



Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi (The Place and Consumption of Sherbet in Ottoman Cuisine Culture)

* Aybuke CEYHUN SEZGİN^a , Pınar DURMAZ^b 

^a Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Graduate Education Institute, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 20.03.2019

Kabul Tarihi: 09.06.2019

Anahtar Kelimeler

Osmanlı mutfacı

Türk mutfacı

Şerbet

Öz

Türkler yayıldıkları geniş coğrafyada birçok toplulukla etkileşimde bulunarak sahip oldukları kültürü daha da zenginleştirmişler ve bu zenginliği mutfak kültürüne de yansıtılmışlardır. En görkemli çağını Osmanlılar döneminde yaşamış olan Türk mutfacı 16. ve 17. yüzyıllarda dünyanın sayılı mutfakları arasında yerini almıştır. Yiyeceklerle birlikte içeceklerle de çok önem verilen Osmanlı mutfak kültüründe İslamiyet'in etkisiyle alkol tüketilmemesi, zengin bir şerbet ve hoşaf kültürünün oluşumuna katkı sağlamıştır. Çalışma konusu olan şerbetler Osmanlı mutfacının önemli içecek grubunu oluşturmaktadır. Osmanlı mutfak kültüründe en fazla adı geçen şerbetler arasında demirhindi, sirkencübin, meyan kökü, gelincik, nar, gül, menekşe, limon, vişne, kızılçık, bal ve koruk şerbetleri yer almaktadır. Hem saray mutfacında hem de halk mutfacında önemli yere sahip olan şerbetler çeşitli geleneklerde de yer edinmiştir. Özellikle yeni doğum yapan kadına ve doğumdan sonra ziyarete gelen misafirlere lohusa şerbeti ikram edilmesi, söz kesme ve nişan gibi törenlerde şerbet içilmesi günümüze kadar ulaşabilen gelenekler arasındadır. Bu çalışmada; Türklere özgü olarak bilinen şerbetlerin Osmanlı mutfak kültüründeki yeri, önemi ve tüketimi hakkında detaylı bilgiler verilerek kaybolmaya yüz tutan şerbet tüketim geleneğinin gelecek kuşaklara aktarılması konusunda öneriler sunulmuştur.

Keywords

Ottoman cuisine

Turkish cuisine

Sherbet

Abstract

Turks have enriched the culture they have had by interacting with many communities in the wide geography in which they spread and also reflected this richness to the culinary culture. Turkish cuisine, which had lived its most splendid era during the Ottoman period, took its place among the world's leading cuisines in the 16th and 17th centuries. In the Ottoman culinary culture, which has a great importance for beverages with food, the lack of alcohol consumption under the influence of Islam contributed to the formation of a rich sherbet and compote culture. The sherbet which is the subject of the study is an important beverage group of the Ottoman cuisine. Among the sherbets mostly mentioned in the Ottoman cuisine culture are tamarind, oxymel, licorice root, poppy, pomegranate, rose, violet, lemon, cherry, cranberry, honey and unripened grape sherbet. The sherbet, which has an important place both in the palace cuisine and in the folk cuisine, has also taken place in various traditions. In particular, serving puerperal syrup to the woman giving new birth and the guests who come to visit after the birth, drinking sherbet in the ceremonies such as affiance and engagement are among the traditions that can reach to the present day. In this study; by giving detailed information about the place, importance and consumption of sherbets known to the Turks in Ottoman cuisine culture; recommendations on the transfer of the sherbet consumption tradition which is facing extinction to the next generations are presented.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: aybuke.ceyhun@hbv.edu.tr (A. Ceyhun Sezgin)

Makale Künyesi: Ceyhun Sezgin, A. & Durmaz, P. (2019). Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1499-1518.

DOI: 10.21325/jotags.2019.432

GİRİŞ

Osmanlı İmparatorluğu, yayıldığı geniş coğrafya ve köklü tarihi sayesinde çok zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. İmparatorluk sınırlarının üç kıtaya yayılması ve bu sınırlar içerisinde birçok millet ve toplulukla etkileşimde bulunulması, yiyeceklerde olduğu gibi içecekler hususunda da çok zengin bir kültürün ortaya çıkmasına olanak sağlamıştır (Kuzucu, 2016: 120). Osmanlı mutfağında özellikle saray mutfağı içeceklerinin su, limon suyu (ab-ı limon), boza, kahve, hoşaf ve şerbetlerden oluştuğu bilinmektedir (Kızıldemir, Öztürk, Sarıışık, 2014). Bu içecekler arasında şerbetler Osmanlı mutfak kültürünün en önemli bileşenidir. Türklere özgü olduğu bilinen şerbetler çeşitli bitki, çiçek, meyve, kök, kabuk ve tohumlara şeker ilavesiyle elde edilmektedir. Serinletici ve susuzluğu giderici özellikleri nedeniyle yemek eşliğinde içildiği gibi çeşitli hastalık durumlarında da tüketilen bir içecek grubudur (Sarioğlan ve Cevizkaya, 2016).

Osmanlı döneminde hem saray mutfağında hem de halk mutfağında önemli olan şerbetler günümüze kadar gelen bazı geleneklerde de kendine yer edinmiştir. Türk halk kültüründe söz kesme ve nişan törenlerinin yanı sıra mevlitlerde, düğünlerde ve Ramazan aylarında çeşitli şerbetler tüketilmektedir (Yılmaz, 2012; Kuzucu, 2016).

Günümüzde Anadolu'nun bazı bölgelerinde şerbet tüketimi devam ediyor olsa da genel olarak şerbetlerin yerini diğer içecekler almıştır. Osmanlı mutfağının en gözde içecekleri arasında yer alan ancak unutulmaya yüz tutmuş olan şerbetler, günümüz içeceklerine göre hem duyuşsal özellikleri hem de sağlık açısından daha üstündür (Özdoğan ve Işık, 2007). Bu nedenle bu kültürün yaşatılması önem arz etmektedir.

Bu çalışmada, Osmanlı mutfak kültüründe şerbetlerin yeri ve tüketimi hakkında bilgiler verilmesi amaçlanmıştır. Ayrıca çalışmada bazı geleneksel şerbetlerin tarifleri detaylandırılarak şerbet tüketim geleneğinin devam ettirilmesi konusunda öneriler sunulmuştur.

Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi

İnsanların yeme içme alışkanlıkları sosyal yapı, gelenek, görenek, dini inanç, töre ve törenler ile birleşerek toplumlara özgü beslenme ve mutfak kültürünün ortaya çıkmasını sağlamıştır (Işın, 2008).

Eski Taş Çağı'nda insanlar sopaların uçlarını sivirtmişler ve ateşi bulduktan sonra da avladıkları hayvanları pişirmişlerdir. Taşları ateşin üzerine koyarak ısıttıkları ve bu kızgın taşları pişirme gereci olarak kullandıkları tahmin edilmektedir. Orta Taş Çağı'nda ilk kez ilkel taş oraklar, kesici aletler, havan ve dibek benzeri aletler kullanılmaya başlanmıştır. Geç Neolitik dönemde ise kilden elde edilen çanak çömlekler yapılarak kullanılmaya başlanmıştır. Daha sonraki çağlarda toplumların beslenme amacıyla mağara içinde farklı bir alan ayırdıkları ve buralarda araç gereç kullandıkları bilinmektedir. Böylece mutfak, ilkel de olsa ilk insanla başlamıştır. İlerleyen çağlarda insanlığın gelişimine paralel olarak mutfak da gelişime uğramış ve insanların evlerinin dışında yemek yeme eğilimleri ticari mutfağın oluşmasını sağlamıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007). Evlerde yemek pişirmek için ayrı bir odanın kullanılmasına ise M.S. VII. yüzyılda başlanmıştır. Salonların yanında küçük bir alandan ibaret olan bu odalarda ocak gibi pişirme gereçlerine yer verilmiştir. Geçmişte Türkler evlerinin bir odasını günümüzde olduğu gibi mutfak olarak tanzim etmiş ve evin bu bölümüne yemek pişirilen yer anlamına gelen "aşlık" adını vermişlerdir. On birinci yüzyılda Kâşgarlı Mahmut, Türk mutfağını hem mekân olarak hem de içindeki maddi kültür eşyası ile tanıtmıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007; Gürsoy, 2013).

Türk milleti binlerce yılı aşkın tarihi içinde sayısız devlet kurmuş ve üç kıtayı kucaklayan büyük bir imparatorluk meydana getirmiştir. Değişik coğrafi alanlarda bulunan ve farklı kültürel özelliklere sahip topluluklarla etkileşimde bulunan Türkler'in mutfak kültürü de tarihine yakışır zenginliktedir (Sefercioğlu, 1985). Asya'dan göç eden Türk boyları sahip oldukları kültürü geçtikleri ülkelerden aldıkları malzemelerle zenginleştirerek eski uygarlıkların yaşadığı Anadolu topraklarına taşımışlardır (Mercan, 2011). Etkileşimde bulunduğu toplumlarla kültür alışverişinde bulunan Türk milleti, bu alışverişten elde ettiği farklı kültür unsurlarını kendi milli değerleri ile harmanlayarak zengin bir kültüre sahip olmuştur. Bu zengin milli kültürün temel taşlarından biri Türk milletinin zevkinin, güzele olan düşkünlüğünün ve sanata olan becerisinin bir aynası olan zengin Türk mutfağıdır (Sefercioğlu, 1985).

Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türkler, tarihsel geçmişleri nedeniyle zengin bir kültüre sahiptir. Orta Asya göçebe insanının et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birlikte kullanılarak zengin bir Türk yemek kültürünün oluşmasında etkili olmuştur (Baysal, 1993). Günümüzde Çin ve Fransız mutfaklarından sonra dünyada üçüncü sırada yer alan Türk mutfağının özgünlüğünü ve özelliğini koruması malzemesi, terkihi, pişirme usulleri ve sofrada adabıyla bir bütün olarak yaşatılmasına bağlıdır (Sefercioğlu, 1985).

Osmanlı İmparatorluğunun kuruluşundan itibaren Anadolu mutfak kültürü sürekli bir yenilenme süreci yaşamıştır. Bu mutfak kültürü Anadolu halkının beslenme alışkanlıkları yanında seferlerle Anadolu'ya taşınan öğeleri de kapsamaktadır (Mercan, 2011). İmparatorluğun yayıldığı geniş coğrafya Osmanlı mutfağının malzeme, lezzet, yemek tekniği ve çeşit yönünden zenginleşmesine imkân sağlamıştır (Samancı, 2016).

Osmanlı mutfağının tamamen devamı niteliği taşıyan Türk mutfağı Osmanlı Devleti sınırları içerisinde yaşayan milletlere ait mutfak kültürlerinin bir sentezidir. Osmanlı mutfağı ise Balkanlar, Ege, Kafkaslar, Suriye-Lübnan ve Anadolu mutfaklarının bir tencerede birleşerek oluşturduğu zengin bir mutfaktır (Yerasimos, 2014). Aynı zamanda Osmanlı mutfağı Orta Asya göçebe Türk mutfağının, Ortaçağ Arap-Fars geleneğinin, Selçuklu mirasının, Bizans etkileşimleriyle eski Anadolu medeniyetlerinin mutfak kültürlerinin de izlerini taşımaktadır (Samancı, 2016).

Osmanlı İmparatorluğu topraklarının genişlemesi mutfak kültürüne yansımıştır. Osmanlılar döneminde özellikle 14. ve 15. yüzyıllarda gelişme gösteren Türk mutfağı 16. ve 17. yüzyıllarda dünyanın en iyi mutfakları arasında yerini almıştır (Kızıldemir vd., 2014). 15. yüzyılda çeşit olarak az sayıda ve sade olan yemekler, 16. yüzyılda en görkemli dönemlerini yaşamıştır. Osmanlı'ya ait birçok alanda görülen zenginlik mutfak alanında da kendini göstermiştir. Özellikle 1844-1927 yılları arasında yazılan 36 yemek kitabı bu mutfak kültürünün zenginliği için örnek olarak verilmektedir (Kaya, 2011). Osmanlı mutfağıyla ilgili ilk yazma eser olan ve Mehmet Kamil Efendi tarafından yazılan *Melceü't-Tabbahin* (Aşçıların Sığınağı) 1844 yılında yayımlanmıştır. Daha sonra 1892 yılına kadar 9 defa daha yayımlanmış ve kendisinden sonraki Türkçe yemek kitaplarına kaynak teşkil etmiştir (Mercan, 2011). Osmanlı İmparatorluğunun çok uluslu olması ve mutfak kültürünün eskiye dayanması Türk mutfak kültürünün en görkemli çağının Osmanlı İmparatorluğu zamanında yaşanmasını sağlamıştır (Kızıldemir vd., 2014). 17. ve 18. yüzyılda da bu görkemli dönem devam etmiş ancak 19. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nun fakirleşme sürecine girmesi Türk mutfak kültürünü de etkilemiştir (Gürsoy, 2013).

Fatih Sultan Mehmet'in 1453 yılında İstanbul'u fethetmesiyle saraydaki Osmanlı yemeklerinde büyük değişiklikler yaşanmıştır. Bu dönemde Fatih Kanunnamesi ile Osmanlılarda ilk defa yemek yeme kuralları uygulanmaya başlanmıştır. Fatih Sultan Mehmet döneminde yemeğin çeşitliliğinden ziyade sade ve doyuruculuğuna önem verilmiştir. Saraydaki görevlilere verilen yemekler arasında lahana çorbası, baklava, yoğurtlu ve ıspanaklı büryani, pekmezli yoğurt tatlısı, yoğurtlu pazı, ayran ve şerbet yer almıştır. Osmanlıların 19. yüzyılda batı ile ilişkilerini ilerletmeleri sonucu mutfak kültürü de Avrupa'dan etkilenmeye başlamıştır. İlk önceleri sofrada yenilikler başlamış daha sonraları sini yerine masa, minder yerine sandalye, ortak kullanılan tencere yerine herkesin kendine ait kullandığı tabak ve beraberinde çatal, bıçak ve su takımları saraylarda kullanılmaya başlanmıştır (Gürsoy, 2013).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde mutfak kültürü, saray mutfağı ve halk mutfağı olmak üzere ikiye ayrılmıştır. Saray mutfağı padişah, valide sultan ve divan halkı için hazırlanan gösterişli sofraları içermiştir. Kalabalık saray çevresini doyurabilmek için aşçılar yeni yeni yemekler icat etmişlerdir. Sayı olarak 1200'e varan kadrosuyla sadece saray çevresini değil aynı zamanda gelen konukların yemek ihtiyaçlarına da cevap vermeye çalışmışlardır. Saray mutfağının gelişimi, Fatih Sultan Mehmet'in 15. yüzyılın ikinci yarısında Topkapı Sarayı'na yeni mutfaklar yaptırmasıyla başlamıştır. Marmara Denizi'ne bakan sayısız kubbe ve bacalarıyla dikkat çeken bu mutfaklara "*Yeni Saray*" adı verilmiştir (Güler, 2010; Hatipoğlu ve Batman, 2014).

Osmanlı Devleti'nde saray mutfağı "*Matbah-ı Amire*" veya "*Matbah-ı Hümayun*" olarak adlandırılmıştır. Fatih Sultan Mehmet Dönemi'nde inşa edilen Topkapı Sarayı'nda yemekler Matbah-ı Amire'de pişirilmiştir (Şavkay, 2000). Matbah-ı Amire'de her gün 4-5 bin kişi için yemek hazırlanırken resmi günlerde bu sayı 15 bine kadar çıkmıştır (Yerasimos, 2014). Sarayda mutfak işlerine bakan kişiye "*Matbah-Amire Emini*" adı verilmiş ve bu kişi Hâcegan rütbesini almıştır. Osmanlı saray mutfağı padişahın yemeklerinin yapıldığı özel bölüm ile saray halkının yemeklerinin yapıldığı küçük bölüm olarak ikiye ayrılmıştır (Şavkay, 2000). Topkapı Sarayı'ndaki mutfak İkinci Avlu'nun sağ tarafını boydan boya kaplamakta ve 20 büyük bacaya sahip bu mutfak sarayın 5.250 m²'lik alanını oluşturmaktadır. Asıl mutfağın dışında kalan kilerler, görevli koğuşları, çeşme, cami ve hamamdan oluşan bu komplekse avludan açılan 3 kapıdan (Aşağı Mutfak Kapısı, Has Mutfak Kapısı ve Helvahane Kapısı) girilmektedir (Yerasimos, 2014).

Aşağı Mutfak Kapısı'ndan öncelikle Matbah-ı Amire Emini'nin, kilercibaşının ve kâtiplerin odalarının bulunduğu İdari Bölüme girilmektedir. Burada ayrıca erzakların saklandığı Kılar-ı Amire de yer almaktadır. Has Mutfak Kapısı'ndan ise asıl mutfak bölümüne girilmektedir. Mutfak yapılan yiyeceğin çeşidine göre 8 bölümden oluşmaktadır. 16. yüzyılda Saray mutfağında hamurcular, simitçiler, pilavcılar, kebabçılar, kuşhaneciler, sebzeciler ve tatlıcılardan oluşan 60 kişilik bir usta aşçı grubu ve 200 yamak çalıştığı bilinmektedir. Aşçılar Acemioğlanlardan seçilerek görevlendirilmiş ve çeşitli aşamalardan geçtikten sonra aşçı unvanını almışlardır. Aşçı adayları şakirtlik (çıraklık) ve halifelik (kalfalık) kademelerinde pişerek ustalık (aşçılık) mertebesine ulaşmışlar ve daha sonra aşçıbaşı olarak başaşaçıbaşına bağlı olarak çalışmışlardır. Osmanlı saraylarında padişahın yemeklerinin pişirildiği bölüme "*Has Mutfak*"; padişahın annesine, baş haremine, kız kardeşlerine ve kızlarına hizmet veren mutfağa ise "*Valide Sultan Mutfağı*" adı verilmiştir. Mutfakların son bölümü olan dört kubbeli bina ise Helvahane olarak kullanılmıştır. Helva, reçel, şerbet, turşu ve macunların yapıldığı bu mekân Osmanlı Sarayının hem tatlı imalathanesi hem de

eczanesi olarak değerlendirilmiştir. Kayıtlarda Helvahane'de 16. yüzyılda Helvacıbaşı'nın denetiminde 812 kişi çalıştığı yer almaktadır. Günümüzde Topkapı Sarayı Müzesi'nde eski mutfak özelliğini koruyan tek mekân Helvahane'dir (Özlü, 2011; Eliaçık, 2012; Haydaroğlu, 2003). Helvahane biriminin mutfağa bağlı olarak 1491-1527 tarihleri arasında veya Kanuni saltanatının ilk dönemlerinde tesis edildiği tahmin edilmektedir (Bilgin, 2016).

