



Dondurmanın Tarihsel Gelişimi ile Kültürlerarası Düzeyde Karşılaştırması (Historical Development of Ice Cream and Comparison at Intercultural Level)

*Emre ÖZTÜRK^a , Hülya YAMAN^b 

^a Beykent University, Vocational School, Department of Hotel, Restaurants and Catering Services, İstanbul/Turkey

^b Bolu Abant İzzet Baysal University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Bolu/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:08.02.2019

Kabul Tarihi:18.06.2019

Anahtar Kelimeler

Dondurma

Dondurmanın tarihçesi

Mutfak kültürü

Osmanlı'da dondurma

Öz

Bu çalışmada, gastronomik öğelerden biri olan dondurmanın keşfi ve tarihsel süreç boyunca değişimlerinin incelenmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla doküman inceleme yöntemi kullanılarak verilerin toplanması gerçekleştirilmiştir. Çalışma kapsamı, dondurmanın ortaya çıkış rivayetleri ile başlamakta, tarihsel süreçte gelişimi ve yayılması ile devam etmektedir. Ayrıca farklı ülkelerden öne çıkan çeşitli dondurmalara yer verilerek, Türk tarihinde dondurma ve dondurma çeşitlerinden bahsedilmektedir. Yiyeceklerin soğutulması için dağlardaki karların depolanarak kullanılması dondurmanın keşfine katkıda bulunmuştur. Dondurma bir yandan Roma'da kar ve meyve ezmesinin karışımından yapılan bir ürün olarak ortaya çıkarken, diğer yandan Çin'de şekerli süt ve buz karışımından ilk dondurmanın yapıldığı görülmektedir. Amerika'ya aktarılması ise, dondurmanın endüstriyel bir ürün haline gelmesine katkıda bulunmuştur. Türk kültüründe daha çok şerbetlerin soğutulmasında kullanılan kar, 19. yüzyılda dondurma yapımında kullanılmaya başlamıştır. Sonuçta, dondurmanın geçmişte buz ve karların tatlandırılması ile başlayan serüveninin, günümüze sütlü bir tatlı olarak geldiğine, farklı kültürlerde çeşitlenirken içerik anlamında o kültürün bulunduğu bölgenin iklim ve coğrafi özelliklerinden etkilendiği ve endüstrinin gelişmesiyle geleneksel tekniklerin unutulmaya yüz tutma tehlikesinin bulunduğu görülmüştür.

Keywords

Ice cream

History of ice cream

Culinary culture

Ice cream in Ottoman period

Abstract

It was aimed to examine the discovery and changes throughout the history of ice cream. It has revealed the changes in historical perspective since the discovery of ice cream, diversity in different cultures and the effects of development on industrial production. Ice cream was appeared as a product made from snow and fruit pomace in Rome, on the other hand the first ice cream from sweetened milk and ice mixture in China was mentioned. In Italy, ice cream was developed by the transfer of its culture from east to west. The transfer of ice cream to America has contributed to ice cream becoming an industrial product. In Turkish culture, the snow was started to be used in 19th century for ice cream making. Ice cream began to sweeten the ice and snow in the past and came up as a dairy dessert, it was diversified in different culture by being affected from the climate and geographical characteristics of region.

Makalenin Türü

Derleme Makale

* Sorumlu Yazar.

E-posta: emreozturk@beykent.edu.tr (E. Öztürk)

Makale Künyesi: Öztürk, E. & Yaman, H. (2019). Dondurmanın Tarihsel Gelişimi ile Kültürlerarası Düzeyde Karşılaştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2336-2359.

DOI: