



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## REÇELİN TARİHÇESİ

Reçelin tarihçesine bakacak olursak, reçelin hikayesi aslında şekerle başlıyor. Pers İmparatoru Darius M.Ö. 510 yılında Hindistan&apos;ı işgal ettiğinde, askerleri şeker kamışı ile tanışır. Tadından dolayı da şeker kamışına &apos;arılar olmadan, bal veren bitki&apos; denir. İran&apos;a getirilen şeker kamışı, şifalı bitki olarak görüldüğü için askerler tarafından korunur ve sırrı saklanır. 7&apos;nci yüzyılda Arap Müslümanlar şeker kamışı ile tanışır ve şerbetini yapmayı öğrenirler. İlk reçel de yaz meyvelerinin uzun süre korunması amacıyla Müslüman Türkler tarafından geliştirilir. Türklerin meyveyi reçel sayesinde uzun süre saklamaları, Batı&apos;yı hayrete düşürür. Önceleri bayramlarda ve uzun kış gecelerinde ikram olarak sunulan reçel, saray ve dergahların vazgeçilmezidir. Mevlevi dergahlarında bilinen en eski tarif de gül reçeli olur.

Reçel, Osmanlı&apos;da itibarı yüksek bir tatlıydı. İlk zamanlar saraylarda ve konaklarda yapılırdı. 10 bölümden oluşan saray mutfağında helvahane adı verilen yer sadece tatlılara ayrıldı. Reçeller ise sadece helvahanede değil, Gülhane bahçesinde yapılırdı. Burada yapılan reçellerin farklı bir özelliği vardı. Bahçede III. Selim&apos;in yenilediği köşkte sadece padişah için gül reçelleri yapılırdı. Günümüzde kahvaltıda tüketilen reçel, Osmanlı&apos;da halkın tadamayacağı kadar lükstü. Çünkü içeriğinde az bulunan şeker kamışı suyu bir o kadar da bal bulunuyordu.

Elbette reçel yapan reçelciler de vardı, ekmek yapan fırınlar da. Ama buraları denetleyen muhtesipler, zanaatkar, tüccarlar da fazlaydı. Günümüzde evde reçel yapma hasleti korunuyor. Ancak önemli birkaç farkla... Şimdilerde daha az çeşit meyveden reçel yapılıyor. Halbuki Osmanlı&apos;da çeşit u: Trabzon hurması, elma, armut, gülbeşeker, turunc, ceviz, vişne, kızılıçık, şeftali, kavun, kabak, patlıcan, muşmula, ayva, mürekkep, hünnap, kayısı, karpuz, limon, limon-i frengi, çağla bademi, erik, gül, fulya, menekşe, portakal çiçeği, erguvan, nilüfer, sakız güllü, yasemin, zerdali, zencefil, adaçayı mazısı, Şam fıstığı, ebegümece, kaya kuruğu, kestane, zeytin.

Osmanlı&apos;da kahve şekersiz içilirdi. Ancak gümüş tepsilerde kahveden önce bir küçük kase reçel sunulurdu. Misafir bir kaşık reçeli tattıktan sonra kahvesini içer, sonra lokumunu yerdi. Yabancı seyyahlar reçeli o kadar sevmiş ki ikramın bir kaşıkla sınırlı kalmasını eleştirmiş, sarayı cimrilikle itham etmişler. Oysa durum farklıydı. Sunum adetinin temelinde toplum sağlığına verilen önem vardı. Bir de dipnot verelim. Sarayda en çok gül, menekşe, ağaç kavunu ve fulya çiçeği reçeli pişiyordu.