Topkapı Sarayı'nda ikinci avlunun sağ tarafında bulunan mutfak başlangıçta dört kubbesi olan bir mekân olarak inşa edilmiştir. Ancak Kanuni zamanında sarayda yaşayanların sayısı arttığı için altı kubbe daha eklenerek bu mutfak genişletilmiştir. 1574 yılında çıkan yangın sonrasında mutfak, Mimar Sinan tarafından onarılmış ve onarılan bu mutfağa on kubbeli yeni bir alan daha eklenmiştir. Saray mutfağına 3 kapıdan girilmektedir. Birinci kapı Kiler-i Amire Kapısı, ortadaki Has Mutfak Kapısı, Bab-ı Hümayun'a en yakın olan ise Helvahane kapısıdır (Gürsoy, 2013).

Mutfak birim olarak on bölümden oluşmaktadır. Birinci mutfakta padişah, ikinci mutfakta Valide Sultan ve padişahın çocukları, üçüncü mutfakta padişahın eşleri, dördüncü mutfakta baş kapıcı, beşinci mutfakta Divan-ı Hümayun, altıncı mutfakta beyaz hadımlar, yedinci mutfakta düşük rütbeli saray çalışanları, sekizinci mutfakta cariyeler ve kadın hizmetliler, dokuzuncu mutfakta Divan'a yardımcı olan Kule erbabı için yemekler pişirilmiştir. Onuncu mutfak ise sarayın tüm helva, şekerleme, tatlı, reçel ve şerbet ihtiyacını karşılamak amacıyla kullanılmıştır (Gürsoy, 2013).

Osmanlı sarayında saray aşçıları içinde tatlıcılar ayrı bir sınıf oluşturmuşlardır. Bu sınıf helva, macun, reçel, şurup, şerbet ve her türlü tatlıyı hazırlamakla görevlendirilmişler ve ayrıca "helvacıyan-ı hassa" hekimin verdiği ilaç reçetelerini de uygulamışlardır. Tatlıcılar Mutfak Emini'ne bağlı olarak çalışmışlardır. Tatlıcılar bulduğu daireye de "helva ocağı" adı verilmiştir. Helvahane mutfağının amirleri sırası ile "helvacıbaşı", "çeşnigircibaşı" ve "hoşafçibaşıdır". Padişahın yemeklerinin yapıldığı mutfakta da ayrı bir helvacı bulundurulmuştur (Gürsoy, 2013).

Helva, şerbet ve hoşaf gibi tatlı yiyecek ve içecekler Osmanlı mutfak kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Bilgin, 2008). Şerbetler ise bu zengin mutfak kültürünün en önemli içecek grubudur.

Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetler

Yiyeceklerden elde edilen ve özelliğine göre çeşitli gıda maddelerinin ilavesiyle hazırlanan sıvılara içecek (içki) adı verilmektedir (Sarioğlan ve Cevizkaya, 2016). Fizyolojik bir ihtiyaç olmasıyla birlikte içecek tüketiminin sosyal fonksiyonu da göz ardı edilememektedir. İçecekler kimi zaman yemeğin lezzetini artırmak için tüketilirken kimi zaman da haz ve eğlence gibi amaçlarla tüketilmektedir. Bu durumlarda amaç genellikle fizyolojik açıdan sıvı ihtiyacını gidermekten ziyade insanlarla bir araya gelmek ve sosyal ilişkileri güçlendirmektir. Bu sosyal yönü içecekleri kültürün önemli bir parçası haline getirmektedir. Bu anlamda her içecek kendine özgü anlamı, tüketildiği yer ve zaman ile tüketme eylemine katılan insanlar açısından farklılık göstermektedir (Yılmaz, 2012).

Osmanlı mutfağında özellikle saray mutfağı içeceklerinin su, limon suyu (ab-ı limon), boza, kahve, hoşaf ve şerbetlerden ibaret olduğu bilinmektedir. Alkollü içeceklerin bulunmaması zengin bir hoşaf ve şerbet kültürünün ortaya çıkmasına katkı sağlamıştır (Kızıldemir vd., 2014). "Şerbet" kelimesi, Arapçada "içmek" anlamına gelen "şarba" kökünden türemiştir (Yılmaz, 2012). Meyve, su ve şeker şerbet yapımında kullanılan temel bileşenlerdir. Bir nevi şerbet olan hoşafın farkı ise bileşiminde meyve tanelerinin bulunmasıdır. Hoşafın ve şerbetlerin gül suyu, portakal çiçeği suyu ve misk gibi maddelerle tatlandırıldığı bilinmektedir (Oğuz, 1976).

Özellikle Topkapı olmak üzere bütün saraylarda önemli bir içecek olan şerbetin yapımı için 18. yüzyılda Galata Saray'da bir şerbetçi başının amirlik ettiği 6 kişilik bir şerbetçi kadrosunun yer aldığı bilinmektedir (Karademir, 2015). Osmanlı döneminde günün her vakti içilen ve sofraların en önemli tamamlayıcısı olarak kabul edilen şerbetler ana yemekler kadar önemli bir öğe olarak nitelendirilmiştir (Sarıoğlan ve Cevizkaya, 2016).

Şeker içerikli olan tatlı yiyecek ve içecekler Osmanlı mutfak kültüründe kendine her zaman önemli bir yer edinmiştir. Bu tatlı yiyeceklere düşkünlük Osmanlı mutfağında yüzyıllarca sürmüş olan bir gelenektir (Bilgin ve Samancı, 2008). Kutlama törenleri ve şölenlerde ikram edilen meyve sularıyla hazırlanan içecekler mutluluğun sembolü olarak özel bir anlama sahiptir. Şerbet ve hoşaf gibi içecekleri tatlandırmak için en çok şeker ve bal kullanılmıştır. Şeker daha çok zenginler tarafından kullanılmakta iken halk mutfağında tatlı ve şerbet yapımında genellikle bal, pekmez ve kuru meyveler kullanılmıştır (Bilgin ve Samancı, 2008).

Sarayda tatlı yiyecek ve içeceklerin yapıldığı Helvahane'de buhur suyu adı verilen bir içeceğin de yapıldığı kaynaklarda yer almaktadır. Gezgin ve elçilerin Osmanlı toplumu hakkında yazdığı çeşitli kaynaklarda buhur suyundan sıklıkla bahsedilmektedir. Buhur suyu, Osmanlı sarayı has yemeklerinden sonra mutlaka ikram edilen özel bir içkidir. Çeşitli bitki, baharat ve otların gül suyunda kaynatılmasıyla elde edilmektedir. Günümüzde buhur suyu yapılan bir mekâna rastlamak mümkün olmasa da yerine ikame olarak demirhindi şerbeti tüketilmektedir (Gürsoy, 2013).

Şerbetlerin Hazırlanması

Evlerde ve saray mutfağında hazırlanan şerbetlerin iki türlü yapımı vardır. Birinci yöntemde şerbetler meyve suyunun sıkılarak şeker ilave edilmesi ile elde edilmekte ikinci yöntemde ise meyve suyunun şeker ile karıştırıldıktan sonra kaynatılarak soğutulmasıdır ki bu yöntemle koyu kıvamlı şuruplar elde edilmekte ve içileceği zaman içerisine soğuk su eklenip karıştırılarak tüketilmektedir. Uzun süre muhafaza edilen şerbetler ikinci yöntemde göre hazırlanmaktadır (Özdoğan ve Işık, 2007). Sarayda özenle hazırlanan şerbetlerde gül suyu, portakal çiçeği suyu, limon suyu, koruk, sirke, jelatin (balık-ı dutkal) ve şekeriboyası tatlandırıcı ve aroma verici olarak kullanılmıştır (Bilgin ve Samancı, 2008).

Saray helvahanesinde çalışan şerbetçilerin amiri olan Şerbetçi başı her yıl Mısır'dan en nadide ve değerli şerbet malzemelerini temin ederek saraya getirmiştir (Kuzucu, 2016). Saray mutfağına çok çeşitli meyveler alınmıştır. Özellikle şerbet ve hoşaf yapımında taze ve kuru meyveler kullanılmış ve saray mutfağına alınan bu meyveler, hem İstanbul pazarlarından hem de Boğaz ve Haliç kıyılarında yer alan Feriye, Ortaköy ve Aynalıkavak gibi has bahçelerden temin edilmiştir (Bilgin ve Samancı, 2008). Sarayda şerbet yapımında kullanılması amacıyla İstanköy'den halis limon suyu ihtiyaç duydukça getirtilmiştir. Şerbet, hoşaf ve reçel yapımında kullanılmak üzere İstanbul dışından alınan bazı meyveler Adana, İzmir, Mardin ve Sakız gibi vilayetlerden (Yerasimos, 2014), güller ise Isparta yöresinden temin edilmiştir (Kuzucu, 2016). Osmanlı saray bahçelerinde doktor kontrolünde yetiştirilen meyvelerden de şerbet yapıldığı bilinmektedir (Yılmaz, 2012).

Yaz aylarında şerbet ve diğer içeceklerin soğuk olarak tüketimini sağlamak amacıyla kullanılan dondurulmuş kar önceleri sadece saraylarda yapılan şerbetlerde kullanılırken daha sonraki dönemlerde tüm halkın kullanımı için dağlardan getirilmiştir (Kuzucu, 2016). Osmanlı sarayının kar ihtiyacı 16. yüzyıla kadar Yunanistan'ın Teselya

bölgesinde bulunan Horminium dağından temin edilmekte iken daha sonraki dönemlerde İstanbul'un yakın çevresinden toplanıp Hassa Karlıklarında saklanarak karşılanmıştır (Kurt, 2011). Karcılar şehre getirdikleri karları 4-5 mahzende depolamışlar ve şerbetçiler de kar ihtiyaçlarını bu mahzenlerden karşılamışlardır (Bilgin, 2016). Buz ise zaman zaman Gemlik'teki Katırlı Dağı'ndan, çoğu zaman ise Uludağ'daki göllerden elde edilmiştir (Kurt, 2011).

