

TÜRK DİLİ YADİGARLARINDA ŞEKER, TATLI, HELVA *

*Bihter GÜRIŞİK KÖKSAL ***

Giriş

Kültür, bir toplumu inanç, örf, adet, gelenek ve görenekleri ile kendine özgü kılan, maddi ve manevi değerlerin bütünü ve o toplumun kimliğini oluşturan yaşayış ve düşünüş tarzıdır. Türk kültüründe çok önemli bir yer tutan tatlı, dilde mecaz anlamlar da kazanarak günlük hayatta duyguların ifadesi için yaygın olarak kullanılmıştır. Tatlı, mecaz olarak insanın üzerinde iyi etki bırakan, hoşla giden, ferahlık veren, rahatlatan, yumuşak; cana yakın, sevimli anlamlarını kazanmıştır. Türk Dilinde, “tatlı” etrafında şekillenen birçok kalıp söz, atasözü ve deyim vardır. İnsana her şeyden daha tatlı gelen kendi canı, varlığı için “tatlı can” denmiştir. “Tatlı can” için Karacaoğlan: “Can tatlıdır tatlı cana kıyamam / Meğer ağı yedireler aş ile” demektedir.

Çok sıkılıp hayattan bezmek için “tatlı canından usanmak” deymi kullanılır. Çok sevilen, bu sebeple verdiği üzüntü ve sıkıntıya katlanan kimse, özellikle evlât, çoluk çocuk için tatlı belâ; incitmeyen, gönül alıcı yumuşak söz, güzel ve hoşla gidecek konuşma için “tatlı dil”, sert olduğu kadar yumuşak kimseler için de “tatlı sert”, yalan olduğu halde hoşla giden

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

** Dr., Marmara Üniversitesi Eğitim Fakültesi Sosyal Bilimler ve Türkçe Eğitimi Bölümü Türk Dili ve Edebiyatı Eğitimi Anabilim Dalı, bihtergurisik@yahoo.com

şey için ise “tatlı yalan” ifadeleri kullanılır. Yine çekişmeli bir meseleyi uzlaşmaya bağlamak için “tatlıya bağlamak”, bir iş ya da konuşmanın can sıkıcı bir duruma gelmesini engellemek için de “tatlı yerinde bırakmak” deyimleri¹ Türkçede kullanılmıştır.

Şekerle ilgili kalıp sözlere “yarasın”, “ağız tadıyla yensin” anlamında “afiyet şeker olsun”; iki kişi arasındaki dostluk ilişkilerinin bozuk olduğunu anlatmak için “araları şeker renk olmak”; yardım bekleyen bir kişi olsa umduğundan fazla şeyler verilerek sevindirilir ancak bu kişilerin sayısı çok olduğunda hepsine aynı cömertlik gösterilemez anlamında “dilenci bir olsa şekerle beslenir”; işine sabahleyin erken başlayan kimse başarı elde eder anlamında “erken kalktım işime, şeker kattım aşıma”; kötü asıllı şey ve kişi iyiye dönmez anlamında “katrandan olmaz şeker, olsa da cinsine çeker”; kişi kendi özünü veya asıl özelliklerini değiştirmiş gibi görünse de asla değişmez anlamında “katranı kaynatsan olur mu şeker”; görünüşte birbirine benzeyen şeyler, nitelikte birbirinden çok farklı olabilirler anlamında “şap ile şeker bir değil”; çok sevimli, güzel, yumuşak huylu, yumuşak davranan anlamında “şeker gibi”; şeker şerbetine limon suyu veya limon tuzu katarak kaynatıp koyulaşmasını sağlamak anlamında “şekeri kestirmek”; kısa bir süre uyumak, kestirmek anlamında “şekerleme yapmak” örnekleri gösterilebilir.

Helva ile ilgili de Türk Dilinde çeşitli kalıp sözler bulunmaktadır. “Ana ile kız, helva ile koz”; atasözü anne ile kızın, koz helvasının içindeki cevizle helva gibi olduğuna, birbirlerinden kesinlikle ayrılamayacaklarına vurgu yapar. “Sabırla koruk helva olur, dut yaprağı atlas”; ifadesi ise sabretmesini bilen kişi için olmayacak gibi görünen işlerde bile başarı kazanılabileceğini vurgular. “Yandı gülüm keten helva”; deymi kaçırılmış bir fırsat anlamında kullanılmaktadır.

Türk toplumunda dinî ve geleneksel unsurların etkisiyle şekillenen helva, tarihsel süreklilik göstererek ortak belleğimizde yer alan bir tatlı olarak toplumsal hayatın bütün acı ve tatlı günlerine dair yapılan ritüellerde karşımıza çıkmaktadır. Helva, Türk kültüründe sadece sofraları süsleyen bir tatlı olarak kalmamış aynı zamanda inanç ve çeşitli kültürel uygulamalara da konu olarak farklı kültür ve inanışların da bir sembolü olarak yaşamaya devam etmiştir. Türk kültüründe helvanın yerinin tespiti için öncelikli olarak bir dilin temel yapısı ve zenginliğinin göstergesi olması ve geçmiş ile bugün arasında önemli bir bağ kuran kültürel kaynaklar olmaları nedeniyle sözlükler taranmıştır. Arapçada tatlıları, şekerlemeleri, tatlı ile ilgili yiyecekleri ifade eden genel bir sözcük olan “hulviyyât” kökünden türeyen helva, Türk Dilinin sözlükleri ve belli başlı

