



Artuklu Humanities
Yıl 2024 - Sayı 16 / Year 2024 - Issue 16



***Yıldızeli'nin Karalar Köyünde Değişim, Dönüşüm,
Uygulanış ve İşlevleriyle Ölü Helvası Geleneği***

***The Tradition of Making Halva for the Deceased with its Changes,
Transformations and Functions in the Village of Karalar, Yıldızeli***

Sait SAYAR

*Dr. Uzman Öğretmen, MEB
Dr. Specialist Teacher, MEB*

*saitsayar58@hotmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-5310-0094>*

Makale Bilgisi/Article Information

Makale Türü/Article Types: Araştırma Makalesi /Research Article

Geliş Tarihi/ Received: 22 Mayıs 2024 / 22 May 2024

Kabul Tarihi/Accepted: 11 Temmuz 2024 / 11 July 2024

Yayın Tarihi/ Published: 31 Temmuz 2024 / 31 July 2024

Yayın Sezonu/ Pub Date Season/: Temmuz / July

Atıf/ Cite as: Sayar, S. (2024). *Yıldızeli'nin Karalar Köyünde Değişim, Dönüşüm, Uygulanış ve İşlevleriyle Ölü Helvası Geleneği*. Artuklu Humanities, 16, 52-64. DOI: [10.46628/itbhssj.1488181](https://doi.org/10.46628/itbhssj.1488181)

Sayar, S. (2024). *The Tradition of Making Halva for the Deceased with its Changes, Transformations and Functions in the Village of Karalar, Yıldızeli*. Artuklu Humanities, 16, 52-64. DOI: [10.46628/itbhssj.1488181](https://doi.org/10.46628/itbhssj.1488181)

İntihal/ Plagiarism: Bu makale, en az iki hakem tarafından incelendi ve intihal içermediği teyit edildi./This article has been reviewed by at least two referees and scanned via a plagiarism software.

Yayıncı/ Published by: Mardin Artuklu Üniversitesi / Mardin Artuklu University

Etik Beyan/ Ethical Statement: Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur./It is declared that scientific and ethical principles have been followed while carrying out and writing this study and that all the sources used have been properly cited (Sait Sayar).

Copyright&License/ Telif Hakkı&Lisans: Yazarlar dergide yayımlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmalarını CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır./ Authors publishing with the journal retain the copyright to their work licensed under the CC BY-NC 4.0.

Yıldızeli'nin Karalar Köyünde Değişim, Dönüşüm, Uygulanış ve İşlevleriyle Ölü Helvası Geleneği

Öz

Hayatın geçiş evrelerinden olan ölüm etrafında birçok âdet ve inanış oluşmuştur. Bu âdet ve inanışların amaçlarından biri ölenin başka bir âleme gidişini kolaylaştırmak, gittiği yerde mutlu olmasını sağlayıp dünyaya dönüşünü engellemektir. Ayrıca ölenin yakınlarının acısını hafifletme, onları teselli edip bir an önce toplumsal hayata katılmalarını sağlama da diğer bir amacdır. Ölenin ardından helva yapılması ölümlle ilgili önemli uygulamalardan biridir. Ölü helvası geleneği bugüne kadar birçok çalışmaya konu olmuştur. Bu makalenin amacıysa Yıldızeli'nin Karalar köyünde uygulanan ölü helvası geleneğinin uygulanışı, geçirdiği değişim ve dönüşümlerle işlevlerinin ortaya konulmasıdır. İşlevsel halk bilimi kuramı çerçevesinde doğal ortamda yapılan gözlemler sonucunda elde edilen bulgular halk biliminin işlevleri bakımından incelenmiştir. Çalışmanın yapıldığı sahada helva yapımıyla ilgili çeşitli değişim ve dönüşümlerin yaşandığı anlaşılmıştır. Ölü helvası geleneğinin canlı bir şekilde uygulanmaya devam edildiği köyde helva yapılması dinî bir görev olarak kabul edilir ve geleneksel olarak sürdürülür. Dolayısıyla köyde yapılan ölü helvasının ritüel, statü-saygınlık, sosyalleşme, hatırlama ve rahatlama gibi işlevleri gerçekleştirdiği görülmüştür. Yörede ölü helvasının ibadet maksadıyla yapılması geleneğin devam etmesini sağlasa da bu devamlılığın pekiştirilmesi için konunun daha geniş sahalarda tanıtılması gerektiği sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar kelimeler: gelenek, helva, işlev, Karalar köyü, ölüm

The Tradition of Making Halva for the Deceased with its Changes, Transformations and Functions in the Village of Karalar, Yıldızeli

Abstract

Various customs and beliefs have emerged around death, an important transition in life. These customs and beliefs aim to ease the journey of the deceased into the afterlife, ensure their happiness in the afterlife, and prevent their return to the living world. Another aim is to alleviate the suffering of the relatives of the deceased, to console them and to enable them to participate in social life as soon as possible. One such practice is the preparation of halva after a death, a tradition widely seen in the context of mourning. The tradition of making halva for the deceased has been discussed in numerous studies. This article investigates the practice, changes, transformations, and functions of the tradition of making halva for the deceased in the village of Karalar, Yıldızeli. Findings from field observations in the natural environment were analyzed within the framework of functional folklore theory, and the functions of folklore. As a result, significant changes and transformations were observed in the village, which has a rich historical background. In the village, where the tradition is still alive, the practice of making halva is considered a religious duty and is maintained as a long-standing custom. Therefore, it was observed that the practice of making halva in the village performs functions such as ritual, status-prestige, socialization, remembrance, and comfort. Although making halva in the region for religious purposes ensures the continuation of the tradition, it was concluded that the subject should be introduced in wider areas to further reinforce this continuity.

