

HELVANIN ŞEKERİ

Çiğdem KARA*

Giriş

Antropolog Sidney W. Mintz,¹ 17.-19. yüzyıllar arasında şeker gereksinimini büyük ölçüde imparatorluk sınırları içinden karşılayan İngilizlerin, Karayipler – Afrika – Britanya arasında şekerin merkezde olduğu uluslararası bir ticaret üçgeni oluşturduğundan söz eder. Yoğun ticaret sayesinde şeker, Avrupa’da ama özellikle İngiltere’de beş temel kullanım alanına sahipti: İlaç; baharat/çeşni; süs malzemesi; tatlandırıcı; koruyucu. Bu kullanım alanları, toplumsal tabakaya, bilgiye ulaşabilme ve onu uygulayabilme olanağına sahip olmaya, ekonomik güce, estetik algıya dayalı değişmelere, yaşanan fiziki kültürel alanın niteliklerine göre farklılaşmaktaydı. Bu nedenle Mintz, şekerin İngiliz halkı arasında kültürel bir unsur olarak görünürleşme biçimlerini iki terim aracılığıyla betimlemektedir: *Yoğunlaşma* ve *yaygınlaşma*.

Benzer dönemlerde, bir diğer imparatorluk Osmanlı’da da şeker, 16. yüzyılda sınırlara dâhil edilen Mısır, Suriye ve Kıbrıs’tan temin ediliyordu. 17. yüzyılın ortalarına dek toplam şeker tedarikinin %86’sı Mısır’dan karşılanıyordu.² Ama şeker ihtiyacı sadece buralardan karşılanmıyor,

* Doç. Dr., Anadolu Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, cigdemk@anadolu.edu.tr

1 Sidney W. Mintz, *Şeker ve Güç*, Kabcacı Yayınları, İstanbul, 1997, s. 82-90, 132, 188-9, 226-7, 252-4.

2 Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2004, s. 205; “Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)”, *Yemek Kitabı*, (Haz. Sabri Koz), Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2008, s. 114.

örneğin 18. yüzyılda Venedikli ve Danimarkalı tüccarlardan, Amerika ve Marsilya'dan da şeker satın alıyordu.³

Yani şeker, İngiltere'de olduğu gibi, Türklerin yaşadığı hemen her coğrafyada da, bazen imparatorluk sınırları içinde kalan bölgelerden temin edilmesine rağmen, ithal bir üründür; uluslararası ticaretin konusudur. Bu durumda Mintz'in şeker konusundaki yaklaşımı Türkiye'deki şekerin tarihi için de uygulanabilmelidir. İşte bu çalışmada, Mintz'in şekeri incelemek için geliştirdiği kavramların Türkiye şeker tarihine, helva örneği üzerinden uygulanması amaçlanmaktadır. Çalışmanın iki tezi bulunmaktadır. İlki, Mintz'in şeker üzerine saptama ve terimlerinin birebir helvanın kültür tarihi için de geçerli olduğudur. İkincisi ise şekerle helva arasındaki gelişim tarihinin her zaman paralel gitmediği, şekerin helvadan daha güçlü bir biçimde yaygınlaşıp yoğunlaştığıdır. Bu amacı gerçekleştirmek üzere Anadolu coğrafyasında helvanın kullanım bağlamları ve şekerin helva malzemesi olarak kullanımıyla ilgili ihtiyaç duyulan veriler, araştırmacının gözlemlerinden, çeşitli tarihlere ait yemek kültürüne değinen araştırmalar ve yemek kitapları taranarak elde edilmiştir.

Çalışma, üç bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde, şekerin yoğunlaşmasının izleri, ayinler ve törenlerde helvanın varlığı ile aranmaktadır. İkinci bölümde, şekerin yaygınlaşması, Mintz'in belirlediği sağlık, baharat, menü gibi şekerin çeşitli kullanım alanlarında helva aracılığıyla nasıl gerçekleştirildiği belirlenmektedir. Üçüncü bölümde ise şekerle helvanın gündelik yaşamda görünürleşme biçimlerinin farklılaşma nedenleri üzerinde durulmaktadır.

