Eurasian Academy of Sciences
Eurasian Education & Literature Journal (International Refereed & Indexed)
Eurasian Academy of Sciences
Eurasian Education & Literature Journal
2019 Volume:11 S: 66 - 74
Published Online September 2019 (http://edulit.eurasianacademy.org)
ISSN: 2149-3510

SUSTAINABILITY OF SHERBET IN THE TURKISH CUISINE

Cansu AĞAN*, Begüm TEPE , Çağla ÖZER**, Raci EKİNCİ*****

* Öğr. Gör, İSÜ, Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, cagan@istinye.edu.tr
** Öğr. Gör., İSÜ, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, fotag@istinye.edu.tr
** Dr. Öğr.Üy., İSÜ, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, cozer@istinye.edu.tr
*** Prof. Dr., PAÜ, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, rekinci@pau.edu.tr

Copyright © 2019 Öğr. Gör. Cansu AĞAN, Öğr. Gör. Begüm TEPE, Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZER, Prof. Dr. Raci EKİNCİ. This is an open access article distributed under the Eurasian Academy of Sciences License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

ABSTRACT

The varieties of the products offered by the Central Asian and Anatolian lands, the richness of the culinary culture developed through interaction with many different cultures over a long historical process, The new tastes developed in the palaces of the empires such as Seljuk and Ottoman, and the eating and drinking habits changing region by region with their traditions and customs are the main factors that play a role in gaining the structure of Turkish Culinary Culture. However, the loss of these existing values, knowledge, experience and habits due to industrialization does not enable the sustainability of our important historical wealth. In Turkish culinary culture, hot or cold drinkable sherbets, which are made from flowers, spices and almost all fruits and have different colors and aromas, have an important place. The aim of this study is to examine the place in Turkish culinary culture, history, variety, importance in special days and the changing until today of sherbets with the intention of drawing attention sustainability as a cultural heritage.

Keywords: Culture, Cultural Heritage, Sherbet, Turkish Culinary, Turkish Culinary Culture

TÜRK MUTFAĞI'NDA ŞERBETLERİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ

ÖZET

Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşimle gelişen yemek kültüründeki zenginliği, Selçuklu ve Osmanlı gibi imparatorlukların saraylarında gelişen yeni tatlar, gelenek ve görenekleriyle yöreden yöreye değişen yeme içme alışkanlıkları Türk Mutfak kültürümüzün yapısını kazanmasında rol oynayan başlıca faktörlerdir. Ancak günümüzde bu var olan değerlerin, bilginin, tecrübenin ve alışkanlıkların her toplumda olduğu gibi ülkemiz için de sanayileşmeye bağlı olarak kaybolması önemli tarihsel zenginliğimizin sürdürülebilirliğini mümkün kılmamaktadır. Türk Mutfak kültüründe içecekler konusu altında, çiçek, baharat ve hemen hemen her meyveden yapılan besleyici özellikte, hoş kokulu, farklı renk ve aromaya sahip sıcak ya da soğuk içilebilen şerbetler önemli bir yere sahiptir. Bu çalışmanın amacı, şerbetlerin kültürel miras olarak sürdürebilirliğine dikkat çekmek amacıyla mutfak kültürümüzdeki yeri, tarihçesi, çeşitliliği, özel günlerdeki önemi ve günümüze gelene kadar oluşan değişiklikler incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Kültür, Kültürel Miras, Türk Mutfağı, Türk Mutfak Kültürü, Şerbet

GİRİŞ

İnsanlar, beslenme ile hayatını devam ettirerek biyolojik ihtiyacını karşılamaktadır ve zamanla pişirme ile yetinmeyip çeşitli yemekler hazırlamak için farklı teknikleri uygulayarak her ülkenin farklı hazırlama tekniklerinin oluşmasına neden olmuşlardır (Sormaz, 2015). Yerleşik yaşama geçilmesiyle mutfak, insanların beslenme ihtiyacının giderildiği yer olup günümüze gelene kadar değişim göstermiş ve gelişmeye devam etmiştir. Bu gelişmelerin etkili olduğu faktörler, toplumların yaşadıkları bölge ve yaşayış şekilleri olup sonucunda kültür denilen kavramı açığa çıkarmıştır. Kültür, toplumdan topluma farklılık gösteren ve her topluma özgü olan sanat ve felsefi düşüncelerin tümüdür (Solmaz ve Dülger-Altınel, 2018). Mutfak kültürü ise farklı yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketim aşamalarıyla birlikte tüketirken kullanılan araç gereçlerin olduğu kültürel yapıdır (Aşkın-Uzel, 2018).