Keywords: tradition, halva, function, Karalar village, death

GİRİŞ

Ölüm bütün canlıların maruz kaldığı bir olgudur. Dolayısıyla hem bireysel hem de toplumsal hayatta etkileri çok büyüktür. Bu etkinin büyüklüğü nispetinde ölüm etrafında birçok âdet ve uygulamalar kümelenmiştir (Örnek, 1995). Böylece toplumlar, tek tek her bireyin yüzleşeceği bu olguyu bireysel boyuttan çıkararak toplumsal bir boyuta taşımışlardır. Olayın toplumsal boyutta cereyan etmesi de ölümü halk biliminin inceleme alanına giren pek çok konuyla ilişkili hâle getirmiştir. Bu ilişki, ölümle ilgili uygulamaların her birinin halk biliminin incelediği konular arasında yer alması nedeniyle gerçekleşmiştir (Sayar, 2011).

Ölüm olgusu etrafında şekillenen inanç ve uygulamaların geçmişten bugüne çeşitli değişim ve dönüşümler yaşayarak devam ettiği söylenebilir. Bu devamlılık nedeniyle konuyla ilgili yapılan birçok çalışmada Anadolu sahasında ölüm olgusuna bağlı olan inanç ve uygulamaların İslam öncesi Türk inanç ve uygulamalarıyla ilişkisi kurulmuştur (Ersoy, 2002; Sayın Alsan, 2022). Konunun geçmişle ilgisi kadar değişim ve dönüşüm bakımından ele alınması da oldukça önemlidir. Çünkü bireysel ve toplumsal hayatta gerçekleşen her değişim ölümle ilgili inanış ve uygulamalarda da etkilerini göstermektedir (Atak ve Atak, 2022). Söz konusu inanış ve uygulamalar, genel olarak ölenin diğer âleme gidişini kolaylaştırmak, gittiği âlemde mutlu ve huzurlu olmasını sağlayarak ruhunun dünyaya dönmesini engellemek, yakınlarını teselli edip onların bir an önce toplumsal hayata katılmalarını sağlamak amacıyla uygulanır (Örnek, 1995). Bu uygulamalardan birisi de ölünün ruhu için helva dağıtılmasıdır. Ölü helvası olarak adlandırılan bu uygulamanın ölü aşı verme geleneğinin bir parçası olduğu yönünde görüşler olsa da (Aça, 2021a) ölü helvası; amaç, uygulanış ve işlevleri bakımından başlı başına bir gelenek olarak da adlandırılabilir.

Ölünün ardından helva dağıtılması diğer Türk topluluklarında olduğu (Aça, 2021a) gibi Anadolu'nun hemen her yerinde de devam eden bir uygulamadır. Ancak helvanın yapılması ve dağıtılmasıyla ilgili yöreden yöreye bazı farklı uygulamalar olduğu görülmektedir. Erzurum'da helva yapılması için gereken malzemeler ölü evinden karşılanmaz, tamamı komşulardan temin edilir. Yapılan helva cenaze evine gelenlere dağıtılır (Bolçay, 2014). Elazığ'da helva, cenaze defnedildikten sonra cenaze evinde bulunan kadınlar tarafından yapılır ve hemen yenilir. Helva yapılmasının amacı helva kokusunun ölünün burnuna gitmesini sağlamaktır. Böylece ölünün gittiği yerde mutlu olacağına inanılır. Yörede ölünün elli ikinci gününde yapılan helva veya satın alınan tahin helvası komşulara dağıtılır (Albayrak ve Arıcı, 2007). Bingöl'de mezar kazanlara helva ikram edildiği gibi ölünün yedi, kırk ve elli ikinci günlerinde de helva dağıtılır (Irmak, 2016). Malatya'nın Arguvan ilçesinde cenaze defnedildikten sonra taziyeye gelenlere "ölü aşı" adı verilen yemekler ikram edilirken helva da verilir. Bu helva un, şeker ve pekmezle yapılır (Gaspak, 2016). Helva yapımı ve dağıtımıyla ilgili birçok örnekle karşılaşmak mümkündür. Ancak bunların hepsini vermek çalışmanın amacına hizmet etmeyeceğinden örnekler sınırlandırılmıştır.

Ölenin ardından helva dağıtılması, Yıldızeli'nin Karalar köyünde devam eden bir uygulamadır. Bu köy, Sivas'ın Yıldızeli ilçesine bağlıdır. Köy, ilçe merkezinin batısında yer alır. İlçe merkezine 43 km mesafededir. 210 haneye sahip olan köyün nüfusu 642'dir. Köylü geçimini genel olarak tarım ve hayvancılıktan sağlar. Köyde cami, türbe ve ilköğretim okulu mevcuttur (Yıldızeli Kaymakamlığı, 2024). Köyün ne zaman ve kim tarafından kurulduğuyla ilgili kesin bir bilgi yoktur ancak sözlü kaynaklara göre köy, Anadolu'nun Türkler tarafından ilk fethedildiği yıllarda kurulmuştur. Köy meydanında bulunan türbede metfun bulunan kişilerin de bu fetih yıllarında şehit düşen Alperenlerden olduklarına inanılmaktadır. Türbede bulunan sancak aleminde 1277 tarihi yazılıdır. Ancak köydeki yerleşimin Türk fetihlerinden öncesine dayandığına dair bulgular da vardır (Sayar, 2020). Tarihî belgelerde köyün adı *Karalar Tekkesi* olarak yer

almaktadır (Gül, 2021). Günümüzde bu ad yalnız *Karalar* olarak kullanılmaktadır. Köye *Karalar* adının verilmesiyle ilgili anlatı ise şu şekildedir: “1915’ten önce köyde Ermeni nüfus da vardır. Ermeni kadınlarıyla Müslüman kadınlar köyde savaşımlardır. Bu olaydan sonra köye *Karılar Savaşı* adı verilmiştir. *Karılar* kelimesi zamanla *Karalar*’a dönüşmüştür.” (Sayar, 2020, s.153).