Şeker 15. yüzyıldan itibaren tatlandırıcı olarak kullanılan bal, pekmez ve kuru meyvelerin yerini almıştır. Helvahanelerde şerbet, hoşaf, tatlı ve özellikle özel günlerde akide ve şerbet yapımında kullanılmak üzere yüklü miktarlarda şeker alındığı kayıtlarda yer almaktadır (Özlü, 2011). Sadece saray mutfağında kullanılan şekerin satın alınmasında dışarıya bağımlı olan imparatorluk, sonraki dönemlerde Mısır, Şam ve Kıbrıs başta olmak üzere önemli şeker üretim merkezlerini sınırları içerisine alarak dışa bağımlılıktan nispeten kurtulmuştur (Karademir, 2015). Şerbetlerde tatlandırıcı olarak tercihen reçel ya da farklı şeker çeşitleri de kullanılmıştır. Örneğin; kış şerbeti salep şekeriyle, Ramazan şerbeti ise portakal reçeliyle tatlandırılmıştır (Kuzucu, 2016).

Osmanlı Sofra Adabı

Şeker pahalı bir tüketim malzemesi olduğundan reçeller ve şerbetler Osmanlı döneminin seçkin ikramlarından sayılmıştır (Yerasimos, 2014). Yemeklerde su yerine şerbet içildiği ve saraya gelen önemli konuklara mutlaka şerbet ikram edildiği bilinmektedir (Özaltın, 2016). Bu nedenle sofralarda su takımları yerine şerbet içmek için gerekli malzemelere yer verilmiştir (Kızıldemir vd., 2014). Sofralarda biri yemek yemek diğeri ise hoşaf veya şerbet içmek için iki tane kaşık kullanılmıştır (Sürücüoğlu, 2009). Şerbet ve hoşaf içiminde kullanılan bu kaşıkların ağız kısmı tam daire şeklinde olup derinliği diğer kaşıklara göre daha fazladır. Sap kısımları ise ince ve yuvarlak kesintilidir. Sanat açısından üzerinde en çok durulan unsurlar arasında yer alan bu kaşıkların çoğunun sap ve ağız kısımları farklı malzemelerden yapılmıştır (Oğuz, 1976).



Resim 1. Osmanlı Saray Mutfağında Kullanılan Kaşıklar (<https://gezipgordum.com/topkapi-sarayi/>)

Osmanlı mutfağında kar ve buz içme suları, şerbet ve hoşafın soğutulmasında kullanılmıştır. Başta bakır ve gümüşten sonraları ise camdan imal edilen büyük kapların içine kar, bu kapların içerisinde bulunan ikinci hazneye ise içecek doldurulmuştur. İçeceklerin soğuk kalmasını sağlayan bu kaplara "karlık" adı verilmiştir (Özdoğan ve Işık, 2007). Sarayda yapılan şerbetler kristal sürahilerde muhafaza edilmiş, sofraya ibriklerle getirilmiş ve misafirlere özel taslarda sunulmuştur (Sarıoğlu ve Cevizkaya, 2016).

Günlük yenilen yemekler dışında resmi ziyafetlerden sonra da şerbet içimi saray gelenekleri arasında yer almıştır (Karademir, 2015). Gelen konuklara özellikle de nar şerbetinin ikram edilmesi kibarlık göstergesi olarak kabul

edilmiştir (Sarioğlan ve Cevizkaya, 2016). İkrâm edilen şerbeti hızlı bir şekilde sonuna kadar içmek ise Osmanlı sofra adabında hoş karşılanmayan bazı kurallar arasındadır (Kızıldemir vd., 2014). Ayrıca yemeğe ev sahibinden önce oturmak ve kalkmak, ev sahibinden önce yemeğe başlamak, yemek yerken kaşığı sonuna kadar ağzının içine sokmak, yemek yeme sırasında ses çıkarmak, hoşaf içerken kaşığı önüne yakın bir yere silkmeden tekrar kâseye koymak da Osmanlı sofra kurallarına aykırı davranışlar arasında yer almıştır (Bey, 1995).

Osmanlı mutfağında şerbetlerin, ziyafet sofralarının gözde içeceği sayılmasının yanında kültürel açıdan da önemi bulunmaktadır. Kanuni Sultan Süleyman yeniçeri ortalarını ziyareti sırasında susadığı için kendisine ikram edilen şerbeti çok beğenmiş ve boşalan şerbet tasını altınla doldurarak geri göndermiştir. Bu olay üzerine padişahların yeniçeri ocağına her gidişinde bir tas şerbet içmesi gelenek haline gelmiştir (Sarioğlan ve Cevizkaya, 2016).

Şerbetler halk arasında çeşitli geleneklerde de önemli bir yer bulmuştur. Yeni doğum yapan kadına ve doğumdan sonra ziyarete gelen misafirlere lohusa şerbetinin ikram edilmesi, söz kesme ve nişan gibi törenlerde şerbet içilmesi günümüze kadar ulaşan gelenekler arasındadır. Osmanlı döneminde uygulanan geleneklerden birisi de doğum yapan kişinin uzaktaki yakınlarına şerbet göndermesidir. Kırmızı tül içerisine sarılan şerbet şişeleri doğum haberi anlamına gelmekte ve şişenin kapağının sarılmış olması bebeğin kız, sarılmamış olması ise erkek olduğunu bildirmektedir (Kuzucu, 2016). Ayrıca sünnet törenlerinde, mevlitlerde, düğünlerde ve Ramazan aylarında çeşitli şerbetler tüketilmiştir (Yılmaz, 2012). Günümüzde bazı yörelerde nişan ve sünnet törenlerinde şerbet içme geleneği devam etmektedir. Van yöresinde düğün öncesinde evlenecek kız çeyizini açıp sergilemektedir. Sergiyi görmesi için davet edilen misafirlere ise şerbet ikram edilmekte, misafirler de karşılığında kıza para vermektedir. Afyon yöresinde de yeni evlenen çiftlere şerbet içirilmektedir (Nakiboğlu, 2011).

Osmanlı döneminde saray ve halk mutfağı arasında büyük farklar olmasına rağmen söz konusu şerbet olunca bu fark en aza inmektedir (Nakiboğlu, 2011). Saray mutfağında olduğu gibi halk mutfağında da önemli yere sahip olan şerbetler halk sofralarından da eksik olmamıştır. Aniden gelen misafirlere hazırlıklı olmak amacıyla evlerde şuruplar yapılarak serin kilerlerde saklanmış ve misafir geldiğinde hemen sulandırılarak ikram edilmiştir (Sarioğlan ve Cevizkaya, 2016). Ramazan ayına iki-üç ay kala insanların ev ihtiyaçlarının yanı sıra imkânları dâhilinde peynir ve reçel yanında şerbetlik şeker, şurup ve hoşaflık malzemeler olarak evdeki sahan ve tencere gibi bakır kapları kalayladıkları bilinmektedir (Bey, 1995).

Şerbetlerin Tüketimi

Osmanlı döneminde normal günlerde yoldan gelip geçenlerin su içmesi için sokaklarda bulunan sebillerin özel gün ve gecelerde şerbetlerle doldurulduğu ve halka şerbet dağıtıldığı (Tali, 2009), aynı zamanda şerbetin bir geçim kaynağı olan dükkânlarda ve seyyar satıcılar tarafından sokaklarda satıldığı bilinmektedir. Kayıtlarda 16. yüzyılın ilk yarısında İstanbul'da 300 şerbetçi dükkânının ve 600 seyyar şerbetçinin bulunduğu yer almaktadır (Kuzucu, 2016). Bu seyyar satıcılar sokaklarda küçük masaların üzerinde serinletici şerbetlerle birlikte şişelere doldurdukları üzüm ve gül şuruplarını da satışa sunmuşlardır. Halkın ihtiyacı olan soğuk su da yine bu seyyar satıcılar tarafından buzlu su olarak satılmıştır (Şavkay, 2000). Evliya Çelebi şerbetçi dükkânlarının ünlü olanlarından bahsetmekte ve özellikle Unkapanı'nda dükkânı olan Arnavut Kasım'ı övmektedir (Yerasimos, 2014). Yazın serinletici özellikte olan soğuk şerbetler kışın yerini ısıtması amacıyla sıcak şerbetlere bırakmıştır (Kuzucu, 2016). Şerbetçilerin hazırladıkları

şerbetleri cam kaplara doldurdıkları, yazın soğuk kalması için içerisine buz ekledikleri ve “şerbet var şerbet, buz gibi buz, otuz iki diş birden keman çaldırıyor” gibi maniler okuyarak sırtlarında taşıdıkları ve diplerinde musluk bulunan fiçileriyle işlek caddelerde dolaştıkları bilinmektedir (Özdoğan ve Işık, 2007).



Resim 2. Meyan Kökü Şerbetçisi (<http://www.unutulmussanatlar.com/2015/09/serbetcilik.html>)

Şerbetçilerin ürünleri hazırlaması sırasında uyması gereken kurallar Kanunname’de belirtilmiştir. Örneğin; Kanunnameye göre şerbetin bileşimindeki tatlandırıcı madde oranlarının azaltılmaması veya su oranının artırılmaması gerekmektedir. Aynı zamanda şerbetlerin tüketim tarihlerinin geçmemiş olması ve ekşi tatta olmaması şerbet üreticilerinin uyması için belirlenen kurallar arasında yer almıştır (Karademir, 2015). Şerbet fiyatlarını belirleyen kurallar yanında “şerbetçiler sürekli gözlenecek, şerbetler misk ve gül kokulu olacak, içerisinde kar ya da buz olacak, şerbet tasları her zaman temiz olacak” gibi kurallar da yer almıştır (Güldemir, 2016).

