



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSMANLI&APOS;DA MÜBAREK GÜNLERDE DONDURMA İKRAMI

Zeynep Özlü

Ramazan ve Kurban bayramları gibi içtimai olan dinî vecibelerin yerine getirilmesindeki birçok âdet Osmanlı devletinin resmî teşrifatı içerisinde yer almıştır.

Özellikle Ramazan ayı, resmî davetlerin yoğun olduğu bir aydır. Bu ayda oruç tutulduğundan iftar münasebetiyle devlet ricali ve çeşitli zümre temsilcileri belirli günlerde iftar davetleri vermişlerdir.

18. ve 19. yüzyıla ait muhtelif veriler yaz aylarına denk gelen Ramazanlarda iftar yemeği ve Kadir gecesi alayları ile kandil gecelerinde muhtelif tatlılar yanında dondurmanın vazgeçilmez ikramlardan olduğunu ortaya koymaktadır.

Ayın kutsallığına izafeten Ramazan ayında hazırlanan tatlılar da daha özel olmuştur. Nitekim 1756 yılı Ramazan ayında padişah (nefs-i nefis-i hümayûn) sofrası için hazırlanan tatlılar içerisinde dondurma yanında kadayıf, kellîmonî eşribesi, şitâ (kış) eşribe ve reçeli, portakal şekerlemesi, kuzu kulağı eşribesi, şekerleme gibi tatlılar dikkat çekmektedir.

19. ve 20. yüzyıllarda Abdülmecid'in Tophane'deki Nusretiye Camii ile Yıldız'da II. Abdülhamid'in yaptırdığı Hamidiye Camii meydanında yapılan Kadir gecesi alaylarında haremde bulunan kadın ve sultanların atlı tramvaylara binip meydanda kendilerine ayrılan yerlere geldiği, arabadan inmeden, yapılan törenleri izledikleri, bu sırada harem ağalarının her arabaya gümüş tepsiler içerisinde "iftariye, yemek, meyve, yaz ise dondurma ve kahve" dağıttığı görülmektedir.

Yine 9 Haziran 1912'de kandil nedeniyle sarayda vekillere verilen ziyafette "sigara böreği, kâğıtta barbunya balığı, testi kebabı, türlü, piliç kebabı, göveç pilavı" yanında çilekli krema, dondurma ve meyve; 24 Temmuz 1912 Cumartesi günü Mâbeyn-i Hümayûn'da vekillere verilen iftar yemeği menüsünde de "çubuk böreği, kuzu kızartma, kâğıtta barbunya balığı, soğuk piliç, kuşkonmaz, domatesli pilav, bademli muhallebi" yanında fıstıklı ve çilekli dondurmanın ikram edildiği görülmektedir.

Nefs-i nefis-i hümayûn için hazırlanan tatlıların hazırlanmasında silahdar ağanın görevlendirildiği görülmektedir. Tatlılar Kilâr-ı Enderûn-ı Hassa, Firûn-ı Hassa ve Deşthâne'de hazırlanmıştır. Hazırlanacak tatlılar için şeker, revgân-ı sâde, badem, pirinç, karanfil, sirke, kırmızı, sakız, ceviz-i rûmî, ceviz-i tevâ, sardalya, misk, portakal, yumurta, limon, kuzu, kuzu kulağı, fındık-ı Şam, tavuk, süt vs. malzemeler kullanılmıştır. İlgili vesikada hazırlanan tatlıların malzemeleri ve miktarları liste halinde verilmiştir.