

19.ve 20. YÜZYILIN TÜRK KÜLTÜR HAYATINDA ŞERBET

Yüksek Lisans Tezi

Seher ÇELİK

ESKİŞEHİR 2020

19.ve 20. YÜZYILIN TÜRK KÜLTÜR HAYATINDA ŞERBET

Seher ÇELİK

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TARİH Anabilim Dalı

Danışman: Prof. Dr. Şaduman Halıcı

Eskişehir

Anadolu Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Ağustos 2020

ÖZET

19.ve 20. YÜZYILIN TÜRK KÜLTÜR HAYATINDA ŞERBET

Seher ÇELİK

Tarih Anabilim Dalı

Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ağustos 2020

Danışman: Prof. Dr. Şaduman Halıcı

Buğdayın yeşermesi ile kültür hayatına yemek faktörünün girmeye başlaması topluma şekil veren büyük bir gelişmedir. Devamında gerçekleştirilen yeni ürün arayışı ise bu topluluklara çeşitlilik kazandırmıştır. Çeşitliliğin içerisinde yer alan ve Türk kültürünün içecek hayatına Orta Asya'dan günümüze kadar varlığını koruyan şerbet de, her dönem için ayrı bir simgesel faktör olmuştur. Bunun yanında Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı coğrafyasına bir göz atıldığında farklı besin gruplarının ve çorbalardan tatlılara kadar birbirine eşdeğer zenginlik ve nefasette yemeklerin ortaya çıkmış olduğu görülmektedir.

Bu çalışmada Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı Devleti'nin hâkimiyet sahalarındaki besin grupları, yemekleri, tatlıları ve içeceklerine yer verilerek dönemin yemek ve kültür portresi çizilmeye çalışılmış, akabinde Türk mutfak kültürü içerisinde yer alan içeceklere değinilerek daha geniş anlamda bir bilgi sahibi olunması amaçlanmıştır. Türk mutfak kültürü akademik çalışmalarında bir eksikliğin var olduğu düşünülerek hazırlanan şerbet ise çalışmanın ana konusunu oluşturmuş, Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı coğrafyası şerbet kültürü araştırılarak bu eksiklik giderilmeye çalışılmıştır. Elde edilen kaynakların mevcudiyeti doğrultusunda 74 adet şerbet tarifi de eklenerek tarih, gastronomi ve turizm alanlarına yaygın etkisi olacağı düşünülmektedir. Bu katkıların sağlanması için tez içerisinde yer alan şerbetlerin, Bilimsel Projeler, Workshoplar ve Belediye destekli eğitimler yoluyla hayata geçirilmesi önerilmektedir.

Anahtar Sözcükler: Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı, Yemek ve Kültür, Şerbet, Şurup.

ABSTRACT

Sherbet in the Turkish Culture of the 19th and 20th Centuries

Seher ÇELİK

Department of History

Anadolu University, Institute of Social Sciences, August 2020

Supervisor: Prof. Dr. Şaduman Halıcı

With the sprouting of wheat, the introduction of food into the cultural life is a great development that shaped the society. Subsequently, the search for new products has brought diversity to these communities. The sherbet, which has preserved its existence from Central Asia to the present day, was another symbolic change for its period. It is seen that foods with richness and delight have emerged.

It was tried to draw the food and cultures of the period by including the food groups, dishes, desserts and beverages in the domination areas of this Central Central Asian, Seljuk and Ottoman Empire, and then it was aimed to gain a wider knowledge by referring to the beverages that took the second place in Turkish cuisine culture. Considering that there is a deficiency in Turkish culinary culture academic studies, sherbet has formed its main subject, and this deficiency has been tried to be eliminated by researching the sherbet culture in Central Asia, Seljuk and Ottoman geography. The availability of the obtained resources is thought to be the source of common resources for history, gastronomy and tourism, with the addition of 74 sherbet recipes. It is suggested that the sherbet included in these contributions should be implemented through Scientific Projects, Workshops and Municipality Supported trainings.

Keywords: Central Asia, Selçuklu, Ottoman, Food and Culture, Sherbet, Syrup.

ÖNSÖZ

Türk mutfak kültürü içerisinde, Orta Asya toplumlarına kadar uzun bir geçmişi barındıran şerbet, 1960'lı yılların meşrubat sanayisinin kurulup genişlemesiyle unutulmaya yüz tutmuş bir kültür içeceğidir. Özellikle Osmanlı Devleti'nde tüketimine bolca yer verilen bu içeceğin, 19.yüzyılın sonu itibarıyla azalmaya başladığı görülmüştür. Tarih, gastronomi ve turizm alanları içerisinde böylesi bir kültürün eksikliği, bu çalışmanın hazırlanmasına olanak vermiş, yararlanılan kaynaklar neticesinde de hem tarihçesine hem de şerbet tariflerine yer verilerek bu eksiklik giderilmeye çalışılmıştır.

Bilime katkı sağlaması amacıyla hazırlanan bu tez, birçok kişinin emeği, tecrübesi ve sabrıyla ortaya çıkmış bir çalışmadır. Bu doğrultuda çalışmanın her aşamasında bana sunmuş olduğu sabrı ve desteğiyle her daim yol gösteren, engin bilgi ve tecrübesiyle çalışmaya farklı boyutlar kazandıran, Gastronomi ve Tarih alanında bir sentez kurarak bu alana girmemde büyük bir etkisi olan tez danışmanım Prof. Dr. Şaduman HALICI'ya; mutfak tarihi ile ilgili önemli kazanımlar sağlamama yardımcı olan Prof. Dr. Arif BİLGİN'e; çalışmanın fikir aşamasında engin bilgi ve tecrübelerinden yararlanmama imkân sağlayan Dr. Nevin HALICI'ya; Gastronomi ile ilgili her daim desteğini ve bilgisini esirgemedi sunan, aşçılık alanına girmemde teşviki bulunan ve tezin bütün bölümlerinde yapıcı eleştirileri, düzenlemeleri ve önerileriyle çalışmaya katkı sağlayan Dr. Öğr. Üyesi Osman GÜLDEMİR'e; yüksek lisans ders dönemimde almış olduğum Yemek, Mutfak, Sınıf ve Gıda Çalışmaları dersleriyle bu alandaki heyecanımı diri tutan ve bu doğrultuda teşviklerde bulunan Dr. Öğr. Üyesi Erhan AKARÇAY'a; tezin kaynak taraması, hazırlanması ve düzenlenmesinde büyük bir emeği bulunan, Gastronomi alanıyla ilgili birikimleri sayesinde bana yol gösteren, maddi manevi desteğini sunarak sabrı ve özverisiyle her daim yanımda olan Şef Deniz YEŞİL'e; kardeşliğini ve arkadaşlığını esirgemedi her daim beni destekleyip yanımda olan, tezin düzenlenmesi aşamasında farklı bakış açılarını benimle paylaşarak çalışmaya katkı sağlayan Müge YÜCE ve Mustafa Yaşar ÖZOYLUMLU'ya; kaynaklara erişmemde bana yardımcı olan İnsancıl Kitabevi çalışanlarına ve öğrenim hayatım boyunca bilgi ve kazanımlarıyla bana yol gösteren değerli hocalarım ve arkadaşlarıma teşekkür ederim.

Son olarak bana olan inançları ve güvenleriyle kendilerine minnet duyduğum, arkadaşlığını ve desteğini her daim hissettiğim sevgili aileme sonsuz teşekkür ederim.

Seher ÇELİK

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmamın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan "bilimsel intihal tespit programı"yla tarandığını ve hiçbir şekilde "intihal içermediğini" beyan ederim. Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.



Seher ÇELİK

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
BAŞLIK SAYFASI	i
JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI	ii
ÖZET	iii
ABSTRACT	iv
ÖNSÖZ	v
ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLolar DİZİNİ	xiv
GÖRSELLER DİZİNİ	xv
KISALTMALAR DİZİNİ	xvi
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

1.Orta Asya'dan Osmanlı'ya Türk Mutfağı.....	3
1.1.Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı.....	3
1.1.1.Besin Grupları.....	4
1.1.1.1.Et ve Et Ürünleri.....	4
1.1.1.2.Süt ve Süt Ürünleri	5
1.1.1.3.Yağlar.....	6
1.1.1.4.Baharatlar.....	6
1.1.1.5.Meyve ve Sebzeler	6
1.1.1.6.Baklagiller, Tahıl ve Tahıl Ürünleri.....	7
1.1.2.Yemekler.....	7
1.1.3.Tatlılar ve Reçeller.....	8
1.1.4.Şerbet, Şurup ve İçecekler	8
1.2.Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı.....	10

1.2.1.Besin Grupları.....	12
1.2.1.1.Et ve Et Ürünleri.....	12
1.2.1.2.Süt ve Süt Ürünleri	13
1.2.1.3.Yağlar.....	14
1.2.1.4.Baharatlar.....	14
1.2.1.5.Meyve ve Sebzeler	14
1.2.1.6.Baklagiller, Tahıl ve Tahıl Ürünleri.....	14
1.2.2.Yemekler	16
1.2.3.Tatlılar ve Reçeller.....	16
1.2.4.Şerbet, Şurup ve İçecekler	17
1.3.Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı.....	18
1.3.1.Erken Dönem (1302-1500).....	18
1.3.1.1.Besin Grupları.....	20
1.3.1.1.1.Et ve Et Ürünleri.....	20
1.3.1.1.2.Süt ve Süt Ürünleri	20
1.3.1.1.3.Yağlar.....	21
1.3.1.1.4.Baharatlar.....	21
1.3.1.1.5.Meyve ve Sebzeler	21
1.3.1.1.6.Baklagiller, Tahıl ve Tahıl Ürünleri.....	21
1.3.1.2.Yemekler	21
1.3.1.3.Tatlılar ve Reçeller.....	22
1.3.1.4.Şerbet, Şurup ve İçecekler	24
1.3.2.Klasik Dönem (1500-1700)	24
1.3.2.1.Besin Grupları.....	26
1.3.2.1.1.Et ve Et Ürünleri.....	26
1.3.2.1.2.Süt ve Süt Ürünleri	26
1.3.2.1.3.Yağlar.....	26

1.3.2.1.4.Baharatlar.....	27
1.3.2.1.5.Meyve ve Sebzeler	27
1.3.2.1.6.Baklagiller, Tahıl ve Tahıl Ürünleri.....	27
1.3.2.2.Yemekler	28
1.3.2.3.Tatlılar ve Reçeller.....	29
1.3.2.4.Şerbet, Şurup ve İçecekler	30
1.3.3.Geç Dönem (1700-1923).....	30
1.3.3.1.Besin Grupları.....	32
1.3.3.1.1.Et ve Et Ürünleri.....	32
1.3.3.1.2.Süt ve Süt Ürünleri	33
1.3.3.1.3.Yağlar	33
1.3.3.1.4.Baharatlar.....	33
1.3.3.1.5.Meyve ve Sebzeler	33
1.3.3.1.6.Baklagiller, Tahıl ve Tahıl Ürünleri.....	33
1.3.3.2.Yemekler	33
1.3.3.3.Tatlılar ve Reçeller.....	34
1.3.3.4.Şerbet, Şurup ve İçecekler	35

İKİNCİ BÖLÜM

2.Türk Mutfak Kültüründe İçecek ve Dondurucular	37
2.1.İçecekler	38
2.1.1.Kımız	38
2.1.2.Ayran.....	39
2.1.3.Boza	40
2.1.4.Salep	43
2.1.5.Kahve	45
2.1.6.Çay.....	47

2.1.7.Bira	48
2.1.8.Şarap	49
2.1.9.Rakı	51
2.2.Dondurucular	53
2.2.1.Kar ve Buz	53

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3.Türk Mutfak Kültüründe Şerbet ve Şurup	56
3.1.Şerbetin Tarihçesi	56
3.1.1.Orta Asya'da Şerbet	58
3.1.2.Selçuklu'da Şerbet	59
3.1.3.Osmanlı'da Şerbet	60
3.2.Türk Kültür Hayatında Şerbet.....	70
3.3.Şerbet Tarifleri.....	79
3.3.1.Ağaççileği (Ahududu) Şerbeti.....	79
3.3.2.Akasya Şerbeti.....	80
3.3.3.Alç Şerbeti	81
3.3.4.Amber Çiçeği Şerbeti.....	82
3.3.5.Amberbaris (Dikenüzümü) Şerbeti	83
3.3.6.Badem Sübyesi	84
3.3.7.Bal Şerbeti	85
3.3.8.Ballı Süt Şerbeti	86
3.3.9.Böğürtlen Şerbeti	87
3.3.10.Cemre (Su Teresi) Şerbeti.....	88
3.3.11.Ceviz (Koz) Şerbeti	89
3.3.12.Çilek Şerbeti	90
3.3.13.Çükündür (Pancar) Suyu	91

3.3.14.Dağdağané Ava Şor (Dağdağanlı Ekşili Su)	92
3.3.15.Demirhindi Şerbeti	93
3.3.16.Ekşi Ot Şerbeti (Hıdırellez Şerbeti)	94
3.3.17.Erik Şerbeti (Paşababa Şerbeti)	95
3.3.18.Fıstık Şerbeti	96
3.3.19.Fil (Bahar) Çiçeği Şerbeti.....	97
3.3.20.Frenküzümü Şerbeti	98
3.3.21.Fulya Şerbeti	99
3.3.22.Gazlı Şerbetler.....	100
3.3.23.Gezo Şerbeti	101
3.3.24.Gül Şerbeti.....	102
3.3.25.Güllü Elma Şerbeti	103
3.3.26.Hamam Şerbeti (Pestil Hoşafı)	104
3.3.27.Hardaliye	105
3.3.28.Harnup (Keçiboynuzu) Şerbeti.....	106
3.3.29.Hayva Şerbeti (Ayva Şerbeti)	107
3.3.30.Horpuk Şerbeti.....	108
3.3.31.İğde Çiçeği Şerbeti	109
3.3.32.İncir Şerbeti.....	110
3.3.33.Kıllı Yemiş Şerbeti	111
3.3.34.Kızamık Şerbeti.....	112
3.3.35.Kızılçık Şerbeti.....	113
3.3.36.Koruk Şerbeti.....	114
3.3.37.Kuru Üzüm Şerbeti.....	115
3.3.38.Künar Şerbeti.....	116
3.3.39.Likapa Şerbeti.....	117
3.3.40.Limon Şerbeti (Limonata).....	118

3.3.41.Mandalina Şerbeti.....	119
3.3.42.Menekşe Şerbeti	120
3.3.43.Meyan şerbeti	121
3.3.44.Mişmiş Şerbeti.....	122
3.3.45.Muşmula Şerbeti	123
3.3.46.Nane Şerbeti	124
3.3.47.Nar Şerbeti.....	125
3.3.48.Nergis Şerbeti	126
3.3.49.Nevruz Şerbeti.....	127
3.3.50.Nişan Şerbeti	128
3.3.51.Portakal Şerbeti	129
3.3.52.Reyhan Şerbeti	130
3.3.53.Ribez (Işkın) Şerbeti	131
3.3.54.Samut Baba Şerbeti (Samut Şerbeti)	132
3.3.55.Sarı Kök Şerbeti (Zerdeçal Şerbeti).....	133
3.3.56.Sıt-e Gule (Sütlü Lale Şerbeti).....	134
3.3.57.Sirkencebin	135
3.3.58.Somata (Badem ve Acı Badem Şerbeti)	136
3.3.59.Sumak Şerbeti	137
3.3.60.Sübye	138
3.3.61.Sünnet Şerbeti (Süt Şerbeti).....	139
3.3.62.Şebeş Şerbeti.....	140
3.3.63.Şeftali Şerbeti	141
3.3.64.Şeker Şerbeti	142
3.3.65.Şekerli Süt Şerbeti	143
3.3.66.Şıkık (Gelincik Çiçeği) Şerbeti.....	144
3.3.67.Toprak Şerbeti	145

3.3.68.Turunç Şerbeti	146
3.3.69.Tükenmez	147
3.3.70.Vişne Şerbeti.....	148
3.3.71.Yasemin Şerbeti	149
3.3.72.Yediveren Şerbeti.....	150
3.3.73.Zambak Şerbeti.....	151
3.3.74.Zuzula Şerbeti	152
SONUÇ	153
KAYNAKÇA.....	156
ÖZGEÇMİŞ	

TABLÖLAR DİZİNİ

Sayfa

Tablo: 3.2. Türk kültüründeki şerbet isimleri.....	75
---	----

GÖRSELLER DİZİNİ

Sayfa

Görsel.3.1.3: Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivi (CDA)'de yer alan 1 Mart 1919 tarihli şuruplar	68
--	-----------

KISALTMALAR DİZİNİ

A.g.k	: Adı geçen kaynak
C	: Cilt
CDA	: Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivi
Çev	: Çeviren
Der	: Derleyen
Dr	: Doktor
Ed	: Editör
Haz	: Hazırlayan
No	: Numara
Öğr	: Öğretim
Prof	: Profesör
S	: Sayfa
TC	: Türkiye Cumhuriyeti
Vd	: Ve diğerleri
Vs	: Vesaire

GİRİŞ

Dünya üzerinde yaşamış olan tüm toplulukların ortaya çıktıkları günden itibaren yeme içme alışkanlıkları değişik özellikleri barındırmıştır. Bu özellikler yerleştikleri bölgeye göre farklılık göstermiş, bunun yanında yerleşilen bölgenin yemek kültürü de benimsenmiştir. Modern Türk mutfağının oluşmasında da yerleşilen bölgenin iklimi, coğrafyası, kültürü ve yaşam tarzı etkili olmuştur. Türklerin göçebe yaşam kültürünü yerleşik yaşam ile harmanlaması da mutfak kültürüne olan katkılar arasındadır. Modern Türk mutfağının oluşmasında ve gelişmesinde 11.yüzyıla kadar Türk toplumunun geçirmiş olduğu Orta Asya kültürü, devamında İslamiyet'in kabulü ile birlikte Arap toplumlarıyla yaşanan kültürel etkileşim ve gelişmeler, Anadolu'da hüküm sürmüş olan İran, Hitit, Yunan gibi toplumların kültürleri ve hanedanlar arası evliliklerin etkisi olmuştur. Türkler göç ettikleri toplumlardan hem etkilenmiş hem de kendi kültürlerini taşıyarak diğer kültürleri etkilemiştir. Türklerin Anadolu'ya yerleşmesiyle birlikte Anadolu mutfağının şekillenmesi de başlamıştır. İlk olarak Selçuklu Hanedanlığı'nın daha sonra Osmanlı Devleti'nin farklı etnik ve dini kültürleri bir arada barındırması Türk mutfağının gelişmesinde ve zenginleşmesinde önemli faktörlerdir.

Türklerin ilk ana yurdu olan Orta Asya geniş bozkırları, büyük gölleri, nehirleri ve dağları kapsayan çok geniş bir coğrafyadır. Bu coğrafya içerisinde yer alan bazı etkileşimler ise günümüz Türk mutfağının temellenmesindeki faktörleri oluşturmaktadır. Orta Asya mutfağının devamı niteliğinde sayılan Selçuklu ve Osmanlı mutfacı ise yemek kültürünün gelişmesinde büyük bir paya sahiptir. Bu çalışma içerisinde yer alan Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı dönemi Türk mutfakları araştırmanın asıl konusu olan şerbet bölümünden önce ele alınarak, Türk mutfağının geçirmiş olduğu yemek ve kültür anlayışının aktarılması amaçlanmaktadır. Besin grupları, yemekleri, tatlıları ve içeceklerine bakılarak da dönemin portresi oluşturulmaktadır.

Bu üç dönem sonrasında yer alan Türk mutfak kültüründe içecek bölümü ise Kımız'dan Rakı'ya kadar tüketilen içecekleri barındırmaktadır. Burada yer alan içecekler içerisinde günümüzde, kımız hariç diğer tüm içeceklerin rahatlıkla mevcudiyetine erişilmektedir. Kımız ise yapımı bulunmakla birlikte çok nadir bir alana sahiptir. Diğer yandan bu içeceklerin soğutulmasında kullanılan kar ve buz, 20.yüzyılın başlarına kadar kullanılan ve değerli sayılan bir grubu oluşturmaktadır. Buzdolaplarının yaygınlaşmasıyla da birlikte bu değer yerini soğutuculara bırakmıştır. İçecek kültürü

içerisinde önemli bir yere sahip olan şerbet ise Orta Asya Türk toplumlarından Cumhuriyet dönemi Türk toplumuna kadar büyük bir gelişme kaydederek günümüze ulaşmayı başarmıştır. Son bölümde yer alan şerbet konusu ile Orta Asya'dan günümüze kadar incelemesi yapılarak hangi dönemde hangi şerbetlerin yer aldığı bilgisine ulaşılmıştır. Akabinde Türk kültür hayatındaki şerbet ile de bu anlatım zenginleştirilmiş, devamında yer alan 74 adet şerbet tarifi ile çalışmanın amacına riayet edilmiştir.

Araştırması yapılarak incelenen bu çalışma, kültür içerisindeki bazı olay ve olguların aynı zamanda yemek ile de bütünleşmiş olduğu göstermektedir. Toplumun bel kemiği olan kültür hem kendi içerisinde hem de çevresiyle birlikte bir etkileşim içerisinde. Bu kültür içerisine yerleşen şerbet ise, Orta Asya'dan bugüne gelen bir mirasın tam manasıyla ne yazık ki korunamadığını göstermektedir. Bu alanda yapılan çalışmaların eksikliği de bunu doğrular niteliktedir. Asıl gaye ise; böylesi köklü bir kültür geçmişinin tekrardan hatırlanıp toplum içerisinde yer bulmasını sağlamaktır. Nihayetinde hazırlanan bu tezin; Tarih, Gastronomi ve Turizm alanlarına büyük katkı sağlayacağı düşünülmekte, ileriki dönemlerde ise daha geniş kapsamlı olarak yiyecek ve içecek işletmelerine kazandırılması hedeflenmektedir.

Çalışmanın belirlenmesi aşamasında birebir uzman görüşlerinin alınmasıyla eksikliğin giderilmesine karar verilen bu tezin, kaynaklarının hazırlanması için birincil ve ikincil kaynak tarama yöntemine, Türk mutfağının ve şerbetlerin dönemsel sıralaması için tarihsel yöntem ve son olarak da neden sonuç ilişkisinin kurulması için bulguların yorumlanması yöntemlerine başvurulmuştur. Yararlanılan birincil kaynaklar içerisindeki Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivi'nden, doğrudan şerbet tariflerinin yer almaması sonucu kısıtlı olarak yararlanılmış, akabinde ikincil kaynaklar ile de bu eksiklik giderilmeye çalışılmıştır. Dönemsel bir ayrıma gidilmesiyle de tarihsel yöntemden yararlanılarak bulguların yorumlanması kısmında rahat bir ilerleme kaydedilmesi sağlanmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

1.Orta Asya'dan Osmanlı'ya Türk Mutfağı

1.1.Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı

Dünya üzerinde var olan tüm topluluklar için bulundukları coğrafi konum her alanda belirleyici bir faktör olmuş ve bu faktör yemek kültürünü de etkilemiştir. Türklerin ilk ana yurdu olan Orta Asya günümüzde Çin, Rusya, Moğolistan, Kazakistan, Özbekistan, Türkmenistan, Tacikistan, Kırgızistan ve Afganistan'ı içeren, geniş bozkırları, büyük gölleri, nehirleri ve dağları kapsayan çok geniş bir coğrafyadır. Orta Asya iklimi sert karasal bir iklime sahiptir ve bu bölgede yaşayanların çoğu atlı göçebe topluluklardır. Buradaki toplulukların ekonomileri at yetiştiriciliğine, hayvancılığa ve ticarete dayanmaktadır. Göçebeliliğin bir sonucu olarak da zor yaşam koşullarına dayanıklı, hayvanları idare edebilen sade ve pratik bir yaşam geliştirmişlerdir. Böylesi bir yaşam tarzı Anadolu, İran, Hindistan ve Çin'in fetihlerini kolaylaştıran etmenler olmuştur.¹

Türklerin hüküm sürdüğü Orta Asya'da bilinen ilk Türk devleti Büyük Hun İmparatorluğu'dur. Daha sonraki devletler ise; Göktürk, Kutluk ve Uygur gibi farklı Türk devletleridir. Nüfus artışı, hayvanlar için otlatma arazilerinin azalması, kıtlık, hastalık, savaşlar ve yeni yerler bulma umudu gibi nedenler Türklerin bu bölgelerden ayrılmasına ve farklı noktalara yerleşmesine imkân vermiş, böylece kültürlerarası etkileşimi de beraberinde getirerek geniş çaplı bir mutfak kültürü ortaya çıkarmıştır. Günümüzde Türk mutfağının ünlenmesinde ve çeşitlilik göstermesinde de bu faktörler kayda değer niteliktedir.²

Orta Asya Türk mutfağına dair ilk bilgiler M.Ö. 220 yılında ortaya çıkmış olan Büyük Hun İmparatorluğundan öğrenilmektedir. Hun Devleti'nin av etleri, nadiren at eti, koyun eti, pirinç, darı, arpa, süt, yoğurt ile beslendikleri, kımız ve bira³ içtikleri

¹P. M. Işın (2019). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

²Işın, 2019, **a.g.k.**,

³Kâşgarlı Mahmud, *Divanü Lügat-it Türk*'te buğday içkisi anlamına gelen “*ugut*”tan bahsetmektedir ki, bu biraya benzemektedir. “Ugut: Kendinden içki yapılan bir çeşit hamur adıdır. Şöyle ki: birçok ilaçlar bir araya toplanarak ısıtılır, arpa unu ile karıştırılır; meydana gelen hamur fındık büyüklüğünde kesilerek toparlaklar haline konur ve kurutulur. Bundan sonra arpa ile buğday pişirilir, hamur, iyice ezilir, fındık tanesi büyüklüğünde olan her yuvarlak üzerine pişmiş buğday dökülür. Bundan sonra bu buğdayla hamur temiz bir şeye sarılarak olgunlaşması için üç gün bir yere bırakılır. Üçüncü gün küpe doldurulur, daha iyi olgunlaşması için on gün de küpte bırakılır. On gün sonra üzerine su dökülür, süzülerek bir içki elde edilir. İşte “buğday içkisi” budur”. Kâşgarlı Mahmud (2018). *Divanü lügat-it Türk*. Cilt: 1 (Çev. Besim Atalay), Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, s.50.

bilinmektedir. Mevsimsel yapılan tarım, daha sonraki yüzyıllarda diğer Türk devletleri tarafından artmış, bunun yanında çeşitli sebze ve meyveler de tüketilmiştir. Dönem itibariyle İpek Yolu ticareti ve yapılan savaşlar diğer alanlarda etkileşim yarattığı gibi mutfak alanında da karşılıklı bir etkileşim oluşturmuştur. Bunun yanında dini inanışlar da mutfak kültüründe ayrı bir etken olmuştur.⁴

Mutfak alanında kayda değer bir etkileşim de devletlerarası evlilikler olmuştur. M.Ö. 2.yüzyılda Çinli bir prenses tarafından kaleme alınan bir şiirde, yapılan izdivaç sonrası evlilikten yakınma ve memleket hasreti dile getirilirken dönemin yemek kültürüne de şöyle değinilmiştir:

“Yurdumdan ayrıldım kara bağlarım,
Şimdide Hunların çadırı yerim,
Ocağım kül oldu ona ağlarım,
Dünyaya gelmemiş olmak isterim,
Yapağı eğirir⁵ keçe giyerler,
Gözüme bet gelir gönlüme kötü,
Koyunun o kokmuş etini yerler
İçemem bakırla sunulan sütü
Davulu her gece döverler
Dönerler ta güneş dönene kadar⁶,
Fırtına bozkırda gök gibi gürler,
Yolları toz duman boğana kadar...”⁷

1.1.1.Besin Grupları

Orta Asya Türk mutfağında yer aldığı bilinen besinlere baktığımızda; et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, yağlar, baharatlar, meyve ve sebzeler, baklagiller, tahıl ve tahıl ürünleri olarak çeşitli başlıklar altında aktarılmaktadır.

1.1.1.1.Et ve Et Ürünleri

Bu ürünler *koyun, at, av hayvanları, balık, pastırma, sucuk* ve *sakatat* olarak sıralanabilir.⁸ Orta Asya Türk mutfağında yer alan en önemli gıdayı şüphesiz et

⁴İşin, 2019, **a.g.k.**,

⁵ Yapağı, koyundan elde edilen lifin ilk halidir. Yapağı eğirmek de yünü iplik haline getirmek anlamındadır.

⁶Semah dönmeyi tasvir etmektedir.

⁷M. Talas (2005). Tarihi süzgeçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz’e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, s.277.

⁸Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt:1-2-3.

oluşturmuştur. Devamını ise süt ürünleri, meyve, sebze, tahıl ve içecekler takip etmektedir.

Tarımla uğraşan Türklerin başlıca servetini küçük ziraat sahalarından ibaret tarlalar oluşturduğu gibi, göçebe Türklerin esas servetini de hayvan sürüleri oluşturmuştur. Onun için göçebe Türkler hayvanlara “tavar” demişlerdir. Eski Türkçe tavar sadece “servet” manasını ifade etmiş, göçebe Türklerin esas serveti de hayvanlardan ibaret olduğundan hayvanları “tavar”⁹ olarak nitelendirmişlerdir.¹⁰ İslamiyet’ten önce konargöçer yaşamın da etkisiyle birlikte en sık tüketilen ve en uygun görülen ürün at¹¹ ve koyun eti olmuştur. Etin en önemli besin kaynağı olması sebebiyle Türkler günümüzde halen devam eden konserve, kurutma, fermentasyon¹² ve kavurma gibi saklama yöntemlerini bulmuş ve kullanmıştır. At sırtında süren seferler dolayısıyla güneşte kurutulmuş ve pastırma olarak nitelendirilen et, Türklerin en sevdiği türler içerisinde yer almaktadır.¹³ Bunun yanında sucuk ve sakatatlar da tüketilen besinler arasında yer almakla birlikte, balık tüketiminin de var olduğu Orhun Abideleri’nde anlatılan balık avı sahnelerinden anlaşılmaktadır.¹⁴

1.1.1.2.Süt ve Süt Ürünleri

Bu ürünler: *Yoğurt, kurut/çökelek/keş, kaymak, yaş peynir, süt ve ağız sütü* olarak sıralanabilir.¹⁵ Hayvancılığın gelişmiş olması sebebiyle Orta Asya Türkleri için süt ve süt ürünleri önemli bir yere sahiptir. Uzun süre yararlanılmak istenildiği için de yoğurt; tuzlama ve kurutma/kurut gibi işlemlere tabi tutulmuştur. Türklere ait olan ayranın ana malzemesi olan yoğurt “yoğun” ve “yoğurmak” kelimelerinden türetilmiş olup, Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir.¹⁶

Kurut, süzme yoğurt veya yayıkta çalkalanan yoğurttan, tereyağı çıkarıldıktan sonra kalan yayık ayranının kaynatılarak oluşturulan çökeltiden yani çökelekten yapılır. Bunlara tuz katılır, istenen şekil verilir ve güneşte kurutulur. Protein oranı yüksek olan

⁹Bu tavar kelimesi Anadolu Türkçesinde davar ile telâffuz olunmaktadır.

¹⁰M. Eröz (1977). *Türk Kültürü Araştırmaları*. İstanbul: Kutluğ Yayınları, s. 17.

¹¹17.yüzyılda John Chardin’e göre Kırım Tatarları yolculuk sırasında bir at yorulup yola devam edemez hale gelirse onu boğazlar, etini ince dilimler halinde eyer altına koyar ve uzun yolculuklar sırasında bunu yedikleri için ateş yakmaya gerek kalmadığını söyler. Işın, 2019, **a.g.k.**, 98.

¹²Mayalanma.

¹³A. Bilgin (2008). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfacı. *Türk Mutfacı*. (Ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

¹⁴Ö. Kızıldemir, E. Öztürk ve Mehmet Sarıışık (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt:14 sayı:3,14, s.191-210. Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt:1, 379.

¹⁵Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1-2-3.

¹⁶Işın, 2019, **a.g.k.**,

ve önemli miktarda kalsiyum, potasyum ve fosforla kurutma sırasında oluşan laktik bakteri içeren kurut, çiğ süt veya yoğurttan daha besleyicidir.¹⁷ Peynirimsi bir kokuya ve ekşi bir tada sahip olan kurut, suyla eritilerek yemeklere katılır, rendelenmiş parçaları erişteye eklenir veya doğrudan kuruta eklenen malzemeler ile de yemek yapılmıştır. 11.yüzyılda Kaşgarlı Mahmud'un eserinde ilk defa adı geçen kurut, kurutulmuş süt anlamında kullanılmıştır.¹⁸

1.1.1.3.Yağlar

Bu ürünler: *Tereyağı, iç ve donyağı, sadeyağ, kuyruk yağı ve karın yağı* olarak sıralanabilir. Sütten ziyade yoğurttan elde edilen tereyağı temel besin maddesi olarak görülmektedir. Bunun yanı sıra iç ve don yağ da tüketilen yağ türleri arasında yer almıştır. Diğer yandan kuyruk yağı ve karın yağı ürünlerde sıkça tercih edilenler arasındadır.¹⁹

1.1.1.4.Baharatlar

Baharat olarak *hardal, tuz, karabiber, sipüt²⁰, misk göbeği, safran, çörekotu ve susam* Orta Asya toplumları için kıymetli ürünlerdir.²¹

1.1.1.5.Meyve ve Sebzeler

Meyve ve sebzelere baktığımızda; *havuç, dağ sarımsağı, soğan, turp, patlıcan, süslüklü pancar, kurumuş kabak, büsteli²², fesleğen, şeftali, kayısı, erik, üzüm, armut, ayva, dut, elma, kavun, koruk, fındık, fıstık, karpuz/hind kavunu, yemiş, burçak, darı, demirhindi, ıskın, hıyar, yaban mersini, yavşan otu, yügürgün²³ ve içde* Kaşgarlı Mahmud'un eserinde yer alan gıdalar arasındadır.²⁴

Orta Asya, tükettiği ve ürettiği tahıl ürünleri yanında meyve ve sebze ürünleri konusunda da oldukça başarılı ve verimli olmuştur. Kavun ve karpuz ilk kez olarak burada geliştirilmiş²⁵, kayısı ve elma buralarda aşılانmıştır. Bunun yanında üretilen

¹⁷İşin, 2019, **a.g.k.**, 94.

¹⁸Kaşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt:1, 357.

¹⁹Kaşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1-2-3.

²⁰Karabiber ve kimyon gibi yemeğe katılan bir ot. Kaşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1, 356.

²¹Kaşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1-2-3.

²²*Karapazı* denen sebze; yemeği yapılır. Kaşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt:1, 493.

²³Darı gibi kırmızı taneleri bulunan bir bitkidir. Kaşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt 3, 54.

²⁴Kaşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1-2-3.

²⁵Kaşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1, 399-410.

ürünlerin ihracatı da yapılmış, üzüm pekmezi, kak denen kuru meyveler, karpuz, kavun ve üzüm birinci sırada yer almıştır.²⁶

1.1.1.6.Baklagiller, Tahıl ve Tahıl Ürünleri

Bu ürünler ise; *darı, buğday, karabuğday, çavdar, pirinç, arpa, erişte, şehriye, yarma, bulgur, yufka, tokuç*²⁷, *kömeç*²⁸, *bazlama, fırın ekmeği, kakurgan*²⁹, *tikim*³⁰, *közmen*³¹ ve *çukmın*³² olarak sıralanabilir. Göçebe hayatın getirisi sonucu buğday ve benzeri gıdalar daha seyrek tüketilmiş, yerleşik yaşama geçilmesiyle de artışlar gözlemlenmiştir. Darı, çavdar, arpa ve buğday başlıca yetiştirilen tahıl ürünleridir. Kültürel etkileşim yoluyla Çinlilerden pirinç yetiştirmeyi öğrenen Orta Asya Türkleri, çok eski zamanlardan beri pirinci kullanmıştır.³³

Orta Asya da yetişen ve günümüzde de varlığını koruyan darı, sert iklim havasında yetişen ve Türklerin sıkça kullandığı bir tahıl ürünüdür. “Darısı başıma” deyimini, eski zamanlardaki gelinin başına dökülen “darı dökmek” geleneğinden kaynaklanır ve darının Eski Türk mutfağındaki önemini yansıtır. Buna rağmen yufka ekmeği ve tutmaç gibi suda haşlanan hamur yemeklerinin yapımında kullanılan buğday daha değerli sayılmıştır.³⁴ Diğer yandan Orta Asya da; yufka, çörek, kömeç, bazlama, fırın ekmeği, kakurgan ve çukmın gibi tahıldan yapılan ekmekler temel tüketim gıdaları içerisinde.

1.1.2.Yemekler

Bu dönem yemekleri arasında; *awzuri, bulgama, but, çöp, çukmın, kakurgan, kara etmek, katma, kömeç, közmen, mün, sımsımrak, sogut, soktu, söklünçü, tikim, to, togrıl, tokuç, top, tutmaç, türmek, ügre, ikdük, suruş, mantı, yazok et ve yörgemeç* yer

²⁶Işın, 2019, **a.g.k.**,

²⁷Çörek. Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt:1, 358.

²⁸Küle gömülerek pişirilen çörek. Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1, 360.

²⁹Yağla yuğrulan bir ekmek hamurudur, fırında veya tandırda pişirilir. Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1, 518.

³⁰İçerisine peynir veya yağ konularak dürülen yufka ekmeği. Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1, 396.

³¹Közde pişirilen ekmek, közleme. Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1, 444.

³²Kurabiye biçiminde yapılan bir ekmektir; çömlekte su buğusunda pişirilir. Bu sinirmesi en kolay ekmektir. Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1, 444. Çömlük içinde buharda pişirilen ufak bir ekmek olan çukmın’ın, 14.yüzyıla ait bir tarifi de vardır. Beyaz undan on ölçü, bitkisel yağdan bir ölçü, kavrulmuş Siçuan biberi, kavrulmuş rezene. Malzemelerini maya, tuz, soda ve ılık suyla karıştırarak hamur tutun. Ertesi gün koyulaştırmak için biraz daha un ekleyin ve yoğurun. Pazılara ayırın ve çömlüğe koyarak buharda pişirin. Işın, 2019, **a.g.k.**, 100.

³³Işın, 2019, **a.g.k.**,

³⁴Işın, 2019, **a.g.k.**,

almaktadır.³⁵ Orta Asya Türk yemekleri, daha çok etin yer aldığı yemekleri içermektedir. Şiş üzerinde pişirilen kuzu, ciğer, oğlak vd. etleri sevilen türler arasındadır. En çok dikkat çeken yemek ise ismini olayın kendisinden alan “tutmaç” yemeğidir.

“**Tutmaç:** Türklerin tanınmış bir yemeği. Bu yemek Zülkarneyn’in yaptığı azıklardandır: Şöyle yapılmıştır: Zülkarneyn, karanlıktan çıktıktan sonra azıkları azalmış; Zülkarneyn’e açlıktan yakınmışlar, ona ‘bizi aç tutma’ demek olan ‘bizni tutma aç’ diyerek ‘yolumuzu aç, biz yurtlarımıza gidelim’ gibi sözler söylemişler. Zülkarneyn, bilginlerle konuşmuş, bu yemeği çıkarmışlar; işbu yemek, bedeni kuvvetlendirir, yüze kırmızılık verir, kolaylıkla sinirilmez. Tutmaç, yendikten sonra suyundan da içilir. Türkler bu yemeği gördükten sonra “tutmaç” demişler. Aslı “tutma aç ”tır.”³⁶

1.1.3.Tatlılar ve Reçeller

Göçebe Türklerin ağızlarını tatlandıran lezzetler hakkında *şeker, bal, üzüm pekmezi, uwa, aşpöri, kagut, buxsi, kuyma, usbari* ve *buldunı*’ya yer verilebilir.³⁷ İran, Hindistan ve Afganistan’dan geldiği düşünülen şeker, bal, üzüm pekmezi ve bir tür kudret helvası olan yandak şekeri Orta Asya’da tüketilen tatlılar arasında yer almaktadır. 8. yüzyılda Göktürkler, şekerleme olarak “sert şeker” ve “bal çubukları”nı tüketmişlerdir.³⁸

Kavut, darıdan yapılan bir yemektir. Bu, şu suretle yapılır: Darı kaynatılır, kurutulur, sonra dövülür, un gibi inceltir, yağla ve şekerle karıştırılır, böylelikle yeni doğurmuş kadınlara verilen bir yemek olur.³⁹ Kâşgarlı Mahmud’un eserinde verdiği bu tarif aslında helvanın Orta Asya Türklerindeki tarifidir. Halen sevilerek yapılan bir tatlı olan helva, günümüzde darı unundan çok, buğday unundan yapılmaktadır.

1.1.4.Şerbet, Şurup ve İçecekler

³⁵ Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1-2-3.

³⁶ Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1, 452-453.

³⁷ Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1-2-3.

³⁸ Işın, 2019, **a.g.k.**, 106.

³⁹ Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1, 406.

Türklerin göçebe yaşam kültürüne eşlik eden içecekler içerisinde; *kımız*, *ayran*, *bira*, *boza*, *fuka*⁴⁰, *mîzab*⁴¹, *cüleybin*⁴², *gülâp/cülab*⁴³, *süçik/çakır/şarap/meyve suyu*, *kızıl süçik*⁴⁴, *ugut*⁴⁵, *agartgu*⁴⁶, *begni*⁴⁷, *buhsum*⁴⁸, *kumlak*⁴⁹, *uhak*⁵⁰, *çifşeng çakır*⁵¹, *sirke* ve *şıra* sayılabilir. Ürünlerinden en çok dikkat çeken ise şüphesiz kımız ve ayran olmuştur. At sırtında geçen seferler yahut sıcak yaz günleri için susuzluğu gideren buz gibi bir ayran, Türkler için vazgeçilmez niteliktedir.

Kımız ise, kısrağ at sütünün fermente edilmesiyle elde edilen, ekşi sulu ayrana benzeyen geleneksel bir içecektir. Çoğunlukla at derisinden yapılan bir tulumla köpükleninceye kadar üç dört gün süreyle, ağaç tokmakla aralıklı olarak dövülerek hazırlanır.⁵² Kımız aynı zamanda bir güç göstergesi olduğu için genellikle zengin kesim tarafından bolca tüketilen, alt kesim tarafından ise daha az tüketilebilen bir içecektir. At sütünden yapılan kımızda, insan sütüne oranla iki kat, inek sütüne göre de dört kat C vitamininin bulunduğu, aynı zamanda A ve B vitaminlerinin de bolca yer aldığı bilinmektedir. Protein oranı düşük fakat şeker oranı yüksek olan kımızın mide, sinir ve akciğer hastalıklarına iyi geldiği inancıyla 19.yüzyıl Rusya'sında tıbbi amaçlı kımız tedavisinin moda olduğu görülmektedir.⁵³ Orta Asya Türk devletleri için önemli bir yeri olan bu içeceğin İslamiyet'in kabulü ile tüketiminin azalmaya başladığı görülmektedir. İslamiyet'ten sonra haram kılınmış olduğuna göre, sarhoşluk verici bir mahiyeti olduğu da anlaşılmaktadır.⁵⁴

⁴⁰Arpa suyu. Yusuf Has Hacib (2019). *Kutadgu bilig*. (Çev. Ayşegül Çakan), İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, s. 348.

⁴¹Sofra suyu. Yusuf Has Hacib, 2019, **a.g.k.**, 348.

⁴²Bal şerbeti. Yusuf Has Hacib, 2019, **a.g.k.**, 348.

⁴³Farsça *Gülâp* Arap şivesinde *Cülab* olmuştur. Türkçe gülsuyu demektir. Gül suyu ile yapılan şeker şerbetine gülâp yahut cülap derler. M. Z. Oral (2002). Selçuklu devri yemekleri ve ekmekleri. *Yemek kitabı tarih- halkbilimi-edebiyat*. (Haz. M. Sabri Koz), İstanbul: Kitabevi Yayınları, s. 31.

⁴⁴Kırmızı şarap. R. Genç (2002). XI. yüzyılda Türk mutfağı. *Yemek kitabı tarih- halkbilimi- edebiyat*. (Haz. M. Sabri Koz), İstanbul: Kitabevi Yayınları, s. 15.

⁴⁵Hamurdan elde edilen şarap. Genç, 2002, **a.g.k.**, 15.

⁴⁶Buğdaydan elde edilen şarap. Genç, 2002, **a.g.k.**, 15.

⁴⁷Bir tür bozaya benzeyen ve buğday, darı ve arpadan elde edilen içecek. Genç, 2002, **a.g.k.**, 15.

⁴⁸Darıdan elde edilen ve bir tür biraya benzeyen içecek. Genç, 2002, **a.g.k.**, 15.

⁴⁹Kumlak bitkisinin bal ile karıştırılmasıyla elde edilen şarap. Genç, 2002, **a.g.k.**, 15.

⁵⁰Kayısı suyundan elde edilen meyve suyu/içecek. Genç, 2002, **a.g.k.**, 16.

⁵¹Ekşi meyve suyu. Genç, 2002, **a.g.k.**, 16.

⁵²Orta Asya Türklerinin en çok tükettiği içecek kımız olarak görülmektedir. Kımızın hazırlanışı, taze kısrağ sütü ve bu sütün üçte biri oranında önceden hazırlanmış mayalık kımız deri torbaya doldurulur. Deri torba içinde ılık bir yerde saklanan bu kımız, torbanın ağzından bir sopa ile sık sık dövülür, 12 veya 24 saat sonra kımız içilecek hale gelmektedir. B. Ögel (1991). *Türk kültür tarihine giriş*. Cilt:4, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, s.55-56. Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1, 366.

⁵³ Işın, 2019, **a.g.k.**

⁵⁴Oral, 2002, **a.g.k.**, 30.

Orta Asya Türklerinde süt ve kısrak sütünden yapılan kımız gibi hayvansal içeceklerin tüketildiği yaygın olarak bilinmekle birlikte farklı içeceklerin de tüketildiği bilinmektedir. *Süçik* ve *çakır* gibi farklı isimlerle anılan şarap tüketimi ise en çok bilinenler arasındadır. Muhtemeldir ki *çakır keyf* tabiri de şarap anlamına gelen *çakır*’dan gelmektedir. Bazı Türk bölgeleri kırmızı şaraba *kızıl süçik*⁵⁵ adını vermişlerdir. Bunun yanında Türklerin tükettiği içecekler arasında *ugut*, *agartgu*, *begni*, *buhsum*, *kumlak*, *boza*, *bira*, *sirke* ve çeşitli meyvelerden yapılan yine çakır ve süçik olarak adlandırılan meyve suları veya şıralar yer almıştır. En çok tüketilen meyve suları içinde üzüm suyu ve sırası başı çekmektedir.⁵⁶

1.2.Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı

Oğuzların Kınık boyuna mensup, Türk Oğuz kumandanı olan Selçuk Bey tarafından kurulan Büyük Selçuklu Devleti (1040-1157) Orta Asya, Afganistan, Arabistan, Suriye, Irak, İran ve Anadolu’yu kapsayan geniş bir coğrafyaya hâkim olmuştur. Yapılan fetihlerle büyümeye başlayan Selçuklu Devleti, 1071 yılında Doğu Anadolu’da Bizanslılara karşı yaptığı Malazgirt Savaşı’nı kazanmasıyla, Batıya olan akınlarını artırmaya başlamıştır. 1075 yılında bağımsızlığını ilan eden Süleyman Şah, İznik’i başkent yaparak Anadolu Selçuklu Devleti’ni kurmuştur. Yaşanan gelişmeler yanında Moğolların Anadolu’ya olan hareketleri Selçuklu yönetimini zayıflatmaya başlamıştır. Anadolu’nun birçok yerinde bağımsız Türkmen Beylikleri’nin kurulmasıyla da Anadolu Selçukluları küçülmeye başlamış ve 1308 yılında tarih sahnesinden silinmiştir.⁵⁷

Büyük Selçuklu Devletinin 11.yüzyılda bir devlet olarak yerini alması aynı zamanda mutfak kültürünün de başladığının göstergesidir. Selçuklu mutfağı, Orta Asya Türk mutfağının devamı niteliğinde olup, İran, Arap ve Bizans mutfaklarının da izlerini taşımaktadır. Orta Asya Türk mutfağı göçebeliğin bir sonucu olarak çeşitlilik göstermiş ve nihayet Selçukluların Anadolu’ya gelmesiyle birlikte de bu çeşitlilik artmıştır. Var olan bölgenin coğrafi koşulları da düşünüldüğünde mutfaka olan katkı zenginleşmektedir. Dönem itibariyle Anadolu Selçuklularının, buğday, arpa, pirinç, kurum üzüm, bakliyat,

⁵⁵Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1, 408.