Osmanlı Mutfak Kültüründe Yer Alan Şerbet Çeşitleri

Osmanlı döneminde İstanbul halkının tükettiği şerbetlerin bir kısmının sarayda tüketilen şerbetlerin ise tamamının kayıt altına alındığı bilinmektedir (Bilgin, 2016). Melceü’ t Tabbahin’de adi sade şurup yanında vişne, menekşe, sirke, badem, limon, çilek, demirhindi ve gül ile yapılan şurup ve şerbet tarifleri yer almaktadır (G. Kut ve T. Kut, 2015).

Sarayda helvahanede üretildiği bilinen şerbetler; menekşe (benefşe), gül maa gülşeker, gül ile limon, kırmızı gül, nilüfer, karabaş, dut, hünnap, ayva, ayva yaprağı, vişne, nergis (zerrinkadeh), usul, dinari ve şahteredir. Saray helvahanesinde üretilenler dışında saraya taşradan getirilen şerbetler ise Mısır’ın hummas, Şam’ın ribas, Bursa’nın nar, Yanbolu’nun anberbaris şerbetleri ile Edirne’den gelen kırmızı gül, gül ile limon şerbetleri ve Sakız ve İstanköy adaları ile Alanya’dan getirilen limon suyu şerbetleridir (Bilgin, 2016). 1573 yılında sarayın helvahanesinde 851 okka (yaklaşık 1 ton) kırmızı/beyaz gülden ve 52.300 adet nilüfer çiçeğinden şerbet üretildiği ve bu şerbetlerin sarayın gözde şerbetleri arasında yer aldığı bilinmektedir (Yerasimos, 2014). Sarayda padişah için yapılan şerbetler yine padişaha ait olan diğer meyveler ve çerezlerle birlikte padişah kilerinde muhafaza edilmiştir (Sürücüoğlu, 2009). Çiçekler şerbet yapımında ana malzeme olarak kullanıldığı gibi meyve şerbetlerine aroma verici olarak da kullanılmıştır. Örneğin; menekşe ve gül gibi bazı çiçekler ile safran, ıhlamur ve ağaç kavunu gibi bitkilerin şerbetlere renk ve koku vermek amacıyla kullanıldığı bilinmektedir (Şavkay, 2000).

Ağır misafirlere ikram edilen şerbetlerin yapımında arasında misk ve amberin de yer aldığı pahalı baharatlar ise lezzet vermesi amacıyla kullanılmıştır (Yerasimos, 2014). Çiçekler dışında çeşitli endemik bitki kökleri, ağaç kabukları, yaprakları ve tohumları birtakım işlemlerden geçirilip katkı maddeleriyle karıştırılarak şerbetlerde kullanılmaktadır (Kuzucu, 2016). Örneğin; şerbeti yapılan meyankökü baklagiller ailesinden çalimsı bir bitkidir. Bitkinin taze ve kurutulmuş kökleri uzun süre kaynar suda bekletilerek meyan şerbeti hazırlanmaktadır. Günümüzde özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde hâlâ tüketilmekte olan bir şerbetir (Yiğit, 2016). Ramazan aylarında Gaziantep yöresinde hayır yapmak isteyenler meyan kökü şerbeti satıcılarına şerbet parası ödemekte ve satıcılar hayırlık olarak şerbet ikram etmektedirler (Nakiboğlu, 2011).

Şerbetlerin önemli bir kısmı harareti gidermek ve hazmı kolaylaştırmak için tüketilirken bir kısmı da bazı rahatsızlıkları gidermek amacıyla ilaç olarak kullanılmaktadır (Bilgin, 2016). Kışın da tüketildiği bilinmekle birlikte en çok yaz aylarında rağbet gören ve her meyvenin mevsiminde yapılan şerbetlerinin sağlık açısından yararlı olduğuna inanılmaktadır. Örneğin demirhindi şerbeti kanı temizlediğine inanılarak içilmektedir (Oğuz,1976). Demirhindi bitkisi sağlık üzerine olumlu etkileri nedeniyle birçok ülkede tedavi edici olarak kullanılmaktadır (Ceyhun-Sezgin, 2017). Bal ve sirke ile yapılan "*sirkencübin*" adı verilen şerbetin de Osmanlı döneminde hem susuzluğu gidermek hem de çeşitli hastalıklarda tedavi amacıyla ilaç yerine kullanıldığı bilinmektedir (Tezcan, 2000). Meyan kökü şerbetinin de sağlık açısından birçok faydasının olması halk hekimliğinde yüzyıllardan beri kullanılmasını sağlamıştır (Çınar, 2012). Divan edebiyatına bakıldığında da bazı şerbetlerin hastalık durumlarında kullanıldığı görülmektedir. Örneğin; baş ve böbrek ağrısı ile öksürük gibi rahatsızlıklarda menekşe şerbeti kullanılmaktadır. Ayrıca nar şerbetinin de ilaç yerine kullanıldığı bilinmektedir (Kemikli, 2007). Edebiyatta da yer alan şerbetlerden bal şerbeti, gülsuyu şerbeti, şeker şerbeti, lütuf şerbeti, tanrı şerbeti, gülsuyundan yapılan şeker şerbeti, nardenk şerbeti ve saf şeker şerbeti gibi türler Mevlana'nın şiirlerinde de yer almaktadır (Tezcan, 2000).

Osmanlı Mutfak Kültüründe Kullanılan Tatlandırıcılar, Baharatlar ve Aromatik Bitkiler

Osmanlı mutfağında tatlılar şeker, bal ve pekmeze tatlandırılmıştır. Şeker ve çeşitleri genellikle soylulara ait olarak bilinmektedir. Elde edilmesi zahmetli ve masraflı olan şeker, tatlılarda kullanılacağı zaman tasarruf amacıyla bir miktar bal veya pekmez ile karıştırılarak kullanılmıştır (Uzunağaç, 2015).

Şeker: Türkler'in şekeri erken zamanlardan beri bildikleri kabul edilmektedir. Çünkü Orta Asya şehirlerinde şekerin günlük kullanıma girecek kadar bol olduğu bilinmektedir. Semerkand'da yeni doğan çocukların tatlı dilli olmaları için ağızlarına şeker sürülmesi geleneği Osmanlı'da da devam ettirilmiştir. Mutfak kültüründe şeker, kullanım alanı açısından önemli bir malzemedir. Osmanlı mutfağında yemeklerin ve içeceklerin tatlandırılmasında kullanıldığı gibi yapılan tatlılara da ilave edilen en önemli gıda bileşenidir. Bu gıda bileşenini üretmek için gerekli olan şeker kamışı, Anadolu'da yetiştirilmediği için genellikle Mısır'dan ithal edilmiştir. Şeker kamışının Anadolu'da bulunduğu ancak asıl vatanının Mısır olduğuna çeşitli ifadelerde de değinilmiştir; "*Şeker sevme ki ol Mısır'da biter, Neyi kim sever ise anda yiter*".

Kervanlar vasıtasıyla Anadolu'ya gelen şeker kamışı, şekerci tarafından şeker-hanede ezilerek ve dövülerek hazır hale getirilmiştir. Hazır hale gelen şekerler, şekerci dükkânlarında satılmış ve şekerler helvacı ve aktarlarda da yerini almıştır. Osmanlı döneminde bol ancak pahalı olan şekeri ikame etmek amacı ile bal veya pekmez kullanılmıştır. 16.

yüzyılın ortalarında iyi kalite balın okkası 10-12 akçe iken iyi kalite şekerin fiyatı 18-20 akçe olarak belirlenmiştir. Bal yerine şeker kullanmak bir zenginlik ölçütü olarak görülmüş ve ancak dönemin ileri gelenleri tüketebilmiştir. İlerleyen yüzyılda bal ortalama olarak aynı fiyatta iken şeker fiyatları üç katına çıkmıştır (Işın, 2008).

İstanbul'da şeker ticareti uzun süre Fatih semtinde yer alan Şeker Han'da gerçekleşmiştir. Bu bina 17. yüzyıl dönemlerine ait olmakla birlikte Fatih devrinde kurulmuştur. Osmanlı ticaret gemileri sürekli olarak Karadeniz ve Mısır arasında gidip gelerek bal, balmumu, kereste ve esir götürüp yerine şeker, keten, şerbet, pirinç ve buğday getirmiştir. İthalata bu kadar önem verilmesinin sebebi Osmanlı döneminde şeker tüketiminin çok fazla olmasıdır. 15. yüzyıl sonlarında 5 ton, 16. yüzyıl sonlarında 35 ton, 17. yüzyıl sonlarında 65 ton şeker tüketilmiştir. Sarayda şekerin yarısından çoğu şurup, şerbet, macun ve reçellerin yapıldığı Helvahane'de tüketilmiştir. Ayrıca paşaların ve dostların birbirlerine hediye olarak şeker verdiği bilinmektedir (Işın, 2008).

Şekerden elde edilen şekerlemeler de sarayda törenlerde ikram edilen önemli tatlılar arasında yer almıştır. Bayramlar, saray şenlikleri, nevruz ve ulufe dağıtım törenlerinde şekerlemeler ikram edilmiştir. Ayrıca kral, kraliçe ya da elçilere de şekerlemeler sunulmuştur. Özellikle elçi değişimlerinde, yabancı ülke değerlerine saygısızlık yapılması durumunda, yabancı ülke temsilcilerinin karşılanması sırasında veya herhangi bir felaket yaşanması durumunda geçmiş olsun dileğini iletmek amacıyla hediye olarak şekerlemeler gönderilmiştir. Sarayın helvahanesinde 15. yüzyıldan itibaren ceviz, incir, badem ve kestane şekeri üretilmeye başlanmıştır. 16. yüzyılda peynir şekeri, elma akidesi, 17. yüzyılda akide şekeri, 18. ve 19. yüzyıllarda ise rahat-i halkum adı verilen padişaha özgü olduğu bilinen şekerlemeler üretilmiştir. Rahat-i halkum önceleri sadece helvahane-i hassada padişah için üretilirken daha sonra akideci, şerbetçi ve şekerçi esnaf tarafından da pişirilmeye başlanmıştır (Özlu, 2011).

