



Dondurmanın Tarihsel Gelişimi ile Kültürlerarası Düzeyde Karşılaştırması (Historical Development of Ice Cream and Comparison at Intercultural Level)

*Emre ÖZTÜRK^a, Hülya YAMAN^b

^a Beykent University, Vocational School, Department of Hotel, Restaurants and Catering Services, İstanbul/Turkey

^b Bolu Abant İzzet Baysal University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Bolu/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:08.02.2019

Kabul Tarihi:18.06.2019

Anahtar Kelimeler

Dondurma

Dondurmanın tarihçesi

Mutfak kültürü

Osmanlı'da dondurma

Öz

Bu çalışmada, gastronomik öğelerden biri olan dondurmanın keşfi ve tarihsel süreç boyunca değişimlerinin incelenmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla doküman inceleme yöntemi kullanılarak verilerin toplanması gerçekleştirilmiştir. Çalışma kapsamı, dondurmanın ortaya çıkış rivayetleri ile başlamakta, tarihsel süreçte gelişimi ve yayılması ile devam etmektedir. Ayrıca farklı ülkelerden öne çıkan çeşitli dondurmalarla yer verilerek, Türk tarihinde dondurma ve dondurma çeşitlerinden bahsedilmektedir. Yiyeceklerin soğutulması için dağlardaki karların depolanarak kullanılması dondurmanın keşfine katkıda bulunmuştur. Dondurma bir yandan Roma'da kar ve meyve ezmesinin karışımından yapılan bir ürün olarak ortaya çıkarken, diğer yandan Çin'de şekerli süt ve buz karışımından ilk dondurmanın yapıldığı görülmektedir. Amerika'ya aktarılması ise, dondurmanın endüstriyel bir ürün haline gelmesine katkıda bulunmuştur. Türk kültüründe daha çok şerbetlerin soğutulmasında kullanılan kar, 19. yüzyılda dondurma yapımında kullanılmaya başlamıştır. Sonuçta, dondurmanın geçmişte buz ve karların tatlandırılması ile başlayan serüveninin, günümüze sütlü bir tatlı olarak geldiğine, farklı kültürlerde çeşitlenirken içerik anlamında o kültürün bulunduğu bölgenin iklim ve coğrafi özelliklerinden etkilendiği ve endüstrinin gelişmesiyle geleneksel tekniklerin unutulmaya yüz tutma tehlikesinin bulunduğu görülmüştür.

Keywords

Ice cream

History of ice cream

Culinary culture

Ice cream in Ottoman period

Abstract

It was aimed to examine the discovery and changes throughout the history of ice cream. It has revealed the changes in historical perspective since the discovery of ice cream, diversity in different cultures and the effects of development on industrial production. Ice cream was appeared as a product made from snow and fruit pomace in Rome, on the other hand the first ice cream from sweetened milk and ice mixture in China was mentioned. In Italy, ice cream was developed by the transfer of its culture from east to west. The transfer of ice cream to America has contributed to ice cream becoming an industrial product. In Turkish culture, the snow was started to be used in 19th century for ice cream making. Ice cream began to sweeten the ice and snow in the past and came up as a dairy dessert, it was diversified in different culture by being affected from the climate and geographical characteristics of region.

Makalenin Türü

Derleme Makale

* Sorumlu Yazar.

E-posta: emreozturk@beykent.edu.tr (E. Öztürk)

Makale Künyesi: Öztürk, E. & Yaman, H. (2019). Dondurmanın Tarihsel Gelişimi ile Kültürlerarası Düzeyde Karşılaştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2336-2359.

DOI: 10.21325/jotags.2019.475

GİRİŞ

Gastronomi alanındaki araştırmalar, sosyal, tarihsel, bilimsel, sanatsal ve kültürel olmak üzere farklı başlıklar altında incelenebilmektedir. Tüketilen yiyecek ya da içeceklerin geçmişinin, tarihinin bilinmesi bu ürünlerin geliştirilmesi açısından bir temel oluşturacaktır. Ayrıca yemeklerin kültürel kökenlerinin bilinmesi ve sunumlarındaki ritüeller, kültürel mirasın korunması noktasında katkıda bulunacaktır.

Gerçekleştirilen çalışmada gastronomik bir öneme sahip olan dondurma kültürel ve tarihsel geçmişiyle ele alınmıştır. Günümüzde neredeyse dünyanın her yerinde dondurmaya rastlamamız mümkündür. Ancak dondurmanın çıkış noktası olarak bakıldığında milattan önce Büyük İskender dönemlere kadar inilmesi gerektiği görülmüş ve o dönemlerde (M.Ö. 336-323) meyveleri soğutmak için buz ve tatlandırmak için ise bal kullanıldığı görülmektedir. Bunun yanında meşhur Roma dondurmasını düşündüğümüzde yine imparator Nero dönemlerinde (M.S. 37-68) buz ve meyve görülmektedir. Buna karşın Uzakdoğu'da Moğolların şekerli süte buz ilave ettikleri bilgileri yer almaktadır. Görüldüğü gibi dondurmanın keşfine yönelik literatürde birçok farklı hikâye ve efsanelerle karşılaşılmaktadır. Dondurmanın keşfinden itibaren bugüne dek olan süreç içerisinde farklı kültür, coğrafya ve iklimlerde çeşitlenmiş ve sanayi devrimi ile endüstrileşerek bugünkü halini almıştır (Weiss 2011).

Dondurmanın keşfinden günümüze geçirdiği gelişim ve değişimlerin ortaya konularak karşılaştırılması; yeni ürünlerin geliştirilmesinde, moleküler mutfak çalışmalarına, füzyon mutfak çalışmalarına ve yerel mutfak çalışmalarında alt yapı bilgisi oluşturması açısından önemlidir. Doküman inceleme yöntemi ile elde edilen veriler konu kapsamı dâhilinde ulaşılan bilgiler değerlendirildiğinde, elde edilen bilgilerin daha çok dondurmanın teknik ve gıda bilimi açısından araştırılması üzerine olduğu görülmüştür. Yukarıda açıklanan sebeplerden dolayı dondurmanın keşfi ve tarihsel boyunca değişimlerinin incelenmesi ve karşılaştırılması bu çalışmanın ana amacını oluşturmaktadır.

Dondurmaya Genel Bakış

Dondurma, süt, şeker, meyve bileşenlerinden oluşan bir karışımın, kıvam vericilerle veya üreticisine göre değişen yumurta, salep gibi içeriklerin de eklenmesiyle karıştırılıp dondurulmasıyla elde edilen bir soğuk tatlıdır. Dondurma, tarihin çeşitli dönemlerinde “buzlar”, “buzlu krema” ve “krema” olarak adlandırılmış ve sadece üst sınıfların alabileceği lüks bir yiyecek olarak ününe kavuşmaya başlamıştır. Zengin bir yaşam tarzıyla özdeşleşmiş bir gıda olan dondurma günümüzde genel bir tüketici akımına dönüşmüştür.

Sütlü ve dondurulmuş olan bu tatlının keşfi Çinliler tarafından yapılmasına rağmen, ilk defa Avrupa'da, başta İtalya olmak üzere Fransa, İngiltere ve kıtanın diğer bölgelerinde formüle edilmiştir. Dondurma daha sonra Atlantik yoluyla Amerika'ya gitmiştir. Amerikalılar dondurmayı kendi tatlıları olarak kabul etmişler ve hatta ona bir statü kazandırmak için elmalı turta ile sunum yapmışlardır. Gerçek şu ki, Amerikalı girişimciler ve mucitler, dondurmanın dünya gıda sahnesindeki meteorik yükselişine büyük katkıda bulunmuşlardır. Külâh, sundae ve çeşme dondurma gibi dünya çapında beğeni toplayan ürünler ilk defa ABD'de yapılmış ve popüler olmuşlardır. Ancak, eski dünyadan (Avrupa) gelen mutfak etkileri olmaksızın, ABD'deki dondurma, sonunda ortaya çıkan kitlesel çarpım fenomenine dönüşmüş olamazdı (Weiss, 2011).

İlk olarak İtalyan, Fransız ve İngilizler tarafından dondurma tarifleri ve modern dondurmayı üreten teknikler oluşturulmuştur. İtalyan göçmenler dondurma sanatını Avrupa ve Kuzey Amerika'da yaygınlaştırmışlar ve mallarını

dünyanın en sevilen sokak gıdalarından biri olarak New York, Londra, Berlin ve diğer şehirlerin sokaklarında satmışlardır. Büyük Amerikan etkisine rağmen, yerli dondurma kültürlerini dünya çapında geliştirmişlerdir. Örneğin, İtalyan gelatosu, her yerde dondurma uzmanları tarafından ödüllendirilmektedir. Türkiye ve Orta Doğu'nun bir bölümünde, orkide köküyle güçlendirilmiş bir dondurma olan “salepli dondurma” ise gelişmeye devam etmektedir (Weiss, 2011).

Bir zamanların ulusal dondurma gelenekleri ile üretilen özel bir yerel tatlı, bugün endüstrinin gelişmesiyle evrensel bir versiyonuyla karıştırılarak solmaya devam etmektedir. New York'ta dondurma makinesine, önceden karıştırılmış bir Amerikan dondurma tabanı kullanarak kulfi (Hindistan dondurması) üretilmiş ve yine Brooklyn'de bir grup kadın Doğu Avrupa Yahudi mutfak köklerini dondurma ile ifade etmişlerdir. Reçetesi korunmaya alınan İtalyan dondurması gelato bile dış etkenlerden etkilenmiştir (Falkowitz, 2012).

Dondurmanın geçmişte buz ve karların tatlandırılması esasından günümüze sütlü bir tatlı olarak geldiğine, farklı kültürlerde çeşitlenirken içerik anlamında o kültürün bulunduğu bölgenin iklim ve coğrafi özelliklerinden etkilendiği ve endüstrinin gelişmesiyle geleneksel tekniklerin unutulmaya yüz tutma tehlikesinin bulunduğu görülmüştür. Bunun yanında mutfak sanatlarında ürünü renklendirmek ve şekillendirmek adına baharat ve meyvelerle çeşnilendirilmesi ve küreselleşmenin de etkisiyle geleneksel dondurmadan her geçen gün uzaklaşmaya devam edildiği gerçektir. Ülkemizde gerek gıda güvenliği ve gerekse statü göstergesi olarak sundae ve endüstriyel dondurmalara talebin arttığı görülmektedir. İtalya'da korumaya alındığı gibi ülkemizde de geleneksel sade (Osmanlı'da adi dondurma) ve dövme dondurma kültürünün korunmaya çalışılması kültürel miraslarımızın devamlılığı açısından önem arz etmektedir.

Dondurmanın Ortaya Çıkışı

Dondurmanın ilk ortaya çıkışına dair çeşitli hikâye ve efsaneler yer almaktadır. Ancak dondurmanın ilk ortaya çıkışı ifadesi denildiğinde bugün bilinen anlamıyla dondurmanın yerine şarap, bal, pekmez ve çeşitli meyveler ile tatlandırılmış kar ya da buz şeklinde olduğu anlaşılmaktadır. Eski dönemlere dair anlatılan hikâyelere göre dondurmanın ilk ortaya çıkışı Roma İmparatoru Nero (M.S. 37-68) dönemine dayanmaktadır. Rivayete göre imparatorlukta kral ve soylu kesim, kölelerin dağlardan aşağıya bıraktıkları kartoplarını meyvelerle birlikte soğutup yerlermiş (Clarke, 2004). Günümüzdeki soğutma yöntemleri ortaya çıkmadan yüzyıllar önce bunun tek yolu, yakınlardaki dağların zirvelerinden karların kışın toplanıp, erimeyeceği kuyularda biriktirilip saklanması ile yıl boyu tüketilebilen kar ve buzlardır (Weiss, 2011). Şavkay (2000)'a göre, ünlü Roma İmparatoru Nero'nun aşçıbaşısına bağlı birlik, İtalya'nın yaz günleri bile kar olan dağlarından, sarayın mahzenine kar taşımaktaydılar.

