DONDURMALAR HAKKINDA

Tuğrul Şavkar

Dondurmanın keşfiyle ilgili anlatılan hikâyeler birden çoktur. İddiaların birinde dondurmayı ilk kez Roma'yı yakarak tarihe geçen ünlü İmparator Neron'un bulduğu anlatılır. Öyküye bakılırsa Neron gladyatörlerin acımasız çarpışmalarına her yurttaşı gibi yakın ilgi göstermektedir. Ancak sıcak Roma günlerinde Akdeniz'in yakıcı güneşi altında bu seyirlik oyunları izlemek imparator için çoğu kez bir işkenceye dönüşür. Keyfin tamamlanması için bir serinletici aranır. Neron'un aşçıbaşma bağlı özel askeri birlik, İtalya dağlarının yaz günleri bile karlı kalan tepelerinden, arası tuzla doldurulmuş fıçılarda sarayın serin mahzenlerine kar taşırlar. Bu karlar, Roma geleneğindeki ballı hidromel içkisinden esinlenerek, bal ve değişik meyvelerle tatlandırılarak altın bir kupa içinde imparatora sunulur. Böylece serinleyen imparator arenadaki dövüşleri daha zevkle izler. İmparatorun bu keyif düşkünlüğü sayesinde de ortaya dondurmanın ilk biçimi olan ilginç bir tatlı, dondurmanın ilkel atası çıkar.
Bu arada benzer bir öykü de Büyük İskender için anlatılır. Neron'dan çok önce yaşayan ve yeryüzünün gerçek anlamdaki ilk uygar imparatorluğunu kuran Makedonyalı Büyük İskender'in sarayında meyve dilimleri ve meyve püresi ile bal ve kardan oluşan bir yiyeceğin bulunduğu yazılıdır. Bu kayıtlar dondurmanın ilkel bir biçiminin ilk kez bu büyük fatihin çevresinde keşfedildiği tezini güçlendirmekte.
Bir başka yarı-mitolojik anlatım ise, dondurmanın tarihini Çinliler'e bağlar. Tatlıcılık alanında önemli bir yeri bulunmayan Çinliler'in, eski çağlarda gösterdikleri teknolojik gelişmeler sonucu yapay olarak buz elde etmeyi başardıkları söylenir. Nitekim Marco Polo, Çin'den döndükten sonra, buz olmadan soğutma yöntemini Doğu'dan İtalya'ya getirmişti. Bu yöntemde dondurulmak istenen madde bir kaba konmakta ve üzerinden güherçileli su geçirilmekte idi. Karışım, kabın içindeki maddenin hızla soğumasına yol açmaktaydı. İlk sütsüz dondurma olan granitaların onüçüncü yüzyılda İtalya'da moda olmasını bu buluşa borçluyuz.
Yukarıdaki hikâyenin bir benzeri de, bu sanatın Çinlilerden Araplar'a geçtiği ve oradan Batı dünyasına yayıldığını anlatır. O dönemlerde Arap tacirler Çinliler ile sürekli ilişki içindeydi. Buzlu içecek yapma sanatı da tüccar Araplar tarafından öğrenilmiş olmalı. Sıcak iklimlerde yaşayan Araplar'm bu keşfin peşinde uzun süre ve ısrarla koşmuş olmalarında fazla şaşacak bir yan yok. Hiçbir şeyin sonsuza kadar gizli kalmadığı düşünülürse, Çinliler'in de buzlu içecek yapma sanatını kendilerine saklamaları zaten düşünülemezdi.
Böylece Araplar şerbet denen içeceği mutfaklarına katmakta duraksamadı. Bizdeki şerbet yapma geleneğinin de Araplar'dan geldiğini söyleyebiliriz. Bugün hâlâ sütsüz dondurmaların Avrupa'da "sherbet" veya "sorbet" olarak anılması bunun kanıtı olarak görünüyor.