GÜÇLÜ HELVA ŞEKERİ

Mintz,⁴ şekeri olağanüstü, törensel, özellikle anlamlı bir şey haline getiren uygulamaları *yoğunlaşma* olarak nitelendirir. Böylesi şeker tüketimi, belli bir toplumsal tabakanın kendi *iktidar ve gücünü sergilemek* üzere gerçekleştirdiği törensel nitelikli etkinliklerde ve sıradan insan davranışlarını simgesel anlamlarla çevreleyen *ayinlerde* görülmektedir. Aşağıda bu iki alanda şekerle yapılmış helvanın kullanımı üzerinde durulmaktadır.

Güçlü Zenginler

17. yüzyıl ve öncesinde “zenginler ve güçlüler, toplumsal onay, üyelik ve farklılık gerektiren şekere erişim olanağına – çeşitli biçimlerdeki sakarozu

3 Zafer Karademir, “Osmanlı İmparatorluğu'nda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700)”, *OTAM*, 37, Ankara, 2015, s. 183-4, 193-196.

4 S. W. Mintz, *a.g.e.*, s. 228-9.

satın alma, sergileme, tüketme ve savunma olanağına – sahip olmaktan yoğun haz alıyorlardı”. 11. yüzyılda Mısır’da bayramlarda ve Ramazan’da şekerden yapılmış heykellerle verilen ziyafet geleneği Avrupa’ya sıçramış, Fransa ve İngiltere’de, evlilik, tahta çıkma gibi törenlerde heykel ve biblolar yapıp konuklara ikram” edilir olmuştur. Böylece sadece kralların yaptırabildiği bu şekerden *süs malzemeleri* de birer güç simgesine dönüşmüştü.⁵

Benzer şekilde, Selçuklu ve Beylikler döneminde de şenlik, tören (örn. düğün) ve toplantılarda misafirlere şeker ve şekerli şerbet ikram edilir, kalanlar da halka dağıtılırdı. Helvanın ve diğer şekerlemeyle tatlıların yapımında kullanılan ithal şekerse daha çok saray çevrelerinde tüketilmekteydi.⁶

16.-17. yüzyıllarda “şekerkamışı Mısır’dan ve Kıbrıs’tan az miktarda getirilirdi ve bu nedenle büyük bir lükstü”, dolayısıyla da iyi kaliteli beyaz şeker pazara az sürülürdü.⁷ Lüks olan da gösterişle tüketilirdi; şehzadelerin 1539’daki sünnet kına gecesine katılanlara 53 çeşit tatlı sunulmuş, sadece helvanın 12 çeşidi ikram edilmişti.⁸ 1582’de yapılan sünnet düğününde de İstanbullulara 15 ton şeker heykel, önce sergilenmiş, sonra da yağmalatılmıştı.⁹ Ayrıca 16.-18. yüzyıllar arasında Osmanlı sarayında yapılmış sünnet, çeyiz ve gelin alayları için düzenlenen şenlik niteliğindeki geçit alaylarında çeşitli eğlencelerle birlikte taşınan nahıllardan kimileri şekerden bahçe tasvirlerinden ve şeker heykellerden oluşurdu.¹⁰

Örneklerden anlaşıldığı üzere helvanın en parlak dönemi, imparatorluğunkiyle örtüşmektedir. Çünkü Klasik Dönemde “ana üretim merkezlerinin fethi ve baharat yollarının denetim altına alınması sonucunda Osmanlı sarayına giren ürün çeşidi fazlaşmış ve bu durum saray halkının damak zevkinin gelişmesine katkı sağlamıştır”.¹¹

Öyleyse, şekerli olsun olmasın, helvanın gösterişçi tüketimin bir parçası olduğu rahatlıkla söylenebilir. Ama bu, gücün sağladığı malzeme çeşitliliği sayesinde. Farklı malzemeler, helvanın çeşidini arttırmıştır. Bu da söz konusu bol çeşitli helvaları, nahılları, tatlıları yapabilme bilgi ve becerisine sahip aşçılarla mümkün olmuştur.

5 S. W. Mintz, *a.g.e.*, s. 145-153, 229.

6 Haşim Şahin, “Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı”, *Türk Mutfağı*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 49-52.

7 Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1998, s. 230.

8 Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları*, YKY, İstanbul, 2002, s. 36-7.