Yöntem

Bu çalışmada Sivas’ın Yıldızeli ilçesine bağlı Karalar köyünde tespit edilen ölü helvası geleneğinin uygulanış ve işlevleri ele alınmıştır. Bu uygulama, 14. 11. 2021 tarihinde vefat eden Şemsi Sayar¹ için 18. 11. 2021 tarihinde yapılan ölü helvası sırasında gerçekleşmiştir. Helva yapımı sürecine katılımcı gözlemci olarak dâhil olunmuş, uygulamaların icrası sürecinde çeşitli roller üstlenilmiştir. Böylece bu helva yapımı uygulaması doğal bağlamı içinde gözlemlenmiştir. Bağlamın doğallığının olumsuz etkilenmemesi için kaynak kişilerden doğrudan bir derleme yapılmamış, uygulama sırasında gerçekleşen diyaloglar, gözleme dayalı bilgi kaynağı olarak kullanılmıştır. Katılımlı gözlem yoluyla toplanan veriler halk biliminin işlevleri bağlamında incelenmiştir.

1. Ölü Helvası Geleneği

Yukarıda verilen bilgilerden de anlaşılacağı üzere saha, çok eskiden beri yerleşimin olduğu ve nüfus bakımından da canlı bir yöredir. Ayrıca yörede birçok geleneksel uygulamanın varlığı da devam etmektedir. Bu uygulamalardan birisi de ölü helvası geleneğidir. Ölünün ardından yiyecek içecek sunulması Türk kültüründe önemli yeri olan uygulamalardandır. Eski dönemlerde doğrudan ölünün mezarına yiyecek ve içecek konulması süreç içerisinde çeşitli değişim ve dönüşümler geçirerek bugüne kadar gelmiştir. Günümüzdeyse bu uygulama ölenin ardından cenaze törenine katılanlara veya daha sonra yapılan törenlere katılanlara yiyecek ve içecekler sunulması biçiminde devam etmektedir (Aça, 2021a). “Başta helva olmak üzere ölünün ardından hazırlanan tüm yemeklerin temel işlevi; ölünün ruhunun rahatlamasını ve huzur bulmasını sağlamaktır.” (Irmak, 2024, s. 495). Zira Türk kültüründe helva, ölümün simgesi olarak kabul edilirken helvanın kokusunun ölünün ruhuna ulaştığına ve öteki dünya ile bir iletişim aracı olduğuna inanılmaktadır. (Irmak, 2024).

Karalar köyünde ölü ve yiyecek ilişkisi de hayatın her alanında görülmektedir. Misafire, eşe dosta yapılan her ikramdan sonra söylenen kalıp sözler, bu ilişkinin en somut göstergesidir. Bu bağlamda en yaygın sözlerden biri olan “Geçmişlerinin canına değsin ifadesi Anadolu’da çok yaygın olarak kullanılmaktadır.” (Aça, 2021a, s. 9). Ancak sahada ölü ve yiyecek arasındaki ilişkinin görüldüğü daha özel alanlar da vardır. Köyde bir kişi can verir vermez büyüklerden biri ölenin evinden bir tabak un alır ve akraba olmayan birilerine verir. Bu uygulama ölenin kısmetini de alıp gitmesi ve gözünün arkada kalmamasını sağlamak amacıyla gerçekleştirilir. Diğer bir uygulamaysa cenaze defnedildikten sonra mezarlıktan dönenlere cenaze sahipleri tarafından lokum ve bisküvi ikram edilmesidir (Sayar, 2011). İki örnekte de un ve tatlı unsuru dikkati çekmektedir. Söz konusu uygulamalar, ölenin ruhunu rahat ettirmek ve kısmetini alıp gitmesini sağlamak amacıyla gerçekleştirilmektedir. Böylece onun ruhunun dönüp yakınlarını rahatsız etmesi engellenmiş olur. Bu uygulamalar sahada yakın zamanlara kadar kısmen varlığını sürdürmekle

¹ Etik Beyan: 14. 11. 2021 tarihinde vefat eden Şemsi Sayar’ın annem olduğunu ve rızam dâhilinde yapılan bu çalışmanın etik açısından herhangi bir sakınca taşımadığını beyan ederim (08. 07. 2024, Sait Sayar).

birlikte günümüzde terk edilmiştir. Gözlemlerimize göre bu iki uygulamanın terk edilmesinde köyde ilahiyat fakültelerinden mezun olan imamların görev yapmaya başlamaları etkili olmuştur. İmamların bu tür uygulamaların İslam'a uygun olmadığını anlatmaları köylünün bunları terk etmesini sağlamıştır.

Ölümün şekillendirdiği bir uygulama da ölü helvası geleneğidir. Uygulamanın başat unsuru olan helva, Anadolu'da ölümün dışında günlük tüketilen bir tatlı veya çeşitli dinî etkinlikler ve eğlencelerde de önemli bir unsur olarak yer alır (Samancı, 2018). Dilimizde yer alan “arkası helva kokmak” ve “helva tavası sırtında olmak” (Tan, 2016, s. 95-96) gibi deyimler de helva-ölüm ilişkisinin yaygınlığını göstermektedir. Bununla birlikte helva, Türk mutfağında da yaygınlık gösteren bir yiyecektir (Boztaç, 2023). Karalar köyünde ise helvayla ilgili uygulamaların yöreye has özelliklere sahip olduğu görülmüştür. Yörede helva ölümle özdeşleşmiştir. Diğer zamanlarda genellikle helva yapılmasından kaçınılır. Eğer helva yapılacaksa da bu helva ölü helvasından farklı biçimde çok basit ve tadımlık olarak yapılmaktadır. Bu da sahada helvayla ölümün özdeş görülmesinden kaynaklanır. Dolayısıyla ölenlerin ardından helva yapılmaması toplum tarafından kınanmaktadır. Hatta ölümünden sonra helvasını yapıp dağıtacak kimseleri olmayanlar veya herhangi bir sebeple helvasının yapılmayacağını düşünen kişiler sağlıklarında kendi helvalarını yaptırıp dağıtırlar. Bu durum, helvanın ölümle ilişkisinin oldukça kuvvetli olduğunu göstermektedir.