Bal: Osmanlı döneminde şekerden önce ve şekerin bulunmadığı zamanlarda tatlılarda kullanılan tatlandırıcılar bal ve pekmez olmuştur. Aynı zamanda baldan, tedavi amacıyla kullanılan şerbet ve macunlar da yapılmıştır (Uzunağaç, 2015). Osmanlı Devleti'nde halkın ve sarayda yaşayanların tükettiği gıda ürünleri içerisinde bal tüketiminin fazla olduğu söylenmektedir. Özellikle saray masraf defterlerinde bal tüketimi diğer gıdalar içerisinde hatırı sayılır bir yere sahiptir. Saraya alınan ürünler içerisinde en öne çıkan malzemelerden birinin XVI. ve XVII. yüzyıllarda 10781-15922 kıyve ile bal olduğu bilinmektedir. Bala verilen önemin bir başka göstergesi ise XV-XVII. yüzyıllarda Edirne ve İstanbul'daki Osmanlı padişahlarının yaptırdığı imaretlerin mutfak giderlerine ait masrafların yaklaşık %5'inin bala ait olmasıdır. Bal tüketiminin fazla olmasındaki önemli etkenlerden bazılarının balın sade olarak tüketilmesinin yanında, şerbet yapılarak içilmesi ve birçok yemek ve tatlı türünün yapımında kullanılmasıdır (Solak, 2009).

Tarçın: Tarçın 15. ve 16. yüzyıllarda birçok yemek ve tatlı yapımında kullanılmıştır. Halk arasında "Darçın", "Loğusa", "Şerbet Kokusu" gibi adlarla bilinen tarçın, bazı *Cinnamomum* (Kâfur ağacı) türlerinin kurutulmuş kabuğudur. Çin tarçını ve Seylan tarçını olmak üzere başlıca iki cins tarçın kabuğu bulunmaktadır. Her iki tarçın da bileşiminde tanen ve %1-2 oranında uçucu yağ içermekte ve Japonya, Seylan, Güney Amerika ve Sumatra gibi bölgelerde yetiştirilmektedir. Tarçın kabızlığı önleme yanında antiseptik özelliklere sahiptir. Ayrıca baharat ve koku verici olarak da kullanılan tarçının çubuk şeklinde ve öğütülmüş halde olmak üzere iki türü vardır. Çeşitli hamur tatlılarında, revanilerde, keklerde, pastalarda, sütlü tatlılarda, muhallebide, keşkülde, sütlaçta, salep ve boza gibi içeceklerin üzerine serpilerek, şerbet ve macunlara ilave edilerek kullanılabilir (Gürson ve Özçelikay, 2016).

Amber: Amber Osmanlı döneminde kullanılan en pahalı baharatlardan birisidir. Amber “kaşalot” ya da eski adıyla “ispermeçet balinası”nın bağırsaklarında oluşan ve dışkısıyla atılan güzel kokulu bir maddedir. Okyanus kıyılarından toplanan amberin iki çeşidi vardır. Bunlardan ilki olan akamber Osmanlı saray mutfağında ve zengin kesimin sofralarında helvalarda ve şerbetlerde kullanılmıştır. İkinci amber çeşidi olan koyu renkli amber ise günümüzde kehribar adıyla bilinen taşlaşmış reçinedir. Özellikle sütlü tatlı, helva ve şerbetlere aroma vermek amacıyla kullanılmaktadır (Yaresimos, 2014).

Demirhindi: Demirhindi adı Arapçada “hint hurması” adı verilen “tamr-i hindi”den gelmektedir. 10-25 metre boyundaki ağaçların 7-20 cm uzunluk ve 2.5-3.5 cm genişlikte keçiboynuzu meyvelerine benzeyen koyu kestane renginde meyveleri bulunmaktadır (Lükel, 2011). Bu meyveler aromatik ve ekşi bir tada sahiptir. Ham hali kızıl kahve renkte olup olgunlaştıktan sonra siyahımsı kahverengiye dönüşmektedir (Ceyhun-Sezgin, 2017). Ortalama 150 yıl ömrü olan bir ağaçtır. Demirhindi Afrika’da tüketilen baharatların en başında gelmektedir. Susuzluk giderici olarak ünlenen bu bitki Osmanlı mutfağına da girmiştir. Meyveleri, yaprakları ve tohumları tıpta ilaç yapımında kullanılmaktadır. Baharat olarak ise meyveleri bütün olarak veya etli kısımları ayrılarak tüketilmektedir (Lükel, 2011). Demirhindi şerbeti Osmanlı mutfağında şerbetlerin hası olarak bilinmektedir. Halkın “demirhindi” dediği “hint hurması” şerbeti İstanbul’un bir özelliğidir. Osmanlı döneminde İstanbul’un en lezzetli demirhindi şerbetinin bulunduğu yer Hacı Bekir’dir. Eskilerde Beyazıt, Eminönü, diğer meydan ve caddelerde seyyar şerbetçiler pipet adı verilen borulu bir sistemle bardaklara demirhindi şerbeti doldururlardı. Ahmet Haşim “tadı hiçbir içeceğe benzetilemeyecek bu güzel kokulu şerbetin bilinmediği memleketlerde yaşayanlara acıdığını” söylemiştir. Hatta demirhindi şerbetini “bir memleketi vatan yapan, misli hiçbir yerde bulunmayan bazı tatlar ve kokular, küçük zevkler, küçük neşeler ve küçük saadetlerden biri” olarak nitelemiştir. Eski kaynaklarda demirhindi şerbetinin sıcak havalarda serinletmek, kalbi rahatlatmak ve mideyi ferahlatmak amacıyla tüketildiğinden bahsedilmiştir (Özdoğan ve Işık, 2007).

Karanfil: Karanfil *Girotiler* adı verilen karanfil ağacının ürünüdür. Bu ağaç ülkemizde güneyde bulunan yörelerde ve sıcak bölgelerde yetişmektedir. Kendine has kuvvetli ve keskin bir kokusu olan karanfil bitkisi toz veya tane şeklinde kullanılmaktadır. Komposto, tatlı, şerbet, çay, kek ve dondurmalara yaygın olarak ilave edilmektedir (Ünalı, 2007).

Şerbet Tarifleri

Türk mutfak kültüründe tatlıları yapan zanaatkarlar da önemlidir. Helvacılar, şekerciler, şerbetçiler, şeker heykeltçileri, tabak şekercileri, salep satıcıları, susam helvası satıcıları, hamur işleri satıcıları, hoşafçılar, kelleciler ve paluzeciler gibi birçok meslek bulunmaktadır (Şavkay, 2000). Aşçılar Helvahanelerde önemli bir mevkiye gelebilmek için ciddi zorluklar ve eğitimlerden geçmişlerdir (Işın, 2008). Türk mutfağında içecek çeşitliliği oldukça fazla olmasına rağmen şerbete verilen önem farklıdır. Dönemin en iyi şerbet yapanları bulunarak devlet erkânına şerbet yapımı için saraya getirilmiştir (Özdoğan ve Işık, 2007).

Geleneksel şerbetler iki farklı yöntemle yapılmaktadır. Bunlardan ilki meyvenin suyunun sıkılması ve buna şeker eklenmesidir. İkinci yöntem ise meyvenin şırasının şekerle kaynatılması ve soğumaya bırakılmasıdır. Bu şerbetler meyveler yanında çeşitli çiçeklerden de yapılabilir (Şavkay, 2000). Osmanlı mutfak kültüründe yer alan bazı

şerbetlere ait tarif ve görseller aşağıda tablo halinde verilmiştir (Tosun ve Işın, 1998; Ardaçoç, 2000; Ünsal, 2011; Özdemir, 2005; Yerasimos, 2014; G. Kut ve T. Kut, 2015; Sarioğlan ve Cevizkaya, 2016; Kılıç, 2017).

