HELVALAR

Tuğrul Şavkar

Arapça'da "helva" sözcüğü, bizim "tatlı" sözcüğümüzün karşılığıdır. Araplar genel olarak tatlıları halaviyat diye anarlar. Gerçi Arapça'da bizim anladığımız anlamdaki helva için basbusa diye özel bir sözcük vardır ama, helva sözcüğü, tatlı anlamının dışında, aynı zamanda bizim anladığımız anlamda helvayı da ifade eder.
Adı Arapça da olsa, helva bizim ulusal tatlılarımızın başında gelir. O kadar ki, helva ile ilgili hikâyelerin başı sonu yoktur. Bunların en ünlülerinden biri elbette Nasrettin Hoca'ya ait. Hoca bir gün çevresindekilere bir türlü helva yapmayı başaramadığını anlatır. Dinleyenler buna inanmaz ve Hoca'nın abarttığını düşünürek, ona "Helva yapamayacak kadar beceriksiz olduğunu söyleme Hoca, bizi inandıramazsın" derler. Bunun üzerine Hoca, "Yeteneksizlikten değil, elimde helva malzemesi olmadığı için yapamıyorum" diye dert yanar. "Yani sen şekeri ve unu bir türlü bir araya getiremediğini mi söylemek istiyorsun?" diye sorarlar. Hoca da, "Evet, ikisini bir türlü bir araya getiremiyorum" diye kendisini açındırır. "Nasıl olur da koskoca Hoca Efendi, bu ikisini hiç bir araya getiremez?" dediklerinde, Hoca dayanamayıp: "Vallahi, doğrusunu isterseniz, ikisi bir kere bir araya geldi ama, o zaman da helvayı yapmak için ben orada yoktum" diye cevap verir.
Yalnız Hoca'nın hikâyeleri değil, İmparatorluk döneminde helvacılığın ayrı bir meslek olması da helvanın bizim tatlı kültürümüzdeki önemini gösterir. Burhan Oğuz, on yedinci yüzyılda İstanbul'daki Ihtisap Ağası'nın görevlerinden birinin de helvacıları denetlemek olduğunu söyler. Aynı yazar, bu konuda çıkartılmış bir o hükmü şerifte "Helvacılar da gözlensin. Helva altı akçe olsun. Balla karışık helvanın okkası yedi akçeye olsun. Bal çok iyi olsun ve helva çok iyi pişmiş olsun. Üzüm ve pekmezli helva üç akçeye satılsın" dendiğini kaydeder.
Bu buyruk bize o dönemde yapılan helvalarla ilgili bazı ipuçları vermesi açısından önemli. Helvanın bugünkü ana maddeleri olan un, nişasta veya irmik ile tereyağı o çağda de geçerliymiş. Ancak helvayı tatlı yapan öğe bugünkünden farklıymış. Biz bugün bütün helvalarda şeker kullanıyoruz. Şekerin kıt ve değerli olduğu o günlerde ise onun yerine pekmez, üzüm ve bal kullanılmaktaymış. Helvaların değerini belirleyenin ise kullanılan bu tatlandırıcılar olduğu söz konusu buyruktan anlaşılmakta. Üzümlü ve pekmezli helvalar, balla yapılanların yarı fiyatına satılmaktaymış. Bala gelince bunun halis ve iyi kalite olanıyla pek de değerli olmayanları da anlaşılan helvanın kalitesini belirlemekteymiş.
Adı geçen buyrukta bir de helvanın pişirilmesine ilişkin ayrıntı göze çarpmakta. Bu da helvanın iyi pişirilmiş olmasıyla ilgili. Necip Usta Türk Tatlı Sanatı'nda "helvayı iyi kavurabilirseniz, iyi helva yapıyorsunuz demektir", diye yazar. Arkasından da, "çünkü en dikkat isteyen kavurma kısmıdır", diye ekler. Bunun açıklamasını da, "ateşi biraz hızlandırırsanız kehribar gibi sararması lazımken kurşuni bir renk alır", diye yapar.
Helvanın kehribar rengini alabilmesi için ateşin ağır olması gerekir. Ayrıca dikkat ve sabır da helva yapımında çok önemli iki nokta. Sabırla koruğun helvaya dönüşeceği yolundaki atasözü aynı noktanın biraz arifane bir anlatımından başka bir şey değil.