1 Ömer Asım Aksoy, *Atasözü ve Deyimler Sözlüğü 1*, İnkılap Kitabevi, İstanbul 1998; Ömer Asım Aksoy, *Atasözü ve Deyimler Sözlüğü 2*, İnkılap Kitabevi, İstanbul, 2007.

tarihi metinleri incelendiğinde genellikle un, pekmez, bal, şeker ve yağ karışımı ile hazırlanan bir tatlı çeşidinin adıdır. Bununla birlikte her çeşit unlu, nişastalı, şekerli tatlının karşılığı olarak da kullanıldığı metinlerde görülmektedir. Sözlüklerden sonra Türk kültür tarihi ile ilgili bilgilerin yer aldığı tarihî ve edebî metinler taranmış ve helvanın tanımı, çeşitleri ve malzeme içeriği ile ilgili dönemsel ve coğrafi çeşitlilik gösterilmeye çalışılmıştır.

Yazılı Kaynaklarda Helva

Türkler Anadolu'ya geldikten sonra Orta Asya'dan getirdikleri tatlılar Anadolu'daki kültürlerden etkilenerek çeşitlenmiştir. Türklerin İslamiyet'i kabul etmesinden sonra Arap kültürü ile etkileşiminin artmasıyla helvanın sofraları süslediği düşünülse de aslında Türk kültüründe eski bir geçmişe sahip olduğunu ve 11.yüzyılda Türk coğrafyasında yapıldığını Türk dilinin en önemli eserlerinden olan ve sadece bir sözlük değil aynı zamanda Türk kültürüne dair birçok bilgiyi de içeren *Dîvânü Lügati't-Türk*'te görmekteyiz. Orta Asya Türklerinin yağ ve pekmeze katılan darı unundan yaptıkları ve kavut adını verdikleri tatlı, helvanın yapılışı ile birebir benzerlik göstermektedir.

Dîvânü Lügati't-Türk'te Kaşgarlı, kavut'u "darı unu kaynatılır, kurutulur, sonra dövülür, un gibi inceltir, yağla ve şekerle karıştırılır, böylelikle yeni doğurmuş olan kadınlara verilen bir yemek olur." şeklinde açıklamıştır.² Günümüzde de lohusa kadınlara sütü arttırmak için şerbet ve helva verilmesinin Eski Türk geleneğinin bir devamı olduğu ve Türk kültüründe helvanın esasını kavutun oluşturduğu anlaşılmaktadır. Eserde, talkan da kavut anlamına gelen bir sözcük olarak açıklanarak anlamı kavrulmuş, dövülmüş arpa olarak verilmiştir.³ Talkanın özellikle pekmeze katılarak yendiği eserde verilen örnekten anlaşılmaktadır.

Oglum ögüt algıl
Biligsizlig kèter
Talkan kimiñ bolsa
Añar pekmes katar

(Oğlum ögüt al ve cehaletten kurtul, kavutu olan bir kimse onu pekmeze katar; akli olan kimse ögüt kabul eder).⁴

2 Besim Atalay, *Divanü Lûgat-it Türk Tercümesi*, Türk Dil Kurumu Yayınları: 521, Ankara, 1985, C. III, s. 163; C. I, s. 406.

3 Besim Atalay, *a.g.e.*, C. IV, s. 564.

4 Besim Atalay, *a.g.e.*, C. I, s. 440; Kaşgarlı Mahmûd, *Divanü Lûgatit-Türk*, (Çeviri, Uyarlama, Düzenleme: Seçkin Erdi, Serap Tuğba Yurtsever) Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2005, s. 524.

Dîvânü Lugâti't-Türk'te kavut, kagut şekliyle de geçmektedir.⁵ Sözlüklerde yapılan taramalar kavutun günümüze kadar Türk dilinde ve kültüründe varlığını devam ettirdiğini göstermektedir. *Yeni Tarama Sözlüğü*'nde *ķavut*, *ķavut* [*havut ķavud*] Kavrulmuş tahıl unu;⁶ *Derleme Sözlüğü*'nde, *kavut*(I), *kavıt*(I), *kavruk*(II)-2 *kavut helvası* 1. Kavrulmuş ve dövülmüş tahıl ununun şeker ya da tatlı yemişle karışımı, helva. *Kavıt*(I)-2, *kavat*(III), *kavunt*, *kavus*(-2) 2. Kavrulduktan sonra öğütülen tahıl unu 3. Kurutulmuş armuttan çekilerek elde edilen un. 4. İnce bulgur. 5. Kavrulmuş buğday. 6. Bulgur kepeği anlamlarında gösterilmiştir.⁷ *Türkçe Sözlük*'te *kavut*, 1. Kavrulmuş ve dövülmüş tahıl ununa pekmez, şeker veya tatlı yemiş katılarak yapılan yiyecek. 2. Güneşte kurutulmuş peynir⁸ anlamlarında verilmiştir.

