

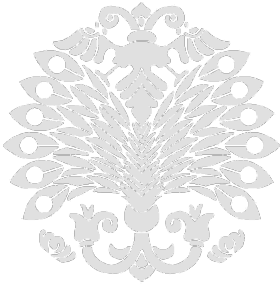
Maddeden Mânâya Bir Tatlının Serüveni: Helvanın Klasik Türk Edebiyatındaki Akisleri

A Dessert Adventure from Matter to Spirit: Reflections of Halva in Classical Turkish Literature

Emre VURAL



Amasya Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Türkçe
ve Sosyal Bilimler Eğitimi Bölümü, Eski Türk
Edebiyatı Anabilim Dalı, Amasya, Türkiye



Geliş Tarihi/Received: 18.07.2025
Revizyon Veriliş
Tarihi/Revision Issued: 03.08.2025
Revizyon Bitiş
Tarihi/Revision Ended: 04.08.2025
Kabul Tarihi/Accepted: 05.08.2025
Yayın Tarihi/Publication
Date: 22.09.2025

Sorumlu Yazar/Corresponding author:

E-mail: emre.vural@amasya.edu.tr

Cite this article: Vural, E. (2025). A Dessert Adventure from Matter to Spirit: Reflections of Halva in Classical Turkish Literature. *A Journal of Iranology Studies*, 23, 61-69.

Atıf: Vural, E. (2025). Maddeden Mânâya Bir Tatlının Serüveni: Helvanın Klasik Türk Edebiyatındaki Akisleri. *Doğu Esintileri*, 23, 61-69.



Content of this journal is licensed under a
Creative Commons Attribution-Noncommercial
4.0 International License.

Öz

Yüzyıllar boyunca farklı coğrafyalarda gelişen Türk mutfak kültürü, zengin ve köklü bir arka plana sahiptir. Orta Asya'dan Balkanlara, Afrika'dan Karadeniz'in kuzeyine kadar yer alan bölgelerde farklı dinî ve etnik yapıya sahip olan milletlerle kültürel etkileşime giren Türk mutfağı, kendine has özelliklerini her zaman için korumayı başarmıştır. Farklı kültürlerden aldığı yemekleri, tatlıları, içecekleri yeniden yorumlayan Türk mutfağı, eşsiz ve benzersiz bir mutfak kültürü oluşturmayı başarmıştır. Bu kültürün içerisinde helvaların ise ayrı bir yeri vardır. Arap menşeli bir tatlı olan helvanın kültür tarihinde bıraktığı izler, klasik Türk edebiyatı metinlerinde de bulunmaktadır. Klasik edebiyatın hayal dünyasına uygun bir şekilde oluşturulan beyitlere bakıldığında bir tatlı olarak helvanın kültürel değerlerinin izleri sürülebilir. Çalışmamızdaki asıl amaç Türk kültüründe önemli bir yere sahip olanın helvayla ilgili divan şairlerinin hangi hayalleri kurguladıklarını ve helvayla ilgili hangi bilgileri okuyucularına ilettiklerini tespit etmek olacaktır. Ancak divan şairlerince ele alınan helva konusu, çok geniş bir alanda kullanıldığı için çalışmamızı belli bir alanda sınırlamak zorunda kaldık. Bu bağlamda çalışmamızı; sevgili tasvirinde helva, hayran olanların helva kullanımı ve ölünün ardından helva sunumu başlıkları altında değerlendirmeyi uygun gördük.

Anahtar Kelimeler: Klasik Türk edebiyatı, mutfak kültürü, tatlılar, helva.

ABSTRACT

The Turkish culinary culture, which has developed over centuries across various geographies, possesses a rich and deep-rooted background. Engaging in cultural interaction with nations of diverse religious and ethnic structures from Central Asia to the Balkans, from Africa to the northern regions of the Black Sea, Turkish cuisine has consistently managed to preserve its unique characteristics. While reinterpreting dishes, desserts, and beverages influenced by different cultures, Turkish cuisine has succeeded in forming a distinctive and unparalleled gastronomic tradition. Within this culinary tradition, helva holds a special place. Originally an Arabic dessert, helva has, over the course of history, become a beloved and culturally significant element among the Turks. The traces of this transformation are also evident in classical Turkish literature. When examined through the lens of couplets shaped by the imaginative world of classical literature, one can discern the cultural values attributed to helva as a dessert. The primary aim of this study is to identify the types of imaginative constructs that divan poets developed around helva, a dessert of significant cultural importance in Turkish tradition, and to determine the kinds of information conveyed to their readers in this context. However, given the extensive and multifaceted use of helva by divan poets, it has been necessary to limit the scope of our study. Accordingly, we have chosen to categorize our analysis under three main themes: the depiction of helva in the portrayal of the beloved, the use of helva by admirers, and the offering of helva following death.

Keywords: Classical Turkish literature, culinary culture, desserts, helva.

