MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

# TÜRK KÜLTÜRÜNDE helva

Editör
Sebahat DENİZ

Editör Yardımcıları
Evrim ULUSAN ÖZTÜRKMEN
Zeynep ÖZ



MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

# TÜRK KÜLTÜRÜNDE helva



Editör
Sebahat DENİZ

Editör Yardımcıları
Evrim ULUSAN ÖZTÜRKMEN
Zeynep ÖZ

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

**Marmara Üniversitesi Yayınları: No. 883**

# TÜRK KÜLTÜRÜNDE HELVA

**Editör**

Prof. Dr. Sebahat DENİZ

**Editör Yardımcıları**

Dr. Evrim ULUSAN ÖZTÜRKMEN

Zeynep ÖZ

**Her hakkı saklıdır © Marmara Üniversitesi Yayınevi, 2021**

Bu eserin tüm hakları Marmara Üniversitesi Yayınevi'ne aittir. Kaynak gösterilerek tanıtım amacıyla ve araştırma için yapılacak kısa alıntılar dışında, yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir şekilde kopya edilemez, elektronik ve mekanik yolla çoğaltılıp, yayımlanamaz ve dağıtılamaz. Kitap içerisinde yer alan yazıların her türlü sorumluluğu yazarlarına aittir.

Bu çalışma SOS-A-100615-0296 proje numarası ile Marmara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü tarafından desteklenmiştir.

**E-ISBN:** 978-975-400-447-2
Ekim, 2021

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

Göztepe Kampüsü, Kadıköy 34722 İstanbul
Telephone: +90 216 777 14 00
Fax: +90 216 777 14 01
E-Mail: yayinevi@marmara.edu.tr
T.C.: Kültür Bakanlığı Sertifika No: 40023

---

Türk kültüründe helva / editör Sebahat Deniz ; editör yardımcıları Evrim Ulusan Öztürkmen, Zeynep Öz. -- İstanbul : Marmara Üniversitesi Yayınevi, 2021.
183 sayfa ; 24 sm. -- (Marmara Üniversitesi Yayınları ; No. 883)
Bibliyografya.
E-ISBN 978-975-400-447-2
Turkey -- Social life and customs 2. Türkiye -- Sosyal yaşam ve gelenekler 3. Traditional desserts (Halvah) 4. Geleneksel tatlılar (Helva) 5. Food and culture 6. Yemek ve kültür
TX 725. T9

# Sunuş

Araplarda tatlı karşılığında kullanılan "halva, helva" kelimesi Türkçede bir tatlı grubunun genel adı olarak kullanılmaktadır.

Helvanın Türk kültüründe yer alış serüveni eski Türklere kadar dayanmaktadır. Eski Türk dininde hayat ölümle sona ermeyip ata ruhları vasıtasıyla devamlılık arz etmekteydi. Halk, ihtiyaç duyduğunda ata ruhlarının yardımını alabilmek ya da onlardan gelebilecek zararlardan korunabilmek için bir takım uygulamalar yapmaktaydı. Bu uygulamalardan biri etrafa koku yayılmasını sağlamaktı. Bu ritüel, daha sonra yerini ölünün arkasından helva kokutma geleneğine bırakmıştır. Helvanın da pişirilirken kokusunun etrafa yayılması, helvayı bu inanç açısından önemli kılmaktadır. Dolayısıyla helvanın Türk kültüründe yer alması, bu koku temeline dayanmaktadır. Ayrıca Eski Türkler ölülerine 'aş verme'yi en önemli vazife saymışlardır. İlk çağlarda aş doğrudan doğruya ölüye verilir, yani mezarına konulur veya dökülürdü. İslamiyetle tanıştıktan sonra manevi kültürün gelişmesiyle bu tören "sevabını ölünün ruhuna bağışlamak" üzere fakirlere yemek, helva vermek şeklini almıştır. Helvanın unu kavrulurken ve helva tadılırken geçmişlerin ruhuna fatiha okunur. Anadolu'nun bazı yörelerinde ölünün 3, 7, 9 ve 40. günlerine ilaveten 52. günü ve sene-i devriyesinde de yapılır. Bu günlerde hayır işlenir, lokma dağıtılır, helva kavrulur. Bunun adı "Hayır Helvası"dır.

Türk kültüründe helva, eskiden olduğu gibi günümüzde de doğumdan ölüme hayatın her safhasında hatta öldükten sonra bile yenmeye devam edilen tek tatlı çeşididir. Bu özelliğiyle kültürel bir özellik kazanmıştır. Sevinçte, kederde her vesileyle helva pişirmek gelenek haline gelmiştir. Doğumda, ölümde, düğünde, bayramda, davette, askere giderken, hacca gidiş ve dönüşte, ordunun sefer dönüşünde, kuzuların sütten kesilmesinde,

yağmur duasında, hayır yapmak istendiğinde vs. eşe dosta akrabaya helva dağıtmak veya onlarla birlikte yemek adettendir. Hatta Osmanlı döneminde "helva sohbetleri" adı verilen sazlı sözlü meclisler kurulmuştur. Eskiden beri çok önemli bir gıda ürünü haline gelen helva, 16. yüzyılda Osmanlı sınırları içinde kalan kuzey Afrika ülkelerinde, Balkan ülkelerinde bugün bile "Türk Helvası" adı ile yapılıp tüketilmektedir.

Türk kültüründe helvanın kullanımı, helvayla ilgili atasözü ve deyimler oluşacak kadar eskidir. Türklerin hayatında bu kadar önemli bir yere sahip olan helva, "aça kuru ekmek bal helvası gibi gelir", "ana ile kız, helva ile koz", "diriler dururken ölüler helva yemez", "helva helva demekle ağız tatlanmaz", "lafla helva pişmez", "sabırla koruk helva olur", "yandı gülüm keten helva", "tuzsuz helva gibi sallanmak" gibi atasözleri ve deyimlerin yanısıra tekerleme, mani, bilmece, ninni, ağıt gibi sözlü anonim edebi mahsullerde de yerini almıştır. Osmanlı döneminde helvanın etrafında oluşan zengin, güçlü ve etkileyici kültür, edebiyatta ve özellikle şiirde de kendini göstermiştir.

Türk kültüründe bu kadar önemli bir yere sahip olan helva hakkında, yazılı ve sözlü kaynaklardan faydalanarak bütün Türk coğrafyasını kapsayacak şekilde bir alan araştırması yapma düşüncesi hasıl oldu ve çoğunluğu Marmara Üniversitesi'nden olmak üzere İstanbul Üniversitesi ve Çankırı Karatekin Üniversitesinden araştırmacıların da katılımıyla Prof. Dr. Sebahat Deniz'in (M.Ü) yürütücülüğünde Doç. Dr. Ümran Ay Say (M.Ü.), Dr. Öğr. Üyesi Zehra Hamarat (İ.Ü.), Dr. Öğr. Üyesi Serap Cobutoğlu (Ç.K.Ü.), Arş. Gör. Dr. Evrim Ulusan Öztürkmen (M.Ü.), Arş. Gör. Dr. Bihter Gürışık (M.Ü.) ve Arş. Gör. Zeynep Öz (M.Ü.)'den oluşan 7 kişilik bir ekiple yola çıkmaya karar verdik. Ancak bu araştırmanın bütün Türk coğrafyasını kapsaması uzun soluklu bir araştırmayı gerektireceği için çalışmanın birinci kısmını Türkiye ile sınırlandırdık. Bu çalışmanın tamamlanmasının ardından diğer Türk coğrafyalarında da araştırmamızı sürdürmeyi planladık. Böylece 10.06.2015 tarihinde üniversitemiz Bilimsel Araştırma Projeleri Biriminin desteğiyle "Türk Kültüründe Helva" başlıklı proje çalışmasına başladık. Projenin merkezini, Türk kültürünün insan ile ilişkilendirilebilecek her alanında görünür bir nesne olan helva oluşturmaktadır. Türk kültüründe helva, yapılışının yalınlığına ve malzemelerinin sınırlılığına rağmen basit bir yiyeceğin ötesine geçmiş; onlarca türüyle ritüellerde, mutfak kültüründe, sözlü ve yazılı edebiyat yaratmalarında yüzyıllar boyunca varlığını korumuş ve sürdürmüştür. Bu haliyle helvayı tanımlama, çeşitlerini belirleme, bireysel adaklardan toplu olarak gerçekleştirilen ritüellere amaçlarını ve işlevlerini kavrama, Türkçedeki yöresel adlandırmalardan kalıpsal kullanımlara; halk şiiri ve klasik Türk şiirindeki görünümlerine dek sosyal bilimlerin farklı disiplinlerinin birlikte çalışma gerekliliği ortaya çıkmıştır. Araştırmada,

Türk kültür yapısının "mikro" bir unsuru olarak ele alınan helvanın, toplumsal yaşama ilişkin farklı alanlardaki görünümleri sorgulanmış, betimlenmiş ve kültürün hangi yönüne ait olduğu, ne gibi işlevlere sahip olduğu belirlenip anlamlandırılmıştır. Tümevarımcı bir çabayla gerçekleştirilen bu çalışmada görülmüştür ki "kültür" denen karmaşık yapının helva gibi küçük bir (ve aslında her bir) unsuru; ekonomik, sosyolojik, sanatsal, dinsel, tarihsel ve coğrafî alanlarda gözlemlenebilir ve ancak bu alanların çözümleme araçlarının birlikte kullanımıyla bütüncül bir şekilde araştırılıp incelenebilir.

Yukarıda belirtilen amaçlar doğrultusunda Türk Dili ve Edebiyatının Halkbilimi, Yeni Türk Edebiyatı, Eski Türk Edebiyatı ve Dil disiplinlerinin araştırmacıları bir araya gelmiş ve günümüz Anadolu coğrafyasında Türk kültürünün önemli bir unsuru olan helva ile ilgili bir araştırma başlatmışlardır. Üç yıllık bir sürece yayılan araştırmada, Türkiye'deki çeşitli bölgelerde alan araştırmaları gerçekleştirilmiş ve derlemeler yapılmıştır. Kaynak kişilerle görüşme yoluyla ses ve görüntü kaydı alınarak gerçekleştirilen alan araştırması verileri deşifre edilmiş, yazıya geçirilmiş ve helvanın türü, yöresi, helva pişirilen bağlamı (dini törenler, düğünler, düğün-ölüm gibi geçiş dönemleri vb.) helvanın toplumsal işlevleri dikkate alınarak çeşitli alt başlıklar altında incelenmiştir. Proje kapsamında derleme yapılan iller, İzmir, Aydın, Manisa, Muğla, Denizli, İstanbul, Kütahya, Çankırı, Edirne, Tekirdağ, Sinop, Tokat, Çorum, Ordu, Kayseri, Artvin'dir. Bu illerin merkez ilçeleri ve köylerindeki derlemelerin yanı sıra, İstanbul'da yaşayan ve Türkiye'nin farklı bölgelerinden İstanbul'a göç etmiş ailelerle de görüşülmüştür. Erzurum, Sivas, Bolu, Bursa gibi şehirlerdeki helva kültürü de bu yolla derlenmiştir.

Tarihî kaynaklardan helva ile ilgili veriler taranmış, günümüzdeki helva kültürünün icra bağlamlarıyla karşılaştırmalar yapılmıştır. Türkçenin tarihi ve çağdaş dil ve edebî metinleri taranmış, helvanın yöresel adlandırmaları, atasözleri ve deyimler gibi dildeki kalıpsal kullanımları belirlenmiştir. Osmanlı dönemi klasik Türk şiirinde helva ile yaratılan imge dünyası betimlenmiş, Osmanlı mutfağından ve saray dışı günlük yaşamdan minyatürlere ve şiirlere yansıyan "helva" görünümleri tespit edilip, incelenmiştir.

Çalışmamızı yedi bölgeden belirlediğimiz illere bizzat gitmek suretiyle, gidemediğimiz iller için ise İstanbul'a göç edip burada yaşayan ailelerden, ve öğrencilerimizden destek alarak yürüttük. Bunun yanısıra proje katılımcılarının her biri helva konusu açısından kendi alanıyla ilgili edebi kaynakları da değerlendirdi ve nihayet proje çalışmamızı 10.06.2018 tarihinde tamamladık. Proje sonucunda, Türk kültürünün küçük bir ayrıntısı gibi görünen helvanın, kültürün her alanında izi sürülebilen bir

unsur olduğu; edebiyattan ritüellere, günlük menülerden şenliklere ve dilin kalıplaşmış yapılarına kadar birçok alanda yer aldığı tespit edilmiştir. Sözü edilen alanlarda helva, geçmişten günümüze yerine geçebilecek birçok başka yiyecek seçeneği olmasına rağmen kutsal alana ve geleneğe bağlı kaldığı görülmüştür.

Bizim için zorluklarla dolu ama bir o kadar da eğlenceli, verimli ve faydalı geçen bu çalışmamızı bir sempozyumla taçlandırmak istedik. Özellikle bu konuda çalışmış olan bilim insanlarını davet ettik. 30 Nisan 2018 tarihinde Marmara Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesinde gerçekleştirilen sempozyuma çeşitli üniversitelerden alanlarında uzman on beş araştırmacı katıldı ve birbirinden değerli orijinal bildiriler sundular. Bu proje ve sempozyum elinizdeki bu kitabın da ön hazırlığını oluşturmuştur.

Bu çalışmanın yürütülmesine destek veren Marmara Üniversitesi Rektörlüğü BAPKO Birimine teşekkürü borç biliriz. Ayrıca sempozyumun gerçekleşmesinde destek veren İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş.'ye ve diğer emeği geçen herkese teşekkür ederiz.

Prof. Dr. Sebahat DENİZ

MARMARA ÜNİVERSİTESİ

# İÇİNDEKİLER

**Sunuş** ..... IV

*Özkul ÇOBANOĞLU*
**Türk Kültüründe Ritüelistik ve Sosyalleşme Amaçlı Helva Yapım Gelenekleri** ..... 1-5

*Mehmet AÇA*
**Türklerde Ölü Aşı Verme Geleneğinin Bir Parçası Olarak Helva Dağıtma** ..... 6-10

*Çiğdem KARA*
**Helvanın Şekeri** ..... 11-21

*Günay KUT*
**Helva Sohbetleri ve Helva Çeşitleri** ..... 22-28

*Arif BİLGİN*
**18. Yüzyıl İstanbul'unda Helvacı Esnafı ve Helva Çeşitleri** ..... 29-58

*H. Nazlı PİŞKİN*
**Batılı Seyyahların Gözünden Tatlı ve Helva Kültürümüz: 16.-19. Yüzyıllardan Örnekler** ..... 59-70

*Evrim ULUSAN ÖZTÜRKMEN, Zehra HAMARAT*
**Kutsal Bir Yiyecek Olarak Helvanın Ritüellerdeki İşlevleri: İstanbul'daki Câferîler ve Uşşâkîler** ..... 71-87

*Bihter GÜRIŞIK KÖKSAL*
**Türk Dili Yadigarlarında Şeker, Tatlı, Helva** ..... 88-99

*Serap ASLAN COBUTOĞLU*
**Gelenekselden Güncele Çankırı Kültüründe Helva** ..... 100-127

*Sebahat DENİZ*
**Şairin Sabırla Helva Yaptığı Koruk** ..... 128-141

*Ümran AY SAY*
**Divan Şiirinde Helvaya Dair Bazı Ayrıntılar ..... 142-163**

*Zeynep ÖZ*
**Klasik Türk Şiirinde Helva ile İlgili Benzetmeler ..... 164-175**

**Ekler ..... 176-185**

MARMARA ÜNİVERSİTESİ

# TÜRK KÜLTÜRÜNDE RİTÜELİSTİK VE SOSYALLEŞME AMAÇLI HELVA YAPIM GELENEKLERİ

*Özkul ÇOBANOĞLU* *

Yaşamın, canlı olmanın olmazsa olmazlarının en başında gelen yeme-içme veya beslenme ihtiyacı, yaşamın ve kültürün kurucu unsurlarından birisi hatta birincisidir. Yemek yeme biyolojik devamlılığımız için çok fazla ertelenmesi mümkün olmayan temel ihtiyaçlarımızdandır. Ancak yiyecek ve yeme etkinliği yenilecek maddelerin temini, saklanması, yemek yeme için işlenmesi, tüketilmesi veya yemek yeme etkinliğinin şekil ve içeriğinin belirlenmesi yönleriyle yerine getirilmesi zorunlu toplumsal bir takım birlikteliklerin oluşmasına yol açmıştır. Bu şekilde oluşan birlikteliklerden doğan ritüellerle toplumlar, kültürel bakımdan kalıplaşmalara ve derinleşmelere uğrayarak kendilerine has kültürel incelik ve özellikler ortaya koymuşlardır. Bir başka ifadeyle, yemek-içmek ihtiyacını karşılamak üzere bir kültürün bulunduğu coğrafi imkanlar ve dinsel tabularına bağlı olarak teşekkül eden kalıplaşmalar ve gelenekler yoluyla oluşan ve bir kültürün sürekliliğini sağlamada belki de dilden sonra en büyük sosyo-kültürel enstrümanı yerel ve ulusal mutfaktır, denilebilir. Her kültürde neyin veya nelerin yenilip yenilmeyeceği, yenilecek olanların da nasıl yenileceği son derece sıkı kurallarla bellidir. Bu bağlamda çalışmamızın

* Prof. Dr., Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halkbilimi Bölümü, ozkul@hacettepe.edu.tr

amacı Türk kültüründe helvanın [1] ritüellerle ve sosyalleşme amaçlı olarak üretim ve tüketim özellikleri üzerinde tespit ve tahlillerde bulunmaktır.

Hiç şüphesiz helvanın gündelik besin olarak değeri ve kalori hesaplamaları başta gıda mühendisliği olmak üzere başka disiplinlerin alanı ve işidir. Helvanın toplumumuzda ve gündelik yaşam içinde besinsel olmayan rolü ve değeri doğrudan Türk halkbiliminin sınırları içinde yer alır ve bizim çalışmamızın da asıl üzerinde durup derinleşmek istediği husus budur. [2]

Helva demek "tatlı" yani "şeker" demektir. Şeker üretimi ve tüketimi insanlık tarihinin son bin yılında ilginç bir serüvene sahiptir. İslamiyet'in yayılmasına paralel olarak Mısır'da bilinen şeker kamışından şeker elde etme bütün Akdeniz adalarına ve çevresine yayılır. Avrupa'da, Haçlı seferlerinden sonra 12. ve 13. yüzyıllarda sadece kralların ve soyluların ulaşabildiği lüks bir yiyecek olan şeker "baharat" olarak muamele görüyor ve doğudan ithal ediliyordu. 16. yüzyılda daha da büyük bir şeker ihtiyacı ortaya çıkacak ve soyluların şölenlerinin ve törenlerinin en önemli lüks unsuru olarak şeker inanılmaz fiyatlara satılacaktır. Şeker bollaştıkça baharat olarak kullanımı sınırlanıp ortadan kalkacaktır. Kuzey Afrika ve özellikle Mısır bu dönemde en fazla şeker üretilen bölgelerin başında yer alır. İspanyol ve Portekizliler şekeri önce Batı Akdeniz'de daha sonra da 15. yüzyıldan itibaren Atlantik adalarında yetiştirmeye başlayacaklar; plantasyonlarda köle kullanımına dayalı bu uygulamalar 17. yüzyıldan sonra Brezilya, Jamaika, Endonezya'da neredeyse bütün sömürgeci güçlerin üretiminde yarıştıkları bir ürüne dönüşecektir. [3] Kısaca, şekerin Avrupa'da baharat sayılıp lüks bir yiyecek olarak kabul edilmesi, şekerin ve şekerli maddeleri statü yapıcı (statu maker) ya da toplumsal hiyerarşiyi belirleyici unsurlar arasına katılmasına yol açmıştır.

Bu bağlamda, helva tatlısı İslâm medeniyeti dairesinde yaklaşık olarak 9. veya 10. yüzyıllarda yaygınlaşmış olmalıdır. Türk kültüründe ise Anadolu'da 11. yüzyıldan itibaren yaygın olarak kullanılmış olmalıdır. Özellikle helvanın o yüzyıllarda ve müteakip yüzyıllarda bir prestij veya statü yapıcı, hiyerarşi belirleyici özelliklerinin Avrupa'daki kadar olmasa da bizde de etkili olduğu düşünülebilir. Muhtemelen biraz da bu nedenlerle

1 Helva, ana malzemesi olan unun tereyağı ya da sıvı yağ katılıp ağır ateşte karıştırılarak kavrulması ve ayrı bir yerde şekerin suyla eritilmesiyle elde edilen şerbetin, altın sarısı rengini almış olan bu kavrulmuş una devamlı karıştırılıp hızlıca eklenmesi suretiyle şerbetin çektirilmesi sağlanarak hazırlanan geleneksel bir tatlının adıdır. Soğuduktan sonra kaşık ile şekillendirilerek ikrama hazır hale getirilir. Helva oldukça bol çeşidi olan bir tatlıdır. En klasiği ve yaygın olarak yapılanı un ve irmik helvasıdır. Koz helva ya da kağıt helva, çekme helva (pişmaniye), peynir helvası (hoşmerim), pekmezli helva, tahin helva da kültürümüzde yaygın olarak üretilip tüketilen helva çeşitlerindendir.

2 Mutfak ile kimlik ve jeostrateji konularında daha fazla bilgi için bkz. (Beşirli 2010; Boudan 2006).

3 Mintz'den aktaran: Hayati Beşirli, *Yemek Sosyolojisi*, Ankara: Phoenix Yayınları, 2017.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

bir yandan İbn Battuta'nın 14. yüzyılda Anadolu'nun muhtelif şehirlerinde yer alan ve kaldığı tekkelerde denk geldiği "helva sohbetleri" gibi doğrudan sosyalleşmeye ve topluluk inşa etmeye yönelik kaynaştırıcı ve birleştirip bütünleştirici din dışı kullanımları yayılıp evlerde gündelik tüketimin bir parçası olmaya varıncaya dek kültürümüzle bütünleşmiştir. Diğer yandan da en başta ölenlerin ardından hayır olarak yapılan ve dağıtılan "ölü helvası" adıyla bilinen helva, dinî ve ritüelistik gizli ve açık işlevlere sahip olarak günümüzde de popülerliğini sürdürmeye devam etmektedir. Bu konuda bir kaynak kişimiz gözlemlerini şöyle ifade etmektedir: "Günümüzde öne çıkan özelliği vefat olayından sonra ölü evinde yapılarak gelenlere ikram edilmesi şeklindedir. Bir evde ölüm gerçekleşince cenaze toprağa verildikten sonra özellikle aileye yakın kişiler tarafından ocağa konulan büyük bir tencerede yağ ve unun kavrulmasına başlanır, bu arada eve gelen kişilerin de sırasıyla bir Fatiha suresi (Elham) ve üç İhlas (Kulhüvallahu) duaları okunarak kavrulma işlemine yardım edilmesi sağlanır. Şekerle hazırlanan soğuk şerbetin eklenerek çektirilmesiyle ölü helvası yapımı tamamlanır ve taziyeye gelenlere ikram edilir."

Yine toplumda kabul gören bir bilgiye göre kavurma sırasında ortaya çıkan kokunun ölüye kadar ulaşacağına inanılır. Bu kokuyu alan mezardaki ölünün kendisinin ölmüş olduğunu bu şekilde anlamış olacağı yine yaygın bir inançtır. Vefat olayının üzerinden geçen yedi, kırk ve elli ikinci günlerde de ölü helvası karılır ve gelenlere ikram edilir. Ayrıca, helva Cuma gecelerinde de insanların evlerinde yaparak komşularına dağıtmak suretiyle ölmüşlerinin ruhlarına hayır yaptıklarına inandıkları bir tatlı olarak da bilinmektedir. [4] Bu bağlamda, başta ölü helvası adıyla bilinen ölen birinin "sevap kazanmasına" vesile olma ya da "hayrına iştirak etmek" anlamlarıyla; yakını ölen insanların acısını paylaşma, yakınını kaybeden insanlara "tatlı" bir nesneyle acının ötesindeki devam eden hayatı hatırlatırmışçasına tatlıyla iletişme kültürümüzün son derece kalıplaşmış uygulamaları arasındadır. Açıkça görülüyor ki helva sosyalleşme sürecinde dinsel değerlerin kazanımında da son derece önemli bir yere ve role sahiptir.

Helva karmak fiiliyle yapılan helvalar genellikle ritüelistik boyuta sahip olanlardır. Bunlardan cenaze defninden sonra yapılan ölü helvasından başka ölülerin arkasından, kandil günlerinde, mübarek gece olarak tanımlanan perşembeyi cumaya bağlayan gecelerde yapılarak komşulara dağıtılan geleneksel bir tatlı olarak toplumda önemli bir yere sahiptir. Hali vakti yerinde olduğu halde ölülerinin arkasından helva yapıp dağıtmayan, hayırda bulunmayan insanlar bulundukları muhitte sözlü eleştiriye

4 Feride Karamahmutoğlu, yaşı 37, işi öğrenci, doğum yeri Çorum olan kaynak kişiyle yapılan görüşme ve kaynak kişimizin konuyla ilgili gözlem ve derleme notları, 2018.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

muhatap olarak kınanmakta ve dedikodu yoluyla eleştirilerek prestij ve sosyal statü kaybına uğramaktadır.

Aynı şekilde dilek ve adak adamalarla ilişkin olarak da ülkemizin değişik yerlerinde helva yapılmakta ve konu komşulara dağıtılarak tüketilmektedir. Bir başka ifadeyle kültürümüzde gerçekleşen "sevinçli" bir olayın da kutlanılmasında "helva karılmakta"dır. Bu konuda bir kaynak kişimizin verdiği örnek son derece dikkat çekicidir: "Helva ile ilgili bir hatıram da şöyledir; doksanlı yıllarda eşimin görevinden dolayı şehir dışında bulunduğu sıralarda Ordu Ünye'de yaşamakta olan kayınvalideme bir süre kalmak için gitmiştim. O sırada kendileri yeni bir ev yaptırmışlar ve oturmaya başlamışlardı. Taşınalı henüz bir iki hafta olmuştu. Bir cuma akşamüzeri kayınpederimin isteği üzerine büyük bir tencerede klasik usulde helva kavrulmaya başlandı. Şerbeti katılıp çektirildikten sonra kaşık yardımıyla tatlı tabaklarına paylaştırıldı. Kayınpederim büyük bir siniye yedi sekiz tabak koyarak komşularına bir iki seferde dağıttı. Ben de ona yardım etmek amacıyla yanında gitmiştim. Tabağını alan herkes 'Güle güle otur', 'İçinde yaşlan' vb. gibi sözlerle iyi dileklerini bildirerek helva tabaklarını almışlardı. Yeni ev yapanlar ya da yeni evlenenler için de helva karma geleneği olduğunu bu şekilde öğrenmiştim." [5]

Ayrıca helva, eski zamanlarda kış aylarında misafirliğe gidilen evlerde muhabbeti artırmak ve bir tatlılık yapmak gibi duygularla da hane sahibi tarafından ikramlık amacıyla pişirilerek tüketilirdi. [6] Günümüzde bu uygulamanın gelenek çevresi gittikçe daralmakta ve pek yapılmamaktadır.

Helva pişirme veya karmanın ritüelleştiği bir başka durum "Acele Bacıya helva karmak"tır. Bursa'da türbesi bulunan "Acele Bacı" adıyla bilinen bir kadın yatıra, bir adak ya da dileğin gerçekleşmesi durumunda onun ruhuna adanan helva pişirilmekte ve konu komşuya dağıtılarak sıcak sıcak tüketilmektedir. Bu uygulama sadece Bursa'yla sınırlı değildir. Ege ve Marmara'da yaygın olarak bilinen bu uygulama gittikçe yayılıp yaygınlaşma eğilimindedir.

5 Feride Karamahmutoğlu, yaşı 37, işi öğrenci, doğum yeri Çorum olan kaynak kişiyle yapılan görüşme ve kaynak kişimizin konuyla ilgili gözlem ve derleme notları, 2018.

6 Kaynak kişimizin anlattığı şu pişmaniye (çekme helva) gecesi kış aylarında ve komşularda helva pişirme ortamına dair genç kuşaklara bir fikir verebilir: Bolu'da 90-96 yıllarında görev yaptığımız dönemde lojmanda alt komşum ile ailecek iyi görüştüğümüz İzmir Tireli arkadaşımıza bir akşam misafir olduk. Kışları annesi yanında kalırdı. Biz de ona hoş geldin ziyaretine gitmiştik. İçeri girdiğimizde yine arkadaşımız olan diğer komşularımızla birlikte mutfakta büyük bir yer sinisinin etrafında oturmuş sininin içindeki, bilek kalınlığında yapılmış şekerlemeyi sündürerek çeviriyor olarak bulduk. Sininin ortasına da kavrulmuş un koymuşlardı. Şekerlemeyi bu una yedirerek sündürüyor, birbirlerine vererek çeviriyorlardı. Bir süre sonra una karışan şekerleme sündürmenin de etkisiyle tel tel uzadı. Oldukça zahmetli olan bu iş bittiğinde ortaya ev pişmaniyesi denilen bir çeşit helva çıkmıştı. Elleriyle toplayıp tabaklara bölüştürdüler ve ikram ettiler. Bu kadar zahmetin sonucunda çok güzel bir pişmaniye yemiştik. Tabii yapılması esnasında da çok hoş sohbetler, fıkralar teyzenin tekerlemeleri eşliğinde güzel bir akşam oturması gerçekleştirmiştik (Karamahmutoğlu 2018).

Helva sözcüğünün ifade ettiği anlam ve sembolizasyon, Türk kültüründe üzerinde uzlaşılarak inşa edilmiş millet hayatımızda, kaynaştırıp bütünleştirici normlara ve kalıplaşmalara sahip olmuştur. Helvanın törensel ve ritüelistik üretim ve tüketimlerinde bu özellik ve işlevleri karşımıza çıkmaktadır. Bir başka ifadeyle, ölü veya cenaze helvaları başta olmak üzere gözün aydın ve benzeri sevince yönelik ve ritüelistik helva üretim ve tüketimleri; küçük veya büyük toplulukların işbirliği içinde üretilmesi ve yine aynı topluluk içinde paylaşılması, helva etrafında oluşan söz konusu küçük grupların karşılıklı yükümlülük ve mecburiyetlerle bağımlılık duygularının uyanması ve buna bağlı olarak bütünleşmenin pekişmesini sağlamaktadır. Böylece, kültürümüzdeki ritüelistik helva uygulamalarının son derece önemli iki toplumsal ihtiyaç olan toplumsal bütünleşme ve düzenleme konusunda gizli ve açık işlevlere sahip bir kültürel örüntü olduğu anlaşılmaktadır.

Sonuç olarak helva Türk kültüründe toplumsal hayatımızı oluşturan toplulukların sosyalizasyonunda ve akültürasyonunda son derece önemli yere ve role sahip bir yiyecek ve yeme etkinliği olarak karşımıza çıkmaktadır. Helva, Türk kültüründe genellikle geçiş ritüellerinde sunulan çoğunlukla undan, irmikten yapılan bir çeşit tatlıdır. Şekerin Avrupa'da baharat sayılıp lüks bir yiyecek olarak kabul edilmesi, şeker ve şekerli maddeleri statü yapıcı (statü maker) ya da toplumsal hiyerarşiyi belirleyici unsurlar arasına katılmasına yol açmıştır. Helvanın kültürümüzdeki yeri ve rolü üzerine yaptığımız bu inceleme bize kültürün besinler üzerinde onların işlev ve yapılarının yanı sıra kültüre özel anlamlarının da belirleyiciliğine sahip olduğunu son derece açık bir biçimde ortaya koymuştur. Açıkça görülüyor ki kültürümüzde helva sadece bir yiyecek değil üretim-tüketim ilişkileri bağlamında etrafında bir iletişim sistemi ve geleneklere, türbelere, dualara ve benzer davranış biçimlerine dair adeta bir sözleşme ve bir imgeler ve simgeler bütüncesidir.

## KAYNAKÇA

BEŞİRLİ, Hayati, "Yemek, Kültür, Kimlik", *Millî Folklor*, S. 87, 2010, ss. 159-169.

BEŞİRLİ, Hayati, *Yemek Sosyolojisi*, Phoenix Yayınları, Ankara, 2017.

BOUDAN, Christian, *Mutfak Savaşı, Damak Zevkinin Jeopolitiği*, Çev. Y. Avunç, Ayrıntı Yayınları, İstanbul, 2006.

KARAMAHMUTOĞLU, Feride, Yaşı 37, işi öğrenci, doğum yeri Çorum olan kaynak kişiyle yapılan görüşme ve kaynak kişimizin konuyla ilgili gözlem ve derleme notları, 2018.

MİNTZ, Sidney, *Şeker ve Güç*, Çev. Ş. Alpagut, Kabalcı Yayınları, İstanbul, 1997.

# TÜRKLERDE ÖLÜ AŞI VERME GELENEĞİNİN BİR PARÇASI OLARAK HELVA DAĞITMA

***Mehmet AÇA*** *

## Giriş

Ölüm, en eski zamanlardan beri "öteki dünya"nın varlığına inanan Türkler için, ruhun (tın/rüzgâr/nefes, sür, süne, sünezi), bedeni bir daha geri dönmemek üzere terk ederek varlığını sonsuza kadar sürdüreceği "ruhlar âlemi"ne göç etmesi anlamına gelmiştir. Ölümü, ruhun başka bir âlemde farklı bir statüye geçişi olarak gören Türk topluluklarına göre bedenden ayrılan ve akrabalarını korkutabileceğinden, insan bedenine girerek hastalık getirebileceğinden korkulan ruh, canlılar dünyasını terk etmeli, olması gereken yerde olmalı, varlığını sonsuza dek orada sürdürmelidir. Teleütlerin ölünün ruhunu ölümünün yedinci gününde yolcu ederken söyledikleri şu sözler, bu inancı yansıtması bakımından önemlidir:

*"Gidecek yolun olsun.*

*Geriye dönüş yolun olmasın!*

*Etrafa bakma,*

*Geriye nefes alma.*

* Prof. Dr., Marmara Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, mehmet.aca@marmara.edu.tr

*Kapıya geri dönme,*

*Benim evime gelme."* [1]

Ruhun ölüler dünyasına göç etmesi ve oranın ayrılmaz bir parçası haline gelmesi, Türk topluluklarına göre, kırk günden bir yıla kadarki bir süre içerisinde mümkün olabilmektedir. Defin sırasında hata yapıldığı takdirde ruhun bu dünyadan gidemeyeceğine de inanan Sibirya Türkleri, genellikle bu dünyadan ayrılmak istemeyen ruhu yolcu edebilmek ve öteki dünyaya olan yolculuğunu güven içerisinde tamamlamasını sağlayabilmek için kamları/hamları devreye sokmuşlardır. [2] Müslüman Türkler arasında ise ruhu öteki dünyaya yolcu etme görevini imamların üstlendiği görülmektedir.

1 E. L. Lvova vd., *Güney Sibirya Türklerinin Geleneksel Dünya Görüşleri İnsan ve Toplum*, Konya: Kömen Yayınları, 2013, s. 87.

2 Ölen kişinin ruhunun öteki dünyaya yolcu edilmesi, başka bir deyişle dirilerin dünyasından ölülerin dünyasına göçürülmesi işlemi, bütün kültürlerde ayinler eşliğinde yapılagelmiştir. Ruhun ancak kırk günün ya da bir yılın sonunda ölüler ülkesine göç ettiğine, bu süre zarfında dünyada kaldığına inanan Güney Sibirya Türkleri de ölen kişilerin ruhlarını olmaları gereken yere ayinler eşliğinde yolcu etmişlerdir. Lvova ve arkadaşlarının şu cümleleri, Güney Sibirya Türklerinin, bedenden ayrılan ruhun bir süre daha dünyada kaldığına, öteki dünya yolculuğuna çıkmaktan korktuğuna, dünyadan ve sevenlerinden ayrılmak istemediğine, ancak bir kamın/şamanın devreye girmesiyle ölüler ülkesine geçebildiğine dair inancın ifadesi açısından önemlidir: "Sagay inanışlarına göre ölen insan, ölümünün ilk yılında yeryüzünde yaşar ve bu dönemde o, "sürnü" veya "süne" diye adlandırılmaktadır. Bir yılın sonunda o, ölüler dünyasına göç eder ve "üzüt" olur. Altaylılarda, Kumandılarda ve Şorlarda ölen insanın, yani ruhunun üzüte dönüşmesi, 40 günden sonra gerçekleşmektedir. Bu sınırı geçtikten sonra ölen insanın insan dünyası ile ilişkisi kesilir. Şorlarda bu geçiş, ayinle yapılırdı ve tören "üzütü gömmek" adını taşımaktaydı. Ayinin ayrıntıları son derece ilgi çekicidir: Yaşlı bir insan öldüğünde, ölümünden 40 gün sonra şaman davet edilir ve ayin yaptırılırdı. Şaman ruha (sürünge) yol gösterir, onu yolcu eder (üzat panra). Ruhu yolcu etmeden önce onu evin yakınına çağırır. Yolculuğa çıkmadan önce ruh yakınları ile vedalaşır. Ölenin akrabaları şamanla birlikte köyün dışına şamanın ayin yaparak ruhu yolcu etmesi için batıya (güneşin battığı yere) giderler. Herkes yanında sadece bir bardak götürür. İki bardak götürmek yasaktır. Köyün dışına çıkınca yiyecekleri yere bırakırlar. Şaman, ayine başlamadan önce getirilen yemeği büyük bir fincana koyar. Fincanın kenarını kırarlar. Daha sonra o fincanın yanında ateş yakılır, sol elle yiyecekleri ateşe atarlar. Atarken de şöyle derler: – Erken ayrılan ruh, buradan ye, buradan iç! Son kez bizde ye ve git, bir daha bize gelmek ve bizimle birleşmek nasibin olmayacak, ebediyen buradan gideceksin! Şaman, kadın öldüğünde ozupla (tırpan), erkek öldüğünde ise balta ile ayin yapar. Ruh tokalaşarak veda eder. Şaman elini uzatmaz, balta veya tırpanı uzatır. Şaman ruha der: – Buradan üzütlerin ülkesine git! Gitmeden önce ruh der: – Yaşanmamış günü geçtim! Benin çocuğum güneşli ışığın insanları arasında kaldı. Yarım aylı güne gittim, istemeden öldüm. Bitmemiş günden gittim! Şaman ruha: – Ne yapalım! Kasırga olup kaç!" der. Üzütlerin ülkesine giden yolda "Kançul" ve "Çaşçul" adlarında onların iki nehri vardır. Şaman, ruhu bu nehirlerden geçirir. Köprü yoksa ruhla yılanları birbirine bağlar ve onu karşıya geçirir. Kırmızı yılanı Çaşçul nehrinden, karayılanı Kançul nehrinden koyar. O nehirlere ulaştığında ve karşıya geçirmeye hazırlandığında ruh, geçmekten korkar. Ruh, korkarak geri dönmek ister. Şamana yalvarıp yakarır: – Beni geri götür! diye. Daha sonra der: – Zamansız gittim! Şaman cevap verir: – Madem böyle oldu, yapacak bir şey yok! Bu iki nehri geçmek gerekir. Nehirleri geçme zamanı geldi! Ruh yine der: – Korkarım, geçerken düşerim! Daha sonra Şaman ruhu nehirden geçirmez, salla götürür. Akağaçtan yapılmış yarım salla Kançul nehrinden, yine akağaçtan yapılmış eğri ve tek taraflı salla da Kançul nehrinden götürür. Şaman nehri geçerken tırpanı veya baltayı kullanır. Şaman, ruhu yolcu edip geri geldiğinde baltayı veya tırpanı batıya doğru fırlatır. Ölen insanın botlarını da o yöne atar. Ateş yanıp söndükten sonra herkes evine gider. Gitmeden önce ateşi ayakları ile söndürürler ve derler: – Senin üçayaklı sacayağını yıkarım, küllerini savururum." (Lvova vd., a.g.e., 118-119)

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

Fakat yukarıdaki ifadeler, dünyadayken iyi olanların ruhlarının canlıların dünyasıyla, özellikle de geride kalan yakınlarıyla ilişkilerini kestikleri anlamına gelmemektedir. Bu tür insanların, özellikle de ataların ruhlarının, insanları ve evleri koruyan Üst Dünya varlıkları ile insanlar arasında aracılık görevini yerine getirdiklerine inanılmıştır. Onların ruhları cennete giderken, kötülerin, başka bir deyişle günahkârların ruhları da yeraltı dünyasına gider ve Erlik'in hizmetkârı olurlar. Erlik'in hizmetkârı olan günahkâr ruhlar, insanlara hastalık ve ölüm getirebilirler. Bu nedenle onlara da iyi olanların ruhlarına sunulduğu gibi kurbanlar ve yiyecekler sunulmalıdır. Sunulan kurbanlarla yiyecekler, onları teskin edecek ve dirilerle onların yaşadıkları meskenlere zarar vermelerinin önüne geçecektir.

Doğar doğmaz "doğa dünyası"ndan alınarak "kültür dünyası"na mal edilmeye çalışılan, başka bir deyişle hayatta kalması sağlanarak "dünyalılaşması" adına çeşitli uygulamalara maruz bırakılan insanoğlunun ruhu, kendisini, öldükten sonra da "kültür dünyası"ndan çıkarılarak "doğa dünyası"na bir daha dönmemek üzere gönderilmek adına çeşitli inanç ve uygulamaların merkezinde bulur. Merkezinde kendisine karşı korkuyla karışık bir sevginin beslendiği ruhun yer aldığı bu tür inanç ve uygulamalar, ruh bedeni terk eder etmez devreye girer, definin üzerinden bir yıl geçene kadar da devam eder. Ölenin ruhunu "kültür dünyası"ndan ayırarak "doğa dünyası"na göndermek adına yapılagelen uygulamalardan birisi de ölüyü anma gelenekleri [3] kapsamında gerçekleştirilen "aş verme" ya da "ölü yemeği" uygulamasıdır.

Türkler arasında ölen kişinin ardından aş verme (ölü yemeği), çok daha eski dönemlerde bizzat ölünün kendisine verilen aştan oluşmaktaydı. Başka bir deyişle, ölü beslenmekte idi. [4] Ölü aşının/yemeğinin amacı, ölen kişinin ruhunu rahatlatmak, memnun etmek, onunla vedalaşmak ve ondan gelebilecek tehlikeleri bertaraf etmektir. Bizzat ölen kişi defnedilirken mezara yiyecek ve içecek koyma geleneği, [5] daha sonraki dönemlerde yerini,

3 Türk topluluklarının geçmiş dönemlerdeki ölüyü anma gelenekleri ve cenaze yemeği/ölü yemeği uygulamaları için bk. (Edward Tryjarski, *Türkler ve Ölüm*, İstanbul, Pinhan Yayıncılık, 2012, s. 354-379).

4 Tryjarski, Türk halklarının ölü gömme döngüsündeki yemeğinin üç farklı biçiminden söz etmiştir: 1. Ölü için öngörülen belirlenmiş yemek, 2. Yaşayanlar için öngörülen belirlenmiş yemek, 3. Yaşayanlar tarafından ölü için, ölüyle yenen yiyecekler. Ölü yemeğinin üç türünden söz eden Tryjarski, tüm bu yemek çeşitlemelerinin arkasında ölünün öbür dünyada yaşadığına ve gerek yiyecek gerekse içeceklere duyduğuna dair inancın yattığına dikkat çeker (Tryjarski, *a.g.e.*, s. 385).

5 Bedeni geri dönmemek üzere terk eden ruhun yaşayacağı ev olarak nitelendirilen mezarlara konulan yiyecek ve içecekler, ölümden sonraki hayatın bu dünyadaki hayata benzediği inancıyla da doğrudan bağlantılıdır. Mezarlara, daha yaygın bir şekilde kurganlara konulan yiyecekler, içecekler, kap kacaklar, silahlar, değerli eşyalar ve atlar, bu dünyadakine benzer bir hayatın sürdürüleceğine inanılan öteki dünya varlığına dönüşen ruha aittir. Lvova ve arkadaşlarının ifadesiyle Tıvalara göre ölüler, normal hayatlarına devam ederler, yanlarında götürdükleri eşyaları kullanırlar, yemek yerler, içki içerler ve hatta kalp ve ciğer gibi canlı insanların vücut organlarına da sahiptirler. Ancak böyle bir yaşam, ölüm sonrasında herkesi beklemezdi. Geleneksel toplumda

defin sırasında ve anma günlerinde arkada kalanlara hayvan kesip ziyafet vermeye, yedirmeye bırakmıştır. Bu değişimde, ölen kişi adına başkalarına yedirilen yemeklerin *ölenin canına değeceği* inancı etkili olmuştur. Bugün de Anadolu'da "*Ölmüşlerinin canına değsin.", "Ölmüş babamın, anamın canına değsin.*" şeklindeki bazı söz ya da dileklerle karşılaşmaktayız. Bu dilek ya da sözlerle ölen kişinin mezarına yiyecek koyma ve ölenin ardından aş pişirip toy düzenleyerek geride kalanlara yedirtme gelenekleri arasında sıkı bir bağ vardır. Çok daha sonraki dönemlerde ise, özellikle başta Anadolu olmak üzere, İslamlaşmanın yoğun olarak yaşandığı bölgelerde, bu ölen kişinin ruhunu rahat ettirme ve memnun etme işlemi, ölenin ardından Kur'an okuma, hayır yapma, sadaka verme, helva ya da lokma pişirip dağıtma vs. şeklinde gerçekleştirilmiştir.

Anadolu sahasında daha çok kırkıncı, elli ikinci günlerde ve yıl dönümünde ölüyü anma günleri düzenlenmektedir. Ölünün üçünü ve yedisini geçirme ise daha seyrek bir şekilde görülmektedir. İstanbul'da kırkıncı günün ölünün burnunun düştüğü gün olduğuna inanılırken Amasya'da elli ikinci gün, cesedin el ve burun kemiklerinin düştüğü gün olarak kabul edilmektedir. Burun kemiği düşerken ölünün çok acı çekeceğine inanıldığı için de o gün yemek [6] verilir ve verilen yemeği meleklerin altın tabaklar içinde ölünün önüne koyacağına inanılır. Anadolu Türkleri, gelen yemeğe sevinen ölünün burun kemiği düşerkenki acıyı hissetmeyeceğine inanmışlardır. [7] Elli ikinci günde de tıpkı kırkıncı günde olduğu gibi mevlit okutulur, Kur'anla birlikte elli ikinci gecesi duası okunup dua edilir ve yemek verilerek helva dağıtılır. Ölünün üçüncü ve yedinci günlerinde de mevlit okutulduğu, dua edildiği, yemek verildiği ve helva dağıtıldığı bilinmektedir. [8]

Ölü aşı/yemeği uygulamasının bir parçası olan helva, yukarıdaki ifadelerden de anlaşılacağı üzere Anadolu'da ölümün birinci, üçüncü, yedinci, kırkıncı ve elli ikinci günleriyle yıl dönümlerinde dağıtılmaktadır. Konya'da yufka ekmeğin içine konularak evlere dağıtılan helvadan (höşmerim) amaç, ölen kişinin ruhunu memnun etmek ya da rahatlatmak, mezarda çekeceği acıları dindirmek, helva yiyenlerin acıya ve yasa ortak

"iyi" ve "kötü" ölüm ifadesi vardı. Bu şekildeki bir ayrım, boyun bazı üyelerinin ideal insan görünümünden yoksun olduklarıyla ilgili inançlardan ortaya çıkmaktaydı (Lvova vd., *a.g.e.,* s. 242).

6 Anadolu'da "ölü yemeği"ne "kırk ekmeği", "kazma takırtısı", "ölünün kırkı", "kırk yemeği", "can aşı", "zıkkım yemeği", "can helvası", "hayır", "ölü ekmeği", "kazma kürek helvası", "hayrat yemeği", "ölü aşı" gibi adlar verilmektedir (Sedat Veyis Örnek, *Anadolu Folklorunda Ölüm*, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, Ankara, 1971, s. 88-89).

7 Pertev Naili Boratav, *100 Soruda Türk Folkloru*, Gerçek Yayınevi, İstanbul, 1994, s. 200-201.

8 Sedat Veyis Örnek, *Türk Halk Bilimi*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1995, s. 220. Anadolu Türkleri arasında kırkıncı ve elli ikinci günlerde yapılan uygulamaların şehirlere göre bir dökümü için bk. (Sedat Veyis Örnek, *Anadolu Folklorunda Ölüm*, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, Ankara, 1971, ss. 78-80).

MANİSA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

olmalarını, ölen kişinin ruhuna dua etmelerini sağlamaktır. Helvanın Anadolu'da ölenin geride kalan akrabalarının ağızlarını tatlandırmak ve morallerini düzeltmek, evden ölünün kokusunu çıkarmak amacıyla dağıtıldığı da bilinmektedir.

Yukarıdaki tespit ve yorumlardan da anlaşılacağı üzere ölümün birinci, üçüncü, yedinci, kırkıncı, elli ikinci günleri ile yıl dönümünde kavrularak geride kalanlara yedirilen helvanın muhatabı her şeyden önce ölen kişinin ruhudur. Kavrularak dağıtılan helva ile ölen kişinin ruhu teskin edilmeye, özellikle de kırkıncı ve elli ikinci günde çektiğine inanılan acılar dindirilmeye çalışılmaktadır. Geride kalanlara ya da yaşayanlara yedirilen helvanın ölen kişinin ruhuna/canına ulaşacağına inanan Anadolu Türkleri, helvayı yiyenlerin ölenlerin ruhları için dua etmelerini sağlamaya da çalışmaktadırlar. Ölenlerin ardından dağıtılan helva, bunun yanı sıra, ölümün neden olduğu acı ve yasa, ölenle kan bağı ve hısımlığı olmayan diğer insanların da ortak olmalarını sağlayarak bireyler arası dayanışmanın sürdürülmesine de destek vermektedir. Bütün bu yönleri, ölü yemeği verme ile onun bir parçası olan helva dağıtma geleneğini canlı tutmakta olup İslam'da böyle bir uygulamanın yer alıp almadığına dair tartışmaları toplum nazarında önemli oranda etkisiz kılmaktadır.

## KAYNAKÇA

BORATAV, Pertev Naili, *100 Soruda Türk Folkloru*, Gerçek Yayınevi, İstanbul, 1994.

LVOVA, E. L. vd., *Güney Sibirya Türklerinin Geleneksel Dünya Görüşleri İnsan ve Toplum*i, Çev.: Metin Ergun, Kömen Yayınları, Konya, 2013.

ÖRNEK, Sedat Veyis, *Anadolu Folklorunda Ölüm*, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, Ankara, 1971.

ÖRNEK, Sedat Veyis, *Türk Halk Bilimi*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1995.

TRYJARSKI, Edward, *Türkler ve Ölüm*, Çev.: Hafize Er, Pinhan Yayıncılık, İstanbul, 2012.

# HELVANIN ŞEKERİ

*Çiğdem KARA* *

## Giriş

Antropolog Sidney W. Mintz,[1] 17.-19. yüzyıllar arasında şeker gereksinimini büyük ölçüde imparatorluk sınırları içinden karşılayan İngilizlerin, Karayipler – Afrika – Britanya arasında şekerin merkezde olduğu uluslararası bir ticaret üçgeni oluşturduğundan söz eder. Yoğun ticaret sayesinde şeker, Avrupa'da ama özellikle İngiltere'de beş temel kullanım alanına sahipti: İlaç; baharat/çeşni; süs malzemesi; tatlandırıcı; koruyucu. Bu kullanım alanları, toplumsal tabakaya, bilgiye ulaşabilme ve onu uygulayabilme olanağına sahip olmaya, ekonomik güce, estetik algıya dayalı değişmelere, yaşanılan fiziki kültürel alanın niteliklerine göre farklılaşmaktaydı. Bu nedenle Mintz, şekerin İngiliz halkı arasında kültürel bir unsur olarak görünürleşme biçimlerini iki terim aracılığıyla betimlemektedir: *Yoğunlaşma* ve *yaygınlaşma*.

Benzer dönemlerde, bir diğer imparatorluk Osmanlı'da da şeker, 16. yüzyılda sınırlara dâhil edilen Mısır, Suriye ve Kıbrıs'tan temin ediliyordu. 17. yüzyılın ortalarına dek toplam şeker tedarikinin %86'sı Mısır'dan karşılanıyordu.[2] Ama şeker ihtiyacı sadece buralardan karşılanmıyor,

* Doç. Dr., Anadolu Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, cigdemk@anadolu.edu.tr

1 Sidney W. Mintz, *Şeker ve Güç*, Kabalcı Yayınları, İstanbul, 1997, s. 82-90, 132, 188-9, 226-7, 252-4.

2 Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2004, s. 205; "Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)", *Yemek Kitabı*, (Haz. Sabri Koz), Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2008, s. 114.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

örneğin 18. yüzyılda Venedikli ve Danimarkalı tüccarlardan, Amerika ve Marsilya'dan da şeker satın alıyordu.[3]

Yani şeker, İngiltere'de olduğu gibi, Türklerin yaşadığı hemen her coğrafyada da, bazen imparatorluk sınırları içinde kalan bölgelerden temin edilmesine rağmen, ithal bir üründür; uluslararası ticaretin konusudur. Bu durumda Mintz'in şeker konusundaki yaklaşımı Türkiye'deki şekerin tarihi için de uygulanabilmelidir. İşte bu çalışmada, Mintz'in şekeri incelemek için geliştirdiği kavramların Türkiye şeker tarihine, helva örneği üzerinden uygulanması amaçlanmaktadır. Çalışmanın iki tezi bulunmaktadır. İlki, Mintz'in şeker üzerine saptama ve terimlerinin birebir helvanın kültür tarihi için de geçerli olduğudur. İkincisi ise şekerle helva arasındaki gelişim tarihinin her zaman paralel gitmediği, şekerin helvadan daha güçlü bir biçimde yaygınlaşıp yoğunlaştığıdır. Bu amacı gerçekleştirmek üzere Anadolu coğrafyasında helvanın kullanım bağlamları ve şekerin helva malzemesi olarak kullanımıyla ilgili ihtiyaç duyulan veriler, araştırmacının gözlemlerinden, çeşitli tarihlere ait yemek kültürüne değinen araştırmalar ve yemek kitapları taranarak elde edilmiştir.

Çalışma, üç bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde, şekerin yoğunlaşmasının izleri, ayinler ve törenlerde helvanın varlığı ile aranmaktadır. İkinci bölümde, şekerin yaygınlaşması, Mintz'in belirlediği sağlık, baharat, menü gibi şekerin çeşitli kullanım alanlarında helva aracılığıyla nasıl gerçekleştirildiği belirlenmektedir. Üçüncü bölümde ise şekerle helvanın gündelik yaşamda görünürleşme biçimlerinin farklılaşma nedenleri üzerinde durulmaktadır.

## GÜÇLÜ HELVA ŞEKERİ

Mintz,[4] şekeri olağanüstü, törensel, özellikle anlamlı bir şey haline getiren uygulamaları *yoğunlaşma* olarak nitelendirir. Böylesi şeker tüketimi, belli bir toplumsal tabakanın kendi *iktidar ve gücünü sergilemek* üzere gerçekleştirdiği törensel nitelikli etkinliklerde ve sıradan insan davranışlarını simgesel anlamlarla çevreleyen *ayinler*de görülmektedir. Aşağıda bu iki alanda şekerle yapılmış helvanın kullanımı üzerinde durulmaktadır.

### Güçlü Zenginler

17. yüzyıl ve öncesinde "zenginler ve güçlüler, toplumsal onay, üyelik ve farklılık gerektiren şekere erişim olanağına – çeşitli biçimlerdeki sakarozu

3 Zafer Karademir, "Osmanlı İmparatorluğu'nda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700)", *OTAM*, 37, Ankara, 2015, s. 183-4, 193-196.

4 S. W. Mintz, *a.g.e.*, s. 228-9.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

satın alma, sergileme, tüketme ve savunma olanağına – sahip olmaktan yoğun haz alıyorlardı". 11. yüzyılda Mısır'da bayramlarda ve Ramazan'da şekerden yapılmış heykellerle verilen ziyafet geleneği Avrupa'ya sıçramış, Fransa ve İngiltere'de, evlilik, tahta çıkma gibi törenlerde heykel ve biblolar yapılıp konuklara ikram" edilir olmuştu. Böylece sadece kralların yaptırabildiği bu şekerden *süs malzemeleri* de birer güç simgesine dönüşmüştü.[5]

Benzer şekilde, Selçuklu ve Beylikler döneminde de şenlik, tören (örn. düğün) ve toplantılarda misafirlere şeker ve şekerli şerbet ikram edilir, kalanlar da halka dağıtılırdı. Helvanın ve diğer şekerlemeyle tatlıların yapımında kullanılan ithal şekerse daha çok saray çevrelerinde tüketilmekteydi.[6]

16.-17. yüzyıllarda "şekerkamışı Mısır'dan ve Kıbrıs'tan az miktarda getirilirdi ve bu nedenle büyük bir lükstü", dolayısıyla da iyi kaliteli beyaz şeker pazara az sürülürdü.[7] Lüks olan da gösterişle tüketilirdi; şehzadelerin 1539'daki sünnet kına gecesine katılanlara 53 çeşit tatlı sunulmuş, sadece helvanın 12 çeşidi ikram edilmişti.[8] 1582'de yapılan sünnet düğününde de İstanbullulara 15 ton şeker heykel, önce sergilenmiş, sonra da yağmalatılmıştı.[9] Ayrıca 16.-18. yüzyıllar arasında Osmanlı sarayında yapılmış sünnet, çeyiz ve gelin alayları için düzenlenen şenlik niteliğindeki geçit alaylarında çeşitli eğlencelerle birlikte taşınan nahıllardan kimileri şekerden bahçe tasvirlerinden ve şeker heykellerden oluşurdu.[10]

Örneklerden anlaşıldığı üzere helvanın en parlak dönemi, imparatorluğunkiyle örtüşmektedir. Çünkü Klasik Dönemde "ana üretim merkezlerinin fethi ve baharat yollarının denetim altına alınması sonucunda Osmanlı sarayına giren ürün çeşidi fazlalaşmış ve bu durum saray halkının damak zevkinin gelişmesine katkı sağlamıştır".[11]

Öyleyse, şekerli olsun olmasın, helvanın gösterişçi tüketimin bir parçası olduğu rahatlıkla söylenebilir. Ama bu, gücün sağladığı malzeme çeşitliliği sayesindedir. Farklı malzemeler, helvanın çeşidini arttırmıştır. Bu da söz konusu bol çeşitli helvaları, nahılları, tatlıları yapabilme bilgi ve becerisine sahip aşçılarla mümkün olmuştur.

5 S. W. Mintz, *a.g.e.*, s. 145-153, 229.

6 Haşim Şahin, "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı", *Türk Mutfağı*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 49-52.

7 Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1998, s. 230.

8 Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları*, YKY, İstanbul, 2002, s. 36-7.

9 S.Yerasimos, *a.g.e.*, s. 38-39.

10 Metin And, *40 Gün 40 Gece*, Toprakbank Yayınları, İstanbul, 2000, s. 226-54.

11 Arif Bilgin, *a.g.e.*, s. 221.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

**Ayinler**

Mintz,[12] sıradan yiyeceklerin "ayin bağlamından dolayı bütünüyle farklı bir anlam" kazandığından söz eder. Çünkü tüketimleri "özel bir olayla sıkı sıkıya bağlantılıydı ve o olayın bir parçası olarak törenselleştirilmişti".

Günümüzde helva ağırlıklı olarak cenaze törenlerinin özel yiyeceklerinden biri olarak ana ikram (örn. ekmek/yufka arasında) ya da set menü (örn. lahmacun ve helva, etli pilav ve helva) olarak dağıtılmaktadır. Ama bu geleneğin Eski Türklerden beri devam ettiği söylenemez. Çünkü Eski Türklerin, oldukça masraflı, güreş ve at yarışı gibi müsabakaları da içeren cenaze törenlerinde ölüye sunulanlar, ölü ardından yenilenler ve kurban edilenlerden söz eden kaynaklarda, içecekler dışında şekerli bir şey anılmamaktadır.[13] Ancak 14. yüzyıl Anadolu'sunda cenaze ardından yapılan helvaya rastlanabilmekteyse de bu geleneğin "seçkin bireylere mahsus olduğu" düşünülmektedir.[14] Şehitler ardından gaziler helvasının yapıldığını bildiren ilk isimse Evliya Çelebi'dir.[15] Padişahların ölümünün ardından pişirilen helvaya ilişkin herhangi bir veri bulunmamaktaysa[16] da saraydaki doğum, sohbetler, tahta çıkma ya da zafer kutlamalarında yapılan helva törenleşiyor, diğer bir deyişle yoğunlaşıyordu.

Yemek diziminin gelenek ya da yazılı kurallarla sabitlendiği, kimi bir ayinin parçası olan *toplu yemekler*de de helvaya rastlanmaktadır. Bu toplantılarda helva ana yiyecek olarak dağıtılabildiği gibi, set menünün de bir parçası olabilmektedir. Örneğin, 13.-20. yüzyıllar arasında Anadolu zanaatkârlarının helva sohbet törenleri;[17] kırsal kesimde tel helvası yapılan düğünler ve misafir ağırlanan kış geceleri;[18] tekke, zaviye ya da imarethanelerde verilen yemekler[19] böylesi toplu yemeklere birer örnektir.

Kısaca, Anadolu'da tören yemekleri kadar, toplu yemeklerde uygulanan set menülerin tatlıya yer vermesi dolayısıyla helva, törensel yemek diziminin bir parçasıdır ve bu sayede simgesel bir nitelik kazanmaktadır.

12 S. W. Mintz, *a.g.e.*, s. 226, 253.

13 Bkz. İbni Fadlan, "İbni Fadlan Seyahatnamesi", *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 1, Ankara, 1954, s. 65; Abdülkadir İnan, "Manas Destanında Aş-Yoğ Merasimi", *Makaleler ve İncelemeler*, TTK, Ankara, 1987, s. 121-4; *Tarihte ve Bugün Şamanizm*, TTK, Ankara 2000, s. 192-3; Jean-Paul Roux, *Altay Türklerinde Ölüm*, İstanbul, 1999, s. 248, 276-90.

14 Anlatı ve yorum için bkz. Nicolas Trépainer, "14. Yüzyıl Anadolusunda Yemek Kültürü", *Türk Mutfağı*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 66.

15 Priscilla Mary Işın, *Gülbeşeker*, YKY, İstanbul, 2009, s. 152-5.

16 Ömür Tufan, "Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü", *Türk Mutfağı*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 126.

17 Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Zanaatkârları*, Çev. Z. Kılıç, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2011, s. 70.

18 Kılıç vd., *"Bir Ağız Ekmek" Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü 1 ve 2*, Eskişehir 2003, s. 356-7, 448; Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, Anadolu Üniversitesi Yayınları, İstanbul, 2014, s. 193-5.

19 İbn Battuta, *İbn Battuta Seyahatnamesi C. I*, İstanbul, YKY, 2004, s. 441. Kitapta Kastamonu'dan tam bir dizim verir: "ekmek, et, pilav, yağ ve helva".

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

## SIRADAN HELVA ŞEKERİ

*Yaygınlaşma*, şekerin, onu sıradan, gündelik, gerekli bir şey yapan bir dönüşüme uğramasını; bir statü kaynağı değil, kalori kaynağı olduğundan tüketildiği durumların artmasını; ayrıcalıklı uygulamalar dışında da yeni kullanım ve anlamlarının çıkmasını ifade eder. Şeker yaygınlaştıkça "konum simgesi olma" özelliği, geniş kitlelerin kullanımının benzer işlev görememesi nedeniyle yitmiş ve anlamı yalınlaşmıştır.[20]

Şekerin yaygınlaşmasını sağlayan kullanım alanları arasında Mintz *baharat* ve *ilaç* olarak tüketilmesini sayar.[21] Bu açıdan değerlendirildiğinde, ilk söylenmesi gereken şey, şekerin helvanın bir baharatı olmadığıdır. Ayrıca Helvahane defterine göre Helvahanede "reçel ve helvalardan daha çok ilaçlar imal" edilmekteydi.[22] Ama defterdeki reçetelerde şeker kullanılsa da, sayılan 61 malzeme arasında "baharat" olarak şekerin adı geçmemektedir. Ancak helvanın kendisi ilaç olarak kullanılmıştır. Şirvani'ye göre helva; "balgamı mideden ve beyinden atar, sıcak mizaçlılar ile felçlilere çok faydası vardır, bedeni semirtir, cildi güzelleştirir." [23]

Mintz,[24] şekerin İngiltere'deki gündelik yaşamda bir gıda olarak yaygınlaşmasınınsa üç aşamada gerçekleştiğini ileri sürer: 18. yüzyıldan itibaren törenselleşen çayla; şeker ve melasın yaygınlaşmasıyla fırıncıların yaptığı pudingler ve beraberinde diğer tatlı atıştırmalıklarla; 17. yüzyıldan itibaren özellikle toplumun üst kesiminde yemeğin bir bölümü haline gelen tatlılarla.

Kristal şeker Osmanlıda, üretim için girişimlerin başladığı ama erişiminde hala çeşitli zorlukların yaşandığı 19. yüzyılda yaygınlaşmıştı.[25] Bu süreç, yukarda sözü edilen yaygınlaştırıcı üçlü farklı deneyim edilme halleriyle gerçekleşiyordu. Şekerli helvanın şu üçlü ile yaygınlaştığı ileri sürülebilir: Kahve ve şerbet ikramı; ticari ürün ve menü.

**Kahve – şerbet ikramı**: Öncelikle Türkler için şekeri yaygınlaştıran içecekler, olasılıkla *kahve*[26] ve *şerbet*tir. Çünkü çayın günümüzdeki anlamda tüketiminin Tanzimat'tan sonra başladığı kabul edilmektedir.[27]

---

20 S. W. Mintz, *a.g.e.*, s. 226-7, 253.

21 S. W. Mintz, *a.g.e.*, s. 156-163, 171.

22 Arslan Terzioğlu, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları,İstanbul, 1992, s. xxxvıı.

23 Muhammed bin Mahmûd Şirvânî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, Gökkubbe, İstanbul, 2005, s. 110-115. Bk. "Onuncu Bölüm, Çeşitli Helvaların Tarifini ve Faydalarını Anlatır".

24 S. W. Mintz, *a.g.e.*, s. 174, 200-2, 212-3, 221, 246.

25 M. Karayaman, Osmanlı Devleti'nde Şeker Fabrikası Kurma Teşebbüsleri", *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 25:1, Temmuz, İzmir, 2010.

26 Osmanlıların 16. yüzyıl başında tanıştığı kahve konusunda bk. A. Süheyl Ünver, "Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler", *Türk Etnografya Dergisi*, S. 5, Y. 1962, Ankara, 1963, s. 39-84.

27 Kemalettin Kuzucu, "Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay", *Türk Mutfağı*, T.C.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

Ama özellikle üst sınıflar arasında, kahve ile birlikte servis edilen şekerin tüketimi 16. yüzyıldan itibaren yaygınlaşır.[28] Şerbetlerse, Selçuklu ve Beylikler döneminden itibaren her kesimden halkın hanesinde üretebildiği ya da satın alabildiği sevilen tatlı içecek türlerinden biriydi.[29] Örneğin Garnett,[30] 19. yüzyılın ikinci yarısında, bey konaklarındaki ziyaretlerde serinletici içecek ya da kahve ile birlikte helva ve lokumun da ikram edildiğinden söz eder.

Öyleyse, tıpkı İngiltere'de olduğu gibi keyifle bir şey içme saat ve anlarından içeceğin eşlikçisi atıştırmalıklar Osmanlı'da da tatlı idi. Şeker tüketiminin yaygınlaşmasını sağlayan bu içme alışkanlığı helvanın da düzenli tüketilmesine aracılık etmiştir.

**Ticari ürün**: Helva, 16.-17. yüzyıl pazarlarının *ticari nitelikli üretim ve dağıtımı* yapılan yaygın mallarından biriydi. Buna aracılık edenlerse gezici esnaflarla sosyal birer mekân olma niteliğine de sahip olan helvahanelerdi.[31] Gezici esnaflar konusunda ilk bilgileri 14. yüzyılda İbn Battuta'nın aktardığı bir efsaneden edinmekteyiz. Buna göre, Konya sokaklarında, Mevlana'nın Mesnevisi henüz yazılmadan önce, baş üstünde taşınan bir tepsiyle, dilimi bir kuruşa helva satılmaktaydı. Alıcılarından biri de Mevlana'dır. [32]

Faroqhi, 17. yüzyılda, İstanbul, Çorum, Kayseri, Balıkesir gibi Osmanlı'nın farklı şehirlerinde, hepsinin içeriği tam bilinmese de helvanın esnaflar tarafından satıldığını aktarır.[33] 18. yüzyıla gelindiğindeyse İstanbul'da, 66 tanesi sur içinde olmak üzere 98 helva dükkânı, "görece yoksul" mahallelerden "İstanbul zenginlerinin ve padişah ailesi mensuplarının yalıları"nın yakınına kadar dağılmıştı.

Evde hazırlanabilen çeşitlerin dışında (irmik hariç) birçok helva çeşidi günümüzde de ticari ve turistik bir ürün olarak esnaflar aracılığıyla tüketiciye ulaşmaya devam etmektedir. Eskişehir'de bunun iki yolu olduğu gözlemlenmiştir: İlki esnaf lokantaları ve yemekhanelerin menüleridir (irmik ve tahin helvası – özellikle balıkla birlikte, fırınlanmış ya da soğuk). İkinci yol ise küçük ya da orta büyüklükteki işletmelerce üretim ve dağıtımın

Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 247.

28 Z. Karademir, "a.g.m.", s. 207-9.

29 H. Şahin, "a.g.m.", s. 54.

30 Lucy M.J. Garnett, *Türkiye'nin Kadınları ve Folklorik Özellikleri*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2009, s. 516.

31 Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2014, s. 247.

32 İbn Battuta, *a.g.e.*, s. 413.

33 Suraiya Faroqhi, "Lezzetli Yiyecekler ve Onları Elde Etme Yolu: Osmanlı Toplumunda Özel – Ama Saraya Ait Olmayan – Yiyecek ve İçecekler", *Yemekte Tarih Var*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2012, s. 78-9; *Osmanlı İmparatorluğu'nda Yollara Düşenler*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2016, s. 265-7.

MANİSA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

yapılmasıdır (tahin helvası, çoğunlukla turistik ürünler olarak pazarlanan ve özel adlarıyla vurgulanan met helva, nuga [ballı badem ya da koz] vb.).

Öyleyse helva, maddi değeri ve pazarlama niteliği açısından ulaşılabilir bir tatlıydı. Ayrıca yaygınlaşmasında ürün çeşitliliğinin de etkisi vardır.

**Menü**: Yukarıda, helvanın toplu yemeklerin set menüsünde bulunan bir tatlı olduğu söylenmişti. Ama *günlük menü*de tatlının yeri bu kadar net değildir ve birçok değişkenle birlikte düşünmek gerekir. Örneğin 1855'te bir konakta, hamur tatlıları sebze yemeklerinden sonra, et yemeklerinden önce ikram edilirdi.[34]Günümüzde ise helvanın günlük beslenmede beş farklı düzende tüketildiği kolaylıkla gözlemlenebilmektedir: Öncelikle helva ya da tatlı, düzenli olarak, her öğünden ya da önemli öğün sayılan akşam yemeğinden sonra yenmemektedir; salata, yoğurt, komposto gibi tamamlayıcı yiyecekler tatlının yerini alabilmektedir. Yani helva/tatlı, menünün sonunda yer alsa da varlığı değişkendir. İkinci tüketim biçiminde tatlının menüdeki sırası belirsizdir. Örneğin, Eskişehir kırsalında haberli ya da habersiz gelmiş misafirlere, diğer yiyeceklerle aynı sofraya konan helva, reçel, pekmez gibi hafif ve basit tatlılar da ikram edilmektedir. Bireye özel olmayan bu sunumda (tek tabaktan yeme) kişiler istediklerini istedikleri sırayla yemektedir. Üçüncü tüketim biçimi, tatlının genellikle yemek sonunda, kısa bir aradan sonra, çoğunlukla içecek bir şeyle birlikte ikram edilmesidir. Dördüncü tüketim biçiminde ise helva, ana yemek olarak tüketilmektedir. Örneğin, ekmek banarak sabah kahvaltısında yenen helva-i ter ya da ekmek arası yenen tahin ya da un helvası. Son tüketim biçiminde helva, yemek ya da öğünün bir parçası değildir. İnsanlar canları ne zaman isterse, öğün aralarında, bir yemek olarak değil, çayın yanına tatlı bir atıştırmalık olarak helva yapabilmektedir.

Bu kısımda gösterilmeye çalışıldığı üzere helva, bir tatlı olarak, şekerinkiyle benzer yayılma kanallarıyla günlük beslenmede yer edinmiştir. Sağlık, tören, zevk almak ve doymak için tüketilmiştir. Ama menüdeki yerinin değişmezliği olasılıkla, törensel nitelikli olsun olmasın, set menü uygulanan toplu yemeklerle mümkün olmuştur. Günlük beslenmede de benzer bir nitelikte kendine yer bulabilmiştir; helva, keyif ve tazelenmek için, bir zamanlar kahve, günümüzde ise çayla birlikte, öğün dışı da tüketilmektedir. Ancak atıştırmalık ya da tatlı olarak helvanın menüde yer bulması, ona özel bir durum değildir, tatlı bir şey yemeye verilen önemle ilgilidir.

