

# Osmanlılarda Dondurma ve Dondurmacılık Mesleği İle İlgili Notlar

Zeynel ÖZLÜ\*

## ÖZ

Türklerin, henüz ata yurtta iken, yaşadıkları ortam genelde serin olmakla beraber özellikle yaz aylarında serinlemek amacıyla soğuk veya dondurulmuş meyve suları içtikleri tahmin edilmektedir. XIII. asırdan itibaren ise Selçuklular ile beraber soğuk veya dondurulmuş şerbetleri hazırlamak için “karlıklar” yapmışlardır. Karlıkların Osmanlılar döneminde de kullanıldığı hatta sarayda bu işleri organize eden “karcıbaşı ve buzcubaşı” adı verilen bir görevli tayin edildiği anlaşılmaktadır. Bu görevli sadece sarayın değil bütün esnafın ihtiyaç duyduğu kar ve buz temin ederek bunların ilgililere dağıtımını organize etmiştir. Osmanlı toplumunda dondurma ise 17. yüzyıldan itibaren sofralarımıza girmeye başlamış, başlangıçta “ev dondurmacılığı” şeklinde ev ve tekke gibi alanlarda yapılmış, daha sonra ise sokağa taşınarak yaz günlerinin aranan tatlısı ve ticari bir emtiası olmuştur. Dondurma, başlangıçta muhallebici, helvacı, fındıkçı, kestane, kahveci gibi esnaf tarafından satılırken daha sonra ihtisas bir meslek haline gelerek dondurmacılık mesleğinin ortaya çıktığı düşünülmektedir. 19. yüzyıl başlarında dondurmacılık mesleğinin bulunduğu ancak kar ve buz temininde hoşabçı ve şerbetçi esnafının dondurmacılara göre daha öncelikli olduğu anlaşılmaktadır. Bunun olası nedeni hoşabçı ve şerbetçi mesleklerinin dondurmacılık mesleğine göre daha köklü olmasıdır. 18. ve 19. yüzyıllarda Osmanlı sarayında da dondurmanın ikram edildiği hatta 1910 yılında sarayda “mâbeyn-i hümayûn dondurmacılığı” adı altında bir meslek grubunun bulunduğu görülmektedir.

*Anahtar Kelimeler:* Türk kültürü, yeme ve içme alışkanlıkları, dondurma, dondurmacı, dondurmacılığın tarihi, esnaf.

## ABSTRACT

### Notes on Icecream and Icecream Business in the Ottoman Empire

It is estimated that the Turks used to drink cold fruit juices or juices with ice for refreshment especially in summertime although the clima-

\* Doç. Dr., Gaziantep Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü Öğretim Üyesi, e-posta: zeynelozlu@hotmail.com



te of their fatherland was cold. In the 13th century the Seljukid Turks began to make “snow pits” (karlıklar) in order to prepare cold or iced juice. It is known that such snow pits were used during the Ottoman era and that a Palace servant called “karcıbaşı” and “buzcubaşı” was appointed to organize such tasks. The attendant was responsible for the provision and delivery of snow and ice that not only the palace but also all tradesmen needed. Ice-cream became prevalent in Ottoman society in the 17th century. Initially it was home-made and was produced in houses and dervish lodges (tekke), but later on it became a commodity and a much sought dessert in the streets in summer. It is believed that ice-cream was formerly sold by tradesmen such as “muhallebici”, “helvacı”, “fındıkçı”, “kestaneci”, and “kahveci”, and that later it became a separate trade. In the early 19th century there was ice-cream trade, but tradesmen such as “hoşabçı” and “şerbetçi” had priority for the procurement of ice. Probably this was due to the fact that “hoşabçı” and “şerbetçi” trades were better established than ice-cream trade. It is known that ice-cream was being served in the Ottoman court in the 18th and 19th centuries and that in 1910 there was even a trade union called “mâbeyn-i hümayûn dondurmacılığı” in the palace.

*Key Words:* Turkish culture, eating and drinking habits, ice-cream, ice-cream maker/seller, the history of ice-cream, tradesman.

## Giriş

**A**sur ve Mısırlılara ait kabartmalarda dondurmaya benzeyen yiyeceklerin var olduğu belirlenmiştir. Bunun yanında “dondurulmuş şerbet”in ilk defa Çinliler tarafından yapıldığı,<sup>1</sup> daha sonra Arabistan, İran ve Anadolu’ya geçtiği, 13. yüzyılda ise Çin’i ziyaret eden Marco Polo tarafından bu yiyeceğin Venedik’e götürülerek buradan da Avrupa’ya (Fransa, Almanya, İngiltere vs.) yayıldığı tahmin edilmektedir. 16. yüzyılın başlarında ise İtalya’da “water ice” adı verilen bir çeşit dondurmanın yapıldığı belirtilmiştir (Sürücüoğlu 2003: 144-145). Nitekim bazı araştırmacılar İtalya’da sütün balla karıştırıldıktan sonra dondurulduğunu belirten 1560 tarihli bir belgeden bahsetmektedir. Buzlu süt ürünlerinin Fransa’da tanınmasında I. Fransuva’nın İtalya’ya ziyareti ve oğlu Orlean dükü –daha sonra Fransa kralı olan– II. Henry ile 1533’te evlenen İtalyan Caterina de Medici’nin önemli rolü olmuştur. Bu bağlamda 1676’da Paris’te sadece 250 civarında dondurmacının bulunduğu tahmin edilmektedir (Tekinşen C. vd. 2008: 2). Dondurma Amerika’ya ise muhtemelen 1700 yılında İngiliz kolonileri aracılığıyla girmiştir. Nitekim Maryland eyalet valisinin bir misafiri tarafından 1700

1 Romalıların M S I. yüzyılda derin kuyularda sakladıkları kar ve buzla yazın soğuk içecekler hazırladıkları hatta Romalı bir general olan Quintus Maximus Gurgeo’nun ilk dondurma terkiibini oluşturmakla şöhrete kavuştuğu belirtilmektedir (Tekinşen C. vd. 2008: 1-2).



yılında yazılan bir mektup, yapılan bir dondurma hizmeti hakkında bilgiler vermektedir (Arbuckle 1972: 425).

