

TÜRK KÜLTÜRÜNDE RİTÜELİSTİK VE SOSYALLEŞME AMAÇLI HELVA YAPIM GELENEKLERİ

*Özkul ÇOBANOĞLU**

Yaşamın, canlı olmanın olmazsa olmazlarının en başında gelen yeme-içme veya beslenme ihtiyacı, yaşamın ve kültürün kurucu unsurlarından birisi hatta birincisidir. Yemek yeme biyolojik devamlılığımız için çok fazla ertelenmesi mümkün olmayan temel ihtiyaçlarımızdandır. Ancak yiyecek ve yeme etkinliği yenilecek maddelerin temini, saklanması, yemek yeme için işlenmesi, tüketilmesi veya yemek yeme etkinliğinin şekil ve içeriğinin belirlenmesi yönleriyle yerine getirilmesi zorunlu toplumsal bir takım birlikteliklerin oluşmasına yol açmıştır. Bu şekilde oluşan birlikteliklerden doğan ritüellerle toplumlar, kültürel bakımdan kalıplaşmalara ve derinleşmelere uğrayarak kendilerine has kültürel incelik ve özellikler ortaya koymuşlardır. Bir başka ifadeyle, yemek-içmek ihtiyacını karşılamak üzere bir kültürün bulunduğu coğrafi imkanlar ve dinsel tabularına bağlı olarak teşekkül eden kalıplaşmalar ve gelenekler yoluyla oluşan ve bir kültürün sürekliliğini sağlamada belki de dilden sonra en büyük sosyo-kültürel enstrümanı yerel ve ulusal mutfaktır, denilebilir. Her kültürde neyin veya nelerin yenilip yenilmeyeceği, yenilecek olanların da nasıl yenileceği son derece sıkı kurallarla bellidir. Bu bağlamda çalışmamızın

* Prof. Dr., Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halkbilimi Bölümü,
ozkul@hacettepe.edu.tr

amacı Türk kültüründe helvanın ¹ ritüellerle ve sosyalleşme amaçlı olarak üretim ve tüketim özellikleri üzerinde tespit ve tahlillerde bulunmaktır.

Hiç şüphesiz helvanın gündelik besin olarak değeri ve kalori hesaplamaları başta gıda mühendisliği olmak üzere başka disiplinlerin alanı ve işidir. Helvanın toplumumuzda ve gündelik yaşam içinde besinsel olmayan rolü ve değeri doğrudan Türk halkbiliminin sınırları içinde yer alır ve bizim çalışmamızın da asıl üzerinde durup derinleşmek istediği husus budur. ²

Helva demek “tatlı” yani “şeker” demektir. Şeker üretimi ve tüketimi insanlık tarihinin son bin yılında ilginç bir serüvene sahiptir. İslamiyet’in yayılmasına paralel olarak Mısır’da bilinen şeker kamışından şeker elde etme bütün Akdeniz adalarına ve çevresine yayılır. Avrupa’da, Haçlı seferlerinden sonra 12. ve 13. yüzyıllarda sadece kralların ve soyluların ulaşabildiği lüks bir yiyecek olan şeker “baharat” olarak muamele görüyor ve doğudan ithal ediliyordu. 16. yüzyılda daha da büyük bir şeker ihtiyacı ortaya çıkacak ve soyluların şölenlerinin ve törenlerinin en önemli lüks unsuru olarak şeker inanılmaz fiyatlara satılacaktır. Şeker bollaştıkça baharat olarak kullanımı sınırlandıp ortadan kalkacaktır. Kuzey Afrika ve özellikle Mısır bu dönemde en fazla şeker üretilen bölgelerin başında yer alır. İspanyol ve Portekizliler şekerini önce Batı Akdeniz’de daha sonra da 15. yüzyıldan itibaren Atlantik adalarında yetiştirmeye başlayacaklar; plantasyonlarda köle kullanımına dayalı bu uygulamalar 17. yüzyıldan sonra Brezilya, Jamaika, Endonezya’da neredeyse bütün sömürgeci güçlerin üretiminde yarıştıkları bir ürüne dönüşecektir. ³ Kısaca, şekerin Avrupa’da baharat sayılıp lüks bir yiyecek olarak kabul edilmesi, şekerin ve şekerli maddeleri statü yapıcı (statu maker) ya da toplumsal hiyerarşiyi belirleyici unsurlar arasına katılmasına yol açmıştır.