Avcı-toplayıcı kültür anlayışı ile yaşam süren insanoğlu, yerleşik yaşama geçtiğinde bulunduğu çevrenin şartlarına ve gelişmişlik durumuna göre farklı mutfak kültürlerini meydana getirmiştir (Akın ve diğ., 2015). Bunlardan biri Türk mutfak kültürü olup, günümüze kadar geçen sürede Türklerin yaşadıkları bölgelerdeki farklı kültürlerden etkilenerek bir şekil kazanmıştır (Alyakut ve Küçükkömürler, 2017).

Türk kültürünün önemli unsurlarından biri olan Türk mutfağı, dünyanın en önde gelen mutfaklarından birisidir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007). Türk Mutfağının, geçmişine bakıldığında Orta Asya Türklerine kadar dayandığı görülmekte, et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya'da yetişmiş olan tahılları, Akdeniz ve çevresinde yetişen sebze ve meyveleri ve Güney Asya'nın sahip olduğu baharatları ile birleştirmeleri Türk Mutfağının çok zengin bir kültüre sahip olduğunu göstermektedir (Baysal, 1993; Şanlıer ve diğ., 2012). Böylelikle Türk toplumunun sahip olduğu yemeklerin çeşitli olması, tadının ve özelliklerinin farklı olması kaçınılmazdır (Güler, 2010).

Türk Mutfağı ile dünya mutfakları arasında bir değerlendirme yapıldığında Çin ve Fransız Mutfağı kadar dünyanın en önemli ve çok fazla çeşide sahip olduğu bilinmektedir (Şanlıer, 2005; Çakıcı ve Eser, 2016). Bu çeşitliliklerden biri, içecekler sınıflandırılmasında yer alan şerbetlerdir. İçecek, yiyeceklerden üretilen ve farklı besin maddeleri eklenerek hazırlanan sıvı olup Türk sofralarının çok önemli bir öğesini oluşturmakta ve şerbet ve şurup çeşitlerinin, komposto ve hoşaflar gibi içeceklerin iştah açıcı özelliklerinin olması bu önemin oluşmasında etkili olduğu bilinmektedir (Sürücüoğlu, 1997; Kaplan, 2006).

Türk Mutfak kültüründe önemli bir yeri olan şerbet, farklı amaçlarla tüketilmekte olup susuzluk giderme ve serinletme bu amaçlardan bazılarıdır (Sürücüoğlu, 1997; Sarıoğlan ve Cevizkaya, 2016). Şerbetlerin, meyve suyunun fazla rağbet görmediği dönemlerde yaygın olarak tüketildiği ve kahve ve çayın da çok yaygın olmadığı zamanlarda misafirlere ikram edildiği bilinmektedir (Özdoğan ve Işık, 2007). Geleneksel olarak tüketilen şerbetlerin iki farklı yapım tekniği olup bunlardan ilki meyvenin suyunun ezilerek çıkartıldıktan sonra şeker ilave edilmesi ve diğeri ise meyve şırasının şeker ile kaynattıktan sonra soğutulmasıdır (Şavkay, 2000; Sarıoğlan ve Cevizkaya, 2016).

Şerbet, deyimlerimizde de yer alarak sözlü kültürümüze yansımış ve "Nabza göre şerbet vermek" (birinin hoşuna gidecek şekilde davranmak), "Kan kusup kızılcık şerbeti içmek" (çok sıkıntı ve üzüntü çektiği halde durumunu iyi göstermek, şikayetçi olmamak ve

suskun kalmak) "Şerbet gibi" (yumuşak huylu), "Şerbet içmek" (nişanlanmak, söz kesmek), "Ecel şerbeti içermek" (ölen kişiye söylenir) "Şerbetli" (Ne yılan ne akrep sokar) gibi deyimler bunlardan bazılarıdır (Özdoğan ve Işık, 2007).

