

DİVAN ŞİİRİNDE HELVAYA DAİR BAZI AYRINTILAR*

Ümran AY SAY**

Giriş

Arapça kökenli olan halvâ TDK sözlükte “şeker, yağ, un veya irmikle yapılan tatlı” olarak tarif edilir. Farsçada “buğday veya pirinç unu, yağ, şeker, gül suyu ve zâferânla hazırlanan yiyecek, tatlı” olarak tarif edilir.

Kurân-ı Kerim’de Tâhâ (20/80), Bakara (2/57), Arâf (7/159-160) sûrelerinde Hz. Mûsâ’nın kavminden bahsedilirken onlara “menne ve’s-selve”den “kudret helvası ve bildirincin eti”nden nimetler gönderildiği bildirilir¹.

Evliya Çelebi, “Ben elli yılda 18 padişahlık ve krallık yer seyahat ettim, hiçbir yerde bu kadar hayrat görmedim” diyerek Osmanlı ülkesindeki imaret ve diğer hayır kurumlarının çokluğundan iftiharla bahseder.²

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

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

1 “Mûsâ’nın kavminden (insanları) hak ile doğru yola ileten ve onunla adaletli davranan bir topluluk da vardı. Biz onları on iki kabile halinde topluluklara ayırdık. (Tih sahrasında susuzluktan sıkılan) kavmi Mûsâ’dan su istediğinde biz ona, “Asânı taşa vur” diye vahyettik. (Vurunca) taştan on iki pınar fışkırdı. Herkes (kendisi) su içeceği yeri bildi. Üzerlerine bulutu da gölgelik yaptık ve onlara kudret helvası ve bildirincin indirdik. “Size rızık olarak verdiğimiz şeylerin iyi ve temiz olanlarından yiyin” (dedik). Onlar bize zulmetmediler, fakat kendi nefislerine zulmediyorlardı.” Kurân-ı Kerim, Arâf/159-160.

2 Ziya Kazıcı, *Osmanlı Vakıf Medeniyeti*, Bilge Yayınları, İstanbul, 2003, s. 188

Türklerin adım attığı hemen her yerde karşımıza çıkan bu hayır eserlerinin vakfiyelerinde; aşçı (tabbâh), habbâz (ekmekçi), gendüm-kûb (buğday dövücü), nakkâd-ı gendüm (buğday ve pirinç ayıklayıcı), kâse-keş (garson), kâse-şûy (bulaşıkçı), kilerdâr gibi genişçe bir görevli kadrosunun isimleri sayılarak görevleri ayrı ayrı belirtilmiş³; imarethanenin mutfağında pişirilip talebelere, dervişlere, fakirlere ve konaklayanlara dağıtılması için çeşitli yiyecek isimleri kaydedilmiştir. Özellikle normal günler dışında Cuma günleri, kandil geceleri, Ramazan ve Kurban bayramlarında imaretlerde dağıtılan yemekler değişmekte⁴; misafirlere çorba, et, etli pirinç pilavı (dâne), zırbaç, zerde gibi yemeklerin yanında helva da ikram edildiği görülmektedir. Tokat'ta bulunan Amine binti Abdurrahman Efendi Vakfiesi'nde "...ve fazla kalan zâviye-i mezkûrede beher sene Mevlid-i şerif günü mütevellî olanlar pirinç pilavı ve helvâ-yı asel tabh eyleyüb medîne-i mezbûrede (Tokat şehrinde) fukara ve muhtacine it'âm eyliye ve sevâbını..."⁵ şeklinde devam eden ifadeler, Karatay Kervansarayı⁶ vakfiesinde vâkıfın kervansaraya gelen hür, köle, müslim, gayrimüslim ayırt edilmeksizin gelen her yolcuya müsavi bir şekilde bir okka et ve bir çanak yemek verilmesini Cuma akşamları da bal helvası dağıtılmasını şart koşması yolculara meccanen verilen yemekler arasında helvanın da olduğunu gösterir⁷.

13.yy'dan 19.yy'a kadar belli bir gelenek dairesinde yaşayan Klasik Türk şairi helvanın mutfaktaki saltanatına bigâne kalmamış, gözlemci ruhunu şairliğiyle birleştirerek helvanın Türk mutfak kültüründe ve sosyal hayatta yerine dair çeşitli bilgileri bize sunmuştur. Bu çalışmada helvanın pişirilmesi ile ilgili ayrıntılar; kıvamı, kavrulması, içine katılanlar, nelerle birlikte yendiği-yenmediği, ikram şekli, helvacı dükkanları, özellikle hangi mevsimde tercih edildiği, hangi sebeplerle kavrulduğu, kimlerin helva

3 Habibe Kazancıoğlu, 16.yy'a Ait Bazı Vakfiyeler Işığında Osmanlı Dönemi İmaretları, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi The Journal of International Social Research* C. 10, S. 53, s. 283-301.

4 Habibe Kazancıoğlu, "a.g.m.", s. 288.

5 Ali Açikel, Abdurrahman Sağırılı, *Osmanlı Döneminde Tokat Merkez Vakıfları-Vakfiyeler* Gaziosmanpaşa Üniversitesi Yayınları, Tokat, 2005, C.1, s. 264.

6 Kayseri-Elbistan arasında Kayseri'den 40 km. Doğuda bugünkü idari taksime göre Bünyan kazasının İlbaşı (Zamanlı) nahiyesine bağlı ve sahibinin adıyla anılan Karadayı (Karatay) köyü sınırları içinde bulunmaktadır. Osman Turan, *Selçuklu Tarihi Araştırmaları*, TTK Yayınları, Ankara, 2013, s. 381.

7 "Kervansarayda oraya gelen bütün yolcuların meccanen yemek yemesi için bir aşhane vardır. Bu aşhanenin yetiştirebildiği yemek ve hanın ne kadar misafiri yedirip yatırabildiği hususunda kati bir şey söylemek mümkün değilse de aşhane için satın alınması şart koşulan mutfak takımları bize umumi bir fikir verir.... Kervansaraya gelen (müslüman, kafir, hür, köle) her yolcuya müsavi olarak bir okka et ve bir çanak da yemek verileceği şart kılınmaktadır ki vakıf burada bahsedilen okkanın 100 dirhem olduğunu tasrih ediyor. Bunlardan başka bu devrin zaviye, imaret medrese vesâir bu kabil içtimai müesseselerinde görüldüğü gibi burada da vâkıf her Cuma akşamı bal helvası yapıp bütün yolculara dağıtılmasını şart kılmaktadır. Bu zamanlarda balın Anadolu'da bol, ucuz ve nefis olduğu el-Omâri gibi diğer çağdaş kaynaklarda da zikredilmektedir. Osman Turan, *Selçuklu Tarihi Araştırmaları*, TTK Yayınları, Ankara, 2013, s. 381.

sevdiği, kimlerin sevmediği, gibi soruların cevapları beyitlerde aranmıştır⁸. Farklı yüzyıllardan birçok divanın taranması sonucu elde edilen bilgilerden özellikle yukarıdaki soruları cevaplayan helva beyitleri üzerinde durulmuş ve bir neticeye varılmaya çalışılmıştır.

A. Helvanın Pişirilmesi

Kıvamı

Bilindiği gibi Türk mutfağında helvanın ana malzemesi undur. Helvanın kalitesini etkileyen unsurlardan biri balının iyi olması, diğeri un, nişasta veya irmiğin has buğdaydan elde edilmesi, sonuncusu ise iyi kavrulmasıdır. Helvanın kehribar rengini alabilmesi için hafif ateşte kavrulması gerekir. Eğer ateşi biraz artırırsanız helva kurşünü renk alır ve tadı acılaştır⁹. Yağla kavrulan helva, kıvamını alırken renk değiştirir. Usta aşçılar helvanın aldığı renkten, kokusundan tam kıvamına geldiğini anlayabilirler. Mahir, helva kavrulurken acele edilirse meyânesi yani kıvamının düşmediğini ve lezzetinin olmayacağını

Fi'l-mesel kavruk olur helvâ dimüş ehl-i kemâl

Lezzetin bulmaz dıraht-ı kâmun o dil kim ive (G. 193/6) beytiyle söyler.

Eğer helvacı helvayı unutup biraz başka işe dalacak olsa helva yanar ve yanık kokusu hemen duyulur. Ferdî Abdullah Efendi, bir helvacıyı anlattığı müstezadında helvacı başının helva pişirirken güzellere ilgilendiğini, helvanın da bu sebeple yandığını, onun helvayı yakmasının bir dedikodu konusu olduğu dile getirilir. “Kokusu çıkmak” deyimini beyitte kinayeli kullanan şair gerçek anlamıyla hem yanan helvanın kokusuna işaret ederken mecaz anlamıyla da helvacı başının güzellere ilgisinin ortaya çıktığını, anlaşıldığını dile getirmektedir.

