

## Edirne'nin Gaziler Helvası ve Helva Sohbetleri

## The Gaziler Helvası of Edirne

Alev Özbil\*

**Özet:**

Edirne'de "gaziler helvası"nın yapımında bal tatlandırıcı olarak kullanılmıştır. Edirne'den sefere çıkan ordu gaziler helvası ile uğurlanmış, dönüşünde gaziler helvası ile karşılanmıştır. Bu helva askerler ve halk tarafından dualarla yenmiştir. "Gaziler helvası" saray mutfaklarında da kabul görmüş, helva sohbetlerinde yerini almıştır. Edirne'de halk arasında da düzenlenen helva sohbetleri kültürümüzün bir parçası hâline gelmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Edirne, Bal, Helva sohbetleri, Gaziler helvası.

**Abstract:**

Honey was used in preparing "gaziler helvası" in Edirne. When the Ottoman army went on a campaign from Edirne, the army was offered this halva before the departure. When the army returned from the campaign it was again received with the offerer of this halva. This halva was consumed with prayers by the soldiers and the people. Social meetings were organised in Edirne where this halva was offered. "Gaziler helvası" was also known to the royal court in Istanbul.

**Keywords:** Edirne, Honey, Halva parties, Halva for veterans.

Arının ve arının bize sunduğu balın lezzet dünyamızda önemli bir yeri vardır. Bal bir yandan sağlık sunarken diğer yandan da lezzetiyle büyük kabul görür. Tek başına tüketildiği

---

\* Alev Özbil, Araştırmacı, Tekirdağ.  
alevozbil@hotmail.com

gibi yiyeceklerin içinde tatlandırıcı olarak da kullanılır. Bu özelliği ile bal, kültür dünyamızda önemli yeri olan gaziler helvasının<sup>1</sup> yapımında tatlandırıcı olarak kullanılmıştır.

Gaziler helvasının yapımı Ali Eşref Dede'nin *Yemek Risalesi*'nde şu şekilde anlatılmaktadır:

“Erinmiş rûgan-ı saf 1 bir kıyye dakik-i hâs 1.5 kıyye beraberce mu'tedil ateşte tencerede bilâ fasıla karıştırıla ve süt 1 kıyye ve asel-i pak 2 kıyye beraberce bâ'de't-tasfiye ateş kenarında amade iken tamam meyane pişikte üzerine defaten sütlü asel şerbetini vaz' tencereyi örtüp biraz müddet terk ve açıp gereği gibi karıştırıp şöyle ki hurdalandıktan sonra pilav gibi tepsie ya da tabağa döküp ekl oluna.

Tenbih: Sütü başka ve aseli başka pişirmek ve astardan süzüp ikisini dahi meyaneye vaz'ında acele eylemek ile dahi olur. Bazi tabbah dakiki ilave ile yani zam ve tenkîsle taam ve lezzetine halâvet vermişler. Mesela aseli iki kıyye iken ya üç ya bir kıyye ile tabh etmişler.”<sup>2</sup>

(1282 gr erimiş saf yağ, 2 kg kadar un ile orta derecedeki ateşte ara vermeden karıştırılır. 1282 gr süt ile iki kilo kadar temiz bal beraberce hazırlandıktan sonra hazırlanmış meyanenin üzerine bir defada dökülür. Tencere örtülür, bir süre bekletilir. Karıştırılmasının ardından tanelenen helva pilav gibi tepsie ya da tabağa konularak yenir. Uyarı: Süt ve bal ayrı pişirilirse süzülüp hazırlanmış un ve şekerin üzerine dökülürken acele edilmelidir. Bazı aşçılar helvanın ununu çoğaltmak ya da eksiltmek suretiyle helvanın lezzetini zevklerine göre ayarlamışlardır. Örneğin balı iki kg yerine üç ya da bir kg kullanmışlardır.)

Tarifte de görüldüğü gibi helvanın tadı bal ile verilmekte, bal ve süt karıştırılarak helvanın şerbeti hazırlanmaktaydı. Şeker halk için lüks bir gıda maddesiydi.<sup>3</sup> Halk tarafından tatlandırıcı olarak bal ya da pekmez kullanımı çok yaygındı.