9 S.Yerasimos, *a.g.e.*, s. 38-39.

10 Metin And, *40 Gün 40 Gece*, Toprakbank Yayınları, İstanbul, 2000, s. 226-54.

11 Arif Bilgin, *a.g.e.*, s. 221.

Ayinler

Mintz,¹² sıradan yiyeceklerin “ayın bağlamından dolayı bütünüyle farklı bir anlam” kazandığından söz eder. Çünkü tüketimleri “özel bir olayla sıkı sıkıya bağlantılıydı ve o olayın bir parçası olarak törenselleştirilmişti”.

Günümüzde helva ağırlıklı olarak cenaze törenlerinin özel yiyeceklerinden biri olarak ana ikram (örn. ekmek/yufka arasında) ya da set menü (örn. lahmacun ve helva, etli pilav ve helva) olarak dağıtılmaktadır. Ama bu geleneğin Eski Türklerden beri devam ettiği söylenemez. Çünkü Eski Türklerin, oldukça masraflı, güreş ve at yarışı gibi müsabakaları da içeren cenaze törenlerinde ölüye sunulanlar, ölü ardından yenilenler ve kurban edilenlerden söz eden kaynaklarda, içecekler dışında şekerli bir şey anılmamaktadır.¹³ Ancak 14. yüzyıl Anadolu’sunda cenaze ardından yapılan helvaya rastlanabilmekteyse de bu geleneğin “seçkin bireylere mahsus olduğu” düşünülmektedir.¹⁴ Şehitler ardından gaziler helvasının yapıldığını bildiren ilk isimse Evliya Çelebi’dir.¹⁵ Padişahların ölümünün ardından pişirilen helvaya ilişkin herhangi bir veri bulunmamaktaysa¹⁶ da saraydaki doğum, sohbetler, tahta çıkma ya da zafer kutlamalarında yapılan helva törenleşiyor, diğer bir deyişle yoğunlaşıyordu.

Yemek diziminin gelenek ya da yazılı kurallarla sabitlendiği, kimi bir ayının parçası olan *toplu yemeklerde* de helvaya rastlanmaktadır. Bu toplantılarda helva ana yiyecek olarak dağıtılabildiği gibi, set menünün de bir parçası olabilmektedir. Örneğin, 13.-20. yüzyıllar arasında Anadolu zanaatkârlarının helva sohbet törenleri;¹⁷ kırsal kesimde tel helvası yapılan düğünler ve misafir ağırlanan kış geceleri;¹⁸ tekke, zaviye ya da imarethanelerde verilen yemekler¹⁹ böylesi toplu yemeklere birer örnektir.

Kısaca, Anadolu’da tören yemekleri kadar, toplu yemeklerde uygulanan set menülerin tatlıya yer vermesi dolayısıyla helva, törensel yemek diziminin bir parçasıdır ve bu sayede simgesel bir nitelik kazanmaktadır.

12 S. W. Mintz, *a.g.e.*, s. 226, 253.

13 Bkz. İbni Fadlan, “İbni Fadlan Seyahatnamesi”, *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 1, Ankara, 1954, s. 65; Abdülkadir İnan, “Manas Destanında Aş-Yoğ Merasimi”, *Makaleler ve İncelemeler*, TTK, Ankara, 1987, s. 121-4; *Tarihte ve Bugün Şamanizm*, TTK, Ankara 2000, s. 192-3; Jean-Paul Roux, *Altay Türklerinde Ölüm*, İstanbul, 1999, s. 248, 276-90.

14 Anlatı ve yorum için bkz. Nicolas Trépainer, “14. Yüzyıl Anadolu’sunda Yemek Kültürü”, *Türk Mutfağı*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 66.

15 Priscilla Mary Işın, *Gülbeşeker*, YKY, İstanbul, 2009, s. 152-5.

16 Ömür Tufan, “Helvahane ve Osmanlı’da Helva Kültürü”, *Türk Mutfağı*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 126.

17 Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Zanaatkârları*, Çev. Z. Kılıç, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2011, s. 70.

18 Kılıç vd., “Bir Ağuz Ekmek” *Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü 1 ve 2*, Eskişehir 2003, s. 356-7, 448; Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, Anadolu Üniversitesi Yayınları, İstanbul, 2014, s. 193-5.

19 İbn Battuta, *İbn Battuta Seyahatnamesi C. I*, İstanbul, YKY, 2004, s. 441. Kitapta Kastamonu’dan tam bir dizim verir: “ekmek, et, pilav, yağ ve helva”.