⁵⁶ Genç, 2002, **a.g.k.**

⁵⁷ F. Sümer (2009). Türklerin İslami Devirde Kurdukları En Büyük Hanedanlardan Biri (1040-1308), Selçuklular, *TDV İslam Ansiklopedisi*, Cilt: 36, İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, s.365-385.

safran, susam yağı yetiştirip bunların ihracatını yaptığı, şeker ve bazı baharatları da ithal ettiği bilinmektedir.⁵⁸

Selçuklu mutfağı; göçebeliğin bir sonucu olarak et ve süt ürünleri olan “hayvansal gıdalar” ile yerleşik yaşam kültürünün bir sonucu olan “tarımsal gıdalar” olarak iki ana ögeye temellenmiştir. Hayvancılığın Orta Asya’da en önemli gelir ve yaşam kaynağı olmasıyla ve Anadolu’ya göçlerin de artmasıyla birlikte büyük önem kazanmıştır. Haşim Şahin’in şu saptaması ise Türklerin hayvancılığa verdiği önemi açıkça göstermektedir: “Hayvancılık, bu dönemde sadece Selçuklu Türkleri için değil, hemen her Türk devleti için en temel geçim kaynağıydı. Öyle ki azı Türkmenler, kurdukları devletlere yahut mensubu oldukları boylara, hayatlarının ayrılmaz parçası olan bu hayvanların adlarını vermişlerdir. Türkiye Selçuklu Devleti’nin son dönemlerinde Doğu ve Güney-Doğu Anadolu’da kurulan iki Türk devleti Ak-Koyunlu ve Kara-Koyunlu isimlerini taşıyordu. Aynı şekilde bazı Türkmen boyları da Alaca-Koyunlu, Kara-Keçili, Sarı-Keçili, Kara-Tekeli, Kızıl-Keçili isimlerine sahipti.”⁵⁹

Orta Asya’da genel olarak tüketilen at ve koyun eti temel hayvancılık ürünleri arasında yer almaktadır. Muhtemelen, Tibetliler vasıtasıyla, keçinin de hayatlarına girmesi ile yetiştirilen hayvanlar çeşitlilik göstermiştir. Hareket imkânını kolaylaştırması sebebiyle Selçukluların temel kaynağını koyun ve keçi oluşturmuştur. Selçuklu döneminde koyun daha çok tüketilmekle birlikte, sığır ve keçi eti de sofralarda yer almıştır. Orta Asya’da temel tüketim olarak kullanılan at, Selçuklu döneminde binek hayvan olarak kullanılmıştır. Koyun, keçi ve sığırdan elde edilen et ve süt ürünleri sofraların ve mutfağının vazgeçilmezi olmuştur.⁶⁰

Tüketilen gıdalarda ise var olan ekonomik durum ve statü büyük rol oynamaktadır. Saray çevresi daha geniş ve gösterişli bir tüketim sergilerken daha alt kesim olan halk sade bir tüketim sergilemektedir. Selçuklu devletinin hükümdarlarından olan Alâeddin Keykubat, hükümdar olarak Konya’ya geldiğinde, adına verilen ziyafetlerden birisi, yemeğin rütbeye göre nasıl şekillendiğini şöyle örneklemektedir:

“Çini ve altun sahanlar, tepsiler içinde elvan niam dane ve müza’fer ve kalliyat ve boraniler ve me’muniye ve halavat-i mümessek ve muaffar ve yahniler ve söğülmeler ve biryanlar ve tavuk ve güvercin ve keklik ve bildircin söğülmeleri sedire ve iki kola oğuz resmine göre

⁵⁸ Işın, 2019, **a.g.k.**

⁵⁹H. Şahin (2008). Türkiye selçukluları ve beylikler dönemi mutfacı. *Türk Mutfacı*. (Haz: Arif Bilgin-Özge Samancı), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, s.40.

⁶⁰ Şahin, 2008, **a.g.k.**

döşenip(döşenip) müzeyüzyilen oldu ve kâsat, kımız ve kimeran ve mümessek ve muattar şerbetler oğuz resim ve erkânı üzere yenildi ve içildi.”⁶¹

11. yüzyılın aşığında yani mutfağında kullanılan çeşitli eşyalardan bardak, bıçak, selçi bıçek (aşçı bıçağı), etlik(et asılmaya mahsus çengel), ıvrık(ibrik), tewsi(tepsi), kova, saç, şiş, soku(havan) ve susgak (susak) gibi madeni mutfak eşyasının; çeşitli toprak eşyadan küp’ün, ayrıca çanak, çömlek, kaşuk, tekne, tuzluk, yasgaç (yasdıgaç) gibi ağaçtan yapılma mutfak eşyasının; hatta sanaç(dağarcık), sarnıç(su tulumu), tagar(dağarcık) ve tulkuk(tuluk) gibi deri eşyanın bugün de aynı adlar ile bilinmesi, özellikle bugünkü köy mutfakları göz önünde bulundurulduğunda, geçen uzun zamana rağmen Türklerin kullandıkları muhtelif mutfak eşyasının adlarında bile büyük değişikliklerin olmadığını göstermektedir.⁶²

Selçuklu döneminde tüketilen gıdalar kuşluk ve akşam vakti olmak üzere iki öğün olarak hazırlanmıştır. Sabah vakti tüketilen gıdalar tok tutan hamur ürünleri ile ilk sırada yer almaktadır.

1.2.1.Besin Grupları

Selçuklu dönemi Türk mutfağında yer aldığı bilinen besinler; et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, yağlar, baharatlar, meyve ve sebzeler, baklagiller, tahıl ve tahıl ürünleri olarak çeşitli başlıklar altında aktarılmaktadır.

1.2.1.1.Et ve Et Ürünleri

Selçuklu mutfağında yer alan et ve et ürünleri arasında *koyun, keçi, at, tavuk, horoz, kaz, ördek, keklik, bıldırcın, geyik, ceylan, tavşan, balık, ciğer, şirden, paça, kelle gibi sakatatlar, pastırma, kuru et ve kavurma* yer almaktadır. Orta Asya’da başlayan et tüketimi Anadolu sahasında da devam etmiş, keçi ve koyunun Anadolu coğrafyasına kolay uyum sağlamasıyla, daha da artmıştır. Zenginden fakire hemen hemen herkesin sofrasında olmazsa olmazlar içerisinde yer almaktadır. Özellikle akşam yemeği ziyafetlerinde kesilen koyun ve keçilerin sayısı hem ete olan ilgiyi göstermekte hem de misafire verilen değer ve saygıyı belirtmektedir. Örneğin I. Alâeddin Keykubat devrinde, sultanın mutfağında saray görevlileri ve diğerleri için 30 baş koyun kesilirken, bu rakam Emir Seyfettin Ayaba’nın mutfağında 80 başı bulmuştur.⁶³

⁶¹Oral, 2002, **a.g.k.**, 24.

⁶²Genç, 2002, **a.g.k.**, 4-5.

⁶³Şahin, 2008, **a.g.k.**, 41.

Selçuklu dönemi mutfağında sadece keçi ve koyun eti değil tavuk, ördek, kaz ve horoz da yer almakta, kümes hayvanlarından da bolca yararlanılarak yumurtaları da kullanılmaktadır. Dönemin önemli devlet erkânı avcılığı devam ettirmiş ve buradan getirilen hayvan etleri de tüketilen et ürünleri arasında yer almıştır.⁶⁴

Et yemekleri arasında en çok tercih edilen şüphesiz kebaptır. Biryani/büryan adı verilen şiş çevirme oldukça rağbet gören ve günümüze de ulaşmış, özellikle ziyafetlerde tercih edilen bir yemektir. Söğürme adı verilen; hindi, tavuk veya kaz etinin baharat ve tuz ile harmanlanmasıyla yapılan bu yemek, sevilen türler içinde yer almaktadır. Çorba ve pilavlarda da etlere sıkça yer verilmiştir. Hayvanların bütün uzuvları kullanılarak ziyan edilmemesine özen gösterilmiştir. Kelle ve paça çorbaları sevilen çorbalar içinde yer almakta ve dönem itibarıyla kelleciler dükkânları bulunmaktadır. Paça veya et suyuna ekmek doğramak suretiyle yapılan tirit bu dönemde oldukça popülerdir. Tüketilen bir diğer gıda ise balıklardır. Oldukça sevilen balıklar denize kıyısı olan bölgelerde daha çok tüketilmekle birlikte iç kesimlerde de avlanma ile sağlanmıştır. Ziyafet yemeklerinin de gözdesi olan balık, ihraç edilen ürünler arasındadır.⁶⁵

1.2.1.2.Süt ve Süt Ürünleri

Hem Orta Asya'da hem de Selçuklu döneminde tüketilen *yoğurt, kaymak, kurut, tereyağı, sadeyağ, peynir, ağız, süt ve süt ürünleri* Türklerin temel besin maddeleridir. Önemli bir yere sahip olan süt ürünleri keçi, inek ve koyun sütünden yapılmaktadır. Hemen hemen her hanenin bir koyun sürüsü mevcut olduğu için, süt bol bulunan bir içecektir. Hayvanın ilk sütü olan ağız sütü⁶⁶, bu dönemde de oldukça önemli bir konumdadır. Peynir, kaymak ve tereyağı da diğer süt ürünleri arasındadır. Sütten elde edilen yoğurt bu dönemde en yaygın tüketilen besinler arasındadır. Aynı zamanda bazı halk kesimlerinin yoğurt satarak geçimlerini sağladığı ve bunun önemli bir ekonomik gelir olduğu bilinmektedir. Rükneddin II. Süleyman Şah döneminde yetimlerine ekmek satın alabilmek için yoğurt satmaya giden yaşlı bir kadının yoğurdunu çalan bir kölenin, Sultan tarafından feci şekilde cezalandırıldığı bilgisi Selçuklu Dönemi Türk Mutfağında süt ürünlerinin tüketim bilgisini pekiştirmektedir.⁶⁷

⁶⁴“Öyle ki, Hanın adamları ormanlara ve kırlara dağılırlar, yaban hayvanlarını önlerine katarak Hanın olduğu yere sürerler; o, yorulmaksızın bulunduğu yerden önüne çıkan hayvanları vurur. Sürgün avı.” Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1, 364.

⁶⁵Şahin, 2008, **a.g.k.**, 42-43.

⁶⁶Aguj: Ağız, inek veya koyun doğurduktan sonra ilk gelen süt. Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1, 55.

⁶⁷Şahin, 2008, **a.g.k.**, 44.

1.2.1.3.Yağlar

Bu dönemde tüketilen yağları; *tereyağı, iç ve donyağı, kuyruk yağı, karın yağı, sadeyağ, susam yağı ve zeytinyağı*⁶⁸ olarak sınıflandırabiliriz. ⁶⁹

1.2.1.4.Baharatlar

Önemli bir tatlandırıcı olan baharatlar arasında ise; *sumak, safran, biber, karanfil, zencefil, misk, tuz ve helile*⁷⁰ yer almaktadır.⁷¹

1.2.1.5.Meyve ve Sebzeler

Meyve ve sebze içerisinde *havuç, asma kabağı, hıyar, patlıcan, kereviz, şalgam, pırasa, ıspanak, soğan, sarımsak, turp, marul, tere, reyhan, nane, nar, kayısı, şeftali, üzüm, koruk, elma, armut, ayva, erik, incir, dut, karpuz, kavun, hurma, ceviz, kestane, fıstık, zeytin, haşhaş* ve *susam* tarımın da gelişmesiyle üretilip tüketilen besinler arasındadır.⁷²

Selçuklular döneminde tarıma ve meyve yetiştiriciliğine verilen önem bir hayli büyüktür. Dönemin sultanları çiftçilere tohumluk buğday vererek onları vergiden muaf tutmuştur.⁷³ Selçuklu döneminin en meşhur meyvesi olan “Kamereddin Kayısı” adını I. Alâeddin Keykubat’ın bahçe meraklısı veziri olan Kamereddin’den almıştır. Alanya ve Konya’da yetiştirilen bu kayısı çeşidi 13.yüzyıldan itibaren kurutularak Suriye ve Mısır’a ihraç edilmiştir.⁷⁴ Tirit, borani, kalya ve hotab/hutab da sevilen sebze yemekleri arasındadır.⁷⁵

1.2.1.6.Baklagiller, Tahıl ve Tahıl Ürünleri

Pirinç, buğday, arpa, çavdar, yulaf, bakla, börülce, mercimek, nohut, çukmın, bazlamaç, yufka, lavaş ekmeği, çörek, börek, etli ekmek, tutmaç, bulamaç aşı,

⁶⁸Daha çok lambalarda kullanılan bir yağ türüdür.

⁶⁹ A. Çetin (2008). Karahanlı-Selçuklu-Memlûk çizgisinde Türk mutfağı. *Türk mutfağı*. (Haz. Arif Bilgin-Özge Samancı), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

⁷⁰Yemeklerde yahut içeceklerde kullanılan tıbbi özelliği de bulunan bir baharat.

⁷¹ Çetin, 2008, **a.g.k.**,

⁷² Çetin, 2008, **a.g.k.**,

⁷³ Şahin, 2008, **a.g.k.**, 45.

⁷⁴Işın, 2019, **a.g.k.**, 196.

⁷⁵ Şahin, 2008, **a.g.k.**

*herise/keşkek, tarhana, somun, gömeç, peksimet, kirde*⁷⁶, *kepek ekmeği, arpa ekmeği* ve *çavdar ekmeği* bu dönemde tüketildiği bilinen baklagiller, tahıl ve ürünleridir.⁷⁷

Anadolu coğrafyası, Hititler, Urartular, Roma ve Bizans gibi toplumlara toprağın bereketini fazlasıyla sunmuş, Türk toplumu da bu coğrafyayı keşfederek bundan yararlanan toplumlar arasına girmiştir. Selçuklular toprağa ayrı bir önem vermiş, hatta ikta denilen toprak sistemi ile çiftçilere tohumluk buğdayı vermişler ve vergiden muaf tutmuşlardır. Bu sistem Selçuklular için oldukça önemli bir politikadır. Bu dönemde buğday temel geçim kaynağı olmakla birlikte arpa, yulaf, çavdar ve pirinç ekimi de yapılmaktadır. Bunun yanında üretimden fazla olan buğdaylar ya depolanmış ya da satılmıştır. Konya, Kayseri, Sivas, Yozgat, Kırşehir, Nevşehir, Niğde, Eskişehir ve Adana buğday üretimi yapılan başlıca yerleşim yerleridir.⁷⁸

Üretilen buğdaylar daha çok ekmek yapımında kullanılsa da çorba ve tatlılar için de kullanılmıştır. Zengin kesim daha çok buğday unu, fakir kesim ise arpa unu ve kepekli undan yapılan ekmeği tüketmiştir. Haftada bir kere üretim yapılan fırınlardan daha çok üst kesim yararlanmış, kırsal kesim ise ekmeğini kendisi yapmıştır. Tüketilen bazı ekmek çeşitleri arasında su buğusunda pişirilen, kurabiye şeklindeki *çukmın*, küle gömülüp pişirilen *ekmek*, günümüzde de sıkça tüketilen yumruk büyüklüğündeki hamurun açılıp saç üzerinde pişirilmesi ile elde edilen *bazlamaç, yufka, lavaş ekmeği, çörek* ve *börekler* yer almaktadır. Konya'nın meşhur yemeği olan *etli ekmek* de yine bu dönemde yapılan ekmek çeşitleri arasındadır. Ekmek ve undan yararlanılarak yapılan yemekler ise *tutmaç, bulamaç aşı, herise/keşkek* ve *tarhana çorbası*dır.⁷⁹

Eski toplumların hemen hemen hepsinde ekmek kutsal sayılmış, Türk toplumları da buna riayet etmiştir. İslamiyet'te de yer alan bu inanç Mevlana tarafından; “Ekmek sofrada durduğu müddetçe cansızdır. Fakat insan vücudunda neşeli ruh kesilir. Sofranın ortasında duran o ekmeğin can olması imkânsızdır. Fakat can, sel sebil suyu ile o olmayacak şeyi yapar, ekmeği ruh haline getirir.”⁸⁰ İfadesi ile dillendirilmiş ve ekmeğin Türk toplumundaki yeri belirtilmiştir.

⁷⁶ N. Halıcı (2015). *Selçuklu dönemi mutfağı*. Konya: Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları, s.168.

⁷⁷ Çetin, 2008, **a.g.k.**

⁷⁸ Işın, 2019, **a.g.k.**

⁷⁹ Şahin, 2008, **a.g.k.**

⁸⁰ Mevlana (1990). *Mesnevi*. (Çev: Veled İzbudak), C.1, İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı, s. 1474-1475.

Selçuklu döneminde en çok tüketilen ekmek çeşitleri arasında *tandır ekmeği* yer almasının yanında *somun*, *gömeç*⁸¹, *yufka*, *bazlama*, tandırda pişirilen tercihen sade ve yağlı olabilen küçük yuvarlak bir ekmek olan *çörek peksimet*, zengin kesimin beyaz buğday unundan yaparak yediği *kirde* denen ince pideler ve yoksul kesimin tükettiği *kepek ekmeği*, *arpa ekmeği* ve *çavdar ekmeği* bulunmaktadır.⁸²

1.2.2.Yemekler

Selçuklu mutfağında oldukça dikkat çeken ve günümüze de aktarılan bazı lezzetler bulunmaktadır. Hayvancılığın yaygın olmasının ve et tüketiminin de bol olmasının bir sonucu olarak et yemekleri ve kebaplar ayrı bir yer tutmaktadır. Şiş üzerinde çevrilerek pişirilen *çevirme* veya *söğülme* adıyla anılan ve Farsça kökenli tandırda asılarak pişirilen *biryandır/büryan*⁸³, hayvan etlerinden yapılan kebab türleridir. *Köfte*, *yağ ördeği*, *yahni*⁸⁴, *keşkek/herise*⁸⁵, *pilav* (*safranlı*, *etli*, *safranlı-zerdeli biberli pilav*), *tutmaç*, *börek*, *borani*⁸⁶, *kalye*⁸⁷, *turşu*, *ıspanak yemekleri*, *kaygana* (*omlet*), *bulgur aşısı*, *bulamaç aşısı*, *mercimek çorbası*, *tarhana çorbası*, *ekmek aşısı* ve *tirit* ise diğer yemekler arasındadır.

1.2.3.Tatlılar ve Reçeller

“Tatlı nebattan denize bir toz uça denizin tuzluluğu kalmaz, baştanbaşa
tatlılaşır.”⁸⁸

Selçuklu mutfağında tüketilen tatlılara baktığımızda; *şeker*, *bal*, *pekmez*, *meyve özleri*, *helva*, *paluze/pelte*, *kadınbudu*(*türkmek*), *höşmerim*, *kadayıf*, *zerde*, *senbuse*, *sabuni helva*, *müşebbek*, *gölbeşeker*, *ballı kaymak*, *akide* ve çeşitli *reçellerin* var olduğu görülmektedir.

Yemeklerden sonra tüketilen ve ziyafetlerin vazgeçilmezi olan tatlılar, Selçuklu döneminde sevilen bir öğün olmuştur. Daha çok şeker kamışından üretilen şeker ve bal,

⁸¹Küle gömülerek pişirilen ekmek çeşidi.

⁸² Işın, 2019, **a.g.k.**, 202-203.

⁸³ Halıcı, 2015, **a.g.k.**, 50.

⁸⁴Yahni ilk defa “yhnyy” şeklinde Orta Asya’da Türklerin komşuları olan Soğd dilinde görülmektedir; kaynamış et anlamındadır. Yahni, Dede Korkut Hikâyelerinde adı geçen bir yemektir. Orta Asya’da haşlama et olarak verilen yahniye yağ, soğan ve baharat ilave edilmesinin Anadolu Selçukluları dönemine dayandığı söylenebilir. Halıcı, 2015, **a.g.k.**, 66.

⁸⁵ Halıcı, 2015, **a.g.k.**, 156.

⁸⁶Küçük küçük kesilmiş hamur parçaları olup, ortalarından birer delik açılarak bunlar tencereye oturtulur, pişirildikten sonra üzerine yağ dökülüp içilir. Işın, 2019, **a.g.k.**, 199. Halıcı, 2015, **a.g.k.**, 98,102,108.

⁸⁷ Halıcı, 2015, **a.g.k.**, s.68,104,106,110,114.

⁸⁸Mevlâna ,1990, **a.g.k.**, Cilt: 5, 296.

tatlılar için önemli bir unsurdur. Saray çevresinin şekeri kullandığı bilinmekle birlikte⁸⁹, kırsal kesimin bal, pekmez veya meyve özlerini kullandığı bilinmektedir. En çok tüketilen tatlı türü ise helvadır.⁹⁰ Paluze/pelte⁹¹, kadınbudu (türkmek), hoşmerim, kadayıf⁹², zerde⁹³, senbuse, sabunî helva⁹⁴, müşebbek, gülbeşeker⁹⁵, ballı kaymak, akide ve çeşitli reçeller tüketilen diğer tatlılardır.⁹⁶

1.2.4.Şerbet, Şurup ve İçecekler

*Şerbet*⁹⁷ ayran, hoşaf, boza/bezni, sirkencübin, üzüm, hurma şarabı, nar şarabı ve araki/rakı bu dönemin içecekleri arasındadır. Yemeklerin yanında ya da yemekten sonra içilen içecekler arasında şüphesiz şerbetler yer almaktadır. Özellikle balın şifa kaynağı olarak görülmesi sebebiyle bal şerbeti⁹⁸ sıkça tüketilmektedir. Gül suyu, nar, incir ve üzümünden yapılan şerbetler de sevilen türler arasındadır. Şerbetler, içerisine konulan farklı baharatlarla birlikte çeşitlendirilmektedir. Sokaklarda bardaklar içerisinde satılan şerbetler, şerbetçi dükkânlarında da satılmaktadır. Osmanlı döneminde sıkça bahsedilecek olan sokaktaki şerbet kültürü Selçuklularda da mevcuttu ve muhtemeldir ki Selçukludan Osmanlı'ya bir mirastır. Şerbetler yahut içecekler kapların içerisine konulan buzlar ile soğutulmuştur. Bunlar daha çok çevredeki göllerde oluşan buzlardan temin edilmiştir. Bu içecek özellikle Mevlâna için ayrı bir öneme sahiptir. Rivayete göre o; “biz dünyada üç şey seçmişiz, semai, şerbeti ve hamamı” diyerek buna vurgu yapmıştır.⁹⁹

Şerbet dışında tüketilen diğer yaygın içecekler, ayran ve hoşafır. Bunun yanında boza/bezni (akdarı, buğday ve arpadan) sevilen diğer bir içecektir. Olgunlaşması için testide bekletilen boza, içileceği vakit testiden dökülüp içilirdi. Mevlâna'nın çok sevdiği bal ve sirkenin eşit miktarda yapılması ile elde edilen sirkencübin¹⁰⁰ de tüketilen bir diğer içecektir.

⁸⁹“Biz senin davetinden uzağız, bu davet senin olsun. Biz senin şu nefesini içmeyiz bile a kâfir! Kale bizim olsun, şekerle şeker yurdu senin. Bize senin hediyenin lüzumu yok, al, senin olsun!” Mevlâna, 1990, **a.g.k.**, s. 35.

⁹⁰ Halıcı, 2015, **a.g.k.**, 188.

⁹¹ Halıcı, 2015, **a.g.k.**, 196.

⁹² Halıcı, 2015, **a.g.k.**, 186.

⁹³ Halıcı, 2015, **a.g.k.**, 200.

⁹⁴ Bal veya şeker ağdası, nişasta ve susam yağından yapılan şekerleme. Işın, 2019, **a.g.k.**, 204.

⁹⁵ M. Işın (2008). *Gülbeşeker Türk tatlıları tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, s. 134.

⁹⁶ Şahin, 2008, **a.g.k.**

⁹⁷ Bal, gülsuyu, nardenk, limon, üzüm suyu, zencefil ve çeşitli meyveler ile çeşitlendirilebilir.

⁹⁸“Çünkü mümin, seçilmiş, helâl otlar yer, tükrüğü bile bal arısı gibi hayat verir! Kâfire gelince, irin şerbeti içer, gıdasından da zehir meydana gelir!” Mevlâna ,1990, **a.g.k.**, Cilt: 3, 269.

⁹⁹ Şahin, 2008, **a.g.k.**, 51.

¹⁰⁰ Halıcı, 2015, **a.g.k.**, 216.

*“Sirke, sirkeliğini artırdıkça şekerin artması gerek.
Kahır, sirkedir, lûtuף da bala benzer. Sirkengübinin temeli, bu ikisidir.
Bal, sirkeden az oldu mu sirkengübin, iyi olmaz.”¹⁰¹*

Orta Asya'da tüketilen ve bu dönemde İslamiyet'in kabulü ile tüketiminin azalmış olduğu düşünülen şarap, saray çevresi ve halk tarafından sıkça tüketilmektedir. Özellikle üzüm bağlarının bol olması sebebiyle üzüm şarabı revaçta olan bir içecektir. Hurma ve nar şarabı ise daha keskin olması sebebiyle halk tarafından da tercih edilen fakat az tüketilen bir içecektir. Diğer yandan şarap içimi sufi çevreler tarafından hoş karşılanmamaktadır. Hurma şarabına “nebiz” adı verilmiştir. Şarap, bazı menakıpnamelerde, kendisinden bahsedilen sufinin kudret göstergesi olarak da işlenen bir temadır. Mesela menkıbeye göre Geyikli Baba, Orhangazi'nin kendisine gönderdiği rakı ve şarabı yağ ve bal haline getirmiş, aynı şekilde, Abdal Musa da gayrimüslim bir şahsın getirmiş olduğu tulum şarabını süzme bal şekline sokarak Müslüman olmasını sağlamıştır.¹⁰²

Selçuklu dönemi içeceklerine baktığımızda Orta Asya'da tüketilen ayran, şarap vesairenin aynen yer aldığını fakat rakı gibi yeni içeceklerin de tüketildiğini görmekteyiz. Hurma, nar ve üzümünden yapılan şarap Selçuklu döneminin hükümdarları tarafından tüketilmekteydi. İbn-i Bibi bu konuda, bir de sarayın içinde şaraphane olduğunu bahseder ve sarhoşluğu gidermek için sarımsaklı tutmacın yendiğini söyler.¹⁰³

1.3.Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı

Osmanlı dönemi Türk Mutfağı erken dönem (1302-1500), klasik dönem (1500-1700) ve geç dönem (1700-1923) olarak üç başlık altında aktarılmıştır.

1.3.1.Erken Dönem (1302-1500)

Osmanlı İmparatorluğu'nun, genel itibariyle 1299 yılında Osman Bey tarafından hutbe okutulup bağımsızlığını ilan ettiği bilgisi verilse de Öz Türk geleneklerine bakıldığında bir devletin kuruluşu, egemenliğini Tanrı'dan aldığına inanılan karizmatik bir liderin ortaya çıkışına bağlı olarak kabul edilmiştir. Tabii, bu liderin ülkesi vergi

¹⁰¹Mevlâna, 1990, a.g.k., Cilt: 6, 4.

¹⁰²Şahin, 2008, a.g.k., 55.

¹⁰³ Işın, 2019, a.g.k., 207.

ödeyen geniş bir halk kitlesi, yani reayasının mevcudiyetini gerekli kılmaktadır.¹⁰⁴ Böylesi bir olgu da Osman Bey'in İznik'i kuşatmak için vermiş olduğu Koyunhisar Savaşı'ndaki mücadelesi sonrası gerçekleşmiştir. İncalcık'a göre, Bizans'ın iki büyük üssü olan Bursa ve İznik için yapılan bu mücadele, Osman'ı bölgede karizmatik bir Bey durumuna getirmiş, bu zafer sonrası şöhreti duyulan Osmanlı Devleti'nin kuruluş tarihi ise 27 Temmuz 1302 olarak aktarılmıştır.¹⁰⁵ 1302 yılında bir Beylik olarak Anadolu'nun kuzeybatısında ortaya çıkan ve daha sonra fetihleri ile imparatorluk haline gelen Osmanlı Devleti, 1923 yılına kadar hüküm sürmüştür.

Osmanlı İmparatorluğu 15. yüzyılın sonuna geldiğinde bugünkü Bulgaristan, Makedonya, Kuzey Yunanistan ve Kuzey Anadolu'nun çoğuna hüküm sürmektedir. Fetihlerle birlikte genişlemeye başlayan Osmanlı İmparatorluğu ülkeler ve şehirlerarası ticareti de yaygınlaştırmıştır. 15. yüzyılda Filibe ve Burgaz'dan gelen pirinç, saray için temel tüketim maddesi içinde yer almıştır. Bu dönemde meyve ve sebze yetiştiriciliğine de önem verilmiş, 1465 yılında Topkapı Sarayı'nda Fatih Sultan Mehmet saray bahçesine, meyve ağacı diktirmiş, saray ve padişahın bahçelerinde de hıyar, turp, havuç, şalgam, asma kabağı ve pazı gibi sebzeler yetiştirilmiştir.¹⁰⁶

Bu dönemde ithal edilen ürünler arasında Tibet'ten misk, Hindistan ve Güneydoğu Asya'dan kabuli, helile, demirhindi, tarçın gibi baharatlar, hindistancevizi, zencefil reçelleri ve ezmeleri, Arabistan'dan Medine hurması, Avrupa'dan Frenk peyniri (muhtemelen parmıcan) ve Kıbrıs'tan şeker-i mükerrer yer almaktadır.¹⁰⁷ İmparatorluk içerisinden gelenler ise Kırım'dan havyar, Ege Adaları'ndan turunc ve sakız, Tekirdağ Malkara'dan bal, Eflak'tan tuz, Filibe, Burgaz, Amasya ve Niksar'dan pirinç, Burdur'dan ayva, Bursa'dan buz, Çankırı'dan üzüm ve Gelibolu'dan üzüm turşusudur.¹⁰⁸

Osmanlı Saray mutfağı, Orta Asya ve Selçuklu Türklerinin ana besin maddesi olan eti tüketmek ile birlikte, ete tek ana öğün olarak yer vermemiştir. Osmanlı mutfağı için büyük bir değişimin yaşandığını ve bu değişimin hem etçil hem de otçul olarak dengeli bir mutfak kültürü olduğunu söylemek mümkündür. Batıya bakıldığında et ana unsur, Doğuya bakıldığında, özellikle Hindistan, Çin, Uzakdoğu ve İran mutfağına bakıldığında

¹⁰⁴H. İncalcık (2019). *Devlet-i Aliyye – Osmanlı İmparatorluğu Üzerine Araştırmalar I*, İstanbul: İş bankası Kültür Yayınları, s.13.

¹⁰⁵İncalcık, 2019, **a.g.k.**, 17.

¹⁰⁶ Işın, 2019, **a.g.k.**

¹⁰⁷ Işın, 2019, **a.g.k.**

¹⁰⁸ Ö. L. Barkan (1979). İstanbul sarayına ait muhasebe defterleri, *Belgeler*, Cilt: 9, Sayı:13, Ankara: Türk Tarih Kurumu, s. 261.

pirinç ana besin maddesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Buna karşın 15. yüzyılda Osmanlı Saray mutfağının tek bir ana besin ögesi yerine, hemen hemen var olan tüm ürünlerden bir sentez oluşturmuş olduğu görülmektedir. Mutfaklarda özellikle saray erkânı arasında sevilerek tüketilen bir diğer besin grubu ise Boğaz'dan tutulan balıklardır. Alt kesim, özellikle Müslüman halk, çok sevmese de saray ve padişahlar sıklıkla sofralarında yer vermiştir.¹⁰⁹

Osmanlı dönemi saray halkının yemek vakitleri sabah kahvaltısının olduğu kuşluk vakti ve akşam yemeğinin yendiği ikindi vakti olmak üzere 2 öğünden oluşmaktadır. Yemek düzeni rütbeye göre düzenlenmiştir. Oturulan sofraya *bulgari* denilen bir örtü üzerinde gerçekleştirilmiştir. Lüks ve gösterişli sofralar genellikle ziyafetlerde görülmüş, günlük vakitlerde daha sade bir öğün hazırlanmıştır. Sağlık ile olan ilişki de göz önüne alındığında sofranın sadeliği ile örtüşmektedir.¹¹⁰ Sofrada yenilen yemekler tek kapta yer almakta, herkese ayrı tabaklar verilmemektedir.

1.3.1.1.Besin Grupları

Osmanlı dönemi erken dönem Türk mutfağında yer aldığı bilinen besinler; et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, yağlar, baharatlar, meyve ve sebzeler, baklagiller, tahıl ve tahıl ürünleri olarak çeşitli başlıklar altında aktarılmaktadır.

1.3.1.1.1.Et ve Et Ürünleri

Osmanlı mutfağında tüketilen et türleri çeşitlilik göstermektedir. Bu çerçevede *koyun, tavuk, kaz, ördek, güvercin, turaç*¹¹¹, *keklik, serçe, sülün*¹¹², *toy*¹¹³, *tavşan, sığır*¹¹⁴, *geyik, bıldırcın, balık ve deniz ürünleri* yer almaktadır.¹¹⁵

1.3.1.1.2.Süt ve Süt Ürünleri

Temel olarak *süt, yoğurt, kaymak ve peynir* türleri olan süt ve süt ürünleri bu dönemde tüketilmiştir.¹¹⁶

¹⁰⁹A. Bilgin (2008). Klasik dönem Osmanlı saray mutfağı. *Türk Mutfağı*, (Haz. Arif Bilgin-Özge Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, s. 82.

¹¹⁰ Bilgin, 2008, **a.g.k.**

¹¹¹Uçmaktan daha çok yürümeyi seven ve bugün Çukurova bölgesinde rastlayabileceğimiz bir kuş türü.

¹¹²Tavuksular familyasına ait kuş türü.

¹¹³Oldukça büyük bir yapıya sahip kuş türü.

¹¹⁴Geyikgiller familyasına ait en iri geyik türü.

¹¹⁵ Işın, 2019, **a.g.k.**

¹¹⁶ Işın, 2019, **a.g.k.**

1.3.1.1.3.Yağlar

Özellikle *sadeyağ* yemeklerin tercihi olsa da *kuyruk yağı*, *susam yağı* ve *zeytinyağı* da kullanılan yağlar arasındadır.¹¹⁷

1.3.1.1.4.Baharatlar

Sumak, *safran*, *hardal*, *misk*, *karabiber*, *karanfil*, *zencefil* ve *tarçın* baharat kategorisindeki önemli tatlandırıcılardandır.¹¹⁸

1.3.1.1.5.Meyve ve Sebzeler

Bu dönemin meyve ve sebzeleri içerisinde ise; *kabak*, *havuç*, *patlıcan*, *ıspanak*, *hindiba*, *semizotu*, *şalgam*, *çükündür* (*kırmızı pancar*), *enginar*, *hıyar*, *lahana*, *pazı*, *sarımsak*, *soğan*, *maydanoz*, *dereotu*, *nane*, *börülce*, *kebere*¹¹⁹, *kavun*, *karpuz*, *elma*, *armut*, *ayva*, *üzüm*, *koruk*, *kuş üzümü*, *kayısı*, *zerdali*, *şeftali*, *erik*, *kiraz*, *kızılcık*, *beyaz dut*, *karadut*, *nar*, *limon*, *turunç*, *hurma*, *zeytin*, *badem*, *fındık*, *ceviz*, *fıstık*, *kestane* ve *çam fıstığı* yer almaktadır.¹²⁰

1.3.1.1.6.Baklagiller, Tahıl ve Tahıl Ürünleri

Buğday, *pirinç*, *arpa*, *darı*, *burçak*, *mercimek*, *nohut*, *bakla*, *ekmek*, *yufka*, *bazlama*, *çörek*, *Rum pidesi*, *kirde*, *pişi* ve *poğaça* sofralarda sıklıkla karşılaşılan tahıl grubudur. Eski dönemlerden beri kutsallığı ve bereketi temsil eden ekmek ise Osmanlı döneminde de temel tüketim maddesi olmuştur. Yufka, bazlama ve çörek olarak çeşitlenen ekmeğe, var olan etkileşimler sonucu Rum pidesi de eklenmiştir. İnce öğütülmüş beyaz undan hazırlanan ve üzerine haşhaş serpilerek hazırlanan kirde de bu dönemde sevilen bir tandır pidesidir. Bu dönemde hazırlanan ve günümüzde hala tüketilen pişi ise kızartılmış çörek olarak bilinirdi. Günümüzde kırsal kesimde çokça tüketilen bazlamada bu dönemin sevilen bir diğer ekmek çeşididir. Poğaça, darı ve arpa ekmeği, pirinç ekmeği ve kepekli ekmek de Osmanlı Sarayının ve halkının tükettiği ekmek çeşitleri arasındadır.¹²¹

1.3.1.2.Yemekler

¹¹⁷ Işın, 2019, a.g.k.

¹¹⁸ Işın, 2019, a.g.k.

¹¹⁹Doğu Karadeniz ve Orta Anadolu’da sıkça rastlanan bu bitki, mutfaklarda tıbbi amaçlı kullanılmaktadır.

¹²⁰ Işın, 2019, a.g.k.

¹²¹ Işın, 2019, a.g.k.

Sofraların vazgeçilmezi olan çorbalar, erken Osmanlı döneminde de varlığını sürdürmüştür. 15. yüzyılın başında yazılan tıp kitaplarında ve Kaygusuz Abdal'ın şiirlerinde yirmiye yakın çorba adı (*arpa, pirinç, toyga*¹²², *mercimek, nohut, ıspanak, semizotu, hindiba, kabak, şalgam, erik, hünnap, koruk, nardenk*¹²³, *tavuk, koyun eti, paça, badem*) ve bir o kadar da aş çeşidi sayılmıştır.¹²⁴

Hamur işi yemekler Orta Asya'dan günümüze insanlık için vazgeçilmez bir unsuru olmuş ve Osmanlı mutfağında da önemini korumuştur. Bu dönemde var olan birkaç hamur işi yemeklere bakıldığında; *börek, tirit, katmer, erişte, ökre, tutmaç, salma, oğmaç* gibi lezzetler karşımıza çıkmaktadır.¹²⁵ *Fırın böreği, tavuklu börek, ballı börek* ve *şekerli börek* de erken Osmanlı döneminde kaydedilen yemekler arasındadır. Börek kelimesinin Arapça, Farsça, Yunanca, Ermenice, Rusça ve bütün Balkan dilleri dâhil 20 kadar dile girmesi de ne kadar geniş bir coğrafyada benimsendiğini yansıtmaktadır.

Bu dönemde et yemeklerinde de Orta Asya'dan gelen kültürün korunduğunu söyleyebiliriz. *Büryan, söğüş (veya süğleme, çevirme kebabı), şiş kebab, kavurma, yahni, köfte, herise/keşkek, paça* gibi et yemekleri de bu dönemde sevilerek tüketilen yemeklerdir. Padişahların ava gittiği bilinmekle birlikte, avdan getirilen hayvan etleri de tüketilen et çeşitleri arasındadır. *Kaz, ördek, serçe, keklik, güvercin, bıldırcın, sülün, toy, tavşan, sığın ve geyik* bu av etleri arasında sayılabilir.¹²⁶

Sebze yemekleri arasında lahana genelde turşu içi kullanılsa da 15. yüzyılın ikinci yarısında çorbasının yapıldığı da bilinmektedir. Diğer sebze yemekleri ise; *kabak kalyesi, borani, tuffahiye*¹²⁷, *cacık, kersen, kavurma, patlıcan kavurması, ıspanak kavurması, havuç kalyesi (yumurtayla), soğanlı çılıbır, etli mercimek yemeği* ve *kabaklı kapama* sayılabilir.

1.3.1.3. Tatlılar ve Reçeller

¹²²Buğdaylı nohutlu yoğurt çorbası.

¹²³Nar ekşisi.

¹²⁴ Işın, 2019, **a.g.k.**, 230. Diğer adı geçen ürünler; Pirinç, buğday, erişte, tarhana, mercimek, nohut, ıspanak, hindiba, semizotu, şalgam, koruk, limon, zirişk (zereşk, İran üzümü), elma, ayva, kızılıçık, sumak ekşisi, bezirgân.

¹²⁵ Muhammed bin Mahmûd Şirvani (2018). *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*. (Haz. Mustafa Argunşah –Müjgân Çakır), İstanbul: Gökkuş Yayınevi. Şirvani, aynı zamanda yemeklerin hangi hastalıklara iyi geldiği konusunda da bilgi vermektedir.

¹²⁶Işın, 2019, **a.g.k.**, 231.

¹²⁷Kalbi ve mideyi kuvvetlendirir, kolay sindirilir, bulantıyı önler, melankoli sahiplerini ve kalp sıkışması olanlara son derece iyi gelen bir yemektir. Muhammed bin Mahmûd Şirvani, 2018, **a.g.k.**, 59.

Damağa şenlik veren tatlılara baktığımızda; pekmez, bal, şeker, kebere, gülsuyu, baklava, tel kadayıf, pişmaniye, memuniye, gaziler helvası, zülbiye, kadayıf, lokma, halkaçini, ballı kaygana, zerde, pelte (palude/paluze), güllaç, hoşmerim, şekerli aş, samsa, sütlü pirinç, tavukgöğsü, fıstık herisesi, kurabiye, kahi helva (helva-i kahi), zülbiye halkası ve reçeller (gülbeşeker, ağaç kavunu, turunç ve limon kabukları, emlec, zencefil murabbaları, ceviz, çağla, menekşe, fulya) yer almaktadır.

Anadolu ve Ortadoğu mutfaklarında sevilerek tüketilen tel kadayıf ve baklava¹²⁸, erken Osmanlı döneminin de vazgeçilmez tatlıları arasındadır.¹²⁹ Tatlı olarak tüketilen diğer bir grup ise bu dönemde artmaya başlayan reçellerdir. 15. yüzyıl kayıtlarında *gülbeşeker, ağaç kavunu, turunç ve limon kabukları, emlec*¹³⁰, *zencefil murabbaları*¹³¹ ve *taze ceviz reçeline* rastlanmaktadır. *Çağla, kavun, zencefil reçelleri* ile *menekşe* ve *fulya* gibi çiçek reçelleri ise 16. yüzyıldan itibaren var olan, aynı zamanda da unutulmaya başlayan reçel çeşitleri arasındadır.¹³² Diğer bir yandan Gülbeşeker ise, o dönem için sevilen bir reçel türüdür. Aynı zamanda Mevlâna bu reçel için, Tanrı lütfuyla insan varlığını temsil eden bir şiir de kaleme almıştır:

“Ey gül bahçesinden kaçıp da şekerle karılan Gül,
Gül bahçesinden nasıl oldu da ayrıldın?
A gül sen aslından da şekersin, şekere daha fazla layıksın; (...)
Şimdi gülbeşeker oldun ya gönül gıdasısın, göz nurusun
Artık gülden gönlünü çek, o nerede, bu nerede? (...)
Gülbeşekerden maksadımız Tanrı lütfuyla bizim varlığımızdır;
Hey gidi hey, varlığımız sanki demir, Tanrı Lütfi oysa mıknaş.”¹³³

15. yüzyıl Osmanlısı için tatlılar mutluluk ve iyi niyet gibi duyguları ifade etmektedir. *Fıstık herisesi, kurabiye, kahi helva (helva-i kahi)*¹³⁴, *zülbiye halkası* da diğer tatlılar arasındadır.

¹²⁸“Baklavanın adı ilk olarak 15. yüzyılda Kaygusuz Abdal’ın (ö.1444) şiirinde geçer. Kaygusuz Abdal, bademli ve mercimekli baklavadan bahseder... Osmanlı döneminde baklava kutlamaların, bayramların ve Ramazan ayının en makbul tatlısıydı. Bayezid ve Cihangir’in 1539’daki sünnet düğününde baklava sunulmuş ve 16. yüzyılın sonundan itibaren Ramazan’ın 15. gününde sarayda yeniçerilere baklava sunulmuştur. Eskiden sıcak yenen baklava, çeşitli işlerle yapılmıştır: Taze peynir, kavun, kaymak, ceviz, badem, fındık, mercimek, börülce, pirinç.... Baklavanın hafifliğini ölçmek için, piştikten sonra bir arşın (65 cm) yüksekliğinde bırakılan madeni para bütün katları delerek tepsinin dibine çarpmalıydı. Bu sınavın 17. yüzyılda yapıldığını Evliya Çelebi’den öğreniyoruz.” Işın, 2008, **a.g.k.**, 234-244.

¹²⁹Işın, 2019, **a.g.k.**, 237. Muhammed bin Mahmûd Şirvani, 2018, **a.g.k.**

¹³⁰Hindistan’da yetişen tropik bir ağacın meyvesi.

¹³¹Ezmeli olan reçeller için kullanılan ad.

¹³²Işın, 2008, **a.g.k.**, 131.

¹³³Işın, 2008, **a.g.k.**, 131-134.

¹³⁴“Kâhi helva: 10 yumurta akı, bir yumurta kadar nişasta alınır. Önce yumurta akı çalkalanarak köpük haline getirilir, nişasta üzerine az az ekilir, malzemededen kaşık burnunda parçalar alınarak tavada tatlı

1.3.1.4.Şerbet, Şurup ve İçecekler

15. yüzyılın sevilerek içilen ve yemeklere eşlik eden içecekleri; *şerbet*¹³⁵, *boza*, *ayran*, *şarap*, *kımız* ve *sudur*. Hurma, nar, elma, armut, ayva, turunc, limon ve nilüfer gibi meyvelerin şerbetlerinin yapıldığı ve Selçukluda da tüketilen sirkencebinin tüketildiği bilinmektedir.¹³⁶ Bu dönemde Türklerin Orta Asya'dan beri tükettiği kımız, erken Osmanlı döneminde de varlığını korumuş ancak giderek tüketimi azalmıştır.¹³⁷ İslam'ın daha fazla yayıldığı bu dönemde kımızın sarhoş edici özelliği de düşünüldüğünde çok fazla tüketilmediği yadırganmasa gerek. İçerisinde bol miktarda vitamin, protein, mineral vesaire barındıran boza, bu dönemde hem askerler için besleyici bir içecek, hem de saray çevresi tarafından sevilerek tüketilen bir üründür. Bozanın sarhoş edici özelliği sebebiyle 2 çeşit boza tüketilmektedir. Tatlı boza; alkol oranı az olan, ekşi boza; alkol oranı yüksek olan bozadır.¹³⁸ Bir başka alkollü içecek ise şaraptır. Yahudiler ve Hristiyanlar tarafından daha çok sevilen şarap, Müslüman kesim tarafından az da olsa içildiği bilinmektedir.¹³⁹

1.3.2.Klasik Dönem (1500-1700)

Klasik olarak adlandırılan bu dönem Osmanlı Devlet'nin en geniş sınırlarına ulaştığı (1450-1550) dönemlerdir. Bu yüzyıllarda Osmanlı Devleti gerek yapılan siyasi antlaşmalarla gerekse kazanılan topraklarla ciddi kazanımlar elde etmiştir. Bu kazanımlar Osmanlı Devlet'nin en ihtişamlı dönemi yaşamasını da beraberinde getirmiştir. 16. ve 17. yüzyıllarda Suriye, Mısır, Macaristan, Irak ve Yemen Osmanlı topraklarına katılmıştır. Kuzey Afrika topraklarından Tripoli, Cezayir, Tunus ve Kıbrıs daha sonra kuzey de Eflak, Boğdan ve Kırım Hanlığı Osmanlıya bağlı devletler haline gelmiştir. 16. yüzyılın ortalarından itibaren değişikliğe uğrayan etmenler sonucu klasik dönem olarak adlandırılan bu dönem yerini duraklama olarak adlandırılan döneme bırakmıştır.

tereyağı içinde kıpkızıl olana kadar pişirilir, parçaların birbirine karışmamasına dikkat edilir. Bunlar çıkarılıp sıcak bala konur, tepsiye birer birer aktarılıp altına üstüne miskli şeker unu ekilir, sonra yenir.” Muhammed bin Mahmûd Şirvani, 2018, **a.g.k.**, 130.

¹³⁵Hurma, nar, elma, armut, ayva, turunc, limon, nilüfer, sirkencebin gibi çeşitlendirilebilir.

¹³⁶M. Kâmil (2016). *Melceü't-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı) 1844*. (Çev. Gülşah Taşkın), İstanbul: Çiya Yayınları s.148.

¹³⁷Işın, 2019, **a.g.k.**

¹³⁸“Arpa bozası: 2 kile arpa değirmende bulgur gibi yarma haline getirilir. Kazana konur, su ile ıslatılır, bir gün bir gece bekletilir, sonra pişirilir. Bir okka koyun iç yağı doğranır, eritilir, kıkırdığı ayrılır, yağ kaynarken içine bırakılır, hamura dönene kadar karıştırılır, sonra bir çarşaf üzerine bol buğday unu ekilir, üzerine kaynayan arpa döşenir, ılık suyla ezilir, elekten geçirilir ve bir küpe aktarılır. Bir buçuk gün beklenir, istendiği zaman içilir.” Muhammed bin Mahmûd Şirvani, 2018, **a.g.k.**, 142.

¹³⁹Işın, 2019, **a.g.k.**, 243.