İslamiyet öncesi Türk tatlıları hakkında *Dîvânü Lugâti't-Türk*'te kavutun dışında 11. yüzyılda Türklerin yaptıkları ve yedikleri diğer tatlılara da ulaşılmaktadır. *Dîvânü Lugâti't-Türk*'de pirinçten “uwa” adını verdikleri sütlaca benzeyen bir tatlının yapıldığı da anlaşılmaktadır. Eserde tatlının tarifi; pirinç pişirildikten sonra soğuk suya konulur, sonra suyu süzülerek içerisine şeker ve buz atılır, soğutulurken yenilir, şeklinde verilmiştir.⁹ *Dîvânü Lugâti't-Türk*'de verilen tarifler doğrultusunda aşpöri, bir çörek olup çörek piştikten sonra yağın içine doğranıp sonra da üzerine şeker dökülerek yenilen bir tatlıdır.¹⁰ Kuyma ise bir çeşit yağlı ekmektir. Kuymanın hamuru kadayf hamuru gibi ince ince kesilir, tencerede kaynamakta olan yağa atılır; karıştırılır; piştikten sonra da üzerine şeker dökülerek yenir.¹¹ Kara etmek ise diğer saydığımız tatlılardan farklı bir özellik göstermektedir. Çünkü yapılışında un, şeker ve yağın dışında et de bulunur. Tarifte, “et lime lime dağılana kadar kaynatılır. Sonra üzerine un, yağ ve şeker konur, bu karışım koyulaşana kadar karıştırılarak kaynatılır, dışarı alınır ve bir süre bekletip yenilir” şeklinde açıklanmaktadır.¹² Buldunı, içine kuru ya da yaş üzüm konan tatlı, hoşmerim, olarak verilmektedir.¹³ Buxsı ise divanda ana malzemesi buğday olan bir yemek olarak gösterilerek yapılışı “buğday pişirilir içine badem taneleri atılarak bir kavonoza konur ve üzerine telbîne denen kepek, bal ve

5 Besim Atalay, *Divanü Lûgati't-Türk Tercümesi*, Türk Dil Kurumu Yayınları C. I: Ankara, 1985, s. 406, 521.

6 Yeni Tarama Sözlüğü, (Düzenleyen: Cem Dilçin), Türk Dil Kurumu Yayınları: 503, Ankara, 1983, s. 130.

7 Derleme Sözlüğü, Türk Dil Kurumu Yayınları: 211/8, Ankara, 1975, VIII, s. 2694.

8 Türkçe Sözlük, Türk Dil Kurumu Yayınları, 11. Baskı, Ankara, 2011, s. 1360.

9 Besim Atalay, *a.g.e.*, C. I, s. 90.

10 Besim Atalay, *a.g.e.*, C. I, s. 141.

11 Besim Atalay, *a.g.e.*, C. III, s. 173.

12 Besim Atalay, *a.g.e.*, C. III, s. 222.

13 Besim Atalay, *a.g.e.*, C. I, s. 492; Kaşgarlı Mahmûd, *Divanü Lûgati't-Türk*, (Çeviri, Uyarlama, Düzenleme: Seçkin Erdi, Serap Tuğba Yurtsever) Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2005, s. 205.

sütten yapılan bir bulamaç döküldükten sonra mayalanmaya bırakılır. Bu yemeğin katı kısmı yani buğdayları yenilir. Hem de suyu içilir” şeklinde eserde, açıklanmıştır.¹⁴ Bu dönemde Türklerin önemli besin maddelerinden biri olan balın Suvarlar, Kıpçak ve Oğuz lehçelerinde kullanıldığı, eserde belirtilerek öbür Türkler buna arı yağı adını veriler, şeklinde açıklanmaktadır.¹⁵ *Dîvânü Lügati't-Türk*'te Türklerin 11. yüzyılda Farsîlerin terencübîn adını verdikleri kudret helvasına “yandag çeker” dedikleri de görülmektedir.¹⁶

Osmanlı Dönemi sözlüklerinden Şeyhülislâm Mehmed Esad Efendi'nin *Lehçetü'l-Lügat*'ında

...helva, meşhurdur. Arabî'dir. Envai-n(ı)yaparlar. Cem'i hâ-i mühmelenin fethi lâmun feth ve meddi vavın dahi feth ve meddi ile halâvî gelir ve kafın zammı bâ-i muvahhidenin feth ve med ve teşdîdi ahirde tâ-i mühmele ile kubbât pişmani helvasına ıtlak olunur ve kafın zammı bâ-i muvahhidenin kesr ve med ve teşdîdi ahirde tâ-i mühmele ile kubbât kubbât gibidir. Ve nunun feth ve meddi tâ-i mühmelenin kesri ahirde fa ile nâtf kubbât gibidir ve lâmun fethi vavın sükûnu zâ-i mu'cemenin kesri yâ-i tahtâniyyenin feth ve teşdîdi ahirde hâ-i vakf ile lavziyye badem helvasıdır. Ve fanın feth ve meddi nunun kesr ve meddi ahirde zâl-i mu'ceme ile fâniz keten helvasıdır ve kemiş helvasına dahi ıtlak olunur ve cimin fethi vavın sükûnu zâ-i mu'cemenin kesr ve meddi nunun fethi ahirde kafla cevzînaç kuzu helvasıdır ve hâ-i mu'cemenin fethi bâ-i muvahhidenin kesr ve meddi ahirde sâd-ı mühmele ile habîs gaziler helvasıdır ve râ-i mühmelenin fethi şîn-i mu'cemenin kesr ve meddi dâl-ı mühmelenin kesri yâ-i tahtâniyyenin feth ve teşdîdi ahirde hâ-i vakfla reşîdiyye Türki'de dahi ıtlak maruftur. Nişasta ile şekerden ve baldan yaparlar. Fârisîsi, Arabîsi ve Türki'sinde istimal olunduğu üzere helvadır ve bâ-i Fârisiyye'nin kesr ve meddi şîn-i mu'cemenin sükûnu yâ-i tahtâniyyenin feth ve meddi râ-i mühmelenin fethi ahirde ha ile pîşyâre gaziler helvasıdır ve bâ-i Fârisiyye'nin zammı râ-i mühmelenin sükûnu kâfın nunun fethaları ahirde cimle pürkenc ceviz ve bademli helvadır ve şîn-i mu'cemenin zammı fanın feth ve meddi râ-i mühmelenin fethi ahirde cimle şüfâric pişmani helvadır.”