34 F. H. A. Ubucini, *1855'de Türkiye-C.II*, Tercüman, İstanbul, 1977, s. 42-3.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

## ŞEKERE BOĞULAN HELVA

Yukarıda, şekerin sosyokültürel bağlamdaki görünürleşmesinin helva üzerinden takip edilebileceği iddiası ile hareket edilmiştir. Bu bir ölçüde gerçekleştirilmiştir. Ancak incelenen örnekler bir başka gerçekliğe de dikkat çekmiştir: Şeker önce helvanın yaygınlaşmasını sağlamışsa da sonra bunu engellemiştir.

Şeker ile helvanın paralel giden kültür tarihindeki bu sapma, şekerin bir malzeme, helvanınsa sadece bir tatlı türü olmasıyla ilgilidir. Şeker, yaygınlaşmayı ve yoğunlaşmayı aynı anda birçok yeni tatlı türü ve diğer kullanım alanları sayesinde başarmıştır. Ama süreç ilerledikçe helva, diğer tatlılar karşısında güç kaybetmiştir. Örneğin 19. yüzyıldan itibaren çeşitli basılı kaynaklarda tarifleri verilen "alafranga" ürünlerden bazıları şunlardır: Pandispanya, çikolatalı gevrek,[35] şokolalı karamel, kestane pastası, bayram yemekleri için önerilen portakal pudingi, Çin ya da İsveç usulü kurabiye.[36] 20. yüzyılın başında yayınlanan bir yemek kitabında, "Hamur İşi Tatlılar" arasında şekerle hazırlanan dört helva tarifi (üçü irmik, biri un) bulunmaktadır. Ancak "Pastalar, Gatolar, Bisküviler ve Saire" başlığı altında verilen 27 tarif, tamamen alafranga beğeni, malzeme çeşitliliği, teknik ve becerisine dayalıdır.[37] Osmanlı kadınlarına hitaben çıkan yayınların incelendiği eserde, sadece bir helva tarifine (irmik) rastlanmıştır. Tarif şekerli olup 14 Mayıs 1896 tarihli bir gazetede yayımlanmıştır.[38]

Her ne kadar helvanın ayin ve toplu yemeklerde yoğunlaşarak önemini koruduğu söylenebilirse de bunun da iki olumsuz etkisi olduğu ileri sürülebilir. Birincisi tarifte daralma olarak ifade edilebilir. Yani helvanın tarifinde varyantlaşmanın olmaması ve gelenekle sabitlenmesi söz konusu olabilmektedir. İkincisi ise yer değiştirme olarak nitelendirilebilir. Bununla, törende bir tatlı verilmesi geleneğinin esas olması, bu nedenle de helvanın yerine herhangi bir tatlının ikram edilmesi kastedilmektedir.

Ayrıca un ya da irmik helvasının oldukça kısa olan raf ömrü, sürekli genişleyen şekerli olanakları[39] ve hazır olanın tüketilmesinin sağladığı rahatlık (belki tembellik), helvanın "şekerle" mücadele etmesini zorlaştırmaktadır.

35 *Yemek Hıfz-ı Sıhhası ve Yeni Usul Yemek Kitabı*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2016 (1924) s. 80-1.
36 *Osmanlı Hanımları Mutfakta*, İstanbul, 2014 s. 47, 63, 92, 157-8, 162, 175-7.
37 Mehmet Reşad, *Fenn-i Tabahat 1340-1341*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2018, s. 216-32.
38 *Osmanlı Hanımları Mutfakta*, s. 66.
39 Şekerlemelerin günümüz Britanya'sındaki simgesel rolleri konusunda bkz. Allison James (1990). "The Good, the Bad, the Delicious: The Role of Confectionery in British Society", *The Sociological Review*, Vol. 38, Is. 4, 666-88.

## Sonuç

Şeker, Türkiye'de ve İngiltere'de benzer bir dönemde ve benzer kanallarla yaygınlaşmıştır. Helva da, hem bir tatlı olduğu, hem de şekerle de yapılabildiği için – ama diğer rakipleriyle birlikte – hem şekerin yayılma kanallarından biri olmuş, hem de şekerin görünürleşme stratejilerini kullanmıştır. Bu nedenle helva, tıpkı şeker gibi, sağlıkla ilişkilendirilmiş; gösterişçi tüketimin bir parçası olarak ayin ve toplu yemek menülerinde yer almış; günlük yaşamdaysa içecekler yanında atıştırmalık, öğünlerde yemek sonu – sonrası tatlı, seyyar satıcılar ya da adına özel açılmış dükkânlarla sokak lezzeti olmuştur.

Helvanın tarif ve kullanım alanı çeşitliliğindeki yükseliş dönemi, Osmanlı'nın Klasik Dönemine denk gelmektedir. Ancak bir süre sonra, şeker güçlenip daha da yaygınlaştıkça helvanın zayıfladığı söylenebilir. Çünkü farklı kullanım alanları olan şekerin yaygınlaşması, tatlı açısından, yeni tatlı türlerinin icadı da demektir. Her ne kadar kahve ve şerbet gibi içme alışkanlıkları, tatlı şeyler yemeyi de yaygınlaştırmış gibi görünüyorsa da, helvanın ikramlardaki önemi ve çeşitliliği belirsizdir. Dahası farklı tarihi metinlerde helva olarak nitelendirilenlerin tam olarak ne olduğu belirsizdir. Hatırlanmalıdır ki Arapça bir kelime olan helva, günümüzdeki dar anlamından farklı olarak "tatlı yiyecek" anlamında kullanılırdı.

## KAYNAKÇA


AND, Metin, *40 Gün 40 Gece*, İstanbul, Toprakbank Yayınları, 2000.

BİLGİN, Arif, *Osmanlı Saray Mutfağı*, Kitabevi, İstanbul, 2004.

BİLGİN, Arif, "Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)", *Yemek Kitabı*, (Haz. Sabri Koz), Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2008.

FAROQHİ, Suraiya, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam,* Çev. E. Kılıç, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1998.

FAROQHİ, Suraiya, *Osmanlı Zanaatkârlar,* Çev. Z. Kılıç, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2011.

FAROQHİ, Suraiya, "Lezzetli Yiyecekler ve Onları Elde Etme Yolu: Osmanlı Toplumunda Özel –Ama Saraya Ait Olmayan – Yiyecek ve İçecekler", *Yemekte Tarih Var,* Haz. A. Avcı, S.Erkoç, E. Otman, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2012, s. 77-89.

FAROQHİ, Suraiya, *Osmanlı İmparatorluğu'nda Yollara Düşenler,* Çev. Z. Kılıç, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2016.

GARNET, Lucy M.J., *Türkiye'nin Kadınları ve Folklorik Özellikleri*, Çev. N. Elhüseyni, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2009.

IŞIN, Priscilla Mary, *Gülbeşeker*, YKY, İstanbul, 2009.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

IŞIN, Priscilla Mary, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2014.

İBN BATTUTA, *İbn Battuta Seyahatnamesi C. I*, Çev. A. S. Aykut, YKY, İstanbul, 2004.

İbni FADLAN, "İbni Fadlan Seyahatnamesi", *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 1, Ankara, 1954.

İNAN, Abdülkadir, "Manas Destanında Aş-Yoğ Merasimi", *Makaleler ve İncelemeler*, TTK, Ankara 1987, s. 121-4.

İNAN, Abdülkadir, *Tarihte ve Bugün Şamanizm*, TTK, Ankara, 2000.

JAMES, Allison (1990). "The Good, the Bad, the Delicious: The Role of Confectionery in British Society", *The Sociological Review*, Vol. 38, Is. 4, 666-88.

KARADEMİR, Zafer, "Osmanlı İmparatorluğu'nda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700)", *OTAM*, 37/Bahar, 2015, s. 181-218.

KARAYAMAN, Mehmet, "Osmanlı Devleti'nde Şeker Fabrikası Kurma Teşebbüsleri", *Tarih İncelemeleri Dergisi*, C. 25, S. 1 Temmuz, İzmir 2010, s. 297-317.

KILIÇ, A. Yavuz, Çiğdem Kara, İbrahim Ali İleri, Canan İleri ve Sakine Çelik Öztürk, *"Bir Ağız Ekmek" Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü 1 ve 2*, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 2003.

KUZUCU, Kemalettin, "Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay", *Türk Mutfağı,* Ed. A. Bilgin ve Ö. Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 243-259.

MEHMET REŞAD, *Fenn-i Tabahat 1340-1341,* Haz. P.M. Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2018.

MİNTZ, Sidney W., *Şeker ve Güç,* Çev. Ş. Alpagut, Kabalcı Yayınları, İstanbul, 1997.

*Osmanlı Hanımları Mutfakta*, Derl. ve Aktr. M.N. Demir, Ruhun Gıdası Kitaplar, İstanbul, 2014.

ROUX, Jean-Paul, *Altay Türklerinde Ölüm*, Çev. A. Kazancıgil, Kabalcı Yayınları, İstanbul, 1999.

ŞAHİN, Haşim, "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı", *Türk Mutfağı*, Ed. A. Bilgin ve Ö. Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s. 39-55.

ŞİRVÂNÎ, Muhammed bin Mahmûd, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, Haz. M. Argunşah ve M. Çakır, Gökkubbe, İstanbul, 2005.

TRÉPAİNER, Nicolas, "14. Yüzyıl Anadolusunda Yemek Kültürü", *Türk Mutfağı*, Ed. A. Bilgin ve Ö. Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 57-67.

TERZİOĞLU, Arslan, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 1992.

TUFAN, Ömür, "Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü", *Türk Mutfağı*, Ed. A. Bilgin ve Ö. Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 125-135.

UBUCİNİ, F.H.A., *1855'de Türkiye-C. II*, Çev. A. Düz, Tercüman, İstanbul, 1977.

*Yemek Hıfz-ı Sıhhası ve Yeni Usul Yemek Kitabı*, Çev. H.A. Polat ve K. Palavar, Ed. E. Akgöz, Detay Yayıncılık, Ankara, 2016 [1924].

YERASİMOS, Marianna, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2014.

YERASİMOS, Stefanos, *Sultan Sofraları*, YKY, İstanbul, 2002.

# HELVA SOHBETLERİ VE HELVA ÇEŞİTLERİ

*Günay KUT* *

## Helva Sohbetleri

Helva sohbetleri özellikle geceleri; fütüvvet örgütü ve esnaf loncalarının gelenek haline gelmiş eğlencelerindendir. Eskiden özellikle kış gecelerinde yapılan ve helva sohbeti adı verilen bu gelenek oldukça eğlencelidir. Bu toplantılarda yalnızca helva yenmez, aynı zamanda bir araya gelen insanlar arasında çeşitli eğlenceli oyunlar da oynanır. Bu helva sohbetleri özellikle Lale Devri'nde Nevşehirli Damat İbrahim Paşa (öl.1143/1730) zamanında tiyatral bir hale gelmiştir. Bu tür toplantılar kimi zaman çok tantanalı olur. Mukallid, meddah ve komik kişiler davet edilir. Alelâde toplantılarda ise şarkılar, atasözleri, tekerlemeler ve fıkralar söylenir; laf lafı açar, geç vakitlere kadar eğlenilir ve neticede helva yenilerek toplantıya son verilir.

Lale Devrinde helva sohbetleri o kadar tutulmuş ve toplumda konuşulur hale gelmiştir ki ünlü şairimiz Nedim bile helva sohbetleriyle ilgili kasideler yazmıştır. Bunların içerisinden "Der medh-i sadr-ı güzîn ve teşrîf-i sohbet-i helvâ" başlıklı kasideden;

Lâleyi bir iki gün anmayalım şimdi hele

Kâmlar sohbet-i helvâ ile olsun şîrîn[1]

* Emeritus Profesör, Boğaziçi Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, kutgunay@boun.edu.tr

1 *Nedim Divanı*, Haz. Abdülbaki Gölpınarlı, İnkılâp ve Aka Kitabevi, İstanbul, 1952, s. 104, B.7.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

beyti, "Der sitâyiş-i vezîr-i a'zam İbrahim Paşa ve ta'rîf-i teşrîf-i helvâ ve Kapudan Mustafa Paşa" başlıklı kasideden ise;

Bu gûne sad şeb-i helvâya edesin teşrîf

Hemîşe vefk-i murâdınca devr ede devrân[2]

beyti örnek olarak verilebilir.

Helva sohbetleriyle ilgili ilginç bilgilere Çaylak Tevfik adıyla tanınan Mehmed Tevfik'in *İstanbul'da Bir Sene* adlı kitabında rastlanır.[3] *Tarih ve Toplum Dergisi*'nin eki olarak basılan bu eserin II. bölümü "Helva Sohbeti ve Mahalle Kahveleri"ne ayrılmıştır. Mehmed Tevfik, helva sohbetleri adı verilen bu toplantılarda ne tür oyunlar oynandığı hakkında da bilgiler verir; bu tür sohbet gecelerinin ya harîfâne (masrafı bölüşülerek ortaklaşa yapılan eğlence) veya münâvebe (nöbetleşerek) ile olduğunu, bu toplantıların haftada bir veya iki kez, özellikle tatil gecelerinde yapıldığını anlattıktan sonra helva sohbetlerinin kurallarını belirtir. Asıl amaç, uzun kış gecelerinde hep birlikte eğlenceli vakit geçirmektir. Bu helva sohbetleri üç-beş saat gibi uzunca bir süre devam etmektedir. Çaylak Tevfik, bu tür toplantıları Avrupa suarelerinde suppe denilen gece yemeğine benzetmektedir. Helva sohbetleri denilen eğlenceli bu toplantıların sonunda toplantının dağılmasından evvel helva yenir. Mehmed Tevfik'in verdiği bilgiye göre; genellikle yenilen helva türü *gaziler helvası* yahut *irmik helvası*dır ve helvanın yanında ayrıca çok çeşitli turşular da yer almaktadır. Onun için bu toplantı gecesinin ismi *helva sohbeti* olarak bilinir. Bu tür toplantılar süresince çeşitli eğlenceler düzenlenir ve düzenlenen eğlencenin ve sunulacak olan helva ve turşunun bedeli helva sohbetini tertib eden kişinin varlıklı olup olmamasıyla orantılıdır. Bazıları o kadar debdebeli olur ki düğün toplantılarını aratmaz. Mehmed Tevfik'in sözleriyle bu toplantıya "ince saz, mukallid, meddah, nekre-gû (nükteli sözler söyleyen) zevat celbolunur. Âlî ziyafet verilir. Oyunların envâı icra edilir. Fakat ziyâfet ne kadar âlî olursa olsun helva yapılmak şarttır."

Mehmed Tevfik, büyük toplantıların sonunda sütle yapılan irmik helvasının, alelâde toplantıların neticesinde ise gaziler helvasının pişirildiğini söyler ve "nükte" başlığı altında şunu kaydeder:

"Bu helvaya *gaziler helvası* niçin denir diye bir hakîmden sual etmiştim. Betâetinden (yedikten sonra gelen ağırlıktan) kinaye olmak üzere 'Evet, pek doğrudur. Yiyen âdem kurtulur ise sahîhen gâzîdir' demişti."

Alelâde helva sohbetlerinde ise helva sohbeti yapılacak kişinin evine büyükler yatsı namazından sonra mahalle kahvesinde toplanıp

2 *Nedim Divanı*, Haz. Abdülbaki Gölpınarlı, s. 107, B. 15.

3 Mehmed Tevfik, *İstanbul'da Bir Sene*, Haz. Nuri Akbayar, İletişim Yayınları, İstanbul, 1987.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

kahvelerini içmelerinin akabinde gençler ve çocuklarla birlikte giderler. Mahallenin büyükleri bir odaya, gençler başka bir odaya alınır; çeşitli oyun ve eğlencelerle vakit geçirilir. Bu tür helva sohbet ve eğlencelerinde genellikle yüzük oyunu, değirmen oyunu, leb ve tura gibi oyunlar oynanır. Diğer eğlencelerde ise zarif ve gayet iyi fıkra anlatan Hayındım Hafız Efendi, muzipliği ve fıkra anlatmasıyla meşhur Mürekkepçi İzzet, Yorgancı Zihni, Keseci Ata, Lüleci Mehmet, Kanto Salih muhakkak çağrılan kişiler arasındadır. Bu kişiler bir araya geldiklerinde âdeta bir ortaoyunu oynarlar ve herkesi güldürürlerdi. Yukarıda zikredilen "Hayındım" tabirini ise Mehmed Tevfik şöyle açıklamaktadır: Halk arasında bu tarz toplantılara "hayındım" denirdi; yani helva sohbeti Hafız Efendi olmazsa olmazdı; zira helva sohbetlerinde oyunları o düzenlerdi.[4]

## Yemek Kitaplarında Helva Çeşitleri

Önce 1844 yılında ilk kez basılan *Melceü't-tabbâhîn*[5] yani Aşçıların Sığınağı anlamına gelen yemek kitabındaki helva çeşitlerine bakalım ve sonrasında daha eski kaynaklara bir göz atalım.

*Melceü't-tabbâhîn*, on iki artı bir yani on üç fasıldan meydana gelmektedir ve altıncı fasılda "Hamurdan mâmul sıcak tatlı nev'inden olan et'ime beyanındadır" başlığı altında ayrı isimlerle ve değişik tariflerle toplamda on çeşit helva türü yer almaktadır. Bu helva türleri şunlardır; Gaziler helvası, sabûniyye helvası (iki türlüsü için tarif verilmiştir), reşidiye helvası (iki türlüsü için tarif verilmiştir), âsûde helvası, helva-yı hakânî (iki türlüsü için tarif verilmiştir), pirinç unu helvası, lamunya helvası, güllâbiye, ishâkiye ve irmik helvası.

İkinci olarak biraz daha eski tarihe 1828 yılına dönerek *et-Terkîbât fî Tabhi'l-hulviyyât* (Tatlı Pişirme Tarifleri) adlı kitaba göz atabiliriz. Bu eser, Rumeli'nin Teselya yöresinde bulunan Yenişehir-fener'de (Bugünkü Larissa-Yunanistan'da) yazılmıştır. Bu yazma, Millet Yazma Eser Kütüphanesi, Ali Emîrî Müteferrik 144 numarada kayıtlıdır. Mutfak kültürü tarihimiz açısından önemli olan bu eserin bugün ortaya çıkmasını Ali Emîrî Efendi'ye borçluyuz. Ali Emîrî Efendi, Teselya'da, Yenişehir-fener'de bulunduğu sırada rulo halinde bulduğu yazmayı Osman Kerim'e vermiş ve böylece bu eser Osman Kerim tarafından bir risale halinde Ali Emîrî'nin isteği üzerine tebyiz edilmiştir. Bu yazmada yirmi beş tatlı tarifi bulunmakta ve ilk olarak helva terkipleri yer almaktadır. Tarifleri verilen sekiz çeşit helva türü

4 Mehmed Tevfik, *İstanbul'da Bir Sene*, s. 32-33.

5 Mehmed Kamil, *Melceü't-tabbâhîn [Aşçıların Sığınağı], İnceleme-Metin-Tıpkıbasım*, Haz. Günay Kut, Turgut Kut, Türkiye Yazma Eserler Kurumu Yayınları, İstanbul, 2015.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

şunlardır: Helva-yı hâkânî, helva-yı sabûnî, helva-yı leb-i dilber, helva-yı âsûde, haşlama-i şîr, tepsi helvası, tez pişti, haşlama-i kül.[6]

Biraz daha eski döneme gidip 17. yüzyılın ikinci yarısına gelerek Evliya Çelebi'nin (1020/1611 – 1095/1684) *Seyahat-nâme*'sine göz atalım. Bu çalışma için öncelikle Evliya Çelebi *Seyahat-nâme*'sinin birinci cildini kullandık. Bu ciltte helva, helvacı, helvacıbaşı, helvacıyan esnafı, helvacıyan-ı bîrûn esnafı, helvacıyan-ı tablakârân esnafı, helvacıyan-ı şîrîn-zebân esnafı ve helvahânenin; bunların yanında helva cinsi olarak da helvâ-yı ebyâz (beyaz helva), helvâ-yı gaziler ve helvâ-yı kettân gibi helva çeşitlerinin olduğunu tespit ettik.[7]

Evliya Çelebi, önce "Der-beyân-ı mübâhese-i aşbâzân-ı mâhî ve ilzâm-ı helvâcıyân-ı şâhî" adlı başlıkla balıkçılarla helvacılar arasında geçen bir iddiada helvacıbaşı ve helvacılar ile balık eminiyle balık pişiricilerinin bir araya toplandıkları ve hangi grubun daha önde olduklarını tartıştıklarını ele almıştır. Bu arada Evliya Çelebi, Yazıcı-zâde Mehmed'in *Muhammediye* adlı ünlü eserini bitirip kitabının bir suretini Belh ve Buhara erenlerine gönderdiğinde bu erenlerin eseri okuduktan sonra kitabın yazarının deniz kenarında olmadığını söylediklerini, "bu kitabın müellifi deryâ kenarında olmamak var. Zira leb-i deryâ hevâ [vü] heves yeridür. Böyle te'lif müşküldür." dediklerini kaydetmiştir. Yazıcı-zâde müritleri de bunu tasvip edip şeyhlerinin eserini bir mağarada telif ettiğini, denizden yalnızca abdest aldığını söylemişlerdir. Bu sözler üzerine Horasan erenlerinin derya kenarında yaşayıp hayatı boyunca balık yemediği anlaşılıyor; zira çok balık yiyenlerin aklı hafif olur, böyle bir eser telif edemezler şeklinde bir fikri ortaya atmaları bunu göstermektedir. Yazıcızâde halifeleri de buna karşılık "Hakkâ kim bizim Yazıcıoğlu efendimiz sâhil-i bahrde olur ammâ pederi ve kendisi ve ecdatları ömr-i 'azîzleri içre ol azîz balık yemeyüp bu *Kitâb-ı Muhammediyye*'yi telif itmişdir." derler ve helvacılar böylelikle kendilerinin daha önde geldiklerini ve üstünlüklerini iddia ederler. Bunun ardından bu duruma bazı kanıtlar getirirler. Şöyle ki: "Bizim helvamız hakkında ol efsâh-ı bülegâ ve ol Muhammedü'l Mustafâ buyururlar kim Hubbü'l-hulv mine'l-îmân (Tatlı sevmek imandandır) ve bir dahi el-mü'min huluvvî (Mümin helva gibidir) demişlerdir.[8] Eyle olsa pâdişâhım kankımızın alayı mukaddem gitmek makbûldür' deyince cümle huzzâr-ı meclîsin meşveretiyle helvacıbaşıya hatt-ı yarlıg-ı belîg verildi." Böylece alayda, resm-i geçitte balıkçılardan daha önce yer almayı garanti altına alan helvacılar on üçüncü fasılda "Esnâf-ı kâr-ı şîrîn helvacıyân-ı şîrîn-zebân"

6 *Et-Terkibat Fi Tabhi'l-Hulviyyat (Tatlı Pişirme Tarifleri)*, Haz. Günay Kut, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, 1986.

7 Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, I. Kitap, Haz. Robert Dankoff, Seyid Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, s. 288-289.

8 A. J. Wensink, *Concordance et Indices La Tradition Musulmane*, I. Cilt, Çağrı Yayınları, İstanbul, 1986, s. 504-506. Bu iki hadîse de rastlanmamıştır.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

başlığı ile anlatılır. Onların iş yerleri padişah sarayındadır. Burada enderun helvacıbaşısı bir kişi, hassâ-yı enderûn helvacıları iki kişidir. Bu kişiler padişaha hizmet ederler; beyaz külahlı, traşlı iç oğlanları gibidirler.[9] "Helva yemede pîrleri Hazret-i Resûl-i Ekrem'dir kim daima hatt-ı şerîfi helvâya mâ'il ve tab'-ı latîfi hemîşe tatlıya râgıb u nâ'il idi[...] Ammâ helvâ pişirmede pîr [ü] pişva[mız] Helvâi Ömer'dir." demektedir.

Pirleri Helvacı Ömer'i anlattıktan sonra Esnâf-ı helvacıyân-ı bîrûn'u anlatan Evliya Çelebi, onların yüz yetmiş dükkânı, dört yüz çalışanı olduğunu söyleyerek ne şekilde resm-i geçit yaptıklarını anlatır: Bunlar dükkânlarını tahtırevanların üzerine yerleştirerek çeşitli parlak kumaşlarla süslerler. Şehir oğlanlarının; pişmaniye helvaları, sabûnî, tahîne, helvâ-yı ebyâz, mâhice, kırma badem, samsâ, helva-yı kettân, helva-yı gaziler ve arşın helvasını görünce akıllarının gittiğini ve ağızlarından salyalarının aktığını söylemektedir. Yetmiş elvân helvalar ile dükkânlarını süsleyip seyredenlerin üzerine helva saçtıklarını ve şakalarla geçtiklerini aktararak helvacıların resm-i geçitlerini abartılı bir biçimde anlatır.[10] Tabla ile gezerek helva satanları anlatan Evliya Çelebi bu tablakârların beş yüz kişi olduklarını ve çeşit çeşit tahîne, reşidiyye, can gülü, âsûdiyye, susamiyye, cevziyye ve fındıkiyye helvalarını başları üzerinde taşıyıp "Tatlı ye, tatlı söyle, canım helva nefâis" diyerek geçtiklerini belirtir.[11]

Osmanlı döneminde hangi yüzyıllarda hangi helva çeşitlerinin olduğunu Marianna Yerasimos'un hazırladığı *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü: Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği – Osmanlı Mutfağı* adlı kitaba baktığımızda görebiliriz. Bu eserde çeşitleri ile birlikte 15-19. yüzyıllardaki bilinen tatlıların listeleri verilmiştir. Bu listelere göre;

15. yüzyıl helva çeşitleri şunlardır: Bal helvası, şeker helvası, pekmez helvası, helva-yı sabûnî, helva-yı levzîne, helva-yı hâkânî, helva-yı bişemnî (bu helva muhtemelen peşmine, bizim pişmaniye olarak bildiğimiz helvadır) ve helva-yı müşkife.[12]

16. yüzyıldaki helva çeşitleri: Ak helva, ak sabûnî, kızıl sabûnî, sarı sabûnî, gök sabûnî, parmak sabûnî, temir hindi sabûnî, fıstık, badem ve levzîne helvası.

17. yüzyıldaki ünlü helva çeşitleri: Ak helva, sabûnî, şekerli ve miskli helvalar.

9 Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, s. 288.

10 Evliya Çelebi, *a.g.e.*, s. 289.

11 Evliya Çelebi, *a.g.e.*, s. 289.

12 Bu kelime yanlış okunmuş olmalıdır. Redhouse, Steingass ve Burhan-ı Katı'da "meşkûfe" olarak geçer ve bademli helvadır. Redhouse, kelimenin "şükûfe"den geldiğini; fakat sanki Arapçaymış gibi göründüğünü kaydetmiştir. Her iki lügatte de kelime Farsça olarak yer alır; yani Arapça gibi görünen Farsça bir kelimedir.

18. yüzyıldaki helva çeşitleri: helvâ-yı memuniye, sabûnî, hâkânî, güllâbiye, ishâkiye, âsûde, gaziler, pirinç, özbek, tane peynir helvası, tez pişti, reşidiye, badem ve yengem duymasın helvaları.

19. yüzyıl helva çeşitleri: Gaziler, sabûniyye, âsûde, hâkânî, pirinç unu, tel helvası (keten helva), taze peynir, lamunya, güllâbiye, ishâkiye ve irmik helvaları.[13]

Tüm Türkiye göz önüne alındığında yukarıda sayılan helva çeşitlerinden daha fazla çeşidin varlığı muhakkaktır. Bu konuda *Derleme Sözlüğü* de taranabilir; ama bugüne geldiğimizde hemen hemen her hanımın bildiği helva çeşitleri sayılıdır. İrmik helvası, un helvası, irmik ve unla yapılan helvalara fıstık türü çeşnilerin koyulması gibi... Yöresel olarak bugün helva türüne giren ve "hoşmerim" adıyla bilinen tatlının, zikredilen listede geçen helva çeşitlerinden taze peynir helvası yahut onun başka bir çeşidi olduğu ortadadır.

Son olarak gündelik hayat içersinde helva, birini kaybettiğimizde yani acımızda ve kimi kutlamalarımızda yani tatlı günlerimizde sarıldığımız bir tatlı türüdür; ama nedense padişahın saray düğünlerinde, özellikle padişahın çocuklarının sünnet düğünlerinde ve açık havada yeniçerilere ve halka verilen, çanak yağmasıyla neticelenen ziyafette yemekten sonra yenilmek üzere verilen tatlı helva değildir. Bu tatlı hepimizin bildiği bir tatlı; yani zerdedir. Zerde verilmesinin nedeni ise onun, zaferân ve pirinçten yapılan bir tatlı olmasıdır. Zaferânın özelliği; içinde insanı sakinleştiren, neşelendiren, gevşeten bir madde bulunmasıdır. İşte bu nedenle bu tür kalabalık yemek toplantılarında insanların sinirlerini yatıştırmak için zerde ikram edilir. Bu konuyla ilgili olarak zâferân beyitlerde yer aldığında genellikle "sarı" renk ve "gülme" ile birlikte geçer. Ünlü şairimiz Nâbî ise bu konuda en güzel beyti söylemiştir:

Rûy-ı zerdim piste-i leb-bestesin handân ider
Za'ferân nev'-i nebâtın Hâce Nasreddînidür[14]

## KAYNAKÇA

BİLKAN, Ali Fuat, *Nabi Divanı*, C. 1., Akçağ Yayınları, Ankara, 2011.

*Et-Terkibat Fi Tabhi'l-Hulviyyat (Tatlı Pişirme Tarifleri)*, Haz. Günay Kut, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, 1986.

Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, I. Kitap, Haz. Robert Dankoff, Seyid Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, s. 288-289.

13 Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü: Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği – Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayınları, İstanbul, 2005, s. 170-173.

14 Ali Fuat Bilkan, Nabi Divanı, C. 1, Akçağ Yayınları, Ankara, 2011, s. 570.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

Mehmed Kamil, *Melceü't-tabbâhîn [Aşçıların Sığınağı], İnceleme-Metin-Tıpkıbasım*, Haz. Günay Kut, Turgut Kut, Türkiye Yazma Eserler Kurumu Yayınları, İstanbul, 2015.

Mehmed Tevfik, *İstanbul'da Bir Sene*, Haz. Nuri Akbayar, İletişim Yayınları, İstanbul, 1987.

*Nedim Divanı*, Haz. Abdülbaki Gölpınarlı, İnkılâp ve Aka Kitabevi, İstanbul, 1952.

WENSİNK, A. J. *Concordance et Indices La Tradition Musulmane*, I. Cilt, Çağrı Yayınları, İstanbul, 1986.

YERASİMOS, Marianna, *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü: Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği – Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayınları, İstanbul, 2005.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ 1883

MARMARA ÜNİVERSİTESİ

# 18. YÜZYIL İSTANBUL'UNDA HELVACI ESNAFI VE HELVA ÇEŞİTLERİ

***Arif BİLGİN****

*Sabırla koruk helva olur, dut yaprağı atlas* (Atasözü)

*Bir ziyâfet eyledüm ben yahni bir çorba iki*

*Tatlı tatlı sohbet itdüm turşi bir halvâ iki*

(İbrahim Tırsî, 18. Yüzyıl)

Çocukluğum şehre oldukça uzak bir Türkmen dağ köyünde (Kızık Köyü/Seben/Bolu) geçti. Halkın geçiminin ağırlıklı olarak verimli olmayan topraklarda yapılan ziraat, hayvancılık ve ormancılıktan sağlandığı bu köyde Orta Asya'dan taşınan kimi adetler yanında sonradan edinilen fakat belki geçmişi yüzyıllar öncesine dayanan alışkanlıklar da 1970'li yıllarda varlığını kısmen sürdürmekteydi. Özellikle Kurban bayramlarında oynanan deve oyunu, neredeyse tamamen mangala oyununa benzeyen kuzu kalesi, geçmişi çok eskilere dayanan kös oyunu, polo oyununun bir benzeri olarak tanımlanabilecek olan ve ucu topuz haldeki bir sopa ve ahşap bir topla oynanan hot oyunu, Kızıklıların Orta Asya'dan getirdikleri veya göç yollarında öğrendikleri folklorik unsurlardı. Hamurlulara ve başta buğday olmak üzere tahıllardan mamul yiyeceklere dayanan beslenme alışkanlıkları da yine ata yurdu topraklardan taşıdıkları maddi kültür unsurlarıdır. Köy yaşantısındaki karakteristik geleneklerden bir

* Prof. Dr., Sakarya Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü, arbilgin@yahoo.com

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

diğeri ise kış aylarında yapılan helva sohbetleriydi. Her ne kadar Kızık Köyü'nde düzenlenen bu buluşmalara helva sohbeti ismi verilmese de bu organizasyonlar, Osmanlı döneminde neşv ü nemâ bulan helva sohbeti geleneğinin kırsala yansımış haliydi. Çocukluğumda üç kez katılma imkânı bulduğum helva toplantılarında *basma helva* [1] yapılırdı. Şeker, un ve su kullanılarak hazırlanan basma helva, birkaç saat süren uzun bir sürecin sonunda ortaya çıkardı. Su ile şekerin kristalize oluncaya kadar kaynatılmasıyla elde edilen malzeme, bir sini üzerinde halka haline getirilip en az iki kişi tarafından çekilir, her çekildiğinde sekiz şekline getirilip katlanırdı. Çekme işlemi belli bir oranda kavrulmuş un ilavesiyle tel haline gelinceye kadar devam ettirilirdi. Yapımı temelde çekme ve bastırma işlemlerine dayandığı için helva bu isimlerle anılmaktaydı. Çok sayıda ailenin katılımıyla gerçekleştirilen helva toplantılarında ayrıca tavuk ve pilav da pişirilir ve ikram edilirdi. Helva yapım sürecinde türküler söylenir, oyunlar oynanır, derin sohbetler yapılırdı. Osmanlı döneminde gelenekselleşen ve kırsal kesime kadar yayılan bu alışkanlığın günümüzde bile bazı köylerde varlığını sürdürdüğü bilinmektedir.

Şehirlerde ve köylerde hem seçkinleri hem de sıradan insanları kapsayan bir kültüre kaynaklık eden bu tatlı şüphesiz, üzerinde durulmayı hak etmektedir. Önemli bir kısmı birbirinin tekrarı niteliğinde olsa da helva sohbetleri ve Türk kültüründe helva üzerine hatırı sayılır bir literatür mevcuttur. [2] Bununla birlikte, Osmanlı döneminde helvacı esnafının örgütlenmesi, dükkân sayısı ve çalışanları, muhtelif şehirlerde üretilen ve tüketilen helva türleri, helvacı esnafıyla diğer esnaf grupları arasında yaşanan anlaşmazlıklar gibi konularda, kayda değer araştırmalar yapılmamıştır. Bu araştırma, başkent İstanbul'daki helvacı esnafının örgütlenmesi, dükkânlarının mekânsal dağılımı, üretilen ve tüketilen helva çeşitleri ve helvacı esnafının özellikle 18. yüzyılda yaşadığı sorunlara yoğunlaşacaktır. Ağırlıklı olarak arşiv belgelerine dayanan ve İstanbul'a odaklanan araştırmada, helva çeşitlerinin tespitinde yelpaze geniş tutulmuş, farklı yüzyıllara ve başkent dışındaki kimi şehirlere ait verilere de müracaat edilmiştir.

Osmanlı toplumunda helva, hayatın neredeyse her alanında rağbet gören nadir yiyeceklerden biridir. Doğumda, ölümde, özel günlerde, sohbet meclislerinde ikram edilen helva, sıradan bir öğünde de sofrada

1 Osmanlı döneminde keten helvası adıyla kayda geçen bu çeşide bazı yörelerde *çekme helva*, *tepme helvası* ve *sakaldöken helvası* da denilmektedir.

2 Priscilla Mary Işın, *Gülbeşeker*, İstanbul 2008; Midhat Sertoğlu, "Helva Sohbeti" *(http://dspace.marmara.edu.tr/bitstream/handle/11424/163944/001.502.683006.pdf?sequence=2)*; Ratıp Kazancıgil, *Edirne Helva Sohbetleri ve Kış Gecesi Eğlenceleri*, Edirne 1993; Zeynel Özlü, "Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri ile İlgili Notlar" *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58 (2011); Ömür Tufan, "Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü", *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara 2008, s. 125-135.

yer alabilirdi. Evliya Çelebi'nin tanıklıkları, helvanın Osmanlı toplumunda oldukça geniş bir tüketim yelpazesine kavuştuğunu göstermektedir. Seyyah, Osmanlı halkının helva sevgisini "Mümin helva gibidir" veya "Helva sevmek imandandır" gibi hadis olduklarını belirttiği sözlere bağlamaktadır. [3]

Türkiye'de hâlâ varlığını sürdüren doğumdan sonra ve cenaze evinde helva ikram etme geleneklerinin kökeninin de oldukça eskiye dayandığı anlaşılmaktadır. 17. yüzyıla ait bir belge, ölüm sonrasında ikram edilecek helvanın vasiyetnameye girecek ve dikkate değer bir gider kalemi oluşturacak kadar önemli addedildiğini göstermektedir. İstanbul'da Şah Hüban mahallesinde oturan Fatıma, helva giderlerini vasiyetine yazdıranlardan biriydi. Geride bırakacağı parasından 8900 akçe ile cenazesinde halka helva dağıtılmasını ve sair günlerde ise fakirlerin doyurulmasını istemişti. [4] 16. yüzyıl şairi Emrî'nin konuya ilişkin bir beytinin olması da ölünün ardından helva ikramının yaygınlığına işaret eden önemli bir örnektir:

*La'l-i şîrînünle ansan küştenün cânın n'ola*
*Her kişi halvâ ile anar ölüsi cânını* [5]

Osmanlı seçkinleri ayrıca, çocuklarının diş çıkarmasını kutlamak amacıyla da helva dağıtmayı adet edinmişlerdi. Böyle durumlarda, ikram edilecek grubun kalabalık olması sebebiyle Helvahane dışında, Enderun Kileri'nde de helva imal edilirdi. III. Mustafa'nın kızı Hibetullah Sultan'ın diş çıkarması nedeniyle Helvahane ve Enderun Kileri'nde helva karılmış ve 84 guruş harcanmıştı. [6] Çocuk ölümlerinin oldukça yüksek olduğu, ölümlerin büyük kısmının bebeklerin bir yaşını tamamlamadan gerçekleştiği dönemlerde çocuğun diş çıkaracak kadar yaşaması sevinç ve kutlama nedeni olarak değerlendirilmiş olmalıdır.

Osmanlı halkının iyi günde ve kötü günde ikram etmeyi tercih ettiği helva, aynı zamanda afrodizyak olarak da tercih edilmekteydi. Bahname türü eserlerde, yiyeceğin bu yanına da vurgu yapılmaktadır. [7] Yine Bağdadî'nin *Kitabü't-Tabîh* isimli eserini Türkçe'ye çeviren Şirvani de bal helvasının (*helva-i aseliyye*) tarifini verirken kullandığı "Böbreği kavi ider

3 Evliya'nın helva ile ilgili verdiği son derece ilginç bilgiler için "İstanbul ve Diğer Bazı Şehirlerde Üretilen Helvalar" kısmına bakınız.

4 "sekiz bin dokuz yüz akçesi yevm-i mevtimde helva ve sâir eyyâm-ı mu'tâdede fukarâya infâk olunmak için tabh-ı ta'âma sarf .." (*İstanbul Kadı Sicilleri İstanbul Mahkemesi 18 numaralı sicil (H. 1086 – 1087/ M. 1675 – 1676),* haz. Salih Kahriman vd., ed. Coşkun Yılmaz, İstanbul 2010, s. 80).

5 *Emrî Dîvânı,* haz. Mehmet A. Yekta Saraç, e-kitap, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, s. 410.

6 Devletlü Hibetullah Sultan Efendimiz hazretlerinin mübarek dendân-ı sa'âdet-nişânları şerefyâb-ı zuhûr oldukda…" (TSMA D., nr. 2404, s. 12). Bu belgeyi paylaşma nezaketini gösteren İlhami Yurdakul'a medyûn-ı şükrânım.

7 M. İhsan Karaman, *Osmanlı Tıbbında İlk Bahname Örneği: Musa b. Mesud'un Bahname Tercümesi ve Modern Üroloji Açısından Değerlendirilmesi*, İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul 2019, s. 31.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

ve meni artırur ve cima'a kuvvet virür." ifadeyle ürünün bu yönünü öne çıkarır. [8]

## Helvacı Esnafının Örgütlenmesi

İstanbul'da helvacı esnafının örgütlenmesi diğer esnaf gruplarından farklı değildir. Genel yönetici olarak kendi aralarından bir *kethüda* seçilmekte, kethüdaya yine helvacı esnafı arasından seçilen *yiğitbaşı* yardım etmekteydi. Kethüda, esnafla hükumet arasındaki ilişkiyi yürüten görevliydi. Bu çerçevede kendisinin muhatabı kadılıktı. Kethüda aynı zamanda, üretilen ve satılan malların kontrolünü yapar, helvacı esnafının haklarını korur, başka esnaf gruplarından gelen müdahaleleri önler, üretim ve satış hakkı helvacı esnafına verilmiş olan malların başka esnaf grupları tarafından üretilip satılmasına engel olurdu. Osmanlılarda, üyeleri arasında Müslümanlar bulunan esnaf kollarının kethüdaları Müslümanlardan seçilir, üyelerinin tamamı gayrimüslim olan loncalarda ise kethüda gayrimüslimlerden atanırdı. İstanbul'da, tamamının Müslümanlardan oluştuğu anlaşılan helvacı esnafı da Müslüman bir kethüda tarafından yönetiliyordu.

Kethüdanın yardımcısı konumunda bulunan yiğitbaşı ise, helvacılar loncasının iç işleyişine nezaret ederdi. Kıdemli esnaf arasından seçildiği anlaşılan yiğitbaşılar, ilgili esnaf kolundaki üretim süreçlerini hem ustaların becerisi hem de ürün kalitesi açısından izliyor olmalıydılar. Zira yiğitbaşılar yöneticisi oldukları lonca üyelerinin yükselmeleri aşamasında kanaat bildirirlerdi. Yiğitbaşılar, yönetimlerindeki üyelerden birine mahkemece verilen cezanın uygulanmasında da sorumluluk üstlenirdi. Diğer esnaf kollarında olduğu gibi, helvacıların yönetiminde de rol üstlenen üçüncü grup "ihtiyarlar"dı. Tecrübeli ustalar arasından yaşa dikkat edilmeksizin seçilen ihtiyarlar, esnafla ilgili kararlarda, esnaf kolunda yapılacak mal dağıtımında, yardıma muhtaç üyelerin tespiti ve yardımın yapılmasında ve esnafın buna benzer iç işlerinin yürütülmesinde görev üstlenirlerdi.

## İstanbul'da Helvacı Dükkânı ve Çalışan Sayıları

Arşiv belgelerinden anlaşıldığına göre, 18. yüzyılda İstanbul ve *bilâd-ı selâse*de (Üsküdar, Galata ve Eyüp) helvacı dükkânı sayısı 98 ile sınırlandırılmıştı. Bunların 65'i Suriçi İstanbul'da yer almaktaydı. Bunlar haricinde ve izinsiz olarak herhangi bir dükkân açılması halinde kapatılırdı. 1768'de Haseki'de yeni bir helvacı dükkânı açan Ali'nin başına gelen de aynısı olmuştu. [9] Gedik usulüne göre gerçekleştirilen bu sınırlamanın

8 Muhammed bin Mahmûd-ı Şirvânî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, haz. Mustafa Argunşah ve Müjgan Çakır, İstanbul 2005, s. 11, 215-216.

9 İstanbul Mahkemesi, nr. 30, s. 66/3 (6 Eylül 1768).

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

en azından yüzyılın son çeyreğine kadar devam ettiği anlaşılmaktadır. [10] Bir önceki yüzyılın sonlarına doğru, İstanbul kadılığı sınırları içindeki helvacı dükkânı sayısı nispeten daha sınırlıydı. 1682'de İstanbul İhtisap Mukataası'na dükkân resmi ödeyen helvacı dükkânı sayısı 51 olarak kaydedilmiştir. [11] Aynı listeden her dükkânda iki kişinin çalıştığı, toplam 102 kişinin bu dükkânlarda hizmet gördüğü anlaşılmaktadır.

| Yıl | 1682 [12] | 1768 [13] | 1774 [14] | 1775 [15] |
|---|---|---|---|---|
| **Dükkân Sayısı** | 51/102 | 98/- | 98/- | 98/- |

**Tablo 1:** Farklı Tarihlerde İstanbul'da Helvacı Dükkânı Sayısı/Çalışan Sayısı

Helvacı dükkânlarının, İstanbul'un belli bölgelerinde yoğunlaştığı görülmektedir. 1682'de en fazla dükkânın olduğu iki semt Alacahamam ve Şehzadebaşı'dır. Bu bölgelerde helvacı dükkânı sayıları sırasıyla dört ve üçtür. Bu iki semti Vezneciler, Saray-ı Atik yanı, Karaman-ı Kebir, Edirnekapı, Karagümrük ve Balat takip etmekte; anılan semtlerde ikişer ve diğer bütün semtlerde birer helvacı dükkânı bulunmaktadır. [16] Bundan yaklaşık yüz yıl sonra, Mart 1775'te dağılımın dikkat çekici biçimde değiştiği görülmektedir. Bir semtte en fazla iki helvacı dükkânının yer aldığı söz konusu dönemde, daha önce dükkân yoğunluğunun fazla olduğu kimi semtlerde sayının düştüğü, kimi semtlerde ise iki katına çıktığı tespit edilmiştir. [17] Bu tarihte Ayasofya, Tahtakale, Samatya, Küçük Mustafa Paşa, Alacahamam, Aksaray, Sultan Bayezid Kapısı ve Karagümrük semtlerinde ikişer dükkân, diğer semtlerde ise birer dükkân bulunmaktaydı. [18] Bu değişim, semtlerin nüfus yapısındaki değişmeler ile iş ve ticari faaliyet hareketliliğin doğurduğu bir sonuç olmalıdır. Zamanla semtlerin hangi özelliklerini kaybettiği, ne tür yeni özellikler kazandığının bilinmesi halinde bu noktada daha somut bulgulara ulaşabilmek mümkün olacaktır. Ne yazık ki şimdilik, bu bir asırlık süreçte, söz gelimi Alacahamam'daki dükkân sayısının yarı yarıya, Şehzadebaşı'nda ise üçte bire düşme nedenlerini kesin olarak tespit etmek mümkün değildir.

10 İstanbul Mahkemesi, nr. 36, s. 92/1 (3 Temmuz 1774); Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi (BOA), C. BLD, nr. 96/4757 (15 Mart 1775).
11 Ek 1.
12 Ek 1.
13 İstanbul Mahkemesi, nr. 30, s. 66/3 (6 Eylül 1768).
14 İstanbul Mahkemesi, nr. 36, s. 92/1 (3 Temmuz 1774)
15 Ek 2.
16 Ek 1.
17 Bkz. Ek 1 ve Ek 2.
18 Ek 2.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

## Helvacı Dükkânlarında Neler Bulunurdu?

Helvacı esnafının dükkânlarında yer alan eşya ve malzemelere ilişkin kayıtlar ne yazık ki sınırlı miktardadır. Genellikle bir esnaf öldüğünde veya kaybolduğunda (mefkud olduğunda) dükkânın resmî görevliler tarafından açılması ve sayım yapılması neticesinde tutulan bu kayıtlar, içerideki malzemelere dair tatmin edici veri sunmaktadır. Bunlara bakarak dükkânlarda helva çeşitleri yanında, helva üretimde kullanılan hatta üretimle hiç ilgisi olmayan muhtelif malzeme ve araç-gereçlerin bulunduğunu söyleyebiliriz.

Temmuz 1780'de Balat Kapısı'nın iç tarafındaki Mustafa Paşa Mahallesi'nde İsmail bin Ali'ye ait helvacı dükkânında kiracı olan Hacı Mustafa Usta'nın üç aydır dükkânını açmaması nedeniyle çıkarılan fermana istinaden dükkân mahkeme kâtibi Abdülhalim Efendi tarafından açılmış ve sayım yapılmıştır. Buna göre, dükkânda ağır yükleri tartmak için **kantar**, daha hafif ürünleri tartmak için **terazi** (ve tartı için kullanılan dirhemler), işletmelerde kullanılan ve üzerinde para sayılan veya çalışılan bir çeşit çekmeceli tezgâh olan **piştahta** ve leğen gibi gedik tabir edilen aletler dışında 172 pare **nakit**, her kıyyesi 14 pare değerinde 3 kıyye **gaziler helvası**, 14 pare değerinde 1 kıyye **kurabiye**, her kantarı 6 akçe değerinde, bir fıçı içinde 3,5 kantar **ağda**, 45'er pare kıymetinde 2 çeki **odun**, her kıyyesi 12'şer pare değerinde 1 desti içinde 24 kıyye **asel** (bal) bulunmuştur. [19] Hacı Mustafa'nın ortaya çıkma ihtimaline binaen bu mallar *mutemed ve müstakim* biri olarak tavsif edilen Mustafa Usta'ya teslim edilmiştir. Dükkânında bulunduğu tespit edilen mamullere bakılacak olursa, Hacı Mustafa'nın gaziler helvası ürettiği anlaşılmakta fakat helva yapımında kullanıldığı bilinen ağda ve baldan hangi helva çeşit(ler)ini imal ettiği veri yetersizliğinden anlaşılamamaktadır. Usta aynı zamanda bileşimini şimdilik bilmediğimiz şekerli *kırmızı kurabiye* satmaktaydı.

19 İstanbul Mahkemesi, nr. 46, s. 59/1.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ



**Resim 1:** Helvacı Dükkânı

**Kaynak:** Filibeli Alâaddin Ali Çelebi, *Hümâyûn-nâme İnceleme-Metin*, Haz. Tuncay Bülbül, TÜBA Yayınları, Ankara 2017, s. 909.

Bir başka sayım da yaklaşık yirmi yıl sonra (26 Ocak 1799), Aksaray yakınında Kovacı Dede Mahallesi'nde bir helvacı dükkânında kiracı olan İbrahim Beşe bin Abdullah'ın firarından sonra yapılmıştır. Mahkemeden bir temsilci ile helvacı esnafı yiğitbaşısı ve ustaları marifetiyle İbrahim Beşe'nin dükkânının kilidi açılmış ve sayım gerçekleştirilmiştir. Tespit edilip bir kâtip tarafından kaydedilerek yed-i emine teslim edilen mal ve ürünler arasında **çöven**, **hatab**, **nişasta**, **dakik-i has** (iyi kalite un), sağir ve kebir **kutu**, toprak **bakraç**, camlı **fener** maa **kandil**, **tahin helvası**, nakit para (380 pare) ve **ağda** (18,5 kantar, yaklaşık 1 ton) yer almaktadır. [20] Listede ilk sırada kaydedilen çöven otu tahin helvası yapımında kullanılan bir bitkidir. Un da tahin helvası bileşenlerindendir. Zaten dükkânda yalnızca tahin helvasının bulunması, İbrahim Beşe'nin çoğunlukla bu helvayı ürettiğini düşündürmektedir. Bununla birlikte, dükkânda nişasta da bulunması, helvacının başka helvaları da denediğine işaret etmektedir. Kutuların kullanım amacı tam olarak tespit edilemese de fener ve kandilin aydınlanmada kullanıldığını biliyoruz. Yine de bu aydınlanma araçlarının diğer dükkânlarda kaydedilmemiş olması dikkat çekicidir. İbrahim Beşe'nin dükkânında yüklü miktarda ağda bulunması, ustanın dışarıya ağda satma ihtimalini akla getirmektedir. Ağda miktarı yalnızca ağırlık açısından değil,

20 İstanbul Mahkemesi, nr. 70, vr. 88b.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

kıymet açısından da oldukça yüksektir; dükkândaki tüm malların değeri 10.728 pare tutarken bunun 9.240 paresi ağdanın ederidir.

İçinde neler bulunduğunu öğrendiğimiz bir başka helvacı dükkânı ise İstanbul'da Mesih Paşa-yı Atik Mahallesi'nde oturan helvacı Seyyid Feyzullah Beşe'ye aittir. Seyyid Feyzullah Beşe, 1804'te Hasan Beşe'den aldığı 200 guruşluk borca karşılık helvacı dükkânındaki gedik aletlerini (helvacı araç-gereçleri) rehin olarak göstermiştir. Bu vesileyle tutulan listede; imalat tezgâhı olarak kullanıldığı düşünülen 1 adet **mermer taş**, helva imalatında kullanılan 6 adet **kazan**, muhtemelen üretilen helvanın soğutulup kalıplaşması için tercih edilen 3 adet **tepsi**, tıpkı piştahta gibi fonksiyona sahip 1 adet **çekmece**, tartı için kullanılan birer adet **kantar** ve **terazi** (dirhemlerle birlikte), bir çeşit topraktan yapılmış büyük kavanoz veya çömlek olan 4 adet **tağar** ve 1 adet **küp**ün kaydı yer almaktadır. [21] Bu kayıt, rehin sözleşmesi niteliğinde olduğundan dükkânda bulunan helvalar sayılmamıştır. Dolayısıyla Feyzullah Beşe'nin hangi helvayı ya da helvaları ürettiğini öğrenememekteyiz.

Buna karşılık üç yıl sonra, 6 Haziran 1807'de, Silivrikapı dahilinde Hancı Karagöz Mahallesi'nde bir helvacı dükkanında kiracı olan Hüseyin Beşe bin Abdullah'ın uzun süre dükkanını açmaması üzerine mahkeme kararıyla yapılan sayımda kimi araç-gereçler yanında helva ve helva yapımında kullanılan malzemeler kaydedilmiştir. Hüseyin Beşe'nin dükkânında **kâğıt**, **minder**, **küçük kutu**, **odun**, **beledî döşek** (beledî isimli kumaş türünden mamul döşek), **köhne yastık**, **yorgan** ve **mavi binlik** (bir çeşit kilim) gibi eşyalar dışında **tahin helvası**, **nişasta**, **ekşi pekmez**, **susam**, **sadeyağ** ve **dövülmüş üzüm** tespit edilmiştir. [22] Listedeki gıda dışı ürünler (döşek, yorgan ve yastık) dükkândaki çırak veya kalfanın orada gecelediği izlenimini vermektedir. Hüseyin Beşe'nin kullandığı malzemeler incelendiğinde, ustanın tahin helvasının yanı sıra susam helvası da üretiyor olması gerekir. Listede geçen nişasta ise bundan mamul ak helvayı da imal ettiğini göstermektedir. Gaziler helvasının yapımında da nişasta kullanılıyordu ancak bu helvaya badem de katılıyordu. Hüseyin Beşe'nin listesinde bademe rastlanmadığından gaziler helvası pişirmediği düşünülebilir.

Listedeki bir diğer malzeme olan dövülmüş üzümün bu helvalardan hangisine katıldığı bilinmese de o dönemde üretilen helvalar arasında aşağıdaki listede görüleceği üzere, üzüm helvası da bulunmaktadır. Hüseyin Beşe de kuvvetli bir ihtimalle elindeki dövülmüş üzümü bu helva için kullanıyordu. Öte yandan 26 Aralık 1769 tarihli bir belgede İstanköy,

21 İstanbul Mahkemesi, nr. 81, vr. 62a.

22 İstanbul Mahkemesi, nr. 54, vr. 25b.

* Dövülmeden önce ayıklanıp yıkandığında şüphe yoktur.

Edremit ve Mandalyat'tan gelen beğlerce denilen çöplü, topraklı* kuru kızıl üzümden sahan, fındık ve fıstık helvalarının yapıldığı görülmektedir. [23] Bu üzüm çeşidinin aynı zamanda şerbet ve hoşaf yapımında da tercih edildiği belgeden anlaşılmaktadır. 19. yüzyıl başlarına ait başka bir belge, helva imalinde kullanılan üzümlere Girit üzümünün de eklendiğini göstermektedir. [24]

Başka kayıtlarda helva küreği ve turşu çömleği gibi farklı eşyalar geçmekle birlikte [25] yatak takımı ile kilim ve minder dışındaki araç-gereç ve ürünler kayıtların çoğunda ortak malzemelerdir. Verilen örnekler dikkate alındığında, bir helvacı esnafının ürettiği helva çeşidinin bir veya birkaç helvayla sınırlı kaldığı anlaşılmaktadır. Hangi esnafın hangi helva türlerini üreteceği konusunda, belgelere yansımayan ve dolayısıyla bilemediğimiz fakat esnaf üyelerinin haberdar olduğu ve belki birbirlerine taahhütte bulundukları zımnî bir anlaşma olması da ihtimal dahilindedir.

## İstanbul ve Diğer Bazı Şehirlerde Üretilen Helvalar

Helvacı esnafının farklı yüzyıllarda ve çeşitli şehirlerde ürettikleri helvalar oldukça zengin bir liste oluşturmaktadır. Bunlara evlerde yapılanları da eklediğimizde sayı oldukça kabarmaktadır. Osmanlı döneminde helvacı esnafı ayrıca bazı şekerleme ve hamurlu tatlı türlerini de imal etmekteydi. Baklava, ballı veya şekerli revani, kurabiye ve lokum bu çerçevede zikredilebilecek ürünlerdir. [26]

Fatih dönemi saray mutfağı muhasebelerinde dört çeşit helva dikkat çekmektedir: Bilhassa Ramazan ve Kurban bayramlarında tüketildiği anlaşılan zülbiye/zülâbiye helvası, sık sık tüketildiği belirlenen fakat neden yapıldığı belirtilmeyen *helva-i taze*, süt ve pirinç unundan üretilen *memûniye* ve diğerlerine göre daha az kaydı geçen *helva-i hânegî*. [27] Kanuni

23 İstanbul Mahkemesi, nr. 32, s. 52/3.

24 "Helva i'mâl olunan Girid üzümünün kantârı sene-i sâbıkada on dört guruşa iken işbu sene kahtına binâen on dokuz guruşa râyic olduğu erbâbından ba'de't-tahkîk beher vakıyye helvada kendilere dört pâre müsâ'ade olunmuşdur. Fî 12 Muharrem sene 232 (2 Aralık 1816)" (İstanbul Mahkemesi, nr. 201, vr. 156a).

25 İstanbul Mahkemesi, nr. 96, s. ?.

26 İstanbul Mahkemesi, nr. 30, s. 12/1 (9 Ocak 1768); nr. 37, s. 79/2 (8 Şubat 1776); nr. 40, s. 55/4, 5 (1 Temmuz 1777); nr. 53, s. 52-53 (7 Kasım 1785); nr. 201, vr. 30b (6 Şubat 1790).

27 Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, IX/13 (1979), s. 189-280. Burada geçen hânegî helvanın isminin nereden geldiği kesin olarak bilinmemektedir. Sahillioğlu, 1525 yılına ait narh kayıtlarını ele aldığı makalesinde "ev helvası" olarak tanımlamaktadır (Halil Sahillioğlu, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar", *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi*, III (1967), s. 51). Ancak *hânegî*, bir eve misafir olarak gelip uzun süre kalan ve dolayısıyla hanenin bir mensubu haline gelen kimseler için de kullanılan bir terimdir. Bu tür misafirler bazen o evde daha önce hizmet görüp ayrılmış fakat sonradan misafir olarak geri dönüp kalışını uzatanlar olabilirdi. Ahmet Semih Mümtaz, *Eski İstanbul Konakları* isimli eserinde bu anlamdaki hânegîlerden fazlaca söz etmektedir (s. 34, 37, 62, 102, 158). Dolayısıyla helvanın isminin bu anlamdaki hânegîler için üretilen veya onlardan biri tarafından icat edilen bir helva olduğu da düşünülebilir.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

dönemi başlarında, 1525'te ballı, bademli ve yedi renkli olan *kırma badem ve heftreng* helvası, Trabzon balından imal edilen *asel-i Trabzon* helvası, bir çeşit ev helvası olduğu tahmin edilen *hânegî* helvası ile sade ve cevizli üzüm helvaları (*helva-yı üzüm-i kozlu ve sâde*) İstanbul piyasasında satışı olan çeşitlerdi. [28] Bundan bir yıl sonra tutulan bir narh listesinde, bu dört türe ilaveten pişmaniye (*helva-yı pişmenî*) ve akide helvaları (*helva-yı akîde*) da geçmektedir. [29] 1525 tarihli narh listesinde, akide kaydı bulunmakla birlikte, helvalar arasında değil, pestillerden sonra yazılmıştır. Sonraki yılda tutulan narh listesinde ise bu ürün, açıkça *helva-yı akîde* şeklinde kaydedilmiştir. Üstelik aynı listede helvalardan farklı bir bölümde kara üzüm akidesi (*akîde-i meviz-i siyah*) geçmektedir. Bu durumda 1525 yılına ait listedeki akidenin, şekerleme türü olduğunu düşünmek gerekir. Akide helvasının ise ağdalı görünümü dolayısıyla bu ismi almış olması muhtemeldir. Nitekim Osmanlılar, helva yapılırken kaynatılan şekerin ağda haline gelmiş şekli için *akîde* terimini kullanmaktaydılar. Bundan 75 yıl sonra, 1600'de İstanbul'da *ağda helvası* satılmakta [30] ve 1620'de Eyüp'te üretilen helvalar arasında *ağda ile pişen helva* da yer almaktaydı [31] ki bir önceki yüzyılda akide helvası adıyla anılan çeşit bu olmalıdır. Kanuni'nin 1539'da oğulları için düzenlediği sünnet düğününde misafirlere sunulan helva çeşitleri ise oldukça zengindir: *ak sabunî*, *kızıl sabunî*, *sarı sabunî*, *gök sabunî*, *parmak sabunî*, *demirhindi sabunî* helvaları ile fıstık helvası, badem helvası, *kızıl helva*, *fûleylî* [32] *helvası*, *ak parmak helvası, kızıl parmak helvası, zülâbiyye,* kırma bademli helva, pişmaniye ve *sarı helva*.

1600'de İstanbul'da tavan fiyatı belirlenen ürünler arasında yedi renkli ballı helva, bademli helva ve ağda helvası ile susamlı ve tahinli ceviz helvaları bulunmaktaydı. [33] Bundan 20 yıl sonra, 1620'de Eyüp'te *ağda ile pişen helva* dışında ballı badem (*helva-yı badem ma'a asel*), sabunî (*helva-yı sabunî*), halkaçini (*helva-yı halkaçini*) ve ballı zülbiye (*helva-yı zülbiye ma'a asel*) helvaları satılmaktaydı. [34] 1642-1708 yılları arasında Üsküdar'da satılan helvalar arasında ise badem ve *halkaçini* helvaları yer almamakta fakat sabunî ve zülbiye helvaları bulunmaktadır. Bu tarihlerde Üsküdar'da ayrıca koz/ceviz helva, Karadeniz'in ceviz helvası, keten helva, tahin

28 Sahillioğlu, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar", s. 50.

29 Arif Bilgin, "1526-27 Tarihli İki Yeni Narh Listesi ve İstanbul Gıda Piyasası", *Yemek ve Kültür*, 60 (Yaz 2020), s. 16-34.

30 Mübahat S. Kütükoğlu, "1009 (1600) Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul'da Çeşidli Eşya ve Hizmet Fiyatları", *İÜ Edebiyat Fakültesi Tarih Enstitüsü Dergisi*, 9 (1978), s. 65.

31 *İstanbul Kadı Sicilleri Eyüb Mahkemesi (Havass-ı Refia) 19 Numaralı Sicil (H. 1028 – 1030 / M. 1619 – 1620),* ed. Coşkun Yılmaz, Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Araştırmaları Merkezi (İSAM) Yayınları, İstanbul 2011, s. 58.

32 Bu helva çeşidi yanlış okunmuş olmalı, doğrusu gaziler helvası olmalıdır.

33 Kütükoğlu, "1009 (1600) Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul'da Çeşidli Eşya ve Hizmet Fiyatları", s. 65.

34 Yayımlanmış metinde halkaçini ve zülbiye helvalarının adları yanlış yazılmıştır (Bkz. Aynı yer).

MİMAR SİNAN GÜZEL SANATLAR ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

helvası, susam helvası, beyaz/ak helva, *Şam helvası* ve *kabak helvası* satışa sunulmuştur. [35]

Önemli bir para ayarlamasının yapıldığı 1640'ta İstanbul'da fiyat verilen helva çeşitleri ak helva, zülbiye helvası, sabunî helva ve *frenk helvası*ndan ibaretti. [36] Bu narh listesinde geçen helva çeşitlerinin oldukça sınırlı kaldığı görülmektedir. Listedeki çeşitler, muhtemelen başkent piyasasında satışa sunulan helvaların tamamını kapsamıyordu. Buna mukabil, bir sonraki yüzyıla ait mahkeme kayıtlarında geçen helva çeşitleri oldukça fazla sayıdadır. 1776 yılı başına tarihlenen bir mahkeme kaydında helvacı esnafının üretim ve satış tekeli olan çeşitler içinde gaziler, keten, tahin, susam, sabunî, fındık, fıstık, ceviz, sakız ve Ramazan-ı Şerif helvalarının adı geçmektedir. [37] Bu liste, 1785 yılının sonunda helvacıların mahkemeye başvurmaları üzerine tutulan bir kayıtta tekrar edilmiştir. [38] Şubat 1790'a ait bir narh listesinde ise sakız ve Ramazan-ı Şerif helvaları hariç, anılan çeşitlerin tamamı yer almaktadır. [39] 17. ve 18. yüzyıllara ait veriler içeren *Helvahane Defteri*'nde ise beklentilerin aksine oldukça sınırlı sayıda helva ismi geçmektedir. Sarayda yapılan helvaları yansıtan bu defterde zülbiye, bayram ve halkaçini helvaları yanında, başka hiçbir kayıtta rastlanmayan *menfiş* (kepçe) helvası da kaydedilmiştir. [40] 19. yüzyıl başlarında ceviz/koz helvasının hem Asitane'de (İstanbul) üretileni hem de taşradan (muhtemelen Karadeniz) geleni satışa sunulmuş, tezgâhlarda ayrıca *leblebili helva* isminde yeni bir çeşit yer bulmuştur. [41] 19. yüzyılın ilk yarısına ait başka bir narh listesinde, yeni bir çeşide rastlanmamakta; daha önceki listelerde adı geçen helvaların bir kısmı kaydedilmektedir. 1835 tarihli bu narh listesinde tahin, susam, İstanbul'da üretilen koz, taşradan gelen koz ve leblebi helvaları ile fıstıklı helvaya fiyat verilmiştir. [42] II. Mahmud döneminde (1808-1839) Topkapı Sarayı'nda tüketilen helvalar da sayıca fazla olmakla birlikte, farklı bir çeşidi içermemektedir: Tahin, susam, sabuniye, gaziler, fıstık, fındık, ceviz ve keten helvaları. [43]

İstanbul ve *bilâd-ı selâse* dışındaki kimi şehirlere göz atıldığında, başkente ait narh listelerinde adı geçmeyen helva çeşitlerine rastlamak

35 Arif Bilgin, "Narh Listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası (1642-1708)", *IV. Üsküdar Sempozyumu Bildirileri*, İstanbul 2007, s. 155-191.

36 Mübahat S. Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, İstanbul 1983, s. 92.

37 İstanbul Mahkemesi, nr. 37, s. 79/2.

38 İstanbul Mahkemesi, nr. 53, s. 52-53/4.

39 İstanbul Mahkemesi, nr. 201, vr. 30b.

40 Arslan Terzioğlu (haz.), *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayı'nda Eczacılık*, İstanbul 1992.

41 İstanbul Mahkemesi, nr. 201.

42 Özge Samancı, "1835 Yılına Ait Bir Narh Defterine Göre İstanbul'da Bazı Gıdaların Fiyatları", *Yemek ve Kültür*, 17 (Yaz 2009), s. 59.

43 Arif Bilgin ve Özge Samancı, "II. Mahmud Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", *II. Mahmud Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul*, ed. Coşkun Yılmaz, İstanbul 2010, s. 350.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

mümkündür. [44] 16. yüzyıl boyunca Manisa Mahkemesi kayıtlarındaki narh listelerinde yalnızca *bal helvası* ve *karışık helva* geçmektedir. Bal helvası, oldukça yaygın tüketimi olan ve ballı helva olarak da bilinen bir üründür. Karışık helva ise diğer şehirlerde rastlanmayan bir helva türüdür. Manisa'daki bu sınırlılığa karşılık günümüzde de önemli bir gastronomi kenti olan Gaziantep'teki helva çeşitleri hakikaten dikkat çekici zenginliktedir. Ak helva, ballı ak helva, kozlu/koz helva, badem helvası, kabak helvası, *sini helvası, Acem helvası*, kuru üzüm helvası, tahinli helva, "cevizli ve leblebili ve tahinli helva" ve *küncülü* (susamlı) *helva*, 16. yüzyıl Ayıntab'ında helvacı dükkânlarında satışa sunulan ürünlerdi. [45] Sini helvası ve Acem helvası İstanbul'da rastlanmayan çeşitlerindendir. Ballı bademli ak helva, cevizli pekmezden ak helva, kozlu helva, sabuni helva ve reşidi/reşidiye helva(sı) 17. yüzyılda Tekirdağ'da karşımıza çıkmaktadır. Nişasta helvası olan reşidiye, İstanbul'daki muhitlerde de tüketilen fakat arşiv belgelerine yansımayan bir çeşittir.

Yukarıdaki örnekler çoğunluğu narh listelerinden oluşan arşiv belgelerinden alınmıştır. Arşiv belgeleri dışındaki kaynaklar da İstanbul'da tüketilen başka helva çeşitlerini tespit etmemize imkân vermektedir. 17. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'da yaşayan ve günlük tutan Seyyid Hasan'a, ziyaret ettiği birçok evde helva ikram edilmiştir. Hasan, çoğu zaman isim vermeden "helva tenâvülü"nden söz etse de kimi kayıtlarda helvanın adını da belirtmektedir. Gaziler helvası, sabuni helva, keten helva, ak helva, *süsen helvası* ve *tarhun helvası* Seyyid Hasan'ın Sohbetname isimli günlüğünde kaydedilen çeşitlerdir. [46] Burada geçen süsen ve tarhun helvaları, arşiv belgelerinde rastlanmayan çeşitlerdir. Süsen ve tarhun günümüzde helva yapımında pek tercih edilmeyen bitki türleridir. Seyyid Hasan, her iki helva çeşidini de açık bir biçimde yazdığı için yazım hatası bulunduğu düşünülmemekte ve helvaların içine sözü edilen bitkilerin katılmasından dolayı bu isimleri aldığı sonucuna varılmaktadır. Sohbetname yazarı ayrıca İstanbul'da içinde yaşadığı muhitlerde helvanın ne kadar sık tüketildiğini ve helva sohbetlerinin ne kadar yaygın olduğunu ortaya koymaktadır. Anlattıklarından bu sohbetlerde helva karılıp çeşitli yemekler yenildiği ve sohbetler edildiği anlaşılmaktadır. [47] Helva toplantılarına yaygın olarak eşlik eden eğlence ortamına Seyyid Hasan'ın nakillerinde rastlanmaması

44 16.-18. Yüzyıllar arasında Tekirdağ, Manisa, Konya ve Gaziantep narh listeleri üzerine bir Tübitak projesi yürüten ve helva ile ilgili bilgileri benimle paylaşan Ümit Ekin'e teşekkür ederim. Ekin'in bu araştırması kitap olarak basılmıştır: *Tarladan Pazara: Osmanlı Taşrasında Tüketilen Gıda Maddeleri (1550-1840)*, Konya 2021.

45 Ayıntab Mahkemesi, nr. 1, s. 125/1; nr. 2, s. 18/4; nr. 27, s. 219; nr. 162, s. 202.

46 Seyyid Hasan, *Sohbetname*, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi, Hazine Kitaplığı, nr. 1418; nr. 1426.

47 Mehmet Zeki Pakalın, "Helva Sohbeti", *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü,* I, İstanbul 1993, s. 797-798; Uğur Göktaş, "Helva Sohbetleri", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, 4, İstanbul 2003, s. 48; Alev Özbil, "Edirne'nin Gaziler Helvası ve Helva Sohbetleri", *Acta Turcica*, 1/1 (2011), s. 57-62; Priscilla Mary Işın, *Gülbeşeker*, İstanbul 2008, s. 150-195.

yazarın içinde yaşadığı sufi iklimiyle ilişkili olmalıdır. Seyyid Hasan'ın Sohbetname'sinden ayrıca, kahveye yalnızca lokumun değil, helvanın da eşlik ettiğini öğrenmekteyiz.

