

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

*H. Nazlı PİŞKİN**

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

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

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

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

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

60

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

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

Helva: “Türkler Tatlıları Severler”

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pirinçli Tatlılar: Sütlaç, Muhallebi ve Zerde

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

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

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

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

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

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

Kaygana

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

Pekmez

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

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

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

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

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

Fransız Guillaume Antoine Olivier (1756-1814), Fransız devriminden sonra görevli olarak İstanbul'a gelip daha sonra Mısır ve İran'ı dolaşmış bir seyyah. Gözlemlerini kapsamlı olarak kaleme almış. Olivier'in metninin bir bölümünde özellikle İstanbul'un iaşesi ile Anadolu'da üretilen gıda maddeleri hakkında notlar da bulunmakta. Nisan 1793'te Marsilya'dan yola çıkan Olivier, Çanakkale Boğazı üzerinden İstanbul'a ulaşır. Çanakkale civarında konakladığı zaman Truva yakınlarındaki köylerde pekmezi gören seyyah bölgede yetiştirilen üzümlerden pekmez yapıldığı bilgisini verir. Olivier'ye göre "reçinemsi bir bal" olan pekmez, "Türklerde ... çok alışılmış ve bütün yıl boyunca tüketilen makbul bir gıda maddesidir. Şeker, bal yerine kullanılır, tatlılarda, çöreklerde esas maddeyi oluşturur". bulunmakta²⁵.

Olivier seyahatnâmesinde, pekmezin tatlı yapımında kullanılmasına dair de bilgi mevcut. Seyyah pekmezli susam helvası yapımı bilgisini şöyle verir: "Susamla karıştırılıp Avrupalıların dahi pek ihmal edemeyecekleri bir nevi nuga²⁶ yaparlar. Pekmezi imal etmenin bir zorluğu da yoktur. Helva denilen nuga yahut tatlıyı yapabilmek için pekmezle susam kocaman kazanlarda orta ateşte devamlı olarak kaynatılır. Büyük tahta kaşıklarla hiç durmadan karıştırılır. İyice piştikten ve sıvı katılaşılmaya başlayınca ateşten indirilir düz mermerden veya bakırdan tepsilerin içine dökülür. Birbuçuk iki parmak kalınlığındaki bu sıvı soğumaya bırakılır. Elde edilen bu 'nuga' veya helva perakende olarak ... satılır. ... Pekmezin pek çok çeşitleri vardır. Bu tatlı sıvının et yemeklerine bile katılmakta olduğuna tanık olduk."²⁷

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

pekmez karışımı için s. 222.

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

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

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

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

Kudret Helvası

Seyahatnâmelerde belirtilen tatlı yiyeceklerden biri de kudret helvasıdır. Kudret helvası, güneydoğu Avrupa ile Afganistan arasındaki coğrafi bölgede bulunan, tatlı bir gıda ve ilaç olarak kullanılagelmiş bitkisel kökenli tatlı bir maddeye verilen genel addır. Kudret helvası adıyla bilinen bu maddeler, başta ılgın ağacı (*Tamarisk*), geven (*Astragalus*), meşe (*Quercus*), dededenkeni, çam olmak üzere çeşitli bitkilerin üzerine yerleşen eşkanathılardan bazı böceklerin, yaprakbiti türleri, koşnil türleri vb. böceklerin bitkileri delerek elde ettikleri özsuğunu dönüştürmeleri sonucu oluşan veya bazen bitkinin doğrudan özsuğu olan maddelerdir. Kudret helvası bitkinin üstünde önce şeffaf, şekerli şurup iken katılaşınca beyaz, ufak bir kristal halini alır. Kudret helvasının, manna'nın ne olduğu ve çeşitleri konusunda Gene R. De Foliart, F. S. Bodenheimer, Donkin²⁹ gibi böcek bilimciler tarafından müstakil çalışmalar yapılmıştır. Mary Işın tarafından çeşitli sözlükler ve başka kaynaklar kullanılarak kudret helvası türlerinin ne olduğu konusunda yapılan araştırmada, kudret helvası olarak nitelendirilen 24 çeşit madde belirlenmiştir.³⁰ Batıda Kitab-ı Mukaddes'teki adı olan manna ya da man olarak bilinen kudret helvası, Doğu Anadolu, Batı İran ve Kuzey Irak'ta gezengübin, terencübin, terenjibün, gezo, gezengevi, gez-meni, 'gezengübin' (gez balı), gez, gezo, asel-i rims gibi isimlerle bilinir.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sonuç