Bu bağlamda, helva tatlısı İslâm medeniyeti dairesinde yaklaşık olarak 9. veya 10. yüzyıllarda yaygınlaşmış olmalıdır. Türk kültüründe ise Anadolu’da 11. yüzyıldan itibaren yaygın olarak kullanılmış olmalıdır. Özellikle helvanın o yüzyıllarda ve müteakip yüzyıllarda bir prestij veya statü yapıcı, hiyerarşi belirleyici özelliklerinin Avrupa’daki kadar olmasa da bizde de etkili olduğu düşünülebilir. Muhtemelen biraz da bu nedenlerle

1 Helva, ana malzemesi olan unun tereyağı ya da sıvı yağ katılıp ağır ateşte karıştırılarak kavrulması ve ayrı bir yerde şekerin suyla eritilmesiyle elde edilen şerbetin, altın sarısı rengini almış olan bu kavrulmuş una devamlı karıştırılıp hızlıca eklenmesi suretiyle şerbetin çektilmesi sağlanarak hazırlanan geleneksel bir tatlının adıdır. Soğuduktan sonra kaşık ile şekillendirilerek ikrama hazır hale getirilir. Helva oldukça bol çeşidi olan bir tatlıdır. En klasığı ve yaygın olarak yapılanı un ve irmik helvasıdır. Koz helva ya da kağıt helva, çekme helva (pişmaniye), peynir helvası (hoşmerim), pekmezli helva, tahin helva da kültürümüzde yaygın olarak üretilip tüketilen helva çeşitlerindendir.

2 Mutfak ile kimlik ve jeostrateji konularında daha fazla bilgi için bkz. (Beşirli 2010; Boudan 2006).

3 Mintz’den aktaran: Hayati Beşirli, *Yemek Sosyolojisi*, Ankara: Phoenix Yayınları, 2017.

bir yandan İbn Battuta'nın 14. yüzyılda Anadolu'nun muhtelif şehirlerinde yer alan ve kaldığı tekkelerde denk geldiği "helva sohbetleri" gibi doğrudan sosyalleşmeye ve topluluk inşa etmeye yönelik kaynaştırıcı ve birleştirip bütünleştirici din dışı kullanımları yayılıp evlerde gündelik tüketimin bir parçası olmaya varıncaya dek kültürümüzle bütünleşmiştir. Diğer yandan da en başta ölenlerin ardından hayır olarak yapılan ve dağıtılan "ölü helvası" adıyla bilinen helva, dinî ve ritüelistik gizli ve açık işlemlere sahip olarak günümüzde de popülerliğini sürdürmeye devam etmektedir. Bu konuda bir kaynak kişimiz gözlemlerini şöyle ifade etmektedir: "Günümüzde öne çıkan özelliği vefat olayından sonra ölü evinde yapılarak gelenlere ikram edilmesi şeklindedir. Bir evde ölüm gerçekleşince cenaze toprağa verildikten sonra özellikle aileye yakın kişiler tarafından ocağa konulan büyük bir tencerede yağ ve unun kavrulmasına başlanır, bu arada eve gelen kişilerin de sırasıyla bir Fatiha suresi (Elham) ve üç İhlas (Kulhüvallahu) duaları okunarak kavrulma işlemine yardım edilmesi sağlanır. Şekerle hazırlanan soğuk şerbetin eklenerek çektirilmesiyle ölü helvası yapımı tamamlanır ve taziye gelenlere ikram edilir."

Yine toplumda kabul gören bir bilgiye göre kavurma sırasında ortaya çıkan kokunun ölüye kadar ulaşacağına inanılır. Bu kokuyu alan mezardaki ölünün kendisinin ölmüş olduğunu bu şekilde anlamış olacağı yine yaygın bir inançtır. Vefat olayının üzerinden geçen yedi, kırk ve elli ikinci günlerde de ölü helvası karılır ve gelenlere ikram edilir. Ayrıca, helva Cuma gecelerinde de insanların evlerinde yaparak komşularına dağıtmak suretiyle ölmüşlerinin ruhlarına hayır yaptıklarına inandıkları bir tatlı olarak da bilinmektedir.⁴ Bu bağlamda, başta ölü helvası adıyla bilinen ölen birinin "sevap kazanmasına" vesile olma ya da "hayırına iştirak etmek" anlamlarıyla; yakını ölen insanların acısını paylaşma, yakını kaybeden insanlara "tatlı" bir nesneyle acının ötesindeki devam eden hayatı hatırlatmışçasına tatlıyla iletişim kültürümüzün son derece kalıplaşmış uygulamaları arasındadır. Açıkça görülüyor ki helva sosyalleşme sürecinde dinsel değerlerin kazanımında da son derece önemli bir yere ve role sahiptir.

