

HELVA SOHBETLERİ VE HELVA ÇEŞİTLERİ

*Günay KUT**

Helva Sohbetleri

Helva sohbetleri özellikle geceleri; fütüvvet örgütü ve esnaf loncalarının gelenek haline gelmiş eğlencelerindendir. Eskiden özellikle kış gecelerinde yapılan ve helva sohbeti adı verilen bu gelenek oldukça eğlencelidir. Bu toplantılarda yalnızca helva yenmez, aynı zamanda bir araya gelen insanlar arasında çeşitli eğlenceli oyunlar da oynanır. Bu helva sohbetleri özellikle Lale Devri'nde Nevşehirli Damat İbrahim Paşa (öl.1143/1730) zamanında tiyatral bir hale gelmiştir. Bu tür toplantılar kimi zaman çok tantanalı olur. Mukallid, meddah ve komik kişiler davet edilir. Alelâde toplantılarda ise şarkılar, atasözleri, tekerlemeler ve fıkralar söylenir; laf lafı açar, geç vakitlere kadar eğlenilir ve neticede helva yenilerek toplantıya son verilir.

Lale Devrinde helva sohbetleri o kadar tutulmuş ve toplumda konuşulur hale gelmiştir ki ünlü şairimiz Nedim bile helva sohbetleriyle ilgili kasideler yazmıştır. Bunların içerisinde “Der medh-i sadr-ı güzîn ve teşrîf-i sohbet-i helvâ” başlıklı kasideden;

Lâleyi bir iki gün anmayalım şimdi hele

Kâmlar sohbet-i helvâ ile olsun şîrîn¹

* Emeritus Profesör, Boğaziçi Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, kutgunay@boun.edu.tr

1 Nedim Divanı, Haz. Abdülbaki Gölpınarlı, İnkılâp ve Aka Kitabevi, İstanbul, 1952, s. 104, B.7.

beyti, “Der sitâyîş-i vezîr-i a’zam İbrahim Paşa ve ta’rîf-i teşrîf-i helvâ ve Kapudan Mustafa Paşa” başlıklı kasideden ise;

Bu gûne sad şeb-i helvâya edesin teşrîf

Hemîşe vefk-i murâdınca devr ede devrân²

beyti örnek olarak verilebilir.

Helva sohbetleriyle ilgili ilginç bilgilere Çaylak Tevfik adıyla tanınan Mehmed Tevfik’in *İstanbul’da Bir Sene* adlı kitabında rastlanır.³ *Tarih ve Toplum Dergisi*’nin eki olarak basılan bu eserin II. bölümü “Helva Sohbeti ve Mahalle Kahveleri”ne ayrılmıştır. Mehmed Tevfik, helva sohbetleri adı verilen bu toplantılarda ne tür oyunlar oynandığı hakkında da bilgiler verir; bu tür sohbet gecelerinin ya harîfâne (masrafı bölüşülerek ortaklaşa yapılan eğlence) veya münâvebe (nöbetleşerek) ile olduğunu, bu toplantıların haftada bir veya iki kez, özellikle tatil gecelerinde yapıldığını anlattıktan sonra helva sohbetlerinin kurallarını belirtir. Asıl amaç, uzun kış gecelerinde hep birlikte eğlenceli vakit geçirmektir. Bu helva sohbetleri üç-beş saat gibi uzunca bir süre devam etmektedir. Çaylak Tevfik, bu tür toplantıları Avrupa suarelerinde suppe denilen gece yemeğine benzetmektedir. Helva sohbetleri denilen eğlenceli bu toplantıların sonunda toplantının dağılmasından evvel helva yenir. Mehmed Tevfik’in verdiği bilgiye göre; genellikle yenilen helva türü *gaziler helvası* yahut *irmik helvası*dır ve helvanın yanında ayrıca çok çeşitli turşular da yer almaktadır. Onun için bu toplantı gecesinin ismi *helva sohbeti* olarak bilinir. Bu tür toplantılar süresince çeşitli eğlenceler düzenlenir ve düzenlenen eğlencenin ve sunulacak olan helva ve turşunun bedeli helva sohbetini tertib eden kişinin varlıklı olup olmamasıyla orantılıdır. Bazıları o kadar debdebeli olur ki düşün toplantılarını aratmaz. Mehmed Tevfik’in sözleriyle bu toplantıya “ince saz, mukallid, meddah, nekre-gû (nükteli sözler söyleyen) zevat celbolunur. Âlî ziyâfet verilir. Oyunların envâi icra edilir. Fakat ziyâfet ne kadar âlî olursa olsun helva yapılmak şarttır.”