Değişikliğe sebep olan etmenleri ise Sina Akşin şöyle sıralamıştır. 1- Avrupa'dan gelen enflasyon süreci ve tüfeğin gelişip yayılması, 2-Avrupa'da ve özellikle Akdeniz bölgesinde nüfus artışı, 3-Uluslararası kervan yollarının önemsizleşmesi, 4-Fetihlerin azalması ve durması 5- İbn Haldun “Yasa”sının etkileri.¹⁴⁰

Osmanlı Devleti'nin İpek ve Baharat Yolları güzergâhı üzerinde bulunması devletin gelişmesine imkân veren en büyük kaynaklardan bir tanesidir. Bu dönemde İpek ve Baharat Yolu güzergâhından İstanbul'a gelen mallar arasında Mısır'ın şekeri ve pirinci, Yemen'in kahvesi ve Hindistan'ın baharatları ve zencefil gibi önemli ürünler bulunmaktadır.¹⁴¹ Klasik dönemde ihracat kadar ithalat de önemini korumuş ve bu ürünler arasında Medine'den hurma, Şam'dan zerdali, kuru üzüm, ve ribas (ışkın) şerbeti, Trablusşam'dan ağaçkavunu, İstanköy'den turunç, Midilli'den peynir, Kırım Kefe'den sadeyağ, Sofya'dan bal, Eflak'tan tuz, Mardin'den erik, Alanya'dan limon suyu ve muz, Gemlik'ten nar, Lefke'den ayva, Kızılcatuzla'dan razakı üzümü turşusu, Beypazarı'ndan kavun, Bursa'dan tarhana, nar, yediveren üzümü koruğunun şurubu ve sadeyağ sayılabilir.¹⁴²

İthalat kadar ihracatta bu dönemde önemli noktalara varmaktadır. Osmanlı Devleti'nin bu dönemde ihraç ettiği ürünler arasında İzmir'in kuru üzümü ve incirleri, buğday, baharat, şeker, sadeyağ, susam, bal, mumlu balık yumurtası ve Kıbrıs'ın incirkuşu (*Sylvia hortensis*) turşusu gelmektedir.¹⁴³ Avrupa ülkeleri özellikle 16.yüzyıllarda Batı Anadolu'dan tahıl ve meyve almaya başlamıştır. Fakat ilerleyen yıllarda kaçakçılığın artması ile Osmanlı iase ağını tehdit eder hala gelmiştir. Bu durumda Osmanlı Devleti kendi ihtiyacını karşılamak amacıyla 17.yüzyılda ihracatı yasaklamıştır. Fakat İngiltere ile imzalanan ticaret anlaşması (1675) sonucu kuru üzüm ve incirde yılda iki kez bu yasağın kalkmasına izin verilmiştir.¹⁴⁴

Osmanlı mutfağı gerek bu dönem kullanılan ürünler anlamında, gerekse örgütlenme, zevk ve incelik anlamında mutfak yapısının zirve dönemidir. Osmanlı mutfaklarını zirve noktasına taşıyan unsurlar arasında, Orta Asya'dan gelen alışkanlıklar, Anadolu'ya yapılan göçler ile birlikte yaşanan Arap-Fars kültür etkileşimi ve bu

¹⁴⁰Bu yasa genel olarak İbn Haldun'un fikirlerinden etkilenilerek oluşturulmuş bir düşünce özgürlüğünü ifade etmektedir. S. Akşin (2017). *Kısa Türkiye tarihi*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, s. 13-16.

¹⁴¹Işin, 2019, **a.g.k.**, 246.

¹⁴²Işin, 2019, **a.g.k.**, 246-247.

¹⁴³Işin, 2019, **a.g.k.**, 247.

¹⁴⁴ A. Bilgin (2004). *Osmanlı saray mutfağı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, s. 175.

coğrafyaya yerleştikten sonra keşfedilen ürünlerle tanışma gibi faktörler sıralanabilir. Diğer yandan Rum etkisi de göz ardı edilmemelidir. Bu etkileşimin yanında Osmanlı mutfağı çok geniş bir alanı içermektedir. Anadolu, Ege Adaları, Kuzey Karadeniz, Balkanlar, Kafkasya, Kuzey Afrika ve Arap coğrafyası bu alan içerisinde yer almaktadır.

Avusturyalı İranolog¹⁴⁵ Bert Fragner'in ifadesiyle de bu dönemde bir "*Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*" ortaya çıkmıştır. Sarayda yer alan aşçılar hem kendi alanlarına göre isimlendirilmiş hem de önceki dönemlerdeki çorba, et yemeği, dolma, börek vd. ile yetinmeyip yenilikçi bir tarz da geliştirmişlerdir. Saray mutfağında yer alan görevliler ise sepetçi, kebabçı, avcı (şikari, av organizasyonunda görev alan), köfteci, erzi(pirinççi), perhizi, yağcı ve çinici gibi isimler almıştır.¹⁴⁶ Aynı zamanda mutfak görevlileri yaptıkları yemekleri saray seçkinlerine beğendirmek için adeta bir yarış sergilemiştir.

1.3.2.1.Besin Grupları

Osmanlı dönemi klasik dönem Türk mutfağında yer aldığı bilinen besinler; et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, yağlar, baharatlar, meyve ve sebzeler, baklagiller, tahıl ve tahıl ürünleri olarak çeşitli başlıklar altında aktarılmaktadır.

1.3.2.1.1.Et ve Et Ürünleri

Hindi, tavuk, güvercin, koyun, ördek, kaz, keklik, bıldırcın, güvercin, sülün, çulluk, ispinaz, sığırcık, tavşan, ahu, geyik ve tavus tüketilen etler arasındadır.¹⁴⁷

1.3.2.1.2.Süt ve Süt Ürünleri

Önceki dönem süt ve süt ürünleri de dâhil olmak üzere bu döneme *Parmigiano (parmican)*¹⁴⁸ peyniri de eklenmiştir.¹⁴⁹

1.3.2.1.3.Yağlar

Sadeyağ, susam yağı, zeytinyağı ve tereyağı ise tüketilen yağlar içerisinde yer almaktadır.¹⁵⁰

¹⁴⁵İran kültürü, sosyolojisi ve pers mitolojisi gibi İran sınırları içinde oluşmuş yapıyı inceleyen bir disiplin koludur.

¹⁴⁶Bilgin, 2004, **a.g.k.**,175.

¹⁴⁷S. Tezcan (1998). *Bir ziyafet defteri*. Türk Dilleri Araştırma Dizisi: 25, İstanbul: Simurg Yayıncılık, s.10-17.

¹⁴⁸Bir tür İtalyan peyniri.

¹⁴⁹A. Ünsal (2002). Osmanlı mutfağı. *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilim-Edebiyat*. (Haz: Sabri Koz), İstanbul: Kitabevi Yayınları.

¹⁵⁰Ünsal, 2002, **a.g.k.**

1.3.2.1.4.Baharatlar

Tarçın, karanfil, kakule, tchuregoti (çörekotu), susam, sumak, kimyon, sakız, safran, Hindistancevizi, kahve, misk¹⁵¹, amber¹⁵², haşhaş, anason, mahlep, pekmez, nar ekşisi, sirke, karabiber, zencefil ve hardal da bu dönemin baharat grubu içerisinde sayılmaktadır.¹⁵³

1.3.2.1.5.Meyve ve Sebzeler

Erzen-i Katalan (Katalan darısı veya İspanyol darısı(Mısır)),bamya, kırmızıbiber (Arnavut biberi), fasulye, barbunya, börülce, kabak (en çok tüketilen kabak türü asma kabağı, diğerleri; dolma kabağı, kol kabağı, uzun kabak, balkabağı, Mısır kabağı, sakız kabağı), siyah kuru üzüm, kırmızı kuru üzüm, kuş üzümü, siyah erik, badem, soğan, asma yaprağı, maydanoz, biber, gül yaprağı, limon, armut, elma, kestane, fındık yaprağı, ebegümeci, huruf-ı Babili(su teresi), kuşkonmaz, maştan, hıyar, kavata, portakal, elma, hurma, kavun ve ıspanak klasik dönemin meyve ve sebze grubu içerisinde yer almaktadır.¹⁵⁴

1.3.2.1.6.Baklagiller, Tahıl ve Tahıl Ürünleri

Tahıl grubuna baktığımızda ise *Mısır pirinci (dimyat pirinci), Mısır şekeri, nohut, leblebi, mercimek, somun ekmeğı, fodula (has ekmek), pide, kirde, lavaş, çörek, çakıl ekmeğı, /pidesi, francala simit¹⁵⁵, susamlı beyaz ekmek, kepek ekmeğı, Beç ekmeğı (Vişana ekmeğı), mirahor ekmeğı, imam ekmeğı, nohut ekmeğı, şekerli ekmek, Beç poğaçası ve yağlı halka* sıralanabilir.¹⁵⁶

Klasik dönem Osmanlı Saray mutfağında ekmek; *has un* ve *fodula unu*¹⁵⁷ olarak ikiye ayrılmıştır. Has undan çıkan has ekmek padişahın yanı sıra, Enderun ve Harem mensupları, vezirler, defterdarlar, şeyhülislam, nakibüleşraf, nişancı, kazasker, padişah imamı, padişah hocası, başhekim, eski saray ağaları, mutfak kâtipleri ve ağaları ile emekli ağalara; fodula unundan üretilen has ve harci ekmek ise Valide Sultan'dan acemi oğlanlarına kadar uzanan geniş bir kesime dağıtılmaktadır.¹⁵⁸

¹⁵¹Nepal ve Tibet'te yaşayan erkek misk geyiğinin bir salgısıdır.

¹⁵²İşpermeçet türü balının karnında oluşan gri renkli hoş kokulu bir madde.

¹⁵³ Işın, 2019, **a.g.k.**

¹⁵⁴ Işın, 2019, **a.g.k.**

¹⁵⁵Kepeksiz beyaz un anlamına gelen bir ekmek.

¹⁵⁶ A. Bilgin (2002). Seçkin mekânda seçkin damaklar: Osmanlı sarayında beslenme alışkanlıkları (15.-17.Yüzyıl). *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilim-Edebiyat*. (Haz: Sabri Koz) İstanbul: Kitabevi Yayınları.

¹⁵⁷Fodula unu da kendi içerisinde meyane (orta kalite) ve harci (düşük kalite) olarak ikiye ayrılmıştır.

¹⁵⁸Bilgin, 2004, **a.g.k.**, 185-186.

1.3.2.2.Yemekler

Klasik dönem Osmanlı mutfağında hazırlanan yemekler, günümüz mutfağında hazırlanan yemeklerden daha farklı bir özellik taşımaktadır. Öncelikli olarak hazırlanan ürünlerin içine zeytinyağı ya da bitkisel yağ yerine, tereyağının eritilerek tortusu alınmış olan sadeyağ tercih edilmektedir. Diğer taraftan bu dönemde önemli miktarda sebze yemekleri tercih edilmektedir.¹⁵⁹

Pirinç pilavı, safranlı pilav, yeşil pilav (ıspanak ile boyanmış), kırmızı pilav (nar suyuyla boyanmış), erişte pilavı, şehriye pilavı, nar ekşili pilav, simit pilavı, etli pilav, biberli pilav, kırmızı kuru üzümlü pilav, helileli pilav, lahanalı pilav, meyveli pilav, sarımsaklı pilav, buğday pilavı, soğanlı biberli pilav, kestaneli bulgur pilavı, ıspanaklı, kestaneli ve kırmızı üzümlü pilav, peynirli kaymaklı pilav, güvercin yahnisi, çevirme kebabı, köfte, döner kebabı, dolma(koruklu kabak, çakal erikli yaprak, lahana, havuç, soğan, patlıcan, körpe balkabağı, karpuz, lisan-ı sevr (sığirdili otu), uskumru, kavun, balkabağı, balık dolmaları), kalye¹⁶⁰(kabak, havuç, ayva, taze bakla, elma, ıspanak, lahana, pazı, şalgam pırasa kalyeleri.), çeşitli salatalar, börekler(kıymalı, ıspanaklı, kabaklı, şalgamlı, tatar, tencere, tutmaç, çakıl, ballı, tavuklu, peynirli, çiriş vd. börekleri), mastabe (yoğurt) çorbası, mercimek çorbası, tavuk çorbası, içkembe çorbası, ekşili badem çorbası, kestaneli tavuk çorbası, turunc ekşili tavuk çorbası, nar ekşili tavuk çorbası, taze bakla çorbası, şekerli nardenk çorbası ve daha birçok yemek yer almaktadır.¹⁶¹

Çorba Osmanlı mutfağı ve sofrası için önemli bir başlangıçtır. Kahvaltıda da sıkça tüketilen çorba, saraydan tebaaya kadar hemen her kesimin sofrasında bulunmuştur. Simgesel bir anlam taşıyan çorba, asker için önemli bir besindir. Savaş anında yanlarında götürülen kazanlar onlar için silah niteliğindedir. Kazanın düşmana kaptırılması ise büyük bir kayıptır. Yeniçelerin isyan ettikleri vakit kazan kaldırmaları da bu simgesel niteliğin bir göstergesidir. Lezzet çeşitliliği anlamında ise çorbalar için bolca meyve kullanılmaktadır. Av etleri, beğenildiği halde Avrupa mutfağında olduğu gibi lezzeti dışında bir asillik ve saygınlık simgesi olmamış ve Osmanlı sofralarında az yer almıştır. Bunun bir nedeni, av hayvanlarının dini kurallara uygun şekilde öldürüldüğü konusunda Müslümanların duyduğu şüphe dir. Bir başka nedeni, en zengin Osmanlı sofrasında bile

¹⁵⁹ Işın, 2019, **a.g.k.**, 260.

¹⁶⁰Sebzeli tencere yemeklerine verilen ad.

¹⁶¹ Mehmet Kâmil, 2016, **a.g.k.**

az veya hiç et içermeyen çorbalar, sebze yemekleri, börekler ve pilavların yer alması ve bu yemeklere et kadar değer verilmesidir.¹⁶²

1.3.2.3. Tatlılar ve Reçeller

*Hıyarşenbe¹⁶³ reçeli, ağaç kavunu reçeli (murabbası), turunç reçeli, kabuli helile reçeli, menekşe reçeli, demirhindi reçeli, nilüfer reçeli, zeleviyüzyile (zülbiye) tatlısı, muhallebi, güllaç, aşure, lokum, nevrüziye macunu, muhallebi, mahmudiye, baklava, güllaç, zerde ve reçel (ağaçkavunu, limon, karpuz, ayva, kızılıçık, patlıcan, ceviz, armut, şeftali, vişne, kiraz, havuç, kabak) tatlı grubu içerisinde yer almaktadır.*¹⁶⁴

“**Zerde:** Nazlı aşın pirinci usûlü gibi piştikte penceresine göre hâlis yarım veya bir dirhem kadar sarı safran atılıp tencere aşağı indirilir. (Safran atıldıktan sonra kaynatılmaz. Zîrâ safran râyihası uçar.) Bir çeyrek kadar tencere bu hâlde kalıp bir defa da karıştırıldıktan sonra kâselere taksîm ve üzerine de pirinç kadar kırmızı ufaltılmış şerbetlik şeker serpilir ki çeşni versin. Bir de safranın deniz kadayıfı gibi boyama penbe bir cinsi vardır ki ondan kullanılmamaya gayret olunmalıdır.”¹⁶⁵

Zerde özellikle düğün yemeklerinde tercih edilen bir tatlı olsa da günlük hayatta da tüketilen bir lezzet olmuştur. Genel olarak pirinç, bal, safran ve tereyağını içeren zerde, 20. yüzyıla kadar farklı tariflerle karşımıza çıkmaktadır. Üzerine badem, tarçın karanfil, kuru üzüm, şerbet şekeri, fıstık, kuş üzümü, nar gibi farklı ürünler getirilerek lezzet çeşitliliği yaratılmıştır. Bu dönemde daha fazla önem kazanan reçel ise, yeni lezzetler ile çeşitlilik kazanmıştır. Yukarda yer alan türler, bu dönemde sevilerek yapılan reçel çeşitleridir. Şeker veya bal ile de reçeller tatlandırılmıştır.

“**Ağaç Kavunu Tatlısı:** Ağaç kavununun kabukları soyulub bir tencereye konulur. Miktâr-ı kifâye su ilâve edip kaynadıkta o suyu süzüp defa tencereye koymalı ve şekeri de ilâve olunmalı, o kaynaya dursun. Ağaç kavunu soyulduktan ayva taklîdi dilim dilim kesilip kaynar suya atılır. Hemen iki üç taşım kaynadıkta indirilip soğutulur ve üzerine az da çiçeksuyu serpilip tenâvül oluna.”¹⁶⁶

¹⁶² Işın, 2019, **a.g.k.**, 260.

¹⁶³ Çin tarçını.

¹⁶⁴ Bilgin, 2002, **a.g.k.**

¹⁶⁵ Mahmud Nedim Bin Tosun (2016). *Aşçıbaşı - bir Osmanlı subayının yemek kitabı*. (Haz. Priscilla Mary Işın), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, s.116.

¹⁶⁶ Mahmud Nedim Bin Tosun, 2016, **a.g.k.**, 183.

1.3.2.4.Şerbet, Şurup ve İçecekler

Şerbet, şurup ve içecekler içerisinde *şeker pekmezi (mi'ad şekeri)*, *kahve*, *salep*, *şerbet* ve *su* yer almaktadır. Şerbet 16.yüzyılda halkın severek tükettiği bir içecektir. Ballı şerbet ise bunların içinde en sık tüketilenidir. Bunun dışında ribas, amberbaris, gül-limon, hummas (ağaç kavunu) nilüfer, demirhindi, vişne ve mevsiminde toplanan tüm meyvelerin şerbetleri yer almaktadır.¹⁶⁷

Kahve, ilk olarak 1550 civarında İstanbul'a getirilmiş ve Osmanlı içecek listesinde önemli bir yer edinmiştir.¹⁶⁸ Osmanlı günlük yaşamına hemen adapte edilen kahve, sevilerek tüketilen bir içecek olmuştur. Günün ilk yemeği olan ve kahve altı yemeği olarak da bilinen kahvaltıdan sonra, bir fincan kahve içmek gelenek haline gelmiştir. Kahve öyle sevilen bir içecek haline gelmiştir ki, kahvehaneler olarak adlandırılan toplanma mekânları oluşmaya başlamıştır. İnsanların sohbet etmek için bir araya geldiği, oyun oynadığı, fikirlerin tartışıldığı bu mekânlar 16. ve 17. yüzyıllarda yasaklanmıştır. İnsanları dini yaşamdan uzaklaştırdığı ve fikir örgütlenmelerine imkân verdiği düşünüldükçe bu mekânlar padişaha karşı bir tehdit unsuru olarak görülmüştür. Tüm bu önlemlere rağmen kahve her zaman sevilen ve tüketilen bir içecek olmuştur.¹⁶⁹

1.3.3.Geç Dönem (1700-1923)

Bu dönem, Osmanlı İmparatorluğu'nun askeri ve siyasi açıdan çöküşe sürüklendiği bir dönem olarak bilinse de mutfak için aynı şeyi söylemek mümkün değildir. Batı'nın da etkisi ile birlikte mutfak imparatorluğu gelişmeye ve yenileşmeye başlamış, mutfağa yeni kültürler eklenmiştir. Bunlara örnek olarak İngiliz usulü çay ve İtalyan usulü makarnanın 18. yüzyılda Osmanlı mutfağında yerini almış olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır.¹⁷⁰ Pek tabii Fransız mutfağının da etkisi kendisini göstermiş ve çeşitli yemek kitaplarında yerini almıştır.

“Batı dillerinde İstofato Kum-Patates denen yahni [Patatesli Haşlama Et] Pişirme yolu:

İki buçuk kilogram iyisinden sığır etinin kemiksiz kaba etinden alınıp uzunlamasına doğranıp temizlenir.

¹⁶⁷ Bilgin, 2002, **a.g.k.**

¹⁶⁸ A. Yaşar (2016). Kahvehane, *TDV İslam Ansiklopedisi*, Cilt: 2, İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi, s.3-5.

¹⁶⁹ Yaşar, 2016, **a.g.k.**

¹⁷⁰ Işın, 2019, **a.g.k.**, 294.

Daha sonra birbirine sağlam bir iplik veya ince bir sicim ile bağlanıp tek parça olunca on beş kadar yerinden uçak ile delinip içine soyulmuş sarımsak dişleri sokulur ve uygun bir şekilde kapanır.

Bir tencereye 320 gram sadeyağ konup kapağı kapanıp hafif ateşte üç saat kadar kaynatılır.

Ancak yarım saatte bir, kısacası 3 saatte dört beş kere et çevirmek gerekir.

Daha sonra yeterli miktarda patates denen bir çeşit yer elması alınıp kabuğu soyulur ve tencereye 1,3 kilogram domatesin sıkılmış suyu ve bir miktar bayağı su konup tencerenin ağzı kapanır.

Gereği gibi pişince sahanları bölüştürülür. Pek güzel olur.

Avrupalılar arasında meşhur bir yemektir.

Patates doğranınca yağda kızartılıp konsa daha güzel olur.”¹⁷¹

Tabii ki Batı’nın bu etkisi ziyafet sofralarına da yansımış, önemli elçi ve düşün ziyafetleri gibi alanlarda kendini göstermiştir. 31 Aralık 1908 tarihinde, II. Meşrutiyet’in ilanını kutlamak amacıyla Osmanlı mebuslarına Yıldız Sarayı’nda verilen ziyafet menüsü, doğu-batı sentezinin bir yansımasıdır: *Yumurtalı bulyon (bouillon), peynirli börek, mayonezli levrek balığı, sebzeli sığır filetosu, soğuk dana ciğer ezmesi, hindi ve keklik kebabı, beyaz salçalı tavuklu pilav, dört kardeş tatlısı, krema ve dondurma*.¹⁷²

Yemeklerin yanında sofrada düzeninde de bir batılılaşma etkisi kendisini göstermiş ve sofrada çatal bıçak kullanımı başlamıştır. Daha önceki dönemlerde sadece çorba için kaşık kullanılırken, çatal ve bıçağın sofraya dâhil edilmesi dönem için önemli bir gelişmedir. Batının Osmanlı mutfağına olan etkisi yanında, Osmanlı mutfağının da Batı’ya etkisi olduğu muhakkaktır. İsveçlilerin *lahana dolması (kaldomar)*, *köfte* ve *badem şerbeti*’ni mutfaklarına alması bir örnek olarak verilebilir. Bir başka Osmanlı etkisi de Türk lokumunun kazandırılmış olmasıdır.¹⁷³

Osmanlı mutfağındaki lezzetin sırlarından birisi de şüphesiz ki pişirme tekniğidir. Köz üzerinde pişen yemekler çok daha lezzetli olarak atfedilmiştir.¹⁷⁴ Örneğin günümüzde, özellikle kırsal alanlarda, su böreği hala odunlardan kalan köz üzerinde pişirilmektedir. Osmanlı mutfağını inceleme fırsatı bulan Fransız asıllı meşhur aşçı Alexis Soyer de bu mutfağın “çok değerli ve özgün” olduğunu belirtmiştir. 19. yüzyılın

¹⁷¹Mehmet Kâmil, 2016, **a.g.k.**, 44-45. Batı etkisi yemeklere Ayşe Fahriye’nin Peksimetli Biftek, Fransa Usulü Bezelye, Rozbif, Ragu (Fr. Ragoût. Yahni), Jigo (Fr.Gigot. But-rosto), İtalyan Usulünde Makarna, Meringa, Puding, Bisküvi (Gevrek), ve Taratorlar ilave edilebilir. A. Fahriye (2018). *Ev kadını 1883*. (Haz. Turgut Kut), İstanbul: Çiya Yayınları.

¹⁷²Işın, 2019, **a.g.k.**, 295.

¹⁷³Işın, 2019, **a.g.k.**, 295. Ö. Samancı ve C. Sharon (2006). *19. yüzyıl İstanbul mutfağı*, İstanbul: Medyatik Yayınları.

¹⁷⁴Ünsal, 2002, **a.g.k.**

ortasında İstanbul'da iki yıl geçiren Soyer, Türk mutfağı konusunda İngiltere'nin Times gazetesine yazdığı mektupta şunları söylemiştir:

“Birçok yemeği en büyük gurmenin sofrasına lâyıktır (...) Hatta ana yemeklerin tamamı, Fransız ve İngiliz mutfaklarına alınırsa bizim için kazanç olur (...) Türkler, kullandıkları bütün malzemelerin özünü koruma sanatını geliştirmiş, böylece hem lezzetli hem de besleyici yemekler ortaya çıkmıştır (...) Türk mutfağında yemeklerin yavaş pişirilmesini den dolayı lezzeti ve kokusu korunmuş olur. Pişirme sistemleri bizimkinden çok üstündür, çünkü her şey taş veya mermer üzerine yayılmış köz ateşinde pişirilir.”¹⁷⁵

15 ve 16. yüzyıllarda gerçekleşen coğrafi keşiflerle Batı mutfağına giren yeni ürünler, 200 yıllık bir aradan sonra Osmanlı mutfağında da yerini almıştır. Mutfığa giren bu ürünlerde Batının etkisi yadırganamaz niteliktedir. Domates, patates¹⁷⁶, biber, kavata¹⁷⁷, çikolata, çay, yenibahar, brüksellahanası, brokoli, Frenk maydanozu ve turpu, yerelması, bezelye, ananas, greyfurt, mandalina, Frenk üzümü ve kültür çilek mutfakta yerini alan Batı etkili ürünlerdir. Yavaş yavaş saray mutfağına giren bu ürünler başlangıçta yadırganan türlerdir. Fakat daha sonraki süreçlerde halkın mutfağına da girerek sık tüketilen gıdalar arasında yer almıştır. Önceki dönemlerde devam eden et tercihi geç Osmanlı döneminde de yerini korumuştur. Koyun eti hemen hemen tüm etli yemeklerde yer alırken, dana eti Batı etkisi olan yemeklerde tercih edilmiştir. Yemeklere eklenen baharat kültürü ise, değişmeksizin devam etmiş ancak, tarçın¹⁷⁸ ve sakıza¹⁷⁹ daha fazla ağırlık verildiği görülmüştür.

1.3.3.1.Besin Grupları

Osmanlı dönemi geç dönem Türk mutfağında yer aldığı bilinen besinler; et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, yağlar, baharatlar, meyve ve sebzeler, baklagiller, tahıl ve tahıl ürünleri olarak çeşitli başlıklar altında aktarılmaktadır.

1.3.3.1.1.Et ve Et Ürünleri

Et ve et ürünleri; *Hindi, tavuk, güvercin, koyun, ördek, kaz, keklik, bıldırcın, sülün, çulluk, ispinöz, sığırcık, tavşan, ahu, geyik, tavus, turaç, serçe, toy, sığın, balık ve deniz*

¹⁷⁵Işın, 2019, **a.g.k.**, 297.

¹⁷⁶Mehmet Kamil yer elmasına benzetir.

¹⁷⁷Dış domates, içi biber benzeri bir sebze.

¹⁷⁸Mehmet Kâmil, 2016, **a.g.k.**, 119.

¹⁷⁹Bilgin, 2004, **a.g.k.**, 68.

ürünleri, dana. Kelle, paça, ciğer, bumbur, pastırma, kaz ciğeri, morina balığı yumurtası ve konserve hamsisidir.¹⁸⁰

1.3.3.1.2.Süt ve Süt Ürünleri

Süt ve süt ürünleri; *Felemenk (Hollanda gouda peyniri) peyniri, yoğurt, kaymak, süt, peynir ve ayrandır.*¹⁸¹

1.3.3.1.3.Yağlar

Yağlar içerisinde; Zeytinyağı, sadeyağ ve tereyağı yoğunluktadır.

1.3.3.1.4.Baharatlar

Baharatlar; *Tarçın, karanfil, kakule, tchuregoti (çörekotu), susam, sumak, kimyon, sakız, safran, Hindistancevizi, kahve, misk, amber, haşhaş, anason, mahlep, pekmez, nar ekşisi, sirke, karabiber, zencefil ve hardaldır.*¹⁸²

1.3.3.1.5.Meyve ve Sebzeler

Diğer sebzelere ek olarak: *Patates, domates*¹⁸³, *kavata, taze biber, yenibahar, brüksellahanası, brokoli, Frenk maydanozu, Frenk turpu, yer elması, sultani bezelye, ananas, greyfurt, mandalina, Frenk üzümü ve kültür çilek yer almaktadır.*¹⁸⁴

1.3.3.1.6.Baklagiller, Tahıl ve Tahıl Ürünleri

Diğer baklagiller, tahıl ve tahıl ürünlerine ek olarak: *Makarna ve arpa dövmesi yeni tatlardır.*¹⁸⁵

1.3.3.2.Yemekler

¹⁸⁰ Ünsal, 2002, **a.g.k.**, Mehmet Kâmil, 2016, **a.g.k.**, Işın, 2019, **a.g.k.**

¹⁸¹ Ünsal, 2002, **a.g.k.**, Mehmet Kâmil, 2016, **a.g.k.**, Işın, 2019, **a.g.k.**

¹⁸² Ünsal, 2002, **a.g.k.**, Mehmet Kâmil, 2016, **a.g.k.**, Işın, 2019, **a.g.k.**

¹⁸³ Domates peltesi olarak adlandırılan salça, bu dönemin batı etkisi yeniliklerindedir. “Domates Peltesi: İlk önce olgunlaşmış domatesler toplanır, ezilip süzülür. Sonra bu su, onda biri kalıncaya kadar kaynatılır. Tam bu sırada içine bir miktar tuz atılıp yeniden kaynatılır, bir kavanoza ılık olarak konur. Soğuyunca ağzı kapatılır. Hangi yemek yapılacaksa bu pelteden alınıp biraz suda ezilip yemeğe katılır.” Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 190.

¹⁸⁴ Ünsal, 2002, **a.g.k.**, Mehmet Kâmil, 2016, **a.g.k.**, Işın, 2019, **a.g.k.**

¹⁸⁵ Işın, 2019, **a.g.k.**, 302.

Dönemin yemeklerine baktığımızda çok sayıda yeni yemeklerin sofralara girdiği görülmektedir. Bunlar içerisinde saraylı bir siyasi kadının icadı olarak bilinen *hünkârbeğendi*, padişahın severek yediği lezzetler içerindedir. İmambayıldı, oturtma, silkme, kapama, türlü, bamya dolması ve sigara böreği gibi diğer lezzetler de yer almaktadır. Sadeyağdan yana tercih edilen yemekler, bu dönemden itibaren yavaş yavaş zeytinyağlı yemeklere doğru değişmeye başlamıştır. Daha çok Hristiyan halkın perhizleri için tercih edilen zeytinyağı, 18. yüzyıldan itibaren Müslümanların da yemeklerinde tercih edilir olmuştur. Sebze yemeklerinin yanı sıra etli dolmalar da sofralarda yer almaya başlamıştır. Dikkat çeken bir diğer yenilik ise taratordan yana olmuştur.¹⁸⁶

“Hıyar ve Semizotu Taratoru: Yapma yolu: Kırılmış fındık bir toprak davaya konu ateşte iç kabuğu çıkarılır. Daha sonra havanda bir iyice dövülüp ezilince birkaç diş sarımsak ve tuz konulup tekrar birbirine karıştırılır.

Bir parça has ekmek içi suda gereği gibi ıslatılıp oda içine konduktan sonra tekrar dövülüp yeterince incelince bir miktar sirke veya limon bir miktar su ile sulandırılır.

Daha sonra hıyar ince ince tekerlek biçiminde kesilip bir kâsede tuz ile iyice karıştırılır ve hazırlanan tarator üzerine dökülür. Yeterli miktarda zeytinyağı konup yenir.

Fındığın iç kabuğu çıkarılmazsa da olur ama çıkarılırsa güzel olacağı açıktır. Hıyar bulunmazsa semizotu yaprak yaprak ayrılıp hıyar yerine konur. Karnabahar veya ıspanak kökü suda iyice haşlanıp her zamanki gibi yapılmış tarator üzerine dökülüp yine zeytinyağı da konursa pek güzel bir tarator olur.”¹⁸⁷

Çiçekli salatalar, taratorlu hıyar salatası, köfteli tarhana çorbası, soğuk içilen balık çorbası, mücver¹⁸⁸, musakka, saray kapı dövmesi¹⁸⁹, bamya bastısı, hünkârbeğendi¹⁹⁰, tüm lahana dolması¹⁹¹, orman kebabı, kuzu dolması, kırma tavuk kebabı, içli köfte, Enderun yumurtası, Edirne dili, yengeç yahnisi, pilav peltesi ve daha birçok ürün bu dönemde sofraya dâhil edilen yemeklerdir.

1.3.3.3.Tatlılar ve Reçeller

Batı etkisi ya da Batı özentisi 19. yüzyılda da devam etmiş ve tatlı alanında da kendini göstermiştir. Fransa kökenli *merengue*¹⁹², *kedidili bisküvisi*, *gofret*, *bonbon* gibi

¹⁸⁶ Mehmet Kâmil, 2016, **a.g.k.**, 115-121.

¹⁸⁷ Mehmet Kâmil, 2016, **a.g.k.**, 115-157.

¹⁸⁸ Ali Eşref Dede (1992). *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, (Haz. Feyzi Halıcı), Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Sayı: 62, s.55-56.

¹⁸⁹ Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 106.

¹⁹⁰ Işın, 2019, **a.g.k.**, 306.

¹⁹¹ Mahmud Nedim Bin Tosun, 2016, **a.g.k.**, 107.

¹⁹² Beze olarak da bilinen bir tatlı.

tatlılar ve şekerler bu dönemde Osmanlı dükkânlarında yerini almıştır. *Kavunlu baklava, peynirli baklava, kazandibi, su muhallebisi, keşkül-ü fukara* ve *lokum* bu dönemde ortaya çıkan tatlı ve şekerlemelerdir.¹⁹³ Bu dönemin diğer tatlıları arasında ise *kaymaklı baklava, salepli dövme dondurma, lohuk/çevirme/fondan*¹⁹⁴, *limon çiçeği tatlısı, kaymaklı hurma*¹⁹⁵ ve *kaymak tatlısı* yer almaktadır.

“Limon Çiçeği Tatlısı: Bir kazan su ateşe konulur ve içine 3-4 limon suyu ilave edilir. Su kaynamaya başlayınca en güzel ve en taze limon çiçekleri içine atılır. Parmağa yapışınca ve yumuşayınca kadar bekletilir. Sonra oradan alınarak soğuk suya konulur. Bundan sonra su başka bir kaba aktarılır ve çiçekler ayrı bir kaba alınır. Biraz daha limon suyu ilave edilir. Bekletilirken üzerlerine birkaç defa daha soğuk su dökülür. Sonra temiz bir kaba konulur ve üzerlerine toz şeker serpilir. Üstü kâğıtla örtülerek geceleyin serin bir yerde bekletilir. Sonra şekeri tekrar alınır ve kaynatılır. Soğuyunca tekrar çiçeklerin üzerine dökülür. Böylece reçel elde edilmiş olur. Aynı işlem biraz daha sürdürüldüğünde şeker daha yoğunlaşır re(ve) reçel tatlıya dönüşür.”¹⁹⁶

Genel olarak şerbet ve tatlılarda başrol oynayan bal, Osmanlı mutfak hayatındaki yerini 19. yüzyıla kadar koruduysa da 19. yüzyıldan itibaren yavaş yavaş yerini şekerle bırakmaya başlamıştır. Lokum, hoşaf, şerbet ve reçeller de kullanılmaya başlayan şeker, ucuz pancar şekerinin artmasıyla daha da yaygınlaşmıştır.¹⁹⁷

1.3.3.4.Şerbet, Şurup ve İçecekler

Yenilik olarak bakıldığında 18. yüzyılda başlayan ve 19. yüzyılda da devam eden çay geleneği sevilerek devam etmiştir.

“Fransızların 1798 yılında Mısır’ı işgal etmesi üzerine Osmanlılar ve İngilizlerin ittifak kurması, İngiliz usulü çayın tanınmasında önemli bir rol oynamış olabilir. Çünkü Osmanlı donanması ile beraber Mısır’a yolculuk yapan İngiliz komutan ve subaylarına, Osmanlıların "Sultan Selim" Sancak gemisinde geleneksel Osmanlı ikramlarına ilaveten İngiliz usulü çay, çok zarif bir çay takımıyla ikram edilmiştir.”¹⁹⁸

¹⁹³Işın, 2019, **a.g.k.**, 307.

¹⁹⁴Işın, 2019, **a.g.k.**, 309.

¹⁹⁵Işın, 2019, **a.g.k.**, 309.

¹⁹⁶F. Unger (1987). *Doğu’da tatlıcılık*. (Haz. Feyzi Halıcı), Konya: Konya Kültür ve Turizm Derneği, s.18.

¹⁹⁷ Işın, 2019, **a.g.k.**

¹⁹⁸Işın, 2019, **a.g.k.**, 310.

Ayşe Fahriye'nin anlatımıyla sübye, bu dönemde sevilen bir diğer içecek olmuştur. Alkollü içecekler arasında ise şarap ve biranın yanında rom, cin, elma şarabı ve şampanya ithal edilen içecekler arasındadır.¹⁹⁹

“Sübye: İçi dolgun kavun çekirdeklerinin mevsiminde tazesı, gerekirse kurusu yıkanıp ıslak ıslak havanda dövüldükten sonra suyla karıştırılıp elle ovulup süzülür. Eğer çekirdekler de hiç kalmışsa tekrar dövölüp yine bir miktar su katılıp ovulur. Bu şekilde tamamen kabuklarından içi alındıktan sonra şekeri katılıp bekletilir. Posası altına inince üstünden sübyesi alınıp süzülür. İstenirse çiçek suyu karıştırılır.”²⁰⁰

¹⁹⁹İşin, 2019, **a.g.k.**, 310.

²⁰⁰Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 164.

İKİNCİ BÖLÜM

2. Türk Mutfak Kültüründe İçecek ve Dondurucular

Türklerin ilk anayurdu olan Orta Asya'dan günümüze kadarki dönemde içecek kültürü şüphesiz değişiklikler yaşamıştır. Bu yaşanan değişikliğin nedenleri arasında yaşanan coğrafyanın konumu, dini inançları, kültürü, yaşam tarzı ve ülkeler arası ziyaret, evlilik ve savaş gibi etkileşimler sayılabilir. Dini inançların yeme-içme kültürünü etkilemesi sonucu insana sarhoşluk veren ve 14.yüzyıla kadar tüketilen, daha sonra Türk toplumunun hayatından yavaş yavaş silinen kımız, tüketilen içecek arasındadır. Et ve süt ürünleri temel gıda olmakla birlikte süttten yapılan içecekler de temel gıdalar arasında sayılmaktadır. Sirkencübin, boza, cülab/şerbet, bozg, ugut, agartgu, begni, buhum, kumlak, sirke ve çeşitli meyvelerden yapılan meyve suları ve şıralar da Türk toplumunun ilk zamanlardan beri tükettiği içeceklerdir.²⁰¹ Bir diğer yandan su da gerekli görülen içecekler içerisinde. Osmanlı döneminde tüketilen suları belirlemede kullanılan yöntem ise bir hayli dikkat çekicidir. Çevredeki su kaynaklarından temin edilen sular pamuklara bandırılmış, kuruması için bekletildikten sonra en hafif gelen pamuğun suyu, güzel, hafif ve lezzetli su olarak değerlendirilmiştir.²⁰²

“Halk nihayet umutlarını, masraflarını devletin karşıladığı su kemeri sisteminden çok, su dağıtımının altyapısını cömert bir şekilde destekleyen ve stratejik olarak ilk önce kendi evine, daha sonra ise bir "hizmet" olarak artan suyu dağıtan, bunu çevresinde veya dini cemaat içerisinde saygınlık ve nüfuz elde etmek için kullanan zengin bireylerin girişimlerine bağlıyordu. Su sistemlerinden mahrum olan kısımlarda yaşayan birçok insan için su katır sırtında deri içerisinde şehre taşınmak zorundaydı, temiz bir pınardan akan su hayal bile edilemezdi.”²⁰³

Salep orkideleri ise, salep ieeğinin yapımında kullanılan bir bitkidir. Bu bitki sayesinde günümüzde de tüketilen salep, içecekler içerisindeki yerini almıştır. Bunun yanında tabii ki yeni içeceklerde eklenmiştir. Bu içecekler arasında 16.yüzyılda Türk toplumunun içecek hayatına giren kahve ve 19.yüzyılda gelen çay yer almaktadır. Türklerin tarih sahnesine çıktığı ilk günden bugüne kadar tükettiği alkollü içecekler arasında da bira, şarap ve rakı yer almaktadır.

²⁰¹ Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k**, Cilt: 1-2-3.

²⁰² M. Yerasimos (2019). *Evliya elebi seyahatnamesinde yemek kültürü yorumlar ve sistematik dizin*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2019.

²⁰³N. Trépanier (2008). 14. yüzyıl Anadoluşunda yemek kültürü. *Türk Mutfağı*, (Ed. Arif Bilgin, Özge Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, s. 61.

2.1.İçecekler

2.1.1.Kımız

Kımız, kısırak at sütünün fermente edilmesiyle elde edilen, ekşi sulu ayrana benzeyen geleneksel bir içecektir. İlk Türk devletlerinin ortaya çıkışından Osmanlı imparatorluğunun kuruluş yıllarına kadar varlığını koruyan kımız, İslamiyet'in kabulü ile azalmaya başlamış, daha sonraki yüzyıllarda da tüketilmemiştir. İslamiyet'ten sonra haram kılınmış olduğuna göre, sarhoşluk verici bir mahiyeti olduğu da anlaşılmaktadır.²⁰⁴ Kımız aynı zamanda bir güç göstergesi olduğu için genellikle zengin kesimde bolca bulunan, daha alt kesimde ise daha az bulunan bir içecektir.

“Oğuz beylerini biat törenlerine katılan herkes kımız içerdi. Osmanlı İmparatorluğu'nun kurucusu Osman Bey de bu geleneğini sürdürmüştür. Katılanlar Osman Bey'in önünde birer birer gelip diz çöktüler. O da bunlara birer bardak kımızı sundu. Bunu alıp içenler, kendisine itaat de devamlı olacaklarını ispat etmiş oluyorlardı.”²⁰⁵

Tüketildiği dönemlerde tercih edilmesinin sebepleri arasında zevk vermesinin yanında, şüphesiz sağlık yönünden olan faydaları da yer almaktadır. İlk Türk devletleri için vazgeçilmez nitelikte olan kımız, çeşitli hastalıkların tedavisinde de kullanılmış, hatta Rusya daha sonraki dönemlerde kımızı çeşitli hastalıkların tedavisi için kullanmıştır.²⁰⁶ İçerisinde yer alan kalsiyum, A, B ve C vitaminleri; kımızı hastalıkların tedavisi için tercih edilir hale getirmiştir. Kımız; kalp hastalıkları, sinir ve nefes sistemleri, bağırsak, mide zehirlenmesi ve gastrit gibi mide hastalıkları, böbrek hastalıkları ve bazı verem tedavilerinde iyileşmeye yardımcı olarak kullanılmıştır.²⁰⁷

“**Kımız mayası ve elde edilmesi:** ... Kımızın mayasını yapmak çok karışık ve güç bir iştir. Kımızın özelliği, mayasından ileri gelir. Bozkır halkı, Kırgızlar ile Başkırtlar, en iyi maya olarak eski kırmızı kullanırlar. Sonbaharda mayalı kımız, ağzı iyice kapatılmış bir şişe içinde saklanırdı. Yazın kımız çalma zamanı gelince, bu mayaya aynı oranda taze kısırak sütü katılır ve ılık bir yerde 24 saat bekletilirdi. İkinci gün

²⁰⁴Oral, 2002, **a.g.k.**, 30.

²⁰⁵Işın, 2019, **a.g.k.**, 109. Ali Seydi Bey (Tarihsiz.) *Teşrifat ve teşkilatımız*. (Haz. N. A. Banoğlu), İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser Yayınları.

²⁰⁶M. Eröz (1977). *Türk kültürü araştırmaları*. İstanbul: Kutluğ Yayınları, s.230.

²⁰⁷B. Ögel (1991). *Türk kültür tarihine giriş 4*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

buna iki misli daha taze süt katılırdı. Normal olarak bundan 3 veya 4 gün sonra mikroplar remeğe başlarlardı...’’²⁰⁸

“*Kırmızı yapma tekniği*: ... Kazak ve Başkırt gibi bozkırlarda yaşayan (Türk) kavimleri, kımızlarını deri kaplar içinde hazırlarlardı. Bu deri kaplara da 'Saba' adını verirlerdi. Bu deri torbalara taze kısrak sütü ve bu sütün üçte bir oranında da önceden hazırlanmış mayalık kımız korlardı. Deri torba içinde ve ılık bir yerde tutulan bu kımız, torbanın ağzından sık sık bir sopa ile de dğlrd. 12 veya 24 saat sonra kımız içilecek bir hale gelirdi. Bundan sonra kısrakın her sağlışında kımızın bir bölümü deri torba içinde Maya olarak bırakılır ve üzeri de taze süt ile tamamlanırdı.’’²⁰⁹

Kımız, yapımı oldukça dikkat gerektiren bir içecektir. Aynı zamanda her kısrak atından da kımızı elde etmek imknsızdır. Kımız mayasının kaliteli olması kımızın içimi açısından önemli olsa da yetiştirilen atların yediği yemler ve atların cinsleri de lezzet için önemlidir. Atların cinslerinin farklı olması kımızın kalitesini etkilemektedir. Çünkü hayvanların ırkları, yaşadıkları yerlerin coğrafı durumu, yedikleri ot ve yemlerin çeşit ve hususiyeti ve bunlara benzer birçok sebeplerden dolayı sütün kimya bakımından terkiibi de değişmektedir. Kımız yapılırken dikkat edilmesi gereken bir diğer önemli unsur da sık sık tadına bakılarak kontrol edilmesidir. Bunların dışında kımız için sağılan sütün vakitleri ve temizliği de önemlidir. Sabah sağılan ilk süt, diğerlerine oranla daha yağlıdır. Temizliğine dikkat edilmediği vakit mide bulantısı ve ağrıya sebep olabilmektedir.²¹⁰

2.1.2.Ayran

Hayvansal bir içecek olan süt, sadece Türklere özgü veya ilk olarak Selçuklulara yahut ilk Türk devletlerine aittir gibi bir ifade, tabii ki yanlış olacaktır. İnsanlığın varoluşundan bu yana hem anne sütünün hem de hayvan sütünün tüketildiği bilinmektedir. Fakat her toplumun farklı hayvanların sütünü tercih etmiş olduğu da bir gerçektir. Tercih edilen sütün seçiminde, bulunulan coğrafyadaki var olan hayvanların durumu, dini inançları ve sağlık etkili olmuştur.

Türkler tarih sahnesine çıktığı günden bugüne süt ve süt ürünlerini tüketmişlerdir. Özellikle ağız sütü olarak bilinen hayvanın ilk sütü, içinde bulunan vitamin ve proteinler açısından Türklerin tercih ettiği sütler arasında yer almaktadır.²¹¹ Göçebe bir hayat

²⁰⁸gel, 1991, **a.g.k.**, 55.

²⁰⁹gel, 1991, **a.g.k.**, 56.

²¹⁰gel, 1991, **a.g.k.**, 57.

²¹¹Křarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt:1, 55.

sürmeleri sebebiyle kısırak at sütü olan kımızı tercih etmeleri de yine var olan hayvansal durum ile alakalıdır.²¹² Aynı zamanda süt sadece içecek olarak tüketilmemiş, kendisinden birçok üründe yapılarak çeşitliliğini artırmıştır.

Sütün mayalanarak yoğurt haline gelmesinin ardından su ile karıştırılarak oluşturulan ayran, sütün çeşitlilikleri arasındadır. "Ayran" ifadesi Orta Asya ve Anadolu Türk lehçelerinde gerek anlayış gerekse söyleniş bakımından en az ayrılıklar gösteren eski bir Türk deyişidir.²¹³ *Oyran, oren, airan, suvsuş²¹⁴, çalap²¹⁵, çangğıt²¹⁶, ak, akçakatık, çalkama, çalkamak, gövertmeç, katık ve tutma* gibi değişik isimlerle anılan bu içecek, içerisine konulan suya göre de isimlendirilmektedir.²¹⁷

Orta Asya'dan bugüne Türk toplumunun hayatına giren ayran, aynı zamanda atasözlerinde de yerini almıştır. Bir Orta Asya atasözünde; *"Evinde ayranı yok, kızının adını Yoğurt Bey koymuş."* sözü, tıpkı bizim Anadolu'da söylenen şu söz gibidir: *"Ayranı yok içmeğe, gümüş köprü ister geçmeğe!"*²¹⁸

Orta Asya Türklerinin ayran ile ilgili bir başka içeceği de *"ayran rakısı"* dır. Bu içkiler daha çok eski çağlarda ayranın bir tulum içinde bekletilmesi yolu ile hazırlanmıştır. Hatta bu içecek için şöyle bir Türk atasözü de mevcuttur. *"İki bardak kımız içen dertlidir, iki bardak ayran içen ise utanmaz (açgözlüdür)."*²¹⁹ Buradan anlaşılan ise, bu içeceğin de sarhoşluk verici bir niteliğinin bulunmasıdır.

