



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSMANLI&APOS;DA DONDURMACILIK MESLEĞİ

Zeynep Özlü

Osmanlı mutfacı Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın en büyük üç mutfağından birini meydana getirmektedir.

Merkezî imparatorluk mutfacı ile beraber zengin yöresel mutfaklar ve yöreselden de öte çeşitli ve çok sayıda ulusal mutfaklar da bir bütün olarak Osmanlı mutfağının oluşmasında etken olmuşlardır.

İmparatorluk başkenti olduğu dönemlerden beri İstanbul'da muhallebicilik, fırıncılık, kasaplık gibi bazı mesleklerin var olduğu ve bu mesleklerin genelde belirli yörelerden gelen insanlar tarafından yapıldığı anlaşılmaktadır.

Her nedense mandıra işletmeciliği, sütlü tatlılar ve dondurma yapımıcılığında da Balkanlar'dan gelenlerin büyük başarı sağladıkları görülmektedir.

Osmanlı devletinde dondurmanın genelde sadece bu işi yapan ihtisas sahibi "dondurmacı esnafı" tarafından değil muhtelif esnaf grupları tarafından yapıldığı görülmektedir.

Öyle ki mesleğin sakız, helvacı, fındık, kestaneci,2 muhallebici,3 kahveci vs. esnaf grupları tarafından yapıldığı anlaşılmaktadır.

Dondurmanın gelişiminden çok önce bilinen şekerin 19. yüzyıl başlarında, şeker pancarından elde edilmesi sonucu ucuzlamasıyla dondurma üretimi hızla yaygınlaşmış ve bu çerçevede 1900'ün başlarında ilk defa İstanbul ve Kahramanmaraş'ta dondurma üretimi yapılmaya başlanmıştır. Öyle ki dondurma gazete reklamlarına bile konu olmaya başlamıştır.

Bu durum, rekabetin de bir göstergesi olmuştur.

Çocuklara Mahsus Gazete'deki bir dondurmacı ilanı bu konuda dikkate değer örneklerden biridir. İlgili reklam, "Vezneciler'de Dondurmacı Muhallebici Mehmed Ağa. Muhterem küçük kari ve karieler dondurmaya sevdiğinizi şüphe yoktur. Zaten latif şeyi kim sevmez. Ama en nefisini yemek lazımdır. Vezneciler'de 47 numaralı mağazada. İstanbul'un hiçbir tarafında bu kadar nefis dondurma yapılmıyor. Mini mini kâseler içinde o latif kaymaklı, vişneli dondurmalar hakikaten pek hoş oluyor. Gidin de bakın, Muhallebici Mehmed Ağa sizi ne kadar memnun eder. Sanatında mahir olan bu zatı takdir eder ve kendisini umum kari ve karielerimize tavsiye ederiz." şeklindedir.

Dondurma satmak için esnafın belediyeden tezkire alması zorunlu tutulmuş, bu tezkire karşılığında da belediyeye bir harç ödemesi yapılmıştır.

Tezkire harcının bir defaya mahsus olarak alındığı anlaşılmaktadır. Ancak belediyelerin bazen bunu sûistimal ettikleri görülmektedir. Nitekim yaz mevsiminde dondurma satmalarından dolayı belediye dairesi tarafından kanuna aykırı olarak, dondurmacılardan, bir tezkire daha alınarak yeni bir harç daha ödenmesi istenmiştir.

Bunun üzerine sakız, helvacı, fındık ve kestaneci esnafı tarafından Şehremaneti'ne başvuru yapılarak durumun düzeltilmesi istenmiş, fakat taleplerden herhangi bir sonuç alınamamıştır. Bu nedenle ilgili esnaf mağduriyetlerini Bâbiâli'ye iletmişler ve duruma Bâbiâli tarafından el konularak esnafın mağdur edilmemesi ve gereğinin yapılması konusunda Şehremaneti'ne iltarda bulunulmuştur.

Dondurmacı esnafının mağduriyetinin ileriki yıllarda da devam ettiği görülmektedir. Nitekim esnaf tezkiresi resmine zam (zam ve tezyîd) yapıldığı hâlde muhallebici esnafından, belediyece bir de "dondurma ruhsâtiyesi" istendiği görülmektedir. Bunun üzerine muhallebici esnafı "huzûr-ı sadâret penâhî"ye bir dilekçe vererek mağduriyetlerinin giderilmesini talep etmiş, sonuçta Şehremaneti'ne gereğinin yapılması konusunda iltarda bulunulmuştur.

Nedeni bilinmemekle beraber bazı dondurmacıların mesleklerini icra etmek üzere yeni bir bölgeye göç ettikleri görülmektedir. Göç yolunu tercih eden meslek erbabı hakkında vilayetin polis serkomiserliği tarafından kişinin kim olduğu, mürur tezkiresinin gerçekliği vs. konusunda araştırma yapıldıktan sonra kişinin mesleği icrasına izin verilmiştir.

Dondurmada ilk temel tatlandırıcı baldır. Şekerin ucuzlamasıyla balın yerini de şeker almıştır. Ticari amaçla ilk dondurma üretimi Avrupa'da 1785 yılında Londra'da, Amerika'da ise bu endüstri kolunun kurucusu sayılan Jasop Fussell tarafından 1851'de Baltimor'da yapılmıştır.