Mehmed Tevfik, büyük toplantıların sonunda sütle yapılan irmik helvasının, alelâde toplantıların neticesinde ise gaziler helvasının pişirildiğini söyler ve “nükte” başlığı altında şunu kaydeder:

“Bu helvaya *gaziler helvası* niçin denir diye bir hakîmden sual etmiştim. Betâetinden (yedikten sonra gelen ağırlıktan) kinaye olmak üzere ‘Evet, pek doğrudur. Yiyen âdem kurtulur ise sahîhen gâzîdir’ demişti.”

Alelâde helva sohbetlerinde ise helva sohbeti yapılacak kişinin evine büyükler yatsı namazından sonra mahalle kahvesinde toplanıp

2 Nedim Divanı, Haz. Abdülbaki Gölpınarlı, s. 107, B. 15.

3 Mehmed Tevfik, *İstanbul’da Bir Sene*, Haz. Nuri Akbayar, İletişim Yayınları, İstanbul, 1987.

kahvelerini içmelerinin akabinde gençler ve çocuklarla birlikte giderler. Mahallenin büyükleri bir odaya, gençler başka bir odaya alınır; çeşitli oyun ve eğlencelerle vakit geçirilir. Bu tür helva sohbet ve eğlencelerinde genellikle yüzük oyunu, değirmen oyunu, leb ve tura gibi oyunlar oynanır. Diğer eğlencelerde ise zarif ve gayet iyi fıkra anlatan Hayındım Hafız Efendi, muzipliği ve fıkra anlatmasıyla meşhur Mürekkepçi İzzet, Yorgancı Zihni, Keseci Ata, Lüleci Mehmet, Kanto Salih muhakkak çağrılan kişiler arasındadır. Bu kişiler bir araya geldiklerinde âdeta bir ortaoyunu oynarlar ve herkesi güldürürlerdi. Yukarıda zikredilen “Hayındım” tabirini ise Mehmed Tefvik şöyle açıklamaktadır: Halk arasında bu tarz toplantılara “hayındım” denirdi; yani helva sohbeti Hafız Efendi olmazsa olmazdı; zira helva sohbetlerinde oyunları o düzenlerdi.⁴

Yemek Kitaplarında Helva Çeşitleri

Önce 1844 yılında ilk kez basılan *Melceü't-tabbâhîn*⁵ yani Aşçıların Sığınağı anlamına gelen yemek kitabındaki helva çeşitlerine bakalım ve sonrasında daha eski kaynaklara bir göz atalım.

Melceü't-tabbâhîn, on iki artı bir yani on üç fasıldan meydana gelmektedir ve altıncı fasılda “Hamurdan mâmul sıcak tatlı nev’inden olan et’ime beyanındadır” başlığı altında ayrı isimlerle ve değişik tariflerle toplamda on çeşit helva türü yer almaktadır. Bu helva türleri şunlardır; Gaziler helvası, sabûniyye helvası (iki türlüsü için tarif verilmiştir), reşidiye helvası (iki türlüsü için tarif verilmiştir), âsûde helvası, helva-yı hakânî (iki türlüsü için tarif verilmiştir), pirinç unu helvası, lamunya helvası, güllâbiye, ishâkiye ve irmik helvası.

İkinci olarak biraz daha eski tarihe 1828 yılına dönerek *et-Terkibât fî Tabhi'l-hulviyyât* (Tatlı Pişirme Tarifleri) adlı kitaba göz atabiliriz. Bu eser, Rumeli’nin Teselya yöresinde bulunan Yenişehir-fener’de (Bugünkü Larissa-Yunanistan’da) yazılmıştır. Bu yazma, Millet Yazma Eser Kütüphanesi, Ali Emîrî Müteferrik 144 numarada kayıtlıdır. Mutfak kültürü tarihimiz açısından önemli olan bu eserin bugün ortaya çıkmasını Ali Emîrî Efendi’ye borçluyuz. Ali Emîrî Efendi, Teselya’da, Yenişehir-fener’de bulunduğu sırada rulo halinde bulduğu yazmayı Osman Kerim’e vermiş ve böylece bu eser Osman Kerim tarafından bir risale halinde Ali Emîrî’nin isteği üzerine tebyiz edilmiştir. Bu yazmada yirmi beş tatlı tarifi bulunmakta ve ilk olarak helva terkipleri yer almaktadır. Tarifleri verilen sekiz çeşit helva türü

4 Mehmed Tefvik, *İstanbul’da Bir Sene*, s. 32-33.

5 Mehmed Kamil, *Melceü't-tabbâhîn [Aşçıların Sığınağı], İnceleme-Metin-Tıpkıbasım*, Haz. Günay Kut, Turgut Kut, Türkiye Yazma Eserler Kurumu Yayınları, İstanbul, 2015.

şunlardır: Helva-yı hâkânî, helva-yı sabûnî, helva-yı leb-i dilber, helva-yı âsûde, haşlama-i şîr, tepsi helvası, tez pişti, haşlama-i kül.⁶

Biraz daha eski döneme gidip 17. yüzyılın ikinci yarısına gelerek Evliya Çelebi'nin (1020/1611 – 1095/1684) *Seyahat-nâme'sine* göz atalım. Bu çalışma için öncelikle Evliya Çelebi *Seyahat-nâme'sinin* birinci cildini kullandık. Bu ciltte helva, helvacı, helvacıbaşı, helvacıyan esnafı, helvacıyan-ı birûn esnafı, helvacıyan-ı tablakârân esnafı, helvacıyan-ı şîrîn-zebân esnafı ve helvahânenin; bunların yanında helva cinsi olarak da helvâ-yı ebyâz (beyaz helva), helvâ-yı gaziler ve helvâ-yı kettân gibi helva çeşitlerinin olduğunu tespit ettik.⁷

Evliya Çelebi, önce “Der-beyân-ı mübâhese-i aşbâzân-ı mâhî ve ilzâm-ı helvacıyan-ı şâhî” adlı başlıkla balıkçılarla helvacılar arasında geçen bir iddiada helvacıbaşı ve helvacılar ile balık eminiyle balık pişiricilerinin bir araya toplandıkları ve hangi grubun daha önde olduklarını tartıştıklarını ele almıştır. Bu arada Evliya Çelebi, Yazıcı-zâde Mehmed'in *Muhammediye* adlı ünlü eserini bitirip kitabının bir suretini Belh ve Buhara erenlerine gönderdiğinde bu erenlerin eseri okuduktan sonra kitabın yazarının deniz kenarında olmadığını söylediklerini, “bu kitabın müellifi deryâ kenarında olmamak var. Zira leb-i deryâ hevâ [vü] heves yeridür. Böyle te'lif müşküldür.” dediklerini kaydetmiştir. Yazıcı-zâde müritleri de bunu tasvip edip şeyhlerinin eserini bir mağarada telif ettiğini, denizden yalnızca abdest aldığını söylemişlerdir. Bu sözler üzerine Horasan erenlerinin derya kenarında yaşayıp hayatı boyunca balık yemediği anlaşıyor; zira çok balık yiyenlerin akli hafif olur, böyle bir eser telif edemezler şeklinde bir fikri ortaya atmaları bunu göstermektedir. Yazıcızâde halifeleri de buna karşılık “Hakkâ kim bizim Yazıcıoğlu efendimiz sâhil-i bahrde olur ammâ pederi ve kendisi ve ecdatları ömr-i 'azîzleri içre ol azîz balık yemeyüp bu *Kitâb-ı Muhammediyye*'yi telif itmiştir.” derler ve helvacılar böylelikle kendilerinin daha önde geldiklerini ve üstünlüklerini iddia ederler. Bunun ardından bu duruma bazı kanıtlar getirirler. Şöyle ki: “Bizim helvamız hakkında ol efsâh-ı bulêgâ ve ol Muhammedü'l Mustafâ buyururlar kim Hubbü'l-hulv mine'l-îmân (Tatlı sevmek imandandır) ve bir dahi el-mü'min huluvvî (Mümin helva gibidir) demişlerdir.⁸ Eyle olsa pâdişâhım kankımızın alay mukaddem gitmek makbûldür' deyince cümle huzzâr-ı meclisin meşveretiyle helvacıbaşıya hatt-ı yarlıg-ı belîg verildi.” Böylece alayda, resm-i geçitte balıkçılardan daha önce yer almayı garanti altına alan helvacılar on üçüncü fasılda “Esnâf-ı kâr-ı şîrîn helvacıyan-ı şîrîn-zebân”

6 *Et-Terkibat Fi Tabhi'l-Hulviyyat (Tatlı Pişirme Tarifleri)*, Haz. Günay Kut, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, 1986.