Helvaların ana malzemelerinin başında un ve un türevleri gelir. Bunlar arasında helva yapımında dikkat çekenler halis un, nişasta ve irmiktir. Bizim helva yapma geleneğimizde bu üç madde de kullanılır ve helvalar genellikle kullanılan malzemeye bakılarak, un helvası, nişasta helvası ve irmik helvası olarak adlandırılır. Ancak un ve özellikle de nişasta helvaları artık pek az yapılmakta. Bunlar günümüzde biraz sıradan ve ucuz tatlılar arasında sayılıyor. Oysa iyi yapıldıklarında lezzetleri hiç de küçümsenemez. Şu sıralarda bir kenara gizlenerek kendilerini yeniden çekici yapacak ustaları ve onları beğenecek ağzının tadını bilir kişileri beklemekte olduklarını söyleyebiliriz. Bu arada yeri gelmişken, un helvasının yapılacağı unun halis ve özlü gerçek buğday unu, nişasta helvasının nişastasının da yine aynı özelliklere sahip buğday nişastası olması gerektiğini hatırlatmakla yetinelim.
İster un, nişasta veya irmikle yapılmış olsun, helvaların lezzetli olabilmesi için hemen bütün tatlıcı ustaları mutlaka iyi kalite tam yağlı süt kullanılması gerektiğini ısrarla belirtirler. Yine de halk mutfağında süt yerine tamamen suyla helva yapma adeti mevcut. Ancak su ne kadar iyi bir su olsa da, bunlar asla gerçekten sütle yapılmış helvaların tadını tutturamaz. Halbuki her iki tür helvanın yapımı da sıkı sıkıya aynı miktarda malzeme ve yapım kurallarına bağlıdır.
İyi helvanın sütle yapıldığı bilinmekle birlikte, neredeyse bütün amatör ve profesyonel helva tariflerinde, süt ile suyun yarı yarıya karıştırılabileceği yazılı. Bunun da bir ortayol oluşturduğuna hiç şüphe yok.
Sütte olduğu gibi tereyağı da helvanın kalitesini belirlemekte özel bir öneme sahip görünüyor. Tereyağı ne kadar halis ve güzel kokulu olursa, helva da o kadar lezzetli olur. Tereyağlı olmayan bir helva, erbabınca helvadan sayılmaz. Ancak bu durum, tereyağı benzeri yağların, -mesela her çeşit margarinin- helva yapımında kullanılmasına, teknik anlamda, engel olduğunu göstermez. Bir başka deyişle, helvaların tümünü, istendiği takdirde tereyağı yerine margarinle de pişirmek mümkündür. Tabii tereyağının lezzetinden peşinen vazgeçmek kaydıyla!
Bu genel açıklamaları yaptıktan sonra biraz da helvaların yapımına daha yakından göz gezdirebiliriz.
Un helvası ile nişasta helvasının yapımları, hemen hemen birbirinin aynıdır. Yapılmak istenen helvanın türüne bağlı olarak un veya nişasta, tereyağı ile ağır ateşte karıştırılarak altın sarısı bir renk alıncaya kadar kavrulur. Bu aşamada üzerine daha önceden kestirilmiş ve bir kenarda kaynar olarak bekletilen şurup verilir. On beş dakika kadar daha, ağır ağır ateşte pişirildikten sonra, helva bir kez karıştırılır ve tencere ateşten alınarak helva aynı

süreyle dinlenmeye bırakılır.
Un ve nişasta helvalarının çeşitleri günümüzde tümüyle yok olmuşsa da, bunların badem ve fıstık gibi malzemelerle çeşitlendirilmesi mümkün. Hatta yaratıcılığı geniş tatlıcı ustalaları, daha değişik malzemelerle de bu çeşitlemeleri yapabilirler.
Günümüzde en çok çeşitlilik gösteren helva türü, irmikle yapılanlar. Burada da klasik tarifin belirlediği yapım yöntemi değişik değil. Yine yağ ve irmik bir tencerede ağır ateşte, irmik altın sarısı bir renk alıncaya kadar kavrulur. Sonra üzerine daha önceden kestirilmiş, bir kenarda kaynar olarak bekletilen şurubu verilir. Tekrar ağır ağır ateşte pişirildikten sonra helva bir kez karıştırılır ve tencere ateşten alınarak dinlenmeye bırakılır. İrmik helvasının şurup verildikten sonraki pişirilme ve son aşamadaki dinlendirme süreleri un ve nişasta helvalarındaki gibidir.
Helvaların şurupları kestirilirken bunun uzun uzun kaynamaması istenir. Şurubun bir taşım kaynaması genellikle yeterlidir. Pişme süreleri bir dakikayı asla aşmaz.