SIRADAN HELVA ŞEKERİ

Yaygınlaşma, şekerin, onu sıradan, gündelik, gerekli bir şey yapan bir dönüşüme uğramasını; bir statü kaynağı değil, kalori kaynağı olduğundan tüketildiği durumların artmasını; ayrıcalıklı uygulamalar dışında da yeni kullanım ve anlamlarının çıkmasını ifade eder. Şeker yaygınlaştıkça “konum simgesi olma” özelliği, geniş kitlelerin kullanımının benzer işlev görememesi nedeniyle yitmiş ve anlamı yalınlaşmıştır.²⁰

Şekerin yaygınlaşmasını sağlayan kullanım alanları arasında Mintz *baharat* ve *ilaç* olarak tüketilmesini sayar.²¹ Bu açıdan değerlendirildiğinde, ilk söylenmesi gereken şey, şekerin helvanın bir baharatı olmadığıdır. Ayrıca Helvahane defterine göre Helvahanede “reçel ve helvalardan daha çok ilaçlar imal” edilmekteydi.²² Ama defterdeki reçetelerde şeker kullanılsa da, sayılan 61 malzeme arasında “baharat” olarak şekerin adı geçmemektedir. Ancak helvanın kendisi ilaç olarak kullanılmıştır. Şirvani’ye göre helva; “balgamı mideden ve beyinden atar, sıcak mizaçlılar ile felçlilere çok faydası vardır, bedeni semirtir, cildi güzelleştirir.”²³

Mintz,²⁴ şekerin İngiltere’deki gündelik yaşamda bir gıda olarak yaygınlaşmasının üç aşamada gerçekleştiğini ileri sürer: 18. yüzyıldan itibaren törenselleşen çayla; şeker ve melasın yaygınlaşmasıyla fırıncıların yaptığı pudingler ve beraberinde diğer tatlı atıştırmalıklarla; 17. yüzyıldan itibaren özellikle toplumun üst kesiminde yemeğin bir bölümü haline gelen tatlılarla.

Kristal şeker Osmanlıda, üretim için girişimlerin başladığı ama erişiminde hala çeşitli zorlukların yaşandığı 19. yüzyılda yaygınlaşmıştı.²⁵ Bu süreç, yukarda sözü edilen yaygınlaştırıcı üçlü farklı deneyim edilme halleriyle gerçekleşiyordu. Şekerli helvanın şu üçlü ile yaygınlaştığı ileri sürülebilir: Kahve ve şerbet ikramı; ticari ürün ve menü.

Kahve – şerbet ikramı: Öncelikle Türkler için şekerli yaygınlaştıran içecekler, olasılıkla *kahve*²⁶ ve *şerbettir*. Çünkü çayın günümüzdeki anlamda tüketiminin Tanzimat’tan sonra başladığı kabul edilmektedir.²⁷

20 S. W. Mintz, *a.g.e.*, s. 226-7, 253.

21 S. W. Mintz, *a.g.e.*, s. 156-163, 171.

22 Arslan Terzioğlu, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 1992, s. xxxvii.

23 Muhammed bin Mahmûd Şirvânî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, Gökkuşbu, İstanbul, 2005, s. 110-115. Bk. “Onuncu Bölüm, Çeşitli Helvaların Tarifini ve Faydalarını Anlatır”.

24 S. W. Mintz, *a.g.e.*, s. 174, 200-2, 212-3, 221, 246.

25 M. Karayaman, Osmanlı Devleti’nde Şeker Fabrikası Kurma Teşebbüsleri”, *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 25:1, Temmuz, İzmir, 2010.

26 Osmanlıların 16. yüzyıl başında tanıştığı kahve konusunda bk. A. Süheyl Ünver, “Türkiye’de Kahve ve Kahvehaneler”, *Türk Etnografya Dergisi*, S. 5, Y. 1962, Ankara, 1963, s. 39-84.

27 Kemalettin Kuzucu, “Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay”, *Türk Mutfağı*, T.C.

Ama özellikle üst sınıflar arasında, kahve ile birlikte servis edilen şekerin tüketimi 16. yüzyıldan itibaren yaygınlaşır.²⁸ Şerbetlerse, Selçuklu ve Beylikler döneminden itibaren her kesimden halkın hanesinde üretebildiği ya da satın alabildiği sevilen tatlı içecek türlerinden biriydi.²⁹ Örneğin Garnett,³⁰ 19. yüzyılın ikinci yarısında, bey konaklarındaki ziyaretlerde serinletici içecek ya da kahve ile birlikte helva ve lokumun da ikram edildiğinden söz eder.