Bir rûz-ı dil-efrûzda helvâcî üstâd

Hûbânla müfâd

Helvâ pişerken sarılır mû-yı miyâna

Hep yandı miyâne

Çıkdı kokusu ustalara oldu bahâne

Çok geldi lisâna (Müstezad, şiir no. 26)

Hatem, riyakarların yüzünü helvanın tavına, kıvama gelmesine benzeterek kızarıp bozarsalar da hiç utanmadıklarını yine ortada gördüklerini anlatır.

8 Helva ile ilgili benzetmeler başka bir çalışma konusu olduğu için bu makalede helva ile ilgili benzetmelere değinilmemiştir.

9 Ömür Tufan, “Helvahane ve Osmanlıda Helva Kültürü” *Türk Mutfağı*, Ankara, 2008, s. 131. (125-135)

Helvâ miyânesi gibidir çehre-i riya
Gelmez ana kızarsa bozarsa yine hicâb (G. 5/5)

Helva da kavrulduktan sonra üstü kapatılarak biraz dinlendirilir ve dumanı üstünde sıcak sıcak servis edilir ¹⁰. Helvanın yemesi yumuşak olmalıdır, tavı geçince sertleşir, helvanın sertleşmesi, taşlaşmış gibi olması tercih edilmeyen bir durumdur. Hevâyî, helvayı pişirene adeta ayakta uyuma diye seslenerek Sabunî helvayı ¹¹ pişirirken kıvamını gözetmesini, tavı geçince taşlaşacağını ikaz eder.

Sabûninin geçince tavı taş olur hemân
Helvâ geçince uyuma gözle miyânesin (G. 119/3)

Helva kavrulurken uzun zaman alır ve kavurma işleminin sonuna kadar başında durulması gerekir. Tabi ateşin başında hem sığağa hem de ateşten çıkan dumana sabretmek gerekir. Hamdullah Hamdi, “senin dudağını seven âşıklar zülfünün de gamını çeksinler zira helvayı seven dumanına sabr eder, tahammül eder” dediği beytinde dudak ile helva, zülf ile gam arasında benzerlik ilgisi kurar.

Zülfün gamını çeksin la’lini seven âşık
Sabr itdi duhânına her kim ki sever halvâ (G. 4/5)

Tırsî ise tatlı söz ile helva arasında ilgi kurarak sert ve soğuk konuşmaları mermer gibi sert helvaya benzetererek, ondan bıktığını yumuşak sözlerle sohbet istediğini anlatır.

Tatlı sohbet ola sükkerden hemân
Bıkmışuz halvâ-ı mermerden hemân (G. CLIX /1)

Kim tarafından pişirilir

Helvanın kıvamını düşürmek her babayiğidin işi değildir. Onun için helva basmakta usta olan helvacılar çevresi tarafından tanınır bilinirler ve helva onlara sipariş edilir. Hayır için dağıtılan bu yiyeceğin hazırlanmasına vesile oldukları için de toplum tarafından sevilen, şirin görünümlü, tatlı dilli kimselerdir. Antepli Aynî, aşçıya tatlı bir helva yapmasını sipariş ettiğini ama helvanın sevgilinin öpücüğünün tadını vermediğini söyler.

Uymadı hiç çâşnî-i bûse-i la’l-i lebe
Sükkeri helvâ sipâriş eylemişdim âş-peze (G. 201/3)

10 “Helvahanede pişen helva başta padişah olmak üzere bütün saray erkanına, koğuşlara ve saray dışına sinilerle dağıtıldı. Bu siniler genellikle gümüştedir. Ayrıca seramik kaplı ve sırlı güveç formunda seramik kaplarla helva dağıtımı yapılırdı. 18. yy gravürlerinde gördüğümüz Helvacıbaşı’nın elinde tuttuğu dumanı tüter haldeki kaplar helvahanede bulunan seramik kapların benzerleridir.” Ömür Tufan, “Helvahane ve Osmanlıda Helva Kültürü” *Türk Mutfağı*, Ankara, 2008, s. 131.

11 Ana malzemesi buğday nişastası, badem ve bal olan bir helva çeşidi.

Tırsî, *Duâ almış meger halvâcılar şîrîn olur ekser* mısraında, sipariş ile helva pişirenlerin aynı zamanda dua aldıklarını, tatlı ile de uğraştıkları için tatlı dilli olduklarını (G. XLIX/4) söyler.

İçine katılanlar /katılmayanlar

Helvanın ana malzemesi un, yağ ve şekerdir. Bu malzemeler zaman zaman başka malzemelerle de zenginleştirilerek, katılan malzemelerin oranı değiştirilerek helvanın değişik çeşitleri yapılagelmiştir. Beyitlerden anladığımız kadarıyla süt, bal, haşhaş, zâferân (safran) helvaya katılan yiyeceklerdendir. Badem; güllaç ve baklavada olduğu gibi helvanın da süsleme malzemesi ya da içine katılan bir kuruyemiştir. Aşkî, zâferân katılmış helvanın gönülden gamı giderdiğini *Zâferânî olsa helvâ zevk-vâr / Giderür endûh dilden şevk-vâr* (HP, b.2516); Kadı Burhaneddin, helvanın üzerine haşhaş gibi konduğunu *Pâlûde kıldı kirpigüm inebîden göz yaşını / Ben varlığumla şimdi uş helvâya haşhaş olmuşam* (G. 757/4); Râşid, aşk helvasının sanki deli baldan yapıldığını *Varsa yapmışlar deli baldan gibi zann eylerüm / İşte gel halvâ-yı 'ışkı sen dahi bir kerre tat* (II, GXXII/3); Belîğ, süt ve şeker katılmış helvanın süt emen bir çocuğun dudağını öpmek gibi zevk verdiğini *Hoşdur mezâka bûs-ı leb-i tıfl-ı şîr-hâr / Mezc olsa şîr ü kand ile halvâ olur leziz* (G. 34/3); Ganizâde Nâdirî, sarayda şekerle sabunî helva yapıldığını kendi gözünde sevgilinin tatlı dilinin de o helva gibi tatlı olduğunu *Sarâyun sükkerî helvâ-yı sabûnisi var dirler / Benüm yanumda ol helvâ senün şîrîn zebânundur* (G. 35/1) söyler.

Helvanın içinde / üstünde süsleme malzemesi olarak badem zikredilir. Edirneli Nazmî, koynuna güzel alan herkesin içine badem katılmış helvaya benzediğini *Her güzel kim hey güzel ala güzel güzel dile / Döner ol bâdâma ol kim gire helvâ koynuna* (G. 5731/5); Firâkî, Hüsrev ü Şîrîn adlı eserinde ziyafetten bahsettiği bir bölümde tabaklar içinde safranlı bademli helvalardan bahsederek gözü ile bademler, yüzü ile de safran renkli helva arasında ilgi kurar:

Bu defter içre her evrâk-ı rengin
Tabaklardur ki pür-halvâ-yı şîrîn
O halvanun olupdur bî-gümân
Gözüm bâdâm u yüzüm za'ferânî (B. 2771-2772)

Karamanlı Nizâmî, sevgilinin yüzünde dudağı ile gözlerinin aynı helvanın üstündeki badem gibi birbirine pek yakıştığını *Leblerün üstinde düşmüşdür gözün gâyetde hûb / Hûb olur helvâ-yı şîrîn üzre kim bâdâm ola* (G.1/8); Fennî, taze sıcak helvaya, bademin güzellik kattığını *Âyîne de baksalbine yâr sezâdur / Helvâ-yı tere togrısı bâdâm virür fer* (G. 116/4) söyler.

B. İkram Şekli

Dağıtılır

Helva genellikle yalnızca evde, hane halkıyla birlikte yemek için değil aynı zamanda eş dost yakın komşulara da dağıtmak üzere yapılan bir yiyecektir. Celâl Bey, başkaları helva dağıtacak diye ellerden helva umup aç aç gezmektense çobanlık yapmanın, namerde muhtaç olmaktansa taş taşımının daha makbul olduğunu *Hoş durur ot otlamak halvâ umup aç olmadan / Yig durur taş taşımak nâmerde muhtâc olmadan* (G. 501/1); Bursalı Rahmi, helva dağıtıldığı için herkese ancak tadımlık düştüğünü ve güzellerin kapıştığını *Lebün vafında bir şîrîn gazel didüm bugün cânâ / Güzeller birbirinden kapışurlar sanki halvâdur* (G. 87/4); Rezmî, meclise gelen şeker dudaklı sevgiliyi orada dağıtılan / tadına bakılan helvaya benzettiğini *Ol şeker-lebi getirselers miyân-ı meclise / Tartılır ol ser-be-ser gûyâ ki ter helvâ satar* (G. 171/3). Hüdâyi-i Kadîm, padişaha benzettiği sevgilisinin rakiplerini öldürüp helvasından göndermesini *Öldür ağyârını gönder bize helvâsından / Pâdişâhın fukarâya gelir ihsânı leziz* (G. 25/2) dile getirir.

