

GELENEKSELDEN GÜNCELE ÇANKIRI KÜLTÜRÜNDE HELVA*

*Serap ASLAN COBUTOĞLU***

Giriş

Türk mutfak kültürü, geçmişi uzak Orta Asya steplerine dayanan, Anadolu'ya göç yolunda zenginleşen, Selçuklu Dönemi'nde temelleri şekillenip uzun Osmanlı geçmişinde farklı kültürel etkileşimlerle zenginleşip gelişen ve günümüze kadar gelen önemli bir kültürel mirastır. Bu zengin kültürel miras içinde günümüze kadar gelenek ve ritüelleriyle birlikte yaşamaya devam etmiş olan sayısız yemek ve yemek âdeti içinde helva önemli bir yere sahiptir.¹ Yemek ve yemeğin etrafında şekillenen gelenek ve ritüeller toplumsal hafızanın en canlı biçimde yaşadığı alanlardan biridir. Bu çerçevede helva, Türk kültür tarihinde bir tatlı olmanın ötesinde etrafında çeşitli eğlenceler düzenlenen, belli inanışların odağı olan, soğuk kış gecelerinde sohbetleri ısıtan simgesel anlamlarla yüklü geleneksel bir unsur halini almıştır.

Helva kelimesi Arapçada tatlı, şirin anlamlarına gelen *hulv* kelimesinden gelmekte olup ilk yapıldığı bölge Orta Doğu ve Balkan ülkeleri olarak bilinmektedir. Türklerin helva ile tanışmaları, İslamiyet'i kabul ederek

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

** Dr. Öğr. Üyesi, Çankırı Karatekin Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, serapaslan@karatekin.edu.tr

1 Özge Samancı, "Türk Mutfak Kültüründe Helva Geleneği", www.turkascihaberleri.com (Erişim tarihi: 16.04.2018)

Arap kültürüne yakınlaşmalarıyla başlamıştır.² Tarihi süreçte ise Türklerde helvanın sıradan bir gıda ürünü olmaktan çıkıp sosyolojik, tarihsel ve kültürel bir değer kazandığı görülmektedir.

Türk mutfağında tatlılar, diğer yiyecekler arasında özel yeri olan bir gıda olarak dikkat çekerler. Bakıldığında geniş bir yelpaze içinde değerlendirilebilecek çok sayıda geleneksel tatlımız bulunmaktadır. Helva ise yapılışı, yapılış amacı, yapıldığı yer ve zaman bağlamlarında düşünüldüğünde geleneksel tatlılarımızın en önemlileri arasındaki yerini alır. Nitekim bir insanın doğumundan ölümüne hatta vefatından sonra bile onun adına yenilmeye devam edilen tek tatlı helvadır denebilir.

Osmanlı'da helvanın etrafında çok zengin ve güçlü bir kültür oluşmuştur. Osmanlı sarayında helva keyfin, sevincin, bilimin, kültürün, şiirin, şarkının, nüktenin, tanışmanın, kutlamanın şerefine pişirilip yenen bir tatlı olma özelliğiyle dikkat çeker. Topkapı Sarayı'nda özel olarak mutfak bölümünde "Helvahane" adlı müstakil bir yapının olması Osmanlı yemek kültüründe helvanın önemine işaret etmektedir.³ Saraylarda helva sohbetleri düzenlenmiş, bu sohbetler aydın kişilerin yetişmesine vesile olmuştur.⁴ Helva sohbeti geleneği günümüzde Çankırı da dâhil olmak üzere birçok ilde hâlâ muhafaza edilmektedir. Çankırı'da yapılışı, sunumu, yayılım alanı ve etrafında gelişen ritüeller bakımından gelenekselleşip yöreselleşen bir helva kültürü ve helva tarihinden söz etmek mümkündür. Bir bakıma Türk mutfak tarihinde Selçuklu döneminden beri bilinen, Osmanlı döneminde

2 Tarihte bilinen ilk helvanın Orta Çağ Arap dünyasında kutsal bir meyve olarak kabul edilen taze hurmanın sütle birlikte ezilerek hazırlandığı ve daha sonra un, yağ ve safran gibi malzemelerin de helva yapımında kullanıldığı kaynaklarda yer almaktadır. Bk. Samancı, a.g.y., www.turkascihaberleri.com (Erişim tarihi: 16.04.2018)

3 Topkapı sarayındaki tatlıcı teşkilatına "Helvahane Ocağı" denmektedir. Helvacıyan-ı Hassa Helvahane'de çalışanlar için kullanılan genel tabirdir. Bu ocağa farklı zamanlarda Helvahane-i Matbah-ı Amire, Helvahane-i Hassa, Helvahane-i Amire ve Helvahane-i Manure gibi isimler de verilmiştir. Helvahane binası, Kanuni Sultan Süleyman döneminde Mimar Sinan tarafından inşa edilmiştir. Ayrıntılı bilgi için bk. Mustafa Tayar, "Osmanlı'dan Günümüze Helva Kültürü", www.dünyagida.com.tr (Erişim tarihi: 21.04.2018)

4 Musahipzade Celal Bey'in *Eski İstanbul Yaşayışı* adlı kitabında dile getirdiği gibi "kış mevsiminde devlet erkânından zengin ve orta halli sanat erbabına her sınıfın atalarından gördüğü âdet üzerine helva sohbetleri tertip ederek ahabplarına ziyafet verme geleneği" vardır. Musahipzade'nin belirttiğine göre Osmanlı saraylarında yapılan helva sohbetleri çok gösterişli idi. Dönemin ileri gelenleri birbirlerini ağırlamak için gösteriş yarışına girer, davetli sayısını artırır ve bu toplantılarda önemli şairleri konuk ederlerdi. Bazen padişahın da sarayda helva sohbeti düzenlediğini belirten Musahipzade, bu sohbetlerde devlet büyüklerinin de hazır bulunduğunu dile getirir. Bk. Musahipzade Celal, *Eski İstanbul Yaşayışı*, Türkiye Yayınevi, İstanbul, 1946, s. 90. Bununla birlikte İstanbul'da yabancı elçilerin onuruna düzenlenen helva sohbetleri de bulunmaktadır. Yabancıları etkilemek için düzenlenen bu sohbetlerde toplantı alanının duvarlarına süslü kılıçlar asılır, köşelere yastıklar üzerine mücevherli hançerler konulurdu. Hizmetçiler menevişli kumaştan giysiler giyer, bellerine değerli hançerler takarlardı. Sayıları elli altmış kişiye varan saz toplulukları konser verir, toplantı salonunda davetlilere, kapı önünde bekleyen çavuşlara, elçilerin adamlarına kürkleri giydirilir, değerli hediyeler verilir. Bk. Refik Ahmet Serengil, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu?*, İletişim Yayınları, İstanbul 1985, s. 108-112.

sayısız çeşitlere ⁵ kavuşan helvanın, Çankırı yemek kültüründe “ritüel yiyecek kimliğine” kavuştuğu söylenebilir.

1. Çankırı’da Yapılan Gelenekselleşmiş Helva Çeşitleri

Yapılan derlemeler neticesinde Çankırı’da helva kültürünün çok eski tarihlere dayandığı görülmektedir. Buna göre on beş helva çeşidinin varlığı tespit edilmiş olup bunlardan bazılarının yapımına sıklıkla devam edilmekte bazıları ise rağbet farkıyla varlığını korumaya çalışmaktadır. Özellikle Çankırı’nın köklü aileleri geleneği unutturmamak adına helva ile ilgili birtakım uygulamaları devam ettirmektedirler.

1.1. Un Helvası

En çok bilinen helva olma özelliğini koruyan ve geçmişten günümüze yapılmaya devam edilen un helvası, Çankırı’da varlığını sürdüren başlıca helvalardandır. Etrafında en fazla ritüel geliştirilen ve çeşitli hikâyeleri barındıran un helvasının temel malzemeleri un, su, şeker ve yağdır. Ucuz maliyette bir helva çeşidi gibi görünse de manevi değeri yüksek geleneksel tatlılar arasındadır.

Un helvası Çankırı’da malzemeleri değişmemekle birlikte yapılış amacına göre damat helvası, lades helvası, kız helvası, kabahat helvası, oğlan helvası, cenaze/ölüm helvası, doğum helvası, namaz helvası, lohusa helvası gibi adlarla da anılmaktadır. Genel itibarıyla un helvası ile ilgili anlatılan hikâyeler kimi zaman zengin-fakir ayrımını ortaya koyan sosyo-ekonomik koşullara kimi zaman da dini-mistik anlatılara dayanmaktadır. Fakir bir ailenin kıızıken zengin bir aileye gelin giden ve hayatında hiç helva yememiş ve görmemiş olan gelinin kavrulan helvanın kokusuna dayanamayıp meyanesinden tatmak üzere ağzına büyük bir topak alarak boğulup ölmesi hikâyesi ⁶, gelin evden çıkarken damada götürülmek üzere yapılan helvayı yolda dayanamayıp yiyen ve damadını sinirlendiren kayınpeder hikâyesi un helvası ile ilgili anlatılardan sadece birkaçıdır.

5 Osmanlı’da 15. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar geçen sürede Osmanlı evraklarında rastlanan bazı helvaların adları şunlardır: Helva-yı hakani, helva-i halkaçını, kepeç helvası, ak helva, bal helvası, şeker helvası, pekmez helvası, helva-yı sabuni, kızıl sabuni, sarı sabuni, gök sabuni, ak sabuni, parmak sabuni, temur hindi sabuni, badem helvası, helva-yı levzine, helva-yı pişmeni, helva-yı kâfi, fıstık helvası, helva-yı müşkife, gaziler helvası, asude helvası, yengen duymasın helvası, reşidiyye helvası, helva-yı güllabiye, özbek helvası, ırmık helvası, tel helvası (keten helva), helva-yı ıshâkiye, pirinç unu helvası. Bk. Tayar, a.g.y., www.dünyagida.com.tr (Erişim tarihi: 21.04.2018)

6 “Fakir bir ailenin kızı zengin bir aileye gelin gider. Bir gün evde helva yapılır. Meyanesini yapıp şerbeti de verdikten sonra kıvam vermeye sıra gelir o sırada gelinin kayınpederi bu görevi geline devreder. Gelin hayatında hiç helva yemediği ve yapılışını da görmediği için çok güzel koktu bu neyin nesi acaba diyerek büyük bir topak alıp ağzına atar. Kaynar helva topağı boğazını tıkar ve gelin orada can verir.” Hatice Aslan ile 9 Eylül 2017’de yapılan görüşmeden.

Çankırı'daki helva geleneğinin ne kadar eski ve köklü bir zemin üzerine inşa edildiğini göstermesi bakımından bu anlatılardan biri oldukça önemlidir. Zira Süleyman Şah'ın komutanlarından olan Emir Karatekin ve Taşmescit doktorları arasında geçtiği söylenen hikâye un helvasının Çankırı'daki seyrini 13. yüzyıla çekmesi bakımından dikkat çekicidir.

