

Türk Mutfak Kültüründe Helva ve Helva Gelenekleri

Elif Cemre BOZAGCI (Doktora Öğrencisi)
İstanbul Gelişim Üniversitesi
ebozagci@dogus.edu.tr
<https://orcid.org/0000-0003-1574-5120>

DOI: <https://doi.org/10.37847/tdtdad.1367959>

Makale Türü: Derleme Makalesi

Makale Gönderim Tarihi: 28.09.2023

Makale Kabul Tarihi: 15.12.2023

Özet

Amaç: Türk mutfağında yer alan helva çeşitlerinin ve helva tüketilen geleneklerin incelenmesi amacıyla hazırlanan bu çalışma, mevcut geleneklerinin bilinirliğinin artırılması ve korunarak gelecek nesillere aktarılması amacıyla hazırlanmıştır.

Yöntem: Bu çalışma ikincil veri toplama tekniklerinden alanyazın taraması yöntemi ile elde edilen veriler ile hazırlanmıştır. Çalışmanın hazırlanmasında Türk mutfak kültürü ve geleneklerinin yanı sıra helva, helva gelenekleri, helva üretim teknikleri ve Türk tatlılarını konu alan makale, kitap, tez ve bildiriler incelenmiştir. Öncelikle helvanın etimolojik kökeni, helva çeşitleri ve helvanın Türk mutfak tarihindeki yeri açıklanmış daha sonra karşılaşılan helva gelenekleri açıklanmıştır.

Bulgular: Helva ve helva kültürü Türk toplumunun somut olmayan kültürel miraslardan biridir. Türk mutfağında farklı malzeme ve farklı tekniklerle üretilen helva, geçmişten günümüze uzanan süreç boyunca Türk mutfağının sevilen, özel günlerde tüketilecek kadar değer verilen ve kültürel anlam taşıyan tatlılarından biri olmuştur. Bu çalışmanın konusu olan kavru olarak hazırlanan helvaların Türk kültüründe doğum, ölüm, asker uğurlaması, ölü anma törenleri, bayram, kandil gibi özel günlerde tüketilmesi gelenek haline gelmiştir. Lezzetli bir tatlı olarak kabul edilmesi dışında helvaya manevi bir anlam yüklenmiş, insanların belirli bir amaç doğrultusunda toplanarak helva yemeleri önemli bir sosyal aktivite olarak görülmüştür. Tüm bunlar Türk mutfak kültüründe helva çerçevesinde çeşitli geleneklerin oluşmasını sağlamıştır.

Sonuç: Helva Türk mutfak kültüründe köklü bir tarihe sahiptir. Türk mutfağında farklı teknikler ve farklı malzemelerle hazırlanan çok sayıda helva çeşidi bulunmaktadır. Özellikle kavru olarak hazırlanan helvalar sadece Türk mutfağının geleneksel tatlılarından biri olmakla kalmamış aynı zamanda manevi bir anlam da kazanmıştır. Doğum, ölüm, ölü anma, bayram, kandil, asker uğurlaması, Acele bacı helvası gibi manevi olarak özel günlerde ve ritüellerde helva kavurulmuş, helva sohbetleri ve ahilik helvası adı verilen toplantılarda helva yeme amacıyla insanlar bir araya gelerek sosyalleşmişlerdir. Bu geleneklerin bilinirliğinin artırılması ve gelecek nesillere aktarmak için çalışmalar yapılmasının Türk mutfak kültürünün korunması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Helva, Helva geleneği, Yağ kokutmak, Mutfak kültürü, Mutfak geleneği

Halva and Halva Traditions in Turkish Culinary Culture

Abstract

Purpose: This study, which was prepared to examine the types of halva in Turkish cuisine and the traditions in which halva is consumed, was prepared to increase the awareness of existing traditions and to preserve them and pass them on to future generations.

Method: This study was prepared with data obtained through literature review, one of the secondary data collection techniques. In the preparation of the study, articles, books, theses and papers

on halva, halva traditions, halva production techniques and Turkish desserts, as well as Turkish culinary culture and traditions, were examined. First of all, the etymological origin of halva, types of halva and the place of halva in Turkish culinary history are explained, and then the halva traditions encountered are explained.

Findings: Halva and halva culture is one of the intangible cultural heritages of Turkish society. Halva, which can be produced with different ingredients and different techniques in Turkish cuisine, has been one of the popular desserts of Turkish cuisine, valued enough to be consumed on special occasions and carrying cultural meaning throughout the process from past to present. It has become a tradition in Turkish culture to consume halvah prepared by roasting, which is the subject of this study, on special occasions such as birth, death, sending off soldiers, commemorating the dead, holidays and holy nights. Apart from being considered a delicious dessert, halva was given a spiritual meaning, and people gathering for a specific purpose and eating halva was seen as an important social activity. All these have enabled the formation of various traditions within the framework of halva in Turkish culinary culture.