Aynı yüzyılda eser veren Hasan Esiri, kabak ve badem helvalarından bahsetmekte [48] ve helvacı esnafının helva yapımında Eflak balı kullandığını kaydetmektedir. [49] 17. yüzyıl şairlerinden Haletî'nin Divan'ında kitabî kaynaklarda 16. yüzyıldan itibaren görülen [50] ve bir çeşit reşidiye helvası olan *leb-i dilber* (dilber dudağı) helvası geçmektedir. [51] *Yengem duymasın helvası* da denilen bu çeşidin, günümüzde tüketilen hamur tatlısıyla ilgisi olmadığı, nişastadan mamul bir helva olduğu belirtilmelidir. [52]

17. yüzyıl İstanbul'unu iyi bilen ve çok sayıda başka şehri de ziyaret etmiş olan Evliya Çelebi bizi, arşiv belgeleri ve diğer kitabî kaynaklarda geçen kimi çeşitler yanında, bu kaynaklarda yer almayan birçok helvadan da haberdar etmektedir. *Arşın*, *enes*, *mâhice*, *bahar* ve *kezengû/gezengüv* [53] helvaları gibi sadece Seyahatname'de geçen; *fısdıkıyye*, ak helva, gaziler, keten, kırma badem helvaları, sabuni helva, *susamiye*, tahin, reşidiyye ve pişmaniye helvaları gibi birçok başka kaynakta da rastlanan türler, Evliya'nın İstanbul'da yapıldığını bildirdiği helva çeşitleridir. Diğer taraftan Bursa'nın tahin, *beyaz mümessek*, *levzine* (bir çeşit badem ezmesi), kozlu ve leblebili helvaları; Konya'nın zülbiyesi [54] hem ortak alışkanlıklara hem de şehirlerin kendine has damak zevklerine işaret etmektedir.

Evliya Çelebi aynı zamanda birçok şehrin helva konusunda öne çıkan yanlarına da vurgu yapar. Edirne'nin miskli ve amberli helvaları, Basra'nın iki yüz çeşit helvası, Bitlis'in çeşit çeşit helvaları ve bunların Osmanlı coğrafyasındaki şöhreti, gaziler helvası ve mümessek safranlı helvalarıyla ünlü Yanbolu'da helvacıların en kalabalık esnaf grubunu oluşturmaları, hurma helvasıyla meşhur Mısır'da aynı zamanda şekere ayna tutularak üretilen *helva-yı mirây* isminde bir helvanın var olduğu [55],

48 Göker İnan, *Hasan Esîrî'nin Mi'yârü'd-Düvel ve Misbârü'lmilel İsimli Tarih ve Coğrafya Eseri (İnceleme-Transkripsiyon)*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul 2017, s. 126.

49 Aynı Tez, s. 150.

50 Işın, *Gülbeşeker*, s. 155.

51 Zeynep Akçay, *17. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Sakarya 2015, s. 42.

52 Mehmed Kâmil, *Melceü't-Tabbâhîn (İnceleme-Metin-Tıpkıbasım)*, haz. Günay Kut-Turgut Kut, İstanbul 2015, s. 38-39.

53 İstanbul'da üretildiği bilinen bu helva Diyarbakır ve Malatya'da da meşhurdur. Evliya bir çeşit kudret helvası olduğunu belirtir, müshil özelliğine vurgu yapar.

54 Evliya bu helvayı döve döve yedirdiklerini belirtir.

55 "Helvâ yı mirây oldur kim münakkaş ağacın ucuna bir âyine koyup şekeri kıvama getirüp helvâ eder. Ba'dehu ol helvâyı âyinenin altına yapışdırup âyine ağacının ucun beline yenine eline sokup helvâyı çeküp uzadarak yollarda ebyât [u] eş'âr okuyarak her dükkân önüne varup bir beyit okuyup bir pâre helvâ verüp bir parasın alup du'â-i hayr ile gider. Bu gûne bir helvâ-yı dervîşdir." (*Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, X. Kitap, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff, İstanbul

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

Aydın Güzelhisar'ında çok sayıda çeşidin üretildiği ("yetmiş elvân helvâsı") Evliya'nın aktardığı başlıca örneklerdir. Evliya, Güzelhisar'daki helva kültürüne dair daha ayrıntılı bilgiler de vermektedir. Söz gelimi seyyah, Güzelhisar ahalisinin "Tatlı sevmek imandandır" sözü gereğince helva delisi olduğunu yazar. Cuma günleri şehrin ileri gelenlerinin de helvacı dükkânlarına gidip helva yediklerini ve helva ikramında bulunduklarını belirtir. Etraftan gelen halkın helvacı dükkânlarına uğrayıp helva yemeden köylerine dönmediğini, ailelerine helva alıp götürdüklerini, bu diyarda helvasız bir cemiyetin olmadığını kaydeder. Seyyah şehrin en meşhur helvasının mümessek helvası olduğunu belirtir. Güzelhisar'da çeşitli helvalar üretilmektedir: *Ve bir dahi sinepinesi ve sebinsamı ve zülbiyyesi ve sâbûniyyesi ve râşidiyye ve mâhîce ve fısdıkıyye ve kırma bâdemiyye ve ketâniyye ve gaziler ve lokması ve me'mûniyye ve nûriyye helvâsı hakkâ ki nûr-ı îmândır.* Evliya bir de Güzelhisar'ın *darulu helva*sından bahseder ama içeriğini belirtmez. [56]

Osmanlı kültür hayatında önemli değişmelerin yaşandığı 18. yüzyıla ait kaynaklarda helva çeşitleri bakımından dikkate değer bir farklılık olmadığı anlaşılmaktadır. 1720 şenliğinde bir nişasta helvası olan *asûdiye/asûde helvası*nın adı geçmektedir. [57] Aynı helva Evliya Çelebi'nin notlarında da yer almaktadır. [58] 18. yüzyıl şairlerinden Seyyid Vehbi Divanı'nda halkaçini ve dilber dudağı helvaları [59], İbrahim Tırsî Divanı'nda ise *mermer helvası*, sabunî helva ve gaziler helvası geçmektedir. [60]

MARMARA ÜNİVERSİTESİ

2007, s. 206).

56 Bu bilgiler Yapı ve Kredi Yayınları tarafından basılan Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nin helvaya dair kayda değer bilgi bulunmayan VII. Kitap haricindeki ciltlerinden derlenmiştir.

57 Sinem Erdoğan İşkorkutan, "1720 Şenliğinde Yemek Üzerinden İfade Edilen Sosyal Hiyerarşileri Anlamak", *Osmanlı Araştırmaları*, L (2017), s. 117-152.

58 Evliya Çelebi, *Seyahatname*, I, s. 284.

59 Özlem Düzlü, *Seyyid Vehbî Divanı'na Göre 18. Yüzyılda Osmanlılarda Sosyal Hayat*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Sakarya 2018, s. 647, 774.

60 Kadriye Yılmaz Orak, *İbrahim Tırsî ve Dîvân'ı İnceleme-Tenkidli Metin-Sözlük*, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Isparta 2001, s. 24, 93, 163, 173, 205. Eser, 2017 yılında Kültür Bakanlığı Yayınları tarafından basılmıştır.



**Resim 2:** Baltalimanı'nda Kâğıt Helva Satıcısı

**Kaynak:** Atatürk Kitaplığı

19. yüzyılın ortalarına doğru basılan ilk matbu yemek kitabı olan Melceü't-Tabbâhîn'de ise gaziler, sabuniye, reşidiye, âsûde, irmik ve pirinç unu helvası ile *helva-yı hakani*, *lamunya*, *gülâbiye* ve Bursa'nın pirinç ununda yapılan *ishâkiye* helvalarının tarifleri yer almaktadır. Abdülaziz Bey'in yüzyıl dönümünde, 20. yüzyıla girerken kaleme aldığı notlarında ise tahin, gaziler, susam, koz, keten helvaları yanında irmik helvası ve yukarıda bahsedilen kâğıt helva bulunmaktadır. Yazar ayrıca, yaşadığı dönemde İstanbul'da helva üretiminde en çok Kastamonuluların rol aldığı bilgisini paylaşmaktadır. [61]

Helvacı esnafının ürettiği helva çeşitleri Osmanlı kanunnamelerinde de yer bulmuştur. Kanunnameler, helva çeşitlerini verdiği gibi helvacıların uyması gereken standartlar ve fiyatlandırma ile ilgili kuralları da belirlemektedir. Bademî veya kırma bademî helva ile hânegî helva bu kaynaklarda geçen iki temel helva çeşididir. Her iki çeşit de baldan yapılmaktadır. Baldan yapılan diğer helvalara içindeki bal miktarına göre badem helvasından daha düşük olacak şekilde bir fiyat tayin edilmektedir. Ballı helvalar dışında farklı bir kategori oluşturan üzüm ve pekmezden yapılan helvaların ise ucuz çeşitler olduğu anlaşılmaktadır. [62] Badem

61 Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, s. 140.

62 Söz gelimi Kanuni dönemine ait kanunnamelerde şu kayıt mevcuttur: "Ve helvacılar dahi gözlene, balın vukıyyesi dörde olıcak, helva altı akçeye ola; ve kırma bâdemî helvanın vukıyyesi yedi akçeye ola. Ammâ balı gâyet eyü ola ve eyü pişüreler. Ve sâir esbâbları ana göre ola. Kangı (Hânegî olmalı. A.B.) helva ki, baldan pişmiş ola, vukıyyesin dört akçeden yukaru olmaya. Ve üzüm ve pekmez

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

helvası çeşitleri Osmanlı tarihi boyunca varlığını sürdürürken hânegî helva yalnızca 17. yüzyıla kadarki kaynaklarda geçecektir.

Helvacı esnafı ve helva çeşitlerini ele alan bu kısımda son olarak çeşitli helva türleriyle ilgili bazı ayrıntılara yer vermek ve İstanbul halkının en çok tükettiği helva çeşitlerini belirlemek yerinde olacaktır. Osmanlı kayıtlarında geçen helva çeşitlerinden bir kısmı aslında, günümüzdeki anlamıyla helva değildir. Osmanlılar bazı şekerleme ve ezme türü ürünleri, hatta hamurlu tatlıları da helva grubu içinde değerlendirmişlerdir. Onlar için bu gayet doğaldır çünkü Arapça'dan gelen helva (kökeni *hulv*, çoğulu *hulviyyât*) kelimesi aslında tüm tatlıları ifade etmektedir. Benzer şekilde Farsçadaki *şirinî* kelimesi de tüm tatlıları kapsayan bir anlama sahiptir. Farsçanın kültürel etkisinde olan coğrafyalarda dahi tatlılar hâlâ bu kökten türetilen kelimelerle ifade edilmektedir. Söz gelimi Özbekistan'da tatlılara *şirinlik* denilmektedir.

Helva olmadığı halde Osmanlıların helva sınıfından saydıkları tatlılara ilginç bir örnek zülbiyedir. Osmanlıların *helva-i zülbiye* olarak da isimlendirdikleri bu ürün, aslında bir hamur tatlısıdır. Akışkan hamurun ince bir şerit halinde kızgın yağa akıtılmasıyla yapılır. Usta, hamuru akıtırken ona şekil vermeyi de ihmal etmez. Aslen Arap kökenli olan ve Osmanlı coğrafyasında yaygın bir şekilde tüketilen bu tatlı, 19. yüzyıldan itibaren Türkiye'de unutulmasına rağmen Ortadoğu ve Asya'da birçok ülkede varlığını sürdürmektedir. Araplar bu tatlıya *zelâbiye* demektedir. İran'da *zülâbiye* olarak adlandırılan ve bakkallarda bile satılacak kadar yaygın tüketilen bu tatlı Hindistan, Pakistan, Bangladeş ve Endenozya gibi ülkelerde de *jalebi* ismiyle oldukça rağbet görmektedir. [63]

İlk defa Fatih Sultan Mehmed dönemi kayıtlarında adı geçen ve sütlü pirinç unundan yapılan *memûniye*, ismini Abbasi halifesi Memun'dan almaktadır. Memuniye, yapılışında farklar olmakla birlikte Avrupa'ya da geçmiş ve oldukça ilgi görmüş bir tatlıdır. [64] Benzer şekilde koz helvası da Osmanlı sınırlarını aşan bir çeşittir. Bu helva Macaristan, Avusturya ve Almanya'da *Türk balı* olarak anılmıştır. [65]

Ne arşiv belgelerinde ne Evliya Çelebi seyahatnamesinde ne de divanlarda kâğıt helvasından söz edilmektedir. Son iki yüzyılda Türkiye'de oldukça yaygın bir biçimde tüketildiğini bildiğimiz bu helva, ilk defa 18.

helvasının vukıyyesi üçe satıla." (Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanunnameleri ve Hukuki Tahlilleri*, IV, İstanbul 1992, s. 324). II. Bayezid, I. Selim ve I. Ahmed dönemlerinde yapılan düzenlemeler için bkz. *Aynı eser*, 2, İstanbul 1990, s. 198; III, İstanbul 1991, s. 112; IX, İstanbul 1996, s. 527.

63 Günümüzde birçok ülkede üretildiği bilinen demir tatlısının zülbiyeden geldiği düşünülmektedir. Bkz. Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, s. 252.

64 Işın, *Gülbeşeker*, s. 156.

65 Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, s. 13.

yüzyıl ortalarına ait bir yazmada geçmektedir. [66] Aynı helva 20. yüzyılın başlarında çıkan Karagöz isimli gazetede [67] (helva kalıbı resmiyle birlikte) ve Abdülaziz Bey'in eserinde de anılacaktır. Abdülaziz Bey, kâğıt helvanın mesire yerlerinde Arnavutlar tarafından satıldığını belirtmektedir. [68]

İstanbul piyasasında yukarıda adı geçen helvalardan en çok hangileri satılmaktaydı? Bir başka ifade ile, başkent halkı en çok hangi helvaları tüketmekteydi? Bu çok önemli sorunun sağlam bir cevabını vermek için ne yazık ki yeterli veriye sahip değiliz. Elimizde, şehir imalathanelerinde üretilen ve satılan helvaların tümümün miktarını veren bir liste bulunmamaktadır. Dükkânlarında sayım yapılan helvacıların ürünlerinden hareketle bir sonuca ulaşmak da mümkün gözükmüyor. Zira bu çerçevedeki örnekler oldukça sınırlıdır. Peki böyle bir sıralama yapmak için kullanışlı bir veri var mıdır? Narh defterlerindeki kayıtlardan hareketle hata payı nispeten düşük bir sıralama yapmak mümkün gözükmektedir. Narh listeleri, piyasada yaygın olarak satılan malların fiyatlarını içermektedir. Yani narh verilen mallar, toplumun oldukça yaygın bir biçimde tükettiği çeşitlerdir. Tağşiş dönemleri haricinde tutulan narh listeleri, tüketim yaygınlığı sınırlı malları içermemektedir. Dolayısıyla farklı zamanlarda tutulan narh listelerinde sık geçen malların yoğun olarak tüketildiğini düşünmek yanlış olmayacaktır.

Bu bağlamda, 1776 ila 1839 yılları arasındaki helva narhları taranarak anlamlı bulgular elde edildi. Anılan tarihler arasında helva türlerini içeren 36 narh listesi tutulmuştur. Bu listelerde diğer tüm helvalar en fazla dört defa geçerken tahin helvası 31, koz helva 30 ve nihayet susam helvası 28 kere kaydedilmiş, fiyatlandırılmıştır. [69] 1833 yılından itibaren her üç helvanın aynı fiyattan satılması kararlaştırılmış ve bu tarihten itibaren sadece tahin helvasına fiyat verilmiştir. Ancak aynı fiyattan satıldıkları bilindiğinden, sonraki tarih aralığında koz ve susam helvalarına da narh verildiği kabul edilmiş ve yukarıdaki rakamlara dahil edilmiştir. Burada, aynı fiyattan satılacak üç helvanın da "tahin helvası" başlığı altında fiyatlandırılması, aslında bu helvanın yaygınlığına işaret etmektedir. Dolayısıyla narh listelerinde bu helvaların geçme sayısı tüketim sıralamasında ilk üç sırayı aldıklarını söylemeye rahatlıkla izin vermektedir.

## Helvacı Esnafı ve Diğerleri: Kim Ne Satacak?

18. yüzyıl İstanbul'unda esnaf grupları arasındaki anlaşmazlıkların yaygınlaştığı bilinmektedir. Helvacı esnafı da bu ortam içinde çeşitli esnaf grupları ile sorun yaşamıştır. Söz gelimi şekerciler akidecilerle muvazaa

66 Işın, *Aynı Eser*, s. 107, 258.
67 Işın, *Aynı Eser*, s. 55, 69.
68 Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, s. 294.
69 İstanbul Mahkemesi, nr. 201.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

halindeyken helvacılar genellikle kurabiyecilerle uzlaşamayıp sorunlarını mahkemeye taşımışlardır. Helvacı esnafıyla kurabiyeciler arasında yaşanan ve çeşitli tarihlerde mahkemeye taşınan davalara dair kayıtlar, bu esnaf grupları arasındaki anlaşmazlıkların nedenlerine inmeye imkân vermektedir.

18. yüzyıla ait belgeler, anlaşmazlıkların iki boyutlu olduğunu göstermektedir. Kendi metalarını başka esnaf gruplarının ya da bireylerin sattığından şikâyet eden helvacıların açtığı davalara dair kayıtlar yanında helvacıların başka esnaf gruplarının tekelinde olan malları ürettiği veya sattığına dair mahkeme kayıtlarına da rastlanmaktadır. Ulaşılabilen belgelere göre, meselenin birinci boyutuyla ilgili örneklerin daha yoğun olduğunu söylemek mümkünse de ikinci boyutu örnekleyen kayıtların da hatırı sayılır bir yekûn tuttuğu belirtilmelidir. Helvacılardan en fazla şikâyet eden esnaf grubu manavlar olmuştur. Helvacılar başta olmak üzere kadayıfçı, attar ve bakkalların manavların inhisarında olan yaş yemiş satmaları fazlaca rastlanan şikâyetlerdendir. Eylül 1723'te, manavların şikâyeti üzerine bakkal, kadayıfçı ve helvacılara şehre gelen yaş yemişlerden aldırılmaması kararı çıkmıştır. [70] Benzer sorun ve kararlara 1774 ve 1776 yıllarına ait belgelerde de rastlanacaktır. [71] Helvacılar zaman zaman turşucu esnafının kimi ürünlerinin imal ve satış tekeline de halel getirmişlerdir. Örneğin 1772 yılında helvacılardan Ali Beşe, imal ve satış hakkı turşuculara verilen lahana turşusu üretip satmaya kalkınca turşucular mahkemeye başvurmuşlar ve müdahalenin engellenmesini istemişlerdir. [72] Başka bazı kayıtlar, helvacıların turşu yapıp satmalarının oldukça yaygın bir faaliyet olduğunu göstermektedir. [73] Kimi helvacı dükkânlarının sayım listelerinde karşımıza çıkan sirkenin de çoğunlukla turşu yapımında kullanılması, bu fiili durumu destekler mahiyettedir. [74] Ancak sınırlı da olsa helvacıların satmak üzere sirke üretmelerine dair örnekler de mevcuttur. [75] 1775'te helvacılar halkın en temel ihtiyacı olan ekmek satmaya da kalkacaklar fakat nizama aykırı olan bu hareket şikâyet konusu olunca engellenecektir. [76]

Helvacıların başka esnaf gruplarının haklarına müdahale etmesi gibi kimi esnaf grupları da helvacıların üretim veya satış tekel hakkını tecavüz etmiştir. Mesela 1755 baharında İstanbul Mahkemesi'nde görülen davada İstanbul, Galata, Haslar, Üsküdar, Kasımpaşa, Tophane ve Beşiktaş helvacı esnafının kethüdaları, yiğitbaşıları ve esnafı "ecânibden" (helvacı esnafı

70 BOA, İstanbul Ahkâm, nr. 80, s. 79/1.
71 İstanbul Mahkemesi, nr. 36, s. 104/4; İstanbul Ahkâm, nr. 9, s. 83/3.
72 İstanbul Mahkemesi, nr. 36, s. 15/3. Ayrıca bkz. İstanbul Mahkemesi, nr. 96, vr. ?.
73 Mesela bkz. İstanbul Mahkemesi, nr. 96.
74 İstanbul Mahkemesi, nr. 30, s. 12/1.
75 BOA, MD, nr. 79, s. 192/476 (Nisan-Mayıs 1609).
76 İstanbul Ahkâm, nr. 8, s. 328/1076.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

dışından) birilerinin kendilerine mahsus olan baklava ve "sâir şeyler" üretip dükkânlarında ve sokaklarda, hatta helvacı dükkânları önünde veya civarlarında sattıklarından şikâyet etmişler ve bunların çörekçi esnafı üyeleri olduğu anlaşılmıştır. Aslında bu uygunsuzluk, çörekçi esnafının helvacılara mahsus ürünlere yönelik müdahalesine ilk örnek değildir. Daha önce 1136 Muharremi (Ekim 1723) ve 1140 Şabanı (Mart 1728) arasında çörekçi esnafı üyeleri, içinde helvanın da bulunduğu çeşitli ürünleri kanunsuz bir biçimde üretip satmaya devam edince 1728'de, bu uygunsuz tutumlarını terk etmeleri konusunda ferman çıkmıştır. Daha önceki kimi şikâyetlerinde kadılığın çörekçilere tembihatını yeterli gören helvacılar, 1755'teki duruşmada ısrarla sözü edilen fermanın yenilenmesine yönelik taleplerini dile getirmişler ve yeni ferman çıkmasını sağlamışlardır. [77] Bundan dört yıl sonra da baklava ve sair üreten çörekçilerin benzer bir müdahalesine maruz kalan helvacıların talebi üzerine bir ferman daha çıkacaktır. [78]

Helvacıların baklava üretim tekeline halel getiren esnaf grupları, çörekçilerle sınırlı değildi. İstanbul'da Küçükpazar'da manavlık yapan Seyyid Mehmed, talebin çok olduğu bir ürün olan baklava üreterek dükkânında satmaya başlayınca İstanbul, Galata, Haslar, Üsküdar, Kasımpaşa, Tophane ve Beşiktaş helvacıları Ocak 1768'de durumu mahkemeye taşımışlar ve dava günü Seyyid Mehmed, Kapıkethüdası İbrahim Beşe marifetiyle mahkemeye getirilmiştir. Helvacılar, baklava üretimi ve satışının kendi tekellerinde olduğunu bildiren fermanı ibraz edince "nizâm-ı kadîme halel virür" bu satışın durdurulmasına karar verilmiştir. [79] Başka bazı örnekler, helvacılara ait bir veya birkaç ürünün değil, üretim ve satış tekeli olan tüm malların kanunsuz bir şekilde üretilip satıldığını göstermektedir. 1785'te helvacı esnafından olmayan Kastamonulu Ahmed bin Mehmed ve Seyyid Mustafa bin İbrahim helvacılara mahsus olan gaziler, keten, koz, susam, sabun, fındık, fıstık, Ramazan-ı şerif, ceviz ve sakız helvaları ile baklava, revani ve kurabiye üreterek çarşı-pazarda satmaya başlayınca helvacılar konuyu mahkemeye götürmüşler ve ilgili fermanı göstererek bu iki kişinin faaliyetlerinin engellenmesi yönünde karar çıkarmışlardır. [80]

18. yüzyılda helvacıların en fazla şikâyet ettikleri esnaf grubu kurabiyecilerdir. Evliya Çelebi, kurabiyecileri müstakil bir esnaf grubu olarak ansa da [81] birçok arşiv belgesi kurabiyecilerin helvacılara

77 İstanbul Ahkâm, nr. 3, s. 376/1349.
78 İstanbul Ahkâm, nr. 5, s. 116/367.
79 İstanbul Mahkemesi, nr. 30, s. 12.
80 İstanbul Mahkemesi, nr. 53, vr. 52b-53a. İlamın diğer bir sureti için bkz. İstanbul Mahkemesi, nr. 53, vr. 53a-53b.
81 Seyahatname, I, s. 260.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

yamak olduklarını bildirmektedir. [82] Diğer birçok esnaf grubunda da yamaklık ilişkileri bulunmakta, bir grup diğerinin içinde faaliyetlerini yürütmektedir. [83] Kurabiyecilerin helvacı esnafından ne zaman ayrılıp ayrı bir esnaf grubu haline geldikleri [84] kesin olarak bilinmemektedir. Bununla birlikte, 18. yüzyılın özellikle son çeyreğinden itibaren iki grup arasında çetin sorunlar yaşandığı görülmektedir. Diğer esnaf grupları arasında da ortaya çıkan bu sorunların nedeninin aslında 1139 (1726-27) yılında yapılan esnaf düzenlemesi olduğu tespit edilmektedir.

Helvacılarla kurabiyeciler arasında mahkemeye yansıyacak kadar derin anlaşmazlıklardan biri Ağustos 1776 tarihinde yaşanmış görünmektedir. Helvacıların şikâyeti ve her iki grubun kethüda, yiğitbaşı ve ustalarının hazır bulunmasıyla görülen davada helvacılar; kurabiye üretim ve satışının kendi esnaf örgütlerine mahsus olduğunu, kurabiyeci esnafının *sükkerî gurabiye*yi imal edip kendi dükkânlarında satmakla yetinmeyip yeni dükkânlar açtıklarını, hatta helvacı esnafının şakirt ve kalfalarını "tahrik ve iğfâl" ederek yanlarına aldıklarını, onları yeni açtıkları dükkânlarında istihdam ettiklerini, mahalle aralarında satış yaptırdıklarını, narhtan düşük ölçüde kurabiye imal ettiklerini ve bu durumun nizama zarar verdiğini belirterek yeni açılan dükkânların kapatılmasını talep etmişlerdir. Kurabiyecilerin durumu itiraf etmesi neticesinde dükkân sayısının 16 ile sınırlanmasına, yeni bir dükkânın açılmamasına, olayın detaylarını bulduğumuz ve mahkeme esnasında tutulan *maruz*un [85] bundan sonra esas alınacak (*düstûrü'l-amel* tutulacak) bir belge olarak Başmuhasebe'ye kaydına karar verilmiştir. [86]

Bu belge, bize sorunların çözüm sürecinin nasıl yürüdüğünü göstermektedir. Aslında ortaya çıkan birçok sorunun esnafın içinde veya muhtesibin devreye girmesiyle çözüldüğünü ve dolayısıyla kayda geçmediğini varsaymak gerekir. [87] Esnaf kendi içinde çözemediği sorunları

82 İstanbul Mahkemesi, nr. 30, s. 75/7; nr. 52, vr. 133b.

83 Bkz. Eunjeong Yi, *Guild Dynamics in Seventeenth-Century Istanbul*, Leiden 2003, s. 105-107; Haim Gerber, *State, Society, and Law in Islam: Ottoman Law in Comparative Perspective*, New York 1994, s. 119; Suraiya Faroqhi, "Labor Recruitment and Control in the Ottoman Empire (Sixteenth and Seventeenth Centuries )", *Manufacturing in the Ottoman Empire and Turkey, 1500-1950*, ed. Donald Quataert, New York 1994, s. 28; Aynı Yazar, *The Ottoman Empire and the World Around It*, New York 2001, s. 108; Charles Wilkins, *Forging Urban Solidarities: Ottoman Aleppo 1640-1700*, Leiden 2009, s. 272-286; Nelly Hanna, *Artisan Entrepreneurs in Cairo and Early-Modern Capitalism (1600–1800)*, New York 2011, s. 142.

84 Kurabiyeciler 18. yüzyılda, kendilerine ait bir kethüda ve bir yiğitbaşıları olan bir esnaf grubudur. Mesela bkz. İstanbul Mahkemesi, nr. 38, s. 45/3.

85 Maruzlarla ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. Ekrem Tak ve Bilgin Aydın, *Arz Marûz ilâm: Osmanlı Diplomatikasında Belge Formlarının Değişimi Üzerine bir İnceleme*, İstanbul 2018.

86 İstanbul Mahkemesi, nr. 38, s. 45/3. Mahkemenin görülmesinden bir ay yirmi gün sonra (10 Ekim 1776) konuyla ilgili ferman çıkmıştır (İstanbul Mahkemesi, nr. 52, vr. 134a).

87 18. yüzyılda Osmanlı esnafının ihtilafları ve çözümü hakkında ufuk açıcı değerlendirmelerin yer aldığı şu çalışmaya bakılabilir: Suraiya Faroqhi, "Padişahın Onayına Tabi Olmak: 17. ve 18. Yüzyılda İstanbul'da Lonca Antlaşmaları İçin Müzakere Eden Zanaatkârlar", *Osmanlı Dünyası*, ed.

kadılığa götürüyor, deliller ibraz ediliyor ve neticede kadı tarafların belli ilkeler çerçevesinde anlaşmasını sağlıyor. Bu tür örneklerde kadılık, iki esnaf kolu arasında bir çeşit arabulucu rolü üstlenmektedir. Karar verme süreçlerinde kadılığın, hâkim geleneği ve ibraz edilebilen somut delilleri dikkate aldığı anlaşılmaktadır. Belgelerde açıkça belirtilmese de iki esnaf grubunun arası bulunurken anlaşmaya o kadar kolay varılmadığını düşünmek yanlış olmasa gerektir. Kadılık şüphesiz, belli kurallar çerçevesinde karar veriyordu ancak bazı özel durumlarda esneklik de gösterebiliyordu. Kadılığın sorunları çözerken *zecrî* (zorlayıcı) uyuşma sağlama gayretinden ziyade, iki esnaf grubunun birbirlerini ikna etmelerini sağlamak yolunda gayret gösterdiği anlaşılmaktadır. Ağustos ayında görülen davadan bir ay sonra mahkemeye gelen yeni bir talep, tam da bu kanaatleri destekleyecek niteliktedir. Eylül 1776'da helvacı ve kurabiyeci esnafı yöneticileri ve ustaları mahkemeye giderek bir önceki ayda da kabul ettikleri gibi, kurabiyecilerin 16 dükkânından başka dükkân açmayacaklarını, ancak dükkân sayımı yapılırken eski kethüda Ahmed'in sehven listeye alınmadığını, şimdilik Kumkapı Nişancası'ndaki dükkânında "icra-yı sanat" etmesine izin verilmesini, bu gedikli 16 dükkândan biri boşaldığında, "mahlûl gedik" ortaya çıktığında dükkânının buraya taşınmasını talep etmişler, kadılık da bu talebin merkeze ulaştırılmasına karar vermiştir. [88] Belgeden 16 dükkân sınırlamasına dair kararın 1190 yılı Recep (Ağustos 1776) ayında alındığı [89] anlaşılmaktadır. Gelişen durum, kurabiyeci esnafının hatası neticesinde oluştuğundan kadılık bu teklife olumsuz bakmamıştır. Fakat konu helvacıları da ilgilendirdiğinden duruşmada her iki esnaf grubu da yer almıştır. Hatta konu mahkemede her iki esnaf kolunun ortak görüşü olarak gündeme getirilmiş görünmektedir. Kurabiyeci dükkânlarının 16 ile sınırlı kalması kuralı, 1784 yılında da geçerliliğini sürdürmekteydi. [90]

Helvacılarla kurabiyeciler arasındaki bu sorunların Temmuz 1777'de çözüme kavuşturulduğu görülmektedir. Aynı tarihte çıkan bir maruz ve iki ilâm, sorunun kaynağına inmekte, anlaşmazlığın asıl nedenlerini keşfetmeye imkân vermektedir. Beraberce mahkemeye gelen iki esnaf kolundan kurabiyeciler, 1139 (1727) yılında bütün esnafın uyması gereken kural ve koşulların (*nizâm ve şürûtunun*) yazılıp tescillendiğini, [91] buna göre sükkerî kurabiye, lokum ve revani pişirme ve satış hakkının kurabiyecilere verildiğini, ancak helvacıların helva üretim ve satışıyla iktifa etmeyip anılan malları üretip sattıklarını ve bundan dolayı kendilerinin zarar gördüğünü

Christine Woodhead, çev. Gül Çağalı Güven, İstanbul 2018, s. 411.

88 İstanbul Mahkemesi, nr. 38, s. 49/3.

89 Belgede "Receb-i şerîf'in onuncu günü târîhiyle müverrah i'lâm nâtık oldığı üzre" denilmektedir (Aynı yer). Ne yazık ki aynı tarihe ait yapılan ilave taramalarda bu ilama ulaşılamamıştır.

90 Bkz. Ek 3.

91 Bu tarihteki düzenlemenin kayıtları İstanbul Mahkemesi, 24 numaralı defterde yer almaktadır. Bkz. *İstanbul kadı sicilleri İstanbul Mahkemesi 24 numaralı sicil (H. 1138 – 1151 / M. 1726 – 1738)*, ed. Coşkun Yılmaz, haz. Fuat Recep vd, İstanbul 2010.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

belirtilerek helvacıların sükkerî kurabiye, lokum ve revani imal edip satmalarına izin verilmemesini talep etmişlerdi. Bunun üzerine ilgili nizam kaydı arşivden çıkarılmış, helvacılar da ellerindeki tuğralı fermanı ibraz etmişlerdi. Fermanda helvacıların bütün helvaları üretme hakkı yanında, kurabiye ve revaninin de helvacı esnafı emtiasından olduğu yazmaktaydı. Birbirini doğrulamayan belgeler karşısında kadılık iki esnaf grubunun arasını bulmayı tercih etmişti. Buna göre, sükkerî beyaz kurabiye, kurabiyeci esnafının; kırmızı kurabiye müştereken iki esnafın; lokum ve revani de öteden beri ne şekilde işlenip satıldıysa aynı minval üzere devam edilmesi konusunda [92] iki esnaf grubu uzlaştırılmıştı. [93] Ayrıca uzun müddettir uygulanan bir kural, bu kayıtlarda tekrar hatırlatılmıştı: Mahalle aralarında ve sokaklarda satış yapmamak... [94]

18. yüzyılda, özellikle de yüzyılın ikinci yarısında neredeyse her esnaf grubu arasında ortaya çıkan sorunların, anlaşmazlıkların sürekli mahkemeye intikal etmesi ve kadı huzurunda dava konusu olması, 1139 (1727) yılındaki sayımın/düzenlemenin hızlı, özensiz ve sorunlara mahal verecek şekilde yapıldığını göstermektedir. Helvacı esnafı örneğinde de fark edildiği gibi, iyi niyetle ve sorunları ortadan kaldırmak amacıyla yapılan bu düzenlemenin açık ve net bir nizam ortaya koyamadığı ve yeni sorunlara yol açtığı anlaşılmaktadır.

## Sonuç

Osmanlı döneminde, doğumdan ölüme hayatın birçok durağında dikkat çeken helva, yoğun olarak tüketilen yiyecekler arasında yer almıştır. Helva sohbetlerindeki merkezî konumu, etrafında bir kültürün de oluştuğunu göstermektedir. Bu minvaldeki işlevinin şehirlerden köylere, seçkin muhitlerden sıradan insanların evlerine kadar uzanan geniş bir alanı kapsadığı fark edilmektedir. Osmanlı toplumunda bu kadar yaygınlık kazanan bir tatlı hakkındaki literatürün, ürünün folklorik özellikleri ve helva sohbetleri üzerinde yoğunlaşması, buna karşılık helvacı esnafı ve

92 Belgede "öteden beri beynlerinde ne vechile tabh ve i'mâl olınagelmiş ise" ifadesi kullanılmaktadır. Ancak bu ifadede bile bir muğlaklık bulunmaktadır.

93 İstanbul Mahkemesi, nr. 40, s. 55/4, 5. Burada satış hakkı helvacılara verilen kırmızı kurabiyenin beyaz kurabiye gibi şekerli bir kurabiye olduğunu düşünmek gerekir. Zira 1790 tarihli bir narh kaydında, helvacıların ürettiği ve fiyatlandırılan ürünler arasında rengi belirtilmeyen "sükkerî kurabiye" geçmektedir. (İstanbul Mahkemesi, nr. 201, vr. 30b). İlgili kayıttan helvacıların satış tekelinde olan 13 farklı üründen sükkerî kurabiyenin en yüksek fiyata (kıyyesi 90 akçe) satış izni alması dikkat çekicidir.

94 "…tabla ile esvâk ve mahallât aralarında geşt ü güzârdan mantûk-ı emr-i âlî üzre men' olınduklarında tarafeyn dahi işbu nizâm-ı müstahsenenün ve senedâtun hilâfına hareket itmeyüp…" (Aynı yer). Mahalle ve sokak aralarında helva satışını engelleyen fermanın iki örneği için bkz. İstanbul Ahkâm, nr. 3, s. 375/1348 (Nisan 1755); BOA, C.BLD, nr. 37/1841 (Kasım 1757). Benzer bir hüküm I. Mahmud (1730-1754) zamanında da çıkmış, Temmuz 1759'da III. Mustafa zamanında yenilenmiştir (İstanbul Ahkâm, nr. 5, s. 108/335).

piyasadaki helva çeşitleri hakkındaki arşiv belgeleri kaynaklı verilerin işlenmemiş olması, bu araştırmanın ortaya çıkışının temel nedenidir.

Ağırlıklı olarak İstanbul merkezli yapılan bu araştırma esasen üç konuya odaklanmıştır: Helvacı esnafının örgütlenmesi, dükkân sayısı ve mekânsal dağılımı; esnafın ürettiği helva çeşitleri ve en çok tüketilen helvalar ve 18. yüzyılın ikinci yarısında helvacı esnafıyla diğer esnaf kolları arasında yaşanan anlaşmazlıklar ve çözüm yolları. İnceleme aslen 18. yüzyılı ve İstanbul'u merkez almakla birlikte, özellikle helva çeşitleri konusunda farklı yüzyıllar ve şehirlere ait kayıtlara da müracaat edilmiştir.

Diğer esnaf grupları gibi bir kethüda ve yiğitbaşının yöneticiliğinde faaliyet gösteren helvacı esnafı, 1682'de İstanbul kazası dahilinde 51 dükkânda hizmet vermekteydi. 18. yüzyılda bu sayı artmış ve gedik adı verilen uygulamayla 65 dükkânla sınırlandırılmış gözükmektedir. Aynı tarihte Eyüp, Galata ve Üsküdar'da da 33 dükkânda helva satışı yapılıyordu. İstanbul'da helvacı dükkânlarının dağılımı yüzyıllara göre değişmiştir. 1682'de en fazla helvacı dört dükkân ile Alacahamam ve üç dükkân ile Şehzadebaşı semtlerinde faaliyet gösterirken bir yüzyıl sonra, hiçbir semtte bu sayıda helvacı kalmamış, en yüksek sayıda helvacı dükkânı barındıran sekiz semtin her birinde sadece ikişer dükkân kayda geçmiştir. Alacahamam'da sayı ikiye inerken Şehzadebaşı da bir helvacı dükkânıyla hizmet gören çok sayıda semtten biri hâline gelmiştir. Dükkânların mekânsal dağılımının zaman içinde değişmesi, semtlerin ihtiyaçlarındaki farklılaşma ile alakalı olmalıdır.

İstanbul'daki helvacı esnafı, farklı zaman dilimlerinde sayısı değişen çok sayıda helva çeşidi üretmekteydi. Helvacılar aynı zamanda baklava, zülbiye ve revani gibi hamurlu tatlılar ile kurabiye ve lokum da üretip satmaktaydılar. Bugünkü anlamda bir branşlaşma olmadığı için bir esnaf kolunun farklı ürünleri satması modern öncesi dönem için oldukça doğal bir durumdu. Daha önce helvacılar arasında hizmet gören, onlara yamaklık yapan kurabiyecilerin 18. yüzyılda ayrı bir esnaf kolu haline gelmelerinden itibaren helvacılar, yalnızca kırmızı sükkerî kurabiye satma hakkını ellerinde tutabildiler. Üstelik bu hakkı kurabiyecilerle ortaklaşa kullanmak zorunda kaldılar. Buna mukabil kurabiyeciler, beyaz sükkerî kurabiye üretip satma tekeline sahip oldular.

Üretim ve satış hakları konusunda sınırların çizilmesi için 18. yüzyılda birçok düzenleme yapıldı. Bunların en önemlisi I. Ahmed döneminde, 1727'de yapılan sayım sonucunda gerçekleşen düzenlemedir. Ancak sonraki sorunlara bakılacak olursa bu düzenlemenin, iyi niyetli bir girişim olmasına rağmen hızlı ve özensiz gerçekleştirildiği anlaşılmaktadır. Bu düzenlemedeki eksiklikler nedeniyle, özellikle yüzyılın ikinci yarısında mahkemeye taşınan birçok anlaşmazlık, ilgili esnaf kollarının tasarruf

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

alanlarına yeniden "nizam verilmesi"ni gerekli kılacaktır. Helvacılar ve kurabiyeciler arasında buna bağlı olarak yaşanan anlaşmazlıklar, yüzyılın son çeyreğinde iki esnaf grubunun üretim ve satış haklarının sınırlarını belirleyen bir fermanla çözüme kavuşturulmuş görünmektedir.

Düzenlemeler helvacılara çok sayıda helva üretimi imkânı verse de helvacı ustalarının genellikle sınırlı sayıda çeşit üretmeyi tercih ettikleri anlaşılmaktadır. Bir helvacının firarı, ölümü veya uzun süre dükkânını açmaması nedeniyle mahkeme kararıyla yapılan sayımlar, örneklem sayısı az olsa da bir ustanın bir veya en fazla birkaç helva çeşidini ürettiğini göstermektedir. Narh listelerinde geçiş sıklığı dikkate alınarak yapılan bir değerlendirmede, İstanbulluların en fazla tahin, ceviz/koz ve susam helvalarına rağbet ettikleri tespit edilmiştir.

## KAYNAKÇA

**Arşiv Belgeleri:**

Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi, Defterler Tasnifi (TSMA D.), nr. 2404.

Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı, Osmanlı Arşivi (BOA), İstanbul Ahkâm, nr. 3; 5; 8; 80

Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı, Osmanlı Arşivi, Mühimme Defterleri (MD), nr. 79

Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı, Osmanlı Arşivi, Cevdet-Belediye (C. BLD), nr. 37/1841; 96/4757

İstanbul Mahkemesi, nr. 30; 32; 36; 37; 38; 40; 46; 52; 53; 54; 70; 81; 96; 201

Ayıntab Mahkemesi, nr. 1; 2; 27; 162

*İstanbul Kadı Sicilleri İstanbul Mahkemesi 18 numaralı sicil (H. 1086 – 1087/ M. 1675 – 1676),* haz. Salih Kahriman vd., ed. Coşkun Yılmaz, İstanbul 2010.

*İstanbul Kadı Sicilleri Eyüb Mahkemesi (Havass-ı Refia) 19 Numaralı Sicil (H. 1028 – 1030 / M. 1619 – 1620),* ed. Coşkun Yılmaz, Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Araştırmaları Merkezi (İSAM) Yayınları, İstanbul 2011

*İstanbul kadı sicilleri İstanbul Mahkemesi 24 numaralı sicil (H. 1138 – 1151 / M. 1726 – 1738)*, ed. Coşkun Yılmaz, haz. Fuat Recep vd, İstanbul 2010.

**Kitap ve Makaleler:**

Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, İstanbul 1995.

Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanunnameleri ve Hukuki Tahlilleri*, II, İstanbul 1990.

Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanunnameleri ve Hukuki Tahlilleri*, III, İstanbul 1991.

Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanunnameleri ve Hukuki Tahlilleri*, IV, İstanbul 1992.

Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanunnameleri ve Hukuki Tahlilleri*, IX, İstanbul 1996.

Akçay, Zeynep, *17. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Sakarya 2015.

Arif Bilgin,

Barkan, Ömer Lütfi, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, IX/13 (1979), 1-380.

Bilgin, Arif – Samancı, Özge, "II. Mahmud Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", *II. Mahmud Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul*, ed. Coşkun Yılmaz, İstanbul 2010, s. 325-351.

Bilgin, Arif, "1526-27 Tarihli İki Yeni Narh Listesi ve İstanbul Gıda Piyasası", *Yemek ve Kültür*, 60 (Yaz 2020), s. 16-34.

Bilgin, Arif, "Narh Listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası (1642-1708)", *IV. Üsküdar Sempozyumu Bildirileri*, İstanbul 2007, s. 155-191.

Düzlü, Özlem, *Seyyid Vehbî Divanı'na Göre 18. Yüzyılda Osmanlılarda Sosyal Hayat*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Sakarya 2018.

Ekin, Ümit, *Tarladan Pazara: Osmanlı Taşrasında Tüketilen Gıda Maddeleri (1550-1840)*, Konya 2021.

*Emrî Dîvânı,* haz. Mehmet A. Yekta Saraç, e-kitap, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını.

Erdoğan İşkorkutan, Sinem, "1720 Şenliğinde Yemek Üzerinden İfade Edilen Sosyal Hiyerarşileri Anlamak", *Osmanlı Araştırmaları*, L (2017), s. 117-152.

*Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi,* I. Kitap, haz. Robert Dankoff, Seyit Ali Kahraman ve Yücel Dağlı, İstanbul 2006.

*Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, II. Kitap, haz. Zekeriya Kurşun, Seyit Ali Kahraman ve Yücel Dağlı, İstanbul 1998.

*Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, III. Kitap, haz. Seyit Ali Kahraman ve Yücel Dağlı, İstanbul 1999.

*Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, IV. Kitap, Haz. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, İstanbul 2001.

*Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, IX. Kitap, haz. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman ve Robert Dankoff, İstanbul 2007.

*Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, V. Kitap, Haz. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, İbrahim Sezgin, İstanbul 2001.

*Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, VI. Kitap, haz. Yücel Dağlı ve Seyit Ali Kahraman, İstanbul 2002.

*Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, VIII. Kitap, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı ve Robert Dankoff, İstanbul 2003.

*Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, X. Kitap, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff, İstanbul 2007.

Faroqhi Suraiya, "Labor Recruitment and Control in the Ottoman Empire (Sixteenth and Seventeenth Centuries)", *Manufacturing in the Ottoman Empire and Turkey, 1500-1950*, ed. Donald Quataert, New York 1994.

Faroqhi, Suraiya, "Padişahın Onayına Tabi Olmak: 17. ve 18. Yüzyılda İstanbul'da Lonca Antlaşmaları İçin Müzakere Eden Zanaatkârlar", *Osmanlı Dünyası*, ed. Christine Woodhead, çev. Gül Çağalı Güven, İstanbul 2018.

Faroqhi, Suraiya, *The Ottoman Empire and the World Around It*, New York 2001.

Gerber, Haim, *State, Society, and Law in Islam: Ottoman Law in Comparative Perspective*, New York 1994.

Göktaş, Uğur, "Helva Sohbetleri", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, 4, İstanbul 2003, s. 48.

Hanna, Nelly, *Artisan Entrepreneurs in Cairo and Early-Modern Capitalism (1600–1800)*, New York 2011.

Işın, Priscilla Mary, *Gülbeşeker*, İstanbul 2008.

Işın, Priscilla Mary, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, İstanbul 2014.

İnan, Göker, *Hasan Esîrî'nin Mi'yârü'd-Düvel ve Misbârü'lmilel İsimli Tarih ve Coğrafya Eseri (İnceleme-Transkripsiyon)*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul 2017.

Karaman, M. İhsan, *Osmanlı Tıbbında İlk Bahname Örneği: Musa b. Mesud'un Bahname Tercümesi ve Modern Üroloji Açısından Değerlendirilmesi*, İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul 2019.

Kazancıgil, Ratıp, *Edirne Helva Sohbetleri ve Kış Gecesi Eğlenceleri*, Edirne 1993.

Kütükoğlu, Mübahat S., "1009 (1600) Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul'da Çeşidli Eşya ve Hizmet Fiyatları", *İÜ Edebiyat Fakültesi Tarih Enstitüsü Dergisi*, 9 (1978), s. 1-85.

Kütükoğlu, Mübahat S., *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, İstanbul 1983.

Mehmed Kâmil, *Melceü't-Tabbâhîn (İnceleme-Metin-Tıpkıbasım)*, haz. Günay Kut-Turgut Kut, İstanbul 2015.

Muhammed bin Mahmûd-ı Şirvânî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, haz. Mustafa Argunşah ve Müjgan Çakır, İstanbul 2005.

Özbil, Alev, "Edirne'nin Gaziler Helvası ve Helva Sohbetleri", *Acta Turcica*, 1/1 (2011), s. 57-62.

Özlü, Zeynel, "Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri ile İlgili Notlar" *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58 (2011).

Pakalın, Mehmet Zeki, "Helva Sohbeti", *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü,* I, İstanbul 1993, s. 797-798.

Sahillioğlu, Halil, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar", *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi*, III (1967), s. 36-53.

Samancı, Özge, "1835 Yılına Ait Bir Narh Defterine Göre İstanbul'da Bazı Gıdaların Fiyatları", *Yemek ve Kültür*, 17 (Yaz 2009), s. 56-60.

Sertoğlu, Midhat, "Helva Sohbeti" *(*http://dspace.marmara.edu.tr/bitstream/handle/11424/163944/001.502.683006.pdf?sequence=2*) (04.10.2021)*

Seyyid Hasan, *Sohbetname*, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi, Hazine Kitaplığı, nr. 1418; nr. 1426.

Tak, Ekrem – Aydın, Bilgin, *Arz Marûz ilâm: Osmanlı Diplomatikasında Belge Formlarının Değişimi Üzerine bir İnceleme*, İstanbul 2018.

Terzioğlu, Arslan (haz.), *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayı'nda Eczacılık*, İstanbul 1992.

Tufan, Ömür, "Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü", *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara 2008, s. 125-135.

Wilkins, Charles, *Forging Urban Solidarities: Ottoman Aleppo 1640-1700*, Leiden 2009.

Yılmaz Orak, Kadriye, *İbrahim Tırsî ve Dîvân'ı İnceleme-Tenkidli Metin-Sözlük*, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Isparta 2001.

Yi, Eunjeong, *Guild Dynamics in Seventeenth-Century Istanbul*, Leiden 2003.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

# EKLER

**EK 1: İstanbul İhtisab Mukataası'na Dükkân Resmi Ödeyecek Helvacı Esnafı Defteri (29 Ocak 1682)**
(Kaynak: MAD, nr. 526, s. 38-39)

| Mevki | Dükkânın sahibi | Çalışan helvacı sayısı |
|---|---|---|
| Kol-ı Eksük | Hacı Mustafa | 2 |
| Kol-ı Taraklı | Ali Çelebi | 2 |
| Parmakkapu | Kambur Mehmed Efendi | 2 |
| Alacahamam | Paşazâde | 2 |
| " | Hammâmîzâde | 2 |
| " | Aban Ağa | 2 |
| " | Hacı İbrahim | 2 |
| Kol-ı Ayasofya | Ahmed Çelebi | 2 |
| Divanyolu | Aşçıbaşı | 2 |
| Kol-ı Tavukpâzârı | Hacı Ali | 2 |
| Dikilitaş | Mehmed Ağa | 2 |
| Kol-ı Kazasker Kırkçeşme | Solak Ahmed | 2 |
| Ekmekçioğlu Medresesi | Sarrâfzâde | 2 |
| Vezneciler | …. Beşe | 2 |
| " | Ayişe Hatun | 2 |
| Şehzadebaşı | Kadri Ağa | 2 |
| " | Kabe Mollası | 2 |
| " | Haremeyn mütevellisi zevcesi | 2 |
| Kol-ı Langa Uzunçarşı | Mustafa Odabaşı | 2 |
| Kurb-ı Saray-ı Atîk | Recep Efendi | 2 |
| Darbhanebaşı'na doğru | Aşçıbaşı Hüseyin Ağa | 2 |
| Nişancı | Ali Efendi | 2 |
| Kol-ı Yedikule Mahkeme-i Davutpaşa | Ali Efendi | 2 |
| Koca Mustafapaşa | Mustafa Ağa | 2 |
| Kol-ı Karaman Yeni Odalarbaşı | Mahmud Beşe | 2 |
| Karaman-ı Kebîr | Sofya Mollası | 2 |
| " | Hacı Süleyman | 2 |
| Kol-ı Edirnekapısı | Mehmed Beşe | 2 |
| " | Hacı İsmailzâde | 2 |
| Acıçeşme | Hacı Mehmed | 2 |
| Alipaşa | Hasan Ağa | 2 |
| Karagümrük | Ayişe Hatun | 2 |
| " | Hacı Mahmud | 2 |
| Kol-ı Balat | Mehmed Çelebi | 2 |
| Der Balat | Mürdecan | 2 |
| " | Arslanzâde | 2 |
| Kol-ı Unkapanı Mustafapaşa | Hasan Efendi | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| Dâhil-i Unkapanı | Orakçızâde | 2 |
| Küçükpazar | Hacı İlyas | 2 |
| Kol-ı Râh-ı Cedîd Dört Yol Ağzı | Kahveci Baba Hatunu | 2 |
| Macuncu | Ahmed Ağa | 2 |
| Dâhil-i Topkapı | Musahip Paşa | 2 |
| Haseki | Abdi Çelebi | 2 |
| Avratbazarı | Osman Efendi | 2 |
| Kol-ı Aksaray Horhor | Hüseyin Efendi | 2 |
| Aksaray | Esadzâde | 2 |
| Köprübaşı | Hacı Ahmed | 2 |
| Laleliçeşme | Mustafa Ağa | 2 |
| Koska | Hacı Mehmed | 2 |
| Darphane | Ömer Ağa | 2 |
| Kol-ı Tahtelkala | Kavak Ustası | 2 |
| **TOPLAM** | **51** | **102** |

**EK 2: İstanbul ve Bilâd-ı Selâse'de Helvacı Dükkânları (15 Mart 1775)**

(Kaynak: İstanbul Mahkemesi, nr. 36, s. 123/1)

| Dükkânın Mevkii | Dükkân Adedi | Dükkânın Mevkii | Dükkân Adedi |
|---|---|---|---|
| Ayasofya | 2 | Lonca | 1 |
| Atmeydanı | 1 | Balat Kapısı | 1 |
| Dikilitaş | 1 | Balat içinde | 1 |
| Tavukpazarı | 1 | Kantarcılar içinde | 1 |
| Irgatpazarı | 1 | Elvankapısı | 1 |
| Gedikpaşa | 1 | Tahtekal'a | 2 |
| Kumkapı | 1 | Sultan Selim | 1 |
| Nişancı | 1 | Hasköy | 1 |
| Langa | 1 | Unkapanı | 1 |
| Davutpaşa | 1 | Ayazmakapısı | 1 |
| Samatya | 2 | Fenâr | 1 |
| Yedikule Kapısı | 1 | Küçük Mustafa Paşa | 2 |
| Mîrâhûr | 1 | Balıkpazarı | 1 |
| Kocamustafapaşa | 1 | Hoca Paşa | 1 |
| Silivri Kapısı | 1 | Ketancılar içinde | 1 |
| Mi'mâr Çarşısı | 1 | Alacahamam | 2 |
| Topkapısı | 1 | Eyüp | 2 |
| Şehremini | 1 | Çömlekçiler | 1 |
| Ma'cuncu Çarşısı | 1 | Hasköy | 3 |
| Davudpaşa Mahallesi | 1 | Kasımpaşa | 3 |
| Kaliçeciler Köşkü | 1 | Azapkapısı | 1 |
| Aksaray | 2 | Yeşildirek Hamamı | 1 |
| Koska | 1 | Araba Çarşısı | 1 |
| Şimkeşhane | 1 | Kürkçükapısı | 1 |

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

| | | | |
|---|---|---|---|
| Sultan Bâyezîd Kapısı | 2 | Galatasaray Kapısı | 1 |
| Mercân | 1 | Yenicami | 1 |
| Sarây-ı atîk-i ma'mûre kurbu | 1 | Karaköy Kapısı | 1 |
| Vezneciler | 1 | Sandıkçılar içlerinde | 2 |
| Şehzâdebaşı | 1 | Tophane | 2 |
| Vefâ | 1 | Boğazkesen | 1 |
| Saraçhane | 1 | Çâvûşbaşı | 1 |
| Büyükkaraman | 1 | Fındıklı | 1 |
| Küçük Karaman | 1 | Beşiktaş | 1 |
| Odabaşı | 1 | Yeniköy | 1 |
| Sarıgez | 1 | Ortaköy | 1 |
| Ali Paşa | 1 | Üsküdar İskelesi | 1 |
| Karagümrük | 2 | Yenicami Yanı | 1 |
| Acıçeşme | 1 | Büyükhamam | 2 |
| Edirnekapısı | 1 | Atpazarı | 1 |
| Eğrikapı | 1 | Toptaşı | 1 |
| Sultân Hamamı | 1 | **TOPLAM** | **97 (98 olmalı)** |

**EK 3: İstanbul'daki Kurabiyeci Dükkânları (14 Şubat 1784)**

Kaynak: İstanbul Mahkemesi, nr. 52, vr. 134a

| **Dükkânın Mevkii** | **Dükkânın Sahibi** |
|---|---|
| Tahte'l-kal'a | El-Hâcc Mustafâ dükkânı |
| Hâce Paşa | Ahmed Usta dükkânı |
| Küçük Bâzâr | Kethüdâ es-Seyyid Süleymân Çelebi dükkânı |
| Hâce Kadın hamamı kurbu | Ali Usta dükkânı |
| Aksaray | El-Hâcc İbrahîm dükkânı |
| Laleli Çeşme | Ali Usta dükkânı |
| Çinili Fırın | Mehmed Usta dükkânı |
| Cağaloğlu | Es-Seyyid Hasan dükkânı |
| Gurabiyeciler içi | El-Hâcc Hasan dükkânı |
| Gurabiyeciler içi | Es-Seyyid Mehmed dükkânı |
| Vezneciler içi | Mustafâ Usta dükkânı |
| Kırkçeşme | Hasan Usta dükkânı |
| Odabaşı Çarşısı | Hüseyin Usta dükkânı |
| Aksaray | Ahmed Usta dükkânı |
| Küçük Bâzâr | Derviş Mehmed dükkânı |
| Ebû'l-vefâ | El-Hâcc Hasan dükkânı |

# BATILI SEYYAHLARIN GÖZÜNDEN TATLI VE HELVA KÜLTÜRÜMÜZ: 16.-19. YÜZYILLARDAN ÖRNEKLER

*H. Nazlı PİŞKİN* *

Hümanistlerin dünyayı tanımaya olan ilgilerin bir yansıması olarak farklı türlerdeki seyahate önem vermeleri, 16. yüzyıl entellektüel ortamının gelişmesinde önemli bir yer tutmuştur. Bu dönemde hümanistlerin seyahat aracılığıyla elde edilen düşünsel faydayı arttırmak amacıyla mevcut seyahat tavsiyelerini genelleştirip sistematize etmeleri, hümanistlerin eğitim reformları bağlamında değerlendirilmektedir. Buna göre, dünya üzerinde dağınık haldeki faydalı nesneler ve bilgi, seyahat sayesinde birbiriyle ilişkilendirilerek daha faydalı hale getirilebilirdi. [2] 16. yüzyıl itibariyle hakim seyahat kavramının bir parçası olarak seyahat nedenleri incelendiğinde ise bunların çeşitlilik arz ettiği görülmektedir. [3] Ancak, seyahat nedeni ne olursa olsun bilgeliğin büyük bir kısmı tecrübeye dayandırıldığından ve tecrübeyi arttırmanın en iyi yolunun seyahat etmek olduğu, [4] başka bir ifadeyle tecrübelerin zekayı kıvraklaştırdı, akli melekeleri keskinleştirdiği

* Yemek Kültürü Yazarı / Çevirmen, nazlipiskin@gmail.com

2 Justin Stagl, *A History of Curiosity The Theory of Travel 1550-1800*, Routledge, London and New York, 2004, s. 49'dan itibaren.

3 Erken modern dönemde seyahat nedenleri konusunda bkz. Boies Penrose, *Urbane Traveller 1591-1635*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1942; John Walter Stoye, *English Travellers Abroad 1604-1667 Their Influence in English Society and Politics,* New Haven, Yale University Press, 1989.

4 Jerome Turler, *The Traveiler of Ierome Turler, deuided into two bookes the first containing a notable discourse of the maner and order of traueling ouersea or into strange and forrein countreys...*, London, 1575, "Önsöz" kısmı.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

bedeni ise kuvvetlendirdiği düşünüldüğünden seyahat tecrübesinin neticesinin bilgelik olduğu kanaati mevcuttu. [5]

Seyahat algısı çerçevesinde kimler seyyah olabilir, seyahat etme nedenleri nelerdir, seyahat etme koşulları nelerdir sorularının peşine düşüldüğünde patika bizi seyahat etme ve seyahatnâme yazma kuralları olan *ars apodemica* [6] türünde eserlere çıkarır. [7] 1570'li yıllarda Almanya ve Benelüks ülkelerinde ortaya çıkan bir metin türü olup seyahat sırasında bilgi ve tecrübe edinme ile bunları yazarak aktarma metodolojisi olarak tanımlanabilecek *ars apodemica*, 17. ve 18. yüzyıllarda Avrupa'nın diğer ülkelerinde de etkili olmuştu. [8] Seyahate hazırlanmak için neler yapılması gerektiği, seyahati gerçekleştirme ve seyahati belgeleme kurallarını içeren bu literatür, [9] 16.-17. yüzyıllardaki bilgi edinme arzusunun ve hümanist programın bir parçası olarak değerlendirilmektedir. [10]

## Seyahatnâmelerde Yemek Kültürünün Yeri

Seyyahların, seyahat ettikleri yerlerdeki yemek kültürü ve daha dar kapsamda tatlılar, helvalarla ilgili verdikleri bilgiler bir açıdan seyahat sırasında kendi beslenmelerine gösterdikleri dikkat ile ilgili bilgiler, başka bir açıdan ise ve genel olarak yeme-içme kültürü ile ilgili verdikleri bilgiler, bir şehrin incelenmesi açısından pazar yerleri, esnaf grupları, üretim teknikleri, şehirdeki zengin ve fakir halkın hayat tarzlarıyla ilgili yaptıkları gözlemlerdendir. *Ars apodemica* türü metinler olan seyahatnâme yazma kılavuzlarında belirtildiği üzere seyyahlar seyahat ederken bu tür gözlemlerde bulunmak ve bunları yazmakla yükümlülerdi. Bu tür bilgiler, hümanist bilginin ayrılmaz bir parçası olarak görülüyor ve okur tarafından kabul gören bir seyahatnâmede bu bilgilerin yer alması gerekiyordu.

5 Thomas Neale, *A Treatise of Direction, How to Travel Ssafely, and Profitably into Forraigne Countries*, London, 1643, s. 2.

6 *Ars apodemica* hakkında bazı temel çalışmalar için bkz. Justin Stagl, *A History of Curiosity The Theory of Travel 1550-1800*, Routledge, London and New York, 2004; Judith Adler, "Travel as Performed Art", *The American Journal of Sociology*, Vol. 94, No. 6, 1989, The University of Chicago Press, s. 1366-1391.

7 Hikmet Nazlı Pişkin, "17. Yüzyıl Akdeniz Dünyasında Seyyah Olmak: İngilizce Seyahatnâmelere Göre Seyahat Kavramı ve Seyahat Etme Koşulları", İstanbul Üniversitesi, Edebiyat fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırma Merkezi, *Evliya Çelebi'nin Doğumunun 400. Yılı Münasebetiyle Seyyahlar ve Seyahatnameler 23-24 Mayıs 2011*, İstanbul.

8 Stagl, *A History of Curiosity*, s. 55.

9 Latince bir terim olan *ars apodemica* sözcüğü, uzak, uzaklaşmak, ayrılmak, seyahat etmek anlamındaki *–apo* kökü ile Latince *academia* sözcüklerinin birleştirilip Latinize edilmesi yoluyla türetilmiştir, Jennifer Speake, *Literature of Traveling and Exploration An Encylopedia*, Routledge, 2003. Avrupa'nın çeşitli ülkelerinde *arte peregrinandi, prudentiaa arte apodemica, método apodemico de viajar, die rechte Reisekunst and l'art de voyager* adıyla da anılmıştır.

10 Joan-Paul Rubiés, "Instructions for Travellers: Teaching the Eye to See," *History and Anthropolgy*, Vol. 9, No. 2-3, 1996, s. 139-190.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

Ancak, her seyyahın bu bilgileri metnine ne kadar ve nasıl aktardığı o seyyahın eğitimine, mesleğine, seyahat amacına, kişisel ilgi alanlarına göre değişiklik gösterir. Yiyecek ve içecekler söz konusu olduğunda lezzet tercihleri de önemli bir kriter olduğundan seyyahların metinlerinde tatlıların lezzetine dair yargıların çok öznel olduğunu akılda tutmak gerekir.

Bu çalışmanın amacı, 16.-19 yüzyıllarda Osmanlı topraklarını ziyaret etmiş bazı Batılı seyyahların metinlerinde helva ve başka tatlı çeşitleri ile ilgili bilgileri derleyerek söz konusu dönemde Batı'da Osmanlı imgesinin oluşturulmasında etkili olan yemek kültürü anlatımları üzerinden maddi kültür çalışmalarına katkıda bulunmaktır. Batılı seyyahlardan bazıları, Osmanlı İmparatorluğu'nda yaptıkları gözlemler sonucu tatlılara ve bir tatlı çeşidi olan helvaya dair görüşlerini belirtirler. Bu görüşlerden bazıları yalnızca bir tespit niteliğindeyken bazıları seyyahın helvanın ya da diğer tatlıların tadına dair öznel görüşlerinin ifadesidir. Bu makale kapsamında eserleri incelenen seyyahlardan bazıları helvanın tadını beğenmiş bazılarıysa beğenmemiştir.

## Helva: "Türkler Tatlıları Severler"

Alman Hans Dernschwam, 1553'de bir elçilik heyetine kendi isteği ile katılarak İstanbul'a doğru yola çıkmıştır. Heyet, padişahın Amasya'da olması nedeniyle Anadolu yolculuğuna koyuldu. Elçilik heyeti Kanuni Sultan Süleyman'ı ziyaret ettikten sonra aynı yoldan geri döndü ve 1555 ortasında Viyana'ya ulaştı. Seyahati sırasında oldukça ayrıntılı notlar tutan Dernschwam, kaydettiği bilgileri bazı yerlerde tekrarlasa ve Türkler hakkında bir takım olumsuz önyargılar taşısa da 16. yüzyıl Osmanlı coğrafyası hakkında önemli bilgiler vermektedir. Elçilik heyetinin başında olan Busbecq de gezi sırasındaki gözlemlerini kaydetmiştir[11].

Dernschwam, Türkler'in tatlı sevgisini gören ve kendisi de helvayı seven seyyahlardan. "Bütün Türkler tatlı şeyleri çok severler. Çorbadan başka herkese biraz da koyun eti verilir. Meyve onların her zaman yedikleri şey.[12] Dernschwam, İstanbul'daki aşevlerinde yapılan ve genellikle Ramazan ayında tüketilen helvayı çok beğenir: "Tatlıların arasında beyaz biri var ki, buna helva diyorlar. Sözünü ettiğimiz tatlı badem, bal ve yumurtanın beyazı ile yapılıyor. Sevdiğimiz bu maddeleri kızgın ateşte bir arada eritip pişiriyorlar. Bu tatlı tutkal gibi bir şey; bir tahta parçası iye karıştırınca sertleşiyor. Sonra büyük ve keskin bir bıçakla kesmek gerekiyor. Çok

11 Hans Dernschwam; *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, Çev. Yaşar Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara,1987, s. 427.

12 Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, s. 90.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

lezzetli ve tatlı, kurabiye gibi nefis bir şey. Elle dokulunca sert, fakat ağza alınca dağılıveriyor. Sanki tatlı tebeşir yeniyor sanırsınız". [13]

Dernschwam'ın bulunduğu heyetten 20 yıl sonra İstanbul'a gelen başka bir Alman elçilik heyetinde seyyah Stephan Gerlach da bulunuyordu. Gerlach 1573-1576 yıllarında gerçekleştirdiği seyahatini kapsamlı bir seyahatnâmede anlatır. Bu eserde Alman elçilik heyetine sırasında 31 Aralık günü padişaha elçi heyetinin getirdiği hediyeleri padişaha sunmak için Topkapı Sarayı'na kabul edildikleri zaman verilen ziyafet anlatılır. Gerlach, önce kısaca "çeşit çeşit yemekler ikram ettiler, bizi Roma-Germen İmparatoru'nun onuruna ağırladılar" der. [14] Gerlach'ın efendisi ve Bay Simmich, Gerlach yedi sekiz çeşit olup toplamda 80 tabakta servis edilen yemekleri altı vezir ve Rumeli Beylerbeyi ile birlikte yerler. "Ayrıca et, kızarmış tavuk, pirinçten yapılma tatlılar, nefis beyaz ekmek ve tatlı şerbet ikram edildi," der. [15] "İçecekleri, bal ve su karışımından veya kaynatılmış armut, ayva ve badem karışımından yapılan şerbettir. Türkler tatlı yemekleri ve içecekleri severler." [16]

Tatlılarımızı ve helvalarımızı beğenmediğini belirten seyyahlar da var elbet. Bunlardan biri olan Charles Mac Farlane, 1829 yılının Ramazan ayında Turgutlu'da (Casabar) bir handa gecelediği zaman akşam yemeği bulmakta çektiği zorluklardan bahseder. İftardan sonra Turgutlu'ya vardıkları için kebapçılar kapanmıştır ve seyyahın mihmandarı karınlarını duyurmak için evvela helva bulabilmiştir. Ama seyyahımız, "Bulabildiği tek şey nefret edilesi helva diye bir Türk tatlısıydı," diyerek helvadan hiç de hoşlanmadığını belirtir. [17]

Esnaf alayları ve çarşı pazarda tatlıcıların, helvacıların bulunması seyyahların ilgisini çeken bir konu olarak görülüyor. 17. yüzyıl Fransız seyyahlarından olan oryantalist Antione Galland Fransa'nın Osmanlı elçisi M. de Nointel'in heyetinde kütüphaneci ve elçinin özel sekreteri, tercümanı olarak 1670-1675 yıllarında İstanbul'da bulunmuş, Anadolu, Trakya, Makedonya seyahatlerinde elçiye eşlik etmiştir. Antoine Galland, 4 Mayıs 1672 günü karargâha gitmek için Edirne'den yola çıkan yeniçeri birliğinde bulunan zanaatkâr yeniçerilerin geçit töreninde ekmekçiler, kasaplar, bahçıvanlar gibi bazı başka zanaatkârların yanı sıra gördüğü helvacıları

13 Dernschwam , *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, s. 172-173.

14 Stephan Gerlach, *Türkiye Günlüğü 1573-1576*, Çev. Türkis Noyan. Ed. Kemal Beydilli, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2007, s. 81.

15 Gerlach, *Türkiye Günlüğü 1573-1576*, s. 486.

16 Gerlach, *Türkiye Günlüğü 1573-1576*, s. 621-622.

17 Charles Mac Farlane, *Constantinople in 1828 A Residence of Sixteen Months in The Turkish Capital And Provinces with an Account of the PresentState of the Naval and Military Power and of the Resources of the Ottoman Empire, Second Edition, to Which in Added An Appendix Containing Remarks and Observations to the Autumn of 1829 ifn Two Volumes*, London, Sounders and Otley, 1829, Vol.I, s. 400-401.

şöyle anlatır: "Yemişçilerle tatlıcılar da hemen hemen aynı nizamla ilerlediler. Evvelkilerin önlerinde giden iki kişi, başlarında içi muhtelif cins meyve dolu müteaddit sepetler bulunan birer büyük tepsi taşıyordu. Fakat en hoş olanı, tatlıcıların önünde giden bir adamdı ki bunun topuklarına kadar inmekte bulunan bir gömleği olup üstünden altına kadar tamamiyle helva, yani tatlı kaplıydı ve arkasındaki kaba etler üzerinden avuç avuç alarak helva yiyor ve bakanlara fırlatıyordu. Oldukça uzun olan sakalı o derece tatlıya bulanmıştı ki görülmüyordu, külahı da tatlıdan yapılmıştı." [18]

19. yüzyılda İstanbul'a gelmiş İngiliz seyyah Charles White ise Divan Yolu'ndaki Kebapçı Mustafa'nın dükkânında yediği kebaplar, yemekler ve tatlıları anlatır. Seyyah, beraberindekilerle birlikte yediği tatlı ve helvaları, kendi okur kitlesi tarafından anlaşılabileceğini düşündüğü şekilde şöyle tanımlamış: İrmik helvası için "yernik halvssy, irmik, tereyağı ve taze balla yapılan tatlı bir karışım," kadayıf için "*katayif* (*kadife*) un, yumurta ve tereyağıyla yapılan içinde krema ve tatlı şehriye bulunan bir çeşit krep"; güllaç için "gulatch (*gül yemeği*) ince nişasta ile koyulaşırılmış ve gülsuyuyla kokulandırılmış bir tür krema" "zerdeh pilaf (altın renkli pilav)" ve hoşaf için "khosh-âb (*hoş su*)"ifadelerini kullanmış. [19]

## Pirinçli Tatlılar: Sütlaç, Muhallebi ve Zerde

Dernschwam, bazı pirinçli tatlı çeşitlerini şöyle anlatır: "Pirinç, süt ve un birbiriyle karıştırılıp pişiriliyor. Buna şeker ve tereyağı da katılıyor. Üzerine gülsuyu veya misk dökülüyor. Bu yemeğe muhallebi deniyor. Dernschwam'a göre "pirinç çorbaları [sütlaç]" çok nefistir. Bu tatlıya, safran katarak sarı bir renk verirler, şekerle veya balla tatlandırırlar. [20]

İngiliz seyyah Charles White, zerdeyi pilav türlerinin neler olduğunu anlattığı bölümde şu şekilde açıklar: "*Zerdeh* (altın renkli) bu şekilde adlandırılmasının nedeni safranla renklendirilmesinden dolayıdır. Safranın verdiği kırmızı renk, Peygamber'in en sevdiklerinden olan Ümeyyed ailesinden olup Bedr Savaşı'nda Muhammed'in şahsını korurken öldürülen Hamza'nın kanını hatırlatmak amacıyla kullanılır. Pilavların Hamza tarafından bulunduğu düşünülür." Buradaki bilgide zerdenin tatlı olduğuna dair bir ifade yer almaması dikkat çekicidir. [21]

18 Antoine Galland, *İstanbul'a Ait Günlük Hatıralar 1672-1673*, Çev. Nahid Sırrı Örik, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 1987, C. 1, s 110-111.