Kağıtlara sarılır

Helva küçük parçalara bölünerek ikram edilebildiği gibi, satılırken veya taşınırken kağıda sarılabilir. Hatif Ali Efendi, bir helva meclisine top halinde getirilen helvalardan özellikle sert olanlarının parça parça edilerek servis edildiğini *Geceyi gündüz eden şem'-i ruh-ı dilberdir / Elde halvâ topumuz kand-i nebât-ı terdir / Böyle günlerde bizim sohbetimiz ekserdir / Nâzenînim buyurun hâne-i vîrânemize* (Musammat, 22/3); Ubeydî, başını vermekten korkmayıp sevgilinin dudağına benzemeye çalıştığı için helvayı parça parça ederlerse müstehak olduğunu *Öykinür la'line havf eylemeyüp başından / Pârelerlerse 'Ubeydî yeridür helvâyı* (G. 312/5); Necâtî, zayıflığını ve aşktan sararmışlığını vurgulayarak kendini kağıda benzetir ve sevgiliden vuslat dilediğini nitekim iyi helvaların da adı kağıtlara sarıldığını *Sen şeker-lebden umar vasl Necâtî-i za'îf / Ki sarılır eyü halvâlara alçak kâğıd* (G. 45/7) Ganizâde Nâdirî, yufka bağrının bir helva kağıdı gibi ince ve nazik olduğunu *Yufka bağrum ezilip geçdi lebün fikri ile / Mahv olup gitse nola kâğız-ı helvâ ter olur* (G. 46/4) belirtir. Münif'in gönül sayfası ise o yeni yetme güzelin dudağından bir buse almak ümidiyle helvacı kağıdına dönmüştür: *Ümmîd-i bûse-i lebi ol tıfl-ı nevresün / İtdi sahîfe-i dili helvacı kâğıdı* (G. 71/2).

Kafzâde Fâizî, yarım kalan mesnevisi *Leyla vü Mecnûn*'da zamandan şikayet ederken ilim erbabının bu devirdeki garipliğini belirttikten sonra, ilmin talebe eğitiminin devlete intisab amacına yöneldiğini, büyüklerin çocuklarının ağlamasının ilim, beşiklerin de ilim yuvası mektep sayılmaya

başlandığını, bilim yolunun çocuklarca tutulduğunu, bu sevimsiz dönemde kitapların yapraklarından helva kağıdı yapıldığını, gül yaprağı gibi açık duran defterlerin şirazesinin kopup dağıldığını, her köşede açılmamış çantaların bulunduğunu, kitaba rağbet edip okuyan olmadığı için katiplerin ızdırap içinde olduğunu vurgular: *İtmişdi zamân-ı bî-müdârâ / Evrâk-ı kitâbî zarf-ı helvâ*

Nelerle birlikte yenir / yenmez?

Kemaloğlu'nun *Ferahnâmesi*'nde anlattığı sofrta tasvirleri bizim bu sorumuzu yanıtlar. Ziyafet sofralarında çorba, yahni, tane (pirinç pilavı), kuzu, keklik, bıldırcın eti, börek, tumaç, kalye, herise, büryan kebab, beksimet ve türlü helva sayılır. Helva eklemekle birlikte anıldığı gibi turşuyla yemeyi sevenler de az değildir. Kâil, sevgilinin çatık kaşını (ekşi suratını) dudağıyla birlikte anarak helva ile turşunun birlikte güzel tad verdiğini *Çin-i ebrû ider lebin emsem / Yâni turşuyla hoş olur helvâ* (G. 3/2); İbrahim Tîrsî, çorba ve yahni ile ziyafet verdiğini tatlı tatlı sohbet ettiği bu sofrada aynı zamanda helva ve turşu da bulunduğunu *Bir ziyâfet eyledüm ben yahni bir çorba iki / Tatlı tatlı sohbet itdüm turşi bir halvâ iki* (G. CXCV/1) söyler. Kemaloğlu'nun *Ferahnâme*'sinde sofrada helvanın yanında çorba, pilav, kuzu ve keklik etinden kebaplar tatlı olarak da zerde ve helva vardır.

Nitekim kâide âlemde oldı
Meger ol pâdişâhun hânı geldi
Çü şorba dâne vü zerde vü halvâ

Muharra kuzılar keklik ü selvâ (B. 372-373) Aynı eserde, Türk sofrasına yemeklerin hep birlikte aynı anda konduğunu anladığımız beyitte zerde, pilav, çorba, börek, tutmaç, kalye ve çeşitli helvalar sayılır:

Kodılar zerde vü dane vü şorvâ
Börek tutmaç kalya dürlü halvâ (B. 2448).

Yusuf Hakiki, Sûfî'ye seslendiği bir beytinde herise ve beksimetle birlikte helvayı anar, *Sûfî hayâl-i lût dahi gözleründedür / Vay vay kanı herîse vü halvâ vü baksimat* (G. 258/8); Ravzî, kanaat eden kimsenin nâdân elinden bir şey yemektense aç ölmeyi tercih edeceğini, eklemek ve helva dahi istemeyeceğini belirttiği beytinde eklemek ve helvanın birlikte yendiğini söyler:

Tüşe-i fark ile 'âlemde kanâat eyleyen
Aç ölüp nâ-dân elinden nân u halvâ istemez (G. 344/3).

Sofrada en son yenir

Geleneksel Türk sofrasında yemekler aynı anda sofraya gelmekle birlikte, çorba ile yemeğe başlanır ve tatlılarla bitirilir. Zerde, paluze, baklava gibi tatlılarla birlikte bazen de tek başına tatlı olarak sofrada en son sıcak sıcak

yenir. Münirî, sevgilinin dudağı ile teşbih ilgisi kurduğu beytinde gönlün sonradan sevgilinin dudağını ansa bunda ne var, helva da sofranın ahirinde gerekdir *Zevk-i lebüni sonradan ansa ne aceb dil / Âhirde gerekdür bilür anı nola helvâ* (K. 21/31) diye hatırlatırken; Nev'izâde Atâyî, şeker tadındaki şiiri ile helva arasında benzetme ilgisi kurarak bu güzel şiirim zevk almak için ortaya gelse, söylene layıktır; zira sofranın ahirinde de helva tatlısını getirirler diye seslenir:

Meyâna konsa lâyük puhtedür bu nazm-ı şîrînüm

Egerçi âhir-i hânda çekerler şehd-i helvâyı (K. 30/59).

Ne katılmaz

Helva bir tatlı türü olduğu için içinde tuz bulunmaması, helvaya tuz katılmadığı şairler tarafından edebî eserlere de yansıtılmıştır. Leâli, sevgilinin yüzündeki ayva tüylerini tuza, şeker dudağını helvaya benzettiği beytinde gerçi helvada tuzun görülmediğini ama ayva tüyleri ile dudağın birbirine yakıştığını *Hoş melâhat virdi haddün ol leb-i şîrînüne / Gerçi kimse görmedi helvâyı hergiz duz ile* (G. 178/2); Nehcî, helvanın zevkini tuzun bozduğunu *Zevk-i halvâyı nemek fâsid ider lîk olmuş / Mây-e-i çâşnî-yi zevk-i leb-i nûşunda* (G. 331/4); Münirî, nasıl helvaya tuz konmazsa sevgilinin ağzından çıkan acı sözlerin de onda bugüne kadar görülmediğini *Görüp ol güftâr-ı şûr-engîzi la'lünde didüm / Hic kimse görmemişdür kôla helvâda nemek* (G. 173/2); Leâli, helvaya tuz konmadığı için tatlı olduğunu, helvaya benzeyen dudağın da tatlılığının, içinde acı söz bulunmamasından kaynaklandığını *La'l-i dilberde nedendür bu melâhat bilmedüm / Çünkü helvâya cihânda kimse koymadı nemek* (G. 52/3); Karamanlı Aynî, sevgilinin dudağında acının ve tatlının birlikte olduğunu, halbuki bugüne kadar kimsenin tuzlu helva görmediğini *Dudagun imtizâcında berâber şûr u şîrîni / Bunı kim gördi âlemde ki helvânun ola duzı* (G. 475/5); Edirneli Nazmî, rakipleri tuza benzettiği beytinde sevgilinin rakiplerle dudak dudağa gelse tuzun helvanın tadını bozduğunu anlatır:

Olsa ağyâr ile nâgeh leb-be-leb

Yâr sankim halt ider helvâya tuz (G. 2614/3).

Garîbî ise sevgilinin helvaya benzettiği dudağına acı sözlerin asla yakışmadığını nitekim helvacılarda piyaza itibar edilmediğini, helvanın yanında piyaz yenmediğini hatırlatır:

Hergiz cevâb-ı telh yakışmaz dudağına

Helvacılar yanında piyaza ne itibâr (G. 86/6).