Conclusion: Halva has a deep-rooted history in Turkish culinary culture. There are many types of halva prepared with different techniques and different ingredients in Turkish cuisine. Halva, especially prepared by roasting, has not only become one of the traditional desserts of Turkish cuisine, but also has gained a spiritual meaning. Halva was roasted on spiritually special occasions and rituals such as birth, death, commemoration of the dead, festivals, candles, soldiers' farewells, Acele Bacı's halvah, and people came together and socialized for the purpose of eating halva in halva conversations and meetings called Ahilik halva. Increasing the awareness of these traditions and It is thought that carrying out studies to transfer it to future generations is important for the preservation of Turkish culinary culture.

Keywords: Halva, Halva tradition, Smelling oil, Culinary culture, Culinary tradition

Giriş

Türk mutfağı, Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın en zengin mutfakları arasında yer almaktadır. Köklü bir tarihe sahip olan Türk mutfağının gelişmesi ve zenginleşmesinde göçler, savaşlar, ticaret, diğer toplumlarla etkileşim, din, coğrafya, iklim, tıp gibi birçok etken rol oynamıştır (Güldemir, 2014). Özellikle Türk mutfak kültürünün köklerine bağlı kalarak gelişmesi Türk mutfağına ait yemek ve tatlıların geçmişinin incelenmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Orta Asya'dan günümüz Türk mutfağına uzanan süreçte Türk mutfağı değişmiş, gelişmiş ve zenginleşerek bugünkü halini almıştır (Tez, 2012).

Yeme içme ve buna bağlı alışkanlıklar tarih boyunca Türklerin sosyal hayatı için oldukça önemli olmuştur. Düğün, ölüm, doğum, eğlence, bayram gibi özel günlerde kurulan sofralar Türklerin sosyal yaşamında önemli bir yer teşkil etmektedir (Talas, 2005). Yemek hazırlanması, pişirilmesi, sunumu gibi açılardan bakıldığında somut, etrafında şekillenen örf, adet, gelenek ve dini ritüeller sebebiyle somut olmayan kültürel öge olarak değerlendirilmektedir (Çekiç, 2015). Geçmişten günümüze ulaşan bu gelenekler belirli yemeklerin özellikle belirli zamanlarda (önemli günler, bayram, ölüm, düğün vb.) tüketimini beraberinde getirmiştir. Bahsi geçen özeli gün yemeklerinden biri de cenazelerde, sohbetlerde, sosyal toplantılarda, dini günlerde ve bayramlarda evlerde pişirilen ve dağıtılan helvadır (Samancı, 2018).

Türk mutfak kültürü ve geleneğinde önemli bir yere sahip olan helva, sadece Türk mutfağının sevilen tatlılarından biri olmamış aynı zamanda ritüellere ve törenlere konu olacak kadar değer görmüştür. Alanyazına tarandığında helvanın kültür turizmi ve gastronomi

turizmi açısından önemi, Osmanlı döneminden günümüze helva çeşitleri, Helva-i Gazi, helvaya statü veren tatlandırıcılar, Acele Bacı helvası ritüeli gibi konularda çalışmalar yapıldığı görülmektedir (Yılmaz ve Akman, 2019; Kara, 2019; Kasımoğlu ve Berber, 2019; Esen, 2022). Ayrıca geleneksel koz helvası (Aktaş ve Cebirbay, 2010), peynir helvasının mikrobiyal ve kimyasal özellikleri (Şengül ve Ertugay, 2006), Trabzon geleneksel mutfağında tatlılar ve çekme helva (Yılmaz, 2020) gibi araştırmalar da alan yazında yer almaktadır. Yapılan çalışmalar içerisinde Orta Asya'dan günümüze Türk mutfağında helva, helva çeşitleri ve helvayla özdeşleşen geleneklerin bir arada verildiği bir çalışmaya rastlanmamıştır. Çalışmanın bu hususta alan yazına katkı sağlayacağı öngörülmektedir.

Yöntem

Bu çalışma nitel bir araştırma olup, ikincil veri toplama tekniklerinden alanyazın taraması ile hazırlanmış derleme bir çalışmadır. Çalışmada elde edilen veriler Türk mutfak kültürü, Türk tatlıları, helva ve helva gelenekleri hususlarında yapılmış çalışmalardan elde edilmiştir. Çalışma kapsamında öncelikle helva, helva çeşitleri helvanın etimolojik ve tarihi açıklanarak Orta Asya'dan günümüze uzanan Türk mutfağının tüm tarihi aşamalarında helva ve helvanın yeri incelenmiştir. Ardından Türk mutfak kültüründe yer alan helva gelenekleri detaylı bir biçimde aktarılmıştır. Elde edilen bulgular çalışmanın sonuç bölümünde değerlendirilmiş ve çalışmanın amacı doğrultusunda önerilerde bulunulmuştur.