Tekrar İtalya'ya dönecek olursak, ülkenin önde gelen soylu ailelerinden Medici'lerin kızı Catherine, Fransa veliaht prensi ile evlenir. Kısa süre sonra da veliaht prens, II. Henri adıyla Fransa tahtına oturur. Catherine de Medici Rönesans İtalyası'nm bütün zarafetini çeyizi ile birlikte Fransa'ya götürmüştür. Bu zarafet içinde sofra âdetleri ve yemekler de büyük yer tutar. Yanma aşçılarını ve sofra görevlilerini de almış olan genç Catherine, kraliçe olduktan sonra bu yenilikleri Fransızlar'a kabul ettirmekte güçlük çekmez. Yenilikler arasında dondurma da vardır!
Ancak dondurmanın yaygınlaşması yine Fransa'da, yaklaşık yüz yıl kadar sonra bir başka İtalyan, Francesco Procopio ile sağlanır. Fransızlar'm Procope olarak andığı bu italyan tatlıcı, Paris'te bir "cafe" açar. Burada şerbetler ve değişik içeceklerin yanı sıra dondurma da satar. Bir anda Cafe Procope'a gitmek, Paris'te bir modaya dönüşür. Parisliler Procope'un dondurmalarıyla yaz boyunca serinlerler. Moda kenti Paris'te ağzının tadına düşkün Fransızlar'm önayak oldukları bu gelişme, önce aynı kentteki "limonatacılar" tarafından taklit edilir. İkiyüzelliyi aşkın limonatacı, mönülerine hemen dondurmayı da ekler. Sonra dondurma Paris'ten dünyanın dört bir yanma gurmeler aracılığı ile hızla yayılır.
Yaklaşık bir kuşak sonra, dondurma ünlü Procope'un mirasçısı tarafından salt yazlık bir serinletici olmaktan çıkarılır. Artık dondurma kibar çevrelerde yaz-kış mönülerde tutulmaktadır. Özellikle yemeklerin bir dondurmayla bitirilmesi biraz da züppemsi bir âdet olur. Hele dondurmalar Paris'te dükkân açmış Pratti ve Tortoni adlı iki İtalyan'ın dükkânından geliyorsa, bu çok daha makbuldür.
Bugün dondurma dünyanın her yerinde yenen ve kültür farkı gözetmeyen bir tatlı. Dondurmayı sevmeyen hiçbir ulus ya da kişiye rastlanmaz. Yalnız İskandinav ülkelerinde ve Amerika'da bu neredeyse çılgınlık halindedir ve yılın on iki ayı boyunca çok büyük miktarlarda dondurma tüketilir. Oysa, örneğin İtalya dahil Akdeniz ülkelerinde dondurma, hâlâ yazlık bir tatlı olarak görülür.
Teknik anlamda dondurmalar üç çeşitte ele alınır: Granitalar, sorbeler ve dondurmalar. Bunlardan birincisi Büyük iskender'in veya Neron'un yediği iddia edilen dondurmalara benzer. Modern granitaları meşhur eden, yukarıda adı anılan İtalyan tatlıcısı Tortoni. Çok ufak parçalar halinde buzlu bir dokusu olan tatlı, kahve veya likörle hafifçe lezzetlendirilmiş bir şurubun yarı dondurulmasıyla elde edilir.
Granita, neredeyse iki yüz yıl önce keşfedilmiş olmasına rağmen, seçkin sofralarda yerini bugün bile iki yemek arasında sunulması geleneğini korumakta. Hele mönüde farklı ana malzemeleri olan - örneğin balık ve dana eti gibi - iki ana yemek varsa, damağı temizlemesi amacıyla konuklara bir granita sunulmaması düşünülemez bile.
Sorbelere gelince, bunlar mönülerde yerlerini bir anlamda granitalar ile aynı işlevi görmelerine borçlu sayılırlar. Yine de yapım açısından bunlardan bir adım ötededirler.
Sorbeler de, granitalar gibi, hafif buzlu bir kıvamdadır. Ana malzemeleri meyve püresi veya meyve suyudur.