şeklinde açıklamıştır.¹⁷

14 Besim Atalay, a.g.e., C. I, s. 423; Kaşgarlı Mahmûd, *Divanü Lügati't-Türk*, (Çeviri, Uyarlama, Düzenleme: Seçkin Erdi, Serap Tuğba Yurtsever) Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2005, s. 211

15 Besim Atalay, a.g.e., C. III, s. 156.

16 Besim Atalay, a.g.e., C. III, s. 44, Kaşgarlı Mahmûd, *Divanü Lügati't-Türk*, (Çeviri, Uyarlama, Düzenleme: Seçkin Erdi, Serap Tuğba Yurtsever) Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2005, s. 658.

17 Şeyhülislam Mehmed Esad Efendi, *Lehçetü'l Lugat*, Haz. Ahmet Kırkkılıç, Türk Dil Kurumu

Ahmed Vefik Paşa, *Lehçe-i Osmânî*'de; hulvî envâî kesir maruf tatlı.¹⁸ Hüseyin Remzi, *Lugat-ı Remzî*'de malum ve maruf taam.¹⁹ Muallim Naci, *Lûgat-ı Nâci*'de maruf taam.²⁰ Şemsettin Sami *Kâmûs-ı Türkî*'de, un yahud nişasta ve şeker ve yağdan vesair surette yapılıp envâ'-ı kesiresi olan tatlı.²¹ Ali Nazîmâ – Faik Reşad, *Mükemmel Osmanlı Lûgatı*'nda; maruf bir tatlı.²² Mehmed Salahi, *Kâmûs-ı Osmânî*, envâî çok maruf tatlı, taam.²³ Ali Seydi, *Resimli Yeni Türkçe Lûgatı*'nda; Un, irmik, nişasta vesaire şeker ve yağdan yapılan bir tatlı.²⁴ İbrahim Cûdî Efendi, *Lugat-ı Cûdî*'de; Maruf tatlı, taam.²⁵ Mehmet Bahaettin, *Yeni Türkçe Lûgatı*'nda; Un, yağ ve şekerden yapılan yemek.²⁶ Raif Necdet Kestelli, *Resimli Türkçe Kamus*'ta; un veya nişastadan yapılan maruf bir tatlı olarak açıklamıştır.²⁷

Batı Kaynaklı sözcükler incelendiğinde ise F. Steingass'ın *Farsça – İngilizce Lugatı*'nda helva, un ile yapılan her türlü kek veya hamur, şekerleme(tatlı) yumuşak ve tatlı bir şey, tatlı meyve olarak açıklanarak helva ile ilgili tamlamalara ve kalıp sözlere yer verilmiştir. “Ħalvâ-i aşti”, barış yapmak için birbirine gönderilen şekerlemeler, tatlılar, “Ħalvâ-i birinc”, pirinç unundan yapılan bir tatlı, “Ħalvâ-i bî-dûd”, bir tatlı çeşidi ve öpücük, “Ħalvâ-i tar”, tatlı ve sulu meyve, “Ħalvâ-i rişte”, tel kadayıf, “Ħalvâ-i şeker”, şekerleme, tatlı, “Ħalvâ-i 'îd”, bayram günlerinde yenilen şekerleme tatlı “Ħalvâ-sühen”, bir şekerleme ve tatlı çeşidi, “Ħalvâ me hor” ise rastgele, saçma konuşma anlamında bir kalıp ifade olarak sözlükte açıklanmıştır.²⁸

Yine Batı kaynaklı sözlüklerden Sir James W. Redhouse; *Turkish and English Lexicon*'da helva “şekerlemeler, tatlı” olarak açıklanmıştır.

Yayınları: 732 Ankara 1999, s. 328

18 Ahmet Vefik Paşa, *Lehçe-i Osmânî*, Mahmud Beg Matbaası, Dersaadet 1309, s. 1079

19 Hüseyin Remzi, *Lûgat-ı Remzî*, Haz., Ali Birinci, Türkçe Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları: 101, İstanbul 2018, I, s. 459.

20 Muallim Naci, *Lûgat-ı Nâci*, Çağrı Yayınları, İstanbul 1995, s. 360.

21 Şemseddin Sami, *Kâmûs-ı Türkî*, 1. Baskı, Nadir Eserler Kitaplığı, İstanbul 2015, s. 557

22 Ali Nazîmâ – Faik Reşad, *Mükemmel Osmanlı Lugatı*, Haz. Nejat Birinci, Kâzım Yetiş, Fatih Andi, Erol Ülgen, Nuri Sağlam, Ali Şükrü Çoruk, Türk Dili Kurumu Yayınları: 802 Ankara, 2002, s. 135.

23 Mehmed Salahi, *Kâmûs-ı Osmânî*, Mahmud Bey Matbaası, İstanbul, H.1313, s. 262.

24 Ali Seydi, *Resimli Yeni Türkçe Lûgat*, Cihan Matbaası, İstanbul, 1929, s. 445.

25 İbrahim Cûdî Efendi, *Lûgat-ı Cûdî*, Haz. Prof. Dr. İsmail Parlatır, Belgin Tezcan Aksu, Nicolai Tufar, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları: 860, Ankara, 2006, s. 173

26 Mehmet Bahaettin, *Yeni Türkçe Lûgat*, Haz. Abdülkadir Hayber, Türk Dil Kurumu Yayınları: 841, Ankara, 2004, s. 268.

27 Raif Necdet Kestelli, *Resimli Türkçe Kamus*, Haz. Recep Toparlı, Belgin Tezcan Aksu, Canan Selvi Kanoğlu, Seyfullah Türkmen, Türk Dil Kurumu Yayınları: 842, Ankara, 2004, s. 178.