Dondurmanın Türklerdeki gelişimine bakacak olursak bu konuda Kâşgarlı Mahmud'un önemli bilgiler verdiği görülmektedir. Nitekim Kâşgarlı, Türklerde kayısının sıkılıp suyundan şerbet yapıldığını ifade etmektedir. Muhtemelen o devirde bulunduğu anlaşılan arubat (demirhindi), kızılıçık, sarı erik (limgen ve amşuy), şeftali (aluç) gibi meyvelerin de Türkler tarafından şerbet olarak tüketilmiş olduğu (Oğuz 1976:757) hatta bu meyve özlerinden elde edilen suların özellikle yaz aylarında soğutulmuş dondurulmuş şerbet yapıldığı olası görülmektedir. Nitekim Türklerin yaşadığı iklim, ortalama olarak oldukça serin olmakla beraber özellikle yaz mevsiminde hava sıcaklığı oldukça yükselmiştir. Bu sıcak zamanlarda serinletici unsur olarak soğutulmuş içecekler ihtiyacı duyulmuştur (Baykara 2001: 107).

İlk Çağdan beri muhtelif şekillerde var olan dondurmanın Osmanlı sarayı ve toplum hayatındaki yeri ise yaptığımız araştırma ile ortaya konmaya çalışılmıştır. Bu amaçla araştırmamızda da kullandığımız, bu zamana kadar yapılmış dağınık hâldeki muhtelif veriler bir araya toplanarak Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü'nde tespit edilen orijinal kayıtlarla desteklenip, dondurma (tatlısı) ve dondurmacılık mesleğinin Osmanlı toplum ve devlet hayatındaki yeri anlatılmaya çalışılmıştır.

## A. Osmanlı Toplum Hayatında Dondurma

### 1. Osmanlı Devletinde Dondurmacılık Mesleği

Osmanlı mutfağı Çin ve Fransız kardeşleriyle birlikte dünyanın en büyük üç mutfağından birini meydana getirmektedir. Merkezî imparatorluk mutfağı ile beraber zengin yöresel mutfaklar ve yöreselden de öte çeşitli ve çok sayıda ulusal mutfaklar da bir bütün olarak Osmanlı mutfağının oluşmasında etken olmuşlardır (Belge 2001:121). 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, sütü tatlılar ve dondurma yapımcılığında da Balkanlar'dan gelenlerin büyük başarı sağladıkları görülmektedir (Eksen 2001:111). 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,<sup>2</sup> muhallebici,<sup>3</sup> kahveci (Göktaş 2002) vs. esnaf grupları tarafından yapıldığı anlaşılmaktadır.

2 Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA), *DH. MKT., 1735/51.*

3 BOA, *DH. MKT., 1532/84.*



Dondurmanın gelişiminden çok önce bilinen şekerin 19. yüzyıl başlarında, şeker pancarından elde edilmesi sonucu ucuzlamasıyla dondurma üretimi hızla yaygınlaşmış (Tekinşen C. vd. 2008: 3)<sup>4</sup> ve bu çerçevede 1900'ün başlarında ilk defa İstanbul ve Kahramanmaraş'ta dondurma üretimi yapılmaya başlanmıştır (Tekinşen 1996: 257).<sup>5</sup> 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 dondurmayı sevdiğinize 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 (Okay 2002).

Dondurma satmak için esnafların 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 kestane esnafı tarafından Şehremaneti'ne başvuru yapılarak durumun düzeltilmesi istenmiş, fakat taleplerden herhangi bir sonuç alınamamıştır. Bu nedenle ilgili esnaflar mağduriyetlerini Bâbîâlî'ye iletmişler ve duruma Bâbîâlî tarafından el konularak esnafların mağdur edilmemesi ve gereğinin yapılması konusunda Şehremaneti'ne ihtarda bulunulmuştur (5 Za 1307/23 Haziran 1890).<sup>6</sup>

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

4 Dondurmada ilk temel tatlandırıcı baldır. Şekerin ucuzlamasıyla balın yerini de şeker almıştır. (Tekinşen C. vd. 2008: 3).

5 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. (Tekinşen 1996: 257).

6 BOA, *DH. MKT.*, 1735/51.



penâhî"ye bir dilekçe vererek mağduriyetlerinin giderilmesini talep etmiş, sonuçta Şehremaneti'ne gereğinin yapılması konusunda ihtarda bulunulmuştur (5 Z 1305/13 Ağustos 1888).<sup>7</sup>

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.<sup>8</sup>

## 2. Üretilen Dondurma Çeşitleri

Osmanlı toplumunda muhtelif nitelikte dondurmaların yapıldığı anlaşılmaktadır. 1764 tarihli bir Risale ve Eşref Dede'ye göre 18. yüzyıl da "süt dondurması" ve "kar suyu ile dondurma"nın yapıldığı anlaşılmaktadır (Yerasimos S 2002: 172). Bir Mevlevi dedesi olan Ali Eşref Dede'ye ait 1856 tarihli yazma eserde üç çeşit dondurma tarifi verilmiştir. Bunlar süzme aşure dondurması (sütsüz), şekerden dondurma elmasiye (sütsüz) ve süt dondurmasıdır (Halıcı 1992: 35-36).

Bunların dışında Osmanlının son dönemleri ve cumhuriyetimizin ilk yıllarında İstanbul'da Bakırköy'de meşhur kokulu ve tatlı Arnavutköy çileği ile yapılan çilekli dondurma, kayısıli dondurma, koyun sütü ile manda sütü karıştırılmış dondurma veya salepli dondurma (Eksen 2001: 112),<sup>9</sup> yine 19. yüzyılda kaymaklı, vişneli ve çilekli dondurma (Yerasimos S. 2002: 173), Kahramanmaraş dondurması ve yanıkı dondurma gibi dondurma türlerinin Osmanlı mutfağında yapıldığı anlaşılmaktadır.

Bu dondurmalarından bazılarının tarifleri veya haklarındaki bilgiler şu şekildedir:

### 2.1. Şekerden Dondurma Elmasiye

Sütle yapılan dondurmalarından farklı olarak sütsüz yapılan bu dondurma şu şekilde hazırlanmaktadır: Lazım olduğu kadar saf ve halis şeker 5-6 fincan su ile kömür ateşinde eritilmiş beyaz ve saf balık tutkalı konur. 4 fincan su ile yumurtanın beyazı iyice çalkalanıp karıştırılarak şeker katılır. Daha sonra misk (misk-i nâfi) ezilir ve şeker ateşe konup limon suyuyla "kestirilüb" tağa konarak donmaya bırakılır (Halıcı 1992: 35).

7 BOA, *DH. MKT.*, 1532/84.

8 Lazkiye'den aldığı tezkiresini Sakız'a gitmek üzere Tuzla iskelesinde vize ettirdiği hâlde Rodos'a gelerek dondurmacılık yapacağını söyleyen Hristo veled-i Dîpavis'in kim olduğu ve elindeki tezkireyi nereden aldığına tahkiki ile ilgili olarak Cezayir-i Bahr-i Sefid vilayeti polis serkomiserliği tarafından yapılan tahkik için bakınız (4 Mayıs 1324/17 Mayıs 1908). BOA, *ZB.*, 617/149.