Tablo 1. Osmanlı Mutfak Kültüründe Yer Alan Şerbetlere ait Tarifler ve Fotoğraflar

Şerbet Çeşidi	Fotoğraf
<p>Meyan Kökü Şerbeti: 10 gram meyan kökü temizlenip yıkanmaktadır. 20 cm boyunda kesilmekte ve tokmakla dövülerek ezilmektedir. Üzerine biraz su serpilerek hamur gibi yoğrulmakta ve suyunu çektikçe bu işlem birkaç kez tekrarlanmaktadır. Köklerin üzerine bir miktar daha su eklenerek maya elde edilmekte ve mayaya biraz su ilave edilerek meyan şerbeti elde edilmektedir. Şerbetin acı olmaması için kaptan kaba boşaltılarak köpüklenendirilmekte ve köpükten arındırılmaktadır. İçileceği zaman bir kabin içerisine 10 gram meyan kökü, çubuk tarçın ve tane karanfil eklenmekte ve üzerine iki litre su ilave edilerek 8-10 saat soğuk ortamda bekletilmektedir. Soğuyan şerbet süzülmekte, tabanında kalan kök ise süzülerek şerbetin üzerine ilave edilmektedir.</p>	
<p>Kavun Çekirdeği Şerbeti (Subye): Kavun çekirdekleri iyice yıkanmakta ve havanda dövülmektedir. Ezilen çekirdekler kaynar suya atılarak bir süre daha kaynatılmaktadır. Süzülüp şekeri eklenmekte ve daha sonra kepçe ile savrulmakta ve soğutulmaktadır.</p>	
<p>Gelincik Şerbeti: 100 gram gelinciğin yaprakları ayrılmaktadır. Kırmızı yaprakların alt ucunda bulunan siyah kısımlar kesip atılmakta ve kalan kısım 300 gram toz şeker ve 2-3 parça limon tuzu ile ovuşturulmaktadır. Bir cam kavanozun içine bastırarak yarım litre su eklenmektedir. Kavanozun kapağı sıkı bir şekilde kapatılarak çiçeğin renginin suya geçmesi için güneşte 5-6 gün bekletilmektedir. Böylece elde edilen gelincik şurubu süzülmekte ve içileceği zaman suyla karıştırılmaktadır.</p>	
<p>Nar Şerbeti: Narlar ayıklanmakta ve bir kaba doldurularak iyice ezilmektedir. Üzerine bir miktar su eklenip süzülmekte ve süzülen su içerisine şeker eklenerek kaynatılmaktadır. Daha sonra soğutulup tekrar süzülmekte ve servis edilmektedir.</p>	
<p>Gül Şerbeti: 1 çay bardağı gül yaprağı yıkandıktan sonra geniş bir kaba alınmakta ve üzerine 1 su bardağı kaynar su dökülerek kabin ağzı sıkıca kapatılıp bir gün bekletilmektedir. Daha sonra içerisine su ve şekerin karıştırılıp kaynatılmasından elde edilen şurup eklenmekte ve soğutulmaktadır. Böylece elde edilen gül şurubu içileceği zaman suyla karıştırılmaktadır.</p>	

Demirhindi Şerbeti: 500 gram demirhindi 8 bardak suyun içinde akşamdan sabaha kadar bekletilmektedir. Sonra kaynatılmakta ve süzülmetedir. İçerisine şeker eklenerek karıştırıldıktan sonra soğutulmaktadır.



Sirkencübin: 5 su bardağı suyun içerisine 5 yemek kaşığı bal ve 5 yemek kaşığı sirke koyularak karıştırılmaktadır. Soğuk olarak servis edilmektedir.



Menekşe Şurubu: Yüz dirhem (0.3207 kg) menekşe yaprağı bir kaba koyulup üzerine 3 katı kadar kaynar su eklenmektedir. 15 saat beklettikten sonra süzülmetedir. Başka bir kaptaki kıyıye (1.282 kg) şekerle bekletilen su karıştırılarak kaynatılmaktadır. Tekrar süzülmeekte ve servis edilmektedir.



Sonuç ve Öneriler

Osmanlı sarayında altın ibriklerde sunulacak kadar değerli olduğu bilinen şerbetler; serinletici, iştah açıcı, susuzluğu giderici ve hazmı kolaylaştırıcı özelliklerinin olmasının yanında bazı hastalıkların tedavisi amacıyla da tüketilmiştir. İlk kez Türkler tarafından yapıldığı bilinen şerbetler özellikle İslamiyet'in etkisiyle alkollü içeceklerin bulunmamasından dolayı Osmanlı mutfağının en çok tüketilen geleneksel içecekleri arasında yerini almıştır. Şerbetler Osmanlı döneminin seçkin ikramlarından sayılmış ve saraya gelen önemli konuklara mutlaka şerbet ikram edilmiştir. Şerbet yapımında kullanılan malzemeler saray helvahanesinde çalışan şerbetçibaşı tarafından en iyi kaynağından temin edilerek getirilmesi şerbete verilen önemin göstergesi olarak kabul edilmektedir.

Türk halk kültüründe söz kesme ve nişan törenlerinin yanı sıra mevlitlerde, düğünlerde ve Ramazan aylarında çeşitli şerbetlerin tüketimi günümüze kadar gelen bazı gelenekler arasındadır. Osmanlı döneminde hem saray mutfağında hem de halk mutfağında kendine yer edinen şerbet geleneğinin devam ettirilmesi için Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerindeki bazı yörelerde seyyar şerbetçilerin olduğu bilinmektedir. Bunun yanında Osmanlı Mutfağı yemekleri yapan restoran işletmelerinde de şerbet geleneğinin sürdürülmesi amaçlanmaktadır. Ancak Osmanlılar döneminde en zengin çağını yaşayan şerbetler günümüzde hazır sağlıksız içecek tüketiminin artmasıyla birlikte önemini yitirmeye başlamıştır. Bu çalışmanın amacı da giderek kaybolmaya yüz tutan şerbet geleneğinin önemini vurgulamaktır. Bu nedenle geleneksel Türk içeceği olan şerbetlerin tarihsel geçmişine yer verilerek saray ve halk mutfağındaki yeri, hazırlanması ve Türk kültüründeki önemine değinerek gelecek kuşaklara aktarılması için öneriler sunulmuştur.

İnsanlar gıda ve sağlık arasındaki ilişki konusunda bilinçlendirilerek sağlıklı ve keyif verici özellikleri olan şerbetlerin tüketimi konusunda teşvik edilmelidir. Ayrıca şerbetler hem ziyafet sofralarında hem de yiyecek içecek işletmelerinden özellikle restoran ve kafelerdeki menülerde yer alarak şerbet içme geleneği devam ettirilmelidir. Son zamanlarda insanların yeni tatlar deneme isteği ile gastronomi turizmine katılımlarının arttığı görülmektedir.

Gastronomi turizmi ülke ve bölge mutfaklarının tanıtımı açısından çok önemli bir faaliyettir. Türkiye sahip olduğu mutfak kültürü çeşitliliği ve UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına alınan gastronomi şehirleri ile önemli bir gastronomi turizmi merkezidir. Türk mutfak kültüründeki yerinin korunması amacıyla, özellikle gastronomi turizmi merkezi olan yörelerde şerbet yapımı, tüketimi ve tanıtımları artırılmalıdır. Bu bağlamda yapılan Türk mutfağı tanıtımlarında da şerbetlere yer verilmesinin insanların şerbetlere olan ilgisini artıracacağı düşünülmektedir. Ayrıca bu çalışmanın geleneksel Türk içecekleri ve kültürlerini konu alan diğer çalışmalara ışık tutarak kaynak teşkil edeceği varsayılmaktadır.

KAYNAKÇA

- Ardakoç, B. (2000). *Türk Sofrası*, İstanbul: Geçit Kitabevi.
- Baysal, A. (1993). *Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler*. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Bey, A. (1995). *Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri*, İstanbul: Numune Matbaacılık, s.276-277.
- Bilgin, A. (2016). “Osmanlı Başkentinin İaşesi ve İstanbul Mutfak Kültürü”, Arif Bilgin, Sibel Öncel (Editör), *Osmanlı Mutfağı*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi, s.19-44.
- Bilgin, A. (2016). “Saray Mutfağı”. Arif Bilgin, Sibel Öncel (Editör), *Osmanlı Mutfağı*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi, s.29
- Bilgin, A., Samancı, Ö. (2008). “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, *Türk Mutfağı*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, s.199-207.
- Ceyhun-Sezgin, A. (2017). “Türk Mutfak Kültüründe Demirhindi Şerbeti ve Gastronomi Turizmine Katkısı”, *International Rural Tourism and Development Journal (Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi)*, 1(1), s.15.
- Çınar, İ. (2012). “Sıcaklık ve Sürenin Meyan Kökü (*Glycyrrhiza glabra* L.) Ekstraksiyonuna Etkisi ve Ekstraksiyon Kinetiğinin Modellenmesi”, *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 7(2), s.22.
- Eliaçık, M. (2012). “Baklavaname”, *The Journal of Academic Social Science Studies International Journal of Social Science*. 5(4), s.1-9.
- Güldemir, O. (2016). “Geleneksel Türk İçecekleri”, Hilmi Rafet Yüncü (Ed.), *İçecek Bilgisi*, Eskişehir. Anadolu Üniversitesi Basımevi, s.101.
- Güler, S. (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, s.26-63.
- Gürson, O., Özçelikay, G. (2016). “Tarçın’ın Tarih Boyunca Günümüzdeki Kullanımı”, *OTAM; Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 18(18), s.171.

- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin Süzgecinden Mutfak Kültürümüz*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, s.93-96.
- Hatipoğlu, A., Batman, O. (2014). “Osmanlı Saray Mutfağına Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması”, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi* 11(2), s.63.
- Haydaroğlu, İ. (2003). “Osmanlı Mutfağından Notlar”, *Tarih Araştırmaları Dergisi* 22(34), s.3.
<http://www.unutulmussanatlar.com/2015/09/serbetcilik.html> (erişim tarihi:10.11.2018)
<https://gezipgordum.com/topkapi-sarayi/> (erişim tarihi:20.11.2018)
<https://tr.pinterest.com/pin/481744491376316684/> (erişim tarihi:17.12.2018)
- Işın-Priscilla, M. (2008). *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi*, İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Tic. San. A.Ş.
- Karademir, Z. (2015). “Osmanlı İmparatorluğunda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700)”, *OTAM (Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi)*, 37, s.208-210.
- Kaya, D. (2011). *Osmanlı Mutfağı*. Ankara: Nail Tan Armağanı, s.303-309.
- Kemikli, B. (2007). “Divan Şiirinde Hastalık ve Tedavi”, *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 16(1), s.29-34.
- Kılıç, M. (2017). “Sıcak Günlerin Şifalı, Ferahlatıcı ve Zarif İçeceği: Meyan kökü Şerbeti”, *Türktarım Dergisi*, 240, s.58-59.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). “Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler”, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), s.198-201.
- Kurt, B. (2011). “Buz Temininde Sanayileşme ve Osmanlı İmparatorluğu’nda Kurulan Buz Fabrikaları”, *OTAM (Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi)*, 30(30), s.74.
- Kut, G., Kut, T. (2015). *Melceü’ t Tabbahin Aşçıların Sığınağı. Yazar Mehmet Kamil*. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, Pasifik Ofset.
- Kuzucu, K. (2016). “İçecek Kültürü”, Arif Bilgin, Sibel Önçel (Editörler), *Osmanlı Mutfağı*, Eskişehir. Anadolu Üniversitesi Basımevi, s.124-127.
- Lükel, G. (2011). “Demirhindi: Faydaları Saymakla Tükenmeyen Meyve”, https://www.tavsiyee diyorum.com/makale_7272.htm. (Erişim Tarihi:07.12.2018).
- Mercan, M.S. (2011). *Osmanlı İmparatorluğu Yemek Kültüründen Kesitler*. III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumunda sunuldu, Erzurum.
- Nakiboğlu, M. (2011). *Kültürümüzde Unutulmakta Olan Geleneksel İçeceğimiz Şerbet*. III Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumunda sunuldu, Erzurum.
- Oğuz, B. (1976). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, İstanbul: 1. İstanbul Matbaası, s.758-839.

- Özaltın, B. (2016). *Farklı Yöntemlerle Konsantre Edilen Demirhindi Şerbetinin Biyoaktivitesinin Belirlenmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Kayseri.
- Özdemir, K. (2005). *Osmanlı Mutfağı-Türabi Efendi*, İstanbul: Dönence Basım ve Yayın Hizmetleri, Günaydın Ofset.
- Özdoğan, Y., Işık, N. (2007). *Geleneksel Türk Mutfağında Şerbe*, 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Ankara.
- Özlu, Z. (2011). "Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri ile İlgili Notlar" *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58, s.171-190.
- Samancı, Ö. (2016). *Yemekler: Genel Özellikler, Pişirme Teknikleri ve Uygulamalar*. Arif Bilgin, Sibel Önçel (Editörler), *Osmanlı Mutfağı*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi, s.86-88.
- Sarioğlan, M., Cevizkaya, G. (2016). "Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler", *ODTÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, s.237-250.
- Sefercioğlu, N. (1985) *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Bir Yemek Risalesi)*, Ankara: Feryal Basım Evi.
- Solak, İ. (2009). "Osmanlı İmparatorluğu Döneminde Anadolu'da Arıcılık" *Ciepo Ara Sempozyumu, Osmanlı Öncesi ve Dönemi Osmanlı Kültürünün Orta Asya'daki Kökleri*, 24(2), s.349.
- Sürücüoğlu, M.S., Özçelik, A.F. (2007). *Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi*, ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15.
- Sürücüoğlu, M.S. (2009) "Osmanlı imparatorluğu'nda Mutfak Teşkilatı Protokol Tören ve şenlik Yemekleri" <http://www.turkish-cuisine.org> (Erişim: 08.11.2018)
- Şavkay, T. (2000). *Tatlı Kitap-Türk ve Dünya Tatlıları*, Ankara: Detay Yayıncılık, s.170-292.
- Tali, Ş. (2009). "İstanbul Su Mimarisinde Eminönü Sebillerinin Yeri ve Önemi", *Sanat Dergisi (Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dergisi)*, 15, s.47.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, Ankara: TC Kültür Bakanlığı Yayınları:2515, Genç Ofset, s.108.
- Tosun, M.N.B., Işın, P.M. (1998). *Aşçıbaşı*. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Tic. San. A.Ş.
- Uzunağaç, Ö. (2015). *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*, İstanbul: Kitabevi.
- Ünalı, Ü.E. (2007). "Tehdit Altında Bir Kültür Bitkisi: Safran", *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 17(2), s.53-67.
- Ünsal, A. (2011). *İstanbul'un Yemek Tarihi*, İstanbul: NTV Yayınları.
- Yerasimos, M. (2014). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Boyut Yayıncılık ve Ticaret A.Ş., s.239-253.
- Yılmaz, P. (2012). "Menengiç'ten Şuruba: Gaziantep'te İçecek Kültürü", *Folklor/Edebiyat* 18(69), s.26-33.

Yiğit, A. (2016). “Baharatlar”, Semra Günay Aktaş (Ed). *Gıda Coğrafyası*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi, s.240.

The Place and Consumption of Sherbet in Ottoman Cuisine Culture

Aybuke CEYHUN SEZGİN

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey

Pınar DURMAZ

Ankara Hacı Bayram Veli University, Graduate Education Institute, Ankara/Turkey

Extensive Summary

Turks have enriched the culture they have had by interacting with many communities in the wide geography in which they spread and also reflected this richness to the culinary culture. Today, after the Chinese and French cuisine, the third place in the world, the Turkish cuisine to maintain the originality and feature of the material, composition, cooking methods and tableware as a whole depends on the survival. The Turkish cuisine, which is a continuation of the Ottoman cuisine, is a synthesis of the culinary cultures of the nations living within the borders of the Ottoman Empire. Turkish cuisine lived its richest period in the Ottoman period and became one of the most famous kitchens in the 16th and 17th centuries. In the Ottoman cuisine, which gives great importance to beverages with food; especially the drinks of the palace cuisine is known to consist of water, lemon juice (ab-ı limon), boza, coffee, compote and sherbet. The absence of alcoholic beverages contributed to the emergence of a rich compote and sherbet culture. “Sherbet” is derived from the root, which means drink in Arabic. The sherbet known to be specific to the Turks is obtained by diluting the mixed syrups produced by adding sugar to various plants, flowers, fruits, roots, shells and seeds. Fruit, water and sugar are the main components used in making syrup. The difference between a kind of sherbet is the presence of fruit grains in its composition. It is known that sweeteners and sherbet are sweetened with substances such as rose water, orange flower juice and musk. It is a beverage group which is consumed in various disease conditions as well as for refreshing, thirst-relieving and with food.

Halva, jam, sherbet, pickles and pastes were made in the Helvahane Ottoman Palace both as a sweet manufactory and pharmacy was considered. Sherbet is considered as an important item in Ottoman tables as the main meal. It is known that for preparing sherbet, a sherbet maker staff headed by a sherbet maker leader took place in 18th century in Galata Palace. Especially in all palaces, including Topkapı Palace, sherbet was consumed at any time of the day as an important drink and was also served to the important guests coming to the palace. On important days and nights, sherbet is served in the palace and the public fountains on the roads for drinking water were filled with sherbet for people. The sherbet, which was also a means of livelihood, was sold by shops and by peddlers in the streets. In the first half of the 16th century, it is known that there were 300 sherbet shops in Istanbul and 600 mobile sherbet peddlers selling by reading Turkish poems.

Traditional sherbet are made by two different methods. The first is to squeeze the juice of the fruit and to add sugar to it. The second method is to boil the juice of the fruit with sugar and let it cool down. These sherbets can be

made from various flowers besides fruits. Among the sherbets mostly mentioned in the Ottoman cuisine culture are tamarind, oxymel, licorice root, poppy, pomegranate, rose, violet, lemon, cherry, cranberry, honey and unripened grape sherbet.

The materials, sweeteners, spices and aromatic herbs used for the construction of these sherbet were carefully supplied by Şerbetçibaşı, some from Istanbul and some from other provinces.

A significant portion of the sherbet was consumed to relieve heat and to facilitate digestion, while some were consumed as medicines due to their positive effects on health and it is still known to be consumed for these reasons. The sherbet, which had an important place both in the palace cuisine and in the folk cuisine during the Ottoman period, also took place in various traditions. In particular, serving puerperal syrup to the woman giving new birth and the guests who come to visit after the birth, drinking sherbet in the ceremonies such as affiance and engagement are among the traditions that can reach to the present day. In the Turkish folk culture, a variety of sherbet is consumed during the season and Ramadan, as well as in the cutting and engagement ceremonies. In this study; detailed information on the place, importance and consumption of the sherbet known to the Turks in the Ottoman cuisine culture and the recipes of some traditional sherbet are presented and suggestions are made to transfer the sherbet consumption tradition which is facing extinction to the next generations.

As a result, sherbet with an important place in the Ottoman cuisine culture; In addition to being refreshing, appetizing, dehydrating and digestive properties, it is also consumed for the treatment of some diseases. Today, although there are sherbet that continue to be consumed due to some traditions, it is known that there are mobile sherds in some regions especially in Eastern Anatolia and Southeast Anatolia regions. Besides, the sherbet tradition is continued in the restaurant establishments that make Ottoman cuisine. However, sherbets, which were the richest in the Ottoman era, started to lose their importance due to the increase in the consumption of unhealthy beverages. People should be made aware of the relationship between food and health and should be encouraged to consume healthy and enjoyable drinks. Moreover, sherbet should be continued in banquet tables and food and beverage companies, especially in the menus of restaurants and cafes.

Recently, it is seen that people's participation in gastronomy tourism has increased with the desire to try new tastes. Gastronomy tourism is a very important activity for the promotion of the country and region. Turkey has culinary diversity and the UNESCO Creative Cities is an important tourism center with gastronomy gastronomy, the city received the Network. In order to preserve its place in the Turkish culinary culture, sherbet-making, consumption and promotion should be increased especially in the regions that have a center of gastronomy tourism. In this context, it is thought that the inclusion of sherbet in the promotion of Turkish cuisine will increase the interest of the people in the sherbet.