19 Charles White, *Three Years in Constantinople or Domestic Manners of the Turks in 1844, Second Edtion, in Three Volumes*, Henry Colburn Publishers, London, 1846, Vol. 1, s. 91-92.

20 Dernschwam , *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, s. 59, 90, 171, 336.

21 White, *Three Years in Constantinople or Domestic Manners of the Turks in 1844*, s. 89.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

## Kaygana

Eserinde yemek kültürünün çeşitli yönlerine epey yer vermiş olan Dernschwam tatlı türde kayganayı şu şekilde anlatır: "Bundan başka ince buğday unu yumurta akı ile iyice çalkalanır. Bu hamurdan bir kısım veya bir kaşık dolusu kızgın tavaya dökülüyor. Bu karışım tavada tabak gibi açılıyor. Ne kadar istenirse o kadar sayıda pişiriliyor. Üzerine bir parmak kalınlığında şeker, içerisinde ince dövülmüş badem veya ceviz dökülüyor, gül suyu veya misk ilave edilerek yapılan bu börekler birbiri üzerine katlanıp sofraya konur. Bu da çok nefis ve leziz bir yemek." Seyyahımız şu bilgiyi de eklemiş: "İstanbul'da bulunan bazı aşevlerinde yağda kızartılan, içinde çeşitli otlar ve yumurta bulunan çeşitli tatlılar yapılmakta, bunlar şeker ya da balla tatlandırılmaktadır. Bu tatlılar özellikle Ramazan ayında çok tüketilmektedir." [22]

## Pekmez

Pekmez, seyyahlar tarafından balla birlikte en çok bahsedilen tatlı yiyecek. 1573-1575 yılları arasında Doğu Akdeniz'de bulunmuş Alman hekim, botanikçi ve seyyah Leonhart Rauwollf, Antep'te iki tür pekmez yapıldığını, bunlardan koyu kıvamlı olanın en iyi olduğunu ve "küçük fıçılarda" ihraç edildiğini belirtir. Rauwolf, Türkler'in kanunlarına göre şarap içmek yasak olduğundan çok sayıda üzüm bağı sahibi olmadıklarını; ama yetiştirdikleri üzümleri çeşitli şekillerde işlediklerini belirterek "en iyi üzümlerin yetiştiği Şam ve civarında yaşayanlar, kuru üzüm yaparlar," diyerek özellikle Antep halkının pekmez üretimine dair "üzüm suyunu bal kıvamına gelinceye kadar kaynatırlar, buna *pachmatz* (pekmez) diyorlar," bilgisini verir. Rauwolf, şurup olarak nitelendirdiği pekmezin Antep'te biri koyu diğeri duru olmak üzere iki çeşidinin imal edildiğini vurgulayarak "Birincisi en iyisi olup küçük fıçılara doldurularak başka ülkelere yollarlar. İkincisini kendileri kullanıyorlar, bazen suyla karıştırıp şerbet yerine içmeleri için hizmetçilerine veriyorlar, bazen de küçük kaplara koyup bal gibi ekmek batırarak istahla yerler," diye yazar. [23]

Dernschwam; pekmezin kışlık bir gıda maddesi olduğuna vurgu yaparak "…üzümü kış için de hazırlıyorlar. Yaş üzümleri kaynatıp tatlı bir içki yapıyorlar. Bu usulle diğer meyvelerden de faydalanıyorlar," dedikten sonra yolculukları sırasında bir Rum köyünden bal ile karıştırılmış pekmez aldıklarını da belirtir. [24]

22 Dernschwam , *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, s. 171, 172.

23 John, Ray, *FRS. Collection of Curious Travels & Voyages in two tomes the first containing Dr. Leonhart Rauwolff's Itinerary into the eastern countries as Syria, Palestine or the Holy Land, Armenia, Mesopotamia, Assyria, Chaldea, &c.*, Translated from the Original High Dutch by Nicholas Staphorst, Printed for J. Waltboe et al, London, 1738, s. 68, 69.

24 Dernschwam , *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, s. 141 ayrıca bkz. 172, 229, 231, 261. Bal

MANİSA CELÂL BAYAR ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

Fransız Guillaume Antoine Olivier (1756-1814), Fransız devriminden sonra görevli olarak İstanbul'a gelip daha sonra Mısır ve İran'ı dolaşmış bir seyyah. Gözlemlerini kapsamlı olarak kaleme almış. Olivier'in metninin bir bölümünde özellikle İstanbul'un iaşesi ile Anadolu'da üretilen gıda maddeleri hakkında notlar da bulunmakta. Nisan 1793'te Marsilya'dan yola çıkan Olivier, Çanakkale Boğazı üzerinden İstanbul'a ulaşır. Çanakkale civarında konakladığı zaman Truva yakınlarındaki köylerde pekmezi gören seyyah bölgede yetiştirilen üzümlerden pekmez yapıldığı bilgisini verir. Olivier'ye göre "reçinemsi bir bal" olan pekmez, "Türklerde ... çok alışılmış ve bütün yıl boyunca tüketilen makbul bir gıda maddesidir. Şeker, bal yerine kullanılır, tatlılarda, çöreklerde esas maddeyi oluşturur". bulunmakta [25].

Olivier seyahatnâmesinde, pekmezin tatlı yapımında kullanılmasına dair de bilgi mevcut. Seyyah pekmezli susam helvası yapımı bilgisini şöyle veriri: "Susamla karıştırılıp Avrupalıların dahi pek ihmal edemeyecekleri bir nevi nuga [26] yaparlar. Pekmezi imal etmenin bir zorluğu da yoktur. Helva denilen nuga yahut tatlıyı yapabilmek için pekmezle susam kocaman kazanlarda orta ateşte devamlı olarak kaynatılır. Büyük tahta kaşıklarla hiç durmadan karıştırılır. İyice piştikten ve sıvı katılaşmaya başlayınca ateşten indirilir düz mermerden veya bakırdan tepsilerin içine dökülür. Birbuçuk iki parmak kalınlığındaki bu sıvı soğumaya bırakılır. Elde edilen bu 'nuga' veya helva perakende olarak ... satılır. ... Pekmezin pek çok çeşitleri vardır. Bu tatlı sıvının et yemeklerine bile katılmakta olduğuna tanık olduk." [27]

Sultan Abdülmecid döneminde (1839-1861) Türkiye'ye gelmiş, 20 yıl burada yaşamış Lady Fanny Blunt 1878'de yayınlanan anılarında şehirli ailelere mensup kadınların çiftlik veya bağ evlerindeki kış hazırlıkları arasında pekmez yapımını da sayar. "Ailenin kadınları ve misafir kalan arkadaşları son derece hafif giysilerle ve çıplak ayakla günlerini meyve yiyerek ve tarhana, kuskus, yufka, pekmez, reçel, nişasta gibi kışlık yiyecekleri hazırlamaya yardım ederek geçiriyorlar. [28]

pekmez karışımı için s. 222.

25 Olivier, seyahat ettiği yerler hakkındaki gözlemlerini *Le Voyage Dans l'Empire Ottoman. L'Égypte et la Perse* adı altında 6 ciltte toplamış ve 1807'de basılmıştır. Osmanlı toplumu ile ilgili notları iki ciltte yer alır. [Olivier]; *Türkiye Seyahatnamesi/1790 Yıllarında Türkiye ve İstanbul*, Çev. Oğuz Gökmen, 2 Cilt, C. 1, Ankara-1977, s: 183, C. 2, İstanbul-1991, s: 128.

26 Nuga, esas olarak ceviz, badem, fındık, fıstık gibi bir ürünün bal, şeker ya da benzeri bir tatlandırıcı ile yapılan sert bir tür şekerlemedir. Olivier, burada pekmezli helvayı anlatmaya çalışmaktadır.

27 Olivier, *Türkiye Seyahatnamesi/1790 Yıllarında Türkiye ve İstanbul*, C.2, s: 27.

28 Lady Fany Blunt, *The People of Turkey, Twenty Years Residence Among Bulgarians, Greeks, Albanians, Turks and Armenians, by a Consul's Daughter and Wife*, Haz. Stanley Lane Poole, London,1878, s. 207.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

## Kudret Helvası

Seyahatnâmelerde belirtilen tatlı yiyeceklerden biri de kudret helvasıdır. Kudret helvası, güneydoğu Avrupa ile Afganistan arasındaki coğrafi bölgede bulunan, tatlı bir gıda ve ilaç olarak kullanılagelmiş bitkisel kökenli tatlı bir maddeye verilen genel addır. Kudret helvası adıyla bilinen bu maddeler, başta ılgın ağacı (*Tamarisk*), geven (*Astragalus*), meşe (Quercus), devedikeni, çam olmak üzere çeşitli bitkilerin üzerine yerleşen eşkanatlılardan bazı böceklerin, yaprakbiti türleri, koşnil türleri vb. böceklerin bitkileri delerek elde ettikleri özsuyunu dönüştürmeleri sonucu oluşan veya bazen bitkinin doğrudan özsuyu olan maddelerdir. Kudret helvası bitkinin üstünde önce şeffaf, şekerli şurup iken katılaşınca beyaz, ufak bir kristal halini alır. Kudret helvasının, manna'nın ne olduğu ve çeşitleri konusunda Gene R. De Foliart, F. S Bodenheimer, Donkin [29] gibi böcekbilimciler tarafından müstakil çalışmalar yapılmıştır. Mary Işın tarafından çeşitli sözlükler ve başka kaynaklar kullanılarak kudret helvası türlerinin ne olduğu konusunda yapılan araştırmada, kudret helvası olarak nitelendirilen 24 çeşit madde belirlenmiştir. [30] Batıda Kitab-ı Mukaddes'teki adı olan manna ya da man olarak bilinen kudret helvası, Doğu Anadolu, Batı İran ve Kuzey Irak'ta gezengübin, terencübin, terenjibün, gezo, gezengevi, gez-meni, 'gezengübin' (gez balı), gez, gezo, asel-i rims gibi isimlerle bilinir.

Kudret helvası ya da Yahudilik'teki adıyla man, dinler tarihinde önemli bir yere sahiptir. Eski Ahid, Yeni Ahid ve Kur'an-ı Kerim'de kudret helvasının göklerden yaradanın bir lütfu olarak yağdığının belirtilmesi bu yiyeceğin mucizevî bir madde olduğu inancına yol açmıştır. Osmanlı topraklarına gelen Avrupalı seyyahlar Kitab-ı Mukaddes'te belirtilen bir tatlı olduğu için kudret helvası konusundaki gözlemlerini helva çeşitlerine göre daha ayrıntılı anlatmışlardır. Kudret helvası ve Osmanlı topraklarına gelen Batılı seyyahların kudret helvası ile ilgili görüşlerine başka bir makalemde yer vermiştim. [31] Bu makalede tekrar etmek pahasına tatlılarla ilgili olduğundan burada o makaleden bazı kısımları almak yerinde olur.

Terencebin (terencübin, terengübin) adlarıyla anılan kudret helvası çeşidi devedikeni üzerinde böcek tarafından yapılan çeşittir. Bu çeşit ile

29 Bodenheimer, F. S. *Insects as Human Food.* The Hague: W. Junk 1951 [Bu kitaptan geniş alıntılar, internette bulunan De Foliart'ın çalışmasında bulunmaktadır.]; De Foliart, Gene R. *The Human Use of Insects as a Food Resource: A Bibliographic Account in Progress*, (kitabın tümü food-insects. com websitesindedir. Bu bildiri için kullanılan kısım, Türkiye, İran ve Orta Doğu bölgesini kapsayan 21. bölümdür), Donkin, R. A. *Manna: An Historical Geography*, Dr. W. Junk, The Hague, 1980.

30 Mary Işın, "Kudret Helvası Göklerden Yağıyor Mu?", IX. Ulusal Tıp Tarihi Kongresi Bildirileri, Ed. Esin Kahya, Sevgi Sarı, Adnan Ataç, Mümtas Mazıcıoğlu, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2006, s. 261-271.

31 *Nazlı Pişkin, "Meleklerin Ekmeği: Kudret Helvası," MetroGastro, Metro Kültür Yayınları, İstanbul, Sayı 54, 2010, s.42-47.*

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

ilgili olarak, 16. yüzyıl seyahatnâmelerinden birinde bu bilgiye rastlamak mümkündür. Alman hekim, botanikçi ve seyyah Leonhart Rauwollf, Halep çarşısında satılan mallara dair verdiği bilgiler arasında kudret helvası ticaretine de değinir. "İran'dan büyük miktarlarda, *trunfchibil* [terencübil] adını verdikleri, bilinmeyen bir kudret helvasını tulumlar içinde getiriyorlar. Terencübin Araplar'ın *agul* ve *albagiy* [devedikeni] dedikleri dikenli bir çalıdan toplandığından içinde küçük dikenler ve kırmızımsı yabancı madde var. Bu kudret helvası, bizim kişnişimizden biraz daha büyük taneli; görünüşü bizim *Larix*'ten [32] topladığımız kudret helvamıza çok benzer." Rauwollf, bu tür kudret helvasının Serapion ve İbn Sina'nın kudret helvası bahislerinde anlattıkları diken üzerine yağan çeşitle aynı olarak değerlendirilebileceğini belirttiği gibi, bu bölgede başka bir kudret helvası çeşidinin de bulunduğunu ve bunun dişbudaktan sızan özsuyu olduğunu da ekler. [33]

Anadolu topraklarında gezo türü kudret helvası elde edilmesi bilgisine 19. yüzyıl seyahatnâmelerinde de rastlanmaktadır. 19. yüzyıl seyyahları, kudret helvasının tatlı olarak tüketilmesinden ya da ilaç olarak kullanılmasından çok sanayide kullanılan bir madde olması özelliğiyle ilgilenmişlerdir. 1874'te Anadolu'yu ziyaret eden ve seyahatnâmesini 1881'de yayınlayan İngiliz seyyah Henry Fanshawe Tozer, Anadolu topraklarındaki seyahati sırasındaki gözlemlerini aktarırken Bitlis ile ilgili verdiği önemli bir bilgi bölgede kudret helvası toplandığı bilgisidir. Tozer, Bitlis'in mesire yerlerine gidip yemek yedikten sonra ceviz ağaçlarının gölgesinde bir öğleden sonra geçirir. Ceviz ağacının gövdesindeki tırtıl şeklindeki akıntıların tüccarlar tarafından toplanıp vernik yapımında kullanılmak üzere satıldığını ve özellikle Fransa'ya ihraç edildiği, satıldığını bunun için de ceviz yetiştirmeye değdiğini belirtir. [34] Tozer, kudret helvasının nasıl toplandığına dair de bilgi verir. Kudret helvasının meşe ağacından en kolay toplandığı; ama yalnızca meşe ağacından toplanmayıp türlü ağaçlardan toplandığını belirtir. Kuru yıllarda hasadın daha çok olduğunu belirten seyyah, kudret helvasının iki şekilde toplandığını anlatır. Bazen kudret helvasının üstünde bulunduğu yaprağın şekerli malzemenin suda toplandığını belirtir. Kudret helvasının meşe ağacından en kolay toplandığı; ama yalnızca meşe ağacından toplanmayıp türlü ağaçlardan toplandığını belirtir. Kuru yıllarda hasadın daha çok olduğunu belirten seyyah, kudret helvasının iki şekilde toplandığını anlatır. Bazen kudret helvasının üstünde bulunduğu yaprağın şekerli malzemenin suda toplandığını belirtir. Diğer yöntemde ise yaprakların kurutulduğunu ve beyaz renkli kudret helvasının pul gibi

32 Larix, melez ağaç türü olup yaprak döken iğne yapraklılar.

33 Ray, *FRS.Collection of Curious Travels & Voyages in two tomes the first containing Dr. Leonhart Rauwolff's Itinerary,* s. 63.

34 Henry Fanshawe Tozer, *Turkish Armenia and Eastern Asia Minor*, London, Longmans, Green and Co, 1881, s. 303-304.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

düştüğünü belirtir. Tozer, kudret helvasının oluşumu hakkında Bitlis halkının mutabakata varmadığını belirterek halkın çoğunun bu maddenin yalnızca yapraklarda değil insanların giysilerin üzerinde bile biriktiğini belirterek bu maddenin havadan Arabistan'dan esen rüzgârlarla geldiğini söylediği bilgisini verir. [35] Meşede oluşan kudret helvası, İran'da *gaz-e 'alafî* adıyla anılır ve *gaz-angabîn* ikamesi olarak tatlı yapımında ayrıca halk hekimliğinde ekspektoran olarak kullanılan bir maddedir. [36]

## Sonuç

Bu çalışmada incelenen seyahatnâmelerde, seyyahların Osmanlı topraklarında ziyaret ettikleri yerlerde yemek kültürünün bir parçası olarak başta helva, pekmez, pirinçli tatlılar, kudret helvası olmak üzere çeşitli tatlı yiyeceklere ilgi duydukları ve bunları hem yapma şekilleri hem de tüketim şekilleri açısından betimleyerek kendi okurlarına tanıttıkları görülmüştür. Seyyahlardan bazıları helvanın tadını beğenmiş, bazılarıysa beğenmemiştir. Fakat kişisel bir tercihin sonucu olan bu saptamaların değerinden ziyade bu metinlerde verilen bilgiler, Doğu'ya ait yiyecekler olan helva ve diğer tatlıların Batılı okura anlatılması suretiyle Doğu maddi kültürünün Batı'ya tanıtılması bakımından örnekler olarak görülmelidir.

Yeme-içme kültürü, erken modern dönemde bile toplumların geleneklerinin temsili olarak görüldüğünden kimliğin ayırd edici bir unsuru olarak değerlendiriliyor, seyahatnâmelerde stereotiplerin oluşturulması için kullanılıyordu. Yeme-içme alışkanlıkları toplumun başka alanlardaki alışkanlıklarını da yansıtan ayırd edici bir nitelik olarak görülüyordu. Bu bağlamda, seyyahların tatlı ve helva ile ilgili ifadeleri de kendi kültürlerinden ayırd edici nitelikler olarak görülmektedir.

## KAYNAKÇA

ADLER, Judith; "Travel as Performed Art", *The American Journal of Sociology*, Vol. 94, No. 6, 1989, The University of Chicago Press.

BLUNT, Lady Fany; *The People of Turkey, Twenty Years Residence Among Bulgarians, Greeks, Albanians, Turks and Armenians, by a Consul's Daughter and Wife*, Haz. Stanley Lane Poole, London,1878.

DERNSCHWAM, Hans; *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, Çev. Y. Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara,1987.

DONKIN, R. A; *Manna: An Historical Geography*, Dr. W. Junk, The Hague, 1980.

35 Tozer, *Turkish Armenia and Eastern Asia Minor*, s. 305.

36 *Encyclopaedia Iranica*, Vol. III, "Balût", Ed. Ehsan Yarshater, Routledge & Kegan Paul, London & New York, 1989, s. 647-648.

*ENCYCLOPAEDIA IRANICA*, Vol. III, "Balût", Ed. Ehsan Yarshater, Routledge & Kegan Paul, London & New York, 1989.

GALLAND, Antoine; *İstanbul'a Ait Günlük Hatıralar 1672-1673*, Çev. Nahid Sırrı Örik, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 1987.

GERLACH, Stephan; *Türkiye Günlüğü 1573-1576*, Çev. Türkis Noyan. Ed. Kemal Beydilli, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2007.

IŞIN, Mary; "Kudret Helvası Göklerden Yağıyor Mu?", IX. Ulusal Tıp Tarihi Kongresi Bildirileri, Ed. Esin Kahya, Sevgi Sarı, Adnan Ataç, Mümtas Mazıcıoğlu, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2006.

MAC FARLANE, Charles; *Constantinople in 1828 A Residence of Sixteen Months in The Turkish Capital And Provinces with an Account of the PresentState of the Naval and Military Power and of the Resources of the Ottoman Empire, Second Edition, to Which in Added An Appendix Containing Remarks and Observations to the Autumn of 1829 ifn Two Volumes*, London, Sounders and Otley, Vol I, 1829.

NEALE, Thomas; *A Treatise of Direction, How to Travell Safely and Profitably into Forraigne Countries*, London, 1643.

OLIVIER, Guillaume Antoine; *Türkiye Seyahatnamesi/1790 Yıllarında Türkiye ve İstanbul*, Çev. Oğuz Gökmen, 2 Cilt, İstanbul, 1977, 1991.

PENROSE, Boies; *Urbane Traveller 1591-1635*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1942; John Walter Stoye, *English Travellers Abroad 1604-1667 Their Influence in English Society and Politics,* New Haven, Yale University Press, 1989.

PİŞKİN, Nazlı, *Meleklerin Ekmeği: Kudret Helvası," MetroGastro, Metro Kültür Yayınları, İstanbul, Sayı 54, İstanbul, 2010.*

PİŞKİN, Hikmet Nazlı; "17. Yüzyıl Akdeniz Dünyasında Seyyah Olmak: İngilizce Seyahatnâmelere Göre Seyahat Kavramı ve Seyahat Etme Koşulları", İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırma Merkezi, *Evliya Çelebi'nin Doğumunun 400. Yılı Münasebetiyle Seyyahlar ve Seyahatnameler 23-24 Mayıs 2011*, İstanbul.

RAY, John; *FRS. Collection of Curious Travels & Voyages in two tomes the first containing Dr. Leonhart Rauwolff's Itinerary into the eastern countries as Syria, Palestine or the Holy Land, Armenia, Mesopotamia, Assyria, Chaldea, &c.*, Translated from the Original High Dutch by Nicholas Staphorst, Printed for J. Waltboe et al, London, 1738.

RUBIES, Joan-Paul; "Instructions for Travellers: Teaching the Eye to See," *History and Anthropolgy*, Vol. 9, No. 2-3, 1996.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

TOZER, Henry Fanshawe; *Turkish Armenia and Eastern Asia Minor*, London, Longmans, Green and Co, 1881.

TURLER, Jerome; *The Traveiler of Ierome Turler, deuided into two bookes the first containing a notable discourse of the maner and order of traueling ouersea or into strange and forrein countreys...*, London, 1575.

SPEAKE, Jennifer; *Literature of Traveling and Exploration An Encylopedia*, Routledge, 2003.

WHITE, Charles; *Three Years in Constantinople or Domestic Manners of the Turks in 1844, Second Edtion, in Three Volumes*, Henry Colburn Publishers, London, 1846.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ 1883

MARMARA ÜNİVERSİTESİ

# KUTSAL BİR YİYECEK OLARAK HELVANIN RİTÜELLERDEKİ İŞLEVLERİ: İSTANBUL'DAKİ CÂFERÎLER VE UŞŞÂKÎLER[*,**]

*Evrim ULUSAN ÖZTÜRKMEN*[***]
*Zehra HAMARAT*[****]

## Giriş

İnsanlar günlük pratiklerini, ilişkilerini ve stratejik kimliklerini "haklı çıkarmak" için bilgi, kavram ve değer gibi soyut kültürel kategorilere başvururlar.[1] Soyut olan bu kategoriler çoğu zaman nesneler üzerinden somutlaştırılır. Toplumsal kültürün önemli somutlayıcı nesnelerinden olan yiyecek türleri ise bir yandan insanoğlunun temel ihtiyaçlarından biri olan

* Bu çalışmanın ortaya çıkmasında kaynak kişilerin çok büyük emekleri bulunmaktadır, verdiği bilgiler dolayısıyla hepsine minnettarız. Ayrıca bazı kaynak kişilere ulaşmada ve Mehdiye Camisindeki "aşura" programına katılmamız noktasında yardımcı olan Merve Akbaba ve ailesine, Uşşâkî Vakfı'nın bizleri çok iyi karşılayıp bilgiler veren, sorularımızı cevaplama nezaketinde bulunan görevlilerine; Helvacı Ana türbesinin varlığından bizi haberdar eden ve kaynak kişilere ulaşmamızı sağlayan öğrencilerimiz Esma Çelik ve Mahir Erdem Say'a çalışmadaki önemli katkılarından dolayı teşekkür ederiz. Şunu da belirtmek gerekir ki verilen bilgilerin hassasiyeti dolayısıyla ve kendilerinin de istekleri neticesinde kaynak kişilerin isimleri bu çalışmada paylaşılmamıştır.

** Bu yayın, Marmara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyon Başkanlığı tarafından SOS-A-100.615.0296 numaralı proje olarak desteklenmiştir.

*** Dr., Marmara Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, evrimu@gmail.com

**** Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, zehra.hamarat@istanbul.edu.tr

1 Jenny B. White, "Türkiye'nin Kent Antropolojisi", *Sınırlar, İmajlar ve Kültürler: Antropolojik Açıdan Avrupa ve Avrupalılığı Yeniden Düşünmek*, Der. H. B. Gedik, Dipnot Yayınları, Ankara, 2013, s. 166.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

beslenmeyi karşılarken bir yandan da doğrudan ya da dolaylı olarak pek çok ritüelin alanı içine dâhil edilir.[2] Malzemelerin temininden pişirilmesine, sunumuna ve dağıtılmasına kadar olan süreç ritüel haline getirilebildiği gibi genel anlamıyla "yemek/sofra" veya katılımcılar tarafından bilinip tanınan, onaylanan herhangi bir yiyecek de bir ritüelin merkezinde yer alabilir.[3] Yemek, ritüele hangi süreçte ve şekilde dâhil edilirse edilsin ritüeli uygulayan topluluğun niteliklerine bağlı olarak gerek bireysel gerekse toplumsal anlamda belli işlevleri yerine getiren değer somutlayıcı nesne olarak karşımıza çıkar.

Helvanın işlevlerine odaklandığımız bu çalışmada, soyut birtakım kültürel kategorilerin ne tür eylemler, söylemler ve görünümlerle helva üzerinden somutlaştırıldığı ve işlevselleştirildiği Câferîlerin[4] ve Uşşâkîlerin[5] ritüelleri özelinde gösterildi. Helva, ilk bakışta her iki dinî grubun belli ritüellerindeki ortak unsur ve bu grupları birleştiren somut nesne olarak belirdi. Fakat helvanın uygulamalar ve anlatılardaki niteliklerinden hareketle işlevleri konusunda gözlemlerimizi derinleştirdikçe sözü edilen grupların helvayı bazı toplumsal sınırlarını belirlerken ayırıcı bir nesne olarak da konumlandırdıklarını tespit ettik. Böylece değer somutlaştırıcı bir araç nesne olarak kabul ettiğimiz helvanın, sözü edilen iki grup tarafından hangi kültürel ihtiyaçlar doğrultusunda kullanıldığı bu çalışmanın temel sorununu oluşturdu. Bu soruna bağlı olarak, helvanın hangi amaçlarla, ne tür kültürel kategorilere dâhil edildiği; dinî, etnik, cinsiyete dayalı rollerin ve ekonomik sınırların belirlenmesinde nasıl işlev kazandığı ve tüm bunların ne tür aktarım araçlarıyla sağlandığı sorgulandı.

Helvayı belli ritüellere dâhil etme durumu İslam geleneği içindeki birçok toplulukta karşımıza çıkmakla beraber biz bu durumu Uşşâkîler ve Câferîler özelinde araştırdık. Çünkü Uşşâkîlerde helvanın, malzemelerin bir araya getirilmesinden itibaren ritüelistik bir nesneye dönüştürülmesi, türbe ismine taşınacak kadar kutsal ve anlamlı görülmesi; Câferîlerde ise yas ritüelinin önemli bir parçası kabul edilip derin ve güçlü anlamlar yüklenmesi ve topluluk kimliğinin ayırıcı bir unsuru olarak konumlandırılması bize dikkat çekici geldi.

---

2 Tarikatlarda yemek adabı için bkz. Kemal Sâil, "Dervişlerin Sofra Edebi ve Tekke Yemek Kültürü", *Keşkül: Yemek Âdâbı Lokma*, S. 41, 2017, s. 16-33.

3 Zemzem suyu, okunmuş şeker, lokum gibi yiyeceklerin kutsallığın/şifanın taşıyıcısı veya adak olarak dağıtılması bu duruma örnek gösterilebilir.

4 **Câferîlik:** Şia'nın önemli fıkıh mezheplerinden biridir ve adını İmam Cafer'den almaktadır. Ayrıntılı bilgi için bkz. Hayreddin Karaman, "Ca'feriyye", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 7, 1993, s. 4-10.

5 **Uşşâkîlik:** Nurbahşiyye ve Halvetiyye tarikatlarının bir karışımı olduğu söylenen bu tarikat bugün daha Halvetiyye'nin bir kolu olarak bilinir. Hüsameddin Uşşakî'ye nispet edilen bu tarikatın asitanesi XVI. yüzyılda Hüsameddin Uşşakî tarafından Kasımpaşa'da kurulmuştur. Ayrıntılı bilgi için bkz. Mahmut Erol Kılıç, "Uşşâkıyye", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 42, 2012, s. 232-233.

## İşlev hakkında

Çalışmadaki "işlev" kavramı için Malinowski'nin (ö. 1942) işlevselcilikle ilgili temel aksiyomları yol gösterici olmuştur. Kültürü nesneler, eylemler ve zihniyetler sistemi olarak ele alan Malinowski'ye göre kültür sistemi içinde her parçanın bir amacı vardır ve her parça başka parçalarla ilişkilidir. Gerçekleştirilen etkinliğin türüne göre nesneler farklı işlevler kazanabilir ve böylelikle kültürel sistemin sınırları; "eğitim, toplumsal denetim, ekonomi, bilgi sistemleri, ahlak ve inanç, yaratıcı ve sanatlı anlatım biçimleri" şeklinde ayırt edilebilir.[6] Sosyal bilimlerin farklı disiplinlerince ele alınan bu geniş etkinlik kümesine ait olguları her yönüyle açıklamak bu çalışmanın sınırları içinde mümkün değildir. Fakat olguların merkezine yerleştirdiğimiz helvayı insan davranışları, ekonomik beklentiler, psikolojik ihtiyaçlar, inanç faktörü gibi sosyal boyutun içinde yer alan yönleriyle değerlendirebileceğimiz; eylemlerle ve dilsel düzlemde biçimlendirilen gerçeklikler arasındaki bağlantıları göstererek anlamlandırabileceğimiz kanaatindeyiz.

Bu tür bir dikkat, biçimin işlev tarafından belirlendiği ön kabulüne dayanırken herhangi bir kültürel gerçekliğin açıklanabilmesi için olgular arasındaki bağlantıların tek tek saptanması gerekliliğine de işaret eder ve bir anlamda olguları çok yönlü olarak değerlendirmek için bir yönerge sağlar.[7] Bu çalışma kapsamında düşündüğümüzde, helvanın yer aldığı bağlamların niteliklerini tespit ve farklı olgular arasındaki bağlantıları belirleme süreci araştırmacıların ayrıntıları yakalama ve yorumlama gücüyle sınırlı kalma tehlikesini içermektedir. Buna rağmen helvanın yer aldığı bağlamların olabildiğince ayrıntılı betimlenmesi ve yorumlanmasıyla bu eksiklik giderilebilir.

Malinowski'nin kültürel süreçlere dair değerlendirmeleri ile Victor Turner (ö. 1983) ve Brian Fay'ın "örtük amaca/örtük içeriğe" dair düşünceleri de bu çalışmada işlevlerin tespitinde ve yorumlanmasında yönlendirici olmuştur. Kültürü bireyden topluma genişleyen ve bireyin evrensel olan temel ihtiyaçları tarafından örgütlenen bir sistem olarak ele alan Malinowski'ye göre kültürün herhangi bir süreci; el ürünleri, örgütlü gruplar ve sembollerden oluşan üç boyuta sahiptir ve bu üç boyut birbirine sıkıca bağlıdır.[8] Bir ürün olarak helva, örgütlü grupları bağlayıcı bir unsurdur ve birçok değeri sembolize etmektedir. Grubu bir arada tutan değerler, bu değerlerin sembolleştirilmesi ve bireyden topluma temel bazı evrensel ihtiyaçların sağlanması süreçleri hakkındaki bilgi araştırmacının konuya dışarıdan bir gözle yaklaşmasını gerektirmektedir. Bu çalışmanın

6 B. Malinowski, *Bilimsel Bir Kültür Teorisi*, Çev. Saadet Özkal, Kabalcı, İstanbul, 1992, s. 21-22.

7 Malinowski, *a.g.e.*, (Paul Reiald'ın önsözünden), s. 15.

8 Malinowski, *a.g.e.*, s. 22.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

konu ile ilgili veri toplama sürecinde Victor Turner'in "örtük amaç",[9] Brian Fay'ın "örtük içerik" olarak adlandırdığı ve topluluk bilgisinin, topluluğun bakış açısının aşılmasıyla elde edilip yorumlanabileceği yaklaşımı benimsenmiştir.[10] Helvanın işlevlerini belirlemek için örtük içeriklerden hareket edilmiş, bununla birlikte, helvanın yer aldığı ritüellerin anlatıya dönüştürülüp betimlendiği bölümde, *insanların yaptıkları ya da yarattıkları şeyleri bilmek için onların sahip olduğu etkinlik ve üretimlerin kendileri için ne anlama geldiğini gösteren anlamlar olan "açık içerik"lere*[11] yer verilmiştir.

Bireyler gibi toplumsal sistemlerin de işlevsel gereksinimlere dayandığını savunan Merton'un düşünceleri ve özellikle belirlediği işlev şeması da çalışma için yönlendirici olmuştur. Merton'a göre toplumsal sistemin sürdürülebilmesi; âdetlerle inançların korunması ve tüketim gibi iki ön koşula bağlıdır; sosyolojik verilerin tümü toplumsal sistemin örüntüleşmiş ve tekrarlanır unsurlarına dâhil oldukları sürece işlevsel açıdan incelenebilir. Merton, toplumsal sistemin sürdürülebilmesi için gerekli çözümlemeleri sağlayacak işlevsel gereksinimleri şu başlıklar altında toplar: modellerin sürdürülmesi, kişisel ve toplumsal gerilimlerin boşaltılması, kanalize edilmesi ya da denetimi, sistemin çevresini denetlemesi ya da ona uyması, kolektif eylemin ön koşulu olan asgari toplumsal birliğin sağlanması, bireysel ve kolektif amaçlara ulaşılması.[12]

Malinowski ve Merton'un, kültürel etkinlikleri insanların biyolojik ihtiyaçlarından hareketle ortaya çıkan, birbirinden türeyen ve sistemleşen ihtiyaçlarla bağlantılandırma noktasında birleştikleri görülmektedir. Merton'un bu şeması, araştırdığımız iki dinî grubun gereksinimlerini ve bu gereksinimler sonucu ortaya çıkan kültürel biçimleri irdeleyen bu çalışmada özellikle ritüeller gibi toplumsal sistemin inanç alanına ait yapılarında yoğunlaşılacak bölgelere işaret etmesi bakımından yol gösterici olmuştur. Bundan hareketle helvanın yer aldığı bağlamlardaki kişilerle görüşülerek, bu kişiler için helvanın o bağlamdaki anlamı; yasaklar, cezalandırmalar, onaylamalar ve "sevaplar" içeren tabuya özgün nitelikleri; özellikle bu yiyeceğin seçilmesinin gerekçeleri; kişilerin helvanın tarihsel artalanı hakkında bilgileri derlenmiş; helvanın gerek eylemsel düzlemdeki gerekse dil düzlemindeki sembolleri sorgulanmıştır. İşlev açısından değerlendirme noktasında, elde edilen verilerin hem topluluk yapısını güçlendiren, sistemin sürdürülebilirliğini sağlayan birleştirici/olumlu yönlerine hem

9 Victor Turner, *Ritüeller: Yapı ve Anti-Yapı,* Çev. Nur Küçük, İthaki Yayınları, İstanbul, 2018, s. 30.

10 Brian Fay, *Çağdaş Sosyal Bilimler Felsefesi (Çok Kültürlü Bir Yaklaşım),* Çev. İsmail Türkmen, Ayrıntı Yayınları, İstanbul, 2005, s. 179.

11 Fay, *a.g.e*, s. 179-180.

12 Alev Erkilet, *Toplumsal Yapı ve Değişme Kuramları: Sorokin, Parsons, Dahrendorf, Merton*, Hece Yayınları, Ankara, 2007, s. 212-213.

de topluluk içinde ve "diğer" topluluklarla ilişkilerdeki ayrıştırıcı/olumsuz yönlerine dikkat çekilmiştir.[13]

## Neden helva?

Câferîler ve Uşşâkîlerde neden başka bir yiyeceğin değil de helvanın ritüelin merkezine taşındığı ya da ritüel sofrasında diğer yiyeceklerden farklı olarak kutsandığı üzerinde durulması gereken bir konudur ve bu konu sosyal bilimlerin çeşitli disiplinleri tarafından ele alınabilir. Halkbiliminin araştırma alanına giren konular özelinde, sözünü ettiğimiz gruplardan elde ettiğimiz verileri değerlendirdiğimizde, ritüellerde özellikle helvanın tercih edilmesine ilişkin bazı gerekçeler ortaya çıktı.

Bu araştırmaya konu edilen helva, un helvasıdır. Helvanın ana maddesi olan un, Türk beslenme düzeninin temel unsurlarından biridir. Türkiye'de un, önemli gıdalardan biri olan ekmeğin malzemesi olduğu gibi et ve pekmezle çeşitlendirilen hamur yemeklerinin de temel malzemesidir. Çiğdem Kara, Türkiye'de unun geniş bir alanda kullanımının "yokluk" (az ürün çeşidi, geçici malzeme darlığı) ile açıklanabileceği gibi bu yemeklerin sadeliğinin Türk beslenme kültürünün bazı özelliklerini de gösterdiğini bildirir ki bu özellikler, yemeklerin tok tutucu, lezzetli olması ve kıt kaynakların akıllıca kullanımıyla elde edilmesidir.[14] Türk beslenme kültürünün temel unsurları olan un, şeker, yağ ve suyun yani helva yapımı için gereken malzemelerin kısa sürede ve kolaylıkla temin edilebilmesi, helva pişirmenin basit birkaç aşamadan oluşması, bir iki saatlik çabayla onlarca kişinin doyurulabilmesi kalabalık katılımın olduğu ritüellere uygun bir yiyecek olarak helvayı tercih edilebilir kılar. Ayrıca helvanın, içerdiği malzeme yönünden doyurucu ve enerji verici niteliği sayesinde yoğun bedensel ve zihinsel enerji harcanan zikirlerden sonra tercih edildiğine dair görüşler vardır.[15]

Gözlemlediğimiz gruplar, un helvası yapmakta ama kendi helvalarının diğerlerinden farklı olduğunu özellikle vurgulamaktadır. Uşşâkîler, farklı olarak az şekerli ve tahinli yaptıklarını; Câferîler ise süt ile unu ırmik haline getirip pişirdikleri helvaya karıştırdıklarını belirtmişlerdir. Un helvasının bu sadeliği tasavvuftaki "fakr"[16]; ideal insanın fakir ve sade

13 Folklorda "bozuk" ve "örtük" işlevlerle ilgili daha fazla bilgi için bkz. Mehmet Aça, Mehmet Ali Yolcu, "Folklorda Bozuk ve Örtük İşlev", *Folklor/Edebiyat* S. 90, 2017/2, ss. 49-60.

14 Çiğdem Kara, "Çok Açlar: Tabiatın, Siyasetin ve Güzelliğin Eliyle", *International of Human Science*, C. 11, S. 1, 2014, s. 499.

15 Nakşibendiyye tarikatında uygulanan zikirlerden biri olan hatm-i Hâcegân zikrinden sonra da şeker, üzüm, hurma veya helva gibi tatlı yiyecekler tüketilir. Bkz. Necdet Tosun, "Hatm-i Hâcegân", *Keşkül: Duâ ve Virdler*, S. 30, 2014, s. 63. Bu uygulama diğer bazı tarikatlarda da karşımıza çıkmaktadır.

16 **Fakr:** 1. Yoksulluk. 2. a. Dervişlik, sâlikin hiçbir şeye malik ve sahip olmadığının, her şeyin gerçek malik ve sahibinin Allah olduğunun şuurunda olması. İnsan Allah'ın kulu olduğundan; insan da, ona nispet edilen diğer şeyler de hakikatte onun mevlâsı olan Allah'ındır. b. Sâlikin kendisini

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

olması düşüncesi ile örtüşmektedir ki; Uşşâkî helvasının ceviz, fıstık gibi farklı malzemelerle çeşitlendirilmemesinin tasavvuftaki bu düşünce ile ilgili olabileceği kanaatindeyiz. Câferîlerde ise ölü ardından yapılan helva, yas yemeğinin bir parçasıdır. Bu nedenle tespit ettiğimiz kadarıyla Câferî helvası da bir bayram veya düğün helvası gibi farklı malzemelerle çeşitlendirilmemektedir. Gözlemlediğimiz her iki dinî grupta helvanın özellikle bu niteliklerinden dolayı tercih edildiğini söyleyebiliriz.

## Helva hangi bağlamlarda ve nasıl yer alıyor?

Çalışma kapsamında İstanbul, Küçükçekmece'deki Câferî ve Kasımpaşa'daki Uşşâkî topluluklarında alan araştırması gerçekleştirdik. 2017 Eylül ayı içerisinde İstanbul'da yaşayan Câferî topluluğuna bağlı kişilerle görüştük, 30 Eylül'de bu grubun Küçükçekmece Mehdiyye Camii'ndeki "aşura" olarak adlandırdığı törene katılıp gözlemlerde ve kalabalık bir grupla yüz yüze görüşmelerde bulunduk. 2017 yılının Ekim ayında ise İstanbul Kasımpaşa'da bulunan Uşşâkî Dergâhı görevlileri, Helvacı Ana Türbesi türbedarı ile türbe ve dergâh çevresinde yaşayanlarla görüşmeler yaptık.

Öncelikle, bu iki dinî grubun gözlemlediğimiz ve gözlemleme imkânı bulamayıp kaynak kişilerin bizlere aktardığı bilgiler doğrultusunda yorumladığımız ritüelleri hakkında bilgi vermek uygun olacaktır ki bazı ritüeller dinî gruplar tarafından mahrem kabul edildiği için bu ritüellere katılmamıza izin verilmedi. Türbe ziyaretinde bulunanların bireysel ritüellerinin tamamını doğrudan gözlemleme imkânımız olmadığından daha önce ziyarette bulunan veya ziyarette bulunanlar hakkında bilgi sahibi olan kişilerle görüştük. Alan araştırması sürecinde Uşşâkîlerden ve Câferilerden bizim için bir ritüel gerçekleştirmelerini talep etmedik. Ritüelleri olabildiğince doğal bağlamlarında gözlemlemeye, yorumlamada güçlük çektiğimiz bazı bilgileri ise kaynak kişilerle yeniden görüşme yoluyla elde ettiğimiz bilgilerle desteklemeye gayret gösterdik.

Çalışmaya konu edilen Câferî topluluğu, Azeri kökenli olup Muharrem ayının onuncu günü Kerbela olayını anma ve Hz. Hüseyin'in öldürülmesinin yasını tutma amacıyla Küçükçekmece Mehdiyye Camisinde toplanır. İmamın vaazı ve maktellerden sonra "sine-zen" adı verilen erkekler, Hz. Hüseyin'in öldürülmesinden duydukları acıyı temsilen – tıpkı ilk yas tutup dövünenler gibi – sine döverler. Bu esnada caminin mutfağında yine aynı topluluğun kadınları bir gece öncesinden pişirmeye başladıkları yemekleri dağıtıma hazırlamaktadır. Yemek; et, pilav, helva ve şekerli sudan oluşur. Bu menüde helva topluluk tarafından, ölü ardından yapılan bir yas

dâima Allah'a muhtaç bilmesi, Allah'ın hiçbir şeye ihtiyacı olmadığını kavraması. c. Fenâ, fenâ fi'llah. Süleyman Uludağ, *Tasavvuf Terimleri Sözlüğü*, Kabalcı Yayıncılık, İstanbul, 2012, s. 131.

yemeği olarak nitelendirilir. Aşure gününden sonra yine Hz. Hüseyin'in ölüm yıldönümünün üçüncü, yedinci ve kırkıncı günlerinde helva yapıp dağıttıklarını aktaran Câferîler, sadece Hz. Hüseyin'in değil, diğer imamların ölüm yıldönümlerinde de helva yapıp dağıttıklarını söylemişlerdir. Dolayısıyla helva Câferî törenlerinde yasın temel bir göstergesidir.

Uşşâkîlerde ise helva birkaç farklı ritüelde yer almaktadır. Ziyaret ritüellerinde, Uşşâkî Dergâhı'na bağlı Helvacı Ana Türbesi'ni ziyaret edip adak adayanlar istekleri gerçekleştiğinde genellikle helva yapıp dağıtır. Burayı ziyaret edip helva dağıtanlar Uşşâkî tarikatına bağlı olabileceği gibi tarikat ile ilgisi bulunmayanlar da olabilmektedir.

Bunun dışında tarikat mensupları tarafından yılda bir kez Helvacı Ana'yı anma etkinliği düzenlendiği bildirilmiştir. Kökeninin, mensupları tarafından 500 yıllık olduğu belirtilmekle birlikte anladığımız kadarıyla bu gelenek özellikle son yıllarda diriltilmeye çalışılmaktadır. Katılmamıza izin verilmeyen ve "mahrem" kabul edilen Helvacı Ana'yı anma etkinliği bir Uşşâkî menkıbesine dayandırılarak ritüelleştirilir. Kaynak kişilerin aktardığı menkıbeye göre, Uşşâkî tarikatının kurucusu Hüsameddin Uşşâkî'nin (ö. 1593) eşi "Matlube Sultan"dır. Hüsameddin Uşşâkî'nin bir dervişi canı helva çektiği ve zihni sürekli helvayla meşgul olduğu için "seyr ü sülûk"unu[17] tamamlayamaz.[18] Dervişin bu hali Matlube Sultan'a malum olur ve Matlube Sultan evde pişirdiği helvayı eve ait bir tasa koyar, üzerini beyaz tülbendi ile kapatıp dervişlere gönderir. Dervişler helvayı yedikten sonra seyr ü sülûk tamamlanır ve dervişlerin hepsi tasavvufta üstün bir mertebe kazanır. Hüsameddin Uşşâkî dergâhta eşinin tülbendini ve evlerine ait tası gördükten sonra eve gelir, eşine durumu sorduğunda Matlube Sultan bir dervişin canının helva çektiğini, kendisinin de bunu bilip helva gönderdiğini söyler. Hüsameddin Uşşâkî, kendisine malum olmayan bu bilginin eşine malum olması dolayısıyla, eşine "mezarın benden uzak olsun ki ben ayağımı rahat uzatayım" der.[19] Bu olaydan sonra Matlube Sultan'a

17 **Seyr u sülûk:** "Hakk'a ermek için bir rehberin öncülüğünde ve denetiminde çıkılan manevi ve ruhi yolculuk. Sâir ve sâlik (ehl-i sülûk) denilen yolcu (müsâfir), nefsindeki kötü huylardan arındığı ve iyi huylar edindiği ölçüde bu yolculukta mesafe alır. Seyr u sülûkun gayesi sâlikin kişisel arzu ve isteklerini yok edip tam anlamıyla kendisini ilahi iradenin hâkimiyeti altına sokması, bu suretle diğer insanlara rehberlik yapmasına imkân veren kâmil insan mertebesine yükselmesidir. Bir müridin seyr ve sülûkunu tamamlaması bu ehliyeti kazanması anlamına gelir." Süleyman Uludağ, *Tasavvuf Terimleri Sözlüğü*, Kabalcı Yayıncılık, İstanbul, 2012, s. 316.

18 Anlatının bir başka çeşitlemesinde bir değil bir grup derviş halvete girer ve akıllarında helva olduğundan bir türlü seyr u sülûku tamamlayamaz.

19 Kaynak kişilerimizin aktardığı bu menkıbe bazı yazılı kayıtlarda da mevcuttur. Örneğin Naci Eren bu menkıbeyi şu şekilde nakletmekte ve ayrıca onun olduğunu belirttiği bir kasideye de yer vermektedir: "Mustafa Safi hazretlerinden menkuldür: Hz. Pir zamanında halvette bulunan bir dervişe bir türlü fetih vaki olmazmış. Sebebi ise; canı helva istermiş. Kalbinin huzuruna mani olacak şekilde iştahı artmış. Pir hazretlerinin zevcesine bu hal keşfen malum olur. Bir miktar helva yapıp ona ikram eder. İnşallah fetih vaki olur der. Hakikaten ani fetih vukua gelir. Hatta bir rivayete göre yalnız bu dervişte değil, tam on dokuz dervişte aynı gece fütuhat vaki olmuştur. Pir hazretleri hanımının bu hareketini hoş karşılamışlardır. Bu olaydan sonra muhterem refikaları

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

"Helvacı Ana" denilmiştir. Bugün tarikatın kendini güncelleme sürecinde üretilen bazı ritüellerin kaynağını bu anlatı oluşturmaktadır. Helva malzemelerinin bir kısmı Helvacı Ana'nın türbesinde bir gece bekletilip sonra dergâha getirilmekte ve ana malzemeye karıştırılmaktadır. Bu helvanın yapım ve dağıtımı yalnızca Uşşâkî dervişleri ile sınırlandırılmıştır. Uşşâkîlerin helva yapıp dağıttıkları bir başka bağlam ise perşembe günleri gerçekleştirdikleri ve tarikat mensubu olsun olmasın herkesin katılımına izin verilen bir ritüeldir.

## Kutsal Bir Yiyecek Olarak Helvanın İstanbul'daki Câferîler ve Uşşâkîlerdeki İşlevleri

Gözlemlediğimiz iki grupta, helvanın belirlediğimiz işlevleri tasnif edilip değerlendirilmiştir. Ayrı başlıklar altında verilen bu işlevler, helvanın her iki grupta benzerlik gösteren ve farklılaşan kullanım amaçlarına işaret etmektedir.

### *Mitik kökene bağlama, kutsalı içerme ve dağıtma işlevi*

Toplumsal bellek özellikle performansa dayalı anma törenlerinde taşınıp sürdürülmekte, geçmişin imgeleri ve geçmişle ilgili bilgiler bu törenlerdeki tekrarlarla var olan toplumsal düzeni meşrulaştırmaktadır.[20] Câferî ve Uşşâkî ritüelleri geçmişin bilgisi ve imgeleriyle kuşatılırken gerek anlatılarda gerekse performansa dayalı uygulamalarda bu anlamda helvaya önemli işlevler yüklenmiştir.

Uşşâkîlerin helvanın yer aldığı ritüellerinde, geçmişte yaşandığı kabul gören bir olağanüstü deneyim tekrarlanır. Geçmiş zamanda olduğu gibi – şimdi de – aynı yiyecek, grup bireylerince pişirilip dağıtılmaktadır. Grup üyeleri, Helvacı Ana'dan zuhur eden kerameti aynı yiyeceği bugün de pişirip dervişlerine dağıtarak yeniden yaratmakta, ritüel modelinin sürdürülmesini sağlamaktadır. Burada helva, geçmiş ritüeli günümüze bağlayan, ritüelin merkezinde olan – değişmez – somut nesne olarak mitik bir işleve sahiptir. Pişirilecek olan helvanın malzemesinin bir bölümü Helvacı Ana türbesine

Helvacı Bacı adıyla şöhret kazanmıştır." Sıddık Naci Eren Balıkesiri, *Tarik-ı Uşşaki'de Usul ve Adab,* Uşşaki Vakfı Neşriyatı, İstanbul, 1995, s. 23. Aynı menkıbe şu eserde de yer almaktadır: Mahmud Erol Kılıç, *Anadolu Tasavvuf Tarihine Notlar II (Halveti-Uşşakiler)*, Sufi Kitap, İstanbul 2016, s. 31-32. Bu menkıbenin kaynak kişilerimizin bize aktardığı şekline çok benzeyen bir çeşitlemesi de şu şekildedir: "Hazret-i Pirin eşleri Esma Hatun ile Matlube mahlasını kullanan Helvacı Bacı'dır. Helvacı Bacı hakkında anlatılan bir olay şöyledir: Halvette bulunan bir dervişe, bir türlü fetih gelmez. Sebebi de nefsinin helva istemesi ve bu isteğin, o cana perde olmasıymış. Bu dervişin hali hazret-i pirin zevcesi Matlube Hatun'a malum olur. Biraz helva yapıp, o dervişe ikram eder. Başörtüsünden bir parça yırtıp vererek bunu başına koy, inşallah fetih zuhur eder der. O can bu söylenenleri yapar ve fetih zuhur eder. Arifler Matlube Hatun'un yaptığı bu olaydaki inceliğin sırrını anlarlar. Bundan böyle Helvacı Bacı adıyla şöhret kazanır." Bilal Reşid Rüşdü Urlavi, *Uşşakilik*, Yeşilhan Matbaacılık, Antalya, 2003, s. 119-120.

20 Paul Connerton, *Toplumlar Nasıl Anımsar?* Ayrıntı, İstanbul, 1999, s. 11-13.

gönderilir ve kutsanır. Malzemenin türbede bir gece bekletildikten sonra dergâhta ana malzemeye karıştırılmasıyla ve bunun yüzlerce yıldır yapıldığı iddiasıyla, anlatı ve ritüel mitik kökenlerine dayandırılarak güncele taşınır. Bu uygulamayla Helvacı Ana türbesi, kutsal kökenlerle zamansal olarak ilişkilendirildiği gibi ritüelin merkezi olan Hüsameddin Uşşâkî dergâhıyla da mekânsal olarak ilişkilendirilmektedir.

Geçmişte olduğu gibi bu helvayı bugün de sadece dervişlerin yiyebilmesi önemlidir. Bir şeyi kutsallaştırma yollarından biri onu esrarengiz kılma, sırlarla donatma ve gruba özel kılıcı nitelikler yüklemektir. Yalnızca kutsalın dairesi içindeki kişiler bu helvaya yüklenen "ağır" kutsallığı paylaşabilir. Nasıl ki "ilk keramet"te, helvadan yiyen dervişlerin manevi olarak yükseldiğine inanılıyorsa bugün de ancak aynı dereceye yükselebilecek olan o yola girmiş dervişler bu helvadan yiyebilmektedir. Perşembe günü "kim bu helvadan yiye/şifa bula" duasıyla yapılan ve dağıtılan helvayı ise şifa kaynağı olmakla birlikte herkes tüketebilmektedir. Buradaki "herkes" helvaya yüklenen ağır kutsallığa muhatap olmaz ama bu helvanın tüketimine dâhil edilerek helvanın şifasından faydalanabilir. Çünkü perşembe ayini için yapılan helvanın tüketimine bir şekilde ortak edilen insanların Uşşâkî topluluğunun bir üyesi olması ya da en azından Uşşâkîleri tanıyıp onlara sempati duyması arzulanmaktadır.

Helvacı Ana için yılda bir kere düzenli olarak gerçekleştirildiği söylenen ritüelde pişirilip dağıtılan ve geçmişe göndermede bulunan helva ile Helvacı Ana'yla ilgili menkıbe ve menkıbeye bağlı uygulamalar da güncele taşınmaktadır. Bu anlatıya bağlı olarak helvanın üzerini örttüğü söylenen beyaz tülbent Helvacı Ana kültünü canlı tutmada ve kültü mitik kökene bağlamada oldukça işlevseldir. Helvacı Ana'nın gönderdiği helvadan yiyerek manevi anlamda yüksek mertebeler edinen dervişlerin daha sonra bu tülbentten aldıkları parçalarla sarıklarına düğme yaptıkları belirtilmektedir. Uşşâkî dergâhında bulunan eski sarıklarda ve bugünkü dervişlerin kullandıkları sarıklarda da beyaz bir bez parçasından yapılmış düğme bulunmakta, bu düğme Helvacı Ana'nın tülbendini ve dergâha gönderdiği helvayı temsil etmekte, bu şekilde geçmişe ait olaylar ve kişilere dair inançlar helvanın üstünü örten nesnenin bile kutsallaştırılması yoluyla tâbilerin bilinçlerinde yer etmektedir.

Câferî ritüelindeki helva, helva aşını yapmakla görevli "temiz"[21] bir kadın tarafından pişirilirken, seyyid olan diğer bir kadın tarafından dualarla kutsanır ve kadın ellerini helvaya basarak helvayı "mühürler". Burada helva yine onu pişirenleri ve yiyenleri farklı bir uzam ve zamana taşıyıcı, kutsallığı paylaştırıcı bir işlevdedir. Hz. Fatıma'nın helvayı eliyle kavurması

21 Kaynak kişiler "temiz" ifadesiyle regl döneminde olmayan, gusül abdesti ve namaz abdesti almış kadınları kastetmektedir.

kerametini hatırlatan bu hareket seyyid kadını ve çevresindekileri mitik atalara bağlar.[22] Bu helvadan bir parça alınıp bu parça evlerde pişirilen "dünyevi" helvayla karıştırılır ki burada kutsanmış helva parçasının sıradan bir helvayı dahi kutsal alana taşıyıcı "maya" olarak kullanılması dikkat çekicidir.

### *Grup kimliğini belirginleştirme/kendini ötekinden ayrıştırma işlevi*

Yaptığımız araştırmada Câferîlerin kendilerini, "öteki"nden yani Sünni Müslümanlar başta olmak üzere Şii olmayan diğerlerinden ayrıştırmada helvayı bir araç olarak kullandıkları tespit edilmiştir. Görüşülen kaynak kişiler bu farklılığı helva üzerinden ısrarla vurgulamışlardır. Muharrem ayının onuncu günü anlamına gelen aşura/aşure Câferîler için matem günüdür. Yezid tarafından Hz. Hüseyin ve yanındakilerin şehit edilişinin acısı bir ritüele bağlı olarak yaşanır. Kerbela olayı ve sonrasında bu olayın her yıl bir yas töreni olarak anılması, toplumun üyelerini aynı acı temelinde birleştirir. Câferîler bu yas törenlerinde cenaze yeni kalkmış gibi ilk günün acısını taze tutarlar. Vaazdaki söylemler, okunan mersiyeler, sine dövülmesi, ağlamalar bunun göstergeleridir. Bu ritüel modeli içinde helva, grubu hem kutsal saydıkları kökenlerine gönderen, önceki zaman ve mekândaki ortak atalarına bağlayan mitik bir işlevdedir hem de bu yönüyle grubun ayırıcı kimlik özelliklerini belirginleştirme işlevindedir. Câferîler yaşanan olayın acısını ilk günkü gibi çeşitli ritüel ve söylemlerle yeniden yaşarken bu taze ölümün taze helvasını yaparak helvayı sembolik bir nesne haline de getirmektedirler.

Aşure, Câferîler için Muharremin onuncu gününde yaşananların yasını tutma ve yas helvasını yapma günüyken ötekilerde "aşure" adı verilen yemeğin yapıldığı gün haline gelmiştir. Câferîlere göre ötekiler günün asıl önemini ve trajedisini unutturmak gayretiyle aşure gibi bir yemek "üretmiş" ve bunu pişirip dağıtmıştır.[23] Böyle bir algı topluluk kimliğinin bir parçası olarak helvanın aşure karşıtı olarak değerlendirilebileceğini göstermektedir. Bu günde aşure pişirilip dağıtılması Câferîlere göre bidattır. Ötekilerin, onlardan olmayanların, bu yas gününü bulandırmak, Câferîlerin acısını

22 Kaynak kişilerin verdiği bilgiye göre Hz. Ali'ye bir kadın kendisiyle evlenmek istediğini söyler. Hz. Ali bu durumu Hz. Fatıma'ya danışır. Hz. Fatıma, Hz. Ali'nin kadını reddetmeyip gelip kendisine danışmasına çok üzülür ve babasının yanına gider. O arada ocakta helva bulunmaktadır ve Hz. Fatıma ocaktaki helvayı eliyle karıştırmaya başlar. Kendisine elinin yanacağı söylendiğinde, içinin acısından elinin acısını hissetmediğini belirtir.

23 Kaynak kişilerimizin verdiği bu bilgiler bazı yazılı kayıtlarda da mevcuttur. Hz. Hüseyin'in 10 Muharrem'de Kerbela'da şehit edilmesini anmak ve o günün yasını tutmak için çeşitli merasimler düzenlenmiş; hatta Şii-Fatımi devletinde bu yas tutma resmî bir devlet merasimi halini almıştır. Buna karşılık Emeviler de o günün acısını unutturmak için 10 Muharrem'i bayram olarak kutlamış; hatta şenlikler yapıp tatlılar dağıtmıştır. Ayrıca pek çok hadis de uydurulmuştur. Bkz. Yusuf Şevki Yavuz, "Aşura", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 4, 1991, s. 25-26. Ayıca bkz. Eyüp Baş, "Aşûre Günü, Tarihsel Boyutu ve Osmanlı Dinî Hayatındaki Yeri Üzerine Düşünceler", *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, S. 1, 2004, s. 167-190.

örtmek, saptırmak için dağıttıkları "doğru olmayan" bir yiyecektir. Helva ise yasın temsilî yemeğidir. Ötekiler, Câferî olmayan komşular, yoldan gelip geçenler de bu yemekten yiyebilir. Dağıtmakta bir sakınca görülmez. Helva dağıtılması kutsallığın veya şifanın paylaştırılmasının yanında, topluluk kimliğinin içeriğini ve topluluğun kökenlerini duyurmayı, topluluğu kendilerinden olmayanlara tanıtmayı da sağlar; helva burada da bir aracı nesnedir.

Benzer işlev, Uşşâkî helvasında da görülmektedir. Uşşâkîler, Helvacı Ana için yılda bir kez düzenledikleri anma gününde helva malzemelerinin bir kısmını bir gece Helvacı Ana türbesinde bekletirler. Bu helvanın pişirilmesinde yalnızca dergâhın dervişleri bulunabilir ve bu helvadan dervişler yiyebilir. "Mahrem" kabul edilen bu ritüel, yüzyıllar önceki aslına gönderme yaparak dervişleri sıradan insanlardan ayırır. Dolayısıyla Helvacı Ana için yapılan helva, kutsal olan ve olmayan grubu ayırıcı bir işlevdedir. Uşşâkîlerin perşembe günü düzenledikleri ayinleri ve bu ayin için yapılan helvanın tüketimi ise sıradan insanlara da açıktır ve yine topluluğun kimliğini diğerlerine tanıtmayı sağlayan bir nesnedir.

***Bireysel ihtiyaçlarla ilgili işlevler***

Bu tür işlevler, genellikle Helvacı Ana türbesine özel ihtiyaçları için giden, Uşşâkî Dergâhı'na bağlı bulunan veya bulunmayan kimselerin ziyaretlerinde ve memoratlarında tespit edilmiştir. Helvacı Ana'nın ziyaretçileri daha çok kadınlardır. Başı sıkışanlar, dara düşenler, dilekleri olanlar çeşitli taleplerle Helvacı Ana'yı ziyaret etmektedir.[24] Burada helva, dilek sahibinin dileği yerine geldikten sonra türbede dağıtması gereken bir adak olarak öne çıkar, türbenin önünden geçen kadınlara ve çocuklara dağıtılır. Bireyin temel ihtiyaçlarının kutsal tarafından karşılanması ve borcun helva dağıtılarak ödenmesi bireysel ihtiyaçlara karşılık oluşturulmuş kültürel çözümlerdir.

Helvacı Ana türbesinde helva dağıtılmasının türbenin adıyla ilişkili olduğu düşüncesindeyiz. Çünkü görüştüğümüz kaynak kişilerden bazıları Helvacı Ana ile ilgili olduğunu düşündükleri menkıbeler anlatmışlardır. Bu menkıbeler, Helvacı Ana'nın savaşta askerlere helva dağıtması veya eşi Şeyh Hüsameddin Uşşâkî'nin içinden geçen helva isteğini şeyh söylemeden bilmesi gibi yaygın efsane motifleri ile birleştirilmiştir.[25]

24 Bir kaynak kişinin komşusunun üç çocuğu vefat eder, çocuklarını doğduktan hemen sonra kaybeden bu kadın, Helvacı Ana'dan çocuk ister, üç çocuğu daha olur ve yaşar. Başka bir kaynak kişinin aktardığına göre, pek de güzel olmayan bir kız arkadaşı evlenebilmek için Helvacı Ana'dan dilek diler, evlenir. Başka bir anlatıya göre de maddi olarak dara düşen bir kaynak kişimize tanımadığı biri para verir, "Bu parayı aşağıdan (Uşşâkî dergâhından) gönderdiler"der fakat kaynak kişimiz soruşturduğunda dergâhtan birilerinin para göndermediğini öğrenir. Ona göre bu para Helvacı Ana tarafından kendisine gönderilmiştir. Derlediğimiz diğer bazı dilekler de şunlardır: ideal bir eş bulma, bebek sahibi olma, sarhoş eşin ölümle cezalandırılması vb.

25 Bir kaynak kişimizin aktardığına göre, bir savaş sırasında askerlerin canı helva çeker, bu istek

Bireysel ihtiyaçlara bir diğer örnek, kutsalla – bir şekilde – irtibatta olabilme isteğidir. Adağını yerine getirme, türbe tarafından çağrılma[26], kült olan kişiye hizmet etme[27] veya topluluk içerisinde sahip olunan üst statüyü koruma[28] gibi görünümlerle karşımıza çıkan bu durumlar, bireyin grup içinde – diğerlerinden – ayrıcalıklı olduğu algısını yaratma işlevi görür.

Helvacı Ana'nın türbedarı olan kadın, türbeyle ilgilenen, kendini türbeye adamış bir kimse olarak önemlidir. Sağlıklı olduğu genç yaşlarda türbeyi temizleyen, gelenlere türbeyle ilgili bilgiler verip türbenin kapısını açan türbedar kadın, cuma günleri de mahallenin kadınlarını evlerde toplayıp dua eder ve helva dağıtırmış. Başlangıçta yalnızca türbenin yer aldığı arsanın sahibi olması dolayısıyla türbe ile kurduğu bu bağ, sonradan Uşşâkî Dergâhı'ndan birinin kadınla irtibata geçmesiyle onu fahri bir görevli statüsüne taşımıştır. Helvacı Ana, "kadını darda koymamış, ne zaman başı sıkışsa yardımını esirgememiştir."[29] Bu haliyle Helvacı Ana türbesi kendisiyle ilgilenen kadını ruhani olarak yüceltir, onu kutsala yaklaştırır.

Bu tür işleve bir diğer örnek, türbe tarafından çağırılan kadınlardır. Rüya veya "içe doğma", "gaipten ses duyma" yoluyla davet edilen kadınlar Helvacı Ana'yı ziyaret eder. Kutsalın talebiyle türbeyle bağlantıya geçenlerin kendilerini özel hissettikleri tespit edilmiştir. Helvacı Ana türbesi, türbedarını korur, ziyaretçilerini bazen davet eder, onların taleplerine cevap verir, onları çeşitli dertlerden kurtarır.

Türbe ziyareti yalnızca eksiklikleri veya sıkıntıları gidermek için yapılmaz, bazı bireysel motivasyonlar da ziyareti sağlamaktadır. Kadınların bazen türbeye hizmet ettikleri, bazen Helvacı Ana'nın kutsallığına gerçekten inanıp samimi bir şekilde istedikleri için çağrılmaları veya rüya gibi yollarla davet edilmeleri dolayısıyla türbeye geldikleri gözlemlenmiştir. Bir şekilde

Matlube Sultan'a malum olur ve askerlere helva gönderir. Bu nedenle ona "Helvacı Ana" denmiştir. Başka bir anlatıya göre ise Şeyh Hüsamettin Uşşâkî bir gün eve gelir, bu sırada eşi Matlube Sultan çamaşır yıkamaktadır. Şeyh, eşine canının helva çektiğini söyler ve eşinden helva pişirmesini ister. Kadın, şeyhe dolabı açmasını ve oradaki helvayı yemesini söyler. Şeyh dolabı açtığında dumanı üzerinde bir helva bulur.

26 Helvacı Ana türbesinin yakınına yeni taşınmış bir kadın çocuğunu uzaktaki türbelere ziyarete götürürmüş. Bir gün Helvacı Ana, kadının rüyasına girer ve "yakınındaki dururken uzaktakine niye gidiyorsun?" diyerek kadını türbeye davet eder.

27 Bir genç kız türbeden "sen gelme!" diye bir ses duyar ve genç kız bir süre türbenin dışını temizleyip, çeşitli hizmetlerini gördükten sonra yine aynı ses "gel artık" diye kızı çağırır.

28 Kaynak kişiler, Câferîlerde aşure günüde dağıtılan yemeklerin masrafının özellikle caminin imamı tarafından karşılandığını vurgulamışlardır. Helvacı Ana türbesinin türbedarı olan kaynak kişimiz ise, uzun yıllar boyunca cuma günleri kendi evinde helva kavurup dağıttığını, toplantılar düzenlediğini bir anlamda çevresine önderlik ettiğini bildirmiştir. Yaşlandığında bu toplantıları ve helva dağıtımını sürdüremediğini bildirmiştir.

29 Kaynak kişimizin aktardığına göre, rüyasında Helvacı Ana tarafından çağrılan kadın kendisini türbeye adar ve ömrü boyunca Helvacı Ana'dan destek görür. Helvacı Ana türbedar kadına başı sıkıştığında para gönderir, ihtiyacı olduğu anda yardım eder; örneğin evinin anahtarını kaybettiğinde anahtar gönderir, türbenin inşaatı için gerekli olan maddi ve manevi desteği sağlar, yaşamı boyunca çok kazancı olmamasına rağmen üç katlı bir ev sahibi yapar vb.

kutsal güçle irtibatta olan kişiler, bir anlamda dünyevi alandan mistik/ruhani alana geçmektedirler; bu, kutsal yiyeceğin de aracısı olduğu bir dönüşümdür. Helvacı Ana, dervişlerin helva istediğini anlayarak ruhani/kutsal alana geçerken dervişler helvadan yiyerek manevi yolculuklarını tamamlamaktadır. Gözlemlerimize dayanarak söyleyecek olursak bugün Helvacı Ana'yı anma etkinliğinde yenen helvanın dervişi dönüştürdüğü inancı hâkimdir. Bunun dışında perşembe ritüellerinde pişirilip dağıtılan helvanın ise bedenine dâhil olduğu insana şifa/huzur verdiğine, götürüldüğünde eve bereket getirdiğine inanılır.

***Kadının kutsal alana dahil olmasını sağlama işlevi***

Câferîlerde ve Uşşâkîlerde helvayı pişirenler kadındır. Sözünü ettiğimiz ritüellerde kadın, helvayı pişiren, dualayıp mühürleyen, dağıtan "anaç" görevini yerine getirmekle ritüele dâhil olur.

Câferîlerde, seyyid olduğu söylenen Câferî kadın, elini kavrulmuş helva üzerine basarak helvayı "mühürler" ve şöyle dua eder: "Hz. Fatıma Zehra'nın eli içinde olsun, bereketi niyetiyle". Kadın burada tüm Müslümanlar tarafından kutsal kabul edilen, kült olan bir kadının aracılığıyla kutsal alana geçer. Şiîlere göre peygamber soyundan gelen herkes kutsaldır. Hz. Fatıma'nın kutsallığı/sırrı/kutu silsile olarak seyyid olan kadına geçmiştir.

Helvacı Ana'nın, evlatları olarak değerlendirilebilecek dervişlerinin veya şeyh olan eşinin isteklerini bilerek yerine getirmesi, onun anaç yönüne vurgu yapacak şekilde "kutsal, şefkatli ve koruyucu anne" imgesini oluşturur. Kaynak kişiler, Helvacı Ana'nın asıl adının "Matlube Sultan" olduğunu ve Helvacı Ana adının ona sonradan verildiğini belirtmektedirler. "Talep edilen şey" anlamındaki "Matlub(e)" onun menkıbesindeki eylemleriyle de ilişkilidir. Kanaatimizce Helvacı Ana adlandırması menkıbedeki eyleminin ön plana çıkmasıyla daha da güçlendirilmiş, "Helvacı Ana" onun "Matlube" adının önüne geçmiş, bu yönüyle kült olan şahısla yiyeceğin adı özdeşleşmiştir. Toplumun anneliğe yüklediği doyurma, şefkatli olma, koruma görevleri kutsalın alanına bu anlatı ve uygulamalar yoluyla taşınmıştır.

Helvacı Ana'nın büyük bir olasılıkla başlangıçta sahip olmadığı – cezalandırma – niteliği ona sonradan yüklenmiştir. Kaynak kişilerin cezalandırma ile ilgili verdiği bilgiler şunlardır: "Türbenin ağacını kesen bir adam bir hafta sonra ölür. Türbeye adağını yerine getirmeyen kişi huzursuz olur ve başına çok felaket gelir. Bir kadın 'içeri girmem, ben korkarım' der ve o sırada Helvacı Ana türbesinin kapısının anahtarı kaybolur. Aslında türbe içeri almak istemediklerinin içine korku salar. Genç bir kadın türbeden 'sen gelme' diye bir ses duyar. Bir süre türbenin temizliğini yapar, hizmet görür ve türbeden 'gel artık' diye ses gelir. Türbenin içinde bulunduğu arsalar

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

satılırken işçilerden biri türbedeki zat tarafından uyarılır, 'benim yerimi daraltmayın, sizi perişan ederim' der."