Helva

Türk Dil Kurumu helvayı yağ, şeker, irmik veya un ile yapılan bir çeşit tatlı olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2023). Aynı zamanda helva, geçmişten günümüze her çeşit un ya da nişasta ve yağ ile yapılan, bal, pekmez, şeker gibi tatlandırıcılarla tatlandırılan tatlıya verilen isim olarak da tanımlanmaktadır (Yerasimos, 2011). Helva, Arapça bir sözcük olup, "tatlı yiyecek" anlamına gelen hulv kelimesinden türemiştir. Bu sebeple helva sadece belirli bir tatlıyı işaret etmemektedir. Genel olarak bakıldığında helva sınıfı, sadece bir çeşit tatlıyı değil, hammadde ve hazırlanış olarak birbirinden farklı tatlı ve şekerlemeleri kapsayan geniş bir yelpazeye sahiptir. XIX. yüzyılın sonuna kadar "halva" şeklinde telaffuz edilse de XIX. yüzyılın sonlarında zamana uyum sağlayıp "helva" olarak incelenmiş ve bu şekilde telaffuz edilmiştir (Çırpılı, 2018). Priscilla Mary Işın, 2022 yayınlanan Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi adlı eserinde helva çeşitlerini dört gruba ayırmış ve helvanın bu şekilde incelenmesinin daha uygun olacağını belirtmiştir. Eserde bahsi geçen dört grup; unsuz helvalar, malzeme ve yapılışı net olarak belli olmayan ve hakkında çok az bilgi bulunan helvalar, un, nişasta veya irmik ile hazırlanan helvalar ve doğadan toplanan bazı tatlı maddeler veya görünüşte helvaya benzeyen ancak yenmeyen gıda maddeleridir (Işın, 2022). Bu çalışmanın konusunu un, nişasta veya irmik içeren helvalar oluşturmaktadır.

Günümüz Türk mutfağında tatlı oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Helva da günümüz Türk mutfağının önemli tatlılarından biridir. Özellikle özel günlerde yapılarak tüketilen ve dağıtılan helva tarihi kökeni çok eskilere dayanan, çok sayıda çeşidi bulunan ve günümüzde de sevilerek tüketilen geleneksel lezzetlerden biridir. 2023 yılı şubat ayı itibarıyla coğrafi işaret alan 32 adet helva bulunmaktadır. Bu helvalardan Antep peynirli irmik helvası, Bilecik pazaryeri helvası, Kahta bademli irmik helvası, Konya badem helvası, Konya kara helvası (haside tatlısı), Mudurnu basma helvası, Uşak gelin helvası ve Şanlıurfa pendirli (peynirli) helvası çalışmanın konusu olan helva çeşitlerindedir. Bu helvaların ortak noktası yağ, tahıl unu ve pekmez, bal ya da şeker gibi tatlandırıcılar ile hazırlanmalarıdır (Türk Patent, 2023).

Helvanın kökeni Orta Asya'ya kadar dayanmaktadır. Bu dönemde öğütülmüş tahıl ve yağın kavrulmasıyla elde edilen kavutun üzerine bal veya pekmez konarak helva yapıldığı bilinmektedir. Orta Asya'da kavutun kavrulmuş darıyla yapıldığı, Anadolu'da yerleşik hayata geçildikten sonra gelişen buğday kültürüyle birlikte darının yerini un aldığı düşünülmektedir (Ögel, 1991). Orta Asya helvası diyebileceğimiz kavut bitkisel ürünlerden hazırlanan bir tatlıdır (Bedirhan, 2004). Günümüzde kavut hala Türkiye'nin doğusunda kavrulmuş ve dövülmüş tahıl ununun şeker ya da tatlı yemişle karıştırılmasıyla elde edilen helva benzeri bir tatlı olarak tüketilmektedir (Yaman, Karaman ve Keskin, 2021). Başka bir kaynak ise helvanın kökeninin Orta Çağ Arap dünyasına dayandığını söylemektedir. Arap mutfağına ait olan bu helvanın taze hurma, süt, un, yağ ve safran gibi malzemelerle hazırlandığı düşünülmektedir (Samancı, 2018).