Gaziler Helvası ile ilgili diğer bir tarif de şöyledir:

“Cümlenin malumu olup tabhı dahi asan olmakla ekseri nas tabh ederler. Filhakika bütün helvalardan tabhı çok kolay ve istimali dahi latif vesair helvadan hoş yenir. Sanati: Bir vukye ruganı sadeyi eridüp süzdükten sonra bir buçuk vukye miktarı halis un koyup

<sup>1</sup> Helva Osmanlı Devleti döneminde çok kabul gören bir tatlı çeşidiydi. Matbah-ı âmire denilen saray mutfağının her türlü tatlılarla, reçel, şurup ve macun gibi tatlı yiyecekleri yapanların bağlı olduğu ocağa helvahane ocağı denirdi. Nil Sarı, *Yeni Tıp Tarihi Araştırmaları*, “Edirne’de Kaybolmaya Yüz Tutmuş Bir Saray Macunu Deva-i Misk”, İstanbul 2003, s. 229-231.

<sup>2</sup> *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, Hazırlayan Fevzi Halıcı, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Sayı: 62, Türk Kültüründen Görüntüler Dizisi Sayı.17, Ankara 1992, 26-27.

<sup>3</sup> Saray da da tatlandırıcı olarak bal kullanılmaktaydı. 15. yüzyılda sarayda balın hakimiyetini kırmamakla birlikte şeker kullanımının geniş bir düzeye çıktığı görülür. Arif Bilgin, “Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları 15.-17. Yüzyıl”, *Yemek Kitabı*, Hazırlayan Mehmet Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul 2003, s. 78-118.

mutedil ateşte aralıksız karıştırmağa meşgul iken bir vukye süt ile iki vukye asel dahiktarii kaide üzre tasfiye edüp ateş kenarında hazır ve amade edeler. Badehu tamam meyane piştikte balı, sütü hemen koyup tencerenin kapağını örtüp bir müddetten sonra açup gereği gibi karıştırılar, şöyle ki ya biraz soğuyup hurdelenmeğe başlaya, badehu pilav gibi tepsiye yahut geniş tabağa koyup safalanalar ...”<sup>4</sup>

(Pişiriminin kolay olduğunun herkesçe bilinmesi nedeniyle çok kişi pişirir. Gerçekten pişirimi bütün helvalardan çok kolaydır, yemesi diğer helvalardan daha hoştur. Yapılışı:1262 gr. saf yağ eritilip süzöldükten sonra 2 kg. kadar (1893 gr.) un koyulup orta derecedeki ateşte sürekli karıştırılır. Diğer taraftan 1262 gr. süt ile 2.5 kg kadar (2.524 gr.) bal usulüne göre hazırlanarak hazır edilir. Ondan sonra hazır olan meyanenin üzerine bal ve süt hemen dökölür ve tencerenin kapağı örtölür. Bir süre sonra biraz soğuyup tanelenmesi için helva karıştırılır. Karıştırılmasının ardından pilav gibi tepsiye ya da tabağa konularak yenir.)

Osmanlı İmparatorluğu'nun ikinci başkenti olan Edirne'de yapılan gaziler helvası hakkında İsmail Hakkı Sonyılmaz şu bilgiyi vermektedir:

Avrupa'ya sefere giden ordu Edirne'ye gelirdi. Son hazırlıkların ardından Edirne'den sefere çıkar ve dönüşte de Edirne'de karşılanırdı. Ordunun uğurlanışında ve karşılanışında kazanlarla helva pişirilir, asker ve halk tarafından dualarla yenirdi. Gaziler için yapılan helva daha sonra şehitlerin ardından da yapıldı. Zamanla ölen yaşlı erkeklerin de evvelce sefere katılmış oldukları düşüncesiyle onlara da helva yapıldı. Bir süre sonra kadın- erkek ayrımı kalmadı ve ölü ardından gaziler helvası yapmak adet oldu.<sup>5</sup>

### **Edirne'de helva sohbetleri**

Kışın en soğuk geçen 90 günlük süresinde padişah ve vezir saraylarında, büyük konaklarda helva eşliğinde yapılan toplantılara helva sohbetleri denirdi.<sup>6</sup> İlk dönemlerde toplumun ileri gelenleri ve onların yakınları ile yapılan bu toplantılar daha sonra orta halli

<sup>4</sup>Mehmet Doğanay, “Bir Mekân Unsuru Olarak İstanbul'un Ahmed Midhat Efendi'nin Romanlarına Tesiri”, Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi, Ağustos 2006, sayı 15. s. 102-103.

<sup>5</sup> İsmail Hakkı Sonyılmaz, *Destan-ı Edirne Destan Tarzı Edirne Halk Tarihi*, “Edirne'de Gaziler Helvası ve Edirne Helva Sohbetleri”, Edirne, Aralık 2003, s. 595-600.