Büyük İskender (M.Ö. 336-323) için de benzer bir öykü anlatılmaktadır. Nero'dan çok önce yaşayan İskender'in sarayında meyve püresi ve meyve dilimleri ile bal ve kardan oluşan bir yiyeceğin bulunduğu kaynaklarda yer almıştır. Bu kayıtlar dondurmanın ilkel biçiminin ilk olarak İskender'in keşfettiği tezini güçlendirmektedir (Şavkay 2000). Aynı zamanda Büyük İskender'in bizzat buz ve karı saklamak için kuyular yaptırdığı bilinmektedir (Quinzio, 2009).

Ayrıca Moğol atlılarının dondurmayı bulmuş olabilecekleri de bir diğer teori olarak karşımıza çıkmaktadır. Moğollar kışın Gobi çölünün aşmak için çıktıkları uzun yolculuklarda, erzak olarak yanlarında taşıdıkları süt kaymağını hayvan bağırsaklarında muhafaza ederlerdi. Dört nala koşan atların yardımıyla kaymak güçlü bir şekilde çalkalanır ve aynı esnada sıfırın altındaki sıcaklıkla birlikte donardı. Moğol imparatorluğunun genişlemesiyle

birlikte, bu fikir Çin'e de yayılmış olup, rivayete göre Marco Polo 1296'da Uzakdoğu seyahatlerinden döndükten sonra beraberinde dondurmayı da getirmiştir. Ancak Marco Polo'nun el yazmalarında dondurmayı tanımlayan herhangi bir ibareye rastlanmamaktadır (Clarke, 2004).

Dondurmayla ilgili en sık anlatılan hikâyelerden birisi de 14 yaşındaki İtalyan Catherine de Medici'nin, Duc d'Orleans (2. Henry) ile 1553 yılında evlenerek Fransa'ya gelmesiyle burada dondurmanın başka bir hikâyesi başlamaktadır. Catherine de Medici'nin beraberinde getirdiği İtalyan aşçıların dondurma reçetesini de yanlarında getirdiği söylenmektedir (Şavkay, 2000).

1589 yılında ise Giambattista Della Porta adındaki Napolili bir bilim adamı bugün bilinen anlamıyla dondurmayı üreten kişi olmuştur. Keşfinin Arapların tuzla gerçekleştirdikleri soğutma teknikleriyle ilgili bilgilerinin temelinde gerçekleştirmiştir. Buna karşın Işın (2009) çalışmasında 16. yüzyılda Hint hükümdarı Babürlü Ekber'in sarayında sütlü ve meyveli dondurma yapılmış olmasının, dondurmayı İtalyanların keşfettiği fikrini çürüttüğünü belirtmiştir. Hint bilim tarihçisi K.T. Achaya yapılan bu dondurmaların Hindistan'da geliştirilmiş ya da Babürler tarafından Afganistan'dan getirilmiş olabileceğini söylemiştir.

1676'da Pierre Barra tarafından meyve, krema ve şeker karışımının buz ve potasyum nitrat ile dondurulmasıyla elde edilen tatlı günümüzdekine en benzer şekliyle kayıtlara geçmiştir. 1692'de L. Audiger'in dondurma karışımının soğutma esnasında büyük buz kristallerinin parçalanması için çırpılmaya devam edilmesinin önemini vurgulaması, bugün hala dondurma yapımının temelini oluşturan teknik olmaktadır (Clarke, 2004).

Tarihsel Süreçte Dondurmanın Gelişimi ve Yayılması

Dondurmanın kökeni 4000 yıl öncesinde ilk olarak kayda geçen ve dağda bulunan karın depolanması için buz evi inşa ettiren Mari Kralı'na kadar izlenebilmektedir. Buz evi (buz çukuru, buz kuyusu veya buz evi) tüm yıl boyunca buz depolamak için kullanılan bir yapıdır. Bu binanın bir kısmı veya tamamı yer altındadır ayrıca genellikle nehirler ve tatlı su gölleri gibi doğal su kaynaklarına yakın olarak inşa edilmekteydi. Kış boyunca kar ve buz, saman ve talaş ile yalıtılmış buz evlerinde saklanarak yaz dönemlerinde kullanılmaktaydı. M.Ö. 1780 yılından kalma çivi yazısı tablet şeklindeki en eski yazılı belgelerde Kuzey Mezopotamya'nın Terqa kasabasında bir buz evinin yapımından bahsedilmektedir. Bu bölgenin Mari Kralı Zimri-Lim'in tarafından inşa ettirildiği ve daha önce buna benzer bir yapının hiç olmadığı tablette belirtilmiştir. Mezopotamya'da M.Ö. 2000'li yıllarında buz mahzenleri olduğu kayıtlarda yer almaktadır (Weiss, 2011).

M.Ö. 500 yıllarında Yunanlılar içecekleri kar ile servis etmekteydi. M.S. 1. yüzyıla dayandığı söylenen bir yemek kitabında, kar ile süslenerek servis edilen tatlılara rastlanmıştır. Buz kelimesi de ilk defa yine M.S. 1. yüzyılda suyun kaynatıldığında daha hızlı ve sağlıklı bir biçimde donduğunu keşfeden Büyük Plinius tarafından kullanılmıştır (Clarke, 2004).

Arkeologlar, Çin'de M.Ö. 7. yüzyıldan kalma buz çukurları kalıntıları rastlamışlardır. Aynı zamanda Çinlilerin M.Ö. 11. yüzyıldan önce buz kullandıklarına dair yazılı deliller de mevcut olarak bulunmaktadır. M.Ö. 11. yüzyılda Çin'de Zhou hanedanını kayıtlarına göre yazın içeceklerle servis edilmek üzere açtıkları çukurlarda buz biriktiren insanlar olduğundan bahsedilmektedir (Clarke, 2004). Hatta ilk yapay buz Çinlilerin elde ettiği de belirtilmiştir. Çinliler dondurma işlemini dondurulacak maddeyi bir kaba koyup, üzerinden güherçileli (potasyum nitrat) su

geçirerek yapmaktaydılar. Arapların o dönemlerde Çinliler ile sürekli ticaret ilişkisi içinde olmalarıyla birlikte, bu teknik Araplara ardından da batı dünyasına yayılmıştır (Şavkay, 2000). Yılmazoğlu (2015) dondurmanın ilk olarak Çinliler, Romalılar ve Mısırlılar tarafından yapıldığının rivayet edildiğine değinmektedir. Ancak bu konuda Perslerin de adı anılmaktadır.

Persler dondurma yapmak için dağların yüksek yamaçlarında çukurlar kazıp buralarda karların birikmesini sağlamaktaydılar. Toplanan karlar; kaymak, süt, şurup, şerbet, bal, baharatlar ve çeşitli tatlandırıcılar ile karıştırılıp, çukurlara tekrar gömülüyordu. Bu çukurlarda haftalarca bekleyen karışım, daha sonra şehirde yine kar ve buz saklamak amaçlı yapılan ‘yahçal’ isimli serinletici yeraltı odalarında saklanmaya devam ediliyordu (Çağlar, 2010). M.S. 2. yüzyılda İran’da tatlı içeceklerin buz ile soğutulduğu da kayıtlar arasında yer almaktadır. İranlılar buzları o dönemde kıştan depolamak yerine, soğuk çöl akşamlarında açtıkları sığ çukurlara suları biriktirmeyi tercih etmekteydiler (Clarke, 2004). Aynı yüzyılda Yunanlı yazar ve filozof Athenaeus, Kimolos Adası’nda yaz aylarında yer altında dondurucu amaçlı kuyular açtıklarını ve buraya koydukları sıcak su dolu kavanozları sonrasında buz gibi soğumuş olarak kullanıyorlardı (Quinzio, 2009). Clarke (2004)’ın belirttiğine göre, suyun dondurulmasında ilk önemli adım olan sodyum klorür, potasyum nitrat, amonyum klorür, alüminyum sülfat, potasyum sülfat gibi tuzlarla suyun donma sıcaklığının düştüğünün keşfedilmesi M.S. 4. yüzyılda Hintliler tarafından yapılmıştır. Tarihçiler bu keşfin bir Hint şiirinde bahsedildiğini bildirmişlerdir. Yine M.S. 4. yüzyılda, Japonya’da imparator Nintoku, 1 Haziran’ı ‘Ulusal Buz Günü’ ilan etmiş (Weiss, 2011) ve her yıl İmparatorluk Buz Armağanı denilen seremonide misafirlere buzdan cipsler ikram edilmiştir (Quinzio, 2009).

M.S. 618-907 yılları arasında Çin’de Tang hanedanı kayıtlarında ise dondurulmuş tatlıya rastlanmaktadır. Bu tatlının içeriği; inek, keçi veya buffalo sütü, un ve kafur isimli bitkinin karışımından oluşmaktadır (Clarke, 2004). Bu karışım kaynatılıp, kendiliğinden fermente edilerek yapılmaktaydı. Aroma arttırıcı olarak da ejderha beyni parçaları ve gözleri gibi oldukça ilginç içeriklerden bahsedilmektedir (Weiss, 2011).

Abbasi dönemindeki (750-1208) Araplar, şeker ya da daha çok meyve suyunu sütle karıştırarak dondurmayı tatlandırmışlardır. Dondurmanın; Bağdat, Kahire, Şam gibi Arap dünyasının büyük kentlerinde oldukça yaygın tüketilen bir yiyecek haline geldiği bilinmektedir. Dondurma o dönemde süt veya kaymaktan, bazen de yoğurt eklenerek yapılmaktaydı. Eski Yunan reçetelerindeki gibi gül suyu, kuru meyve, fındık ve fıstık gibi malzemeler ilave edildiği de kaynaklarda belirtilmiştir (Tez 2012).

15. yüzyılda Azteklerin de dağların tepelerinden getirdikleri karları, yiyecek ve içeceklerini soğutmak için kullanmakta oldukları bilinmektedir. Peru ve Kolombiya’daki Andres dağlarındaki karlar da yiyeceklerin soğutulması amacıyla kullanılmıştır. Portekizliler ve İtalyanlar, Latin Amerika’ya geldiklerinde vanilya ve kakao ile tanışmışlar ve bugünkü anlamıyla vanilyalı ve çikolatalı dondurmanın bulunmasında pay sahibi olmuşlardır (İTO, 2017).

Orta Doğu’da ise yapılan içecekler ‘şerbet’ olarak bilinmekteydi. 1627-1629 yıllarında İran’a seyahat eden Sir Thomas Herbett şerbeti; su, şeker, gül suyu ve limon suyu karışımından oluşan, ağaç kavunu, menekşe veya diğer tatlı çiçekler ile birlikte ve daha fazla lezzet için bazen amber ile karıştırılan içecek şeklinde anlatmıştır. İran’da şerbet, buz veya kar ile birlikte, büyük porselen veya altın kâselerde servis edilip tahta kaşıklarla yudumlanarak

tüketilmekteydi. İtalyanlar arasında ‘şerbet’ kelimesi ilk kez 16. yüzyıl sonlarında ‘Türklerin içeceği’ anlamında kullanılmıştır. Dondurulmuş tatlı İtalya’da ‘sorbetto’, Fransa’da ‘sorbet’, İspanya’da ‘sorbete’ olarak bilinmeye başlanmıştır. Orta Doğu’nun şerbetleri içecek olarak kalırken, Avrupa ve Amerika’da bu kelime buz ve sütlü buzlar için kullanılmaktadır (Quinzio, 2009).

Dondurmanın Fransa’da yaygınlaşması 17. yüzyıla tekabül etmektedir. İtalyan Francesco Procopio’nun, Paris’te açtığı kafede şerbetler ve değişik içecekler yanında dondurma da satmaktadır (Şavkay 2000).

19. yüzyılda İngiltere’de pek çok İtalyan bulunmaktaydı. Bu İtalyanların çoğu geçimlerini sokakta dondurma satarak sağlamaktaydı. Dondurmanın servis edildiği ‘penny-licks’ isimli küçük, kalın kenarlı cam bardaklar genellikle bir bezle silinip tekrar kullanıldığı için çocukların sağlığı açısından tehlike oluşturmaktaydı. İtalyan satıcıların İtalyanca ‘ecco un peco’ (biraz deneyin) diye bağırarak sattıkları dondurma, bu kelimelerin ‘hokey-pokey’ şeklinde anlaşılmasıyla zamanla bu ismi almıştır. Hokey-pokey’nin şimdiki anlamı da hile ile üretilen, düşük hijyen standardındaki kötü kaliteli dondurma olmaktadır (Clarke, 2004).