Bu çalışma kapsamında geleneksel içeceklerimiz arasında önemli yer tutan şerbetlerin tarihsel süreçte yaşadığı değişimler ve günümüzdeki yeri incelenerek kültürel miras olarak sürdürülebilirliğine dikkat çekmek amaçlanmıştır.

ŞERBETLERİN TARİHÇESİ ve ÇEŞİTLERİ

İnsanların önceleri susuzluğu gidermek için içtikleri içeceklerin sonraları keyif amaçlı olarak içmelerinde farklı etkenler rol oynamış ve bunda en büyük etkinin dini faktörler olduğu düşünülmektedir. İslamiyet'te alkolün yasak olması İslamiyet'i kabul eden toplumların meyve suları ve şerbete olan ilgisini arttırmıştır. Şerbet, Arapça içmek anlamına gelen 'şerben'den Türkçe'ye geçmiş, Türkçe'den de batı dillerine geçmiştir (http://www.dunyagida.com.tr/kose-yazisi/unutturulan-degerlerimizden-serbet/1082, 01.03.2019). Bunun sonucunda farklı dillerde farklı şekillerde okunup yazılmasına neden olmuştur. Almanca 'scherbett', İtalyanca 'sorbetto', Fransızca 'sorbet' ve İngilizce'de 'sorbet-sherbet' olarak yazılmaktadır (Oğuz, 2002; Sarıoğlan ve Cevizkaya, 2016).

Şerbet; farklı bitki, meyve, çiçek, kök, kabuk veya tohumlarının şeker eklenmesiyle oluşan şurupların sulandırılmış halidir (Akçiçek, 2002; Özdoğan ve Işık, 2007). Şerbet kültürünün kökeninin Doğu Akdeniz olduğu ve Arap havzasından yayılarak Doğu'ya kadar ilerlediği düşünülmektedir (Özkanlı ve Uçuk, 2018).

Osmanlı'da çok önemli bir yere sahip olup halk tarafından da tüketilmektedir (http://www.hurriyet.com.tr/serbetler-nerede-bi-sor-be-21085305,01.03.2019). Osmanlı'da saray ve halk mutfağında önemli farklılıklar bulunmasına rağmen şerbet için aynı durum geçerli olmayıp ve her hane için misafirlere sunulan en önemli ikramlar arasında yerini almaktadır (http://osmanlyemektarifleri.blogspot.com/2009/07/serbet-unutturulan-degerli-ve-sifal.html, 01.03.2019).

11.yüzyılda Türklerin meyvelerden şerbet yaptığını ve taze meyvelerin ise suyunu çıkardıkları bilinmektedir (Özdoğan ve Işık, 2007). Elde ettikleri suları soğutmak için evlerinde buzluk bölümünde bulunan buz ile soğuttukları ve "süçik işitmek" olarak adlandırdıkları, "Uhcık" dedikleri malzemenin kayısı olduğu ve şerbet veya şurup yapımında kullandıkları bilinmektedir (http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=20&link=http://www.turkish-cuisine.org/historical-development-1/seljuk-cuisine-19/turkish-cuisine-in-11th-century-20.html, 01.03.2019).

13.yüzyılda Selçuklularda misafirlere ikram edilen en yaygın içecekler bal ve şeker şerbeti olduğu bilinmektedir (Özdoğan ve Işık, 2007). Selçuklu Mutfağı'nda meyve şerbetleri, bal ve pekmez şerbetleri tüketilmektedir (Demirgül, 2018).

15.yüzyılda Fatih Sultan II. Mehmed tarafından yaptırılan Topkapı Sarayı, Osmanlı devletinin yönetim ve eğitim merkezinin olmasının yanı sıra Osmanlı sultanlarının da yaşadığı yer olup 19.yüzyılın ortalarına kadar devam etmiştir (https://topkapisarayi.gov.tr/tr/tarih%C3%A7e, 01.03.2019). Topkapı Sarayı'nın has mutfağın

yanında bulunan Helvahânede çeşitli şerbetler, reçeller, helvalar, macunlar, turşular, ilaçlar, esanslar ve kokulu sabunların yapıldığı ve şerbetlerden menekşe, gül, nilüfer, karabaş, demirhindi gibi çiçeklerin yanında dut, unnâb, ayva, dinarî ve vişne gibi meyvelerin de şerbetlerin yapıldığı bilinmektedir (https://islamansiklopedisi.org.tr/matbah-i-amire, 01.03.2019). Helvahânede içecek olarak yapılan şerbetlerin dışında çeşitli bitkilerin karışımından elde edilen ecza şerbetlerin yapıldığı, nilüfer çiçeği şerbetinin padişaha sunulurken taze nilüfer ile birlikte verildiği, şerbet özlerinin kristal sürahilerde misk, amber ve meyve parçalarıyla birlikte muhafaza edildiği bilinmektedir.