2.1.3.Boza

Fugâ ismiyle de anılan ve Farsça kaynaklarda yer alan boza da tahılın mayalanması ile oluşan bir içecektir.²²⁰ Boza eski Türk toplumlarından bugüne kadar uzanan geçmişiyile içecek kültürümüzde önemli bir yere sahiptir. Darı, arpa, buğday ve pirinç olmak üzere dört farklı şekilde yapımı bulunan boza, mayalanmış ekşimsi tadıyla birlikte düşünüldüğünde birayı andırmaktadır. Eski Türklerde de 'koyu kıvamlı bira'²²¹ olarak

²¹²Kâşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt:1, 366.

²¹³Ögel, 1991, **a.g.k.**, 27.

²¹⁴Selçuklularda içine fazla su katılmış ayrana verilen ad.

²¹⁵Kırgız Türklerinde koyu ayrana verilen ad.

²¹⁶Kırgız Türklerinde içine fazla su katılmış ayrana verilen ad.

²¹⁷Ögel, 1991, **a.g.k.**

²¹⁸Ögel, 1991, **a.g.k.**, 28-29.

²¹⁹Ögel, 1991, **a.g.k.**, 29.

²²⁰Yusuf Has Hacib, 2019, **a.g.k.**, 348.

²²¹Işın, 2019, **a.g.k.** 110.

anılmış, Orta Asya, Rusya, Kuzey ve Orta Afrika ve Anadolu coğrafyası dâhil, büyük bir sahada tüketilmiştir. Boza, ekşi ve tatlı olmak üzere ikiye ayrılmış, ekşi boza, diğer adıyla tatar boza, içimi biraz daha sert olan ve alkol içeriği bulunan boza türüdür. Tatlı boza ise alkol içermeyen bozadır.

Günümüzde bir kış içeceği olarak tüketilen bu içecek, 12. yüzyılda henüz bir mevsime adanmış değildir. İlk Türk devletlerinden itibaren tüketilen boza, 14. yüzyıldan itibaren bir genişleme sahası bulmuş ve "bozahane"²²² diye adlandırılan kurumun çıkışını hızlandırmıştır. Sadece kış içeceği olarak ortaya çıkması ise 19. yüzyıldan sonradır.²²³ "Fatih Sultan Mehmet şair Melîhî'nin şarap içmeyi bırakmasını emredince, Melîhî şarap yerine boza ve esrar içmeye başlamıştır."²²⁴

Osmanlı döneminde de tüketilen boza; bal, pekmez ve şeker ile tatlandırılarak kullanılmıştır. Üzerine eklenen tarçın, zencefil veya karanfil ile de lezzeti çeşitlendirilmiştir. Osmanlı dönemi padişahları için yapılan boza, en çok pirinçten yapılmıştır. Pirinçten yapılan bozaya "*subyâ*"²²⁵ denilmiştir. Pirinç ile yapılan boza Osmanlı döneminde ciddi seviyelere ulaşmıştır. 1626'da 260 kile (6,7 ton), 1631'de 293 kile (7,5 ton) ve 1638'de ise 151 kile (3,9 ton) pirinç, bu içeceğin imalinde kullanılmıştır.²²⁶

"Pirinç bozası: Tarifi: Sekiz okka has buğday unu ibrişim elekte elenir, hamur mayası katılmadan katıca yoğurulur. Sonra sıcak su ile ezilir, beyaz su olur, bir kazana konup ocak üstüne bırakılır, kepçe ile karıştırılıp koyu bulamaca dönene kadar kaynatılır. Kazanın kalaylı olmasına dikkat edilir. Malzeme orta ateşte pişirilir, yanmamasına dikkat edilir. Dört okka pirinç ayıklanır, iki üç kez yıkanır, bir kaba konarak ezilince ye ve sulu lapa haline gelene kadar karıştırılır. Pişince kıl elekten geçirilip süzülür. Bulamaç olan hamurda elekten geçirip pirinç üzerine ilave edilir. Hepsı ılık su ile ezilir, bulamaçtan sulu olmasına dikkat edilir. Malzeme bir küpe konur, boza ile ezilmiş iki yüz dirhem bal eklenir. Bir somun büyüklüğünde hamur mayası adı geçen bozayla ezilir. Küpün altına taze hayvan dışkısı bırakılır. Boza karıştırılır, küpün üstü bastırılır, bir buçuk gün bekletilir, sonra çıkarılır, içilir. Küpün çok doldurulmaması gerekir, köpük olunca bir miktar bal şerbeti koyup karıştırılır."²²⁷

²²²Evliya Çelebi (2008). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi seyahatnamesi*; (Haz., Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, Cilt: 1, 2. Kitap, s. 656-659.

²²³Trépanier, 2008, **a.g.k.**

²²⁴Işın, 2019, **a.g.k.**, 243.

²²⁵Evliya Çelebi, 2008, **a.g.k.**, 658.

²²⁶Bilgin, 2008, **a.g.k.**, 90.

²²⁷Muhammed bin Mahmûd Şirvanî, 2018, **a.g.k.**, 142.

Osmanlı toplumunda İslam inancı gereği alkollü içki yasaklanmıştır. Fakat az miktarda da olsa içerisinde alkol bulunan boza, meşru sayılmış bir içecektir. Meşru olmasındaki en büyük etkenlerden birisi ise tok tutucu özelliği sebebiyle askerler tarafından tüketilmesidir.

“Lâkin bu bozacılar ordu-yı İslam'da gâyet lâzımlı kavmdır, amma şarâb gibi katresi haram değildir, ancak sekri harâmıdır[...] Ammâ guzât-ı müslimîne [müslüman gazilere] kuvâ-yı beden ve bir germiyüzyilet [hararet] verüp def'-i cû [açlığı def] eder.”²²⁸

Şerbetçi dükkânlarının varlığı kadar bozacı dükkânları da Osmanlı dönemi İstanbul’unda mevcuttur. 300'e yakın bozacı dükkânının varlığı bu içeceğin sadece askerler tarafından değil, halkın ve sarayın kendisinin de tükettiğinin göstergesidir. Olgunlaşması için bekletilen boza, hazır hale geldiği zaman tıpkı şerbet gibi sokaklarda dağıtılmıştır.²²⁹

Boza içerdiği laktik asit ve alkol oranına göre iki çeşitten oluşmaktadır: ulemânın dahi içtiği, sarhoş etmeyen (tabii usturuplu içildiğinde) tatlı boza ya da onun diğer bir türü maksima bozasıdır. İkincisi: Âdem'i ayaktan alan, yeniçerilerin, leventlerin, hamalların ve tabii ki Tatarların su niyetine içtikleri, alkol ve asit oranı daha yüksek, sarhoş eden, keskin ya da ekşi boza, diğer adıyla Tatar bozası ve Evliyâ'nın deyimi ile "İslâmbol bozası"dır.²³⁰

“**Esnâf-ı bozacıyân-ı mezmûmân [beğenilmeyen; ayıplanan]:** Dükkân cümle üç yüz, neferât bin beş. Çoğunlukla boza erbabı Tatar ve Çingenelerdir, ama zorunlu olarak İslam ordusunda lazım olduğundan İstanbul içre ne kadar keyif verici meşrubatçılar var ise bu bozacıbaşıya yamak olup sınıf sınıf geçerler, ama ekşi bozacılar, arabalar üzere çadırlarını kurup ve çeşit çeşit yapraklar ve baharatlar ile dükkânlarını donatıp boza sıkıp ve çömçe çömçe halka boza dağıtarak nice yüz boza Bekrfleri "biroy hay" diye nara,urarak geçerler.”²³¹

“**Esnâf-ı tatlı bozacıyân:** Pirsizleri yine Salsal'dır. Dükkân 40, neferât 105, bunlar Tekirdağ'ın darısından bir tür beyaz süt gibi boza yaparlar ki sanki bir kâse bulamaç şerbetidir. Nice kere denemek için yağlıklara komuşlardır, asla bir damla akmaz böyle koyu bozadır. Çoğu bilgin ve şeyhler içerler. Hamile kadınlar içse karnındaki

²²⁸Yerasimos, 2019, **a.g.k.**, 210.

²²⁹Yerasimos, 2019, **a.g.k.**

²³⁰Evliya Çelebi, 2008, **a.g.k.**, 656-659.

²³¹Evliya Çelebi, 2008, **a.g.k.**, 658.

yavruları sağlam ve düzgün olup, doğurduktan sonra içse sütü çok olur. Bu anılan tatlı bozacılar herkesçe meşhurdur ki beyaz üstü kayınaklı bozalardır ki içen hayat bulur. On çömçe (tahta kepçe) içsen asla sarhoşluk vermez ve karnı ağrıtmaz, zira üzerine Kuşadası pekmezi, üzerine darçın, karanfil, zencefil ve hindistan cevizi serpip dükkânlarının yüzünde birer adam sığar kutular içre durup bilgin ve şeyhlerden günlük binlerce bakır maşrapalar ve bakraçlar gelip kar eder.”²³²

Osmanlı toplumunda kahvehaneler gibi bozahanelerde sosyalleşme mekânları olarak görülmüştür. Fakat aynı zamanda bu mekânlar ayıp olarak da karşılanmış, giden kişiler halk arasında hoş karşılanmamıştır. Bunun temel sebebi ise bozanın içerdiği alkoldür. İstanbul'daki bozacılar arasında en ünlüsü Arnavutların boza dükkânlarıdır.²³³ Halk, boza içmek isterse dükkândan alıp evine götürmeyi daha makbul görmektedir. İlk Türk devletlerinden itibaren bugüne kadar geniş bir coğrafyada tüketilmiş olan boza, günümüzde dini kimlik altında bulunmamaktadır.

2.1.4.Salep

Salep için gerekli olan ve archidaceae (orkidegiller) familyasına bağlı yumruklu bir yapıya sahip olan ve toprakta yaşayan (terrestrial) salep orkideleri, bu içeceğin yapımında kullanılmaktadır. Bu bitkinin ilk örneklerini MÖ. 350 yılında Yunan filozof olan ve aynı zamanda botaniğin babası olarak da adlandırılan *Theophrastus* bulmuştur.²³⁴ Antik Roma, Hindistan, Yunanistan, Arap coğrafyası, Avrupa, Ortadoğu, Afganistan, Özbekistan/Buhara ve Anadolu dâhil geniş bir coğrafya, bu bitkiyi hem ilaç olarak hem de içecek olarak kullanmıştır. Yunanca "*salepi*", Arapça "*sahlab*" ve Türkçe "*salep*" olarak değişik isimlerle anılsa da genelde birbirine benzer ifadeler kullanılmaktadır. İngiltere'de de "*saloop*" ismiyle kullanılmıştır. Türkçe olarak kullanılan salep, hem orkide bitkisinin yumrulu olanı için kullanılmış hem de içeceğin kendisi için kullanılmıştır. Daha sonraki dönemlerde çeşitli hastalıkların (*afrodizyak, zührevi hastalıklar, kısırlık, düşük, verem, mide problemleri, deri tahrişi, grip, iştah açıcı, balgam artırıcı, felç giderici, zihin açıcı, göz hastalıkları ve iskorbüt hastalığı*) tedavisinde kullanılan salep, ilaç görevi görmesinin yanında besleyici özelliği sebebiyle İngiltere'de askerlerin ihtiyaç listesi

²³²Evliya Çelebi, 2008, **a.g.k.**, 658.

²³³Evliya Çelebi, 2008, **a.g.k.**, 658.

²³⁴ Ö. Çalışkan-D. Kurt (2019). Tarihi kayıtlar ile geçmişten günümüze salep orkideleri. *Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi*, Siirt Üniversitesi. s.349-354.

içinde de yer almıştır.²³⁵ Aynı zamanda içerdiği özler neticesinde birçok tıp âliminin en önemli ilaçları arasındadır. 15. yüzyılın önemli yazarlarından Mehmet El Şirvani o dönem için hazırladığı bir macun da salebin faydalarından söz ederek daha çok tıbbi amaçlarla kullanıldığına vurgu yapmaktadır.

[Macun-u Şahi”nin (Padişah Macunu) başlıca maddesi saleptir. Yazarın risalesinde salep için yazdığı; ‘Evvel fehm (anlayış kabiliyeti) ziyade eder, dahi yüreğe kuvvet verir ve dahi ciğer ağrısına faide eder ve dahi bevasire gayet nafidir ve hem kulunç giderir ve hem iptidai ikrise nafidir ve küllü maraza faide eder mücerrebdır şahlar macunudur’]²³⁶

İlk günkü kullanımından bugüne kadar ve özellikle Osmanlı döneminde hastalıklar için yapılan macunların çoğu, içerisinde salebi barındırmaktadır. Yine bilinen bir diğer gerçek ise hem Avrupa'da hem de Anadolu coğrafyasında (özellikle Osmanlı döneminde) sokaklardaki salep satıcılarının sayısının giderek artmasıdır. 1638 yılında İstanbul'da 200 salepçi bulunmaktadır.²³⁷

“**Sahlebciler esnafı:** Nefer 200, bunların da dükkânları yoktur. Kış günleri ‘husyetü’s-sa’leb’ derler yani "tilki taşı” demek olur. Bursa’da Uludağ’da, Bingöl’de, Eğridağ’da, Göksun Yaylası’nda, Erciyes Dağı’nda, Sübhan Dağı’nda, Cudi Dağı’nda, Bosna’da Köprez Yaylası’nda, Hersek’te Çimirne Yaylası’nda Samakov’da Rila Yaylası’nda, Filibe’de Despot Yaylası’nda olur. Hemen tilki taşı gibi bir sarmısak dişine benzer bir ottur, onu kurutup havanda un gibi edip şekerle palfide gibi pişirip bakır ibriklerin altında ateşler ile süslü ibrikler ile baharatlı, gülsulu "Can rahatı, beden sıhhati salebim nefis" deyip bağırarak geçerler. Gerçekten zalim gayet güçlendiricidir. Yüz yaşında adamın cima aletine takviye verip adamı ateş gibi eder, görmeyi de güçlendirir. Hekim Davud yetmiş hassasını, Tezkir e’ sinde yazmıştır.”²³⁸

1837’de ise İstanbul ve Yunanistan’daki salepçileri Friedrich Unger şöyle tanımlamaktadır:

“Çalışan fakir insanların kahvaltılarında çoğunlukla salebi tercih etmeleri, salepçilerin gün ağarmasıyla ortaya çıkmalarını gerekli kılıyor. Salepçilerin salebi sıcak tutmak için kor kömürü içinde taşımaya elverişli çift tabanlı saçtan ibrikleri, bellerinde ise deriden yapılmış enli bir kuşakları var. Bu kuşağa ilâştirilmiş olan hilal şeklindeki çantanın içinde fincanlar ve kutular bulunur. Öğle saatlerinden itibaren bağırımları

²³⁵ Çalışkan- Kurt, 2019, **a.g.k.**

²³⁶ Çalışkan- Kurt, 2019, **a.g.k.**, 350.

²³⁷ Işın, 2019, **a.g.k.** 279.

²³⁸ Evliya Çelebi, 2018, **a.g.k.**, 532.

çok az duyulur. Bu işi çoğunlukla Arnavutlar yapıyorlar. Giysileri çok kirli ve yırtıktır. Yunan şehirlerinde de bunlara rastlanır. Çünkü bütün doğuda salep sıhhatli ve özellikle gözlerin görme gücünü artırıcı bir içecek olarak kabul edilir.”²³⁹

Salep ortaya çıktığı ilk günden itibaren kahve ve çay gibi sıcak içecekler ortaya çıkana kadar oldukça önemli bir konuma sahiptir. Hemen hemen tüm coğrafyalar da gerek kişisel mutfaklarda gerekse sokak satıcılarında aynı yöntemle hazırlanmış ve salep tozunun su ile karıştırılmasının ardından üzerine gül suyu veya portakal çeşnisi ile servis edilmiştir. Salep günümüzde de önemini korumakta ve özellikle kış aylarında tüketilmeye devam etmekte, ana üreticiliğini ise Türkiye üstlenmektedir.²⁴⁰

2.1.5.Kahve

İlk Türk devletlerinden Selçuklu dönemine kadar baktığımızda tüketilen içecekler arasında, sıcak içecek kültürü olan çay ve kahve yer almamaktadır. Fakat Nevin Halıcı'nın Mevlevi Mutfağı kitabında Mevlana'nın kahveyi badem helvasıyla andığı “Devletimiz geçim devleti, kahvemiz arştan gelmede; meclise badem helvası dökülüp saçılmış.”²⁴¹ beytini eklemesi, 13.yüzyılda da kahve tüketiminin olduğunu düşündürmektedir. 16. yüzyıldan sonra ise kesin olarak Türk toplumunun hayatına girmiştir. Çay ise üç yüzyıl sonra içecekler içinde yerini almıştır. Fakat bunun dışında kurutulmuş meyvelerin sıcak su içerisinde bekletilip demlenmesi ile tüketilen sıcak içecekler de mevcuttur.

14. yüzyıldan beri şifa olarak tüketilen kahve, içecek olarak 16. yüzyılın ortalarından sonra Türk toplumunun damaklarında yerini almıştır. Kahvenin tüketiminin artmasıyla sosyalleşme mekânları olan kahvehanelerde de bir artış gözlenmiştir. İlk olarak 15. yüzyılın başlarında Mekke, Kahire ve Şam'da ortaya çıkan kahvehaneler, 1550'lerin devamında da İstanbul'da ortaya çıkmıştır. Viyana, Paris ve Londra gibi Avrupa merkezlerinde kahvehane kültürü Osmanlı'dan bir asır sonra gelişme kaydetmiştir.²⁴²

Tarihçilere göre İstanbul'da ilk açılan kahvehanenin tarihi 1553-1554-1555 gibi değişkenlik göstermektedir. Genel olarak 1550'li yıllarda açıldığı kabul gören bu

²³⁹Unger, 1987, a.g.k., 13.

²⁴⁰ Çalışkan-Kurt, 2019, a.g.k.

²⁴¹N. Halıcı (2007). *Mevlevi mutfağı*, İstanbul: Metro Kültür Yayınları, s.196.

²⁴² Yaşar, 2016, a.g.k.

mekânlar zamanla yeni şeylerin öğrenildiği bir sosyalleşme yeri ve mevcut iktidar karşısında seslerini duyurabilecekleri bir toplanma mekânı olarak karşımıza çıkmaktadır. Zamanla sayıları artmaya başlayan bu mekânlar başlangıçta ülkeye getirilen bir yenilik olarak sayılmıştır. Aynı zamanda ekonomik, sosyal ve kültürel ihtiyaçları da karşılamasıyla daha da önem kazanmıştır. 16. yüzyılın ikinci yarısından itibaren dedikoduların yayıldığı ve halkı ayaklandırmaya teşvik ettiği yerler olarak atfedilmeye başlayan bu mekânlar, devlet için bir tehdit unsuru olarak görülmeye başlanmıştır. İlk olarak Eyüp ve Galata'daki kahvehaneler kapatılmıştır.²⁴³ Devamında tüm kahvehanelerin kapatılmasına dair kadılara emir verilse de bu mekânların çoğalması engellenememiştir. Yasaklamalar içerisinde sadece kahvehanelerin olması ve kahve içmenin engellenmemesi saray erkânı tarafından da kahvenin sevildiğini göstermektedir. Fakat IV. Murat'ın 1633'de kahvehanelerin kapatılması ve kahvenin içilmesinin yasaklanmasına dair verdiği emir ile de bu olgu sarsılmıştır. Yasaklanmaya dair olan bu karar verilen son karardır. Devamında bu mekânların devletin kontrolü çerçevesinde sürmesi için çalışmalar başlatılmıştır. Yasaklanmasından ziyade devlet kontrolüne geçmesindeki değişkenliğin sebepleri arasında ise; kahvenin önemli bir ticaret unsuru olması, kahveden alınan verginin hazine için kayda değer nitelikte olması ve devletin tebaa ile olan ilişkilerinin uzlaşmaya yönelik olarak değiştirilmesi sayılmaktadır.²⁴⁴

Yaşanılan bu değişkenliğin ardından kahvehaneler artık daha rahat bir ortama kavuşmuştur. Dergi ve kitapların okunduğu, müziklerin dinlendiği, Karagöz-Hacivat gösterilerinin yapıp sohbetlerin edildiği bu mekânlar, sosyal bir alan olarak günümüze kadar devam etmiştir. 19. yüzyılın sonlarına gelindiğinde bu mekânlarda ve evlerde tüketilen kahvenin yanında bir de çay kültürü oluşmaya başlamıştır. Özellikle 19. yüzyılın sonunda Azerî ve İran kültürü arasında yaygınlık kazanmıştır. Osmanlı hayatına çayın girmesinde ise 1877-1878 Osmanlı-Rus savaşı etkili olmuş ve Osmanlı'ya göç eden Ruslar ve Balkan muhacirleri çayın girmesini hızlandıran etkenler olmuştur. Çayın içecek kültürüne girmesi ile de kahve ile rekabet başlamıştır.²⁴⁵

²⁴³ Yaşar, 2016, **a.g.k.**

²⁴⁴ Yaşar, 2016, **a.g.k.**

²⁴⁵ K. Kuzucu (2008). Osmanlı içecek kültüründe yeni bir tat olarak çay. *Türk Mutfağı*, (Ed. Arif Bilgin, Özge Samancı,) Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

2.1.6.Çay

Sadece Osmanlı'da değil hemen hemen tüm ülkeler de tüketilen çay, ilk olarak Çin'de ortaya çıkmıştır. Başlangıçta bitkisel olarak ilaç sektöründe kullanılan bu bitki, daha sonra keyifli bir içecek olarak tüketilmiştir. Çin'in ardından Japonya, Hindistan, Moğolistan, İran ve Ortadoğu çay ile tanışmıştır. Daha sonraki dönemlerde Safevilerin, Moğolların, Rusların, Kazak, Türkmen ve Özbek gibi Türk topluluklarının da tanışmasıyla çay tüketiminin ağı genişlemiştir.²⁴⁶

Türklerin çay ile tanışması 2000 yıl öncesine kadar uzanmaktadır. Hunların 1. yüzyılın başlarındaki bulgularında bronzdan yapılmış kaplarda çayın tüketildiği gözlenmiştir. Her ne kadar bu yüzyılda çayın tüketildiği bilinse de, Türklerin Moğol istilasını sonucu göçleri, çaydan uzaklaşmalarına neden olmuştur.²⁴⁷ Çin ile olan temaslar sonrası çayı hayatlarına alan Türkler, et ve süt ürünlerinden aldıkları vitaminlerin dışında çayında besleyici özelliklerinden yararlanarak bir anlamda ilaç olarak da tüketmişlerdir.

“Yesevî'ye tarikatının kurucusu Hoca Ahmet Yesevî'ye atfedilen menkıbe, Türklerin çayla tanışıklığının İranlılar ve Ruslardan çok daha eski olduğunu ortaya koymaktadır. Daha 12. yüzyılda çayın Türk köylüleri arasında misafire ikram edilen bir madde olduğunu göz önüne seren bu menkıbe şöyledir: Ahmet Yesevî havanın çok sıcak olduğu bir gün, susuzluk ve yorgunluktan bitkin düşünce, Çin sınırındaki Türkistan köylerinden birine uğrar. Bir çiftçinin evine misafir olur. Çiftçinin karısı doğum yapmak üzeredir. Bu nedenle onun ağrısız ve sağlıklı bir doğum yapabilmesi için Hoca'dan dua etmesini ister. Ahmet Yesevî derhal bir dua yazar ve duayı kadının beline bağlarlar. Nihayet kadın kolay bir doğum yapar. Buna çok sevinen çiftçi, çay kaynatıp Hoca'ya ikram eder. Ahmet Yesevî, ilk defa tattığı çayı sıcak sıcak içince terler ve yorgunluğun atar. Ardından da "Bu şifalı bir şey imiş, hastalarınıza bundan içirin ki şifa bulsunlar. Allah kıyamete kadar buna revaç versin" diye dua eder. Efsaneye göre bundan sonra çayın şöhreti bütün Türkler arasında yayılır.”²⁴⁸

Osmanlı döneminde çaya dair ilk bilgiler 14. yüzyıl olarak bilinse de, ilk kayıtlar Evliya Çelebi'nin eserinde yer almaktadır.²⁴⁹ Daha sonraki 18.yüzyıl kayıtlarında kilâr-ı âmire de satın alınan ürünler arasında çay da yer almaktadır. Fakat bu dönemde çayın

²⁴⁶ Kuzucu, 2008, **a.g.k.**

²⁴⁷ K. Kuzucu (2016). Çay. *TDV İslâm Ansiklopedisi*, Cilt: 1, İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi. s.287-289.

²⁴⁸ Kuzucu, 2008, **a.g.k.**, 245

²⁴⁹ Yerasimos, 2019, **a.g.k.**, 204.

içmek için değil şerbet yapımında koku vermesi için satın alınan bir ürün olarak kullanıldığı bilinmektedir. 19. yüzyıldan itibaren artık bir içecek olarak tüketilmeye başlayan çayın ithalatı, önceleri Çin ve Japonya'dan yapılırken zamanla bu ticaret ağına İngiltere'de katılmıştır.²⁵⁰

“Eğer kahve derseniz bir bid'at şeydir, uykuyu kesen, insan soyuna engel olan şeydir. Kahvehaneleri vesvesehanedir, kahve kavururken yaktıkları cihetten Bezzaziye ve Tatarhaniye kitaplarında "Bütün yanmış şeyler haramdır." demişlerdir. Hakka ki yanık ekmek de haramdır. Baharlı şerbet, saf süt, çay, bâdyân, sahlepe, pâlûde kahvenizden faydalıdır.”²⁵¹

Çayın Türk toplumunun hayatına girmesiyle sıcak içecek kültüründe bir çeşitlilik gözlemlenmiştir. Kahvehaneden sonra çay da artık kahvehanelerde içilmeye başlanmıştır. Hatta tıpkı kahvehaneler gibi çay satan "*çayhaneler*" de açılmaya başlanmıştır.²⁵² Tanzimat'ın ilanı sonrası, günümüzde olduğu gibi, bir çay tüketimi başlamıştır. 19. yüzyıl, Osmanlı dönemi için bir batılılaşma dönemi olmuş ve bu yenilik merakı çayda da kendini göstermiştir. II. Abdülhamit döneminde çayın Osmanlı Devleti'nde de yetiştirilmesi için tarım politikaları başlatılmış fakat sonuçsuz kalmıştır. İkinci girişim ise 1912'de yapılmış fakat I. Dünya Savaşı'nın patlak vermesiyle bu girişim de başarısızlıkla sonuçlanmıştır. Çay Anadolu topraklarında Cumhuriyetle birlikte yetiştirilmiş, ilk üretim 1928'de gerçekleştirilmiş, 1947 yılında da Rize Çay fabrikası faaliyete geçirilmiştir.²⁵³

2.1.7.Bira

Tüm dünyada içimi yaygın olan biranın kökenine baktığımızda sadece Osmanlı ya da Selçuklu dönemine ait olduğunu söylemek yanlış olur. İçerisinde yer alan arpanın, Mezopotamya döneminden beri var olduğu düşünüldüğünde kökenini bulmakta zorlanılmamaktadır. Mezopotamya coğrafyasının en önemli içeceği olan bira, MÖ. 7000 yıllarına kadar uzanmaktadır. “*Yapımı hakkında yüzeysel olarak, bulamaç haline getirilen ekmeğe, malt denen çimlenmiş arpa dövmesi ile hurma pekmezi eklenir ve mayalanmaya bırakılarak devamında süzülür.*”²⁵⁴ Bu şekilde oluşturulan bira, Mezopotamya ve Mısır

²⁵⁰ Kuzucu, 2016, **a.g.k.**

²⁵¹ Evliya Çelebi, 2008, **a.g.k.**, 510-511.

²⁵² Kuzucu, 2008, **a.g.k.**

²⁵³ Kuzucu, 2016, **a.g.k.**

²⁵⁴ Işın, 2019, **a.g.k.**, 40.

coğrafyasında daha koyu bir kıvama sahiptir. Kıvam olarak bozaya benzeyen bira, ilk Türk devletlerinden itibaren mevcudiyetini korumuştur.

Mezopotamya’da koyu kıvamlı halde bulunan bira özel olarak hazırlanan kamışlarla içilmiştir. Kamışlarla içme geleneği uzun dönem devam etmiştir. MÖ. 2600’de ölen Sümer kraliçesi Puabi’nin mezarından 1 metre uzunluğunda, gümüş, altın ve lacivert taşıyla kaplanmış bir kamışın bulunması, biranın toplumun en üst seviyedeki insanlar tarafından içildiğini göstermektedir.²⁵⁵ Zevki yönünün dışında Mezopotamya ve daha sonraki uygarlıklarda bira, tanrıya adak olarak da sunulmuştur. Günümüzdeki su gibi bira da günlük olarak tüketilmiş, aynı zamanda hediye olarak da tercih edilmiştir. Lezzet olarak içerisine eklenen kuru üzüm, hurma pekmezi, gülsuyu, misk, limon suyu, nar taneleri, nane, şeker, bal ve badem ile değişik tatları ortaya çıkarmıştır.²⁵⁶

Selçuklu döneminde de tüketilen bira, *fukka* veya *bekni* adıyla anılmış ve daha çok bozaya benzeyen bir kıvamda, akdarı, buğday veya arpadan üretilmiştir.²⁵⁷ Aynı şekilde Osmanlı döneminde daha çok bozaya benzeyen nitelikte tüketilmiştir. Osmanlı döneminde ekmek bozası olarak adlandırılan bir boza türü biranın ilk dönemlerdeki yapılışına benzemesi ile de varlığını sürdürmüştür.

“**Ugut:** Kendinden içki yapılan bir çeşit hamur adıdır. Şöyle ki: birçok ilaçlar bir araya toplanarak ıslatılır, arpa unu ile karıştırılır; meydana gelen hamur fındık büyüklüğünde kesilerek toparlaklar haline konur ve kurutulur. Bundan sonra arpa ile buğday pişirilir, hamur, iyice ezilir, fındık tanesi büyüklüğünde olan her yuvarlak üzerine pişmiş buğday dökülür. Bundan sonra bu buğdayla hamur temiz bir şeye sarılarak olgunlaşması için üç gün bir yere bırakılır. Üçüncü gün küpe doldurulur, daha iyi olgunlaşması için on gün de küpte bırakılır. On gün sonra üzerine su dökülür, süzülerek bir içki elde edilir. İşte “**buğday içkisi**” budur.”²⁵⁸

2.1.8.Şarap

Köken olarak baktığımızda Mezopotamya’ya kadar uzanan şarap; hurma, incir, üzüm, nar ve bal gibi çeşitli ürünlerden yapılmıştır.²⁵⁹ Şarap ilk dönemlerde özellikle

²⁵⁵Işın, 2019, **a.g.k.**, 40.

²⁵⁶Işın, 2019, **a.g.k.**

²⁵⁷Yusuf Has Hacib, 2019, **a.g.k.**, 348.

²⁵⁸Kaşgarlı Mahmud, 2018, **a.g.k.**, Cilt: 1, 50.

²⁵⁹Nebiz adı verilen hurma şarabı, üzüm şarabından daha hafiftir. Üzüm şarabı orta, nar şarabı ise daha keskindir.

Hititler döneminde dini bir sembol görevi görmüş ve tıpkı bira gibi tanrılara adak olarak sunulmuştur. Hititçe “*wiyanna*”, Yunanca “*woinos/oinos*”, Latince “*vinum*”, Fransızca “*vin*”, İngilizce “*wine*” ve daha birçok dilde kullanımı bulunan şarap, Anadolu coğrafyasında İslamiyet'in kabulüne kadar daha çok zengin kesime özgü bir içecek olmuştur. Daha alt kesim ise daha düşük kalitede olacak şekilde kendi yapımları ile tüketim sağlamıştır. Şarap tüketimi sadece kişisel zevk olarak değil aynı zamanda düğün, toplantı gibi sosyal etkileşim alanlarının da vazgeçilmez içeceği olmuştur. Hititler, Urartular, Frigler ve daha birçok dönemde şarapların muhafaza yöntemi topraktan yapılmış büyük küpler içinde olmuştur. Şarap tüketiminin artmasıyla bir zamanlar zenginlerin tükettiği bira, artık alt tabakaya ait olmuş, şarap ise zengin kesimin içeceği haline gelmiştir.²⁶⁰

Mezopotamya'dan Selçuklu Devleti'nin İslamiyet'i kabul etmesine kadarki dönemde Anadolu coğrafyasında şarap rahat bir ortamda tüketilmiştir. İslamiyet'in kabulü ile birlikte şarap tüketimi mevcut olsa da tüketimi gizli yapılmıştır. Şarap muhtemelen İslamiyet'teki en dikkat çeken yasaklı içecektir. Ayrıca şarap Sufizmin, özellikle oluşum safhasında (kabaca on üçüncü yüzyıla kadar), Sünni teolojik Ortodoksluğun türlerine karşı “ruhani bir karşı kültür” olarak dururken, Sufi ilmi ve mistik “sarhoşluk” için güçlü bir metafor görevi görmüştür.²⁶¹ Bunun yanında İbn-i Bibi Selçuklu Sarayı'nda bir şaraphanenin mevcut olduğunu ve sarhoşluğu gidermek için sarımsaklı tutmaç yendiğini aktarmaktadır.²⁶²

“Şarap daha çok İslamcı/Sufi çevreler tarafından yadırganan bir içecek olsa da, hem saray çevresi hem de halk tarafından sevilerek içilen bir içecektir. Orta Asya'dan günümüze kadar tüketimi devam eden şarap, eğlence, toplantı, ziyafetler ve günlük tüketimlerin vazgeçilmezidir. I. Gıyaseddin Keyhüsrev, I. İzzettin Keykâvus, I. Alâeddin Keykubad gibi hükümdarlar ve dönemin önde gelen bazı devlet adamları bu tarz meclislere çok rağbet etmişler, bilhassa “*erguvan renkli*” şarabı bir zevkle içmişlerdi. Şarap meclislerinin bazen bir hafta sürerdi. İzzettin Keykâvus'un düğününde bir hafta boyunca şarap içilmişti. Saray mutfağında şarapların depolandığı şaraphane adı verilen bir bölüm vardı. Şaraphane ile ilgilenen görevlilere *şarapsalar* veya *şarapdâr* adı verilmekteydi.”²⁶³

²⁶⁰ Işın, 2019, **a.g.k.**

²⁶¹ Trepanier, 2008, **a.g.k.**, 63.

²⁶² Işın, 2019, **a.g.k.**, 207.

²⁶³ Şahin, 2008, **a.g.k.**, 54.

Şarabın veya alkollü içkilerin insan vücuduna zarar verdiği düşüncesi ile İslamiyet inancında yasaklanan şarap tüketimi, saray hazinesinden karşılanmamıştır. Şarap içmek isteyen saray halkı kendi mevcut maliyesinden karşılamıştır. 18. ve 19. yüzyıllarda da içimi devam eden şarap, Avrupa ve Amerika'dan ithal edilmeye başlanmıştır. Şarabın yanında rom, cin ve şampanya da ithal edilen içkiler arasındadır.²⁶⁴

2.1.9.Rakı

Şarap ve bira içerisindeki gıdanın mayalanması ile oluşan alkollü içeceklerdir. Mezopotamya'daki uygarlıklardan itibaren mayalanmanın var olması şarap ve biranın rakıdan daha önce üretildiğinin bir bilgisidir.²⁶⁵ Rakının damıtma yöntemi ile yapıldığı düşünüldüğünde bu alkollü içkinin daha sonraki dönemlerde ortaya çıkmış olması da kaçınılmazdır. Fakat Doğu Roma İmparatorluğu'nda rakı benzeri bir içkiden bahsedildiği söylene de ilk rakının bu dönemde tüketildiği bilgisi kesinlik içermemektedir. Aynı zamanda Bahaeddin Ögel'in; "*Çinlilerin pirinç rakısı için çok küçük ve topraktan yapılmış içki fincanlarını kullanırdı.*"²⁶⁶ ifadesi Orta Asya döneminde rakı tüketiminin olabileceğine bir kanıt olsa da, tam bir tarihin mevcut olmaması ve nasıl bir yöntem kullanıldığının bilinmemesi soru işareti bırakmaktadır. Bunun yanında M.F Gavrilov'un, 1925-40 yılları arasında Güney Altaylar'da, Türk aşiretleri arasında yaptığı araştırmalar, Altaylıların zaman zaman toplandığını, ziyafetler çektiğini, ekşi süttten yaptıkları rakıyı bu toylarda müştereken içip şarkı söylediğini göstermektedir.²⁶⁷ Süttten yapılan bu rakı, muhtemelen ayran bölümünde bahsettiğimiz ayran rakısına benzer niteliktedir. Fakat dikkat çekilmesi gereken konu ise bu rakının damıtma yöntemi ile değil, tulum içinde bekletilerek yapılmış olmasıdır.²⁶⁸

"Rakı kelimesi bize Arapçadan gelir ve eski anlamı 'ter' dir. Terin vücuttan süzülerek çıkışına benzetmişler demek ki, rakının süzülüp damlatılıp gelişini, çünkü herhalde o tarihte rakı içen terler demeyi düşünmemişlerdir."²⁶⁹

²⁶⁴İşin, 2019, **a.k.g.**, 310.

²⁶⁵E. K. Köse- D. Akbulut (2019). "Tasarlanmış" yerelden "Promosyon" Endüstriyele: Ehl-İ Keyf Örneği. *Online Journal Of Art And Design*, c.7, sayı 3, s.129.

²⁶⁶Ögel, 1991, **a.g.k.**, 163.

²⁶⁷Eröz, 1977, **a.g.k.**, 40.

²⁶⁸Ögel, 1991, **a.g.k.**, 29.

²⁶⁹M. Belge (2016). *Tarih boyunca yemek kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları, s. 246.

Murat Belge'nin de söylediği gibi rakı kelimesi bize Arapçadan geçmiş, *arak* ya da *araki* olarak uzun yıllar kullanılmıştır. Arapça *ter* anlamındaki arak, aynı zamanda nane ve kekik gibi diğer suları damıtılmış bitkileri de kapsamaktadır.

Rakı, Selçuklu döneminden itibaren tüketilen alkollü içecekler arasındadır. İlk Türk devletlerinde rastlanılmayan bu içecek, 11. yüzyılda Arap coğrafyasında damıtma yönteminin keşfi sonrası oluşturulmuştur. Haliyle Türklerin arakı/rakıyı Selçuklu döneminden itibaren içtiği bilinmektedir. Fakat Karamanoğulları'nın kurucusu olan Karaman Bey'in her gün bir şişe rakı içtiği bilgisiyle birlikte, bu tüketimin daha çok yönetici sınıf tarafından olduğu da bilinmektedir.²⁷⁰

Osmanlı döneminde de tüketimi devam eden rakı, sakız badyane²⁷¹, anason, tarçın ve kişniş ile tatlandırılmıştır. Bu dönemde İslamiyet'in vermiş olduğu inanç gereği sarayın mutfak iâşesinde alkollü içeceklere rastlanılmamıştır. Haliyle böyle bir içki tüketimi de yaygın değildir, sadece saraydaki kişiler bunların ücretini kendileri karşılamak şartıyla ve göze batmayacak şekilde gizli olarak tüketmişlerdir.²⁷² Fakat gayrimüslimlerin, özellikle Rumların ve Yahudilerin, olduğu bölgelerde alkollü içki tüketimi serbesttir. Tabii ki şarap ve rakı imalatı yasak, ticareti serbesttir. 17. yüzyılda Evliya Çelebi, Rum ve Yahudilerin ellerinde olan şarap ve rakı ticareti için şu notları düşmüştür:

“**Rakıcılar esnafı:** Dükkân 100 neferât 300. İlk bulan (---). Bütün otlardan gülsuyu gibi rakı çıkar. Leh diyarında bin tür rakı olur ama külefsen ve horilka rakısı hepsinden öldürücüdür. Bunun da sarhoşluğu haramdır, yoksa damlası haram değildir.”²⁷³

Aynı zamanda Evliya Çelebi bugün bizim tanımlamakta zorluk çektiğimiz arakı/arak/rakı çeşitlerini de eklemiştir. Bunlar arasında; *anison*, *balısica*, *darçın*, *fırna*, *hardaliyüzyile*, *hûrmâ*, *imâmiyüzyile*, *karanfil*, *na'nâ*, *ohlamur*, *saman*, *sudina*, *sûşnâr* ve *polonyüzyile arakı* bulunmaktadır.²⁷⁴

Arakın, Osmanlı döneminde halk ağzında aldığı şekliyle rakı, kelimesinin en erken kaydı Filippa Argenti'nin Galata'daki yabancı tüccarlara kılavuz olmak üzere yazdığı 1533 tarihli Regola del Parlare Turco (Türkçe konuşma kuralları) kitabında *racchi*

²⁷⁰Işın, 2019, **a.g.k.**, 207.

²⁷¹Yıldız anason.

²⁷²Yerasimos, 2019, **a.g.k.**, 210-221.

²⁷³Evliya Çelebi, 2008, **a.g.k.**, , Cilt: 1, 2.Kitap, 660.

²⁷⁴Yerasimos, 2019, **a.g.k.**, 221.

şeklinde bulunur.²⁷⁵ Arap coğrafyasında hurma veya üzümünden yapılan arak, damıtma yöntemleri ile yapılmıştır. Bu yöntem Yakın Doğu, Çin ve Hindistan tarafından da kullanılmıştır. Cumhuriyet döneminde de damıtma yöntemi ile tüketilen rakı, ilk olarak 1929 daha sonra 1944'te devlet tekeline geçmiş, ardından 2004 yılında tekrardan özel sektöre devredilmiştir.²⁷⁶

2.2.Dondurucular

2.2.1.Kar ve Buz

İçilecek ürünlerin soğutma işlemleri 19.yüzyıla kadar dağlardan temin edilen buz ve karlar ile sağlanmıştır. Peki, bunun için nasıl bir yöntem tercih edilmişti? Öncelikle kar ve buzlardan bütün bir yıl boyunca yararlanabilmek için, toprağın içerisine inşa edilen büyük kar kuyularından ya da var olan mağaralardan yararlanılmıştır. Bu kar kuyuları buz ve karın az olduğu sıcak bölgelerde daha yaygınken, kar ve buzun yaygın olduğu soğuk bölgelerde daha seyrekler. İklimi sert olan bu bölgeler, kar ve buzun temin noktalarıdır. Dağlardan alınan kar ve buzları taşımak için sabahın erken saatleri veya gece vakitleri tercih edilmiştir. Uzak mesafede olan bu soğutma yöntemleri, keçe, saman veya kurutulmuş otlara sarılarak dikkatli bir şekilde kuyulara taşınmış, kuyulara konulmadan önce de kuyu içerisine saman yerleştirilerek erimesi önlenmiş ve bu sayede bir dönem boyunca muhafaza edilmesi sağlanmıştır. Geliştirilen bu tekniğin asıl gayesi sıvıların soğutulması amacını taşımaktadır. İçeceklerdeki kullanımı da kabın içerisine konulan buz parçalarının üzerine bırakılan içecek kabının soğutulmasıyla ya da doğrudan içeceğin içine buz ya da karın eklenmesi ile yapılmaktadır.²⁷⁷

Bu tekniğin başrol oyuncularını olan kar ve buzun gıdalar için kullanım tarihini ise Mezopotamya toplumlarına kadar götürmek mümkündür. Mezopotamya'da, özellikle Toros dağlarından getirilen, kar ve buzların kullanımına dair bilgileri MÖ. 1600 yıllarına ait çivi yazısı tabletlerini çalışan Jean Bottera'dan öğrenmek mümkündür.²⁷⁸ Kuyularda kar saklama yöntemi antik dönemden beri bilinen bir tekniktir. Mezopotamya'da Babil döneminden beri bilinen kar saklama teknikleri, Akdeniz bölgesinde de kullanılmaya

²⁷⁵İşin, 2019, **a.g.k.**, 159-160.

²⁷⁶Köse- Akbulut, 2019, **a.g.k.**, 129.

²⁷⁷Ö. Samancı (2007). Kar, şerbet ve dondurma, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı 9.

²⁷⁸Samancı, 2007, **a.g.k.**, 146.

başlanmıştır. Örneğin Büyük İskender Hindistan'daki Petra kentini aldığı kente ordusunun ihtiyaçlarını karşılamak üzere 30 adet kar kuyusu yaptırmıştır. Roma İmparatorluğu'nda, özellikle Cumhuriyet döneminde, karın içecekleri soğutmak için kullanılması yaygınlaşmıştır. Bu bilgilerden hareketle, tarımın ilk izlerinin görüldü Mezopotamya'da kar ve buzun da ilk kullanımının var olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır.²⁷⁹

Uzun dönem boyunca yararlanılan ve kuyulara taşınması zahmetli olan bu tekniği kullanma şansı ise daha çok seçkin kesime aittir. Roma, Akdeniz ve Ortadoğu'da yıllarca kullanılan bu yöntem, Ortaçağ döneminde Barbar istilasına uğrayan Avrupa'da, özellikle de Kuzey Avrupa'da, unutulmuştur. Fakat Endülüs'ten Orta Asya'ya kadar olan bölgede kullanılmaya devam etmiştir. Örneğin Endülüs'te 10. yüzyılda Kordoba ve Merida yolu üzerinde kar şatosu (İznazaich) adı verilen bir kar deposu bulunmaktadır.²⁸⁰

Bizans, Selçuklu ve Osmanlı coğrafyasına geldiğimizde ise bu soğutma yönteminin devam ettiği görülmektedir. Örneğin 13. yüzyılda Kırşehir'de bir vakıfta bu tekniğin kullanıldığına dair bir buzhaneden bahsedilmektedir.²⁸¹ 15. yüzyıldan itibaren artık tamamen saray mutfağında da kullanılan bu soğutma yöntemi, kar ve buzu kıymetli bir meta haline getirmiştir. Sultanın sofrası için yüzeyden ilk alınan kirlenmiş karlar değil, özel dağlardan taşınan saf, temiz, beyaz kar ve buzlar kullanılmıştır. Kar ve buzun sarayda türlü meyve ve çiçekten imal edilen şerbet, hoşaf ve suyun soğutulmasında kullanıldığı bilinmektedir. Saraydaki kullanım şekline baktığımızda “*karlık*” adı verilen bakır, gümüş veya 19. yüzyıl sonlarında camdan imal edilmiş olan büyük karlıkların içine kar doldurulduğu ve karların içinde bulunan kapalı ikinci hazneye de su doldurularak kullanıldığı görülmektedir. Osmanlı İmparatorluğu'nda da tıpkı önceki dönem imparatorluklarının gibi kar kuyuları vasıtasıyla ülkenin kar ihtiyacı sağlanmıştır. Bu kar kuyularına ise “*karhane*”, kar ve buz satıcılarına ise “*karıcı*” adı verilmiştir. Sarayın kar ve buz dağıtımı ise rütbelere göre gerçekleşmiştir.²⁸²

17. yüzyıl gezgini Evliya Çelebi İstanbul'da yer alan karhanelerin 70 adet olduğunu ve karıcıların ayrı bir esnaf birliği kurduğunu belirtmektedir.²⁸³ Örneğin 16.yüzyılda İstanbul'da bulunmuş bir gözlemci, şehirde kar satan dükkânların kasaplardan daha az

²⁷⁹Samancı, 2007, **a.g.k.**, 146.

²⁸⁰Samancı, 2007, **a.g.k.**, 147.

²⁸¹Samancı, 2007, **a.g.k.**, 147.

²⁸²Samancı, 2007, **a.g.k.**, 148.

²⁸³Evliya Çelebi, 2008, **a.g.k.**, Cilt:1, 2.Kitap, 535.

olmadığını bildirmektedir.²⁸⁴ 16.yüzyıla kadar kar, saraya Yunanistan'ın Teselya bölgesinde bulunan Horminium dağından getirilmektedir.²⁸⁵ Daha sonra kar Topkapı ve Edirne saraylarına Uludağ'dan (Keşiş Dağı) getirilmeye başlanmıştır.²⁸⁶ Özellikle buz, kara göre maliyeti daha yüksek bir üründür. Sebebi ise, buzun yüksek dağlardan, çok sayıda ırgatın çalıştırılmasıyla elde edilebilmesidir.²⁸⁷ Buz ve kar 20. yüzyılın başlarına kadar deniz yoluyla Uludağ'dan getirilmeye devam etmiş, Topkapı Sarayı'nda da karın muhafazası için iki büyük karlık bulundurulmuştur.²⁸⁸

²⁸⁴Bilgin, 2004, **a.g.k.**, 230.

²⁸⁵Unger, 1987, **a.g.k.**, 14.

²⁸⁶Evliya Çelebi, 2008, **a.g.k.**, Cilt:1, 2.Kitap, 535.

²⁸⁷Bilgin, 2004, **a.g.k.**, 231.