7 Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, I. Kitap, Haz. Robert Dankoff, Seyid Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, s. 288-289.

8 A. J. Wensink, *Concordance et Indices La Tradition Musulmane*, I. Cilt, Çağrı Yayınları, İstanbul, 1986, s. 504-506. Bu iki hadise de rastlanmamıştır.

başlığı ile anlatılır. Onların iş yerleri padişah sarayındadır. Burada enderun helvacıbaşısı bir kişi, hassâ-yı enderûn helvacıları iki kişidir. Bu kişiler padişaha hizmet ederler; beyaz külahlı, traşlı iç oğlanları gibidirler.⁹ “Helva yemede pirleri Hazret-i Resûl-i Ekrem'dir kim daima hatt-ı şerîfi helvâya mâ'il ve tab'-ı latîfi hemîşe tatlıya râgıb u nâ'il idi[...] Ammâ helvâ pişirmede pîr [ü] pişva[mız] Helvâi Ömer'dir.” demektedir.

Pirleri Helvacı Ömer'i anlattıktan sonra Esnâf-ı helvacıyân-ı birûn'u anlatan Evliya Çelebi, onların yüz yetmiş dükkânı, dört yüz çalışanı olduğunu söyleyerek ne şekilde resm-i geçit yaptıklarını anlatır: Bunlar dükkânlarını tahtirevanların üzerine yerleştirerek çeşitli parlak kumaşlarla süslerler. Şehir oğlanlarının; pişmaniye helvaları, sabûnî, tahîne, helvâ-yı ebyâz, mâhice, kırma badem, samsâ, helva-yı kettân, helva-yı gaziler ve arşın helvasını görünce akıllarının gittiğini ve ağızlarından salyalarının aktığını söylemektedir. Yetmiş elvân helvalar ile dükkânlarını süsleyip seyredenlerin üzerine helva saçtıklarını ve şakalarla geçtiklerini aktararak helvacıların resm-i geçitlerini abartılı bir biçimde anlatır.¹⁰ Tabla ile gezerek helva satanları anlatan Evliya Çelebi bu tablakârların beş yüz kişi olduklarını ve çeşit çeşit tahîne, reşidiyye, can gülü, âsûdiyye, susamiyye, cevziyye ve fındikiyye helvalarını başları üzerinde taşıyıp “Tatlı ye, tatlı söyle, canım helva nefâis” diyerek geçtiklerini belirtir.¹¹

Osmanlı döneminde hangi yüzyıllarda hangi helva çeşitlerinin olduğunu Marianna Yerasimos'un hazırladığı *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü: Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği – Osmanlı Mutfağı* adlı kitaba baktığımızda görebiliriz. Bu eserde çeşitleri ile birlikte 15-19. yüzyıllardaki bilinen tatlıların listeleri verilmiştir. Bu listelere göre;

15. yüzyıl helva çeşitleri şunlardır: Bal helvası, şeker helvası, pekmez helvası, helva-yı sabûnî, helva-yı levzîne, helva-yı hâkânî, helva-yı bişemni (bu helva muhtemelen peşmine, bizim pişmaniye olarak bildiğimiz helvadır) ve helva-yı müşkife.¹²

16. yüzyıldaki helva çeşitleri: Ak helva, ak sabûnî, kızıl sabûnî, sarı sabûnî, gök sabûnî, parmak sabûnî, temir hindi sabûnî, fıstık, badem ve levzîne helvası.

17. yüzyıldaki ünlü helva çeşitleri: Ak helva, sabûnî, şekerli ve miskli helvalar.

9 Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, s. 288.

10 Evliya Çelebi, *a.g.e.*, s. 289.

11 Evliya Çelebi, *a.g.e.*, s. 289.

12 Bu kelime yanlış okunmuş olmalıdır. Redhouse, Steingass ve Burhan-ı Katî'da “meşkûfe” olarak geçer ve bademli helvadır. Redhouse, kelimenin “şükûfe”den geldiğini; fakat sanki Arapçaymış gibi göründüğünü kaydetmiştir. Her iki lügatte de kelime Farsça olarak yer alır; yani Arapça gibi görünen Farsça bir kelimedir.