Amerika’da dondurmaya ait ilk kayıtlar 1744 yılına ortaya çıkmıştır. İskoç bir sömürgecinin, Maryland Valisi Thomas Bladen’in evinde verdiği davette çilekli dondurma sunulmuş ve bu ürün hakkında yazılan mektupla ilk kayıtlar oluşmuştur. İlk dondurma reklamı ise 1777 yılında New York Gazette Mercury’de, Philip Lenzi’nin dükkânında "neredeyse her gün mevcut" sloganıyla yer almıştır. Dondurma yapımına ilişkin yayınlara 18. yüzyıl ortalarında rastlanmaktadır. İlk belgeler 1760 yılında bir İngiliz ev hanımı Hannah Glasse’nin “Compleat Confectioner (Mükemmel Tatlıcı)” isimli kitabı ile başlamış ve bu yayını 1769 yılında Elizabeth Raffle’ın dondurma bileşimi ve yapımı başlıklı yazısı The Experienced English Housekeeper isimli dergide baskıya girmiştir (Arbuckle, 1966; Feltham, 1946; Hyde and Rothwell, 1973).

1800’lü yıllara kadar dondurma, çoğunlukla özel günler için ayrılmış bir üründü. Dondurma, o dönemlerde bir buz ve tuz kovaasına bir kase krema yerleştirmeyi içeren "pota dondurucu" yöntemini kullanılarak yapıldı. Dondurmanın Avrupa ve Amerika’da beğenisinin artması ev yapımı dondurmacılıktan endüstriyel üretime geçişle sonuçlanmıştır. Öncelikle Amerikalı Nancy Johnson’ın 1843’de elle çalışan kranklı karıştırma-dondurma makinesini icadıyla başlamıştır. Bu sistemde kar/buz ve tuz karışımının bulunduğu bir bölmeye dondurma karışımı içeren silindirik kova yerleştirilir ve kovanın kapağına bağlı bir dişli düzenele manuel hareketi sağlayan karıştırıcı ile karıştırarak dondurulmaktadır. Amerika’da 19. yüzyılın ortalarına kadar dondurma, ev dondurmacılığı şeklinde imal edilirken, Jacob Fussell tarafından 1851’de Pennsylvania’da bir dondurma fabrikası kurulunca endüstriyel üretim başlamış oldu. 1870’li yıllarda Carl von Linde’nin endüstriyel soğutma icat ettiğinde dondurma üretimi daha da güçlendi (Arbuckle, 1966; Feltham, 1946; Hyde and Rothwell, 1973).

1800’lü yılların sonlarında yaygınlaşan yeni formda dondurma tarifleri almaya başladı. 1874’de soda çeşmelerinin ortaya çıkması ile dondurma soda icadı gelmiştir. Dini liderler, pazar günleri dondurma soda alımını kınadığından pek çok kişi tarafından dondurma sodanın tüketimini yasaklayan "mavi kanunlar" oluşturmuşlardır. Bunun üzerine dondurmaya sadece şurubun dondurulmasıyla sunulan karbonasyon uygulanmayan dondurmalar sunularak bunlara "pazar günleri dondurması" denilmiş. Oxford İngilizce Sözlüğüne göre daha sonra isimleri “sundae” olarak değiştirilmiştir (Arbuckle, 1966; Feltham, 1946; Hyde and Rothwell, 1973).

Ülkelerin Başlıca Dondurma Çeşitleri

Gelato (İtalya); İtalyanca'da donmuş anlamına gelen latince kökenli sözcük "gelatus" sözcüğünden türemiştir. Süt, krema, çok çeşitli meyve ve aroma bileşimiyle yapılan gelato (Resim 1), hem malzeme hem de teknik açısından farklılık göstermektedir (Barut, 2016). Başlıca farklılıkları az yağlı olması ve hava içeriği ile servis sıcaklığı olmaktadır. Ayrıca yavaş hızda karıştırılan gelato, bu teknikle içerisine daha az hava alması sağlanarak, karakteristik kremamsı dokusuna ulaşması bu şekilde sağlanmaktadır. Kremi yapısındaki bir diğer etken ise servis sıcaklığı olmaktadır. Genel olarak dondurma -14/-12°C'de servis edilirken, gelato için biraz daha yüksek dereceli (-11/-10°C) bir ortam olmalıdır (Thompson, Delores ve Chambers, 2009). Böylece gelato, erimeyen ancak yumuşak kremi bir kıvam göstermektedir.

Mochi (Japonya); Pirinç hamurunun sakız kıvamına gelene dek dövülmesiyle elde edilen, tek lokmalık bir atıştırmalık olmaktadır (Resim 1). Küçük yuvarlak bir biçimde, dondurma dolgusu çevresinde yumuşak yapışkan bir pirinç keki şeklinde hazırlanan bu tatlıda dondurma şekeri tatlandırırken mochi (pirinç keki) tatlılık ve doku katar. Kullanılan geleneksel aromalar arasında vanilya, çikolata, çilek dışında Kona kahvesi, erik şarabı ve kırmızı fasulye vb. bulunmaktadır. Yapım aşamasında son olarak mochi'nin yapışmasını önlemek amacıyla dışı patates ve mısır nişastasıyla tozlanır (Barut, 2016).



Resim 1. Gelato çeşitleri (Reiter,2015), Mochi (Kirbie, 2016), Kulfi (Manali, 2016)

Kulfi (Hindistan); Kulfi kelimesi Farsça'da kapalı fincan anlamına gelen sözcükten türemiştir. Bu tatlı muhtemelen 16. yüzyılda Babür İmparatorluğunda doğmuştur. Geleneksel Hint dondurması şeklinde tanımlanan Kulfi, bugün Hint alt kıtasında oldukça popüler olan bir sütlü tatlıdır. Hindistan, Sri Lanka, Pakistan, Bangladeş, Nepal, Myanmar ve Orta Doğu'da sık rastlanmaktadır. Kulfi görünüş ve tat anlamında bildiğimiz dondurmayla benzerlik gösterse de daha yoğun ve kremsidir (Resim 1). Diğer dondurmaların aksine Kulfi çırpılarak yapılmamakta ve muhallebi benzeri bir yapıya sahip olmaktadır. Yoğunluğundan ötürü dondurmaya benzetilir ve bu nedenle diğer dondurulmuş süt bazlı tatlılardan ayrı bir kategori olarak düşünülür. Yine yoğunluğundan ötürü diğer dondurmalara göre daha geç erimektedir (Liddell ve Weir, 1996).

Helva Dondurması (İsrail); İsrail'in başkenti Tel Aviv'de doğan bu dondurma tahin, yumurta, krema ve şeker ile yapılmaktadır (Resim 2). Genellikle üzeri Antep fıstığı ve hurma şurubu ile süslenmektedir (Ottolenghi 2013).

Helado (Arjantin); Yapı olarak İtalyan dondurması gelato ile benzerlik gösteren helado, aile işletmecilerince geleneksel olarak yapılan bir dondurma çeşididir (Resim 2). Arjantin'de yapay ve doğal malzemelerden yapılmak üzere iki çeşit heladerías (dondurma satıcısı) bulunmaktadır. Beraberinde satıldığı dondurma külahında HA (helado

artesanal) harfleri bulunan bir logo ile ayırt edilmektedir. Arjantin’de dondurmadaki bütün dondurma satıcılarında krema bazlı (helado a la crema) ve su bazlı (helado al agua) olmak üzere iki çeşit dondurma satılmaktadır (Baker, 2012).

Bastani Sonnatı (İran); Farsça’da geleneksel dondurma anlamına gelen Bastani Sonnatı, süt, yumurta, şeker, gül suyu, safran, vanilya ve Antep fıstığından yapılan İran’a özgü dondurmadır (Resim 2). Bazen içeriğine salep de eklenmektedir. Genellikle donmuş yapraklar halinde krema parçaları içerir ve süt topaklanıncaya kadar karıştırılır. Yaygın olarak İran dondurması olarak bilinmektedir (Anonim, 2018).



Resim 2. Helva Dondurması (Ottolenghi, 2013), Helado (Baker, 2012), Bastani Sonnatı (Tyana,2014)

Patbingsu (Güney Kore); Güney Kore’de buz, yoğunlaştırılmış süt, doğranmış meyve, meyve şurupları ve kırmızı fasulye ile hazırlanan bir çeşit buzlu tatlıdır (Resim 3). Sırayla kaseye konulan bu malzemeler, yenilmeden önce karıştırılmalıdır (Lee 2009).

Kızartılmış Dondurma (Çin); Kızarmış dondurma, etrafı akışkan hamur ile kaplanan bir top dondurmanın erimeden, derin yağda dışı hızlı bir şekilde kızartılıp çıtır hale getirilen bir tatlıdır (Resim 3). Bu tatlının ilk ortaya çıkışıyla ilgili olarak çeşitli varsayımlar bulunmaktadır. İlki 1893 Chicago Dünya Fuarı’nda servis edildiği üzerindedir (Kobren 1983). 1894’te ise Philadelphialı bir şirket kızarmış dondurmayı icat ettiğini açıklamıştır. Bir diğer iddia da 1960’lı yıllardan itibaren Japon tempura restoranları tarafından icat edildiğini belirtmektedir (Edson 1961). 1970’lerde New York Times gazetesindeki restoran incelemelerinde kızarmış dondurma Asya mutfağı ile ilişkilendirilmiştir. 1980’li yılların başlarında ise bir Meksika ulusal restoran zinciri imza tatlısı olarak tortilla ve tarçın ile hazırlanan kızarmış dondurmayı benimsediğinden o dönemde Meksika mutfağı ile de ilişkilendirilmiştir. Asya tarafında genellikle tempura hamuru kullanılmaktadır (Grigoroci, 2002).

Donmuş Yoğurt (Amerika Birleşik Devletleri); İlk olarak 1960’lı yıllarda Kuzey Amerika’da geliştirilmiş olan yoğurt dondurması fermente edilmiş süt ile bir takım katkı maddelerinin karıştırılarak dondurulmasıyla elde edilen bir süt ürünüdür (Resim 3). Genellikle dondurmadan daha tatsız olup, yağ oranı dondurmadan daha düşüktür. Bunun sebebi krema yerine süt kullanılmasıdır (Kosikowski, 1977).



Resim 3. Patbingsu Anonim (2017a), Kızartılmış Dondurma (Anonim, 2017b), Yoğurt Dondurması (Anonim, 2017c), Ais Kacang (Weedman, 2013).

Ais Kacang (Malezya); Bilinen dondurmadan farklı olarak bir kaseye konulan buzun üzerine kırmızı gül şurubu, çimen jölesi, palmye tohumları, tatlı mısır, kırmızı fasulye, rendelenmiş Hindistan cevizi ve jöle şekerlemeler gibi birçok malzemenin eklendiği bir çeşittir (Resim 3). Malezya ve Singapur sokaklarında sıklıkla rastlanan bir sokak lezzetidir (Weedman 2013).

Cornwall Dondurması (Büyük Britanya); İngiltere'nin güney batısındaki bir kontluk olan Cornwall dondurmasıyla ismini duyurmuştur. Cornwall dondurmasının özelliği kaymaklı ve tam yağlı inek sütünden yapılıyor olmasıdır (Barut 2016) (Resim 4).

Akutaq/Eskimo Dondurması (Alaska); Geleneksel olarak Alaska bölgesinde bulunan rengeyik, kutup ayısı, fok gibi hayvanların yağı kullanılarak yeni yağmış kar, taze meyveler ya da öğütülmüş balıkla yapılmaktadır (Anonim, 2009e) (Resim 4). El ile karıştırılan malzemeler yavaş soğumaya bırakılır. Akutaq binlerce yıl önce denizciler tarafından uzun seyahatlerde hayatta kalmak için yapılmıştır. Avcılar da ava çıkmaya giderlerken yanlarında akutaq götürmekteydiler. Geleneksel olarak kadınlar tarafından özel törenlerde akutaq hazırlanıp topluluk üyeleriyle paylaşmaktaydı. Bunlar genellikle cenaze törenleri, potlatch (yerlilere özgü eğlence, festival) veya bir oğlanın ilk avını kutlama törenleri olmaktadır.