²⁸⁸Samancı, 2007, **a.g.k.**

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3.Türk Mutfak Kültüründe Şerbet ve Şurup

3.1.Şerbetin Tarihçesi

Şerbet ve şurup tanım olarak farklı şekillerde ifade edilse de en sade şekli ile şekerin suda çözülmesiyle ortaya çıkan mayanın koyusuna şurup, sulusuna da şerbet denilmiştir.²⁸⁹ Çeşitli bitki, çiçek, kök meyve, kabuk veya tohum özlerinin su, şeker, bal veya pekmez ile karıştırılıp sulandırılmasına da şerbet denir. Genel olarak şerbet, içerisine eklenen şeker, bal ve pekmez gibi tatlandırıcılar ile birlikte, farklı bitki ve meyve özlerinin karışımıdır. Şerbetler sade veya karışık olabilir. Basit olanı şekerli sudan başka bir şey değildir. Buna şeker şurubu veya şeker şerbeti de denilir.²⁹⁰

Şurup ise en basit ifade ile şeker ve suyun kaynatılarak koyu hale dönüşmesidir. Şerbetten farkı, kaynatılarak koyu hale getirilmesidir. Şuruplar, içerisindeki meyve ve bitkilere göre isim alırlar. Örneğin; vişne şurubu, kıvılcık şurubu, portakal şurubu, menekşe şurubu, erik şurubu gibi. Şuruplar uzun süre saklanabildiği için hemen bozulma özelliğine sahip değildir. Şerbetler ise yapıldığı gün içilmesi daha makbul içeceklerdir. Şuruplar istenildiği zaman su ile açılarak şerbet haline getirilir. Örneğin menekşe şurubu su ile karıştırılınca menekşe şerbeti olur.²⁹¹ Musa Dağdeviren şerbet ile şurup arasındaki farkı şu şekilde dile getirmektedir:

“Şerbet ile şurup arasındaki fark, kaynatılmadan yapılmış olanına şerbet demiş olmamızdır. Bu daha çok şeker ile suyun, meyve veya çiçek ilaveleri ile bütünleştirilip, soğuk olarak içilmesidir. Kaynatılıp, kıvamlı hale gelene ise şurup demişiz. Şurubun sulandırılmasına ise yine şerbet demek ile birlikte, ismini dut şurubu şerbeti demek gerekir. Pestilin sulandırılmasına pestil şerbeti, şekerin sulandırılmasına şeker şerbeti, pekmezin sulandırılmasına pekmez şerbeti, balın sulandırılmasına bal şerbeti demişiz. Tanımlar yapmaktan kaçınmamak gerek yoksa şerbet ile şurubu ya da pestil ve pekmezi gücendirmiş oluruz.”²⁹²

²⁸⁹E. Akçiçek (2002). Düünden bugüne şerbetçiliğimiz. *Yemek Kitabı Tarih- Halkbilim- Edebiyat*, (Haz. M. Sabri Koz), İstanbul: Kitabevi Yayınları, s.745.

²⁹⁰ E. Akçiçek (2014). Türk kültüründe şerbet. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı 37.

²⁹¹ M. Dağdeviren (2009). Şerbet, şurup ve hısımları, akrabaları. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Kış, Sayı:15, s.122-131.

²⁹²Dağdeviren, 2009, **a.g.k.**, 127.

Türk toplumu var olduğu günden bugüne büyük bir yeme içme kültürüne sahiptir. İçecek kültürü içerisinde önemli bir yere sahip olan şerbet, Orta Asya Türk toplumlarından Cumhuriyet dönemi Türk toplumuna kadar büyük bir gelişme kaydederek günümüze ulaşmayı başarmıştır. Orta Asya dönemindeki şerbet kültürü, göçebe yaşamın etkisiyle çok fazla çeşitlilik göstermese de Selçuklu dönemi şerbet kültüründe bir ilerleme kaydedilmiş, Osmanlı döneminde de zirve noktasına ulaşmıştır. Bu üç dönem boyunca en sık karşımıza çıkan şerbetler; *bal şerbeti*, *gül şerbeti* ve *sirkencubindir*.²⁹³ Özellikle yaz günlerinde serinlemek amacıyla ve genellikle evin hanımı tarafından hazırlanan şerbet, yemeklerin yanında servis edilmiş, aynı zamanda ramazan, düğün, sünnet, ölüm gibi toplanmaların da geleneksel içeceği haline gelmiştir.²⁹⁴

Kökeninin Doğu Akdeniz'e dayandığı düşünülen şerbet kültürünün, Arap havzasından doğuya yayıldığı anlaşılmaktadır. Muhtemelen Arap seferleri ve ticaret vasıtasıyla İran, Hindistan, Pakistan ve Moğol coğrafyalarında hızlı bir biçimde kabul gören şerbet, Çin'e kadar uzanmıştır.²⁹⁵ Şerbetin Batıya yayılışı, büyük oranda Osmanlı İmparatorluğu zamanında gerçekleşmiştir. Bu nedenle Batı dünyasında, Osmanlıların kullandığı şerbet kelimesinden türeyen isimlerle anılmıştır. 16. yüzyılda İtalyancaya, Osmanlı topraklarında içilen bir içecek olarak geçen şerbet kelimesi, daha sonra "sorbetto" adını alarak İtalyan mutfağına bir içecek olarak girmiştir. İtalyanların sorbettosu, Fransızca sorbet ve İspanyolca sorbete kelimelerini türetmiştir. Almanlar tıpkı Fransızlar gibi *sorbet*, Sırp ve Hırvatlar *šerbe*, Portekizliler de *sorvete* demişlerdir. Diğer Avrupa ülkelerinde de benzer isimlerle anılan şerbetin Avrupa'da yayılışının oldukça hızlı olduğu anlaşılmaktadır. Bu meyanda 17. yüzyılda Paris ve Londra sokaklarında şerbet satıcılarına rastlamanın olağanüstü bir durum olmadığı belirtilmelidir.²⁹⁶ Şerbetlik şekerin 18. yüzyılda Türkiye'den Fransa'ya ihraç edildiği bilgisi, şerbetin yayılımını doğrular niteliktedir.²⁹⁷

²⁹³Sirke ve balın karışımı ile elde edilen aynı zamanda; sirkencübin, sirkencebin, sirkengübin gibi farklı isimler alan bir şerbet türüdür.

²⁹⁴ Akçiçek, 2014, **a.g.k.**, 90-100.

²⁹⁵A. Bilgin (2012). Osmanlılarda şerbet kültürü ve tatlıhâne-i amire'de üretilen şerbetler. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 29, s. 49.

²⁹⁶Bilgin, 2012, **a.g.k.**, 49.

²⁹⁷Işın, 2008, **a.g.k.**, 114.

3.1.1.Orta Asya'da Şerbet

“Yanında içki hazır olmazsa yiyeceğin

Zehir olur o yemek yiyenler için

İstersen fuka²⁹⁸ ver, istersen mizab²⁹⁹

İstersen cüleybin³⁰⁰, istersen cülab³⁰¹

Bunlardan başka neler vereceğini

Bana sorma, sor başkalarına”³⁰²

Orta Asya Türkleri, içtikleri şarap, meyve suyu ve şıra gibi içeceklerle genel olarak *çakır* veya *süçik* adını, soğuk olarak içilen içeceklerle de *soğukluk* adını vermişlerdir. Farsça olarak isimlendirilen *fuka*, *mizab*, *cüleybin*, *gülâp/cülab* diğer yandan *kımız*, *ayran*, *bira*, *boza*, *süçik/çakır/şarap/meyve suyu*³⁰³, *kızıl süçik*³⁰⁴, *ugut*³⁰⁵, *agartgu*³⁰⁶, *begni*³⁰⁷, *buhsum*³⁰⁸, *kumlak*³⁰⁹, *uhak*³¹⁰, *çifşeng çakır*³¹¹, *sirke* ve *şıra* tüketilen içeceklerdir.

Türkler 10. yüzyıldan itibaren en sade şekli ile bal ve suyun karışımı olan bal şerbetini tüketmişlerdir. Bunlardan başka çeşitli meyvelerin özleriyle de içeceklerini çeşitlendirmişlerdir. Türklerin 11. yüzyılda bol olarak yetiştirdikleri üzüm ile elma, armut, şeftali, kayısı, erik, ayva, dut, fıstık ve ceviz gibi meyveleri her zaman bol olarak yedikleri gibi Yusuf Has Hacib'in tarifine uygun olarak, yemeklerden sonra yaş veya kuru yemiş şeklinde yedikleri de anlaşılmaktadır.³¹²

²⁹⁸Arpa suyu.

²⁹⁹Sofra suyu.

³⁰⁰Bal şerbeti.

³⁰¹Farsça *Gülâp* Arap şivesinde *Cülab* olmuştur. Türkçe 'gülsuyu' demektir. Gül suyu ile yapılan şeker şerbetine gülâp yahut cülab derler. Oral, 2002, **a.g.k.**, 31.

³⁰²Yusuf Has Hacib, 2019, **a.g.k.**, 348.

³⁰³Mahmud, 2018, **a.g.k.**, c.1,363.

³⁰⁴Kırmızı şarap. Genç, 2002, **a.g.k.**, 15.

³⁰⁵Hamurdan elde edilen şarap. Genç, 2002, **a.g.k.**, 15. Mahmud, 2018, **a.g.k.**, c.1,50.

³⁰⁶Buğdaydan elde edilen şarap. Genç, 2002, **a.g.k.**, 15. Mahmud, 2018, **a.g.k.**, c.1,442.

³⁰⁷Bir tür bozaya benzeyen ve buğday, darı ve arpadan elde edilen içecek. Genç, 2002, **a.g.k.**, 15. Mahmud, 2018, **a.g.k.**, c.1,434.

³⁰⁸Darıdan elde edilen ve bir tür biraya benzeyen içecek. Genç, 2002, **a.g.k.**, 15. Mahmud, 2018, **a.g.k.**, c.1,486.

³⁰⁹Kumlak bitkisinin bal ile karıştırılmasıyla elde edilen şarap. Genç, 2002, **a.g.k.**, 15.

³¹⁰Kayısı suyundan elde edilen meyve suyu/içecek. Genç, 2002, **a.g.k.**, 16. Kaşgarlı Mahmud bu içeceği “Uxak” olarak yazmaktadır. Mahmud, 2018, **a.g.k.**, c.1,122.

³¹¹Ekşi meyve suyu. Genç, 2002, **a.g.k.**, 16.

³¹²Genç, 2002, **a.g.k.**, 15-16.

“Yiyecek ve içeceklerden sonra çerez ve yemiş

Ver biraz da kuruyemişle simiş”³¹³

Onlar tatlı meyvelerin sularından elde ettikleri şurup ve şerbetleri, genellikle evlerinin buzluk kısımlarında sakladıkları buzlar ile soğutuyorlar ve bu soğutma işine de *süçük üşitmek* diyorlardı. Ayrıca, yine şerbet veya şurup yapımında çok kullandıkları ve *uhak* dedikleri bir meyve suyu daha görüyoruz ki bunun, kayısı sıkılarak elde edildiği kaydedilmektedir. Yine, soğukluk olarak kullanılan bir çeşit ekşi meyve suyuna *çifşeng çakır* denildiğini de öğreniyoruz.³¹⁴ 13.yüzyıla kadar varlığını sürdüren ve İtil sahasına yerleşen Bulgarlar bal, buğday ve arpadan yaptıkları içkileri tüketiyorlardı.³¹⁵ Buradaki baldan yapılan içecek muhtemelen su ve balın karışımı ile hazırlanan bal şerbetiydi.

3.1.2.Selçuklu’da Şerbet

“*Tatlı olan nardenk şerbeti olur, çürümüş olanın ise bir sestten başka bir şeyi kalmaz.*”³¹⁶

Şerbet kültürünün varlığı Orta Asya Türklerinden Selçuklulara, oradan da daha geniş bir yelpaze ile Osmanlı İmparatorluğu’na aktarılmıştır. Selçuklu döneminde şerbet veya cülab olarak adlandırılan içecekler(şerbetler) hazmı kolay olması sebebiyle öncelikle zengin kesim tarafından yemeklerden sonra tüketilmiştir. Çeşitli meyvelerin sularından tüketildiği bilinen bu içecekler genellikle yemeklerle birlikte tercih edilmemiştir. Sebebi ise sağlık ile ilgili olarak hazmı zorlaştırmasıdır.³¹⁷

Büyük Selçuklularda, beslenmeye yönelik faaliyette bulunan dört kurum görülmektedir: *Çaşnigirlik*, *şarabdârlık*, *vekîl-i haslık* ve *hansâlârlık*. Çaşnigirler, Selçuklu sarayında sofrta hizmetini yürütmektedirler. Bunların başı olan *emir çaşnigir*, bizzat hükümdârın yemeğinden sorumludur. Hükümdarın bir suikasta uğramasını engellemek amacıyla sofraya konulan yemeği ilk önce kendisi tadar. Bu yüzden emir çaşnigirler güvenilir kimselerde seçilmektedir. Şarabdârlar, emrinde bir grup hizmetiyle birlikte sultanın içeceklerini hazırlamakla mükelleftirler. Bunların hizmetlerini

³¹³Simiş: Semirten, yiyecek, tatlı. Yusuf Has Hacib, 2019, **a.g.k.**, 348.

³¹⁴Genç, 2002, **a.g.k.**, 16.

³¹⁵M. Alpargu. (2008). 12. yüzyıla kadar iç Asya’da Türk mutfak kültürü, *Türk Mutfağı*. (Haz: Arif Bilgin-Özge Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, s. 22.

³¹⁶Mevlâna, 1990, **a.g.k.**, Cilt: 1, b. 708, 56.

³¹⁷Trépanier, 2008, **a.g.k.**

yürüttükleri birime ise *şarabhâne* denilmektedir. Vekîl-i has, içinde mutfak ve şarabhânenin de bulunduğu birçok birimin üst seviyeli idârecisidir. Hansâlâr ise aşçıbaşılık görevini yürütmektedir.³¹⁸

Bu dönem içecekleri arasında *içmek*³¹⁹, *çagır*³²⁰, *su*, *boza*, *şüşüş*³²¹, *bor*³²², *çakır*³²³, *komlak*³²⁴ ve *kurut* yer almaktadır.³²⁵ Bunlar içerisinde en çok dikkatimizi çeken ise şeker şerbeti anlamına gelen "*içmek*" tir. Diğer taraftan, bu dönemde de tüketilen bal şerbeti, yemeklerin yanında ikram edilse de şifa olarak da kullanılmıştır. Bunun yanında gül suyu, nar, incir ve üzüm şerbetleri de yer almaktadır. Yemek dışında tarçın şerbeti kışın verilmiş, yazın koruk ve bal şerbetleri sunulmuştur. Nar şerbeti verilmesi ise pek kibarlık sayılmıştır.³²⁶ Bu şerbetler evde tüketilmesinin yanında şerbetçi dükkânlarında ve sokak satıcılarında da mevcuttur.³²⁷

3.1.3.Osmanlı'da Şerbet

*"Cana safa, ruha gıda verir şerbetim canım"*³²⁸

Osmanlı Sarayında yemek çok mühim bir konu idi. Haliyle Osmanlı Saray Mutfağı için *Matbah-ı Âmire* ve *Kiler-i Âmire* isimli iki teşkilat çok zaruridir. Malzemenin toplandığı kuruma *Kiler-i Âmire*, malzemeyi toplayan kişiye de *Matbah Emîni* denilmiştir. Matbah Emîni; et, ekmek, baharat ve saray mutfağına gereken her şeyi piyasadan toplar, *Kiler-i Âmire*ye getirir ve bu malzeme *Kiler-i Âmire*'den *Matbah*'a ve aşçılara nakledilir. Mutfakta çalışanlar saray için şiir yazan yahut minyatür yapan teşkilatlar gibi yaratıcı bir gruptur.³²⁹

Matbah-ı Âmire, esasen bir mutfak değil, bünyesinde çeşitli mutfaklar, helvahâne, kiler, fırınlar, çeşitli kârhâneler, mirî mandıra ve simidhâneği barındıran idarî kurumun

³¹⁸Bilgin, 2004, **a.g.k.** 21.

³¹⁹Eritilmiş şeker şerbeti.

³²⁰Şarap.

³²¹Kuru üzüm şarabı.

³²²Şarap.

³²³Şarap.

³²⁴Balın içine muhtelif maddeler konularak yapılan içecek.

³²⁵Çetin, 2008, **a.g.k.**, 35.

³²⁶Akçiçek, 2014, **a.g.k.**, 92.

³²⁷Şahin, 2008, **a.g.k.**

³²⁸Evliya Çelebi, 2008, **a.g.k.**, Cilt: 1, 2.Kitap, 531.

³²⁹H. İnalçık (2014). Sempozyum açılış konuşması. *Yemekte tarih var yemek kültürü ve tarihçiliği*. (Haz: Ayşegül Avcı-Seda Erkoç ve Elvin Otman), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, s. 15.

adıdır.³³⁰ Matbah-ı Âmire Emâneti'nin kesin kuruluş tarihi bilinmemektedir. Bu yüzden, Fatih dönemi sonlarında var olduğunu gördüğümüz Matbah-ı Âmire Emâneti'nin, Yeni Saray'ın (Topkapı Sarayı) inşasından sonra, muhtemelen de aynı padişahın saray teşkilâtında yaptığı düzenlemeler çerçevesinde tesis edildiğini söylemek yanlış olmayacaktır. Matbah-ı Âmire içinde yer alan Helvahâne'ye dair ilk kayıtlara Kanunî dönemi defterlerinde rastlanmakta; 1527-28 tarihli defterde Kılâr-ı Âmire ile birlikte Helvahâne de geçmektedir. Bu durumda, mutfağa bağlı müstakil bir birim olarak Helvahâne'nin 1491-1527 arasında, muhtemelen de 1509 depremi sonrası veya Kanunî saltanatının ilk senelerinde tesis edilmiş olması gerekir.³³¹ Burada yer alan helvacılar, helvacıbaşı ve bir kalfanın nezâretinde çalışmaktaydılar. Aynı bölümde şerbet, hoşaf ve turşu yüksek miktarda üretildiğinden, helvacılardan bu hizmetleri görenler ayrı gruplar oluşturmuşlardır. Şerbetçiler şerbetçibaşı, hoşafçılar hoşafçibaşı ve turşular da turşucubaşının idaresinde çalışmaktadırlar.³³²

16. yüzyılın ilk çeyreğinde kurulan ve idarî olarak Matbah-ı Âmire bağlı olan Helvahâne'de, saray halkının tatlı-ekşi yiyecek ve içecekleri imal ediliyordu. Helvahane mamulleri, mutfaklarda pişen yemekler dışında, adeta her yiyecek ve içeceği kapsamıştır; reçeller, helvalar, marmelatlar (murabbâ, rubb), şerbet ve şuruplar, hoşaf, pelteler, turşular ve çeşitli şekerlemeler bu meyanda zikredilebilir. Burada üretilen şerbetlerin denetim ve sorumluluğu ise *şerbetçibaşı* olarak adlandırılan bir kişiye aittir.³³³

Kuruluş döneminde, Osmanlı Saraylarındaki mutfak hizmetleri esas olarak çaşnigirler tarafından yürütülmektedir. Osmanlılar, birçok müessesede olduğu gibi çaşnigirliği de Selçuklulardan devralmışlardır. Şarabdârların Kanunî döneminde de içoğlanlarının yüksek rütbelileri arasında yer aldıkları ve padişahın içeceklerini hazırladıkları bilinmektedir. Daha sonraki dönemler için hasodalı şarabdârlardan bahsedilmiyorsa da kiler koğuşunda bir şerbetçinin var olduğu kuşkusuzdur.³³⁴

Osmanlı dönemine baktığımızda, en eski keyif vericiler olarak Orta Asya kökenli şerbet, ekşi sebze suları, çoğu zaman ilaç olarak kullanılan kaynamış bitki suları ve süten

³³⁰Bilgin, 2004, **a.g.k.**, 55-56.

³³¹Bilgin, 2004, **a.g.k.**, 24-27.

³³²Bilgin, 2004, **a.g.k.**, 64-65.

³³³Bilgin, 2004, **a.g.k.**, 61.

³³⁴Bilgin, 2004, **a.g.k.**, 21-23.

elde edilen içecekler sayılabilir. Ana malzemesini meyve ile suyun oluşturduğu ve zevke göre şeker, gül suyu, baharat ve diğer birçok kokulu madde ile desteklenen şerbet, yemeklerin yanında veya diğer zamanlarda en fazla tüketilen sıvıdır.³³⁵

Gazoz, kola gibi alkolsüz içkilerin henüz ortaya çıkmadığı, alkollü içkilerin marjinal bulunduğu Osmanlı toplumunda, şerbetin önemi çok büyüktür. Osmanlı Sarayında şerbet her zaman taze yapılamadığından, uzun süre saklanabilen hazır karışımlar bulundurulmuştur. Bunlar üç türdür: *Sıvı şuruplar*, macun kıvamındaki *çevirmeler* ve *sert şerbetlik şekerler*.³³⁶

“Şeker şurubuna bin bir meyve, çiçek veya baharattan herhangi birinin suyunu veya yağını ilâve ettikten sonra hiç durmadan bir tarafa doğru çevirmeye başlarsanız bir saat sonra "*çevirme*" denilen macunumsu şekerlemeden elde etmiş olursunuz.”³³⁷ Rumların kaşık tatlısı ve Türklerin çevirmesi, "*lohuk*" olarak da biliniyordu. Lohuk, köken itibarıyla tıbbî bir ilâçtı. Bol şeker veya balla yapıldığından, zamanla hoş, lezzetli bir şekerleme olarak kılık değiştirmiştir.³³⁸ Elde edilen şerbet türü çok yumuşaktır. Şişelerde muhafaza edilir ve kadehlerde içilir. Lohuk şerbetler ya kaşıkla yenilir ya da üzerine su dökülerek içilir. Merheme lohuk denildiği için bu şerbete de lohuk şerbet adı verilmiştir. Yerinde bir tabirdir bu, çünkü tamamen merheme benziyor, limon suyu, meyve suları ve bazı sıvı maddelerden elde edilir. Lohuk şerbet, kışın daha yumuşak tutulur, yazın ise ekşime ihtimali fazladır. Çoğunlukla bardaklarda, bazen de porselen kaplarda muhafaza edilen bu şerbet, bütün şark tatlıcılarında bol bulunur.”³³⁹

“Sert şerbet, şerbet şekeri de denilen *şerbetlik şeker*, şekerçi işiydi, evde yapılmazdı. Kaynatılan koyu şeker şurubuna meyve suyu, çiçek yağı, baharat yağı gibi tatlandırıcılar ilâve edilir, kristalizasyonu sağlamak için karıştırılır, sonra tabaka halinde mermere dökülürdü. Sertleşince de baklava şeklinde kesilirdi. Bu şekerden koparılan parçalar sulandırılarak şerbet yapıldığı gibi, şekerleme niyetine de yeniliyordu.”³⁴⁰ Konserveleri tam Avrupaî tarzıdır. Adını, hazırlanış tarzından ziyade, biçimdeki farklılıktan alır. Türk, bunu çoğunlukla sandviç şeklinde keser. Avrupalı ise, ya uzunlamasına ya da dört köşeli parçalar halinde keser. Onu lohuk şerbetlerden ayıran özellik, sert olmasıdır.³⁴¹ Bu sertlik nasıl elde edilir? Her şeyden önce limon suyu da dâhil, sıvı unsurlardan oluşan karışımları karıştırmamak suretiyle. Şerbetin sert olmasını engelleyecek ölçüde sıvı karıştırmaktan kaçınılmalıdır. Türk,

³³⁵Kuzucu, 2008, **a.g.k.**, 243.

³³⁶Işın, 2008, **a.g.k.**, 111.

³³⁷Işın, 2008, **a.g.k.**, 121.

³³⁸Işın, 2008, **a.g.k.**, 122.

³³⁹Unger, 1987, **a.g.k.**, 22.

³⁴⁰Işın, 2008, **a.g.k.**, 111.

³⁴¹Unger, 1987, **a.g.k.**, 25.

bu şerbetleri elini dokundurmadan kalaylanmış kazanlarda hazırlar. Bu işi dükkânının önünde yapar.”³⁴²

1830'ların şeker ustası olan Friedrich Unger, İstanbul'da yer alan şekercilerin *portakallı, tarçınlı, güllü, limonlu, vanilyalı, salepli, şamfistıklı, acıbademli, menekşeli, yaseminli, muhabbet çiçekli, afyonlu, amberbarisli, çilekli, ananaslı, vişneli, narlı, koruklu, kayısı, şeftalili, erikli, hurmalı* ve *çikolatalı* sert şerbetlik şekerler yaptığından bahseder.³⁴³

15. 16. ve 17. yüzyıllarda mutfaklarda kullanılan meyvelere baktığımızda çoğunun şerbet yapımında da kullanıldığını görmek mümkündür. Bunlar içerisinde mevîz-i Şâmî (kuru Şam üzümü), mevîz-i derbilî (Şam üzümü), mevîz-i sürh (kuru kırmızı üzüm), mevîz-i siyah (kuru siyah üzüm), mevîz-i Hamid (Hamid üzümü), mevîz-i [sürh-i] razakî (kırmızı razakî üzümü), mevîz-i sürh-i basdırma (kırmızı pastırma üzümü), mevîz-i kişniç (kişniç üzümü), engür/engür-i taze (taze üzüm), engür-i turş (taze ekşi üzüm) engür-i parmak (taze parmak üzümü) badam/çağla-i badam (badem), incir-i taze (taze incir), incir, zerdâlû-i huşk (zerdali kurusu), zerdâlû (zerdali), kayısı, kayısı-i taze (taze kayısı), kayısı-i huşk (kayısı kurusu), âlû-yi siyah (siyah erik), âlû-yi ham (olmamış erik), âlû-yi Amaskine/Amasya (Amasya eriği), âlû-yi can [1 taze] (taze can eriği), âlû-yi taze-i turş ve can (taze ekşierik ve can eriği), kızılıcık-ı taze (taze kızılıcık), kızılıcık-ı taze-i aşlama (aşlanmış taze kızılıcık), kızılıcık-ı huşk (kızılıcık kurusu), kızılıcık, elma-i taze (taze elma), tüffâh/sîb (elma), tüffâh- ı müslimî/miskî (Amasya'nın kokulu elması), tüffâh-ı huşk-ı oyma (oyma elması kurusu), enâr (nar), enâr-ı şîrîn (tatlı nar), enâr-ı turş (ekşi nar), enâr-ı leğân, kiras-ı taze (taze kiraz), kiras-ı taze-i Hisar (Rumeli Hisarı kirazı), kiras (kiraz), limon, turunç/narenç-i turş (ekşi turunç), emrud (armud), emrud-i huşk (armut kurusu), emrud-i taze (taze armut), rişte-i emrud-ı huşk (ince kıyılmış armut kurusu), dut-ı siyah (siyah dut), dut, hinduvâne/karpuz (kapruz), hayva-i/ayva-i taze (taze ayva), hayva/sefercel(ayva), güre(koruk), vişne-i taze (taze vişne), vişne-i huşk (vişne kurusu), unnâb (hünnap), unnâb-ı taze (taze hünnap), şeftalu [-i taze] (şeftali), harbuze/kavun (kavun), icâs/âlû-yı icâs (bir çeşit erik), mürekkeb (turunçgillerden bir meyve türü), kavun-ı şecer/ utruc-ı turş (ağaç kavunu), murma-i Medeni/Medine (Medine Hurması),

³⁴²Unger, 1987, a.g.k., 25.

³⁴³Unger, 1987, a.g.k., 91-92.

hurma, cevz-i Hindî (Hindistan cevizi) yer almaktadır.³⁴⁴ Bu ürünlerin yanında muz, üzüm, armut, badem gibi meyvelerin bir kısmı da bazı bölgelerden karşılanmaktadır.³⁴⁵

Osmanlı mutfağında bir çeşit şerbet olarak da sayılabilecek limon suyu, sarayda yapıldığı gibi, dönemin en önemli turuncgiller üretim merkezi olan İstanköy Adasının yanı sıra sakız Adası ve Alanya'dan da tedarik edilmektedir.³⁴⁶ Portakal ve ananas ise 19.yüzyıla ait ürünlerdir.³⁴⁷

“Şerbetçiler Esnafı: Dükkân 300, neferât 500... Bunlar da arabalar üzere dükkânlarını süsleyip nice bin kâseler, kulplu İznik çinileri, fağfur çini kâseler ile işyerlerini süsleyip çeşitli reybâs amber-i bâris, gül-i limon, hummâs, nilüfer, zûfâ, temir-hindi vişnab türlü üzümünden meşrubatlarını küplerinde badyelerinde kepeçler ile halka karşı savurarak geçerler. Bu şerbetçilere ser-çeşme, Mahmutpaşa'da, Selim Han defterdarı Taczâde Türbesi karşısında beddâvi şerbetçisi meşhurdur ki Rum, Arap ve Acem'de öyle mükemmel usta şerbetçi yoktur. Vefk sahibi olduğundan dükkânında müşteriden omuz omuzu sökmez. Bütün vezir, âyan ve ileri gelenlere binlerce halis gümüş maşrapalar ile şerbet taşınır.”³⁴⁸

“Yaya Cüllâb (gülsuyu) ve Şerbetçiler Esnafı: Bunların dükkânları yoktur. Hemen çarşı ve pazarlarda kalaylı bakraçlar ile "Cüllâbım, şerbetim leziz" diye gezerler. Neferât 300, bunlar da öylece geçip halka cüllâb ve şerbet dağıtırlar.”³⁴⁹

“Sıcak ve Baharatlı Şerbetçiler Esnafı: Bunların da dükkânları yoktur, herkes evinde şerbet pişirip sokaklarda sıcak pâlûde gibi bakraçları ateş üstünde, fincanlarını donatıp "Şerbet nefis" diye kış günleri baharlı şerbet satarak geçer. Neferât 300.”³⁵⁰

Evliya Çelebi, 17. yüzyılda İstanbul'daki şerbetçi esnafının 500 kişi olduğunu, 300 tane de dükkânlarının olduğunu belirtir. Yaya cüllâb (gülsuyu) ve şerbetçiler esnafı ve sıcak ve baharatlı şerbetçiler esnafı ile birlikte bu sayı 1100'e ulaşmaktadır. Dolayısıyla Osmanlı toplumunda şerbet kültürü azımsanamayacak kadar gelişkindir. Osmanlı senliklerinde Şekerciler Ahi birlikleri içinde yer almışlardır. Şerbetçiler de “*şerbetçiyan*” adı altında bu esnaf birlikleri içinde yer almıştır. Anadolu'da da şerbetçiler esnaf birlikleri içinde teşkilatlanmışlardır. Kışın şerbet satıcılarının altında ateş yanan şerbet bakraçları

³⁴⁴Bilgin, 2004, **a.g.k.**, 212-215.

³⁴⁵Bilgin, 2004, **a.g.k.**, 215-216.

³⁴⁶Bilgin, 2008, **a.g.k.**, s. 90.

³⁴⁷Bilgin, 2012, **a.g.k.**, 51.

³⁴⁸Evliya Çelebi, 2008, **a.g.k.**, Cilt: 1, 2.Kitap, 531.

³⁴⁹Evliya Çelebi, 2008, **a.g.k.**, Cilt: 1, 2.Kitap, 531.

³⁵⁰Evliya Çelebi, 2008, **a.g.k.**, Cilt: 1, 2.Kitap, 532.

taşıdıkları ve bu şekilde daima şerbetin sıcak kaldığı belirtilmiştir. Yazın soğuk içilen şerbetler kış aylarında baharatlı ve sıcak olarak tüketilmektedir. Kar ise Anadolu’da, özellikle yaz aylarında şerbet ve hoşafı soğutmak için kullanılmıştır.³⁵¹

Osmanlı dönemi şerbet piyasasına baktığımızda hemen hemen bütün şekerlemeci dükkânlarında şerbetin var olduğunu görmek mümkündür. Şerbet Osmanlı toplumunda öyle yaygın bir haldedir ki her sokak başında bir şekerlemeciye rastlamak mümkündür. Şerbet genellikle yaz aylarında serinlemek amacıyla günümüzün gazlı içeceklerinin görevini görmektedir. Fark ise sağlıklı ve doğal olmasıdır. Buz ve kar yardımı ile soğutulan şerbetler, cam şerbet şişelerine veya sebillere doldurularak tüketilmektedir. Osmanlı dönemi şerbetlerinin en iyileri Bahçekapı’daki Hacıbekir müessesesinde bulunmuştur. Bu dönemde sokakta şerbet satan kişiler de mevcuttur. Bunlar ya şerbetinin isimlerini söyleyerek ya bardakları şangırdatarak ya da kendilerinin mizah yeteneğini kullanarak sokakta şerbet satmaktadırlar. Bu kişiler şerbeti, musluğu üstünden aşağı kıvrılan güğümelerde, sırtlarında taşır, hafifçe eğilerek boşaltırlardı.³⁵² Ahmet Rasim’in betimlemesi sayesinde de dönemin şerbet satıcılarını tasvir etmek mümkündür.

“Haniya, demirhindi şerbetim!” diye kulağımda patlayan şiddetli ses, beni o derece korkuttu ki, şaşkınlıktan, az kaldı, alabildiğine giden ve üzerime doğru gelen arabanın altında kalacaktım. Kendime gelip de bu naranın atıldığı tarafa dikkat ettiğimde sipsivri, gürbüz, delikanlı, başında keçe külah, sırtında salta, bacağına potur, tulumbaçı yemenisi cinsinin sivilleşmiş takımından ayağımda bir yemeğini bulunan ve arkasına semaverimsi sarı bir güğüm almış olan birini gördüm. Dikkatimi anlar anlamaz: -Bu.....u.....z gibi! diye bir daha haykırdı. Ben, hala suratına bakıyorum. O da, durmaksızın söyleniyor:

-Şifalıdır! Hararet söndürür!

Şaşırdım. Kim bilir ne türlü bir halde kalmışım ki şerbetçi yanıma doğru gelerek önündeki bardaklıktan bir bardak çekti. Başını eğerek! ‘sır! sır!’ diye doldurdu. Sıvalı kolunu uzatarak, bize bir tane sundu. Çaresiz içmeye başladım. Ben içiyorum, o beni âleme şahit tutuyor:

-Dişlerini dondurdu! Haniya bu.....z!”³⁵³

³⁵¹ Samancı, 2007, **a.g.k.**, 146-150.

³⁵² Akçiçek, 2014, **a.g.k.**, 90-100.

³⁵³ Ahmet Rasim (2006). *Şehir mektupları*. (Haz: Mustafa Özçelik), İstanbul: Beyan Yayınları, s. 54.

Osmanlı İmparatorluğu'nda halkın hileli ve fazla fiyatla gıda maddesi almaması için çeşitli kanunnameler çıkarılmıştır. Bir kanunnamede şerbetçi esnafı için; "*şerbetçiler gözlenecek, üzümün okkası bir akçeye alındığında, şerbetin iki okkası bir akçeye olur. Misk ve gül kokulu olmalı, ekşi ve fazla sulu olmamalıdır. Şerbetler de kar ve buz olacak, tas ve keseleri temiz olacak*" denilmektedir. 1755 yılında İstanbul'da şerbetçi esnafına bağlı 91 Müslüman 71 Hristiyan 19 Yahudi ayak satıcısına bal ve üzüm şerbeti ile sübyeyi eskiden olduğu gibi güğüm ile gezdirip, tas ve kâse ile satıp, aralarına başkalarının sızması bildirilmiştir. III. Selim döneminde de Osmanlı yönetimi İstanbul Kadısı'nın verdiği bir fetva ile şekercilerin elindeki tüm reçel ve şerbetleri geri alarak bunların satışının sadece şerbetçiler ile yapılacağı kararı almıştır.³⁵⁴

Evlerde yapılıp misafirlere ikram edilen şerbet, Osmanlı Saray halkı için önemli bir konuma sahiptir. Hemen hemen her kesim tarafından tüketilen bir içecek olmasının yanında, saray içerisindeki kişilerin rütbelerine göre de bu içeceklerin sunulduğu bilinmektedir. Gelen misafirlerin üst rütbeli olduğu, sunulan şerbet ikramından anlaşılmaktadır.³⁵⁵ Saray sofralarında yemeklere eşlik eden şerbet, ziyafet törenlerinin de vazgeçilmez unsurudur. 1675, 1720 ve 1834 surnamelerinde ziyafet öncesinde misafirlere kahve ile birlikte gülbeşeker, şerbet ve çeşitli tatlılar ikram edilmiştir.

“Teberdârân-sarây-ı atik gülbeşeker ve kahveler getirip zevk ve râhat eylediler”,
“mukaddem sarây-ı atik teberdârları tatlılar ve kahveler verip ba'dehu ta'âm gelmek
fermân okundu”, “zülüfliyân kâse ile vüzerâyâ ve ocak ağalarına sükkeri şerbetler ve
itibarlarına göre bazılarına yine sükkeri şerbetleri telâtin, kırbalar ile sâire aseli
şerbetler verilirdi. Ba'de't-ta'âm [...] yine kahve ba'dehu gülâblar ve buhurlar verip
[...], herkes mekânlarına avdet ettiler.”³⁵⁶

19. yüzyıla kadar Osmanlı Sarayı içerisinde var olan helvahane kurumu sarayın şerbet, hoşaf ve reçellerinin de yapıldığı bir bölümdür. Helvahâne de her meyvenin şerbet ve şurubunun yapıldığı görülmektedir. Şerbet ve şurup yapımında kullanılan meyve ve bitkilerin başlıcaları; menekşe, gül ma'a gülşeker, nilüfer, karabaş, siyah dut, hünnap,

³⁵⁴Akçiçek, 2014, **a.g.k.**, 98-99.

³⁵⁵Buradaki rütbe farkı; sunulan kaplardan, tüketilen şerbetin türünden ve içerisine eklenen tatlandırıcılardan anlaşılmaktadır. A. Ünsal (2008). Siyasi güç, statü, meşruiyet, itaat ve otorite mücadelesinin göstergesi olarak yemeğin sembolizmi. *Türk Mutfağı*. (Haz: Arif Bilgin-Özge Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

³⁵⁶G. Kut (2008). Şenliklerde ziyafet sofraları. *Türk Mutfağı*. (Haz: Arif Bilgin-Özge Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, s. 110.

ayva ve ayva yaprağı, vişne, temirhindî, nergis (zerrinkadeh), şahtere, gül ile limon ve kırmızı güldür. Kezâ, usul ve dinârî ile çeşitli şifalı bitkilerin karışımından elde edilen *eczâ şerbetleri* de bu meyanda sayılabilir. Ayrıca her sene Mısır'dan *hummas*, Şam'dan *dibâs*, Edirne'den *gül* ve Yanbolu'dan da *anberbaris* şerbetleri tedarik edilmektedir. 19. yüzyılda yeni kurulan tatlıhâne kurumu ise bu işlevi üstlenmiş ve şerbet yapımı burada devam etmiştir.³⁵⁷

19.yüzyıl tatlıhânesinde üretilen şerbetler için bir takım özel kapların kullanıldığı da bilinmektedir. Bu çerçevede tatlıhâne'de Saksonya kâselerin, folat (polat- çelik) tepsilerin, sürahilerin, Venedik sepetlerinin, padişaha mahsus altın nevrüziye kâselerin, fabrikakârî (fabrika işi) nevrüziye kâseleri, sabun rikdanlıklarının (sabunluk), Venedik kavanozlarının, bakır kepçelerin, kasedurolelerin (kaserol), bakır süzgeçlerin, sabun yapımında kullanılan mengenelerin, pirinçten mamul sabun kalıplarının, havanların, eleklerin ve nihayet terazi ve dirhemleri bulunduğu görülmektedir.³⁵⁸

19. yüzyılda Osmanlı mutfağında tatlıhâne de yapılan şerbetler hem Osmanlı Sarayı'nın bahçesinde yetişen hem de dışarıdan temin edilen çeşitli çiçek ve meyvelerden oluşmuştur. Çiçekler daha çok şerbetlere renk vermesi ve koku amaçlı kullanılmıştır. Çeşitli elçilik ve gezi amaçlı Osmanlı'ya gelen yabancıların şerbet konusundaki izlenimleri de bu doğrultuda genellikle olumlu olmuştur.³⁵⁹

³⁵⁷Bilgin, 2004, **a.g.k.**, 62.

³⁵⁸Bilgin, 2012, **a.g.k.**, 51.

³⁵⁹ Akçiçek, 2014, **a.g.k.**, sayı :37-38.

Görsel.3.1.3: Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivi (CDA)'de yer alan 1 Mart 1919 tarihli şuruplar.

Görsel 1'de görüldüğü üzere 1 Mart 1919 yılında saray tatlıhânesinde üretilen şuruplar sırasıyla ananas, bergamot, gelincik çiçeği, menekşe, fulya, nar, mandalina, kıızılcık, çilek, vişne, koruk, gül, portakal, böğürtlen, frenk üzümü ve ağaç çileğidir.³⁶⁰ 19. yüzyıl saray mutfağında kuru meyve de bolca yer almakta, şerbet ve hoşaf yapımı için kullanılmaktadır. Kuru meyve yanında yaş meyveler de mevsimine göre bu amaçla kullanılmaktadır. Kuru meyveler daha çok kış dönemi için kullanılırken, yaş meyveler yaz dönemi için kullanılmaktadır.³⁶¹

Dört başı mamur bir Osmanlı ziyafeti hoşafsız olmadığı gibi şerbetsiz de olmazdı. Sarayın yabancı elçilere sunduğu ziyafetlere katılma fırsatını bulan Batılı gözlemciler, paşalara ve önemli konuklara şerbet ikram edildiğini naklederler.³⁶² 19.yüzyılın başlarında Osmanlı İmparatorluğu'na ziyaret amaçlı gelen ve aynı zamanda şeker ustası olan Friedrich Unger de şerbet ile ilgili şu saptamayı yapmıştır:

³⁶⁰ Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivi (CDA), HH., 12899. s.19.

³⁶¹ Ö. Samancı (2008). İmparatorluğu'nun son döneminde İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü. *Türk Mutfakları*. (Haz: Arif Bilgin-Özge Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

³⁶² Yerasimos, 2019, a.g.k., 202.

“Türklerin dini alkol içmelerini yasakladığından damak zevki vermek için suya çeşitli malzemeleri ilave ederek başka şekilde telafi etmeye çalışırlar. Her içecek şerbet olarak adlandırılır. Fakat ancak dar anlamda bu adla herhangi bir katkı maddesi ile belirli bir tat kazanmış bir su anlaşılır ki bunlara sıvı haldeki ilaçlar ve hatta damıtılmış alkol bile dâhildir: Müslümanlar bunları ilaç ilan etmek suretiyle alkollü içki yasağına bakmaksızın sık sık Kur'an kelamının etrafından dolaşır. Bu yüzden şerbet hazırlayan esnaf birkaç sınıfa ayrılır. Sadece şerbet yapmakla meşgul olan şerbetçiler (*Scherbetdshian/Şerbetçiyan*) kendi tezgâhlarında bunu sunar, fakat şekercilerin (*Schekerdschian/Şekerciyan*) bazıları, bilhassa âlâ (iyi, güzel) türlerini hazırlar.”³⁶³

19. ve 20. yüzyıl Osmanlı coğrafyasına da baktığımızda Türkler tarafından en çok tüketilen içeceklerin başında kahve ve şerbet yer almaktadır. Örneğin bir İngiliz milletvekilinin eşi olan Georgina Max Müller 1893 yılında İngiliz elçiliğinde görevli olan oğlunu ziyaret için İstanbul'a gelmiştir. Müller, Topkapı Sarayı'nı ziyaret ettiği zaman kendisine şerbet ve kahve ikramında bulunulmuş, Baş Mabeyinciye takdim edildiklerinde de kahve ve buzlu badem şerbeti takdim edilmiştir. Bir Türk subayının evine gittiğinde de söylendiğine göre son derece lezzetli buzlu badem şerbeti içmiştir ki bu şerbet tıpkı İsveç'te yapılanlara benzemektedir.³⁶⁴

Yine Osmanlı'yı ziyarete gelen Miss Julia Pardoe, 16. yüzyıl İngiliz Elçisi Sir Edward Barton, Gezgin Hans Bernschwam, 16. yüzyıl İngiliz Elçisi William Harborn, Roma Germen Elçilik Sekreteri Adam Werner, Seyüzyılah Güneş Moryson, Elçi Baron W. Wratilaw, Parisli Gezgin Fransız Ubucini, Papaz John Covel, İspanyol Seyüzyılah Sanz, Seyüzyılah Henry Christmast, 18.yüzyıl İsveç Elçisi olan M. D'Ohsson, 19. yüzyıl İngiliz Konsolosu Fenny Blult gibi isimler Osmanlı şerbetini tatmış ve hemen hemen hepsi çok lezzetli bulduğunu belirtmiştir.³⁶⁵ Bunlar içerisindeki 18.yüzyıl İsveç Elçisi olan M. D'Ohsson şerbet kültürü ile ilgili şu ifadelerle yer vermektedir:

“Müslümanlar, içecekleri şeyler hususunda da yiyeceklerin de olduğu gibi titizdir. İmparatorluk halkını başlıca içeceği sudur. Hâli vakti yerinde olanlar "*şerbet*" denen tatlı bir içeceği tercih eder. Şerbetin, orta hâlliler için basit; zenginler için teferruatlı çeşitleri vardır. Bir durumda sadece bal veya şeker kullanılır. Diğerlerinde ise, limon yahut portakal suyu; ağaç kavunu, menekşe, gül, safran, ıhlamur suyu vs. katılır.

³⁶³F. Unger (2020). *Şark şekerciliği*. (Haz.: Priscilla Mary Işın- Merete Çakmak), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, s. 82.

³⁶⁴M. B. Varlık (2014). Kadınların gözüyle İstanbul sofraları. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, sayı: 37, s. 70.

³⁶⁵Akçiçek, 2014, **a.g.k.**, 93-97.

Büyük şahsiyetlerin evinde, yıllık muhtelif şerbetleri hazırlamakla görevli kimseler vardır. Hazırlanan şerbet özleri kristal sürahilerde muhafaza edilir. Bir bardak suya bunlardan bir iki kaşık karıştıran Müslümanlar en nefis içeceği hazırlamış olurlar. İçlerinden bazıları da şerbetlerin lezzetini, misk, amber, sarısabır gibi çeşitli kokulu maddelerle artırırılar. Şerbet gün içinde ve bilhassa yazın çok içilir; ama yemek zamanlarında ve hele hamur işlerinden sonra daha fazla kullanılır.”³⁶⁶

3.2.Türk Kültür Hayatında Şerbet

Hastalıkların beslenme ile olan ilişkisi fark edildikten sonra, antik dönemden günümüze, kimi hastalara, ilaçlar yanında özel yiyecek ve içeceklerin de önerildiği bilinen bir gerçektir.³⁶⁷ Bu doğrultuda şerbet de müshil ilacı yerine kullanılan bir tabir olmuştur. Yusuf Has Hacib’in de belirttiği gibi şerbetler içerisindeki bal, yörenin kaynak suyu ve çeşitli bitki, çiçek ve meyvelerin karışımı ile ortaya çıkan bir içecek olmasının yanında, ilaç görevini de üstlenmektedir. Sadece bal bile içerdiği vitamin, kalsiyum, demir, potasyum, fosfor ve magnezyum gibi enzimler sayesinde derde deva olarak bilinmektedir. ³⁶⁸ Örneğin bal ve sirke ile yapılan *sirkencübin* hem susuzluğu gidermekte hem de hastalıklarda ilaç yerine kullanılmaktadır. ³⁶⁹

“Ağır hastalık geldi yere çaldı

Bu şeye girip yaptı, bunaldı

Otacılar gelip nabzına baktılar

Hastalığı neymiş deyiverdiler

Biri dedi: Kan tutmuş bunu

Açıp damarını akıtmalı kanı

Biri dedi: Müshil içirmek gerek

Kabız olmuş şimdi boşaltmak gerek

³⁶⁶I.M.D’Ohsson, (2002). Tatlı içecekler ve şekerlemelere dair. *Yemek Kitabı Tarih- Halkbilimi-Edebiyat*. (Haz. M. Sabri Koz), İstanbul: Kitabevi Yayınları, s.743.

³⁶⁷N. Yıldırım (2008). 14. ve 15. yüzyıl Türkçe tıp yazmalarında hastalıklara tavsiye edilen çorbalar, aşlar ve tatlılar. *Türk Mutfağı*. (Haz: Arif Bilgin-Özge Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, s. 153.

³⁶⁸ Yusuf Has Hacib, 2019, **a.g.k.**

³⁶⁹Akçiçek, 2014, **a.g.k.**, 92.

