



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DONDURMA

Besleyici bir özelliği de olan dondurmanın geçmişi, binlerce yıl öncesinin antik medeniyetlerine kadar uzanır. Kökeni Çin, Roma veya Mısırlılara atfedilmesine rağmen iptidai manada dondurmanın soğuk hava depoları yapımında oldukça uzmanlaşmış Persler tarafından yapıldığı sanılmaktadır. Dondurma yapmak için İran'da Persler dağların yüksek yamaçlarına çukurlar kazarak kar topluyor, topladıkları karları; süt, kaymak, bal, şurup, şerbet, çeşitli baharatlar ve diğer tatlandırıcılarla harmanlayarak tekrar kara gömüyorlardı. Burada haftalarca bekleterek bir çeşit dondurma elde ediyorlardı. Daha sonra bu karışımı şehrin kar ve buz ihtiyacını karşılamak için inşa ettikleri Yahçal adı verilen soğuk hava depolarında yaz boyu saklıyorlardı. Günümüz dondurma formatına pek benzemese de dondurmaya en yakın yiyecek buydu ve bunu en iyi uygulayan Perslerdi. Yahçal'a benzer şekilde Mezopotamya Fırat nehri havalisinde de firavunların kar ve buz ihtiyaçlarını karşılamak için yapılmış buzhaneler bulunmaktaydı.

Asur ve Mısırlılara ait kabartmalarda dondurmaya benzeyen yiyeceklerin var olduğu belirlenmiştir. Bunun yanında "dondurulmuş şerbet" in ilk defa Çinliler tarafından yapıldığı, daha sonra Arabistan, İran ve Anadolu'ya geçtiği, 13. yüzyılda ise Çin'i ziyaret eden Marco Polo tarafından bu yiyeceğin Venedik'e götürülerek buradan da Avrupa'ya (Fransa, Almanya, İngiltere vs.) yayıldığı tahmin edilmektedir. 16. yüzyılın başlarında ise İtalya'da "water ice" adı verilen bir çeşit dondurmanın yapıldığı belirtilmiştir.

Dondurmanın Türklerdeki gelişimine bakacak olursak bu konuda Kâşgarlı Mahmud'un önemli bilgiler verdiği görülür. Nitekim Kâşgarlı, Türklerde kayısının sıkılıp suyundan şerbet yapıldığını ifade eder. Muhtemelen o devirde bulunduğu anlaşılan arubat (demirhindi), kızılıçık, sarı erik (limgen ve amşuy), şeftali (aluç) gibi meyvelerin de Türkler tarafından şerbet olarak tüketilmiş olduğu hatta bu meyve özlerinden elde edilen sulardan özellikle yaz aylarında soğutularak dondurulmuş şerbet yapıldığı olası gözükmektedir.