9 Bu konudaki bilgi Makedonya-Kesri kökenli Petro Şenol kaynak gösterilerek yazılmıştır (Eksen 2001: 112).



## 2.2. Süzme Aşure Dondurması

Osmanlı sarayında süzme aşurenin süzölmüş saf süzmesi, temiz su ile karıştırılmış balık tutkalı, bir miktar gülâb (gül suyu) ve ezilmiş misk ile karıştırılıp tabaklara konulup donmaya bırakılarak bu dondurma yapılmıştır. Hazırlanan dondurma daha sonra keskin ince bir bıçakla baklava gibi kesilip tağa düzgünce yerleştirilerek ikram edilmiştir <sup>10</sup> (Halıcı 1992: 36).

## 2.3. Süt Dondurması

Bir kıyye (1282 gram) halis süt süzölüp pişirilir. Bu fincan içinde çalkalanmış bir yumurta akı ve 100-150 dirhem (400-500 gr) şekerle karıştırılır. Daha sonra yeterli miktarda beyaz ve saf balık tutkalı 5-6 fincan su ile ateşte eritilip şeker ile karıştırılıp tekrar ateşe konur ve limon suyu ile "kestirölü(r)". Ateşten indirilmeden önce bir fincan gül suyu ile bir miktar misk (misk-i nâfi) ezilip, kesilmiş şekerle katılıp iyice karıştırılır ve hazırlanan süt dondurması donmaya bırakılır (Halıcı 1992: 35-36).

## 2. 4. Kahramanmaraş Dondurması

1920 yılının ikinci yarısında Halep'ten gelerek Kahramanmaraş'a yerleşen Hacı Mehmet isimli kişi tarafından ilk defa Kahramanmaraş "salepli dondurma"sının yapıldığı, bundan 4-5 yıl sonra ise Kel Ali (Kıyak) (1912-2006) olarak bilinen şahsın salepli dondurmayı "özlü düzgün bir yapı vermek için dövme demir kaşıkla karıştırarak" Kahramanmaraş'ın önlü "dövme dondurma"sının temelini attığı belirtilmiştir (Tekinşen C. vd. 2008: 5/Dayısoylu vd. 2010: 117).

"Kahramanmaraş'ı bir cennet bahçesi gibi kuşatan efsanevi Ahır Dağı'nın eşsiz flora ve faunası, bu coğrafyaya özgül kekik, keven, sümböl ve çiğdem gibi çiçeklerle beslenen keçilerin eşsiz kıvam ve aromaya sahip sütleri, yabani orkide çiçeklerinin yumru köklerinden elde edilen salep Kahramanmaraş dondurmasına taklit edilmesi imkânsız bir lezzet, aroma ve kıvam katmıştır" (<http://www.madameli.com/tatlilar/14002-dondurma.html> /Altınöz 2007: 53).

## 2. 5. Yanıksı Dondurma

Yanıksı dondurmanın eskiden Toros Bey dağlarından gelen kar ve buzla soğutulup, elle dövölen, keçi sütüyle yapılan bir dondurma olduğı belirtilmiştir. Bununla beraber dondurma ile ilgili elde edilen ilk veri 1937-38 yıllarına gitmektedir. Nitekim Bey dağlarında yüksek bir mevkide bulunan Korkuteli'nde üç kuşaktır bu işi yapan "Giliğ Dondurmacısı"nın kuran Hüseyin Giliğ'in 1937-38 yıllarında bu dondurmayı yapmaya başladığı tespit edilmiştir (Öney Tan 2010:170).

10 1870 yılında Sultan Abdölaziz'in annesi Pertevniyal Sultan'ın pişirip dağıttığı saray süzme aşuresinin tarifi için bakınız (Yerasimos M. 2002:192) .



### 3. Hazırlanan Dondurmaların Dondurulması

Dünya tarihi incelendiği zaman Romalıların M S I. yüzyılda derin kuyular- da sakladıkları kar ve buzla yazın soğuk içecekler hazırladıkları hatta Romalı bir general olan Quintus Maximus Gurgeo'nun ilk dondurma terki- binini oluşturmakla şöhrete kavuştuğu belirtilmektedir. Tuzun kar ve/veya buza katılmasıyla kütle ısısının azaltılacağı ise ancak 1525 yılında bulunmuş ve sıvıların dondurulmasına ilişkin teknolojinin kullanımı böylece başlamıştır (Tekinşen C vd. 2008: 1-2). Dondurma teknolojisindeki gelişmeler 1900 yıllarında soğutma, pastörize, homojenize vb. düzenlerin bulunması ve geliştirilmesiyle (Demirci vd. 1997:207) önemli bir aşama kaydetmiş ve bu çerçevede 1902'de yatay tuzlu su dolaşım- lı dondurucu icat edilmiştir (Tekinşen C. vd. 2008: 4). Dünyadaki bu gelişmelerden Osmanlı devlet ve toplum hayatının ne kadar etkilendiği konusunda elimizde kesin bir veri bulunmamaktadır. Ancak karlık veya buzlukların XIII. yüzyıldan itibaren Selçuklu şehirlerinde var olduğu bilinmektedir (Baykara 2001:108). Karlık ve buzlukların kullanılması Osmanlılar döneminde de devam etmiştir. Nitekim Osmanlılar döneminde de dondurma ve soğutmanın iki şekilde yapıldığı görülmektedir. Mevsim kış ise (hengâm-ı şitâ) soğuk havada (burûdet-i hava) soğukun etkisiyle, mevsim yaz (eyyâm-ı sayf) ise dondurma bir tabağa konarak, tabak karın üzerine yerleştirilmekte ve tabağın etrafı karla kuşatılarak dondurmanın donması sağlanmaktadır (Halıcı 1992: 35-36).