<sup>6</sup> Osmanlı saraylarında yapılan helva sohbetleri çok gösterişli olurdu. Dönemin ileri gelenleri birbirlerini ağırlamak için gösteriş yarışına girerler, davetli sayısını arttırmaları ve bu toplantılarda önemli şairleri de konuk ederlerdi. Bazen padişah da sarayda helva sohbetleri düzenlerdi. Bu sohbetlerde devlet büyükleri hazır olurlardı. Bkz. Muhipzade Celal, *Eski İstanbul Yaşayışı*, Türkiye Yayınevi, 1946. s. 90. İstanbul'daki yabancı elçilerin de onurlarına da helva sohbetleri düzenlenirdi. Bu durum yabancıları etkilemek için kullanılır, toplantı alanının duvarlarına süslü kılıçlar asılır, köşelere yastıklar üzerine mücevherli hançerler koyulurdu. Hizmetçiler menevişli kumaştan giysiler giyerler, bellerine değerli hançerler takarlardı. Sayıları elli altmış kişiye varan saz toplulukları konser verir toplantı sonunda davetlilere, kapı önünde bekleyen çavuşlara, elçilerin adamlarına kürkler giydirilir, değerli hediyeler verilir. Bkz: Refik Ahmet Serengil, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu?*, İletişim Yayınları İstanbul 1985, s. 108-112.

halk arasında da yayıldı ve zamanla gelenek halini aldı. Büyük konaklarda toplumun ileri gelen kesimi tarafından tertiplenen helva sohbetlerinin samimiyetten uzak bir tören havasında geçmesine karşılık, orta halli halk arasında düzenlenen helva sohbetleri samimi ve neşeli bir ortamda geçerdi.<sup>7</sup>

Bu toplantılar sıra toplantısı ve irfâne (ârifâne veya örfâne) toplantı adı altında iki şekilde yapılırdı. Sıra toplantısı her zaman ve hep beraber toplananlar arasında yapılan sohbetlere denirdi. Helva, bu toplantıya katılan kişi sayısına göre yapılırdı. Masraflar sıra ile bir kişi tarafından karşılanırdı. Bu masraflar daima aynı miktarda olurdu.

İrfâne toplantıda ise masraflar helva sohbetine katılan misafirler arasında paylaştırılırdı. Ev sahibi ve toplantıda hizmet etmiş olanlar masraflara katılmazdı. Toplantının sonuna doğru bir kişi kalkar ve “Borcumuz nedir?” diye sorardı. Bunun üzerine odanın ortasına bir tepsi getirilirdi. Herkes kendisine düşen miktarı tepsiye bırakırdı. Bu durum bir gelenek olduğundan ev sahibi için utanç teşkil etmezdi.

Helva sohbetleri genellikle cuma akşamları yapılırdı. Helva Sohbetine ev sahipliği yapmaya “ev açma” denirdi. Ev açan kişi, gecenin tüm hazırlığını yapardı. Sohbete çağıracağı kişileri davet ederdi. Misafirler akşam yemeğinden sonra toplanmaya başlardı. Açılan ev yeterince genişse kadınlar erkeklerin rahatça ağırlanabileceği alanın dışındaki alanda otururlardı. Ev yeterince büyük değilse kadınlar komşuya giderlerdi. Yine toplantı yapılan evin genişliğine bağlı olarak gençler ve yaşlılar ayrı odalarda toplanırdı. Gençlerle yaşlıların ayrı evlerde toplandıkları da olurdu.

Tüm misafirlerin gelmesinin ardından eğlence türkülerle başlardı. Helva sohbeti tecrübeli biri tarafından yönetilirdi. Helva sohbetinde oyunlar oynanır, türküler ve maniler söylenirdi. Yetenekli olanlar tarafından taklitler yapılırdı. Helva sohbetlerinin değişmeyen unsurlarından biri de oyunlardı. En çok oynanan oyunlar fincan oyunu, yüzük oyunu, on sekiz sayı yazmak oyunu, soğan kaptırma oyunu, arışna oyunuydu.<sup>8</sup> Oyunlar genellikle guruplar halinde oynanır, her gurupta bir “elebaşı” olurdu. Oyunlarda kaybedenlere “alınlarına kara basmak” gibi değişik cezalar verilirdi. Sohbet ve diğer etkinlikler sürerken hazırlanan kazanlarda gaziler helvası pişirilirdi. Helva yenmeden önce, hocalar dualar okurdu. Helva yendikten sonra kahveler içilirken bir sonraki toplantının hangi evde olacağına düzenleyiciler karar verirdi. Bir tabağa bir miktar helva koyulur üzeri şimşir dalları ile

<sup>7</sup> Muhıpzade Celal, *age.*, s. 90.