İslamiyet'in kabulü, Anadolu'ya göç ve yerleşik hayata geçilmesi gibi unsurların etkisiyle değişen ve gelişen Türk mutfağı Selçuklu döneminde de bu gelişimini sürdürmüştür. Özellikle Arap toplumların Türkleri şeker kamışı ile tanıştırmaları sonucu bal ve pekmezin yanında şekerin de tatlandırıcı olarak kullanılmaya başlanması Orta Asya'da yok denecek kadar az olan tatlı tüketiminde artışa yol açmıştır. Selçuklu dönemi Türk mutfağına dair yazılı kaynaklara bakıldığında bu dönemde tatlıların Türk mutfağında önem kazanmaya başladığı söylenebilmektedir. Bu dönemde zerde, paluze, kadayıf, aşure gibi tatlıların yanı sıra un helvası ve badem helvası tüketildiği bilinmektedir (Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015; Işın, 2018). Mevlevi mutfağında bal lüks bir gıda olarak nitelendirilmiş olsa da gülbeşeler ve helva dinia olarak neşenin sembolü olarak görülmüştür (Mevlana, 1992). Nişasta helvası, fıstıklı helva, irmik ve pekmeze yapılan bir çeşit helva olan memnuniye ve Türkmek helvası da Selçuklu mutfağında hazırlanan helva çeşitlerindedir (Akkor, 2013).

Selçuklu dönemi Türk mutfağının devamı niteliğinde olan Osmanlı dönemi Türk mutfağında da helva sıklıkla tüketilen tatlılardan biri olmuştur. Osmanlı dönemi Türk mutfağındaki tatlı sayısı ile birlikte bilinen helva çeşidi de artmıştır. Helva sadece saray mutfağının değil halk mutfağının da sevilen lezzetlerinden biri olmuştur (Yerasimos, 2014).

Osmanlı sarayının mutfağı olan Matbah-ı Amire'nin bölümlerinden biri "helvahane"dir (Hatipoğlu ve Batman, 2014). Mutfağın bu bölümünde çok sayıda şeker, şekerleme, hoşaf, reçel, tatlı, macun ve ilaç üretimi yapılmıştır (Özlu, 2011). XV. ve XIX. yüzyıl arasında helvahanede 36 çeşit helvanın hazırlandığı ve sunulduğu bilinmektedir (Dursun ve Kocapınar, 2014). Osmanlı döneminde kaleme alınan eserlerde adı geçen helvalardan bazıları; helva-yı ter, sabuni helva, şekerli memnuniye, helvâ-yı hâkânî, Reşidiye helvası, Asude helvası, pirinç unu helvası, irmik helvası, badem helvası, helva-yı beyaz ve umaç helvasıdır (Yerasimos, 2014; Mehmed Kâmil, 2016, Mahmud Nedim bin Tosun, 2016, Şirvanî, 2018).

Osmanlı sarayında tutulan defterler bu dönemde çok sayıda helvanın bilindiği ve tüketildiği görüşünü desteklemektedir. Osmanlı sarayında tutulan kayıtlarda çok sayıda helvadan bahsedilmektedir. (Çırpılı, 2018). Helvahane defterlerinde birbirinden farklı çok sayıda helvanın malzemeleri yer alırken tarifleri yer almamaktadır. Ayrıca yine helvahane defterinde malzemelerinin bilinmediği ama isimleri yer alan bazı helvalar göze çarpmaktadır. Özellikle Fatih Sultan Mehmed için hazırlanan "bozal helva" ve II. Selim döneminde bayramlarda hazırlanan "dellâliye helvası" bu helvalara örnek olarak gösterilebilmektedir (Barkan, 1979, Işın, 2022). Helva, padişahlar tarafından da sevilen ve sıklıkla tüketilen bir tatlı çeşidi olmuştur. I. Ahmet'in tahta çıkmasıyla mutfağa helva-yı halkaçini ve kepçe helvası olarak adlandırılan iki yeni çeşit helva katıldığı kayıtlardan anlaşılmaktadır. Lale Devri

padişahlarından III. Ahmet döneminde sanatçılar, şairler, saygın kişiler, alimler, bilginler ve devlet yönetiminde yer alan kişilerin katıldığı helva sohbetlerinin düzenlediği de bilinmektedir (Çırpılı, 2018).

Helva Gelenekleri

Helva pişirmek Türk mutfağının en bilinen geleneklerinden biridir. Orta Asya'dan itibaren helva pişirmek bir ritüel olarak uygulanmaktadır. Göktürkler ölümden sonra ikinci bir hayatın varlığı ve ruhların sonsuza dek var olacağı inancına sahiptiler. Ölen insanların sadece bedenlerinin bu dünyadaki süresini doldurduğuna ve ruhlarının başka bir boyutta yaşamaya devam ettiğine inanmaktaydılar. Bu sebeple ruhları diğer dünyaya göç eden atalarının orda iyi yaşamaları ve mutlu olmaları gerektiği düşüncesi hakimdi (Kafesoğlu, 1980). Diğer dünyaya geçen atalarının memnuniyeti ve onlara duydukları minneti gösterebilmek için kurban veren Göktürkler bunu kan akıtarak ya da kansız kurban anlamına gelen "saçı" ile yapmışlardır (Tufantoz, 2008). Bu saçılardan en bilineni ise yağ kokutmaktır. Helva pişirmek bu sebeple saç olarak kabul edilmektedir. Yağ kokutmak dini anlamını yitirdikten sonra dahi topluluklar tarafından görenek olarak yapılmaya devam edilmiştir (Eröz, 1992). Hayırlı günlerde haneden ölenlerin ruhlarının eskiden yaşadıkları haneyi ziyaret ettiği ve bacalardan koku çıkmazsa üzülecekleri düşüncesine ek olarak "yağ kokutmanın" tüm Türk topluluklarında sevap kabul edilmesi helva geleneğinin oluşmasındaki diğer sebeplerindendir. Yağın kokusuyla ruhların, helvanın kendisiyle ise bu dünyada kalan insanların doyacağı düşünülmekteydi (Tufantoz, 2008). Bugün Bektaşî ve Alevîlerde yağ kokutmak uygulanmaya devam eden bir gelenektir (Engin, 2004).