#### 3.1. Esnaflara Yaz Aylarında Kar ve Buz Temini

Osmanlılar döneminde dondurmacı, şerbetçi, hoşabç (hoşafçı) ve kebabçı esnafı tarafından yaz aylarında dondurma, şerbet ve etlerin bozulmasını engellemek için karın kullanıldığı görülmektedir.<sup>11</sup> Dağlardan getirilen kar ve buzun 19. yüzyıl başlarında İstanbul, Üsküdar vs. havalisinde bulunan muhtelif alanlarda oluşturulan karlıklarda saklandığı, kar ve buzun satın alınma işlemlerinin karcıbaşılığa bırakıldığı ve yed-i vahidden satın alınması (zabt ve furuht) konusunda bazı kuralların uygulandığı görülmektedir. Konu ile ilgili olarak bir de hatt-ı hümayun çıkarıldığı anlaşılmaktadır. Dönemin hassa karcı ve buzcubaşısı Mehmed Reşid Ağa adlı bir kişidir (28 Ra 1220/26 Haziran 1805).<sup>12</sup>

“İstanbul'da bir süre hapsedilen Webbe, kar toplama vaktine kadar, hapishanede herkesin kendi sanatı ile ilgili bir şeyler yapıp para karşılığı sattığını, kar toplamanın yılda bir kez tekrarlanan bir gelenek olduğunu, toplandıktan sonra, halka parayla satıldığını yazar. Yazın içkile-

11 Maliye nezaretine yazılan yazı için bakınız BOA, A. MKT. NZD., 84/42.

12 BOA, C. BLD., 112/5561, Varak 1-3.



ri soğutmak için kullanılan bu karı, hiçbir Türkün, padişah kendisinin-kini satıp bitirinceye kadar, satma hakkı olmadığını" belirtir ( Reyhanlı 1983: 69).

Kar (berf) İstanbul'un yakın çevresinden toplanıp hassa karlıklarda saklanmıştır. Buz (yah) ise zaman zaman Gemlik'teki Katırlı Dağı'ndan sınırlı miktarda getirilmekle birlikte esasen Uludağ'daki göllerden elde edilmiştir. Osmanlı vesikalarında genellikle Keşiş Dağı ve nadiren de olsa Cebel-i Azîm olarak belirtilen bu dağdaki göllerden (Çaylıdere, Koğuludere, Kilimli Göl, Aynalı Göl, Kara Göl ve Buzlu Göl) elde edildiği belirtilmektedir (Bilgin 2006: 168). Dondurulmuş karın 18. yüzyılda yaz ayları boyunca padişah ve saray halkı için Uludağ'dan getirildiği ve bu karın 18. yüzyıl sonlarında yazın bütün İstanbul'un ihtiyacını karşılayacak kadar bol miktarda temin edildiği görülmektedir (Oğuz 1976:758). Bununla beraber her zaman yeterli miktarda kar temin edilemediği anlaşılmaktadır. Nitekim 19. yüzyıl başlarında Katırlı Dağı'ndan "nefs-i nefîsi hümayun ve diğer muayyenât" için kâfi miktarda kar toplanamadığı ve bu nedenle birtakım sorunların çıktığı görülmektedir. (28 Ra 1220/26 Haziran 1805).<sup>13</sup>

### 3. 2. Kar ve Buzun Dondurmacı ve Diğer Esnaf Arasında Paylaşımı

Osmanlı devletinde dağlardan getirilen karın birinci derecede saraya, daha sonra ise Üsküdar'da bulunan hoşabçı ve şerbetçi esnafına tahsis edildiği, Üsküdar ve Boğaziçi'nde bulunan dondurmacıların ise bu iki esnaf grubundan kar temin ederek ihtiyacını karşıladığı görülmektedir. Dondurmacılığın bu kadar geri planda kalmasının nedeni ise muhtemelen dondurmacılık mesleğinin çok fazla yaygın olmaması veya dondurmacılığın çok fazla ihtisaslaşmaması ve mesleğin daha çok hoşabçı, şerbetçi gibi esnaf grupları tarafından yapılması ile ilgili olmalıdır. Nitekim Osmanlılar döneminde dondurmanın sakız, helvacı, fındık, kestaneci<sup>14</sup> ve muhallebici<sup>15</sup> esnafına ait dükkânlar yanında kahvelerde bile satıldığı anlaşılmaktadır. Mesela Şirket-i Hayriye'nin okul gezintilerinin birinde vapurun Beylerbeyi'ndeki bir kahveye yanaştırılarak yolculara dondurma ikram edildiği görülmektedir (Göktaş 2002).

Osmanlılar döneminde ilgili kurallara göre İstanbul'da Üsküdar'da bulunan hoşabçı ve şerbetçi esnafının<sup>16</sup> Bulgurlu karyesinde kiraladıkları karlık-

13 BOA, C. BLD., 112/5561, Varak 1-3.

14 BOA, DH. MKT., 1735/51.

15 BOA, DH. MKT., 1532/84.

16 Bölgede görev yapan hoşabçı ve şerbetçi esnafının kimlikleri belirtilmesine rağmen dondurmacı esnafının kimliği ile ilgili ayrıntılı bilgi verilmemiştir.





lara kış günlerinde kar topladıkları ve bu kar ile sadece kendi dükkânlarında satacakları hoşab ve şerbeti soğutacakları (tebrîd) kararlaştırılmıştır.<sup>17</sup> Bununla beraber bu esnaf grubunun zaman zaman karlıklara çok fazla koydukları ve yaz günlerinde artan bu karı yasak (men-i' külli) olmasına rağmen,<sup>18</sup> Üsküdar ve Boğaziçi'nde bulunan dondurmacı esnafına sattıkları tespit edilmiştir. Esnaf arasındaki bu dayanışmaya karşın Osmanlı sarayında da zaman zaman kar ihtiyacının doğduğu, bu çerçevede dondurmacılara yapılan kar satışının engellenmesi için sarayı temsilen, hassa karcı ve buzcubaşısı Mehmed Reşid Ağa'nın Üsküdar mahkemesine başvurarak hoşabçı ve şerbetçi esnafının bir daha dondurmacı esnafına kar satmayacağına dair mahkemede taahhüt vermelerini sağladığı görülmektedir. (12 Ca 1219/19 Ağustos 1804).<sup>19</sup> Bu çerçevede hoşabçı ve şerbetçi esnafına, Üsküdar ve civarında bulunan karlıklarda topladıkları kara ne kadar masraf yapmışlar ise bir akçeleri bile kesilmeden (bir akçeleri kat' olunmayarak) Üsküdar kadısı ve Deraliyye esnafı marifeti ile tahmin edilen bir fiyat (esnaf fiyatı üzere verilmek...) üzerinden ödeme yapılması konusunda bir emr-i şerif çıkarılmış<sup>20</sup> ve sarayın "kar" ihtiyacının karşılanması sağlanmaya çalışılmıştır. (28 Ra 1220/26 Haziran 1805).<sup>21</sup> Bununla beraber kar fiyatlarının zaman zaman yükseldiği ve ileriki yıllarda ilgili esnafları zor duruma soktuğu anlaşılmaktadır. Nitekim 19. yüzyıl ortalarında ilgili esnaflar tarafından kar fiyatlarının normalleşmesi hususunda şikâyetler dile getirildiği görülmektedir. Bunun üzerine duruma ihtisab nazırlığı tarafından el konularak bir tezkire hazırlanıp Meclis-i Vâlâ'ya iletilerek çözüm aranmaya çalışılmıştır. (21 L 1269/28 Temmuz 1853).<sup>22</sup>

