



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DONDURMANIN TARİHÇESİ

İlk dondurmanın bulunuşu 2200 yıl önceye, Asya'ya uzanıyor. Çinlilerin M.Ö. 200'ü yıllarda ana gıda maddeleri olan pirinci süt ile karıştırıp karda dondurdukları biliniyor. Dondurmanın ilk kez günümüzden 2000 yıl önce Antik Çin'de ortaya çıktığı kabul ediliyor. Dağlardan toplanan kar ile meyveyi karıştırarak Çinliler ilk dondurmaya yapmışlar.

M.Ö. 500'ü yıllarda hüküm süren Persler soğuk hava depoları yapımında uzmanlaşmışlardı. Dağların yüksek yamaçlarında kazılan çukurlarda toplanan karların, kaymak, bal, şurup, şerbet çeşitli baharatlarla harmanlanması ve karışımın tekrar karlarla örtülüp bekletilmesiyle dondurma elde ediyorlardı. Karışım şehirlere dağlardan getirilen kar ve buzun saklanması için kullanılan Yahçal adı verilen buzhanelerde bütün bir yaz boyunca muhafaza ediliyordu. Büyük İskender'in Asya Seferi sırasında bu şekilde donmuş bal, süt karışımından oluşan bir tatlı tükettiği bazı kaynaklarda geçiyor. (M.S. 54-68 yılları arasında)

Roma İmparatorluğu'nu yöneten Neron'un da dondurmaya benzeyen bir yiyecek tükettiği yazılıyor. Çeşnicibaşlarından biri bir gün dağın zirvesinden topladığı karları bir kaba sıkıştırarak doldurmuş. Üzerine bal ve meyve parçaları dökerek İmparatora sunmuş. Neron o zamana kadar hiç tatmadığı bu yiyeceği çok sevmiş. Roma İmparatorluğunun çöküşünden sonra Orta Çağ Avrupası'nda bu buzlu yiyecekler kaybolmuş. Avrupa'da tekrar ortaya çıkması 1292 yılında Marco Polo'nun Çin seyahatinden donmuş bal ve süttten yapılan tatlıları Venedik ve Kuzey İtalya'ya getirmesi ile olmuş. Bu bakış açısından hareketle Anadolu'da da karlamaç denilen kar helvasını erken dönem dondurması olarak kabul etmek mümkün. Kar helvası kar, pekmez, bal veya meyveli şurupların karla karıştırılmasıyla elde edilir. Kıvamı çıtır çıtır olan alt tabakadaki karlarla yapılırdı. Hâlâ bazı yörelerde bulunuyor.

Osmanlı'da 17. yüzyılın sonuna doğru dondurmaya saray mutfaklarında görmeye başlıyoruz. Dondurma kelimesini ilk kayda geçiren kişi ise Ahmed Cavid. Cavid 18. yüzyıl sonunda İstanbul'da dondurmanın çeşitli meyvelerden yapıldığını yazıyor. Osmanlı yemek kitaplarında dondurma tarifini ilk kez 1882-1883'de görülmeye başlandığı, Mehmet Kamil'in yemek kitabında dondurma tarifi vermediği halde dondurma kutusundan bahsettiği yazılıyor. Dondurma kutuları da dondurmanın gelişiminde önemli rol oynadı. Çünkü bu kutularda bulunan çevirme kolu, kapağı açmadan dondurmaya sürekli çevirebilme imkânı veriyordu; böylece hem kolaylık sağlıyordu hem de dondurmanın kıvamı güzel oluyordu. Dondurma kabının taşınabilir bir alet olması dondurmaya sokakta satmayı mümkün kıldı. 19. yüzyıl'da İstanbul'da sokaklarda ve mesire yerlerinde dondurma satan seyyar satıcılar bulunurdu. Bu dondurmacılar dondurmaya bardaklarda satıyorlardı. Bardakların altında bir tabak, yanında da bir kaşık vardı. Külâhın ortaya çıkması için epey bir zaman vardı. Dondurma külâhı 1896 yılında New Jersey'de İtalyan göçmeni İtalo Marcioni tarafından yapıldı ve 13 Aralık 1903 günü Marcioni adına patenti tescil edildi. Bu buluş önceleri pek rağbet eden olmadı.