



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ HELVA

Nazan AKTAŞ - M. Ali CEBİRBAY - Nermin IŞIK

Türk mutfak kültürü içerisinde önemli bir yere sahip olan helvalar Türk tatlıları arasında yer almaktadır. Kutsal ve özel gün yiyeceği olma gibi kültürel boyutu olan helvalar yapılaş şekilleri ve temel malzemeleri yönünden farklılıklar göstermektedir. Türkçe'de helva kelimesi, temelde un veya irmiğin yağla kavru olarak şeker şerheti ilave edilmesiyle yapılan tatlıları anılatmakla birlikte imalathane ve endüstriyel olarak üretimi yapılan çeşitli helva türlerini de ifade etmektedir. Arapça kökenli bir kelime olan helva, dünyada Orta Doğu, Doğu Akdeniz, Orta Asya ülkeleri ve Türkiye'ye özgü bir tatlı olarak tanınmaktadır. Helva, farklı dillerde "halawa, halva, halvah, halava, helva, halwa" gibi adlarla da bilinmektedir. Türkiye'de farklı formülasyonlarda üretilen birçok helva çeşidi bulunmakta olup, geleneksel olarak üretimi yapılan tahin helva, cevizli helva, koz helva, saray helvası gibi helva çeşitlerinin son yıllarda endüstriyel olarak da üretimi gerçekleştirilmektedir.

Geleneksel bir tatlı olan cevizli helvanın yaygın olarak Bolu, Karabük, Kastamonu ve Safranbolu' da üretildiği, yörede "şak şak helva, tak tak helva, koz helva, cevizli helva" gibi farklı isimler aldığı ve yaklaşık olarak 250 yıldır yapıldığı bildirilmektedir.

Geçmişte geleneksel cevizli helvanın bayram, düğün gibi özel gün yiyeceği olarak yapıldığı ve yöre pazarlarında satıldığı belirlenmiştir. Günümüzde ise yılın her döneminde endüstriyel cevizli helva üretiminin yapılmakta, bahar ve yaz aylarında ise üretim artmaktadır. Ayrıca cevizli helva yörede yapılan panayırda da tercih edilen geleneksel yiyecekler arasında yer almaktadır. Bu çalışmada, yaygın olarak Batı Karadeniz' de üretilen geleneksel bir ürün olan cevizli helvanın bileşimi, üretim aşamaları ve genel özelliklerinin belirlenerek kayıt altına alınması ve ürünün tanıtılması amaçlanmıştır.

Cevizli helva üretiminde faaliyet gösteren firmalar küçük imalathaneler ve büyük tesisler olarak iki gruba ayrılmaktadır. Geleneksel olarak üretilen cevizli helvanın ana bileşenlerini toz şeker, içme suyu, çöven otu (*Radix saponariae albae sive L.*) suyu, limon tuzu ve ceviz oluşturmaktadır.

Günümüzde ise bu bileşenlerin yanında helva formülasyonuna glikoz şurubu, limon tuzu yerine sitrik asidin (E330) eklendiği de bildirilmektedir. Bazı imalathanelerde helvaya yumuşaklık kazandırmak için toz şekerin yanında glikoz şurubunun kullanıldığı belirlenmiştir. Üretimde kullanılan araçlar arasında bakır kazan, piren veya çöven çırpma makinesi, sert ağaçtan imal edilmiş uzun kürek, metal, tahta veya plastik helva kalıpları ve diğer yardımcı ekipmanların (örn. kaşık) yer aldığı belirtilmektedir.

Yörede çöven otu suyunun beyazlaştırılması amacıyla çırpma görevi gören ve halk arasında piren (*Ericaceae ssp.*) olarak bilinen bitkinin dallarından çalı süpürgesi biçiminde tasarlandığı bildirilen piren aracı kullanılmaktadır. Günümüzde ise pirenin yerini çöven çırpma makinelerinin aldığı belirtilmiştir. Çöven otu suyunun elde edilebilmesi için geçmişte ince parçalara ayrılan çöven otu bir gün suda ıslatılarak bekletildikten sonra ikinci gün 3-4 kez kaynatılıp süzülen suyun cevizli helva yapımında kullanıldığı ve bu işlemin oldukça zaman aldığı belirtilmektedir. Kaynak kişilerden elde edilen bulgulara göre çöven otu suyu yerine aynı amaçla iyice çırpılmış yumurta beyazının tek başına veya çöven otu suyu ile birlikte de kullanılabilmesi bildirilmektedir. Günümüzde cevizli helva üretiminde ticari olarak üretilen çöven otu suyu kullanılmaktadır. Helva kalıplarında kullanılan küreğin sert ağaçlardan (örn., gürgen, meşe) yapılması gerektiği bildirilmektedir. Helva kalıplarının 5 kg ile 15 kg arasında değişen ölçülerde metal, tahta ve plastikten üretilmiş olduğu belirlenmiştir. Üretimde kullanılan bakır kazanın ve tahta karıştırma küreğinin cevizli helvanın tadını ve yapısını olumlu yönde etkilediği belirtilmektedir.

Cevizli helvanın üretim aşamasında bakır kazan ocağın üzerine yerleştirilir ve içerisine toz şeker, şekeri ısıtacak miktarda içme suyu ilave edildikten sonra devamlı karıştırılarak kaynatılmaktadır. Kullanılacak limon tuzu ılık su ile eritilerek yarısı karışım kaynamadan önce kalan yarısı ise karışım kaynadıktan sonra ilave edilmektedir.

Farklı kaynak kişilerden elde edilen verilere göre ise eritilen limon tuzunun tamamının şeker kaynamadan önce eklendiği bildirilmektedir. Kaynatma işlemi sürekli karıştırılarak yaklaşık 30-40 dakika devam etmekte ve bu sürede karışım sıcaklığının yaklaşık 140°C'ye ulaştığı belirtilmektedir. Kaynatma işlemi sonucunda kazan ocaktan indirilerek soğutulmaya bırakılmakta, diğer taraftan çöven suyu ve/veya yumurta beyazı, çöven çırpma makinesinde veya piren ile çırpılarak beyazlatılmaktadır. Beyazlaşan çöven otu suyu karışıma küçük ölçülerle ilave edildikten sonra sürekli karıştırılarak rengin beyazlatılması sağlanmaktadır. Karışımın kıvamı kontrol edilerek ceviz ilave edilmekte ve cevizinhomojen dağılması için karıştırılmaktadır. Karışım yaklaşık olarak 85°C'ye kadar soğutulduktan sonra istenilen boyutlardaki kalıplara dökülmekte ve 1 gün oda sıcaklığında bekletilmektedir. Kalıplardan çıkartılan cevizli helva istenilen boyutlarda satır vb. ile kesilerek plastik ambalaj materyalleriyle birlikte paketlenmekte ve satışa sunulmaktadır. Paketleme işlemi son yıllarda otomatik ambalaj makinelerinde yapılmaktadır. Cevizli helva üretim kapasitesi ve tüketimi dini bayramlardan önce, yaz ve son bahar aylarında artmaktadır.