28 Francis Joseph Steingass, *A Comprehensive Persian – English Dictionary*, Kegan Paul, Trench, Trubner, Co.Ltd., London, 1947, s. 429.

²⁹Andreas Tietze'in *Tarihî ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı*'nda helva, "çeşitli şekilleri olan tatlı" şeklinde açıklanmıştır. ³⁰

Helva, *Türk Dil Kurumu Türkçe Sözlük*'te; şeker, yağ, un ve irmikle yapılan tatlı. ³¹ Ali Püsküllüoğlu, *Türkçe Sözlük*'te; genellikle şeker, yağ, un ya da irmikle yapılan tatlı. ³² İlhan Ayverdi, *Misalli Büyük Türkçe Sözlük*'te; un veya unlu mamullerden yapılan muhtelif şekil ve çeşitleri olan tatlı. ³³ Pars Tuğlacı, *Okyanus Türkçe Sözlük*'te helva, un, nişasta, irmik vb. yağlı ve şekerli maddelerle yapılan ve belli başlı bir şekli olmayan tatlı olarak açıklanmıştır. *Okyanus Türkçe Sözlük*'te irmik helvası, keten helvası, tahin helvası, badem helvası, cenaze (ölü) helvası, helva-yı memnuniye, elli ikinci gece helvası, kâğıt helvası, kar helvası, kırk helvası, koz helvası yaz helvası gibi helva türleri hakkında da bilgi verilmiştir. ³⁴

Tarihi metinlere baktığımızda, 11. yüzyılda, Karahanlılar Dönemi'nde yazılmış olan Yusuf Has Hacib'in eseri *Kutadgu Bilig*'de de tatlı olarak helvadan bahsedilmektedir. Helva, eserin "Oğgurmış Ögdülmişke Dünyanın 'Ayıbların Aytur" başlıklı XLII. bölümünde 3611. ve 3612. beyitlerde geçmektedir. ³⁵

karın tođsa arpa ya ħalva bir ol
 ħalur barċa artıp tulur kirgü yol (KB 3611. Beyit)
 (Karın doyarsa arpa ve helva birdir
 Hepsi artar kalır; gireceği yol tıkanır)
 Şeker ħalva yigli ya arpa üyür
 Tođup yatsa tañda yana aç turur (KB 3612. Beyit)
 (İster şeker, helva yemiş, ister arpa, darı yemiş olsun
 Doyup yatan sabah tekrar aç kalkar)

13. yüzyılda Anadolu Selçukluları zamanında da "helva" adı geçmektedir. Mevlevilik öğretisinde de sabrı ifade eden helva, Mevlâna'nın eserlerinde en çok adı geçen tatlıdır. Mevlana'nın *Mesnevî*'sinde ve *Divan-ı Kebir*'de helvadan sıklıkla bahsedildiği görülmektedir. *Mesnevî*'sinde açlık ve perhizin faziletinin anlattığı bölümde, "sabrın sonucunda açlık, iki misli arttı mı arpa ekmeği bile bana helva gelir. Sabrettim, sabırlı oldum

29 Sir James W. Redhouse, *Turkish and English Lexicon: Shewing in English*, Çağrı Yayınları, İstanbul, 1978, s. 802.

30 Andreas Tietze, *Tarihî ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı*, Tüba Bilimler Akademisi, Ankara, 2016, s. 372.

31 Türk Dil Kurumu *Türkçe Sözlük*, 11. Baskı, Ankara, 2011, s. 1081.

32 Ali Püsküllüoğlu, *Türkçe Sözlük*, 7. Basım, Can Yayınları, İstanbul, 2008, s. 846.

33 İlhan Ayverdi, *Asırlar Boyu Tarihi Seyri İçinde Misalli Büyük Türkçe Sözlük C.II*, Kubbealtı Neşriyat, İstanbul, 2005, s. 1238.

34 Pars Tuğlacı, *Okyanus: 20.Yüzyıl Ansiklopedik Türkçe Sözlük C.II.*, Pars Yayınevi, İstanbul, 1971, s. 1051.

35 Yusuf Has Hacib, *Kutadgu Bilig*, Çev. Reşid Rahmeti Arat, Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2006, s. 637.

mu daima helva yemiş olurum.” diyen Mevlana, helvanın tatlılığını sabrın sonucunda manevi tecrübelerle ulaşan sufinin yaşadığı tatlılığa benzetmiştir.³⁶