18. yüzyıldaki helva çeşitleri: helvâ-yı memuniye, sabûnî, hâkânî, güllâbiye, ishâkiye, âsûde, gaziler, pirinç, özbek, tane peynir helvası, tez pişti, reşidiye, badem ve yengem duymasın helvaları.

19. yüzyıl helva çeşitleri: Gaziler, sabûniyye, âsûde, hâkânî, pirinç unu, tel helvası (keten helva), taze peynir, lamunya, güllâbiye, ishâkiye ve irmik helvaları.¹³

Tüm Türkiye göz önüne alındığında yukarıda sayılan helva çeşitlerinden daha fazla çeşidin varlığı muhakkaktır. Bu konuda *Derleme Sözlüğü* de taranabilir; ama bugüne geldiğimizde hemen hemen her hanımın bildiği helva çeşitleri sayılıdır. İrmik helvası, un helvası, irmik ve unla yapılan helvalara fıstık türü çeşnilerin koyulması gibi... Yöresel olarak bugün helva türüne giren ve “hoşmerin” adıyla bilinen tatlının, zikredilen listede geçen helva çeşitlerinden taze peynir helvası yahut onun başka bir çeşidi olduğu ortadadır.

Son olarak gündelik hayat içersinde helva, birini kaybettiğimizde yani acımızda ve kimi kutlamalarımızda yani tatlı günlerimizde sarıldığımız bir tatlı türüdür; ama nedense padişahın saray düğünlerinde, özellikle padişahın çocuklarının sünnet düğünlerinde ve açık havada yeniçerilere ve halka verilen, çanak yağmasıyla neticelenen ziyafette yemekten sonra yenilmek üzere verilen tatlı helva değildir. Bu tatlı hepimizin bildiği bir tatlı; yani zerdedir. Zerde verilmesinin nedeni ise onun, zaferân ve pirinçten yapılan bir tatlı olmasıdır. Zaferânın özelliği; içinde insanı sakinleştiren, neşelendiren, gevşeten bir madde bulunmasıdır. İşte bu nedenle bu tür kalabalık yemek toplantılarında insanların sinirlerini yatıştırmak için zerde ikram edilir. Bu konuyla ilgili olarak zâferân beyitlerde yer aldığına genellikle “sarı” renk ve “gülme” ile birlikte geçer. Ünlü şairimiz Nâbî ise bu konuda en güzel beyti söylemiştir:

Rûy-ı zerdim piste-i leb-bestesin handân ider

Za’ferân nev’-i nebâtın Hâce Nasreddinidür¹⁴

KAYNAKÇA

BİLKAN, Ali Fuat, *Nabi Divanı*, C. 1., Akçağ Yayınları, Ankara, 2011.

Et-Terkibat Fi Tabhi’l-Hulviyyat (Tatlı Pişirme Tarifleri), Haz. Günay Kut, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, 1986.

Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, I. Kitap, Haz. Robert Dankoff, Seyid Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, s. 288-289.

13 Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü: Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği – Osmanlı Mutfacı*, Boyut Yayınları, İstanbul, 2005, s. 170-173.

14 Ali Fuat Bilkan, *Nabi Divanı*, C. 1., Akçağ Yayınları, Ankara, 2011, s. 570.

Mehmed Kamil, *Melceü't-tabbâhîn [Aşçıların Sığınağı], İnceleme-Metin-Tıpkıbasım*, Haz. Günay Kut, Turgut Kut, Türkiye Yazma Eserler Kurumu Yayınları, İstanbul, 2015.

Mehmed Tevfik, *İstanbul'da Bir Sene*, Haz. Nuri Akbayan, İletişim Yayınları, İstanbul, 1987.

Nedim Divanı, Haz. Abdülbaki Gölpınarlı, İnkılâp ve Aka Kitabevi, İstanbul, 1952.

WENSİNK, A. J. *Concordance et Indices La Tradition Musulmane*, I. Cilt, Çağrı Yayınları, İstanbul, 1986.

YERASİMOS, Marianna, *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü: Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği – Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayınları, İstanbul, 2005.



MARMARA
ÜNİVERSİTESİ