Buna göre Çankırı'da halk arasında Anadolu Selçuklu Hükümdarı I. Alaaddin Keykubat (1188-1237) zamanında Çankırı Atabey'i Cemâleddin Ferruh tarafından 1235'te yaptırılan ⁷ ve günümüzde Taşmescit ⁸ olarak adlandırılan Dârüşşifa'da vaktiyle hastalar ⁹ tedavi edilirken büyük leğenler içinde un helvası yapıldığına, helvanın hastalarla birlikte karıştırıldığına ve hastalara şifa amaçlı dağıtıldığına inanılmaktadır. Anıt mezar olan eser, halk tarafından türbe ¹⁰ olarak da kabul edilmektedir. Bu yapının on beş yıldır türbedarlığını yapmakta olan Yaşar Çelik'ten derlediğimize göre binanın içindeki yedi tabutta bulunan ve kırk bir kişiye ait olduğu söylenen kemikler, helva yaparken vefat eden evliyalara/mübareklere ait kemiklerdir. Bu mübarekler akıl hastalarını müzikle, su sesiyle tedavi eden doktorlardır. Bir gün helva yapmaya karar verirler. Bu sırada Çankırı fatihi

7 Fahrettin Coşguner, "Çankırı Mevlevihanesi Son Şeyhi Hasib Dede", *Çankırı'nın Manevi Mimarları Sempozyum Bildirileri*, Yenigün Matbaacılık, Çankırı, 2017, s. 290.

8 Bahsi geçen ve 1235'te yapılan Dârüşşifa, Anadolu Selçuklu Devleti hastanelerinin dördüncüsünü teşkil eder. Bununla birlikte Cemâleddin Ferruh, 1242 yılında vefatından önce atabey olarak görev yaptığı Çankırı'da bir de Darü'l-Hadis yaptırmıştır. Bu eser, Çankırı'da Selçuklu döneminden ayakta kalan tek eser olmakla birlikte Anadolu'da kurulan ilk darü'l-hadis'tir ve Anadolu Selçuklu döneminin en eski darü'l-hadis müessesesidir. Osmanlı dönemi kaynaklarında Cemâleddin Medresesi veya Çankırı Medresesi adıyla kaydedilmiştir. Darü'l-Hadis yaklaşık sekiz asırdır ayakta kalmasına rağmen, Dârüşşifa yıkılmıştır, sadece temelleri günümüze ulaşmıştır. Dârüşşifa'nın kitabesi 2007 yılında Ankara'da bulunan Vakıflar Eserleri Özel Müzesi'ne kaldırılmıştır. Darü'l-Hadis günümüzde Darüşşifa olarak takdim edilmekte veya Taşmescit olarak da anılmaktadır. Ayrıntılı bilgi için bk. Hüseyin Yazıcı, "Atabey Cemâleddin Ferruh. B. Abdullah", *Çankırı'nın Manevi Mimarları Sempozyum Bildirileri*, Yenigün Matbaacılık, Çankırı 2017, s. 381-394. Taş Mescit'te, bugün Tıp Sembolü olarak kullanılan, gövdeleri birbirine dolanmış iki ejder kabartması ile Çankırı Müzesi'nde sergilenen ve günümüzde eczacılık sembolü olarak kabul edilen gövdesine yılan sarılmış kupa şeklinde heykel bulunmaktadır. Bk. www.cankiri.gov.tr/tas-mescit-cemaleddin-ferruh-drulhadi (Erişim tarihi: 06.04.2018) Osmanlı zamanında bir dönem Çankırı Mevlevihanesi olarak hizmet veren mescit, Balkan Harbi'nde mücadele eden Osmanlı ordusuna maddi ve manevi yardımlarda bulunan yerlerden biridir. Balkan Harbi, Cihan Harbi ve Kurtuluş Savaşı'nda vatan müdafaasına katkısı olan pek çok manevi önder gibi Çankırı Mevlevihanesi'nden Şeyh Hasib Dede de hem ordu için bir yardım seferberliği başlatarak ordunun maddi olarak desteklenmesine katkıda bulunmuştur hem de kendisi ile birlikte 33 gönüllü bizzat orduya katılmıştır. Ayrıntılı bilgi için bk. Coşguner, "a.g.m.", s. 301.

9 Mistik müzik, tasavvufi müzik ve bir uğraş eşliğinde tedavi edilmekte olan hastalar, zihinsel rahatsızlığı olan hastalardır.

10 Aynı zamanda bir anıt mezar olan eserde iki adet mezar odası yer almaktadır. Kuzey cephede yer alan mezar odasında bir sanduka, doğu cephesinden girilen iki bölümlü mezar odasında ise beş sanduka bulunmaktadır. Yörede kaditler (kurumuş cesetler) olarak anılan cesetlerin döneminde mumyalandığı tahmin edilmektedir. Bu mezar odasında ortada bulunan tabutun, eserin bânisi Cemalettin Ferruh'a ait olduğu düşünülmekte olup sandukası mezar odasının üstünde ana mekânda yer almaktadır. Bk. www.cankiri.gov.tr/tas-mescit-cemaleddin-ferruh-drulhadi (Erişim tarihi: 06.04.2018)

Emir Karatekin Hazretleri¹¹, savaş zamanı¹² olduğu için Dârüşşifadaki doktorları savaşa çağırır. Doktorlar bu çağrıya aldırış etmeyip helva kavurmaya devam ederler. Bunun üzerine Emir Karatekin onlara kuruyup iskelet olun anlamında “kadit olun” bedduasında bulunur ve savaşa katılmadıkları iddia edilen doktorlar, helvayı kepçeyle kabına koyarken helva ocağının başında vefat ederler. Bir diğer anlatıya göre ise olay böyle gerçekleşmemiştir. Çankırı’nın ulemalarından Hilmi Efendi’nin¹³ ocağını emanet ettiği gelini Sabiha Hanım’dan aktarıldığına göre böyle bir beddua yoktur. Zira erenler¹⁴ birbirine düşüp beddua etmezler. Sabiha Hanım’ın yorumuna göre Emir Karatekin Hazretleri savaş zamanında Dârüşşifadaki doktorları çağırdığı zaman doktorların bir kısmı bu çağrıya uyarak savaşa katılmış, bir kısmı ise hastalarla ilgilenmek, onlara yemek ve şifa kaynağı olduğu düşünülen helvayı yapmak üzere hastanede kalmışlardır. Bu nedenle “kadit olun” diye bir bedduada bulunulmamıştır. Halk ise Emir Karatekin’in beddua ettiği yönündeki anlatıya inanmaktadır. Türbedar Yaşar Hanım kendisinin Sabiha Hanım tarafından bu hikâyenin doğrusunu anlatmakla görevlendirildiğini belirtmektedir.

Bakıldığında Emir Karatekin Bey ile Cemâleddin Ferruh arasında geçtiği söylenen bu olayın gerçekleşmesi için iki kişinin de aynı dönemde yaşaması gerekmektedir. Oysa aralarında yüz yıldan fazla bir zaman farkı bulunmaktadır. Burada bu olayın realitesinden ziyade halkın neye inanmak istediği, hayatlarını destanlaştırdıkları, uhrevi bir kimlik attettikleri bu kimseleri hangi bağlamda bir araya getirdikleri meselesi dikkat çeker. Bahsedilen savaşın zamanı bilinmemekle birlikte halk uhrevi bir kimlik attettiği bu tarihî şahsiyetleri yüzyıllar sonra bile savaş gibi bir kriz anında

11 Süleyman Şah’ın komutanlarından olan Emir Karatekin, 1074 yılında Çankırı’yı fethederek ölümüne kadar burada görev yapmıştır. Çankırı Kalesi’nde yer alan kabrinin bulunduğu türbe, Danişmentliler Dönemi eserlerinden olup tuğla ve moloz taştan inşa edilmiş yalın bir yapıdır. İçinde Emir Karatekin Bey ve aile üyelerine ait dört adet sanduka bulunmaktadır. Mesire yeri olarak yeniden düzenlenen Kale, yerli ve yabancı ziyaretçilerce tercih edilmektedir. Çankırı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Arşivi (2006), kulturportali.gov.tr (Erişim tarihi: 06.04.2018)

12 Yaptığımız derlemelerde kaynak kişilere yönelttiğimiz “hangi savaş” sorusu genellikle cevapsız bırakılmıştır. Bir rivayete göre Karatekin Bey’in Çankırı Kalesi’ne gerçekleştirdiği ikinci kuşatmadır. Bk. Yazıcı, a.g.m., s. 391.

13 Ayrıntılı bilgi için bk. Mustafa Aşkar, *Çankırlı Astarlızâde Mehmed Hilmi Efendi*, Yazıevi Yay., İstanbul, 2005; Aşkar, “Anadolu’da Bir Nakşi Şeyhi: Çankırlı Astarlızâde Mehmed Hilmi Efendi’nin Tasavvuf Anlayışı”, *Çankırı’nın Manevi Mimarları Sempozyum Bildirileri*, Yenigün Matbaacılık, Çankırı, 2017, s. 139-153; Merve Özen, Leyla Arslanhan, “Çankırı’nın Manevi Kişilikleri Astarlızâde Şeyh Hilmi Efendi ve Gelini”, *Türk Divanı Şehir ve Tarih Özel Sayısı*, C. 1, 2014. www.turkdivani.com (Erişim tarihi: 17.04.2018)

14 Halk arasında Emir Karatekin’in eren/evliya olarak bahsedilmektedir. Güzel, Emir Karatekin’in ölümünden sonra hayatının destanlaşmasını ve halk arasında evliya niteliği kazanmasını Çankırı, Kastamonu, Sinop gibi önemli şehirleri ele geçirmesi ve Bizans ve Haçlılarla mücadele etmesi gibi nedenlere bağlamaktadır. Bk. Fatih Güzel, “Çankırı Fatih Emir Karatekin”, *Çankırı’nın Manevi Mimarları Sempozyum Bildirileri*, Yenigün Matbaacılık, Çankırı, 2017, s. 284. Ayrıca bk. Halil Çal, “Çankırı Mevlevihanesi”, *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S. 23, 2015; s. 157-158; Ahmet Cahid Haksever, “Çankırı’da Mevlevîler ve Mesneviyanlar”, *Hitit Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, C. 11, S. 22, 2012/2, s. 29.

yeniden diriltebilir. Farklı anlatılar etrafında yeniden bir araya getirebilir. Bu da toplumsal hafızanın şekillenmesinde önemli bir yeri olan sözlü kültürün ve yemeğin etrafında şekillenen inanış ve uygulamaların hafızalarda değişerek de olsa canlılığını koruduğunu göstermesi bakımından önemlidir. Bu bağlamda dikkat çeken husus göç yolu ile Anadolu'ya getirilen ve günümüze dek ulaşan helva geleneğidir. Helvanın şifa mahiyetine ilave edilen uhrevi mahiyetidir. Bu bakımdan bu anlatı, Türk mutfak tarihinde Selçuklu döneminden beri bilinen helvanın Çankırı yemek kültüründeki tarihi seyrini 13. yüzyıla çekmesi bakımından önem arz etmektedir.