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

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

KAYNAKÇA

- ADLER, Judith; "Travel as Performed Art", *The American Journal of Sociology*, Vol. 94, No. 6, 1989, The University of Chicago Press.
- BLUNT, Lady Fany; *The People of Turkey, Twenty Years Residence Among Bulgarians, Greeks, Albanians, Turks and Armenians, by a Consul's Daughter and Wife*, Haz. Stanley Lane Poole, London, 1878.
- DERNSCHWAM, Hans; *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, Çev. Y. Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1987.
- DONKIN, R. A; *Manna: An Historical Geography*, Dr. W. Junk, The Hague, 1980.

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

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

- ENCYCLOPAEDIA IRANICA, Vol. III, “Balût”, Ed. Ehsan Yarshater, Routledge & Kegan Paul, London & New York, 1989.
- GALLAND, Antoine; *İstanbul’a Ait Günlük Hatıralar 1672-1673*, Çev. Nahid Sırrı Örik, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 1987.
- GERLACH, Stephan; *Türkiye Günlüğü 1573-1576*, Çev. Türki Noyan. Ed. Kemal Beydilli, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2007.
- IŞIN, Mary; “Kudret Helvası Göklerden Yağıyor Mu?”, IX. Ulusal Tıp Tarihi Kongresi Bildirileri, Ed. Esin Kahya, Sevgi Sarı, Adnan Ataç, Mümtas Mazıcıoğlu, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2006.
- MAC FARLANE, Charles; *Constantinople in 1828 A Residence of Sixteen Months in The Turkish Capital And Provinces with an Account of the Present State of the Naval and Military Power and of the Resources of the Ottoman Empire, Second Edition, to Which is Added An Appendix Containing Remarks and Observations to the Autumn of 1829 in Two Volumes*, London, Saunders and Otley, Vol I, 1829.
- NEALE, Thomas; *A Treatise of Direction, How to Travell Safely and Profitably into Forraigne Countries*, London, 1643.
- OLIVIER, Guillaume Antoine; *Türkiye Seyahatnamesi/1790 Yıllarında Türkiye ve İstanbul*, Çev. Oğuz Gökmen, 2 Cilt, İstanbul, 1977, 1991.
- PENROSE, Boies; *Urbane Traveller 1591-1635*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1942; John Walter Stoye, *English Travellers Abroad 1604-1667 Their Influence in English Society and Politics*, New Haven, Yale University Press, 1989.
- PİŞKİN, Nazlı, *Meleklerin Ekmeği: Kudret Helvası*,” *MetroGastro, Metro Kültür Yayınları, İstanbul, Sayı 54, İstanbul, 2010*.
- PİŞKİN, Hikmet Nazlı; “17. Yüzyıl Akdeniz Dünyasında Seyyah Olmak: İngilizce Seyahatnâmelere Göre Seyahat Kavramı ve Seyahat Etme Koşulları”, İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırma Merkezi, *Evliya Çelebi’nin Doğumunun 400. Yılı Münasebetiyle Seyyahlar ve Seyahatnameler 23-24 Mayıs 2011*, İstanbul.
- RAY, John; *FRS. Collection of Curious Travels & Voyages in two tomes the first containing Dr. Leonhart Rauwolff’s Itinerary into the eastern countries as Syria, Palestine or the Holy Land, Armenia, Mesopotamia, Assyria, Chaldea, &c.*, Translated from the Original High Dutch by Nicholas Staphorst, Printed for J. Waltboe et al, London, 1738.
- RUBIES, Joan-Paul; “Instructions for Travellers: Teaching the Eye to See,” *History and Anthropology*, Vol. 9, No. 2-3, 1996.

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

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

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

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



MARMARA
ÜNİVERSİTESİ