Orta Asya döneminden beri Türkler tarafından uygulanan ölümler kültü günümüze kadar ulaşmıştır. Orta Asya Türklerinde hane halkının ölen kişi için ölüm gününden itibaren üçüncü, yedinci, yirminci, kırkıncı günlerde anma törenleri yapıldığı bilinmektedir (Roux, 1994). Günümüzde ise ölen kişinin defin işleminden sonra tanrı katında rahat edebilmesi için ölümünün üçüncü, yedinci, kırkıncı ve elli ikinci günlerinde ölünün sevenleri toplanmakta, ölen kişinin ruhunun huzura kavuşması için dualar eşliğinde anma töreni düzenlenerek mevlit okutulmaktadır (Üçer, 2005).

Helva, Mevlevî mutfağında hazırlandığı bilinen tatlılardan biridir. Ahmed Eflâkî tarafından Mevlâna ve Mevlevîlik üzerine kaleme alınan Menâkıbü'l-Ârifîn'de helvadan sıklıkla bahsedilmektedir. Eserde helva olarak adlandırılan tatlıya dair çok detaylı bir bilgi bulunmamaktadır. Ancak tencerede pişirilen ve sıcak olarak tüketilen bir ev tatlısı olarak tanımlanmaktadır. Eserden bu dönemde ölen kişinin, hatta bir kedinin dahi arkasından helva kavrulduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca helva hayır amacıyla da hazırlanıp civardaki fakir kimselere sadaka olarak dağıtılmış ve iftarlarda ikram edilmiştir (Göre, 2020). Bunlara ek olarak birçok Mevlevî tekkesinde özel toplantılar, sohbetler, ayinler ve mübarek günlerde helva pişirildiği ve dağıtıldığı bilinmektedir (Ceylan ve Yaman, 2018).

Osmanlı dönemi Türk mutfağında da helva geleneği sürdürülmüştür. Bu dönemde en bilinen helvalardan biri sefere çıkan askerlerin uğurlama ve karşılamasında hazırlanan Gaziler helvasıdır. Bu helvanın en temel özelliği tane tane dökülen bir helva olmasıdır. Geçmiş 13. Yüzyıla kadar uzanan gaziler helvasının Edirne sarayında gelenek olarak yapıldığı bilinmektedir. Şeker veya bal kullanarak hazırlanabilen helvanın hükümdarlara sunulan çeşidine "Mülûki Gaziler Helvası" adı verilmiştir (Yılmaz ve Akman, 2009). Mülûki gaziler helvasını diğerlerinden ayıran özellik normalden iki kat daha fazla şeker veya ballı yapılması,

çok fazla badem içermesi ve tencerede pişirildikten sonra tepsiye basılarak fırınlanmasıdır (Işın, 2022).

Evliya Çelebi kaleme aldığı Seyahatname adlı eserinde Gaziler helvasının savaşta şehit olan askerlerin ruhu için yapıldığından bahsetmektedir (Evliya Çelebi, 2003). Ayrıca Gaziler helvasının sadece orduda değil evlerde yapılan “helva sohbetleri” esnasında da yapıldığı bilinmektedir (Mehmed Tefik, 1991). Mahmud Nedim bin Tosun Aşçıbası adlı eserinde Gaziler helvasından bahsederken bu helvanın sade yapılabildiği gibi badem, fındık, fıstık veya şam fıstığı konularak da yapıldığını söylemektedir (Mahmud Nedim bin Tosun, 2016).

XV. yüzyıl Osmanlı dönemi yazarlarından olan Ahmed Câvid Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ adlı eserinde arası bozulan arkadaşlar için barışma yemeği düzenlendiğinden bahsetmektedir. Düzenlenen bu yemekte helva pişirildiği ve arası bozuk olan arkadaşlara yedirilerek barışmalarının sağlandığı söylenmektedir (Ahmed Câvid, 2006). XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazarlarından Abdülaziz Bey Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri adlı eserinde Ramazan Bayramı'nda helva yapmanın bir gelenek olduğunu söylemiştir. Bu geleneğe göre Ramazan Bayramı'nda Osmanlı konaklarında helva pişirilmekte ve pişirilen helva hareme gönderilerek bahşiş alınmaktadır (Abdülaziz Bey, 1995).