Biri gül suyuyla şerbet hazırladı

Biri hazırladığı içkiyi verdi”³⁷⁰

Şerbet serinlemek ya da keyiflenmek amacıyla tüketildiği gibi yorgunluk, baş ağrısı, halsizlik gibi günlük yaşamda sık karşılaşılan rahatsızlıklarda da içilen bir drogdur.³⁷¹ Özellikle yemeklerin yanında tüketilen şerbetlerin daha çok sağlık yönü ağır basmış ve her bir yemeğin yanında hangi içkinin sağlık için uygun olduğu da belirtilmiştir. Örneğin balıkla limonlu bal şerbeti, ekşisi fazla limon şerbeti veya şarab-ı müselles³⁷² içmek de balığın hazmını kolaylaştıracak ve zararı giderecektir.³⁷³ Bir başka örnek; sıcak mizaçlı kişi sabah kalktığında nar, koruk, ekşi elma veya limonla yapılan ekşi şerbetlerden biri ile iki lokma ekmeği ezip, ıslatıp yemeli veya benzer şerbetlerden birini içmelidir. Eğer balık yiyen kişi sıcak mizaçlıysa, üzerine sirkeli bal şerbeti veya sirke içmelidir. Mizaçlar da tüketilen gıdaların zıtlık içermesi gerekmektedir. Yukarıdaki örnekte olduğu gibi sıcak mizaçlı kişiye ekşi ürünler daha makbuldür.³⁷⁴

Osmanlı tıbbında da sağlıklı yaşam bakımından beslenme oldukça önem arz etmektedir. Dolayısıyla tıp yazması eserler genellikle dengeli beslenmeye vurgu yapmaktadır. Tıp alanında olduğu gibi Osmanlı mutfağında da sağlıklı yaşama, yiyecek ve içeceklerin çeşidine, özelliklerine, hangi bünyedekilerin neyi, ne zaman ve nasıl tüketeneğine çok önem verilmiştir. Besinler sadece beslenme amacıyla değil, hastalıklardan koruyucu ve tedavi edici özellikleri ile de değerlendirilmiştir. Osmanlı tıbbındaki sağlıklı ve dengeli beslenme bilgisinin temeli de; bazı unsurlar ve hıtlar nazariyesine dayanmaktadır. İnsanda kan(kalp), balgam(beyin), safra (karaciğer) ve sevdâ (dalak) adı verilen dört hılt bulunmaktadır. Bu yüzden Osmanlı tıbbı için çok önemli olan bu hıtların dengede olması sağlık açısından önem arz etmektedir. Diğer türlü hıtların bozulması halinde hastalıklar ortaya çıkmaktadır.³⁷⁵

³⁷⁰Yusuf Has Hacib, 2019, **a.g.k.** 98.

³⁷¹Kuzucu, 2008, **a.g.k.**, 243.

³⁷²3'te 1'i kalana kadar kaynatılan şıradan hazırlanan şerbet, şarap.

³⁷³N. Sarı (2008). Osmanlı tıbbında besinlerle tedavi ve sağlıklı yaşam. *Türk Mutfağı*. (Haz: Arif Bilgin-Özge Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, s. 144.

³⁷⁴Sarı, 2008, **a.g.k.**, 145.

³⁷⁵Sarı, 2008, **a.g.k.**

9. ve 10. yüzyıllarda yaşamış olan Bilgin Ebu Bekir Muhammed Bin Zekeriyüzyile Er-Razi³⁷⁶, 14. yüzyıl Âlimi Celâlüddin Hızır (Aydınlı Hacı Paşa)³⁷⁷, 15 yüzyıl Hekimi Abdülvehhab Bin Yusuf İbn-i Ahmed El-Mardani³⁷⁸, 15. yüzyıl Tabibi İbn-i Şerif³⁷⁹, 15. yüzyıl Hekimi Muhammed Bin Mahmud Şirvani³⁸⁰ ve 17. yüzyıl Hekimbaşısı Salih bin Nasrullah³⁸¹ gibi âlimler eserlerinde şerbetin çeşitli hastalıklara iyi geldiğini, aynı zamanda ilaç olarak da kullanıldığını belirtmişlerdir. 1281 ile 1358 yılları arasında yaşamış, o zamanın tanınmış Çin hekimi Chenheng'in İslam eserine dayanarak yazdığı tıbbi reçete kitabı Chü-fang fa-hui ve bu sıralarda yazılan diğer bir tıbbi eser Chü-chia pi-yung shih-lei ch'üan-chi'de, şerbet deyiimi "she-li pieh" bu amaç doğrultusunda kullanılmıştır.³⁸² Bir diğer önemli kaynak, 17.yüzyılda helvahanede yapılan ilaçların reçetelerinin verildiği Helvahane defterinde, çeşitli hastalıklar için hazırlanan şuruplardır.³⁸³

“Müselles-i şar'i üzüm suyun süzeler bir kab içine koyalar üç bin direm şireyi kaynadalar ta ki katılan sunun yarsı gide kaynariken bir bez kiseye karanful mastaki darçini cevz za'fıran her birinden ikişer direm üd buçuk direm müşk bir deng koyalar ol kiseyi şire içine asalar kaynaya andan sıkalar süzeler bir sırçalı kaba koyalar kırk gün tura andan sonra iki beraberı suyla isti'mal edeler ve ol kaynatdukları kabun ağzını kaynarken sıvayalar şarab-ı hummaz ve şarab-ı limün bunları sıkalar suyun süzeler bir tancireye koyalar kaynadalar kefin alalar ve şekeri suyla şerbet edeler ve tancirede yumurda ağıyla erideler bir limün suyına dört şeker katarlar arkun odıla kıvama getürelər ma'deye ve cigere fayide eder ve talak rencine yarar safrayı teskin eder ve meniı arturur.”³⁸⁴

³⁷⁶Ebu Bekir Muhammed Bin Zekeriyye Er-Razi (2013). *Tabibin ahlakı ve bir saatte şifa risaleleri*. (Çev: Hikmet Akpur), İstanbul: Merkez Efendi Geleneksel Tıp Derneği Yayınları.

³⁷⁷Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa). (1990). *müntahab-ı şifa I*. (Haz: Zafer Önler), Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları.

³⁷⁸M. Güven (2005). *Abdulvehhâb bin Yusuf'un nüntahab-I fi 't-tıbb 'ı*. (Basılmamış Doktora Tezi), Denizli: Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

³⁷⁹İbn-i Şerif (2003). *Yadigâr 15. yüzyıl türkçe tıp kitabı yâdigâr-ı İbn-i Şerif*. (Çev: Orhan Sakin), İstanbul: Yerküre Yayınları.

³⁸⁰Muhammed Bin Mahmud Şirvani (2004). *Mürşid (göz hastalıkları)*. (Haz: Ali Haydar Bayat - Necdet Okumuş), Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları. Muhammed Bin Mahmud Şirvani (1999). *Tuhfe-İ Muradi İnceleme-Metin-Dizin*. (Haz: Mustafa Argunşah), Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

³⁸¹Salih Bin Nasrullah (2019). *Beden sağlığının korunması (Gâyetü'l-beyan fî tedbiri bedeni'l-İnsân)*. (Haz: Ali Işık), Konya: Çizgi Kitabevi.

³⁸²A. Terzioğlu, (1992). *Helvahane defteri ve topkapı sarayında eczacılık*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları, s.13.

³⁸³Terzioğlu, 1992, **a.g.k.**, 29-49.

³⁸⁴Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa), 1990, **a.g.k.**, 201-202.

“Bir rub ‘ağrısı cemi ‘ si bir şerbetdür bir müşhil dañı ğıbb-ı ħālśiçün
Bı-nažirdür ve śfātı budur yigirmi direm śaru helileyi bir ğün
Ve bir ğice kaynar śuyıla ısladasın andan śoñra ğatı ezesin tā kim
Kuvveti çıķa dañı süzesin ve içinde yigirmi direm terengübün
Ve bir rub ‘ağrısı mahmüde ezesin ve ısıtma dutmaduğı ğünde içüresin
Ve ammā balğamdan olan ħummā kim māddeśi tamarlar içindedür aña
Lāzıme dirler zışa her ğün mülāzemet ider ve bunuñ ‘alāmetleri
Soñra gelen ħummā-yı dā’inenüñ ‘alāmetleri bile birdür lākin
Bunuñla ditreme olmaz ve ‘ilācı budur kim ol evvel ğan aldurmak
Gerek andan śoñra balğamı ishāl itmek gerek ve ğızāsı cev-āb ola
Bir mushil kim balğamı ishāl ider śfātı budur türbüd-i hindī
On direm sürme gibi yumşak dögeler ve bir direm maśtaķi ve bir direm
Zencebıl ve on iki direm şeker bunları dañı dögeler ve biri birine”³⁸⁵

19. yüzyılın sonu ile 20. yüzyılın başlarında yaşamış ve önemli bir tıpçı olan Abdulkadir Noyan ‘*Son Harplerde Salgın Hastalıklarla Savaşlarım*’ kitabında nar şerbetinin kendisine ne kadar iyi geldiğini ve sıhhatini bu içeceğe borçlu olduğunu belirtmektedir:

“22 Kanunü - Evvel 1915 de hastaneye yattım, 8 Kanunü - Sani’de, çıktım. Tabip arkadaşlarımın ve hastabakıcıların dikkatli ve şefkatli tedavi ve ihtimamları sayesinde hastalık bir arıza bırakmamıştı. Hastalık sırasında sınıf arkadaşlarımdan Bağdat Sıhhiye Müdürlüğünde vazifeli Dr. Hamit Şakir Bey her ğün evinde nar şerbeti yaptırarak bir sürahi içinde gönderiyordu. Yüksek hararetli demlerimde su yerine bu şerbeti içiyordum. Bağdadın iri taneli narlarından çıkarılan bu lezzetli şerbet, bu güzel renkli ve mayhoş içki bana hem gıda hem de deva yerine geçiyordu. Bu aileye ne kadar teşekkür etsem azdır. Benden bir sınıf sonar olan Şamlı Tabip Tabip Yüzbaşı

³⁸⁵Güven, a.g.k., 281.

Abdülkadir Beyi dalgınlıktan her uyandıkça mütebessim mütebessim bir çehre il yanımda görüyordum. Tesellileri ile beni ferahlandırıyordu.”³⁸⁶

İstanbul'da *narçiçeği şerbetinin* dış etleri ve dış iltihaplarını tedavi ettiği düşünülmüştür. *Gülhatmi şerbeti* ise öksürüğe iyi gelmesi ve göğsü yumuşatması sebebiyle İstanbullular tarafından kullanılmıştır.³⁸⁷ *Demirhindi şerbeti* de genellikle susuzluğu giderici özelliğiyle bilinse de kanı temizlediğine de inanılmakta, bunun yanında sindirim sistemini düzenlemede ve bağırsakların düzenlenmesinde yardımcı olmaktadır.³⁸⁸

Bir diğer içecek olan ve derde deva olarak da bilinen *meyan şerbeti*, sırtında bakır güğümler taşıyan şerbetçiler tarafından satılmaktadır. Özellikle yaz aylarının ve ramazan iftarlarının vazgeçilmez içeceklerinden birisidir. Meyan şerbetinin mide ve böbrek rahatsızlıklarında yoğun kullanımı bulunmaktadır. Göğüs yumuşatıcı, balgam söktürücü, nikotin etkisini azaltıcı, idrar söktürücü, tansiyon düşürücü, böbrek taşlarını düşürücü ve kuru öksürüğü giderici olarak kullanılmaktadır.³⁸⁹ Sabah aç karnına bir su bardağı içilmek suretiyle böbrek ve mide rahatsızlıklarında (ülser, gastrit) kullanılır.³⁹⁰

Gülbeşeker ise yüklü kadınlara ve lohusalara gece yatarken verilir. Mideye ve ciğere kuvvet verir (gastralgia), özellikle saf gül suyu içinde ezildiğinde mideye çok yararlıdır. Doğum yaptıktan sonra kuvvetten düşen kadınlara, gülsuyu ile ezilip süzülerek içirilir. Gülbeşeker, bal³⁹¹ ve şekerle yapılır. Ballı gülbeşeker; bir okka balın kefi alınır ve on okka gül yaprağı karıştırılıp günde üç dört kez karıştırılarak elli gün boyunca güneşte perverde edilir. Sonra iki okka kefi alınmış bal eklenir. Bir diğer şekli ise sade sirkencübin ile kaynatılıp, dört günde bir içirilir (quartan fever). Gülbeşeker sıcak gülsuyunda ezilip süzülür ve içirilir, hazımsızlığa (dyspepsia) iyi gelir. Sakız ve anasonla ishale (diarrhea) iyi gelir.³⁹²

³⁸⁶A. Noyan (1956). *Son harplerde salgın hastalıklarla savaşlarım*. Ankara: Ankara Tıp Fakültesi Yayınları Son Havadis Matbaası, s. 51.

³⁸⁷N. Tathı (2012). *İstanbul'un yüz lezzeti. İstanbul'un Yüzleri Serisi 53*. İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş., s. 232-240.

³⁸⁸M. Sarioğlu-G. Cevizkaya (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, s. 237-250.

³⁸⁹H. Akan, M. M. Balos ve A. Z. Tel (2013). The Ethnobotany of some Legume plants around Birecik (Şanlıurfa). *Adyütayam Cilt: 1, sayı 1*, s.34.

³⁹⁰Akan, Balos ve Tel, **a.g.k.**, 38.

³⁹¹Diğer adı asel.

³⁹²Yıldırım, 2008, **a.g.k.**, 162.

Tablo.3.2. Türk kültüründeki şerbet isimleri

Kız Görme Şerbeti	Lohusa Şerbeti	Nazar Şerbeti
Hamam Şerbeti	Dedeler Şerbeti	Gebe Şerbeti
Büyü Şerbeti	Göz Şerbeti	Yılan Şerbeti
Akrep Şerbeti	Sıçan Şerbeti	Barıştık Şerbeti
Zıkkım Kökü Şerbeti	Düğün Şerbeti	Maya Şerbeti
Ölü Şerbeti	Meryem Ana Şerbeti	Kızamık Şerbeti
Takım Şerbeti	Sünnet Şerbeti	Ecel Şerbeti
Sebil Şerbeti	Fatma Ana Şerbeti	Şer Şerbeti
Söz Şerbeti	Kesmik Şerbeti	Efsunlu Şerbeti
	Yat da Geber Şerbeti	

Yukarıda yer alan isimler şerbetin şifa kaynağı olmasının yanında, geçmişte şerbet kültürünün ne kadar yoğun yaşandığının bir göstergesidir. Dahası hemen hemen her olay için şerbet dağıtmak gelenek haline gelmiş, hatta sıradanlaşmıştır.³⁹³ Düğün, nişan ve söz kesme merasimlerinde geleneksel hale gelen şerbet ikramı; ağız tatlılığı, evliliğin güzel ve hayırlı olması için hazırlanan geleneksel bir kültürdür. Bu süreçte şerbetin konulduğu kap ve bardaklar özenle hazırlanır, gelen konuklara ikram edilir. Şerbeti içen misafirler de evlenecek olan çiftlere güzel dileklerde bulunur.³⁹⁴ Bu geleneklerden pek çoğu günümüze de aktarılmıştır. Örneğin Ermenek Karaman yöresinde gelinin, damat evine girmeden önce kayınavlidesi tarafından hazırlanan şerbet kâsesini ayağıyla kapının önünde dökmesi ve gelinin başına şeker ve para atılması geleneği halen devam etmektedir.

Doğum sonrası hazırlanan şerbet, annenin sütünün bol olması ve bebeğin sağlıklı bir şekilde büyümesi inancı ile hazırlanan bir diğer gelenektir. Hazırlanan şerbet loğusa/lohusa şerbeti olarak isimlendirilmiştir. Bu şerbet genellikle kırmızı renkli olarak hazırlanmış, gelen misafirlere ikram edilmiştir. Aynı zamanda lohusanın ağrısını dindirmek için de dut şerbeti içirilmiştir.³⁹⁵ Lohusa şerbeti için; “şekerciler de satılan baklava biçimi kesilmiş şerbetlik şekerlerden alınıp kaynatılır ve sürahilere konur. Sürahiler, kırmızı tülle sarılır. Eğer çocuk erkek ise, sürahinin kapağı sarılmaz, kız ise,

³⁹³ Akçiçek, 2002 a.g.k.

³⁹⁴ Akçiçek, 2002 a.g.k.

³⁹⁵ Akçiçek, 2014, a.g.k., sayı:38, 52.

kapağın tülle sarılması lazımdır. Bu şekilde hazırlanan sürahiler akrabalara, din adamlarına ve ahablara gönderilerek resmen bildirilmiş olur. Şerbet götürene, gittiği yerden bahşişler verilir... Ziyaretçiler çocuğa altın takar veyahut kurabiye ve benzeri hediyeler getirirler. Ziyaretçilere önce kahve, daha sonra da sıcak lohusa şerbeti ikram olunur. Şerbeti içenlerin 'Allah lohusanın sütünü gür etsin' diye dua etmesi âdetidir.”³⁹⁶

Diğer bir şerbet yapma amacı da inançlardır. Çoğunlukla batıl inançlar olsa da çok eski dönemlerden itibaren inanılan bir kültür haline gelmiştir. Örneğin kadınların yeni girdikleri eve perilerin gönlünü hoş etmek amacıyla evin her köşesine şerbet döktükleri bilinen bir inançtır.³⁹⁷

Şerbet aynı zamanda deyimler içerisinde de yerini almıştır. *"Ecel şerbeti içmek"* ölmek, *"şehadet şerbeti içmek"* şehit olmak, din ve iman uğruna ölmek anlamında kullanılır. *"Nabza göre şerbet vermek"* birinin hoşuna gidecek eğilimlerine cevap verecek biçimde davranması, güzel, yumuşak ve hoş anlamında da *"şerbet gibi"* tabiri kullanılır. *Şerbetli* tabiri ise yılan, akrep gibi zehirli hayvanların sokmaması için *ocaklı*³⁹⁸ adıyla isimlendirilen kişiler tarafından dua okunarak korunduğuna inanılan kişilere denilir. Bu yapılan dua okuma işlemine *afsunlama (efsunlama)*, yılan ve akrep sokmalarına bağışıklık kazanmış insanlara da *şerbetli* denilir. Yapılması uygun olmayan şeyleri yapmak da *beis*³⁹⁹ görmeyenler hakkında da *şerbetli* tabiri kullanılır.⁴⁰⁰

Musa Dağdeviren örf ve adetlere yerleşen bu şerbet kültürüne şöyle bir örnek vermektedir: *"Bir yakınımız öldüğünde, ölen kişinin adına şerbetçi çağırılır, kimin için, kim tarafından dağıtıldığı bilgisi verilir, ardından şerbetçi nara atarak şerbetleri beleş dağıtır; bu, bazı zaman çarşıda olur ya da işyerinin önünde, evinin önünde, mezarlıkta, bahçede, camilerde, kiliselerde, havralarda değişik inanç gruplarında ama ekseri işyeri ve camilerde, evlerin önünde yapılır. Sebil için insanlar kaplarını alıp sebil kuyruğuna sıraya girerler, sebilcide şerbet, alanların nüfuslarına göre dağıtılır."*⁴⁰¹

³⁹⁶İşin, 2008, **a.g.k.**, 113.

³⁹⁷R. N. Güntekin (1996). *Gökyüzü*. İstanbul: İnkılap Kitabevi Yayınları, s. 61.

³⁹⁸Herhangi bir hastalığı iyileştirme konusunda izinli olduğuna inanılan ve babadan oğula geçen bu uygulamayı devam ettiren kişilere "ocaklı", bu aileye de "ocak" adı verilir. Ocaklılar kadın veya erkek olabilir. Genellikle kırsal kesimde yaygın olan bu ocaklar temre ocağı, alazlama ocağı, uçuk ocağı, sarılık ocağı, sıtma ocağı, nazar ocağı, baş ocağı, dolama ocağı gibi adlarla anılır. H. Şahin (2007). Ocak, *TDV İslâm Ansiklopedisi*, Cilt: 33, İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi.

³⁹⁹Zarar, kötülük, engel.

⁴⁰⁰Akçiçek, 2014, **a.g.k.**, 55.

⁴⁰¹Dağdeviren, 2009, **a.g.k.**, 124.

Osmanlı döneminde tüketilen şerbetler, yukarıda yer alan kültürlerle birlikte aynı zamanda padişahlar için bir hayır niteliğinde de kullanılmıştır. 1701 yılında II. Mustafa cirit oyunları için hazırlattığı şerbeti, oyun sonrası halka dağıtarak halkın duasını almıştır.

“1701 yılı Haziran ayında padişah II. Mustafa Edirne’de bir cirit oyunu hazırlattı. "Bunun üzerine kilercibaşı ile helvacıbaşı sabah erkenden adamlarını toplayarak köşk önünde 400 okka şekerle kırmızı şerbet kaynatmaya başladılar. Hazırlanan şerbeti köşkün altındaki havuza doldurup üstüne kırbalarla su ve kaya gibi buz parçaları döktüler. Şerbet böyle hazırlanırken Padişah da işi izlemekteydi." Hazırlıklar tamamlanınca Padişah, köşkteki yerini aldı ve ilk önce cirit oyuncularına şerbet gönderdi. Onlar da attan inerek şerbeti içtiler ve töre gereğince yer öptüler ve tekrar atlarına binerek cirit oyununa başladılar. Arada bir gelip gene içiyorlardı. Hem oyun seyredildi, hem kana kana şerbet içildi. Akşamüzeri saray civarındaki mahalleler halkı, saraya gelip," güğüm, desti, bakraç ve ibriklerini" şerbetle doldurup, padişaha dua ettiler.”⁴⁰²

Günümüzden bir asır geri dönsek sokakta bardakları şangırdatan "*buz gibi bu....z, otuz iki dişe birden hemen çaldırıyor*" diye bağırان, sırtında sebili ile dolaşıp çocuklarla hoş sohbet eden şerbetçilerle karşılaşmak mümkündür.⁴⁰³ Sadece sokaklarda değil, düğünlerde, nişanlarda, bayramlarda, hastalık durumlarında, yemeklerde ve daha birçok durumda içilen şerbet yaşamın her alanına girmişti. Mevsiminde toplanan taze meyveler ve bitkiler ile hazırlanan, içerisine bal, pekmez veya şeker eklenerek tatlandırılan bu içecek, döneminde hem şifa kaynağı hem de bir kültür idi.

Ayşe Fahriye’nin Ev Kadını eserinde yer alan gazlı şerbetler⁴⁰⁴, 19.yüzyıl için yavaş yavaş şerbet içeriğinin, değişim ve dönüşümüne bir örnek olarak verilse de tam manasıyla şerbet kültürünün zedelendiğini ve yok olduğunu söylemek mümkün değildir. Fakat 1960’lı yıllarda meşrubat sanayinin kurulması ve gelişmesi ile yerini sağlık açısından tehlike arz eden gazlı içeceklere bırakması değişim ve dönüşümün en belirgin örneğidir.⁴⁰⁵ Sokaklarda satılan şerbetler ise, günümüzde yok denecek kadar azdır. Musa Dağdeviren de günümüzün şerbet anlayışı hakkında şöyle bir yorumda bulunmaktadır:

“Her meslekte olduğu gibi hilekârlar ve at hırsızları şerbetçilikte de vardır. Bunu lokantalarda yapanlar var ki, onların da hileleri, şöyle reçelle gazlı içeceğin karıştırılıp

⁴⁰² Eröz, 1977, **a.g.k.**, 36.

⁴⁰³ Akçiçek, 2014, **a.g.k.**, sayı: 37-38.

⁴⁰⁴ Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 164.

⁴⁰⁵ Akçiçek, 2014, **a.g.k.**, sayı :37, 91.

Osmanlı şerbeti olun vermesi ya da demirhindinin kırk bir çeşit baharatın karışımı anlamına gelmesi, nevrüz şerbetinin maydanoz, kivi, taze otlar ve limondan olduğunun söylenmesi, sumak şerbetinin "bizim bölgelerde yapılıyor" ya da "ben keşfettim" diyebilecek kadar cesaretle sunulmasıdır. Kırk bir akıllının da inanması, hilekâr literatürün oluşmasına büyük katkı sağlıyor. Bu grubun hepsinin adına ise şerbet hırsızları deniyor ve onların ecel şerbeti içilirken günah çıkartacaklar. Bunlar da şerbetini şöyle yaparlar: kumaş boyası, gıda boyası, limon tuzu, garip tatlandırıcılar ve bitmiş ve ölmüş meyveler... sayarak bitmiyor. Hal böyle olunca tabii ki, gazlı içeceklerle gün doğar. Burada insanları yargılamak değil, eğitim ve ahlakla olan ilişkisini işlemek gerek, yoksa "yemeyenin malını yerler" sözünü unutmamak gerek."⁴⁰⁶

⁴⁰⁶Dağdeviren, 2009, **a.g.k.**, sayı: 15, 128.

3.3.Şerbet Tarifleri

3.3.1.Ağaççileği (Ahududu) Şerbeti

Malzemeler:

- 1500 gram ahududu
- 2100 gram şeker
- 4 çorba kaşığı limon suyu

Yapılışı: 1500 gr ahududunun sap ve çürüklerini ayıklayınız ve bir tencereye koyarak bol su ile iyice yıkadıktan sonra bir süzgeçle suyunu süzünüz. Ayıklanmış ve yıkanmış ahududuları bulundukları tencerelerin içinde hamur yoğurur gibi iyice eziniz ve sonrasında posaları kalıncaya kadar tencereye süzünüz. Daha sonra süzölmüş ahududunun sularına, şeker ve limon suyu ilâve ederek, hepsini beraber kuvvetli ateşte bir taraftan karıştırmak suretiyle 7-8 dakika kaynatınız ve soğumaya bırakınız. Soğuyan şurubu da arzu edildikçe bir bardak içerisinde sulandırıp kullanmak üzere, ağızları kapalı kuru şişelere boşaltınız.⁴⁰⁷

⁴⁰⁷Ayşe Fahriye, Ağaççileği (Ahududu) Şerbeti için kesin bir gramaj kullanmamıştır. Hazırlanan bu tarifin gramajı yararlanılan kaynaklardan derlenerek oluşturulmuştur. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 163.

3.3.2.Akasya Şerbeti

Malzemeler:

- 10 kilogram salkım olarak akasya çiçeği
- 2,5 kilogram yerli süzme akasya balı
- 15 litre su
- 6 adet limon

Yapılışı: Akasyaları salkım olarak genişçe bir küpün içine koyup bal ve limonu ilave edip tahta kaşık ile iyice yediriniz. Küpün üzerine suyunuzu döküp iyice birbirleri ile özleştirip, küpün ağzını dallı akasya çiçekleri ve yaprakları ile güzelce kapatınız. Yaklaşık iki gün serin bir yerde bekletiniz. Şerbetinizi bir güzel karıştırdıktan sonra hem suyunu hem de çiçeklerinin keyfini çıkartabilirsiniz.

Söylenti: İlkbaharda özellikle akasyaların hem çiğ olarak hem de şerbet olarak tüketilmesinin insana güç ve şifa verdiği inaniılmaktadır. Bal ve yağ, akasya çiçekleriyle birlikte havanda dövüldükten sonra çöreği yapılmaktadır. Ayrıca bu çörek düğün günü gelin ve damada yedirilmektedir.⁴⁰⁸

⁴⁰⁸M. Dağdeviren (2015). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, İlkbahar sayı: 40, s.45.

3.3.3.Alıç Şerbeti

Malzemeler:

- 2 kilogram alıç
- 6 litre su
- 1 kilogram yalabık (çam ağacının dış kabuğu altındaki yenebilen bölüm)

Yapılışı: Alıçları bir ipliğe geçirip bol suda yıkayınız. Bir köknar ağacından yapılmış bir tekneye koyunuz. Üzerine yalabıkları koyup suyu ilave ediniz. Üzerini kapatıp yaklaşık 2 ay sonra açtığınızda şerbetiniz olmuş demektir, yemeklerin yanında ya da sıcak günlerde ferahlamak için içebilirsiniz. Ayrıca çok uzun süre bekletirseniz harika bir alıç sirkesi de elde edebilirsiniz.⁴⁰⁹

⁴⁰⁹M. Dağdeviren (2012). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*. İstanbul: Çiya Yayınları, Kış sayı: 27, s.46.

3.3.4.Amber Çiçeği Şerbeti

Malzemeler:

- 500 gram amber çiçeği
- 2,5 kilogram toz şeker

Yapılışı: Amber çiçeklerinin yaprakları çıkarıldıktan sonra dövölmüş ve ince elekten birkaç defa geçirilmiş tozşekerle amber çiçekleri yoğrula yoğrula şeker rengini alınca, elekten geçirip çiçekler ayrılacağından şeker kapaklı kâselere sıkı sıkı bastırıp ağızlarını kapatınız. Gerektiği zaman şerbet yapıp içebilirsiniz. Ekşi olması isteniyorsa limon suyu ilavesi güzel bir tat verecektir.⁴¹⁰

⁴¹⁰Ayşe Fahriye, Amber Çiçeği Şerbeti için kesin bir gramaj kullanmamıştır. Hazırlanan bu tarifiñ gramajı yararlanılan kaynaklardan derlenerek oluşturulmuştur. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 163.

3.3.5.Amberbaris (Dikenüzümü) Şerbeti

Malzemeler:

- 1500 gram dikenüzümü
- 2100 gram şeker
- 4 çorba kaşığı limon suyu

Yapılışı: 1500 gram dikenüzümünün sap ve çürüklerini ayıklayınız ve bir tencereye koyarak bol su ile iyice yıkadıktan sonra bir süzgeçle suyunu süzünüz. Ayıklanmış ve yıkanmış dikenüzümlerini bulundukları tencerelerin içinde hamur yoğurur gibi iyice eziniz ve sonra da posaları kalıncaya kadar tencereye süzünüz. Daha sonra süzölmüş dikenüzümü sularına, şeker ve limon suyu ilâve ederek, hepsini beraber kuvvetli ateşte bir taraftan karıştırmak suretiyle 7-8 dakika kaynatınız ve soğumaya bırakınız. Soğuyan şurubu da arzu edildikçe bir bardak içerisinde sulandırıp kullanmak üzere, ağızları kapalı kuru şişelere boşaltınız.⁴¹¹

⁴¹¹Ayşe Fahriye, Amberbaris (Dikenüzümü) Şerbeti için kesin bir gramaj kullanmamıştır. Hazırlanan bu tarifin gramajı yararlanılan kaynaklardan derlenerek oluşturulmuştur. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 163.

3.3.6.Badem Sübyesi

Malzemeler:

- 320 gram tatlı badem
- 6-7 adet acı badem
- 600 gram su
- 1280 gram şeker
- 1 yumurta akı
- Bir miktar bergamot veya çiçek suyu

Yapılışı: Kabuğu çıkarılmış bademi, bir taşım kaynar suda haşladıktan ve suyu süzülüp iç kabuklarını da çıkardıktan sonra bir el soğuk su ile yıkayınız. Şu hâlde taş havanda güzelce dövünüz ve kaynar suda bir iki taşım da kaynattıktan sonra suya süt rengini aldırınız. Bu suyu süzerek tekrar tencereye koyunuz ve kalan posayı bir iki el daha döverek yine kaynatıldıktan sonra süzgeçten süzünüz ve tülbentten de geçirilerek şekerini ilâve ediniz. Bir iki kez kepçe ile savrulduktan⁴¹² sonra çiçek suyu veya bergamotu serpiniz ve soğutup içiniz. Eğer sıcak sıcak çay gibi içilir ise, buradaki güzellik bambaşka değişeceği gibi ismini de değiştirerek sübye olacaktır.⁴¹³

⁴¹²Kepçe ile yukarı aşağı kaldırılarak yapılan soğutma işlemi.

⁴¹³Badem Sübyesi üç farklı kaynaktan derlenerek hazırlanmıştır. Mahmud Nedim Bin Tosun, 2016, **a.g.k.**, 164 – 165. Mehmet Reşad (2018). *Fenn-i tabâhat*. (Haz: Priscilla Mary Işın), İstanbul: Kitap Yayınevi, s. 325. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 164.

3.3.7.Bal Şerbeti

Malzemeler:

- 6 su bardağı içme suyu
- 4 tatlı kaşığı ateşte eritilmeden süzölmüş saf bal

Yapılışı: Ilık su ile balı karıştırınız. Temiz bir bezden süzöüp, serin bir yerde bekletiniz. Son olarak da bardaklara doldurup ikram ediniz.⁴¹⁴

⁴¹⁴Halıcı, 2007, a.g.k., 192.

3.3.8.Ballı Süt Şerbeti

Malzemeler:

- 4 su bardağı ılık süt
- 4 tatlı kaşığı ateşte eritilmeden süzölmüş saf bal

Yapılışı: Sötle balı eriyinceye kadar karıştırıp, temiz bir bezden süzünüz. Serin yerde bekletip, bardaklara doldurunuz. Soğutma işleminden sonra ikram edebilirsiniz.⁴¹⁵

⁴¹⁵Nevin Halıcı'nın iki farklı eserinde yer alan bu şerbet, yapılış olarak birbirine benzemektedir. Halıcı, 2007, **a.g.k.**, 193. Ayrıca N. Halıcı (2015). *Selçuklu dönemi mutfağı*. Konya: Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları, s. 206.

3.3.9.Böğürtlen Şerbeti

Malzemeler:

- 1 su bardağı böğürtlen ezmesi
- 1 su bardağı şeker
- 4 su bardağı su

Yapılışı: Temiz bir kapta şeker, su ve böğürtlen ezmesini şeker eriyene kadar karıştırınız. Tülbentten süzüp, cam sürahide buzdolabında bekletiniz. Şerbetlerde meyve, meyve suyu ve şeker oranını arzuya göre azaltıp çoğaltabilirsiniz.⁴¹⁶

⁴¹⁶N. Halıcı (2009) *Türk mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık, s. 290.

3.3.10.Cemre (Su Teresi) Şerbeti

Malzemeler:

- 1 kilogram su teresi
- 10 adet limon suyu
- 300 gram bal
- 3 litre su

Yapılışı: Su terelerini derin bir tahta tasta ağaç tokmakla vura vura macun kıvamına getiriniz. Bu sırada arada bir içine limon suyunu ilave ediniz. Sonra balı da ekleyip karıştırınız. Bu karışımı tülbent yardımıyla bir kaba süzünüz. Süzmüş olduğunuz su teresi posalarını tekrar tase koyup, içine suyun bir litresini ekleyip karıştırdıktan sonra tekrar tülbentten süzünüz. Bu işlemi üç kez tekrarlayarak tülbentten geçiriniz. İçindeki posayı iyice kaba sıkınız. İnce halka şeklinde kesilmiş limonu kabuklarıyla çekirdeksiz olarak şerbetinize ekleyip kapaklı bir cam kavanoza koyup soğuttuktan sonra içiniz.

Söylenti: Cemre zamanı bu şerbet yapılıp içildiğinde vücuttaki yaraların ve ruhdaki kirliliğin temizlendiğine inanılmaktadır. Bu şerbetin aynı zamanda küskünleri bir araya getirip barıştıracığı da söylenmektedir. Şerbeti içenlerin arınıp, yeniden doğduğuna ve canlandığına inanılmakta, hem iç yaralara hem de irin gibi dış yaralara da iyi geldiği söylenmektedir.

Not: Su teresi, bütün bölgelerin ilkbahar döneminde sulak yerlerden toplanıp salatasıyla, çorbasıyla, kavurmasıyla ve en çok da sade şekliyle yenilmektedir. Bu şerbet mutlaka komşulara dağıtılmakta ve bu sayede küskünlükler giderilip hayırlara vesile olunmaktadır. Şerbetin yapıldığı gün tüketilmesi gerekmekte, yoksa inanç gereği şifa bulunmamaktadır.⁴¹⁷

⁴¹⁷M. Dağdeviren (2019). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*. İstanbul: Çiya Yayınları, Yaz sayı: 56, s.75.

3.3.11.Ceviz (Koz) Şerbeti

Malzemeler:

- 2 kilogram yerli ham ceviz
- 1 kilogram süzme bal
- 1 kilogram toz şeker
- 20 adet limon kabuğu rendesi ve suyu
- 20 gram dövülmüş karanfil tohumu
- 10 kilogram kar (sulandırmak için)

Yapılışı: İnce kabuklu cevizleri bol soğuk suda bekletiniz. Her iki saatte bir cevizlerin suyunu değiştiriniz ve bu işlemi en az on defa tekrarlayınız. Cevizlerin suyunu süzüp kabuklarını elma soyar gibi soyunuz ve kurulayınız. Havan küleğın içine bal, şeker, karanfil tozu, limon kabuğu rendesi ve suyunu döküp iyice karıştırınız ve küleğın ağzını sıkıca kapatınız. Bir hafta toprağın içinde gömülü olarak bekletiniz. Bu işlemden sonra havanın ağzını açıp karışımı ağaç tokmakla iyice döverek macun haline getiriniz. Daha sonra karışımınızı geniş bir kazanın içine boşaltıp üzerine karları ekleyiniz ve iyice havalandırarak sulanmasını sağlayınız. Sulandığı an şerbetiniz hazır duruma gelmiş demektir.

Söylenti: Genellikle haziran ayında yapılp mayasıl hastalığına deva olması için içirilmektedir. Ayrıca kız isteme töreninde de söz kesildikten sonra ikram edilmektedir.

Not: Ağaç küleğın içinde sulandırılmadan, ağzı kapalı olarak bekletilirse raf ömrü uzun olmaktadır.⁴¹⁸

⁴¹⁸M. Dağdeviren, (2016). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Yaz sayı: 44, s.75.

3.3.12.Çilek Şerbeti

Malzemeler:

- 1500 gram çilek
- 2100 gram şeker
- 4 çorba kaşığı limon suyu

Yapılışı: 1500 gram çileğin sap ve çürüklerini ayıklayınız ve bir tencereye koyarak bol su ile iyice yıkadıktan sonra bir süzgeçle suyunu süzünüz. Ayıklanmış ve yıkanmış çilekleri, bulundukları tencerelerin içinde hamur yoğurur gibi iyice eziniz ve posaları kalıncaya kadar tencereye süzünüz. Daha sonra süzülmüş çilek sularına, şeker ve limon suyu ilâve ederek, hepsini beraber kuvvetli ateşte bir taraftan karıştırmak suretiyle 7-8 dakika kaynatınız ve soğumaya bırakınız. Soğuyan şurubu da arzu edildikçe bir bardak içerisinde sulandırıp kullanmak üzere, ağızları kapalı kuru şişelere boşaltınız.⁴¹⁹

⁴¹⁹Çilek Şerbeti altı farklı kaynaktan derlenerek hazırlanmıştır. E. M. Yeğen (1966). *Türk kadınının tatlı kitabı*. Ankara: Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. Mars Matbaası, s. 76-77. S. Öncel, O. Güldemir ve Ö. Yayla (2018). *Mutfak uygulamaları*, Ankara: Detay Yayıncılık, s. 152. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 163. Mahmud Nedim Bin Tosun, 2016, **a.g.k.**, 175. Mehmet Reşad, 2009, **a.g.k.**, 325. Halıcı, 2009, **a.g.k.**, 290.

3.3.13.Çükündür (Pancar) Suyu

Malzemeler:

- 1 kilogram çükündür (kırmızı pancar)
- 1 kahve fincanı üzüm pekmezi
- 50 gram arpa unu
- 1 dilim havanda dövülmüş bayat ekmek
- 15 gram kaya tuzu
- 3 litre su
- 2 tane kurutulmuş acı biber

Yapılışı: Pancarların kabuğunu ince bir şekilde soyup küp küp doğrayınız ve ağzı geniş bir kavanoza koyunuz. İçine pekmezi, kurutulmuş biberi ve tuzu ekleyiniz. Unun içerisine bayat ekmekleri, bir çimdik tuzu ve aldığı kadar suyu ekleyerek sert bir hamur yapınız. Hamurunuzu mendil büyüklüğünde bir tülbent içine koyup küçük bir çıkın yapınız. Bunu da kavanozun içine atıp üzerine suyunuzu ilave ediniz. Malzemeleri karıştırarak ağzını sıkıca kapatınız, Güneş görmeyen sıcak bir yerde üç hafta bekletiniz. Çükündür suyunuzu ister taneli olarak ister bardakta yudumlayarak tüketiniz.

Söylenti: Çükündür suyunu içenlerin kanının temizlendiğine inanılmaktadır.

Not: Özellikle pilavların yanında soğuk veya sıcak olarak içildiği bilinmektedir. Birçok bölgede beyazına şeker pancarı, kırmızısına ise çükündür denilmektedir. Şerbeti, turşusu, pekmezi ve yemeği de yapılmaktadır.⁴²⁰

⁴²⁰M. Dağdeviren (2018). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*. İstanbul: Çiya Yayınları, İlkbahar sayı: 51, s.63.

3.3.14.Dağdağané Ava Şor (Dağdağanlı Ekşili Su)

Malzemeler:

- 1,5 kilogram çekirdeği çıkarılmış havanda dövülmüş dağdağan
- 100 gram dağdağan çekirdeği
- 100 gram nohut
- 50 gram arpa
- 2 yemek kaşığı kaya tuzu
- 5 litre su

Yapılışı: Suyunuzu ve havanda dövülmüş dağdağanları tuzla birlikte bir kazana koyunuz. Kazanı ocağın üzerinde kaynattıktan sonra suyunu soğumaya bırakınız. Üzerini temiz bir bezle kapatarak bir gün bekletiniz. Arpayı, dağdağan çekirdeğini ve nohudu başka bir bezin içine karışık olarak koyup hepsini bir çıkın yapınız. Sekiz on litrelik küpün dibine yapmış olduğunuz çıkını koyunuz. Bekletmiş olduğunuz dağdağanlı suyu küpün içine aktarınız. Küpün içini son kez karıştırıp üzerini tahta kapak ile kapatınız. Geniş patiska bezin⁴²¹ içine kekik koyup küpün ağız kısmını bu bezle sıkıca kapatınız. Küpü serin, güneş görmeyen bir yerde, özellikle dağdağan ağacının altına gömerek, üç ile dört hafta arası bekletiniz. Sonrasında küpün içindeki çıkını çıkartıp ekşi ve tatlı suyu ister süzerek ister süzmeden soğuk şekilde tüketiniz.

Söylenti: Bu içeceğin genellikle şifa niyetine içilmesinin yanında dağdağan ağacının olduğu yerin dibine gömüldüğü de bilinmektedir. Bu yer özellikle mezarlıklara çok yakın olduğu için içeceğin sebil niyetine çörekle birlikte dağıtıldığı görülmektedir. Bu içecekten ölen kişinin mezarına da bir bardak dökülürse, merhumun ruhunun kötülüklerden arınacağına inanılmaktadır. Söylentiye göre dağdağan ağacının altındaki gömüden altın çıkacağına inananların sayısı da az değilmiş. Bundan dolayı köşeyi dönenlerin ve aklını yitirenlerin de olduğu bir başka söylentidir.

Not: İçeceğiniz pilavla birlikte veya sade olarak tüketilmektedir. Bölgedeki diğer isimlerden biri de tırşé dağdağan olarak bilinen ismidir. Meyvesi kış aylarında çerez olarak da tüketilmektedir. Bu içecek tatlı, ekşi veya turşu niyetine de içilmektedir.⁴²²

⁴²¹Amerikan bezi olarak da bilinen pamuklu bez.

⁴²²M. Dağdeviren (2019). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*. İstanbul: Çiya Yayınları, Sonbahar sayı: 57, s.71.

3.3.15.Demirhindi Şerbeti

Malzemeler:

- 1 kilogram demirhindi
- 1,5 kilogram şeker
- 3 litre su

Yapılışı: Demirhindileri sudan geçirip, çekirdeksiz ve kabuksuz olarak havana yerleştiriniz. Havaneli ile birlikte şekerle iyice dövünüz. Ezip, macun haline gelince, bütün malzemeleri çıkarıp, geniş bir kaba koyunuz ve suyu ilave edip iyice karıştırınız. Mümkünse ayran yapar gibi çırpınız. Sonra tülbentle süzünüz ve aynı işlemi üç defa olacak şekilde tekrarlayınız. Soğutup, buzlu olarak servis ediniz.

Söylenti: Arabistan'ın bir nevi bardak⁴²³ eriği gibi olan bu eriği (demirhindi) kurutup balçık hurması şeklinde gönderiyorlar ki, işte bu eriğin şerbetine demirhindi şerbeti ve şurubuna da demirhindi şurubu denilmektedir. Kabız hastalığına iyi gelerek sıhhat verdiği söylenmektedir. Sıcak havalarda serinletici, kalbi ve mideyi ferahlatıcı olarak tüketilmektedir. Ekseri sokaklarda ve şekercilerde, yazları serinlemek, harareti gidermek için içilmiş, bazıları misk ve amber de ekleyerek çeşitlendirmişlerdir.⁴²⁴

⁴²³Mahmud Nedim'in 'bardaş eriği' olarak tanımladığı erik türü.

⁴²⁴Demirhindi Şerbeti üç farklı kaynaktan derlenerek hazırlanmıştır. M. Dağdeviren (2009). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*. İstanbul: Çiya Yayınları, Kış sayı: 15, s.46. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 163. Mahmud Nedim Bin Tosun, 2016, **a.g.k.**, 179.

3.3.16.Ekşi Ot Şerbeti (Hıdırellez Şerbeti)

Malzemeler:

- 5 kilogram ekşi ot (yabani kuzukulağı otu)
- 1 kilogram nöbet şeker
- 1 kilogram kestane balı
- 20 litre su

Yapılışı: Kuzukulaklarını iyice yıkayıp kurulayınız. Tahta kovanın içine kuruladığınız kuzukulaklarını koyunuz. Üzerine şekerleri ilave edip ağaç bir tokmakla yaprakları macun kıvamına gelinceye kadar iyice dövünüz. Suyunuzu kaynatıp soğutunuz ve soğuduktan sonra bal ilave ediniz. Suda karıştırılıp macun haline gelmiş malzemenin üzerine dökerek, su ile birlikte karıştırınız ve tülbent bir bezin üzerinden geçirerek süzünüz. Bu işlemi iki defa yaptıktan sonra serin bir yerde küpün içine koyup bir akşam bekletikten sonra içiniz.

Söylenti: Hıdırellez'de yapıp, dilekler tutularak dağıtılan şerbet sayesinde o yıl için ne dilek tutulduysa gerçekleşeceğine dair bir söylenti bulunmaktadır ve Hızır ve İlyas hayrına bulunulan köyde ve mahallede dağıtılmasının makbul olduğu bir diğer inanç ararsındadır.⁴²⁵

⁴²⁵M. Dağdeviren (2014). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*. İstanbul: Çiya Yayınları, Kış sayı: 35, s.41.

3.3.17.Erik Şerbeti (Paşababa Şerbeti)

Malzemeler:

- 20 adet mürdüm eriği
- 4 adet kırmızı erik
- 10 adet çubuk tarçın
- 15 adet kakule
- 200 gram şeker
- 1 litre su
- 2 adet limon
- Çiçek suyu
- Badem, fındık, leblebi vb.

Yapılışı: Mürdüm eriklerini ikiye kesiniz ve kırmızı erikleri doğrayınız. Diğer yandan da limonların kabuklarını soyunuz, dilimler halinde doğrayınız ve son olarak tencereye koyunuz. Diğer malzemeleri ve suyu da ilave ediniz. Kepçe ile beş on defa da savurup az da çiçek suyu serpererek kaynatınız. Meyveler yumuşayınca süzgeçten süzüp tülbentten geçirip bardaklara boşaltılıp içiniz.⁴²⁶

⁴²⁶Erik Şerbeti dört farklı kaynaktan derlenerek hazırlanmıştır. N. Halıcı (2016). *Zaman İçinde 4*, Ankara: Gürler Matbaacılık, s. 103. Halıcı, 2009, **a.g.k.**, 290-291. Mahmud Nedim Bin Tosun, 2016, **a.g.k.**, 164. Mehmet Reşad, 2018, **a.g.k.**, 325.

3.3.18.Fıstık Şerbeti

Malzemeler:

- 1,5 bardak yeşil fıstık (zarları ayıklanmış, irileri ayrılmış)
- 8 bardak su
- 1,5 bardak şeker

Yapılışı: Fıstıkların ayrılanları hariç geri kalanı suyla blenderde iyice parçalayınız. Şekerle karıştırınız ve önceden ayrılan fıstık taneleri üzerine koyarak tüketiniz. Hoş bir içimi olacaktır.⁴²⁷

⁴²⁷M. Kâmil (2015). Bir Osmanlı yemek yazması kitabüt tabbahin. (Haz: Osman Güldemir), İstanbul: Oğlak Yayınları, s. 156.

3.3.19.Fil (Bahar) Çiçeği Şerbeti

Malzemeler:

- 500 gram Fil (bahar) çiçeği
- 2,5 kilogram toz şeker

Yapılışı: Fil çiçeğinin yapraklarını çıkardıktan sonra dövölmüş ve ince elekten birkaç defa geçirilmiş tozşekerle fil çiçeklerini yoğrula yoğrula şeker rengini alınca, elekten geçirip çiçekler ayrılacağından şeker kapaklı kâselere sıkı sıkı basılıp ağzlarını kapatınız. Gerektiği zaman şerbet yapıp içebilirsiniz. Ekşi olması isteniyorsa limon suyu ilavesiyle güzel bir tat verilecektir.⁴²⁸

⁴²⁸Ayşe Fahriye, Fil Çiçeği Şerbeti için kesin bir gramaj kullanmamıştır. Hazırlanan bu tarifin gramajı yararlanılan kaynaklardan derlenerek oluşturulmuştur. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 163.