Helva karmak fiiliyle yapılan helvalar genellikle ritüelistik boyuta sahip olanlardır. Bunlardan cenaze defninden sonra yapılan ölü helvasından başka ölülerin arkasından, kandil günlerinde, mübarek gece olarak tanımlanan perşembeyi cumaya bağlayan gecelerde yapılarak komşulara dağıtılan geleneksel bir tatlı olarak toplumda önemli bir yere sahiptir. Hali vakti yerinde olduğu halde ölülerinin arkasından helva yapıp dağıtmayan, hayırda bulunmayan insanlar bulundukları muhitte sözlü eleştiriye

4 Feride Karamahmutoğlu, yaşı 37, işi öğrenci, doğum yeri Çorum olan kaynak kişiyle yapılan görüşme ve kaynak kişimizin konuyla ilgili gözlem ve derleme notları, 2018.

muhatap olarak kınanmakta ve dedikodu yoluyla eleştirilerek prestij ve sosyal statü kaybına uğramaktadır.

Aynı şekilde dilek ve adak adamlarla ilişkin olarak da ülkemizin değişik yerlerinde helva yapılmakta ve konu komşulara dağıtılarak tüketilmektedir. Bir başka ifadeyle kültürümüzde gerçekleşen “sevinçli” bir olayın da kutlanılmasında “helva karılmakta”dır. Bu konuda bir kaynak kişimizin verdiği örnek son derece dikkat çekicidir: “Helva ile ilgili bir hatıram da şöyledir; doksanlı yıllarda eşimin görevinden dolayı şehir dışında bulunduğu sıralarda Ordu Ünyede yaşamakta olan kayınpederime bir süre kalmak için gitmiştim. O sırada kendileri yeni bir ev yaptırmışlar ve oturmaya başlamışlardı. Taşınalı henüz bir iki hafta olmuştu. Bir cuma akşamüzeri kayınpederimin isteği üzerine büyük bir tencerede klasik usulde helva kavrulmaya başlandı. Şerbeti katılıp çektilerikten sonra kaşık yardımıyla tatlı tabaklarına paylaştırıldı. Kayınpederim büyük bir siniye yedi sekiz tabak koyarak komşularına bir iki seferde dağıttı. Ben de ona yardım etmek amacıyla yanında gitmiştim. Tabağını alan herkes ‘Güle güle otur’, ‘İçinde yaşlan’ vb. gibi sözlerle iyi dileklerini bildirerek helva tabaklarını almışlardı. Yeni ev yapanlar ya da yeni evlenenler için de helva karma geleneği olduğunu bu şekilde öğrenmiştim.”⁵

Ayrıca helva, eski zamanlarda kış aylarında misafirlğe gidilen evlerde muhabbeti artırmak ve bir tatlılık yapmak gibi duygularla da hane sahibi tarafından ikramlık amacıyla pişirilerek tüketilirdi.⁶ Günümüzde bu uygulamanın gelenek çevresi gittikçe daralmakta ve pek yapılmamaktadır.

Helva pişirme veya karmanın ritüelleştiği bir başka durum “Acele Bacıya helva karmak”tır. Bursa’da türbesi bulunan “Acele Bacı” adıyla bilinen bir kadın yatıra, bir adak ya da dileğin gerçekleşmesi durumunda onun ruhuna adanan helva pişirilmekte ve konu komşuya dağıtılarak sıcak sıcak tüketilmektedir. Bu uygulama sadece Bursa’yla sınırlı değildir. Ege ve Marmara’da yaygın olarak bilinen bu uygulama gittikçe yayılıp yaygınlaşma eğilimindedir.

5 Feride Karamahmutoglu, yaşı 37, işi öğrenci, doğum yeri Çorum olan kaynak kişiyle yapılan görüşme ve kaynak kişimizin konuyla ilgili gözlem ve derleme notları, 2018.