Helvacı dükkanlarında satılır

Helva, Osmanlıda sadece sarayda veya konaklarda, evlerde pişirilen bir tatlı olmayıp bir meslek kolu olarak da geleneksel mutfak kültürü içinde

yerini almıştır. Helvanın kavrulması, yapımı maharet isteyen iş olduğu için özellikle bu konuda şöhret bulmuş ustalar atadan oğula helvacılık mesleğini devam ettirmişlerdir. Osmanlıda genellikle küçük helvacı dükkanları böyle usta-çırak ilişkisi içinde helva yapımının nesilden nesile devredildiği, helvanın imal edildiği ve satıldığı ticarethanelerdi. Helvacılık, çoğu yerde babadan oğula aile içinde devam ettiği gibi, bir ustanın yetiştirdiği çıraklar eliyle de meslek bilgisi aktarılırdı. Helvacı güzellerinin, helvacı dükkanlarının şiirimize yansıdığı beyitlerde şairler helvacı dükkanlarından çeşitli özellikleriyle bahsederler. Edincikli Ravzî, *Şehrengiz*'inde helvacı iki kardeşin dükkanlarını çeşit çeşit helvalar ile süslediklerini *İkisi iki bürâderdür ki gördüm anları / Zînet olmuş günegün halvâ ile dükkânları* (B. 56); Hatem, helvacı sufisinin güzellere helvayı tattırarak onları dükkana çektiğini, işin sanatını bildiğini *Komuş helvasını helvâcî sûfisi hakîmâne / O şuha tatdırub sanâatla âhir çekdi dükkâna* (Müfred 19); Leâlî, helvasının rengini yârin dudağına benzettiği ölçüde helvacının helvalarını satabildiğini, bu sebeple kırmızı renkli helvaları parça parça edip dükkanına koyduğunu *Tâ meger bu reng ile helvâcî helvâsın sata / La'lüne teşbih idüp yir yir komışdur reng-i al* (G. 85/8); Ayvansarayî, helvacı dükkanında piyazın yeri olmadığını *Helvacî dükkanında piyâzun yeri yokdur / Zıddur ana elbet* (*Eş'arnâme-i Müstezâd* 66 /5); Fennî, helvacıların bir tür külâh taktıklarını *Tatlusı bu ki bir oldı ayağı / Önde helvacı külâhu susağı* (Lugaz 16/ 5); Peşteli Hisâlî, Helvacızade'nin dükkanının dilberle dolu olduğunu *Teni ditrer safâdan gûyiyâ pâlude-i terdür / Dilâ Helvâcızâde hak budur kim tolu dilberdür* (*Metâliû'n-Nezâir*, s. 452); güzellik pazarında sevgilinin dudağının helva sattığını *Gerçi kim bâzâr-ı hüsninde lebi helvâ satar / Lik ikrâr eylemez sorsan dehâmî lâ satar* (s. 604); İbrahim Beg, şehirde bütün helvacıların dükkanını yağmaya verdiğini dile getirir:

Dudağı kuralı dükkân-ı şeker virmişdür

Şehrde dükkânını yağmaya kamu helvâyî (G. 68/4).

C. Ne zaman pişirilir/yenir?

Helva sohbetlerinde

Helva sohbetleri beyitlerde helva sohbeti dışında, helva, helvaya çağırarak, helva cemiyeti, helvaya kalmak, helvada kalmak, helva gecesi, helva kokutmak, helva meclisi, sohbet-i helvaya nidâ olmak, sohbet-i helvaya salâ demek gibi ifadelerle yer alır. Helva sohbetleri kışın ve özellikle gece yapılır, dostların bir araya gelmesi için bir bahanedir, sırayla yapılır ve Baykar'a'nın meclisi ile karşılaştırılır. Zaman zaman saz heyetinin de eşlik ettiği anlaşılan bu sohbetlerde oyun oynanır. Sohbet davet edilen herkesin gelmesi beklenir, helva sohbetlerine katılmamak dünya nimetlerinden hiç nasibini almamakla bir tutulur. Helva yemeden gitmek ise alay bozanlık, herzedarlık olarak nitelendirilir. Bu sohbetlere helva yapmada mahir kişiler

özellikle davet edilir. Ali Emirî, Muallim Hamdi isimli bir şairin keten helva yapmada çok usta olup, bu eğlencelerin baş konuğu olduğunu, hazırlanan helvaya nezaret ettiğini söyler (Ali Emirî 1328: 252-253). Re'fet, yazın bitip kışın başladığını haber verdiği beytinde: helva meclisini gelişinle şereflendir efendim diye sevgilisine seslenir. *Şitâ faslı yetişdi vakt-i sayf erişdi pâyâna / Döner gül gibi âteşlerle şitâlar gülistana / Müzeyyen bezm-i şeb-âmâde sultân-ı cihân-bâna / Kudûmunla müşerref kıl efendim bezm-i halvâyı* (Şarkı 3); Hanyalı Nuri, ömrün yaşlılık dönemini kış mevsimine benzettiği beytinde kışın keten helvasına rağbet olduğunu *Vakt-i sermâda ketân helvâsına ikbal var / Bir güzeste dilberi al hâbgâh-ı ülfete* (G. 488/4); kışa benzeyen soğuk yüzlü rakiple sevgilinin gece beraber olmalarına şaşmadığını zira kış mevsiminde helva yendiğini *Rakîb-i bârid ile dün gice o meh kalmış / Olur şitânın a cânım ne şübhe helvâsı* (G. 549/5); İstanbullu Eşref, sevgilisinin geçen kış helva sohbetinde “yaz gelince gülistanlarda gezelim” dediğini *Gülsitânlarda gezüp zevk idelim yaz gelişin / Dimeyin miydi giçen sohbet-i helvâda kışın* (Terci-bend 5. bend); Hoca Neşet, kışın soğukluğunun neşeyle geçmesini zira kar helvasının da sur şekeri ile yapıldığını *Geçsin hemîşe serdi-i sermâ sürûr ile / Helvâ-yı berf ola şitâ şehd-i sûr ile* (G. 97/1); Haşmet, helva sohbetinin gece yapıldığını *Tatlıca söyleşiriz hattı zuhûr etdikde / Telh-kâm olma gönül sohbet-i halvâ gicedir* (Külliyat G. 81/2); Şâkir, helva sohbetinin dostlar arasında bir bahane olduğunu *Sohbet-i helvâ da arada bir bahâne gibidir / Şefkat u lutfundan ol ferhunde makdemdir gelen* (K. XV/6); Tîrsî, helva gecesinde bütün dostların eğlenip güzel vakit geçirdiklerini *Gir ki bir hey'ete cümle yârân / Güllüşüp hazz ide halvâda sana* (G. X/2); helva gecesine gelip de bir kenarda sessiz sessiz oturmak yerine insanlara karışıp oyunlara eşlik eden kimsenin tatlı görüldüğünü *Oyun oynarlar ise sen de miyâna gelegör / Karış âdemlere de tatlı görün halvâda* (G. CLXV/4); helva gecesinde yârânın sırayla sohbe iştirak ettiğini *Halvâya çağurdu bizi kış gicesi yârân / Kâ'il olıcak sıraya sohbet bize değdi* (G. CXCIII/3); Şâkir, bu sohbet meclisinin Hüseyin Baykara meclislerine benzediğini *Bu mu'allâ meclis-i hâs-ı şetâret ihtisâs / Bezmgâh-ı Baykara mı sohbet-i helvâ mıdır* (K. XIV); Râşid, kışın en uzun gecesini olan şeb-i yeldâda helva sohbetinin yapıldığını *Gitdi germâ-yı gam irdi şeb-i yeldâ-yı neşât / Meclis-i sohbet-i helvâya halâvet geldi* (K. 13/9); Hevâyî, helva sohbetinin ev sahipliğini yapanları eleştirerek belki de ikram çeşitliliğinin azlığına dikkat çekerek ev sahiplerinin çoğunun lafla sohbeti geçirdiklerini ama kendisinin tepsisi lokum da yaptırdığını *Çoğu mürmürle savdı sohbet-i halvâyı ben ammâ / Mümessek tepsisi tepsî râhatu'l-hulkum yaptırdım* (G. 104/3); Hevâyî, sohbe gelince helva yemeden gitmenin alay bozanlık olduğunu *Gelince sohbe helvayı yemeden gitmek / Tamâm herzederâlık alay bozanlıktır* (G. 47/3); İsmail Hakkı, helva sohbetine gelmeyenlerin muhabbetten nasiplenemediklerini

Mahabbetdür bugün maksud işbu bezm-i âlemden

Şu kim bî-behredür andan nedür bilmez begum halvâ (G. 8/5) beytiyle anlatır.