1.1. Hazırlık

Gözlemin yapıldığı sahada ölümün vuku bulmasıyla uygun bir zamanda helva yapıp dağıtılması süreci de doğal olarak başlar. Helvanın yapıp dağıtılması ölenin yakınları için önemli bir görev olarak kabul edilmektedir. Hazırlık aşamasında önce zaman belirlenir. Helva, ölümün gerçekleştiği günden sonraki ilk perşembe günü yapıp cuma günü, cuma namazından sonra cami önünde cemaate dağıtılır. Helva mutlaka perşembe günü yapıp cuma günü dağıtılır. Hazırlık sürecinde cenaze sahipleri helva yapılmasına karar verirler. Helva yapacak kişiler davet edilerek gerekli malzemeler belirlenir ve alışveriş yapabilmek için bir liste yapılır. Helva yapımında kullanılan malzemeler şunlardır: un, toz şeker, bitkisel katı yağ, süt, fındık veya fıstık. Gözlem ve derleme sonucunda helva yapımı için 50 kg. un, 50 kg. şeker, 50 kg. katı yağ, 25 litre süt temin edildiği görülmüştür. Alışveriş tamamlanınca helva yapacak olan usta kadınlara haber verilir. Köyde helva yapımında usta olan kadınların bu işi eski usta kadınlardan öğrendiği anlaşılmıştır. Hemen her ev kadını helva yapımını biliyor olsa da ölü helvası yapımını belli başlı kişilerin yaptığı gözlemlenmiştir. Bu kişilere helvanın yapılacağı günden bir gün önce haber verilir. Usta kadınlardan o gün için köyde bulunamayacak olanlar varsa diğer kadınlara haber verilir. Gözlem neticesinde helva yapımının usta-çırak ilişkisi içinde kuşaktan kuşağa aktarıldığı anlaşılmıştır.

Helva yapımı için gerekli olan araç gereçler helva ustalarının evinde bulunmaktadır. Ustalar, bunları hayırına isteyen herkese vermektedir. Bu araç gereçler şunlardır: Alüminyum leğen, siniler, kazan, sac, sacayağı, helva kürekleri ve un eleği. Cenaze sahipleri helva gününün sabahında ustalardan birinin evinden gerekli araç gereci alarak kendi evlerine getirmişlerdir.

*Yıldızeli'nin Karalar Köyünde Değişim, Dönüşüm, Uygulanış ve İşlevleriyle Ölü Helvası
Geleneği*



Görsel 1: Helva Kürekleri



Görsel 2: Leğen ve Siniler

Gözlemler neticesinde helvanın yapımı için kullanılan sütün tedarik edilmesinde farklı bir uygulama olduğu görülmüştür. Cenaze evinin inekleri yoksa gerekli süt komşu ve akrabalarından temin edilmiştir. Bir gün önceden helva yapılacağı komşu ve akrabaya duyurulmuştur. Sütü olanlar perşembe günü sabah cenaze evine süt getirmişlerdir. Getirilen süt için de herhangi bir ücret talep etmedikleri gibi cenaze sahipleri de sütü getirenlere herhangi bir bedel ödemeyi teklif etmemişlerdir. Bu, komşu ve akrabanın hayır kazanmak amacıyla ölü helvasına katkıları olarak değerlendirilmektedir. Cenaze sahiplerinin süt getirenlere “Allah razı olsun, hakkınızı helal edin.” Dedikleri, onların da “Helal olsun.” Karşılığını verdikleri görülmüştür. Bu arada, ölen kişiyle ilgili hatıralar anlatıp ona rahmet dileklerinde bulunanlar olduğu ve cenaze evine süt getirenlerin sayısı fazla olursa ölenin hayırlı ve sevilen bir kişi olduğuyla ilgili yorumların yapıldığı da tespit edilmiştir.



Görsel 3: Helva İçin Toplanan Süt

Sahada helva yapımıyla ilgili bütün işleri kadınların yaptığı anlaşılmıştır. Ancak un torbasının kaldırılması gibi ağır işlerin yapılmasında erkekler yardımcı olur. Bu işlerde helvacı kadınlara cenazenin yakınları yardım eder. Unun elenmesi ve sacayağının kurulmasından sonra ateş yakılır. Ateş yakmak için meşe odunu tercih edilir. Meşe odununun tercih edilmesinin sebebi, isinin az olması ve diğer odunlara göre daha dayanıklı olduğu için közünün uzun süre yanmasıdır.

1.2. Helva Yapımı ve Dağıtılması

Yörede helva yapımı şu şekilde gerçekleşmektedir: Helva ustaları ve diğer kişiler mümkünse abdestli olurlar. İşe besmele çekerek başlarlar. Bu malzemeler ustalar tarafından göz kararıyla helva leğene sığacak miktarda ayrılır. Önce yağ eritilir. Ardından yeteri kadar un ilave edilip kavrulur. Ayrı bir kapta kaynatılan sütte eritilen şeker kavrulmuş una ilave edilir. Karışım kıvama gelinceye kadar karıştırılır. Helvayı karıştırma işini ölenin akrabaları veya komşuları yapar. Karıştırma iki veya üç kişi tarafından aynı anda ve leğenin etrafında dönerek yapılır. Helvanın karıştırılması hem sevap hem de ölene karşı bir görev olarak görülür ve katılımcılar tarafından gönüllü olarak yapılır. Bu süreçler helva ustalarının denetiminde gerçekleştirilir. Ustalar ellerindeki bezlerle leğenlerin kenarlarını sık sık silerler. Unun yanmasına veya leğenin kenarına yapışmasına engel olmaya çalışırlar. Helva ustaları helva meydanında bulunan ve yaşça kendilerinden büyük kadınlara yer yer hazırlanmakta olan helvadan tattırarak onların onayını almayı amaçlarlar.

Gözlem sırasında görüşüne başvurulanan kadınlardan birinin helvanın tadı ve kıvamıyla ilgili ustalara itiraz ettiği görülmüştür. Ustalar, itirazı dikkate alarak yaptıklarını gözden geçirmiştir. Bununla birlikte helvanın yapımında ustaların bilgi ve tecrübelerine göre hareket edilir. Karışım kıvama gelinceye kadar aynı düzende karıştırılmaya devam edilir.

Helvanın hazır olduğuna kanaat getirilince karışım, sinilere 5 cm kalınlıkta olacak şekilde yayılıp düzlenir. Göz kararıyla kare olacak şekilde kesilen parçaların her birinin üzerine fındık veya fıstık taneleri konulur. Helva soğumaya bırakılır. Helvanın soğuyup soğumadığı veya dağılıp dağılmadığı kontrol edilir. Soğuma işlemi de tamamlandıktan sonra kare parçalar tek tek toplanarak peçetelere sarılır. Taşımaya uygun bir leğenin içine dizilir.