GİRİŞ

Toplumların kültürünü yansıtan önemli unsurlardan birisi de mutfaktır. Toplumun geçmişten itibaren benimsediği inançlar, bulunduğu coğrafyalardaki özellikler ve kendisini dizayn ederken kullanmış olduğu ekonomik ve siyasal olguların izleri mutfak kültüründe sürülebilir. Türkler, Orta Asya'dan batıya ilerlerken karşılaştıkları toplumların yemek kültürleriyle karşılıklı etkileşime girerek mutfak kültürlerini sürekli olarak geliştirmişlerdir. Bu etkileşim, Anadolu'ya yerleştikten sonra Selçuklu ve beylikler dönemleriyle birlikte Osmanlı Devleti zamanında da artarak devam etmiştir. Geniş bir coğrafyada farklı inançlara ve kültürlere sahip olan pek çok medeniyetle karşılaşan Osmanlı Devleti, sadece kendi mutfak kültürünü değil Çin'den Amerika'ya, Rusya'dan Mısır'a kadar uzanan çok geniş bir coğrafyada mutfak kültürüyle ilgili önemli değişimlere sebep olmuştur. Zengin bir senteze sahip olan Osmanlı mutfağı, ilk başta kendisine uzak olan mutfak kültürünü yaratıcılıkla bileştirerek kendine özgü olarak yeniden yorumlamıştır (Işın, 2014, s. 7). Osmanlı mutfağının tamamında görülen bu durum; yemeklerin, tatlıların ve şerbetlerin bambaşka bir dönüşüme uğramasına sebebiyet vermiştir.

Coğrafi ve kültürel yapısından dolayı et ve pilav yemeklerinin ön plana çıktığı Osmanlı mutfağında tatlılar ve şerbetler de önemli bir yere sahiptir. Tatlının olmadığı bir Osmanlı sofrasından asla söz edilemez. Sıradan, günlük yemeklerde yenilen tatlı; toplum için önemli olan ziyafetlerde ve Ramazan sofralarında ayrı bir ehemmiyet verilerek hazırlanırdı. Helva, lokma, kadayıf, zerde, aşure, muhallebi, sütlaç gibi tatlılar farklı çeşitleriyle özel günlerde sofralardaki yerini alırdı. Osmanlı mutfağında tatlıya verilen bu önemin arka planında ise Türklerin Araplarla kültürel teması bulunmaktadır. Tarihî sürece bakıldığında Orta Asya Türklerinin Çinliler gibi tatlıya düşkün olmadıkları görülür. İslamiyet'in etkisiyle birlikte Arap kültürüne yakınlaşan Türklerde tatlı yeme alışkanlığı başlamış, sonrasında ise bu durum Osmanlı Dönemi'nde artmıştır (Yerasimos, 2010, s. 237). Hatta Osmanlı döneminde Türk mutfağının tatlı ve şekerleme açısından rakipsiz bir konuma ulaştığını söylemek de abartısız olmaz. Arap ve İran mutfağından belli oranda alınan mutfak kültürünü Osmanlı Türkleri, birçok yenilikle ileri bir noktaya götürmüşlerdir. Türklerin hayatın her alanında yemeğe önem vermesi ve özellikle tatlıların toplumun bütün kesimleri için manevî bir değere sahip olması, sözü edilen gelişmenin temel noktalarıdır (Işın, 2019, s. 13).

Türklerin Araplardan öğrendiği ve kendilerince yorum katıp farklı bir hâle dönüştürdüğü tatlılardan birisi de helvadır. Tatlı, şirin, güzel anlamlarına gelen *hulv* kelimesinden oluşturulan helvanın ilk yapıldığı bölge; Ortadoğu ve Balkan ülkeleridir. Türk, Arap ve Yahudi toplumlarının yaşadıkları bütün coğrafyalarda helvayı görmek mümkündür (Tufan, 2008, s. 125). Başlangıçta bir Arap tatlısı olmasına rağmen helva, Müslüman Türklerin genel tatlısıdır. Helva, sadece saray eşrafinın ve İstanbul'daki halkın tükettiği bir tatlı değildir. Tüm imparatorluğun, toplumun her kesiminin tatlısı olan helva; aynı zamanda törensel bir anlamı da zaman içinde edinmeyi başarmıştır (Yerasimos, 2010, s. 148). Temel malzemesi un, irmik, yağ, şeker, süt ya da kaymak olan helva; hem yapılmasının kolay olması hem de lezzetiyle pek çok törende misafirlere sunulan önemli bir lezzet olarak karşımıza çıkar. Doğumlarda, ölümlerde, askere giderken, hac dönüşünde, okula başlayan çocuklar için vs. Osmanlı evlerinde çeşitli helvalardan yapılır ve yapılan bu helvalar dağıtıldı (Araz, 2009, s. 18).

Osmanlı kültüründe helvanın konumuna bakıldığında, helvaya toplumun bütün kesimleri tarafından sosyolojik bir değer katıldığı görülür. Çeşitli sebeplerle yapılan helvanın etrafında zengin, güçlü ve etkileyici bir kültür oluşmuştur. Hatta denilebilir ki bir insanın hem doğumunda hem de ölümünde yenilen tek şey helvadır. Bu denli etkileyici bir kültür ögesi olan helva, Osmanlı toplumu içinde özel helva türlerinin oluşmasına da sebep olmuştur (Tufan, 2008, ss. 125-126). Bu özel helva türlerinden birisi de "gaziler helvası"dır. Avrupa'ya sefere çıkan Osmanlı ordusundaki askerler için özel olarak hazırlanan bu helva türü, Edirne'de ordunun uğurlanışında ve karşılanışında askerlere moral vermesi için dağıtıldı (Özbil, 2011, s. 59). Savaş meydanında mücadele eden gaziler için yapılan helva, yeri ve zamanı geldiğinde nefis mücadelesi içindeki sâfiller için de yapılmıştır. Türk kültüründeki helvanın yolculuğuna bakıldığında başta Mevlevîler olmak üzere pek çok tarikat ve dergâhta helva pişirildiği ve başta dinî günler olmak üzere âyinlerde ve sohbetlerde helva yapılarak dağıtıldığı bilinmektedir (Ceylan ve Yaman, 2018, ss. 2176-2177). Bunların dışında helva sohbetlerinden de bahsetmek gerekir. Eski zamanlarda kış mevsiminde yapılan toplantıların genel adı olan helva sohbeti; devlet erkânını, vüzerâyı, esnafları, zenginleri ve sanat erbabını bir araya getiren önemli bir gelenektir. Bu toplantılar sırasında musikî ve şiir dinletileri gerçekleştirilerek gümüş tepsiler içinde helvalar yenirdi (Pakalın, 1993, ss. 797-798).