Ölünün arkasından

Kültürümüzde ölen kişinin arkasından helva yapılması en sık görülen âdetlerimizdendir. Divan şiirinde de beyitlerde karşımıza en çok “ölü helvası” çıkmaktadır. Şairlere göre, sevgilinin lal gibi dudağını görüp de can vermeyenler, coşku duymayanlar, zaten ölmüş gibidirler sadece arkalarından yapılacak bir helvaları yoktur. Kendini rind tipiyle özdeşleştiren âşık, şeker niyetine daima sevgilinin dudağına talip olurken, sûfî ölü helvaları pişecek de yiyeceğim diye ümit beslemektedir. Helva ile ölülerin canı anılmış olur. Halk arasında bugün de hala yaşayan haneden vefat eden akrabalar için okutulan mevlidlerde, yapılan dinî merasimlerde ölen kişinin ruhuna gönderilen dualarla ölünün ruhunun huzur bulacağına inanılır. Ziyâî, öldükten sonra arkada bıraktığı sözlerinin aynı ölü helvasına benzediğini *Öldüğünden sonra güftârı Ziyâî hastenün / Fi'l-mesel benzer halâvetde öli helvâsına* (G. 431/5); Ünsî Hasan Efendi, yârine kavuşmuş olan âşığın ölmeden önce kendi helvasını yemiş olduğunu *Yâr vashına iren âşık neyler zevkin dü-cihânın / Ölmezden ön cân virdi ol dostlar yedi helvâsını* (Destur 322/3); Emrî, öldükten sonra tatlı dudağıyla âşığının adını anan sevgilinin ölüsünün canını anmak için helva yapan kişiye benzediğini *La'l-i şîrînünle ansan küştenin cânın n'ola / Her kişi halvâ ile anar ölüsü cânını* (G. 479/2); Hikmetî, bütün helvaları sevdiğini ama rakibin ölü helvasını hepsinden lezzetli bulduğunu *Tatlıdur helva kamu lâkin rakibün Hikmetî / Mateminde pişdüğü olmaz o helvâdan leziz* (G. 53/7); Fasihî, rakib ölmedikten sonra sevgiliden ona bir buse gelmeyeceğini *Bûse-i la'l'in ümîd etme Fasihî o şehün / Ol rakib ölmeyecek hiç sana halvâ mı gelür* (G. 139/4); Nisârî, sûfilerin daima ölü helvası yemeyi umduklarını *Halvâ-yı mevt ümmîdin ider sûfî dâyimâ / Bizim hemîşe zikr-i lebindir nebâtımız* (G. 91/3); Revânî, sevgilinin şirin dudağını görüp can vermeyen âşığın helvası yapılmayan bir ölüye benzediğini

Şol ki cân virmez görüp la'l-i leb-i şîrînünü

Gûyiya ol bir ölüdür kim anun halvâsı yok (G. 183/2) sözleriyle bildirir.

Bayramda

Türk kültüründe helvanın yapıldığı özel günlerden biri de bayramlardır. Bayram helvası diğer günlerden farklı olarak daha özenli ve ilave malzemelerle yapılan bir helvadır. Aynen sarayda özenle yapılan halvâ-yı hakânî gibi bayram helvasının da kendine mahsus bir çeşnişi vardır. Tacizade Cafer Çelebi, zâferânı ve levizeyi bayram helvasının süsü olarak sayarken *Za'ferân oldı şafak levz-i münakkadur nücûm / K'ide bunlardan zemâne zînet-i halvâ-yı 'id* (K. 15/12); Sebzî, dudağı tatlı elâ gözlü şehir

güzellerinin tatlı bademlerle süslenmiş helvalara benzediklerini *Elâ gözlerle tururken lebi şîrînleri şehrin / Sanilur 'id-gâh içre şeker bâdem o helvâlar* (G. 249/4); Revânî, bayram helvasının çok tatlı olduğunu *Leblerün senbûsesinden lutf idüp bir bûse vir / Dôstum dirler igen şîrîn olur halvâ-yı 'id* (K. 25/6); Leâlî, bayram için yapılan helvanın özel bir tadı olduğunu onun için şeker helvası gibi olan ve bayram helvasına benzeyen sevgilinin dudaklarını talep etmesini

Ey Le'âlî hâs olur çün 'ıyd için halvâ-yı kand

Leblerinden kıl taleb var isteme halvâ-yı 'âm (G. 89/7) beytiyle kendine salık verir.

Yolculukta

Beyitler, bize helvanın yol azığı da olarak yenildiğini söyler. Kemaloğlu, *Ferahnâme*'sinde gecedan yol azıklarının hazırlandığını, yiyecekler arasında külümbe, çörek, helva ve küliçenin olduğunu *Azıklar dahı düzdilerdi gice / Külümbe çörek ü halvâ küliçe* (*Ferahnâme*, B. 2612); İshak Çelebi, aşğın öldüğünde sevgilinin derdini gönülden çıkarmamasını zira yolda azık olarak helva gibi o dertten yiyeceğini *Ölice kilden giderme gussasın İshâk kim / Yimege yolda gerekdür mâ-hazâr halvâ gibi* (G. 303); Sehî, aynen sefer ehlinin yanına azık alması gibi can verdiği sırada sevgilinin dudağından bir buse almayı istediğini *Cân virürken lebi şeftâlûsın alsam nola kim / Sefer ehli yola azık diyü halvâ götürür* (G. 61/2); Amrî, yolcuların seferde de taze helva yemeyi tercih ettiklerini

Bûse virdi dilberüm zâd-ı sefer

Kim seferde hûb olur halvâ-yı ter (G. 24/1) beytiyle dile getirir.

Ziyafet meclislerinde

Nedîm, Revân'ın fethinden sonra verilen bir ziyafet meclisine revânî helvasının getirilmesini şart koşar:

Tezkîr için feth-i Revân nîmeti şükrün

Meclisde gerek kim gele halvâ-yı revânî (Nedîm, K. 26/14)

Tîrsî ise muhtemelen bir sefer yahut fetihten sonra verilen ziyafet meclisinde Rumdan gelen kudret helvasını yediğini, kendisinin de bir tepsi lokum götürdüğünü yazar:

Bu sene halva-i kudret geldi tâze Rûmdan

Ben de bir tebsi getürdüm râhatu'l-hulkûmdan (G. CXLVI / 2).

Ramazanda-Kandil gecelerinde

Müslüman-Türk geleneğinde mübarek gün ve gecelerde helva, tatlı, hamurlu bir yiyecek vs. pişirilip ölülerinin ruhuna gitsin, onlar adına

Mü'min olur âmâde zuhûr-ı Ramazâna
Helvâ-yı teşekkürle sahûr-ı Ramazâna (G. 3/1).

154

helva karşılığında sakladıkları nalları verirler. Bursalı Rahmî, feleğin hilali vererek sevgilinin medhine alıcı olduğunu bu haliyle nal verip helva alan çocuklara benzediğini *Medhüne felek oldı hilâl ile harîdâr / Şol tıfl durur kim ala ol na'l ile helvâ* (K. 13/24); Çâkerî, eğer sözlerinin tatlılığı feleklere çıksa gökyüzünün o helva gibi sözleri almak için nala benzeyen yeni ayı vereceğini *Helvâ-yı hadîsüm feleğe ger çıka iy meh / Na'l-i mehi almağ için ana vire gerdûn* (G. 92/4); Revânî, sözlerinin helvasına müşteri olduğu için gökyüzünün yeni ayı koynunda sakladığını *Saklamazdı mâh-ı nev tıflını koynında müdâm / Müşteri olmasa gerdûn sözlerüm helvâsına* (G. 373/6); Filibeli Avnî, makam şöhretine meyledenlerin helva görüp aldanan çocuklara benzediğini *Senün ol mansıba meylün gûyâ / Aldanur görse sabîler helvâ* (*Tuhfetü'l-Hükkâm* B. 1080), eğer bu makam hazmedilemezse öldürücü bir zehire dönüşebileceğini *Zehr-i kâtildür o helva didüğün / Korkaram hazm idemezün yidüğün* (B. 1081) belirtir.