Öyleyse, tıpkı İngiltere’de olduğu gibi keyifle bir şey içme saat ve anlarından içeceğin eşlikçisi atıştırma mekânı Osmanlı’da da tatlı idi. Şeker tüketiminin yaygınlaşmasını sağlayan bu içme alışkanlığı helvanın da düzenli tüketilmesine aracılık etmiştir.

Ticari ürün: Helva, 16.-17. yüzyıl pazarlarının *ticari nitelikli üretim ve dağıtım*ı yapılan yaygın mallarından biriydi. Buna aracılık edenlerse gezici esnaflarla sosyal birer mekân olma niteliğine de sahip olan helvahanelerdi.³¹ Gezici esnaflar konusunda ilk bilgileri 14. yüzyılda İbn Battuta’nın aktardığı bir efsaneden edinmekteyiz. Buna göre, Konya sokaklarında, Mevlana’nın Mesnevisi henüz yazılmadan önce, baş üstünde taşınan bir tepsiyle, dilimi bir kuruşa helva satılmaktaydı. Alıcılarından biri de Mevlana’dır.³²

Faroqhi, 17. yüzyılda, İstanbul, Çorum, Kayseri, Balıkesir gibi Osmanlı’nın farklı şehirlerinde, hepsinin içeriği tam bilinmese de helvanın esnaflar tarafından satıldığını aktarır.³³ 18. yüzyıla gelindiğindeyse İstanbul’da, 66 tanesi sur içinde olmak üzere 98 helva dükkânı, “görece yoksul” mahallelerden “İstanbul zenginlerinin ve padişah ailesi mensuplarının yalıları”nın yakınına kadar dağılmıştı.

Evde hazırlanabilen çeşitlerin dışında (irmik hariç) birçok helva çeşidi günümüzde de ticari ve turistik bir ürün olarak esnaflar aracılığıyla tüketiciye ulaşmaya devam etmektedir. Eskişehir’de bunun iki yolu olduğu gözlemlenmiştir: İlki esnaf lokantaları ve yemekhanelerin menüleridir (irmik ve tahin helvası – özellikle balıkla birlikte, fırınlanmış ya da soğuk). İkinci yol ise küçük ya da orta büyüklükteki işletmelerce üretim ve dağıtımın

Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 247.

28 Z. Karademir, “a.g.m.”, s. 207-9.

29 H. Şahin, “a.g.m.”, s. 54.

30 Lucy M.J. Garnett, *Türkiye’nin Kadınları ve Folklorik Özellikleri*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2009, s. 516.

31 Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2014, s. 247.

32 İbn Battuta, *a.g.e.*, s. 413.

33 Suraiya Faroqhi, “Lezzetli Yiyecekler ve Onları Elde Etme Yolu: Osmanlı Toplumunda Özel – Ama Saraya Ait Olmayan – Yiyecek ve İçecekler”, *Yemekte Tarih Var*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2012, s. 78-9; *Osmanlı İmparatorluğu’nda Yollara Düşenler*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2016, s. 265-7.

yapılmasıdır (tahin helvası, çoğunlukla turistik ürünler olarak pazarlanan ve özel adlarıyla vurgulanan met helva, nuga [ballı badem ya da koz] vb.).

Öyleyse helva, maddi değeri ve pazarlama niteliği açısından ulaşılabilir bir tatlıydı. Ayrıca yaygınlaşmasında ürün çeşitliliğinin de etkisi vardır.