Osmanlı Devleti'nde helva ile ilgili bir diğer gelenek XVII. yüzyıl itibariyle helva sohbetleri adını alan kış sohbetleridir. Kış aylarında yapılan bu sohbetlerin temel özellikleri insanların toplanıp helva yemesi, sohbet etmesi, şiirler okunması ve eğlencelerdir. Helva sohbetlerinde yörelere göre farklılık gösteren oyunlar da oynanmaktaydı. Bu helva sohbetlerinin bazılarında yemek ikram edilirken bazılarında sadece helva ile birlikte çay veya kahve ikram edilmiştir (Işın; 2018; Işın, 2022). Taşıdığı tasavvufi anlamlar sebebiyle yaslı günleri akla getiren helva, dini açıdan olumlu bir anlam da taşımaktadır. XIV. Ve XV. yüzyıl Osmanlı Döneminde resmi ve dini sebeplerle yapılan toplantılarda hazırlanan ve ikram edilen helva ortama manevi bir anlam katmıştır. Tekke ve zaviyelerde helva ikram edilmesi müridin müridine ilhamını simgelemiştir. Toplantılarda ikram edilen helva, rastgele bir yemeğin ikram edilmesinden ziyade dini bilgiler başta olmak üzere davet edilen insanların genel anlamda sosyal ve kültürel paylaşımlarda bulunduğu bir ortamın birleştiricisi olarak kabul edilmiştir (Yıldırım, 2008).

Osmanlı Dönemi sünnet düğünleri dönemin mutfak kültürünün anlaşılması açısından önem arz etmektedir. Sünnet düğünlerini tasvir eden surnamelere bakıldığında, Osmanlı dönemi sünnet düğünleri ziyafetlerinde helva yapıldığı ve misafirlere ikram edildiği görülmektedir. Fatih Sultan Mehmed'in oğulları Mustafa ve Bâyezid'in sünnet düğünlerinde reşîdiyye helvası, Kanuni Sultan Süleyman'ın oğulları Cihangir ve Bâyezid'in sünnet düğünlerinde ise çok sayıda tatlının yanı sıra badem helvası, fıstık helvası ve sabunî helva gibi helvaların ikram edildiği bilinmektedir (Kut, 2008; Kaymaz, 2020; Işın 2022).

Helva sohbetleri Ahilik geleneğinde önemli bir yer tutmaktadır. XV. yüzyıldan itibaren Ahi teşkilatlarında “helva-yı cefne” geleneği uygulandığı bilinmektedir. Helva-yı cefne, Hz. Ali'nin pişirdiği helvadan Hz. Fatma ve oğullarına götüren Selman'ı anarak ve dualar okunarak pişirilmekteydi. Kıdemlerine göre dervişlere paylaştırılan helvanın kalanı bir kutuya konarak üzerine 12 İmam'ı simgeleyen 12 adet hurma dizilirdi. En kıdemli derviş olan Nakip kutuyu kapatır ve birkaç müritle birlikte yola çıkardı. Helvanın gönderildiği yere vardığında helvayı o tekkenin şeyhine sunardı (Tosun, 2004; Çırpılı, 2018).

Balkan Türkleri ve Makedonya Türklerinde de ölen kişinin defnedilmesinden sonra helva ikram edilmesi, ölümden sonraki yedinci ve kırkıncı günde helva yapılması ve kandillerde helva yapılması geleneği uygulanmaktadır (Önal, 1998; Kalafat, 1994).

Türklerde doğum kutsal kabul eden, sosyal hayatın önemli bir parçası olarak görülmektedir. Doğumdan sonra aileyi tanıyan insanların hem anne hem de bebeği görmek için gerçekleştirdiği "gözaydın" ziyaretleri doğum olayının toplum açısından önemi ortaya koymaktadır. Gelen misafirlere şerbet ve helva ikram edilmesi, doğan bebek kız ise un helvasının tercih edilmesi günümüzde sürdürülmekte olan bir âdettir (Üçer ve Pekşen, 2001).