3.3.20.Frenküzümü Şerbeti

Malzemeler:

- 1500 gram frenküzümü
- 2100 gram şeker
- 4 çorba kaşığı limon suyu

Yapılışı: Frenküzümünün sap ve çürüklerini ayıklayınız ve bir tencereye koyarak bol su ile iyice yıkadıktan sonra bir süzgeçle suyunu süzünüz. Ayıklanmış ve yıkanmış frenküzümünü, bulundukları tencerelerin içinde hamur yoğurur gibi iyice eziniz ve sonra da posaları kalıncaya kadar tencereye süzünüz. Daha sonra süzülmüş frenküzümü sularına, şeker ve limon suyu ilâve ederek, hepsini beraber kuvvetli ateşte bir taraftan karıştırmak suretiyle 7-8 dakika kaynatınız ve soğumaya bırakınız. Soğuyan şurubu da arzu edildikçe bir bardak içerisinde sulandırıp kullanmak üzere, ağızları kapalı kuru şişelere boşaltınız.⁴²⁹

⁴²⁹Frenküzümü Şerbeti altı farklı kaynaktan derlenerek hazırlanmıştır. Yeğen, 1966, **a.g.k.**, s.76-77. Öncel, Güldemir ve Yayla, 2018, **a.g.k.**, 152. Fahriye, 2018, 163. Mahmud Nedim Bin Tosun, 2016, **a.g.k.**, 175. Mehmet Reşad, 2018, **a.g.k.**, 325. Halıcı, 2009, **a.g.k.**, 290.

3.3.21.Fulya Şerbeti

Malzemeler:

- 500 gram fulya
- 2,5 kilogram toz şeker

Yapılışı: Fulya çiçeğinin yapraklarını çıkardıktan sonra dövülmüş ve ince elekten birkaç defa geçirilmiş tozşekerle fulya çiçeklerini yoğrula yoğrula şeker rengini alınca, elekten geçirilip çiçekler ayrılacağından şeker kapaklı kâselere sıkı sıkı basılıp ağzlarını kapatınız. Gerektiği zaman şerbet yapıp içebilirsiniz. Ekşi olması isteniyorsa limon suyu ilavesiyle güzel bir tat verilecektir.⁴³⁰

⁴³⁰Ayşe Fahriye, Fulya Şerbeti için kesin bir gramaj kullanmamıştır. Hazırlanan bu tarifi gramajı yararlanılan kaynaklardan derlenerek oluşturulmuştur. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 163.

3.3.22.Gazlı Şerbetler

Bu zamana kadar anlatılan şerbetlerden herhangi birisi biraz tatlıca yapıp bir bardağın yarısına kadar şerbet, üst tarafına da sifondan gazoz doldurunca derhal gazlı şerbet olacaktır.⁴³¹

⁴³¹Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 164.

3.3.23.Gezo Şerbeti (Kudret Pekmezi Şerbeti ya da Meşe Yaprığı Pekmezi)

Malzemeler:

- 1 su bardağı gezo
- 3 su bardağı su

Yapılışı: Mevsiminde toplanan ballanmış meşe dallarını toplayınız. Kazanların içine suyu koyunuz, odun ateşindeki ocağın üzerine kazanları yerleştirip suyu ısıtınız. Ilıyan suyun içine gelen meşe dallarına aldırma⁴³² işlemini uygulayınız Meşe yaprağındaki balın suya çıkmasını sağlayınız. Böylelikle sıra kıvamını almış saf su tatlılaşmış duruma gelecektir. İçinde sap, çöp kalmasın diye tülbentten geçirerek başka bir kazana aktarınız. Kazanı ocağa alıp meşe odunu ateşi ile önce hızlı ateşte sonra orta ateşte büyük tahta kaşık yardımı ile karıştırınız ve şıranın suyu buharlaşıp pekmez kıvamına gelinceye kadar kaynatınız. Böylece yapımı tamamlanan gezoyu (kudret pekmezini) tahta küleklerin içine koyup saklayınız. Kazanın içindeki arta kalan gezonun içine su ya da kar döküp şerbet kıvamına getiriniz. Bu şekilde hazırlanan gezoyu daha sonra tüketmek isterseniz bir ölçü gezoya üç ölçü su gelecek şekilde gezo şerbetini yapıp, ister sıcak ister soğuk olarak içiniz.

Söylenti: Söylentiye göre, bölgede her yıl gezo bulunmamaktadır. Özellikle haksızlık olmadığı zaman, ya da hak yemeyenler çoğaldığı zaman meşelerin Cenab-ı Hak tarafından bu aylarda ballandırıldığı söylenmektedir. Ve bu şerbeti ya da pekmezi içen herkesin vicdanlı bir insan olduğu söylenmektedir. Bir başka söylenti ise: “*Musa peygamberin firavundan kaçtığı sırada aç kaldığında, Allah ona bildircin yumurtası vermiş ve meşe ağacının ballanmasını sağlamış*” olduğu yönündedir. Bir diğer söylenti ise: “*Kitlık zamanında melekler ateş böceğine dönüşüp ağacın yapraklarını ballandırıyorlarmış. Eğer o sene ateş böcekleri yok ise Gezo ya Kudret balı olmazmış.*” Bundan dolayı bu pekmezin on beş ile yirmi beş yıl aralıklarla olduğu söylenmektedir..⁴³³

⁴³²Suyun içerisine koyup-çıkarma işlemi.

⁴³³M. Dağdeviren (2015). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*. İstanbul: Çiya Yayınları, Kış sayı: 42, s.55.

3.3.24.Gül Şerbeti

Malzemeler

- 1 kilogram pembe gül (güneş yüzü değmeden toplanmış)
- 2 kilogram toz şeker
- 3 adet limon
- 5 litre su

Yapılışı: Güllerin sap kısımlarını kopartınız, uçlarındaki beyazlıklarını el yordamı ile ayıklayınız ve bol soğuk suda iyice yıkayınız. Yıkarken gülleri kesinlikle örselemeyiniz. Bu işlemden sonra çekirdekleri alınmış limonları kabukları ile birlikte gül yapraklarıyla yoğurunuz. Karışımın üzerini kapatıp, bir gün bekletiniz. Ardından şekerini güllere ilave edip tekrar yoğurunuz. Bir gün de bu şekilde gül, şeker ve limonlar birbirine karışsınlar. Ertesi gün yaklaşık beş litre su ile karıştırınız ve malzemeleri birbirine iyice yedirip tülbentten geçiriniz. Yaklaşık üç defa süzme işlemini yapıp soğutunuz ve hemen o gün içiniz.

Söylenti: Gül mevsiminde sık sık yapıp içilen bu şerbet, günlük tüketiminin yanında, mevsime denk düşen nişan törenlerinde de ikram edilmektedir.

Not: Gül şerbeti yurdumuzun farklı yerlerinde farklı tekniklerde yapılmaktadır.⁴³⁴

⁴³⁴Gül şerbeti dokuz farklı kaynaktan derlenerek hazırlanmıştır. M. Dağdeviren (2009). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*. İstanbul: Çiya Yayınları, Yaz sayı: 17, s.46. Ö. Samancı (2008). Günümüze uyarlanmış Osmanlı yemek tarifleri. *Türk Mutfağı*, (Haz: Arif Bilgin – Özge Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, s. 391. Halıcı, 2007, **a.g.k.**, 194. Halıcı, 2015, **a.g.k.**, 110. Halıcı, 2016, **a.g.k.**, 51. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 163. Halıcı, 2009, **a.g.k.**, 291. N. Halıcı (2014). *Geçmişin izleriyle sille mutfağı*. Konya: Selçuklu Belediyesi Yayınları, s. 327. Mahmud Nedim Bin Tosun, 2016, **a.g.k.**, 165.

3.3.25. Güllü Elma Şerbeti

Malzemeler

- 4 tane elma
- 200 gram gül yaprağı
- 2 tane limon
- 2 litre su
- 250 gram bal

Yapılışı: Bir gün önceden gül yapraklarıyla ince halka şeklinde doğranmış limonları bir kabın içerisinde balı da ekleyerek on dakika güzelce karıştırarak köfte yoğurur gibi yoğurunuz. Yine bir gece önceden elmaları dörde bölüp çekirdek kısımlarını çıkartarak suyla beraber tencereye ekleyiniz ve ağzı kapalı olarak yarım saat pişiriniz. Ertesi gün elmaları sudan çıkartıp gül karışımının içerisine ekleyiniz ve beş dakika ezerek yoğurunuz Elmalardan çıkarttığınız suyu kaynar hale getirip yapmış olduğunuz karışımın üzerine dökünüz ve hepsini güzelce karıştırınız. Su soğuduktan sonra bir şişeye süzünüz. Bir gün güneş gören yerde ağzı kapalı olarak bekletiniz ve sonra soğutup içiniz.

Söylenti: Serinlemek için içilmesinin yanında vücutta yumurta üretimini arttırdığına da inanılmaktadır.

Not: Posasını ıslaklığını aldığı kadar buğday unu ile hamur yapıp üç gün bekletirseniz ekmek ya da çörek yapımında maya olarak kullanabilirsiniz. Buna gül mayası da denir.⁴³⁵

⁴³⁵M. Dağdeviren (2017). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Yaz sayı: 48, s.57.

3.3.26. Hamam Şerbeti (Pestil Hoşafı)

Malzemeler:

- 2 kilogram acı erik pestili
- 6 litre su
- 3 kilogram şeker

Yapılışı: Pestilleri ufak ufak parçalayınız. Suyunuzun 1 litresini pestilin içine döküp 1 saat bekletiniz. Şekeri de ilave edip ellerinizle iyice yoğurunuz. Bu işlem pestilin, suyun ve şekerin birbiri ile özleşeceği şekilde olmalıdır, yoksa şerbet olmaz. Ardından kalan suları ilave edip ocakta kaynatınız. Yaklaşık bir saat kaynatınız ve bu sırada tahta kaşıkla sürekli karıştırmayı unutmayınız. Su ile pestil birbiri ile özleşmiş ise bilin ki hoşafınız/şerbetiniz olmuştur. Bekletmeden hemen bir tülbentten geçirin, bu işlemi yaklaşık dört defa tekrarlayınız. Bir gün kar kuyusunda ya da buzdolabınızda bekleterek soğumasını sağlayınız ve bu şekilde içiniz.

Söylenti: Bazı bölgelerde kız evlendikten on beş, yirmi gün sonra arkadaşları ve iki taraftan akrabaları kızı alıp hamama götürmektedirler. Bu yıkama ilahi ve türküler eşliğinde yapılır, sohbetler edilir, kuru yemekler yenir ve pestil hoşafı içilir. Hamam masrafları oğlan tarafından karşılanmakta, geleneğin adına da “*buhur hamamı*” denilmektedir.⁴³⁶

⁴³⁶M. Dağdeviren (2008). Unutulmuş Halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, İlkbahar sayı: 12, s.46.

3.3.27.Hardaliye

Malzemeler:

- 5 kilogram taze beyaz üzüm
- 5 kilogram taze siyah üzüm
- 250 gram arpa (çıkına sarılı olarak)
- 100 gram hardal otu
- 1 adet çömlek (80 cm boyunda)

Yapılışı: Üzümleri saplarıyla beraber iyice yıkayınız. Çıkına sarılı arpa ve hardal otu ile birlikte çömleğe koyunuz. Üzerine çıkacak kadar suyu, yavaş yavaş ilave ediniz. Yukarıya doğru yükselen üzümleri bastırarak çömleğin ağzını üzüm yaprakları ile kapatınız, sonra da sıkıca bağlayınız. Bir ağaç gölgesine en az 1 m derinliğinde bir çukur kazıp, testinizi bu çukura gömünüz. Bu yaptığınız işleme *hardaliye kurmak* veya *tutmak* denir. Üzümün çeşidine bağlı olarak hardaliyenin olma süresi 3 ile 10 gün arasında değişmektedir. 3 günlük hardaliye tatlı olur. 10 günden sonra ise kekremsi bir tat oluşur. Hardaliyenin suyunu yemeklerden sonra soğuk olarak içebilir, üzümünü de meyve olarak yiyebilirsiniz. Peynirlede iyi giden bir içecektir.

Söylenti: Söylentiye göre, bu işlemi yaparken oturlan bölgeden gamsız 7 kişinin ismi sayılmaktadır. Haliyle gamsızların, şerbeti de turşusu da iyi olur denilmektedir. Hardaliye testisi, topraktan çıkarılıp üzüm yaprakları açıldığında, köpük oluşmuşsa bu hardaliye olmamış -tutmamış- demektir. Bu durumda, kuran -tutan- kişinin, yaparken iyi şeyler düşünmediği söylenir ve içilmez, dökülür, yeniden Hardaliye kurulur. Tutmuş -olmuş- hardaliyenin görüntüsü berrak ve köpüksüz bir görünümündedir ve üzümleri çatlamış olur. İşlem tamamlandıktan sonra ilk bardağını ailenin en büyüğü içmektedir. Daha sonra büyükten küçüğe sırayla herkes tadına bakar, gelen konuklara ikram edilir. Her yaz en az 10 defa yapılmakta, aynı zamanda hastalıklara da şifa olduğuna inanılmaktadır. Eskiden Trakya bölgesindeki içki fabrikalarında, taze üzüm zamanı hardaliye yapılmakta, bölgenin ileri gelenlerine hatta İstanbul ve diğer illere damacanalarla hediye olarak da gönderilmektedir.⁴³⁷

⁴³⁷M. Dağdeviren (2005). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sonbahar sayı: 3, s.30.

3.3.28.Harnup (Keçiboynuzu) Şerbeti

Malzemeler:

- 1 kilogram keçiboynuzu
- 3 litre su
- Pekmez

Yapılışı: Harnupları doğrayınız ve çekirdeklerini çıkardıktan sonra havanda dövüp iyice eziniz ve üç kilo suyla, iki kilo su kalıncaya kadar kaynatıp süzünüz. Posasını da sıkarak suyunu alınız ve tatlılaşınca kadar pekmez koyunuz. Bir hayli savurduktan sonra yirmi dört saat bekletiniz. Durulduktan sonra üstündeki keçiboynuzu suyunu alıp tekrar süzünüz ve içiniz.⁴³⁸

⁴³⁸Harnup (Keçiboynuzu) Şerbeti üç farklı kaynaktan derlenerek hazırlanmıştır. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 164. Mahmud Nedim Bin Tosun, 2016, **a.g.k.**, 183. Mehmet Reşad, 2018, **a.g.k.**, 325.

3.3.29.Hayva Şerbeti (Ayva Şerbeti)

Malzemeler:

- 5 kilogram ayva
- 3 kilogram süzme çiçek balı
- 1 litre ev yapımı elma sirkesi
- 15 litre su
- Bir çimdik safran veya gülkurusu

Yapılışı: Ayvaları kabuğu ve çekirdekleriyle geniş bir havanda iyice döverek eziniz. Bakır bir kazanın içinde su ile ezmiş olduğumuz ayvaları özleşinceye kadar kaynatınız. Bu işlem bir buçuk saat kadar sürecektir. Bu işlemi yaparken karıştırmayı ve üzerinde oluşan köpükleri almayı unutmayınız. İçine safranı da ilave edip ocaktan alınız. On dakika tahta kaşık yardımıyla karıştırınız ve içine bal ve sirkeyi de ilave edip iyice özleşinceye kadar tekrar karıştırınız. Son olarak sırlı bir küpün içine şerbetinizi süzmeden koyup ağzını sıkıca kapatıp serin bir yerde bir hafta kaldıktan sonra sulu ya da posalı olarak yemeklerin yanında, özellikle pilavın yanında ikram edebilirsiniz. Ayrıca sade olarak da tüketebilirsiniz.

Söylenti: Hayva şerbetinin mide bulantılarına iyi geldiği ve kalbi kuvvetlendirdiği söylenmektedir.⁴³⁹

⁴³⁹M. Dağdeviren (2016). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*. İstanbul: Çiya Yayınları, Sonbahar sayı: 45, s.121.

3.3.30.Horpuk Şerbeti

Malzemeler:

- 7 kilogram kuşburnu
- 10 litre su

Yapılışı: Kuşburnu tanelerinin burunlarının ucunu (kara-siyah kısmını) kesiniz ve meyvelerini yıkayınız. Bakır bir kazana koyup, üzerine su ilave edip açık alanda odun ateşinde kaynatınız. Bir yandan da meyveleri tahta kaşık ile karıştırarak ezmeye çalışınız. Kaynama sırasında sürekli karıştırınız ve yüzeye çıkan kuşburnu posalarını kepçeyle alınız. Yaklaşık iki saat bu şekilde kaynatmaya devam ediniz. Sonra şerbetinizi ocaktan indirip, üç ayrı elekten süzerek küpün içine dökünüz, küpün ağzını da iyice bağlayıp serin bir yerde bekletiniz. Kış aylarında yemeklerin yanında şerbetinizi bardak bardak içebilirsiniz.

Not: Bazı bölgelerde kuşburnundan yapılan şerbete *horpuk* denilmektedir. Şerbetinin yanında kalan posalardan da sirkesi yapılmaktadır. Sirkesi ise; şerbetin posası, şekeri ya da kış meyveleri eklenerek tekneye alınır, sirke sinekleri oluşuncaya kadar bekletip, süzülür. Bu şekilde de sirkesi yapıp, tüketilmektedir.⁴⁴⁰

⁴⁴⁰M. Dağdeviren (2009). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Dağdeviren, Sonbahar, sayı: 18, s. 46.

3.3.31.İğde Çiçeği Şerbeti

Malzemeler:

- 500 gram iğde çiçeği
- 2,5 kilogram toz şeker

Yapılışı: İğde çiçeğinin yapraklarını çıkardıktan sonra dövülmüş ve ince elekten birkaç defa geçirilmiş tozşekerle iğde çiçeklerini yoğrula yoğrula şeker rengini alınca, yani sarılaşmaya başlayınca elekten geçirilip çiçekler ayrılacağından şeker kapaklı kâselere sıkı sıkı basılıp ağızlarını kapatınız. Gerektiği zaman şerbet yapıp içiniz. Ekşi olması isteniyorsa limon suyu ilavesiyle güzel bir tat verilecektir.⁴⁴¹

⁴⁴¹Ayşe Fahriye, İğde Çiçeği Şerbeti için kesin bir gramaj kullanmamıştır. Hazırlanan bu tarifi gramajı yararlanılan kaynaklardan derlenerek oluşturulmuştur. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 163.

3.3.32.İncir Şerbeti

Malzemeler:

- 4 adet incir
- 4 su bardağı su
- ¼ su bardağı üzüm pekmezi veya 4 tatlı kaşığı şeker

Yapılışı: İncirleri dağılıncaya kadar yaklaşık 30-40 dakika haşlayınız ve daha sonra biraz şeker ilave ediniz. Kaynayınca ateşten alınız. Ezerek süzgeçten geçiriniz ve ince telli süzgeçten süzünüz. Suyu azalmışsa su ilave ederek 4 su bardağına tamamlayınız. Tekrar ateşe koyarak bir taşım kaynatınız. Kalan pekmez veya şeker de ilave edip bir taşım daha kaynatınız. Soğuyunca şerbet bardaklarına doldurup, ikram edebilirsiniz.⁴⁴²

⁴⁴²Halıcı, 2007, **a.g.k.**, 195. Halıcı, 2015, **a.g.k.**, 208.

3.3.33.Kıllı Yemiş şerbeti

Malzemeler:

- 50 adet kıllı yemiş (mor kaktüs meyvesi)
- 6 litre su
- 2 kilogram toz şeker

Yapılışı: Önce kıllı yemişleri bol suda bir saat kadar yıkayınız. Ardından yemişleri iki ucundan birer milimetre genişliğinde kesiniz. Bu işlemden sonra ortasına derin olmamak kaydı ile yanlamasına bir çizik atınız. Bu işlemi yaparken dikkatli olunuz çünkü yemişin kılları ellerinize batabilir. Bu işlemden sonra yemişleri ortadan çizdiğiniz yerden, iki elinizin baş ve işaret parmağının yardımı ile tutup dışa doğru çevirerek açınız. İçindeki meyveleri alıp genişçe bir kabın içine koyunuz. Tüm kıllı yemişleri aynı işlemden geçirip iinin meyvelerini çıkardıktan sonra üzerlerine şeker serpip karıştırınız. Tahta bir tokmak yardımı ile şeker ve kıllı yemişleri yaklaşık bir saat iyice dövünüz. Sonra suyunuzun yarısını dövdüğünüz kıllı yemiş ve şeker karışımına katıp birbiri ile iyice özleşinceye kadar yediriniz. Başka bir kabın içine tülbent yardımı ile süzünüz. Artan posanın içine kalan suyu da ilave edip karıştırınız ve tekrar süzünüz. Bu işlemden sonra cam damacanaya koyup ağzını sıkıca kapatıp çalkalayınız. İyice karıştığından emin olunca serin bir yerde üç gün bekletiniz. Soğuk olarak şerbetinizin keyfini çıkartabilirsiniz.

Söylenti: Kıllı yemiş ekseri dağ köylerinde meyve ya da şerbet olarak tüketilmektedir. Bilmeyenler bunu kabuğu ile yemeye kalkınca yörede bulunan ahali onun ağlanacak haline, gülmekten yerlere yatarmış. Bununla ilgili anlatılan birkaç şaka ise; *“kıllı yemişlerden kese kâğıdına üç-dört adet koyup torbanın ağzını kapatıp şöyle bir salladıktan sonra yemişleri çıkartıp boş olan torbayı şişirip vücudu çıplak bir arkadaşınızın sırtında patlattınız mı, vay o arkadaşınızın haline! En az on gün kaşıntıdan ve saplanan dikenlerden yerinde duramaz. Eğer uyuz olduğunuz bir kaynana adayı varsa şerbetin içine kıllı yemişin kıllarından koyup kaynana ıldirtan şerbetine çevirebilirsiniz.”* yönündedir.⁴⁴³

⁴⁴³M. Dağdeviren (2010). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: iya Yayınları, Kış sayı: 19, s.45.

3.3.34.Kızamık Şerbeti

Malzemeler:

- 5 kilogram kızamık şekeri
- 10 adet çubuk tarçın
- 50 adet tane karabiber
- 30 adet kurutulmuş tane zencefil
- 70 adet karanfil
- 30 litre su

Yapılışı: Suyunuzu derin bir bakır kazanın içine koyup kızamık şekerini ve baharatları ilave ediniz. Odun ateşi üzerine kazanı koyunuz. Tahta uzun kaşık ile karıştırarak karıştırarak şerbetinizi kaynatınız. Üzerinde oluşan köpükleri sürekli almayı unutmayınız. Son olarak da kaynamaya başladıktan yarım saat sonra ocaktan alınız. Şerbetiniz soğuduktan sonra ayrı bir kap içinde süzüp kış ayında iseniz sıcak, yaz ayında iseniz soğuk olarak tüketebilirsiniz.

Söylenti: Kızamık hastalığı geçiren çocukların hastalığından kurtulması için hazırlanan bu şerbet, önce hastaya sonra konu komşuya dağıtılarak kızamık hastalığının atlatıldığına, böylelikle çocukların kızamık hastalığından tez kurtulduğuna inanılmaktadır. Aynı zamanda bu şerbet dağıtmadığı zaman şifa almasının mümkün olmadığına, kızamık geçiren çocuğun tüm vücudunda kırmızı benekli lekelerin oluşacağına inanılmaktadır.

Not: Kızamık şekerlerinin genellikle Türkiye'nin her bölgesinde yapıldığı bilinmektedir.⁴⁴⁴

⁴⁴⁴M. Dağdeviren (2015). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Kış sayı: 39, s.39.

3.3.35.Kızılıcık Şerbeti

Malzemeler:

- 4 litre su
- 1 kilogram kızılıcık
- 800 gram şeker

Yapılışı: Kızılıcıkları ezip akşamdan bir süzgece koyunuz. Üzerine iki üç tas da kaynar su boşaltarak sabaha kadar bekletin ve sabahleyin güzelce ovarak süzgeçten süzünüz. Şekeri de ilâve ettikten sonra tülbentten geçirip bardaklara boşaltınız, pek hoş bir içimi olacaktır.⁴⁴⁵

⁴⁴⁵Kızılıcık Şerbeti dört farklı kaynaktan derlenerek hazırlanmıştır. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 163. Önçel, Güldemir ve Yayla, 2018, **a.g.k.**, 153. Halıcı, 2009, **a.g.k.**, 291. Mahmud Nedim Bin Tosun, 2016, **a.g.k.**, 166.

3.3.36.Koruk Şerbeti

Malzemeler:

- 5 kilogram koruk (ham üzüm)
- 8 litre su
- 2 kilogram şeker

Yapılışı: Genişçe bir tencereye korukları taneleyip üç kez yıkayınız, koruk taşıyla çekirdekleri kırmadan eziniz. Sonra üzerine suyun 4 litresini döküp orta ateşte 1 saat kadar kaynatınız. Kaynama suyunu başka bir tencereye süzüp alınız. Kalan koruk tanelerinin üzerine şekeri döküp güzelce ovalayarak yoğurunuz. Bu ovalama işlemi yaklaşık yarım saat olmalıdır. Sonra üzerine kalan 4 litre suyu da ekleyip şeker iyice eriyinceye kadar karıştırıp süzünüz. Süzdüğünüz her iki suyu birleştirip bir saat kaynatınız. Üzerindeki kefini almayı unutmayınız. Bu işlemden sonra tülbentten üç defa süzünüz. İçine bir koruk taşı koyarak küpe doldurunuz. Küpün ağzını kapatıp iki gün güneş görmeyen bir yerde bekletiniz. İki günden sonra soğutup içebilirsiniz. Şerbet bitene kadar taşı içinden almazsanız sirkeleşmesini önlemiş olursunuz.

Söylenti: Bu şerbet; misafir, kız isteme, nişan, düğün gibi önemli günlerde yapılıp ikram edilen bir içecek olarak bilinmektedir. Diğer yandan hamile kadınların bu şerbeti sık sık aşerdiği ve hazırda yoksa kapı kapı aranıp mutlaka bulunması gerektiği, koruk şerbeti bulunmazsa çocuğun vücudunda koruk izlerinin olacağı söylenmektedir.⁴⁴⁶

Not: Kalan koruk posasını değerlendirmek için güneşte kurutup soğan piyazına ekleyebilirsiniz.

⁴⁴⁶Koruk Şerbeti üç farklı kaynaktan derlenerek hazırlanmıştır. M. Dağdeviren (2008). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sonbahar sayı: 14, s.46. Nevin Halıcı ve Mahmud Nedim bu şerbeti kaynatmadan uygulamıştır. Halıcı, 2015, **a.g.k.**, 212. Mahmud Nedim Bin Tosun, 2016, **a.g.k.**, 166.

3.3.37.Kuru Üzüm Şerbeti

Malzemeler:

- 1,5 kilogram kuru üzüm
- 7,5 litre su
- 200-250 gram toprak
- Pekmez/Şeker

Yapılışı: Kuru üzümü ayıklayıp yıkadıktan sonra mermer havanda şimşir el ile macun gibi oluncaya kadar dövünüz ve çekirdeklerinin ezilmemesine dikkat ediniz. Dövülürken içine 200-250 gram kadar pekmez toprağı atınız. Sonra havandan çıkarıp yuvarlak bir şekil veriniz. Bir kap içinde beş on gün bekletiniz. Dibine musluk takılmış sırlı bir küpün içine lif veya yün koyup üzerine bir mermer taş koyunuz. Dövülmüş üzümü iki buçuk litre su ile içine koyup on sekiz saat kadar bekletiniz. Sonra musluğu açıp süzünüz. Musluğu kapatıp üzerine 2 buçuk litre su daha ilave edip beş saat sonra onu da süzünüz. Yine musluğu kapayıp üçüncü defa yine o miktar su koyup beş altı saat dinlendirdikten sonra tekrar süzünüz. Üç defa süzülen suyu ayrı ayrı kaplara koyup azar azar birbirine karıştırmak suretiyle kıvamını buldurunuz. İkinci ve üçüncü defa süzülen sulardan artarsa onları da birbirine karıştırıp içine bir miktar şeker veya pekmez koyarak kıvamını buldurunuz. Bunun en makbulü ilk defa süzülen üzüm suyunu, ikinci ve üçüncü defa süzülen sular ile karıştırmak suretiyle yapılanıdır. Zahmetli olmasının yanında lezzetli bir şerbettir.⁴⁴⁷

Söylenti: İzmir ve Bursa'nın pek meşhur şerbetlerindendir.

⁴⁴⁷Ayşe Fahriye daha sade bir uygulama benimsemiş ve içileceği zaman şerbet bardağının altına bir iki damla bergamot yağı damlatılıp üzerine şerbet konursa daha kokulu olacağını eklemiştir. Mehmet Reşad, 2018, **a.g.k.**, 326. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 164.

3.3.38.Künar Şerbeti

Malzemeler:

- Çam ağacından 1 küp
- 1,5 kilogram Künar (çam fıstığı)
- 10 litre su
- 1 adet limon
- 1 adet çam sakızı
- 200 gram çam balı
- 5 dal taze nane
- 1 adet 50 gram ağırlığında kaya tuzu

Yapılışı: Künar ile çam sakızını bir havanda sakız kıvamında iyice dövünüz. Dövmüş olduğunuz bu karışımı bir tülbente koyup temiz bir kabın içine koyunuz ve karışımın üzerine su dökerek elinizle yoğurarak sudan geçiriniz. Çam fıstığı ile suyun birbiri ile özleşip özleşmediğini kontrol ediniz. Son olarak çamdan yapılmış küpün içine bu karışımı süzünüz. İçine kaya tuzu ve limon kabuklarını da halka halka kesip ekleyiniz. Soğuk bir kar kuyusunun içinde üzeri kapalı olarak bir hafta bekletiniz, daha sonra buradan çıkartıp karıştırarak bardağın içine koyup, üzerine taze nane yapraklarından ekleyerek keyifle içebilirsiniz.

Söylenti: Bu şerbet genellikle görücü sonrası kız tarafının kızın isteği doğrultusunda verilmektedir. Eğer kız oğlanı sevmemişse oğlana unlu şerbet yapıp sunmaktadır. Aynı zamanda bunun eski Yörük geleneklerinden olduğu da söylenmektedir.

Not: Künar şerbetinin limonata üzerine çam fıstığı konulması da bu isim ile tanıtılmaktadır. Genelde Milas ve çevresinde limonatanın üzerine fıstık konulup sunulmaktadır.⁴⁴⁸ Hazırlanan bu şerbetin kalan posası ile harika bir çörek yaparak da değerlendirebilirsiniz.

⁴⁴⁸M. Dağdeviren (2012). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Yaz sayı: 29, s. 44.

3.3.39.Likapa Şerbeti

Malzemeler:

- 5 kilogram likapa (yaban mersini)
- 1 kilogram yerli mandalina
- 1,5 kilogram limon
- 5 litre su
- 750 gram bal

Yapılışı: Likapaları yıkayıp yayvan bir leğene boşaltınız. Leğene mandalina ve limonları kabukları ile doğrayıp, çekirdeklerini aldıktan sonra koyunuz. Tüm malzemeleri köfte yoğurur gibi yoğurunuz. Bu işlemten sonra suyu kaynatıp leğenin içine dökünüz. Son olarak balı da ilave edip, iyice tahta kaşık ile karıştırarak birbirlerine yediriniz. Bu işlemten sonra içindeki limon ve mandalina kabuklarını çıkartıp, cam bir kavanoza süzmeden şerbeti koyunuz. Üzerine likapanın yapraklarından örtüp kavanozun ağzını kapatınız. Evin ya da bahçenin serin bir yerinde bekletiniz. Yaklaşık üç gün sonra şerbetinizin tadını çıkartabilirsiniz.

Söylenti: Likapa şerbetinin ya da meyvesinin, mevsiminde bolca tüketilmesiyle göze, kalbe ve mideye iyi geldiğine inanılmaktadır. Ayrıca yaban mersini kurusu ile çayı yapıp kış mevsimlerinde grip ya da benzeri hastalıklara karşı şifa niyetine de içilmektedir.

Not: Yabanisine ise *ançara* denilmektedir.⁴⁴⁹

⁴⁴⁹M. Dağdeviren (2014). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sonbahar sayı: 38, s.33.

3.3.40.Limon Şerbeti (Limonata)

Malzemeler:

- 1 su bardağı limon suyu
- 4 su bardağı su
- 1 su bardağı şeker
- 5 limon kabuğu ya da bergamot rendesi
- Taze nane

Yapılışı: Meşhur olanı limonu sıkıp tozşekerle karıştırıp yeterli miktarda su ilavesiyle süzmekten ibaretse de en güzeli bergamotun kabuğunun üzerindeki sarılık ince rendeyle alınıp şekerle porselen havanda, havaneliyle güzelce ezilip limon ve su ilave edilerek hepsi karışınca süzülerek yapılanıdır. Eğer bergamot bulunmazsa limonun kabuğu üzerinde olan sarısını rendeleyip şekerle eziniz. Bir de mevsimiyse limon kabuğuyla birkaç taze nane yaprağı ezilirse daha hoş olur. Limonata, melisa yaprağıyla dahi yapılır ve pek nefis olur. Fakat limonata çok bekletilirse acıyacağından limon suyu kullanılacağı zaman karıştırılmalıdır.⁴⁵⁰

⁴⁵⁰Limon Şerbeti altı farklı kaynaktan derlenerek hazırlanmıştır. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 162. Mahmud Nedim Bin Tosun, **a.g.k.**, 163. Mehmet Reşad, 2018, **a.g.k.**, 324. Halıcı, 2015, **a.g.k.**, 182. Halıcı, 2019, **a.g.k.**, 291. Önçel, Güldemir ve Yayla, 2018, **a.g.k.**, 154-155.

3.3.41.Mandalina Şerbeti

Malzemeler:

- 2 orba kaşığı mandalina kabuğı rendesi
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı mandalina suyu
- 4 su bardağı su

Yapılışı: Mandalina kabuklarını ince rendeyle rendeleyiniz, cam kâsede şekerle iyice ovunuz. Limon suyu ve su ilave edip, şeker eriyinceye kadar karıştırınız. Buzdolabında soğutup, kullanılacağı zaman tülbentten süzüp servis ediniz. Akşamdan hazırlanıp sabaha süzülürse daha güzel olacaktır.⁴⁵¹

Not: Dilerseniz 5-6 nane yaprağını da limon şekerle ovulurken ilave edebilirsiniz.

⁴⁵¹Halıcı, 2009, a.g.k., 292.

3.3.42.Menekşe Şerbeti

Malzemeler:

- 500 gram menekşe
- 2,5 kilogram toz şeker

Yapılışı: Menekşeleri mevsiminde, sabahleyin güneş görmeden toplayıp çiçeğinin yapraklarını koparınız, mümkünse yapraklarının beyaz kısmını kesip ayırınız. Menekşe yapraklarını şekerle birlikte bir kaba koyup, şeker menekşe yapraklarıyla aynı rengi alana kadar iyice yoğurup kavanozlara doldurunuz. Kavanozların ağzlarını hava geçirmeyecek şekilde kapatıp kaldırınız. İsteddiğiniz zaman, özellikle yaz günlerinde bir bardak soğuk suda 2-3 çay kaşığı koyusunu eriterek kullanılabılırsınız. Çok hoş ve serinletici bir içecektir. Arzu edilirse menekşe şerbetine, süzölmüş limon suyu karıştırılınca daha hoş ve ekşi olacaktır.⁴⁵²

⁴⁵²Menekşe Şerbeti dört farklı kaynaktan derlenerek hazırlanmıştır. Turâbi Efendi (2005). *Osmanlı mutfacı*. (Haz:Altay İltan Aktürk), İstanbul: Dönence Basım ve Yayın Hizmetleri, 203. Fahriye, 2018, **a.g.k.**,162. Mehmet Kâmil, 2016, **a.g.k.**, 146. Mahmud Nedim Bin Tosun, 2016, **a.g.k.**, 165.

3.3.43.Meyan Şerbeti

Malzemeler:

- 2 kilogram dövülmüş meyan kökü
- 2 litre su (maya tutması için)
- 3 adet karanfil
- 3 litre su (maya tutulduktan sonra kullanılmak için)

Yapılışı: Önce meyan köklerini güzelce yıkayınız, ardından tokmakla döverek tel tel yapınız. Ahşap bir tekneye dövdüğünüz meyan köklerini koyup üzerine 2 litre suyu ekleyiniz. Burada maya tutmaya çalışacaktır. Üzerini bir bezle kapatıp yaklaşık 10 saat bekletiniz. Sonra teknedeki suyu bir tasla ayran yapar gibi sürekli aktarınız. İşleme yaklaşık 1 saat devam ediniz. Rengi, koyu siyah-kahvemsî olmalıdır. Meyan kökünün taze olmasına mutlaka dikkat ediniz. Son olarak tül bentten en az beş defa geçirip mayanızı süzünüz. Tadını içerek kontrol ediniz; tatlı-acımtırak arası bir tat alacaktır. Bu işlem den sonra karanfil ve diğer suyu ilave edip hemen şerbetliğe başlayınız. Şerbetliğin kenarlarına buzları kırarak yerleştirin ki, şerbetinizi soğutunuz ve içiniz.

Söylenti: Meyan şerbetinin asla yemeklerin yanında içilmediği, serinlemek, harareti gidermek ve vücudun su dengesini ayarlamak için tek başına içildiği söylenmektedir. Meyan şerbeti, Doğu Akdeniz ve Güneydoğu bölgelerimizde genellikle yaz aylarında yapıp içilmektedir. Ayrıca, meyan şerbeti, mezarlıklarda, işyerlerinde, cenazelerde, evlerin dış kapılarının önlerinde hayırseverlerce sebil amaçlı yapıp dağıtılmaktadır. Diğer yandan mahalle mahalle dolaşarak ya da çarşının uygun bir yerinde iki taşı birbirine vurarak "*şerbetçi geldi, dışını dondurmazsa, beleş*" diyerek satışı yapılmaktadır.

Not: Meyan şerbeti asla ertesi güne kalmamalıdır, yoksa tadı berbat olacaktır. Farklı bölgelerde meyan şerbeti değişik adlar almaktadır. Birkaçı; miyam, meyam, piyam, mayam, boyam, buyam balı, mayırkasfal, süs, haşlama, aşlama şerbeti yönündedir.⁴⁵³

⁴⁵³M. Dağdeviren (2009). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Yaz sayı: 17, s. 30.

3.3.44.Mışmış Şerbeti

Malzemeler:

- 2 kilogram mışmış⁴⁵⁴ (kayısı)
- 1 kilogram toz şeker
- 2 litre su

Yapılışı: Önce kayısıları çekirdeksiz hale getiriniz. Kayısıların iç kısmını yukarı gelecek şekilde bir tepsiye diziniz. Üzerine kayısıların çukur yerlerine şekerlerin yarısını serpiştiriniz. Evin güneş gören bir yerinde yaklaşık iki gün bekletiniz. Suyu bir tencereye koyup kaynatınız, üzerine kalan şekeri koyup beş dakika kaynatıp güneşte bekleyen kayısıların üzerine şekerli suyu dökünüz. Bir gün bekledikten sonra tepside mışmışların su ile özleştiğini göreceksiniz. Bunları alıp iyice yoğurunuz, tülbentten geçirip süzünüz ve şişelere koyup ağzını iyice kapatınız. Yaklaşık beş gün şişeler güneş görececek şekilde beklemelidir. Yazın dağlardan ya da kar kuyularından getirilen karlardan bardaklara iki santim koyup şişedeki şerbetinizi bardağın üzerine doldurup soğuk olarak içiniz. Mışmışların çekirdeği kırılıp kabuksuz hale getirildikten sonra şerbetin üstüne konayarak servis edebilirsiniz.

Söylenti: Mışmış şerbeti, genellikle önemli bir misafir geldiği zaman sunulmaktadır. Çok özel bir tat olduğundan, her gelenin önüne konulmadığı da dikkat çekmektedir.⁴⁵⁵

⁴⁵⁴Malatya bölgesinde bu isimle anılmaktadır.

⁴⁵⁵Mahmud Nedim, Mehmet Reşad ve Nevin Halıcı, Kayısı Şerbeti için daha sade bir anlatım tercih ederken, Musa Dağdeviren daha detaylı bir anlatım tercih etmektedir. Buradaki tarif Musa Dağdeviren'den aktarılmıştır. M. Dağdeviren (2010). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Yaz sayı: 21, s.46. Mahmud Nedim Bin Tosun, 2016, **a.g.k.**, 164. Mehmet Reşad, 2018, **a.g.k.**, 325. Halıcı, 2009, **a.g.k.**, 291.

3.3.45. Muşmula Şerbeti

Malzemeler:

- 2 kilogram olgun muşmula
- 1 su bardağı üzüm sirkesi
- 1 kilogram toz şeker
- 7 litre su (kaynatılmış ve soğutulmuş)
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı: Önce geniş bir tencereye temizleyip duruladığınız muşmulaları koyunuz. Üzerine sirke ve şeker ilave edip ağaç tokmakla iyice eziniz. Ezmiş olduğunuz muşmulaları küp ya da geniş cam kavanoza koyunuz. Üzerine suyu döküp, tencereye de bir miktar su koyarak kalıntılarını çalkalayıp ilave ediniz. Kalan suyu da malzemelerinizin üzerine boşaltınız. Tahta bir kaşık yardımıyla 15-20 dakika aralıklarla iyice karıştırıp özleştiriniz. Ağzını tülbent bir bezle sıkıca örtükten sonra tahta bir kapakla üzerini kapatınız. Serin bir yerde yaklaşık dört ila yedi gün arası bekletip sonra tekrar iyice karıştırıp ister posalı ister süzerek soğuk olarak içebilirsiniz.

Söylenti: Düğünlerde yemeklerin yanında ikram edildiği, ayrıca Hıdırellez zamanı bölgedeki birçok köyün bu içeceğin yanında farklı içecekler de sunduğu bilinmektedir. Diğer yandan bu içecekleri içenlerin arındıklarına inanılmaktadır. Hangi köyde kimin güzel şerbet yaptığı bilirse de o evin ziyaretçisi eksik olmazmış. Bu şerbet ayrıca hayır için de yapılıp dağıtılmaktadır.

Not: Mevsiminde yapılıp içildiği gibi aynı zamanda turşusu da yapılmaktadır.⁴⁵⁶

⁴⁵⁶M. Dağdeviren (2020). Unutulmuş Halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, İlkbahar sayı: 59, s.93.

3.3.46.Nane Şerbeti

Malzemeler:

- 2 demet taze nane
- 6 adet limon suyu
- 250 gram çiçek balı
- 2 litre su
- Yeteri kadar kar

Yapılışı: Suyunuzu tencerede bir taşım kaynatınız. Ocağın altını kapatıp ılınınca balı ilave edip iyice karıştırınız. Üzerine limon suyunu da ilave ediniz. Naneleri dallarından kopartarak yaprak haline getiriniz. Temizleyip duruladıktan sonra bir havanın içerisinde karla beraber macun kıvamına gelinceye kadar iyice dövünüz. Daha önce hazırladığınız ballı limonlu karışımın üzerine macunu dökünüz. Üç beş defa karıştırdıktan sonra tülbentten geçirip bir sürahiye dökerek servis yapabilirsiniz.

Söylenti: Mide ağrılarına ve bulantılara iyi geldiği söylenmektedir. Ayrıca mide üşütmesine karşı limonla birlikte sıcak olarak tüketilebilir.

Not: Nane Şerbeti bir gün dışarda bekletilip daha sonra süzülüp içilirse tadı daha iyi olacaktır. Yaz aylarında serinlemek için içilirken, kışlar aylarında ise pilav veya böreklerin yanında ferahlatıcı bir etkisiyle içilmektedir.⁴⁵⁷

⁴⁵⁷M. Dağdeviren (2018). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Kış sayı: 50, s. 107.

3.3.47.Nar Şerbeti

Malzemeler:

- 3 kilogram tanelenmiş mayhoş nar
- 1 tatlı kaşığı toz zencefil
- 1 su bardağı nar sirkesi
- 2 su bardağı çiçek balı
- 2 litre su

Yapılışı: Tencereye suyu koyup bir taşım kaynatıp kapatınız. Üzerine nar tanelerini, zencefili ve balı ekleyip iyice karıştırınız. Sirkeyi de üzerinde gezdirip tencerenin kapağını kapatınız ve bir gün hiç dokunmadan bekletiniz. Ertesi gün yine iyice karıştırıp elinizle nar tanelerini eziniz. Daha sonra karışımı tülbentten geçirip suyunu bir kavanoza alınız. Suyu beş altı saat buzdolabında bekletip soğuk olarak içebilirsiniz.

Söylenti: Hayırlı olduğuna inanılan bu şerbetin, yedi komşuya dağıtılınca dileklerin kabul olunacağına inanılmaktadır.

Not: Yemeklerin özellikle de pilav ve böreklerin vazgeçilmez içeceği olarak bilinmektedir. Sirke kullanılmadığı zaman iki gün bekletilerek de yapılabilir. Bu şerbet her bölgede yaygın olarak tüketilmektedir.⁴⁵⁸

⁴⁵⁸Nar Şerbeti altı farklı kaynaktan derlenerek hazırlanmıştır. M. Dağdeviren (2017). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sonbahar sayı: 49, s.61. Halıcı, 2007, **a.g.k.**, 198. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, s.163. Halıcı, 2015, **a.g.k.**, 214. Mahmud Nedim Bin Tosun, 2016, **a.g.k.**, 166. Halıcı, 2009, **a.g.k.**, 292.

3.3.48.Nergis Şerbeti

Malzemeler:

- 2 demet yabani nergis çiçeği
- 1 kahve fincanı elma sirkesi
- 1 su bardağı süzme yerli bal
- 2 litre kaynamış su
- 2 gram tuz
- 10 gram kabuğu soyulmuş badem

Yapılışı: Nergis çiçeklerini, bademi ve tuzu bir havana koyunuz ve havaneliyle 5 dakika dövünüz. Sıcak suyun içerisine sirke ve balı ilave edip iyice eritiniz. Üzerine havanda dövdüğünüz malzemeleri de ekleyerek karıştırınız. Ağzı kapalı olarak üç gece üç gün bekletip sonra suyu tekrar karıştırınız. Tülbentten şerbeti süzüp şifa niyetine içebilirsiniz.

Söylenti: Çocuğu olamayan ve iktidarsızlık sorunu yaşayan erkekler için şifa kaynağı olarak bilinmektedir.

Not: Nergis çiçeği ülkemizin çoğu yerinde mart ayından itibaren çıkmaya başlamaktadır. Coğrafyanın yapısına göre mayıs ya da haziran ayına kadar da devam etmektedir. Bölgelere göre *zurna çiçeği* veya *çan çiçeği* olarak da bilinmektedir.⁴⁵⁹

⁴⁵⁹M. Dağdeviren (2017). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, İlkbahar sayı: 47, s. 63.

3.3.49.Nevruz Şerbeti

Malzemeler:

- 1 kilogram tohumluk sarı buğday
- 10 gram safran
- 1 kilogram süzme bal
- 5 litre su

Yapılışı: Önce buğdayı yıkayıp, geniş bir tepsiye yayınız ve ılık bir ortamda bir hafta bekleterek çimlendiriniz. Bir haftayı geçirmemeye özen göstererek, her gün azar azar sulayınız. Sonra bir tokmak yardımıyla buğdayı ezip sularını bir tencerede toplayınız. Kalan buğdayın posasına 5 litre suyu döküp tekrar eziniz ve bu suyu da tencereye ekleyiniz. Ocağa koyduğunuz tencereyi yaklaşık 1 saat kaynatınız. Kaynatırken kevgirle kefini (köpüğünü) almayı unutmayınız. Kaynayan şerbetin üzerine safranı ve balı ekleyerek 15-20 dakika daha kaynatınız. Daha sonra şerbeti süzüp, sıcak ya da soğuk olarak içebilirsiniz.

Söylenti: Nevruz şerbeti, geleneksel olarak Nevruz'dan bir gece önce hazırlanmakta ve Nevruz sabahına kadar tencerede bir ağaç altında bekletilmektedir. Sabah erkenden aile büyüklerinden başlamak üzere, herkese bir tas şerbet dilekleri tutularak ikram edilmektedir. Nevruz şerbeti, sadece baharda özellikle mart ayında yapılmaktadır. Bu şerbeti içenlerin kötülüklerden arındığına, güç-kuvvet kazandığına inanılmaktadır. Ayrıca bu şerbete çeşitli baharatlar da karıştırılarak kaynatılmakta ve macun haline getirilerek *Nevruz Macunu* denilmektedir.⁴⁶⁰

⁴⁶⁰M. Dağdeviren (2005). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, İlkbahar sayı: 2, s. 29.

3.3.50.Nişan Şerbeti

Malzemeler:

- 5 kilogram şeker
- 5 kilogram kuru ekşi üzüm
- 20 gram gelincik çiçeği tozu
- 20 litre su

Yapılışı: Kuru üzümleri akşamdan yıkayıp suya koyunuz. Sabah üzümleri süzünüz. Bir tencereye 20 litrelik su ve şeker ilave edip iyice karıştırınız. Şeker tamamen eridikten sonra şerbetinizi ocakta yirmi dakika kaynatınız. Ardından gelincik çiçeği tozunu şerbete koyup karıştırınız. Şerbeti bir süzgeçle süzüp kuru üzümleri elinizle iyice yoğurup posasını ayrı bir yere bırakınız. Bir bezle süzmüş olduğunuz şerbeti tekrar süzüp içine buz koyup gelen misafirlere soğuk soğuk sunabilirsiniz.