Osmanlı coğrafyasında yapmış olduğu seyahatlerle önemli bir yere sahip olan Evliyâ Çelebi (ö. 1682), *Seyahatnâme*'sinde Osmanlı sınırları içinde yapılan helva çeşitlerinden bahsederek bizlere kayda değer bilgiler verir. Evliyâ Çelebi, helva ifadesini sadece bugün bizim anladığımız helva tatlısı anlamında değil; unlu/nişastalı, yağlı, ballı ya da şekerli tatlıların genel adı olarak

kullanır. Bu durum da Evliyâ Çelebi'nin bahsettiği tatlılardan hangilerinin gerçek anlamında helva olduğunu anlamamızı zorlaştırır. Ancak her şeye rağmen Evliyâ Çelebi, bizlere helva kültürüyle ilgili önemli bilgiler aktarır. Öyle ki Konya, Edirne, Güzelhisar, Basra, Mısır ve Hama gibi şehirlerde bulunan helvahanelerin varlığının bildirilmesi bile Osmanlı Devleti sınırları içerisinde helvanın ne kadar geniş bir alana yayıldığının göstergesidir (Yerasimos, 2019, ss. 194-196).

Klasik Türk edebiyatı özelinde helva konusu incelendiğinde karşımıza divan şairlerince oluşturulmuş çok zengin içerikler çıkar. Osmanlı toplumunda hayatın her döneminde yapılan, sosyal bir unsur olarak kullanılan helva; aynı şekilde beyitlerdeki yerini de almıştır. Şairin Sabırla Helva Yaptığı Koruk (Deniz, 2021, ss. 128-141), Divan Şiirinde Helvaya Dair Bazı Ayrıntılar (Say, 2021, s. 164-175), Klasik Türk Şiirinde Helva ile İlgili Benzetmeler (Öz, 2021, ss. 164-175) adlı çalışmalar konumuz dahilinde daha önceden ortaya konulan çalışmalardan bazılarıdır. Bu çalışmalarda klasik Türk edebiyatında önemli bir kültür ögesi olarak kaşımıza çıkan helvaya dair pek çok bilgi okuyuculara aktarılmıştır. Biz ise bu çalışmamızda, helvayla ilgili daha önce araştırmacıların hiç değinmediği ya da kısmen değinmiş olduğu konular hakkında bilgi vererek klasik Türk edebiyatında helvanın kullanımına dair yeni bilgileri araştırmacılara sunmaya çalışacağız.

Sevgili Tasvirinde Helva

Klasik Türk edebiyatında oluşturulan helva tasvirlerine bakıldığında şairlerin sevgilinin güzellik unsurlarını anlatmak için helvadan oldukça yararlandıkları görülür. Sevgilinin yüzünün veya ağzının helva, gözlerinin bu helvayı süsleyen badem, sevgilinin hattının helva dumanı olarak düşünüldüğü beyitlerde sevgili; âşğın karşısına etkileyici bir tatlı olan helva şeklinde çıkar. Helva olarak tasvir edilen sevgili ise âşğı cezbetme noktasında oldukça mahirdir.

Helvanın bir çeşidi olan sükkerî 'şekerli' helvanın sevgili olarak tasvir edildiği şiirde Süvârî (ö.?), sevgilinin la'l taşına benzeyen dudağının üstünde bulunan ıslaklığı gül suyuna benzetmiştir. Bunu yaparken de sükkerî helvanın üzerine serpilen gül suyundan yararlanmıştır:

“Silme la'lün terlerini çün bilürsin dil-berâ
Sükkerî halvânın üstine saçarlar çok gül-âb”
(Gıynaş, 2017, s. 309)

Osmanlı mutfağında aromatik bir tat vermesi için bazı helva çeşitlerine gül suyu katıldığı bilinmektedir. Ali Eşref Dede tarafından yazılan *Yemek Risalesi* adlı eserin fasl-ı hâmis heyvâyât ve kadâyifler ve kaymaklu saray ekmeği baklavalara envâi beyânındadır adlı bölümde üç çeşit sükkerî helvadan bahsedilir. Bu helvalara bakıldığında hamuruna gül suyu katılan ve bir çeşit lokum olarak servis edilen 'sükkerî ağız miski terkibi' tarifinden bahsedilmektedir (Halıcı, 1992, s. 13-27) Yukarıdaki beyte bu açıdan bakıldığında sevgilinin la'l dudağından kinaye olan bu sükkerî helvanın bahsi edilen sükkerî ağız miski olduğu söylenebilir. Emrî (ö. 1575)'ye ait farklı bir beyitte de benzer bir kullanım söz konusudur:

“Leb mi bu yâ yâkût mı yâ la'l-i Bedahşân
Halvâ mı bu yâ şehd mi şekker mi nedür bu”
(Saraç, 2002, s. 230)