Hastalar

15.yy'a ait tıp kitaplarından Abdülvehhâb bin Yûsuf ibn-i Ahmed el-Merdânî'nin *Kitâbü'l-Müntehâbı Fi't-Tıb* (823/1420) adlı eserinde helva için "hoş gıdadır, balla yapılırsa bedeni ısıtır ve hazma yardım eder, kanı artırır. Şekerle yapılan helvanın harareti bal ile yapılandan azdır." bilgisini verir. Celâlüddin Hızır (Hacıpaşa) ise *Müntehâb-ı Şifâ* isimli eserinde bal helvasının kanı, spermi ve safrayı artırdığını, bedeni şişmanlattığını, boğaza ve akciğere iyi geldiğini ama dalağa zarar verdiğini yazar. Yine aynı eserde peşmine helva yani pişmâniye gövdeyi kızdıran ve geç sindirilen özelliğiyle tanıtılır¹². Klasik Türk şiirinde şairler, hastaların helva ummaları gibi aşk hastası olan âşıkların da sevgilinin helva gibi dudağını umduklarını dile getirir. Edirneli Nazmî, sevgilinin cana can katan dudağına hasret kaldığı için helva özleyen hasta gibi olduğunu *Hasretinden leb-i cân-perver-i cânânenün âh / Hastedür Nazmî-i üftâde ki özler helvâ* (G. 420/5); Kadî Burhaneddin, sevgilinin gözünden dolayı sarhoş olup kendinden geçtiğini, kendisi gibi helva uman bir baygın, sarhoş olmadığını *Esrimeşem gözünden o lalünü umaram / Yohdur humâr ki uma helvâ benüm gibi* (G. 796/4); Cesârî, sevgilinin dudaklarının ve sözlerinin gönül hastası olan aşığa helva gibi geldiğini *Ervelâ şehd ü şekerdür sözlerün ya leblerün / Haste-i cân u dile helvâ degül mi ya nedür* (G. 258/5); sevgilinin tatlı sözlerinin hasta gönle çok lezzetli bir helva olduğunu *Nutkunda aceb bahş-ı halâvet eseri var / Haste-dile lalün hele helvâ-yı mülezzez* (G. 164/3); Hanyalı Nûrî ise sevgiliye seslendiği beytinde dünyanın kirliliğini güzel göstereceği için hasta ruha helva vermemesini ister:

12 Nuran Yıldırım, "14. ve 15. Yüzyıl Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar", *Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin, Özge Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 152. (153-163)

Lezzet-i âlâyiş-i dünyâ ki şîrîn gösterür
Verme rûh-ı hasteye helvâyı Allah aşkına (G. 499/20).

Sûfiler-Müminler

Sûfiler ve müminler de tatlılığı dolayısıyla helvayı sevenler arasında zikredilirler. Meâlî, bengîlerin başı bütün tatlılarla hoş olduğu için sûfilerin de sevgilinin dudağına meylettiklerini *Sûfinün meyli Meâlî leb-i cânâna bu kim / Bengînün başı hoş olur kamu tatlılar ile* (G. 49/7); Nev'î, devlet ricalinin dünya lezzetlerine dervişlerin de helvaya meylettiklerini *Ehl-i devlet lezzet-i dünyâyâ meyl itse n'ola / Gayri bir ni'met mi var hayrâna halvâdan lezîz* (G. 51/2); Edirneli Nazmî, sûfinin tatlı tatlı ölü helvası yemeyince mutlu olmayacağını *Telh-kâm olur öli helvâsına / Sûfî tatlu tatlu urmayınca dış* (G. 2908/2); her şeker dudaklıdan yana meyletmesinin garip olmadığını; zira müminin de helvaya meyli olduğunu *Meyl idersem nola her la'l-i şeker-hâdan yaña / Mü'minün elbette olur meyli halvâdan yaña* (G.307/1); tatlılıkta sevgilinin dudağından iz taşıyan helvanın da cennet nimetlerinden olduğunu *Leb-i cânânedan kim bir eser virür halâvetde / Cinân ni'metlerindendür o lutf-ıla meger helvâ* (G. 29/2); Karamanlı Aynî, Kevser suyunun sevgilinin ağzının şerbeti, dudağının helvasının da cennet gıdası olduğunu *Dehânun şerbetidür âb-ı Kevser / Lebün helvâsıdur cennet gıdâsı* (G. 448/5) dile getirir.

Deliler

Helvayı sevenler arasında delileri de zikretmek gerekir. Nitekim Kışverî, aynı deliye helva gösterip aldatır gibi sevgilinin lal renkli dudağını yâd edip vahşi gönlüne seslendiğini söyler:

Leb-i lalingi yâd eylep çağırdım vahşi könglümni
Delüye körsedip helvâ kele dip aldadaydur-men (G. 282).

Sinek-Karınca

Helvayı sevenler sadece çocuklar, hastalar, sûfiler ve müminler değildir, hayvanlardan sinekler ve karıncalar da tatlıya konup ondan beslendikleri için helvayı seven varlıklar arasında zikredilir. Edirneli Nazmî, sevgilinin dudağı etrafındaki benlerin helvaya konmuş sinek gibi olduğunu *Görenler hüsrevâ şîrîn lebünde benlerün dirler / Üşer her kande olursa megesler kand u helvâya* (G. 5404/4); Tacizâde Cafer Çelebi, sevgilinin öldürücü gamzelerinin, aşığın canının onun lal dudağına yaklaşmasına izin vermediklerini, uzaklaştırdıklarını nitekim miskin sineklerin de helvanın üstünde gezinmesine izin verilmediğini, hemen kovalandıklarını *Cânım leb-i la'linden ider gamzeleri dūr / Miskîn megesi konmaga helvâya komazlar* (G. 36/3); Gelibolulu Sürûrî, sevgilinin dudağının etrafında çıkan ayva tüylerine şaşılmasını zira karıncaların da daima şekerin ve

helvanın üstüne üşüşüklerini *Lebleri etrâfına hat gelse tan mı mûrlar / Çün üşürler dâ'imâ helvâ-yı şîrîn üstine* (G. 387/3); sevgilinin senbuse tatlısına benzeyen dudağı çok şirin olduğu için helvanın üstüne sinek konması gibi onun dudağına da konmak istediğini *Lebün senbûsesi şol denlû şîrîn oldı kim sordum / Didiler agzına sinek üşürdi kand u helvânun* (G. 272/2); bütün âşkların sinek gibi sevgilinin dudağına üşüştüğünden beri helvacının işlerinin azaldığını *Herkes üşelden megesveş sükkeri senbûsuna / Agzına üşmiş senün helvâcının bâzârı yok* (G. 247/4); Fedâî, akli başında iken öğüt dinleyen kişilerin saadete ereceğini yoksa ayakları tatlıya batmış sinek gibi dünya lezzetinin sarhoşluğuyla ayaklarının bağlanıp kalacağını belirtir:

Devlet anun këhl-i dilden pend ala hûşyâr iken

Yohsa kaldı mest-i helvâ beste-pâ misl-i meges (G. 111/15).

Eşek

Helvayı sevenler yanında onun tadından anlamayan eşek mizacılar da bulunur. Keşanlı Mehmed Zihnî, hayvanın helvadan anlamayıp ona bir parça arpanın kifayet etmesi gibi gayb ilminin da mutfağına eşek mizacıların davet edilmediğini söyler:

Davet itmez har mizacı matbah-ı ilm-i ledün

Neylesün helvâyı hayvan ana bir pâre şa'îr (G. 67/4).

E. Sarayda Helvahane

Osmanlı sarayında mutfaktaki üç ana bölüm “aşağı mutfak”, “has mutfak” ve “helvahane” olarak isimlendirilir. Selaniki, 1574 yangınından önce de sarayda helvahanenin varlığından haber verir. Pakalın, saraydaki helvahanede her türlü şurup, tatlı ve macunun yapıldığını, helvahane ocağında yılda bir defa baharda macunların kaynatılıp dağıtıldığını ve o gece eğlence düzenlendiğini yazar.¹³ Helva, kazanlar dışında, “helva güvenci” adı verilen seramik kaplarda pişirilir, nevrüzde yapılan nevrüz macunu ise “nevrüziyye” adı verilen porselen kaplarda dağıtılırdı.¹⁴

13 Matbah-ı âmire adı verilen saray matbahının her nevi tatlılarla reçel, şurup ve macun gibi tatlı nevinden şeyler yapanların bağlı bulundukları ocağın adı idi. Burada kokulu macun da yapılırdı. Enderun tarihi olan *Atâ Tarihî*'nde bu ocak için şu tafsilat vardır: Tatlıya müteallik yiyecek ve içecek yapılan bu ocak mensuplarının eski ve müstaitleri helvacıbaşılik, çeşnigirbaşılik ve hoşafçıbaşılik memuriyetlerine yükseldikleri gibi nan pâre ile de چراغ edilirlerdi. Bu ocakta senede bir defa ilkbaharda büyük kazanlarla bir çok nane, dâr-ı fülful, havlıcan, gül, gelincik macunları kaynatılır, nef-i humâyûn için baş lalaya, kilerin baş kullukçu yeri ile lüzumu kadarı gönderildiği gibi saray iç ve dış dairelerine ve silahdar darüssaade ağası ve diğer bütün saray mensuplarına dağıtılırdı. Akrabası olan ağalar hisselerine düşenden ana ve babalarına gönderirlerdi. Macunun pişirildiği geceye ot gecesi denilir ve o gece ocaklılar Bostancı yerinden gönderilen hayalbaz, hokkabazlar ve ince saz takımı ile eğlenirlerdi...Bu ocakta pişirilen lokma meşhurdur. Bundan başka kek lokması, beyaz tel ve ekmekek kadayı da pişerdi. Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, MEB, İstanbul, 1971, C.1, s. 797.