15. yüzyılın ilk yarısında Anadolu coğrafyasında Muhammed bin Mahmûd Şirvanî'nin kaleme aldığı, *Arapça Kitâbü't-Tabîh* adlı yemek kitabının Türkçeye tercümesi olan *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı* adıyla Mustafa Argunşah ve Müjgan Çakır tarafından yayınlanan eserin onuncu bölümünde çeşitli helvaların tarifi ve faydaları anlatılmıştır. Mahmud Şirvanî'nin ilaç olarak kullanılmasını tavsiye ettiği tarifler içerisinde helvâ-yâbise-i şekerîyye, helvâ-yı 'aseliyye, helvâ-yı şâbüniyye, helvâ-yı muğarraşâ-i fıstukîyye, helvâ lâ-dâkîk lehâ, helvâ-yı hâlak, 'asidetü't-temr, mekşûfe, levzîneç, fâlüzec (pâlûde), mükeffen, berede ya'nî bal lokması, semek ve akraş adı verilen tatlılar vardır. Eserde, onuncu bölüm dışında on birinci bölümde, huşknanlar, kadayıflar ve bunlara benzer içine un katılan yiyeceklerin anlatıldığı bölümde de helva adı verilen tariflere rastlamaktayız. helvâ, helvâ-yı – ter, helvâ-yı şâbüni, helvâ-yı bîşmenî, helvâ-yı levzîne-işekerî, helvâ-yı hâlkâçînî, helvâ-yı kâhî, helvâ-yı müşkife-i şekerî, helvâ-yı müşkife-i 'aseli bu bölümde sayılan tatlılardandır. Bu tariflerin iyi geldiği hastalıklar ve mizaçlar tariflerde belirtilmiştir. Şirvânî her tarifi başına o yemeğin hangi hastalığa ve rahatsızlıklara yararlı olduğuna dair bir giriş bölümü eklemiştir. Şirvânî'nin yemek kitabından o dönemin yemek kitaplarının tıp biliminin bir parçası sayıldığı ve tatlıların hastalıkların tedavisinde kullanıldığı anlaşılmaktadır.³⁷

Tatlılarla ilgili diğer önemli bir kaynak da içinde yemek adlarının ve malzemeleriyle ilgili bilgilerin yer aldığı *Bir Ziyafet Defteri* adlı eserdir. 1539'da Kanuni Sultan Süleyman'ın oğulları Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğünlerinden bahseden eserde bu düğüne ait bir ziyafet defteri verilen yemekleri, miktarlarını ve kullanılan malzemeleri ayrıntılarıyla kaydetmiştir. Davette sunulan yemeklerin isimleri verildikten sonra sünnet düğünü öncesinde kına gecesinde yemekten sonra ziyafete katılanlara 53 çeşit tatlının ikram edildiğini ve altmış kantar şeker kullanıldığını Semih Tezcan tarafından neşr edilen *Bir Ziyafet Defteri*'nden öğrenmekteyiz.

[43a] ziyâfet defteridür (7) hennâ gecesinde ta'âmdan sonra yigirmi şofra (8) hılvıyyât konulur-dur Şöyle ma'lûm-ı şerîf ola ak şâbüni. (9) >ak şâbüni> . kızıl şâbüni . şaru şâbüni. gök şâbüni. barmaç (10)>barmaç> şâbüni . temür hindî şâbüni. fıstık helvâsı . bâdem helvâsı. (11) kızıl helvâ . kurş-i limûn . fûleyli (?) . ak barmaç . kızıl barmaç . fıstık helvâsı (12)

36 Mevlânâ, *Mesnevî-i Şerîf C.V.*, Haz. Âmil Çelebioğlu, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları: 3042, İstanbul, 2000, s. 555.

37 Mustafa Argunşah – Müjgan Çakır, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, Muhammed bin Mahmûd Şirvanî, Gökkuş, İstanbul, Gökkuş, İstanbul, 2005, ss. 215-220,221,227,231,234-236.

zelâbiyye . güllaç . pâlûze . mergûbî . levzîne . helvâ-yı kırma bâdemî.
 (13) peşmîne . şaru helvâ . lokma . beynir şekeri . çavâriş-i fıstık . (14)
 >çavâriş-i fıstık> çavâriş-i gülnâr . çavâriş-i bâdem . çavâriş-i lîmûn . (15)
 çavâriş-i cevz-i hindî . çavâriş-i altun varak . bütün ağac kavun[ı] reçeli
 . (16) mürekkeb reçeli . turunç reçeli . ufağ lîmûn reçeli . kabak reçeli .
 karpuz reçeli . (17) > karpuz reçeli> . ayva reçeli . alma reçeli . kızılçık
 reçeli . bâtlıcân reçeli . tâze koz . [43b] (1) > tâze koz> reçeli . amrûd
 reçeli . yarma ağac kavunu reçeli . (2) şeftâlû reçeli . vişne reçeli . kirâs
 reçeli . havuç reçeli . perverde- si . (3) >perverde- si> . kabak perverde-
 si-dür . ayva perverde-si-dür . elmâsi (?) . (4) ‘akîde . alma ‘akîde-si .
 kavun reçeli . elli üç (5) dürlüdür . altmış şantâr şeker harc ve masraf
 olunmuştur.³⁸

Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları*’nda 15. ve 16.yüzyıl belgelerinden elde edilen bilgiler doğrultusunda yirmi kadar helva çeşidi olduğunu söyler. O dönemde helvanın bugünkü bilinenden çok daha geniş bir kategoriye kapladığını söyleyerek 15. ve 16. yüzyıl belgelerinden elde edilen tarifler incelendiğinde helvanın sadece tencerede çevrilerek ve yoğunlaşarak pişen bir tatlı olmadığını aynı zamanda tavada da kızartılabileceğini dile getirir. Yapılışındaki farklılığa rağmen ana malzemesinin un ya da nişasta; bal ya da şeker; badem, fıstık ve susam olduğu belirtir.³⁹