Kâbilî (ö.?) ise sevgilinin yüzü ile helva arasında bir bağ oluşturarak sevgilinin güzelliğinden bahsetmektedir. Şair, fırından taze çıkmış helvanın dumanını sevgilinin ayva tüylerine benzeterek bir hayal oluşturmuştur. Şiirde dumanın sevgilinin dudaklarının üzerinden çıkması ise oldukça manidardır. Şair, sevgilinin dudaklarını doğrudan helvaya benzetmiştir:

“Lebleri üstinde yârün tâze hatt ey Kâbilî
Sanasın kim dûddur halvâ-yı şîrînden çıkar”
(Gıynaş, 2017, s. 725)

Ayva tüyü 'hat' ve helva ile oluşturulan bir başka şiirde Vizeli Ramazan Behiştî (ö. 1571/72?), sevgilinin farklı bir özelliğine dikkat çekmektedir. Yeni çıkan ayva tüyleri 'nev-hat' ve kaşları ile 'şekl-i çâr ebrû' dört şekilli kaşa sahip olan sevgili, âşğın karşısına çıkarak onu etkilemektedir. Şiirde bahsi edilen bu kaş, baklava dilimi şeklinde kesilen helva dilimi olarak da düşünülebilir. Yemeye hazır bir şekilde âşğa sunulan bu dilimli helva ise içerisinde ilaç 'dârû' barındırmaktadır. Şairin böyle bir hayal kurmasının arka planında ise eski zamanlarda ilaçların tatlıyla verilmesi anlayışının olduğu söylenebilir:

“Hüsnüne nev-hat lebün kim şekl-i çâr ebrû virür
 ‘Âşıkı öldürmege halvâ ile dârû virür”
 (Aydemir, 2018, s. 149)

Osmanlı mutfağında hazırlanan helva tariflerine bakıldığında bazı helvaların özellikle bademle yapıldığı görülür. Farklı helva çeşitlerinde badem kullanılsa da helva-i sâbûnî adı verilen helva türünde diğerlerine göre daha fazla badem kullanılır. Osmanlıların yüzyıllar boyunca en çok tükettikleri tatlı türü olan helva-i sâbûnî, nişastadan yapılan bol bademli bir tatlıdır (Yerasimos, 2010, s. 78). Ayrıca Osmanlı mutfağında şeker ağdasına badem karıştırılarak yapılan badem helvası da bulunmaktadır (Işın, 2010, s. 39). Toplum tarafından bu denli rağbet gören bu helva çeşitleri divan şairleri tarafından oluşturulan hayal dünyasındaki yerini de almıştır. Sevgilinin yüzünü helva olarak hayal eden Revânî (ö. 1523/24), sevgilinin bir başka güzellik unsuru olan gözünü ise helvaya ayrı bir güzellik ve tat veren badem olarak düşünmüştür:

“Gözlerün zeyn eylese n’ola leb-i şîrînüni
 Yaraşur bâdâmlar helvâ-yı şîrîn üstine”
 (Avşar, 2017, s. 409)

Yukarıdaki beyitle benzer bir hayal kurgusuyla oluşturulan şiirde Zâtî (ö. 1547); kendi şiirini helvaya, sevgilinin gözlerini ise helvayı süsleyen bademe benzetmiştir. Şaire göre sevgilinin güzellik unsurlarının anlatıldığı şiire, sevgilinin bademe benzeyen gözleri eklenirse ortaya son derece güzel bir helva çıkar. Zâtî’nin kurguladığı şiirde, bademle helvanın ayrılmaz bir bütün içinde yer aldığı görülür:

“Nigârün çeşmin an şî’ründe Zâtî
 Be-gâyet hûb olur halvâda bâdâm”
 (Tarlan, 1970, s. 414)

Revânî (ö. 1523/24), ise sevgilinin yüzünün helva olarak düşünüldüğü şiirinde ‘kıрма badem’ adı verilen bir helva çeşidinden bahsetmektedir. Kıрма badem için şu bilgiler verilebilir: “Kırma helva 16. yüzyılda ağdadan yapılan bir şekerleme. Bademlisi (helvâ-yı kırma bademî) 16. yüzyıl başında sarayda yapıldığı gibi çarşıda da satılırdı. Belki “kıрма helva” ismini sert olduğu için kırarak parçalamak gerektiğine işaret ediyor. Nitekim helvacıların koz helvası gibi şekerlemelerini kırmak için çekiç taşıdıkları biliniyor.” (Işın, 2010, s. 212).

“Beni hayrân iden yârün lebiyle çeşmidür dâyim
 Be-gâyet hûb olur helvâ olıcak kırma bâdâmı”
 (Avşar, 2017, s. 450)

Lâle devri şairi olarak İstanbul’da düzenlenen Sâdâbâd eğlencelerine ve helva gecelerine katılarak (Macit, 2017, ss. 10-11) bu meclislerdeki kültürel unsurları okuyucularına aktaran Nedîm (ö. 1730)’in şiirlerinde de helva kültürüne ait pek çok bilgi bulunmaktadır. Nedîm, Sadrazam İbrahim Paşa (ö. 1730)’yı övdüğü ve bir helva gecesini anlattığı şiirinde; klasik Türk edebiyatındaki sevgilinin dudağından kinaye olan leb-i dilber helvasından bahsetmektedir. Bir söz oyunu içinde oluşturulan beyitte şair, çeşitli helvalar ile leb-i dilber helvasını kıyaslamış ve bunların içinden leb-i dilber helvasının lezzet anlamında bir başka olduğunu ifade etmektedir. Şiire farklı bir açıdan bakıldığında ise aslında şair, sevgilinin güzellik unsurlarının her birinin bir diğerinden güzel olduğunu ancak bunların içinden sevgilinin dudağının ‘leb-i dilber’in farklı olduğunu dile getirmektedir:

“Helvâlara söz yok hepsi nâzûk ü şîrîn
 Hoş cümlesi ammâ ki efendim leb-i dil-ber”
 (Macit, 2017, s. 98)

XIX. yüzyıla ait *Et-Terkîbât Fî Tabhi’l-Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)* adlı eserde Nedîm’in söz ettiği leb-i dilber helvasının tarifinden bahsedilmektedir. Bal ve undan yapılan bu helvanın içinde badem ve gül suyu da bulunmaktadır (Kut, 1986, s. 4). *Tarihte 50 Türk Yemeği* ‘nde ise İstanbul’da adına leb-i dilber (dilber dudağı) denilen ‘Yengem Duymasın Helvası’nın tarifi vardır. Gayet nazik ve latif bir helva çeşidi olan leb-i dilber, nişastayla yapılır (Ünver, 1948, ss. 18-19)

Osmanlı toplum hayatında manevî dünyanın saltanat sahipleri olan, garip görünüşleri ve davranışlarıyla toplum tarafından hem benimsenen hem de ötekileştirilen, marjinal yaşayışları ile dikkat çeken zümrelerden birisi de kalenderîlerdir. Dine ve ahlaka aykırı tutum ve davranışlarıyla ön plana çıkan bu zümrenin kendilerine has pek çok davranış şekli bulunmaktadır. Hayata karşı umursamaz bir tavır içinde bulunan kalenderîlerin bu aykırı davranışlarından birisi de esrar kullanmalarıdır. Bellerindeki kemerde cür'a-dân diye adlandırılan esrar kesesi ile dolaşan bu zümre, zaman ve mekân fark etmeksizin esrar kullanarak kendilerinden geçerler (Şentürk, 2015, ss. 144-159).

Gelibolulu Mustafa Âlî (ö.1600), *Mevâidü'n-nefâis fî kavâid'l-mecâlis*'in on yedinci bölümünde keyifte aşırılık başlığı altında beng ve esrar kullanan tiryakilerin çeşitli özelliklerinden bahseder. Bahsi edilen bu tiryakilerin konumuz dahilinde en dikkat çekici özellikleri ise uyuşturucu madde kullandıktan sonra tatlı yeme ihtiyacı duymalarıdır: "Halk arasında yitik kimseler dedikleri sayıya gelmez haşarat, beng yiyen pislerdir ki durmadan macun ve gubâr yerler. Yahut karapehlivan dedikleri murdarı tıkınırlar. Ondan sonra boş kuruntulara ve hayallere dalarlar. Bu aralıkta kimi kendilerinden geçmiş, sus pus dururlar; kimi kaşınırlar tâ ki yalancı iştihaları gelir yetişir. Tatlılar ve yemekler düşünerek kolu kanadı birbirine girer. Eğer aşağılıklardan ise ya pekmez ya ağda ister. Orta tabakadan ise, dağda taşa süzme bal sevdasına düşer. İleri gelenlerden ise canı şeker şerbeti ve bazı tatlılar çeker." (Gökyay, 1978, ss. 85-86). Bu sebepten dolayı esrârkeşler yanlarından şeker ve tatlıyı eksik etmezler (Onay, 2016, s. 167).

Kalenderîlerin uyuşturucu kullandıktan sonra tatlı ihtiyaçlarını gidermeleri durumu, divan şairlerinin helvayla ilgili oluşturdukları hayallerde de yer alır. Sehâbî (ö. 1564)'ye göre tiryaki olan kişi kendinden geçtiği için artık acı şarap 'şarâb-ı telh' ona keyif vermemeye başlamıştır. Şair, acı şarabın yerine sevgilinin dudağının balından oluşan tatlı helvayı tercih etmektedir:

"İçmem şarâb-ı telh lebün şehdi var iken
Tiryâkiyem gelür bana halvâ-yı ter lezîz"
(Bayak, 2017, s. 43)

Sevgilinin dudağının helva olarak düşünüldüğü şiirde Sehî (ö. 1548/49?), abdâl zümresinin hayran olduktan sonra helvaya olan düşkünlüklerini gözler önüne sermektedir. Hayranlığın 'esrar sarhoşluğu' anlamı (Şentürk, 2015, s. 159) dikkate alındığında, bu hâlde olanların helvaya olan tutkuları daha açık bir şekilde ortaya çıkar:

"Sehî biz lebleri helvâsına hayrân geçerüz
Bengî abdâllaruz kim severüz tatlıyı"
(Yekbaş, 2020, s. 324)

Klasik Türk edebiyatında âşğın zihni, sürekli olarak sevgiliyle meşguldür. Hayatının her anında sevgiliyi düşünen âşık, zihninde sevgiliye dair çeşitli senaryolar üreterek efkarlanır. Âşık da görülen bu özellik gece vakitlerinde ise iyice artar. Toplumun bütün kesiminin evlerine çekildiği bir ortamda zihniyle baş başa kalan âşık, sevgilisine hatıra getirerek dertlerine yeni dertler ekler. Ravzi (ö. 1600'den sonra) de böyle bir ortamda yâdına sevgilisinin dilber dudağını getirerek efkârlanmıştır. Şairin sevgilinin dudağına bakışı ise beng içmeye mübtela olmuş kişinin helvaya olan bakışı gibidir. Şiirdeki dilber lebi ifadesi helva anlamına gelecek şekilde şair tarafından bilinçli olarak kullanılmıştır:

