



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARAŞ DONDURMASI

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Dondurma serinletici bir tatlı türüdür.

Yarım yüzyıl öncenin Maras'ta dondurma tatlıcılarda satılabildiği gibi tekerlekli arabalarla sokak aralarında da satılırdı. Biz biraz daha ilgi çekici bulduğumuz için gezgin dondurmacıları anlatacağız:

İş yerleri yoktu. Dondurmalarını sabah ve kışuk güneşlerini almayan gölge bir yerde yaparlardı. Önce evde sütü savurarak kaynatırlardı. 1 kg süte 350 g toz seker kullanılmaktadır. Kaynamakta olan süte litreye 6-7 g toz sâlep yavaş yavaş ve sürekli savurarak eklenirdi. Yarım saat kadar sonra süt kıvamlasır, atesten indirilir ve ılıyınca dek savurma sürdürülürdü. Sütün dondurma haline gelmesi küleklerde olurdu. Dondurma külegi ahsaptan ve yukarı ağız geniş olacak şekilde yapıldı. Küleğin ortasına dikey olarak ve içi kalaylı bakır bir silindir konurdu. İçine sâlepli süt konurdu.

Bakır silindirle ahsap küleğin arasında Ahır Dagından getirilen kar ve tuz basılır. (Kar-tuz karışımı ortamı 21 dereceye kadar soğutabilmektedir.) Bir düzenek aracılığıyla içinde süt bulunan bakır silindir sürekli döndürülerek sütün soğuması ve donması sağlanırdı. Bir sopa aracılığıyla kar ve tuz karışımı ara ara yerleştirilir, özel bir metal kasıkla bakır silindirin kenarlarına yoğunlaşan süt dövme denilen darbelerle kenardan ortaya doğru çekilir ve öteki sütlerin de kenara gelerek donması sağlanırdı. Maras tipi dondurmayı öteki dondurmalarından ayıran en önemli ayrıntı bu dövme işlemidir. Bilindiği gibi, Roma dondurması krem dondurma tipinde olup, sünme özelliği yoktur.

Dondurma yapımı çocuklar için doyumsuz bir seyirdir. Hele dondurma yapımı sırasında kar eriyip, artan suyu küleğin tabanındaki bir savak açılarak boşaltıldığında ve az sonra bosalan su buharlaşıp geriye güneş vurduğunda pırıl pırıl parlayan tuz kristalleri kaldığında seyrine doyum olmazdı.

Dondurmasını yapan dondurmacı tekerlekli arabasını sürerek sokak aralarına dalar ve büyüklere küçüklere dondurma satmaya baslardı. O yıllarda dondurmayı: -Kaymaaak! Diyerek satarlardı.

Kimi dondurmacılar çevrenin ilgisini toplamayı mâniler söyleyerek becerirlerdi:

Dondurması kaymak gibi

Kendi biraz ahmak gibi

xxx

Dondurmacı döndü gitti

Dondurması bitti gitti

Dondurma alamayan

Güzeller üzüldü gitti

xxx

Süte balı katarım

Dondurmayı yaparım

Ustam ölmüş ben satarım

xxx

Süte seker katarım

Üstüne sâlep atarım

Dondurmayı yaparım

Güzellere satarım

xxx

Süte balı katarım

Dondurmayı satarım

xxx

Dondurmaaaa!

Çocukları kandırmaaa!

(Yukarıdaki maniler Mehmet Kanbur'dan derlenmiştir.)

Yarım yüzyıl öncenin Maras'ta da dondurma gofret külahlarda satılırdı. Bugün dondurmacılık Kahramanmaraş'ta bir sektör olmuştur. Yurt dışına dek dondurma satan büyük firmaların yanı sıra yazları deniz kıyılarına giderek ekmeklerini kazanan yüzlerce, belki binlerce dondurma ustası vardır.

Dondurmacılarımız artık sokak aralarında Kaymaaak! diye bağırılmakta ama yurt içinde ve yurt dışında kentimizi başarıyla temsil eden büyüklü küçüklü firmalar olarak yüzümüzü agartmaktadır.