

# Pamuk Dede'nin Pamuk Helvası



**“Yaptığım iş çok eğlenceli, sanki bir sihir. Pamuk helvasını eline alan çocukların mutluluklarını gözlerindeki ışıltıdan anlıyorum. Bazen 80 yaşında, eskiyi özleyen müşterilerim de oluyor... Bu meslek, bana babamdan kaldı. Emekli olduktan sonra, baba mesleğini sürdürmeye karar verdim. Gerçek Pamuk Dede, benim babamdı. Bu adı, ondan miras aldım. 18 yıldır bu işi yapıyorum. Benden sonra da oğlum sürdürecektir...” diye anlatıyor pamuk helvacı Pamuk Dede. Gerçek adı, Ahmet Yıldırım. Elli sekiz yaşındaki Ahmet Yıldırım, pamuk helvacılık mesleğinin günümüzde sürdürülmesi için çaba gösterenlerden biri.**

Teknolojinin gelişmesi, pek çok işi daha kolay yapmamızı sağlıyor. Ancak bu gelişmeler, bir yandan da el emeğine dayanan bazı mesleklerin ortadan kalkmasına neden oluyor. Pamuk helvacılık da bunlardan biri. Uzunca bir durgun dönemin ardından, şim-



dilerde pamuk helvacıları daha sık görebiliyoruz. Sizin için söyleşi yaptığımız Ankaralı pamuk helvacı Ahmet Yıldırım bakın, bize neler anlattı!

“Babam, pamuk helvasını sokaklarda satardı. Kullandığı makine motorsuzdu. Makineyi, pedalla çevirerek döndürürdü. Bugünün makinelerini

kullananlara göre, onun daha çok emek harcaması gerekirdi. Çocukken, birkaç kez pamuk helvası yapmayı denemiştim, ama başarılı olmamıştım. Çünkü çocuk gücüyle pedal çevirmek ve makineyi idare etmek çok zordu. Pamuk helva yapmayı, ilk kez 44 yaşında başardım. Yeni makineler sayesinde bu işi yapmak, artık daha kolay. Ancak, günümüzde mahalle aralarında pamuk helvası satmak olanaksız. O zamanlar, daha çok çocuğa ulaşılabilirdi. Babamın arabasının arkasında çocuklar koştururlar, uzun kuyruklar oluşturlardı. “Pamuk Dede geldi!” diyerek, peşinden ayrılmazlardı. Ankara’da 25 - 30 yıl boyunca neredeyse hiç pamuk helvası üretilmedi. Bu işe başlamak istediğim zaman, teknolojiyi kullanmak istedim. Ama pamuk helvası makinesinin bir örneğini bile Ankara’da bulamadım. İzmir’de yapıldığını duydum. Oraya gidip bu makineyi yaptırdım. Makineyi Ankara’ya getirip çalıştırmaya başladım. Bir süre sonra, başkaları da bu işi yapmaya başladılar.

Pamuk helvacılık, incelikleri olan bir meslek. Temiz olmak çok önemli. Ayrıca pamuk helvası yapmak, beceri ve ustalık gerektiren yorucu bir iş. Küçük bir dalgınlık, çok hızlı dönen makinenin size

## Pamuk Helvası Makinesi Nasıl Çalışır?

Bir pamuk helvası makinesinde, üzerinde minik delikler bulunan bir kap yer alır. Bu kap, hem ısıtılır hem de bir motor tarafından döndürülür. Helva yapımında kullanılan şeker ve yiyecek boyası bunun içine konular. Isıtmanın etkisiyle şeker, bir yandan erirken, bir yandan da içinde bulunduğu kap hızla döndüğü için merkezkaç kuvveti nedeniyle minik deliklerden dışarı savrulur. Dışarı çıkan şeker lifler halindedir. Bu lifler dışarı çıkınca aniden soğuyarak katılaşır. Pamuk helvacı, elinde tuttuğu bir çubuğa şeker liflerinin sarılmasını sağlar. Bu işlem, şeker liflerinin birbirine yapışmasını da sağlar. Böylece, bulut kadar güzel, o lezzetli pamuk helvasının yapımı tamamlanır.

zarar vermesine yol açabilir. Kullandığım makine, saniyede 2400 devirle dönüyor. Sekiz saat süreklili çalışırsam en az bin pamuk helvası yapabiliyorum. Bir kilogram toz şekerden 32 pamuk helvası elde edilebiliyor.

Pamuk helvası, temel olarak şekerin ısıtılıp soğutulmasına dayanır. Her türlü ortamda yapılabilir. Yalnızca nemin çok yüksek olduğu deniz ya da nehir kıyısındaki yerlerde ya da yağmurlu günlerde, pamuk helvasını saklamak

zorlaşır. Çünkü çabucak nemlenir. Poşetlere koyarken poşete yapışır.

Nemli ya da yağmurlu bir havada pamuk helvası yapıyorsak, onu bekletmeden, yani daha poşete koymadan satarız. Pamuk helvası, yalnızca jelatinden yapılmış poşetlerde saklanabilir. Poşet malzemesi naylon olursa, naylonun kokusu çabucak şekerle siner ve ürünün tadını bozar. Poşete konmuş bir pamuk helvasını, hava almamak koşuluyla, 15 gün içinde tüketmek gerekir. Hava alan pamuk helvası bozulur ve yeniden kullanılamaz.”

### Serpil Yıldız

Kaynaklar  
<http://inventors.about.com/library/inventors/blcottoncandy.htm>  
<http://www.rainbowcottoncandy.com/users/rccstore/history.htm>  
<http://www.cottoncandyexpress.com/history.html>  
<http://entertainment.howstuffworks.com/question156.htm>