Menü: Yukarıda, helvanın toplu yemeklerin set menüsünde bulunan bir tatlı olduğu söylenmişti. Ama *günlük menüde* tatlının yeri bu kadar net değildir ve birçok değişkenle birlikte düşünmek gerekir. Örneğin 1855'te bir konakta, hamur tatlıları sebze yemeklerinden sonra, et yemeklerinden önce ikram edilirdi.³⁴Günümüzde ise helvanın günlük beslenme beş farklı düzende tüketildiği kolaylıkla gözlemlenebilmektedir: Öncelikle helva ya da tatlı, düzenli olarak, her öğünden ya da önemli öğün sayılan akşam yemeğinden sonra yenmemektedir; salata, yoğurt, komposto gibi tamamlayıcı yiyecekler tatlının yerini alabilmektedir. Yani helva/tatlı, menünün sonunda yer alsa da varlığı değişkendir. İkinci tüketim biçiminde tatlının menüdeki sırası belirsizdir. Örneğin, Eskişehir kırsalında haberli ya da habersiz gelmiş misafirlere, diğer yiyeceklerle aynı sofraya konan helva, reçel, pekmez gibi hafif ve basit tatlılar da ikram edilmektedir. Bireye özel olmayan bu sunumda (tek tabaktan yeme) kişiler istediklerini istedikleri sırayla yemektedir. Üçüncü tüketim biçimi, tatlının genellikle yemek sonunda, kısa bir aradan sonra, çoğunlukla içecek bir şeyle birlikte ikram edilmesidir. Dördüncü tüketim biçiminde ise helva, ana yemek olarak tüketilmektedir. Örneğin, ekmek banarak sabah kahvaltısında yenen helva-i ter ya da ekmek arası yenen tahin ya da un helvası. Son tüketim biçiminde helva, yemek ya da öğünün bir parçası değildir. İnsanlar canları ne zaman isterse, öğün aralarında, bir yemek olarak değil, çayın yanına tatlı bir atıştırma olarak helva yapabilmektedir.

Bu kısımda gösterilmeye çalışıldığı üzere helva, bir tatlı olarak, şekerinkiyle benzer yayılma kanallarıyla günlük beslenmede yer edinmiştir. Sağlık, tören, zevk almak ve doymak için tüketilmiştir. Ama menüdeki yerinin değişmezliği olasılıkla, törensel nitelikli olsun olmasın, set menü uygulanan toplu yemeklerle mümkün olmuştur. Günlük beslenmede de benzer bir nitelikte kendine yer bulabilmiştir; helva, keyif ve tazelenmek için, bir zamanlar kahve, günümüzde ise çayla birlikte, öğün dışı da tüketilmektedir. Ancak atıştırma olarak ya da tatlı olarak helvanın menüde yer bulması, ona özel bir durum değildir, tatlı bir şey yemeye verilen önemle ilgilidir.

34 F. H. A. Ubucini, *1855'te Türkiye-C.II*, Tercüman, İstanbul, 1977, s. 42-3.

ŞEKERE BOĞULAN HELVA

Yukarıda, şekerin sosyokültürel bağlamdaki görünürleşmesinin helva üzerinden takip edilebileceği iddiası ile hareket edilmiştir. Bu bir ölçüde gerçekleştirilmiştir. Ancak incelenen örnekler bir başka gerçekliğe de dikkat çekmiştir: Şeker önce helvanın yaygınlaşmasını sağlamışsa da sonra bunu engellemiştir.

Şeker ile helvanın paralel giden kültür tarihindeki bu sapma, şekerin bir malzeme, helvanınsa sadece bir tatlı türü olmasıyla ilgilidir. Şeker, yaygınlaşmayı ve yoğunlaşmayı aynı anda birçok yeni tatlı türü ve diğer kullanım alanları sayesinde başarmıştır. Ama süreç ilerledikçe helva, diğer tatlılar karşısında güç kaybetmiştir. Örneğin 19. yüzyıldan itibaren çeşitli basılı kaynaklarda tarifleri verilen “alafranga” ürünlerden bazıları şunlardır: Pandispanya, çikolatalı gevrek,³⁵ şokolalı karamel, kestane pastası, bayram yemekleri için önerilen portakal pudingi, Çin ya da İsveç usulü kurabiye.³⁶ 20. yüzyılın başında yayınlanan bir yemek kitabında, “Hamur İşi Tatlılar” arasında şekerle hazırlanan dört helva tarifi (üçü irmik, biri un) bulunmaktadır. Ancak “Pastalar, Gatolar, Bisküviler ve Saire” başlığı altında verilen 27 tarif, tamamen alafranga beğeni, malzeme çeşitliliği, teknik ve becerisine dayalıdır.³⁷ Osmanlı kadınlarına hitaben çıkan yayınların incelendiği eserde, sadece bir helva tarifine (irmik) rastlanmıştır. Tarif şekerli olup 14 Mayıs 1896 tarihli bir gazetede yayımlanmıştır.³⁸

Her ne kadar helvanın ayin ve toplu yemeklerde yoğunlaşarak önemini koruduğu söylenebilir de bunun da iki olumsuz etkisi olduğu ileri sürülebilir. Birincisi tarifte daralma olarak ifade edilebilir. Yani helvanın tarifinde varyantlaşmanın olmaması ve gelenekle sabitlenmesi söz konusu olabilmektedir. İkincisi ise yer değiştirme olarak nitelendirilebilir. Bununla, törende bir tatlı verilmesi geleneğinin esas olması, bu nedenle de helvanın yerine herhangi bir tatlının ikram edilmesi kastedilmektedir.

Ayrıca un ya da irmik helvasının oldukça kısa olan raf ömrü, sürekli genişleyen şekerli olanakları³⁹ ve hazır olanın tüketilmesinin sağladığı rahatlık (belki tembellik), helvanın “şekerle” mücadele etmesini zorlaştırmaktadır.

35 *Yemek Hıfz-ı Sıhhası ve Yeni Usul Yemek Kitabı*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2016 (1924) s. 80-1.

36 *Osmanlı Hanımları Mutfakta*, İstanbul, 2014 s. 47, 63, 92, 157-8, 162, 175-7.

37 Mehmet Reşad, *Fenn-i Tabahat 1340-1341*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2018, s. 216-32.

38 *Osmanlı Hanımları Mutfakta*, s. 66.

39 Şekerlemelerin günümüz Britanya'sındaki simgesel rolleri konusunda bkz. Allison James (1990). “The Good, the Bad, the Delicious: The Role of Confectionery in British Society”, *The Sociological Review*, Vol. 38, Is. 4, 666-88.

Sonuç

Şeker, Türkiye’de ve İngiltere’de benzer bir dönemde ve benzer kanallarla yaygınlaşmıştır. Helva da, hem bir tatlı olduğu, hem de şekerle de yapılabildiği için – ama diğer rakipleriyle birlikte – hem şekerin yayılma kanallarından biri olmuş, hem de şekerin görünürleşme stratejilerini kullanmıştır. Bu nedenle helva, tıpkı şeker gibi, sağlıkla ilişkilendirilmiş; gösterişçi tüketimin bir parçası olarak ayin ve toplu yemek menülerinde yer almış; günlük yaşamdaysa içecekler yanında atıştırmalık, öğünlerde yemek sonu – sonrası tatlı, seyyar satıcılar ya da adına özel açılmış dükkânlarla sokak lezzeti olmuştur.

Helvanın tarif ve kullanım alanı çeşitliliğindeki yükseliş dönemi, Osmanlı’nın Klasik Dönemine denk gelmektedir. Ancak bir süre sonra, şeker güçlenip daha da yaygınlaştıkça helvanın zayıfladığı söylenebilir. Çünkü farklı kullanım alanları olan şekerin yaygınlaşması, tatlı açısından, yeni tatlı türlerinin icadı da demektir. Her ne kadar kahve ve şerbet gibi içme alışkanlıkları, tatlı şeyler yemeyi de yaygınlaştırmış gibi görünüyorsa da, helvanın ikramlardaki önemi ve çeşitliliği belirsizdir. Dahası farklı tarihi metinlerde helva olarak nitelendirilenlerin tam olarak ne olduğu belirsizdir. Hatırlanmalıdır ki Arapça bir kelime olan helva, günümüzdeki dar anlamından farklı olarak “tatlı yiyecek” anlamında kullanılırdı.