Tabii likörler de dahil olmak üzere bir içki ya da çay, kahve gibi içecekler de sorbenin ana malzemesini oluşturabilir. Bu konuda seçenekler sonsuz denecek kadar çok ve daha çok tatlı ustasının vizyonuna bağlı. Buna genellikle şeker şurubu eklenir. Ancak dondurma işlemi sırasında karışım çırpılmaz. Sorbe donduktan sonra hacim kazandırılmak istenirse İtalyan merengi adı verilen bir karışım eklenir.
Günümüzde sorbelere ekstra bir tat katmak için çoğu kez içlerine kuru meyve veya glaze meyveler eklenir, ya da üzerlerine uygun bir içki dökülür. Böylece basit bir sorbe zenginleştirilmiş olur.
Gerek granitalar gerekse sorbeler evlerde kullanılmak üzere geliştirilmiş sorbetiyer adı verilen basit elektrikli aletlerde yapılabilmekte. Her ikisi de genellikle önceden soğutulmuş ince ve uzun ayaklı cam bardaklarda sunulur.
Dondurmalar, türünün en gelişmiş ürünlerini oluşturur. Dondurmanın en önemli özelliği süt, krema ve yumurtayla zenginleştirilmiş olması. Karışım, profesyonel dondurma makinelerinde yer alan bıçaklar tarafından düşük ısıda sürekli karıştırılarak havayla çoğaltılır ve pürüzsüz bir kıvam elde etmeleri sağlanır. Bu işlem sırasında çeşitli tatlandırıcılar eklenerek farklı dondurmalar elde edilir.
Dondurmaların kendine özgü bir tadı olduğu konusunda hemen herkes fikir birliği içindedir. Yine de servis sırasında değişik kombinasyonlar denenir. Bunların başında dondurmaların ayaklı bir cam bardak içine konduktan sonra meyve ve sos ile sunulduğu kuplar gelir. Tabii, kupların tümü bu formüle sıkı sıkıya uymak zorunda değil. Bazılarında meyve bulunmaz, bazılarmdaysa kuruyemişler yer alır. Soslar zaman zaman yerlerini basit bir şeker şurubuna bırakır.
Amerika'dan bütün dünyaya yayılan bu âdet, zamanla ortaya çok çeşitli kupun çıkmasına yol açmış. Yine de klasik kuplar bu kıtanın sınırlarını hemen aşmış ve bütün dünyaya kısa zamanda yayılmış. Aşağıda tariflerini bulacağınız çikolata sosu ile lezzetlendirilmiş "Kup Danimarka", meyve salatalı "Kup Jacques", poşe edilmiş armutla hazırlanan "Armut Güzel Helene" ve şeflerin kralı - kralların şefi Auguste Escoffier tarafından ilk kez Avusturyalı ünlü opera sanatçısı Nellie Melba için yapılmış olan "Peş Melba" kuplar arasında en tanınmış uluslararası örnekleri oluşturur.
Kupların birçok klasik tarifi bulunmakla birlikte bu alanda bir sınırlandırma yapmak neredeyse imkânsızdır. Uygun dondurma çeşitlerinin uyumlu meyve ve soslarla birleştirilmesinden çok sayıda kup hazırlanabilir.
Dondurma çeşitleri sadece kuplarla sınırlanamaz. Parfeler de dondurma kökenli bir tatlı. Sadece dondurmanın çabuk erimesini önlemek için bunlara krema eklenmiş. Elde edilen karışım ise silindir biçiminde bir metal kaba konularak servis edilmiş. Parfelerin dondurmaları farklı olabileceği gibi, içlerine eklenecek çeşitli meyvelerle de zenginleştirilmeleri mümkün. Ayrıca tabağa uygun sos eklenerek de bu zenginlik artırılabilir.
Dikdörtgen veya üçgen kaplarda değişik dondurmaların bir arada dondurulmasıyla elde edilen "kassata"lar, yarım küre biçimindeki kaplarda dondurulan "bomb"lar, merengle hazırlanan bir tür dondurma pastası olan "rokoko" dondurmanın ne kadar geniş bir alanı olduğunu gösteren örneklerden sadece birkaçıdır.

© lezzetler.com tarif no:75307 • adı:Dondurmalar Hakkında • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:20