

Dondurmanın Öyküsü



1589'da, İtalyan biliminsanı Giambattista Della Porta, üzerine tuz koyulmuş buzun yiyecekleri daha hızlı ve daha fazla soğuttuğunu fark etmiş. Çünkü buz, üzerinde tuz varken yiyeceklerden daha çok ısı alıyormuş.

Bugün yaz sıcaklığında canımız soğuk bir şeyler istediğinde buzdolabının kapağını açıp alıveriyoruz. Oysa eskiden bu iş bu kadar kolay değilmiş. Bundan binlerce yıl önce insanlar yiyeceklerini ve içeceklerini soğutmak için kışın dağlardan ya da göllerden topladıkları buzları kullanırlarmış. Bu buzları mahzenlerde depolar, sonra da yiyecek ve içecekleri soğutmada kullanırlarmış. İnsanlar, zaman içinde buzlu tatlı yapımında kullanmayı düşünmüşler. Örneğin, meyve sularını buz, şeker ya da bal gibi malzemelerle karıştırarak tatlılar yapmaya başlamışlar. Ancak bu soğuk ve lezzetli tatlıları yalnızca varlıklı insanlar tüketebiliyormuş. Çünkü bu tatlıların yapımında kullanılan buzları dağlardan ya da göllerden toplayıp getirmek çok zahmetli ve masraflı bir işmiş.

İlk dondurmalar, Della Porta'nın keşfettiği bu özellikten yararlanılarak hazırlanmış. Dondurma yapmak için, önce krema, süt ve şekerden oluşan bir karışım hazırlanırmış. Bu karışım, bir kabın içine koyulur; bu kap da içinde tuz ve buz olan bir başka kabın içine yerleştirilirmiş. Karışım, her yerinin eşit şekilde soğuması için sürekli karıştırılırmış. Bu sırada eriyen buz, karışımın ısı kaybederek donmasını sağlarmış. Bu işin en güç yanı karışımı sürekli elle karıştırmakmış. Çünkü dondurmanın bu şekilde donması saatler alıyormuş. Bunun çaresini de 1846'da Nancy Johnson adlı ABD'li bir kadın bulmuş. Johnson, karıştırıcısı bir kol yardımıyla çevrilen ilk dondurma makinesini tasarlamış. Ardından dondurma yapmak çok kolaylaşmış. Zaman içinde dondurma makineleri daha da geliştirilmiş. Ardından dondurma fabrikalarda yapılmaya başlanmış

Bazı kaynaklarda, MS 1. yüzyılda yaşamış ünlü Roma İmparatoru Neron'un meyveleri üzerine kar serpiştirilmiş olarak yemeyi sevdiği anlatılır.

Bu nedenle köleleri sık sık dağlara kar toplamaya gönderirmiş.



Dondurmanın ilk örneklerinden birinin Moğollarda görüldüğü söylenir. Anlatılanlara göre, atlı Moğol askerleri çöl boyunca uzun yolculuklar yaparmış. Bu yolculuklarda, yanlarına aldıkları yiyecekler arasında süt kaymağı da olurmuş. Atlarıyla dörtmala giderlerken kaymak bol bol çalkalanırmış. Çölde geceleri sıcaklığın sıfırın altına düşmesiyle donarmış. Bu da dondurma benzeri bir çeşit soğuk tatlı olarak tüketilirmiş.



İlk dondurma tariflerini 13. yüzyılda Çin'den Avrupa'ya getiren kişinin Marko Polo olduğu söylenir. Ancak bu bilginin doğruluğu kesin değildir.

Dondurmayı Kûlahta Sunmayı İlk Kim Düşündü?

Dondurma 1904'e kadar tabaklarda sunulurmuş. Bu tarihte, ABD'de binlerce kişinin gezdiği çok büyük bir fuar düzenlenmiş. Bu fuarda tezgâhlarda pek çok ürün sergileniyor, yiyecek ve içecekler satılıyor. Bir dondurma satıcısının hiç tabağı kalmamış. Yan tezgâhta da bugün kullandığımız kûlahların şeklinde hamur tatlıları satan bir tatlıcı varmış. Tatlıcı dondurmacıya tabak yerine, bu kûlahları kullanmasını önermiş. Fikir dondurma satıcısının aklına yatmış, hemen işe girişmişler. Fuarı gezen ziyaretçiler dondurmayı bu şekilde yemekten çok hoşlanmışlar. Böylece dondurmanın kûlahta sunulması düşüncesi tüm dünyaya yayılmış.



Burcu Çetin
Çizim: Ayşe İnan Alican
Kaynak
Clarke, C., The Science of Ice Cream, 2004.