



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİTEN LEZZET DONDURMA

THY Skylife

Uzakdoğu'dan mı Ortadoğu'dan mı ortaya çıktığı bir muamma ama; dondurmanın yüzyıllardır 7'den 70'e hemen herkesin vazgeçilmez tadı olduğu bir gerçek...

Eskiden yazın en büyük müjdecilerindendi o. Seyyar satıcı kapılarımızdan geçtiyse ve biz çocuklar onun etrafında pervane olduysak, biliyorduk ki yaz gelmişti artık. Annelerimiz pencereden bağırdı: "Oğlum/kızım ısırmadan, yavaş yavaş ye; hasta olursun yoksa"; "Bitirince üstüne su içmeyi sakın unutma!"... Şimdiyse çocuğundan yaşlısına 'yaz-kış' herkesin elinde o muhteşem lezzet topları; dondurma...

UZAKDOĞULU MU, ORTADOĞULU MU?

Hemen herkesin çocukluğundan beri müptela olduğu ve artık 'dört mevsim'in gıdası haline gelen dondurmanın geçmişi, yüzyıllar öncesinde gizli... Gizli diyoruz, çünkü bu konuda pek çok rivayet var. Araştırmacılara göre dondurma, mahzenlerde muhafaza edilen kar ve buzun, çeşitli meyve ve pekmeze tatlandırılmasıyla elde edilen bir tatlı olarak doğdu.

Kimi kaynaklarda, ilk buz mahzenlerine Mezopotamya'da Fırat Nehri kıyıları yakınlarında rastlanıldığı belirtiliyor. Bu bölgede yaşayanlar, dağlardan getirilmiş taze karları, meyve ve balla karıştırarak yemiş. Belki de bu, günümüzde Fransız mutfağının zarif ikramlarından 'sorbe'nin atasıydı. Zaten teknik olarak sorbe yapımı da dondurmaya benzer. Batılı kaynaklarda da sorbenin, Türklerin şerbetinden ilham alınarak geliştirildiğine işaret edilir. Zaten bilinir ki, şekerin ilk kullanımı Ortadoğu'da gerçekleşmiştir. Bundan, dondurma ile ilgili tüm doğal şartların aslında Ortadoğu'da şekillendiğini çıkarabiliriz. Fakat nedense kaynaklar, bu konuda yeterli bilgi sunmuyor. Batılı kimi kaynaklarda, Avrupa'da dondurma serüveninin başlaması ise, ünlü gezgin Marco Polo'ya dayandırılıyor. Bu kaynaklar, Çinlilerin 6. yüzyılda mahzenlerde kar sakladığını ve dondurmanın bu bölgede keşfedilmiş olabileceğini belirtiyor. Marco Polo da, Çin'e yaptığı gezide tanıştığı dondurmaya, seyahat dönüşünde İtalya'da tanıtmış.

Marco Polo'nun Çin'den getirdiği tarifler ise, Fransa Kralı II. Henri ile evlenen İtalyan Catherine de Medici'nin aşçıları tarafından Fransız Meclisi'ne sunulmuş...

EŞİ BENZERİ YOK: MARAŞ DONDURMASI

Şimdi gelelim, dondurmanın Anadolu topraklarındaki geçmişine, Türklerin dünyanın hiçbir yerinde bulunmayan özel dondurmalarına... Anadolu insanı, yüzyıllar önce kışın yağın karı dağ kovuklarında, üzerini çalı ile örtüp saklayarak erimesini engelliyordu. Yaz mevsimi gelince de, mahzenden çıkardıkları karı, komposto ya da hoşaf kasesine koyup, üzerine pekmez gezdirerek yiyorlardı. 'Karsambaç' adı verilen bu tatlı, dondurmanın atası sayılır. Şekerin günlük kullanıma girmesiyle beraber, meyve suları ile şerbetler de kışın tüketilmek üzere saklanıyordu. Bunlar da yine karın üstüne dökülerek afiyetle yeniyordu. Anadolu'daki kimi yörelerde, taze kar ile pekmezin hâlâ tüketilmekte olduğunu da atlamayalım... Türkiye'de dondurma denince akla gelen ilk şey, Kahramanmaraş'ın dövme dondurması. Sakız gibi uzayan, kolay erimeyen yapısıyla onun dünyada eş benzeri yok;sadece Türkiye'ye özel... Kasap çengeline takılarak bıçakla kesilen Maraş dondurmasının 18. yüzyıldan bu yana yapıldığı tahmin ediliyor. Lezzetine lezzet katan, onu tüm dondurmalarından ayıran en önemli özelliği ise, Ahırdağı'nda yetişen yabani orkidelerin köklerindeki yumrulardan elde edilen ve değirmende çekilen 'salep'. Kahramanmaraş ve Gaziantep'te yapılan dondurmalar, damakta buz yanması etkisi yapmaz. Ağızda ve boğazda sert etkiler oluşturmamaları da, bu yöredeki dondurmaların bir başka özelliği. Eskiden pekmeze yenen dondurmanın, şimdi bin bir çeşidi var. Çikolatalı, kaymaklı, karamelli, fıstıklı, vişneli, muzlu, frambuazlı; hatta kabaklı, profiterollü, kazandibili... Kapta, külahta, kâğıt helva içinde... Yine yıllar önce, dondurmaya sadece yaz aylarında kepenklerini açan, kışın ise bir turşucuya, bozacıya dönüşüveren dükkânlarda bulabiliyorduk. Devir değişti...

Dondurma, 7'den 70'e herkesin 'dört mevsim' damaklarını tatlandırıyor ve tatlandırmaya da devam edecek. İnsanlar yaşadıkça...