***Sistemin kendisini çevreye bağlama ve çevresini denetleme işlevi***

Bu işlevin daha çok Uşşâkî Dergâhı ve çevresinde yapılan görüşmelerde belirgin olarak karşımıza çıktığını söyleyebiliriz. Uşşâkî Dergâhı'nın binasında faaliyet gösteren Uşşâkî Vakfı 1993 yılında çeşitli amaçlarla kurulmuştur. Vakfın kuruluş amaçları arasında, Hüsameddin Uşşâkî'nin menkıbelerini tanıtıp yaygınlaştırmak, ihtiyaç sahiplerinin çeşitli ihtiyaçlarını karşılamak bulunmaktadır.[30]

Helvacı Ana türbesi ve onunla ilişkilendirilen ritüeller ve "hizmetler" yoluyla dergâh (kurum/sistem) çevreyi kendisine bağlar, çevresini denetler. Vakıf yöneticileri tarafından dergâh çevresinde yardıma muhtaç çok fazla ailenin olduğu vurgulanmıştır. Uşşâkîler kendilerini her kesimden sıkıntıya düşmüşleri kucaklayan bir imajla tanıtırlarken Helvacı Ana'nın anaç kimliğinden ve helvadan faydalanmaktadırlar. Dergâh, helva dağıtımıyla ve mekânsal olarak Helvacı Ana ile kurduğu mitik bağ dolayısıyla dergâha bağlı olmayan kişilere de ulaşabilmekte ve böylece daha geniş bir çevreyi etki alanına alıp denetlemektedir.

Uşşâkîler ritüellerini sistemleştirme, yaygınlaştırma gayretiyle, Uşşâkî Dergâhı merkez olmak üzere, kutsal mekânlarını ortak geçmişe gönderme yaparak yeniden canlandırmaya çalışmaktadırlar. Bize verdikleri bilgiye göre Helvacı Ana'yı toplu ziyaret, ritüellerde helva malzemesinin türbede bir gece bekletilip dergâha taşınması, İstanbul dışı şehirlerden ve yurtdışından gelen ziyaretçilerin Helvacı Ana'ya da götürülmesi birkaç yıldır gerçekleştirilen etkinliklerdir. Dergâh bu yolla kendisine birkaç kilometre uzaklıktaki başka bir mekânı sahiplenmekte ve sistemleşme sürecinde Sefer Baba[31], Helvacı Ana, Helvacı Ana'nın dedesinin mezarı[32] gibi kutsal mekânları ritüeller ve anlatılar aracılığıyla kendine mal ederek etki alanını genişletmektedir.

30 http://www.ussaki.com/v2/tarihcemiz/, http://www.ussaki.com/v2/faaliyetlerimiz/ ( Erişim Tarihi: 07.12.2018)

31 Kaynak kişimiz Sefer Baba'nın, Şeyh Hüsamettin Uşşâkî'nin arabacısı olduğunu söylemiştir. Sefer Baba'nın, Helvacı Ana türbesinin yakınında bir mezarı olduğu ve bir zamanlar inançsız bir müteahhit tarafından bu mezar üzerine iki katlı bir ev inşa edildiği belirtilmiştir. Kaynak kişimize göre Sefer Baba, mezar yerinin üzerine ev yapılmasına kızar. Yeni bina yapıldıktan hemen sonra, "hiçbir tuğlası parçalanmamış olduğu halde" ve açıklanamayan bir şekilde yıkılır. Müteahhit eksik malzeme kullandığını düşünür, evi yeniden inşa eder. Eve taşınan kiracılar, geceleri evlerinin önünden at arabası geçmediği halde at nalı sesleri duyarlar.

32 Kaynak kişilerden birinin aktardığına göre bugünkü Helvacı Ana türbesinin yakınlarında bir yerde Helvacı Ana'nın dedesinin de mezarı bulunmaktaydı. Hatta Helvacı Ana'nın mezarının eşinin yanında dergâhta olmamasının sebebi de dedesinin mezarı yakınına gömülmek istemesiydi.

***Ekonomik işlevler***

Uşşâkîler, sosyal sorumluluk projesi olarak değerlendirdikleri bazı etkinliklerde Helvacı Ana'nın manevi gücünden faydalanırlar. Kadınlar, pişirdikleri reçelleri "Helvacı Ana" etiketiyle satmakta ve gelirini dergâha bağışlamaktadır. Dergâh görevlileri, bu geliri ihtiyaç sahiplerine dağıttıklarını, kadınlara ve çocuklara kurslar açtıklarını bildirmiştir. Helvacı Ana'nın kadın ve çocuklara ilişkin böyle bir dolaylı etkisi de bulunmakta, Helvacı Ana ekonomik birtakım girişimlere dayanak oluşturmaktadır.

## Sonuç

Câferîler ve Uşşâkîlerle gerçekleştirdiğimiz görüşmelerden ve bu grupların gözlemlediğimiz ritüellerinden çıkan sonuca göre her iki toplulukta helva merkezî nesne olarak son derece işlevseldir. Câferîlerde helva, kendilerini mitik atalara bağlayan, geçmişte yaşanmış büyük acıyı taze tutan bir yas yiyeceğidir ve Câferîlerin kendi kimliklerini geçmişteki ölümün yasını gerektiği gibi tutmayan diğerlerinden ayırmada önemli bir işlev üstlenmektedir. Ayrıca bu helvanın yapımına ve tüketimine katılan Câferîler, Hz. Hüseyin için bir şeyler yapmış olmanın ve o trajik ana geri dönüp o anı tekrar yaşamanın verdiği bireysel bir iç huzuru da yaşarlar.

Uşşâkîlerde ise helva, tarikatın ritüellerini yeniden canlandırma/güçlendirme ve yaygınlaştırmada işlevseldir. Helvacı Ana türbesinde yapılan helva, tarikatın kendini var etme, güncelleme, diriltme sürecinde ritüellerini mitik kökenlerine dayandırma ve toplumsal etki alanını genişletme çabasının temel bir nesnesi olarak işlev görmektedir. Helvacı Ana'ya bağlı olarak gerçekleştirilen helva ritüeli ile kutsal geçmiş yeniden canlandırılır. Dışarıdan katılıma izin verilmeyerek esrarengiz hale getirilen helva ritüeli kutsal mekânda kutsal zamanın yeniden yaşanması ile mitik bir yön barındırmaktadır. Uşşâkî Dergâhı, Sefer Baba, Helvacı Ana gibi geçmişten itibaren ilişkisi bulunan diğer kutsal mekânları kendisine bağlamakta, bu yolla kutsal mekânlarını çoğaltıp etki alanını genişletmekte, böylece göründüğünden daha büyük bir coğrafyanın mirasçısı/denetleyicisi rolünü üstlenmektedir.

Helvanın, bir yandan Câferî ve Uşşâkîlerin toplumsal sistemlerinin sürdürülmesindeki katkıları noktasında birleştirici ve benzer işlevlere sahip olduğu görülürken bir yandan da bu toplulukları "öteki" olarak adlandırdıkları diğer topluluklardan ayıran ve bazen çatışma yaratabilecek işlevlerle kullanıldığı görülmüştür. Dolayısıyla çalışma sonucunda helvanın, Uşşâkî ve Câferî topluluklarında sistemin sürdürülebilirliğine katkı sağlayan, aynı coğrafyayı paylaşan ve aynı üst dinin mensupları olan iki grupta daha çok ayırıcı nitelikleriyle araçsallaştırıldığı tespit edilmiştir.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

Helvanın, her iki grupta da toplumun bir üyesi olma, psikolojik olarak rahatlama, kendini kurtulmuş hissetme, ilk yas tutanların acısını canlandırarak onlarla kimliksel bir bağ kurma ve bu bağı pekiştirme, o anı tekrar yaşama ve özel topluluğun üyesi olmanın verdiği haz ve rahatlık, maddi alandan manevi alana kimliksel bir dönüşümü sağlama gibi işlevlere sahip olduğu görülmektedir. Bundan hareketle Câferî ve Uşşâkî ritüellerinde helva dağıtılmasının genel olarak "ölümün yasını tutmak", "sevap kazanmak", "dilek gerçekleşmesi durumunda bedel ödemek", "şifa dağıtmak" gibi açık amaçları/içerikleri olduğu söylenebilir.

Helvayı, pişirip dualayan ve dağıtan kadınların ritüellere toplumun kadınlara yüklediği görevler bağlamında dâhil oldukları gözlemlenmiştir. Yine kadınlar tarafından evlerde üretilen çeşitli ürünler "Helvacı Ana" etiketiyle satılmakta, "helva" ticari ürünlere ad olarak verilip işlevselleştirilmektedir.

Helva özelinde yapmış olduğumuz bu çalışma göstermiştir ki; insanların, bireyselden toplumsala doğru genişleyen çeşitli ihtiyaçlarını karşılamada; belli grupların ya da daha genelde toplumun sahip olduğu değerleri somutlaştırmada toplum üyelerinin bilinçlerinde "önemli/kutsal" olarak yer alan belli nesneler kullanılmakta, dönüştürülmekte ve bu nesneler üretilen/tekrar edilen ritüel ve anlatılara dahil edilmektedir. Dolayısıyla bu değer somutlayıcı nesnelerin tespit edilmesinin, kimler tarafından hangi amaçlarla işlevselleştirildiğinin ortaya koyulmasının toplumu, belli grupları ve bireyleri çok yönlü olarak anlamada ve yorumlamada son derece önemli olduğu kanaatindeyiz.

## KAYNAKÇA


BAŞ, Eyüp, "Aşûre Günü, Tarihsel Boyutu ve Osmanlı Dinî Hayatındaki Yeri Üzerine Düşünceler", *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, S. 1, 2004, s. 167-190.

CONNERTON, Paul; *Toplumlar Nasıl Anımsar?,* Ayrıntı Yayınları, İstanbul, 1999.

Eren Balıkesiri, Sıddık Naci; *Tarik-ı Uşşaki'de Usul ve Adab,* Uşşaki Vakfı Neşriyatı, İstanbul, 1995.

ERKİLET, Alev; *Toplumsal Yapı ve Değişme Kuramları: Sorokin, Parsons, Dahrendorf, Merton*, Hece Yayınları, Ankara, 2007.

FAY, Brian; *Çağdaş Sosyal Bilimler Felsefesi (Çok Kültürlü Bir Yaklaşım),* Çev. İsmail Türkmen, Ayrıntı Yayınları, İstanbul, 2005.

http://www.ussaki.com/v2/tarihcemiz/, (Erişim tarihi: 07.12.2018)

http://www.ussaki.com/v2/faaliyetlerimiz/ ( Erişim tarihi: 07.12.2018)

KARA, Çiğdem; "Çok Açlar: Tabiatın, Siyasetin ve Güzelliğin Eliyle", *International of Human Science*, C. 11, S. 1, 2014, s. 499.

KARAMAN, Hayreddin; "Ca'feriyye", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 7, 1993, s. 4-10.

KILIÇ, Mahmut Erol; "Uşşâkıyye", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 42, 2012, s. 232-233.

KILIÇ, Mahmud Erol; *Anadolu Tasavvuf Tarihine Notlar II (Halveti-Uşşakiler),* Sufi Kitap İstanbul, 2016.

MALİNOWSKİ, B.; *Bilimsel Bir Kültür Teorisi*, Çev. Saadet Özkal, Kabalcı Yayınları, İstanbul, 1992.

SÂİL, Kemal; "Dervişlerin Sofra Edebi ve Tekke Yemek Kültürü", *Keşkül: Yemek Âdâbı Lokma*, S.41, 2017, s. 16-33.

TOSUN, Necdet; "Hatm-i Hâcegân", *Keşkül: Duâ ve Virdler*, S. 30, 2014, s. 62-63.

TURNER, Victor; *Ritüeller: Yapı ve Anti-Yapı,* Çev. Nur Küçük, İthaki Yayınları, İstanbul, 2018.

ULUDAĞ, Süleyman; *Tasavvuf Terimleri Sözlüğü*, Kabalcı Yayıncılık, İstanbul, 2012.

URLAVİ, Bilal Reşid Rüşdü; *Uşşakilik,* Yeşilhan Matbaacılık, Antalya, 2003.

WHITE, Jenny B.; "Türkiye'nin Kent Antropolojisi", *Sınırlar, İmajlar ve Kültürler: Antropolojik Açıdan Avrupa ve Avrupalılığı Yeniden Düşünmek*, Der. H. B. Gedik, Dipnot Yayınları, Ankara, 2013.

YAVUZ, Yusuf Şevki; "Aşura", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 4, 1991, s. 25-26.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ

# TÜRK DİLİ YADİGARLARINDA ŞEKER, TATLI, HELVA*

*Bihter GÜRIŞIK KÖKSAL***

## Giriş

Kültür, bir toplumu inanç, örf, adet, gelenek ve görenekleri ile kendine özgü kılan, maddi ve manevi değerlerin bütünü ve o toplumun kimliğini oluşturan yaşayış ve düşünüş tarzıdır. Türk kültüründe çok önemli bir yer tutan tatlı, dilde mecaz anlamlar da kazanarak günlük hayatta duyguların ifadesi için yaygın olarak kullanılmıştır. Tatlı, mecaz olarak insanın üzerinde iyi etki bırakan, hoşa giden, ferahlık veren, rahatlatan, yumuşak; cana yakın, sevimli anlamlarını kazanmıştır. Türk Dilinde, "tatlı" etrafında şekillenen birçok kalıp söz, atasözü ve deyim vardır. İnsana her şeyden daha tatlı gelen kendi canı, varlığı için "tatlı can" denmiştir. "Tatlı can" için Karacaoğlan: *"Can tatlıdır tatlı cana kıyamam / Meğer ağu yedireler aş ile"* demektedir.

Çok sıkılıp hayattan bezmek için "tatlı canından usanmak" deyimi kullanılır. Çok sevilen, bu sebeple verdiği üzüntü ve sıkıntıya katlanılan kimse, özellikle evlât, çoluk çocuk için tatlı belâ; incitmeyen, gönül alıcı yumuşak söz, güzel ve hoşa gidecek konuşma için "tatlı dil", sert olduğu kadar yumuşak kimseler için de "tatlı sert", yalan olduğu halde hoşa giden

* Bu yayın, Marmara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyon Başkanlığı tarafından SOS-A-100.615.0296 numaralı proje olarak desteklenmiştir.

** Dr., Marmara Üniversitesi Eğitim Fakültesi Sosyal Bilimler ve Türkçe Eğitimi Bölümü Türk Dili ve Edebiyatı Eğitimi Anabilim Dalı, bihtergurisik@yahoo.com

şey için ise "tatlı yalan" ifadeleri kullanılır. Yine çekişmeli bir meseleyi uzlaşmaya bağlamak için "tatlıya bağlamak", bir iş ya da konuşmanın can sıkıcı bir duruma gelmesini engellemek için de "tatlı yerinde bırakmak" deyimleri [1] Türkçede kullanılmıştır.

Şekerle ilgili kalıp sözlere "yarasın", "ağız tadıyla yensin" anlamında "afiyet şeker olsun"; iki kişi arasındaki dostluk ilişkilerinin bozuk olduğunu anlatmak için "araları şeker renk olmak"; yardım bekleyen bir kişi olsa umduğundan fazla şeyler verilerek sevindirilir ancak bu kişilerin sayısı çok olduğunda hepsine aynı cömertlik gösterilemez anlamında "dilenci bir olsa şekerle beslenir"; işine sabahleyin erken başlayan kimse başarı elde eder anlamında "erken kalktım işime, şeker kattım aşıma"; kötü asıllı şey ve kişi iyiye dönmez anlamında "katrandan olmaz şeker, olsa da cinsine çeker"; kişi kendi özünü veya asıl özelliklerini değiştirmiş gibi görünse de asla değişmez anlamında "katranı kaynatsan olur mu şeker"; görünüşte birbirine benzeyen şeyler, nitelikte birbirinden çok farklı olabilirler anlamında "şap ile şeker bir değil"; çok sevimli, güzel, yumuşak huylu, yumuşak davranan anlamında "şeker gibi"; şeker şerbetine limon suyu veya limon tuzu katarak kaynatıp koyulaşmasını sağlamak anlamında "şekeri kestirmek"; kısa bir süre uyumak, kestirmek anlamında "şekerleme yapmak" örnekleri gösterilebilir.

Helva ile ilgili de Türk Dilinde çeşitli kalıp sözler bulunmaktadır. "Ana ile kız, helva ile koz"; atasözü anne ile kızın, koz helvasının içindeki cevizle helva gibi olduğuna, birbirlerinden kesinlikle ayrılamayacaklarına vurgu yapar. "Sabırla koruk helva olur, dut yaprağı atlas"; ifadesi ise sabretmesini bilen kişi için olmayacak gibi görünen işlerde bile başarı kazanılabileceğini vurgular. "Yandı gülüm keten helva"; deyimi kaçırılmış bir fırsat anlamında kullanılmaktadır.

Türk toplumunda dinî ve geleneksel unsurların etkisiyle şekillenen helva, tarihsel süreklilik göstererek ortak belleğimizde yer alan bir tatlı olarak toplumsal hayatın bütün acı ve tatlı günlerine dair yapılan ritüellerde karşımıza çıkmaktadır. Helva, Türk kültüründe sadece sofraları süsleyen bir tatlı olarak kalmamış aynı zamanda inanç ve çeşitli kültürel uygulamalara da konu olarak farklı kültür ve inanışların da bir sembolü olarak yaşamaya devam etmiştir. Türk kültüründe helvanın yerinin tespiti için öncelikli olarak bir dilin temel yapısı ve zenginliğinin göstergesi olması ve geçmiş ile bugün arasında önemli bir bağ kuran kültürel kaynaklar olmaları nedeniyle sözlükler taranmıştır. Arapçada tatlıları, şekerlemeleri, tatlı ile ilgili yiyecekleri ifade eden genel bir sözcük olan "hulviyyât" kökünden türeyen helva, Türk Dilinin sözlükleri ve belli başlı

1 Ömer Asım Aksoy, *Atasözü ve Deyimler Sözlüğü 1*, İnkılap Kitabevi, İstanbul 1998; Ömer Asım Aksoy, *Atasözü ve Deyimler Sözlüğü 2*, İnkılap Kitabevi, İstanbul, 2007.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

tarihi metinleri incelendiğinde genellikle un, pekmez, bal, şeker ve yağ karışımı ile hazırlanan bir tatlı çeşidinin adıdır. Bununla birlikte her çeşit unlu, nişastalı, şekerli tatlının karşılığı olarak da kullanıldığı metinlerde görülmektedir. Sözlüklerden sonra Türk kültür tarihi ile ilgili bilgilerin yer aldığı tarihî ve edebî metinler taranmış ve helvanın tanımı, çeşitleri ve malzeme içeriği ile ilgili dönemsel ve coğrafî çeşitlilik gösterilmeye çalışılmıştır.

## Yazılı Kaynaklarda Helva

Türkler Anadolu'ya geldikten sonra Orta Asya'dan getirdikleri tatlılar Anadolu'daki kültürlerden etkilenerek çeşitlenmiştir. Türklerin İslamiyet'i kabul etmesinden sonra Arap kültürü ile etkileşiminin artmasıyla helvanın sofraları süslediği düşünülse de aslında Türk kültüründe eski bir geçmişe sahip olduğunu ve 11.yüzyılda Türk coğrafyasında yapıldığını Türk dilinin en önemli eserlerinden olan ve sadece bir sözlük değil aynı zamanda Türk kültürüne dair birçok bilgiyi de içeren *Dîvânü Lugāti't-Türk*'te görmekteyiz. Orta Asya Türklerinin yağ ve pekmeze katılan darı ununda yaptıkları ve kavut adını verdikleri tatlı, helvanın yapılışı ile birebir benzerlik göstermektedir.

*Dîvânü Lugāti't-Türk*'te Kaşgarlı, kavut'u "darı unu kaynatılır, kurutulur, sonra dövülür, un gibi inceltilir, yağla ve şekerle karıştırılır, böylelikle yeni doğurmuş olan kadınlara verilen bir yemek olur." şeklinde açıklamıştır. [2] Günümüzde de lohusa kadınlara sütü arttırmak için şerbet ve helva verilmesinin Eski Türk geleneğinin bir devamı olduğu ve Türk kültüründe helvanın esasını kavutun oluşturduğu anlaşılmaktadır. Eserde, talkan da kavut anlamına gelen bir sözcük olarak açıklanarak anlamı kavrulmuş, dövülmüş arpa olarak verilmiştir. [3] Talkanın özellikle pekmeze katılarak yendiği eserde verilen örnekten anlaşılmaktadır.

Oglum ögüt algıl
Biligsizlig kėter
Talkan kimiŋ bolsa
Aŋar pekmes katar

*(Oğlum öğüt al ve cehaletten kurtul, kavutu olan bir kimse onu pekmeze katar; aklı olan kimse ögüt kabul eder).* [4]

2 Besim Atalay, *Divanü Lûgat-it Türk Tercümesi,* Türk Dil Kurumu Yayınları: 521, Ankara, 1985, C. III, s. 163; C. I, s. 406.

3 Besim Atalay, *a.g.e.*, C. IV, s. 564.

4 Besim Atalay, *a.g.e.,* C. I, s. 440; Kaşgarlı Mahmûd, *Divanü Lügati't-Türk,* (Çeviri, Uyarlama, Düzenleme: Seçkin Erdi, Serap Tuğba Yurtsever) Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2005, s. 524.

*Dîvânü Lugāti't-Türk*'te kavut, kagut şekliyle de geçmektedir. [5] Sözlüklerde yapılan taramalar kavutun günümüze kadar Türk dilinde ve kültüründe varlığını devam ettirdiğini göstermektedir. *Yeni Tarama Sözlüğü*'nde *ḳavut, ḳavut [havut ḳavud]* Kavrulmuş tahıl unu; [6] *Derleme Sözlüğü*'nde, *kavut(I), kavıt(I), kavruk(II)-2 kavut helvası* 1. Kavrulmuş ve dövülmüş tahıl ununun şeker ya da tatlı yemişle karışımı, helva. *Kavıt(I)-2, kavat(III), kavunt, kavus(-2)* 2. Kavrulduktan sonra öğütülen tahıl unu 3. Kurutulmuş armuttan çekilerek elde edilen un. 4. İnce bulgur. 5. Kavrulmuş buğday. 6. Bulgur kepeği anlamlarında gösterilmiştir. [7] *Türkçe Sözlük*'te *kavut*,1. Kavrulmuş ve dövülmüş tahıl ununa pekmez, şeker veya tatlı yemiş katılarak yapılan yiyecek. 2. Güneşte kurutulmuş peynir [8] anlamlarında verilmiştir.

İslamiyet öncesi Türk tatlıları hakkında *Dîvânü Lugāti't-Türk*'te kavutun dışında 11. yüzyılda Türklerin yaptıkları ve yedikleri diğer tatlılara da ulaşılmaktadır. *Dîvânü Lugāti't-Türk*'de pirinçten "uwa" adını verdikleri sütlaca benzeyen bir tatlının yapıldığı da anlaşılmaktadır. Eserde tatlının tarifi; pirinç pişirildikten sonra soğuk suya konulur, sonra suyu süzülerek içerisine şeker ve buz atılır, soğutularak yenilir, şeklinde verilmiştir. [9] *Dîvânü Lugāti't-Türk*'de verilen tarifler doğrultusunda aşpöri, bir çörek olup çörek piştikten sonra yağın içine doğranıp sonra da üzerine şeker dökülerek yenilen bir tatlıdır. [10] Kuyma ise bir çeşit yağlı ekmektir. Kuymanın hamuru kadayıf hamuru gibi ince ince kesilir, tencerede kaynamakta olan yağa atılır; karıştırılır; piştikten sonra da üzerine şeker dökülerek yenir. [11] Kara etmek ise diğer saydığımız tatlılardan farklı bir özellik göstermektedir. Çünkü yapılışında un, şeker ve yağın dışında et de bulunur. Tarifte, "et lime lime dağılana kadar kaynatılır. Sonra üzerine un, yağ ve şeker konur, bu karışım koyulaşana kadar karıştırılarak kaynatılır, dışarı alınır ve bir süre bekletip yenilir" şeklinde açıklanmaktadır. [12] Buldunı, içine kuru ya da yaş üzüm konan tatlı, höşmerim, olarak verilmektedir. [13] Buxsı ise divanda ana malzemesi buğday olan bir yemek olarak gösterilerek yapılışı "buğday pişirilir içine badem taneleri atılarak bir kavonoza konur ve üzerine telbîne denen kepek, bal ve

5 Besim Atalay, *Divanü Lûgati't-Türk Tercümesi*, Türk Dil Kurumu Yayınları C. I: Ankara, 1985, s, 406, 521.

6 Yeni Tarama Sözlüğü, (Düzenleyen: Cem Dilçin), Türk Dil Kurumu Yayınları: 503, Ankara, 1983, s. 130.

7 Derleme Sözlüğü, Türk Dil Kurumu Yayınları:211/8, Ankara, 1975, VIII, s. 2694.

8 Türkçe Sözlük, Türk Dil Kurumu Yayınları, 11.Baskı, Ankara, 2011, s. 1360.

9 Besim Atalay , *a.g.e.*, C. I, s. 90.

10 Besim Atalay, *a.g.e.*, C. I, s. 141.

11 Besim Atalay, *a.g.e.*, C. III, s. 173.

12 Besim Atalay, *a.g.e.*, C. III, s. 222.

13 Besim Atalay, *a.g.e.*, C. I, s. 492; Kaşgarlı Mahmûd, *Divanü Lügati't-Türk,* (Çeviri, Uyarlama, Düzenleme: Seçkin Erdi, Serap Tuğba Yurtsever) Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2005, s. 205.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

sütten yapılan bir bulamaç döküldükten sonra mayalanmaya bırakılır. Bu yemeğin katı kısmı yani buğdayları yenilir. Hem de suyu içilir" şeklinde eserde, açıklanmıştır. [14] Bu dönemde Türklerin önemli besin maddelerinden biri olan balın Suvarlar, Kıpçak ve Oğuz lehçelerinde kullanıldığı, eserde belirtilerek öbür Türkler buna arı yağı adını veriler, şeklinde açıklanmaktadır. [15] *Dîvânü Lugāti't-Türk*'te Türklerin 11. yüzyılda Farsîlerin terencübîn adını verdikleri kudret helvasına "yandag çeker" dedikleri de görülmektedir. [16]

Osmanlı Dönemi sözlüklerinden Şeyhülislâm Mehmed Esad Efendi'nin *Lehcetü'l-Lügat*'ında

> …helva, meşhurdur. Arabî'dir. Envaı-n(ı)yaparlar. Cem'i hâ-i mühmelenin fethi lâmın feth ve meddi vavın dahi feth ve meddi ile halâvî gelir ve kafın zammı bâ-i muvahhidenin feth ve med ve teşdîdi ahirde tâ-i mühmele ile kubbât pişmani helvasına ıtlak olunur ve kafın zammı bâ-i muvahhidenin kesr ve med ve teşdîdi ahirde tâ-i mühmele ile kubbît kubbât gibidir. Ve nunun feth ve meddi tâ-i mühmelenin kesri ahirde fa ile nâtıf kubbât gibidir ve lâmın fethi vavın sükûnu zâ-i mu'cemenin kesri yâ-i tahtâniyyenin feth ve teşdîdi ahirde hâ-i vakf ile lavziyye badem helvasıdır. Ve fanın feth ve meddi nunun kesr ve meddi ahirde zâl-i mu'ceme ile fâniz keten helvasıdır ve kamış helvasına dahi ıtlak olunur ve cimin fethi vavın sükûnu zâ-i mu'cemenin kesr ve meddi nunun fethi ahirde kafla cevzînaḳ kuzu helvasıdır ve hâ-i mu'cemenin fethi bâ-i muvahhidenin kesr ve meddi ahirde sâd-ı mühmele ile habîs gaziler helvasıdır ve râ-i mühmelenin fethi şîn-i mu'cemenin kesr ve meddi dâl-ı mühmelenin kesri yâ-i tahtâniyyenin feth ve teşdîdi ahirde hâ-i vakfla reşîdiyye Türkî'de dahi ıtlak maruftur. Nişasta ile şekerden ve baldan yaparlar. Farisîsi, Arabîsi ve Türkî'sinde istimal olunduğu üzere helvadır ve bâ-i Fârisiyye'nin kesr ve meddi şîn-i mu'cemenin sükûnu yâ-i tahtâniyyenin feth ve meddi râ-i mühmelenin fethi ahirde ha ile pîşyâre gaziler helvasıdır ve bâ-i Fârisiyye'nin zammı râ-i mühmelenin sükûnu kâfın nunun fethaları ahirde cimle pürkenc ceviz ve bademli helvadır ve şîn-i mu'cemenin zammı fanın feth ve meddi râ-i mühmelenin fethi ahirde cimle şüfâric pişmani helvadır."

şeklinde açıklamıştır. [17]

14 Besim Atalay, *a.g.e.*, C. I, s. 423; Kaşgarlı Mahmûd, *Divanü Lügati't-Türk,* (Çeviri, Uyarlama, Düzenleme: Seçkin Erdi, Serap Tuğba Yurtsever) Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2005, s. 211

15 Besim Atalay, *a.g.e.*, C. III, s. 156.

16 Besim Atalay, *a.g.e.*, C. III, s. 44, Kaşgarlı Mahmûd, *Divanü Lügati't-Türk,* (Çeviri, Uyarlama, Düzenleme: Seçkin Erdi, Serap Tuğba Yurtsever) Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2005, s. 658.

17 Şeyhülislam Mehmed Esad Efendi, *Lehcetü'l Lugat,* Haz. Ahmet Kırkkılıç, Türk Dil Kurumu

Ahmed Vefik Paşa, *Lehçe-i Osmânî*'de; hulvî envâı kesir maruf tatlı. [18] Hüseyin Remzi, *Lugat-ı Remzi*'de malum ve maruf taam. [19] Muallim Naci, *Lûgat-ı Nâci*'de maruf taam. [20] Şemsettin Sami *Kâmûs-ı Türkî*'de, un yahud nişasta ve şeker ve yağdan vesair surette yapılıp envâ'-ı kesiresi olan tatlı. [21] Ali Nazîmâ – Faik Reşad, *Mükemmel Osmanlı Lügatı*'nda; maruf bir tatlı. [22] Mehmed Salahi, *Kâmûs-ı Osmânî*, envâı çok maruf tatlı, taam. [23] Ali Seydi, *Resimli Yeni Türkçe Lûgatı*'nda; Un, irmik, nişasta vesaire şeker ve yağdan yapılan bir tatlı. [24] İbrahim Cûdî Efendi, *Lugat-ı Cûdî*'de; Maruf tatlı, taam. [25] Mehmet Bahaettin; *Yeni Türkçe Lügatı*'nda; Un, yağ ve şekerden yapılan yemek. [26] Raif Necdet Kestelli, *Resimli Türkçe Kamus*'ta; un veya nişastadan yapılan maruf bir tatlı olarak açıklamıştır. [27]

Batı Kaynaklı sözcükler incelendiğinde ise F. Steingass'ın *Farsça – İngilizce Lugatı*'nda helva, un ile yapılan her türlü kek veya hamur, şekerleme(tatlı) yumuşak ve tatlı bir şey, tatlı meyve olarak açıklanarak helva ile ilgili tamlamalara ve kalıp sözlere yer verilmiştir. "Ḥalvā-i aşti", barış yapmak için birbirine gönderilen şekerlemeler, tatlılar, "ḥalvā-i birinc", pirinç unundan yapılan bir tatlı, "ḥalvā-i bî-dūd", bir tatlı çeşidi ve öpücük, "ḥalvā-i tar", tatlı ve sulu meyve, "ḥalvā-i rişte", tel kadayıf, "ḥalvā-i şeker", şekerleme, tatlı, "ḥalvā-i 'îd", bayram günlerinde yenilen şekerleme tatlı "ḥalvā-sühen", bir şekerleme ve tatlı çeşidi, "ḥalvā me hor" ise rastgele, saçma konuşma anlamında bir kalıp ifade olarak sözlükte açıklanmıştır. [28]

Yine Batı kaynaklı sözlüklerden Sir James W. Redhouse; *Turkish and English Lexicon*'da helva "şekerlemeler, tatlı" olarak açıklanmıştır.

Yayınları: 732 Ankara 1999, s. 328

18 Ahmet Vefik Paşa, *Lehce-i Osmânî,* Mahmud Beg Matbaası, Dersaadet 1309, s. 1079

19 Hüseyin Remzî, *Lügat-ı Remzî,* Haz., Ali Birinci, Türkçe Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları: 101, İstanbul 2018, I, s. 459.

20 Muallim Naci, *Lûgat-ı Nâci,* Çağrı Yayınları, İstanbul 1995, s. 360.

21 Şemseddin Sami, *Kâmûs-ı Türkî*, 1. Baskı, Nadir Eserler Kitaplığı, İstanbul 2015, s. 557

22 Ali Nazîmâ – Faik Reşad, *Mükemmel Osmanlı Lugatı,* Haz. Nejat Birinci, Kâzım Yetiş, Fatih Andı, Erol Ülgen, *Nuri* Sağlam, Ali Şükrü Çoruk, Türk Dili Kurumu Yayınları: 802 Ankara, 2002, s. 135.

23 Mehmed Salahi, *Kâmûs-ı Osmânî,* Mahmud Bey Matbaası, İstanbul, H.1313, s. 262.

24 Ali Seydi, *Resimli Yeni Türkçe Lûgat,* Cihan Matbaası, İstanbul, 1929, s. 445.

25 İbrahim Cûdî Efendi, *Lügat-ı Cûdî,* Haz. Prof. Dr. İsmail Parlatır, Belgin Tezcan Aksu, Nicolai Tufar, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları: 860, Ankara, 2006, s. 173

26 Mehmet Bahaettin, *Yeni Türkçe Lügat,* Haz. Abdülkadir Hayber, Türk Dil Kurumu Yayınları: 841, Ankara, 2004, s. 268.

27 Raif Necdet Kestelli, *Resimli Türkçe Kamus,* Haz. Recep Toparlı, Belgin Tezcan Aksu, Canan Selvi Kanoğlu, Seyfullah Türkmen, Türk Dil Kurumu Yayınları: 842, Ankara, 2004, s. 178.

28 Francis Joseph Steingass, *A Comprehensive Persian – English Dictionary*, Kegan Paul, Trench, Trubner, Co.Ltd., London, 1947, s. 429.

[29]Andreas Tietze'in *Tarihî ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı*'nda helva, "çeşitli şekilleri olan tatlı" şeklinde açıklanmıştır. [30]

Helva, *Türk Dil Kurumu Türkçe Sözlük*'te; şeker, yağ, un ve irmikle yapılan tatlı. [31] Ali Püsküllüoğlu, *Türkçe Sözlük*'te; genellikle şeker, yağ, un ya da irmikle yapılan tatlı. [32] İlhan Ayverdi, *Misalli Büyük Türkçe Sözlük*'te; un veya unlu mamullerden yapılan muhtelif şekil ve çeşitleri olan tatlı. [33] Pars Tuğlacı, *Okyanus Türkçe Sözlük*'te helva, un, nişasta, irmik vb. yağlı ve şekerli maddelerle yapılan ve belli başlı bir şekli olmayan tatlı olarak açıklanmıştır. *Okyanus Türkçe Sözlük*'te irmik helvası, keten helvası, tahin helvası, badem helvası, cenaze (ölü) helvası, helva-yı memnuniye, elli ikinci gece helvası, kâğıt helvası, kar helvası, kırk helvası, koz helvası yaz helvası gibi helva türleri hakkında da bilgi verilmiştir. [34]

Tarihi metinlere baktığımızda, 11. yüzyılda, Karahanlılar Dönemi'nde yazılmış olan Yusuf Has Hacib'in eseri *Kutadgu Bilig*'de de tatlı olarak helvadan bahsedilmektedir. Helva, eserin "Oḍgurmış Ögdülmişke Dünyanıŋ ʿAyıbların Aytur" başlıklı XLII. bölümünde 3611. ve 3612. beyitlerde geçmektedir. [35]

ḳarın toḍsa arpa ya ḫalva bir ol
ḳalur barça artıp tulur kirgü yol (KB 3611. Beyit)
(Karın doyarsa arpa ve helva birdir
Hepsi artar kalır; gireceği yol tıkanır)
Şeker ḫalva yigli ya arpa üyür
Toḍup yatsa taŋda yana aç turur ( KB 3612. Beyit)
(İster şeker, helva yemiş, ister arpa, darı yemiş olsun
Doyup yatan sabah tekrar aç kalkar)

13. yüzyılda Anadolu Selçukluları zamanında da "helva" adı geçmektedir. Mevlevilik öğretisinde de sabrı ifade eden helva, Mevlâna'nın eserlerinde en çok adı geçen tatlıdır. Mevlana'nın *Mesnevî*'sinde ve *Divan-ı Kebir*'de helvadan sıklıkla bahsedildiği görülmektedir. *Mesnevî*'sinde açlık ve perhizin faziletinin anlattığı bölümde, "sabrın sonucunda açlık, iki misli arttı mı arpa ekmeği bile bana helva gelir. Sabrettim, sabırlı oldum

29 Sir James W. Redhouse, *Turkish and English Lexicon: Shewing in English,* Çağrı Yayınları, İstanbul, 1978, s. 802.

30 Andreas Tietze, *Tarihî ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı*, Tüba Bilimler Akademisi, Ankara, 2016, s. 372.

31 Türk Dil Kurumu *Türkçe Sözlük,* 11. Baskı, Ankara, 2011, s. 1081.

32 Ali Püsküllüoğlu, *Türkçe Sözlük,* 7. Basım, Can Yayınları, İstanbul, 2008, s. 846.

33 İlhan Ayverdi, *Asırlar Boyu Tarihi Seyri İçinde Misalli Büyük Türkçe Sözlük C.II,* Kubbealtı Neşriyat, İstanbul, 2005, s. 1238.

34 Pars Tuğlacı, *Okyanus: 20.Yüzyıl Ansiklopedik Türkçe Sözlük C.II,*, Pars Yayınevi, İstanbul, 1971, s. 1051.

35 Yusuf Has Hacib, *Kutadgu Bilig,* Çev. Reşid Rahmeti Arat, Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2006, s. 637.

mu daima helva yemiş olurum." diyen Mevlana, helvanın tatlılığını sabrın sonucunda manevi tecrübelere ulaşan sufinin yaşadığı tatlılığa benzetmiştir. [36]

15. yüzyılın ilk yarısında Anadolu coğrafyasında Muhammed bin Mahmûd Şirvanî'nin kaleme aldığı, *Arapça Kitâbü't-Tabîh* adlı yemek kitabının Türkçeye tercümesi olan *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı* adıyla Mustafa Argunşah ve Müjgan Çakır tarafından yayınlanan eserin onuncu bölümünde çeşitli helvaların tarifi ve faydaları anlatılmıştır. Mahmud Şirvanî'nin ilaç olarak kullanılmasını tavsiye ettiği tarifler içerisinde ḫelvā-yābise-i şekeriyye, ḫelvā-yı 'aseliyye, ḫelvā-yı ṣābūniyye, ḫelvā-yı muḳarraṣa-i fıstuḳıyye, ḫelvā lā-daḳīk lehā, ḫelvā-yı ḫalaḳ, 'aṣidetü't-temr, mekşūfe, levzīnec, fālūẕec (pālūde), mükeffen, berede ya'nī bal lokması, semek ve aḳras adı verilen tatlılar vardır. Eserde, onuncu bölüm dışında on birinci bölümde, huşknanlar, kadayıflar ve bunlara benzer içine un katılan yiyeceklerin anlatıldığı bölümde de helva adı verilen tariflere rastlamaktayız. ḫelvā, ḫelvā-yı – ter, ḫelvā-yı ṣābūnī, ḫelvā-yı bīşmenī, ḫelvā-yı levzīne-i şekerī, ḫelvā-yı ḫalḳa çīnī, ḫelvā-yı kāhī, ḫelvā-yı müşkife-i şekerį, ḫelvā-yı müşkife-i ʿaselī bu bölümde sayılan tatlılardandır. Bu tariflerin iyi geldiği hastalıklar ve mizaçlar tariflerde belirtilmiştir. Şirvânî her tarifin başına o yemeğin hangi hastalığa ve rahatsızlıklara yararlı olduğuna dair bir giriş bölümü eklemiştir. Şirvâni'nin yemek kitabından o dönemin yemek kitaplarının tıp biliminin bir parçası sayıldığı ve tatlıların hastalıkların tedavisinde kullanıldığı anlaşılmaktadır. [37]

Tatlılarla ilgili diğer önemli bir kaynak da içinde yemek adlarının ve malzemeleriyle ilgili bilgilerin yer aldığı *Bir Ziyafet Defteri* adlı eserdir. 1539'da Kanuni Sultan Süleyman'ın oğulları Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğünlerinden bahseden eserde bu düğüne ait bir ziyafet defteri verilen yemekleri, miktarlarını ve kullanılan malzemeleri ayrıntılarıyla kaydetmiştir. Davette sunulan yemeklerin isimleri verildikten sonra sünnet düğünü öncesinde kına gecesinde yemekten sonra ziyafete katılanlara 53 çeşit tatlının ikram edildiğini ve altmış kantar şeker kullanıldığını Semih Tezcan tarafından neşr edilen *Bir Ziyafet Defteri*'nden öğrenmekteyiz.

> [43a] żiyāfet defteridür (7) ḫennā gėcesinde ṭa'āmdan ṣoŋra yigirmi ṣofra (8) ḫulvviyyāt ḳonulur-dur Şöyle ma'lūm-ı şerīf ola aḳ ṣābūnī. (9) >aḳ ṣābūnī> . ḳızıl ṣābūnī . ṣaru ṣābūnī. gök ṣābūnī. barmaḳ (10)>barmaḳ> ṣābūnī . temür hindī ṣābūnī. fıstık ḫelvāsı . bādem ḫelvāsı. (11) ḳızıl ḫelvā . ḳurṣ-i līmūn . fūleylī (?) . aḳ barmaḳ . ḳızıl barmaḳ . fıstıḳ ḫelvāsı (12)

36 Mevlânâ, *Mesnevî-i Şerîf C.V,*, Haz. Âmil Çelebioğlu, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları: 3042, İstanbul, 2000, s. 555.

37 Mustafa Argunşah – Müjgan Çakır, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı,* Muhammed bin Mahmûd Şirvanî, Gökkubbe, İstanbul, Gökkubbe, İstanbul, 2005, ss. 215-220,221,227,231,234-236.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

zelābiyye . güllaç . pālūze. mergūbī . levẕīne . ḥelvā-yı ḳırma bādemī. (13) peşmīne. ṣaru ḥelvā. lokma . beynir şekeri . çāvāriş-i fıstık. (14) >çavāriş-i fıstık> çavāriş-i gülnār. çavāriş-i bādem. çavāriş-i līmūn. (15) çavāriş-i cevz-i hindī . çavāriş-i altun varaḳ . bütün aġac ḳavun[ı] reçeli . (16) mürekkeb reçeli . turunç reçeli . ufaḳ līmūn reçeli . ḳabaḳ reçeli . ḳarpuz reçeli .(17) > ḳarpuz reçeli>. ayva reçeli . alma reçeli . ḳızılçıḳ reçeli . bāṭılcān reçeli . tāze ḳoz . [43b] (1) > tāze ḳoz> reçeli . amrūd reçeli . yarma aġac ḳavunı reçeli . (2) şeftālū reçeli . vişne reçeli. kirās reçeli . havuç reçeli . perverde- si. (3) >perverde- si> . ḳabaḳ perverde-si-dür . ayva perverde-si-dür . elmāsī (?) . (4) ʻaḳīde . alma ʻaḳīde-si . ḳavun reçeli . elli üç (5) dürlüdür . altmış ḳantār şeker ḥarc ve maṣraf olunmuşdur. [38]

Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları*'nda 15. ve 16.yüzyıl belgelerinden elde edilen bilgiler doğrultusunda yirmi kadar helva çeşidi olduğunu söyler. O dönemde helvanın bugünkü bilinenden çok daha geniş bir kategoriyi kapladığını söyleyerek 15. ve 16. yüzyıl belgelerinden elde edilen tarifler incelendiğinde helvanın sadece tencerede çevrilerek ve yoğunlaşarak pişen bir tatlı olmadığını aynı zamanda tavada da kızartılabileceğini dile getirir. Yapılışındaki farklılığa rağmen ana malzemesinin un ya da nişasta; bal ya da şeker; badem, fıstık ve susam olduğu belirtir. [39]

Türk dilinin 17. yüzyıl dil ve edebiyat hazinelerinden biri olan Evliya Çelebi'nin *Seyahatname*'sinde de tatlılar bölümünde bal, ağda, köfter, akide, macun, reçel, perverde, helva, aşure, pekmez, palude, mülebbes, bademiyye, memuniyye, baklava, zerde, ballı börek, yağlı ballı gözleme, ballı kaykana, sükkerî hoşab, lokum, basdık, murabba, kudret helvası, pandı, halka helva, incir tatlısı, höşmerim, kadayıf, leblebi şekeri, keşkül, künefe, mahice, muhallebi, pestil, pişmaniye, reşidiyye, sâbûniyye, bademli samsa, bulama, turunç reçeli, tüffah reçeli gibi sayılan tatlılarla birlikte çok sayıda tatlıdan bahsedilir. *Seyahatname*'de, üç yüz üç adet tatlı yiyeceğin adı geçmektedir. [40]

Evliya Çelebi, tatlı yemeği iyi müslümanın niteliklerinden biri saymıştır. "tatlı yemek imandandır" ve "mümin helva gibidir." hadislerini hatırlatır. Evliya Çelebi, *Seyahatname*'sinde esnafın geçit töreninde balıkçılarla çıkan tartışma üzerine helvacılara, "Avladığınız balıklar çoğunlukla bekrî cânlara yemektir. İşiniz ve kazancınız daima fâsıklar ve kefereler iledir. Bizim helvamız dersen tatlı ballı şekerlerden ve Allah'ın buyurduğu üzümden ve 'süzme baldan ırmaklar' diye övdüğü saf baldan hâsıl edip

38 Semih Tezcan, *Bir Ziyafet Defteri,* Simurg Yayınları, İstanbul, 1998, s. 7-9.

39 Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları,* Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2002, s. 134.

40 Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesinde Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2011, ss. 538-542

mümin ve muvahhidler nimeti olur. Hz. Muhammed, buyururlar ki 'tatlı sevmek imandandır' bir de 'mümin tatlıcıdır' demişlerdir." [41] dedirtmiştir.

Buradan anlaşıldığı üzere Evliya Çelebi, tatlı yemenin dinle olan bağlantısını ortaya koymuş ve tatlı yemenin müminin niteliklerinden biri olduğunu vurgulamıştır.

Yemek risalelerine baktığımızda da 18. yüzyıla ait, *Yazma Bir Yemek Risalesi*'nde helva-yı âsûde, reşîdiyye helvası, helva-yı sabûni, helva-yı hâkânî, gaziler helvası, helva-yı me'muniyye, helva-yı gülâbiyye, helva-yı ishâkiyye, yengem duymasın helvası gibi çeşitli helva çeşitlerinden bahsedilerek helvalar hakkında bilgi verilmiştir. [42]

Edirne Mevlevi dergahı şeyhi Ali Eşref Dede'nin 19. yüzyıl *Yemek Risalesi*'nde de helva çeşitleri ve yapılışları ile ilgili bilgiye rastlamaktayız. Helva-yı billûriye, helva-yı efruşe, taze peynir helvası, helva-yı reşidiye, helva-yı hâkâni, helva-yı sabunî, mülûki gaziler helvası, helva-yı mesuniye, pirinç helvası tarifleri, bu risalede yapılışları anlatılan helva çeşitlerindendir. [43]

Yine 19. yüzyılda yazılmış yazma olan *Et-Terkibāt Fî Tabhi'l-Hulviyyāt* kitabında Terkîb-i Helvâ-yı Hakanî, Terkîb-i Helvâ-yı Sâbûnî, Terkîb-i Helvâ-yı Leb-i Dilber, Terkîb-i Helvâ-yı Âsûde, Terkîb-i Tepsi Helvâsı tarifleriyle birlikte verilmiştir. [44]

18. ve 19. yüzyılda yazılan yemek risalelerindeki helva tarifleri incelendiğinde helvanın temel malzemesinin un veya irmik, yağ, şeker olduğu ve bu ana malzemenin değişmeden günümüze kadar geldiği görülmektedir. Verilen tariflerden helvanın sadece tencerede yapılan bir tatlı olmadığını aynı zamanda tavada da kızartılabildiğini görmekteyiz. Ali Eşref Dede'nin *Yemek Risalesi*'nde tarifi bulunan helva-yı mesuniye de kızartılan helvalardandır.

> Helva-yı Mesuniye
>
> 650 gram saf bal, az su ile eritilip astardan süzülüp soğutulur. 1282 gram elenmiş pirinç unu, 960 gram tereyağı ile tatlı yanan ateşte yağı gözükünceye kadar pişirilir. Sonrasında ateşten alınıp soğutulur. Sonra soğutulmuş bal pişmişi pirinç ununa dökülüp tekrar tencereyle ateşe

41 Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi 1-6. Kitaplar*. Haz.Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2013, I, s. 343.

42 *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesi),* Haz. Nejat Sefercioğlu, Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 63 Feryal Basımevi, Ankara, 1985, s. 24-29

43 *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, Haz. Feyzi Halıcı, Atatürk Kültür Merkezi Yayını Sayı:62, Ankara, 1992, ss. 22-29.

44 *Et – Terkibāt Fî Tabhi'l – Hulviyyāt (Tatlı Pişirme Tarifleri)* Haz. Günay Kut, Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 69, Ankara, 1986, 3, 5-6.

MİMAR SİNAN GÜZEL SANATLAR ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

konup durmadan karıştırılır. Tamamen pişince kepçe ya da kaşıkla alınıp tekrar tavada kızgın yağda kızartılıp kevgir ile çıkartılarak tabağa dizilerek yenir. [45]

Türk dili açısından önemli olan kaynaklardan seçme yapılarak genelde tatlı özelde helvanın kültür tarihimizde yazıya geçirilmiş kaynaklarına dikkat çekilmek istenmiştir. Helvanın dinî ve toplumsal hayat içindeki yerinin değişmeden ve güncelliğini kaybetmeden günümüze kadar ulaştığı görülmektedir. Helva, sadece sofraları süsleyen bir tatlı olarak kalmamış, Mevlana'nın *Mesnevî*'sinden de örneklendirildiği üzere bu tatlıya tasavvufi açıdan bir takım anlamların da yüklendiği görülmüştür. Helva, bir tatlı çeşidi olarak 11. yüzyıldan itibaren Türk dilinin yazılı kaynaklarında bulunmaktadır. Sözlüklerden, ziyafet defterlerinden, surnamelerden, yemek risalelerinden, seyahatnamelerden elde ettiğimiz bilgiler doğrultusunda bir tatlı çeşidi olarak helva adının birbirinden çok farklı şekerleme ve tatlılara verildiği görülmektedir. Bu nedenle helva adının kapsadığı tatlı kategorisinin çok geniş olduğu görülmüştür. Yazılı kaynaklarda helvalara verilen isimlerin çokluğu, kullanılan malzemelerin çeşitliliği ve yapılışındaki farklılıklar, helvanın tam olarak tanımının yapılmasını ve "neye helva diyoruz"? sorusunun cevabını vermeyi güçleştirmektedir.

## KAYNAKÇA


Ahmet Vefik Paşa, *Lehce-i Osmânî*, Mahmud Beg Matbaası, Dersaadet H. 1309.

*Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, Haz. Feyzi Halıcı, Atatürk Kültür Merkezi Yayını Sayı: 62 Ankara, 1992.

Ali Nazîmâ – Faik Reşad, *Mükemmel Osmanlı Lugatı*, Haz. Nejat Birinci, Kâzım Yetiş, Fatih Andı, Erol Ülgen, Nuri Sağlam, Ali Şükrü Çoruk, Türk Dili Kurumu Yayınları: 802, Ankara, 2002, 135.

Ali Seydi, *Resimli Yeni Türkçe Lûgat*, Cihan Matbaası, İstanbul, 1929.

ARGUNŞAH, Mustafa, Müjgan Çakır, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, Muhammed bin Mahmûd Şirvanî, Gökkubbe, İstanbul, 2005.

ATALAY, Besim, *Divanü Lûgat-it Türk Tercümesi*, Türk Dil Kurumu Yayınları: 521, Ankara, 1985, I, III, IV.

*Derleme Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları: 211/8, Ankara, 1975, VIII.

Et – Terkibāt Fî Tabhi'l – Hulviyyāt (Tatlı Pişirme Tarifleri) Haz. Günay Kut, Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 69, Ankara, 1986.


45 *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, Haz. Feyzi Halıcı, Atatürk Kültür Merkezi Yayını Sayı:62 Ankara, 1992, s. 27.

Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi 1-6*, Haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2013.

İbrahim Cûdî Efendi, *Lügat-ı Cûdî,* Haz. Prof. Dr. İsmail Parlatır, Belgin Tezcan Aksu, Nicolai Tufar, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları: 860, Ankara, 2006.

Hüseyin Remzî, *Lügat-ı Remzî*, Haz. Ali Birinci, Türkçe Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları:101, İstanbul, 2018, I.

Kaşgarlı Mahmûd, *Divanü Lügati't-Türk*, Çeviri, Uyarlama, Düzenleme: Seçkin Erdi, Serap Tuğba Yurtsever, Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2005.

KESTELLİ, Raif Necdet, *Resimli Türkçe Kamus*, Haz. Recep Toparlı, Belgin Tezcan Aksu, Canan Selvi Kanoğlu, Seyfullah Türkmen, Türk Dil Kurumu Yayınları: 842, Ankara, 2004.

Mehmed Salahi, *Kâmûs-ı Osmânî*, Mahmud Bey Matbaası, İstanbul, H. 1313.

Mehmet, Bahaettin, *Yeni Türkçe Lügat*, Haz. Abdülkadir Hayber, Türk Dil Kurumu Yayınları: 841, Ankara, 2004.

Mevlânâ, *Mesnevî-i Şerîf*, Haz. Âmil Çelebioğlu, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları: 3042, İstanbul, 2000, V.

Sır James W. *Redhouse: Turkısh and Englısh Lexıcon*: Shewing in English, Çağrı Yayınları, İstanbul, 1978.

STEINGASS, Francis Joseph, *A Comprehensive Persian – English Dictionary,*: Kegan Paul, Trench, Trubner, London, 1947.

Şemseddin Sami, *Kâmûs-ı Türkî*, Nadir Eserler Kitaplığı, İstanbul, 2015.

TEZCAN, Semih, *Bir Ziyafet Defteri*, Simurg Yayınları, İstanbul, 1998.

TIETZE, Andreas, *Tarihî ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı*, Tüba Bilimler Akademisi, Ankara, 2016.

*Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesi),* Haz. Nejat Sefercioğlu, Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 63, Feryal Basımevi, Ankara, 1985.

*Türkçe Sözlük*, Türk Dil Kurumu Yayınları, 11. Baskı, Ankara, 2011.

*Yeni Tarama Sözlüğü*, Düzenleyen: Cem Dilçin, Türk Dil Kurumu Yayınları: 503, Ankara, 1983.

YERASİMOS, Marianna, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesinde Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2011.

YERASİMOS, Stefanos, *Sultan Sofraları*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2002.

Yusuf Has Hacib, *Kutadgu Bilig*, Çev. Reşid Rahmeti Arat, Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2006.

# GELENEKSELDEN GÜNCELE ÇANKIRI KÜLTÜRÜNDE HELVA*

*Serap ASLAN COBUTOĞLU* **

## Giriş

Türk mutfak kültürü, geçmişi uzak Orta Asya steplerine dayanan, Anadolu'ya göç yolunda zenginleşen, Selçuklu Dönemi'nde temelleri şekillenip uzun Osmanlı geçmişinde farklı kültürel etkileşimlerle zenginleşip gelişen ve günümüze kadar gelen önemli bir kültürel mirastır. Bu zengin kültürel miras içinde günümüze kadar gelenek ve ritüelleriyle birlikte yaşamaya devam etmiş olan sayısız yemek ve yemek âdeti içinde helva önemli bir yere sahiptir.[1] Yemek ve yemeğin etrafında şekillenen gelenek ve ritüeller toplumsal hafızanın en canlı biçimde yaşadığı alanlardan biridir. Bu çerçevede helva, Türk kültür tarihinde bir tatlı olmanın ötesinde etrafında çeşitli eğlenceler düzenlenen, belli inanışların odağı olan, soğuk kış gecelerinde sohbetleri ısıtan simgesel anlamlarla yüklü geleneksel bir unsur halini almıştır.

Helva kelimesi Arapçada tatlı, şirin anlamlarına gelen *hulv* kelimesinden gelmekte olup ilk yapıldığı bölge Orta Doğu ve Balkan ülkeleri olarak bilinmektedir. Türklerin helva ile tanışmaları, İslamiyet'i kabul ederek

* Bu yayın, Marmara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyon Başkanlığı tarafından SOS-A-100.615.0296 numaralı proje olarak desteklenmiştir.

** Dr. Öğr. Üyesi, Çankırı Karatekin Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, serapaslan@karatekin.edu.tr

1 Özge Samancı, "Türk Mutfak Kültüründe Helva Geleneği", www.turkascihaberleri.com (Erişim tarihi: 16.04.2018)

Arap kültürüne yakınlaşmalarıyla başlamıştır. [2] Tarihî süreçte ise Türklerde helvanın sıradan bir gıda ürünü olmaktan çıkıp sosyolojik, tarihsel ve kültürel bir değer kazandığı görülmektedir.

Türk mutfağında tatlılar, diğer yiyecekler arasında özel yeri olan bir gıda olarak dikkat çekerler. Bakıldığında geniş bir yelpaze içinde değerlendirilebilecek çok sayıda geleneksel tatlımız bulunmaktadır. Helva ise yapılışı, yapılış amacı, yapıldığı yer ve zaman bağlamlarında düşünüldüğünde geleneksel tatlılarımızın en önemlileri arasındaki yerini alır. Nitekim bir insanın doğumundan ölümüne hatta vefatından sonra bile onun adına yenilmeye devam edilen tek tatlı helvadır denebilir.

Osmanlı'da helvanın etrafında çok zengin ve güçlü bir kültür oluşmuştur. Osmanlı sarayında helva keyfin, sevincin, bilimin, kültürün, şiirin, şarkının, nüktenin, tanışmanın, kutlamanın şerefine pişirilip yenen bir tatlı olma özelliğiyle dikkat çeker. Topkapı Sarayı'nda özel olarak mutfak bölümünde "Helvahane" adlı müstakil bir yapının olması Osmanlı yemek kültüründe helvanın önemine işaret etmektedir. [3] Saraylarda helva sohbetleri düzenlenmiş, bu sohbetler aydın kişilerin yetişmesine vesile olmuştur. [4] Helva sohbeti geleneği günümüzde Çankırı da dâhil olmak üzere birçok ilde hâlâ muhafaza edilmektedir. Çankırı'da yapılışı, sunumu, yayılım alanı ve etrafında gelişen ritüeller bakımından gelenekselleşip yöreselleşen bir helva kültürü ve helva tarihinden söz etmek mümkündür. Bir bakıma Türk mutfak tarihinde Selçuklu döneminden beri bilinen, Osmanlı döneminde

2 Tarihte bilinen ilk helvanın Orta Çağ Arap dünyasında kutsal bir meyve olarak kabul edilen taze hurmanın sütle birlikte ezilerek hazırlandığı ve daha sonra un, yağ ve safran gibi malzemelerin de helva yapımında kullanıldığı kaynaklarda yer almaktadır. Bk. Samancı, a.g.y., www.turkascihaberleri.com (Erişim tarihi: 16.04.2018)

3 Topkapı sarayındaki tatlıcı teşkilatına "Helvahane Ocağı" denmektedir. Helvaciyan-ı Hassa Helvahane'de çalışanlar için kullanılan genel tabirdir. Bu ocağa farklı zamanlarda Helvahane-i Matbah-ı Amire, Helvahane-i Hassa, Helvahane-i Amire ve Helvahane-i Manure gibi isimler de verilmiştir. Helvahane binası, Kanuni Sultan Süleyman döneminde Mimar Sinan tarafından inşa edilmiştir. Ayrıntılı bilgi için bk. Mustafa Tayar, "Osmanlı'dan Günümüze Helva Kültürü", www.dünyagida.com.tr (Erişim tarihi: 21.04.2018)

4 Musahipzade Celal Bey'in *Eski İstanbul Yaşayışı* adlı kitabında dile getirdiği gibi "kış mevsiminde devlet erkânından zengin ve orta halli sanat erbabına her sınıfın atalarından gördüğü âdet üzerine helva sohbetleri tertip ederek ahbaplarına ziyafet verme geleneği" vardır. Musahipzade'nin belirttiğine göre Osmanlı saraylarında yapılan helva sohbetleri çok gösterişli idi. Dönemin ileri gelenleri birbirlerini ağırlamak için gösteriş yarışına girer, davetli sayısını artırır ve bu toplantılarda önemli şairleri konuk ederlerdi. Bazen padişahın da sarayda helva sohbeti düzenlediğini belirten Musahipzade, bu sohbetlerde devlet büyüklerinin de hazır bulunduğunu dile getirir. Bk. Musahipzade Celal, *Eski İstanbul Yaşayışı*, Türkiye Yayınevi, İstanbul, 1946, s. 90. Bununla birlikte İstanbul'da yabancı elçilerin onuruna düzenlenen helva sohbetleri de bulunmaktadır. Yabancıları etkilemek için düzenlenen bu sohbetlerde toplantı alanının duvarlarına süslü kılıçlar asılır, köşelere yastıklar üzerine mücevherli hançerler konulurdu. Hizmetçiler menevişli kumaştan giysiler giyer, bellerine değerli hançerler takarlardı. Sayıları elli altmış kişiye varan saz toplulukları konser verir, toplantı salonunda davetlilere, kapı önünde bekleyen çavuşlara, elçilerin adamlarına kürkler giydirilir, değerli hediyeler verilirdi. Bk. Refik Ahmet Serengil, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu?*, İletişim Yayınları, İstanbul 1985, s. 108-112.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

sayısız çeşitlere [5] kavuşan helvanın, Çankırı yemek kültüründe "ritüel yiyecek kimliğine" kavuştuğu söylenebilir.

## 1. Çankırı'da Yapılan Gelenekselleşmiş Helva Çeşitleri

Yapılan derlemeler neticesinde Çankırı'da helva kültürünün çok eski tarihlere dayandığı görülmektedir. Buna göre on beş helva çeşidinin varlığı tespit edilmiş olup bunlardan bazılarının yapımına sıklıkla devam edilmekte bazıları ise rağbet farkıyla varlığını korumaya çalışmaktadır. Özellikle Çankırı'nın köklü aileleri geleneği unutturmamak adına helva ile ilgili birtakım uygulamaları devam ettirmektedirler.

### 1.1. Un Helvası

En çok bilinen helva olma özelliğini koruyan ve geçmişten günümüze yapılmaya devam edilen un helvası, Çankırı'da varlığını sürdüren başlıca helvalardandır. Etrafında en fazla ritüel geliştirilen ve çeşitli hikâyeleri barındıran un helvasının temel malzemeleri un, su, şeker ve yağdır. Ucuz maliyette bir helva çeşidi gibi görünse de manevi değeri yüksek geleneksel tatlılar arasındadır.

Un helvası Çankırı'da malzemeleri değişmemekle birlikte yapılış amacına göre damat helvası, lades helvası, kız helvası, kabahat helvası, oğlan helvası, cenaze/ölüm helvası, doğum helvası, namaz helvası, lohusa helvası gibi adlarla da anılmaktadır. Genel itibariyle un helvası ile ilgili anlatılan hikâyeler kimi zaman zengin-fakir ayırımını ortaya koyan sosyo-ekonomik koşullara kimi zaman da dini-mistik anlatılara dayanmaktadır. Fakir bir ailenin kızıyken zengin bir aileye gelin giden ve hayatında hiç helva yememiş ve görmemiş olan gelinin kavrulan helvanın kokusuna dayanamayıp meyanesinden tatmak üzere ağzına büyük bir topak alarak boğulup ölmesi hikâyesi [6], gelin evden çıkarken damada götürülmek üzere yapılan helvayı yolda dayanamayıp yiyen ve damadını sinirlendiren kayınpeder hikâyesi un helvası ile ilgili anlatılardan sadece birkaçıdır.

5 Osmanlı'da 15. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar geçen sürede Osmanlı evraklarında rastlanan bazı helvaların adları şunlardır: Helva-yı hakani, helva-i halkaçini, kepçe helvası, ak helva, bal helvası, şeker helvası, pekmez helvası, helva-yı sabuni, kızıl sabuni, sarı sabuni, gök sabuni, ak sabuni, parmak sabuni, temur hindi sabuni, badem helvası, helva-yı levzine, helva-yı pişmeni, helva-yı kâfi, fıstık helvası, helva-yı müşkife, gaziler helvası, asude helvası, yengen duymasın helvası, reşidiyye helvası, helva-yı güllabiye, özbek helvası, irmik helvası, tel helvası (keten helva), helva-yı ıshâkiye, pirinç unu helvası. Bk. Tayar, a.g.y., www.dünyagida.com.tr (Erişim tarihi: 21.04.2018)

6 "Fakir bir ailenin kızı zengin bir aileye gelin gider. Bir gün evde helva yapılır. Meyanesini yapıp şerbeti de verdikten sonra kıvam vermeye sıra gelir o sırada gelinin kayınpederi bu görevi gelinine devreder. Gelin hayatında hiç helva yemediği ve yapılışını da görmediği için çok güzel koktu bu neyin nesi acaba diyerek büyük bir topak alıp ağzına atar. Kaynar helva topağı boğazını tıkar ve gelin orada can verir." Hatice Aslan ile 9 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

Çankırı'daki helva geleneğinin ne kadar eski ve köklü bir zemin üzerine inşa edildiğini göstermesi bakımından bu anlatılardan biri oldukça önemlidir. Zira Süleyman Şah'ın komutanlarından olan Emir Karatekin ve Taşmescit doktorları arasında geçtiği söylenen hikâye un helvasının Çankırı'daki seyrini 13. yüzyıla çekmesi bakımından dikkat çekicidir.

Buna göre Çankırı'da halk arasında Anadolu Selçuklu Hükümdarı I. Alaaddin Keykubat (1188-1237) zamanında Çankırı Atabey'i Cemâleddin Ferruh tarafından 1235'te yaptırılan [7] ve günümüzde Taşmescit [8] olarak adlandırılan Dârüşşifa'da vaktiyle hastalar [9] tedavi edilirken büyük leğenler içinde un helvası yapıldığına, helvanın hastalarla birlikte karıştırıldığına ve hastalara şifa amaçlı dağıtıldığına inanılmaktadır. Anıt mezar olan eser, halk tarafından türbe [10] olarak da kabul edilmektedir. Bu yapının on beş yıldır türbedarlığını yapmakta olan Yaşar Çelik'ten derlediğimize göre binanın içindeki yedi tabutta bulunan ve kırk bir kişiye ait olduğu söylenen kemikler, helva yaparken vefat eden evliyalara/mübareklere ait kemiklerdir. Bu mübarekler akıl hastalarını müzikle, su sesiyle tedavi eden doktorlardır. Bir gün helva yapmaya karar verirler. Bu sırada Çankırı fatihi

7 Fahrettin Coşguner, "Çankırı Mevlevihanesi Son Şeyhi Hasib Dede", *Çankırı'nın Manevi Mimarları Sempozyum Bildirileri*, Yenigün Matbaacılık, Çankırı, 2017, s. 290.

8 Bahsi geçen ve 1235'te yapılan Dârüşşifa, Anadolu Selçuklu Devleti hastanelerinin dördüncüsünü teşkil eder. Bununla birlikte Cemâleddin Ferruh, 1242 yılında vefatından önce atabey olarak görev yaptığı Çankırı'da bir de Darü'l-Hadis yaptırmıştır. Bu eser, Çankırı'da Selçuklu döneminden ayakta kalan tek eser olmakla birlikte Anadolu'da kurulan ilk darü'l-hadis'tir ve Anadolu Selçuklu döneminin en eski darü'l-hadis müessesesidir. Osmanlı dönemi kaynaklarında Cemâleddin Medresesi veya Çankırı Medresesi adıyla kaydedilmiştir. Daru'l-Hadis yaklaşık sekiz asırdır ayakta kalmasına rağmen, Dârüşşifa yıkılmıştır, sadece temelleri günümüze ulaşmıştır. Daüşşifa'nın kitabesi 2007 yılında Ankara'da bulunan Vakıflar Eserleri Özel Müzesi'ne kaldırılmıştır. Darü'l-Hadis günümüzde Darüşşifa olarak takdim edilmekte veya Taşmescit olarak da anılmaktadır. Ayrıntılı bilgi için bk. Hüseyin Yazıcı, "Atabey Cemaleddin Ferruh. B. Abdullah", *Çankırı'nın Manevi Mimarları Sempozyum Bildirileri*, Yenigün Matbaacılık, Çankırı 2017, s. 381-394. Taş Mescit'te, bugün Tıp Sembolü olarak kullanılan, gövdeleri birbirine dolanmış iki ejder kabartması ile Çankırı Müzesi'nde sergilenen ve günümüzde eczacılık sembolü olarak kabul edilen gövdesine yılan sarılmış kupa şeklinde heykel bulunmaktadır. Bk. www.cankiri.gov.tr/tas-mescit-cemaleddin-ferruh-drulhadsi (Erişim tarihi: 06.04.2018) Osmanlı zamanında bir dönem Çankırı Mevlevihanesi olarak hizmet veren mescit, Balkan Harbi'nde mücadele eden Osmanlı ordusuna maddi ve manevi yardımlarda bulunan yerlerden biridir. Balkan Harbi, Cihan Harbi ve Kurtuluş Savaşı'nda vatan müdafaasına katkısı olan pek çok manevi önder gibi Çankırı Mevlevihanesi'nden Şeyh Hasib Dede de hem ordu için bir yardım seferberliği başlatarak ordunun maddi olarak desteklenmesine katkıda bulunmuştur hem de kendisi ile birlikte 33 gönüllü bizzat orduya katılmıştır. Ayrıntılı bilgi için bk. Coşguner, "a.g.m.", s. 301.

9 Mistik müzik, tasavvufi müzik ve bir uğraş eşliğinde tedavi edilmekte olan hastalar, zihinsel rahatsızlığı olan hastalardır.

10 Aynı zamanda bir anıt mezar olan eserde iki adet mezar odası yer almaktadır. Kuzey cephede yer alan mezar odasında bir sanduka, doğu cephesinden girilen iki bölümlü mezar odasında ise beş sanduka bulunmaktadır. Yörede kaditler (kurumuş cesetler) olarak anılan cesetlerin döneminde mumyalandığı tahmin edilmektedir. Bu mezar odasında ortada bulunan tabutun, eserin bânisi Cemalettin Ferruh'a ait olduğu düşünülmekte olup sandukası mezar odasının üstünde ana mekânda yer almaktadır. Bk. www.cankiri.gov.tr/tas-mescit-cemaleddin-ferruh-drulhadsi (Erişim tarihi: 06.04.2018)

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

Emir Karatekin Hazretleri [11], savaş zamanı [12] olduğu için Dârüşşifa'daki doktorları savaşa çağırır. Doktorlar bu çağrıya aldırış etmeyip helva kavurmaya devam ederler. Bunun üzerine Emir Karatekin onlara kuruyup iskelet olun anlamında "kadit olun" bedduasında bulunur ve savaşa katılmadıkları iddia edilen doktorlar, helvayı kepçeyle kabına koyarken helva ocağının başında vefat ederler. Bir diğer anlatıya göre ise olay böyle gerçekleşmemiştir. Çankırı'nın ulemalarından Hilmi Efendi'nin [13] ocağını emanet ettiği gelini Sabiha Hanım'dan aktarıldığına göre böyle bir beddua yoktur. Zira erenler [14] birbirine düşüp beddua etmezler. Sabiha Hanım'ın yorumuna göre Emir Karatekin Hazretleri savaş zamanında Dârüşşifa'daki doktorları çağırdığı zaman doktorların bir kısmı bu çağrıya uyarak savaşa katılmış, bir kısmı ise hastalarla ilgilenmek, onlara yemek ve şifa kaynağı olduğu düşünülen helvayı yapmak üzere hastanede kalmışlardır. Bu nedenle "kadit olun" diye bir bedduada bulunulmamıştır. Halk ise Emir Karatekin'in beddua ettiği yönündeki anlatıya inanmaktadır. Türbedar Yaşar Hanım kendisinin Sabiha Hanım tarafından bu hikâyenin doğrusunu anlatmakla görevlendirildiğini belirtmektedir.