Günümüzde ise yakın zamana kadar Sabiha Hanım'ın Taşmescit'te helva kavrulup dağıtılması yönündeki vasiyetini¹⁵ Yaşar Çelik'in yerine getirdiğini görüyoruz. Taşmescit'te – tadilata kadar – düzenli olarak Perşembe ve Cuma günleri ve diğer mübarek günlerde helva kavrulup dağıtılmaktadır. Özellikle Cuma çıkışlarında helva yapıldıktan sonra kâğıtlara sarılarak ikram edilmektedir. Türbedar, bu yolla hem mübarekleri şenlendirdiğini hem de vasiyeti tuttuğunu düşünmektedir. Burada helvanın kavrulması aşamasında halkın desteği dikkate değer bir görünüm arz eder. Bu aşamada helva malzemesi getirecek kimselerin çok az bir malzeme getirmeleri öngörülmüştür. Bununla birlikte helva yapımı aşamasında herkesin hayrının Taşmescit helvasına kısmet olmayacağı da düşünülmektedir. Özellikle Yaşar Çelik'in çevresindeki kişilerden helva malzemesi isterken “dedeler helva kokuttu” ibaresini kullanması ilgi çekicidir. Bina içindeki tabutlarda yatan kimselerin ölü değil diri olduklarına inanan ve gönül gözü açık kimselere göründüklerini belirten Çelik'in kendisi de tabutta yatan dedeleri gördüğünü, kimi zaman onlar tarafından çağrıldığını dile getirmektedir. Dedeler helva kokuttu ibaresi bir bakıma helva yapım zamanına da işaret ediyor gibidir. Çelik'in ifadelerine göre buradan dedelerin canının helva istediği veya ruhlarının türbeyi ziyaret ettikleri yönünde bir mana çıkarmak mümkündür. Bu konuda dedeleri gördüğü zaman helva kavurup kavurmadığı ya da onların kendisinden böyle bir şey isteyip istemediği yönündeki sorumuza karşılık türbedarın “onları fazla konuşmayalım onlar orada kalsın” şeklindeki cevabı da düşündürücüdür. Bununla birlikte türbedar Yaşar Çelik, kavrulan helvadan Taşmescit'te yatan dedelerin de yediğini dile getirmekte, helva sofrasında dedelerin varlığını ise kendisiyle birlikte sadece kalp gözü açık kimselerin hissettiğini belirtmektedir.

Taşmescit'te helva kavrulurken uygulanan birtakım ritüeller de bulunmaktadır. Dua ritüeli bunlardan birisidir. Helva için okunan özel bir dua olmasa da “ölüye diriye” diyerek niyet alınır Yasin veya bilinen

15 Yaşar Çelik, Sabiha Hanım'ın kendisine “burada helva kavur gelene gidene dağıt yapmazsan iki elim yakanda” şeklinde vasiyet bıraktığını söylemektedir. Yaşar Çelik ile 8 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

herhangi bir dua okunmaktadır. Kavurma sırasında neye niyet edilirse o niyetin kabul olunacağına inanılmaktadır. Aynı zamanda burada kavruan helvanın şifa olduğu da inanışlar arasındadır. Zira vaktiyle hastalara şifa dağıtan dedelerin/erenlerin himmetinin helva üzerine de sirayet ettiği düşünülmektedir. Bu nedenle artan helvalar şifa amaçlı evlere de gönderilmektedir. Evlere gönderilen helvaların dökülmesi ise günah kabul edilir. Helvayı alan kimse yiyemeyecek durumdaysa kişinin helvayı başkasına vermesi daha makbul görülür. Helvayı alıp sevdikleri kişilere dağıtanların yanı sıra hasta evlatlarına şifa amaçlı götürenler de bulunmaktadır. Ayrıca Taşmescit'te yapılan helvanın başkalarıyla paylaşılmasının sevap olduğu da inanışlar arasındadır. Helvayı alan kişi eğer sadece kendisi için alırsa helvanın yararlı olmayacağı, başkalarını da düşünerek aldığına ise hem yararlı hem de niyetinin kabul olacağı görüşü hakimdir. Bu bakımdan burada paylaşılan sadece helva değildir, güzel niyet ve dileklerin de paylaşılması söz konusudur. Bu şekilde yapılan helvanın anlamlı olacağı düşünülmektedir. Taşmescit'in bir berekethane, şifahane olduğu inancından hareketle Taşmescit'te yapılan helvanın artan/artımlı helva olduğu düşünülerek helvanın çoğaldığına inanılmaktadır. Bu durum "az şey çoğalıyor" şeklinde ifade edilmekte, helvanın kimi zaman apar topar bir şekilde sadece üç dört kişi için kavrulduğu, ancak çoğalarak yirmi kişiye yetip, arttığı dile getirilmektedir.¹⁶ Helvayla birlikte insanın ve suyun da çoğaldığına inanılmaktadır.

Yemek kültürünün kuşaklar arası köprüler kuran, bireylerin toplumsal aidiyet duygusunu pekiştiren ve bireyler arası sosyal ilişkileri güçlendiren özel bir paylaşım alanı¹⁷ olduğu muhakkaktır. Un helvası da Çankırı'da sosyalleşmenin sağlandığı çeşitli eğlencelerin ana tatlısı olarak dikkat çekmektedir. Un helvası etrafında vaktiyle yapılan bu eğlenceler, yörelere göre "üç elli yaz belli"¹⁸ ve "ferfene"¹⁹ gibi çeşitli isimlerle anılmıştır. Köylerde düzenlenen bu eğlencelerin zamanı genellikle hasadın kaldırılıp insanların rahata ve paraya kavuştukları dönem olarak hatırlanmaktadır. Bu eğlencelerde gençler vasıtasıyla köydeki bütün evlerden darı, buğday ve helva malzemesi toplanmakta ve toplanan malzeme ile köy odasında helva yapılmaktaydı. Sabaha kadar sürecektir olan ve Ferfene adı verilen bu çalgılı türkölü eğlenceye evli olanlar katılmazlardı. Köyün yaşlılarından üç dört kişi gençlere günümüzün lavaş ekmeğini andıran kol ekmeği dedikleri ekmekten yapar, helvayı da kavurduktan sonra eğlence ortamında gençleri yalnız bırakırlardı. Bu ortam aynı zamanda herkesin yeteneğini gösterdiği

16 Yaşar Çelik ile 8 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

17 Samancı, a.g.y., www.turkascihaberleri.com (Erişim tarihi: 16.04.2018)

18 Veli Şekerci'nin aktardığına göre "üç elli yaz belli" ifadesi köylerde eski takvimlere bakarak söylenilmekte imiş. Veli Şekerci ile 8 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

19 Hatice Aslan ile 9 Eylül 2017'de yapılan görüşmede, Ilgaz ilçesinin Ericek köyünde bu adla anıldığı bilgisine ulaştık.

bir ortam olurdu. Gece yarısından sonra sevgilisi, nişanlısı olan genç kızların sevgilileri eğlencenin yapıldığı evin bacasına çıkıp bakır kovaların içine koydukları mektupları bacadan aşağıya indirir, mektupları alan nişanlılar ise mutlu olurlardı.

Geçmişte eğlencelerin yanı sıra Çankırı'da un helvası kandil günlerinin de sembolü haline gelmiş bir helva çeşididir. Bu anlamda Çankırı'da yapılma zamanlarından birisi de üç ayların başlangıcıdır. Üç aylara girildiğinde ilk kandile (Ragaib Kandili) namaz denmekte ve bu namaz âdetinde bütün köylü un helvası yapmaktadır. Yapılan helva büyük topaklar halinde sıkılarak çörek otlı yağlı gözlemenin arasına konulup komşulara dağıtılmaktadır. Aynı zamanda gözleme yapılırken sacın üzerine tereyağı sürülmesi de gelenekler arasındadır. Bunun arkasında ise ölümlerin ruhlarının gelip bacaya bakacağına ve bacadan çıkan kokunun onların ruhlarına gideceğine olan inanç yatmaktadır. Bilindiği gibi helva Ortaçağ Arap kültürünü yansıttığı gibi Orta Asya Türk geleneklerini de yansıtan simgesel bir yiyecektir. Un yağda kavrulurken çıkan koku da en az helva yapımı kadar önemlidir. Bu kokunun, eski Türk inancında ölünün arkasından yakılan yağ gibi ölünün ruhuna gittiğine inanılmaktadır. Helva yapılırken çıkan koku ölünün ruhunu, helvanın kendisi ise geride kalanları besleyen öz olarak düşünülmektedir.²⁰ Bu bakımdan helvanın Türk kültüründe yer alması hem Atlı medeniyetin bir yemek türü olması hem de bu medeniyetin inancı olan Tengricilikte koku itibarıyla yer almasındandır denebilir.²¹ Çankırı'daki sacın üzerine sürülen yağ uygulaması da bu inanın bir uzantısıdır.

Namaz helvasının değişmez ritüellerinden biri uzak komşulara küçük yakın komşulara ise daha büyük pay olacak şekilde köydeki herkesin birbirine karşılıklı topak helva göndermesidir. Bunun nedeni ise arazileri, tarlaları birbiriyle sınır olan köylülerin ekim zamanı kendi tarlalarına tohum ekerken farkında olmadan komşusunun tarlasına da tohum atması ile ilişkilidir. Yanlışlıkla atılan tohumların bedeli ise Çankırı'nın en eski pastanecilerinden biri olan Veli Şekerci'nin naklettiğine göre namaz geleneğinde helva ile ödenmektedir. Köy odalarında duaların yapılması ile son bulan ve namaz da denen kandil geleneği bir anlamda helalleşmek anlamına gelmekte ve Çankırı'nın bazı bölgelerinde hâlâ devam ettirilmektedir.

20 Samancı, a.g.y., www.turkascihaberleri.com (Erişim tarihi: 16.04.2018)

21 Eski Türk dini olan Tengricilikte ata ruhları önemli bir yer tutmaktadır. Hayat ölümle bitmez ve devamlılık arz eder. Ruhların yardımının alınabilmesi veya onlardan gelebilecek zararlardan sakınabilmek için bir takım uygulamalar yapılmaktaydı. Koku çıkarmak bunlardan birisidir. Helva pişirilirken de koku çıkarıldığına inanılmaktadır. Bk. Tayar, a.g.y., www.dunyagida.com.tr (Erişim tarihi: 21.04.2018)

Bununla birlikte geçmişteki uygulamalar arasında namazda yapılan un helvasının bazı yörelerde iftar sofralarını süslemek ve ağızları tatlandırmak üzere topak halinde saklanmak suretiyle Ramazan ayına bırakıldığı da dikkat çeker. Burada amaç namaz helvası ile oruç açmaktır. Özellikle ilk iftar için saklanan helva, küçük tabaklara konmakta ve oruç bu helva ile açılmaktadır.²²

Çankırı'da geçmiş zaman uygulamaları arasında un helvasının kandil ve arife günleri sevap kazanmak adına mezarlıklarda dağıtıldığı da görülmektedir. Burada kadınlar tarafından yapılan helva yine onlar tarafından yapılan yağlı ekmeğin içine sarılarak dürüm şeklinde ikindi namazından sonra toplu halde köy mezarlığına giden erkeklere dağıtılmaktadır. İkrâm işlemi köy odaları yapılarına kadar mezarlıkta gerçekleşmiştir, günümüzde de devam eden bu uygulamada artık köy odaları kullanılmaktadır.