Spagetti Dondurma (Almanya); Spagetti'den alınan ilhamla vanilyalı dondurmanın bir makine yardımıyla spagetti çubukları gibi preslenmesinden sonra (Resim 4), üzerine domates sosu görünümünü yakalaması için frambuaz sos ve parmesan görüntüsü için de beyaz çikolata rendesi ile servis edilmesiyle meydana gelmektedir (Barut, 2016). 1969'da Almanya'nın Mannheim kentinde dondurma satıcısı olan Dario Fontenalla tarafından bulunmuştur. O zamandan beri de yalnızca Almanlara özgü kalmış olup, Almanya dışında spagetti dondurmaya rastlanmamaktadır (McGavin, 2017).



Resim 4. Cornwall Dondurması (Barut 2016), Akutaq (Anders, 2013), Spagetti dondurma (Anonim, 2017d)

Türk Tarihinde Dondurma

Türklerin Orta Asya’da yaşadıkları zamanlarda buzı kullandıkları bilinmektedir. Kaşgarlı Mahmud tarafından kaleme alınan Divanü Lügati’t Türk’te geçen “ırğağ” sözcüğü, donmuş buzı buzluğa çekme işine yarayan kanca anlamına gelmektedir (Gözcü ve Akçiçek, 2010). Ayrıca Kaşgarlı Mahmud, kayısı, kızılıçık, arubat (demirhindi), sarı erik (limgen ve amşuy), şeftali (aluç) gibi meyvelerin şerbetlerinin buzla dondurarak veya soğutarak tüketildiği bildirmektedir. 12. yüzyılda ise Selçuklu şehirlerinde karlık ve buzlukların var olduğu bilinmektedir. Karlık ve buzluklar Osmanlı döneminde de kullanılmaya devam edilmiştir (Resim 5). Osmanlı dönemine ait belgelerde kar kuyularına “karhane”, kar ve buz satıcılarına ise “karcı” adı veriliyordu. Osmanlı devletinde karlık ve buzlukların kullanıldığı bilinmekle beraber dondurma işlemi iki şekilde yapılmaktaydı: Mevsim kış (hengam-ı şita) ise soğuk havada (burudet-ı hava) soğuğun etkisiyle, mevsim yaz (eyyam-ı sayf) ise dondurma bir tabağa konarak, kase üzerine yerleştirilen tabağın etrafı buz ile kaplanarak dondurmanın donması sağlanmaktadır (Özlü 2011; Samancı 2007).



Resim 5. Osmanlı döneminden günümüze gelen cam karlık (Anonim, 2017f)

Dondurma 17. yüzyıldan itibaren Osmanlı toplumunda sofralarda görülmeye başlanmıştır. Başlangıçta ev dondurmacılığı şeklinde ev ve tekke gibi alanlarda yapılmış, daha sonra ise sokaklarda satılan bir lezzet haline gelmiştir. İlk başlarda dondurma satan kişilerin muhallebici, helvacı, fındıkçı, kestaneci, kahveci gibi esnaf kişileri olduğu bilinmektedir. Daha sonra dondurmacılık ihtisas bir meslek haline gelerek dondurmacılık mesleğinin ortaya çıktığı düşünülmektedir (Özlü 2011). 18. yüzyılda Friedrich Unger, İstanbul’da Türk evlerinde kuru meyvelerle yapılmış olan ev yapımı dondurma yediğini yazmıştır (Akkor ve Seferoğlu 2014). 1880’li yıllara kadar İstanbul’da basılan kitaplarda dondurma tarifine rastlanmamaktadır. Özellikle 1844’de basılan ilk yemek kitabı Melceû’t Tabbahin’de dondurma ya da benzeri bir tatlı yer almamaktadır Şekerin 19. yüzyıl başlarında şeker pancarından üretilmesi sonucu ucuzlamasıyla dondurma üretimi hız kazanmıştır. Abdülaziz Bey, 19. yüzyıl sonunda Osmanlı geleneklerini anlattığı kitapta dondurmadan bahsetmiştir. (Samancı 2007). Türkiye’de dondurma yapımı ile ilgili ilk yazılı eser 1856 yılında yayınlanan Ali Eşref Dede’nin “Yemek Risalesi” adlı yazma eseridir. Kitapta üç çeşit dondurma tarifi verilmiştir, süzme aşure dondurması (sütsüz), şekerden dondurma, elmasiye (sütsüz) ve süt dondurmasıdır (Akın, 2009).

Şekerden Dondurma Elmasiye; Diğer dondurma çeşitlerine nazaran sütsüz yapılan bu dondurma şu şekilde hazırlanmaktadır. Saf ve halis şekere kömür ateşinde su ile eritilmiş beyaz ve saf balık tutkalı konur. Yumurthanın beyazı 4 fincan su ile iyice çalkalanıp karıştırılarak şekere ilave edilir. Daha sonra misk (misk-i nafi) ezilir ve şeker ateşe koyularak limon suyu ile “kestirilüb” tabağa konarak donmaya bırakılır (Özlü 2011).

Süzme Aşure Dondurması; Osmanlı sarayında aşurenin süzölmüş saf süzmesi, gülâb (gül suyu), ezilmiş misk

ve temiz su ile karıştırılmış balık tutkalı ile karıştırılıp tabaklara konarak donmaya bırakılır. Hazırlanan bu dondurma daha sonra baklava gibi kesilerek servis edilir (Özlü 2011).

Süt Dondurması; 1282 g (1 kıyve) halis süt süzildükten sonra pişirilir. Bir yumurta akı fincan içinde çalkalanarak 100-150 dirhem (400-500 g) şekerle karıştırılır. Daha sonra yeteri kadar beyaz ve saf balık tutkalı 5-6 fincan su ile ateşte eritilerek şeker ile karıştırılır, tekrar ateşe konur ve limon suyu ile “kestirülü(r)”. Ateşten alınmadan önce bir fincan gül suyu ile bir miktar misk (misk-i nafi) ezilip, kestirilen şekere katılarak iyice karıştırılır ve donmaya bırakılır (Özlü 2011).

Yanık Dondurma; Bu dondurma ile ilgili elde edilen ilk veri 1937-1938 yıllarındadır. Nitekim Korkuteli’nde üç kuşaktır bu işi yapan “Gılığ Dondurmacısı”nı kuran Hüseyin Gılığ’ın bu tarihlerde nu dondurmaya yapmaya başladığı tespit edilmiştir. Yanık dondurma eskiden Toros Bey dağlarından getirilen kar ve buzla soğutulup, keçi sütüyle yapılan ve elle dövülen bir dondurma olduğu belirtilmiştir (Özlü 2011).

1882 yılına gelindiğinde ise Ayşe Fahriye’nin İstanbul’da basılmış olan “Ev Kadını” isimli yemek kitabında iki farklı çeşit dondurma tarifi yer almıştır. Bunlar geleneksel metotla saleple hazırlanan kaymaklı dondurma tarifi, diğer ise alafranga usulü ile hazırlanan kalıp dondurmasıdır. Kitaptaki çoğu tarife geleneksel salepli dondurma esas olmaktadır. Vanilyalı ve kahveli dondurma bu usulde hazırlansa da tariflerdeki yumurta sarısı ilavesi alafranga usulü dondurma tekniğini anımsatmaktadır (Samancı 2007). Okay (2002)’in belirttiğine göre dondurma zamanla gazete reklamlarına bile konu olmuş, *Çocuklara Mahsus Gazete*’deki bir dondurmacı reklamı o dönemde rekabetin de göstergesi olmuştur (Özlü 2011).

Tablo 1. Bölgelerimize göre derlenen kardan yapılan yiyecek ve içecekler (Dağdeviren 2007)

Kar pekmez; Van	Boncuk Boncuk; Turhal-Tokat
Karlı pekmez/Gardan pekmez; Bitlis	Selçuk; Mardin, Siirt
Katmaca/Haytalı/Karmaç; Antakya	Karlı yoğurt Kemah-Erzincan
Berfmut; Adıyaman	Karma; Milas-Muğla
Basma/Basmaca; Nizip, Birecik	Karası; Kama-Kırşehir
Bici Bici; Adana, Mersin-Tarsus	Karkatması; Develi-Yeşilhisar-Kayseri
Ak Pekmezi; Niğde-Bor	Karmaç; Antalya ve çevresi
Kar pekmez/Kar peltesi/Kar ayvası; İstanbul	İncir dondurması Yörükler Köyü-Bafra-Samsun, Bolu, Sinop, Safranbolu, Kocaeli
Kar yağlaması; Adapazarı	Limon şurubu; Adana, Mersin, Maraş, Antep
Haytalya; Kilis	Karsan; Yusufeli-Artvin
Kar hoşafı; Kars	Karlamacı; Mut-Mersin
Karlanbaç; Kilis	Karhoş; Aşkale-Erzurum
Karlanmaz; Bartın	Kar mayası; Şebinkarahisar-Giresun
Berf; Posof-Ardahan	Mtvırı; Pazar-Rize, Düzce, Bolu
Berfdımst; Mazıdağ-Mardin	Kar kahkesi; Antep, Mardin, Siirt
Karsanbaç/Karsanba/Kar şurubu; Antep-Nizip, Urfa-Birecik	Karşor; Kars, Artvin, Erzurum, Erzincan, Gümüşhane
Berfemufik; Şirvan, Zivzik Köyü-Siirt	Kar sütü; Silifke
Akmakas; Samsun-Çarşamba	Kar reçeli/Şişmik/Kar donması Antalya
Berfhaş; Tuzluca-Iğdır	Karışık şerbet; Maraş, Antep, Urfa, Adıyaman
Buzlu aş/Karkarması/Karlı aş; Isparta, Burdur	Karcıklıaş; Akçakoca-Düzce, Karasu-Adapazarı
Karlangaç; Malatya	Kardan; Eskişehir, Bilecik
Gariş; Ardahan	Sulu dondurması; Malatya, Elazığ
Boncuk karası; Sungurlu-Çorum	Karlama; Siverek-Urfa, Antalya

Osmanlı'da şeker, süt, bal, pekmez, tahin, meyve şurupları, yoğurt ve benzerleri ile kar ya da rendelenmiş buzun karıştırılması ile yapılan ve kâselerde servis edilen bu ürüne karsanbaş denmekteydi. Karsanbaş yörelere göre, karma, karlamaç, karsamba, kar helvası, karlı buzlu, bulmaç veya bilmeç gibi isimlerle anılmaktadır. Adana ve Mersin yörelerinde bugün hala “bici bici”, Kilis'te “haytalya” ve bazı güney illerinde “kar helvası” isimli tatlılar da bilinip; buz, nişasta ve şerbet karışımıyla yapılmaktadır (Akkor ve Seferoğlu 2014). Eskiden günümüze kadar kardan yapılan yiyecek ve içeceklerin (Tablo 1) çoğu günümüzde kayboluştur.

Osmanlı Menülerinde Dondurmanın Yeri

Osmanlı menülerinde 19. yüzyılın sonunda kendine yer buan dondurma, neredeyse her davette karşımıza çıkmaktadır. İlk olarak 1874 yılında Rıza Paşa tarafından Sırbistan Kralı Milan Obrenoviç onuruna verilen davetin menüsünde kaymaklı dondurma yer almıştır. 1913'te hem Osmanlı hem cumhuriyet dönemi devlet adamlarından olan Mahmut Muhtar Paşa onuruna Berlin'de verilen ziyafetin menüsünde rastlanan “Dondurma Pompadour”, ismini Fransa Kralı XV. Louise'nin en önemli gözdesi Pompadour Markizi'nden almaktadır. Cointreau konyacı ilave edilmiş sünger kek üzerinde vanilyalı dondurma sunularak servis edilen bir tatlıdır. Etrafı kedidili bisküvi ile çevrilmiş, dövülmüş krema, şeker ve likör ile yapılan bir tatlı olan Malakof usulü dondurmalı sufle, 1914 yılında Berlin'de Avusturya-Macaristan sefaretinde olan Mahmut Muhtar Paşa onuruna verilen ziyafetin menüsünde yer almaktadır. Mahmut Muhtar Paşa'nın, 1913 yılında Berlin'de Osmanlı sefaretinde verdiği davetin menüsünde ise, “Dondurma diplomat” isimli tatlı bulunmaktadır. Bu tatlı, vanilyalı dondurmanın kiraz likörü ile tatlandırılmasıyla ve yine liköre batırılmış olan meyvelerin ilavesiyle hazırlanmaktadır. Yine Mahmut Muhtar Paşa'nın Osmanlı sefaretinde 1916 yılında verdiği bir diğer davette “Caruso usulü şeftali” servis edilmiştir. Frankfurter Hof Oteli'nin mutfak şefi Henri Berger tarafından bu tatlı için verilen tarif şöyle olmaktadır: Şurup içinde pişirilen şeftalilere koni şekli verilmesinin ardından, içlerine fıstıklı dondurma doldurulup, üzerlerine dövülmüş fıstık serpilir. Son olarak küçük porsiyonlar halinde dilimlenmiş sünger kek ile servis edilmektedir (Toydemir 2015).

