

Güllacın Tarihi Serüveni

Bizde tatlının yeri başkadır. Tatlı hayatın her anında karşımıza çıkar. İşe girerken, okula başlarken, bayramda, askere giderken, düğünlerde, doğumdan ölüme her iyi kötü günümüzde tatlıyla karşılaşırız. “Tatlı ye, tatlı konuş”, deriz iknaya giden sürecin başında, “sözü tatlıya bağlayalım”, deriz maksat hâsıl olunca; her daim muhabbetin devamında ise “ağzının tadını bozma” deriz...

Misafir ağırlarken genelde yufkayla yapılan tatlılar ikram edilir. Ramazan günlerinde ise bu tatlıların yerini süttten yapılanlar alır. Böyle özel günlerde lezzet dimağımızda erittiğimiz onlarca tatlı çeşidinden biridir güllaç. Güllaç, ilk Osmanlı mutfağında karşımıza çıkar. Sarayda padişah ve haremi olmak üzere bütün saray ahalisinin önüne servis edilen bir tatlıdır o dönemde. Aynı zamanda seyyahlara ve tüccarlara ikram edilen tatlıların başında yine o gelirdi. Kısacası Osmanlı mutfağında doldurulamaz yeri olan bir tatlı güllaç.

Saray sofrasına gelmeden önce güllaç, taş fırın ocaklarına uğrar orada kömürle ısıtılan saç tavalara dökülür ve demetler haline getirilirdi. Daha sonra güllaç yaprakları, sırt küfelerine konarak saraya taşınırdı. 1400’lü yılların ortalarına kadar Osmanlı’da halk mısır nişastasından yufka açıp stoklar daha sonra kuruyan bu yufkaları süt ve şekerle ısıtıp yerd. Zamanla içine gülsuyunun

da eklenmesiyle ortaya “güllü aş” ismi verilen tatlı çıktı ve (tıpkı “sütlü aş”ın “sütlaç”a dönüşmesi gibi) ismi “güllac” oldu.

“Güllac envaından gayetül-gaye latif ve tenevvülü ve istimali cümlesinden hafif olmak tabiri ile bulunurdu” Ağdiyye risalesinde insan sağlığı üzerine etkisi bu şekilde anlatılan güllacın bugün 200 gramında yaklaşık 300 kalori bulunuyor. Bugün Türkiye’de yılda ortalama 250 ton üretiliyor.

Güllac yaprakları, suyla karıştırılan mısır nişastası ve unun tavada pişirildikten sonra kurutulmasıyla elde ediliyor. İdeal yaprak ağırlığının 30-35 gram olması gerekiyor. Ağırlık artarsa güllaç lapalaşır, azalırsa kırılıyor.

Kullanıma hazır kuru güllaç yapraklarının iki yılda tüketilmesi gerekiyor. Ancak havadar olan, fazla güneş ışığı almayan, rutubetsiz ortamlarda bu yapraklar 10 yıl saklanabiliyor.

Şekerle kaynatılan

sütün ılındıktan sonra beyaz yapraklar üzerine teker teker dökülmesi ve orta katına ceviz, badem, fındık gibi yemişler yerleştirilmesiyle bildiğimiz güllaç tatlısı ortaya çıkıyor. Gülsuyu değilse de nar ilave edilmesi bir Osmanlı geleneği olarak devam ediyor.

Uzmanlar içerdiği protein, B ve E vitaminleri nedeniyle güllacın bağışıklık sistemini kuvvetlendirdiğini, bu vitaminlerin sakinleştirici ve stresi azaltıcı etkileri olduğunu, oruçtan ötürü düşen kan şekerinin normal seviyesine gelmesine yardımcı olduğunu ifade ediyor. 