Geçmişte dini günlerde yağmur duasına çıkıldığında da helva yapıldığı görülmektedir. Bazı yörelerde (örneğin Ilgaz'ın Ericik Köyü) yağmur duasında yapılan helvada malzeme olarak hayvanın beyaz yağından elde edilen çember yağı kullanılmıştır. Bu usulde un çikolata rengini alıncaya kadar kavrulur, elenerek soğumaya bırakılır. Bir gün sonra çember yağı ve tereyağı ile çikolata rengini alan un kavrularak helva yapımı gerçekleştirilir. Kurumaması, nemini içinde tutması için ise büyük toplar halinde saklanır. Bu şekilde bir iki yıl dayandığı söylenen ve kokusuyla dikkat çeken helva kesilerek yenmektedir.²³ Sunumundaki farklılığıyla adlandırılan helva, top haline getirildiğinde topak helva, kaşıkla konulduğunda kaşık helva adını alır. Günümüzde her ne kadar yerini irmik veya tahin helvasına bıraksa da bazı köy festivallerinde gerçekleşen yağmur duasında normal usulde kavrulmak sureti ile pilavla birlikte ikram edilen tatlılar arasında yer bulmaktadır.

Bununla birlikte şimdilerde unutulmuş bir gelenek de helvasına ladese tutuşma geleneğidir. “Öcüm öcüm olsun mu / Bir tabak borcum olsun mu / Yerdeki ne toprak daldaki ne yaprak / Havadaki ne bulut sen Allah onu unut”, diyerek helvasına ladese tutuşulmakta, yenilen ise yenene helva kavurmakta idi.²⁴

Geçmişte olduğu gibi günümüzde de Çankırı'da un helvası daha çok dini günlerde, cenazelerde, doğumlarda, düğün ve sünnetlerde, imece usulü yapılan işlerin arkasında, davetlerde yapımına devam edilen en önemli tatlı çeşitlerdendir. Arife günleri ruhların gelip “bize helva kokuttular” demeleri

22 Hasan Kara ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

23 Hatice Aslan ile 10 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

24 Gülbahar Tomruk ile 9 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

için helva hâlâ bacalardan kokutulmakta, bu yolla helva kavurma geleneği devam ettirilmektedir.

Un helvası günümüzde düğünlerde kız ve damat helvası olmak üzere yapılmaktadır. Damada götürülmek üzere yapılan helvayı gelin evden çıkarken dayanamayıp yiyen ve damadını sinirlendiren kayınpeder hikâyesi genellikle damat helvasına eşlik etmektedir. Geçmişte damat helvasında helvayı tepsiye basmadan önce tepsinin dibine altın konulur, ardından helva kaşıkla güzel bir şekil verilerek tepsiye basılır ve süslenirdi. Erkek kınasında da benzer bir şekilde tepsinin dibine altın konulmakta altınlı dilim kime giderse altın onun olmaktaydı. Helvayı yerken altın aramak için tepsiyi didiklememek kurallar arasında idi. Altın bulunduktan sonra altını kaptı eğlencesi düzenlenirdi. Damat helvası geleneği geçmişte olduğu gibi günümüzde de bazı yörelerde devam ettirilmektedir.

Kabahat helvası olarak adlandırılan un helvası da hayli ilgi çekicidir. Toplum içinde uygunsuz bir davranış yapıldığında “kan toprağa düşer” diyerek uygunsuz hareketin ortaya çıktığı evin sahibinden helva yapması istenmektedir. “kan toprağa düşer” ibaresi hata, kusur, ayıp hangi evde işlendi ya da yapıldıysa bedelini ödemek de ev sahibine düşer anlamında söylenmektedir. O bedel ise helva kavrularak ödenir. Elbette bu durum canı helva isteyen birisinin sırf helva yaptırmak için gittiği bir evde muziplik olsun diye kusur işlemesinin de önünü açmaktadır. Bu noktada kabahati işleyen kişi ev sahibine “kan toprağa düşer helva yap da yiyelim” demektedir. Toplum içinde uygunsuz bir davranışın ardından ev sahibinden istenen helvaya kabahat helvası denmekte ve bu gelenek günümüzde Çankırı’da devam ettirilmektedir.²⁵

Bununla birlikte doğumdan sonra kadınların yaralarının iyileşmesi için un helvasının zerdeçalla yapılması da Çankırı’da oldukça meşhurdur. Kanın yenilenip tazelenmesi amacıyla yapılan bu usule lohusa helvası denmektedir.²⁶

Günümüzde Çankırı’da helva ritüelinin en çok ölümle ilişkilendirildiği görülmektedir. Geçmişte mahalle kültüründe cenaze evi helva kokusundan bulunmaktaydı. Mahallede helva kavrulduğunda evde cenaze var diye taziye gelinirdi. Günümüzde de cenazelerde ağız tatlansın, insanlar sürekli ağlamasın ve ölen kişinin hayrı olsun diye helva ikram edilmektedir.²⁷ Cenazelerde genellikle helva cenazenin çıktığı evde kavrulur. Ancak cenaze evinde üç gün boyunca ocak yanmayacağını düşünerek helvanın cenaze

25 Mukadder Şenbayram ile 11 Eylül 2017’de, Hatice Aslan ile 10 Eylül 2017’de yapılan görüşmelerden.

26 Nuray Polat ile 11 Eylül 2017’de yapılan görüşmeden.

27 Ölü helvası geleneği Anadolu’nun farklı yerlerinde “can helvası”, “can aşısı”, “kazma kürek helvası” ve “hayır” biçimleri olarak da adlandırılmaktadır. Bk. Sedat Veyis Örnek, *Anadolu Folklorunda Ölüm*, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, Ankara, 1971, s. 88-89.

evinde yapılmayıp başkaları tarafından getirilmesi gerektiğini savunanlar da vardır. Bununla birlikte cenaze helvasını yediklerinde mutsuz olacaklarını, kendilerine de kötü enerji geçeceğini düşündükleri için cenaze evinde dağıtılan helvayı yemeyenler de bulunmaktadır.²⁸ Ayrıca daha ölmeden rahmetli olduğu günün akşamı evinde helvasının kavrulmasını vasiyet eden yaşlılar da vardır.²⁹

Hem ölülerine hediye etmek hem de ölmeden önce kendi hayrını yapmak düşüncesiyle “ölüme dirime” diyerek evine gelen misafirlerine helva yapanlar da dikkat çeker. “Ölünün de dirinin de canına değmesi” amacıyla yapılan helvada dirilerin şifa bulması dilenen iyi niyetler arasındadır. Yine özellikle kadınlar imece usulü bir iş yaptıklarında –örneğin tarhana dökmek – işin arkasına helva yapılma âdeti devam ettirilen helva geleneklerinden bir diğeridir. Eskiden köylerde bahçeyi, tarlayı eken işçilere helva yapılırken günümüzde yardıma gelen eş dost için yapılmaya devam edilmesi önemlidir.³⁰ Bununla birlikte bir erkek evlat dünyaya geldiğinde oğul helvası (oğlan helvası) olarak da yapılıp dağıtılmaktadır. Evlat sahibi olan kişi esnaf ise helvayı dükkân komşularına dağıtması şarttır.³¹ Yine bebekler için yapılan beşik mevlitlerinde de helva yapıldığı görülmektedir. Geçmişte kandillerde zengin-fakir ayrımı gözetmeksizin yapılan ve dağıtılan helva geleneği hâlâ devam ettirilmektedir. Günümüzde artık yağlı ekmek helvaya eşlik etmez. İlk kandilde dağıtılan kandil helvası, fındıklısı, fıstıklısı, irmik helvası ile un helvasının karışımı şeklinde çeşitlilik göstermektedir. Kaşıkla küçük tabaklara basılan ve üzerine peçete konan helva apartmanla sınırlı kalan komşulara dağıtılmaktadır. Bazıları helvanın kismet açısından evin genç kızları tarafından dağıtılmasını uygun görür.³² Aynı zamanda kapıyı açan kişinin helvayı içtenlikle alması için dağıtım sırasında ev kıyafeti yerine daha düzgün bir kıyafet giyilmesi de öngörülmektedir.³³ Diğer kandillerde ise helva akşam yemeklerinin yanında tatlı olarak yer bulmaktadır.

Zamana ve teknolojiye yenilmeyen, ritüelleri ve taşıdığı manevi değerle simgeleşen helvanın günümüzde yöreye göre farklılaştığı görülmektedir. Son zamanlarda daha güzel kabardığı ve lezzet verdiği için yumurta sarısı³⁴ ile yapımı da Çankırıda hayli meşhurdur. Benzer şekilde meyanesi geldikten sonra şerbet verme usulü de yerini unu kavurduktan sonra sıcak

28 Bunu tercih edenler sadece helva değil, ikram edilen hiçbir şeyi yememektedirler. Umut Aydın ile 11 Eylül 2017’de yapılan görüşmeden.

29 Mukadder Şenbayram ve Arzu Akyol ile 11 Eylül 2017’de yapılan görüşmeden.

30 Aynur Özen ile 11 Eylül 2017’de yapılan görüşmeden.

31 Mukadder Şenbayram ile 11 Eylül 2017’de yapılan görüşmeden.

32 Ali Soyaslan ile 8 Eylül 2017’de yapılan görüşmeden.

33 Hatice Aslan ile 10 Eylül 2017’de yapılan görüşmeden.

34 Bu tarifte yumurtanın beyazı hem kokacağı hem de pişeceği için konmamaktadır. Aynur Özen ile 11 Eylül 2017’de yapılan görüşmeden.

su ve şeker ilave ederek daha pratik bir yöntemle bırakabilmektedir. Su yerine bazen süt de konulmakta, şerbetin kaynamasına ya da unun meyanesinin gelip gelmediğine bakılmamakta, böylece meyanenin kıvamını vermeye çalışırken ölen gelinin hikâyesi de tarihe karışmaktadır. Bu hikâye ise öküz helvası örneğinde görüleceği gibi yerini, neden öküz helvası adını aldı diye düşünenlerin yeni yorumlarına bırakmaktadır.

1.2. Öküz Helvası

Çankırı'da tarih olarak çok eskiye dayandırılan ve hâlâ yapılmakta olan helvalardan bir diğeri de öküz helvasıdır. Un helvasından farkı yağsız olması ve şeker yerine pekmez konulmasıdır. Bazı yörelerde namaz olarak da bilinen ilk kandilde yapılan helvanın bir diğer adı olarak geçer. Bakıldığında yemek kültürü, ekonomik güç ve mevcut bölgedeki tarım ürünlerinin çeşitliliği ile gelişme göstermektedir. Öküz helvası bunun en güzel örneklerinden biridir. Şeker olmadığı zamanlarda pekmezle, tereyağının değerli olduğu, her yemekte kullanılmadığı zamanlarda da yağsız olarak yapılmaktaydı. Bu usulde un yağsız kavrulmakta, şerbet yerine pekmez konulmaktadır.³⁵ Genellikle de üzüm pekmezi tercih edilmekte ve yuvarlak toplar halinde yıllarca saklanabilmektedir. Renk olarak çikolata rengine yakın ve un helvasına göre daha sert olan bu helva çeşidi lezzeti ve kokusuyla da fark yaratmaktadır. Yapımında ve malzemesinde özentiden, incelikten uzak olunduğu ve kaba toplar halinde yapıldığı için bu adı aldığını düşünenler çoğunluktadır. Bunun yanında kayınvalidesinden gizli helva yapmaya kalkışan ama beceremeyen gelinin helvayı “bari öküze vereyim de o yesin” şeklindeki hikâyesi de öküz helvasının neden bu adı aldığını ile ilgili yorumları renklendirmektedir.

