

# Helva Sohbeti

Mustafa CANSIZ

Mevsim kış. Ortalık soğuk. İstiyoruz ki bir helva sohbeti yapalım. Kış günlerine uygun düşer. Bildiğimiz helva. Tahin helvası. “Ak helva” ya da “kış helvası” diye de bilinir. Soğuğa karşı direnci arttırır. Güç kuvvet verir. Kışın yenir. Yazın yiyene de yasak yok. Daha doğrusu eskiden kışın yenirdi. Akışkan olduğundan yazın yapılmazdı. Yazın un, irmik helvası yapılırdı. Olsa da yesek diyenler vardır. Soğuklarda iyi gider. Eskiden sohbeti de güzelmış. Amaç sohbet. Helva bahane. Tatlı yiyelim tatlı konuşalım deyip helva sohbetine bir giriş yapalım. “Sabırla koruk helva olurmuş” ama “Helva helva demekle ağız tatlanmazmış.” Sohbet için sohbet ehli dostlar gerektiğini biliyor, onları her zaman arıyoruz.

Tarifini yapacak değiliz. Tadından, toplumsal yönünden, anısından, çağrışımlarından söz edeceğiz. Şeker, un ve susamdan yapılır. Eskiden güze doğru çıkar, çıktığını görenler, “helva çıkmış” diye haber verirdi. Herkesin sevdiği bir tattı. Alışılmış tatlarımızdan, tatlılarımızdan biriydi. Severek yenirdi. Şimdi de yeniyor ama tatlıda seçenek çoğaldı. Raflar yerli yabancı yeni tatlarla donandı. Ona pek sıra gelmiyor.

Bir kıssa var helva üstüne. Önce onu anlatalım. Adamın biri, içi helva dolu bir helke bulmuş. Yese mi yemese mi? Canı da çok çekiyor ya... İçinde bir kuşku. Bu helva helal mi haram mı? Hocaya sormaya karar vermiş. Sormaz olaydı... “Hocam durum böyle böyle... Bu helvayı yiyeyim mi?” Hoca, “Duuur!” demiş. “Önce çarşıya çıkacaksın! İçi helva dolu bir helke buldum diye ilan edeceksin. Sahibi çıkarsa vereceksin! Çıkmazsa senindir, yersin!” demiş.

Adam ne yapsın? Çaresiz, çıkmış çarşıya. Elinde helva helkesi... “Bir helke buldum!” diye bağırmış. İçindekini kimse duysun istemiyormuş. “O değildin”, alçak sesle fısıldamış. “İçi helva dolu!” Tabi kimse duymamış. Duyan olmayınca maksat hasıl olmuş. Helva helkesi kendine kalmış. Bir kenara çekilip helvayı bir güzel yemiş.

Bir kıssa daha... Kadının biri helva yapacak. Unu, şekeri, suyu hazırlamış. Hamuru yoğurmuş. Fakat içine bir ikircik düşmüş: Helvaya tuz katılır mı katılmaz mı? Kıvranıyormuş. Başını pencereden dışarı uzatmış bakmış. Biri geçse de sorsam diye. Tam o sırada yoldan Topal Ahmet adında her zaman söyleyip takıldığı bir adam geçiyormuş. Doğrudan sormak işine gelmemiş. Cevabı çıkartmadan, dolaylı yoldan, almak istemiş. Adama laf atmış: “Uğur ola Ahmet Ağa! Nereden gelirsin böyle yangal yungal tuzsuz helva gibi” demiş. Ahmet Ağa kıvrak adam. Eski kulağı kesiklerden. Anlamış kadının dilinin altında bir bakla olduğunu. Lafın altında kalmamış. Gülererek “Sen ‘ellelem’ helva yapacaksın, helvaya tuz katılmaz” demiş. Kadın aradığı cevabı bulmuş, azıcık mahcup işinin başına dönmüş.

Eski kentlerimizde, özellikle İstanbul’da, kış gecelerinde, zenginler ve devlet ileri gelenleri, hamamlarda, konaklarda, helva sohbetleri düzenlermiş. Bu ziyafetlerde helva yenilir, eğlenilir, hoşça vakit geçirilirmiş. Buraya âlimler, şairler, sanatkârlar davet edilir; musikişinaslar, hanendeler, meclisi şenlendirirmiş. İlmi, edebî sohbetler yapılır, musiki faslına geçilir; arada nefis helvalar yenirmiş... O günün insanları ağızlarının tadını biliyor, sohbetin keyfini çıkarıyorlarmış. “*Lâleyi bir iki gün anmayalım şimdi hele/Kâmlar sohbet-i helvâ ile şîrîn olsun.*” Lale Devri’nin ünlü şairi Nedim, laleyi bir iki gün anmayalım hele, helva sohbetiyle damağımız tatlansın diyor. Söz Nedim’e gelmişken eski edebiyattan bir örnek daha verelim: Şeyhî’nin “Hüsrev ü Şîrin”inde, Şîrin “vuslat”a helva yemek diyor. Helva yemeyi şarta bağlıyor, Hüsrev’e acele etme diyor: “*Gel evvel nûş kıl cüllâb-ı fâhîr/Var ivme yiyesin helvayı âhir.*”