Bakıldığında Emir Karatekin Bey ile Cemâleddin Ferruh arasında geçtiği söylenen bu olayın gerçekleşmesi için iki kişinin de aynı dönemde yaşaması gerekmektedir. Oysa aralarında yüz yıldan fazla bir zaman farkı bulunmaktadır. Burada bu olayın realitesinden ziyade halkın neye inanmak istediği, hayatlarını destanlaştırdıkları, uhrevi bir kimlik atfettikleri bu kimseleri hangi bağlamda bir araya getirdikleri meselesi dikkat çeker. Bahsedilen savaşın zamanı bilinmemekle birlikte halk uhrevi bir kimlik atfettiği bu tarihî şahsiyetleri yüzyıllar sonra bile savaş gibi bir kriz anında

11 Süleyman Şah'ın komutanlarından olan Emir Karatekin, 1074 yılında Çankırı'yı fethederek ölümüne kadar burada görev yapmıştır. Çankırı Kalesi'nde yer alan kabrinin bulunduğu türbe, Danişmentliler Dönemi eserlerinden olup tuğla ve moloz taştan inşa edilmiş yalın bir yapıdır. İçinde Emir Karatekin Bey ve aile üyelerine ait dört adet sanduka bulunmaktadır. Mesire yeri olarak yeniden düzenlenen Kale, yerli ve yabancı ziyaretçilerce tercih edilmektedir. Çankırı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Arşivi (2006), kulturportali.gov.tr (Erişim tarihi: 06.04.2018)

12 Yaptığımız derlemelerde kaynak kişilere yönelttiğimiz "hangi savaş" sorusu genellikle cevapsız bırakılmıştır. Bir rivayete göre Karatekin Bey'in Çankırı Kalesi'ne gerçekleştirdiği ikinci kuşatmadır. Bk. Yazıcı, a.g.m., s. 391.

13 Ayrıntılı bilgi için bk. Mustafa Aşkar, *Çankırılı Astarlızâde Mehmed Hilmi Efendi*, Yazıevi Yay., İstanbul, 2005; Aşkar, "Anadolu'da Bir Nakşî Şeyhi: Çankırılı Astarlızâde Mehmed Hilmi Efendi'nin Tasavvuf Anlayışı", *Çankırı'nın Manevi Mimarları Sempozyum Bildirileri*, Yenigün Matbaacılık, Çankırı, 2017, s. 139-153; Merve Özen, Leyla Arslanhan, "Çankırı'nın Manevi Kişilikleri Astarlızade Şeyh Hilmi Efendi ve Gelini", *Türk Divanı Şehir ve Tarih Özel Sayısı*, C. 1, 2014. www.turkdivani.com (Erişim tarihi: 17.04.2018)

14 Halk arasında Emir Karatekin'den eren/evliya olarak bahsedilmektedir. Güzel, Emir Karatekin'in ölümünden sonra hayatının destanlaşmasını ve halk arasında evliya niteliği kazanmasını Çankırı, Kastamonu, Sinop gibi önemli şehirleri ele geçirmesi ve Bizans ve Haçlılarla mücadele etmesi gibi nedenlere bağlamaktadır. Bk. Fatih Güzel, "Çankırı Fatihi Emir Karatekin", *Çankırı'nın Manevi Mimarları Sempozyum Bildirileri*, Yenigün Matbaacılık, Çankırı, 2017, s. 284. Ayrıca bk. Halil Çal, "Çankırı Mevlevihanesi", *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S. 23, 2015; s. 157-158; Ahmet Cahid Haksever, "Çankırı'da Mevlevîler ve Mesnevîhanlar", *Hitit Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, C. 11, S. 22, 2012/2, s. 29.

yeniden diriltebilir. Farklı anlatılar etrafında yeniden bir araya getirebilir. Bu da toplumsal hafızanın şekillenmesinde önemli bir yeri olan sözlü kültürün ve yemeğin etrafında şekillenen inanış ve uygulamaların hafızalarda değişerek de olsa canlılığını koruduğunu göstermesi bakımından önemlidir. Bu bağlamda dikkat çeken husus göç yolu ile Anadolu'ya getirilen ve günümüze dek ulaşan helva geleneğidir. Helvanın şifa mahiyetine ilave edilen uhrevi mahiyetidir. Bu bakımdan bu anlatı, Türk mutfak tarihinde Selçuklu döneminden beri bilinen helvanın Çankırı yemek kültüründeki tarihi seyrini 13. yüzyıla çekmesi bakımından önem arz etmektedir.

Günümüzde ise yakın zamana kadar Sabiha Hanım'ın Taşmescit'te helva kavrulup dağıtılması yönündeki vasiyetini [15] Yaşar Çelik'in yerine getirdiğini görüyoruz. Taşmescit'te – tadilata kadar – düzenli olarak Perşembe ve Cuma günleri ve diğer mübarek günlerde helva kavrulup dağıtılmaktadır. Özellikle Cuma çıkışlarında helva yapıldıktan sonra kâğıtlara sarılarak ikram edilmektedir. Türbedar, bu yolla hem mübarekleri şenlendirdiğini hem de vasiyeti tuttuğunu düşünmektedir. Burada helvanın kavrulması aşamasında halkın desteği dikkate değer bir görünüm arz eder. Bu aşamada helva malzemesi getirecek kimselerin çok az bir malzeme getirmeleri öngörülmüştür. Bununla birlikte helva yapımı aşamasında herkesin hayrının Taşmescit helvasına kısmet olmayacağı da düşünülmektedir. Özellikle Yaşar Çelik'in çevresindeki kişilerden helva malzemesi isterken "dedeler helva kokuttu" ibaresini kullanması ilgi çekicidir. Bina içindeki tabutlarda yatan kimselerin ölü değil diri olduklarına inanan ve gönül gözü açık kimselere göründüklerini belirten Çelik'in kendisi de tabutta yatan dedeleri gördüğünü, kimi zaman onlar tarafından çağrıldığını dile getirmektedir. Dedeler helva kokuttu ibaresi bir bakıma helva yapım zamanına da işaret ediyor gibidir. Çelik'in ifadelerine göre buradan dedelerin canının helva istediği veya ruhlarının türbeyi ziyaret ettikleri yönünde bir mana çıkarmak mümkündür. Bu konuda dedeleri gördüğü zaman helva kavurup kavurmadığı ya da onların kendisinden böyle bir şey isteyip istemediği yönündeki sorumuza karşılık türbedarın "onları fazla konuşmayalım onlar orada kalsın" şeklindeki cevabı da düşündürücüdür. Bununla birlikte türbedar Yaşar Çelik, kavrulan helvadan Taşmescit'te yatan dedelerin de yediğini dile getirmekte, helva sofrasında dedelerin varlığını ise kendisiyle birlikte sadece kalp gözü açık kimselerin hissettiğini belirtmektedir.

Taşmescit'te helva kavrulurken uygulanan birtakım ritüeller de bulunmaktadır. Dua ritüeli bunlardan birisidir. Helva için okunan özel bir dua olmasa da "ölüye diriye" diyerek niyet alınıp Yasin veya bilinen

15 Yaşar Çelik, Sabiha Hanım'ın kendisine "burada helva kavur gelene gidene dağıt yapmazsan iki elim yakanda" şeklinde vasiyet bıraktığını söylemektedir. Yaşar Çelik ile 8 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

herhangi bir dua okunmaktadır. Kavurma sırasında neye niyet edilirse o niyetin kabul olunacağına inanılmaktadır. Aynı zamanda burada kavrulan helvanın şifa olduğu da inanışlar arasındadır. Zira vaktiyle hastalara şifa dağıtan dedelerin/erenlerin himmetinin helva üzerine de sirayet ettiği düşünülmektedir. Bu nedenle artan helvalar şifa amaçlı evlere de gönderilmektedir. Evlere gönderilen helvaların dökülmesi ise günah kabul edilir. Helvayı alan kimse yiyemeyecek durumdaysa kişinin helvayı başkasına vermesi daha makbul görülür. Helvayı alıp sevdikleri kişilere dağıtanların yanı sıra hasta evlatlarına şifa amaçlı götürenler de bulunmaktadır. Ayrıca Taşmescit'te yapılan helvanın başkalarıyla paylaşılmasının sevap olduğu da inanışlar arasındadır. Helvayı alan kişi eğer sadece kendisi için alırsa helvanın yararlı olmayacağı, başkalarını da düşünerek aldığında ise hem yararlı hem de niyetinin kabul olacağı görüşü hakimdir. Bu bakımdan burada paylaşılan sadece helva değildir, güzel niyet ve dileklerin de paylaşılması söz konusudur. Bu şekilde yapılan helvanın anlamlı olacağı düşünülmektedir. Taşmescit'in bir berekethane, şifahane olduğu inancından hareketle Taşmescit'te yapılan helvanın artan/artımlı helva olduğu düşünülerek helvanın çoğaldığına inanılmaktadır. Bu durum "az şey çoğalıyor" şeklinde ifade edilmekte, helvanın kimi zaman apar topar bir şekilde sadece üç dört kişi için kavrulduğu, ancak çoğalarak yirmi kişiye yetip, arttığı dile getirilmektedir. [16] Helvayla birlikte insanın ve suyun da çoğaldığına inanılmaktadır.

Yemek kültürünün kuşaklar arası köprüler kuran, bireylerin toplumsal aidiyet duygusunu pekiştiren ve bireyler arası sosyal ilişkileri güçlendiren özel bir paylaşım alanı [17] olduğu muhakkaktır. Un helvası da Çankırı'da sosyalleşmenin sağlandığı çeşitli eğlencelerin ana tatlısı olarak dikkat çekmektedir. Un helvası etrafında vaktiyle yapılan bu eğlenceler, yörelere göre "üç elli yaz belli" [18] ve "ferfene" [19] gibi çeşitli isimlerle anılmıştır. Köylerde düzenlenen bu eğlencelerin zamanı genellikle hasadın kaldırılıp insanların rahata ve paraya kavuştukları dönem olarak hatırlanmaktadır. Bu eğlencelerde gençler vasıtasıyla köydeki bütün evlerden darı, buğday ve helva malzemesi toplanmakta ve toplanan malzeme ile köy odasında helva yapılmaktaydı. Sabaha kadar sürecek olan ve Ferfene adı verilen bu çalgılı türkülü eğlenceye evli olanlar katılmazlardı. Köyün yaşlılarından üç dört kişi gençlere günümüzün lavaş ekmeğini andıran kol ekmeği dedikleri ekmekten yapar, helvayı da kavurduktan sonra eğlence ortamında gençleri yalnız bırakırlardı. Bu ortam aynı zamanda herkesin yeteneğini gösterdiği

16 Yaşar Çelik ile 8 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

17 Samancı, a.g.y., www.turkascihaberleri.com (Erişim tarihi: 16.04.2018)

18 Veli Şekerci'nin aktardığına göre "üç elli yaz belli" ifadesi köylerde eski takvimlere bakarak söylenilmekte imiş. Veli Şekerci ile 8 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

19 Hatice Aslan ile 9 Eylül 2017'de yapılan görüşmede, Ilgaz ilçesinin Ericek köyünde bu adla anıldığı bilgisine ulaştık.

bir ortam olurdu. Gece yarısından sonra sevgilisi, nişanlısı olan genç kızların sevgilileri eğlencenin yapıldığı evin bacasına çıkıp bakır kovaların içine koydukları mektupları bacadan aşağıya indirir, mektupları alan nişanlılar ise mutlu olurlardı.

Geçmişte eğlencelerin yanı sıra Çankırı'da un helvası kandil günlerinin de sembolü haline gelmiş bir helva çeşididir. Bu anlamda Çankırı'da yapılma zamanlarından birisi de üç ayların başlangıcıdır. Üç aylara girildiğinde ilk kandile (Ragaib Kandili) namaz denmekte ve bu namaz âdetinde bütün köylü un helvası yapmaktadır. Yapılan helva büyük topaklar halinde sıkılarak çörek otlu yağlı gözlemenin arasına konulup komşulara dağıtılmaktadır. Aynı zamanda gözleme yapılırken sacın üzerine tereyağı sürülmesi de gelenekler arasındadır. Bunun arkasında ise ölülerin ruhlarının gelip bacaya bakacağına ve bacadan çıkan kokunun onların ruhlarına gideceğine olan inanç yatmaktadır. Bilindiği gibi helva Ortaçağ Arap kültürünü yansıttığı gibi Orta Asya Türk geleneklerini de yansıtan simgesel bir yiyecektir. Un yağda kavrulurken çıkan koku da en az helva yapımı kadar önemlidir. Bu kokunun, eski Türk inancında ölünün arkasından yakılan yağ gibi ölünün ruhuna gittiğine inanılmaktadır. Helva yapılırken çıkan koku ölünün ruhunu, helvanın kendisi ise geride kalanları besleyen öz olarak düşünülmektedir. [20] Bu bakımdan helvanın Türk kültüründe yer alması hem Atlı medeniyetin bir yemek türü olması hem de bu medeniyetin inancı olan Tengricilikte koku itibariyle yer almasındandır denebilir. [21] Çankırı'daki sacın üzerine sürülen yağ uygulaması da bu inanışın bir uzantısıdır.

Namaz helvasının değişmez ritüellerinden biri uzak komşulara küçük yakın komşulara ise daha büyük pay olacak şekilde köydeki herkesin birbirine karşılıklı topak helva göndermesidir. Bunun nedeni ise arazileri, tarlaları birbiriyle sınır olan köylülerin ekim zamanı kendi tarlalarına tohum ekerken farkında olmadan komşusunun tarlasına da tohum atması ile ilişkilidir. Yanlışlıkla atılan tohumların bedeli ise Çankırı'nın en eski pastanecilerinden biri olan Veli Şekerci'nin naklettiğine göre namaz geleneğinde helva ile ödenmektedir. Köy odalarında duaların yapılması ile son bulan ve namaz da denen kandil geleneği bir anlamda helalleşmek anlamına gelmekte ve Çankırı'nın bazı bölgelerinde hâlâ devam ettirilmektedir.

20 Samancı, a.g.y., www.turkascihaberleri.com (Erişim tarihi: 16.04.2018)

21 Eski Türk dini olan Tengricilikte ata ruhları önemli bir yer tutmaktadır. Hayat ölümle bitmez ve devamlılık arz eder. Ruhların yardımının alınabilmesi veya onlardan gelebilecek zararlardan sakınabilmek için bir takım uygulamalar yapılmaktaydı. Koku çıkarmak bunlardan birisidir. Helva pişirilirken de koku çıkarıldığına inanılmaktadır. Bk. Tayar, a.g.y., www.dunyagida.com.tr (Erişim tarihi: 21.04.2018)

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

Bununla birlikte geçmişteki uygulamalar arasında namazda yapılan un helvasının bazı yörelerde iftar sofralarını süslemek ve ağızları tatlandırmak üzere topak halinde saklanmak suretiyle Ramazan ayına bırakıldığı da dikkat çeker. Burada amaç namaz helvası ile oruç açmaktır. Özellikle ilk iftar için saklanan helva, küçük tabaklara konmakta ve oruç bu helva ile açılmaktadır. [22]

Çankırı'da geçmiş zaman uygulamaları arasında un helvasının kandil ve arife günleri sevap kazanmak adına mezarlıklarda dağıtıldığı da görülmektedir. Burada kadınlar tarafından yapılan helva yine onlar tarafından yapılan yağlı ekmeğin içine sarılarak dürüm şeklinde ikindi namazından sonra toplu halde köy mezarlığına giden erkeklere dağıtılmaktadır. İkram işlemi köy odaları yapılana kadar mezarlıkta gerçekleşmiştir, günümüzde de devam eden bu uygulamada artık köy odaları kullanılmaktadır.

Geçmişte dini günlerde yağmur duasına çıkıldığında da helva yapıldığı görülmektedir. Bazı yörelerde (örneğin Ilgaz'ın Ericek Köyü) yağmur duasında yapılan helvada malzeme olarak hayvanın beyaz yağından elde edilen çember yağı kullanılmıştır. Bu usulde un çikolata rengini alıncaya kadar kavrulur, elenerek soğumaya bırakılır. Bir gün sonra çember yağı ve tereyağı ile çikolata rengini alan un kavrularak helva yapımı gerçekleştirilir. Kurumaması, nemini içinde tutması için ise büyük toplar halinde saklanır. Bu şekilde bir iki yıl dayandığı söylenen ve kokusuyla dikkat çeken helva kesilerek yenmektedir. [23] Sunumundaki farklılığıyla adlandırılan helva, top haline getirildiğinde topak helva, kaşıkla konulduğunda kaşık helva adını alır. Günümüzde her ne kadar yerini irmik veya tahin helvasına bıraksa da bazı köy festivallerinde gerçekleşen yağmur duasında normal usulde kavrulmak sureti ile pilavla birlikte ikram edilen tatlılar arasında yer bulmaktadır.

Bununla birlikte şimdilerde unutulan bir gelenek de helvasına ladese tutuşma geleneğidir. "Öcüm öcüm olsun mu / Bir tabak borcum olsun mu / Yerdeki ne toprak daldaki ne yaprak / Havadaki ne bulut sen Allah onu unut", diyerek helvasına ladese tutuşulmakta, yenilen ise yenene helva kavurmakta idi. [24]

Geçmişte olduğu gibi günümüzde de Çankırı'da un helvası daha çok dini günlerde, cenazelerde, doğumlarda, düğün ve sünnetlerde, imece usulü yapılan işlerin arkasında, davetlerde yapımına devam edilen en önemli tatlı çeşitlerdendir. Arife günleri ruhların gelip "bize helva kokuttular" demeleri

22 Hasan Kara ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.
23 Hatice Aslan ile 10 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.
24 Gülbahar Tomruk ile 9 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

için helva hâlâ bacalardan kokutulmakta, bu yolla helva kavurma geleneği devam ettirilmektedir.

Un helvası günümüzde düğünlerde kız ve damat helvası olmak üzere yapılmaktadır. Damada götürülmek üzere yapılan helvayı gelin evden çıkarken dayanamayıp yiyen ve damadını sinirlendiren kayınpeder hikâyesi genellikle damat helvasına eşlik etmektedir. Geçmişte damat helvasında helvayı tepsiye basmadan önce tepsinin dibine altın konulur, ardından helva kaşıkla güzel bir şekil verilerek tepsiye basılır ve süslenirdi. Erkek kınasında da benzer bir şekilde tepsinin dibine altın konulmakta altınlı dilim kime giderse altın onun olmaktaydı. Helvayı yerken altın aramak için tepsiyi didiklememek kurallar arasında idi. Altın bulunduktan sonra altını kaptı eğlencesi düzenlenirdi. Damat helvası geleneği geçmişte olduğu gibi günümüzde de bazı yörelerde devam ettirilmektedir.

Kabahat helvası olarak adlandırılan un helvası da hayli ilgi çekicidir. Toplum içinde uygunsuz bir davranış yapıldığında "kan toprağa düşer" diyerek uygunsuz hareketin ortaya çıktığı evin sahibinden helva yapması istenmektedir. "kan toprağa düşer" ibaresi hata, kusur, ayıp hangi evde işlendi ya da yapıldıysa bedelini ödemek de ev sahibine düşer anlamında söylenmektedir. O bedel ise helva kavrularak ödenir. Elbette bu durum canı helva isteyen birisinin sırf helva yaptırmak için gittiği bir evde muziplik olsun diye kusur işlemesinin de önünü açmaktadır. Bu noktada kabahati işleyen kişi ev sahibine "kan toprağa düşer helva yap da yiyelim" demektedir. Toplum içinde uygunsuz bir davranışın ardından ev sahibinden istenen helvaya kabahat helvası denmekte ve bu gelenek günümüzde Çankırı'da devam ettirilmektedir. [25]

Bununla birlikte doğumdan sonra kadınların yaralarının iyileşmesi için un helvasının zerdeçalla yapılması da Çankırı'da oldukça meşhurdur. Kanın yenilenip tazelenmesi amacıyla yapılan bu usule lohusa helvası denmektedir. [26]

Günümüzde Çankırı'da helva ritüelinin en çok ölümle ilişkilendirildiği görülmektedir. Geçmişte mahalle kültüründe cenaze evi helva kokusundan bulunmaktaydı. Mahallede helva kavrulduğunda evde cenaze var diye taziyeye gelinirdi. Günümüzde de cenazelerde ağız tatlansın, insanlar sürekli ağlamasın ve ölen kişinin hayrı olsun diye helva ikram edilmektedir. [27] Cenazelerde genellikle helva cenazenin çıktığı evde kavrulur. Ancak cenaze evinde üç gün boyunca ocak yanmayacağını düşünerek helvanın cenaze

25 Mukadder Şenbayram ile 11 Eylül 2017'de, Hatice Aslan ile 10 Eylül 2017'de yapılan görüşmelerden.

26 Nuray Polat ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

27 Ölü helvası geleneği Anadolu'nun farklı yerlerinde "can helvası", "can aşı", "kazma kürek helvası" ve "hayır" biçimleri olarak da adlandırılmaktadır. Bk. Sedat Veyis Örnek, *Anadolu Folklorunda Ölüm*, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, Ankara, 1971, s. 88-89.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

evinde yapılmayıp başkaları tarafından getirilmesi gerektiğini savunanlar da vardır. Bununla birlikte cenaze helvasını yediklerinde mutsuz olacaklarını, kendilerine de kötü enerji geçeceğini düşündükleri için cenaze evinde dağıtılan helvayı yemeyenler de bulunmaktadır. [28] Ayrıca daha ölmeden rahmetli olduğu günün akşamı evinde helvasının kavrulmasını vasiyet eden yaşlılar da vardır. [29]

Hem ölülerine hediye etmek hem de ölmeden önce kendi hayrını yapmak düşüncesiyle "ölüme dirime" diyerek evine gelen misafirlerine helva yapanlar da dikkat çeker. "Ölünün de dirinin de canına değmesi" amacıyla yapılan helvada dirilerin şifa bulması dilenen iyi niyetler arasındadır. Yine özellikle kadınlar imece usulü bir iş yaptıklarında – örneğin tarhana dökmek – işin arkasına helva yapılma âdeti devam ettirilen helva geleneklerinden bir diğeridir. Eskiden köylerde bahçeyi, tarlayı eken işçilere helva yapılırken günümüzde yardıma gelen eş dost için yapılmaya devam edilmesi önemlidir. [30] Bununla birlikte bir erkek evlat dünyaya geldiğinde oğul helvası (oğlan helvası) olarak da yapılıp dağıtılmaktadır. Evlat sahibi olan kişi esnaf ise helvayı dükkân komşularına dağıtması şarttır. [31] Yine bebekler için yapılan beşik mevlitlerinde de helva yapıldığı görülmektedir. Geçmişte kandillerde zengin-fakir ayrımı gözetmeksizin yapılan ve dağıtılan helva geleneği hâlâ devam ettirilmektedir. Günümüzde artık yağlı ekmek helvaya eşlik etmez. İlk kandilde dağıtılan kandil helvası, fındıklısı, fıstıklısı, irmik helvası ile un helvasının karışımı şeklinde çeşitlilik göstermektedir. Kaşıkla küçük tabaklara basılan ve üzerine peçete konan helva apartmanla sınırlı kalan komşulara dağıtılmaktadır. Bazıları helvanın kısmet açısından evin genç kızları tarafından dağıtılmasını uygun görür. [32] Aynı zamanda kapıyı açan kişinin helvayı içtenlikle alması için dağıtım sırasında ev kıyafeti yerine daha düzgün bir kıyafet giyilmesi de öngörülmektedir. [33] Diğer kandillerde ise helva akşam yemeklerinin yanında tatlı olarak yer bulmaktadır.

Zamana ve teknolojiye yenilmeyen, ritüelleri ve taşıdığı manevi değerle simgeleşen helvanın günümüzde yöreye göre farklılaştığı görülmektedir. Son zamanlarda daha güzel kabardığı ve lezzet verdiği için yumurta sarısı [34] ile yapımı da Çankırı'da hayli meşhurdur. Benzer şekilde meyanesi geldikten sonra şerbet verme usulü de yerini unu kavurduktan sonra sıcak

28 Bunu tercih edenler sadece helva değil, ikram edilen hiçbir şeyi yememektedirler. Umut Aydınlı ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

29 Mukadder Şenbayram ve Arzu Akyol ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

30 Aynur Özen ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

31 Mukadder Şenbayram ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

32 Ali Soyaslan ile 8 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

33 Hatice Aslan ile 10 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

34 Bu tarifte yumurtanın beyazı hem kokacağı hem de pişeceği için konmamaktadır. Aynur Özen ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

su ve şeker ilave ederek daha pratik bir yönteme bırakabilmektedir. Su yerine bazen süt de konulmakta, şerbetin kaynamasına ya da unun meyanesinin gelip gelmediğine bakılmamakta, böylece meyanenin kıvamını vermeye çalışırken ölen gelinin hikâyesi de tarihe karışmaktadır. Bu hikâye ise öküz helvası örneğinde görüleceği gibi yerini, neden öküz helvası adını aldı diye düşünenlerin yeni yorumlarına bırakmaktadır.

### 1.2. Öküz Helvası

Çankırı'da tarih olarak çok eskiye dayandırılan ve hâlâ yapılmakta olan helvalardan bir diğeri de öküz helvasıdır. Un helvasından farkı yağsız olması ve şeker yerine pekmez konulmasıdır. Bazı yörelerde namaz olarak da bilinen ilk kandilde yapılan helvanın bir diğer adı olarak geçer. Bakıldığında yemek kültürü, ekonomik güç ve mevcut bölgedeki tarım ürünlerinin çeşitliliği ile gelişme göstermektedir. Öküz helvası bunun en güzel örneklerinden biridir. Şeker olmadığı zamanlarda pekmezle, tereyağının değerli olduğu, her yemekte kullanılmadığı zamanlarda da yağsız olarak yapılmaktaydı. Bu usulde un yağsız kavrulmakta, şerbet yerine pekmez konulmaktadır. [35] Genellikle de üzüm pekmezi tercih edilmekte ve yuvarlak toplar halinde yıllarca saklanabilmektedir. Renk olarak çikolata rengine yakın ve un helvasına göre daha sert olan bu helva çeşidi lezzeti ve kokusuyla da fark yaratmaktadır. Yapımında ve malzemesinde özentiden, incelikten uzak olunduğu ve kaba toplar halinde yapıldığı için bu adı aldığını düşünenler çoğunluktadır. Bunun yanında kayınvalidesinden gizli helva yapmaya kalkışan ama beceremeyen gelinin helvayı "bari öküze vereyim de o yesin" şeklindeki hikâyesi de öküz helvasının neden bu adı aldığı ile ilgili yorumları renklendirmektedir.

Geçmişte çoğunlukla köylerdeki bayramlarda tatlı niyetine yapılan öküz helvası yine tatlının olmadığı zamanlarda bakır tasa basılır kız evine gönderilirdi. Kız evine gönderilen helva, hem helva yapmayı iyi bilen hem de uğuru geçsin diye iyi bir evlilik yapmış, evliliği uzun sürmüş kimseler tarafından yapılmaktaydı.

Tek başına tatlı gibi yemenin lüks sayıldığı günlerde ise ince ekmekle yenen çikolata renkli öküz helvası şehirdekilerin isteği üzerine köylerden İstanbul'a sadece iki-üç top halinde gönderilmekteydi. Öküz helvası yapıldığında ince ekmek yapma, (Ovacık tarafında ince ekmek), açılan hamur kesilirken kuyruk yağı gezdirme ve hamurun içine helva koyup üstünü kapatıp pişirme âdetleri de yerine getirilirdi. Helva ile ekmek yeme alışkanlığı ise "ekmeği ekmeğe katık edip de yeme" âdeti olarak özetlenebilir. Yokluktan ekmeğin ekmeğe katık edilmesi ibaresinin yanı sıra Çankırı'da "dağıtmasan bile tüttürmen lazım" diyerek helva kokutmak ile

35 Bazı bölgelerde şeker ve pekmez beraber konulmaktadır.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

birlikte tüttürmek tabiri de dikkat çeker. Ayrıca isteksiz, gönülsüz iş yapan, eli ağır kimselerle helvanın meyanesi arasında benzerlik kurulması [36] da ilgi çekicidir. Bazı yörelerde gönülsüz iş yapan kimseler helvaya kıvam vermeye çalışırken meyanenin kaşıkta durmayıp pelte gibi dökülüşüne benzetilmekte ve bu durum "helva meyanesi gibi ne sallanıyorsun" veya "helva meyanesi gibi sallanma" şeklinde ifade edilmektedir. Bununla birlikte Çankırı'da gelinler helva konusunda kayınvalidelerinden el almakta, yaptıkları helva ile övünmekte ve kayınvalidelerini yad etmektedirler.

Günümüzde çok kimse tarafından bilinmese de Çankırı'da hâlâ güncelliğini koruyan bir helva çeşidi olarak yer almaktadır öküz helvası. Un helvasıyla birlikte bilinen en eski helva çeşidi olma özelliğini de korumaktadır.

### 1.3. Panayır Helvası (Yapraklı Helvası), Taş Helva veya Şak Şak Helva

Yapraklı helvası olarak da bilinen bu helva çeşidi, İpek yolu ticaretinin canlanmasıyla 18. yüzyılda Çankırı'nın dokuz yüz dükkanlı Yapraklı ilçesinde kurulan panayırlara tüccarların bir helva çeşidini getirmesiyle Çankırı'da gelenek halini almış ve bu çeşidin adı Panayır Helvası (Yapraklı Helvası) olarak kalmıştır. Sert ve parçalanması zor olduğu için halk arasında taş helva veya şak şak helva adıyla da bilinmektedir. [37] İçinde şeker ve ceviz barındırması dolayısıyla geçmişte zengin evlerinde olan bir tatlı çeşidi idi. Fazlaca lüks sayıldığı için köylerde tarlada çalıştırılan gençlere, gelinlere daha iyi çalışmaları karşılığında ekin satıldıktan sonra Çankırı'dan şak şak helva alma sözü verilir, bir anlamda cevizli helva tarlada çalıştırılma karşılığı olarak ödül gibi düşünülürdü. Yine helvayı kırmak için o günlerde hemen herkesin evinde özel bir helva kırma çekici olurdu.

Vaktiyle Çankırı'da iki üç aile [38] tarafından yapılan ve yaklaşık iki asırlık bir geçmişe sahip olan panayır helvası günümüzde Helvacıoğlu ailesi tarafından yapımına devam edilen helva çeşitlerinden bir tanesidir. Faruk Helvacıoğlu bozulmadan devam eden lezzetin sırrının, yapımında en önemli unsur olarak gördüğü kaynatma kazanları olduğunu belirtir. Eski usuldeki yapıma göre helva, Çankırı'nın eski tarihli bakır ve krom kazanlarında kaynatılmakta ardından ağartma, beyazlatma denilen matlaştırma işlemine geçilmekte, pişkin hale getirildikten sonra ise çekiçle kırılarak ikram edilmektedir. [39]

36 Hatice Aslan ile 9 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

37 Çankırı Belediyesi Eğitim ve Kültür Müdürlüğü, *Çankırı Yöresi Yemek Kültürü*, Çankırı, 2007, s. 155. Ayrıca bu helva çeşidi Kurşunlu yöresinde Öküz Helvası olarak da bilinmektedir.

38 Ali Soyaslan'dan aldığımız bilgiye göre Süleyman Ok, Şekerci Asım Efendi ve Helvacıoğlu Mehmet Efendi bu helvayı yapmaktaydılar. 9 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

39 Faruk Helvacıoğlu ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

### 1.4. Çekme Helvası

Teknolojinin henüz bu kadar hayatın içinde olmadığı zamanlarda Çankırı'nın soğuk kış gecelerinde yaşlıların masallarının ardından gelen hem yapımıyla eğlendiren hem ağızları tatlandıran bir tatlı çeşididir çekme helvası. Yakın akrabaların veya komşuların bir araya gelerek birlikte yaptıkları bu helvanın insan ilişkilerinin, sevgi ve saygı bağlarının güçlenmesinde önemli rolleri bulunmaktadır. [40] Kalabalıkla ve el emeğiyle yapılan helva, Çankırı kültüründe samimiyetin ve misafirperverliğin göstergesi olmuştur. Yayvan bir tepsi üzerinde el yordamıyla sündürülerek çekildiği için Çekme helva olarak adlandırılmıştır. Eritilen şekerin tepsiyle kar üzerine yatırılarak dondurulması ardından da çekilerek kıvama getirilmesinden dolayı Çankırı'da daha çok karlı kış günlerinde yapılmaktadır. Yapımında kullanılan malzemeler su, limon tuzu ve tereyağıdır.

Ortamı ısıtan, insanları birbirine yaklaştıran, sohbetlere eşlik eden espriler, türküler, oyunlar, halaylar, güreşler eşliğinde yapılan çekme helvası vaktiyle de köy eğlencelerinin en önemli tatlısı olarak dikkat çeker. Bilhassa sohbetlerin en gözde tatlısıdır. Bir bakıma soğuk kış günlerinde evlerde sohbet eşliğinde birlikte hazırlanıp tüketilen sosyalleşme aracına dönüşmüş bir helva çeşididir. Yapımı sırasında oynanan yumurta oyunu, soğuması için karın üzerine konulan ve gençler tarafından çalınan ağda tepsisini bulma macerası bir anlamda "helva yapalım" demenin eğlenceye davet anlamı taşıdığını göstermektedir. Kahkahaların, gülücüklerin havada uçuştuğu çekme sırasında muhabbet olsun diye atılan "çek çek çeeeek, bıraaak" naraları [41], çocukların çok sevdikleri "civciv bacağı" macerası da bu ortamı renklendirmektedir. Yapımı sırasında helvayı çekip katlarken tel tel olması için bütün malzemeyi iyi toparlayıp almak gerekmektedir. Bir parça kalın tel kalırsa buna civciv bacağı denmekte ve her çekme helva eğlencesinde çocuklar bu şekerin peşine düşmektedirler. Elbette civciv bacağı helva ustasının kalitesine de işaret eder. İyi ustaların çektiği helvada civciv bacağı olmayacağı söylenmektedir. [42]

Kalabalıkla yapılan bu helva Çankırı'da Yâran kültürünün [43] de vazgeçilmez unsurlarındandır. Helva, İslam kültüründe kökeni fütüvvet

40 *Çankırı Yöresi Yemek Kültürü*, s. 154.

41 Hasan Kara ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

42 Hasan Kara ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

43 Oğuz devlet yapısından etkilenerek Ahi Evran'la şekillenen, dünyada ilk günkü yapısıyla Çankırı'da yaşayan ve yaşatılan, Çankırı kültüründe ve yaşam biçiminde önemli bir yer tutan Yâran anlayışı "Türk örf, âdet ve geleneklerinin İslam ahlak ve fazileti ile bütünleşmesinden meydana gelen, Ahilik temel prensipleri ile yönetilen, kaliteli üretim, hilesiz satış felsefesinden hareketle dürüst esnaf yetiştiren, toplumun her kademesinde görev alan üstün karakterli insanların yetiştiği ilim ve irfan yuvası; sevgi ve saygının doruk noktada yaşandığı talim ve terbiye ocağı, Oğuzlardan günümüze kadar yaşatılan milli kültür mirası" olarak nitelendirilmektedir. Bk. *Dünya Kültür Mirasımız Yâran*, (Haz. Gazi Baykaler vd.) Ocak 2017, s. 3.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

geleneğine dayalı esnaf loca sisteminde geçiş törenlerine eşlik eden bir tatlı türüdür. [44] Günümüzde Ahilik ve lonca teşkilatlarının görevini Çankırı'da Yâran meclisleri üstlenmiştir. Oğuzlardan günümüze kadar yaşatılan Türk örf, âdet ve geleneklerinin, İslam ahlak ve fazileti ile yoğrularak Ahilik ve lonca teşkilatlarının kural ve kaideleriyle şekillenen Yâran meclislerinde [45] muhabbet ve toplu eğlencelere eşlik eder çekme helvası. Bununla birlikte çekme helva eğlenceleri sadece erkeklere özgü bir eğlence kültürü de değildir. Vaktiyle kadınlar da bir araya geldiklerinde bol şarkılı, türkülü [46], manili eğlenceler tertip ederek çekme helvası eşliğinde eğlence düzenlemekteydiler. Geçmişte söylenen manileri, şarkıları ise artık pek hatırlayan bulunmamaktadır.

Günümüzde gerek yapımının çok zaman alması gerekse fabrikalaşmaya gidilerek yerini pişmaniyeye bırakmasıyla yapımına eskisi kadar rağbet edilmemekle birlikte gelenek, Çankırı merkezde ve çeşitli ilçelerinde yaşatılmaktadır. Özellikle il merkezinde bulunan Buğday Pazarı Medresesi'nde [47] sohbet ve muhabbetle eş değer yerini hâlâ korumakta, soğuk kış günlerini ısıtmaya devam etmektedir. Burada kış aylarında hemen her Cuma halka açık sohbetler eşliğinde yapılan çekme helvası yine halka dağıtılmaktadır. Medresede yapılan helvanın bir özelliği de turşu ile yeniyor olmasıdır. Bu da vaktiyle köylerde tatlıyı acıyla bastırmak üzere helva sofrasına büyük taslar içinde turşu getirme geleneğinin güncellenmiş bir devamı niteliğini göstermektedir.

### 1.5. Tahin Helvası

Anadolu mutfak kültürünün vazgeçilmez lezzetlerinden olan, lohusa kadınların yaralarını iyileştirdiği, emziren annelerde süt yaptığı ve mide ağrısına iyi geldiği düşünülen tahin helvası Çankırı kültürünün de vazgeçilmez lezzetlerindendir. Genellikle tahin helvasının mevsimi olarak kış ayları gösterilmektedir. Havaların soğumaya başlamasıyla Çankırı kent kültüründe tahin helvası sofralardaki yerini alır. Vaktiyle köy yerlerinde üzüm, pekmez ve tahinin yanında enerji vereceği düşünülerek bir kış boyu [48] yemek üzere 18-20 kiloluk tenekelerde tahin helvası alınmakta,

44 Samancı, a.g.y., www.turkascihaberleri.com (Erişim tarihi: 16.04.2018)

45 *Dünya Kültür Mirasımız Yâran*, s. 20.

46 Yaşar Çelik'in aktardığına göre çekme sırasında Çankırı Yâran ekibinin türküleri söylenmektedir. Oturak türküsü, Genç Osman türküsü, Yıldız türküsü gibi. 8 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

47 İl merkezinde Buğday Pazarı Cami avlusunda yer alan eser 18. yüzyıldan günümüze ulaşmıştır. Taş subasman üzerine ahşaptan iki katlı olarak inşa edilen yapı, kuzey güney yönünde sıralanmış tek sıra hücrelerden oluşmaktadır. Buğday Pazarı (Hazımiye) Medresesi hakkında kayıtlarda Sofizade Mustafa Hazım Efendi tarafından yaptırıldığı ve 19 yetişkin öğrencinin eğitim gördüğü bilgisi yer almaktadır. Çankırı Belediyesince fonksiyon kazandırılan medresede etnoğrafik eserler sergilenmekte, Çankırı mutfağı ve kültürüne ait değerlerin üretimi, satışı ve sergilemesi yapılmaktadır. Bk. www.cankiri.gov.tr/bugday-pazari-medresesi (Erişim tarihi:13.04.2017)

48 Hatice Aslan kışlık alınan helvanın buzdolabına konmadığı ve helvaya ıslak bir şey değmediği

alamayanlarla da kışlıklar paylaşılmaktaymış. Günümüzde ise yüzer gramlık paketler halinde mevlitlere, kandillere ve cenazelere hazırlanan tahin helvası, un helvasına alternatif oluşturmakta ve tembelleşen hanımların işini kolaylaştırmaktadır.

Tahin helvasının yapımında sade, kakaolu ve fıstıklısı olmak üzere üç çeşit dikkat çeker. Çankırı'nın en eski helva imalatçılarından olan Helvacıoğlu ailesi [49] tarafından satışa sunulan tahin helvası çeşitleri arasında ayrıca mide ağrısı için alınan mide helvası da bulunmaktadır.

Çankırı helvası olarak da bilinen tahin helvasının en önemli özelliği eski usulde el emeğiyle yapılıyor olmasıdır. Yöresel tat için fabrikalaşmaya karşı olan kuruluşta insan emeğinin ön planda olduğu bir üretim şekli devam ettirilmektedir. Bu usulde bir kazanda şeker belli bir dereceye kadar kaynamakta, ardından şeker, çöven suyunun da içinde olduğu başka bir kazana alınmaktadır. Dönerek çalışan bu kazandaki çöven suyu şekeri beyazlaştırmaktadır. Belli bir kaynama derecesine kadar şeker ve çöven suyu ortalama ilk atımda 1 saat, kazan ısındıktan sonraki atımlarda 40 – 45 dakika pişmektedir. Pişen malzeme tahinin içine alınır. Sonra çevrilmeye başlanır. Bu aşamada tel haline gelip tahini tutması için kürekle çevrildiğinden insan gücü veya kol kuvveti gerekmektedir. Belli bir süre bu şekilde yoğrulan helva daha sonra kovalara alınmakta ve bir gün sonrası için soğumaya bırakılarak ardından kalıplara konulup satışa sunulmaktadır. Tahin helvasının yapımı sırasında glikoz şurubu kullanılmaktadır. Yirmi senedir helva işi ile uğraşan Ramazan Bey bazı şeylerin kıvamını elle verdiklerini makine kullanımında aynı lezzetin olmadığını belirtmektedir. [50] Helva yapımına besmele ile başlayan çalışanlar yaptıkları helvaya sevgilerini katmayı da ihmal etmemektedirler.

---

sürece 6 ay ile bir yıl arası saklanabildiğini, uzun süre durması durumunda susamın yağının çıktığını, bunun da akıtılması ya da helvanın ters çevrilmesi durumunda tazeliğine engel teşkil etmeyeceğini belirtmektedir. 10 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

49 Çankırı'da 1944'ten günümüze kadar babadan oğula gelenekselleşmiş helva imalatçısı olarak Helvacıoğlu ailesi dikkat çeker. On iki-on üç yaşlarında Ali Rıza Ertuğrul'un (Helvacı Ali) Çankırı'daki imalathanesinde çalışan Şarki Karaağaçlı (Isparta) Abdullah ustanın yanına çırak olarak verilen Mehmet Helvacıoğlu, süreç içerisinde helvacılık ve şekerleme sanatının ustası olur ve Helvacı Ali'nin, oğulları bu mesleği devam ettirmedikleri için kazanlarını artık usta mertebesine yükselen Mehmet Helvacıoğlu'na hediye etmesiyle 1944 yılında Çankırı'da Helvacıoğlu şekerlemeyi kurar. Eraslan olan soyadlarını da mesleğine uygun olarak Helvacıoğlu olarak değiştirir. Usta-çırak ilişkisi ile başlayan meslek, babadan oğula geçen bir miras olarak dikkat çeker. Günümüzde Helvacıoğlu şekerleme insan emeğinin ön planda olduğu üretim şekliyle üçüncü kuşaktan devam etmekte olup yurt içine ve yurt dışına ihracat yapmaktadır. Faruk Helvacıoğlu ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden. Ayrıca bk. Gülşah İşler, Burçin Çalışkan, "Çankırı'nın Geleneksel Helva Tarihi", www.türkdivani.com (Erişim: 15.04.2018)

50 Ramazan Özdemir ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

### 1.6. Höşmerim

Evliya Çelebi'nin Balıkesir ile özdeşleştirdiği ve bir çok yörede (Balıkesir, Tekirdağ, Manisa gibi) peynirli, peynirsiz, kaymaklı, ballı oluşlarıyla çeşitlilik gösteren tatlı, Çankırı'nın da yemek kültürü içerisinde yer almaktadır. Höşmerime eşlik eden hikâyeler genellikle yokluk zamanlarıyla özdeşleştirilmektedir. Bu hikâyeler yokluk zamanlarında askere, savaşa giden ve askerden dönecek olan erkekler, onlara güzel yemekler, tatlılar yapıp eşlerini mutlu etmeye çalışan, ancak fakirlikten çok çeşit yapamayıp buldukları malzemeleri değerlendiren yapıcı, vefakâr kadınlarla yine akşama kadar yemek yapmayıp eşinin gelmesine yakın mutfağa giren ve ne pişireceğini bilemeyip bulduğu un ve balla bu tatlıyı yapan tembel kadınlar etrafında geçmektedir. Hikâyenin en çok bilinen versiyonuna göre yokluk zamanında bir kadının eşi askere gider. Kadın eşinin geleceği haberini alınca ne pişirsem de eşimi mutlu etsem, hoş etsem diye düşünür. Mutfağına, kilerine bakar ancak yiyecek hiçbir şeyin olmadığını görür. Un da yoktur. Çok az şeker, irmik ve süt bulur. Sütün üzerinden kaymağını alır. Bütün malzemeleri kavurup bu tatlıyı yapar. Eşi gelir ve daha önce yemediği bu tatlının ne olduğunu sorar, kadın da "hoş mu erim" der ve tatlının adı höşmerim olarak kalır. [51]

Höşmerimin farklı bir versiyonu unu tuzlu suyla kavurup üzerine petek bal koyarak yemek usulüdür. Hikâyesi de bu oranda farklıdır. Kadın akşama kadar yemek yapmaz. Eşinin geleceği zaman unu kavurup üzerine bal ekler ve eşine "hoş mu erim" diyerek ikram eder. Yine ilk hikâyeye benzer bir versiyonu da şöyledir: Kadının kocası askerden gelecektir ve kadın ne pişirsem de ağzını tatlandırsam diye düşünür, unu tuzlu suda kavurur. Tatsız olduğunu fark edince üzerine bal ekler. Helvayı kocasına ikram eder, kocası askerden geldiği için er diye hitap ederek "hoş mu erim" der ve höşmerim şeklinde günümüze kadar gelir. [52]

Çankırı'da anlatılan bu hikâyelerin ilginç bir versiyonu ise Höşmerimler lakaplı ailede anlatılagelmektedir. Buna göre ailenin büyük babaannesi bu tatlıyı tereyağı, un ve baldan oluşan malzemeyle yapmış ve eşine "hoş mu erim" demiştir. Tatlının adı da hoşmuerim, höşmüerim ve höşmerim olarak günümüze ulaşmış, aileye de Höşmerimler lakabı verilmiştir. [53] Burada dikkat çeken husus Balıkesir, Tekirdağ ve Çanakkale'de de anlatılan az önce bahsettiğimiz hikâyelerin, bu aile tarafından kendilerine mal edilmesi

51 Hatice Aslan ile 9 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

52 Nuray Polat ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

53 Ailenin gelini Kezban Aydın Gür ile 18 Nisan 2018'de yapılan görüşmeden. Bu aileye neden "Höşmerimler" ailesi dendiği konusu ile ilgili yaptığımız küçük bir araştırmada ailenin geçmişte varlıklı olduğu, eş dost çevresinin çok geniş olduğu ve büyük dedelerinin eve sıklıkla konuk ettiği misafirlerine mutlaka bu tatlıyı yaptığı bu nedenle kendilerine bu lakabın takılmış olabileceği bilgisine ulaştık. Melahat Şahin ile 10 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

durumudur. Geçmişte aile içinde sıklıkla anlatılan hikâye zaman içinde ailenin kendi anlatılarına dönüşmüştür. Anlatıyı kendi aileleri bağlamında güncelledikleri görülür.

### 1.7. Saray Helvası

Saray helvası da Çankırı'da yapılan helvalar arasındadır. Kastamonu saray helvasından ayrılan Çankırı saray helvasında un kavrulur, margarin ve pudra şekeriyle yoğurulup şekil verilerek kesilir. Kavrulmuş sıcak unla yapılan bir helva çeşidi olarak bilinmektedir. Neden saray helvası dendiğine dair bir bilgi olmamakla birlikte fıstıklarla süslendiği için saraylara layık izleniminden kaynaklandığını belirtenler bulunmaktadır.

### 1.8. Kar Helvası

Soğuk kış günlerinde insanların içini ısıtan çekme helvanın aksine tarlada çalışan işçilerin, köylü kadınların içini soğutan bir tatlı çeşidi olarak Çankırı kültüründe yer alır kar helvası. Kar helvasının mevsiminin sıcak aylar olduğu belirtilmektedir. Ekin biçme zamanına denk gelen bu sıcak günlerde insanların aşırı sıcaklayıp terlemeleri üzerine köy kadınları tarafından un helvası yapılmaktaydı. Helvanın üzerine ise vaktiyle Ilgaz dağından indirilen ve erimemesi için özel çaba harcanan kristalleşmiş kar parçaları konulmakta, en üstüne ise pekmez dökülüp yenilmekteydi. Farklı yörelerde sadece kristalleşmiş kar parçalarının üzerine pekmez dökülerek yapılan kar helvası, Çankırı kültüründe un helvası ilavesiyle dikkat çekmektedir.

### 1.9. Dondurma Helvası

Çankırı'da sadece Orta ilçesinin Höyük köyünde rastlanan ve yapımına devam edilen bu helva çeşidini günümüzde pek bilen bulunmamaktadır. Temel malzemeleri şeker ve un olan helvanın yapılışında şeker belli bir kıvama gelene kadar su ile kaynatılır ve ateşin altı kısılır, ardından çiğ un kıvama gelen şerbete ilave edilir ve karıştırılır, çok fazla beklemeden ocaktan alınır. Dibi çok az tereyağı ile yağlanmış tepsiye dökülür ve donması beklenir. Bu sırada tepside un şekerle pişmeye devam etmektedir. Donma kıvamına gelen, kızamık şekerini andıran helva baklava dilimleri halinde kesilir. Tadı un helvasından farklıdır ve kıvamı daha serttir. Neden dondurma helvası adını aldığıyla ilgili net bir bilgi olmamakla birlikte eskiden kış günlerinde kar yağdığında yapılıyor olması adlandırışı ile ilgili ipucu vermektedir. Günümüzde ise her mevsim yapılan bir helva çeşidi halini almıştır. [54]

54 Mehmet Helvacıoğlu ile 18 Mart 2018'de yapılan görüşmeden.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

### 1.10. Terelva

Daha çok Ilgaz yöresi taraflarında yapımına rastlanan ve nişasta ile yapılan terelvanın en önemli özelliği yapımında sadece tereyağı kullanıyor olmasıdır. Geçmişte köylerde yapılan bu helva çeşidini günümüzde hatırlayan ve yapan az sayıda insan vardır. Bu usulde nişasta yağda pembeleşinceye kadar kavrulur, şekerli ılık süt tereyağı ile kavrulan nişastaya dökülür. Kabardıktan sonra sönen helva sertleşir. Bir tepsinin altına Hindistan cevizi veya şeker serpilerek üzerine sıcak helva basılır. Ispatula (spatula) ile düzleştirilen helva soğuyup lokum kıvamını aldıktan sonra baklava dilimi halinde kesilir. Pembeye yakın bir renk alan helva dilimlerinin arasına parlasın diye zeytinyağı ve şekerden yapılan damla şurup dökülerek ikram edilir. [55]

### 1.11. Kurabiye Basma Helva

Eskiden kurabiye ve bisküvinin olmadığı ya da kısıtlı olduğu zamanlarda misafirlere çayın yanına ikramlık olarak hazırlanan bir helva çeşididir. Özünde helva olan bu çeşit, kurabiye olarak da nitelendirilmektedir. Ceviz, fındık veya fıstık ezilir. Şurup kaynatılır ve altı kısılarak kısık ateşte hazır vaziyette bekletilir. Tavaya tereyağı ve un konulup koyu çikolata rengini alana kadar kavrulur. Altı kapatılan kaynar vaziyetteki şurubun içine ezilen fındık, fıstık ya da ceviz konulur. Kurabiye basma helvanın özelliği ununun fazla şerbetinin az olmasıdır. Diğer helvalarda olduğu gibi çok fazla şerbet konmamaktadır. Çikolata rengini alan una katıklı şerbet dökülür. Çabuk donup kendini çektiği için şerbeti çekene kadar kuvvetli birisinin karıştırması gerekmektedir. Şerbeti çeken helva hızlı bir şekilde miktarına göre geniş bir tepsiye dökülür. Kepçenin tersiyle çok sıkı bir şekilde bastırılır. Soğuduktan sonra sertleşip kesilmeyeceği için soğumadan baklava şeklinde kesilmesi gerekmektedir. Anne adaylarının da doğum sonrası misafirleri için hazırladığı kurabiye basma helvanın ömrünün bir-iki yıl olduğu belirtilmektedir. Uzun ömürlü olduğu için geçmiş yıllarda tercih edilmiş bir helva çeşidi olarak dikkat çeker. [56]

### 1.12. Haside

Günümüzde gençler tarafından pek bilinmiyor ve yapılmıyor olsa da Çankırı'da hasideyi hatırlayanlar ve yapanlar da yok değildir. Temel malzemeleri un veya nişasta, su, şeker veya pekmezdir. Şeker konulduğunda un helvasını, pekmez konulduğunda ise öküz helvasını andıran bu helva çeşidinin ayırıcı özelliği kıvamıdır. Pekmezli pekmezsiz, yağlı yağsız oluşuyla yörelere göre farklılık gösteren bu tatlı, Çankırı'da sadece un ve

55 Hatice Aslan ile 10 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.
56 Hatice Aslan ile 10 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

şekerle hazırlanan ve geçmişte sofraları renklendiren bir helva çeşidi olarak Çankırı yemek kültürü içerisindeki yerini almıştır.

### 1.13. Yaz Helvası

Temel malzemeleri irmik, tahin, toz şeker, su, sıvıyağ, limon tuzu olan helva, isteğe göre cevizli, sade, kakaolu ve meyveli olarak Çankırı'da Helvacıoğlu şekerleme tarafından yapılıp satışa sunulmaktadır. Tahin helvasına oranla maliyeti daha ucuz olmasına rağmen daha az rağbet görmektedir. Yapılışında önce şeker kaynatılır, şerbete irmik ve tahin ilave edilir. İsteğe göre ceviz, kakao veya meyve kurusu da eklenebilir. Ceviz eklendiğinde maliyet biraz artmakta bu da satış fiyatlarına yansıtılmaktadır.

### 1.14. İrmik Helvası

Sütlü, fıstıklı, tarçınlı birçok çeşidi bulunan irmik helvası, Çankırı'da un helvasıyla birlikte ikinci öneme sahip yeni bir helva çeşidi olarak ortaya çıkmış ve farklı bir lezzet olarak Çankırı mutfağındaki yerini almıştır. Un helvasından farkı ise içine irmik eklenerek yapılmasıdır. Temel malzemeleri irmik, sıvıyağ/tereyağı, dolmalık fıstık, su, süt, şeker ve yerine göre pekmezden oluşur. Günümüzde Çankırı'da taziyelerde, düğünlerde ve kandillerde yapılan alternatif bir helva çeşidi olarak dikkat çeker.

### 1.15. Köpük Helvası

Temel malzemeleri su, şeker, limon tuzu ve çöven suyu olan köpük helvanın yapımına yine Helvacıoğlu şekerleme tarafından devam edilmektedir. Şeker suda kaynatılır daha sonra çöven suyu ilave edilerek beyazlaştırma işlemi yapılır ve limon tuzu eklenir. Yapımı sırasında bol miktarda da sevgi katılır. [57]

## Sonuç

Zamana ve teknolojiye yenilmeyen, ritüelleri ve taşıdığı manevi değerle simgeleşen helva Çankırı'da 13. yüzyıldan beri bilinmekte ve Çankırı kültür tarihinde helvanın önemli bir yer tuttuğu, günümüzde canlı bir biçimde bir gelenek olarak varlığını sürdürdüğü görülmektedir. Özellikle Selçuklular zamanında Taşmescit'teki hastaların tedavisinde kullanılan un helvası yüklendiği yeni anlam ve değerlerle Çankırı kültüründe varlığını koruyan helvaların başında gelmektedir. Bununla birlikte soğuk kış gecelerinin vazgeçilmezi çekme helva, gurbete gidenlerin unutamadığı tat öküz helvası, panayırların vazgeçilmezi panayır (taş helva) helvası, tarladaki emekçilerin içini soğutan kar helvası, ayıpları/kusurları örten kabahat

57 Ramazan Özdemir ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

helvası, misafirleri ağırlayan kurabiye basma helva, malzemesinin azlığı dolayısıyla içine en çok sevgi katılan köpük helva vd. Çankırı'da damakları tatlandırmaya devam etmektedir.

Çankırı'da helva ustadan çırağa, babadan oğula, kayınvalideden geline aktarılan bir mirastır. Yapımında emek olan bahsi geçen helva çeşitleri günümüze ulaşan gelenek, örf ve âdetleriyle birlikte Çankırı kültüründe hatırlanmaya ve yaşatılmaya devam edilmektedir. Helva ile ilgili anlatı ve uygulamalar, âdet ve gelenekler, toplumsal kimliğin devamlılığında etkin olan toplumsal hafızada canlılığını korumaktadır. Görünen odur ki yeni anlatı ve ilaveleriyle, yüklenen yeni anlam ve değerlerle de varlığını uzun yıllar koruyacaktır.

Helva Çankırı'da tedavi edici vasfı ile şifa kaynağı, sosyalleşmeye imkân tanıyan vasfı ile eğlence kaynağı, dini-mistik anlamları ile sevap ve hayır kaynağı, ekonomik koşullar dolayısıyla geçim kaynağı (tok tutar, uzun süre dayanır), sosyal dayanışma vasfı ile helalleşme ve vefa kaynağı olarak düşünülmüştür. Bu bakımdan etrafında gelişen uygulama ve anlatılar helvanın Çankırı yemek kültüründe "ritüel yiyecek kimliği"ne kavuştuğunu gösterir niteliktedir.

Yaptığımız derlemelerden çıkan sonuç kimi zaman sosyo-ekonomik koşulların helvanın yapım malzemelerini ve dolayısıyla yapım şekillerini kendisine uydurduğunu, kimi zaman da helvanın bütünüyle sosyal hayatı şekillendiren bir yaşam biçimi halini aldığını göstermektedir. Kimi zaman da işin içine mevsimsel koşullar, yokluk/fakirlik, gurbet, eğlence, doğum-ölüm, ceza gibi unsurlar da dahil olmuştur. Neticede Çankırı kent kültüründe helva, acıyı/tatlıyı, zenginliği/fakirliği, lüksü/sadeliği, hüznü/neşeyi paylaşma aracına dönüşmüş, kaç-göçün olmadığı, sosyalleşmenin helva etrafında teşekkül ettiği, çocukların geleneği görerek öğrendikleri bir toplum yapısını, yaşam biçimi ve şehir ruhunu yansıtan bir gelenek halini almıştır.

## KAYNAKÇA

AŞKAR, Mustafa, *Çankırılı Astarlızâde Mehmed Hilmi Efendi*, Yazıevi Yay., İstanbul, 2005.

AŞKAR, Mustafa, "Anadolu'da Bir Nakşî Şeyhi: Çankırılı Astarlızâde Mehmed Hilmi Efendi'nin Tasavvuf Anlayışı", *Çankırı'nın Manevi Mimarları Sempozyum Bildirileri*, Yenigün Matbaacılık, Çankırı, 2017, s. 139-153.

BAYKALER, Gazi vd. (Haz.), *Dünya Kültür Mirasımız Yâran*, Ocak 2017.

BİLGİN, Arif, "Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları 15.-17. Yüzyıl", *Yemek Kitabı*, Haz. Mehmet Sabri Koz, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2003, s. 78-118.

ÇAL, Halil, "Çankırı Mevlevihanesi", *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S. 23, 2015, s. 149-176.

COŞGUNER, Fahrettin, "Çankırı Mevlevihanesi Son Şeyhi Hasib Dede", *Çankırı'nın Manevi Mimarları Sempozyum Bildirileri*, Yenigün Matbaacılık, Çankırı, 2017, s. 289-305.

ÇANKIRI Belediyesi Eğitim ve Kültür Müdürlüğü, *Çankırı Yöresi Yemek Kültürü*, Çankırı, 2007.

Çankırı İl Kültür Portalı, kulturportali.gov.tr (Erişim tarihi: 06.04.2018)

DOĞANAY, Mehmet, "Bir Mekân Unsuru Olarak İstanbul'un Ahmed Midhat Efendi'nin Romanlarına Tesiri", *Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 15, Ağustos 2006.

GÜZEL, Fatih, "Çankırı Fatihi Emir Karatekin", *Çankırı'nın Manevi Mimarları Sempozyum Bildirileri*, Yenigün Matbaacılık, Çankırı, 2017, s. 279-287.

HAKSEVER, Ahmet Cahid, Çankırı'da Mevlevîler ve Mesnevîhanlar", *Hitit Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, C. 11, S. 22, 2012/2, s. 29-46.

İŞLER, Gülşah, Çalışkan, Burçin, "Çankırı'nın Geleneksel Helva Tarihi", www.türkdivani.com (Erişim: 15.04.2018)

KARABAŞA, Solmaz (Haz.), *Geçmişten Geleceğe Yaşayan Kültür Mirasımız: Türkiye Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanteri*, Ankara, 2014.

Musahipzade Celal, *Eski İstanbul Yasayışı,* Türkiye Yayınevi, İstanbul, 1946.

ÖRNEK, Sedat Veyis, *Anadolu Folklorunda Ölüm*, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, Ankara, 1971.

ÖZEN, Merve, Arslanhan, Leyla, "Çankırı'nın Manevi Kişilikleri Astarlızade Şeyh Hilmi Efendi ve Gelini", *Türk Divanı Şehir ve Tarih Özel Sayısı*, C. 1, 2014. www.turkdivani.com (Erişim: 17.04.2018)

SAMANCI, Özge, "Türk Mutfak Kültüründe Helva Geleneği", www.turkascihaberleri.com (Erişim tarihi: 16.04.2018)

SERENGİL, Refik Ahmet, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu?,* İletişim Yayınları, İstanbul, 1985.

ŞANLIER, Nevin, vd., "Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları, Gençlerin Tanıma Durumu", *Türkiye 10. Gıda Kongresi Erzurum 21-23 Mayıs 2008*, s. 1123.

TAYAR, Mustafa, "Osmanlı'dan Günümüze Helva Kültürü", www.dünyagida.com.tr (Erişim tarihi: 21.04.2018)

TUFAN, Ömür, "Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü", *Türk Mutfağı*, (Ed. A. Bilgin vd.), Ankara, 2008, s. 125-135.

YAZICI, Hüseyin, "Atabey Cemaleddin Ferruh. B. Abdullah", *Çankırı'nın Manevi Mimarları Sempozyum Bildirileri*, Yenigün Matbaacılık, Çankırı, 2017, s. 381-394.

www.cankiri.gov.tr/tas-mescit-cemaleddin-ferruh-drulhadsi (Erişim tarihi: 06.04.2018)

www.cankiri.gov.tr/bugday-pazari-medresesi (Erişim tarihi:13.04.2017)

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

## KAYNAK KİŞİLER

| KAYNAK KİŞİ 1 (K1) | |
|---|---|
| **Adı-Soyadı:** | Yaşar Çelik |
| **Doğum Yeri:** | Çankırı |
| **Doğum Tarihi:** | 1944 |
| **Öğrenim Durumu:** | İlkokul Mezunu |
| **Mesleği:** | Türbedarlık |
| **Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:** | Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş |
| **Adresi:** | Çankırı |
| **Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:** | Çankırı'da Yaşar Çelik'in evinde 8 Eylül 2017 Cuma günü yapıldı |
| **KAYNAK KİŞİ 2 (K2)** | |
| **Adı-Soyadı:** | Veli Şekerci |
| **Doğum Yeri:** | Çankırı |
| **Doğum Tarihi:** | 1948 |
| **Öğrenim Durumu:** | İlkokul Mezunu |
| **Mesleği:** | Pastacılık |
| **Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:** | Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş |
| **Adresi:** | Çankırı |
| **Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:** | Çankırı'da Köşk Pastahanesi'nde 8 Eylül 2017 Cuma günü yapıldı |
| **KAYNAK KİŞİ 3 (K3)** | |
| **Adı-Soyadı:** | Ali Soyaslan |
| **Doğum Yeri:** | Çankırı |
| **Doğum Tarihi:** | - |
| **Öğrenim Durumu:** | Lise Mezunu |
| **Mesleği:** | Emekli Devlet Memuru |
| **Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:** | Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş |
| **Adresi** | Çankırı |
| **Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:** | Çankırı'da Köşk Pastahanesi'nde 9 Eylül 2017 Cumartesi günü yapıldı |

| KAYNAK KİŞİ 4 (K4) | |
|---|---|
| **Adı-Soyadı:** | Hatice Aslan |
| **Doğum Yeri:** | Çankırı |
| **Doğum Tarihi:** | 1959 |
| **Öğrenim Durumu:** | Ortaokul Mezunu |
| **Mesleği:** | Ev Hanımı |
| **Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:** | Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş |
| **Adresi:** | Çankırı |
| **Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:** | Çankırı'da Hatice Aslan'ın evinde 9 Eylül 2017 Cumartesi ve 10 Eylül 2017 Pazar günleri yapıldı |

| KAYNAK KİŞİ 5 (K5) | |
|---|---|
| **Adı-Soyadı:** | Gülbahar Tomruk |
| **Doğum Yeri:** | Çankırı |
| **Doğum Tarihi:** | 1937 |
| **Öğrenim Durumu:** | - |
| **Mesleği:** | Ev Hanımı |
| **Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:** | Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş |
| **Adresi:** | Çankırı |
| **Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:** | Çankırı'da yol kenarında 9 Eylül 2017 Cumartesi günü yapıldı |

| KAYNAK KİŞİ 6 (K6) | |
|---|---|
| **Adı-Soyadı:** | Melahat Şahin |
| **Doğum Yeri:** | Çankırı |
| **Doğum Tarihi:** | 1959 |
| **Öğrenim Durumu:** | Lise Mezunu |
| **Mesleği:** | Ev Hanımı |
| **Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:** | Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş |
| **Adresi:** | Çankırı |
| **Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:** | Çankırı'da Melahat Şahin'in evinde 10 Eylül 2017 Pazar günü yapıldı |

| KAYNAK KİŞİ 7 (K7) | |
|---|---|
| **Adı-Soyadı:** | Faruk Helvacıoğlu |
| **Doğum Yeri:** | Çankırı |
| **Doğum Tarihi:** | 1965 |
| **Öğrenim Durumu:** | Üniversite Mezunu |
| **Mesleği** | Helvacılık |
| **Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:** | Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş |
| **Adresi:** | Çankırı |
| **Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:** | Çankırı'da Helvacıoğlu İmalathanesinde 11 Eylül 2017 Pazartesi günü yapıldı |
| **KAYNAK KİŞİ 8 (K8)** | |
| **Adı-Soyadı:** | Ramazan Özdemir |
| **Doğum Yeri:** | Çankırı |
| **Doğum Tarihi:** | 1967 |
| **Öğrenim Durumu:** | Üniversite Mezunu |
| **Mesleği** | Helvacılık |
| **Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:** | Büyüklerinden ve çevresindekilerden, okuduklarından öğrenmiş |
| **Adresi:** | Çankırı |
| **Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:** | Çankırı'da Helvacıoğlu İmalathanesinde 11 Eylül 2017 Pazartesi günü yapıldı |
| **KAYNAK KİŞİ 9 (K9)** | |
| **Adı-Soyadı:** | Aynur Özen |
| **Doğum Yeri:** | Çankırı |
| **Doğum Tarihi:** | 1978 |
| **Öğrenim Durumu:** | Lise Mezunu |
| **Mesleği** | Pasta Hocası |
| **Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:** | Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş |
| **Adresi:** | Çankırı |
| **Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:** | Çankırı'da Umut Aydınlı'nın ofisinde 11 Eylül 2017 Pazartesi günü yapıldı |
| **KAYNAK KİŞİ 10 (K10)** | |
| **Adı-Soyadı:** | Umut Aydınlı |
| **Doğum Yeri:** | Çankırı |

| | |
|---|---|
| **Doğum Tarihi:** | 1980 |
| **Öğrenim Durumu:** | Üniversite |
| **Mesleği** | Çankırı Belediyesi Kadın Eğitim Merkezi Sorumlusu |
| **Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:** | Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş |
| **Adresi:** | Çankırı |
| **Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:** | Çankırı'da Umut Aydınlı'nın ofisinde 11 Eylül 2017 Pazartesi günü yapıldı |
| **KAYNAK KİŞİ 11 (K11)** | |
| **Adı-Soyadı:** | Ulviye Demirel |
| **Doğum Yeri:** | Çankırı |
| **Doğum Tarihi:** | 1961 |
| **Öğrenim Durumu:** | İlkokul Mezunu |
| **Mesleği** | El İşi Hocası |
| **Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:** | Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş |
| **Adresi** | Çankırı |
| **Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:** | Çankırı'da Buğday Pazarı Medresesi'nde 11 Eylül 2017 Pazartesi günü yapıldı |
| **KAYNAK KİŞİ 12 (K12)** | |
| **Adı-Soyadı:** | Arzu Akyol |
| **Doğum Yeri:** | Karabük |
| **Doğum Tarihi:** | 1979 |
| **Öğrenim Durumu:** | Üniversite |
| **Mesleği** | Eğitmen |
| **Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:** | Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş |
| **Adresi** | Çankırı |
| **Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:** | Çankırı'da Buğday Pazarı Medresesi'nde 11 Eylül 2017 Pazartesi günü yapıldı |
| **KAYNAK KİŞİ 13 (K13)** | |
| **Adı-Soyadı:** | Mukadder Şenbayram |
| **Doğum Yeri:** | Çankırı |
| **Doğum Tarihi:** | 1967 |

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

| | |
|---|---|
| **Öğrenim Durumu:** | Lise |
| **Mesleği** | Eğitmen |
| **Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:** | Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş |
| **Adresi** | Çankırı |
| **Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:** | Çankırı'da Buğday Pazarı Medresesi'nde 11 Eylül 2017 Pazartesi günü yapıldı |
| **KAYNAK KİŞİ 14 (K14)** | |
| **Adı-Soyadı:** | Nuray Polat |
| **Doğum Yeri:** | Çankırı |
| **Doğum Tarihi:** | 1972 |
| **Öğrenim Durumu:** | Lise |
| **Mesleği** | Pasta Hocası |
| **Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:** | Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş |
| **Adresi:** | Çankırı |
| **Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:** | Çankırı'da Buğday Pazarı Medresesi'nde 11 Eylül 2017 Pazartesi günü yapıldı |
| **KAYNAK KİŞİ 15 (K15)** | |
| **Adı-Soyadı:** | Hasan Kara |
| **Doğum Yeri:** | Çankırı |
| **Doğum Tarihi:** | 1970 |
| **Öğrenim Durumu:** | Üniversite |
| **Mesleği** | Buğday Pazarı Camii Müezzini |
| **Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:** | Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş |
| **Adresi:** | Çankırı |
| **Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:** | Çankırı'da Buğday Pazarı Medresesi'nde 11 Eylül 2017 Pazartesi günü yapıldı |
| **KAYNAK KİŞİ 16 (K16)** | |
| **Adı-Soyadı:** | Kezban Aydın Gür |
| **Doğum Yeri:** | Çankırı |
| **Doğum Tarihi:** | 1967 |
| **Öğrenim Durumu:** | Üniversite |
| **Mesleği** | Emekli |

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

| | |
|---|---|
| **Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:** | Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş |
| **Adresi:** | Çankırı |
| **Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:** | Çankırı'da Kezban Aydın Gür'ün evinde 18 Nisan 2018 Çarşamba günü yapıldı |
| **KAYNAK KİŞİ 17 (K17)** | |
| **Adı-Soyadı:** | Mehmet Helvacıoğlu |
| **Doğum Yeri:** | Çankırı |
| **Doğum Tarihi:** | - |
| **Öğrenim Durumu:** | Lise |
| **Mesleği** | Helvacılık |
| **Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:** | Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş |
| **Adresi:** | Çankırı |
| **Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:** | Çankırı'da Helvacıoğlu İmalathanesinde 18 Mart 2018 Pazar günü yapıldı |

MARMARA ÜNİVERSİTESİ

# ŞAİRİN SABIRLA HELVA YAPTIĞI KORUK*

*Sebahat DENİZ***

## Giriş

Arapça kökenli bir kelime olan "helva"; tatlı, şirin, güzel anlamlarına gelen "hulv" kelimesinden gelmektedir. Türklere Arapçadan geçmiş olan bu kelime Araplarda tatlıların ana başlığı olarak kullanılırken, Türklerde, tatlı ana başlığının altında, bir tür adı olarak kullanılır ve pek çok çeşidi vardır.

## Türk Kültüründe Helva

Helvanın dünyada ilk olarak Ortadoğu ve Balkan ülkelerinde yapıldığı kabul edilmektedir. Türkler, İslamiyet sebebiyle Araplarla teması ve Arap kültürüne yakınlaşması neticesinde helvayla tanışmışlardır. Dolayısıyla helvanın görüldüğü yerler, Türk, Arap ve Yahudi toplumlarının yaşadıkları geniş bir coğrafyayı kapsamaktadır. Orta Asya Türk boylarının İslamiyet'ten önce yeme kültürlerinde tatlıya çok fazla yer vermedikleri görülmektedir.[1] Yarı göçebe Türklerde tatlı ihtiyacı daha çok meyveler ve meyvelerden elde edilen şıralarla karşılanırken helva türündeki tatlıların varlığıyla da *Dîvânu Lugâti't-Türk*'de karşılaşılmaktadır. Bunlar arasında günümüze kadar

* Bu yayın, Marmara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyon Başkanlığı tarafından SOS-A-100.615.0296 numaralı proje olarak desteklenmiştir.

** Prof. Dr., Marmara Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, sebahat@marmara.edu.tr

1 Özge Samancı – Arif Bilgin, *Türk Mutfağı,* Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 129.

gelmiş olan ve mısır unu, yağ ve şekerle hazırlanan bir yemek türü yani bir nevi helva olan "kağut/kavut"u zikredebiliriz.