Topkapı Sarayına her yıl İstanköy ve Sakız adasından padişah için limon suyu gönderildiği, çok sevilen şerbetlerden olan nar şerbetinin Bursa'dan getirildiği, Valide sultan için ise kırmızı gül şerbetinin getirildiği bilinmekte ve Şam'dan ribas, Mısır'dan hummas (kuzukulağı), Yanyolu-İstinye'den Anber Baris (kadıntuzluğu) Edirne'den kırmızı gül, gül ve limon şerbetlerinin getirildiği bilinmektedir (https://www.entelaylak.com/osmanlidan-gunumuze-serbet-kulturu/, 01.03.2019).

Osmanlı Mutfağı'nda bal şerbeti, üzüm şerbeti, gül şerbeti, tarçın şerbeti, nar şerbeti, koruk şerbeti tüketilen şerbet çeşitlerinden bazılarıdır (Demirgül, 2018). Ağaç çileği şerbeti, badem şerbeti, benefşe (menekşe) şerbeti, çilek şerbeti, demirhindi şerbeti, ekşi nar şerbeti, fişne şerbeti, frenk üzümü şerbeti, gazlı şerbetler, gazoz, gül şerbeti, farklı çiçeklerden yapılan şerbetler, kızılcık şerbeti, kuru üzüm şerbeti, limonata, limonlu benefşe şerbeti, portakal şerbeti, sübye, turunç şerbeti tüketilen diğer şerbet çeşitleridir (Kaya, 2011).

16.yüzyılda Orta Doğu ve Asya'da şerbet en çok tüketilen 16.yy'ın son zamanlarında Avrupa'nın İtalya şehrinde kar ve buz kullanımının yaygınlaşmasıyla, su, şarap gibi sıvı içeceklerin kar ile karıştırılıp içilmesi de yaygınlaşmış, daha sonraları şeker kullanımının artması ile sorbetto adı verilen şekerli buz karışımı tüketilmeye başlanmıştır. Bazı araştırmacılar, sorbetto kelimesinin şerbetten türediğini ve aslını kar ile karıştırılan şerbet olduğunu ifade etmektedir ve 17.yüzyılda Sorbettonun Fransa'da moda olduğu ve oradan da tüm Avrupa'ya yayıldığı bilinmektedir (Samancı, 2007; Özdoğan ve Işık, 2007).

18.yüzyılda, padişah ve saray halkı için Uludağ'dan getirtilen kar, İstanbul'da yaşayanlara fazlasıyla yetecek kadar temin edilip ve şerbetçi dükkanları tarafından her sokakta buzlu şerbet olarak satıldığı bilinmektedir (Oğuz, 2002; Özdoğan ve Işık, 2007). Ayrıca kar ve buz, Osmanlı sarayında her türlü meyve ve çiçekten üretilen şerbetleri, hoşafları ve suyu soğutmak amacıyla da kullanılmış ve 19.yy'ın sonlarına doğru camdan üretilen karlıkların içerisine de kar ve kapalı olan bölmesine de su konulduğu bilinmektedir (Samancı, 2007; Özdoğan ve Işık, 2007).

19.yüzyılda yiyecek ve içecek kültüründe değişimlerin meydana gelmesiyle geleneksel şerbet, boza, ekşi sebze ve bitki suları günümüzün milli içeceği olan çaya yerini bırakmıştır. II.Mahmut (1808-1839) döneminde su ve şerbet tüketiminin yanında kahve en önemli içecek haline gelmiştir (Karataş, 2018).