Türk dilinin 17. yüzyıl dil ve edebiyat hazinelerinden biri olan Evliya Çelebi’nin *Seyahatname*’sinde de tatlılar bölümünde bal, ağda, köfter, akide, macun, reçel, perverde, helva, aşure, pekmez, palude, mülebbes, bademiyye, memuniyye, baklava, zerde, ballı börek, yağlı ballı gözleme, ballı kaykana, sükkerî hoşab, lokum, basdık, murabba, kudret helvası, pandı, halka helva, incir tatlısı, hoşmerim, kadayıf, leblebi şekeri, keşkûl, künefe, mahice, muhallebi, pestil, pişmaniye, reşidiyye, sâbûniyye, bademli samsa, bulama, turunç reçeli, tüffah reçeli gibi sayılan tatlılarla birlikte çok sayıda tatlıdan bahsedilir. *Seyahatname*’de, üç yüz üç adet tatlı yiyeceğin adı geçmektedir.⁴⁰

Evliya Çelebi, tatlı yemeği iyi müslümanın niteliklerinden biri saymıştır. “tatlı yemek imandandır” ve “mümin helva gibidir.” hadislerini hatırlatır. Evliya Çelebi, *Seyahatname*’sinde esnafın geçit töreninde balıkçılarla çıkan tartışma üzerine helvacılara, “Avladığınız balıklar çoğunlukla bekrî cânlara yemektir. İşiniz ve kazancınız daima fâsıklar ve kefereler ile dir. Bizim helvamız dersin tatlı ballı şekerlerden ve Allah’ın buyurduğu üzümünden ve ‘süzme baldan ırmaklar’ diye övdüğü saf baldan hâsıl edip

38 Semih Tezcan, *Bir Ziyafet Defteri*, Simurg Yayınları, İstanbul, 1998, s. 7-9.

39 Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2002, s. 134.

40 Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesinde Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2011, ss. 538-542

mümin ve muvahhidler nimeti olur. Hz. Muhammed, buyururlar ki ‘tatlı sevmek imandandır’ bir de ‘mümin tatlıcıdır’ demişlerdir.”⁴¹ dedirtmiştir.

Buradan anlaşıldığı üzere Evliya Çelebi, tatlı yemenin dinle olan bağlantısını ortaya koymuş ve tatlı yemenin müminin niteliklerinden biri olduğunu vurgulamıştır.

Yemek risalelerine baktığımızda da 18. yüzyıla ait, *Yazma Bir Yemek Risalesi*’nde helva-yı âsûde, reşidiyye helvası, helva-yı sabûni, helva-yı hâkânî, gaziler helvası, helva-yı me‘muniyye, helva-yı gülâbiyye, helva-yı ishâkiyye, yengem duymasın helvası gibi çeşitli helva çeşitlerinden bahsedilerek helvalar hakkında bilgi verilmiştir.⁴²

Edirne Mevlevi dergahı şeyhi Ali Eşref Dede’nin 19. yüzyıl *Yemek Risalesi*’nde de helva çeşitleri ve yapıları ile ilgili bilgiye rastlamaktayız. Helva-yı billûriye, helva-yı efruşe, taze peynir helvası, helva-yı reşidiye, helva-yı hâkânî, helva-yı sabunî, mülûki gaziler helvası, helva-yı mesuniye, pirinç helvası tarifleri, bu risalede yapıları anlatılan helva çeşitlerindendir.⁴³

Yine 19. yüzyılda yazılmış yazma olan *Et-Terkibât Fî Tabhi’l-Hulviyyât* kitabında *Terkîb-i Helvâ-yı Hakanî*, *Terkîb-i Helvâ-yı Sâbûnî*, *Terkîb-i Helvâ-yı Leb-i Dilber*, *Terkîb-i Helvâ-yı Âsûde*, *Terkîb-i Tepsî Helvâsı* tarifleriyle birlikte verilmiştir.⁴⁴

18. ve 19. yüzyılda yazılan yemek risalelerindeki helva tarifleri incelendiğinde helvanın temel malzemesinin un veya irmik, yağ, şeker olduğu ve bu ana malzemenin değişmeden günümüze kadar geldiği görülmektedir. Verilen tariflerden helvanın sadece tencerede yapılan bir tatlı olmadığını aynı zamanda tavada da kızartılabildiğini görmekteyiz. Ali Eşref Dede’nin *Yemek Risalesi*’nde tarifi bulunan helva-yı mesuniye de kızartılan helvalardandır.

Helva-yı Mesuniye

650 gram saf bal, az su ile eritilip astardan süzülüp soğutulur. 1282 gram elenmiş pirinç unu, 960 gram tereyağı ile tatlı yanan ateşte yağı gözüktünceye kadar pişirilir. Sonrasında ateşten alınıp soğutulur. Sonra soğutulmuş bal pişmiş pirinç ununa dökülüp tekrar tencereyle ateşe

41 Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi 1-6. Kitaplar*. Haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2013, I, s. 343.

42 *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesi)*, Haz. Nejat Sefercioğlu, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 63 Feryal Basımevi, Ankara, 1985, s. 24-29

43 *Ali Eşref Dede’nin Yemek Risalesi*, Haz. Feyzi Halıcı, Atatürk Kültür Merkezi Yayını Sayı:62, Ankara, 1992, ss. 22-29.