14 Ömür Tufan, “Helvahane ve Osmanlıda Helva Kültürü” *Türk Mutfağı*, Ankara, 2008, s. 125-135.

Sultan I. Ahmed döneminde 1608'de Muhammed Ağa isimli bir helvacı tarafından tutulduğu bilinen helvahane defterindeki kayıtlara göre helvahanenin tıp ve eczacılık tarihimiz bakımından da büyük önemi vardı. Bu defterler helvahanede yalnızca tatlı, helva ve şerbetlerin değil aynı zamanda sarayın eczanesi vazifesini görerek bilhassa ilaçların da imal edildiğini gösterirler¹⁵. Osmanlı yemek kültürü kaynaklarına göre tatlılar içinde 36 çeşit helva tespit edilmiştir, bu tatlılar arasında helvâ-yı hakânî¹⁶ sarayda en çok yapılan ve tüketilen helva idi.

Klasik Türk şiirinde beyitler arasında saraydaki helvacı ocağı, helvahane hakkında ayrıntılar görmek mümkündür. Tırsî, helvacı ocağında gördüğü bir dilberin güzelliğinin aklında kaldığını *Yine bir dilberi gördüm ki halvâcı ocağında / Ağız dadına kaldı ol mücessem nûr gördün mi* (II/16); Seyyid Vehbî, helvanın seramik, porselen veya çini kaplarda ikram edildiğine işaret ettiği beytinde fağfurların ve hakanların taçlarının o padişahın helvahanesinde mutfağın çini kapları olarak kullanıldığını *O şâhenşeh ki helvâ-hâne-i devlet serâyında / İder çini-i matbah efser-i fağfûr u hâkânı* (K. 2/3); Tırsî, şeker gibi sözlerden oluşan şiirini görenlerin helvahanede dahi böyle bir tatlı görmedikleri için kıskandıklarını *Nazm-ı şîrinüm görenler reşk idüp didi bana / Böyle pişkin görmedük bir dürlü halvâ-hânede* (Tırsî, CLXXXIV/9); yine Tırsî, Ramazan ayının gelişini anlattığı bir şiirinde eski sarayın helvacılarının gazi helvasını irmikten yaptıklarını *Halvâcıları eski serayun dahi cümle / Gâzileri irmikden iderler ki ter olsun* (G. CLI / 9); yine Ayasofya ve çevresini anlattığı bir gazelinde at meydanını, berberlerini, hamamlarını överken helvacılarının da dua almış şirin insanlar olduğunu *Duâ almış meger halvâcılar şîrin olur esker / Şeker topı gibi pâyında galtân olduğum yerdür* (G. XLIX / 4); Aşkî, *Heft Peyker* adlı eserinde helvacıların sur alaylarında helva nahılları yaptığını bildirir:

Bitürürsin nahlden hurmaları

Düzedürsin nahlden helvâları (B.78).

15 Arslan Terzioğlu, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayı'nda Eczacılık*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 1992, s. XXVI. Aynı kaynaktaki Helvahane Defterinde imâl reçeteleri verilen 186 ilaç10 grupta tasnif edilmiştir:

Tiryaklar

Mihtridatikum ve diğer andidota ile macun ve kurslar

Şuruplar

Haplar

Sufûf denilen toz şeklindeki ilaçlar

Merhemler

Altın, gümüş gibi değerli madenler ile yakut, kehribar, inci gibi mücevherlerden (cevher-i şerif) ilaçlar

Cevâriş denilen mide hastalıkları ilaçları

Saç boyamasında kullanılan kozmetikler

Vücut hijyeni ve saç dökülmesine karşı imal edilen sabunlar. Terzioğlu, *a.g.e.*, s. XXVII.

16 Un, pirinç unu, buğday nişastası, kaymak ve çiğ bademle yapılan, şerbeti süt ve baldan olan bir tür un helvası.

Sonuç

Helvanın, Türk mutfağındaki yerinin divan şiirine yansıyan yönlerinin incelendiği bu makalede helvanın içindeki malzemelerin neler olduğu, çeşitleri, kavrulması, ikram şekli, nelerle birlikte yendiği, hangi zamanlarda pişirildiği, kimler tarafından sevildiği gibi sorulara cevap aranmıştır. Şairlerin hayal gücü ile sosyal hayattaki izlenimlerini buluşturdıkları beyitlerde en çok helva sohbetlerinin işlendiği dikkat çekmiştir. Helva sohbetlerinin özellikle kış aylarında yapıldığı, bu sohbetlerin sazlı sözlü toplantılar olduğu, helvanın dışında çeşitli ikramların da yapıldığı anlaşılmıştır. Helvanın kavrulması sırasında kıvamının iyi tutturulması, yanmaması gerekir. Helva kavurmakta mahir usta helvacılara pişirilmek üzere sipariş edilir. Süt, bal, un, şeker, badem, yağ helvanın ana malzemesidir ve asla tuz katılmaz. Pişirildikten sonra sıcak sıcak servis edilir, dağıtılır, helvacı dükkanlarında kağıda sarılarak satılır. Sofrada en son yenir. Helva günlük hayatta; ölünün arkasından, kandil gecelerinde, Ramazan ayında, bayramlarda, yolculukta azık olarak, ziyafet meclislerinde yapılan bir tatlı türüdür. Helvayı en çok seven grup çocuklardır. Çocuklardan sonra sûfiler, müminler, deliler de helvayı sevenler arasındadır. Hayvanlardan sinek ve karınca helva seven varlıklar arasında anılırken, eşeklerin helva sevmedikleri belirtilir. Yine 16. yy'dan itibaren Osmanlı sarayında mutfaklar bölümünde yer alan helvahaneden, helva ocağından bazı detayların-kullanılan kaplar, pişirilen helva çeşitleri gibi – beyitlere yansıdığı tespit edilmiştir.

KAYNAKÇA

- AÇIKEL, Ali, Abdurrahman Sağır, *Osmanlı Döneminde Tokat Merkez Vakıfları-Vakfiyeler* Gaziosmanpaşa Üniversitesi Yayınları, Tokat, 2005, C. 1, s. 264.
- AÇIKÖZ, Ali, *Beliğ Divanı*, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İzmir, 1994.
- AKKUŞ, Yasemin, *Benderli Cezari'nin Divanı ve Divançesi*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul, 2010.
- AL-OWAİS, Türki, *Kâil Divanı*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2009.
- ARSLAN, Mehmet, *Antepli Aynî Divanı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2004.
- ASLAN, Mustafa, *Haşmet Divanı Hayatı, Edebi Kişiliği, Eserleri ve Divanının Tenkidli Metni*, Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Kayseri, 1995.
- ASLAN, Üzeyir, *Nehcî Divanı*, <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/55752,nehci-divanipdf.pdf?0>
- AVŞAR, Ziya, *Revani Divanı*, <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/TR-196374/revani-divani.html>

- AYDEMİR, Yaşar, *Ravzî Divanı*, <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/56190,ravzi-divanipdf.pdf?0>
- AYDIN, Abdullah, *Hanyalı Nurî Osman ve Divanı*, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Ankara, 2009.
- AYTAÇ, Aslı, *Aşkî Heft Peyker*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2017.
- BAYRAM, Asuman, *Firakî, Hüsrev ü Şîrîn*, <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/55736,husrev-u-sirinpdf.pdf?0>
- BOZKURT, Hüseyin, *Refet Divançesi*, Fatih Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2000.
- ÇAĞLAYAN, Nagihan, *Nisari Divanı*, Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Sivas, 2007.
- ÇAKICI, Bilal, *Fedaî Hayatı, Edebî Kişiliği ve Divanının Tenkitli Metni*, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Ankara, 2005.
- ÇAKIR, Zehra Vildan, *Hevâyî (Abdurrahman Kuburî-zâde) Divanının Tenkitli Metni ve İncelenmesi*, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Edirne, 1998.
- ÇAVUŞOĞLU, Mehmed, *Amrî Divan*, Edebiyat Fakültesi Matbaası, İstanbul, 1979.
- ÇAVUŞOĞLU, Mehmed, M. Ali Tanyeri, *Üsküplü İshak Çelebi*, Mimar Sinan Üniversitesi Yayınları, İstanbul, 1989.
- ÇELEN, Zeliha, *Mehmed Zihni Keşânî'nin 97 Gazeli*, Boğaziçi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 2005.
- ÇINAR, Reyhan, *Hüseyin Ayvansarâyî'nin Eş'arnâme-i Müstezâd Adlı Eseri (1b-49b) Metin-İnceleme*, Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2007.
- DANIŞAN, Tuğba, *Hatîf Ali Efendi, Hayatı Edebî Kişiliği, Divanının Tenkitli Metni (1b-132b) ve Nesre Çevirisi*, Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2009.
- DEMİRKAZIK, Hacı İbrahim, *18.yy Şairi Mustafa Fennî Divan (İnceleme-Tenkitli Metin-Dizin) Cilt I*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Doktora Tezi, İstanbul, 2009.
- DİKMEN, Hamit, *Seyyid Vehbî ve Divanının Karşılaştırmalı Metni*, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi Ankara, 1991.
- DOĞAN, Güler, *Edirneli Nazmî Divanı (Transkripsiyonlu Metin-İnceleme) I. Cilt*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul, 2010.
- EĞRİ, Aysel, *17. yy Şairlerinden Hikmeti ve Divanı*, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2006.
- ELMACI, Betül, *İstanbullu Eşref Divanı (Metin-İnceleme)*, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Sakarya, 2016.