"Ravziyâ her gice dil-ber lebi fikrinde gönül
Benzer ol bengîye kim eyleye halvâya nazar"
(Aydemir, 2017, s. 241)

Sevgilisinin aşkının sırlarıyla kendisinden geçmiş olan Mostarlı Hasan Ziyâ'î (ö. 1584), ise vuslat helvasına kavuşamadığı için hayranlık içimdedir. Şairin hayran olmasının aslında iki sebebi bulunmaktadır. Bunlardan ilki beng kullanımından dolayı oluşan hayranlık. İkincisi ise hayran bir hâlde bulunan şairin- bir anlamda hayal dünyasında olan- yine de sevgilisine kavuşamamasıdır. Şair, dünyayı ve içindekileri hayal olarak tasavvur ettiği ortamda bile sevgilisine kavuşamamanın hayranlığı içindedir:

"Ziyâ'î bengî-i esrâr-ı 'aşk-ı dil-berem ammâ
Müyesser olmadı halvâ-yı vaslı buna hayrânem"

(Gürgendereli, 2017, ss. 155-156)

Abdâl ve kalenderî zümrelerinin bir özellikleri de mânâ âlemindeki sırlara vakıf olmalarıdır. Gerçek aşkın temsilcisi konumunda bulunan bu zümrenin mensubları, klasik Türk edebiyatında özellikle zâhid tipiyle karşı karşıya gelerek bu özelliklerini vurgularlar. Gelibolulu Mustafa Âlî (ö. 1600) de kendisini gerçek aşkın hakikatini anlayan bir abdâl olarak betimlediği şiirinde sadece hayran olan âşıkların (gerçek anlamda aşkı deneyimleyenlerin) helvanın lezzetini anlayabileceğini söylemiştir:

“Lezzet-i kand-ı lebün hayrân abdâlıdur fâş eyleyen
Lâ-cerem hayrân olan yeg bildi halvâ lezzetin”
(Aksoyak, 2018, s. 995)

Rûmeli abdâllarından olan Hayretî (ö. 1534/35) ise bir âşık olarak gam sofrasının nimetini tatmış ve artık hayran olanlarla gam helvasını tatmayacağını belirtmektedir. Şair, sevgilisinden ayrı kaldığı bir ortamda çekmiş olduğu sıkıntıların ve eziyetlerin kendisini yetiştirdiğini belirtmiş, bundan sonraki süreçte hayran olması için ne benge ne de beng kullandıktan sonra yenilen helvaya ihtiyacı kalmadığını dile getirmiştir:

“Dadın aldum ni’met-i hân-ı gamun şimden girü
Yimezem ey Hayretî hayrânla ben helvâ gamın”
(Çavuşoğlu ve Tanyeri, 2023, s. 231)

Ölünün Ardından Sunulan Helva

Tüm canlılar için vazgeçilmez bir son olan ölüm, öteki dünyanın varlığına her zaman için inanan Türkler için bir yok oluştan daha ziyade ruhlar âlemine göç anlamına gelmiştir. Adına ölüm denilen bu göç ise Türkler tarafından çeşitli dinî ve kültürel motiflerle donatılarak farklı şekilde yorumlanmıştır. Ölen kişinin ardından aş verme geleneği de bu yorumlamalardan bir tanesidir. Aslında bu gelenek, daha eski dönemlerde bizzat ölünün kendisine verilirken daha sonraki dönemlerde ölen kişinin adına başkalarına verilmiştir (Aça, 2021, s. 6-9).

Hun ve Gök-Türk dönemlerinden itibaren görülmeye başlayan ve *Dede Korkut Hikâyeleri*’nde de izleri görülen ölüye aş vermeyi, Türkler önemli bir vazife olarak görmüşlerdir. Manevî kültürün zaman içinde Türkler arasında gelişmesiyle birlikte bu vazife, sevabını ölünün ruhuna bağışlamak üzere fakirlere yemek ve helva dağıtmak şekline dönüşmüştür (İnan, 1976, s. 153-154). Divan şairlerinin de bazı beyitlerinde ölünün ardından helva dağıtılması geleneğine yer verdikleri görülür. Sevgilisinin la’l dudağından dolayı ölümle karşı karşıya gelen Emrî (ö. 1575), yine de sevgilisinin dudağını anmaktan geri kalmaz. Çünkü şaire göre ölen kişi helvayla anılır. Şair, ölünün ardından helva verilmesi geleneğinden bahsederken, daha önceki beyitlerde olduğu gibi sevgilinin dudağını helvaya benzetmiştir:

“La’l-i şîrînünle ansan küştenün cânın n’ola
Her kişi halvâ ile anar ölüsü cânını”
(Saraç, 2002, s. 386)

Öldükten sonra yazdıkları şiirlerle hatırlanmak her divan şairinin arzuladığı bir durumdur. Mostarlı Hasan Ziyâ’î (ö. 1584) ise bu arzusunu, ölünün ardından dağıtılan helva geleneği içinde aktarmaya çalışmıştır. Şair, nasıl ki ölünün ardından helva dağıtılınca ölen kişi tatlı olarak hatırlanıyorsa ben öldükten sonra da şiirlerim tatlı bir helva gibi hatırlansın demektedir:

“Öldüğinden sonra güftârî Ziyâ’î hastenün
Fî’l-mesel benzer halâvetde öli helvâsına”
(Gürgendereli, 2017, s. 206)

Âşık ile sevgili arasına girerek âşığın sevgiliye ulaşmasını engelleyen rakip, klasik Türk edebiyatında âşığın en büyük düşmanlarından birisidir. Kötü huylu, fitneci ve kıskanç olan rakip; sahip olduğu bütün kötü özelliklerini âşıkla sevgilinin arasına girmek için kullanır. Rakibin yapmış olduğu eziyetlerden dolayı dünyası kararan âşık için rakibin ölümü ise bir sevinç kaynağıdır (Şentürk, 1995, s. 1-89). Feleğin talihi üzerindeki etkisinden dolayı istediklerine ulaşamayan bir âşık portresinin

anlatıldığı şiirde Muhibbî (ö. 1566), sevgilisine kavuşamayacağının farkına varmıştır. Bu durumdan dolayı üzüntü duyan âşığı, bir nebze de olsa mutlu edecek husus ise rakibin helvasını yemektir:

“Ey Muhibbî çerh-i gaddârun elinden âh [u] vâh
Çünkü dil-ber vâsıl olmaz bârî helvâ-yı rakîb”
(Yavuz ve Yavuz, 2016, s. 216)

Matemî (ö. 1595/96?)’ye göre ise ebedî hayata ulaşma arzusunda olan kişi için ne sevgilinin dudağının ne de rakibin ölümünün ardından yenilen helvanın bir kıymeti vardır. Âb-ı hayât’ı arzulayan şair, bu dünyanın geçici arzularından vazgeçme isteğindedir. Şiirde konumuz dahilinde öne çıkan vurgu ise sevgiliye kavuşma arzusuyla rakibin helvasını yeme isteğinin eşdeğer olmasıdır:

“Hasret-i âb-ı hayât u nûş-ı dârû-yı bekâ
Mahv ider dilden leb-i cânân u halvâ-yı rakîb”
(Gıynaş, 2017, s. 342)

Âşığın bahtsızlığından dem vuran Necâtî (ö. 1509) ise acınacak bir durumda olduğunu dile getirmektedir. Şaire göre böyle bir durumda olmasının sebebi, hem sevgilisine kavuşamaması hem de rakibinin ölümünü görememesidir:

“Acır isen gel Necâtî derdmende acı ki
Ne leb-i dilber nasîb oldu ne helvâ-yı rakîb”
(Yılmaz, 2015, s. 143)

Benzer bir anlayış Ravzî (ö. 1600’den sonra)’nin aşağıdaki şiirinde de görülmektedir. Beng kullanan bir abdâlin helvaya olan düşkünlüğünün anlatıldığı şiirde şair, hem rakibin helvasını hem de leb-i dilberi (sevgilinin dudağı ya da bir çeşit helva) arzulamaktadır:

“Ârzû eyler rakîbün aşını halvâsını
Dâ’imâ fikr-i leb-i dil-berle dil hayrân gibi”
(Aydemir, 2017, s. 401)

SONUÇ

Klasik Türk edebiyatında şairlerce kurgulanan helvayla ilgili şiirler incelendiğinde, gerçek hayatta toplum tarafından yapılan ve sosyal ortamlarda sürekli olarak tüketilen helvanın bütün özellikleriyle mezkûr şiirlere aksettği görülür. Bu bağlamda helva yapımında kullanılan gül suyu ve badem gibi malzemeler, helvayla ilgili beyitlerde klasik şiirin hayal dünyasına uygun bir şekilde işlenmiştir. Sevgilinin yüzünün helva olarak düşünüldüğü bu şiirlerde sevgilinin gözü, helvayı süsleyen bademe; sevgilinin dudağı ise helvaya aroma ve renk veren gül suyuna benzetilmiştir. Bunun dışında yine sevgilinin güzellik unsurlarının işlendiği beyitlerde pek çok farklı helva türüne de yer verilmiştir. Bunların arasında şairlerce en sık zikredilen helva türü ise leb-i dilber helvasıdır. Osmanlı döneminde yazılan çeşitli yemek kitaplarında da tarifi rastlanan bu helva türü, sevgilinin dudağından kinaye olacak şekilde şairler tarafından sıkça başvurulan bir imge olarak karşımıza çıkar. Yine Osmanlı sosyal hayatının tezahürü şeklinde değerlendirebileceğimiz abdâl ve kalenderî zümrelerinin beng kullandıktan sonra helva yeme alışkanlıkları da şairlerce dile getirilmiştir. Daha çok hayran imgesi etrafında oluşturulan bu şiirlerde şairler, hayallerini oluştururlarken sevgili tipinin özelliklerinden yararlanmışlardır. İncelenen şiirlerde ölünün ardından dağıtılan helva kültürü ise özellikle rakip tipi üzerinden anlatılmıştır. Bu bağlamda aslında üzücü bir durum olan ölüm ve ölümün ardından yenilen helva yeme geleneği âşık için sevinçle karşılanacak bir durumdur. Yapılacak yeni çalışmalarla Osmanlı döneminde yapılan yeni helva türlerinin isimleri ve bu helvaların nasıl yapıldığına dair bilgiler literatüre kazandırılabilir. Bunun en önemli belirteci ise divan şairlerinin helvayla ilgili oluşturdukları hayallerinin neredeyse tamamında sosyal hayattan beslenmiş olmalarıdır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

Finansal Destek: Yazar, bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author has no conflicts of interest to declare.