Geçmişte çoğunlukla köylerdeki bayramlarda tatlı niyetine yapılan öküz helvası yine tatlının olmadığı zamanlarda bakır tasa basılır kız evine gönderilirdi. Kız evine gönderilen helva, hem helva yapmayı iyi bilen hem de uğuru geçsin diye iyi bir evlilik yapmış, evliliği uzun sürmüş kimseler tarafından yapılmaktaydı.

Tek başına tatlı gibi yemenin lüks sayıldığı günlerde ise ince ekmekle yenen çikolata renkli öküz helvası şehirdekilerin isteği üzerine köylerden İstanbul'a sadece iki-üç top halinde gönderilmekteydi. Öküz helvası yapıldığında ince ekmek yapma, (Ovacık tarafında ince ekmek), açılan hamur kesilirken kuyruk yağı gezdirme ve hamurun içine helva koyup üstünü kapatıp pişirme âdetleri de yerine getirilirdi. Helva ile ekmek yeme alışkanlığı ise “ekmeği ekmeğe katık edip de yeme” âdeti olarak özetlenebilir. Yokluktan ekmeğin ekmeğe katık edilmesi ibaresinin yanı sıra Çankırı'da “dağıtmasan bile tüttürmen lazım” diyerek helva kokutmak ile

35 Bazı bölgelerde şeker ve pekmez beraber konulmaktadır.

birlikte tüttürmek tabiri de dikkat çeker. Ayrıca isteksiz, gönülsüz iş yapan, eli ağır kimselerle helvanın meyanesi arasında benzerlik kurulması³⁶ da ilgi çekicidir. Bazı yörelerde gönülsüz iş yapan kimseler helvaya kıvam vermeye çalışırken meyanenin kaşıktı durmayıp pelte gibi dökülüşüne benzetilmekte ve bu durum “helva meyanesi gibi ne sallanıyorsun” veya “helva meyanesi gibi sallanma” şeklinde ifade edilmektedir. Bununla birlikte Çankırı’da gelinler helva konusunda kayıinvalidelerinden el almakta, yaptıkları helva ile övünmekte ve kayıinvalidelerini yad etmektedirler.

Günümüzde çok kimse tarafından bilinmese de Çankırı’da hâlâ güncelliğini koruyan bir helva çeşidi olarak yer almaktadır öküz helvası. Un helvasıyla birlikte bilinen en eski helva çeşidi olma özelliğini de korumaktadır.

1.3. Panayır Helvası (Yapraklı Helvası), Taş Helva veya Şak Şak Helva

Yapraklı helvası olarak da bilinen bu helva çeşidi, İpek yolu ticaretinin canlanmasıyla 18. yüzyılda Çankırı’nın dokuz yüz dükkanlı Yapraklı ilçesinde kurulan panayırlara tüccarların bir helva çeşidini getirmesiyle Çankırı’da gelenek halini almış ve bu çeşidin adı Panayır Helvası (Yapraklı Helvası) olarak kalmıştır. Sert ve parçalanması zor olduğu için halk arasında taş helva veya şak şak helva adıyla da bilinmektedir.³⁷ İçinde şeker ve ceviz barındırması dolayısıyla geçmişte zengin evlerinde olan bir tatlı çeşidi idi. Fazlaca lüks sayıldığı için köylerde tarlada çalıştırılan gençlere, gelinlere daha iyi çalışmaları karşılığında ekin satıldıktan sonra Çankırı’dan şak şak helva alma sözü verilir, bir anlamda cevizli helva tarlada çalıştırılma karşılığı olarak ödül gibi düşünülürdü. Yine helvayı kırmak için o günlerde hemen herkesin evinde özel bir helva kırma çekici olurdu.

Vaktiyle Çankırı’da iki üç aile³⁸ tarafından yapılan ve yaklaşık iki asırlık bir geçmişe sahip olan panayır helvası günümüzde Helvacıoğlu ailesi tarafından yapımına devam edilen helva çeşitlerinden bir tanesidir. Faruk Helvacıoğlu bozulmadan devam eden lezzetin sırrının, yapımında en önemli unsur olarak gördüğü kaynatma kazanları olduğunu belirtir. Eski usuldeki yapıma göre helva, Çankırı’nın eski tarihli bakır ve krom kazanlarında kaynatılmakta ardından ağartma, beyazlatma denilen matlaştırma işlemine geçilmekte, pişkin hale getirildikten sonra ise çekiçe kırılarak ikram edilmektedir.³⁹

36 Hatice Aslan ile 9 Eylül 2017’de yapılan görüşmeden.

37 Çankırı Belediyesi Eğitim ve Kültür Müdürlüğü, *Çankırı Yöresi Yemek Kültürü*, Çankırı, 2007, s. 155. Ayrıca bu helva çeşidi Kurşunlu yöresinde Öküz Helvası olarak da bilinmektedir.

38 Ali Soyaslan’dan aldığımız bilgiye göre Süleyman Ok, Şekerci Asım Efendi ve Helvacıoğlu Mehmet Efendi bu helvayı yapmaktaydılar. 9 Eylül 2017’de yapılan görüşmeden.

39 Faruk Helvacıoğlu ile 11 Eylül 2017’de yapılan görüşmeden.

1.4. Çekme Helvası

Teknolojinin henüz bu kadar hayatın içinde olmadığı zamanlarda Çankırı'nın soğuk kış gecelerinde yaşlıların masallarının ardından gelen hem yapımıyla eğlendiren hem ağızları tatlandırarak bir tatlı çeşididir çekme helvası. Yakın akrabaların veya komşuların bir araya gelerek birlikte yaptıkları bu helvanın insan ilişkilerinin, sevgi ve saygı bağlarının güçlenmesinde önemli rolleri bulunmaktadır.⁴⁰ Kalabalıkla ve el emeğiyle yapılan helva, Çankırı kültüründe samimiyetin ve misafirperverliğin göstergesi olmuştur. Yayvan bir tepsi üzerinde el yordamıyla sündürülerek çekildiği için Çekme helva olarak adlandırılmıştır. Eritilen şekerin tepsile kar üzerine yatırılarak dondurulması ardından da çekilerek kıvama getirilmesinden dolayı Çankırı'da daha çok karlı kış günlerinde yapılmaktadır. Yapımında kullanılan malzemeler su, limon tuzu ve tereyağıdır.

Ortamı ısıtan, insanları birbirine yaklaştıran, sohbetlere eşlik eden espriler, türküler, oyunlar, halaylar, güreşler eşliğinde yapılan çekme helvası vaktiyle de köy eğlencelerinin en önemli tatlısı olarak dikkat çeker. Bilhassa sohbetlerin en gözde tatlısıdır. Bir bakıma soğuk kış günlerinde evlerde sohbet eşliğinde birlikte hazırlanıp tüketilen sosyalleşme aracına dönüşmüş bir helva çeşididir. Yapımı sırasında oynanan yumurta oyunu, soğuması için karın üzerine konulan ve gençler tarafından çalınan ağda tepsisini bulma macerası bir anlamda “helva yapalım” demenin eğlenceye davet anlamı taşıdığını göstermektedir. Kahkahaların, gülücüklerin havada uçtuğu çekme sırasında muhabbet olsun diye atılan “çek çek çeeek, bıraaak” naraları⁴¹, çocukların çok sevdikleri “civciv bacağı” macerası da bu ortamı renklendirmektedir. Yapımı sırasında helvayı çekip katlarken tel tel olması için bütün malzemeyi iyi toparlayıp almak gerekmektedir. Bir parça kalın tel kalırsa buna civciv bacağı denmekte ve her çekme helva eğlencesinde çocuklar bu şekerin peşine düşmektedirler. Elbette civciv bacağı helva ustasının kalitesine de işaret eder. İyi ustaların çektiği helvada civciv bacağı olmayacağı söylenmektedir.⁴²

Kalabalıkla yapılan bu helva Çankırı'da Yâran kültürünün⁴³ de vazgeçilmez unsurlarındandır. Helva, İslam kültüründe kökeni fütüvvet

40 Çankırı Yöresi Yemek Kültürü, s. 154.

41 Hasan Kara ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

42 Hasan Kara ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

43 Oğuz devlet yapısından etkilenecek Ahi Evran'la şekillenen, dünyada ilk günkü yapısıyla Çankırı'da yaşayan ve yaşatılan, Çankırı kültüründe ve yaşam biçiminde önemli bir yer tutan Yâran anlayışı “Türk örf, âdet ve geleneklerinin İslam ahlak ve fazileti ile bütünleşmesinden meydana gelen, Ahilik temel prensipleri ile yönetilen, kaliteli üretim, hilesiz satış felsefesinden hareketle dürüst esnaf yetiştiren, toplumun her kademesinde görev alan üstün karakterli insanların yetiştiği ilim ve irfan yuvası; sevgi ve saygının doruk noktada yaşandığı talim ve terbiye ocağı, Oğuzlardan günümüze kadar yaşatılan milli kültür mirası” olarak nitelendirilmektedir. Bk. *Dünya Kültür Mirasımız Yâran*, (Haz. Gazi Baykaler vd.) Ocak 2017, s. 3.

gelenegine dayalı esnaf loca sisteminde geçiş törenlerine eşlik eden bir tatlı türüdür.⁴⁴ Günümüzde Ahilik ve lonca teşkilatlarının görevini Çankırı'da Yâran meclisleri üstlenmiştir. Oğuzlardan günümüze kadar yaşatılan Türk örf, âdet ve geleneklerinin, İslam ahlak ve fazileti ile yoğrularak Ahilik ve lonca teşkilatlarının kural ve kaideleriyle şekillenen Yâran meclislerinde⁴⁵ muhabbet ve toplu eğlencelere eşlik eder çekme helvası. Bununla birlikte çekme helva eğlenceleri sadece erkeklere özgü bir eğlence kültürü de değildir. Vaktiyle kadınlar da bir araya geldiklerinde bol şarkılı, türkülü⁴⁶, manili eğlenceler tertip ederek çekme helvası eşliğinde eğlence düzenlemekteydiler. Geçmişte söylenen manileri, şarkıları ise artık pek hatırlayan bulunmamaktadır.

Günümüzde gerek yapımının çok zaman alması gerekse fabrikalaşmaya gidilerek yerini pişmaniyeye bırakmasıyla yapımına eskisi kadar rağbet edilmemekle birlikte gelenek, Çankırı merkezde ve çeşitli ilçelerinde yaşatılmaktadır. Özellikle il merkezinde bulunan Buğday Pazarı Medresesi'nde⁴⁷ sohbet ve muhabbetle eş değer yerini hâlâ korumakta, soğuk kış günlerini ısıtmaya devam etmektedir. Burada kış aylarında hemen her Cuma halka açık sohbetler eşliğinde yapılan çekme helvası yine halka dağıtılmaktadır. Medresede yapılan helvanın bir özelliği de turşu ile yeniyor olmasıdır. Bu da vaktiyle köylerde tatlıyı acıyla bastırmak üzere helva sofrasına büyük taslar içinde turşu getirme geleneginin güncellenmiş bir devamı niteliğini göstermektedir.

