

Helvanın Öyküsü

Eminim hepiniz hayatınız boyunca pek çok kez helva yemişsinizdir. Karnımız zil çalarken ekmeğin arasına koyup ya da güzel bir balık ziyafetinin ardından ağzımızı tatlandırmak için bir parça yediğimiz helvalar ne kadar güzel ve lezzetlidir değil mi? Bir de şu var ki, her helvacının helvası aynı olmaz, yani helvanın tadı, onu yapan helvacıya göre de değişir. Bu gerçeği ilk defa helva almak için kentimizin en tanınmış helvacısına gittiğimde farketmiştim. Dükkân kapanmak üzereydi ve içeride çok az miktarda helva kaldığı halde dükkânın önünde uzunca bir kuyruk oluşmuştu. Oysa iki dükkân ötede de bir helvacı vardı ve önü bomboştu; ama

vitrinde kocaman helva kalıpları duruyordu. Ben de sıraya girdim ve bir yandan da düşünmeye başladım. Bana sıra gelene kadar helvanın biteceğini bildiğim halde neden ben bu sıraya girmiştım? Yandaki dükkândan helvayı hemen alıp gidebilirdim. Ama meşhur olan, bu helvacıydı. Artık bu işin sırnı çözmem gerekiyordu. Böyle düşünme düşünme sıradan uzaklaştım ve ertesi gün bir araştırma yapmaya karar verdim. Sabah erkenden kalktım ve kuyruklar oluşmadan tanınmış helvacıyı yakalamak için yola koyuldum. Çok merak ettiğim için, helvanın nasıl yapıldığını ve hangi aşamalardan geçtiğini öğrenmekle işe başladım.



Sevgili Helvacı Usta, helvanın şeker, tahin, limon tuzu ve çöven suyundan yapıldığını söyledi bana. Peki, çöven neydi ki bir de suyu çıkartılıyordu? Öğrendiğime göre çöven bir bitki türüymüş. Bu bitkinin kökleri toplandıktan sonra, suyu çıkarılarak helva yapımında kullanılıyormuş. Helvacı Usta, çöven suyu olmadan helvanın tatsız tuzsuz bir şey olacağını söyledi



Ardından tahinle karıştırılmaya başlanıyor. Karıştırma işlemi sona erdikten sonra tavalara dökülüyor



Sonra dükkânın arka tarafına geçtik ve helva yapımını seyre koyuldum: Önce makineler yardımıyla şeker eritiliyor ve şerbet kıvamına getiriliyor. Kaynayan şerbete çöven suyu ve limon tuzu ekleniyor ve çırpıcı yardımıyla karıştırılıyor



Bu aşamada helva "boza" kıvamında oluyor. Artık bunların pişirilmeye hazır hale geldiğini düşündüm ve "Bu kocaman tavalardaki helvaları nerede pişiriyorsunuz?" diye sordum. Ama Helvacı Usta bana güldü ve helvaların böyle bir işlemden geçmediğini, yalnızca 12 saat bekletildiğini söyledi



Bu karışım tahin dolu kazanlara aktarılıyor



Bu sürenin sonunda helvalar katılıyor, "basma" adı verilen kaplardan çıkarılarak, kalıplar halinde kesiliyor ve vitrine yerleştiriliyordu. Artık müşteriler sıraya girebilirlerdi.

Helvacı Usta, helvasının bu kadar güzel olmasının asıl sırnın, malzemelerin oranlarını iyi ayarlamak olduğunu söyledi. İşte, bu tanınmış helvacının helvalarını, diğer dükkânların helvalarından ayıran da buydu. Acaba bu oranlar nasıl ayarlanmalıydı? Hemen bunu da sordum; ama bu bir meslek sırnıydı, ne de olsa beş kuşaktır bu işi yapıyorlardı. Babadan oğula yaklaşık 100 yıldır geçen bu sır elbette helvacının kendisinde kalmalıydı. Yine de Helvacı Usta bana bir ipucu verdi ve helva yapılırken her zaman tahinin şekerden daha fazla oranda konması gerektiğini söyledi. Ama şeker tahinden daha ucuz olduğu için çoğu helvacı şeker tahinden daha fazla koyuyormuş ve bu nedenle onların helvaları o kadar da lezzetli olmuyormuş.

Gizem Laçın