- ERDOĞAN, Mustafa, *Bursalı Rahmi Divanı*, <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/55910,bursali-rahmi-divanipdf.pdf?0>
- ERGİN, Muharrem, *Kadı Burhaneddin Divanı*, İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Yayınları, İstanbul, 1980.
- ERSOY, Ersen, *Müniri Divanı*, <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/56095,muniri-divanipdf.pdf?0>
- ERÜNSAL, İsmail, *The life and works of Tacizade Cafer Celebi with a critical edition of divan*, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Basımevi, İstanbul, 1983.
- GÖKALP, Haluk, *Fasihî Divanı (İnceleme-Metin)*, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Adana, 2001.
- GÜLER, Kadir, *İbrahim Beg Divanı (İnceleme-Metin-İndeks-Sözlük)*, Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Kayseri, 1995.
- GÜN, Salih, *Çâkerî Divanı (İnceleme-Metin)*, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 1998.
- GÜNAY, Fatih, *Râşid (Vakanüvis) Hayatı, Edebi Kişiliği, Divanının Tenkitli Metni ve İncelemesi*, Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Edirne, 2001.
- GÜNEŞ, Murat, *Manastırlı Celal Bey Divanı*, Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sivas, 2013.
- GÜRBÜZ, Mehmet, *Rezmî Divanı*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara 2003.
- GÜRGENDERELİ, Müberra, *Hasan Ziyaî, Hayatı Eserleri, Sanatı ve Divanı*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2002.
- İPEKTEN, Haluk, *Karamanlı Nizâmî Hayatı Edebî Kişiliği ve Divanı*, Atatürk Üniversitesi Yayınları, Ankara, 1974.
- KADIOĞLU, İdris, *Lebîb-i Amidî*, Hayatı Edebî Kişiliği, Eserleri ve Divanının Tenkitli Metni, Dicle Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Diyarbakır, 2003.
- KARAKÖSE, Saadet, *Nev'izâde Atâyî*, <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/55734,nevi-zade-atayi-divanipdf.pdf?0>
- KAVAKLIK, Rüstem, *Onbeşinci Yüzyıl Şairi Sabayî ve Divançesi*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2008.
- KAYA, Bilge, *Peşteli Hisalî, Hayatı, Eserleri ve Metaliü'n-Nezâir Adlı Eserinin Birinci Cildi*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Ankara, 2003.
- KAYHAN, Hasibe, *Mâhir Abdullah (Hayatı, Eseri, Edebi Kişiliği ve Divanının Tenkitli Metni)*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Konya, 1999.

- KAZANCIÖĞLU, Habibe, “16.yy’a Ait Bazı Vakfiyeler Işığında Osmanlı Dönemi İmaretleri”, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi The Journal of International Social Research* C.10, S.53, s.283-301.
- KAZICI, Ziya, *Osmanlı Vakıf Medeniyeti*, Bilge Yayınları, İstanbul, 2003.
- KILIÇ, Muharrem, *Münif Antakî, Hayatı, Edebi Kişiliği, Eserleri, Divanının Tenkitli Metni ve İncelenmesi*, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Erzurum, 1995.
- KIRBIYIK, Mehmet, *Filibeli Avnî, Tuhfetü’l-Hükkâm*, <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/56144,tuhfetul-hukkampdf.pdf?0>
- KORKUT, Gülçiçek, *Divân-ı Leâli (İnceleme-Metin)*, Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2004.
- Kurân-ı Kerîm ve Açıklamalı Meâlî*, Haz. Hayrettin Karaman, Ali Özek, İbrahim Kafi Dönmez, Mustafa Çağrı, Sadrettin Gümüş, Ali Turgut, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara, 1999.
- KÜLEKÇİ, Numan, *Ganizâde Nadirî, Hayatı, Edebi Kişiliği, Eserleri: Divanı ve Şehnâmesinin Tenkitli Metni*, Atatürk Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi Doktora Tezi, Erzurum, 1985.
- MACÎT, Muhsin, *Nedîm Divanı*, <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/56214,nedim-divanipdf.pdf?0>
- MEMİŞ, Nuray, *Ferdî Abdullah Efendi ve Divanı (İnceleme-Metin)*, Celal Bayar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Manisa 2008.
- MERMER, Ahmet, *Karamanlı Aynî ve Divanı*, Akçağ Yayınları, Ankara, 1997.
- OĞRAŞ, Rıza, *Hoca Neşet Divanı (İnceleme ve Tenkidli Metin)*, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 1991.
- OKATAN, Halil İbrahim, *Kafzâde Faizî Hayatı Eserleri Sanatı, Tenkitli Divan Metni*, Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, İzmir, 1995.
- ÖZBOSTANCI, Kenan, *Kemaloglu, Ferah-Name*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 1991.
- ÖZYILDIRIM, Ali Emre, *Hamdullah Hamdi Divanı*, <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/10616,metinpdf.pdf?0>
- PAKALIN, Mehmet Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, MEB, İstanbul 1971, C. 1, s. 797.
- SARAÇ, Yekta, *Emrî Divanı*, <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/10607,emridivanipdf.pdf?0>
- SÜZEN, Hüseyin, *Dukakinzade Ahmed Beg Divanı (İnceleme-Tenkidli Metin)*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul, 1994.
- TALAN DEMİRCİ, Jale, *Kişverî Divanı (İnceleme-Metin-İndeks)*, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, 1994.

- TARLAN, Ali Nihad, *Necâtî Beg Divanı*, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1963.
- TERZİOĞLU, Arslan, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayı'nda Eczacılık*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 1992, s. XXVI.
- TOK, Vedat Ali, *Garibî Divanı (İnceleme-Metin)*, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Kayseri, 1995.
- TUFAN, Ömür, "Helvahane ve Osmanlıda Helva Kültürü" *Türk Mutfağı*, Ankara, 2008, s. 125-135.
- TULUM, Mertol, M.Ali Tanyeri, *Nev'î Divanı*, İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Yayınları, İstanbul, 1977.
- TURAN, Osman, *Selçuklu Tarihi Araştırmaları*, TTK Yayınları, Ankara, 2013.
- UZUN, Savaş, *Ünsî Hasan Efendi, Hayatı Eserleri, Dönemi ve Divanının Tenkitli Metni*, Niğde Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Niğde, 2003.
- ÜNLÜ, M. Şehabettin, *Ubeydî Hayatı Edebi Kişiliği ve Divanının Tenkitli Metni*, Mimar Sinan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul, 1991.
- ÜNVER, Niyazi, *Gelibolulu Sürûrî ve Divanı*, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Ankara, 2010.
- VARIŞOĞLU, Mehmet Celal, *Hatem, Hayatı, Edebi Şahsiyeti ve Divanı*, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Erzurum, 1997.
- YEKBAŞ, Hakan, *Hüdayî-i Kadîm Divanı (Edisyon Kritik-Metin-İnceleme)*, Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Sivas, 2005.
- YEKBAŞ, Hakan, *Sebzî Divanı (İnceleme-Tenkitli Metin)*, Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Sivas, 2011.
- YILDIRIM, Nuran, "14. ve 15. Yüzyıl Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar", *Türk Mutfağı*, Editörler: Arif Bilgin, Özge Samancı, TC Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, ss. 153-163.
- YILDIZ, Seyhan, *XVIII.yy Divan Şairi Şakir Hayatı, Edebi Kişiliği ve Divanının Tenkitli Metni*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Master Tezi, Ankara, 2002.
- YILMAZ ORAK, Kadriye, *İbrahim Tîrsî ve Divanı*, <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/TR-195645/tirsi-divani.html>
- YILMAZ, Müslüm, *Sehî Bey Divanı (İnceleme-Metin)*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2010.
- YURDAKUL, Öznur Handan, *Yusuf Hakiki Divanı*, Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Afyon, 2000.
- YURTSEVER, Murat, *İsmail Hakkî Divanı (İnceleme-Metin)*, Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Bursa, 1990.