1913 yılında Dolmabahçe Sarayı'nın mөнülerinden birinde rastlanan “Mandarinalı dondurma”, tatlı amacıyla mөнüde bulunuyor olmayıp, pilavdan önce damak temizleyici olarak sofraya gelmektedir. Mandarinalı ifadesi o günlerin telaffuzuyla mandalina anlamında kullanılmaktadır. 1917 yılında bugünkü adı Büyük Kulüp olan Cercle d'Orient'de verilen ziyafetin menüsünde Antep fıstıklı dondurmalı pasta bulunmaktadır. Fransız mutfağından olan ve menüde ismi “Croquebouches” olarak geçen bu pasta üst üste konulmuş profiterol toplarından meydana gelmektedir. Düğün, kutlama ve büyük davetlerde ikram edilen bu pasta çikolata, fıstık, şekerleme gibi ürünlerle süslenmektedir. Sultan Abdülhamid'in yabancı konuklarına 1918 yılında verdiği davetin hem Fransızca hem de Osmanlıca menüsünde dondurma bulunmaktadır (Toydemir 2015). 18. ve 19. yüzyıla ait muhtelif verilerde dondurmanın sadece ikram edildiğinden bahsedilmiş, niteliğine ilişkin çok net bir veri tespit edilememiştir (Özlü, 2011).

Maraş Dondurması

Dünyada formülasyonu yalnızca Maraş'a özgü olan, Ahir Dağı'nın yüksek yamaçlarında otlayan keçilerin sütü ve Ahir Dağı'nda yetişen yabani orkidenin (*Orchis anatolica*) yumru köklerinden elde edilen salep ile eşsiz aromasının sağlandığı dondurma Maraş dondurmasıdır. Yakın bir zamana kadar klasik yöntem olan kol gücüyle

hazırlanan bu dondurmanın esas özelliği de bıçakla kesilmeyi gerektirecek ölçüde sert olmasıdır. Dondurma kalın kütleler halinde hazırlanıp, bir kancaya asılır ve buradan döner misali kesilerek yenilir (Özkaradeniz, 2017).

Maraş dondurması Osmanlı'da "salepli karsambaç" şeklinde bilinmekteydi. Osmanlı'da saraya ve konaklara salep satan Maraşlı Osman Ağa, bir gün elinde kalan fazla salebi saklamak için kara gömmüştür. Ardından almaya geldiğinde kıvamının yoğunlaştığını fark etmiştir. Bu olay üzerine salebi karsambaça ekleyerek salepli karsambaç üretmeye başlamıştır. Zamanla Çinli tüccarlardan da duyduğu kulaktan dolma bilgiler ile birlikte, yöredeki keçilerin sütünü ve şekeri de bu karsambaça eklemeye karar vermiştir (Akkor ve Seferoğlu 2014, Yılmazoğlu 2015).



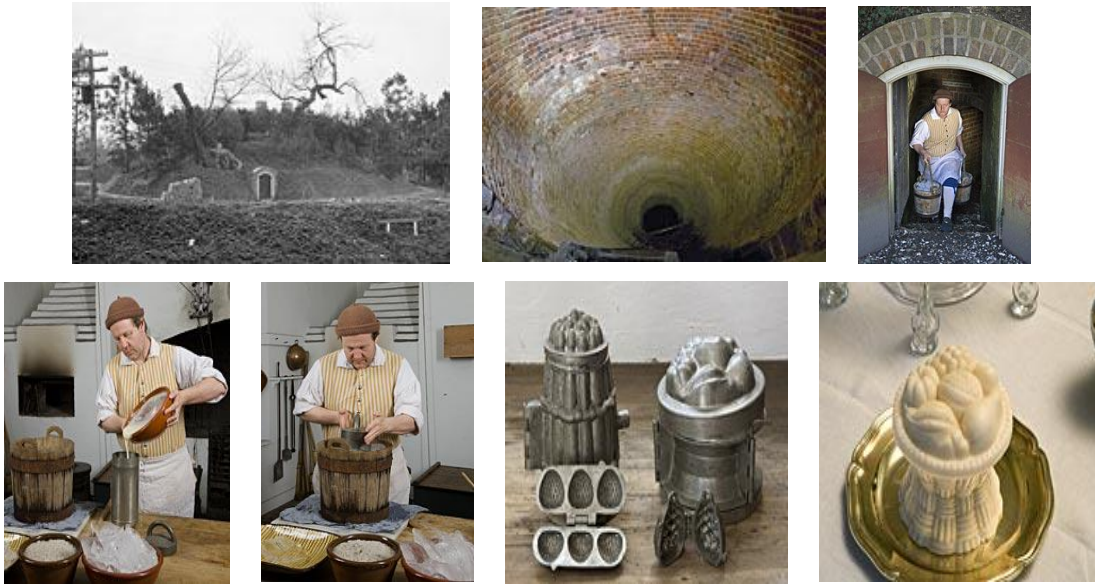
Resim 6. Osmanlı Dönemi maraş dondurması ve günümüz Maraş Dondurmacısı (Anonim, 2017g)

Geçmişte Maraş dondurmasının yapımında, "külek" denilen bir kabın içerisine "tulumba" denilen başka bir kap konulup, bu ikisi arasına tuz serpilmiş kar yerleştirilmekteydi. Tulumbayla sıkıştırılan karın erimesiyle oluşan soğukluk dondurmanın da soğuk kalmasını sağlamaktaydı. (Akkor ve Seferoğlu 2014) (Resim 6).

Maraş dondurması ilk olarak saleple yapılmış daha sonra dövme demir kaşıkla karıştırılmasıyla bugünkü daha özlü ve yoğun bir yapı kazandırılmıştır (Aras 2008). Günümüzde Maraş dondurması sunum özellikleri açısından da bir kültürün yaşatılmasında önemli olmaktadır. Maraş dondurmacısı denildiği zaman göz önünde beliren kırmızı kadife üzerine sarı sırmalı yelek ve aynı şekilde fes benzeri şapkası ile geleneksel şekilde giyinen Maraş dondurmacıları, dondurmanın sert ve uzayan yapısından yararlanarak yaptıkları şakalarla dikkat çekici özellik göstererek, Maraş dondurması kültürünün devam ettirilmesinde rol oynamaktadırlar.

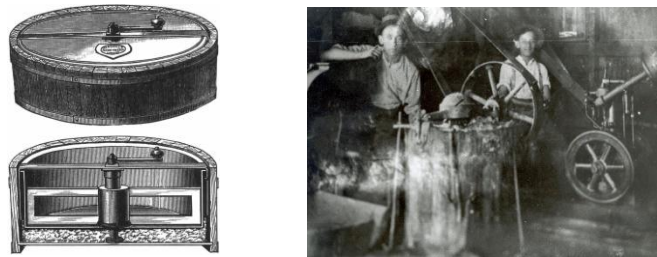
Dondurmanın Endüstriyel Gelişimi

Önceleri şerbet veya buzlu içecek olarak tüketilen buzlu ürünler 17. Yüzyıl'dan itibaren dondurmaya dönüşmüş ve dondurma üretimi başlamıştır. Bu dönemlerde dondurma üretiminde buz evlerinden getirilen kar ve buzla yapılan dondurma miksi kalıplara yerleştirildikten sonra buzlu kaba koyulup donması beklenir ve kalıplardan çıkarılarak servis yapılırdı (Theobald 2010).



Resim 7. Makine öncesi dondurma üretimi 1) Buz evleri 2) Buz evi doldurma deliği 4) Buz çıkaran adam 5) Dondurma miksinin kalıba aktarılması 6) Miksin dondurulması 7) Dondurma kalıpları 8) Dondurma (Theobald 2010)

19. yüzyılın başlarına gelindiğinde dondurma kafe ve restoranlarda orta sınıfa hitap etmeye başlamıştır. Dondurma, buz ve tuzla dolu fiçıda krema karışımının sürekli el ile karıştırılması ve büyük buz kristallerinin fiçının dışına çıkarılması ile yapılmaktaydı. Ancak 1840’larda Philadelphia’da Nancy Johnson ilk dondurma makinesini icat etmiştir. Bu icat uçları delik iki spatulanın, deliklerinden bir krankla döndürülebilen şafta tutundurulmuş uzun silindirik fiçıya sıkıca yerleştirilmesiyle yapılmıştır (Clarke 2004). Silindirin dışı buz ve tuz karışımıyla soğutulmuştur. Spatuladaki delikler buz kristalleri fazlalıklarını içteki silindirin dışına çıkarırken ve karışımı karıştırırken çevirmeyi kolaylaştırmaktadır (Resim 8). Aynı zamanlarda Avrupa’da insanlar farklı dondurma makinesi fikirleriyle gelmiş ve on yıl içinde dondurma makineleri üzerine Avrupa ve Amerika’da birçok patent alınmıştır. Makineleşme dondurmanın daha ucuz ve daha fazla miktarlarda üretiminin sağlamıştır. 1851’de ise Amerika Baltimore’da mandıracılık yapan Jacob Russell ilk dondurma fabrikasını kuran kişi olmuştur. Yazın artan sütleri dondurma yaparak satma fikriyle bu girişimi başlatan Russell, zamanla işleri Boston, Washington ve New York’a genişleterek dondurmayı geliri düşük insanların da ulaşabilecekleri fiyatlarda satmıştır (Clarke 2004).



Resim 8. Nancy Johnson dondurma makinesi (Clarke 2004), Agnes Marshall’ın dondurma makinesi (Churchill, 2016)

İngiltere’de “Buzların kraliçesi” lakaplı aşçı Agnes Marshall (1855-1905), yeni teknolojilerle ilgilenirken dondurma makinesini bulmuş (Resim 8) bu sayede gıda hijyeni açısından daha iyi şartlar için çalışmalar gerçekleştirmiştir. Aynı zamanda 1888’de bir kitabında “Kremayla Kornetler” başlıklı reçetesiyle dondurma külahını icat eden kişi olmuştur. 1870 yılında kaymak ayırıcı makineler, 1878’de mekanik soğutucular, 1895’de pastörize sistemlerindeki gelişmeler ve sonrasında 1902 yılında tuzlu su akımıyla çalışan soğutucularla homojenize makinelerin bulunması modern

anlamdaki dondurmacılığın gelişiminde önemli rol oynamıştır. Avrupa’da endüstriyel üretim 1920’li yıllarda başlamıştır. 1922-1945 yılları arasında soğutma sistemlerindeki yeni buluşlar, ekspansiyon soğutucular, sürekli dondurucular ve dondurmaya çok düşük derecelerde saklama imkânı sunan ev dondurucularının gelişmesiyle dondurma teknolojisinde büyük ilerleme kaydedilmiştir. 1945’den sonra 2. Dünya Savaşı’nın bitmesiyle dondurma üretimi çok sağlıklı bir ortamda gelişmeye başlamıştır. Sanayi devrimi dönemlerinde günde yaklaşık 100 ton dondurma üretimi sağlanabilen tesisler kurulmuş olup, üretim kapasitesi ve çeşitlilik açısından kayda değer bir artış gözlenmiştir. Önceleri lüks bir tüketim ürünü olan dondurma, bitkisel yağlardan da yararlanılma olanağının doğmasıyla maliyetlerin azalması sağlanmış ve her kesim tarafından tüketilebilen bir ürüne dönüşmüştür (Clarke 2004).