## B. Osmanlı Devlet Hayatında Dondurma

### 1. Osmanlı Sarayında Yapılan Tatlılar

Türk mutfağının özgün yanlarından birisi de yörelere ve bölgelere göre değişen sütlü tatlılardır. Nitekim sütlü tatlılar olarak kazandibi, tavuk göğsü, keşkül, kakaolu suplar, dondurma, güllaç ve muhallebi gibi birçok tatlı çeşidi yapılmıştır (Sürücüoğlu 2003:134). Türk mutfacı içerisinde en özel yere ise Osmanlı saray mutfacı sahiptir. Nitekim yapılan düğün, şenlik, elçi ka-

17 BOA, C. BLD., 112/5561, Varak 1-3.

18 BOA, C. BLD., 112/5561, Varak 1-3.

19 BOA, C. DH., 349/17473, Varak 1-2.

20 Evâsıt-ı C. Evvel 1219/ Ağustos 1804.

21 BOA, C. BLD., 112/5561, Varak 1-3.

22 Maliye nezaretine yazılan yazı için bakınız BOA, A. MKT. NZD., 84/42.



bulü gibi muhtelif törenlerde sarayda yemeğin yanında muhtelif niteliklere sahip tatlıların ikram edildiği görülmektedir.<sup>23</sup>

### 1.1. Tatlılar İçinde Dondurmanın Yeri

Osmanlı sarayında sütlü tatlılar ilk dönemlerden itibaren sofraların ve şenliklerin vazgeçilmez parçalarından birisi olmuştur. Fatih döneminde süt, saray mutfaklarına testilerle getirilip bakraçlara konarak muhafaza edilmiş, getirilen süttten padişah ve çevresi için sütlü muhallebi ve kaymaklı sütlü kadayıf (Sürücüoğlu 2003:133) gibi muhtelif tatlılar pişirilmiştir. Bununla beraber Osmanlı mutfağının sütlü tatlıları, helvalara ve meyveli tatlılara oranla daha azdır. Çünkü sütün bozulmadan uzaklardan İstanbul pazarlarına ulaşması zordur. Bu nedenle 17. yüzyıl ortalarına kadar Osmanlı toplumunda süt ürünlerinin tüketimi pek fazla değildir. 17. yüzyıldan sonra ise İstanbul civarında, Kanlıca, Sütlüce, Kasımpaşa, Ortaköy, Levent ve Üsküdar gibi yerlerde mandıraların çoğalması ister istemez sütlü tatlıların tüketimini de artırmıştır (Yerasimos M 2002: 5). Bu çerçevede dondurmanın 17. yüzyıldan itibaren sofralara dâhil olmaya başladığı anlaşılmaktadır. Nitekim Anadolu'da soğuk tatlı geleneği eskiden beri var olmasına karşın günümüzdekine benzer dondurma yapma alışkanlığının geçmişinin 17. yüzyıla kadar indiği tahmin edilmektedir. Bu dönemde katırlarla Anadolu'ya nakledilen karın, konsantre üzüm suları ile karıştırılıp dondurmaya benzer buzdan tatlıların yapıldığı görülmektedir. (<http://www.ito.org.tr/Dokuman/Sektor/1-29.pdf>).

Sarayda muhtelif nitelikte dondurmaların ikram edildiği görülmektedir. Bunlar Tokatlıyan dondurması (Ünsal 2003: 138), toz dondurma (Haydaroğlu 2003:9), fıstıklı ve çilekli dondurma (Sürücüoğlu 1999: 77) gibi dondurma türleridir. Ancak çeşidin bu kadar az olması olası değildir. Nitekim Osmanlı

23 15. ve 16. yüzyılda Osmanlı saray mutfağında yapılan muhtelif tatlılar şu şekildedir: Ak sâbûnî helvası, kızıl sâbûnî, sarı sâbûnî, gök sâbûnî, parmak sâbûnî, demirhindi sâbûnî, fıstık helvası, badem helvası, kızıl helva, limon akidesi, fuleyli, akparmak, kızılıparmak, zelâbiyye, güllaç, paluze, mergubi, levzine (badem tatlısı), kırma bademli helva, pişmaniye, sarı helva, lokma, peynir şekeri, fıstık ezmesi, nar çiçeği ezmesi, badem ezmesi, limon ezmesi, Hindistan cevizi ezmesi, altın varaklı ezme, bütün ağaç kavunu reçeli, portakal reçeli, turunc reçeli, ufak limon reçeli, kabak reçeli, karpuz reçeli, ayva reçeli, elma reçeli, kızılık reçeli, patlıcan reçeli, taze ceviz reçeli, armut reçeli, gökçe armudu reçeli, yarma ağaç kavunu reçeli, şeftali reçeli, vişne reçeli, kiraz reçeli, havuç marmeladı, kabak marmeladı, ayva marmeladı, elmasiye, akide, elma akidesi ve kavun reçeli. (Yerasimos S. 2002: 36 vd.) Bunların dışında muhtelif dönemlerde zülbâye helvası ile baş, zerd, kestane ve helva-i halkaçını (Bilgin 2003:116), me'mune helvası (Halıcı 1999: 218) ve râhat-i halkûm gibi helva çeşitlerinin de yapıldığı anlaşılmaktadır. Bu tatlı çeşitleri için ayrıca bkz. Argunşah, Mustafa ve Müjgan Çakır. (2005), *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı, Muhammed b. Mahmud Şirvânî*, İstanbul: Gökkuşbu Yayınları./ Mehmed Kamil (1997), *Melceü'l-Tabbâhîn (Aşçıların Sığnağı)*, haz. Cüneyt Kut, İstanbul./ Ahmed Cavid (2006), *Tercüme-i Kenzü'l-İstihâ*, haz. Seyit Ali Kahraman- Priscilla Mary Işın, İstanbul: Kitap Yayınevi vs.



sarayında hazırlanan yemek çeşitleri incelendiğinde dondurmanın da muhtelif çeşitlerinin hazırlandığı ve ikram edildiği tahmin edilebilecektir.