Türk kültüründe helvanın inanç açısından da önemli bir fonksiyonu vardır. Eski Türk dininde hayat ölümle sona ermeyip ata ruhları vasıtasıyla devamlılık arz etmekteydi. Halk, ihtiyaç duyduğunda ata ruhlarının yardımını alabilmek ya da onlardan gelebilecek zararlardan korunabilmek için birtakım uygulamalar yapmaktaydı. Bu uygulamalardan biri etrafa koku yayılmasını sağlamaktı. Helvanın da pişirilirken kokusunun etrafa yayılması, helvayı bu inanç açısından önemli kılmaktadır. Dolayısıyla helvanın Türk kültüründe yer alması, bu koku temeline dayanmaktadır. Günümüzde de hem ölünün arkasından helva kavrulur hem de ölüm yıl dönümlerinde ve dini bayramlarda mezarlıklarda tütsü yakılır. Helvanın unu kavrulurken ve helva tadılırken geçmişlerin ruhuna fatiha okunur. Anadolu'nun bazı yörelerinde ölünün 3, 7, 9 ve 40. günlerine ilaveten 52. günü ve sene-i devriyesinde de yapılır. Bu günlerde hayır işlenir, lokma dağıtılır, helva kavrulur. Bunun adı "Hayır Helvası"dır. Bunlar, hazırlanırken koku çıkaran yemeklerdir. [2]

Abdülkadir İnan da *Eski Türk Dini Tarihi* adlı eserinde helvanın, Eski Türklerin "ölülerine aş verme" geleneğinden daha sonra ölenin arkasından fakire helva vermek şekline dönüşmesini şu şekilde anlatmaktadır: "Dede Korkut hikâyelerinden anlaşıldığına göre, Oğuzların cenaze ve yas törenleri, biraz İslâmlaşmış olmakla beraber Hunlar ve Gök Türklerin cenaze ve yas törenlerinden farksız olmuştur. Ölünün bindiği atının kuyruğunu keserler, bu atı boğazlayıp aşını verirler, bağıra bağıra ağlarlar, yüzlerini yırtarlar, saçlarını yolarlardı. Oğuz kahramanının 'aşımı veriniz' sözü de bunlardan biridir. Eski Türkler ölülerine 'aş verme'yi en önemli vazife saymışlardır. İlk çağlarda aş doğrudan doğruya ölüye verilir, yani mezarına konulur veya dökülürdü. Manevî kültür geliştikten sonra bu tören 'sevabını ölünün ruhuna bağışlamak' üzere fakirlere yemek, helva vermek şeklini almıştır. Bu âdet doğulu Müslüman Türklerde 'atau' ve 'tögüm~döküm' terimleriyle ifade edilmiştir." [3]

"Osmanlı'da helva sıradan bir gıda ürünü olmaktan çıkıp kültürel bir değer olmuştur. Helvanın etrafında çok zengin, güçlü ve etkileyici bir kültür vardır. İnsanın doğumundan başlayıp, öldükten sonra bile onun adına yenmeye devam edilen tek gıda helvadır. Çeşitli sebeplerle helva tüketmekteyiz. Düğün ziyafetlerinde, bayramlarda eve davet edilen misafirlerle yenilen yemeklerde, doğumlarda, ölümlerde, askere giderken, hac dönüşünde, yeni bir ev sahibi olurken, yağmur dualarında, eşe

2 Mustafa Tayar, "Osmanlı'dan Günümüze Helva Kültürü", *Dünya Gıda Dergisi,* http://www.dunyagida.com.tr , 19 Şubat 2013, (Erişim tarihi: 25.04.2018)

3 Abdülkadir İnan, *Eski Türk Dini Tarihi*, Kültür Bakanlığı Yayınları. İstanbul, 1976, s. 153-154.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

dosta dağıtılan bir tatlı olarak karşımıza her zaman helva çıkar. Kısaca kederini paylaşmada, sevincine ortak etmede hangi sebep olursa olsun eş, dost ve akrabayla bir tabak helva yemek adettendir. Osmanlı gelenek ve göreneklerine göre neredeyse her önemli olay için helva yapılması gerekirdi. Keyfin, sevincin, bilimin, kültürün, şiirin, şarkının, nüktenin, tanışmanın, kutlamanın, haremdeki doğumun, veliaht şehzadenin tahta geçişinin, savaşta zafer kazanmanın şerefine pişirilip tüketilen bir tatlıydı." [4] Edirne'de yapılan gaziler helvası bunun örneklerinden biridir. "Avrupa'ya sefere giden ordu Edirne'ye gelirdi. Son hazırlıkların ardından Edirne'den sefere çıkar ve dönüşte de Edirne'de karşılanırdı. Ordunun uğurlanışında ve karşılanışında kazanlarla helva pişirilir, asker ve halk tarafından dualarla yenirdi. Gaziler için yapılan helva daha sonra şehitlerin ardından da yapıldı. Zamanla ölen yaşlı erkeklerin de evvelce sefere katılmış oldukları düşüncesiyle onlara da helva yapıldı. Bir süre sonra kadın-erkek ayrımı kalmadı ve ölü ardından gaziler helvası yapmak adet oldu. [5] Ayrıca Edirne'de uzun süren kış gecelerinde yapılan helva sohpetlerinde de gaziler helvası pişirilir; dualar okunarak helva yenir ve helva yendikten sonra kahveler içilirken bir sonraki toplantının hangi evde olacağına karar verilir; bir tabağa bir miktar helva konulup üzeri şimşir dalları ile süslenerek toplantıda bulunan delikanlılar tarafından def, darbuka ve zilli maşa eşliğinde bir sonraki helva sohpetine ev sahipliği yapacak kişinin önüne türkü söylenerek bırakılırdı. Söylenen türkü de yine helva ile ilgili olurdu: Sohbet, oyun sona erdi / Gitmemizin vakti geldi / Hafta sırası size geldi / Buyurun helvayı helvayı / Buyurun helvayı helvayı. Sohbet, helva tamam oldu / Gözlere hep uyku doldu / Sefa-yı hatır son buldu / Kalkmak zamanı, gitmek zamanı. Bu seremoni ve manilerle helva sohbeti sona erer ve sohbetten ayrılanlara, "diş hakkı" veya "diş kirası" olarak evlerindekilere götürmek üzere, yenilen helvadan kese içerisinde bir miktar helva verilirdi. [6]

Bu haliyle helva, kültürümüzde tam bir özel gün tatlısı niteliği kazanmıştır. İnsan hayatında önem arz eden özel bir durumu duyurmak, haber vermek ve bu haberin sevincini veya üzüntüsünü paylaşmak için helva hazırlanıp ikram edilir. [7]

*Evliya Çelebi Seyahatnamesi*'nde, bazı şehirlerin kalelerindeki muhafızlardan bahsedilirken düşman tehlikesi olmadığı zamanlarda kale

4 Mustafa Tayar, "Osmanlı'dan Günümüze Helva Kültürü", *a.g.e.*, 19 Şubat 2013, (erişim: 25.04.2018)

5 İsmail Hakkı Soyyanmaz, "Edirne'de Gaziler Helvası ve Edirne Helva Sohbetleri", *Destan-ı Edirne Destan Tarzı Edirne Halk Tarihi*, Edirne, Aralık 2003, s. 595-600.

6 Alev Özbil, "Edirne'nin Gaziler Helvası ve Helva Sohbetleri", *Acta Tucica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi: Kültürümüzde Arıcılık,* Editörler: Emine Gürsoy Naskali, Hilal Oytun Altun, Ocak 2011, Yıl III, Sayı 1/1, s. 60-61.

7 Yaşar Sevimli-Ahmet Salih Sönmezdağ, "Özel Gün Tatlıları: Kültür Turizmi Açısından Önemi", *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD),* E-ISSN: 2602-4462, 1 (2): 22, 2017, www.nobel.gen.tr.

burçlarının arasında bulunan, üstü mazgal ve siperler örülmüş kalın duvarlar olan kale bedenlerinde nöbet tutarken helva sohbetleri düzenledikleri, şakalaştıkları anlatılır. [8] Hatta bu sohbetlere şehrin zariflerinin de kaleye gelerek katıldıkları, helva sohbeti ile beraber sazlı sözlü eğlenceler, Hüseyn-i Baykara fasılları yaptıkları da belirtilir. [9]

Osmanlı İmparatorluğunda bu derece önemli bir gıda ürünü haline gelen helva, 16. yüzyılda Osmanlı sınırları içinde kalan kuzey Afrika ülkelerinde, Balkan ülkelerinde bugün bile "Türk Helvası" adı ile yapılıp tüketilmektedir. [10]

Türklerin helvayla tanışmaları ve dolayısıyla helva kelimesini kullanmaları İslamiyet'i kabul ederek Arap kültürüne yakınlaşmalarıyla başladığı kabul edildiğine göre, helva kelimesinin edebî ürünlerimizde görülmesi de bu süreçte başlamış olmalıdır. Helva kelimesinin kullanıldığı gerek sözlü gelişip daha sonra yazıya geçirilen anonim eserler, gerek yazarı bilinen eserler İslamiyet'in kabul edilmesinden sonra ortaya konan eserlerdir.

## Atasözleri, Deyimler ve Diğer Sözlü Kültür Ürünlerinde Helva

Türk kültüründe helvanın kullanımı, helvayla ilgili atasözü ve deyimler oluşacak kadar eskidir. Türkçede kullanılan helva kelimesinin geçtiği atasözlerinden bazıları şunlardır:

*1. Aça kuru ekmek bal helvası gibi gelir*: Bu atasözü, iş bulamayan bir kimsenin, eline geçen çok küçük bir işi büyük bir nimet saydığını anlatmak için kullanılır. Aynı anlamda "Aça arpa ekmeği etten lezzetli gelir." atasözü de söylenmiştir. [11]

*2. Ana ile kız, helva ile koz*: Koz helvasının içindeki cevizle helvayı ayırmak nasıl imkansızsa, ana ile kızı da birbirinden ayırmak öylece imkansızdır. [12] Anne ile kızı arasındaki ilişkiyi anlatan bu atasözünde anne ile kız, koz helvasının içindeki cevizle helvaya benzetilmiştir; birbirlerinden kesinlikle ayrılmazlar.

*3. Diriler dururken ölüler helva yemez*: Bu deyim şöyle bir hikayeden ortaya çıkmıştır: "Sivas'ta Korkmaz Hoca diye anılan ve asıl adı Ebubekir olan, meşhur Serçeli Camii'nin imamı, dürüstlüğü ve iyi insan olmasının

8 Robert Dankoff-S.A.Kahraman-Y.Dağlı, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi,* Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2006, sc.4, s. 113.

9 Robert Dankoff – S. A. Kahraman-Y. Dağlı, *a.g.e.,* C. 4, s. 246.

10 Özge Samancı-Arif Bilgin, *a.g.e.,* s. 134-135

11 Ömer Asım Aksoy, *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü, I Atasözleri Sözlüğü,* İnkılap Yayınları, İstanbul, 1988, s. 109.

12 Ömer Asım Aksoy, *a.g.e.*, s. 146.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

yanında, cesurluğu ile de ünlüymüş. Arkadaşları: "Sana Korkmaz diyorlar, gerçekten korkmaz mısın? Bu gece bize, mezarlıkta helva pişir de lâkabını hak et, görelim" demişler. Odun, yağ, şeker, un ve helva tavasını da yanına alan Korkmaz Hoca, arkadaşları ile mezarlığa gitmiş. Arkadaşları hocaya: "Biz mezarlar arasında bulunmaktan korkarız, uzakta duralım, sen helvayı pişir" demişler. Hoca, iki mezar arasında bir boşlukta ateş yakıp, helvayı yapmaya başlamış. Meğer arkadaşlarından biri, hocayı korkutmak için, yandaki mezara saklanmış. Hoca, helvayı yapmış, mis gibi helva kokusu mezarlığa yayılmış; tam o sırada yandaki mezardan bir el uzanıp; "Biz de helva isterüüük" demiş. Hoca, elindeki tahta kepçeyle pat diye uzanan ele vurmuş ve "Hele dur bakalım, diriler dururken ölüler helva yemez!" demiş. Bu deyim, herkesin bir sırası vardır, manasında kullanılır." [13] Bu atasözü korkusuzluğun ifadesinde ortaya çıkmış olmakla beraber anlam olarak, "fırsatçıların değil hak edenlerin kazanacağını" anlatmakta kullanılmıştır.

*4. Helva helva demekle ağız tatlanmaz*: "Sözde kalan dilek ve tasarıların iş bitirmede hiçbir etkisi olmadığının" anlatılmasında kullanılan bu atasözü Azerbaycan'da *"Helva demekle ağız şirin olmaz, yağinen balı da gerek olsun."* şeklinde ifade edilmektedir. Türkiye'de "*Bal bal demekle ağız tatlanmaz*." şekli de kullanılmaktadır.

*5. Helva şirin, nefis kafir*: Yasaklanan ya da ele geçirilmesi güç olan bir şeyin çekiciliği karşısında ona kavuşma isteğini yenmenin güç olduğunu anlatmada kullanılan bir atasözüdür. [14]

*6. Helvayı seven dumanına katlanır*: "Gülü seven dikenine katlanır." atasözünde de olduğu gibi "bir şeyi elde edebilmek için bazı zorluklara, sıkıntılara katlanmak gerektiği"nin anlatılmasında kullanılmıştır. [15]

*7. Lafla helva pişmez*: Bir şeyi elde etmek için sadece o şeyden bahsetmenin yetmeyeceğini, aynı zamanda onun için çaba sarf etmek gerektiğini anlatan bir atasözüdür. [16]

*8. Ölüler de sanır ki diriler her gün helva yer*: Zor durumda olanların, diğer insanların rahat durumda olduğunu düşünmesini eleştiren bir sözdür. [17]

13 Selim Gündüzalp, *Deyimler ve Öyküleri,* Zafer Yayınları, İstanbul, 2003, C. 2, s. 57-58.

14 Ömer Asım Aksoy, *a.g.e.*, s. 306.

15 Hamdullah Hamdî'nin şu beytinde, sevgilinin dudağına kavuşmak iseyen âşığın onun saçının gamına katlanması gerektiğini söylerken bu atasözünü de örnek vermiştir. Zülfün gamını çeksün la'lüni seven 'âşık / Sabr itdi duhânına her kim ki sever halvâ (Ali Emre Özyıldırım, *Hamdullah Hamdî ve Divanı,* Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1999, G. 4/4).

16 19.yüzyıl şairlerinden Racûlî, bir beytinde bu atasözüne yer vermiştir: Düşürüp başını gözünü yarma böyle eş'ârın / Bu dillerde meseldir lâf ile helvâ pişer mi ya (Esma Karakaş, *Racûlî, Hayatı, Edebi Kişiliği ve Divanı*, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, 2008, s. 81, G. 20/2.)

17 Mustafa Cansız, "Helva Sohbeti", *Türk Dili*, C. IV, S. 734, s. 44.

*9. Sabırla koruk helva olur, dut yaprağı atlas*: Sabrın önemini vurgulayan bu atasözünde; sabretmesini bilen bir kimsenin olmayacak gibi görünen işlerde bile başarı kazanabileceği anlatılmaktadır. [18]

"Yandı gülüm keten helva." [19], "tuzsuz helva gibi sallanmak" [20], "Helva demesini de bilirim, halva demesini de." [21] gibi deyimler de helvanın Türkçenin mecazlar dünyasındaki tezahürleridir.

Eskiden, biri uygun olmayan bir ortamda konuşulmaması gereken bir söz açtığı zaman "Dur, helvanın üstüne bastın, ayağını kaldır." diye uyarılırmış. Yine eskiden, eşler arasındaki uyumu anlatmak için, "Bir karı bir koca, helva yer her gece." denirmiş. Kolay ve zevkli bir iş için "helva gibi" ifadesi kullanılırmış. Bütün şartlar yerine gelse bile her işi herkesin yapamayacağını, ustalık gerektiğini anlatmak için "Unumuz var, yağımız var, şekerimiz var; bize helva yapacak usta gerek." denilirmiş. [22]

"Kahve taştığı yerde / Helva piştiği yerde / Güzel çirkin bakılmaz / Gönül düştüğü yerde" örneğinde olduğu gibi manilerde; "Dandini dandini dandili / Medresenin kandili / Ağzı hayat *helva*sı / Gözleri üzüm tanesi!" [23] gibi ifadelerle ninnilerde; "Tuzsuz pişmiş aş" olarak pek çok bilmecede (Dağda Süleyman gördüm / Suda Suliman gördüm / Yatır koca taş gördüm / Tuzsuz bişen aş gördüm. (koyun, balık, peynir, *helva* / Erzurum)) [24]; "Helvacı helva / Kendir tohumlu helva / Şeker lokumlu helva" gibi nakaratlı türkülerde; "ya şundadır ya bunda, helvacının kızında" tekerlemesinde olduğu gibi çocukluk dönemlerinin oyun sayışmalarında; "ağzın helva bal yesin"

18 Ömer Asım Aksoy, *a.g.e.*, s. 418.

19 Helvacının biri, sırf zamandan tasarruf etmek için, kos helva ile keten helvayı aynı anda pişirmeye çalışırken keten helvayı yakmış ve "iş işten geçti" anlamında "yandı gülüm keten helva" demiş. Böylece bu ifade, deyim olarak kullanılmaya başlanmış.

20 Gelinin biri helva yapacakmış, daha önce hiç helva yapmadığı için de, içine tuz koyup koymayacağını bilememiş. Kime sorsam diye düşünmüş, ayıplarlar diye başka kadınlara da soramamış. Bakmış ki çok yaşlı bir adam, titreyerek, sallanarak yürüyor. "Dede dede, tuzsuz helva gibi ne sallanıyorsun?" diye sormuş. Yaşlı adam, gelinin bu sorudan asıl maksadını anlamış ve "Kızım, kızım, helvaya tuz konmaz!" demiş. Böylece bu ifade deyim olarak kullanılmaya başlanmış. (Selim Gündüzalp, *a.g.e.,* Zafer Yayınları, İstanbul, 2003, C. 2, s. 113; Necla Yavuz, Münire Kevser Baş, *Deyimlerin Hikayeleri,* Grafiker Yayınları, Ankara, 2017, s. 283.)

21 Özellikle kadınların kullandığı bu deyim, "Gerektiğinde kibar, gerektiğinde kaba olmasını bilirim, yani, her ortama uyarım" anlamındadır. (Ömer Asım Aksoy, *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü II Deyimler Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 1984, s. 718.)

22 Mustafa Cansız, "a.g.m.", s. 43-44.

23 Amil Çelebioğlu, *Türk Ninniler Hazinesi,* Kitabevi Yayınları, İstanbul Mart 1995, s. 252/nazm 1787.

24 Erzurum yöresinden alınan bu bilmecenin, bütün Türk dünyasında da örneklerine rastlanmaktadır. Mesela; Azerbaycan'da "Dağda dileyman / Suda Süleyman / Ağır düşmüş daş / Duzsuz bişmi aş (ayı, balık, ölü, helva); Türkmenistan'da "Suda Süleyman gördüm / Dağda dalayman gördüm / Suvsuz bişen aş gördüm / Duzsuz bişen aş gördüm / Goynap duran daş gördüm (balık, dağ keçisi, kavurga, helva, fasülye); Kazakistan'da "Qırdan hıratman kördim / Sudan Süleyman kördim / Hayrılıp turğan tas kördim / Tuzsuz pisken as kördim (değirmen, un); Özbekistan'da "Suvda Süleymannı kördim / Köçada adaymannı kördim / Yumalap yatğan taşnı kördim / Be tuz pişkan aşnı kördim (balık, tavuk, kavun, helva). (Saim Sakaoğlu, "Erzurum, Ağrı ve Kars Kültürünün Millî Kültürümüzdeki Yeri" *Erdem,* 5 (14), s. 557-558.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

ifadesinde olduğu gibi iyi dilek ve dualarda; "kara gününde helva yesinler" şeklinde beddualarda; kısacası sözlü kültürün her alanında helvaya ve helva çeşitlerine rastlamak mümkündür.

## "Sabırla Koruk Helva Olur" Atasözünün Klasik Türk Şiirinde Kullanılışı

Osmanlı döneminde helvanın etrafında oluşan zengin, güçlü ve etkileyici kültür, edebiyatta ve özellikle şiirde de kendini göstermektedir. Klasik Türk şiirinde, Fars edebiyatı kaynaklı *Nân u Helva* başlıklı müstakil eserler yanı sıra *Kutadgu Bilig*'den başlayarak mesnevi tarzında yazılmış eserlerde ve Divanlar arasındaki beyitlere serpiştirilmiş halde helva unsuruyla karşılaşılmaktadır. Bu beyitlerde helva ile ilgili her türlü bilgiyi, helva çeşitlerini, yapılış sebeplerini, vs. bulmak mümkündür.

Atasözlerinin beyitlerde kullanılması, söylenmek istenen düşüncenin daha iyi ve doğru anlaşılabilmesini sağlamak maksadını taşımaktadır. Bu atasözünde geçen koruk ve helva kelimeleri de genellikle anlatılmak istenen şeyi pekiştirmek için benzetme unsuru olarak kullanılmakta olup benzetmede güçlü olan unsurlardır.

"Sabırla koruk helva olur, dut yaprağı atlas." Atasözü, benzer bir süreç geçiren koruk ile dut yaprağının serüvenini barındırmaktadır. Bir koruğun helva haline gelmesi ve dut yaprağından atlas kumaş elde edilmesi konu edilmiştir. Ekşi koruğun tatlı üzüm olması, üzümün suyunun sıkılması, üzüm suyundan pekmez yapılması, ondan da helva yapılması uzun bir zamanı, emeği ve sabrı gerektirir. İpek böceğinin de dut yaprağını yiye yiye büyümesi, ipek salgılayarak kozasını örmesi, kozaların ipekten ip haline getirilmesi için bir takım işlemlere tabi tutulması ve sonunda elde edilen ipten atlas dokunması da aynı süreci gerektirir. Hatta Gelibolulu Âlî'nin aşağıdaki beyitte görüldüğü gibi denizde bir incinin oluşumu da helva ve atlasın yapılışına benzer. İnci de nisanda bir yağmur damlasının istiridyenin ağzına düştükten sonra uzun bir süre istiridyenin salgıladığı sadefle kaplanması sonucunda oluşur.

*Sabr ile gâh koruk helvâdur*

Sabr ile katre dür-i deryâdur [25]

Atasözü, "Sabırla koruk helva olurmuş, dut yaprağı atlas." şeklinde olmakla beraber halk arasında yaygın olarak, tıpkı "Kızını dövmeyen dizini döver, oğlunu dövmeyen özünü döver" atasözünde olduğu gibi kısaltılmış hali yani "sabırla koruk helva olurmuş" şeklindeki ilk kısmı kullanılmaktadır. Bu atasözünün,

25 İsmail Hakkı Aksoyak, *Gelibolulu Ali, Tuhfetü'l-Uşşak*, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 2003, s. 273, b. 1978.

*Sabr ile tut verâgı atlâs olur hem koruk helvâ*
Muhannetdür kaçırmazsan olursun cümleden nigû (Trabzonlu Avnî,) [26]
Dimiş bu mısra'ı bir 'ârif-i billâh olan âşık
*Koruk helvâ olur sabr ile hem tut yapragı* atlâs (Nebzi) [27]

beyitlerinde görüldüğü gibi nadiren de olsa tam şekline rastlanmakla beraber genellikle kısa haliyle kullanılmaktadır. Bu şekliyle atasözünde 3 temel unsur vardır: Sabır – Koruk – Helva.

*Sabır*, bu atasözünün medarıdır. Sabrın öneminin vurgulandığı bu atasözünde, insanın sabırla ve gayretle her zorluğun üstesinden gelebileceği, olmayacak gibi görünen işlerde bile başarı kazanabileceği ve hedeflediği her şeye kavuşabileceği anlatılmaktadır. Sabır, genellikle sıkıntı, keder, acı, ızdırap, yoksulluk, haksızlık, gibi insana üzüntü veren durumlar karşısında ses çıkarmadan onların geçmesini beklemeyi, onlara katlanmayı ifade eder. Erdem olarak kabul edilen sabır, bir insanda bulunması gereken en önemli hasletlerden biridir. Nitekim Kur'ân-ı Kerim'de sabırla ilgili pek çok âyet vardır. Hadislerde de sabra sık temas edilmiştir. Atasözünde sabır, üzümün koruk halinden helva haline gelinceye kadar geçirdiği süreçte güneşin yakıcılığına, yağmurun darbelerine, rüzgarın savuruculuğuna, ayaklar altında çiğnenmeye, ateşte kaynatılmaya ve pişirilmeye katlanmasını ifade eder ve bu sürecin onu ekşilikten tatlılığa geçirdiğini vurgular. Koruğun bu serüveni insanın hayatı boyunca yaşadığı sıkıntıları ve bunlara sabretmenin, katlanmanın sonunda elde edilen mutluluğu ve sevinci temsil eder.

*Koruk*, olgunlaşmamış üzüme denilmekte olup tadı ekşidir. Şairlerin hayal dünyalarını büyük bir ustalıkla ördükleri beyitlerde *koruk,* ekşiliği sebebiyle genellikle olumsuz olan unsurları yani insanın tahammül etmek zorunda olduğu firkat (ayrılık), dîde-be-râh (yol gözlemek, hasret), devrân, cevr ü cefâ, kınanma, ayıplanma, vs. gibi durumları ifade eder. Klasik şiirde bu durumu yaşayan kişi âşıktır. Gerek mecâzî, gerekse hakikî manada, âşık için sevgiliye kavuşmak, Kadı Burhaneddin'in (öl.1398) aşağıdaki tuyuğunda;

Dilberüñ işi 'itâb u nâz olur
Çeşmi câdû gamzesi gammâz olur
Ey gönül sabr it tahammül kıl aña
Yâre irişmek işi az az olur [28]

dediği gibi hemen olacak bir durum değildir. Vadesi olup sabretmeyi, gayret etmeyi ve acele etmemeyi gerektirir. Bu sebeple âşık, vuslat ümidiyle

26 Selma Ülker, *Trabzonlu Avni Divanı İnceleme-Transkripsiyonlu Metin-Sözlük*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ağustos 2006, s. 107.

27 Sait Okumuş, *Nebzî Divanı (İnceleme-Metin),* Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Konya 2007, s. 469, nazm 513/2.

28 Muharrem Ergin, *Kadı Burhaneddin Divanı,* İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, İstanbul, 1980, s. 592.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

çektiği bütün ızdırap, zulüm, cevr ü cefa, ayıplanma ve kınamaya katlanmak, sabretmek zorundadır. Bu katlanma esnasında da sessiz kalması, feryat, figan etmemesi gerekir.

*Helva* ise herkesin yemekten büyük keyif aldığı şeker, bal veya pekmez katılarak yapılan ve pek çok çeşidi olan bir tatlı türüdür. Helva, tatlı olması sebebiyle kavuşmayı, mutluluğu, neşeyi ifade eder.

Koruk ve helva, lezzet bakımından birbirinin zıddı olan iki unsurdur. Bu atasözüne göre koruğun helva olmasında, tat değişmesi, bir nevi hal değişmesi söz konusudur. Bütün bu değişiklikler kısa sürede gerçekleşen değişiklikler olmayıp uzunca bir süreç gerektirir. Eğer bir kimse üzüm yemek istiyorsa, önce olgunlaşmamış üzüm olan koruğun olgunlaşması ve tatlanması için uzun bir süre yani bitkilerin meyve vermeye başladığı bahardan bağ bozumu zamanı olan güze kadar beklemesi gerekir. Bu süreçte bu değişikliğin meydana gelmesini sağlayacak etkenler de olması gerekir. Koruğun ekşiliğinin tatlılığa tebdili için güneş ışığına, suya ve zamana ihtiyaç vardır. Bunlar olmadan koruğun olgunlaşma ve tatlanma süreci olumlu bir şekilde sonuçlanmayacaktır. Ayrıca koruğun helva haline gelmesi ise olgunlaşan üzümün bir takım işlemlerden geçmesiyle oluşmaktadır. Bunun için üzüm önce ayaklar altında çiğnenip, ateşte kaynatılıp pekmez haline getirildikten sonra un ve yağla karıştırılarak yine ateşte pişirilir. Nasıl ki koruğun helva haline gelmesi bu zorlu süreci gerektiriyorsa âşığın da ayaklar altında kalıp horlanmadan, aşk ateşinde yanmadan ve bunlara sabretmeden vuslata ermesi imkansızdır. Koruğu âşığın gönlü olarak düşünmek de mümkündür. Bu durumda atasözü, âşığın olgunlaşmamış ham gönlünün, aşk ateşine ve ayrılık acısına katlanarak uzun zaman sabretmesiyle olgunlaşması durumunu anlatır. Zira burada gönülde meydana gelen hal değişikliği söz konusudur.

Klasik şiirimize bu dikkatle bakıldığında doğrudan doğruya bu atasözünün konu edildiği beyitlere rastlanmakla beraber genellikle şairin asıl söylemek istediği konuyu pekiştirmek maksadıyla kullanıldığı görülmektedir.

Aşk, klasik Türk şiirinin temel konularından biridir. Divanlardaki şiirlerin çoğu özellikle gazeller aşkı konu alan manzumelerdir. Aşk ise sabır esasına dayanan en önemli kavramdır. Aşkta ayrılıktan kavuşmaya kadar devam eden süreçte çekilecek sıkıntılara sabrederek tahammül göstermek esastır.

> Vuslat isterseñ tahammül kıl Behiştî firkate
> *Sabr ile zîrâ koruk helvâ belâlar bal olur* [29]

*(Ey Behiştî! Eğer vuslat (kavuşma) istersen ayrılığa katlan, sabret. Zira*

29 Yaşar Aydemir, *Behiştî Dîvânı,* Millii Eğitim Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000, s. 259, G. 148/5.

*sabırla koruk helva, belalar da bal olur.)*

Dediği beytinde Behiştî, yâre kavuşmak için ayrılığa sabretmesi gerektiğini söyleyerek ayrılığı koruğa, vuslatı da helvaya benzetmiştir. Ayrıca bu atasözüyle aynı anlama gelen "sabırla belalar bal olur" sözünü de birlikte kullanarak konuyu daha da pekiştirmiş ve ayrılığı belaya, kavuşmayı da bala benzetmiştir. Aslında "sabırla koruk helva olur" atasözünün devamı "dut yaprağı atlas" şeklindedir. Ama şair burada helvanın tatlı olması sebebiyle balı kullanmış, bela kelimesiyle de anlamın yanı sıra ses uyumu yakalamıştır.

Aşağıdaki beyitte ise 19. yüzyıl şairlerinden Ömer Şevkî, sabırsızlığını dile getirmiş, Nef'î-vârî bir üslupla sevgilinin yolunu gözlemeye tahammülü olmadığını belirtmiştir.

*Sabr ile gûre olur şerbet-i helvâ* dirler
Lîk ben sabr idemem dîde-be-râh eyleyemem [30]

*(Sabr ile koruk helva şerbeti olur derler ama ben sabredip yol gözleyemem.)*

16. yüzyıl şairlerinden Livayî ise şu beytinde kendi gönlüne hitaben, atasözünü örnek göstererek sevgiliye kavuşabilmek için onun eziyetlerine tahammül etmesi gerektiğini söylemiş ve böylece bu durumu kabul ettiğini göstermiştir.

Cevr ü cefâ-yı yâre tahammül gerek gönül
Derler meselde *sabr ile helvâ olur koruk* [31]

*(Ey gönül! Atasözünde "sabr ile koruk helva olur" dedikleri gibi yârin cevr ü cefasına tahammül etmek gerekir.)*

16. yüzyılda yaşamış olan Revânî, sevgilinin busesinin lezzetini tadabilmek için onun dudağının canını acıtmasına sabretmesi gerektiğini anlatırken bu atasözünden faydalanmıştır.

Cânum acıtdı lebün sabr ide ide bûsene
*Sabr ile dirler egerçi kim koruk halvâ olur* [32]

Bu beyitte âşığın sabr etmesi gereken durumu, hem sevgilinin dudağından canının yanmasına hem de sevgilinin azarlamalarına katlanmak olarak iki şekilde değerlendirmek mümkündür.

30 Fatma Esra Kanmaz, *Ömer Şevki Mardinî ve Divanı*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara 2010, s. 288, G. 194/4.

31 Köksal Seyhan, *Livâyî Dîvânı (Metin-İnceleme)*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul 2002, s. 319, G. 226/4.

32 Ziya Avşar, *Revânî Dîvânı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, http://ekitap.kulturturizm.gov.tr, Ankara 2017, s. 223, G. 82/3.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

Klasik Türk şiirinin temel konularından biri de felekten, devirden şikayettir. Şairler, inançları gereği kaderlerinden şikayet edemedikleri için sıkıntılarını felekten ve devirden şikayet ederek dile getirmişlerdir.

Devrân elinden eyleme hergiz şikâyetin
Sabr idegör ki *sabr ile helvâ olur koruk* [33]

*(Ey Nihânî! Devrin elinden şikayet edip durma, sabr et, çünkü sabırla* koruk helva olur.)

Dediği beytinde Nihanî, devirden şikayetlenip durmanın bir fayda sağlamadığını, bundan vazgeçip sabretmek gerektiğini kabullenmiş durumdadır.

Atasözleri uzun zaman diliminde tecrübe edilmiş, denenmiş ve sonuçları sabitleştikten sonra tecrübe eden kişiler tarafından ortaya çıkarılmış ve topluma mâl olmuş sözlerdir. Bu atasözünü de ortaya çıkaran kişilerin kemale ermiş, kâmil, ârif kişiler olduğunu anlamak zor değildir. Aşağıdaki beyitte şair, aceleci davranıp sabırsızlık gösteren gönlün muradına eremeyeceğini söylerken, kâmil kimselerin, "koruk helva olur" sözünü boşuna demediklerini vurgulamıştır.

Fi'l-mesel *koruk olur helvâ* dimüş ehl-i kemâl
Lezzetin bulmaz dıraht-ı kâmun o dil kim ive [34]

*(Nasıl ki kâmil kişiler, "sabırla koruk helva olur" demişlerse, acele eden gönül de murat ağacının lezzetini bulamaz.)*

Handânî ise aşağıdaki beytinde ataların tecrübelerine dayanan bu atasözüne önem verdiğine vurgu yaparak her işini zamanına bıraktığını, acele etmediğini, sabırla uygun zamanın gelmesini beklediğini söylemektedir.

*Sabırla dirler olur helvâ koruk*
Her işi câğına anun içün koruk [35]

Klasik Türk şiirinin beslendiği kaynakların en önemlilerinden biri tasavvuftur. Mutasavvıf olsun olmasın her şair, şiirinde gelenek gereği az veya çok mutlaka tasavvufi unsurlara yer verme ihtiyacı hissetmiştir. "Sabırla koruk helva olur" atasözünün tasavvufla ilgili olarak kullanılması, sülûk ehlinin Allah'a kavuşma yolculuğu sürecindeki nefis mücadelesini sabırla sürdürmesinin anlatılmasıyla ilgilidir.

33 Ayhan Yakşı, *Nihânî, Hayatı, Edebî Kişiliği ve Dîvânı'nın Tenkidli Metni*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Konya 1993, s. 126, G. 74/6.

34 Hasibe Kayhan, *Mâhir Abdullah Hayatı, Eseri, Edebî Kişiliği ve Dîvanı'nın Tenkidli Metni,* Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Konya 1999, s. 335/6.

35 Funda Dalbudak, *Handânî Dîvânı Gazeller Bölümü (Edisyon Kritik),* Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir, 1995, s. 18.

Aşağıdaki beyitte Nebzî, bu atasözünü velilik mertebesine ulaşmış bir âşığın söylediğini belirterek, tasavvufî mânâda, ancak dünya arzularına, mihnet ve sıkıntısına sabredip tahammül gösterebilen bir kimsenin Allah katında değer kazanacağına ve velilik mertebesine erişebileceğine işaret etmiştir. Şair, burada atasözünün tamamını kullanarak anlatmak istediği düşünceyi pekiştirmiştir.

Dimiş bu mısra'ı bir 'ârif-i billâh olan 'âşık
Koruk helvâ olur sabr ile hem tut *yapragı atlâs* [36]

18. asır şairlerinden Osmanzâde Tâib de hem dünya hem âhiret saadeti isteyen kimsenin sabrı şiâr edinmesi gerektiğini, Arapların "es-sabru miftâhu'l ferec" yani "sabır, sıkıntıdan kurtulmanın anahtarıdır" şeklindeki darbımeseli ve "sabır ile koruk helvâ olur" şeklindeki Türk atasözünü örnek vererek vurgulamıştır:

Merd-i 'âkil her umûrında idüp sabrı şi'âr
Kâm-rân olup iki 'âlemde maksûdın bulur
Şâhid-i 'âdil yeter "es-sabru miftâhu'l-ferec"
Hôş meseldür *sabr ile dirler koruk helvâ olur* (Kıta 11)

## Sonuç

Bu tür örnekleri çoğaltmak mümkündür. Yukarıda verilen örneklerde de görüldüğü gibi "sabretmesini bilen bir kimsenin olmayacak gibi görünen işlerde bile başarı kazanacağını anlatan" bu atasözünün şiirde vurguladığı husus; beşeri aşk açısından sevgiliye ulaşma konusunda ayrılığa, başkalarının ayıplayıp kınamasına ve sevgilinin eziyetlerine sabretmek gerektiğine; devirden ve felekten şikayet konusunda, dünyada muradına erebilmek için her işte, her konuda sabır ve mücadele etmek gerektiğine; tasavvufî mânâda ise Allah'a ulaşma konusunda dünya nimetlerinin cazibesine, nefsin arzularına ve dünyanın sıkıntısına sabretmek gerektiğidir. Âşık için sevgiliye kavuşmak, insan için dünyada murad almak, sâlik için Allah'a kavuşmak aradaki engeller sebebiyle imkansız olarak görülen durumlardır. Ancak şiirde "Sabırla koruk helva olur, dut yaprağı atlas." atasözüyle anlatılmak istenen şey, sabır ve mücadelenin bu imkansızlıkları ortadan kaldıracağıdır.

## KAYNAKÇA

AKSOYAK, İsmail Hakkı *Gelibolulu Ali, Tuhfetü'l-Uşşak*, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 2003.

36 Sait Okumuş, *Nebzî Divanı (İnceleme-Metin),* Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Konya 2007, s. 469, nazm 515/2.

AVŞAR, Ziya, *Revânî Dîvânı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, http://ekitap.kulturturizm.gov.tr, Ankara 2017.

AYDEMİR, Yaşar, *Behiştî Dîvânı,* Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000.

ÇELEBİOĞLU, Âmil – Öksüz, Yusuf Ziya, *Türk Bilmeceler Hazinesi,* Kitabevi Yayınları, İstanbul, 1995.

ÇELEBİOĞLU, Âmil, *Türk Ninniler Hazinesi,* Kitabevi Yayınları, İstanbul, 1995.

DALBUDAK,Funda, *Handânî Dîvânı Gazeller Bölümü (Edisyon Kritik),* Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir, 1995.

DANKOFF, Robert – Kahraman, Seyit Ali – Dağlı, Yücel, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi,* Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2006, C. 4.

ERGİN, Muharrem, *Kadı Burhaneddin Divanı,* İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, İstanbul, 1980.

GÜNDÜZALP, Selim, *Deyimler ve Öyküleri,* C. 2, Zafer Yayınları, İstanbul, 2003.

İNAN, Abdülkadir, *Eski Türk Dini Tarihi*, Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 1976.

KANMAZ, Fatma Esra, *Ömer Şevki Mardinî ve Divanı*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara 2010

KARAKAŞ, Esma, *Racûlî, Hayatı, Edebi Kişiliği ve Divanı*, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Afyonkarahisar, 2008.

KAYHAN, Hasibe, *Mâhir Abdullah Hayatı, Eseri, Edebî Kişiliği ve Dîvanı'nın Tenkidli Metni,* Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Konya 1999.

OKUMUŞ, Sait, *Nebzî Divanı (İnceleme-Metin),* Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Konya 2007.

ÖNAL, Mehmet Naci, "Dobruca / Romanya Türkleri'nin Manileri Ve Mani İncelemeleri – A Study Of The Manis Of The Dobruja / Romanıa Turks", (*4. Uluslararası Kıbrıs-Balkanlar-Avrasya Türk Edebiyatları Sempozyumu* 09-14 Mayıs 2000, Struga – Makedonya) Studii şi 133 Cercetări de Turcologie Cotemporară Omagıu Profesorul Mihai Maxim Cluj-Napoca, 169-206.

ÖZYILDIRIM, Ali Emre, *Hamdullah Hamdî ve Divanı,* Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1999.

SAKAOĞLU, Saim, "Erzurum, Ağrı ve Kars Kültürünün Millî Kültürümüzdeki Yeri"*Erdem,* 1989, C. 5, S. 14, s. 549-570.

SAMANCI, Özge – Bilgin, Arif*, Türk Mutfağı,* Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008.

SEVİMLİ, Yaşar – Sönmezdağ, Ahmet Salih, "Özel Gün Tatlıları: Kültür Turizmi Açısından Önemi", *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD),* 2017, E-ISSN: 2602-4462, 1 (2): 18-28, www.nobel.gen.tr.

SEYHAN, Köksal, *Livâyî Dîvânı (Metin-İnceleme)*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul 2002.

SOYYANMAZ, İsmail Hakkı, "Edirne'de Gaziler Helvası ve Edirne Helva Sohbetleri", *Destan-ı Edirne (Destan Tarzı Edirne Halk Tarihi)*, Eser Matbaacılık, Edirne, 2003.

TAYAR, Mustafa, "Osmanlı'dan Günümüze Helva Kültürü", *Dünya Gıda Dergisi,* http://www.dunyagida.com.tr , 19 Şubat 2013, (Erişim tarihi: 25.04.2018)

ÜLKER, Selma, *Trabzonlu Avni Divanı İnceleme-Transkripsiyonlu Metin-Sözlük*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ağustos 2006.

YAKŞI, Ayhan, *Nihânî, Hayatı, Edebî Kişiliği ve Dîvânı'nın Tenkidli Metni*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Konya 1993.

YAVUZ, Necla – Baş, Münire Kevser, *Deyimlerin Hikayeleri,* Grafiker Yayınları, Ankara, 2017.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ

# DİVAN ŞİİRİNDE HELVAYA DAİR BAZI AYRINTILAR*

*Ümran AY SAY***

## Giriş

Arapça kökenli olan halvâ TDK sözlükte "şeker, yağ, un veya irmikle yapılan tatlı" olarak tarif edilir. Farsçada "buğday veya pirinç unu, yağ, şeker, gül suyu ve zâferânla hazırlanan yiyecek, tatlı" olarak tarif edilir.

Kurân-ı Kerîm'de Tâhâ (20/80), Bakara (2/57), A'râf (7/159-160) sûrelerinde Hz. Mûsâ'nın kavminden bahsedilirken onlara "menne ve's-selve"den "kudret helvası ve bıldırcın eti"nden nimetler gönderildiği bildirilir[1].

Evliya Çelebi, "Ben elli yılda 18 padişahlık ve krallık yer seyahat ettim, hiçbir yerde bu kadar hayrat görmedim" diyerek Osmanlı ülkesindeki imaret ve diğer hayır kurumlarının çokluğundan iftiharla bahseder.2

* Bu yayın, Marmara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyon Başkanlığı tarafından SOS-A-100.615.0296 numaralı proje olarak desteklenmiştir.

** Doç. Dr. Marmara Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, umran.ay@gmail.com

1 "Mûsâ'nın kavminden (insanları) hak ile doğru yola ileten ve onunla adaletli davranan bir topluluk da vardı. Biz onları on iki kabile halinde topluluklara ayırdık. (Tîh sahrasında susuzluktan sıkılan) kavmi Mûsâ'dan su istediğinde biz ona, "Asânı taşa vur" diye vahyettik. (Vurunca) taştan on iki pınar fışkırdı. Herkes (kendi) su içeceği yeri bildi. Üzerlerine bulutu da gölgelik yaptık ve onlara kudret helvası ve bıldırcın indirdik. "Size rızık olarak verdiğimiz şeylerin iyi ve temiz olanlarından yiyin" (dedik). Onlar bize zulmetmediler, fakat kendi nefislerine zulmediyorlardı." Kurân-ı Kerîm, A'râf/159-160.

2 Ziya Kazıcı, *Osmanlı Vakıf Medeniyeti*, Bilge Yayınları, İstanbul, 2003, s. 188

Türklerin adım attığı hemen her yerde karşımıza çıkan bu hayır eserlerinin vakfiyelerinde; aşçı(tabbâh), habbâz (ekmekçi), gendüm-kûb (buğday dövücü), nakkâd-ı gendüm (buğday ve pirinç ayıklayıcı), kâse-keş (garson), kâse-şûy (bulaşıkçı), kilerdâr gibi genişçe bir görevli kadrosunun isimleri sayılarak görevleri ayrı ayrı belirtilmiş [3]; imarethanenin mutfağında pişirilip talebelere, dervişlere, fakirlere ve konaklayanlara dağıtılması için çeşitli yiyecek isimleri kaydedilmiştir. Özellikle normal günler dışında Cuma günleri, kandil geceleri, Ramazan ve Kurban bayramlarında imaretlerde dağıtılan yemekler değişmekte [4]; misafirlere çorba, et, etli pirinç pilavı (dâne), zırbaç, zerde gibi yemeklerin yanında helva da ikram edildiği görülmektedir. Tokat'ta bulunan Amine binti Abdurrahman Efendi Vakfiyesi'nde "...ve fazla kalan zâviye-i mezkûrede beher sene Mevlid-i şerif günü mütevelli olanlar pirinç pilavı ve helvâ-yı asel tabh eyleyüb medîne-i mezbûrede (Tokat şehrinde) fukara ve muhtacine it'âm eyliye ve sevâbını..." [5] şeklinde devam eden ifadeler, Karatay Kervansarayı [6] vakfiyesinde vâkıfın kervansaraya gelen hür, köle, müslim, gayrimüslim ayırt edilmeksizin gelen her yolcuya müsavi bir şekilde bir okka et ve bir çanak yemek verilmesini Cuma akşamları da bal helvası dağıtılmasını şart koşması yolculara meccanen verilen yemekler arasında helvanın da olduğunu gösterir [7].

13.yy'dan 19.yy'a kadar belli bir gelenek dairesinde yaşayan Klasik Türk şairi helvanın mutfaktaki saltanatına bigâne kalmamış, gözlemci ruhunu şairliğiyle birleştirerek helvanın Türk mutfak kültüründe ve sosyal hayatta yerine dair çeşitli bilgileri bize sunmuştur. Bu çalışmada helvanın pişirilmesi ile ilgili ayrıntılar; kıvamı, kavrulması, içine katılanlar, nelerle birlikte yendiği-yenmediği, ikram şekli, helvacı dükkanları, özellikle hangi mevsimde tercih edildiği, hangi sebeplerle kavrulduğu, kimlerin helva

3 Habibe Kazancıoğlu, 16.yy'a Ait Bazı Vakfiyeler Işığında Osmanlı Dönemi İmaretleri, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi The Journal of International Social Research* C. 10, S. 53, s. 283-301.

4 Habibe Kazancıoğlu, "a.g.m.", s. 288.

5 Ali Açıkel, Abdurrahman Sağırlı, *Osmanlı Döneminde Tokat Merkez Vakıfları-Vakfiyeler* Gaziosmanpaşa Üniversitesi Yayınları, Tokat, 2005, C.1, s. 264.

6 Kayseri-Elbistan arasında Kayseri'den 40 km. Doğuda bugünkü idari taksime göre Bünyan kazasının İlbaşı (Zamantı) nahiyesine bağlı ve sahibinin adıyla anılan Karadayı (Karatay) köyü sınırları içinde bulunmaktadır. Osman Turan, *Selçuklu Tarihi Araştırmaları,* TTK Yayınları, Ankara, 2013, s. 381.

7 "Kervansarayda oraya gelen bütün yolcuların meccanen yemek yemesi için bir aşhane vardır. Bu aşhanenin yetiştirebildiği yemek ve hanın ne kadar misafiri yedirip yatırabildiği hususunda kati bir şey söylemek mümkün değilse de aşhane için satın alınması şart koşulan mutfak takımları bize umumi bir fikir verir.... Kervansaraya gelen (müslüman, kafir, hür, köle) her yolcuya müsavi olarak bir okka et ve bir çanak da yemek verileceği şart kılınmaktadır ki vakıf burada bahsedilen okkanın 100 dirhem olduğunu tasrih ediyor. Bunlardan başka bu devrin zaviye, imaret medrese vesâir bu kabil içtimai müesseselerinde görüldüğü gibi burada da vâkıf her Cuma akşamı bal helvası yapılıp bütün yolculara dağıtılmasını şart kılmaktadır. Bu zamanlarda balın Anadolu'da bol, ucuz ve nefis olduğu el-Omârî gibi diğer çağdaş kaynaklarda da zikredilmektedir. Osman Turan, *Selçuklu Tarihi Araştırmaları,* TTK Yayınları, Ankara, 2013, s. 381.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

sevdiği, kimlerin sevmediği, gibi soruların cevapları beyitlerde aranmıştır [8]. Farklı yüzyıllardan birçok divanın taranması sonucu elde edilen bilgilerden özellikle yukarıdaki soruları cevaplayan helva beyitleri üzerinde durulmuş ve bir neticeye varılmaya çalışılmıştır.

## A. Helvanın Pişirilmesi

### Kıvamı

Bilindiği gibi Türk mutfağında helvanın ana malzemesi undur. Helvanın kalitesini etkileyen unsurlardan biri balının iyi olması, diğeri un, nişasta veya irmiğin has buğdaydan elde edilmesi, sonuncusu ise iyi kavrulmasıdır. Helvanın kehribar rengini alabilmesi için hafif ateşte kavrulması gerekir. Eğer ateşi biraz artırırsanız helva kurşûnî renk alır ve tadı acılaşır [9]. Yağla kavrulan helva, kıvamını alırken renk değiştirir. Usta aşçılar helvanın aldığı renkten, kokusundan tam kıvamına geldiğini anlayabilirler. Mahir, helva kavrulurken acele edilirse meyânesi yani kıvamının düşmediğini ve lezzetinin olmayacağını

Fi'l-mesel kavruk olur helvâ dimüş ehl-i kemâl
Lezzetin bulmaz dıraht-ı kâmun o dil kim ive (G. 193/6) beytiyle söyler.

Eğer helvacı helvayı unutup biraz başka işe dalacak olsa helva yanar ve yanık kokusu hemen duyulur. Ferdî Abdullah Efendi, bir helvacıyı anlattığı müstezadında helvacı başının helva pişirirken güzellerle ilgilendiğini, helvanın da bu sebeple yandığını, onun helvayı yakmasının bir dedikodu konusu olduğu dile getirilir. "Kokusu çıkmak" deyimini beyitte kinayeli kullanan şair gerçek anlamıyla hem yanan helvanın kokusuna işaret ederken mecaz anlamıyla da helvacı başının güzellere ilgisinin ortaya çıktığını, anlaşıldığını dile getirmektedir.

Bir rûz-ı dil-efrûzda helvâcı üstâd
Hûbânla müfâd
Helvâ pişerken sarılır mû-yı miyâna
Hep yandı miyâne
Çıkdı kokusu ustalara oldı bahâne
Çok geldi lisâna (Müstezad, şiir no. 26)

Hatem, riyakarların yüzünü helvanın tavına, kıvama gelmesine benzeterek kızarıp bozarsalar da hiç utanmadıklarını yine ortada göründüklerini anlatır.

8 Helva ile ilgili benzetmeler başka bir çalışma konusu olduğu için bu makalede helva ile ilgili benzetmelere değinilmemiştir.

9 Ömür Tufan, "Helvahane ve Osmanlıda Helva Kültürü" *Türk Mutfağı*, Ankara, 2008, s. 131. (125-135)

Helvâ miyânesi gibidir çehre-i riyâ
Gelmez ana kızarsa bozarsa yine hicâb (G. 5/5)

Helva da kavrulduktan sonra üstü kapatılarak biraz dinlendirilir ve dumanı üstünde sıcak sıcak servis edilir [10]. Helvanın yemesi yumuşak olmalıdır, tavı geçince sertleşir, helvanın sertleşmesi, taşlaşmış gibi olması tercih edilmeyen bir durumdur. Hevâyî, helvayı pişirene adeta ayakta uyuma diye seslenerek Sabunî helvayı [11] pişirirken kıvamını gözetmesini, tavı geçince taşlaşacağını ikaz eder.

Sabûninin geçince tavı taş olur hemân
Helvâ geçince uyuma gözle miyânesin (G. 119/3)

Helva kavrulurken uzun zaman alır ve kavurma işleminin sonuna kadar başında durulması gerekir. Tabi ateşin başında hem sıcağa hem de ateşten çıkan dumana sabretmek gerekir. Hamdullah Hamdi, "senin dudağını seven âşıklar zülfünün de gamını çeksinler zira helvayı seven dumanına sabr eder, tahammül eder" dediği beytinde dudak ile helva, zülf ile gam arasında benzerlik ilgisi kurar.

Zülfün gamını çeksin la'lini seven âşık
Sabr itdi duhânına her kim ki sever halvâ (G. 4/5)

Tırsî ise tatlı söz ile helva arasında ilgi kurarak sert ve soğuk konuşmaları mermer gibi sert helvaya benzeterek, ondan bıktığını yumuşak sözlerle sohbet istediğini anlatır.

Tatlı sohbet ola sükkerden hemân
Bıkmışuz halvâ-ı mermerden hemân (G. CLIX /1)

**Kim tarafından pişirilir**

Helvanın kıvamını düşürmek her babayiğidin işi değildir. Onun için helva basmakta usta olan helvacılar çevresi tarafından tanınıp bilinirler ve helva onlara sipariş edilir. Hayır için dağıtılan bu yiyeceğin hazırlanmasına vesile oldukları için de toplum tarafından sevilen, şirin görünüşlü, tatlı dilli kimselerdir. Antepli Aynî, aşçıya tatlı bir helva yapmasını sipariş ettiğini ama helvanın sevgilinin öpücüğünün tadını vermediğini söyler.

Uymadı hîç çâşnî-i bûse-i la'l-i lebe
Sükkerî helvâ sipâriş eylemişdim âş-peze (G. 201/3)

10 "Helvahanede pişen helva başta padişah olmak üzere bütün saray erkanına, koğuşlara ve saray dışına sinilerle dağıtılırdı. Bu siniler genellikle gümüştendir. Ayrıca seramik kaplı ve sırlı güveç formunda seramik kaplarla helva dağıtımı yapılırdı. 18. yy gravürlerinde gördüğümüz Helvacıbaşı'nın elinde tuttuğu dumanı tüter haldeki kaplar helvahanede bulunan seramik kapların benzerleridir." Ömür Tufan, "Helvahane ve Osmanlıda Helva Kültürü" *Türk Mutfağı*, Ankara, 2008, s. 131.

11 Ana malzemesi buğday nişastası, badem ve bal olan bir helva çeşidi.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

Tırsî, *Duâ almış meger halvâcılar şîrîn olur ekser* mısraında, sipariş ile helva pişirenlerin aynı zamanda dua aldıklarını, tatlı ile de uğraştıkları için tatlı dilli olduklarını ( G. XLIX/4) söyler.

**İçine katılanlar /katılmayanlar**

Helvanın ana malzemesi un, yağ ve şekerdir. Bu malzemeler zaman zaman başka malzemelerle de zenginleştirilerek, katılan malzemelerin oranı değiştirilerek helvanın değişik çeşitleri yapılagelmiştir. Beyitlerden anladığımız kadarıyla süt, bal, haşhaş, zâferân (safran) helvaya katılan yiyeceklerdendir. Badem; güllaç ve baklavada olduğu gibi helvanın da süsleme malzemesi ya da içine katılan bir kuruyemiştir. Aşkî, zâferân katılmış helvanın gönülden gamı giderdiğini *Zâferânî olsa helvâ zevk-vâr / Giderür endûh dilden şevk-vâr (HP, b.2516)*; Kadı Burhaneddin, helvanın üzerine haşhaş gibi konduğunu *Pâlûde kıldı kirpigüm inebîden göz yaşını / Ben varlıgumla şimdi uş helvâya haşhaş olmışam (G. 757/4);* Râşid, aşk helvasının sanki deli baldan yapıldığını *Varsa yapmışlar deli baldan gibi zann eylerüm / İşte gel halvâ-yı 'ışkı sen dahi bir kerre tat* ( II, GXXII/3); Beliğ, süt ve şeker katılmış helvanın süt emen bir çocuğun dudağını öpmek gibi zevk verdiğini *Hoşdur mezâka bûs-ı leb-i tıfl-ı şîr-hâr / Mezc olsa şîr ü kand ile halvâ olur leziz* (G. 34/3); Ganizâde Nâdirî, sarayda şekerle sabunî helva yapıldığını kendi gözünde sevgilinin tatlı dilinin de o helva gibi tatlı olduğunu *Sarâyun sükkerî helvâ-yı sabûnîsi var dirler / Benüm yanumda ol helvâ senün şîrîn zebânundur* (G. 35/1) söyler.

Helvanın içinde / üstünde süsleme malzemesi olarak badem zikredilir. Edirneli Nazmî, koynuna güzel alan herkesin içine badem katılmış helvaya benzediğini *Her güzel kim hey güzel ala güzel güzel dile / Döner ol bâdâma ol kim gire helvâ koynına* (G. 5731/5); Firâkî, *Hüsrev ü Şîrîn* adlı eserinde ziyafetten bahsettiği bir bölümde tabaklar içinde safranlı bademli helvalardan bahsederek gözü ile bademler, yüzü ile de safran renkli helva arasında ilgi kurar:

Bu defter içre her evrâk-ı rengîn
Tabaklardur ki pür-halvâ-yı şîrîn
O halvanun olupdur bî-gümân
Gözüm bâdâm u yüzüm za'ferânî (B. 2771-2772)

Karamanlı Nizâmî, sevgilinin yüzünde dudağı ile gözlerinin aynı helvanın üstündeki badem gibi birbirine pek yakıştığını *Leblerün üstinde düşmişdür gözün gâyetde hûb / Hûb olur helvâ-yı şîrîn üzre kim bâdâm ola* (G.1/8); Fennî, taze sıcak helvaya, bademin güzellik kattığını *Âyînede baksa lebine yâr sezâdur / Helvâ-yı tere togrısı bâdâm virür fer* (G. 116/4) söyler.

## B. İkram Şekli

### Dağıtılır

Helva genellikle yalnızca evde, hane halkıyla birlikte yemek için değil aynı zamanda eş dost yakın komşulara da dağıtmak üzere yapılan bir yiyecektir. Celâl Bey, başkaları helva dağıtacak diye ellerden helva umup aç aç gezmektense çobanlık yapmanın, namerde muhtaç olmaktansa taş taşımanın daha makbul olduğunu *Hoş durur ot otlamak halvâ umup aç olmadan / Yig durur taş taşımak nâmerde muhtâc olmadan* (G. 501/1); Bursalı Rahmi, helva dağıtıldığı için herkese ancak tadımlık düştüğünü ve güzellerin kapıştığını *Lebün vasfında bir şîrîn gazel didüm bugün cânâ / Güzeller birbirinden kapışurlar sanki halvâdur* (G. 87/4); Rezmî, meclise gelen şeker dudaklı sevgiliyi orada dağıtılan /tadına bakılan helvaya benzettiğini *Ol şeker-lebi getürseler miyân-ı meclise / Tartılur ol ser-be-ser gûyâ ki ter helvâ satar* (G. 171/3). Hüdâyi-i Kadîm, padişaha benzettiği sevgilisinin rakiplerini öldürüp helvasından göndermesini *Öldür ağyârını gönder bize helvâsından / Pâdişâhın fukarâya gelür ihsânı leziz* (G. 25/2) dile getirir.

### Kağıtlara sarılır

Helva küçük parçalara bölünerek ikram edilebildiği gibi, satılırken veya taşınırken kağıda sarılabilir. Hatif Ali Efendi, bir helva meclisine top halinde getirilen helvalardan özellikle sert olanlarının parça parça edilerek servis edildiğini *Geceyi gündüz eden şem'-i ruh-ı dilberdir / Elde helvâ topumuz kand-i nebât-ı terdir / Böyle günlerde bizim sohbetimiz ekserdir / Nâzenînim buyurun hâne-i vîrânemize* (Musammat, 22/3); Ubeydî, başını vermekten korkmayıp sevgilinin dudağına benzemeye çalıştığı için helvayı parça parça ederlerse müstehak olduğunu *Öykinür la'line havf eylemeyüp başından / Pârelerlerse 'Ubeydî yeridür helvâyı* (G. 312/5); Necâtî, zayıflığını ve aşktan sararmışlığını vurgulayarak kendini kağıda benzetir ve sevgiliden vuslat dilediğini nitekim iyi helvaların da adi kağıtlara sarıldığını *Sen şeker-lebden umar vasl Necâtî-i za'îf / Ki sarılur eyü halvâlara alçak kâgıd* (G. 45/7) Ganîzâde Nâdirî, yufka bağrının bir helva kağıdı gibi ince ve nazik olduğunu *Yufka bağrum ezilüp geçdi lebün fikri ile / Mahv olup gitse nola kâgız-ı helvâ ter olur* (G. 46/4) belirtir. Münif'in gönül sayfası ise o yeni yetme güzelin dudağından bir bûse almak ümidiyle helvacı kağıdına dönmüştür: *Ümmîd-i bûse-i lebi ol tıfl-ı nevresün /İtdi sahîfe-i dili helvâcı kâgıdı* (G. 71/2).

Kafzâde Fâizî, yarım kalan mesnevisi *Leyla vü Mecnûn*'da zamandan şikayet ederken ilim erbabının bu devirdeki garipliğini belirttikten sonra, ilmin talebe eğitiminin devlete intisab amacına yöneldiğini, büyüklerin çocuklarının ağlamasının ilim, beşiklerin de ilim yuvası mektep sayılmaya

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

başlandığını, bilim yolunun çocuklarca tutulduğunu, bu sevimsiz dönemde kitapların yapraklarından helva kağıdı yapıldığını, gül yaprağı gibi açık duran defterlerin şirazesinin kopup dağıldığını, her köşede açılmamış çantaların bulunduğunu, kitaba rağbet edip okuyan olmadığı için katiplerin ızdırap içinde olduğunu vurgular: *İtmişdi zamân-ı bî-müdârâ / Evrâk-ı kitâbı zarf-ı helvâ*

**Nelerle birlikte yenir / yenmez?**

Kemaloğlu'nun *Ferahnâmesi*'nde anlattığı sofra tasvirleri bizim bu sorumuzu yanıtlar. Ziyafet sofralarında çorba, yahni, tane (pirinç pilavı), kuzu, keklik, bıldırcın eti, börek, tumaç, kalye, herîse, büryan kebap, beksimet ve türlü helva sayılır. Helva ekmekle birlikte anıldığı gibi turşuyla yemeyi sevenler de az değildir. Kâil, sevgilinin çatık kaşını (ekşi suratını) dudağıyla birlikte anarak helva ile turşunun birlikte güzel tad verdiğini *Çîn-i ebrû ider lebin emsem / Ya'ni turşuyla hoş olur helvâ* (G. 3/2); İbrahim Tırsî, çorba ve yahni ile ziyafet verdiğini tatlı tatlı sohbet ettiği bu sofrada aynı zamanda helva ve turşu da bulunduğunu *Bir ziyâfet eyledüm ben yahni bir çorba iki / Tatlı tatlı sohbet itdüm turşi bir halvâ iki* (G. CXCV/1) söyler. Kemaloğlu'nun *Ferahnâme*'sinde sofrada helvanın yanında çorba, pilav, kuzu ve keklik etinden kebaplar tatlı olarak da zerde ve helva vardır.

Nitekim kâide âlemde oldı
Meger ol pâdişâhun hânı geldi
Çü şorba dâne vü zerde vü helvâ

Muharra kuzılar keklik ü selvâ (B. 372-373) Aynı eserde, Türk sofrasına yemeklerin hep birlikte aynı anda konduğunu anladığımız beyitte zerde, pilav, çorba, börek, tutmaç, kalye ve çeşitli helvalar sayılır:

Kodılar zerde vü dane vü şorvâ
Börek tutmaç kalya dürlü helvâ (B. 2448).

Yusuf Hakiki, Sûfî'ye seslendiği bir beytinde herise ve beksimetle birlikte helvayı anar, *Sûfî hayâl-i lût dahi gözleründedür / Vay vay kanı herîse vü halvâ vü baksimat* (G. 258/8); Ravzî, kanaat eden kimsenin nâdân elinden bir şey yemektense aç ölmeyi tercih edeceğini, ekmek ve helva dahi istemeyeceğini belirttiği beytinde ekmek ve helvanın birlikte yendiğini söyler:

Tûşe-i fark ile 'âlemde kanâ'at eyleyen
Aç ölür nâ-dân elinden nân u halvâ istemez (G. 344/3).

**Sofrada en son yenir**

Geleneksel Türk sofrasında yemekler aynı anda sofraya gelmekle birlikte, çorba ile yemeğe başlanır ve tatlılarla bitirilir. Zerde, paluze, baklava gibi tatlılarla birlikte bazen de tek başına tatlı olarak sofrada en son sıcak sıcak

yenir. Münirî, sevgilinin dudağı ile teşbih ilgisi kurduğu beytinde gönlün sonradan sevgilinin dudağını ansa bunda ne var, helva da sofranın ahirinde gerekdir *Zevk-i lebüni sonradan ansa ne aceb dil / Âhirde gerekdür bilür anı n'ola helvâ* (K. 21/31) diye hatırlatırken; Nev'izâde Atâyî, şeker tadındaki şiiri ile helva arasında benzetme ilgisi kurarak bu güzel şiirim zevk almak için ortaya gelse, söylense layıktır; zira sofranın ahirinde de helva tatlısını getirirler diye seslenir:

Meyâna konsa lâyık puhtedür bu nazm-ı şîrînüm
Egerçi âhir-i hânda çekerler şehd-i helvâyı (K. 30/59).

**Ne katılmaz**

Helva bir tatlı türü olduğu için içinde tuz bulunmaması, helvaya tuz katılmadığı şairler tarafından edebî eserlere de yansıtılmıştır. Leâlî, sevgilinin yüzündeki ayva tüylerini tuza, şeker dudağını helvaya benzettiği beytinde gerçi helvada tuzun görülmediğini ama ayva tüyleri ile dudağın birbirine yakıştığını *Hoş melâhat virdi haddün ol leb-i şîrînüne / Gerçi kimse görmedi helvâyı hergiz duz ile* (G. 178/2); Nehcî, helvanın zevkini tuzun bozduğunu *Zevk-i halvâyı nemek fâsid ider lîk olmış /Mâye-i çâşnî-yi zevk-i leb-i nûşunda* (G. 331/4); Münirî, nasıl helvaya tuz konmazsa sevgilinin ağzından çıkan acı sözlerin de onda bugüne kadar görülmediğini *Görüp ol güftâr-ı şûr-engîzi la'lünde didüm / Hîc kimse görmemişdür k'ola helvâda nemek* (G. 173/2); Leâlî, helvaya tuz konmadığı için tatlı olduğunu, helvaya benzeyen dudağın da tatlılığının, içinde acı söz bulunmamasından kaynaklandığını *La'l-i dilberde nedendür bu melâhat bilmedüm / Çünki helvâya cihânda kimse koymadı nemek* (G. 52/3); Karamanlı Aynî, sevgilinin dudağında acının ve tatlının birlikte olduğunu, halbuki bugüne kadar kimsenin tuzlu helva görmediğini *Dudagun imtizâcında berâber şûr u şîrîni / Bunı kim gördi âlemde ki helvânun ola duzı* (G. 475/5); Edirneli Nazmî, rakipleri tuza benzettiği beytinde sevgilinin rakiplerle dudak dudağa gelse tuzun helvanın tadını bozduğunu anlatır:

Olsa ağyâr ile nâgeh leb-be-leb
Yâr sankim halt ider helvâya tuz (G. 2614/3).

Garîbî ise sevgilinin helvaya benzettiği dudağına acı sözlerin asla yakışmadığını nitekim helvacılarda piyaza itibar edilmediğini, helvanın yanında piyaz yenmediğini hatırlatır:

Hergiz cevâb-ı telh yakışmaz dudağına
Helvâcılar yanında piyaza ne itibâr (G. 86/6).

**Helvacı dükkanlarında satılır**

Helva, Osmanlıda sadece sarayda veya konaklarda, evlerde pişirilen bir tatlı olmayıp bir meslek kolu olarak da geleneksel mutfak kültürü içinde

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

yerini almıştır. Helvanın kavrulması, yapımı maharet isteyen iş olduğu için özellikle bu konuda şöhret bulmuş ustalar atadan oğula helvacılık mesleğini devam ettirmişlerdir. Osmanlıda genellikle küçük helvacı dükkanları böyle usta-çırak ilişkisi içinde helva yapımının nesilden nesile devredildiği, helvanın imal edildiği ve satıldığı ticarethanelerdi. Helvacılık, çoğu yerde babadan oğula aile içinde devam ettiği gibi, bir ustanın yetiştirdiği çıraklar eliyle de meslek bilgisi aktarılırdı. Helvacı güzellerinin, helvacı dükkanlarının şiirimize yansıdığı beyitlerde şairler helvacı dükkanlarından çeşitli özellikleriyle bahsederler. Edincikli Ravzî, *Şehrengiz*'inde helvacı iki kardeşin dükkanlarını çeşit çeşit helvalar ile süslediklerini *İkisi iki bürâderdür ki gördüm anları / Zînet olmış gûnegûn halvâ ile dükkânları* (B. 56); Hatem, helvacı sufisinin güzellere helvayı tattırarak onları dükkana çektiğini, işin sanatını bildiğini *Komuş helvasını helvâcı sûfîsi hakîmâne / O şuha tatdırub san'atla âhir çekdi dükkâna* (Müfred 19); Leâlî, helvasının rengini yârin dudağına benzettiği ölçüde helvacının helvalarını satabildiğini, bu sebeple kırmızı renkli helvaları parça parça edip dükkanına koyduğunu *Tâ meger bu reng ile helvâcı helvâsın sata / La'lüne teşbih idüp yir yir komışdur reng-i al* (G. 85/8); Ayvansarayî, helvacı dükkanında piyazın yeri olmadığını *Helvacı dükkanında piyâzun yeri yokdur / Zıddur ana elbet* (*Eş'arnâme-i Müstezâd* 66 /5); Fennî, helvacıların bir tür külah taktıklarını *Tatlusı bu ki bir oldı ayağı / Önde helvacı külâhı susağı* (Lugaz 16/ 5); Peşteli Hisâlî, Helvacızade'nin dükkanının dilberle dolu olduğunu *Teni ditrer safâdan gûyiyâ pâlûde-i terdür / Dilâ Helvâcızâde hak budur kim tolu dil-berdür* (*Metâliü'n-Nezâir*, s. 452); güzellik pazarında sevgilinin dudağının helva sattığını *Gerçi kim bâzâr-ı hüsninde lebi helvâ satar / Lîk ikrâr eylemez sorsan dehânı lâ satar* (s. 604); İbrahim Beg, şehirde bütün helvacıların dükkanını yağmaya verdiğini dile getirir:

> Dudagı kuralı dükkân-ı şeker virmişdür
> Şehrde dükkânını yagmaya kamu helvâyî (G. 68/4).

## C. Ne zaman pişirilir/yenir?

### Helva sohbetlerinde

Helva sohbetleri beyitlerde helva sohbeti dışında, helva, helvaya çağırmak, helva cemiyyeti, helvaya kalmak, helvada kalmak, helva gecesi, helva kokutmak, helva meclisi, sohbet-i helvaya nidâ olmak, sohbet-i helvaya salâ demek gibi ifadelerle yer alır. Helva sohbetleri kışın ve özellikle gece yapılır, dostların bir araya gelmesi için bir bahanedir, sırayla yapılır ve Baykara'nın meclisi ile karşılaştırılır. Zaman zaman saz heyetinin de eşlik ettiği anlaşılan bu sohbetlerde oyun oynanır. Sohbete davet edilen herkesin gelmesi beklenir, helva sohbetlerine katılmamak dünya nimetlerinden hiç nasibini almamakla bir tutulur. Helva yemeden gitmek ise alay bozanlık, herzedarlık olarak nitelendirilir. Bu sohbetlere helva yapmada mahir kişiler

özellikle davet edilir. Ali Emirî, Muallim Hamdi isimli bir şairin keten helva yapmada çok usta olup, bu eğlencelerin baş konuğu olduğunu, hazırlanan helvaya nezaret ettiğini söyler (Ali Emirî 1328: 252-253). Re'fet, yazın bitip kışın başladığını haber verdiği beytinde: helva meclisini gelişinle şereflendir efendim diye sevgilisine seslenir. *Şitâ faslı yetişdi vakt-i sayf erişdi pâyâna / Döner gül gibi âteşlerle şitâlar gülistana / Müzeyyen bezm-i şeb-âmâde sultân-ı cihân-bâna / Kudûmunla müşerref kıl efendim bezm-i halvâyı* (Şarkı 3); Hanyalı Nuri, ömrün yaşlılık dönemini kış mevsimine benzettiği beytinde kışın keten helvasına rağbet olduğunu *Vakt-i sermâda ketân helvâsına ikbal var / Bir güzeşte dilberi al hâbgâh-ı ülfete* (G. 488/4); kışa benzeyen soğuk yüzlü rakiple sevgilinin gece beraber olmalarına şaşmadığını zira kış mevsiminde helva yendiğini *Rakîb-i bârid ile dün gice o meh kalmış / Olur şitânın a cânım ne şübhe helvâsı* (G. 549/5); İstanbullu Eşref, sevgilisinin geçen kış helva sohbetinde "yaz gelince gülistanlarda gezelim" dediğini *Gülsitânlarda gezüp zevk idelim yaz gelişin / Dimedin miydi giçen sohbet-i helvâda kışın* (Terci-bend 5. bend); Hoca Neş'et, kışın soğukluğunun neşeyle geçmesini zira kar helvasının da sur şekeri ile yapıldığını *Geçsin hemîşe serdi-i sermâ sürûr ile / Helvâ-yı berf ola şitâ şehd-i sûr ile* (G. 97/1); Haşmet, helva sohbetinin gece yapıldığını *Tatlıca söyleşiriz hattı zuhûr etdikde / Telh-kâm olma gönül sohbet-i halvâ gicedir* (Külliyat G. 81/2); Şâkir, helva sohbetinin dostlar arasında bir bahane olduğunu *Sohbet-i helvâ da arada bir bahâne gibidir / Şefkat u lutfundan ol ferhunde makdemdir gelen* (K. XV/6); Tırsî, helva gecesinde bütün dostların eğlenip güzel vakit geçirdiklerini *Gir ki bir hey'ete cümle yârân / Gülüşüp hazz ide halvâda sana* (G. X/2); helva gecesine gelip de bir kenarda sessiz sessiz oturmak yerine insanlara karışıp oyunlara eşlik eden kimsenin tatlı göründüğünü *Oyun oynarlar ise sen de miyâna gelegör / Karış âdemlere de tatlı görin halvâda* (G. CLXV/4); helva gecesinde yârânın sırayla sohbete iştirak ettiğini *Halvâya çağurdı bizi kış gicesi yârân / Kâ'il olıcak sıraya sohbet bize değdi* (G. CXCIII/3); Şâkir, bu sohbet meclisinin Hüseyin Baykara meclislerine benzediğini *Bu mu'allâ meclis-i hâs-ı şetâret ihtisâs / Bezmgâh-ı Baykara mı sohbet-i helvâ mıdır* (K. XIV); Râşid, kışın en uzun gecesi olan şeb-i yeldâda helva sohbetinin yapıldığını *Gitdi germâ-yı gam irdi şeb-i yeldâ-yı neşât / Meclis-i sohbet-i helvâya halâvet geldi* (K. 13/9); Hevâyî, helva sohbetinin ev sahipliğini yapanları eleştirerek belki de ikram çeşitliliğin azlığına dikkat çekerek ev sahiplerinin çoğunun lafla sohbeti geçirdiklerini ama kendisinin tepsi tepsi lokum da yaptırdığını *Çoğu mırmırla savdı sohbet-i helvâyı ben ammâ / Mümessek tepsi tepsi râhatu'l-hulkum yaptırdım* (G. 104/3); Hevâyî, sohbete gelince helva yemeden gitmenin alay bozanlık olduğunu *Gelince sohbete helvayı yemeden gitmek / Tamâm herzederâlık alay bozanlıktır* (G. 47/3); İsmail Hakkı, helva sohbetine gelmeyenlerin muhabbetten nasiplenemediklerini

Mahabbetdür bugün maksud işbu bezm-i âlemden

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

Şu kim bî-behredür andan nedür bilmez begum halvâ (G. 8/5) beytiyle anlatır.

**Ölünün arkasından**

Kültürümüzde ölen kişinin arkasından helva yapılması en sık görülen âdetlerimizdendir. Divan şiirinde de beyitlerde karşımıza en çok "ölü helvası" çıkmaktadır. Şairlere göre, sevgilinin lal gibi dudağını görüp de can vermeyenler, coşku duymayanlar, zaten ölmüş gibidirler sadece arkalarından yapılacak bir helvaları yoktur. Kendini rind tipiyle özdeşleştiren âşık, şeker niyetine daima sevgilinin dudağına talip olurken, sûfî ölü helvaları pişecek de yiyeceğim diye ümit beslemektedir. Helva ile ölülerin canı anılmış olur. Halk arasında bugün de hala yaşayan haneden vefat eden akrabalar için okutulan mevlidlerde, yapılan dinî merasimlerde ölen kişinin ruhuna gönderilen dualarla ölünün ruhunun huzur bulacağına inanılır. Ziyâî, öldükten sonra arkada bıraktığı sözlerinin aynı ölü helvasına benzediğini *Öldüginden sonra güftârı Ziyâî hastenün / Fi'l-mesel benzer halâvetde öli helvâsına* (G. 431/5); Ünsî Hasan Efendi, yârine kavuşmuş olan aşığın ölmeden önce kendi helvasını yemiş olduğunu *Yâr vaslına iren âşık neyler zevkin dü-cihânın / Ölmezden ön cân virdi ol dostlar yedi helvâsını* (Destur 322/3); Emrî, öldükten sonra tatlı dudağıyla aşığının adını anan sevgilinin ölüsünün canını anmak için helva yapan kişiye benzediğini *La'l-i şîrînünle ansan küştenin cânın n'ola / Her kişi halvâ ile anar ölüsü cânını* (G. 479/2); Hikmetî, bütün helvaları sevdiğini ama rakibin ölü helvasını hepsinden lezzetli bulduğunu *Tatlıdur helva kamu lâkin rakîbün Hikmetî / Mateminde pişdügi olmaz o helvâdan leziz* (G. 53/7); Fasihî, rakib ölmedikten sonra sevgiliden ona bir buse gelmeyeceğini *Bûse-i la'lin ümîd etme Fasîhî o şehün / Ol rakîb ölmeyicek hiç sana halvâ mı gelür* (G. 139/4); Nisârî, sûfîlerin daima ölü helvası yemeyi umduklarını *Halvâ-yı mevt ümmîdin ider sûfî dâyimâ / Bizim hemîşe zikr-i lebindir nebâtımız* (G. 91/3); Revânî, sevgilinin şirin dudağını görüp can vermeyen âşığın helvası yapılmayan bir ölüye benzediğini

Şol ki cân virmez görüp la'l-i leb-i şîrînüni
Gûyiyâ ol bir ölüdür kim anun halvâsı yok (G. 183/2) sözleriyle bildirir.

**Bayramda**

Türk kültüründe helvanın yapıldığı özel günlerden biri de bayramlardır. Bayram helvası diğer günlerden farklı olarak daha özenli ve ilave malzemelerle yapılan bir helvadır. Aynen sarayda özenle yapılan helvâ-yı hakânî gibi bayram helvasının da kendine mahsus bir çeşnisi vardır. Tacizade Cafer Çelebi, zâferânı ve levizeyi bayram helvasının süsü olarak sayarken *Za'ferân oldı şafak levz-i münakkadur nücûm / K'ide bunlardan zemâne zînet-i helvâ-yı 'îd* (K. 15/12); Sebzî, dudağı tatlı elâ gözlü şehir

güzellerinin tatlı bademlerle süslenmiş helvalara benzediklerini *Elâ gözlerle tururken lebi şîrînleri şehrün / Sanılur ʻîd-gâh içre şeker bâdem o helvâlar* (G. 249/4); Revânî, bayram helvasının çok tatlı olduğunu *Leblerün senbûsesinden lutf idüp bir bûse vir / Dôstum dirler igen şîrîn olur halvâ-yı ʻîd* (K. 25/6); Leâlî, bayram için yapılan helvanın özel bir tadı olduğunu onun için şeker helvası gibi olan ve bayram helvasına benzeyen sevgilinin dudaklarını talep etmesini

> Ey Leʼâlî hâs olur çün ʻıyd içün helvâ-yı kand
> Leblerinden kıl taleb var isteme helvâ-yı ʻâm (G. 89/7) beytiyle kendine salık verir.

**Yolculukta**

Beyitler, bize helvanın yol azığı da olarak yenildiğini söyler. Kemaloğlu, *Ferahnâme*'sinde geceden yol azıklarının hazırlandığını, yiyecekler arasında külümbe, çörek, helva ve küliçenin olduğunu *Azıklar dahı düzdilerdi gice / Külümbe çörek ü helvâ küliçe* (*Ferahnâme*, B. 2612); İshak Çelebi, aşığın öldüğünde sevgilinin derdini gönülden çıkarmamasını zira yolda azık olarak helva gibi o dertten yiyeceğini *Ölicek dilden giderme gussasın İshâk kim / Yimege yolda gerekdür mâ-hazâr halvâ gibi* (G. 303); Sehî, aynen sefer ehlinin yanına azık alması gibi can verdiği sırada sevgilinin dudağından bir buse almayı istediğini *Cân virürken lebi şeftâlûsın alsam nʼola kim / Sefer ehli yola azık diyü helvâ götürür* (G. 61/2); Amrî, yolcuların seferde de taze helva yemeyi tercih ettiklerini

> Bûse virdi dilberüm zâd-ı sefer
> Kim seferde hûb olur halvâ-yı ter (G. 24/1) beytiyle dile getirir.

**Ziyafet meclislerinde**

Nedîm, Revân'ın fethinden sonra verilen bir ziyafet meclisine revânî helvasının getirilmesini şart koşar:

> Tezkîr içün feth-i Revân niʼmeti şükrün
> Meclisde gerek kim gele helvâ-yı revânî (Nedîm, K. 26/14)

Tırsî ise muhtemelen bir sefer yahut fetihten sonra verilen ziyafet meclisinde Rumdan gelen kudret helvasını yediğini, kendisinin de bir tepsi lokum götürdüğünü yazar:

> Bu sene halva-i kudret geldi tâze Rûmdan
> Ben de bir tebsi getürdüm râhatuʼl-hulkûmdan (G. CXLVI / 2).

**Ramazanda-Kandil gecelerinde**

Müslüman-Türk geleneğinde mübarek gün ve gecelerde helva, tatlı, hamurlu bir yiyecek vs. pişirilip ölülerinin ruhuna gitsin, onlar adına

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

hayır olsun diye komşulara dağıtılır. Bu yiyeceklerin başında helva gelir. Helva, özellikle kandil gecelerinde kavrularak komşular dışında camiye, tekkeye, dergaha da gönderilirdi. Dukakinzâde Ahmed Beg, zahidin, bu ramazan yemekten içmekten kesilip hep oruç tuttuğunu ama böyle yapmasına rağmen helva yüzünü de görmediğini *Hayli perhiz eyledi zâhid leb-i cânândan / Rûze ayın tutdun amma görmedün halvâ yüzin* (G. 215/3); Cesârî, zahidin Ramazan için ayıplama helvası yaptığını *Helvâ-yı ta'n peyledi zâhid Ramazâna / Gösterdi yine harç-ı zevâid Ramazâna* (G. 185/1); Lebîb-i Âmidî, müminlerin Ramazan'ın başlamasına hazırlanırken sahurda yemek üzere şükür helvası yaptıklarını söyler:

> Mü'min olur âmâde zuhûr-ı Ramazâna
> Helvâ-yı teşekkürle sahûr-ı Ramazâna (G. 3/1).

## D. Helvayı sevenler-sevmeyenler

Helva, tatlı bir yiyecek olması sebebiyle çoğu insan tarafından özellikle çocuklar tarafından sevilir. Yaptığımız taramalarda helvayı kimler sever sorusunun karşılığında birinci sırada çocuklar cevabını alırız. Çocukların dışında hastalar, müminler, sûfîler ve delilerin de helva sevdiğini tespit etmekteyiz.

### Çocuklar

İbret Mehmet Efendi, çocukların kış aylarında helva istediklerini ama evde helva yapmak için bal kalmadığından yakınırken *Sovuk oldukda helvâ taleb eyler etfâl / Kalmadı hânede zerre 'aselim yâ Rabbi* (G. 311/4); Edirneli Nazmî, çocukların helva istemesi gibi gönlünün sevgilinin helva gibi olan dudağını arzuladığını *Lebi helvâdur ol yârün bu gönlüm / Ne var eylese meyl ana sabî-vâr* (G. 1650 /4); sevgilinin dudaklarını gözleyen gözünün de helvaya meyleden bebek gibi olduğunu *Leblerün gözler gözümde mürdümün / Nitekim helyâya meyl eyler bebek* (G. 3694/1); çocukların helvayı koynunda taşıması gibi gözünün, sevgilinin dudağının hayalini gözünde sakladığını *Cân gibi saklar gözüm cânânenün aks-i lebin / Bir bebekdür sanasın kim koydı helvâ koynına* (G. 5732/6); Emrî, çocukların ellerine para geçince gidip helva aldıklarını *Sîm-i eşkini gönül la'l-i şeker-sâya virür / Tıfluñ akça giricek destine halvâya virür* (G. 143/1); Sabâyî, gönül çocuğunun sevgilinin dudağını görünce aç gözlü öksüz çocuklar gibi helva diye yalvardığını *Tıfl-ı dil la'lin görüp aç gözlü öksüzler gibi / Yalvarurlar kim bana helvâ benüm Memicigüm* (G. 80/3); Ziyâî, gönül aldatan güzelin, çocuğu helvayla aldatır gibi dudağını gösterip gönlünü kandırdığını *Aldı dil tıflın dudagın gösterüp ol dil-firîb / Yohsa oglancugı aldar bilmezin helvâ ile* (G. 400/2) söyler.

Beyitlerden anladığımız kadarıyla çocukların oyuncaklarından biri de at nallarıdır. Zira çocuklar helva istemek için evleri dolaşırken bazen

helva karşılığında sakladıkları nalları verirler. Bursalı Rahmî, feleğin hilali vererek sevgilinin medhine alıcı olduğunu bu haliyle nal verip helva alan çocuklara benzediğini *Medhüne felek oldı hilâl ile harîdâr / Şol tıfl durur kim ala ol na'l ile helvâ* (K. 13/24); Çâkerî, eğer sözlerinin tatlılığı feleklere çıksa gökyüzünün o helva gibi sözleri almak için nala benzeyen yeni ayı vereceğini *Helvâ-yı hadîsüm feleğe ger çıka iy meh / Na'l-i mehi almağ içün ana vire gerdûn* (G. 92/4); Revânî, sözlerinin helvasına müşteri olduğu için gökyüzünün yeni ayı koynunda sakladığını *Saklamazdı mâh-ı nev tıflını koynında müdâm / Müşterî olmasa gerdûn sözlerüm helvâsına* (G. 373/6); Filibeli Avnî, makam şöhretine meyledenlerin helva görüp aldanan çocuklara benzediğini *Senün ol mansıba meylün gûyâ / Aldanur görse sabîler helvâ* (*Tuhfetü'l-Hükkâm* B. 1080), eğer bu makam hazmedilemezse öldürücü bir zehire dönüşebileceğini *Zehr-i kâtildür o helva didügün / Korkaram hazm idemezsün yidügün* (B. 1081) belirtir.

**Hastalar**

15.yy'a ait tıp kitaplarından Abdülvehhâb bin Yûsuf ibn-i Ahmed el-Merdânî'nin *Kitâbü'l-Müntehâbı Fi't-Tıb* (823/1420) adlı eserinde helva için "hoş gıdadır, balla yapılırsa bedeni ısıtır ve hazma yardım eder, kanı artırır. Şekerle yapılan helvanın harareti bal ile yapılandan azdır." bilgisini verir. Celâlüddin Hızır (Hacıpaşa) ise *Müntehâb-ı Şifâ* isimli eserinde bal helvasının kanı, spermi ve safrayı artırdığını, bedeni şişmanlattığını, boğaza ve akciğere iyi geldiğini ama dalağa zarar verdiğini yazar. Yine aynı eserde peşmine helva yani pişmâniye gövdeyi kızdıran ve geç sindirilen özelliğiyle tanıtılır [12]. Klasik Türk şiirinde şairler, hastaların helva ummaları gibi aşk hastası olan âşıkların da sevgilinin helva gibi dudağını umduklarını dile getirir. Edirneli Nazmî, sevgilinin cana can katan dudağına hasret kaldığı için helva özleyen hasta gibi olduğunu *Hasretinden leb-i cân-perver-i cânânenün âh / Hastedür Nazmî-i üftâde ki özler helvâ* (G. 420/5); Kadı Burhaneddin, sevgilinin gözünden dolayı sarhoş olup kendinden geçtiğini, kendisi gibi helva uman bir baygın, sarhoş olmadığını *Esrimişem gözünden o lalüni umaram / Yohdur humâr ki uma helvâ benüm gibi* (G. 796/4); Cesârî, sevgilinin dudaklarının ve sözlerinin gönül hastası olan aşığa helva gibi geldiğini *Evvelâ şehd ü şekerdür sözlerün ya leblerün / Haste-i cân u dile helvâ degül mi ya nedür* (G. 258/5); sevgilinin tatlı sözlerinin hasta gönle çok lezzetli bir helva olduğunu *Nutkunda aceb bahş-ı halâvet eseri var / Haste-dile lalün hele helvâ-yı mülezzez* (G. 164/3); Hanyalı Nûrî ise sevgiliye seslendiği beytinde dünyanın kirliliğini güzel göstereceği için hasta ruha helva vermemesini ister:

12 Nuran Yıldırım, "14. ve 15. Yüzyıl Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar", *Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin, Özge Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 152. (153-163)

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

Lezzet-i âlâyiş-i dünyâ ki şîrîn gösterür
Verme rûh-ı hasteye helvâyı Allah aşkına (G. 499/20).

**Sûfîler-Müminler**

Sûfîler ve müminler de tatlılığı dolayısıyla helvayı sevenler arasında zikredilirler. Meâlî, bengîlerin başı bütün tatlılarla hoş olduğu için sûfîlerin de sevgilinin dudağına meylettiklerini *Sûfînüŋ meyli Me'âlî leb-i cânâna bu kim / Bengînüŋ başı hoş olur kamu tatlular ile* (G. 49/7); Nev'î, devlet ricalinin dünya lezzetlerine dervişlerin de helvaya meylettiklerini *Ehl-i devlet lezzet-i dünyâya meyl itse n'ola / Gayri bir ni'met mi var hayrâna halvâdan lezîz* (G. 51/2); Edirneli Nazmî, sûfînin tatlı tatlı ölü helvası yemeyince mutlu olmayacağını *Telh-kâm olur öli helvâsına / Sûfî tatlu tatlu urmayınca diş* (G. 2908/2); her şeker dudaklıdan yana meyletmesinin garip olmadığını; zira müminin de helvaya meyli olduğunu *Meyl idersem nola her la'l-i şeker-hâdan yaña / Mü'minüñ elbette olur meyli halvâdan yaña* (G.307/1); tatlılıkta sevgilinin dudağından iz taşıyan helvanın da cennet nimetlerinden olduğunu *Leb-i cânâneden kim bir eser virür halâvetde / Cinân ni'metlerindendür o lutf-ıla meger helvâ* (G. 29/2); Karamanlı Aynî, Kevser suyunun sevgilinin ağzının şerbeti, dudağının helvasının da cennet gıdası olduğunu *Dehânun şerbetidür âb-ı Kevser / Lebün helvâsıdur cennet gıdâsı* (G. 448/5) dile getirir.

**Deliler**

Helvayı sevenler arasında delileri de zikretmek gerekir. Nitekim Kişverî, aynı deliye helva gösterip aldatır gibi sevgilinin lal renkli dudağını yâd edip vahşi gönlüne seslendiğini söyler:

Leb-i lalingi yâd eylep çagırdım vahşi könglümni
Delüye körsedip helvâ kele dip aldadaydur-men (G. 282).

**Sinek-Karınca**

Helvayı sevenler sadece çocuklar, hastalar, sûfîler ve müminler değildir, hayvanlardan sinekler ve karıncalar da tatlıya konup ondan beslendikleri için helvayı seven varlıklar arasında zikredilir. Edirneli Nazmî, sevgilinin dudağı etrafındaki benlerin helvaya konmuş sinek gibi olduğunu *Görenler hüsrevâ şîrîn lebünde benlerün dirler / Üşer her kande olursa megesler kand u helvâya* (G. 5404/4); Tacizâde Cafer Çelebi, sevgilinin öldürücü gamzelerinin, aşığın canının onun lal dudağına yaklaşmasına izin vermediklerini, uzaklaştırdıklarını nitekim miskin sineklerin de helvanın üstünde gezinmesine izin verilmediğini, hemen kovalandıklarını *Cânum leb-i la'linden ider gamzeleri dûr / Miskîn megesi konmaga helvâya komazlar* (G. 36/3); Gelibolulu Sürûrî, sevgilinin dudağının etrafında çıkan ayva tüylerine şaşılmamasını zira karıncaların da daima şekerin ve

helvanın üstüne üşüştüklerini *Lebleri etrâfına hat gelse tan mı mûrlar / Çün üşürler dâ'imâ helvâ-yı şîrîn üstine* (G. 387/3); sevgilinin senbuse tatlısına benzeyen dudağı çok şirin olduğu için helvanın üstüne sinek konması gibi onun dudağına da konmak istediğini *Lebün senbûsesi şol denlü şîrîn oldı kim sordum / Didiler agzına sinek üşürdi kand u helvânun* (G. 272/2); bütün âşıkların sinek gibi sevgilinin dudağına üşüştüğünden beri helvacının işlerinin azaldığını *Herkes üşelden megesveş sükkeri senbûsuna / Agzına üşmiş senün helvâcınun bâzârı yok* (G. 247/4); Fedâî, aklı başında iken öğüt dinleyen kişilerin saadete ereceğini yoksa ayakları tatlıya batmış sinek gibi dünya lezzetinin sarhoşluğuyla ayaklarının bağlanıp kalacağını belirtir:

Devlet anun k'ehl-i dilden pend ala hûşyâr iken
Yohsa kaldı mest-i helvâ beste-pâ misl-i meges (G. 111/15).

**Eşek**

Helvayı sevenler yanında onun tadından anlamayan eşek mizaclılar da bulunur. Keşanlı Mehmed Zihnî, hayvanın helvadan anlamayıp ona bir parça arpanın kifayet etmesi gibi gayb ilminin da mutfağına eşek mizaclıların davet edilmediğini söyler:

Davet itmez har mizacı matbah-ı ilm-i ledün
Neylesün helvâyı hayvan ana bir pâre şa'îr (G. 67/4).

## E. Sarayda Helvahane

Osmanlı sarayında mutfaktaki üç ana bölüm "aşağı mutfak", "has mutfak" ve "helvahane" olarak isimlendirilir. Selanikî, 1574 yangınından önce de sarayda helvahanenin varlığından haber verir. Pakalın, saraydaki helvahanede her türlü şurup, tatlı ve macunun yapıldığını, helvahane ocağında yılda bir defa baharda macunların kaynatılıp dağıtıldığını ve o gece eğlence düzenlendiğini yazar.[13] Helva, kazanlar dışında, "helva güveci" adı verilen seramik kaplarda pişirilir, nevruzda yapılan nevruz macunu ise "nevruziyye" adı verilen porselen kaplarda dağıtılırdı.[14]

13 Matbah-ı âmire adı verilen saray matbahının her nevi tatlılarla reçel, şurup ve macun gibi tatlı nevinden şeyler yapanların bağlı bulundukları ocağın adı idi. Burada kokulu macun da yapılırdı. Enderun tarihi olan *Atâ Tarihi*'nde bu ocak için şu tafsilât vardır: Tatlıya müteallik yiyecek ve içecek yapılan bu ocak mensuplarının eski ve müstaitleri helvacıbaşılık, çeşnigirbaşılık ve hoşafçıbaşılık memuriyetlerine yükseldikleri gibi nan pâre ile de çerağ edilirlerdi. Bu ocakta senede bir defa ilkbaharda büyük kazanlarla bir çok nane, dâr-ı fülfül, havlıcan, gül, gelincik macunları kaynatılır, nefs-i humâyûn için baş lalaya, kilerin baş kullukçu yeri ile lüzumu kadarı gönderildiği gibi saray iç ve dış dairelerine ve silahdar darüssaade ağası ve diğer bütün saray mensuplarına dağıtılırdı. Akrabası olan ağalar hisselerine düşenden ana ve babalarına gönderirlerdi. Macunun pişirildiği geceye ot gecesi denilir ve o gece ocaklılar Bostancı yerinden gönderilen hayalbaz, hokkabazlar ve ince saz takımı ile eğlenirlerdi...Bu ocakta pişirilen lokma meşhurdu. Bundan başka kek lokması, beyaz tel ve ekmek kadayıfı da pişerdi. Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, MEB, İstanbul, 1971, C.1, s. 797.

14 Ömür Tufan, "Helvahane ve Osmanlıda Helva Kültürü" *Türk Mutfağı*, Ankara, 2008, s. 125-135.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

Sultan I. Ahmed döneminde 1608'de Muhammed Ağa isimli bir helvacı tarafından tutulduğu bilinen helvahane defterindeki kayıtlara göre helvahanenin tıp ve eczacılık tarihimiz bakımından da büyük önemi vardı. Bu defterler helvahanede yalnızca tatlı, helva ve şerbetlerin değil aynı zamanda sarayın eczanesi vazifesini görerek bilhassa ilaçların da imal edildiğini gösterirler [15]. Osmanlı yemek kültürü kaynaklarına göre tatlılar içinde 36 çeşit helva tespit edilmiştir, bu tatlılar arasında helvâ-yı hakânî [16] sarayda en çok yapılan ve tüketilen helva idi.

Klasik Türk şiirinde beyitler arasında saraydaki helvacı ocağı, helvahane hakkında ayrıntılar görmek mümkündür. Tırsî, helvacı ocağında gördüğü bir dilberin güzelliğinin aklında kaldığını *Yine bir dilberi gördüm ki halvâcı ocağında / Ağız dadına kaldı ol mücessem nûr gördün mi* (II/16); Seyyid Vehbî, helvanın seramik, porselen veya çini kaplarda ikram edildiğine işaret ettiği beytinde fağfurların ve hakanların taçlarının o padişahın helvahanesinde mutfağın çini kapları olarak kullanıldığını *O şâhenşeh ki helvâ-hâne-i devlet serâyında / İder çînî-i matbah efser-i fagfûr u hâkânı* (K. 2/3); Tırsî, şeker gibi sözlerden oluşan şiirini görenlerin helvahanede dahi böyle bir tatlı görmedikleri için kıskandıklarını *Nazm-ı şîrînüm görenler reşk idüp didi bana / Böyle pişkin görmedük bir dürlü halvâ-hânede* (Tırsî, CLXXXIV/9); yine Tırsî, Ramazan ayının gelişini anlattığı bir şiirinde eski sarayın helvacılarının gazi helvasını irmikten yaptıklarını *Halvâcıları eski serayun dahi cümle / Gâzîleri irmikden iderler ki ter olsun* (G. CLI / 9); yine Ayasofya ve çevresini anlattığı bir gazelinde at meydanını, berberlerini, hamamlarını överken helvacılarının da dua almış şirin insanlar olduğunu *Du'â almış meger halvacılar şîrîn olur esker / Şeker topı gibi pâyında galtân oldugum yerdür* (G. XLIX / 4); Aşkî, *Heft Peyker* adlı eserinde helvacıların sur alaylarında helva nahılları yaptığını bildirir:

Bitirürsin nahlden hurmaları
Düzedürsin nahlden helvâları (B.78).

15 Arslan Terzioğlu, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayı'nda Eczacılık*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 1992, s. XXVI. Aynı kaynakta Helvahane Defterinde imâl reçeteleri verilen 186 ilaç10 grupta tasnif edilmiştir:
Tiryaklar
Mihtridatikum ve diğer andidota ile macun ve kurslar
Şuruplar
Haplar
Sufûf denilen toz şeklindeki ilaçlar
Merhemler
Altın, gümüş gibi değerli madenler ile yakut, kehribar, inci gibi mücevherlerden (cevher-i şerîf) ilaçlar
Cevâriş denilen mide hastalıkları ilaçları
Saç boyamasında kullanılan kozmetikler
Vücut hijyeni ve saç dökülmesine karşı imal edilen sabunlar. Terzioğlu, *a.g.e.*, s. XXVII.

16 Un, pirinç unu, buğday nişastası, kaymak ve çiğ bademle yapılan, şerbeti süt ve baldan olan bir tür un helvası.

## Sonuç

Helvanın, Türk mutfağındaki yerinin divan şiirine yansıyan yönlerinin incelendiği bu makalede helvanın içindeki malzemelerin neler olduğu, çeşitleri, kavrulması, ikram şekli, nelerle birlikte yendiği, hangi zamanlarda pişirildiği, kimler tarafından sevildiği gibi sorulara cevap aranmıştır. Şairlerin hayal gücü ile sosyal hayattaki izlenimlerini buluşturdukları beyitlerde en çok helva sohbetlerinin işlendiği dikkat çekmiştir. Helva sohbetlerinin özellikle kış aylarında yapıldığı, bu sohbetlerin sazlı sözlü toplantılar olduğu, helvanın dışında çeşitli ikramların da yapıldığı anlaşılmıştır. Helvanın kavrulması sırasında kıvamının iyi tutturulması, yanmaması gerekir. Helva kavurmakta mahir usta helvacılara pişirilmek üzere sipariş edilir. Süt, bal, un, şeker, badem, yağ helvanın ana malzemesidir ve asla tuz katılmaz. Pişirildikten sonra sıcak sıcak servis edilir, dağıtılır, helvacı dükkanlarında kağıda sarılarak satılır. Sofrada en son yenir. Helva günlük hayatta; ölünün arkasından, kandil gecelerinde, Ramazan ayında, bayramlarda, yolculukta azık olarak, ziyafet meclislerinde yapılan bir tatlı türüdür. Helvayı en çok seven grup çocuklardır. Çocuklardan sonra sûfîler, müminler, deliler de helvayı sevenler arasındadır. Hayvanlardan sinek ve karınca helva seven varlıklar arasında anılırken, eşeklerin helva sevmedikleri belirtilir. Yine 16. yy'dan itibaren Osmanlı sarayında mutfaklar bölümünde yer alan helvahaneden, helva ocağından bazı detayların-kullanılan kaplar, pişirilen helva çeşitleri gibi – beyitlere yansıdığı tespit edilmiştir.

## KAYNAKÇA

AÇIKEL, Ali, Abdurrahman Sağırlı, *Osmanlı Döneminde Tokat Merkez Vakıfları-Vakfiyeler* Gaziosmanpaşa Üniversitesi Yayınları, Tokat, 2005, C. 1, s. 264.

AÇIKÖZ, Ali, *Beliğ Divanı*, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İzmir, 1994.

AKKUŞ, Yasemin, *Benderli Cesarî'nin Divanı ve Divançesi*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul, 2010.

AL-OWAİS, Türki, *Kâil Divanı*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2009.

ARSLAN, Mehmet, *Antepli Aynî Divanı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2004.

ASLAN, Mustafa, *Haşmet Divanı Hayatı, Edebi Kişiliği, Eserleri ve Divanının Tenkidli Metni*, Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Kayseri, 1995.

ASLAN, Üzeyir, *Nehcî Divanı*, http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/55752,nehci-divanipdf.pdf?0

AVŞAR, Ziya, *Revanî Divanı*, http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/TR-196374/revani-divani.html

AYDEMİR, Yaşar, *Ravzî Divanı*, http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/56190,ravzi-divanipdf.pdf?0

AYDIN, Abdullah, *Hanyalı Nurî Osman ve Divanı*, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Ankara, 2009.

AYTAÇ, Aslı, *Aşkî Heft Peyker*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2017.

BAYRAM, Asuman, *Firakî, Hüsrev ü Şîrîn*, http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/55736,husrev-u-sirinpdf.pdf?0

BOZKURT, Hüseyin, *Refet Divançesi*, Fatih Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2000.

ÇAĞLAYAN, Nagihan, *Nisarî Divanı*, Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Sivas, 2007.

ÇAKICI, Bilal, *Fedaî Hayatı, Edebî Kişiliği ve Divanının Tenkitli Metni*, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Ankara, 2005.

ÇAKIR, Zehra Vildan, *Hevâyî (Abdurrahman Kuburî-zâde) Divanının Tenkitli Metni ve İncelenmesi*, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Edirne, 1998.

ÇAVUŞOĞLU, Mehmed, *Amrî Divan*, Edebiyat Fakültesi Matbaası, İstanbul, 1979.

ÇAVUŞOĞLU, Mehmed, M. Ali Tanyeri, *Üsküplü İshak Çelebi*, Mimar Sinan Üniversitesi Yayınları, İstanbul, 1989.

ÇELEN, Zeliha, *Mehmed Zihni Keşânî'nin 97 Gazeli*, Boğaziçi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 2005.

ÇINAR, Reyhan, *Hüseyin Ayvansarâyî'nin Eş'ârnâme-i Müstezâd Adlı Eseri (1b-49b) Metin-İnceleme*, Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2007.

DANIŞAN, Tuğba, *Hatif Ali Efendi, Hayatı Edebî Kişiliği, Divanının Tenkitli Metni (1b-132b) ve Nesre Çevirisi*, Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2009.

DEMİRKAZIK, Hacı İbrahim, *18.yy Şairi Mustafa Fennî Divan (İnceleme-Tenkitli Metin-Dizin) Cilt I*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Doktora Tezi, İstanbul, 2009.

DİKMEN, Hamit, *Seyyid Vehbî ve Divanının Karşılaştırmalı Metni*, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi Ankara, 1991.

DOĞAN, Güler, *Edirneli Nazmî Divanı (Transkripsiyonlu Metin-İceleme) I. Cilt*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul, 2010.

EĞRİ, Aysel, *17. yy Şairlerinden Hikmeti ve Divanı,* Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2006.

ELMACI, Betül, *İstanbullu Eşref Divanı (Metin-İnceleme)*, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Sakarya, 2016.

ERDOĞAN, Mustafa, *Bursalı Rahmi Divanı*, http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/55910,bursali-rahmi-divanipdf.pdf?0

ERGİN, Muharrem, *Kadı Burhaneddin Divanı*, İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Yayınları, İstanbul, 1980.

ERSOY, Ersen, *Münirî Divanı*, http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/56095,muniri-divanipdf.pdf?0

ERÜNSAL, İsmail, *The life and works of Tacizade Cafer Celebi with a critical edition of divan*, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Basımevi, İstanbul, 1983.

GÖKALP, Haluk, *Fasihî Divanı (İnceleme-Metin)*, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Adana, 2001.

GÜLER, Kadir, *İbrahim Beg Divanı (İnceleme-Metin-İndeks-Sözlük)*, Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Kayseri, 1995.

GÜN, Salih, *Çâkerî Divanı* (*İnceleme-Metin),* Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 1998.

GÜNAY, Fatih, *Râşid (Vakanüvis) Hayatı, Edebi Kişiliği, Divanının Tenkitli Metni ve İncelemesi*, Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Edirne, 2001.

GÜNEŞ, Murat, *Manastırlı Celal Bey Divanı*, Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sivas, 2013.

GÜRBÜZ, Mehmet, *Rezmî Divanı*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara 2003.

GÜRGENDERELİ, Müberra, *Hasan Ziyaî, Hayatı Eserleri, Sanatı ve Divanı*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2002.

İPEKTEN, Haluk, *Karamanlı Nizâmî Hayatı Edebî Kişiliği ve Divanı*, Atatürk Üniversitesi Yayınları, Ankara, 1974.

KADIOĞLU, İdris, *Lebîb-i Amidî*, Hayatı Edebî Kişiliği, Eserleri ve Divanının Tenkitli Metni, Dicle Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Diyarbakır, 2003.

KARAKÖSE, Saadet, *Nev'izâde Atâyî*, http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/55734,nevi-zade-atayi-divanipdf.pdf?0

KAVAKLIK, Rüstem, *Onbeşinci Yüzyıl Şairi Sabayî ve Divançesi*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2008.

KAYA, Bilge, *Peşteli Hisalî, Hayatı, Eserleri ve Metaliü'n-Nezâir Adlı Eserinin Birinci Cildi*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Ankara, 2003.

KAYHAN, Hasibe, *Mâhir Abdullah (Hayatı, Eseri, Edebi Kişiliği ve Divanının Tenkitli Metni)*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Konya, 1999.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

KAZANCIOĞLU, Habibe, "16.yy'a Ait Bazı Vakfiyeler Işığında Osmanlı Dönemi İmaretleri", *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi The Journal of International Social Research* C.10, S.53, s.283-301.

KAZICI, Ziya, *Osmanlı Vakıf Medeniyeti*, Bilge Yayınları, İstanbul, 2003.

KILIÇ, Muharrem, *Münif Antakî, Hayatı, Edebi Kişiliği, Eserleri, Divanının Tenkitli Metni ve İncelenmesi*, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Erzurum, 1995.

KIRBIYIK, Mehmet, *Filibeli Avnî, Tuhfetü'l-Hükkâm*, http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/56144,tuhfetul-hukkampdf.pdf?0

KORKUT, Gülçiçek, *Divân-ı Leâlî (İnceleme-Metin)*, Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2004.

*Kurân-ı Kerîm ve Açıklamalı Meâlî*, Haz. Hayrettin Karaman, Ali Özek, İbrahim Kafi Dönmez, Mustafa Çağrıcı, Sadrettin Gümüş, Ali Turgut, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara, 1999.

KÜLEKÇİ, Numan, *Ganizâde Nadirî, Hayatı, Edebi Kişiliği, Eserleri: Divanı ve Şehnâmesinin Tenkitli Metni*, Atatürk Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi Doktora Tezi, Erzurum, 1985.

MACİT, Muhsin, *Nedîm Divanı*, http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/56214,nedim-divanipdf.pdf?0

MEMİŞ, Nuray, *Ferdî Abdullah Efendi ve Divanı (İnceleme-Metin)*, Celal Bayar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Manisa 2008.

MERMER, Ahmet, *Karamanlı Aynî ve Divanı*, Akçağ Yayınları, Ankara, 1997.

OĞRAŞ, Rıza, *Hoca Neş'et Divanı (İnceleme ve Tenkidli Metin)*, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 1991.

OKATAN, Halil İbrahim, *Kafzâde Faizî Hayatı Eserleri Sanatı, Tenkitli Divan Metni*, Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, İzmir, 1995.

ÖZBOSTANCI, Kenan, *Kemaloglı, Ferah-Name*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 1991.

ÖZYILDIRIM, Ali Emre, *Hamdullah Hamdi Divanı*, http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/10616,metinpdf.pdf?0

PAKALIN, Mehmet Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, MEB, İstanbul 1971, C. 1, s. 797.

SARAÇ, Yekta, *Emrî Divanı*, http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/10607,emridivanipdf.pdf?0

SÜZEN, Hüseyin, *Dukakinzade Ahmed Beg Divanı (İnceleme-Tenkidli Metin)*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul, 1994.

TALAN DEMİRCİ, Jale, *Kişverî Divanı (İnceleme-Metin-İndeks)*, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, 1994.

TARLAN, Ali Nihad, *Necâtî Beg Divanı*, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1963.

TERZİOĞLU, Arslan, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayı'nda Eczacılık*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 1992, s. XXVI.

TOK, Vedat Ali, *Garîbî Divanı (İnceleme-Metin)*, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Kayseri, 1995.

TUFAN, Ömür, "Helvahane ve Osmanlıda Helva Kültürü" *Türk Mutfağı*, Ankara, 2008, s. 125-135.

TULUM, Mertol, M.Ali Tanyeri, *Nev'î Divanı*, İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Yayınları, İstanbul, 1977.

TURAN, Osman, *Selçuklu Tarihi Araştırmaları,* TTK Yayınları, Ankara, 2013.

UZUN, Savaş, *Ünsî Hasan Efendi, Hayatı Eserleri, Dönemi ve Divanının Tenkitli Metni*, Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Niğde, 2003.

ÜNLÜ, M. Şehabettin, *Ubeydî Hayatı Edebi Kişiliği ve Divanının Tenkitli Metni*, Mimar Sinan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul, 1991.

ÜNVER, Niyazi, *Gelibolulu Sürûrî ve Divanı*, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Ankara, 2010.

VARIŞOĞLU, Mehmet Celal, *Hatem, Hayatı, Edebi Şahsiyeti ve Divanı*, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Erzurum, 1997.

YEKBAŞ, Hakan, *Hüdayî-i Kadîm Divanı (Edisyon Kritik-Metin-İnceleme)*, Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Sivas, 2005.

YEKBAŞ, Hakan, *Sebzî Divanı (İnceleme-Tenkitli Metin)*, Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Sivas, 2011.

YILDIRIM, Nuran, "14. ve 15. Yüzyıl Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar", *Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin, Özge Samancı, TC Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, ss. 153-163.

YILDIZ, Seyhan, *XVIII.yy Divan Şairi Şakir Hayatı, Edebi Kişiliği ve Divanının Tenkitli Metni*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Master Tezi, Ankara, 2002.

YILMAZ ORAK, Kadriye, *İbrahim Tırsî ve Divanı*, http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/TR-195645/tirsi-divani.html

YILMAZ, Müslüm, *Sehî Bey Divanı (İnceleme-Metin)*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2010.

YURDAKUL, Öznur Handan, *Yusuf Hakiki Divanı*, Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Afyon, 2000.

YURTSEVER, Murat, *İsmail Hakkî Divanı (İnceleme-Metin)*, Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Bursa, 1990.

# KLASİK TÜRK ŞİİRİNDE HELVA İLE İLGİLİ BENZETMELER*

*Zeynep ÖZ***

## Giriş

Altı yüz yıldan fazla bir süre varlık göstermiş Klasik Türk edebiyatı, kültür tarihimiz için önemli bir kaynak durumundadır. Toplumun tüm fertleri gibi Klasik şairler de yaşadıkları toplumdan etkilenmişlerdir. Ama az ama çok hemen hemen tüm eserlerde toplumun izlerini görmek mümkündür. Âgah Sırrı Levend "Doğal olarak herhangi bir edebiyatın – ne kadar mücerret olursa olsun – bulunduğu devrin hayatını aksettirmemesi kâbil değildir."1 diyerek bu konudaki görüşünü dile getirmiştir. Cem Dilçin ise Klasik Türk edebiyatı şairi için "evrende var olan soyut somut akla gelebilecek her şey şiirde kullanabileceği zengin bir malzeme niteliğindedir"2 diyerek Klasik Türk şiirinin kapsamının genişliğini vurgulamıştır. Gündelik hayat, gelenekler, giyim-kuşam, din ve inançlar, hastalıklar, kısaca insana ve topluma dair her şey klasik şairler tarafından kullanılmıştır. Günlük hayatın önemli bir parçası olan yeme-içme kültürü de Klasik Türk şiirinde kendine yer bulmuştur. Helva, sadece tadıyla değil hayatın her alanında geleneklerin

* Bu yayın, Marmara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Komisyon Başkanlığı tarafından SOS-A-100.615.0296 numaralı proje olarak desteklenmiştir.

** Arş. Gör., Marmara Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, zeynep.agdas@marmara.edu.tr

1 A. Sırrı Levend, *Divan Edebiyatı, Kelimeler ve Remizler Mazmunlar ve Mevhumlar,* Enderun Kitabevi, İstanbul, 1984, s. 52-53.

2 Cem Dilçin, "Türk Kültürü Kaynağı Olarak Divan Şiiri", *Türk Dili*, 571, s. 618.

önemli bir parçası olarak kullanılması dolayısıyla da tarihte Türklerin yemek kültüründe büyük bir önem arz etmiştir. Hayatın bu kadar içinde bir yiyecek olan helvanın klasik şairler tarafından şiirlerinde kullanılmaması düşünülemez. Helvaya şiirlerinde çeşitli açılardan yer veren şairler, helva ile ilgili zengin benzetmeler kurmuşlar, helvanın günlük hayattaki kullanımına telmihte bulunmuşlar, helva ile ilgili atasözü ya da deyimleri şiirlerinde kullanmışlardır. Bu bildiride Klasik Türk şiirinde helvayla ilgili yapılan benzetmeler üzerinde belli başlıklar halinde durulacaktır.

## Helva ile İlgili Benzetmeler

### Dudak

Araştırmamız için taradığımız 600'den fazla divanda helvanın karşımıza en çok sevgilinin dudağına teşbihiyle çıktığı görüldü. Helva, şairler tarafından tatlı oluşuyla sevgilinin dudaklarına benzetilmiştir.

Dehânun şerbetidür âb-ı Kevser
Lebün helvâsıdur cennet gıdâsı (Karamanlı Aynî, G. 448/5)

*(Kevser suyu ağzının şerbeti, cennet gıdası dudağının helvasıdır.)*

Çünki hatdan sadedir ey hüsrev-i şîrîn-dehen
Nola dersem yaraşur bî-dûd halvâdur lebün (Hecrî, G. 91/6)

*(Ey tatlı dudaklı padişah! Dudaklarında ayvatüyleri olmadığı için ona dumansız helva desem layıktır.)*

Bu beyitte şair, sevgilinin ayvatüylerinin olmamasının dudak helvasının dumanının tütmediğini gösterdiğini düşünür. Bu sebeple sevgilinin dudaklarını dumanı tütmeyen, sıcak olmayan helvaya benzetmiştir.

Helva tatlı olmasıyla özellikle çocuklar tarafından çok sevilmektedir. Aşağıdaki beyitte Edirneli Nazmî sevgilinin dudakları helva gibi tatlı olduğu için kendi çocuk gönlünün de ona meyletmesinin normal olduğunu zikreder:

Lebi helvâdur ol yârün bu gönlüm
Ne var eylese meyl ana sabî-vâr (Edirneli Nazmî, *Mecma'u'n-Nezâir,* G. 1601 /4)

*(O sevgilinin dudağı helvadır. Bu gönlümün ona çocuk gibi meyletmesine şaşılmaz.)*

Bazı beyitlerde helvaya katılan bademden yola çıkılarak dudaklar helvaya, gözler ise şekilleri dolayısıyla bademe benzetilmiştir. Şu beyitler sevgilinin gözlerinin, dudaklarının tatlılığını tamamladığını ifade eder:

Gözlerün zeyn eylese n'ola leb-i şîrînüni

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

Yaraşur bâdâmlar helvâ-yı şîrîn üstine (Revanî, G. 395/4)

*(Gözlerin tatlı dudaklarını süslerse buna şaşılmaz. Zira tatlı helvanın üstüne badem yakışır.)*

Âyînede baksa lebine yâr sezâdur
Helvâ-yı tere togrısı bâdâm virür fer (Fennî, G. 116/4)

*(Sevgilinin aynada dudaklarına bakması uygundur. Doğrusu taze helvaya güzellik katan bademdir.)*

Dudak, helvaya benzetilirken dudakların etrafındaki benler ise sineğe ya da karıncaya benzetilir. Sineklerin tatlının başına üşüşmesi hayali çokça kullanılmıştır:

Görenler hüsrevâ şîrîn lebünde benlerün dirler
Üşer her kande olursa megesler kand u helvâya (Edirneli Nazmî, G. 5404/4)

*(Ey şah! Tatlı dudaklarında benlerini görenler "Sinekler her zaman şeker ve helvaya üşüşür." derler.)*

Lebleri etrâfına hat gelse tan mı mûrlar
Çün üşürler dâ'imâ helvâ-yı şîrîn üstine (Gelibolulu Sürûrî, G 387/3)

*(Dudaklarının üstüne ayvatüyleri gelse buna şaşılır mı? Çünkü karıncalar daima tatlı helvaya üşüşürler.)*

Bu beyitte ise dudak etrafındaki ayvatüyleri karıncalara benzetilirken dudağın etrafında yer almaları ise karıncaların tatlıya üşüşmelerine benzetilmiştir.

Sevgilinin dudakları her zaman tatlıdır. Üşüdüğü için soğursa da bu kez de kar helvası gibi aşığa başka türlü bir mutluluk verir.

Leb-i şîrînin üşütse o şehin n'ola şitâ
Virdi 'uşşâka kar halvâsı gibi başka safâ (Selanikli Akif Efendi, K. 19/1)

*(Kış, o şahın tatlı dudaklarını üşütürse dert değil. [O dudaklar bu kez de] âşıklara kar helvası gibi başka türlü bir neşe verdi.)*

Meyl idersem n'ola cândan la'lünün helvâsına
Ey şeker-leb ben ki esrâr-ı lebün hayrânıyam (Vechî, G. 103/4)

*(Ey şeker dudaklı sevgili! Lal dudaklarının helvasına candan meyledersem buna şaşılmaz. Ben dudaklarının esrarının hayranıyım.)*

Sevgilinin ağzı yok denecek kadar küçüktür, hatta zaman zaman onun varlığı bir sırdır. Şair, bu beyitte ilk bakışta sevgilinin dudaklarının sırrının hayranı olduğunu dile getirir. Ancak bu beyit başka bir anlam katmanı daha ihtiva etmektedir. Hayran; esrar, afyon gibi keyif verici ve uyarıcı

maddeleri çekerek dünyadan habersiz bir şekilde mestane hayat geçiren kimseye denir.[3] Ahmet Talat Onay, *Eski Türk Edebiyatında Mazmunlar* adlı çalışmasında esrarkeşlerin tatlıya çok düşkün olduklarını, yanlarından tatlı veya şekeri eksik etmediklerini aktarır. Dolayısıyla beyte bu açıdan bakacak olursak şair sevgilinin dudaklarının esrarıyla hayran olduğu için kendisinin dudak helvasına meyletmesinin şaşılacak bir şey olmadığını dile getirir.

## 2. Buse

Divan şairleri tarafından sevgilinin dudakları gibi busesi de helvaya benzetilmiştir.

Tâlib oldumsa lebün bûsesine itme ʻaceb
Bilürüm oldugını şekker ü helvâyı leziz (Cesârî, G. 161/4)

*(Dudaklarının busesine talip olmama şaşırma! Çünkü şeker ve helvanın leziz olduğunu bilirim.)*

Bûse-i laʼlin ümîd etme Fasîhî o şehün
Ol rakîb ölmeyicek hiç sana halvâ mı gelür (Fasihî, G. 139/4)

*(Ey Fasihî! O şahın dudağının busesini ümit etme. O rakip ölmeden sana helva gelir mi hiç?)*

Şair sevgilinin busesini helva olarak düşünür, ancak bunu ümit etmemesi gerekir, çünkü helvaya sahip olmasının tek koşulu rakibin ölmesidir. Burada şair, ölü arkasından dağıtılan helvaya telmihte bulunur ve rakibin helvasını yemeden sevgilinin helvasına yani busesine kavuşamayacağını belirtir.

## 3. Aşk

Klasik Türk şiirinde helva aşka da benzetilir. Bu benzetmelerle soyut bir kavram olan aşk helva teşbihiyle somutlaştırılmıştır.

Ne bilür lezzet-i derd dil-i bî-dermânı
Dil-i bî-derd sanur ʻaşk yenür helvâdur (Yahya Nazîm, M. 3-2/17)

*(Dertsiz gönül ne derdin lezzetini ne de dermansız gönlü bilir, o sanır ki aşk yenen bir helvadır.)*

Beyitte şair, dert çekmeyen insanların, aşkın, helva gibi yenilen lezzetli bir tatlı olduğunu düşündüklerini ancak onların yanıldıklarını söyler.

Tatlı gelürse de deli baldur sonı acı
Halvâ-yı ʻışkı ʻâkıl olan kimse tatmasun (Raşid II, G. CLXIII/4)

3 Ahmet Talat Onay, *Eski Türk Edebiyatında Mazmunlar ve İzahı*, Haz. Cemal Kurnaz, H. Yayınları, İstanbul, 2009, s. 180.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

*(Aşk helvası deli bal gibidir, başta tatlı gelse de sonu acıdır, aklı olan kimse onu tatmasın.)*

Deli bal, fazla tüketildiğinde insan sağlığına ciddi zararları bulunan bir tür baldır. Şair aşkı deli baldan yapılmış helvaya benzeterek insana ilk başta tatlı gelse de sonrasında aşığa acı vereceğini söyleyerek aşktan uzak durmayı öğütler.

Lezzetinden bî-habersin zâhidâ
Zehr-i kâtil ʿâşıka helvâ-yı ʿaşk (Medhî, K. IV/13)

*(Ey zahid! Katilin zehri âşık için aşk helvası gibidir, senin bunun lezzetinden haberin yok.)*

Âşık asla aşkından vazgeçmez. Bu onu öldürecek bir zehir dahi olsa o, bu zehri helva kadar lezzetli bulur ve zahit gibi aşktan habersiz kimsenin bunu anlamayacağını söyler.

### 4. Kavuşma

Âşık her zaman sevgiliden ayrı kalmanın acısını çeker. Ona ne kadar kavuşmayı isterse istesin bu bir türlü gerçekleşmez. Ayrılık çok acıyken ona kavuşma anı ise helva gibi tatlıdır.

Ziyâ'î bengî-i esrâr-ı ʿaşk-ı dil-berem ammâ
Müyesser olmadı helvâ-yı vaslı buna hayrânem (Ziyâ'î, G. 297/5)

*(Ey Ziyâ'î! Sevgilinin aşkının esrarıyla kendimden geçsem de kavuşma helvası nasip olmadı; bundan dolayı şaşkınım.)*

Hayranın esrar çekenlerin kendinden geçmiş haline dendiğinden ve bu kişilerin keyiflerini artırmak için mutlaka tatlı yediklerinden daha önce bahsetmiştik. Bu beyitte de şair hayran durumda olduğunu ancak bir türlü sevgiliye kavuşamadığı için kavuşma helvasını yiyemediğini dile getirir. Ancak ikinci bir anlam olarak da sevgiliye kavuşamamaktan duyulan haz da sezilir.

Aşağıdaki beyit de benzer bir anlamı ifade eder:

Ulviyâ dil yiridür istese helvâ-yı visâl
Çok zamândur ki leb-i dilbere hayrânum ben (Ulvî, G. 424/5)

*(Ey Ulvî! Çok zamandır sevgilinin dudağına hayran olduğum için gönül, kavuşma helvasını istese yeridir.)*

### 5. Söz/Şiir

Şairler kendilerini ve şiirlerini övmek, onun tatlılığını ve çekiciliğini vurgulamak adına şiirlerini ve sözlerini de helvaya benzetmişlerdir.

Bu defter içre her evrâk-ı rengîn
Tabaklardur ki pür-halvâ-yı şîrîn (Firâkî, *Hüsrev u Şîrîn*, 2771)

*(Bu defter içindeki her renkli yaprak tatlı helva dolu tabaklar gibidir.)*

Öldüginden sonra güftârı Ziyâ'î hastenün
Fi'1-mesel benzer halâvetde öli helvâsına (Ziyâ'î, G. 431/5)

*(Hasta Ziyâ'î öldükten sonra onun sözleri tatlılıkta ölü helvasına benzer.)*

Bu beyitte şair yine ölü arkasından helva dağıtma geleneğine telmihte bulunmuş ve kendisi öldükten sonra geriye kalan şiirlerini okuyanların dimağında bu helvalar gibi tadının kalacağını ifade eder. Aynı zamanda bu beyitte şair, değerinin şu an bilinmediğini, ancak öldükten sonra kıymetinin anlaşılacağını ima ederek eleştiride de bulunur.

Yirme sûfî bizi bâzâr-ı mahabbetde görüp
Şi'r-i rengîn ile zevk ehline helvâyîlerüz (Fedâî, G. C )

*(Ey sûfî! Bizi muhabbet pazarında görüp de yerme. Biz renkli şiirlerimizle zevk ehline helva satıyoruz.)*

Şair kendi şiirlerini nitelerken rengîn kelimesini kullanmıştır. Bu kelime tezkirelerde, tezkire yazarlarının şiirleri değerlendirirken kullandıkları terminolojiden biridir. Rengîn şiir ifadesinin daha çok renkli, akıcı, güzel şiir anlamlarına geldiğini söylemek yanlış olmaz. Şair güzel şiirlerinin okuyucu/dinleyicide yarattığı etkiyi helvanın yiyenlerin damaklarında güzel bir tat bırakmasına teşbih ederek kendisini de helvacı konumuna oturtmaktadır.

Lebün vasfında bir şîrîn gazel didüm bugün cânâ
Güzeller birbirinden kapışurlar sanki halvâdur (Bursalı Rahmi G. 87/4)

*(Ey can! Bugün senin dudağının vasfında tatlı bir gazel dedim. Güzeller onu sanki helvaymış gibi kapışırlar.)*

Helvanın her zaman talep edilen hatta kapışılan bir yiyecek olduğunu bu beyitte bir kez daha görmekteyiz. Şair sevgilinin dudağını anlattığı şiirinin helva gibi olduğunu düşünerek onun ne kadar talep edildiğini okuyucunun zihninde canlandırmak ister.

## 6. Şair

Şairler helvayı sadece sevgiliyi tasvir ederken kullanmamışlar, zaman zaman kendi hallerini anlatırken de helva ile ilgili unsurlara başvurmuşlardır.

O şâh-ı hüsne sevdâ-yı gönül ben bî-bedel virdüm
Keten helvâsı-veş çekdüm cefâsın tâ ki tel virdüm (Cesârî, G. 609/1)

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

*(O güzellik şahına ben gönül sevdasını bedelsiz verdim, cefasını keten helvası gibi tel verene kadar çektim.)*

Keten helvası pişmaniyeye benzeyen, çekme helva da denen bir tür helvadır. Pişmaniye gibi çember şekli verilen şeker ağdasının yağda kavrulmuş un içinde çevrilmesiyle hazırlanır. Üç dört kişi tarafından yavaşça çeke çeke büyütülür ve büyüdükçe katlanarak tekrar çekilir. Bu, helva tel tel olana kadar devam eder. [4] Şair, beyitte kendisinin aşk yüzünden çektiği cefayı keten helvasının yapılışına benzetir ve onun gibi tel tel olup dağılana kadar bu cefasının sürdüğünü söyler.

Bir başka beyitte ise şair, çektiği derdin etkisiyle hastalık ve uykusuzluk yüzünden benzinin sarılığını helvaya katılan malzemelerden olan safran rengine benzetir.

O halvânun olupdur bî-gümânî
Gözüm bâdâm u yüzüm za'ferânî (Firâkî, *Hüsrev u Şîrîn*, 2772)

*(Şüphesiz o helvanın bademi gözüm, safranı ise yüzüm olmuştur.)*

Şair aşk acısı yüzünden çok ağladığını anlattığı aşağıdaki beytinde yine kendisini helvaya katılan malzemelerden birine benzetir. Ayrıca şairin palude tatlısına helva demesi de dikkat çekicidir. Helva, bugün anladığımız tatlı çeşidi dışında tüm tatlıların genel adı olarak da kullanılmıştır.

Pâlûde kıldı kirpigüm inebîden göz yaşını
Ben varlıgumla şimdi uş helvâya haşhaş olmışam (Kadı Burhaneddin G. 757/4)

*(Üzüm tanesi gibi olan gözyaşını kirpiğim palude tatlısı yaptı. Ben varlığımla şimdi o helvaya haşhaş olmuşum.)*

Sen şeker-lebden umar vasl Necâtî-i za'îf
Ki sarılur eyü halvâlara alçak kâgıd (Necâtî, G. 45/7)

*(İyi helvalara adi kağıdın sarılması gibi zayıf, hastalıklı Necâtî de sen şeker dudaklı sevgiliden vuslat umar.)*

Bu beyitte Necâtî helvanın kağıtlara sarılarak sunulması geleneğine hatırlatır ve sevgiliyi helvaya, kendisini ise ona sarılan/sarılmayı uman kağıt parçasına benzetir.

## 7. Kınanma

Divan şairi düşman yani rakip tarafından ayıplanmayı hoş karşılar. Hatta ondan gelecek kınanmanın kişiye mutluluk getireceğini söyleyerek bu kınamayı şeker helvasına benzetir.

4 Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 209-210.

Güç getürme kendüne geldükçe a'dâ ta'nası
Sükkeri helvâdur andan hâsıl olur inbisât (Niyazi-i Mısrî, G. LXXXII/4)

*(Düşmanın seni kınaması gücüne gitmesin. O sanki şeker helvası gibidir, ferahlık, mutluluk verir.)*

Aşağıdaki beyitte ise kınayan zahittir. Özellikle rintleri kınamayı kendisine iş edinen zahit, Ramazan ayında kendisini adeta kınama helvasıyla beslemektedir.

Helvâ-yı ta'n peyledi zâhid Ramazâna
Gösterdi yine harç-ı zevâid Ramazâna (Cesârî, G. 185/1)

*(Zahid Ramazan'a kınama helvası ayırarak yine fazla malzeme çıkardı.)*

## 8. Zehir

Zehir, yerine göre divan şairlerince helvaya benzetilmiştir. Örnek olarak şu beyitler verilebilir:

Ger sunarsa ol zehir peymânesin şeyhün sana
Sükkerî halvâ gibi yud hâsıl olsun "Men aref" (Vuslati, G. 99, 4)

*(Eğer şeyhin sana zehir kadehini sunarsa, onu şeker helvası gibi yut ki 'men aref' hasıl olsun.)*

"Men aref" "Kendini bilen Rabb'ini bilir." anlamına gelen "men arefe nefsehu fekad arefe rabbehu" sözünün kısaltmasıdır. Şeyhin sunduğu zehri, helvaymışçasına içen kişinin bu şekilde kendini dolayısıyla da Rabb'ini bileceği anlatılır.

Yir gönül tîr-i belâ peykânını hurma gibi
Tatlı tatlı nûş ider nîş-i gamı helvâ gibi (Usûlî, G. 142/1)

*(Gönül, bela okunun temrenini hurma gibi yer, gam zehrini ise helva gibi tatlı tatlı içer.)*

Klasik Türk şiirinde âşık başına gelen belalara rağmen aşkından vazgeçmez, aksine onlarda lezzet bulur. Bu beyitte de yine aşığın gönlünün, bela oklarının temrenini hurma gibi yediği, gam zehrini ise helva gibi içtiği anlatılmaktadır. Burada ilginç olan, şairin helvayı içmek fiiliyle birlikte kullanmasıdır. Bir önceki beyitte de zehir kadehinden içerken helva gibi yut denmesi acaba sıvı kıvamlı, içilen helva çeşidi de mi var diye aklımıza bir soru getirdi. Ancak şimdilik böyle bir bilgiye ulaşamadık. Helvanın genel olarak tatlı anlamına da geldiği göz önünde bulundurularak bu iki beyitten hareketle doğrudan içilen bir helvanın var olduğu söylenemese de böyle bir ihtimal olabileceğini düşünüyoruz.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

Bir başka beyitte ise şair, âşıklar için gam zehrinin helva gibi tatlı olduğunu, onu yemekten çekinmediklerini şu şekilde ifade eder:

O zehr-i gam ki hemîşe gıdâsıdur dilimün
Lisân-ı ʻışkda helvâ-yı sükkerî dirler (Sabir Mehmed, G. 33/2)

*(O gönlümün her daim gıdası olan gam zehrine aşk lisanında şeker helvası derler.)*

## 9. Diğer

Helvayla ilgili benzetmelerin Klasik Türk şiirinde kullanımını buraya kadar ele alınan başlıklarla sınırlamak elbette mümkün değildir. Kaynaklara bakıldığında helvayla ilgili münferit benzetmelerin de şiirlerde yer aldığı görülür. Bunların hepsinden bahsetmek mümkün olmasa da örnek olarak şu beyitler verilebilir:

Cân gibi saklar gözüm cânânenün aks-i lebin
Bir bebekdür sanasın kim koydı helvâ koynına (Edirneli Nazmi, G. 5732/6)

*(Gözüm, helva bulan bir çocuğun onu koynunda saklaması gibi sevgilinin dudaklarının aksini canı gibi saklar.)*

Şair, gözlerini çocuğa benzeterek çocukların tatlıya düşkün olması ve helva bulunca onu diğer çocuklardan sakınmak için koynunda tutması hayalini kullanmıştır. Böylece gözlerinin, sevgilinin görüntüsünü canı gibi saklamasını yaptığı benzetmeyle somutlaştırmıştır.

Şairler sadece helvadan değil helva çeşitlerinden de şiirlerinde sıkça bahsetmişlerdir. Neyzeni övmek için ve neyinin de kendi dudakları gibi tatlı nağmeler çıkardığını anlatmak için neyi şekli itibariyle kamış helvasına benzetmiştir. Ayrıca burada şair neyin yapıldığı madde olan kamışa da telmihte bulunmaktadır.

Meşke âgâz eyleyince ol şeker-leb ney-zenün
Ney döner ağzında ayniyle kamış helvâsına (Fennî, G. 294/6)

*(O şeker dudaklı neyzen meşke başlayınca ağzındaki ney kamış helvasına döner.)*

Helva yapımında unun tereyağında kavrulurken geçirdiği renk değişimi şu beyte konu olmuştur.

Helvâ miyânesi gibidir çehre-i riyâ
Gelmez ana kızarsa bozarsa yine hicâb (Hatem, G. 5/5)

*(Riya çehresi helva yaparken unun renk değiştirmesi gibidir ne kadar kızarıp bozarsa da ona utanç duygusu gelmez.)*

Şairler daha önce sevgilinin dudağında örneğini gördüğümüz gibi tatlılığını vurgulamak istedikleri nesneleri de dumansız helvaya benzetirler. Bu beyitte şairin incir için böyle bir yakıştırma yaptığını görüyoruz.

Tütünsüz bir aceb helvâdur incir
Halâvetde tamam a'lâdur incir (Edirneli Nazmi, G. 1659/1)

*(İncir dumansız bir helvadır, tatlılıkta en öndedir.)*

Aşağıdaki beyitte de nişasta ve meyveden yapılan palude tatlısını, yani bugün pelte olarak bilinen tatlıyı dâmâda, şeker helvasını ise sağdıca benzetir:

Bezm-i ehl-i dil arasında görün kim güyegi
Oldı pâlûde-i ter sükkerî halvâ sagdıç (Edincikli Ravzî G. 163/3)

*(Gönül ehillerinin meclisinde taze palude tatlısı güvey, şeker helvası sağdıç oldu.)*

## Sonuç

Sonuç olarak, helva altı yüz yıldan fazla süren Klasik Türk şiirinde popülerliğini hiç kaybetmeden her devirde kendine yer bulmuştur. Geniş Osmanlı coğrafyasında, yüzlerce yıl içerisinde değişen yeme-içme alışkanlıkları ve zihniyete rağmen her dönem şairinin şiirinde helvanın kendine yer bulması onun kültür tarihimiz açısından önemini bir kere daha anlamamıza yardımcı olacaktır. Ele alınan başlıklardaki helvayla ilgili benzetmeler, Osmanlı mutfağı hakkında bilgi verirken, şairlerin muhayyilesinde sadece bir tatlı olan helvanın ne ince zevklere, duyu ve duygulara evrildiğini de gösterir. Ayrıca toplum hayatının doğum, ölüm, düğün, bayram gibi her alanında kullanılan helvanın Klasik Türk şiirinde de bu kadar çok kullanılmış olması, bu şiirin toplumdan kopuk olmadığının göstergesidir.

## KAYNAKÇA

AKKUŞ, Yasemin, *Benderli Cesârî'nin (ölüm: 1829) Dîvânı ve Dîvânçesi: İnceleme-Tenkitli Metin,* Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Tez Danışmanı: Prof. Dr. Sebahat Deniz, 2010, Basılmamış Doktora Tezi.

ATALAY, Veli, *Vechî, Dîvân-ı Vechî,* Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Tez Danışmanı: Prof. Dr. Selami Ece, 2017, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

AYDEMİR, Yaşar, Ravzî Divanı, Ankara, 2009, https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/56190,ravzi-divanipdf.pdf?0

MARMARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

AYDOĞAN, Şirin, *Selânikli Âkif Efendi'nin Hayatı, Edebî Kişiliği, Dîvânı*, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Tez Danışmanı: Yard. Doç. Dr. Hikmet Feridun Güven, 2008, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

BAYRAM, Asuman, *Firâkî ve Hüsrev ü Şîrîn*, Ankara, 2017, https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/55736,husrev-u-sirinpdf.pdf?0

ÇAKICI, Bilal, *Fedâî Hayatı, Edebî Kişiliği ve Divanının Tenkitli Metni,* Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Tez Danışmanı: Prof. Dr. Cem Dilçin, 2005, Basılmamış Doktora Tezi.

ÇETİN, İsmail, *Derzi-zâde Ulvî (Hayatı Edebi Şahsiyeti ve Divanının Tenkitli Metni),* Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Tez Danışmanı: Doç. Dr. Namık Açıkgöz, 1993, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

ÇETİN, Kamile, *Râşid (?-1310?-1892) ve Dîvânı İnceleme-Tenkidli Metin,* Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Selami Turan, 2006, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

DEMİRKAZIK, Hacı İbrahim, *18. yy. Şairi Mustafa Fennî, Dîvân (İnceleme-Tenkitli Metin – Dizin) I-II,* Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Tez Danışmanı: Prof. Dr. Nihat Öztoprak, 2009, Basılmamış Doktora Tezi.

DİLÇİN, Cem, "Türk Kültürü Kaynağı Olarak Divan Şiiri", *Türk Dili,* S. 571, s. 618-626.

DURU, Necip Fazıl, *Sabîr Mehmed Hayatı-Eserleri-Edebî Kişiliği ve Dîvânı'nın Tenkitli Metni,* Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Tez Danışmanı:Yard. Doç. Dr. Mustafa Çıpan, 1994, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

Edirneli Nazmî, *Mecmau'n-Nezâ'ir,* Haz. M. Fatih Köksal, 2017, http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/56057,mecmaun-nezair-edirneli-nazmi-pdf.pdf?0

ERDOĞAN, Mustafa, *Bursalı Rahmî ve Dîvânı,* Ankara, 2017, https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/55910,bursali-rahmi-divanipdf.pdf?0

ERGİN, Muharrem, *Kadı Burhaneddin Divanı*, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, İstanbul, 1980.

GÖKALP, Halûk, *Fasîhî Dîvânı: İnceleme-Metin,* Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Tez Danışmanı: Doç. Dr. İ. Çetin Derdiyok, 2001, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

GÜRGENDERELİ, Müberra, *Hasan Ziyâ'î Hayatı-Eserleri-Sanatı ve Divanı (İnceleme-Metin),* Ankara, 2002.

IŞIN, Priscilla Mary, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü,* Kitap Yayınevi, İstanbul, 2010.

İSEN, Mustafa, *Usûlî: Hayatı, Sanatı ve Divanı*, Atatürk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Yayınları, Erzurum, 1988.

KURBAN, Ahmet, *Yahya Nazîm Dîvânı IV (İnceleme-Metin)*, Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eski Türk Edebiyatı Anabilim Dalı, Tez Danışmanı: Doç. Dr. Cihan Okuyucu, 1992, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

LEVEND, Agah Sırrı, *Divan Edebiyatı, Kelimeler ve Remizler Mazmunlar ve Mevhumlar,* İstanbul, 1984.

MERMER, Ahmet, *Karamanlı Aynî ve Dîvânı*, Akçağ Yayınları, Ankara, 1997.

Revânî, *Revânî Dîvânı,* Haz. Ziya Avşar, 2017, http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/56143,revani-divanipdf.pdf?0

SEYHAN, Nezihe, *Medhî Divanı (İnceleme-Transkripsiyonlu Metin),*Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Tez Danışmanı: Prof. Dr. Orhan Bilgin, 2000, Basılmamış Doktora Tezi.

TANIDIR, Gülcan, *Dîvân-ı Vuslâtî İnceleme-Tenkitli Metin-İndeks,* Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Tez Danışmanı: Yard. Doç. Dr. Lütfi Alıcı, 2002, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

TARLAN, Ali Nihat, Necâtî Beg Dîvânı, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, Ankara,1963.

ÜNVER, Niyazi, *Gelibolulu Sürûrî ve Divanı*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Tez Danışmanı: Prof. Dr. Ahmet Mermer, 2010, Basılmamış Doktora Tezi.

VARIŞOĞLU, Mehmet Celal, *Hâtem, Hayatı, Edebî Şahsiyeti, Divanı'nın Tenkitli Metni ve İncelenmesi,* Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Tez Danışmanı: Doç. Dr. Ahmet Kırkkılıç, 1997, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

YAKICI, Ali, *Niyâzî-i Mısrî'nin Dîvân-ı İlâhiyât'ı*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Tez Danışmanı: Prof. Dr. Abdurrahman Güzel, 1985, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi.

ZÜLFE, Ömer, *Hecrî Kara Çelebi Muhyi'd-dîn Mehmed Dîvân,* Yayınevi, İstanbul, 2009.

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ

# EKLER



**Sinop, top helva**



**Sinop-Boyabat, taktak helva**



Tokat-Zile, un helvası



Manisa-Kula, helva yapımı

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ



İzmir-Tire Pazarı, kıtır helva



İzmir-Tire Pazarı, tahin helvası




İzmir-Tire Pazar, kar helvası tabelası



İzmir-Karşıyaka, Tahin Helvaları

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ



İzmir-Hamzababa Köyü, un helvası



İzmir-Hamzababa Köyü, Hamzababa Türbesi, un helvası

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ



Edirne-Keşan, susam helva



Edirne-Keşan, petek helva

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ



**Edirne-helvacı vitrini**



**Denizli-kaşık helva**

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ



**Denizli, helvacı vitrini**



**Denizli, helvacı vitrini**

ANKARA ÜNİVERSİTESİ YAYINEVİ



**Çorum, İskilip helvası**



**Aydın-Nazilli, kar helvası kuyusu**



**Aydın-Nazilli, pekmezli kar helvası**