<sup>8</sup> Kazancıgil, Edirne Helva Sohbetleri ve Kış Gecesi Eğlenceleri, Türk Kütüphaneciler Derneği Edirne Şubesi, Edirne 1993, s. 23-33.

süslenirdi. Toplantıda bulunan delikanlılar bu süslü tabağı alırlar def, darbuka ve zilli maşa çalarak toplantı odasına girerler, gelecek haftanın ev sahibinin önüne şu türküyü söyleyerek bırakırlardı.

Sohbet, oyun sona erdi

Gitmemizin vakti geldi

Hafta sırası size geldi

Nakarat:

Buyurun helvayı helvayı

Buyurun helvayı helvayı

Sohbet, helva tamam oldu

Gözlere hep uyku doldu

Sefa-yı hatır son buldu

Kalkmak zamanı, gitmek zamanı.<sup>9</sup>

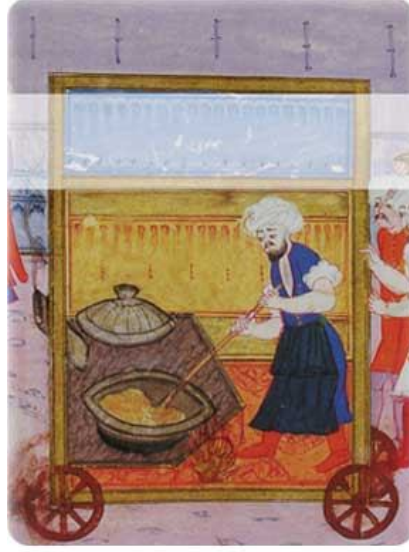
Bu seremoni ve manilerle helva sohbeti sona ererdi. Sohbetten ayrılanlara, evlerindeki için yenilen helvadan “diş hakkı” ya da “diş kirası” adıyla kese içerisinde bir miktar helva verilirdi.

Yüzyıllar öncesinden gelen ve uzun bir zamandır yapılmayan helva sohbetlerinin Edirne’de yeniden başlatılması için yapılan çalışmalar sonuç vermiş, helva sohbetleriyle birlikte gaziler helvası yeniden hayat bulmuştur. Helva sohbetlerinin tekrar düzenlenmesi ilk olarak 2009 Tarihinde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’nün ev sahipliğinde gerçekleşmiştir. İkincisi Edirne Yerel Tarih Grubu tarafından yapılmıştır.<sup>10</sup> Osmanlı Devleti’ne 92 yıl başkentlik yapmış olan tarih ve kültür şehri Edirne’de kaybolmaya yüz tutmuş kültür hazinelerimizi hayata döndürme çalışmalarının devam ediyor olması çok sevindiricidir.

---

<sup>9</sup> Ratıp Kazancıgil, *age.*, s. 12-17.

<sup>10</sup> *Hudut Gazetesi*, “Arada Bir”, 2 Mart 2010, s. 1.



Osmanlı Sarayı Helvahanesinde çalışan Helvahaneli.  
Topkapı Sarayı Müzesi Koleksiyonu

<http://www.tarihimiz.net>

### Kaynaklar

Bilgin, Arif, “Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları 15.-17. Yüzyıl”, *Yemek Kitabı*, hzl. Mehmet Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul 2003, s. 78-118.

Celal, Muhipzade, *Eski İstanbul Yaşayışı*, Türkiye Yayınevi, 1946.

Doğanay, Mehmet, “Bir Mekân Unsuru Olarak İstanbul’un Ahmed Midhat Efendi’nin Romanlarına Tesiri”, *Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi*, Ağustos 2006, sayı 15.

Halıcı, Fevzi, *Ali Eşref Dede’nin Yemek Risalesi*, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurum Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Ankara 1992.

*Hudut Gazetesi*, “Arada Bir”, 2 Mart 2010.

Kazancıgil, Ratıp, *Edirne Helva Sohbetleri ve Kış Gecesi Eğlenceleri*, Türk Kütüphaneciler Derneği Edirne Şubesi, Edirne 1993.

Sarı, Nil, “Edirne’de Kaybolmaya Yüz Tutmuş Bir Saray Macunu Deva-i Misk”, *Yeni Tıp Tarihi Araştırmaları*, İstanbul 2003.

Serengil, Refik Ahmet, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu?*, İletişim Yayınları, İstanbul 1985.

Sonyılmaz İsmail Hakkı, “Edirne’de Gaziler Helvası ve Edirne Helva Sohbetleri”, *Destan-ı Edirne Destan Tarzı Edirne Halk Tarihi*, Edirne, Aralık 2003.

[http://cms.atlasjet.com/tr/jetlife\\_tr/eylul/tahinhelvasi](http://cms.atlasjet.com/tr/jetlife_tr/eylul/tahinhelvasi)