6 Kaynak kişimizin anlattığı şu pişmaniye (çekme helva) gecesi kış aylarında ve komşularda helva pişirme ortamına dair genç kuşaklara bir fikir verebilir: Bolu’da 90-96 yıllarında görev yaptığımız dönemde lojmanda alt komşum ile ailecek iyi görüştüğümüz İzmir Tireli arkadaşımıza bir akşam misafir olduk. Kızları annesi yanında kalırdı. Biz de ona hoş geldin ziyaretine gitmiştik. İçeri girdiğimizde yine arkadaşımız olan diğer komşularımızla birlikte mutfakta büyük bir yer sinisinin etrafında oturmuş sininin içindeki, bilek kalınlığında yapılmış şekerlemeyi sündürerek çeviriyor olarak bulduk. Sininin ortasına da kavrulmuş un koymuşlardı. Şekerlemeyi bu una yedirerek sündürüyor, birbirlerine vererek çeviriyorlardı. Bir süre sonra una karışan şekerleme sündürmenin de etkisiyle tel tel uzadı. Oldukça zahmetli olan bu iş bittiğinde ortaya ev pişmaniyesi denilen bir çeşit helva çıkmıştı. Elleriyle toplayıp tabaklara bölüştürdüler ve ikram ettiler. Bu kadar zahmetin sonucunda çok güzel bir pişmaniye yemiştik. Tabii yapılması esnasında da çok hoş sohbetler, fıkralar teyzenin tekerlemeleri eşliğinde güzel bir akşam oturması gerçekleştirmiştik (Karamahmutoglu 2018).

Helva sözcüğünün ifade ettiği anlam ve sembolizasyon, Türk kültüründe üzerinde uzlaşılarak inşa edilmiş millet hayatımızda, kaynaştırıp bütünleştirici normlara ve kalıplaşmalara sahip olmuştur. Helvanın törensel ve ritüelistik üretim ve tüketimlerinde bu özellik ve işlevleri karşımıza çıkmaktadır. Bir başka ifadeyle, ölü veya cenaze helvaları başta olmak üzere gözün aydın ve benzeri sevince yönelik ve ritüelistik helva üretim ve tüketimleri; küçük veya büyük toplulukların işbirliği içinde üretilmesi ve yine aynı topluluk içinde paylaşılması, helva etrafında oluşan söz konusu küçük grupların karşılıklı yükümlülük ve mecburiyetlerle bağımlılık duygularının uyanması ve buna bağlı olarak bütünleşmenin pekişmesini sağlamaktadır. Böylece, kültürümüzdeki ritüelistik helva uygulamalarının son derece önemli iki toplumsal ihtiyaç olan toplumsal bütünleşme ve düzenleme konusunda gizli ve açık işlevlere sahip bir kültürel örüntü olduğu anlaşılmaktadır.

Sonuç olarak helva Türk kültüründe toplumsal hayatımızı oluşturan toplulukların sosyalizasyonunda ve akültürasyonunda son derece önemli yere ve role sahip bir yiyecek ve yeme etkinliği olarak karşımıza çıkmaktadır. Helva, Türk kültüründe genellikle geçiş ritüellerinde sunulan çoğunlukla undan, irmikten yapılan bir çeşit tatlıdır. Şekerin Avrupa'da baharat sayılıp lüks bir yiyecek olarak kabul edilmesi, şeker ve şekerli maddeleri statü yapıcı (statü maker) ya da toplumsal hiyerarşiyi belirleyici unsurlar arasına katılmasına yol açmıştır. Helvanın kültürümüzdeki yeri ve rolü üzerine yaptığımız bu inceleme bize kültürün besinler üzerinde onların işlev ve yapılarının yanı sıra kültüre özel anlamlarının da belirleyiciliğine sahip olduğunu son derece açık bir biçimde ortaya koymuştur. Açıkça görülüyor ki kültürümüzde helva sadece bir yiyecek değil üretim-tüketim ilişkileri bağlamında etrafında bir iletişim sistemi ve geleneklere, türbelere, dualara ve benzer davranış biçimlerine dair adeta bir sözleşme ve bir imgeler ve simgeler bütüncesidir.

KAYNAKÇA

- BEŞİRLİ, Hayati, "Yemek, Kültür, Kimlik", *Milli Folklor*, S. 87, 2010, ss. 159-169.
- BEŞİRLİ, Hayati, *Yemek Sosyolojisi*, Phoenix Yayınları, Ankara, 2017.
- BOUDAN, Christian, *Mutfak Savaşı, Damak Zevkinin Jeopolitiği*, Çev. Y. Avunç, Ayrıntı Yayınları, İstanbul, 2006.
- KARAMAHMUTOĞLU, Feride, Yaşı 37, işi öğrenci, doğum yeri Çorum olan kaynak kişiyle yapılan görüşme ve kaynak kişimizin konuyla ilgili gözlem ve derleme notları, 2018.
- MİNTZ, Sidney, *Şeker ve Güç*, Çev. Ş. Alpagut, Kabalcı Yayınları, İstanbul, 1997.