18. ve 19. yüzyıla ait muhtelif verilerde dondurmanın sadece ikram edildiğinden bahsedilmiş, niteliğine ilişkin çok net bir veri tespit edilememiştir. Bu dondurmalarından Tokatlıyan olarak nitelendirilen dondurma ile Migirdiç Tokatlıyan adlı Ermeninin yapmış olduğu dondurma kastediliyor olmalıdır. Nitekim kendisi 1890'lı yıllarda İstanbul'da Beyoğlu İstiklal Caddesi'nde kurduğu Tokatlıyan Oteli'nde Avrupa'dan getirdiği ustalara hazırlattığı dondurma ve yemeklerle meşhur bir kişidir (Yaşaroğlu 2010). Bu çerçevede Tokatlıyan Efendi'nin saraya da dondurma hizmeti verdiği görülmektedir.

Sarayda dondurmanın hazırlanması ve ikramı ile ilgili hizmetlerin son dönemde mabeyn-i hümayunda görevli dondurmacılar tarafından yerine getirildiği anlaşılmaktadır.

## 2. Mâbeyn-i Hümâyûn Dondurmacılığı

Sarayda padişahın resmi bürolarının bulunduğu elçi, sadrazam ve diğer ziyaretçileri kabul ettiği, eğlendiği ve dinlenip yemek yediği yer "mâbeyn" olarak adlandırılmıştır. II. Abdülhamid'in tahta çıkışıyla beraber mâbeyn, *hususî* ve *resmî daire* olmak üzere iki ana bölümden meydana gelmiştir.<sup>24</sup>

Mâbeyn-i hümâyûn dondurmacılarının hususî daire mensuplarından olduğu anlaşılmaktadır. Dondurmacılık görevinin, mâbeyn-i hümayunda görev yapmış, dolayısıyla saray erkânını bilen ve mutfak konusunda deneyim sahibi kişiler tarafından yerine getirildiği anlaşılmaktadır. Bu göreve atama yapılacağı zaman, saraydaki diğer görev atamalarında olduğu gibi kişi hakkında tahkikat yapıldığı, daha önce herhangi bir mahkûmiyeti olup olmadığı, memleketi, doğum tarihi, doğum yeri, nerede ikamet ettiği, daha önce hangi meslekleri icra ettiği gibi soruların cevabının arandığı görülmektedir. Mâbeyn-i hümâyûn dondurmacısının maaşı 14 Şubat 1325 (27 Şubat

24 Mâbeyn kelime olarak iki şeyin arası anlamına gelmektedir. 19. yüzyılda inşa edilen saray ve kasırlarda mâbeyn ve selamlık ayırımı terk edilerek her ikisi de birleştirilmiştir. 1847'de çıkan ilk devlet salnamesine göre mabeyn görevlileri darüssaade ağası, kurenâ, padişah esvapçısı ve imamları, mâbeyn kâtipleri, telhîs-i evvel ve sâni, mâbeyn-i hümâyûn kapıcuhanları, istabl-ı âmire müdürü, kapıcılar kethüdası, yaverler, hazine-i hümâyûn vekili, hazine-i hümâyûn kethüdası, mehd-i ulyâ-yı saltanat başağası, musâhibler, babussaade ağası, has oda kethüdası, hazine-i hümâyûn kâtibi ve hırka-i saadet serhademesi olmak üzere 43 kişiden meydana gelmiştir. II. Abdülhamid'in tahta çıkışıyla mâbeyn, iş hacmi ve bunun sonucu olarak da personel açısından büyük bir gelişme göstermiştir. Mabeyn bu dönemde *hususî daire* ve *resmî daire* olmak üzere iki ana bölümden meydana gelmiştir. *Hususî daire* esvapçıbaşı, seccadecibaşı, ibrikdarbaşı, tütüncübaşı, kahvecibaşı, kilercibaşı ve kitapçıbaşı gibi padişahın özel hizmetlerini gören kişilerden meydana gelmiştir. *Resmî daire* ise devlet işlerinin görüldüğü ve hemen hemen 1847 salnamesinde belirtilen kişilerden meydana gelen bir mekândır. Bu dönemde mâbeynin toplam mevcudu ise 424 kişiye kadar çıkmıştır (Akyıldız 2003: 283-285).



1910 tarihinde 150 kuruş iken, kısa bir süre sonra 200 kuruşa yükseltilmiştir. 27 Şubat 1910'da mâbeyn-i hümayûn dondurmacısı olarak Hacı Ali Osman Ağa'nın adı geçmektedir. Yapılan tahkikatta Hacı Ali Osman Ağa'nın Ortaköy'de dere boyunda 7 numaralı hanede kayıtlı olduğu, H. 1290'da (1873/1874) Ürgüb kazasında doğduğu, 1309 (1891/1892) tarihinde mülazemet suretiyle Beşiktaş harem-i hümayun matbahı tablakârlığına, 15 Ağustos 1311 (27 Ağustos 1895) tarihinde 80 kuruş maaşla fırın-u hümayun hademeliğine tayin olduğu ve 1 teşrinisani 1315 (13 Kasım 1899) tarihinde maaşının 100 kuruş ve 1 Mart 1323 (14 Mart 1907) tarihinde ise maaşının 120 kuruşa yükseltildiği belirtilmiştir. Hacı Ali Osman Ağa 14 Şubat 1325 (27 Şubat 1910) tarihinde 150 kuruş maaşla dondurmacı görevine getirilmiş, maaş bir süre sonra 200 kuruşa yükseltilmiştir.<sup>25</sup>

### 3. Kutsal Günlerde Dondurma İkramı

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 (Alikılıç 2004: 116).

18. ve 19. yüzyıla ait muhtelif veriler yaz aylarına denk gelen Ramazanlarda iftar yemeği ve Kadir gecesini 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, kellemonî eşribesi, şitâ (kış) eşribe ve reçeli, portakal şekerlemesi, kuzu kulağı eşribesi, şekerleme gibi tatlılar dikkat çekmektedir. (14 L 1169/12 Temmuz 1756).<sup>26</sup>

19. ve 20. yüzyıllarda Abdülmecid'in Tophane'deki Nusretiye Camii ile Yıldız'da II. Abdülhamid'in yaptırdığı Hamidiye Camii meydanında yapılan Kadir gecesini alaylarında haremde bulunan kadın ve sultanların atlı tramvaylara binip meydana kendilerine ayrılan yerlere geldiği, arabadan inmeden,

25 Dondurmacı vazifesiyle muvazzaf mâbeyn-i hümayûn bekçi hademesinden Hacı Ali Osman Ağa bin Hacı Osman Efendi ile ilgili yapılan tahkikata bakınız. BOA, *Hazine-i Hassa Nezareti Sicil-i Ahval İdaresi Memurîn (HH. SAİD. MEM.)*, 9/15, Varak 1-14.