Financial Disclosure: The author declared that this study has received no financial support.

KAYNAKLAR

- Aça, M. (2021). Türklerde Ölü Aşı Verme Geleneğinin Bir Parçası Olarak Helva Dağıtma. *Türk Kültüründe Helva* içinde (s. 6-10). Marmara Üniversitesi Yayınevi.
- Aksoyak, İ. H. (2018). *Gelibolulu Mustafa Âlî Dîvânı*. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/58695,gelibolulu-mustafa-ali-divanipdf.pdf?0>
- Araz, N. (2009). Osmanlı Mutfağı. *700 Yıllık Mutfak Kültürü Hünkâr Beğendi* içinde (s. 7-20). Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Avşar, Z. (2017). *Revânî Dîvânı*. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/56143,revani-divanipdf.pdf?0>
- Aydemir, Y. (2018). *Ramazan Behîştî Dîvânı*. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/56445,ramazan-behisti-divanipdf.pdf?0>
- Aydemir, Y. (2017). *Ravzî Dîvânı*. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/56190,ravzi-divanipdf.pdf?0>
- Bayak, C. (2017). *Sehâbî Dîvânı*. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/55746,sehabi-divanipdf.pdf?0>
- Ceylan, F. & Yaman, M. (2018). Ritüele Dönüşen Mutfak: Mevlevî Mutfacı. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7 (3), 2172-2179.
- Çavuşoğlu, M. & Tanyeri, M. A. (2023). *Hayretî Dîvân*. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/118576,hayreti-divanipdf.pdf?0>
- Deniz, S. (2021). Şairin Sabırla Helva Yaptığı Koruk. *Türk Kültüründe Helva* içinde (s. 128-141). Marmara Üniversitesi Yayınevi.
- Giynaş, K. A. (2017). *Pervane Bey Mecmuası*. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/55832,pervane-bey-mecmuasi-pdf.pdf?0>
- Gökay, O. Ş. (1978). *Görgü ve Toplum Kuralları Üzerine Ziyâfet Sofraları (Mevâidü'n-nefâis fî kavâidi'l-mecâlis)*. İstanbul: Kervan Kitapçılık.
- Gürgendereli, M. (2017). *Mostarlı Hasan Ziyâ'î Dîvânı*. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/56211,mostarli-hasan-ziyai-divanipdf.pdf?0>
- Halıcı, F. (1992). *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*. Atatürk Kültür Merkezi Yayını.
- İşin, P. M. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. Kitap Yayınevi.
- İşin, P. M. (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. Kitap Yayınevi.
- İşin, P. M. (2019). *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*. Yapı Kredi Yayınları.
- İnan, A. (1976). *Eski Türk Dini Tarihi*. Milli Eğitim Basımevi.
- Kut, G. (1986). *Et-Terkîbât Fî Tabhî'l- Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)*. Feryal Matbaacılık.
- Macit, M. (2017). *Nedîm Dîvânı*. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/56214,nedim-divanipdf.pdf?0>
- Onay, A. T. (2016). *Açıklamalı Divan Şiiri Sözlüğü Eski Türk Edebiyatında Mazmunlar ve İzahı* (Haz. Cemal Kurnaz). Berikan Yayıncılık.
- Öz, Z. (2021). Klasik Türk Şiirinde Helva ile İlgili Benzetmeler. *Türk Kültüründe Helva* içinde (s. 164-175). Marmara Üniversitesi Yayınevi.
- Özbil, A. (2011). "Edirne'de Gaziler Helvası ve Helva Sohbetleri". *Acta Turcica*, 1/1, 57-62.
- Pakalın, M. Z. (1993). *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü I*. Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Saraç, M. A. Y (2002). *Emrî Divanı*. İstanbul: Eren Yayıncılık.
- Say, Ü. A. (2021). Divan Şiirinde Helvaya Dair Bazı Ayrıntılar. *Türk Kültüründe Helva* içinde (s. 142-163). Marmara Üniversitesi Yayınevi.
- Şentürk, A. A. (2015). "Manzum Metinler Işığında Bir Kalender Dervişinin Profili". *Turkish Studies (Elektronik)*, 10/8, 141-220.
- Şentürk, A. A. (1995). *Klâsik Osmanlı Edebiyatı Tiplerinden Rakîb'e Dair*. Enderun Kitabevi.
- Tarlan, A. N. (1970). *Zâtî Divanı (II.cilt)*. İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.
- Tufan, Ö. (2008). Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü. *Türk Mutfacı* içinde (s. 125-136). Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü.
- Ünver, A. S. (1948). *Tarihte 50 Türk Yemeği*. İsmail Akgün Matbaası.
- Yavuz, K. & Yavuz, O. (2016). *Muhibbî Divanı (I.cilt)*. Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı.

- Yekbaş, H. (2020). *Sehî Bey Dîvânı*. <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/76504,sehi-bey-divanipdf.pdf?0>
- Yerasimos, M. (2010). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. Boyut Yayıncılık.
- Yerasimos, M. (2019). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistematik Dizin*. Yapı Kredi Yayınları.
- Yılmaz, Ozan (2015). *Necâtî Bey Dîvânı*. Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.