İrmik helvasının yapımında dikkat çeken bir özellik daha bulunur. Bu da helva piştikten sonra üzerine şurupta kullanılan kadar şekerin, çiğden eklenmesidir. Klasik tariflerde buna özen gösterilir.
Şekerin tümünün daha koyu bir şerbet için kullanılması, yani helvanın üzerine sonradan şeker serpmeden yapılması halinde, bu irmikhelvası düğün helvası adını alır.
Irmikhelvası, diğerlerinden değişik olarak, genellikle sade olarak yapılmaz. İçine ustanın istediği ölçüde bir miktar çamfıstığı konur. Bu miktar, 250 gram irmik için 100 gram fıstıktır.
Fıstıklı helva yapımında, fıstıklar da irmikle birlikte tereyağında kavrulur. Her iki malzemenin pişme süresinin aynı olması birlikte pişirilmelerini sağlar.
Irmikhelvaları bildiğimiz fıstık yerine antepfıstığı veya badem konularak, yine aynı ölçülerde malzeme kullanılarak ve aynı tekniklerle pişirilerek yapılabilir. Böyle yapılan irmikhelvaları ustadan ustaya değişen adlarla anılır.
Bazı irmik helvaları limon veya portakal gibi narenciyelerin kabukları ile lezzetlendirilir. Bu helvaların yapımında önerilen yöntem şudur: Küpşekerler narenciye kabuklarına sürtülerek, meyve kabuğundaki aromayı almaları sağlanır. Ya da tozşeker narenciye kabuklarının rendesiyle karıştırılır. Bu aromalı şekerler, bir sonraki aşamada yumurta sarıları ve sütle karıştırılarak çırpılır. Bu karışım bir kenarda bekletilir.
İrmik tereyağı ile ağır ateşte gerektiği kadar kavrulduktan sonra şekerli ve yumurtalı karışım, şurupla harmanlanarak, pişmekte olan irmiğe katılır. Pişirme işlemi, öbür irmikhelvalarında olduğu gibi tamamlanır.
İrmikhelvaları içinde bugün hiç yapılmayan biri de, kaymak helvasıdır. Bu aynen irmik helvası gibi pişirilir. Helva ateşten alınıp dinlenmeye bırakıldığı sırada içine lüle kaymak parçalan atılır ve üzerine çiğden şekeri verilir.
Adı ve türü ne olursa olsun, yukarıda anlatılan helvaların tümünün üzerine yeterli miktarda toz tarçın ekilmesi hem görünüm hem de lezzet açısından helva yapma geleneğinin en önemli öğelerinden biridir.
Evlerde yapılması mümkün olmamakla birlikte, helvalardan söz etmişken bugün bile çok sevilen tahinhelvasından söz etmemek olmaz. On Dokuzuncu Yüzyıl Sonunda Türkiye'de Sanatlar ve Zenaatler adlı eserin yazarı Pretexta-Lecomte, o dönemde tahin helvası yapımını şöyle anlatır: "Helvanın üretiminde 1,40 çapında bir kazan kullanılır. Bu kazan fırını oluşturan alçak bir duvarın içine gömülmüştür. Toprakla duvar arasında odun yanıyor. Kazanın üstünde, tavana asılı, iki metre boyunda bir havan duruyor. Üç kişi başında bekliyor. Kazana şeker dolduruyorlar ve belli miktarda da su katıyorlar. Odunlar yanmıştır, su kaynamaya başlıyor. Adamlardan biri havanı kapıp kazanın içinde uyumla gezdirmeye başlıyor. Havan, kazanın tabanına tok tok vuruyor. İkinci planda, öbür iki işçi bekliyor. Birden biri ilerliyor, birincinin arkasında durup bir müddet onun vücut hareketlerini izliyor ve birden havanı kapıyor. Tok tok'ları düzenli olarak sürdürüyor. Çünkü hareketlerde en ufak bir uyumsuzluk veya yapılacak bir hata, sonucu sıfıra indirebilir.
Olup olacağı su ve şeker, fakat yapımı çok zordur ve en ufak bir hatayı affetmez. Şeker yeterince yoğunlaştıktan sonra tahin eklenir. Bu iş de bittikten sonra macun kıvamı alan helva, kırk beş santim çapında bakır kaplara aktarılır ve işçinin elle yoğurabileceği kadar soğumaya terk edilir. Bu son işlem de bir saat sürer, sonra soğumaya bırakılır. Helva hazırlanmıştır."

© lezzetler.com tarif no:75533 • adı:Helvalar • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:10.05.2024 - 23:47