Sonuç

Bu çalışmada kavru olarak hazırlanan helva çeşitlerinin Türk mutfağındaki yeri ve önemi açıklanarak geçmişten günümüze uygulanmaya devam eden helva gelenekleri incelenmiştir. Helvanın uzun yıllardır Türk mutfağında yer alan, önceleri bal ve pekmeze tatlandırılırken şekerin mutfağa girmesiyle şekerle de hazırlandığı görülmüştür. Özel helvahanelerde hazırlanacak kadar önem verilen helva Osmanlı döneminde hem saray hem konak hem de halk mutfağında kendine yer bulmuş bir tatlıdır. Helva çerçevesinde geliştirilen gelenekler helvanın Türk mutfağı için ne denli önemli olduğunu ortaya koymaktadır. İnsanların helva sohbetlerinde toplanmaları uzun yıllardır devam eden sosyal ve kültürel bir gelenektir. Asker uğurlamalarında, doğumlarda, bayram ve kandil gibi dini günlerde, ölü anma törenlerinde, sünnet düğünlerinde helva hazırlanması, helvanın özellikle önemli günlerde toplu olarak tüketildiğini ortaya koymuştur. Acele bacı helvası ve ölü arkasından yağ kokutmak amacıyla yapılan helva ritüelleri Türk kültüründe kendine yer edinmiştir. Alanyazın taramasında helvanın kültür turizmi ve gastronomi turizmi açısından önemi, Osmanlı döneminden günümüze helva çeşitleri, Helva-i Gazi, helvaya statü veren tatlandırıcılar, Acele Bacı helvası ritüeli gibi konularda çalışmalar yapıldığı görülmüştür. Ancak geçmiş dönemlerde sosyal yaşamın önemli bir parçası olan, ritüellerde yer alacak kadar önem verilen helvanın ve helva geleneklerinin korunması ve gelecek nesillere aktarılması için yapılmış herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Ayrıca alanyazında geçmişten günümüze uzanan helva geleneklerinin denendiği, duyusal analizlerinin yapıldığı, bilinirlik düzeylerinin ölçüldüğü çalışmalar açısından da eksiklik olduğu görülmüştür. Bu çalışmanın en büyük kısıtlılıkları derleme bir çalışma olarak hazırlanması ve alanyazındaki kaynakların yetersizliği ve helva gelenekleri hususunda herhangi bir uygulama yapılamamış olmasıdır. Bu kapsamda yetkili kurum ve kuruluşlarca helva konulu festivaller, geleneksel helvaların duyusal analizlerinin yapılması, bilinirlik düzeylerinin ölçülmesi, özellikle tüm Türkiye'de gerçekleştirilen Türk mutfağı haftalarında öne çıkarılması, yılın belirli zamanları helva sohbetleri ve yörelerin kendilerine ait gelenekleri aktarabileceği çalıştaylar düzenlenmesi ile farklı yörelere ait helva geleneklerinin paylaşılması ve bilinirliğinin artırılması için gerekli ortamın sağlanması önerilmektedir.

Kaynakça

- Abdülaziz Bey, (1995). *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri* (Haz. K. Arısan, D. Arısan Günay), 2. Cilt, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Ahmed Câvid. (2006). *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ* (Haz. A. S. Kahraman, P. M. Işın). İstanbul: Kitap Yayınevi.

- Akın, G. Özkoçak, V., Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 22-52.
- Akkor, M. Ö. (2013). *Selçuklu Mutfağı*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Aktaş, N., Cebirbay, M. A. (2010). A Traditional Helva in Turkey: Koz Helva. *Journal of food, Agriculture & Environment*, 8 (2), 213-215.
- Barkan, L. Ö. (1979). İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri. *Türk Tarih Belgeleri Dergisi*, 9 (13), 1-380.
- Bedirhan, Y. (2004). *İslam Öncesi Türk Tarihi ve Kültürü*. 5. Baskı. Konya: Eğitim Yayınevi.
- Bilgin, A. (2008). *Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı*. *Türk Mutfağı* (Ed. A. Bilgin, Ö. Samancı) içinde. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Ceylan, F., Yaman, M. (2018). Ritüele Dönüşen Mutfak: Mevlevi Mutfağı. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7 (3), 2172-2179.
- Çırpılı, P. (2018). Helva: Paylaşımın Geleneksel Tadı. *Tarih Dergi*, Erişim Adresi: <https://tarihdergi.com/helva-paylasimin-geleneksel-tadi/> Erişim Tarihi: 11.04.2023.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (1), 105-125.
- Dursun, A. H., Kocapınar, A. (2014). *Saray Mutfakları / Matbah-ı Amire*. İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Engin, R. (2004). *Amuca Kabilesi'nde ve Trakya'da Kurban Gelenekleri*. İstanbul: Can Yayınları.
- Eröz, M. (1992). *Eski Türk Dini (Gök Türk İnancı) ve Alevilik-Bektaşilik*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları.
- Esen, M. K. (2022). Yöresel Lezzetlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Türkiye'deki Helvalar. *Aydın Gastronomy*, 6 (2), 283-294.
- Evliya Çelebi. (2003). *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi* (Haz. S. A. Kahraman, Y. Dağlı), 1. Cilt. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Göre, Z. (2020). Mevlânâ'nın Sofrasına Menâkıbü'l-Ârifin'den Bakmak: Menâkıbü'l-Ârifin'e Göre Mevlânâ ve Çevresinin Yeme-İçme Kültürü. *I. International Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu*, 23-25 Eylül, Konya.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerine Bir Değerlendirme. *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*, 04-05 Nisan 2014, Kuşadası, Aydın.
- Hatipoğlu, A., Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11 (2), 62-74.
- Işın, P. M. (2018). *Bountiful Empire A History of Ottoman Cuisine*. U. K.: Reaktion Books.
- Işın, P. M. (2022). *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi*, 4. Baskı, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kafesoğlu, İ. (1980). *Eski Türk Dini*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Kalafat, Y. (1994). Makedonya Türkleri Arasında Yaşayan Halk İnançları. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- Kara, Ç. (2019). Pekmez, Bal ve Şeker: Helvaya Statü Veren Tatlandırıcılar. *SDÜ Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 47, 74-88.