Görsel 4: Helvanın Son Hâli

Helva dağıtımı da şu şekilde yapılmıştır: Helva, cuma namazından sonra cemaate dağıtılması için erkekler tarafından köy camisinin kapısına götürülür. Camiden çıkanlar birer tane helva alıp “Allah kabul etsin.”, “Geçmişlerinizin canına değsin.” derler. Leğenlerde helva artarsa cemaatten almak isteyenlere verilir. Artan helvalar ölü evine götürülmek istenmez. Daha helva camiye götürülürken cenaze sahiplerinin helvayı dağıtacak olanlara “Helva artarsa eve getirmeyin cemaate fazla fazla verin.” dedikleri kaydedilmiştir.

Sahadaki tespitlerden anlaşıldığına göre evde camiye gönderilmeyen helva kalmışsa bunlar da uzaktan gelenlere veya başka memleketlere gidenlere gittikleri yerlerde komşularına dağıtmaları için verilmiştir. Ne kadar çok helva dağıtılsa ölen kişi için o kadar çok hayır dua edileceğine inanılmaktadır.

2. Helva Geleneğinin Değişim, Dönüşüm ve İşlevleri

Yemek, insanların biyolojik gereksinimleri için taşıdığı önem kadar kültürleri için de önemlidir (Beşirli, 2010). Çünkü yeme-içme eyleminin kültürel bir olgu hâline gelmesinde toplumların uzun yıllar içerisinde ürettikleri âdetler, alışkanlıklar, inançlar ve ritüellerin önemli bir payı vardır (Irmak, 2019).

Kültür ve yemek arasındaki ilişkinin şekillendiği ilk alan doğrudan yemekle ilgilidir. Yemek türleri, yemek yapma biçimleri, yemek araç gereçleri, yemek yeme biçimleri yemek etrafında hatırı sayılır bir kültür oluşmasını sağlamıştır. Diğer yandan hayatın çeşitli safhalarını yansıtan geçiş dönemleriyle ilgili uygulamaların da yemekle sıkı ilişkisi vardır. Dolayısıyla yemek, çok boyutlu bir kültürel öge olarak toplumların milli kimlikleri etrafında toplanmalarını sağlamaktadır. Bu nedenle yemeğin din ve coğrafya gibi başka belirleyicilere de bağlı olarak ortaya çıkan kültürel bir kod (Öğüt Eker, 2018) olduğu söylenebilir.

Yemek, kültürel bir kod olarak daha küçük gruplar arasında kimlik göstergesi sayılabilecek özelliklere sahiptir. Ancak zaman içinde çeşitli değişim ve dönüşümler yaşamaktadır. Konu yemek olgusu açısından ele alındığında söz konusu değişimi sağlayan unsurlardan birinin toplumların ekonomik düzeyleriyle ilgili olduğu (Beşirli, 2010) görülür. Araştırmanın yapıldığı sahanın sakinleri, ekonomik düzeyleri birbirlerine yakın insanlardan oluşmaktadır. Dolayısıyla insanlar arasında yeme içme bakımından çok büyük farkların olmadığı anlaşılmıştır. Kaynak kişilerden alınan bilgilere göre ölü helvasının yapılması ve dağıtılması konusunda genel olarak bir değişiklik

olmamakla birlikte on, on beş yıldan beri helvanın kuru yemişlerle süslenmesi ve peçeteye sarılarak dağıtılması gibi eklemeler yapıldığı gözlemlenmiştir. Gözlemlerden anlaşıldığına göre bu da insanların ekonomik düzeylerinin geçmişe göre daha iyi bir duruma geldiğini göstermektedir.

Ölü helvası uygulamasının sahada yaşadığı değişimlerden birisi de hazır gıda tüketimiyle ilgilidir. Yukarıda açıklandığı üzere süt, helva yapımı için gerekli malzemeler arasında yer alır. Gözlemi yapılan helva yapımında süt gelenekte olduğu biçimiyle komşulardan tedarik edilmiştir. Ancak bazı durumlarda helva yapımı için hazır süt tercih edilmektedir. Cenaze sahipleri köyde yaşamıyorsa ve süt alabilecekleri yakın akraba veya komşuları yoksa helva yapımında hazır süt kullanılmaktadır. Hazır süt kullanılması helva geleneğinin geleceği hakkında bazı yorumlar yapılmasına imkân tanıyacak mahiyettedir. Köyde süt üretiminin azalması veya başka sebeplerle hazır sütün kullanılmasıyla helva yapımının herkesin katkı sunmaya çalıştığı ortaklaşa yapılan bir iş olmaktan çıkmasına yol açabilir. Dolayısıyla helva yapımına süt getirerek hayır işlediklerine inanan insanlar için hayır yapma imkânı yok olacaktır. Neticede insanların kutsalla ilişkilerini kuran bağ koparak bireysel hayatta bir boşluk oluşturacaktır. İstemek ve ikram etmek düzlemlerinde şekillenen bu tür alışverişlerin yok olması toplumsal dokuyu seyrekletirecektir. Anadolu'nun birçok yerinde ölü helvası olarak paketlenmiş tahin helvası dağıtılması (Sayar, 2011) helva yapımı bağlamında meydana gelen sosyal ilişkiyi yok etmiştir.

Mutfak kültürünün bireysel ve toplumsal hayatta saygınlık-statü, arkadaşlık-iletişim, hediyeleşme-paylaşma, bayramlar-festivaller, ritüeller-kurbanlar, toplumsallaşma, ailenin yüceltilmesi ve üstün tutulması (Dinç, 2021) gibi birçok işlevi gerçekleştirdiği dikkate alındığında Karalar köyünde yapılan ölü helvası uygulamasının da bu işlevlerin bir kısmını bünyesinde barındırdığı söylenebilir.