26 Nefs-i nefis-i hümayûn için hazırlanan tatlıların hazırlanmasında silahdar ağanın görevlendirildiği görülmektedir. Tatlılar Kilâr-ı Enderûn-ı Hassa, Firûn-ı Hassa ve Deştâne'de hazırlanmıştır. Hazırlanacak tatlılar için şeker, revgân-ı sâde, badem, pirinç, karanfil, sirke, kırmızı sakız, cevz-i rûmî, cevz-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. BOA, *C. SM.*, 150/7510.



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 (Sürücüoğlu 1999: 76-79).

#### 4. Yerli ve Yabancı Resmî Görevlilere Verilen Ziyafetlerde Dondurma İkrâmı

Meclis-i mebusan üyeleri ve yabancı temsilcilere verilen, yaz aylarına denk gelen ziyafetlerde de yemek sonrası mutlaka dondurma ikram edildiği görülmektedir. 1909’da Sultan Abdülhamid’in devrilmesinden kısa bir süre önce padişahın meclis-i mebusan üyelerine verdiği ziyafette, “yumurtalı bouillon, mayonezli levrek, sebzeli sığır filesi, dana ciğeri, mouse, kızarmış hindi ve keklik, beyaz soslu pilavlı tavuk, dört kardeşler tatlısı” yanında krema ve dondurma ikram edilmiştir. I. Dünya Savaşı’nın patlak vermesinden birkaç ay önce İstanbul’a gelen bir İngiliz amiralinin onuruna verilen ziyafette de “soğuk et suyu, levrek balığı filesi, pilavlı ördek palazı, ciğerli soğuk kuzu külbastısı (Tokatlıyan’dan), kuşkonmaz, piliç kebabı, salata, keşkülü’l-fukara, meyve, şekerleme” ve Tokatlıyan’dan dondurma ikram edildiği görülmektedir. Bu yemekten bir hafta önce vekillere verilen bir başka ziyafette ise “sigara böreği, kâğıtta barbunya balığı, testi kebabı, türlü, piliç kebabı, güveç pilavı, meyve” yanında çilekli krema ve dondurma ikram edilmiştir (Ünsal 2003: 138).

30 Nisan 1911 tarihinde Yıldız Sarayı’nda ayan ve mebusan meclisi üyelerine verilen ziyafette ise “terbiyeli çorba, bezelyeli kuzu kızartması, mayonezli balık, kaymaklı börek, zeytinyağlı enginar dolması, mantarlı hindi, kaymaklı baklava ve pilav” yanında dondurma, meyve ve şekerleme (Kut 2002: 218-219), 14 Haziran 1912’de İngiliz amiraline verilen ziyafette de “soğuk et suyu, levrek balığı, pilavlı ördek pilici, ciğerli soğuk kuzu külbastı, kuşkonmaz, piliç kebabı, salata, keşkülü’l-fukara” yanında, dondurma, meyve ve şekerleme ikram edildiği görülmektedir (Sürücüoğlu 1999: 66).

#### Sonuç

İnsanlık tarihi, insanların yazın sıcak günlerinde serinlemek için İlk Çağdan beri muhtelif dondurma türleri tükettiklerini göstermektedir. Nitekim tarihin ilk dönemlerinde yapılan dondurmaların bugün bildiğimiz klasik süt



dondurmalarından farklı olarak muhtelif besinlerin suyunun sıkılması ve dondurulmasıyla elde edilmiş dondurmalar olduğu anlaşılmaktadır.

Sütün dondurulması ile ilgili ilk verinin ise 1560 tarihli olduğu ve bu işlemin İtalya'da yapıldığı tahmin edilmektedir. Osmanlı devletinde ise ilk dönemlerden beri sütün muhtelif tatlılarda kullanıldığı, özellikle saray mutfağında padişah ve çevresi için sütlü muhallebi ve kaymaklı sütlü kadayıf gibi tatlılar yapıldığı görülmektedir. Bunların dondurularak tüketildiğine ilişkin herhangi bir veri tespit edilmemesine rağmen gerek saray erkânının gerekse de halktan olan insanların yaz aylarında serinlemek için bu tür tatlıları dondurdıkları veya muhtelif meyve sularını karlıklarda dondurarak tükettikleri yeni kaynakların tespitiyle daha net ortaya çıkacaktır. Mesela 17. yüzyıla ait veriler “karın konsantre üzüm suları ile karıştırılarak” tatlılar yapıldığını ortaya koymaktadır.

Osmanlılarda “süt dondurması” ile ilgili ilk bilgiler 18. yüzyıla dayanmaktadır. Süt dondurmasının bu kadar geç hayatımıza girmesinde 17. yüzyıl ortalarına kadar Osmanlı toplumunda süt ürünleri tüketiminin pek fazla olmaması önemli bir etken olarak gözükmemektedir. Dondurma üretimi başta “ev dondurmacılığı” şeklinde konut ve tekkelerde yapılırken muhtemelen 18. yüzyılın sonlarından itibaren<sup>27</sup> ticari bir nitelik kazanmış ve bu ürünler işyerlerinde sokaklarda satılmaya başlanmıştır. Dondurma üretiminin hızla yaygınlaşmasında, 19. yüzyıl başlarında, dondurmanın önemli katkı maddesi olan şekerin şeker pancarından elde edilmesi sonucu ucuzlamasının önemli bir etken olduğu düşünülmektedir. Bu çerçevede dondurma 20. yüzyıl başlarında gazetelere bile konu olmuştur.

Osmanlı sarayı her alanda olduğu gibi mutfak konusunda da özel lezzetlerin hâkim olduğu bir mekân olmuştur. Dondurma konusunda sarayın Tokatlıyan dondurması, toz dondurma, çilekli ve kaymaklı gibi muhtelif dondurmaları tercih ettiği görülmektedir. Bu dondurmaların bir kısmı saray dışından satın alınmakla beraber bir kısmı saray mutfağında hazırlanmıştır. Osmanlı sarayına dışarıdan dondurma hizmeti veren kurum olarak bir Ermeni'ye ait olan meşhur Tokatlıyan Otelinin adı geçmektedir. Bununla beraber 1910 yılına ait bir vesikada sarayda “mabeyin dondurmacılığı” adlı bir meslek grubundan bahsedilmesi Osmanlı'nın son dönemlerinde bu işin sarayda ihtisas sahibi kişilerce yapılması konusunda da özen gösterildiğini ortaya koymaktadır.

27 Konu ile ilgili belgede 1804 yılında İstanbul'da bulunan dondurmacı esnafından bahsedilmektedir. Muhtemelen bu tarihten önce de dondurmacı esnafı bulunmaktadır. (12 Ca 1219/19 Ağustos 1804). BOA, C. DH., 349/17473, Varak 1-2.