Eskiden özellikle kırsal kesimde yaşayanlarca sevilerek yenirdi. Hâlâ da yenir. Birine bir iş yaptırılacağı zaman lokum ya da helva vaat edilirdi. Bu vaat, işi kolaylaştırırdı. İşin ucunda helva oldu muydu iş kolay yapılırdı. O zamanlar işler kol gücüyleydi. Günlük hayatta enerjiye ihtiyaç vardı. Köylerden pazar harcı için kente gidenler, acıkınca bir bakkal dükkânına girer, “250 dirhem” helva alır, “fırın ekmeği”nin arasına koyar, bir köşeye çekilir, ekmek arası helvayla karnını bir güzel doyururdu. Ekmek arası helva, o günlerde aşçı dükkânlarında karın doyurmaya yeğlenen tam bir ziyafetti. Bir seçenek daha vardı helva hususunda. Ezilerek yufka ekmeğin arasını katılıp “tomaç” yapılır, ısırarak yenirdi. Bu biçimi de güzeldi.

Benim de bir anım var helva üstüne. Bir gün çocukluğumuzda tarladan ot ayıklarken babam, “Ha şahanlar ha şahanlar, ha gayret ha gayret” diye bizi tavlarken, “İşi bitince size helva alıvereceğim” diye bir vaatte bulunmuştu. Aramızda konuşuyordu, işi yaptık diye. Helva nasıldır? Tadı neye benzer? Kim bilir? Baldan da lokumdan da tatlıymış, dediklerine göre. Helvayı duymuştuk ama henüz tadına bakmak kısmet olmamıştı. İşin bitimine yakın rahmetli

babacığım helvayı getirdi. İlk kez helvayı o gün yemiştik. Ne tattı be! Bilmem yorgunluktan bilmem ilk yiyişimden bilmem gözümde büyüttüğümden olacak. Ne tattı be! Unutulmaz bir tat...

Eskiden her zaman bulunmazdı. Şimdi bulunuyor. Her ortamın tatlısıdır. İştahla yenir. Ölülerin ardından da dağıtılır. Onların ruhlarına varacağı söylenir. Çok eski bir inancımızdır bu, tarihin derinliklerinden süzülüp gelen... Şakayla karışık birisi için, “ölse de helvasını yesek” denirdi, o kadar sevilirdi yani. Aslı “halva”, inceltme kaygısıyla helvaya çevrilmiş. Bununla ilgili bir de deyim var: “Helva demesini de bilirim halva demesini de...” diyor; bu söz özellikle kadınlar için, her ortama uyarım, köye de gelirim şehre de anlamında. “*Halvacı helva, fındık fıstıklı helva, kendir tohumlu helva...*” Bu bir Gaziantep türküsü. İçine kendir tohumu, fındık, fıstık da katılıp zenginleştirilebilir. Ama sadesi güzeldir, helvanın tadı o zaman çıkar.

Helva üstüne söz çok. Biri, uygun olmayan bir ortamda, konuşulmaması gereken bir konudan söz açtığı zaman, “Dur, helvanın üstüne bastın, ayağını kaldır” diye uyarılır. Eskiden eşler arasındaki uyumu anlatmak için “Bir karı bir koca helva yer her gece” denirmiş. Diğer yandan “Ölüler dirilerin her gün helva yediğini sanırmış.” Oysa neler çekiyor insanoğlu dünyanın çarkını çevirmek için, o ayrı konu. Hayatımızda helvanın epey izi var. Tadı kalıcı. Eskiden yemek alışkanlığımızda yeri başköşedeydi. İyi günde kötü günde, doğumda ölümde, gurbete giderken, eve dönünce, düğünde, dernekte, sözde nişanda, hacca giderken, hacı olup dönünce, ev alınca, mal sahibi olunca, bir işe başlayınca, başlanan işi bitirince, sakal bırakınca; helva yapılır, dağıtılır, yenirdi. Şimdi de yeniyor ama günümüzde yeri biraz gerilere düştü. Önceliği başka tatlılar aldı. Klasik tatlımız, ağız tadımız helvayı bir hatırlayalım istedik.

“Unumuz var, yağımız var, şekerimiz var; bize helva yapacak usta gerek” denir. Kolay, zevkli bir iş için ise “helva gibi” denir. Fakat işlerin helva kıvamına gelmesi için emek ve ustalık gerektiğini biliyorsunuz. “Ya şundadır ya bunda helvacının kızı.” Ağzınızda tat, çevrenizde sohbet ehli dostlar, evinizde dirlik düzenlik eksik olmasın dileğiyle helva sohbetimize noktayı koyalım...