Yörede helvanın yapılması ve dağıtılması ritüelistik özelliklere sahiptir. Ölü helvasının kendine has kurallarıyla bir gelenek olarak uygulanması temelde öteki dünya inancının bir sonucu olarak tezahür eder. Ölünün canı için yemek verilmesi ölen kişinin öteki dünyaya gidişini kolaylaştırmanın yanında onun gittiği yerde rahat etmesini sağlamaya yönelik bir inanıştır (Aça, 2021b). Sahada helva, bu amaçla yapılır. Bundan dolayı sahada helva yapımı yaygın bir gelenektir. Helvanın perşembe günü yapılıp cuma günü dağıtılmasının temel sebebi de ölenlerin zaman zaman hayattayken yaşadıkları evlerini ziyaret ettikleri inancıyla ilgilidir. Saha taraması sonucunda elde edilen verilerden anlaşılmıştır ki köyde bu inanış, günümüzde de geçerliliğini sürdürmektedir. Bu inanışa göre ölen kişilerin ruhları perşembe günleri evlerine gelip ev halkının neler yaptıklarına bakarlar. Evdekilerin kendisini unutmadıklarını, kendisi için bir şeyler yaptıklarını gördüklerinde de çok sevinirlermiş. Köyde perşembe günü “cuma akşamı” olarak adlandırıldığı tespit edilmiştir. İslam'da cuma gününün özel bir yerinin olması (Cengil ve Baran Tekin, 2016) nedeniyle köyde bu günde yapılacak hayırların daha çok sevap kazandıracağına inanılmaktadır. Dolayısıyla ölü helvasının bu günlerde yapılıp dağıtılması da günlerin kutsallığına ve ölenlerin ruhlarının bu günlerde evlerini ziyaret ettiklerine inanılması nedeniyle. Bahsi geçen arkaik işlevlerin yanı sıra günümüzde helva yapımı bir yandan ibadet olarak görülürken diğer yandan yaygın bir âdetin yerine getirilmesi olarak kabul edilmektedir.

Ölüm kaçınılmaz bir son olarak görülse de arzu edilmeyen bir durumdur. Dolayısıyla ölüm olayının yaşanması çeşitli düzeylerde acı ve sarsıntıların yaşanmasına sebep olur (Aça, 2021b). Sahada yapılan gözlemler neticesinde ölüm çok geniş alanlarda sosyal paylaşımlara sebep olan bir olay olarak görülür. Ölümü beklenen bir hastanın daha sık ziyaret edilmesi, mümkünse bu hastayla helalleşme, hastanın başında Kur'an okunması, ona su içirilmeye çalışılması, hasta sahiplerinin tarla, bağ, bahçe işlerinde yardım edilmesi ve hayvanlarına bakılması gibi işler daha ölüm olayı gerçekleşmeden toplumsal dayanışma ve yardımlaşmanın birer sonucu olarak ortaya çıkar. Ölüm

olayının gerçekleşmesinden sonra da aynı destekler devam eder. En basit ifadeyle baş sağlığı dileklerini sunmak olan bu davranışlar, cenaze evine yemek götürme ve gerekiyorsa cenaze sahiplerinin acil işlerinin yapılması biçimlerinde de görülür. Böylece toplum, cenaze sahiplerinin acısını paylaşabilmek için kendi üzerine düşeni yapar. Buna mukabil cenaze sahiplerinin de bu yas durumundan çıkıp tekrar toplumsal hayata sağlıklı bir şekilde dönebilmeleri için yapmaları gereken görevleri vardır. Önceki kısımlarda da belirtildiği gibi bu görevlerden biri de zamanı geldiğinde ölü helvasının yapılıp dağıtılmasıdır. Dolayısıyla helva geleneğinin yörede toplumsallaşma bakımından önemli bir işlev üstlendiği söylenebilir.

Sahada yapılan gözlemler sonucunda helva yapımına bağlı olarak yeni sosyal ilişkilerin de oluştuğu görülmüştür. Helva ustası kadınlar, helva yapımı için gerekli araç gereçleri satın alarak isteyen herkese vermek için evinde bulundurur. Yukarıda tanıtılan bu araç gereçler yalnız helva yapımı için kullanılır. Helva yaptıracak olanlar ustalardan birinin evine giderek bunları alır. Bu kadınlar, sözü edilen araç gereçleri hayır kazanmak amacıyla satın almıştır ve herhangi bir ücret beklemeden isteyenlere vermektedir. Bu kadınların aynı zamanda hem helva ustası hem de cenaze yıkayıcısı olması ve helva yapımında kullanılan araç-gereçleri herhangi bir ücret beklemeden vermesi onlara yaşadıkları toplumda statü ve saygınlık kazandırmıştır. Bu usta kadınların toplum tarafından sayılan ve sevilen kişiler olduğu belirlenmiştir. Gözlemlenen bir diğer durum da söz konusu statünün kısmi bir ekonomik sonucunun olmasıdır. Helva yapımından sonra helva ustalarından bir kısmı cenaze sahiplerinin verdikleri ücreti kabul ederken diğerleri “O nasıl söz, kat kat helal olsun.” diyerek teklif edilen ücreti kabul etmemişlerdir.

Sahadaki ölü helvası geleneğinin statü ve saygınlık işlevi, cenaze sahipleri bakımından çeşitli şekillerde tezahür eder. Yiyeceklerin niteliği ve tüketim biçimlerinin genellikle statüyle ilişkilendirilmesi (Dinç, 2021), helvayla ilgili olarak da kendisini gösterir. Kullanılan malzeme ve helvanın miktarı, helvanın kuru yemişlerle süslenmesi gibi hususlar cenaze sahiplerinin varlıklı kimseler olduğunu göstermektedir. Diğer yandan helva yapımında herhangi bir zorlukla karşılaşılması, helvanın cami cemaati dışında başkalarına da dağıtılacak kadar çok olması, yiyenlerin helvayı beğenmeleri gibi durumlardan ölenin iyi bir kimse olduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Bu da ölenin öteki dünyadaki konumuna dair işaretlerden sayılmaktadır. Helvanın beğenilmemesi durumunda da hem cenaze hem de cenaze sahipleriyle ilgili olumsuz yorumlar yapıldığı görülmüştür.