44 *Et - Terkiât Fî Tabhi’l - Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)* Haz. Günay Kut, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 69, Ankara, 1986, 3, 5-6.

konup durmadan karıştırılır. Tamamen pişince kepçe ya da kaşıkla alınıp tekrar tavada kızgın yağda kızartılıp kevgir ile çıkartılarak tabağa dizilerek yenir.⁴⁵

Türk dili açısından önemli olan kaynaklardan seçme yapılarak genelde tatlı özelde helvanın kültür tarihimizde yazıya geçirilmiş kaynaklarına dikkat çekilmek istenmiştir. Helvanın dinî ve toplumsal hayat içindeki yerinin değişmeden ve güncelliğini kaybetmeden günümüze kadar ulaştığı görülmektedir. Helva, sadece sofraları süsleyen bir tatlı olarak kalmamış, Mevlana'nın *Mesnevî*'sinden de örneklendirildiği üzere bu tatlıya tasavvufî açıdan bir takım anlamların da yüklendiği görülmüştür. Helva, bir tatlı çeşidi olarak 11. yüzyıldan itibaren Türk dilinin yazılı kaynaklarında bulunmaktadır. Sözlüklerden, ziyafet defterlerinden, surnamelerden, yemek risalelerinden, seyahatnamelerden elde ettiğimiz bilgiler doğrultusunda bir tatlı çeşidi olarak helva adının birbirinden çok farklı şekerleme ve tatlılara verildiği görülmektedir. Bu nedenle helva adının kapsadığı tatlı kategorisinin çok geniş olduğu görülmüştür. Yazılı kaynaklarda helvalara verilen isimlerin çokluğu, kullanılan malzemelerin çeşitliliği ve yapılışındaki farklılıklar, helvanın tam olarak tanımının yapılmasını ve “neye helva diyoruz”? sorusunun cevabını vermeyi güçleştirmektedir.

KAYNAKÇA

Ahmet Vefik Paşa, *Lehce-i Osmânî*, Mahmud Beg Matbaası, Dersaadet H. 1309.

Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi, Haz. Feyzi Halıcı, Atatürk Kültür Merkezi
Yayını Sayı: 62 Ankara, 1992.

Ali Nazîmâ – Faik Reşad, *Mükemmel Osmanlı Lugatı*, Haz. Nejat Birinci, Kâzım Yetiş, Fatih Andı, Erol Ülgen, Nuri Sağlam, Ali Şükrü Çoruk, Türk Dili Kurumu Yayınları: 802, Ankara, 2002, 135.

Ali Seydi, *Resimli Yeni Türkçe Lûgat*, Cihan Matbaası, İstanbul, 1929.

ARGUNŞAH, Mustafa, Müjgan Çakır, 15. *Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, Muhammed bin Mahmûd Şirvanî, Gökkubbe, İstanbul, 2005.

ATALAY, Besim, *Divanü Lûgat-it Türk Tercümesi*, Türk Dil Kurumu Yayınları: 521, Ankara, 1985, I, III, IV.

Derleme Sözlüğü, Türk Dil Kurumu Yayınları: 211/8, Ankara, 1975, VIII.

Et – Terkibât Fî Tabhi'l – Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri) Haz. Günay Kut, Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 69, Ankara, 1986.

45 Ali Eşref Dede'nin *Yemek Risalesi*, Haz. Feyzi Halıcı, Atatürk Kültür Merkezi Yayını Sayı:62 Ankara, 1992, s. 27.

- Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi 1-6*, Haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2013.
- İbrahim Cûdî Efendi, *Lügat-ı Cûdî*, Haz. Prof. Dr. İsmail Parlatır, Belgin Tezcan Aksu, Nicolai Tufar, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları: 860, Ankara, 2006.
- Hüseyin Remzî, *Lügat-ı Remzî*, Haz. Ali Birinci, Türkçe Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları:101, İstanbul, 2018, I.
- Kaşgarlı Mahmûd, *Divanü Lügati't-Türk*, Çeviri, Uyarlama, Düzenleme: Seçkin Erdi, Serap Tuğba Yurtsever, Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2005.
- KESTELLİ, Raif Necdet, *Resimli Türkçe Kamus*, Haz. Recep Toparlı, Belgin Tezcan Aksu, Canan Selvi Kanoğlu, Seyfullah Türkmen, Türk Dil Kurumu Yayınları: 842, Ankara, 2004.
- Mehmed Salahi, *Kâmûs-ı Osmânî*, Mahmud Bey Matbaası, İstanbul, H. 1313.
- Mehmet, Bahaettin, *Yeni Türkçe Lügat*, Haz. Abdülkadir Hayber, Türk Dil Kurumu Yayınları: 841, Ankara, 2004.
- Mevlânâ, *Mesnevî-i Şerîf*, Haz. Âmil Çelebioğlu, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları: 3042, İstanbul, 2000, V.
- Sır James W. Redhouse: *Turkish and English Lexicon: Shewing in English, Çağrı Yayınları*, İstanbul, 1978.
- STEINGASS, Francis Joseph, *A Comprehensive Persian – English Dictionary*, Kegan Paul, Trench, Trubner, London, 1947.
- Şemseddin Sami, *Kâmûs-ı Türkî*, Nadir Eserler Kitaplığı, İstanbul, 2015.
- TEZCAN, Semih, *Bir Ziyafet Defteri*, Simurg Yayınları, İstanbul, 1998.
- TIETZE, Andreas, *Tarihî ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lügatı*, Tüba Bilimler Akademisi, Ankara, 2016.
- Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesi)*, Haz. Nejat Sefercioğlu, Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 63, Feryal Basımevi, Ankara, 1985.
- Türkçe Sözlük*, Türk Dil Kurumu Yayınları, 11. Baskı, Ankara, 2011.
- Yeni Tarama Sözlüğü*, Düzenleyen: Cem Dilçin, Türk Dil Kurumu Yayınları: 503, Ankara, 1983.
- YERASİMOS, Marianna, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesinde Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2011.
- YERASİMOS, Stefanos, *Sultan Sofraları*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2002.
- Yusuf Has Hacib, *Kutadgu Bilig*, Çev. Reşid Rahmeti Arat, Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2006.