- Kasımoğlu, S., Berber, Ş. (2019). Efsanevi Bir Kadın Ermiş ve Acele Bacı Helvası Ritüeli. *Folklor/Edebiyat*, 25 (100), 941-952.
- Kut, G. (2008). *Şenliklerde Ziyafet Sofraları*, (Ed. A. Bilgin ve Ö. Samancı) *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Mahmud Nedim bin Tosun. (2016). *Aşçıbaşı* (Haz. P. M. Işın). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Mehmed Kâmil. (2016). *Melceü't-Tabbâhin* (Aşçıların Sığınağı) 1844. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Mehmed Tefvik. (1991). *İstanbul'da Bir Sene* (Haz. N. Akbayar). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Mevlana, (1992). *Divan-ı Kebir, Cilt I*, (Çev. Abdülbaki Gölpınarlı). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Önal, M. N. (1998). *Romanya Dobruca Türkleri (Mukayeseleriyle Doğum, Evlenme ve Ölüm Âdetleri)*. Anlara: Kültür Bakanlığı.
- Özlü, Z. (2011). Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri İle İlgili Notlar. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58, 171-190.
- Roux, J. P. (2004). *Türklerin ve Moğolların Eski Dini* (Çev. A. Kazancı). İstanbul: İşaret Yayınları.
- Samancı, Ö. (2018). *Türk Mutfak Kültüründe Helva Geleneği*. Erişim Adresi: <https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/53/Turk-Mutfak-Kulturunde-Helva-Geleneği--Sn-Doc-Dr--Ozge-Samanci-.html> Erişim Tarihi: 23.02.2023.
- Ögel, B. (1991). *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Şengül, M., Ertugay, M. F. (2006). Microbiological and Chemical Properties of Cheese Helva Produced in Turkey. *International Journal of Food Properties*, 9 (2), 185-193.
- Şirvanî, M. b. M. (2018). *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, 3. Baskı, İstanbul: Gökkuşbu Yayınları.
- Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1 (18), 273-283.
- TDK, (2023). *Türk Dil Kurumu Sözlükleri, Helva*. Erişim Adresi: <https://sozluk.gov.tr> Erişim Tarihi: 23.02.2023.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hayy Kitap.
- Tosun, N. (2004). Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri. *Tasavvuf İlmî ve Akademik Araştırma Dergisi*, 5 (12), 123-135.
- Tufantoz, A. (2008). Orta Asya'dan Balkanlar'a Türklerde Pişi ve Helva Pişirme Geleneği. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Dergisi*, 45, 69-81.
- Türk Patent, (2023). *Helva*. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/liste?il=&tur=&urunGrubu=&adi=helva> Erişim Tarihi: 23.02.2023.
- Üçer, C. (2005). *Tokat Yöresinde Geleneksel Alevilik*. Ankara: Ankara Okulu Yayınları.
- Üçer, M., Pekşen, F. (2001). *Divriği'de Mutfak Kültürü "Yemekler, Gelenekler, İnançlar, Atasözleri"*. Sivas: Sivas Hizmet Vakfı Yayınları, 1, 86-92.
- Yaman, M., Karaman, E., Keskin, M. (2021). Yöresel Tahl Ürün Olan Kavutun'un Besinsel Değerlendirme. *Gastoria: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5 (3), 490-504.
- Yerasimos, M. (2011). *Evlîya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Yerasimos, M. (2014). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, 13. Baskı. İstanbul: Boyut Yayınları.
- Yerasimos, M. (2014b). *Evlîya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü*, 2. Baskı, İstanbul: Kitap Yayınevi.

- Yıldırım, N. (2008). 14. ve 15. Yüzyılda Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar, *Türk Mutfağı* (Ed. A. Bilgin, Ö. Samancı) içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Yılmaz, B. (2020). Trabzon Geleneksel Mutfağında Tatlılar ve Çekme Helva. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 43, 59-68.
- Yılmaz, G., Akman, S. (2019). Osmanlıdan Günümüze Helvalar ve Helva-i Gazi'nin Gastronomik Değeri. *Gastoria: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3 (3), 462-469.