Ölü helvasının statü ve prestij işlevi, Ögüt Eker'in (2018) belirttiği “erginlenme” işleviyle birlikte ele alınabilir (s. 176). Bu işlev özellikle ölenin erkek çocukları için geçerlidir. Ölen kişinin erkek çocukları varsa ve helva yaptırabilecek imkâna sahipse mutlaka söz konusu helvayı yaptırmaları gerekir. Bu helva yaptırılmazsa cenaze sahipleri kınanır. Özellikle erkek çocuklar, toplum nezdinde saygınlıklarını yitirirler. Toplumun onayladığı birer şahsiyet olabilmek için erkek çocukların helvanın yapılmasını sağlamaları gerekir. Helva yapılması ölen kişinin akrabaları arasındaki statü farkını göstermesi bakımından da bir işlev icra eder. Gözlemlenen helva yapımı sürecinde yakın akrabaya mensup kadınlar helva yapımına katılmak istemişlerdir. Sürece dâhil edilmeyenlerden bazılarının kırgınlık yaşadıkları ve bunu cenaze sahiplerine ilettikleri görülmüştür.

Sahada helva yapımı geleneğinin hatırlama ve hatırlamaya bağlı olarak rahatlama işlevlerinin olduğu da görülmüştür. Çalışmanın önceki kısımlarında da belirtildiği gibi helva yapımı için aile dışındakilerin de destekleri olur. Gözlemlenen helva yapımında süt getirenlerin getirdikleri sütün kendi geçmişlerinin canına değmesini dilemeleri, kaybettikleri kişileri bir

hatırlama biçimidir. Helva yapımına süt getirerek katkıda bulunanlar bu sayede kendi geçmişlerini hatırlayıp onların ardından hayır yaptıkları için rahatlarlar. Uygulamanın rahatlamayı sağladığı başka bir durum da cenaze sahipleriyle ilgilidir. Cenaze sahipleri helva yaptırıp dağıttıktan sonra görevlerini yerine getirdikleri için rahatlarlar.

Hatırlama bakımından başka bir örnek de hayatta olmayan helva ustalarının hatırlanmasıdır. Helva yapımı sırasında kadınlar, önceki ustaların hatıralarını anlatırlar. Buna benzer bir hatırlama biçimi de helva ustalarının önceki zamanlarda başlarından geçen ilginç olayları anımsamalarıdır. Genellikle helva yaparken karşılaşılan güçlükler birer hatıra olarak anlatılır. Hatırlanan kişi ve olaylar arasında helvası yapılan kişi de önemli bir yer tutar. Helvası yapılan kişi kadınsa helva yapımı sırasında ondan çok söz edilir. Helva yapanlar ölen kişiyle ilgili hatıralarını anlatırlar. Ölen kişi erkekse helva yaparken ondan söz edilmez.

Dinî, kültürel, ekonomik ve coğrafi bağlamlarda üretilen tüm geleneklerde olduğu gibi ölü helvası geleneği de toplumsal kimliğin oluşmasını sağlayan önemli bir göstergedir (Öğüt Eker, 2018). Birçok bileşeni ve çok işlevi olan bu göstergenin geçmişten bugüne çeşitli değişim ve dönüşümler yaşamasının yanında gelecekte de bu değişim ve dönüşümlerin yaşanmaya devam edeceği söylenebilir.

Sonuç

Ölü helvası geleneği sahada ibadet olarak kabul edilmektedir. Bu ibadet, atalardan intikal eden bir gelenek olarak görülmekte ve devam ettirilmeye çalışılmaktadır. Sahadaki uygulamalarda İslam öncesine ait âdet ve inanışların izlerine rastlansa da helva yapımı genel olarak cuma, hayır, dua gibi İslam'a ait kavramlarla ilişkilendirilmektedir. Dolayısıyla helva yapımı önemli bir dinî görev olarak kabul edilmektedir. Helva yapım sürecinin kolay veya zor geçmesi, helvanın yiyenler tarafından beğenilip beğenilmemesine göre ölenin diğer âlemdeki durumuyla ilgili sonuçlara ulaşılır. Süreç kolay geçmiş ve helva yiyenler tarafından beğenilmişse ölenin diğer âlemde rahat edeceğine dolayısıyla iyi bir kimse olduğuna aksi takdirde ruhunun azap çekeceğine inanılmaktadır. Konunun öteki dünya inancıyla ilgisine bağlı olarak helvanın yapılmaması önemli bir eksiklik olarak görülmektedir. Ölüsü için helva yaptırmayanlar toplumsal kınamaya maruz kalmaktadır.

Giriş kısmında da belirtildiği gibi Anadolu'nun hemen her yerinde var olan helva uygulamasının genellikle cenazenin defnedilmesinden hemen sonra yapılıp taziyeye gelenlere dağıtıldığı veya yedi, kırk ve elli ikinci günlerde de helva yapıldığı görülmektedir. Yörede helvanın ölüm olayının gerçekleşmesinden sonraki ilk cuma günü dışında başka zamanlarda yapılmaması yöreye özgü bir uygulamadır. Ayrıca ölenin ardından helva dağıtılması genel olarak ölü aşı geleneğinin bir parçası olarak kabul edilse de yöredeki ölü helvasının kendine has kuralları olan bir uygulama olduğu görülmüştür. Dolayısıyla uygulamanın *ölü helvası geleneği* olarak adlandırılabilirdiği kanaatine varılmıştır.