1.5. Tahin Helvası

Anadolu mutfak kültürünün vazgeçilmez lezzetlerinden olan, lohusa kadınların yaralarını iyileştirdiği, emziren annelerde süt yaptığı ve mide ağrısına iyi geldiği düşünülen tahin helvası Çankırı kültürünün de vazgeçilmez lezzetlerindendir. Genellikle tahin helvasının mevsimi olarak kış ayları gösterilmektedir. Havaların soğumaya başlamasıyla Çankırı kent kültüründe tahin helvası sofralardaki yerini alır. Vaktiyle köy yerlerinde üzüm, pekmez ve tahinin yanında enerji vereceği düşünüldükçe bir kış boyu⁴⁸ yemek üzere 18-20 kiloluk tenekelerde tahin helvası alınmakta,

44 Samancı, a.g.y., www.turkascihaberleri.com (Erişim tarihi: 16.04.2018)

45 *Dünya Kültür Mirasımız Yâran*, s. 20.

46 Yaşar Çelik'in aktardığına göre çekme sırasında Çankırı Yâran ekibinin türkülleri söylenmektedir. Oturak türküsü, Genç Osman türküsü, Yıldız türküsü gibi. 8 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

47 İl merkezinde Buğday Pazarı Cami avlusunda yer alan eser 18. yüzyıldan günümüze ulaşmıştır. Taş subasman üzerine ahşaptan iki katlı olarak inşa edilen yapı, kuzey güney yönünde sıralanmış tek sıra hücrelerden oluşmaktadır. Buğday Pazarı (Hazımiye) Medresesi hakkında kayıtlarda Sofizade Mustafa Hazım Efendi tarafından yapıldığı ve 19 yetişkin öğrencinin eğitim gördüğü bilgisi yer almaktadır. Çankırı Belediyesinde fonksiyon kazandırılan medresede etnografik eserler sergilenmekte, Çankırı mutfağı ve kültürüne ait değerlerin üretimi, satışı ve sergilemesi yapılmaktadır. Bk. www.cankiri.gov.tr/bugday-pazari-medresesi (Erişim tarihi:13.04.2017)

48 Hatice Aslan kışlık alınan helvanın buzdolabına konmadığı ve helvaya ıslak bir şey değmediği

alamayanlarla da kışlıklar paylaşılmaktaymış. Günümüzde ise yüzer gramlık paketler halinde mevlitlere, kandillere ve cenazelere hazırlanan tahin helvası, un helvasına alternatif oluşturmakta ve tembelleşen hanımların işini kolaylaştırmaktadır.

Tahin helvasının yapımında sade, kakaolu ve fıstıklısı olmak üzere üç çeşit dikkat çeker. Çankırı'nın en eski helva imalatçılarından olan Helvacıoğlu ailesi ⁴⁹ tarafından satışa sunulan tahin helvası çeşitleri arasında ayrıca mide ağrısı için alınan mide helvası da bulunmaktadır.

Çankırı helvası olarak da bilinen tahin helvasının en önemli özelliği eski usulde el emeğiyle yapılıyor olmasıdır. Yöresel tat için fabrikalaşmaya karşı olan kuruluştaki insan emeğinin ön planda olduğu bir üretim şekli devam ettirilmektedir. Bu usulde bir kazanda şeker belli bir dereceye kadar kaynamakta, ardından şeker, çöven suyunun da içinde olduğu başka bir kazana alınmaktadır. Dönerek çalışan bu kazandaki çöven suyu şekeri beyazlaştırmaktadır. Belli bir kaynama derecesine kadar şeker ve çöven suyu ortalama ilk atımda 1 saat, kazan ısındıktan sonraki atımlarda 40 – 45 dakika pişmektedir. Pişen malzeme tahinin içine alınır. Sonra çevrilmeye başlanır. Bu aşamada tel haline gelip tahini tutması için kürekle çevrildiğinden insan gücü veya kol kuvveti gerekmektedir. Belli bir süre bu şekilde yoğrulan helva daha sonra kovalara alınmakta ve bir gün sonrası için soğumaya bırakılarak ardından kalıplara konulup satışa sunulmaktadır. Tahin helvasının yapımı sırasında glikoz şurubu kullanılmaktadır. Yirmi senedir helva işi ile uğraşan Ramazan Bey bazı şeylerin kıvamını elle verdiklerini makine kullanımında aynı lezzetin olmadığını belirtmektedir. ⁵⁰ Helva yapımına besmele ile başlayan çalışanlar yaptıkları helvaya sevgilerini katmayla da ihmal etmemektedirler.

sürece 6 ay ile bir yıl arası saklanabildiğini, uzun süre durması durumunda susamın yağının çıktığını, bunun da akıtılması ya da helvanın ters çevrilmesi durumunda tazeliğine engel teşkil etmeyeceğini belirtmektedir. 10 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

49 Çankırı'da 1944'ten günümüze kadar babadan oğula gelenekselleşmiş helva imalatçısı olarak Helvacıoğlu ailesi dikkat çeker. On iki-on üç yaşlarında Ali Rıza Ertuğrul'un (Helvacı Ali) Çankırı'daki imalathanesinde çalışan Şarki Karaağaçlı (Isparta) Abdullah ustanın yanına çıarak olarak verilen Mehmet Helvacıoğlu, süreç içerisinde helvacılık ve şekerleme sanatının ustası olur ve Helvacı Ali'nin, oğulları bu mesleği devam ettirmedikleri için kazanlarını artık usta mertebesine yükselen Mehmet Helvacıoğlu'na hediye etmesiyle 1944 yılında Çankırı'da Helvacıoğlu şekerlemeyi kurar. Eraslan olan soyadlarını da mesleğine uygun olarak Helvacıoğlu olarak değiştirir. Usta-çıarak ilişkisi ile başlayan meslek, babadan oğula geçen bir miras olarak dikkat çeker. Günümüzde Helvacıoğlu şekerleme insan emeğinin ön planda olduğu üretim şekliyle üçüncü kuşaktan devam etmekte olup yurt içine ve yurt dışına ihracat yapmaktadır. Faruk Helvacıoğlu ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden. Ayrıca bk. Gülşah İşler, Burçin Çalışkan, "Çankırı'nın Geleneksel Helva Tarihi", www.turkdivani.com (Erişim: 15.04.2018)

50 Ramazan Özdemir ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

1.6. Höşmerim

Evliya Çelebi'nin Balıkesir ile özdeşleştirdiği ve bir çok yörede (Balıkesir, Tekirdağ, Manisa gibi) peynirli, peynirsiz, kaymaklı, ballı oluşlarıyla çeşitlilik gösteren tatlı, Çankırı'nın da yemek kültürü içerisinde yer almaktadır. Höşmerime eşlik eden hikâyeler genellikle yokluk zamanlarıyla özdeşleştirilmektedir. Bu hikâyeler yokluk zamanlarında askere, savaşa giden ve askerden dönecek olan erkekler, onlara güzel yemekler, tatlılar yapıp eşlerini mutlu etmeye çalışan, ancak fakirlikten çok çeşit yapamayıp buldukları malzemeleri değerlendiren yapıcı, vefakâr kadınlarla yine akşama kadar yemek yapmayıp eşinin gelmesine yakın mutfağa giren ve ne pişireceğini bilemeyip bulduğu un ve balla bu tatlıyı yapan tembel kadınlar etrafında geçmektedir. Hikâyenin en çok bilinen versiyonuna göre yokluk zamanında bir kadının eşi askere gider. Kadın eşinin geleceği haberini alınca ne pişirsem de eşimi mutlu etsem, hoş etsem diye düşünür. Mutfağına, kilerine bakar ancak yiyecek hiçbir şeyin olmadığını görür. Un da yoktur. Çok az şeker, ırmık ve süt bulur. Sütün üzerinden kaymağını alır. Bütün malzemeleri kavurup bu tatlıyı yapar. Eşi gelir ve daha önce yemediği bu tatlının ne olduğunu sorar, kadın da “hoş mu erim” der ve tatlının adı höşmerim olarak kalır.⁵¹

Höşmerimin farklı bir versiyonu unu tuzlu suyla kavurup üzerine petek bal koyarak yemek usulüdür. Hikâyesi de bu oranda farklıdır. Kadın akşama kadar yemek yapmaz. Eşinin geleceği zaman unu kavurup üzerine bal ekler ve eşine “hoş mu erim” diyerek ikram eder. Yine ilk hikâyeye benzer bir versiyonu da şöyledir: Kadının kocası askerden gelecektir ve kadın ne pişirsem de ağzını tatlandırsam diye düşünür, unu tuzlu suda kavurur. Tatsız olduğunu fark edince üzerine bal ekler. Helvayı kocasına ikram eder, kocası askerden geldiği için er diye hitap ederek “hoş mu erim” der ve höşmerim şeklinde günümüze kadar gelir.⁵²

Çankırı'da anlatılan bu hikâyelerin ilginç bir versiyonu ise Höşmerimler lakaplı ailede anlatılagelmektedir. Buna göre ailenin büyük babaannesi bu tatlıyı tereyağı, un ve baldan oluşan malzemeyle yapmış ve eşine “hoş mu erim” demiştir. Tatlının adı da hoşmuerim, höşmüerim ve höşmerim olarak günümüze ulaşmış, aileye de Höşmerimler lakabı verilmiştir.⁵³ Burada dikkat çeken husus Balıkesir, Tekirdağ ve Çanakkale'de de anlatılan az önce bahsettiğimiz hikâyelerin, bu aile tarafından kendilerine mal edilmesi

51 Hatice Aslan ile 9 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

52 Nuray Polat ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

53 Ailenin gelini Kezban Aydın Gür ile 18 Nisan 2018'de yapılan görüşmeden. Bu aileye neden “Höşmerimler” ailesi dendiği konusu ile ilgili yaptığımız küçük bir araştırmada ailenin geçmişte varlıklı olduğu, eş dost çevresinin çok geniş olduğu ve büyük dedelerinin eve sıklıkla konuk ettiği misafirlerine mutlaka bu tatlıyı yaptığı bu nedenle kendilerine bu lakabın takılmış olabileceği bilgisine ulaştık. Melahat Şahin ile 10 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

durumudur. Geçmişte aile içinde sıklıkla anlatılan hikâye zaman içinde ailenin kendi anlatılarına dönüşmüştür. Anlatıyı kendi aileleri bağlamında güncelledikleri görülür.

1.7. Saray Helvası

Saray helvası da Çankırı'da yapılan helvalar arasındadır. Kastamonu saray helvasından ayrılan Çankırı saray helvasında un kavrulur, margarin ve pudra şekeriyle yoğurulup şekil verilerek kesilir. Kavrulmuş sıcak unla yapılan bir helva çeşidi olarak bilinmektedir. Neden saray helvası dendiğine dair bir bilgi olmamakla birlikte fıstıklarla süslediği için saraylara layık izleniminden kaynaklandığını belirtenler bulunmaktadır.

1.8. Kar Helvası

Soğuk kış günlerinde insanların içini ısıtan çekme helvanın aksine tarlada çalışan işçilerin, köylü kadınların içini soğutan bir tatlı çeşidi olarak Çankırı kültüründe yer alır kar helvası. Kar helvasının mevsiminin sıcak aylar olduğu belirtilmektedir. Ekin biçme zamanına denk gelen bu sıcak günlerde insanların aşırı sıcaklayıp terlemeleri üzerine köy kadınları tarafından un helvası yapılmaktaydı. Helvanın üzerine ise vaktiyle Ilgaz dağından indirilen ve erimemesi için özel çaba harcanan kristalleşmiş kar parçaları konulmakta, en üstüne ise pekmez dökülüp yenilmekteydi. Farklı yörelerde sadece kristalleşmiş kar parçalarının üzerine pekmez dökülerek yapılan kar helvası, Çankırı kültüründe un helvası ilavesiyle dikkat çekmektedir.

