HELVA

THY Skylife

Anadolu toplumsal hayatı içinde, her zaman çok önemli bir yeri olmuştur helvanın. Kimi zaman sevinçlerin ortağıdır, kimi zaman da üzüntülerin... Doğumda, ölümde, gurbete gidişte veya dönüşte, sünnet töreninde, hastanın iyileşmesinde pişirilip dağıtılır eşe dosta. Damakları tatlandıran bir lezzet olmaktan öte, aslında sosyolojik bir olgudur helva. Bir yiyecekten daha fazlasını ifade eder. Hayattır bazen, barış, mutluluk, bazen de ölüm...

AĞIR ATEŞTE PİŞMELİ
Arapça'da 'tatlı' anlamına gelen helva, genel olarak tatlıları ifade eden 'hulviyyat' sözcüğünden türemiştir. Bu nedenle Arap mutfak kültüründeki helva ile Osmanlı'daki helva arasında şöyle bir fark vardır. Araplar, helvayı tatlıların ana başlığı olarak kullanırlar. Oysa Türkler; un, pekmez (bal, şeker) ve sade yağ karışımı ile hazırladıkları tatlı çeşitlemelerini helva başlığı altında toplamışlardır. Türk helva geleneğinde un yerine, irmik ve nişasta da kullanılır. Burada bir parantez açalım. Helva, şeker yaygınlaşmadan önce pekmez ya da balla yapılıyordu. Balın kalitesi ne kadar yüksekse, helva da o kadar lezzetli olurdu.
Şimdi gelelim helva yapımının püf noktalarına... Helvanın lezzetli olabilmesi için, un, nişasta ya da irmiğin halis buğdaydan elde edilmiş olması çok önemli. Ayrıca kehribar rengine kavuşması için ustalıkla kavrulmalıdır. Bunun sırrı da helvanın ağır ateşte pişirilmesinde yatar. Eğer ateşi artırırsanız, helva kurşuni bir renk alır ve acımtırak bir tada bürünür. Ve ufak bir uyarı. Günümüzde çoğu kişi, helva yaparken margarin ve su kullanıyor. Oysa eski kaynaklardaki reçeteler; su yerine tam yağlı süt, margarin yerine de tereyağı kullanıldığını gösteriyor. Susam ve şekerin muhteşem uyumundan doğan 'tahin helvası', özellikle kış günlerinde sofraların vazgeçilmezidir. Yüzyıllardır aynı yöntemle yapılan tahin helvası, küçük kazanlarda ağır ateşte kıvamı tutuncaya kadar kaynatılır; ardından kalıplara dökülerek soğutulur. Soğuyan malzeme yoğrulup tekrar kalıplara aktarılır. Evde yapılması çok zor olan tahin helvasının, susamlı ve kakaolusunun tadına da doyum olmaz. Kimi ekmek arasına koyup yemeyi adet etmiştir kendine; kimi de nefis bir balık ziyafetinden sonra... Belki de daha hafif olduğu için "yaz helvası" adını taşıyan helvanın da pek çok çeşidi vardır. Fındıklısı, üzümlüsü, cevizlisi, fıstıklısı... Yaz kış revaçta olan kâğıt helva ise, özellikle çocuklar tarafından çok sevilir. Hele arasına dondurma konmuşsa...

HELVALI SOHBETLER
Anadolu'da sosyal yaşamın birçok alanında kullanılır helva. Yeni doğan için helva kavrulur; yeni satın alınan evin mutfağında ilk pişirilendir. Ölüm sonrası taziyeye gelenlere sunulan geleneksel tatlı da yine helvadır. Anadolu'da, özellikle kahvelerin olmadığı dönemlerde insanlar, konukevinde sosyalleşiyordu. Kasaba halkı, günlük çalışmalarından geriye kalan zamanlarda konukevinde toplanıp sohbete koyulurdu. Bu sohbet sırasında, çayın yanı sıra esas ikram, yedi sekiz kişinin bir araya gelerek yaptığı 'tel helva'ydı. Çember oluşturulduktan sonra çekilip bükülerek hazırlanan bu helva türünün diğer adı 'pişmaniye'dir. Yani, "Yiyen bir pişman, yemeyen bin pişman"... Helva sohbetleri ve töresi, Mevlâna'ya kadar uzanan bir gelenektir. Helva, Mevlevilik öğretisinde sabrı ifade eder. Mevlâna'nın eserlerinde en çok adı geçen tatlı da helvadır.

NASREDDİN HOCA'DAN HELVA FIKRASI
Helva, Osmanlı Saray mutfağının da en önemli lezzetlerinden biriydi. Hatta saraydaki tatlıcılar teşkilatına 'Helvahane Ocağı' deniyordu. Bu ocağa çeşitli zaman dilimlerinde, Helvahane Matbah-ı Amire, Helvahane-i Hassa, Helvahane-i Amire ve Helvahane-i Manure isimleri de verilmiştir. Burası sadece tatlı, helva, reçel, şerbet, baklava ve lokum yapılan bir yer değil; hekimbaşıların özel terkiplerinin hazırlandığı, şuruplu ilaçların üretildiği yerdi aynı zamanda. Helvahane Ocağı'nda özellikle Fatih Sultan Mehmed zamanında pişirilen 'Helvay-i Hakani', yani 'padişahların helvası', Anadolu halk mutfağından saray mutfağına girmiştir. Bu helva çeşidi, günümüzde Eskişehir ve Kütahya'da da yaygındır.
Yazımızı, dünyaca ünlü yemek kitabı yazarı Claudia Roden'in 'Ortadoğu Mutfağı' adlı kitabında yer verdiği, değerli Türk halk bilgesi Nasreddin Hoca'nın helvayla ilgili bir fıkrasıyla sonlandıralım... Nasreddin Hoca, arkadaşlarıyla yemek üzerine sohbet ederken, söz döner dolaşır helvaya gelir. Biri, "Şu anda neye sahip olmak istersin?" diye sorar Hoca'ya. Hiç düşünmeden cevap verir Hoca: "Helvam olsun isterim. Uzun zamandan beri helva yemeye fırsatım olmadı". Nedenini de açıklar hemen, "Unumuz olduğunda şekerimiz yoktu. Şu anda biraz şekerimiz var, fakat yağımız yok. Yağı bulduğumuzda da un bulamayız. Bu yüzden helva yiyemedim." Arkadaşları da, tüm malzemenin tam olarak bulunduğu bir anının olup olmadığını merak eder. Bunun üzerine Hoca şöyle cevap verir: "Ha, o zaman da ben evde değildim."

© lezzetler.com tarif no:35330 • adı:Helva • gönderen:Cankat • indirme tarihi:02.05.2024 - 16:47