Osmanlı Devleti’nde 1800’lü yıllardan itibaren kar ve buz üretimi Avrupa’dan ithal edilen makineler vasıtasıyla üretilmeye başlanmıştır. Fransa, Almanya, İsviçre ve Belçika’da üretilen buz makineleri Osmanlı geneline buralardan ithal edilmektedir. Ancak bütün bunlara rağmen buz fabrikalarının açılışı, karcı ve buzcu esnafının tamamen piyasadan silinmesine yol açmamıştır. İmparatorluğun sonuna kadar karcı ve buzcu esnafı varlıklarını sürdürmüşlerdir. Osmanlı Devleti’nin ilk buz fabrikası ise, 1886 yılında İstanbul ve Biga’da Mabeyn-i Hümayun Bekçiler Müdürü Salim Ağa’nın girişimiyle kurulmuştur. İstanbul ve Biga’nın ardından, buz fabrikası açılmasına izin verilen ikinci bölge İzmir olmuştur. Menemenlizade Seyyid Eşref Abdullah Bey ile Şükrü Bey tarafından kurulan şirketin müdür tayin edilen Mösyö Olivier’ın girişimiyle bu buz fabrikası 1889’da resmi bir törenle açılmıştır. Buhar gücüyle çalışan Fransız yapımı buz makinelerinin kullanıldığı bu fabrikada üretilen buz 25 gün boyunca muhafaza edilebilmekteydi. Aynı zamanda üretim kapasitesi 12 bin kilo buz olan bu fabrikada bu miktarın yarısı da kar haline getirilebilmekteydi (Kurt 2011).

Teknolojini ilerlemesiyle 1900’den itibaren dondurma üretimi de hızla ilerlemeye devam etmiş, modern ve kompleks cihaz ve makinelerin icadı ile üretimdeki yenilikler birleşince daha hızlı ve güvenilir standart üretim gerçekleştirilmiştir. Dondurma yapımı ile ilgili ilk eğitim 1892’de Pennsylvania State College tarafından düzenlenmiştir. 1901’de Dondurma İmalatçıları Derneği kurulmuş ve bu dergi 1905’de Ice Cream Trade Journal adlı dergiyi yayınlamaya başlamışlardır. Bu arada tuzlu su dolaşımli dondurma makinesinin icadı ve dondurma külâhının St. Louis’de Dünya Fuarı’nda tanıtılması dondurmanın yayılmasını sağlamıştır. 1913’de soğutucu sıvı/gaz kullanılan dondurma tekniklerinin bulunması ve 1915’de kuru buzun (katı karbondioksit) dondurma dağıtımında kullanılması önemli gelişmeler arasında yer almaktadır.

Cumhuriyet dönemine gelindiğinde ise bugünkü anlamıyla dondurmanın yaklaşık yüz yıl önce İstanbul’da yapıldığı ve Anadolu’ya da buradan yayıldığı bilinmektedir. 1856-1933 arası çeşitli kaynaklarda dondurma yapımına ait bilgilere rastlanmıştır. 1970’li yıllara kadar teknik kapasitesi sınırlı küçük işletmelerden halka sunulmuş olan dondurmanın, ilk modern üretimi Atatürk Orman Çiftliği Pastörize Süt ve Mamülleri Fabrikası tarafından 1957’de gerçekleştirilmiştir (Göktürk 1997).

Dondurmanın Kültürlerarası Düzeyde Karşılaştırması

Bu çalışma ile birlikte gerçekleştirilen belgesel taramada ulaşılan sonuçlar değerlendirildiğinde dondurmanın antik çağlardan bu yana tüketilen bir besin olduğu söylenebilmektedir. Ancak o dönemlerde sözü edilen dondurma

esas olarak kar ya da buzun tatlandırılmasına dayanan bir tatlı olmaktadır. Yiyecek ve içeceklerin soğuk tüketilebilmesi adına ilk kez buz kullanımı Mezopotamya’da görülmüştür. M.Ö. 11. Yüzyılda Çin’e geldiğimizde yazın içeceklerle servis edilmek üzere açılan çukurlarda buzların biriktirildiğinin Zhou hanedanı kayıtlarında yer aldığı ortaya çıkmıştır. M.Ö. 500 yılından 300’lü yıllara kadar olan süre içerisinde Yunanistan ve Pers İmparatorluğu ile Makedonya bölgesinde Büyük İskender döneminde buzların biriktirilip tüketildiğine bulunan belgelerde rastlanmaktadır. M.S. 1. Yüzyılın ikinci çeyreğine denk gelen dönem içerisinde Roma’da imparator olan Nero dondurmanın tarihçesiyle sıkça söz edilen bir isimdir. Şarap ve bal ile tatlandırılan buzlu serinleticileri tüketmektedir. O dönemde kışın dağların zirvesinden karlar toplanarak kuyularda biriktirildiği bilinmektedir. Yine M.S. 1. yüzyılda Yunanlılara bakıldığında bir yemek kitabında karla süslenerek servis edilen tatlıların var olduğu görülmektedir. M.S. 2. Yüzyılda hem İran’da hem de Yunanistan’ın Kimolos Adası’nda yer altı kuyuları olduğu Yunan filozof ve yazar Athenaeus tarafından kayıt altına alınmıştır. İran’da bulunan Yahçal isimli bu yeraltı odalarında biriktirilen buzlar tatlı içeceklerin soğutulması amacıyla kullanımı açısından önemlidir. 4. Yüzyıla gelindiğinde ise, doğuda dondurma adına önemli bir keşif yaşanmıştır. Bir Hint şiirinde rastlanıldığı üzere Hintliler, sodyum klorür, potasyum nitrat, amonyum klorür ve potasyum sülfat gibi tuzların yardımıyla suyun donma sıcaklığının düştüğünü keşfetmişlerdir. Bu yüzyıl içerisinde Japonya’da da buza büyük önem verilmiş ve İmparator Nintoku Haziran’ın 1’ini “Ulusal Buz Günü” ilan etmiştir. 7. Yüzyılda Çin’de Tang hanedanı tarafından tutulan kayıtlarda ilk defa süt içerikli dondurulmuş bir tatlıya rastlanmıştır. İnek, keçi ya da buffalo sütü ile un ve kafur isimli bir bitki ile hazırlanan karışım kendiliğinden fermente olup dondurularak bu tatlı elde edilmekteydi. 8. Yüzyılda Abbasiler de şeker ya da meyve suyunu sütle karıştırarak dondurmayı tatlandırmışlardır. Bu dondurma, süt yerine kaymak ya da bazen yoğurt kullanılarak; gülsuyu, kuru meyve, fındık, fıstık gibi malzemeler eklenerek elde edilmekteydi. Hintliler tarafından 4. Yüzyılda bulunmuş olan, bir takım tuzların yardımıyla suyun dondurulması yönteminin, Araplar tarafından 13. Yüzyılda kullanılıyor olduğuna o döneme ait ulaşılmış olan tıbbi metinlerden öğrenilmiştir.

Türklerin dondurma tüketimine dair geriye dönüp bakıldığında karşılaşılan ilk bilgi, 11. Yüzyılda Kaşgarlı Mahmud tarafından kaleme alınmış olan ve ilk Türkçe sözlüklerden biri olan Divanü Lügati’t Türk’te geçen “ırğağ” sözcüğüdür. Bu sözcüğün karşılığı sözlükte “donmuş buzı buzluğa çekmeye yarayan kanca” şeklinde açıklanmıştır. Bu durum o dönemde Türklerin de buzları biriktirip tükettiğini göstermektedir. Kayısı, kızcılık, demirhindi, sarı erik, şeftali gibi meyvelerin suyunun sıkılıp şerbet olarak ve yazın da bu meyve özlerinin soğutularak dondurulmuş şerbet olarak tüketildiği bu bilgiler arasında yer almaktadır. 12. Yüzyıla gelindiğinde Selçuklularda da karlık ve buzlukların olduğu bilinmektedir. Karlık denilen sırf bu işe özgü iki bölmeli özel kaplardı. Kar ve buzlar sarayda meyve, baharat ve çiçeklerden yapılan şerbet ve hoşafaların soğutulmasında kullanılmaktaydı. Karlık ve buzlukların kullanımına Osmanlı döneminde de devam edilmiştir. Osmanlı’da kar ve buz üzerine bir meslek dalı ve bunu denetleyici kurum dahi kurulmuştu. 17. Yüzyıldan itibaren ise dondurulmuş şerbet şeklinden sıyrılarak bilinen dondurma Osmanlı sofralarında yer almaya başlamıştır. Bu yüzyıl içerisinde Orta Doğu’da şerbet bulunduğu, Avrupa’da davetlerde buz ikramı yapıldığı bilinmekte olup aynı zamanda Osmanlı’nın yanında Paris’teki kafelerde dondurmanın yaygınlaşmaya başladığı bilinmektedir. 18. Yüzyılın başlarında İstanbul ve Kahramanmaraş’ta dondurma üretilmeye başlandığı bilinmekte, 19. Yüzyıl başlarına ait arşiv kayıtlarında İstanbul’da dondurmacı esnafının bulunduğu dair kayıtlar bulunmaktadır. Ancak o dönemlerde basılmış olan kitaplarda dondurma tariflerinin görülmesi biraz gecikme göstermiştir. Özellikle 1844 basımı ilk yemek kitabı Melceü’t Tabbahin’de dondurma veya benzeri bir tatlıya

rastlanmıyor oluşu ilginç bir detaydır. Bu kitapta bulunan dondurmaya en yakın tarif, kar ve buz kullanılarak yapılan elmasiye tatlısıdır. Dondurma yapımı ile ilgili ilk yazılı eser Ali Eşref Dede tarafından 1856 yılında yayınlanan “Yemek Risalesi” adlı eserdir. Bu eserde dondurma adına “Süt Dondurması” isimli bir başlık altında bilgiler verilmiştir. Kitapta aynı zamanda üç farklı çeşit dondurma tarifi daha yer almaktadır. Bunlar sütsüz olan süzme aşure dondurması, elmasiye ve şekerden dondurma olmaktadır. Özellikle geleneksel yöntemle salep ile birlikte hazırlanan dondurma tarifi, 1882 basımlı Ayşe Fahriye’nin kaleme aldığı “Ev Kadını” isimli kitapta yer almaktadır. Temel anlamıyla bakıldığında Osmanlı’da buz esaslı ve süt esaslı iki dondurma çeşidi yer aldığı görülmektedir. Anadolu’da genel olarak karsanbaç şeklinde bilinip, yöresel anlamda birçok isim değişikliği gösteren tatlıda buz temelli olup, tıpkı antik dönemlerdeki gibi kar veya buzun pekmez, bal, meyve şurupları gibi malzemelerle tatlandırılması esasına dayanmaktadır.

16. Yüzyılın sonlarında İtalyanlar tarafından şerbet kelimesi “Türklerin içeceği” anlamında kullanılmaktaydı. Zaten 17. Yüzyıl başlarına gelindiğinde de Orta Doğu’da şerbetin bulunduğu bilinmektedir. Özellikle İran’da buz veya kar ile tüketilmesi açısından şerbet; Avrupa’da “sorbe” denilen meyveli buz şeklindeki tatlının esin kaynağı oluşu açısından önemlidir. Bu yüzyıl içerisinde İtalyan Procopio’nun Paris’teki ünlü kafesinde şerbet ve dondurma bulunmaktaydı ve bu sayede dondurma tüketimi diğer kafelerin örnek alması yoluyla da yaygınlaşma göstermeye başlamıştı. 19. Yüzyıla gelindiğinde dondurma; İngiltere’de seyyar sokak satıcıları tarafından satılacak kadar yaygınlaşmış olup, Amerika’da ilk elle çalışan dondurma makinesinin icadı ve ilk dondurma fabrikasının kurulmasıyla endüstrileşme adına adımları atmış olmaktadır.