1.9. Dondurma Helvası

Çankırı'da sadece Orta ilçesinin Höyük köyünde rastlanan ve yapımına devam edilen bu helva çeşidini günümüzde pek bilen bulunmamaktadır. Temel malzemeleri şeker ve un olan helvanın yapılışında şeker belli bir kıvama gelene kadar su ile kaynatılır ve ateşin altı kısılır, ardından çiğ un kıvama gelen şerbete ilave edilir ve karıştırılır, çok fazla beklemeden ocaktan alınır. Dibi çok az tereyağı ile yağlanmış tepsiye dökülür ve donması beklenir. Bu sırada tepside un şekerle pişmeye devam etmektedir. Donma kıvamına gelen, kıvamık şekerini andıran helva baklava dilimleri halinde kesilir. Tadı un helvasından farklıdır ve kıvamı daha serttir. Neden dondurma helvası adını aldığıyla ilgili net bir bilgi olmamakla birlikte eskiden kış günlerinde kar yağdığında yapılıyor olması adlandırışı ile ilgili ipucu vermektedir. Günümüzde ise her mevsim yapılan bir helva çeşidi halini almıştır.⁵⁴

54 Mehmet Helvacıoğlu ile 18 Mart 2018'de yapılan görüşmeden.

1.10. Terelva

Daha çok Ilgaz yöresi taraflarında yapımına rastlanan ve nişasta ile yapılan terelvanın en önemli özelliği yapımında sadece tereyağı kullanıyor olmasıdır. Geçmişte köylerde yapılan bu helva çeşidini günümüzde hatırlayan ve yapan az sayıda insan vardır. Bu usulde nişasta yağda pembeleşinceye kadar kavrulur, şekerli ılık süt tereyağı ile kavrulan nişastaya dökülür. Kabardıktan sonra sönen helva sertleşir. Bir tepsinin altına Hindistan cevizi veya şeker serpilerek üzerine sıcak helva basılır. Ispatula (spatula) ile düzleştirilen helva soğuyup lokum kıvamını aldıktan sonra baklava dilimi halinde kesilir. Pembeye yakın bir renk alan helva dilimlerinin arasına parlasın diye zeytinyağı ve şekerden yapılan damla şurup dökülerek ikram edilir.⁵⁵

1.11. Kurabiye Basma Helva

Eskiden kurabiye ve bisküvinin olmadığı ya da kısıtlı olduğu zamanlarda misafirlere çayın yanına ikramlık olarak hazırlanan bir helva çeşididir. Özünde helva olan bu çeşit, kurabiye olarak da nitelendirilmektedir. Ceviz, fındık veya fıstık ezilir. Şurup kaynatılır ve altı kısılarak kısık ateşte hazır vaziyette bekletilir. Tavaya tereyağı ve un konulup koyu çikolata rengini alana kadar kavrulur. Altı kapatılan kaynar vaziyetteki şurubun içine ezilen fındık, fıstık ya da ceviz konulur. Kurabiye basma helvanın özelliği ununun fazla şerbetinin az olmasıdır. Diğer helvalarda olduğu gibi çok fazla şerbet konmamaktadır. Çikolata rengini alan una katıklı şerbet dökülür. Çabuk donup kendini çektiği için şerbeti çekene kadar kuvvetli birisinin karıştırması gerekmektedir. Şerbeti çeken helva hızlı bir şekilde miktarına göre geniş bir tepsie dökülür. Keçenin tersiyle çok sıkı bir şekilde bastırılır. Soğuduktan sonra sertleşip kesilmeyeceği için soğumadan baklava şeklinde kesilmesi gerekmektedir. Anne adaylarının da doğum sonrası misafirleri için hazırladığı kurabiye basma helvanın ömrünün bir-iki yıl olduğu belirtilmektedir. Uzun ömürlü olduğu için geçmiş yıllarda tercih edilmiş bir helva çeşidi olarak dikkat çeker.⁵⁶

1.12. Haside

Günümüzde gençler tarafından pek bilinmiyor ve yapılmıyor olsa da Çankırı'da hasideyi hatırlayanlar ve yapanlar da yok değildir. Temel malzemeleri un veya nişasta, su, şeker veya pekmezdir. Şeker konulduğunda un helvasını, pekmez konulduğunda ise öküz helvasını andıran bu helva çeşidinin ayırıcı özelliği kıvamıdır. Pekmezli pekmezsiz, yağlı yağısız oluşuyla yörelere göre farklılık gösteren bu tatlı, Çankırı'da sadece un ve

55 Hatice Aslan ile 10 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

56 Hatice Aslan ile 10 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

şekerle hazırlanan ve geçmişte sofraları renklendiren bir helva çeşidi olarak Çankırı yemek kültürü içerisindeki yerini almıştır.

1.13. Yaz Helvası

Temel malzemeleri irmik, tahin, toz şeker, su, sıvıyağ, limon tuzu olan helva, isteğe göre cevizli, sade, kakaolu ve meyveli olarak Çankırı'da Helvacıoğlu şekerleme tarafından yapıp satışa sunulmaktadır. Tahin helvasına oranla maliyeti daha ucuz olmasına rağmen daha az rağbet görmektedir. Yapılışında önce şeker kaynatılır, şerbete irmik ve tahin ilave edilir. İsteğe göre ceviz, kakao veya meyve kurusu da eklenebilir. Ceviz eklendiğinde maliyet biraz artmakta bu da satış fiyatlarına yansıtılmaktadır.

1.14. İrmik Helvası

Sütlü, fıstıklı, tarçınlı birçok çeşidi bulunan irmik helvası, Çankırı'da un helvasıyla birlikte ikinci öneme sahip yeni bir helva çeşidi olarak ortaya çıkmış ve farklı bir lezzet olarak Çankırı mutfağındaki yerini almıştır. Un helvasından farkı ise içine irmik eklenerek yapılmasıdır. Temel malzemeleri irmik, sıvıyağ/tereyağı, dolmalık fıstık, su, süt, şeker ve yerine göre pekmezden oluşur. Günümüzde Çankırı'da taziyelerde, düğünlerde ve kandillerde yapılan alternatif bir helva çeşidi olarak dikkat çeker.

1.15. Köpük Helvası

Temel malzemeleri su, şeker, limon tuzu ve çöven suyu olan köpük helvanın yapımına yine Helvacıoğlu şekerleme tarafından devam edilmektedir. Şeker suda kaynatılır daha sonra çöven suyu ilave edilerek beyazlaştırma işlemi yapılır ve limon tuzu eklenir. Yapımı sırasında bol miktarda da sevgi katılır.⁵⁷

Sonuç

Zamana ve teknolojiye yenilmeyen, ritüelleri ve taşıdığı manevi değerle simgeleşen helva Çankırı'da 13. yüzyıldan beri bilinmekte ve Çankırı kültür tarihinde helvanın önemli bir yer tuttuğu, günümüzde canlı bir biçimde bir gelenek olarak varlığını sürdürdüğü görülmektedir. Özellikle Selçuklular zamanında Taşmesci'teki hastaların tedavisinde kullanılan un helvası yüklendiği yeni anlam ve değerlerle Çankırı kültüründe varlığını koruyan helvaların başında gelmektedir. Bununla birlikte soğuk kış gecelerinin vazgeçilmezi çekme helva, gurbete gidenlerin unutamadığı tat öküz helvası, panayırların vazgeçilmezi panayır (taş helva) helvası, tarladaki emekçilerin içini soğutan kar helvası, ayıpları/kusurları örten kabahat

57 Ramazan Özdemir ile 11 Eylül 2017'de yapılan görüşmeden.

helvası, misafirleri ağırlayan kurabiye basma helva, malzemesinin azlığı dolayısıyla içine en çok sevgi katılan köpük helva vd. Çankırı'da damakları tatlandırmaya devam etmektedir.

Çankırı'da helva ustadan çırağa, babadan oğula, kayınvalideden geline aktarılan bir mirastır. Yapımında emek olan bahsi geçen helva çeşitleri günümüze ulaşan gelenek, örf ve âdetleriyle birlikte Çankırı kültüründe hatırlanmaya ve yaşatılmaya devam edilmektedir. Helva ile ilgili anlatı ve uygulamalar, âdet ve gelenekler, toplumsal kimliğin devamlılığında etkin olan toplumsal hafızada canlılığını korumaktadır. Görünen odur ki yeni anlatı ve ilaveleriyle, yüklenen yeni anlam ve değerlerle de varlığını uzun yıllar koruyacaktır.

Helva Çankırı'da tedavi edici vasfı ile şifa kaynağı, sosyalleşmeye imkân tanıyan vasfı ile eğlence kaynağı, dini-mistik anlamları ile sevap ve hayır kaynağı, ekonomik koşullar dolayısıyla geçim kaynağı (tok tutar, uzun süre dayanır), sosyal dayanışma vasfı ile helalleşme ve vefa kaynağı olarak düşünülmüştür. Bu bakımdan etrafında gelişen uygulama ve anlatılar helvanın Çankırı yemek kültüründe “ritüel yiyecek kimliği”ne kavuştuğunu gösterir niteliktedir.

Yaptığımız derlemelerden çıkan sonuç kimi zaman sosyo-ekonomik koşulların helvanın yapım malzemelerini ve dolayısıyla yapım şekillerini kendisine uydurduğunu, kimi zaman da helvanın bütünüyle sosyal hayatı şekillendiren bir yaşam biçimi halini aldığını göstermektedir. Kimi zaman da işin içine mevsimsel koşullar, yokluk/fakirlik, gurbet, eğlence, doğum-ölüm, ceza gibi unsurlar da dahil olmuştur. Neticede Çankırı kent kültüründe helva, acıyı/tatlıyı, zenginliği/fakirliği, lüksü/sadeliği, hüznü/neşeyi paylaşma aracına dönüşmüş, kaç-göçün olmadığı, sosyalleşmenin helva etrafında teşekkül ettiği, çocukların geleneği görerek öğrendikleri bir toplum yapısını, yaşam biçimi ve şehir ruhunu yansıtan bir gelenek halini almıştır.

KAYNAKÇA

- AŞKAR, Mustafa, *Çankırlı Astarlızâde Mehmed Hilmi Efendi*, Yazıevi Yay., İstanbul, 2005.
- AŞKAR, Mustafa, “Anadolu’da Bir Nakşî Şeyhi: Çankırlı Astarlızâde Mehmed Hilmi Efendi’nin Tasavvuf Anlayışı”, *Çankırı’nın Manevi Mimarları Sempozyum Bildirileri*, Yenigün Matbaacılık, Çankırı, 2017, s. 139-153.
- BAYKALER, Gazi vd. (Haz.), *Dünya Kültür Mirasımız Yâran*, Ocak 2017.
- BİLGİN, Arif, “Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları 15.-17. Yüzyıl”, *Yemek Kitabı*, Haz. Mehmet Sabri Koz, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2003, s. 78-118.