KAYNAKÇA

- AND, Metin, *40 Gün 40 Gece*, İstanbul, Toprakbank Yayınları, 2000.
- BİLGİN, Arif, *Osmanlı Saray Mutfağı*, Kitabevi, İstanbul, 2004.
- BİLGİN, Arif, “Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)”, *Yemek Kitabı*, (Haz. Sabri Koz), Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2008.
- FAROQHİ, Suraiya, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*, Çev. E. Kılıç, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1998.
- FAROQHİ, Suraiya, *Osmanlı Zanaatkarlar*, Çev. Z. Kılıç, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2011.
- FAROQHİ, Suraiya, “Lezzetli Yiyecekler ve Onları Elde Etme Yolu: Osmanlı Toplumunda Özel – Ama Saraya Ait Olmayan – Yiyecek ve İçecekler”, *Yemekte Tarih Var*, Haz. A. Avcı, S.Erkoç, E. Otman, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2012, s. 77-89.
- FAROQHİ, Suraiya, *Osmanlı İmparatorluğu’nda Yollara Düşenler*, Çev. Z. Kılıç, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2016.
- GARNET, Lucy M.J., *Türkiye’nin Kadınları ve Folklorik Özellikleri*, Çev. N. Elhüseyni, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2009.
- IŞIN, Priscilla Mary, *Gülbeşeker*, YKY, İstanbul, 2009.

- İŞİN, Priscilla Mary, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2014.
- İBN BATTUTA, *İbn Battuta Seyahatnamesi C. I*, Çev. A. S. Aykut, YKY, İstanbul, 2004.
- İbni FADLAN, “İbni Fadlan Seyahatnamesi”, *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 1, Ankara, 1954.
- İNAN, Abdülkadir, “Manas Destanında Aş-Yoğ Merasimi”, *Makaleler ve İncelemeler*, TTK, Ankara 1987, s. 121-4.
- İNAN, Abdülkadir, *Tarihte ve Bugün Şamanizm*, TTK, Ankara, 2000.
- JAMES, Allison (1990). “The Good, the Bad, the Delicious: The Role of Confectionery in British Society”, *The Sociological Review*, Vol. 38, Is. 4, 666-88.
- KARADEMİR, Zafer, “Osmanlı İmparatorluğu’nda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700)”, *OTAM*, 37/Bahar, 2015, s. 181-218.
- KARAYAMAN, Mehmet, “Osmanlı Devleti’nde Şeker Fabrikası Kurma Teşebbüsleri”, *Tarih İncelemeleri Dergisi*, C. 25, S. 1 Temmuz, İzmir 2010, s. 297-317.
- KILIÇ, A. Yavuz, Çiğdem Kara, İbrahim Ali İleri, Canan İleri ve Sakine Çelik Öztürk, “Bir Ağız Ekmek” *Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü 1 ve 2*, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 2003.
- KUZUCU, Kemalettin, “Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay”, *Türk Mutfağı*, Ed. A. Bilgin ve Ö. Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 243-259.
- MEHMET REŞAD, *Fenn-i Tabahat 1340-1341*, Haz. P.M. Işın, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2018.
- MİNTZ, Sidney W., *Şeker ve Güç*, Çev. Ş. Alpagut, Kabalcı Yayınları, İstanbul, 1997.
- Osmanlı Hanımları Mutfakta*, Derl. ve Aktr. M.N. Demir, Ruhun Gıdası Kitaplar, İstanbul, 2014.
- ROUX, Jean-Paul, *Altay Türklerinde Ölüm*, Çev. A. Kazancıgil, Kabalcı Yayınları, İstanbul, 1999.
- ŞAHİN, Haşim, “Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfak”, *Türk Mutfağı*, Ed. A. Bilgin ve Ö. Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s. 39-55.
- ŞİRVÂNÎ, Muhammed bin Mahmûd, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfak*, Haz. M. Arğuşah ve M. Çakır, Gökkuşbu, İstanbul, 2005.
- TRÉPAİNER, Nicolas, “14. Yüzyıl Anadolu’sunda Yemek Kültürü”, *Türk Mutfağı*, Ed. A. Bilgin ve Ö. Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 57-67.

- TERZİOĞLU, Arslan, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 1992.
- TUFAN, Ömür, “Helvahane ve Osmanlı’da Helva Kültürü”, *Türk Mutfağı*, Ed. A. Bilgin ve Ö. Samancı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 125-135.
- UBUCİNİ, F.H.A., *1855’de Türkiye-C. II*, Çev. A. Düz, Tercüman, İstanbul, 1977.
- Yemek Hıfz-ı Sıhhası ve Yeni Usul Yemek Kitabı*, Çev. H.A. Polat ve K. Palavar, Ed. E. Akgöz, Detay Yayıncılık, Ankara, 2016 [1924].
- YERASİMOS, Marianna, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2014.
- YERASİMOS, Stefanos, *Sultan Sofraları*, YKY, İstanbul, 2002.



MARMARA
ÜNİVERSİTESİ