Dondurmanın tarihi süreçte geçirdiği değişim (Tablo 2) ve gelişimlerle birlikte zamanla dondurma makinelerine ihtiyaç duyulmaya başlanmıştır. İlk başta yakın tarihlerde ve farklı yerlerdeki iki ev kadını tarafından buluşu gerçekleştirilen basit makinelerden günümüzdeki dondurma ve soğutma sistemlerinin buluşuyla da dondurmanın gelişim süreci devam etmiştir. Endüstriyel gelişimle birlikte kurulmaya başlanan dondurma fabrikalarıyla daha az maliyetli ve seri üretim gerçekleştirilebilmesiyle dondurma iyiden iyiye halkın kolaylıkla ulaşabileceği bir ürün olmuştur. Ancak endüstriyel üretim beraberinde dondurmanın değişimini de getirmiştir. Tamamen sütle yapılan karışımın dondurulması ile elde edilen dondurma, yerini sütlü buz diye tabir edilen bitkisel yağ içerikli ve süt eklenmiş meyve sularının dondurulması ile elde edilen dondurmalarla bırakmıştır. Türkiye ve İtalya gibi örnekler başta olmak üzere, küçük aile işletmeleri tarafından geleneksel şekillerle üretimine devam ettirilen gerçek dondurma olarak tabir edilen dondurmanın yanı sıra, büyük firmalarca üretilen çubuklu sütlü buz çeşitleri de insanlarca büyük rağbet görerek geniş pazara sahip bir sektör olmuştur.

Dondurmanın yıllar içerisinde gösterdiği değişim, kültürlerarası etkileşimler ile de gerçekleşmiştir. Dondurmanın atası sayılan sorbenin Orta Doğu’nun ‘şerbet’inden geliyor oluşu bunun açık bir ispatıdır. Yaşanan göçler, savaşlar, ticaret gibi etkinlikler ile birlikte karşılaşılan kültürdeki öğelerin, yeni kültürle karşılaşan tarafın kültürüyle zaman içinde yoğrularak ortaya yeni öğeler çıkması kaçınılmaz olmaktadır.

Tablo 2. Kısaca dondurmanın dünyadaki gelişimi

M.Ö. 2000	Mezopotamya	Buz mahzenleri
M.Ö. 11. YY.	Çin	Zhou hanedanı kayıtlarında buz biriktirmek üzere açılan çukurlar olduğu yazmaktadır.
M.Ö. 500	Yunanlar	İçecekleri kar ile servis etmekteydi.
M.Ö. 400	Persler	Krallara gül suyu ve havuçtan yapılan soğutulmuş içecek servis edilirdi.
M.Ö. 336-323	Makedonya	Büyük İskender Dönemi tatlandırılmış “buzlu tatlı” olarak ilk dondurma yapılmıştır.
M.S. 37-68	Roma İmp.	Nero şarap veya bal ile tatlandırılan buzlu serinleticiler tüketmekte
M.S. 4. YY.	Hindistan	Potasyum nitrat, potasyum sülfat gibi suyun tuzlarla suyun donma sıcaklığının düştüğü keşfedilmiştir.
M.S. 618-907	Çin	Tang Hanedanı inek, keçi veya buffalo sütü, un ve kafur isimli bitki karışımından oluşan dondurulmuş tatlı tüketmekteydi.
8. YY.	Abbassiler	Şeker ya da meyve suyunu sütle karıştırarak dondurmayı tatlandırmışlardır.
11. YY.	Orta Asya/Karahanlı Devleti	Kaşgarlı Mahmud’un yazdığı ilk Türkçe sözlük Divanü Lügati’t Türk’te “donmuş buz buzu buzu çekmeye işine yarayan kanca” anlamındaki “ırgağ” sözcüğüne ve dondurulmuş şerbetlere yer verilmiştir.
12. YY.	Selçuklular	Karlık ve buzlukların olduğu bilinmektedir.
13. YY.	Araplar	Tıbbi metinlerinde buzun tu ile birlikte dondurulma yöntemlerinin yanı sıra sorbe reçetelerine rastlanmıştır.
15. YY.	Aztekler	Dağların tepelerinden getirdikleri karları yiyecek ve içecekleri soğutma amaçlı kullanmaktaydılar.
17. YY.	Orta Doğu	Şerbet bulunmakta, İran’da buz ve kar ile tüketilmekteydi.
17. YY.	Avrupa	Davetlerde buz ikramı Kral ve soylular için yapılmaktaydı.
17. YY.	Fransa	İtalyan Procopio’nun Paris’teki kafesinde dondurma satmaktaydı.
17. YY.	Osmanlı Devleti	Dondurulmuş şerbet şekinden sıyrılarak bilinen dondurma sofralarda yer almaya başlamıştır.
18. YY. başları	Osmanlı Devleti	İstanbul ve Kahramanmaraş’ta dondurma üretilmeye başlandığı bilinmektedir.
18. YY. sonları	Amerika	İlk başkan George Washington ile birlikte dondurma resepsiyonlarda kendine yer bulmuştur.
19. YY. başları	Osmanlı Devleti	Arşiv kayıtlarında İstanbul’da dondurmacı esnafının bulunduğu dair kayıtlar bulunmaktadır.
19. YY.	İngiltere	İtalyan göçmenler İngiltere sokaklarında araba ile dondurma satıcılığı yapmaktaydı.
19. YY.	Amerika	Nancy Johnson elle çalışan ilk kranklı karıştırma dondurma makinesini geliştirdi.
19. YY.	Amerika	Pennsylvania’da Jacop Fussel tarafından ilk dondurma fabrikası açıldı.

İspanyolların dondurması olan ‘helado’nun İtalyan gelatosu ile benzerliği buna bir örnek olabilmektedir. Ayrıca her ne kadar Maraş dondurmasını özel kılan içeriği salep olsa da, bölgeye yakın Orta Doğu ülkelerinde tatlı ve dondurmalarda salep kullanıldığı bilinmektedir. İran’a özgü olan Bastani sonnatı’da isteğe göre içeriğinde salep bulunabilen bir dondurmadır. Zaten Maraş dondurmasını da ilk yapan, Maraş’a Suriye’den gelmiş olan bir ustadır. Bu da göçün mutfak kültürüne etkisini gösteren en basit örnek olabilmektedir. Tarihte dünyanın her yerinde buz ve karın aromalandırılarak tüketilmesiyle başlayan dondurma tüketimi bugün hala kimi ülkede buz ve kar esaslı ya da süt ile yapılan geleneksel dondurmalar ile devam etmektedir. Özellikle Asya’da bulunan Ais Kacang denilen dondurma türevi olan buzlu tatlının bölgeye özgü olan gözde aromalar ile buzun tatlandırılması esasına dayanıyor oluşu, geçmişten bu yana gelen bir sürekliliği göstermektedir. Japonya’da karşılaşılan Mochi dondurması ise, Japon kültüründe önemli bir yer kaplayan pirincin, dondurmada kaplama malzemesi olarak dahi kullanılarak yeni bir tatlı ortaya çıkarılmasını sağlayarak kültürün mutfak üzerinde bu denli etkili olduğunu gösteren bir ayrıntıdır. Çin’e gelindiğinde kızarmış dondurmayı inceleyecek olursak onun da etkileşimler dahilinde sonradan ortaya çıkmasına rağmen neredeyse bütün Çin restoranlarında rastlanabilecek kadar benimsendiği görülebilmektedir. Gerçekleştirilen çalışmada karşılaşılan en ilginç çeşit ise, Eskimo dondurması olarak bilinen Akutaq olmaktadır. Dışarıdan etkileşime

kapalı sayılabilecek bir yaşam süren Eskimoların dondurma konusunda da geleneklerini bozmadıkları görülmektedir. Kadınlar tarafından elle ve yabani hayvanların yağlarıyla yapılıyor oluşu kendine özgü yapılış ritüeli bulunması dolayısıyla da fark yaratan bir çeşit olmaktadır. İncelenen dondurma çeşitlerinde, bulunulan bölgede sık tüketilen gıda maddelerinin, o bölgenin dondurmasının içeriğinde de yer alan gıda maddeleri olduğu görülmektedir. İtalyan gelatosu aromalar bakımından en geniş yelpazeye sahip çeşitlerden biri olmaktadır. Domates, fesleğen gibi ülkede tüketimi fazla olan ve dondurma denildiğinde ilk olarak akla gelmeyecek gıda maddeleri bile İtalyan gelatosunda kullanılan aromalar olabilmektedir. Her ne kadar çeşitli ülkelerde geleneksel anlamda geçmişten bugüne kültürel öğeler taşıyan çeşitli dondurmalar tüketilse de, küresel anlamda sütlü buz esaslı olan endüstriyel dondurma pazarı da çok geniş bir kapasitededir. Bu endüstriyel dondurmaların fiyat anlamında daha ulaşılabilir oluşu insanları çekici bir unsur olsa da geleneksel biçimde üretilen dondurmaların mutfak kültürü anlamında önemini kaybetmemesi ve nesillerce sürdürülmeye devam etmesi gerekmektedir.

Sonuç

Özellikle antik çağlardan başlamak üzere ilk zamanlar kar ve buzların çeşitli aromalarla tatlandırılması şeklinde tüketilirken 17. yüzyıldan itibaren, kremalı sütlü karışımların karıştırılarak dondurulması esasına dayanan dondurmanın ortaya çıktığı görülmüştür. İlerleyen zamanlarda yaygınlaşan ve tüketimi artış gösteren dondurma, sonrasında sanayi devrimiyle birlikte gerçekleşen endüstriyel gelişimin etkisiyle fabrikasyona maruz kalıp; zaman, malzeme ve bütçeden tasarruf amacıyla adeta antik çağlardaki haline benzer bir şekilde dondurulmuş meyve suları ve sütlü buzlar şeklindeki çeşitleri ile büyük firmaların ismi altında üretilmeye başlamış olup, içinde bulunulan 21. yüzyılda da gelişerek devam etmektedir.

Kültürlerarası karşılaştırma anlamında yapılan incelemede oldukça farklı çeşitte dondurmaya rastlanmıştır. Bu çeşitlenmenin bölgelerin iklim ve coğrafi özellikleri göz önüne alındığında o kültürce üretim ve tüketimi fazla olan ürünlerin etrafında geliştiği sonucuna varılmıştır. Görülen benzerliklerin ise; diğer mutfak kültürü öğelerinde olduğu gibi birtakım kültürel etkileşimler üzerinden gerçekleştiği düşünülmektedir.

Kültürlerin mutfak geleneklerinin ve kendilerine özgü ürünlerin sürdürülebilmesi için kayıt altına alınması gerekliliği oldukça önemli bir konu olmaktadır. Dondurma alanında da geleneksel üretim yapan küçük işletmelerin desteklenmesi ve yaşatılması bunun haricinde turistik öge olarak lanse edilmesi, büyük endüstriyel şirketlerin ürünlerinin aksine çekici unsur olmalarında rol oynamalarını sağlayacaktır. Endüstriyel gelişmenin negatif etkisine karşı, kültürel özellik gösteren geleneksel dondurma yapım tekniklerinin gelecekte unutulmaması için, kayıt altına alma ve turistik öge olarak sunulmasının yanında geleneksel üretimi nesiller boyu devam ettiren küçük işletmelerin sürdürülmesinin sağlanması önerilmektedir.

Bunun yanında küçük işletmelerin sürdürülebilirliğinden ziyade, özellikle Türkiye’de Mado gibi, geleneksel lezzeti bozmadan daha geniş kitlelere ulaştırabilen işletmelerin bulunması örnek oluşturma açısından önemlidir. Örneğin Maraş dondurması denildiği zaman keçi sütü ve salep içeriğinin olması ayırt edici bir özellikken, bu bütün işletmelerce aslına sadık kalınmayıp, Maraş dondurması markasının zarar görmesi engellenmelidir. Standardizasyon daha net bir şekilde sağlanarak, geleneksel tadın bozulması engellenmelidir. Her ne kadar sunum şekliyle özellikle turistik destinasyonlarda bir tanıtım aracı olarak kullanılsa da, yanlış içeriklerle esas Maraş dondurmasından uzak

lezzetlerin sunulması, yanlış bir şekilde tanıtılmasına neden olmaktadır. Bu sebeple Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından rutin kontrollerin gerçekleştirilerek halka içerik bakımından standardizasyona uymayan dondurma üreticileri adına gerekli işlemler yapılmalıdır.