- ÇAL, Halil, “Çankırı Mevlevihanesi”, *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S. 23, 2015, s. 149-176.
- COŞGUNER, Fahrettin, “Çankırı Mevlevihanesi Son Şeyhi Hasib Dede”, *Çankırı'nın Manevi Mimarları Sempozyum Bildirileri*, Yenigün Matbaacılık, Çankırı, 2017, s. 289-305.
- ÇANKIRI Belediyesi Eğitim ve Kültür Müdürlüğü, *Çankırı Yöresi Yemek Kültürü*, Çankırı, 2007.
- Çankırı İl Kültür Portalı, kulturportali.gov.tr (Erişim tarihi: 06.04.2018)
- DOĞANAY, Mehmet, “Bir Mekân Unsuru Olarak İstanbul'un Ahmed Midhat Efendi'nin Romanlarına Tesiri”, *Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 15, Ağustos 2006.
- GÜZEL, Fatih, “Çankırı Fatih Emir Karatekin”, *Çankırı'nın Manevi Mimarları Sempozyum Bildirileri*, Yenigün Matbaacılık, Çankırı, 2017, s. 279-287.
- HAKSEVER, Ahmet Cahid, “Çankırı'da Mevleviler ve Mesnevihanlar”, *Hitit Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, C. 11, S. 22, 2012/2, s. 29-46.
- İŞLER, Gülşah, Çalışkan, Burçin, “Çankırı'nın Geleneksel Helva Tarihi”, www.turkdivani.com (Erişim: 15.04.2018)
- KARABAŞA, Solmaz (Haz.), *Geçmişten Geleceğe Yaşayan Kültür Mirasımız: Türkiye Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanteri*, Ankara, 2014.
- Musahipzade Celal, *Eski İstanbul Yasayışı*, Türkiye Yayınevi, İstanbul, 1946.
- ÖRNEK, Sedat Veyis, *Anadolu Folklorunda Ölüm*, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, Ankara, 1971.
- ÖZEN, Merve, Arslanhan, Leyla, “Çankırı'nın Manevi Kişilikleri Astarlızade Şeyh Hilmi Efendi ve Gelini”, *Türk Divanı Şehir ve Tarih Özel Sayısı*, C. 1, 2014. www.turkdivani.com (Erişim: 17.04.2018)
- SAMANCI, Özge, “Türk Mutfak Kültüründe Helva Geleneği”, www.turkascihaberleri.com (Erişim tarihi: 16.04.2018)
- SERENGİL, Refik Ahmet, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu?*, İletişim Yayınları, İstanbul, 1985.
- ŞANLIER, Nevin, vd., “Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları, Gençlerin Tanıma Durumu”, *Türkiye 10. Gıda Kongresi Erzurum 21-23 Mayıs 2008*, s. 1123.
- TAYAR, Mustafa, “Osmanlı'dan Günümüze Helva Kültürü”, www.dünyagida.com.tr (Erişim tarihi: 21.04.2018)
- TUFAN, Ömür, “Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü”, *Türk Mutfağı*, (Ed. A. Bilgin vd.), Ankara, 2008, s. 125-135.
- YAZICI, Hüseyin, “Atabey Cemaleddin Ferruh. B. Abdullah”, *Çankırı'nın Manevi Mimarları Sempozyum Bildirileri*, Yenigün Matbaacılık, Çankırı, 2017, s. 381-394.
- www.cankiri.gov.tr/tas-mescit-cemaleddin-ferruh-drulhadsı (Erişim tarihi: 06.04.2018)
- www.cankiri.gov.tr/bugday-pazari-medresesi (Erişim tarihi: 13.04.2017)

KAYNAK KİŞİLER

KAYNAK KİŞİ 1 (K1)	
Adı-Soyadı:	Yaşar Çelik
Doğum Yeri:	Çankırı
Doğum Tarihi:	1944
Öğrenim Durumu:	İlkokul Mezunu
Mesleği:	Türbedarlık
Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:	Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş
Adresi:	Çankırı
Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:	Çankırı'da Yaşar Çelik'in evinde 8 Eylül 2017 Cuma günü yapıldı
KAYNAK KİŞİ 2 (K2)	
Adı-Soyadı:	Veli Şekerci
Doğum Yeri:	Çankırı
Doğum Tarihi:	1948
Öğrenim Durumu:	İlkokul Mezunu
Mesleği:	Pastacılık
Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:	Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş
Adresi:	Çankırı
Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:	Çankırı'da Köşk Pastahanesi'nde 8 Eylül 2017 Cuma günü yapıldı
KAYNAK KİŞİ 3 (K3)	
Adı-Soyadı:	Ali Soyaslan
Doğum Yeri:	Çankırı
Doğum Tarihi:	-
Öğrenim Durumu:	Lise Mezunu
Mesleği:	Emekli Devlet Memuru
Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:	Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş
Adresi:	Çankırı
Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:	Çankırı'da Köşk Pastahanesi'nde 9 Eylül 2017 Cumartesi günü yapıldı

KAYNAK KİŞİ 4 (K4)

Adı-Soyadı:	Hatice Aslan
Doğum Yeri:	Çankırı
Doğum Tarihi:	1959
Öğrenim Durumu:	Ortaokul Mezunu
Mesleği:	Ev Hanımı
Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:	Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş
Adresi:	Çankırı
Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:	Çankırı'da Hatice Aslan'ın evinde 9 Eylül 2017 Cumartesi ve 10 Eylül 2017 Pazar günleri yapıldı

KAYNAK KİŞİ 5 (K5)

Adı-Soyadı:	Gülbahar Tomruk
Doğum Yeri:	Çankırı
Doğum Tarihi:	1937
Öğrenim Durumu:	-
Mesleği:	Ev Hanımı
Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:	Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş
Adresi:	Çankırı
Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:	Çankırı'da yol kenarında 9 Eylül 2017 Cumartesi günü yapıldı

KAYNAK KİŞİ 6 (K6)

Adı-Soyadı:	Melahat Şahin
Doğum Yeri:	Çankırı
Doğum Tarihi:	1959
Öğrenim Durumu:	Lise Mezunu
Mesleği:	Ev Hanımı
Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:	Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş
Adresi:	Çankırı
Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:	Çankırı'da Melahat Şahin'in evinde 10 Eylül 2017 Pazar günü yapıldı

KAYNAK KİŞİ 7 (K7)

Adı-Soyadı:	Faruk Helvacıoğlu
Doğum Yeri:	Çankırı
Doğum Tarihi:	1965
Öğrenim Durumu:	Üniversite Mezunu
Mesleği	Helvacılık
Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:	Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş
Adresi:	Çankırı
Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:	Çankırı'da Helvacıoğlu İmalathanesinde 11 Eylül 2017 Pazartesi günü yapıldı

KAYNAK KİŞİ 8 (K8)

Adı-Soyadı:	Ramazan Özdemir
Doğum Yeri:	Çankırı
Doğum Tarihi:	1967
Öğrenim Durumu:	Üniversite Mezunu
Mesleği	Helvacılık
Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:	Büyüklerinden ve çevresindekilerden, okuduklarından öğrenmiş
Adresi:	Çankırı
Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:	Çankırı'da Helvacıoğlu İmalathanesinde 11 Eylül 2017 Pazartesi günü yapıldı

KAYNAK KİŞİ 9 (K9)

Adı-Soyadı:	Aynur Özen
Doğum Yeri:	Çankırı
Doğum Tarihi:	1978
Öğrenim Durumu:	Lise Mezunu
Mesleği	Pasta Hocası
Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:	Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş
Adresi:	Çankırı
Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:	Çankırı'da Umut Aydın'ın ofisinde 11 Eylül 2017 Pazartesi günü yapıldı

KAYNAK KİŞİ 10 (K10)

Adı-Soyadı:	Umut Aydın
Doğum Yeri:	Çankırı

Doğum Tarihi:	1980
Öğrenim Durumu:	Üniversite
Mesleği	Çankırı Belediyesi Kadın Eğitim Merkezi Sorumlusu
Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:	Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş
Adresi:	Çankırı
Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:	Çankırı'da Umut Aydın'ın ofisinde 11 Eylül 2017 Pazartesi günü yapıldı

KAYNAK KİŞİ 11 (K11)

Adı-Soyadı:	Ulviye Demirel
Doğum Yeri:	Çankırı
Doğum Tarihi:	1961
Öğrenim Durumu:	İlkokul Mezunu
Mesleği	El İşi Hocası
Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:	Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş
Adresi	Çankırı
Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:	Çankırı'da Buğday Pazarı Medresesi'nde 11 Eylül 2017 Pazartesi günü yapıldı

KAYNAK KİŞİ 12 (K12)

Adı-Soyadı:	Arzu Akyol
Doğum Yeri:	Karabük
Doğum Tarihi:	1979
Öğrenim Durumu:	Üniversite
Mesleği	Eğitmen
Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:	Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş
Adresi	Çankırı
Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:	Çankırı'da Buğday Pazarı Medresesi'nde 11 Eylül 2017 Pazartesi günü yapıldı

KAYNAK KİŞİ 13 (K13)

Adı-Soyadı:	Mukadder Şenbayram
Doğum Yeri:	Çankırı
Doğum Tarihi:	1967

Öğrenim Durumu:	Lise
Mesleği	Eğitmen
Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:	Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş
Adresi	Çankırı
Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:	Çankırı'da Buğday Pazarı Medresesi'nde 11 Eylül 2017 Pazartesi günü yapıldı

KAYNAK KİŞİ 14 (K14)

Adı-Soyadı:	Nuray Polat
Doğum Yeri:	Çankırı
Doğum Tarihi:	1972
Öğrenim Durumu:	Lise
Mesleği	Pasta Hocası
Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:	Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş
Adresi:	Çankırı
Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:	Çankırı'da Buğday Pazarı Medresesi'nde 11 Eylül 2017 Pazartesi günü yapıldı

KAYNAK KİŞİ 15 (K15)

Adı-Soyadı:	Hasan Kara
Doğum Yeri:	Çankırı
Doğum Tarihi:	1970
Öğrenim Durumu:	Üniversite
Mesleği	Buğday Pazarı Camii Müezzini
Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:	Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş
Adresi:	Çankırı
Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:	Çankırı'da Buğday Pazarı Medresesi'nde 11 Eylül 2017 Pazartesi günü yapıldı

KAYNAK KİŞİ 16 (K16)

Adı-Soyadı:	Kezban Aydın Gür
Doğum Yeri:	Çankırı
Doğum Tarihi:	1967
Öğrenim Durumu:	Üniversite
Mesleği	Emekli

Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:	Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş
Adresi:	Çankırı
Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:	Çankırı'da Kezban Aydın Gür'ün evinde 18 Nisan 2018 Çarşamba günü yapıldı

KAYNAK KİŞİ 17 (K17)

Adı-Soyadı:	Mehmet Helvacıoğlu
Doğum Yeri:	Çankırı
Doğum Tarihi:	-
Öğrenim Durumu:	Lise
Mesleği	Helvacılık
Anlattıklarını Nereden Öğrendiği:	Büyüklerinden ve çevresindekilerden öğrenmiş
Adresi:	Çankırı
Derlemenin Yapıldığı Yer ve Tarih:	Çankırı'da Helvacıoğlu İmalathanesinde 18 Mart 2018 Pazar günü yapıldı

MARMARA
ÜNİVERSİTESİ