19. yüzyıl sonlarında gayrimüslimler tarafından İstanbul'da meşrubat fabrikasının açılması, 1930 yılında gazoz üretiminin başlaması ve 1960 yılında meşrubat sanayisinin gelişmesi, Batı'dan getirilen meyve suyu ve gazlı ürünlerin ülkemizde tüketiminin artmasıyla şerbet kültürümüz azalmış hatta sofralarımızda yer almamaya başlamıştır (https://www.entelaylak.com/osmanlidan-gunumuze-serbet-kulturu, 01.03.2019).

Sofra düzeninin gittikçe değişmesi geleneksel yemeklerimizin yanında Fransız lezzetlerde soframızda yer almaya başlamış ve 20.yüzyıldan itibaren düğünlerde, bayramlarda, ziyafetlerde gelenek haline gelen şerbet dağıtma son bulmuş ve yerini gazlı içecekler almaya başlamıştır (Karataş, 2018).

BASILI KAYNAKLARDA ŞERBETLER

Şerbetler Türkler için önemli olan bazı eserlerde yerini almıştır. Bunlardan bazıları Yusuf Has Hacib'in Kutadgu Bilig eseri, Kâşgarlı Mahmut'un Dîvânu Lugâti't-Türk eseridir (https://gastromanya.com/bir-saray-icecegi-serbetin-tarihi, 01.03.2019).

"Dîvânu Lugâti't-Türk" eserinde kayısıyı sıkıp elde ettikleri suya ''uxak'' dediklerini ve suyundan şerbet yaptıklarını, şerbet ve şurupları evlerinde buzluk bölümünde bulunan buz ile soğuttuklarını, kışın tarçın şerbetini sıcak olarak içtiklerini yazın ise koruk ve bal şerbeti tükettiklerini ve nar şerbetinin ise ikram etmenin kibarlık sayıldığından bahsedilmektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2012)

İbn-i Sina ''El-Kanun Fi't Tıbb'' adlı eserinde şerbet ve meyve suları bölümüne yer vererek mersin ağacı şerbeti, pelin otu şerbeti, andız otu şerbeti bunlardan bazıları olup, hastalıklarda da tedavi etmekte kullandığı bilinmektedir (Tatlı, 2017).

Selçuknamede şerbetlerin mis kokulu ve ıtırlı olduğu söylendiği şerbetlere kokuların da ilave edildiğini göstermektedir (Oral, 1956; Özdoğan ve Işık, 2007).

Mevlana'nın Mesnevisinde bal, gül suyu, şeker, lütuf, tanrı, gül sulu şeker, düğünlerde sunulan şerbetler ise nardenk şerbeti ve saf şeker şerbetinden ve özellikle şerbet ve gülbeşekerinden sıklıkla bahsetmektedir (https://www.fikriyat.com/kultur-sanat/2018/05/16/gelenek-haline-gelen-icecek-osmanli-serbetleri, 01.03.2019).

14.yüzyılda Tutmacı tarafından Umur Bey adına yazılan Tabita-nâme adlı eserde tahammür etmiş içecekler kısmında yer alan şerbete şerbetçilerin ''fukkâ'' olarak adlandırılmaktadır (Kut, 1999; Özdoğan ve Işık, 2007).

15.yüzyılda Kemâliyye, Sultâniyye, Müntehab-ı Şifâ, Kitâbu'l-Müntehab fî't-Tıb, Yâdigâr, Mücerreb-nâme, Tuhfe-i Murâdî, Kitâbu't-Tabih Tercümesi, Mürşid, Kitâbü'l mühimmât adlı eserlerde farklı malzemelerden yapılan şerbetlerden bahsedilmektedir (http://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/56/SERBETLER.html, 01.03.2019).

Hekimbaşı Salih bin Nasrullah ''Nüzhetü'l-Ebdân fi Tercemet-i Gâyeti'l-útkân'' adlı eserinde turunç, papatya, kuzu kulağı, gül, çilek, limon gibi meyve çiçek ve bitkilerden yaptığı sıvı ilaçları şerbet olarak adlandırmış ve reybas (ışkın), bal, hummas (limon cinsi), demirhindi, nilüfer, gül, benefşe (menekşe) şerbetlerinden de bahsetmiştir (Tatlı, 2017).

Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde İstanbul'da 300 şerbetçi dükkanından ve 500 şerbetçi bulunduğundan bahsetmektedir (https://www.yenisafak.com/yenisafakpazar/evliya-celebinin-dilinden-istanbul-310466, 01.03.2019). Ayrıca şerbetlerin soğuk ve sıcak şerbetler şeklinde ayrıldığını, çay ve badyan şerbetinden bahsettiğini ve *''Cana safa, ruha gıda verir şerbetim, canım*'' diyerek şifa verici şerbetlerin dağıtıldığından da bahsetmektedir (Tatlı, 2017) Arnavut kasım şerbeti, baharlı şerbet, Atina balı şerbeti, güllap şerbeti, tarçın hacı

şerbeti, imam şerbeti, karanfilli gül şerbeti, karanfilli üzüm şerbeti, tiryaki şerbeti, menekşe şerbetinden bahsetmektedir (https://istanbullife.com.tr/mehmet-yasin/dunden-bugune-serbet/, 01.03.2019).

D'Ohsson "18.yüzyıl Türkiye'sinde Örf ve Adetler" adlı kitabında şerbetlerden bahsetmiş ve gül, fulya, hercaimenekşe, ıhlamur ve papatya gibi çiçekler karıştırılarak hazırlandığını, misk, amber ve sarısabır esanslarının da eklendiğini anlatmıştır (https://www.dunya.com/iyilik-saglik/lezzeti-sekerde-dahi-yok-serbet-haberi-3738, 01.03.2019).

Ayşe Fahriye'nin 1883 yılında yayımlanan "Ev Kadını" adlı eserinde bölümleri takım olarak adlandırmış ve 35.takımın 27.takımında şerbet, hoşaf ve dondurmalara yer vererek farklı çiçeklerden yapılan şerbetler, meyve şerbetleri ve gazlı şerbetlere kadar fazla sayıda şerbetlerden bahsetmektedir (Kut, 2018).
Samancı'nın (2017), günümüz Türkçesine uyarlayıp sadeleştirerek yazdığı "Yeni Yemek Kitabı" adlı eser 8 bölümden oluşmakta ve 6.bölüm hamur işleri kısmında çilek, gül şurubu ve benefşe (menekşe) şerbetinden bahsetmiştir. Tatlı'nın (2017) "Geçmişten Günümüze Şerbetler" adlı kitabında, farklı tarihlerde yer alan 102 adet şerbetlere yer vererek reçetelerinden bahsetmiştir.

ÖZEL GÜNLERDE ŞERBETLER

Fatih Sultan Mehmet, 1457 yılında Edirne'de oğulları için düzenlettiği sünnet düğününde fağfuri üskürelerle şerbet sunulduğu dönemin tarihçisi Tursun Bey tarafından yazılmıştır Kanuni Sultan Süleyman'ın 1539 yılında oğulları için düzenlettiği sünnet düğünü için verilen ziyafetlerde çeşitli şerbetlerin yer aldığı görülmektedir. 1675 yılında evlenme töreninde yapılan ziyafetlerde yiyeceklerin aynı olması fakat sunumların farklı olduğu ve gelen davetlilere şerbetlerin ve kahvelerin ikram edildiği bilinmektedir (Karataş, 2018).
Osmanlı padişahlarının çocukları olduğunda gelen misafirlere farklı malzemelerden şerbet yapıldığı ve şerbetler değerli kaplarda cariyeler tarafından verildiği, gelenek haline gelen doğumun üçüncü günü de sadrazama şerbet gönderildiği bilinmektedir (Sarıoğlan ve Cevizkaya, 2016).

Harem'in "Hünkâr Sofrası" adı verilen bölümünde, sarayda bulunan kadınların yemekli eğlenceleri, bayramlaşma, padişahın kız ve erkek çocuklarının dünyaya gelişi ve Hanım Sultan denilen padişah kızlarının nişan törenlerinin düzenlendiği, yapılan kutlamalarda içki olarak çeşitli çiçekler ve meyvelerden yapılan hoş kokulu şerbetlerin sunulduğu, meyveler ve yemişler yenildiği bilinmektedir (Sepken Yar, 2008).