KAYNAKÇA

- Akkor, Y. Emre ve Seferoğlu, Çiğdem (2014). *Ev Yapımı Dondurmalar*. İstanbul: ALFA Yayınları.
- Anders, H. (2013) <https://www.icecreamnation.org/2013/11/akutaq-eskimo-ice-cream/> (15 Mart 2017’de erişildi).
- Anonim (2009e) <http://www.eatmedaily.com/2009/03/eskimo-ice-cream-aka-akutaq/>, (15 Mart 2017’de erişildi)
- Anonim (2017) https://en.wikipedia.org/wiki/Bastani_Sonnati 12 Mart 2017’de erişildi).
- Anonim (2017a) <https://en.wikipedia.org/wiki/Patbingsu> (14 Mart 2017’de erişildi)
- Anonim (2017b) <https://www.cookingclassy.com/fried-ice-cream/> 14 Mart 2017’de erişildi
- Anonim (2017d) <https://spoonfulsofgermany.com/spaghetti-ice-cream-spaghetti-eis/> (7 Mart 2017’de erişildi).
- Anonim (2017f) <http://www.antikalar.com/osmanli-cam-sanati/> (7 Mart 2017’de erişildi).
- Anonim (2017g) <http://mado.com.tr/mado-tarihi/gercek-dondurma-21/> (7 Mart 2017’de erişildi).
- Arbuckle, W.S. (1966). Ice Cream. AVI Pub. Co. Inc. Wesport, Conn
- Barut, M. (2016) <https://gezimanya.com/FotoGaleri/dondurmasiyla-meshur-yerler>, (7 Mart 2017’de erişildi).
- Barut, M. (2016). “Dondurmasıyla Meşhur Yerler”, ([https://gezimanya.com/FotoGaleri/dondurma siyla-meshur-yerler](https://gezimanya.com/FotoGaleri/dondurma-siyla-meshur-yerler), 7 Mart 2017’de erişildi).
- Churchill, M. (2016). <http://www.thesalinepost.com/history/ice-cream-was-wildly-popular-salinea-around-turn-century>, (19 Mayıs 2017’de erişildi).
- Clarke, C. (2004). The Science of Ice Cream. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Dağdeviren, M. (2007). “Karlı Aş”. Yemek ve Kültür Dergisi 8: 152-158.
- Edson, P. (1961) “Tidbits Picked up in Japan – Some Without Chopsticks”. *The Times News*. 15.
- Falkowitz, M. (2012). “What’s the Difference Between Gelato and Ice Cream?”, (<http://sweets.seriousseats.com/2012/07/whats-the-difference-between-gelato-and-ice-cream.html>, 13 Mayıs 2017’de erişildi).
- Feltham, C.R.M (1946). Smithfield Ice Cream Lectures, 10. Peter Mac Kenzie and Co., London.
- Gözcü, A. ve Akçiçek, E. (2010). “Osmanlı Mutfağında Kar ve Buz”. *1. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*. Ed. A. Bilgin ve Ö. Samancı. Bilecik: Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları. 268-298.
- Grigoraci, J. (2002). “Fried Pride”. *Charleston Gazette*.
- Hyde, K.A. and Rothwell, J. (1973). Ice Cream. Churchill Livingstone, London.

- Işın, P.M. (2008). *Gülbeşeker Türk Tatlı Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları
- İTO (2017) İstanbul Ticaret Odası, “Dondurma Sektörü”, (<http://www.ito.org.tr/Dokuman/Sektor/1-29.pdf>, 11 Şubat 2017’de erişildi).
- Kirbie, A. (2016), <https://kirbiecravings.com/2016/09/mochi-ice-cream.html>, (14 Mayıs 2017’de erişildi).
- Kobren, G. (1983) “Ice Cream Can Be Made Even Better”. *The Courier*. 13.
- Kosikowski, F. (1977) *Cheese and fermented milk foods*. By F.V. Kosikowski and Associates Brooktondale, New York, pp.711.
- Lee, R. (2009). <http://www.seriousseats.com/2009/06/snapshots-from-south-korea-patbingsu-a-popular-shaved-ice-dessert.html>, (14 Mart 2017’de erişildi).
- Liddell, C. ve Weir, R. (1996). *Frozen Desserts*. 2.Baskı. New York: St. Martin’s Press.
- Manali, C. (2016) <http://www.cookwithmanali.com/malai-kulfi/> (14 Mayıs 2017’de erişildi).
- McGavin, K. (2017) <https://www.thespruce.com/spaghetti-ice-cream-sundae-from-germany-1446804> (7 Mart 2017’de erişildi).
- Ottolenghi, L. (2013) <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2013/sep/27/halva-ice-cream-recipe-ottolenghi>, (12 Mart 2017’de erişildi).
- Özkaradeniz, E. (2017) <https://medium.com/@erenozkaradeniz/osmanlı-imparatorluğu-döneminde-istanbul-dondurmacıları-2-8966347b2840> (7 Mart 2017’de erişildi).
- Özlü, Z. (2011). “Osmanlılarda Dondurma ve Dondurmacılık Mesleği ile İlgili Notlar”. *Erdem Dergisi* 59: 129-144.
- Quinzio, G.M. (2009). *Of Sugar and Snow: A History of Ice Cream Making*. California: California Studies in Food and Culture.
- Reiter, A. (2015) <https://www.foodnetwork.com/fn-dish/news/2015/06/gelato-vs-ice-cream-whats-the-difference> (14 Mayıs 2017’de erişildi).
- Samancı, Ö. (2007). “Kar, Şerbet ve Dondurma”. *Yemek ve Kültür Dergisi* 8: 146-150.
- Şavkay, Tuğrul (2000). *Tatlı Kitap Türk ve Dünya Tatlıları*.3. Baskı. İstanbul: Şekerbank T.A.Ş. Basın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü ve Radikal Gazetesi.
- Tabler, D. (2007) (<http://www.appalachianhistory.net/2007/06/you-scream-i-scream-we-all-scream-for.html>, 18 Mayıs 2017’de erişildi).
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi: Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*. İstanbul: Özkaracan Matbaacılık.
- Theobald, D. (2010) <http://www.history.org/foundation/journal/spring10/icecream.cfm> (19 Mayıs 2017’de erişildi)
- Thompson, K.R., Chambers1 D.H. and Chambers IV, E. (2009). “Sensory Characteristics of Ice Cream Produced in the U.S.A. and Italy”. *Journal of Sensory Studies* 24: 396-414.

- Toydemir, S. (2015). Osmanlı ve Avrupa Sofralarından Menüler. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Tyana, T. (2014) https://www.buzzfeed.com/tyanat/20-persian-foods-to-blow-your-taste-buds-away-nzgf?sub=3312865_3093667&utm_term=.lh4PoBwYj2#.ing0pLZv9e, (17 Mayıs 2017 'de erişildi).
- Vicky, B. (2012) <https://therealargentina.com/en/helado-mania-best-ice-cream-shops-in-argentina/> (12 Mart 2017'de erişildi).
- Weedman, Y. (2013). <https://search.proquest.com/docview/1491089901?accountid=15310>, (15 Mart 2017'de erişildi).
- Weiss, L.B. (2011). Ice Cream: A Global History. Londra: Reaktion Books.
- Yılmazoğlu, İ.H. (2015). Mado: Gastronomi Yeme İçme Dizisi Cilt 1. Ankara: Ritm Creative Group.

Historical Development of Ice Cream and Comparison at Intercultural Level

Emre ÖZTÜRK

Beykent University, Vocational School, İstanbul/Turkey

Hülya YAMAN

Bolu Abant İzzet Baysal University, Faculty of Tourism, Bolu/Turkey

Extensive Summary

When the documentary review has evaluated, ice cream history dates back ancient times. The product at that time was just a dessert sweetened with ice or snow. The first use of ice came out in Mesopotamia at cooling of food and beverages, besides the accumulation of ice in the pits opened to be served with drinks in the summer in China in the 11th century B.C. was found at Zhou dynasty records. In the period between 500- and 300-years B.C., there were found some documents about gathering and consuming of ice during the period of Alexander the Great. Nero, the emperor in Rome, is a name that frequently mentioned with the history of ice cream in the second quarter of the first century A.D. At that time, the iced coolers flavored with the wine and honey has consumed by the collecting of ice from the summit of the mountains in the winter. Besides the sweets served decorated with snow were reported in a cookbook in Greeks in the first century A.D.

The Greek philosopher and writer Athenaeus recorded by in the 2nd century that both Iran and Greece were underground wells on the island of Kimolos. These underground rooms in the name of Yakhchal, located in Iran, were an important ancient type of ice house to store ice for the cooling of sweet beverages. In the 4th century, there was an important discovery in the east. As found in an Indian poem, Indians discovered that the freezing temperature of water decreased with the help of salts such as sodium chloride, potassium nitrate, ammonium chloride, and potassium sulfate. In that century the ice was given great importance in Japan, and Emperor Nieto declared June 1 as "The National Ice Day". In the 7th century, a frozen dessert with milk was found for the first time in the records held by the Tang dynasty in China. A mixture of cow, goat or buffalo milk, flour and a plant called camphor was spontaneously fermented and freeze-dried. The Abbasids mixed the sugar or fruit juice with milk and flavored the ice cream in the 8th century

The first information about consumption or discovery of ice cream in Turkey was on the Divanı Lügati't Turkish Dictionary written by Mahmud of Kashgar in Turkey the 11th century with the word of "irgağ". The meaning of this word has been explained as "the hook for helping to pull ice into the freezer". The cooling of the sherbet of some fruits such as apricot, cranberry, tamarind, yellow plum, peach and consumption of this fruit extracts as frozen by freezing of them with ice were among the recorded information in the dictionary.

There were special two-chambered special snow and ice containers, Karlık, in the Seljuks period, 12th century. Snow and ice used for cooling of sherbet and compote producing from fruit, spices, and flowers in the palace. The

use of snow and ice containers continued in the Ottoman Empire period. Also, a branch of the profession and a supervisory authority on snow and ice established. From the 17th century onwards, the ice cream started to take place in Ottoman tables with the today's known form. The first written work about ice cream was a chapter in a book as "Milk Ice Cream" by Ali Eşref Dede in 1856. In particular, the recipe for ice cream prepared with the traditional method with *sahib* is published in 1882 by Ayşe Fahriye in the book "Ev Kadını".

At the end of the 16th century, the word *sherbet* was used as "The drinks of Turks" by the Italians. Besides, *sherbet* is important to be the source of inspiration of emergence of sorbet, frozen beverages or ice shaped dessert. The invention of the first-hand ice cream machine and the establishment of the first ice cream factory in America were taken the steps for industrialization. With the changes and developments that ice cream has undergone in the historical process, ice cream machines have needed in time.

The changes that ice cream has made over the years have also been realized with intercultural interactions. It is obvious proof that the sorbet is known as an ancestor of ice cream comes from *sherbet* of the Middle East. It is inevitable that the elements in the culture encountered along with activities such as migrations, wars, trade, and new elements will emerge by kneading in time with the culture of the new culture. The similarity of Spanish ice cream "helado" and Italian "gelato" shows that cultural interaction. Likewise, both Turkish "Maraş" ice cream and Iranian "Bastani" ice cream contain *sahlep* as an ingredient and both Japan "Mochi" ice cream and fried ice cream in China covers with different coating materials.

In the evaluation of the ice cream in terms of intercultural comparison, there were different varieties of ice cream all over the world. Considering the climatic and geographical characteristics of the regions, the most common products in the countries were more preferred and with high production and consumption. The similarities between these ice creams may arise from cultural interactions as in other culinary culture elements.

The necessity of registering for the culinary traditions of cultures and their unique products is a very important issue. In the field of ice cream, supporting small enterprises which are traditionally producing and maintaining their traditional production will be played as a tourist item. It is recommended to ensure that small enterprises, which continue traditional production for generations, should be maintained as well as being offered as tourist items. Although diversified ice creams have been consumed in most countries traditionally from the past to the present, ice-based industrial ice-cream market globally has a very large capacity. Even though these industrial ice creams are more accessible for people in terms of price, the traditionally produced ice creams should not lose their importance in terms of culinary culture and continue to sustain for generations.

While the use of Maras ice cream as a promotional item especially in touristic destinations, the presentation of counterfeit Maras ice cream negatively affects the marketing of this product. For this reason, the Ministry of Food, Agriculture, and Livestock should carry out routine inspections on behalf of the ice cream producers who do not comply with the standardization in terms of content.