Köyde helvanın yapılış biçimi değişirse de kullanılan malzeme bakımından çeşitli değişiklikler olduğu gözlemlenmiştir. Helva yapımında hazır süt ve kuru yemiş kullanılmaya başlanması bir yenilik olarak görülmektedir. Helva külçelerinin her birinin peçetelere sarılarak dağıtılması da önemli bir yeniliktir. Bu yeniliğe yol açan sebeplerden birisi köylünün ekonomik olarak belli bir seviyeye ulaşmış olmasıdır. Ayrıca temizlik konusunda daha bilinçli oldukları söylenebilir. Çünkü helvanın peçetelere sarılarak dağıtılması bir yandan helvanın toz gibi dış etkenlerden korunmasını sağladığı diğer yandan da helvanın yenilmesinden sonra el ve dudakların silinerek temizlemesine imkân tanımaktadır. Bu da helva geleneğinin uygulanmasında kişisel

*Yıldızeli'nin Karalar Köyünde Değişim, Dönüşüm, Uygulanış ve İşlevleriyle Ölü Helvası
Geleneği*

temizliğin belirleyici bir unsur olarak sürece dâhil olduğunu göstermektedir. Sözü edilen unsur aynı zamanda helva geleneği için dönüştürücü bir unsur olarak da işlev görmektedir.

Helva yapımının zahmetli olmasına rağmen terk edilmemesi de üzerinde durulması gerekli bir konudur. Yörede ölü helvası olarak hazır helvanın kullanılmaması, cenaze sahiplerinin mutlaka evlerinde helva yaptırılmaları geleneğe verilen önemi göstermektedir. Bu önemin helva yapımının din ve geleneğin sınırları içinde ele alınmasından kaynaklandığı sonucuna varılmıştır. Buradan hareketle din ve geleneğin sahada kişisel ve toplumsal davranışlar bakımından belirleyici olma özelliğini devam ettirdiği sonucuna ulaşılabılır. Yapılan gözlemler neticesinde sahada bu geleneğin devam edeceği düşünülmektedir. Bu devamlılık konunun daha geniş kapsamlı çalışmalarla ele alınmasıyla pekiştirilebilir.

Sahada yapılan çalışma sonucunda helva yapımının dinî, toplumsal, ekonomik boyutları olduğu kanaatine varılmıştır. Bu alanlarla sıkı ilişkisinin bir sonucu olarak uygulamanın ritüel, statü ve saygınlık, sosyalleşme, hatırlama ve rahatlama gibi işlevleri gerçekleştirdiği görülmüştür. Ayrıca sahada helva ustalarının yetişmesi usta-çırak ilişkisi içinde gerçekleşmektedir. Bu da konunun çok önemli bir kültürel aktarım aracı olduğunu göstermektedir.

Kaynakça

- Aça, M. (2021a). Türklerde ölü aşı verme geleneğinin bir parçası olarak helva dağıtma. S. Deniz (Ed.), *Türk kültüründe helva* (s. 6-10) içinde. Marmara Üniversitesi Yayınları.
- Aça, M. (2021b). Ölümle ilgili inanış ve uygulamalar. M Aça (Ed.), *Halk bilimi el kitabı* (s. 388-389) içinde. Nobel Yayınları.
- Albayrak, A. ve Arıcı, İ. (2007). Elazığ'da taziye geleneği. *Fırat Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 12(2), 33-44.
- Atak, M. ve Atak, Z. (2022). Modernite ve postmodernitede değişen ölüm algısı. *İbni Haldun Çalışmaları Dergisi* 7(2), 119-133.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Millî Folklor*, 87, 159-169.
- Bolçay, E. (2014). Erzurum'da cenaze gelenekleri. *Türkbilig*, 28, 111-118.
- Bozgaçcı, E. C. (2023). Türk mutfak kültüründe helva ve helva gelenekleri. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8, 191-200.
- Cengil, M. ve Baran Tekin, D. (2016). Kutsal zaman, algılanış biçimi ve ibadet hayatına etkileri. *Hitit Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 19(29), 33-63.
- Dinç, M. (2021). Halk bilgisinin beslenme ve mutfak kültürüne dönük temsilleri. M. Aça (Ed.), *Halk bilimi el kitabı* (s. 287-314) içinde. Nobel Yayınları.
- Ersoy, R. (2002). Türklerde ölüm ve ölü ile ilgili rit ve ritüeller. *Millî Folklor*, 54, 86-101.
- Gaspak, A. (2016). Alevilerde ölümle ilgili inanış ve uygulamaların dinler tarihi açısından değerlendirilmesi (Arguvan örneği). *Fırat Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 21(2), 107-127.
- Gül, M. (2021). Gelmugad yoklama defteri.
https://www.sivastimes.com.tr/haber/gelmugad_yoklama_defteri-7397.html. adresinden 11 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.
- Irmak, Y. (2016). Doğumdan ölüme Bingöl geçiş dönemleri inanç ve uygulamaları. *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11, 113-132.
- Irmak, Y. (2019). Bingöl mutfak kültürü ve gastronomi turizmi. *Bingöl Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 111-144.
- Irmak, Y. (2024). Türk kültüründe tören yemeklerine işlevsel bir yaklaşım. *Motif Akademi Dergisi*, 17(46), 486-515.
- Öğüt Eker, G. (2018). Farklı görme biçimleriyle modern dünya ritüeli olarak yemek kültürü: Sınama/erginlenme ve intikam alma gizli işlevleri. *Millî Folklor*, 120, 170-183.
- Örnek, S. V. (1995). *Türk halkbilimi*. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Samancı, Ö. (2018). Türk mutfak kültüründe helva geleneği.
<https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/53/Turk-Mutfak-Kulturunde-Helva-Gelenegi---Sn-Doc-Dr--Ozge-Samanci-.html> adresinden 11 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.
- Sayar, S. (2011). Destanlardan günümüze doğum, ölüm âdet ve inanışları [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Cumhuriyet Üniversitesi.

*Yıldızeli'nin Karalar Köyünde Değişim, Dönüşüm, Uygulanış ve İşlevleriyle Ölü Helvası
Geleneği*

Sayar, S. (2020). Bağlamdan işleve, efsaneden argoya 'pamukta yatmak', *AKRA Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi*, 20, 151-161.

Sayın Alsan, Ş. (2022). Türk kültüründe ölüm olgusu ve ölüm sonrası ritüelleri. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 15(37), 179-196.

Tan, N. (2016). Deyim araştırmalarına katkılar: Üç deyim.

<https://tdk.gov.tr/wp-content/uploads/2016/06/20160622.pdf> adresinden 11 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.

Yıldızeli Kaymakamlığı (2024). Karalar.

<http://yildizeli.gov.tr/karalar>. adresinden 11 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.