Anadolu'da kız isteme, söz kesimi, nişan ve nikah olduğunda evliliğin tatlı bir şekilde geçmesi için misafirlere lokum ikramından sonra narçiçeği renginde üzerinde çam fıstıkları olan şerbet dağıtıldığı çok eskiden bilinen gelenekler arasındadır. Ayrıca yeni doğum yapmış kadına ziyarete gelenlere verilen lohusa şerbeti de günümüzde devam eden geleneklerdendir (Özkanlı ve Uçuk, 2018).

Konya ilimizde söz kesiminde gelin ve damadın yakınları bir araya gelerek söz yüzüğü takıldıktan sonra "sıcak şerbet" veya "amin deme" gibi isimlerle bilinen tarçınlı şerbeti gelen konuklara ikram ettikleri bilinmektedir (Çölbay ve Sormaz, 2015). Kırşehir ilimizde kız istemeye gidilip, olumlu cevap alındığında söz kesimi yapıldığı, sonrasında şerbet içildiği ve

buna "küçük şerbet" denildiği bilinmektedir (http://www.dugundernek.org/kirsehir-dugun-gelenekleri/, 01.03.2019).

SONUÇ ve ÖNERİLER

Türk Mutfak kültürümüzde çok önemli bir yeri olan şerbetlere ilgi, çay, kahve ve gazoz gibi içeceklerin günlük hayatımıza girmesiyle azalmış dolayısıyla tüketiminin azalması ve şerbetçi dükkanların sayısının azalmasına neden olmuştur. Bunun yanı sıra İstanbul'da ve bazı illerimizde restoranlarda şerbet kültürümüzün yaşatılması için şerbet üretimi yapılıp sunulmaktadır. Bazı illerimizde seyyar şerbetçiler meyan kökünden meyan şerbetini yaparak geleneğin devam etmesini sağlamaktadır. Bazı yörelerimizde doğumun (lohusa dönemi) olduğu eve gelen misafirlere şerbetin ikram edilmesi hala süren bir gelenektir fakat bayram, söz, nişan gibi özel günlerde nadir rastlanmaktadır. Modernleşmenin ve beslenme alışkanlıklarının değişmesinin etkisiyle geleneklerin unutulması ile ev veya restoranlarda konuklara şerbet ikram etme azalmıştır. Şerbet kültürümüz en fazla Ramazan Ayında ön plana çıkmakta böylelikle genç nesillere sadece ramazan ayında şerbetlerin tüketildiği gibi yanlış bir izlenim verilmektedir. Şerbet kültürümüzün yaşatılması genç nesillere aktarılması için bazı öneriler aşağıda yer almaktadır.

- Çeşitlerinin oldukça fazla olması nedeniyle tüm sofralarda yer alabilir. Restoranlarda yiyeceklerle birlikte tavsiye edilerek istenilmesi özendirilmeli,
- Yerli ve yabancı turist yoğunluğunun olduğu bölgelerde tanıtımı daha fazla yapılarak tüketimi özendirilmeli,
- Bayram, söz, nişan, düğün, doğum gibi özel günlerde şerbet yapılıp ikram edilmesi alışkanlığı yeniden kazandırılmalı,
- Üniversitelerin ilgili bölümlerinde içecekler ile ilgili derslerde konu olarak mutlaka yer almalı,
- Şerbet festivalleri ve yarışmaları düzenlenmeli ve ulusal ve uluslararası resmi davetlerde, kongrelerde ikram edilmeli,
- Ev hanımlarına yönelik kurslar da yapılması öğretilmeli ve evlerinde yapılması özendirilerek çocuklarının tüketimine olanak sağlamalıdır.

REFERANCE

- Akçiçek, E. (2002). Dünden bugüne şerbetçiliğimiz. *Yemek Kitabı (Yay. Haz. M. Sabri Koz), Çalış Ofset, İstanbul*, 745-764.
- Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33-52.
- Alyakut, Ö., & Küçükkömürler, S. (2017). Geleneksel Kartepe Mutfak Kültürü ve Bu Tür Mutfak Kültürü Araştırmalarının Kırsal ve Gastronomi Turizmine Katkısı. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 7(1), 83-90.
- Aşkın, Uzel, R. (2018). Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 55(1), 37-44.
- Baysal, A. (1993). Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın, (3), 12-20.