Dondurmanın nasıl oluşturulduğuna ilişkin kesin bir veri elde edilmemekle beraber hazırlanan dondurmaların yaz aylarında karlıklarda dondurulduğu, kış aylarında ise soğuk havada donmanın sağlandığı anlaşılmaktadır. Ancak diğer alanlarda olduğu gibi karlıklara sahip olma hususunda başkent İstanbul ve Osmanlı sarayı her zaman öncelikli yer teşkil etmiştir. Osmanlı sarayının kar ihtiyacının Uludağ ve Katırlı Dağı'ndan sağlandığı anlaşılmaktadır.

#### Kaynaklar

##### a) Arşiv Kaynakları/ Başbakanlık Osmanlı Arşivi

*Cevdet Belediye (C. BLD.)*, 112/5561.

*Cevdet Dahiliye (C. DH.)*, 349/17473.

*Cevdet Saray (CSM)*, 150/7510.

*Dahiliye Mektubi Kalemi (DH. MKT.)*, 1532/84, 1735/51.

*Hazine-i Hassa Nezareti Sicill-i Ahval İdaresi Memurin (HH. SAİD. MEM.)*, 9/15.

*Sadâret Mektubî Kalemi Nezâret ve Deâvî (A. MKT. NZD.)*, 84/42.

*Zabtiye Evrakı (ZB.)*, 617/149.

##### b) Diğer Kaynaklar

Akyıldız, Ali (2003), "Mâbeyn-i Hümâyûn", *DİA*, C. 27, Türkiye Diyanet Vakfı Yayını, s. 283-286.

Alikılıç, Dündar (2004), *Osmanlı'da Devlet Protokolü ve Törenler İmparatorluk Seremonisi*, İstanbul : Tarih ve Düşünce Yayınları.

Altınöz, İsmail (2007), "Osmanlılarda Marka ve Kalite Olgusu", *USİS'2007 Üniversite-Sanayi İşbirliği Sempozyumu*, (5-6-7 Haziran 2007): Sakarya, s. 46-58.

Arbuckle, W. S. (1972), *Ice Cream*, 2. Baskı, Westport: The Avı Publishing Company.

Baykara, Tuncer (2001), *Türk Kültür Tarihine Bakışlar*, Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.

Bilgin, Arif (2006), *Osmanlı Taşrasında Bir Maliye Kurumu Bursa Hassa Harç Eminliği*, İstanbul: Kitabevi Yayını.

Bilgin, Arif (2003), "Matbâh-ı Âmire", *DİA*, C. 28, Türkiye Diyanet Vakfı Yayını, s. 115-119.

Belge, Murat (2001), *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Dayısoylu, K. Sinan- Cingöz, Ali- Karaman, Nagehan- Yener, Aybike (2010), "Dondurma Teknolojisinde Maraş Dondurmasının Yeri ve Önemi", *1. Uluslararası "Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar" Sempozyumu* (15-17 Nisan 2010): Tekirdağ, s. 117-120.

Demirci, Mehmet ve Osman Şimşek (1997), *Süt İşleme Teknolojisi*, İstanbul: Hasad Yayıncılık.

Eksen, İlhan (2001), *Çok Kültürlü İstanbul Mutfağı*, Birinci Baskı, İstanbul: Sel Yayınları.

Göktaş, Uğur (2002), "Boğaziçi'nde Deniz Ulaşımı ve Şirket-i Hayriye", *Türkler*, C. 14, s. 493-500.

Halıcı, Feyzi (1992), *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.



- Halıcı, Nevin (2002), "Osmanlı Dönemi Mutfağı", *Türkler*, C. 9, s. 214-222.
- Haydaroğlu, İlknur (2003), "Osmanlı Saray Mutfağından Notlar", *Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Tarih Araştırmaları Dergisi*, C. 22, S. 34, s. 1-9.  
<http://www.madameli.com/tatlilar/14002-dondurma.html>
- Kut, Günay (2002), "Türklerde Yemek Kültürü", *Türkler*, C. 4, s. 215-220.
- Oğuz, Burhan (1976), *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri (Teknikleri, Müesseseleri, İnanç ve Adetleri) I*, İstanbul: İstanbul Matbaası.
- Okay, Cüneyd (2002), "Son Dönem Osmanlı Toplumunda Çocuk (1850-1900)", *Türkler*, C. 14, s. 41-56.
- Öney Tan, Aylin (2010), "Türk Mutfağında Süt Ürünlerinde Yanık Lezzetler: Denizli Yoğurdu, Antalya-Korkuteli Yanıksı Dondurması", *I. Uluslararası "Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar" Sempozyumu (15-17 Nisan 2010): Tekirdağ*, s. 169-170.
- Reyhanlı, Tülay (1983), *İngiliz Gezginlerine Göre XVI. Yüzyılda İstanbul'da Hayat*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Sürücüoğlu, Metin Saip (1999), "Osmanlı İmparatorluğu'nda Mutfak Teşkilatı Protokol Tören ve Şenlik Yemekleri", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, haz. Kamil Toygar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:23, s. 49-81.
- Sürücüoğlu, Metin Saip (2001), "Beslenme Kültürümüzde Süt ve Süt Ürünleri", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2001*, C. 8, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:29, Ankara: Takav Matbaası, s. 129-148.
- Tekinşen, Cenap (1996), *Süt Ürünleri Teknolojisi*, Konya: Selçuk Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Yayınları.
- Tekinşen, Cenap ve K. Kaan Tekinşen (2008), *Dondurma (Temel Bilgiler, Teknoloji, Kalite Kontrolü)*, Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Ünsal, Artun (2003), "Osmanlı Mutfağı", *Yemek Kitabı Tarih-Halk Bilimi-Edebiyat*, haz. M. Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları, s. 128-158.  
<http://www.ito.org.tr/Dokuman/Sektor/1-29.pdf> (Erişim Tarihi: 3.05. 2010)
- Yaşaroğlu, Şaban Ali, "Tokatlıyan Otel, Müze". (Erişim Tarihi:20.04. 2010) <[http://www.turizmaktuel.com/kose\\_yazisi-6975-tokatliyan\\_oteli\\_muze\\_yapilmalidydi](http://www.turizmaktuel.com/kose_yazisi-6975-tokatliyan_oteli_muze_yapilmalidydi)>
- Yerasimos, Marianna (2002), *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü, Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği, Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Boyut Kitapları.
- Yerasimos, Stefanos (2002), *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul: YKY.