



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMACI ESNAFLARA YAZ AYLARINDA KAR VE BUZ TEMİNİ

Zeynep Özlü

Osmanlılar döneminde dondurmacı, şerbetçi, hoşabçı (hoşafçı) ve kebabçı esnafı tarafından yaz aylarında dondurma, şerbet ve etlerin bozulmasını engellemek için karın kullanıldığı görülmektedir.

Dağlardan getirilen kar ve buzun 19. yüzyıl başlarında İstanbul, Üsküdar vs. havalisinde bulunan muhtelif alanlarda oluşturulan karlıklarda saklandığı, kar ve buzun satın alınma işlemlerinin karcıbaşılığa bırakıldığı ve yed-i vahidden satın alınması (zabt ve furuht) konusunda bazı kuralların uygulandığı görülmektedir.

Konu ile ilgili olarak bir de hatt-ı hümayun çıkarıldığı anlaşılmaktadır. Dönemin hassa karcı ve buzcubaşısı Mehmed Reşid Ağa adlı bir kişidir.

Kar (berf) İstanbul'un yakın çevresinden toplanıp hassa karlıklarda saklanmıştır.

Buz (yah) ise zaman zaman Gemlik'teki Katırlı Dağı'ndan sınırlı miktarda getirilmekle birlikte esasen Uludağ'daki göllerden elde edilmiştir.

Osmanlı vesikalarında genellikle Keşiş Dağı ve nadiren de olsa Cebel-i Azîm olarak belirtilen bu dağdaki göllerden (Çaylıdere, Koğuludere, Kilimli Göl, Aynalı Göl, Kara Göl ve Buzlu Göl) elde edildiği belirtilmektedir.

Dondurulmuş karın 18. yüzyılda yaz ayları boyunca padişah ve saray halkı için Uludağ'dan getirildiği ve bu karın 18. yüzyıl sonlarında yazın bütün İstanbul'un ihtiyacını karşılayacak kadar bol miktarda temin edildiği görülmektedir.

Bununla beraber her zaman yeterli miktarda kar temin edilemediği anlaşılmaktadır. Nitekim 19. yüzyıl başlarında Katırlı Dağı'ndan "nefs-i nefisi hümayun ve diğer muayyenât" için kâfi miktarda kar toplanamadığı ve bu nedenle birtakım sorunların çıktığı görülmektedir.