- Çakıcı, A. C., & Eser, S. (2016). Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme (An. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Özel, (4), 1.215-227.
- Çölbay, Ş., & Sormaz, Ü. (2015). Konya'da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, *4*(4).
- Demirgül, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, *3*(1), 105-125.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26(S 1), 24-30.
- Kaplan, D. (2006). Ankara Üniversitesine Türk Cumhuriyetlerinden Gelen Öğrencilerin Ülkelerine Ait Mutfak Kültürünü Değerlendirmeleri. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Karataş, E. (2018). Geleneksellikten Değişime Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü. Yüksek Lisans Tezi, Kırıkkale Üniversitesi, Kırıkkale.
- Kaya, D. (2011). Osmanlı Mutfağı. Ankara: Nail Tan Armağanı, 303-309.
- Kut, G. (1999). Türklerde Yeme İçme Geleneği ve Kaynakları. İstanbul: Eskimeyen Tatlar, Vehbi Koç Vakfı Yayınları.
- Kut, T. (2018). Ev Kadını Ayşe Fahriye. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Oğuz, B. (2002). Türkiye Halkının Kültür Kökenleri. İstanbul: 1.Anadolu Aydınlatma Vakfı Yayınları.
- Oral, M. Z. (1956). Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri. Türk Etnografya Dergisi, 73-76.
- Özdoğan, Y., & Işık, N. (2007). Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet. 38.Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, (s. 1059-1077). Ankara.
- Özkanlı, O., & Uçuk, C. (2018). Türk Mutfak Kültüründe Şerbetler. III.Uluslararası Mesleki ve Teknik Bilimler Kongresi (s. 2123-2128). Gaziantep: iksad uluslararası yayınevi.
- Samancı, Ö. (2007). Kar, Şerbet ve Dondurma. Yemek ve Kültür Dergisi, Çiya Yayınları, sayı 9, 146-150.
- Sarıoğlan, M., & Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi (ODÜSOBİAD), 6(14), 237-250.
- Sepken Yar, H. (2008). Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri. İstanbul: Yüksek Lisans Tezi.
- Solmaz, Y., & Dülger-Altıner, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(3), 108-124.
- Sormaz, Ü. (2015). İstanbul'da Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Veren İşletmelerin Türk Mutfağı. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 48, 54
- Sürücüoğlu, M. S. (1997). Türk Mutfağında Şerbetlerin Yeri ve Önemi. Anayurttan Atayurda Türk Dünyası, 4(11), 26-33.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2007). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2012). Divanü Lügat-it Türk'te Adı Geçen Yiyecek ve İçecekler. 11.Gıda Kongresi, (s. 1-101). Hatay.

- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşleri. Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, 25(1).
- Şanlıer, N., Cömert, M., & Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Milli Folklor, 94,* 152-161.
- Şavkay, T. (2000). Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Şekerbank ve Radikal Yayınları.
- Tatlı, N. (2017). Geçmişten Günümüze Şerbetler. İstanbul: Kültür A.Ş. Yayınları.

İnternet Kaynakları

- http://www.dunyagida.com.tr/kose-yazisi/unutturulan-degerlerimizden-serbet/1082
- https://gastromanya.com/bir-saray-icecegi-serbetin-tarihi/
- http://www.hurriyet.com.tr/serbetler-nerede-bi-sor-be-21085305
- http://osmanlyemektarifleri.blogspot.com/2009/07/serbet-unutturulan-degerli-ve-sifal.html
- https://www.fikriyat.com/kultur-sanat/2018/05/16/gelenek-haline-gelen-icecek-osmanli-serbetleri
- https://istanbullife.com.tr/mehmet-yasin/dunden-bugune-serbet/
- https://www.yenisafak.com/yenisafakpazar/evliya-celebinin-dilinden-istanbul-310466
- http://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/56/SERBETLER.html#!/page_More
- https://www.dunya.com/iyilik-saglik/lezzeti-sekerde-dahi-yok-serbet-haberi-373861
- http://www.dugundernek.org/kirsehir-dugun-gelenekleri/
- http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=20&link=http://www.turkish-cuisine.org/historical-development-1/seljuk-cuisine-19/turkish-cuisine-in-11th-century-20.html
- https://www.entelaylak.com/osmanlidan-gunumuze-serbet-kulturu/
- https://topkapisarayi.gov.tr/tr/tarih%C3%A7e
- https://islamansiklopedisi.org.tr/matbah-i-amire