Söylenti: Bu şerbet, Nişan törenlerinin Cuma günlerinde yapılmaktadır. Genellikle oğlan evinin yakınları, yemekleri ve şerbet malzemelerini kız evine götürürler, ardından kız evi hazırlıkları yaparak nişana hazırlanır. Nişan günü önce, her iki tarafın da yakınları kendi evinde toplanır, oğlan evi, topluca kız evine gider, yanlarında bir de cami hocası bulunur. Kız evinin en yaşlısından kızı tekrar isterler, sonra hoca duasını okur, ardından şerbetler dağıtılmış. Bu sırada oğlan babası, kızın babasına nişan yüzüğünü verir, kız tarafının oğlan tarafına hazırladığı, içinde çorap, mendil, nakış, eşarp vd. bulunduğu bohça hocanın önüne konur, herkes birbirini hayırlar. Ardından erkekler topluca Cuma namazına gidince kadınlar eğlenceye başlar. Oğlan tarafının getirdiği yemekler yenir, ikindi namazından sonra da herkes dağılır. Kız evi, oğlan tarafına gelen misafirler için birkaç sürahi şerbet gönderir. Gönderilmezse, bir bahaneyle nişanın bozulduğu söylenir. Nişan şerbeti, diğer kutlama yemekleriyle birlikte mutlaka ikram edilmektedir.

Not: Sakın ola ki üzüm posasını atmayınız, bir kısmını şerbetin içine koyunuz, geri kalanını da sirke yapmak için bir tahta tekneye koyup biraz üzerine çıkacak kadar su ilave ediniz. Sonra karıştırıp teknenin üstünü bir bezle kapatınız, bundan çok güzel bir sirke elde edeceksiniz.⁴⁶¹

⁴⁶¹M. Dağdeviren (2007) Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, sayı: 9, s. 46.

3.3.51.Portakal Şerbeti

Malzemeler:

- 5 kilogram portakal
- 1 kilogram toz şeker
- 5 adet limon
- 10 gram toz zencefil
- 1 çay bardağı portakal çiçeği suyu
- 5 litre su (kaynatılıp soğutulmuş)

Yapılışı: Portakalların ve limonların kabuklarını bir tepsiye rendeleyiniz. İç kısmının suyunu tülbentle ayrı bir kaba çıkartınız. Rendelediğiniz portakal ve limonların üzerine şeker ve zencefili ilave edip 5 dakika yoğurunuz. Bu karışımı bir gün bekletiniz. Üzerine portakal, limon ve portakal çiçeği sularını da ekleyip iyice karıştırınız. Tülbentten geçirerek şişelere koyup güneş gören bir yerde ağzı kapalı olarak bir hafta bekletiniz. Beklettiğiniz şurubu kaynatıp soğuttuğunuz suya ilave ederek karıştırınız ve soğuk olarak içiniz.

Söylenti: Özel günlerin içeceği olarak bilinene bu şerbet, kız istendiğinde tarafların anlaşmaları durumunda Portakal Şerbeti sununularak ağız tatlılığının sağlandığı belirtilmektedir.

Not: Portakal Şerbeti genellikle su, şeker ve portakal suyunun karışımıyla yapılmakla birlikte, aynı zamanda bölgelerde kaynatılarak şurup olarak da hazırlanmaktadır. Bu şerbet genellikle Ege ve Akdeniz bölgelerinde sevilerek tüketilmektedir. Şerbeti azar azar tüketmek isteyenler 1 kahve fincanı şuruba 2 kahve fincanı suyu karıştırarak içebilirler.⁴⁶²

⁴⁶²Portakal Şerbeti yedi farklı kaynaktan derlenerek hazırlanmıştır. M. Dağdeviren (2018) Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Yaz sayı: 52, s. 71. Öncel, Güldemir ve Yayla, 2018, **a.g.k.**, 156. Yeğen, 1966, **a.g.k.**, 78. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 162. Mahmud Nedim Bin Tosun, 2016, **a.g.k.**, 163. Mehmet Reşad, 2018, **a.g.k.**, 325. Halıcı, 2009, **a.g.k.**, 292.

3.3.52.Reyhan Şerbeti

Malzemeler:

- 2 demet reyhan
- 6 su bardağı kaynar su
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay kaşığı limon tuzu

Yapılışı: Reyhan, şeker ve limon tuzunu derin bir kaba koyunuz. Üzerine sıcak suyu ekleyip beklemeye alınız. İyice soğuyunca süzünüz. Hazır olan şerbeti soğutarak reyhan yaprakları ile servis ediniz.⁴⁶³

⁴⁶³M. Ö. Akkor – A. T. Ünlütürk (2020). *Zennup 1844*. İstanbul: Pelikan Basım, s. 240.

3.3.53.Ribez (Işkın) Şerbeti

Malzemeler:

- 2 kilogram ıskın (o gün koparılmış)
- 2 litre su
- 250 gram kara kovan balı

Yapılışı: Önce ıskınların dış kabuklarını muz soyar gibi soyunuz. Geniş bir ağaç dibekte tokmakla iyice döverek eziniz. İçine balı koyup ağzı kapalı olarak bir gece serin ve açık havada bekletiniz. Ertesi gün suyu ilave edip iyice karıştırınız. Tülbentle bir defa süzünüz. Cam sürahinin içinde soğutup bekletmeden içebilirsiniz

Söylenti: Işkın, merkezlerde satılıp, dış kısmı soyularak meyve gibi yenilmektedir. Özellikle şeker hastalığına ve daha birçok hastalığa iyi geldiği söylenmektedir.

Not: Yemek olarak pilavı, çorbası, kızartması yapılabilir ve boraniye eklenebilir. Mart ayından sonra boya geldiği zaman toplanıp şehir merkezlerinde satılmaktadır. Ayrıca bazı bölgelerde *Yayla Muzu* diye de isimlendirilmektedir.⁴⁶⁴

⁴⁶⁴M. Dağdeviren (2012). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, İlkbahar sayı: 28, s. 46.

3.3.54.Samut Baba Şerbeti (Samut Şerbeti)

Malzemeler:

- 10 demet yerli somut (dereotu)
- 30 adet limon
- 1 kilogram toz şeker
- 1 kilogram bal
- 10 litre su

Yapılışı: Önce yeşillikleri bol suda yıkayıp süzünüz. Limonları yarım ay şeklinde ve bir milim genişliğinde doğrayınız. Tüm malzemeleri bir leğene koyunuz. Limon ve şekeri otlarla birlikte köfte yoğurur gibi yoğurunuz. Bu yoğurma işlemi yaklaşık yarım saat olmalıdır. Balı da ilave edip yaklaşık on dakika daha yoğurunuz. Üzeri kapalı olarak kaynamış ve soğutulmuş suyu karışımın içine dökünüz. Hepsini özlü bir şekilde karıştırdıktan sonra tülbent bir bezden üç defa süzünüz ve posasını atmayınız. Kalan posanın üzerine sirke döküp turşu ya da yemeklerde kullanabilirsiniz. Şerbetinizi süzme aşamasından sonra ayran yapar gibi kaptan kaba havalandırarak boşaltınız. Bu işlemi en az beş defa yapınız. Buzdolabında soğutarak ya da içine buz ekleyerek şerbetinizi içebilirsiniz.

Söylenti: Bölgede şerbet geleneği hayır için yapılmakla birlikte otların çıktığı zamanlara denk gelen düğünlerde de yapılıp ikram edilmektedir. Ayrıca şifa amaçlı yapılıp içildiği de bilinmektedir. Başka bir söylentiye göre, Samut Şerbetinin Samut Baba Tekkesinde hayır amaçlı yapılıp dağıtıldığı, böylelikle dileklerin kabul olunduğu söylenmektedir.

Not: Bazı bölgelerde samut *dereotu* olarak bilinmektedir. Turşu, salata ve yemeklerin olmazsa olmazları içerisinde. Sivas köyündeki Samut Baba Tekkesi kümbette yatan bir Evliya adı olarak bilinmektedir. Malatya ve çevresinden gelen ziyaretçilere ve tekke ziyaretlerinde şerbet dağıtılmaktadır.⁴⁶⁵

⁴⁶⁵M. Dağdeviren (2016). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, İlkbahar sayı: 43, s. 53.

3.3.55.Sarı Kök Şerbeti (Zerdeçal Şerbeti)

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı toz sarı kök (zerdeçal)
- 1 tatlı kaşığı toz zencefil
- 3 litre su
- 300 gram süzme bal
- 50 gram nöbet şekeri
- 20 gram gilgil (akdarı)
- 4 adet limon

Yapılışı: Bir leğenin içine limon kabuğunu rendeleyiniz. Rendelenmiş limon kabuklarının içine nöbet şekerlerini kırıp içine zencefili, limonun suyunu ve balı ekleyiniz. Hepsini iyice yassı bir dere taşı ile ovarak dövünüz. Suyu da koyup tüm malzemeleri karıştırarak iyice eritiniz. Son olarak da gilgilleri bir bez içine koyup çıkın yapınız. Bir kavanozun dibine çıkını koyup üzerine bu yapmış olduğunuz suyu dökünüz. İki gün bekletip soğuk olarak içiniz.

Söylenti: Özellikle pilavın yanında şifa niyetine içilmekle birlikte sarılık hastası olan çocuklar ve bir şeylerden korkan kimseler için de yapılıp içirilmektedir.⁴⁶⁶

⁴⁶⁶M. Dağdeviren (2014). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Yaz sayı: 37, s. 39.

3.3.56.Sıt-e Gule (Sütlü Lale Şerbeti)

Malzemeler:

- 10 adet lale soğanı
- 3 litre yerli keçi sütü
- 1 litre su
- Yarım su bardağı kekik balı

Yapılışı: Lale soğanlarını soyup orta kısmındaki sarı kısmını çıkartıp bir kenara bırakınız. Bir tencereye soyduğunuz soğanları yerleştirip üzerine suyu ilave edip, soğanlar suda iyice özleşinceye kadar yarım saat kaynatarak pişiriniz. Daha sonra soğanları ağaç tokmak yardımıyla kendinizi yakmadan, sağa sola sıçratmadan iyice dövüp macun kıvamına getiriniz. Üzerine sütü ilave edip tekrar ocakta kaynatınız. Tahta kaşık yardımıyla yaklaşık 15-20 dakika tüm malzemeler özleşinceye kadar kaynatarak pişiriniz. Ocağın altını kapatıp beş dakika havalandırıp içerisine balı ekleyiniz. Bekletmeden sıcak sıcak içiniz.

Söylenti: Bölgede laleler henüz açmadan kendi içinde üç tane yumruları bulunmaktadır Her birinden birer tane alıp taze olarak tüketildiğinde yaşamlarının bereketli olacağına, ölmüşlerin ruhunun canlanacağına inanılmaktadır. Ayrıca sütlü lale sabah erken içildiğinde şifa verdiğiğine inanılmaktadır. Allah'ın çiçeği olduğundan bu çiçekten yapılan içeceğin bir kısmının içerken yere dökülmesi sonra gökyüzüne fırlatılıp kalanın da içilmesinin daha makbul olduğu söylenmektedir. Bölge halkı bu çiçeği köküne zarar vermeden toplar, üçünü birden toplamaz, zarar verenlerin de cehennemde yanacağına inanmaktadır. Ayrıca kötü ruhları defetmek için lale soğanlarının kabukları yakılıp evin odalarında gezdirilmektedir.

Not: Bölgede yabani lale soğanları toplanıp hem çiğ hem de sıcak olarak tüketilmekte, aynı zamanda Nevruz içeceği olarak da bilinmektedir. Yabani lale soğanı Van, Hakkâri, Muş ve çevresinde bolca görülmekte, her ilin lale ile ilgili farklı inançları olduğundan söz edilmektedir.⁴⁶⁷

⁴⁶⁷M. Dağdeviren (2019). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*. İstanbul: Çiya Yayınları, İlkbahar sayı: 55, s.87.

3.3.57.Sirkencebin

Malzemeler:

- 1 yumurta akı
- 1,5 kilogram pudra şekeri
- 1-1.5 su bardağı beyaz şarap sirkesi
- 1 demet taze mercanköşk

Yapılışı: Yumurta akını iyice çırpıp bir tencereye koyunuz ve içine şekerle sirkeyi ekleyiniz. Tahta kaşıkla bir kere karıştırıp kömür ateşine koyunuz. Yarım dakika kadar kaynatıp oluşan köpüğünü aldıktan sonra ateşten alınız. İçine de bez bir torbaya konmuş mercanköşk atınız. Daha sonra kapağını kapatıp, soğuyana kadar bekleyiniz ve temiz bir bezden geçirip şişeye koyunuz. Kullanacağınız zamana kadar kapalı olarak muhafaza ediniz. Yaz günlerinde soğuk suyla karıştırarak kullanabileceğiniz bu içecek hoş ve serinleticidir.⁴⁶⁸

⁴⁶⁸Sirkencebin'in ilk kullanımlarına bakıldığında sirke, bal ve suyun karışımından oluştuğu görülmektedir. Bu içecek daha sonraki dönemlerde geliştirilerek çeşitlilik kazanmış, hatta farklı isimler de almıştır. Bu isimler; sirkencübin, sirkencebin, sirkengübin gibi ifadelerdir. Burada yer alan tarif, yedi farklı kaynaktan derlenerek hazırlanmıştır. Turâbi Efendi, 2005, **a.g.k.**, 195. Nevin Halıcı, 2015, **a.g.k.**, 216. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 161. Halıcı, 2007, **a.g.k.**, 86. Muhammed Kâmil, 2015, **a.g.k.**, 162. Halıcı, 2016, **a.g.k.**, 258. Mehmet Kâmil (2016). *Melceü't – Tabbâhîn*. (Haz. Gülşah Taşkın), İstanbul: Çiya Yayınları, 148.

3.3.58.Somata (Badem ve Acı Badem Şerbeti)

Malzemeler:

- 25 adet kabuğu çıkartılmış acı badem içi
- 75 adet kabuğu çıkartılmış tatlı badem içi
- 1 kilogram nöbet şekeri
- 4 litre su
- Yarım limon suyu

Yapılışı: Geniş bir havanda acı badem ve bademleri un gibi oluncaya kadar dövünüz. Üzerine şekeri de ilave edip birlikte macun kıvamına gelinceye kadar dövünüz. Macun haline getirdiğiniz bademleri havandan çıkartıp bakır bir tencereye koyunuz. Tencerenin üzerine suyun üç litresini boşaltınız. Kısık ateşte yaklaşık 1 saat kadar kaynatınız. Kaynama sırasında üzerinde oluşan kefleri almayı unutmayınız. Ağaç tokmakla arada eze eze karıştırınız. Kaynamakta olan bademlerinizi tülbentten geçirerek başka bir kaba süzünüz. Tülbenttin içinde kalan badem posalarının üzerine sıcak suyu gezdirerek posayı iyice sıkıp bir kenara koyunuz. Süzmüş olduğumuz badem özünü kısık ateşe alıp içine limon suyunu ilave edip şerbet kıvamına gelinceye kadar kaynatınız. Somata olduktan sonra şişelere koyup kaldırabilirsiniz Soğuk ya da sıcak olarak servis ediniz.

Söylenti: Her türlü dermansız hastalığa iyi geldiğine inanılmaktadır. Evlilik öncesi oğlan tarafı kızın marifetini Somatadan anlamakta, iyi yapıyorsa kız beğenilmekte ve evliliğin hayırlı olacağına inanılmaktadır. Ayrıca Somata yapamayan kızlarla evlenmenin uğursuzluk işareti olduğuna inanılmaktadır.

Not: Kalan badem posasının içine damla sakız da ilave ederseniz bademli kurabiye yapabilirsiniz. Kış mevsiminde sıcak, yaz aylarında soğuk olarak tüketilen bu şerbet, özellikle Ege bölgesinde sevilerek içilen bir içecektir. Somata sıcak içilecekse yarım çay bardağı somataya bir çay bardağı sıcak su eklenip, üzerine tarçın ilavesi yapılabilir. Bu şekliyle bazı bölgelerde *Kımalı* olarak anılmakta, tarçınsız olanı ise *Somata* olarak bilinmektedir.⁴⁶⁹

⁴⁶⁹M. Dağdeviren (2018). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*. İstanbul: Çiya Yayınları, Sonbahar sayı: 53, s.65.

3.3.59.Sumak Şerbeti

Malzemeler:

- 250 gram tanelenmiş (yağmur değmemiş bölgeden toplanmış sumak)
- 2 litre su
- 200 gram toz şeker
- Bir çimdik tuz

Yapılışı: Sumakları bir gün önceden bir cam kavanoza koyup üzerlerine bir çimdik tuz ve şeker ilave edip iyice karıştırınız. Daha sonra kaynatılıp soğutulmuş suyu ekleyiniz. Serin bir yerde bir gece bekletiniz. Suyun içindeki sumakları elinizle birkaç kez ezerek yoğurunuz. Süzgeçten geçirip tekrar şişelere koyunuz. Soğutarak yemeklerin yanında veya sade olarak tüketebilirsiniz.

Söylenti: Sumak şerbeti özel günlerde yapılıp sunulmaktadır İştahsız olana iştah, dermansız olana derman verdiği inaniilmektedir. Eve gelen misafir seviliyor ve değer veriliyorsa bu şerbet ikram edilmektedir.

Not: Sumak şerbetini hafif fermente sevenler, beş ile yirmi bir gün bekletip sonra içerbilirler. Ayrıca sirkesi de yapılmaktadır. Güneydoğu bölgesi, özellikle Gaziantep, şerbet kültürü bakımından oldukça zengindir. Ayrıca Iğdır, Nahcivan, Azerbaycan, Ermenistan, İran, Irak'ta sumağın şerbeti, pekmezi ve salataların çeşnisi da kullanılmaktadır.⁴⁷⁰

⁴⁷⁰M. Dağdeviren (2020). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Kış, sayı: 58, s. 55.

3.3.60.Sübye

Malzemeler:

- 1 kilogram kurutulmuş kavun çekirdeği
- 1 kilogram toz şeker
- 2 litre su
- 1 adet sarı havan

Yapılışı: Kavun çekirdeklerini güzelce yıkayınız ve kurutunuz, daha sonra büyük havanda çekirdekleri dövmeye başlayınız. Çekirdekleri sakız haline gelene kadar iyice dövdünüz. Bu işlemi yaparken havana arada bir şeker katıp şekeri de dövdünüz, yoksa özünü hissedemeyebilirsiniz. Çekirdeklerin hepsi bitinceye kadar bu işlemi yapınız. Hepsini bir kaba koyup suyunuzu kaynatınız, kaynayan suyu bekletmeden dövdüğünüz kavun çekirdeklerinin üzerine dökünüz. Bu işlemi yapmazsanız sübye soğukta bile üç saat içinde kokacaktır. Bu yüzden mutlaka bunu unutmayınız. Kaynar su ile şekerle ezilmiş çekirdekleri iyice karıştırıp iki katlı beyaz tülbentle süzünüz, kalan posayı tekrar dövüp süzdüğünüz suyun içine atınız ve bu işlemi de üç kere yaptıktan sonra posayı atınız. Suyumuz süt rengini andırır duruma geldiğinde sübye şerbeti hazırdır.

Söylenti: Yazın kavun mevsiminde sübye evlerde yapılmamakta, Kemeraltı'nda satılmaktadır. Bir defa kötü sübye içen, hayatı boyunca o rezil tadı unutmamaktadır. İşini bilen zanaatkâr şerbetçiden sübye içenin ise damağında bu tat hep kalırmış.

Not: Kavun çekirdeği şerbetiyle ilgili farklı bölgelerde, farklı teknikler uygulanmaktadır.⁴⁷¹

⁴⁷¹Sübye üç farklı kaynaktan derlenerek hazırlanmıştır. Musa Dağdeviren daha detaylı bir anlatım tercih etmiş ve tarif olarak onun listesi aktarılmıştır. M. Dağdeviren (2008). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*. İstanbul: Çiya Yayınları, Yaz sayı: 13, s.46. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 164. Mahmud Nedim Bin Tosun, 2016, **a.g.k.**, 165.

3.3.61.Sünnet Şerbeti (Süt Şerbeti)

Malzemeler:

- 8 litre yeni sağılmış inek sütü
- 3 litre su
- 3 kilogram toz şeker
- 1 su bardağı gül suyu
- 3 kilogram soyulmuş badem

Yapılışı: Tencereye şekeri ve suyu koyunuz, kepçe ile iyice karıştırdıktan sonra ocağın üzerine koyup kaynatınız. Üzerinde oluşan köpüğü alarak, yaklaşık bir saat kaynatınız. Taze sütü önce çiğ olarak bir küçük un eleğinden süzünüz. Ardından başka bir tencerede sütü kaynatınız, ocaktan alıp bir saat bekletiniz ve üzerinde oluşan kaymağını alıp tekrar kaynatınız. Bu işlemi aynı şekilde en az beş defa tekrarlayınız, kaynatıp dinlendirerek üzerinde hiç kaymak kalmamasını sağlayınız. Büyük bir tencerede şeker şerbeti ile sütü karıştırarak kaynatınız, üzerinde kaymak oluşursa kevgire alınız. Bu işlemden sonra bir bardak gül suyunu ilave edip on dakika daha kaynatınız. Bir ekmek sacının içinde soyulmuş bademleri uzun uzun doğrayıp ocakta kızarttıktan sonra bardak ya da taslardaki süt şerbetinin üzerine serperek servis ediniz.

Söylenti: Genel olarak sünnet olmuş çocukları hayırlamaya gelen misafirlere ikram edilmektedir Mevlitlerde yapıldığı da söylentiler arasında olmakla birlikte, ekseri sünnet düğünlerinde yapılmaktadır. Ayrıca erkekler kendi aralarında, "*Ben senin sünnet şerbetini hatırlarım*" diye birbirlerine takılmakta, kesilen parçaların boyutuyla ilgili espriler yapılmaktadır.

Not: Sünnet şerbeti ülkemizin hemen hemen her bölgesinde var olan fakat farklı ad ve ritüellerle anılan bir gelenektir. Hazırlanan bu şerbetin yapım aşamasındaki kaymakları kahvaltıda değerlendirebileceğiniz gibi çorba yapımında da kullanabilirsiniz.⁴⁷²

⁴⁷²M. Dağdeviren (2008). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*. İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 11, s.46.

3.3.62.Şebeş Şerbeti

Malzemeler:

- 10 adet geçik şebeş (karpuz)
- Su

Yapılışı: Karpuzların içini genişçe bir kabın içerisine koyup tahta bir dövmeç ile iyice eziniz. Ayrı bir kaba karpuz sularını tülbentle süzünüz. Bu işlemi 3 defa tekrarlayınız. Karpuz sularını tencereye koyup, pekmez yapar gibi kaynatınız. Kaynatırken üzerinde oluşan köpükleri alınız. Tahta bir kaşık yardımı ile sürekli karıştırınız. Yaklaşık 3 saatin üzerinde bir kaynama süresi olmalıdır. Bu işlemden sonra toprak bir küpün içerisine şebeş pekmezini koyunuz. Küpün ağzını bir bezle iyice bağlayıp serin bir yere bırakıp yaklaşık 20 gün bekletiniz. Daha sonra içmek için bire üç su ölçüsünde karıştırıp şebeş şerbetinizi içebilirsiniz.

Söylenti: Bu şerbet kış aylarında küpten çıkarılıp sulandırılarak şerbet şeklinde pilavın yanında içilmektedir.

Not: Tarlada kalan geçik karpuzların içinin boşaltılıp büyük çuvalların içine konup çocukların üzerini tepelemesi ile suyunun çıkarılmasından kaynatılıp pekmezi yapılmaktadır. Ayrıca şebeş şerbeti, *zebeş şerbeti* ya da *kaal şerbeti* olarak da bilinmektedir. Pekmez olarak da tüketilmektedir.⁴⁷³

⁴⁷³M. Dağdeviren (2010). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sonbahar sayı: 22, s. 46.

3.3.63.Şeftali Şerbeti

Malzemeler:

- 4 su bardağı su
- 8 adet şeftali veya 1 su bardağı şeftali ezmesi
- 1 su bardağı şeker
- Çiçek suyu

Yapılışı: Şeftalinin olmuşlarından ezerek su ilâvesiyle güzelce ovduktan sonra süzgeçten süzüp tülbentten geçirip yeteri kadar şeker ve su ilâvesinden sonra kepçe ile beş on defa da savurup az da çiçek suyu serperek bardaklara boşaltıp içiniz, pek güzel olur.⁴⁷⁴

⁴⁷⁴Mahmud Nedim, Şeftali Şerbeti için kesin bir gramaj kullanmamıştır. Hazırlanan bu tarifiñ gramajı yararlanılan kaynaklardan derlenerek oluşturulmuştur. Mahmud Nedim Bin Tosun, 2016, **a.g.k.**, 164.

3.3.64.Şeker Şerbeti

Malzemeler:

- 4 su bardağı ılık su
- 4 tatlı kaşığı şeker
- 3-4 karanfil
- Ceviz büyüklüğünde pembe nöbet şekeri (renk vermesi için)

Yapılışı: Su ile şekeri karıştırıp, kalan malzemeleri de ilave edildikten sonra bir taşım kaynatınız ve tülbentten süzünüz. Serin bir yerde bekletiniz ve soğuyunca bardaklara doldurulup ikram edebilirsiniz.⁴⁷⁵

Söylenti: Kemaleddin Kabi rivayet etti ki: “Mevlâna'nın yüceliğini anlayınca aziz dostlara danışıp, Mevlâna hazretlerine sema verip mutlaka onun müridi olmak istiyorum, dedim. Bütün Konya'da aradılar, otuz zembil halis nöbet şekerinden fazla bulamadılar. Sultan'ın karısı Gömeç Hatun'a gittim, o da on zembil daha verdi. Bu kadar şekerin herkese yetmeyeceğini düşünerek ayak takımına bal şerbeti yapmalarını düşündüm. O anda Mevlâna geldi ve ‘Kemaleddin, fazla misafir gelir de şerbet yetmezse suyunu artırırsın’, buyurdu. Bunun üzerine bütün şekerleri Karatay Medresesi'nin havuzuna doldurup birkaç büyük küp şerbet yaptım ve Sultan'ın şarapçısına tadına bakması için gönderdim. Bir tas doldurup bana verdi, çok tatlı idi; su eklediler. Tekrar tattım, daha tatlı idi. Havuzdan on küp şerbet daha doldurdular, yine tatlı idi. Bunun üzerine bu büyük keramet Mevlâna'nındır diye feryat ettim. O gece bütün sultanları ve din ulularını davet ettim. Mevlâna öğle namazından gece yarısına kadar Sema'da idi. Ben ayakkabıların çıkarıldığı yerde hizmet kemerini bağlamış, Sema'da susayanlara şerbet sundum”⁴⁷⁶

Görüldüğü gibi o dönemde az bulunan şekerle yapılan şerbet daha makbuldür. Bal şerbeti avam için düşünülmektedir. Şeker şerbeti bütün Anadolu'da olduğu gibi, Konya'nın da nişan ve düğün törenlerinin vazgeçilmez içkisidir.

⁴⁷⁵Halıcı, 2007, a.g.k., 199. Halıcı, 2014, a.g.k., 333.

⁴⁷⁶Halıcı, 2007, a.g.k., 199.

3.3.65.Şekerli Süt Şerbeti

Malzemeler:

- 4 su bardağı süt
- 4 tatlı kaşığı şeker

Yapılışı: Süt ocağa alınıp ılıyınca şekeri ilave edip karıştırınız. Serin bir yerde bekletip, soğuyunca bardaklara doldurulup ikram ediniz

Söylenti: Mevlâna döneminde olduğu gibi günümüz Konya'sında da çok kullanılan bir içecektir. Hazreti Muhammed'e Miraç'ta süt ikram edildiğine inanıldığı için Anadolu'da fazlasıyla kullanılmaktadır. Ayşe Cıvıl'ın anlattığına göre: *“Tarikatlar kapatılmadan, Miraç Kandili'nde, Mevlâna Türbesi'nde süt gecesi yapılırdı. Sema töreni yapılır, sema sona erince süt ikram edilirdi. Herkes sütünü içer, Fatiha'sını okur, evlere gidilirdi. Son süt gecesi orada idim. Atatürk'le Latife Hanım da geldiler. Merasimi izlediler, sütler dağıtıldı, onlar da içtiler ve gittiler. Bu yüzden Miraç Gecesi'ne 'süt gecesi' de denir.”* diye belirtmiştir.⁴⁷⁷

⁴⁷⁷Halıcı, 2007, **a.g.k.**, 200. Halıcı, 2015, **a.g.k.**, 218.

3.3.66.Şıkık (Gelincik Çiçeği) Şerbeti

Malzemeler:

- 100 adet gelincik çiçeği
- 1 adet limon
- 2 litre su
- 250 gram zahter (kekik) balı

Yapılışı: Gelincik çiçeğinin yapraklarını cam bir kavanoza koyunuz. Üzerine limonun kabuğunu ve limon suyunu ilave ediniz. Suyunu da ekleyip ağzını iyice kapatınız. Güneş gören bir yerde yaklaşık bir hafta bekletiniz. Son olarak balı da ilave edip üç gün daha güneş gören yerde bekletiniz. Soğutarak servis edebilirsiniz.

Not: Sadece Mayıs aylarında gelincik çiçeklerinin çıktığı zaman toplanıp yapılmaktadır. Ülkemizde gelincik şerbeti çiçeğinden bolca yapılarak içilmektedir.⁴⁷⁸

⁴⁷⁸M. Dağdeviren (2013). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, İlkbahar sayı: 32, s.56.

3.3.67.Toprak Şerbeti

Malzemeler:

- 200 gram toz tarçın
- 100 gram toz karanfil
- 100 gram toz zencefil
- 1 litre üzüm sirkesi
- 1 kilogram üzüm pekmezi
- 5 litre kaynamış su
- Şerbetin üzerine koymak için badem veya çam fıstığı

Yapılışı: Geniş bir kazanın içinde suyu kaynatıp içine önce baharatları koyup iyice karıştırınız. İçine üzüm pekmezi ve üzüm sirkesini de ilave edip tekrar bütün malzemeleri karıştırıp yaklaşık 5 dakika daha kaynatıp ocağın altını söndürünüz. Kazanın içindeki şerbetin soğumasını bekleyiniz. Daha sonra şerbeti tülbentten üç defa süzünüz. Şerbetinizi ölen kişinin ruhu için içebilirsiniz.

Söylenti: Bazı bölgelerde muhacirlerin yaşattığı bir gelenek olarak bilinmektedir. Bir evde ölen birileri olunca o evin tanıdık konu-komşu veya ikinci dereceden akrabaları toprak şerbeti ya da toprak yemeği yapıp dağıtırmış. Buradaki toprak, mezarlık anlamında kullanılarak ölen kişilerin ruhuna göndermek için yapılmaktadır Ayrıca her ölüm yıl dönümünde mezarlıkta sebil olarak yapılıp dağıtılmaktadır. Bir diğer söylenti ise toprak şerbetinin üzerine, ölen kişinin kırkından sonra badem ya da çam fıstığı konulmasıdır.⁴⁷⁹

⁴⁷⁹M. Dağdeviren (2014). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Yaz sayı:36, s. 37.

3.3.68.Turunç Şerbeti

Malzemeler:

- 1 su bardağı şeker
- 4 su bardağı su
- 3 kilogram portakal

Yapılışı: Turunçları kesip suyunu sıkıp şeker ve su ilavesi ile karıştırıp süzünüz. Turunç şerbeti en basit haliyle bundan ibaretse de derhal içilmezse acılığı bekledikçe artacaktır. Turunç da tıpkı portakal şerbeti usulüne göre yapılır ise de turunçtaki acılık hepsinden ziyade olduğundan bunun kabukları biraz ince soyulmalıdır. Altı saatten fazla suda kalıp öylece işlem görmelidir.⁴⁸⁰ Portakal, mandalina, limon veya turunç karıştırılarak *Mahlût Şerbet* denilen şerbet de elde edilmiş olacaktır.

⁴⁸⁰Ayşe Fahriye, Turunç Şerbeti için kesin bir gramaj kullanmamıştır. Hazırlanan bu tarifi gramajı yararlanılan kaynaklardan derlenerek oluşturulmuştur. Bu şerbet üç farklı kaynaktan derlenerek hazırlanmıştır Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 162. Mahmud Nedim Bin Tosun, 2016, **a.g.k.**, 164. Mehmet Reşad, 2018, **a.g.k.**, 325.

3.3.69. Tükenmez

Malzemeler:

- 5 kilogram döngel (muşmula)
- 3 kilogram ayva
- 3 kilogram ekşi elma
- 1 kilogram armut
- 100 gram arpa
- 20 adet ardıc tohumu
- 15 litre su

Yapılışı: Yaklaşık 30 litrelik bir küpün içine kabuklarını soymadan meyveleri rasgele doğrayınız. Döngellere şimdilik dokunmayınız. Arpa ve ardıc tohumlarını bir bezde çıkın yapıp küpün en alt kısmına koyunuz. Üzerine doğradığınız ayva, elma, armutları kat kat diziniz, bu işlem sırasında her katın arasına mutlaka döngellerden birer avuç serpiştiriniz. Bu işleme tüm meyveler bitinceye kadar devam ediniz. Sonra üzerine suyu koyup (sakın ola ki küpün ağzını kapatmayınız) bir bezle iyice sarınız. Bu işlemden sonra küpü olduğu gibi bir iki adet telis çuvalın içine koyup bahçenin serin bir yerine yerleştiriniz. Ağzı kapalı olarak yaklaşık beş, on, on beş, yirmi gün ya da bir ay bekletiniz. Bu bekletme süresine keyfinize göre karar verebilirsiniz. Tabi bu bekletme asla kımıldatmadan olmalıdır. Bu bekletme işleminden sonra küpü bir tezgâhın üzerine koyup, içinde arpa ve ardıc olan çıkını alıp atınız. Küpün en altında beş santim yüksekliğinde bir santim çapında bir delik vardır, o deliğin içindeki meyan kökünden yapılmış tıkayıcıyı canınız istediği anda çıkartıp, Tükenmez'i yemeklerin yanında ya da hafiften demlenmek için içebilirsiniz.

Not: İçilirken bir bardak tükenmeze, bir bardak da su ilave edilmektedir. Adının bundan dolayı Tükenmez olduğu söylenir. Tadı kaçınıcaya kadar bu işlem yapılmaktadır. Hatta tadı geçince içine meyve ya da şeker ilave edilir, bu haliyle de genelde dem değil şerbet niyetine içilir. Tükenmezi çocuklar içeceği zaman içine şeker ilave ederek verebilirsiniz. Küpü bekletme süresi uzun olursa, içerisindeki mayalanma sonucu alkolümsü tadı artacaktır.⁴⁸¹

⁴⁸¹M. Dağdeviren (2009). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*. İstanbul: Çiya Yayınları, İlkbahar Sayı: 16, s. 46.

3.3.70. Vişne Şerbeti

Malzemeler:

- 5 kilogram yerli vişne
- 2 kilogram toz şeker
- 1 adet limon
- 4 adet çubuk tarçın

Yapılışı: Vişneleri temizleyip geniş bir leğenin içine koyunuz. Limonu kabuklu olarak doğrayıp limonların çekirdek kısmını çıkardıktan sonra vişnelerle iyice ovarak karıştırınız. Karıştırdığınız vişnelerin içine şeker ve tarçın ilave edip yarım saatte bir en az dört defa köfte yoğurur gibi yoğurunuz. Vişnelerin çekirdeklerini sakın çıkartmayınız. Bu işlemden sonra şeker iyice ermişse, vişneleri su ve taneleriyle eşit şekilde cam kavanozlara koyup ağzıklarını hava almayacak şekilde kapatınız. Kavanozları güneş gören bir yerde yaklaşık yirmi gün alt üst yapıp beklettikten sonra vişne suyunu süzüp, buz ya da karla karıştırıp şerbet yapıp içebilirsiniz.

Söylenti: Özel günlerde ikram edilen, çok kıymet gören vişne şerbetinin, şerbetlerin baş tacı olduğu ve kalp rahatsızlıklarına iyi geldiği, kalbi koruduğu söylenmektedir.

Not: Vişne şerbeti genellikle yaz aylarında çokça yapıp içilmektedir. Ayrıca su katılmamış vişnenin güneşte kemale ermesinin tadıysa ayrı bir tada dönüşmektedir. Bu arada sakın vişnenin posasını atmayınız, yanında çörek ya da kete yapıp yiyebilirsiniz.⁴⁸²

⁴⁸²Vişne Şerbeti dört farklı kaynaktan derlenerek hazırlanmıştır. Bu şerbetin farklı usulleri olsa da, lezzet olarak bu tarife yer verilmiştir. M. Dağdeviren (2015). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*. İstanbul: Çiya Yayınları, Yaz, Sayı: 41, 39. Yeğen, 1966, **a.g.k.**, 77. Turâbi Efendi, 2005, **a.g.k.**, 193. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 163.

3.3.71.Yasemin Şerbeti

Malzemeler:

- 500 gram yasemin çiçeği
- 2,5 kilogram toz şeker

Yapılışı: Yasemin çiçeğinin yapraklarını çıkardıktan sonra dövülmüş ve ince elekten birkaç defa geçirilmiş tozşekerle yasemin çiçeklerini yoğrula yoğrula şeker rengini alınca, elekten geçirip çiçekler ayrılacağından şekeri kapaklı kâselere sıkı sıkı basıp ağızlarını kapatınız. Gerektiği zaman su ile açarak şerbet yapıp içiniz. Ekşi olması isteniyorsa limon suyu ilavesiyle güzel bir tat verilecektir.⁴⁸³

⁴⁸³Ayşe Fahriye, Yasemin Şerbeti için kesin bir gramaj kullanmamıştır. Hazırlanan bu tarifi gramajı yararlanılan kaynaklardan derlenerek oluşturulmuştur. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 163.

3.3.72.Yediveren Şerbeti

Malzemeler:

- 300 gram yediveren gül çiçeğinin yaprakları (uç kısımlarındaki beyaz kısım kesilmiş olarak)
- 500 gram toz şeker
- 3 litre su
- 2 adet limon suyu

Yapılışı: Haziran ayında dağlarda çıkarılan bu gülün yapraklarını şeker ile karıştırınız, bir saat birbirleri ile özleşmesini bekleyiniz. Bu sırada limon sularını katıp, yirmi dakika daha bekleyip sonra elinizle köfte yoğurur gibi yoğurunuz. Bu işlemden sonra bir saat daha bekletip, ardından su ilave ediniz, hepsini iyice karıştırıp, üç defa süzünüz, soğuk olarak bekletmeden içebilirsiniz.⁴⁸⁴

⁴⁸⁴M. Dağdeviren (2009). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Kış sayı: 15, s. 129-130.

3.3.73.Zambak Şerbeti

Malzemeler:

- 500 gram zambak
- 2,5 kilogram toz şeker

Yapılışı: Zambak çiçeğinin yapraklarını çıkardıktan sonra dövülmüş ve ince elekten birkaç defa geçirilmiş toz şekerle zambak çiçeklerini yoğrula yoğrula şeker rengini alınca, elekten geçirip çiçekler ayrılacağından şekeri kapaklı kâselere sıkı sıkı basıp ağızlarını kapatınız. Gerektiği zaman şerbet yapılıp içebilirsiniz. Ekşi olması isteniyorsa limon suyu ilavesiyle güzel bir tat verilecektir.⁴⁸⁵

⁴⁸⁵Ayşe Fahriye, Zambak Şerbeti için kesin bir gramaj kullanmamıştır. Hazırlanan bu tarifi gramajı yararlanılan kaynaklardan derlenerek oluşturulmuştur. Fahriye, 2018, **a.g.k.**, 163.

3.3.74.Zuzula Şerbeti

Malzemeler:

- 5 kilogram zuzula otu
- 10 litre su
- 3 kilogram süzme kestane balı

Yapılışı: Otları temizledikten sonra ağaç dibekte iyice macun gibi olana kadar (yaklaşık 3 saat) ağaç tokmakla dövünüz. Macun haline gelmiş otu bir tekneye koyup içine suyu ve balı ilave ettikten sonra hepsini birbirine iyice yediriniz. Suyun rengi yemyeşil olacak şekilde iyice otlarla suyu özleştiriniz. Tülbent bir bezden kestane ağacından yapılmış bir küpün içine süzünüz. Ağzını kapatıp 7 gün soğuk bir yerde beklettikten sonra şerbetiniz hazır durumdadır.

Söylenti: Zuzula otu yaygın olarak sonbahar ile kış mevsimlerinde ortaya çıkmaktadır. Bu mevsimde nişan törenlerinde ya da kötü hastalıklardan korunmak için yapılıp içilmektedir. Bir başka söylenti ise bazı bölgelerde ineklerin çok sevdiği bir ot olduğu ve bunu yiyen ineklerin suratlarının hep gülüp, mutlu olduğu yönündedir.⁴⁸⁶

⁴⁸⁶M. Dağdeviren (2012). Unutulmuş halk yemeklerinden yedi tarif. *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sonbahar sayı: 30, s. 42.

SONUÇ

İnsanlığın bir şeyleri üretilip çeşitlendirmesi ve bunu sonraki yüzyıllara aktararak değerini koruması hem önceki hem de sonraki yüzyıllar için önemli bir birikimdir. Bu bağlamda Mezopotamya olarak bilinen bölge insanlık tarihi için, özellikle yemek ve kültür sahasında, ilk başvurulacak bölge olarak nitelendirilmektedir. Bu bölgeden başlayarak yavaş yavaş büyümeye başlayan yemek ve kültür; yeni ürün, bölge ve insan faktörleriyle de birlikte bir genişleme sahasına ulaşmıştır. Türklerin de katkılarının azımsanamayacak kadar fazla olduğu bu coğrafyada akademik alanda eksikliğinin var olduğu düşünülen şerbet, bu çalışmanın ana konusunu oluşturmaktadır. Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı coğrafyasının besin grupları, yemekleri, tatlıları ve içeceklerine bakılarak hazırlanan bu çalışma, bilime katkı sunması amacıyla ele alınmıştır.

Türklerin ilk ana yurdu olan Orta Asya günümüzde Çin, Rusya, Moğolistan, Kazakistan, Özbekistan, Türkmenistan, Tacikistan, Kırgızistan ve Afganistan'ı içeren, geniş bozkırları, büyük gölleri, nehirleri ve dağları kapsayan çok geniş bir coğrafyadır. Bu coğrafya içerisinde yaşanan nüfus artışı, hayvanlar için otlatma arazilerinin azalması, kıtlık, hastalık, savaş, yeni yerler bulma umudu ve bölgeler ve devletlerarası evlilikler kültürlerarası etkileşimi beraberinde getirerek geniş çaplı bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasına imkân vermiştir. Bu etkileşimler sonucu ortaya çıkan besin grupları; et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, yağlar, baharatlar, meyve ve sebzeler, baklagiller, tahıl ve tahıl ürünlerini, bunun sonucunda da yemek, tatlı ve içecekleri meydana getirmektedir. Orta Asya Türk mutfak kültürünün araştırılması için elimizi kolaylaştıran en güzel kaynak şüphesiz Kâşgarlı Mahmud'un Divanü Lügat-it Türk adlı eseri olmuştur. Lügat içerisinde yer alan besinler dönemi daha iyi anlamaya olanak vermiş, diğer yararlanılan kaynaklar ile de bu besinler desteklenmiştir.

Türkler için başlangıç noktası olan Orta Asya Türk mutfağından sonra Selçuklu mutfağı da incelenmiş, besin grupları olan et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, yağlar, baharatlar, meyve ve sebzeler, baklagiller, tahıl ve tahıl ürünleri araştırılarak dönemin mutfak anlayışı oluşturulmaya çalışılmıştır. Bu dönem için yazılan kaynakların daha fazla olması araştırma çalışmalarının daha rahat elde edilmesine imkân vermektedir. Tabii ki, bu tez çerçevesinin asıl konusu düşünüldüğünde tüm kaynaklardan yararlanılmamış, belli başlı kaynaklar tercih edilmiştir. Ortaya çıkan besin grupları sonrası yemekler, tatlılar ve içecekler sıralanarak daha net bir mutfak zihni oluşturulmuştur.

Türk mutfak kültürü içerisinde genellikle en dikkat çeken dönem ise yaklaşık olarak 600 yıllık bir birikime sahip olan Osmanlı mutfağıdır. Uzun bir hâkimiyet dönemine sahip olan ve bunun neticesinde de geniş bir mutfak kültürüne erişen Osmanlı mutfağı, erken, klasik ve geç dönem olarak sıralanarak daha kolay ve net bir mutfak tablosuyla karşımıza çıkmaktadır. İlk iki dönem içerisinde genellikle dikkat çeken ise, hâkimiyet sahasının genişlemesiyle birlikte yemek kültürünün de genişlemiş olmasıdır. Geç dönem olarak adlandırılan üçüncü bölüm ise siyasi ve coğrafi olarak Osmanlı İmparatorluğu'nun gerilemeye başladığı bir dönemdir. Fakat burada dikkat çeken ise bu siyasi gerilemenin Osmanlı mutfağını etkilememiş olması, aksine Batı'nın da senteziyle birlikte bir genişlemeye doğru gitmiş olmasıdır. Bu bölümün hazırlanmasında başvurulmuş kaynaklar ise ikincil kaynaklar başta olmak üzere yazılan kaynaklardan oluşturulmuş, arşiv belgelerinden ise net bir şerbet tarifinin bulunmaması sonucu kısıtlı olarak yararlanılmıştır.

Çalışma içerisinde anlatımına yer verilen Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı dönemi Türk mutfakları araştırmanın asıl konusu olan şerbet bölümünden önce ele alınarak, Türk mutfağının geçirmiş olduğu yemek ve kültür anlayışının aktarılmasını amaçlamaktadır. Bu üç dönem sonrasında yer alan Türk mutfak kültüründe içecek bölümü ise Kımız'dan Rakı'ya kadar tüketilen içecekleri barındırmaktadır. Burada yer alan içecekler içerisinde günümüzde, kımız hariç diğer tüm içeceklerin rahatlıkla mevcudiyetine erişilmektedir. Kımız ise yapımı bulunmakla birlikte çok nadir bir alana sahiptir. Diğer yandan bu içeceklerin soğutulmasında kullanılan kar ve buz, 20.yüzyılın başlarına kadar kullanılan ve değerli sayılan bir grubu oluşturmaktadır. Buzdolaplarının yaygınlaşmasıyla da birlikte bu değer yerini soğutuculara bırakmıştır.

Türk toplumu var olduğu günden bugüne büyük bir yeme içme kültürüne sahiptir. İçecek kültürü içerisinde önemli bir yere sahip olan şerbet ise Orta Asya Türk toplumlarından Cumhuriyet dönemi Türk toplumuna kadar büyük bir gelişme kaydederek günümüze ulaşmayı başarmıştır. Orta Asya dönemindeki şerbet kültürü, göçebe yaşamın etkisiyle çok fazla çeşitlilik göstermese de Selçuklu dönemi şerbet kültüründe bir ilerleme kaydedilmiş, Osmanlı döneminde de zirve noktasına ulaşılmıştır. Son bölümde yer alan şerbet konusu Orta Asya'dan günümüze kadar incelenerek hangi dönemde hangi şerbetlerin yer aldığı bilgisine ulaşılmasını sağlamıştır. Şerbet ile şurup arasındaki farkın da ortaya konulduğu bu çalışmada, bu içeceğin günümüz de dahil önceki dönemlerde de, sadece tatlı olarak değil ekşi, tuzlu ve baharatlı olarak da tüketildiği, akabinde sadece

kaynatılmadan değil kaynatılarak da şerbet yapıldığı ve son olarak da fermantasyon yöntemi ile de mayanlanmasının sağlanarak tüketildiği gösterilmektedir. Devamında Türk kültür hayatındaki şerbet ile de bu anlatım zenginleştirilmiş, son bölümde yer alan 74 adet şerbet tarifi ile çalışmanın amacına riayet edilmiştir.

Araştırması yapılarak incelenen bu çalışma, kültür içerisindeki bazı olay ve olguların aynı zamanda yemek ile de bütünleşmiş olduğunu göstermektedir. Toplumun bel kemiği olan kültür hem kendi içerisinde hem de çevresiyle birlikte bir etkileşim içerisinde. Bu kültür içerisine yerleşen şerbet ise, Orta Asya'dan bugüne gelen bir mirasın tam manasıyla ne yazık ki korunamadığını göstermektedir. Bu alanda yapılan çalışmaların eksikliği de bunu doğrular niteliktedir. Asıl gaye ise; böylesi köklü bir kültür geçmişinin tekrardan hatırlanıp toplum içerisinde yer bulmasını sağlamaktır. Nihayetinde hazırlanan bu tezin; saha çalışmalarının eklenmesiyle daha geniş bir kazanımın sağlanacağı Bilimsel Projelerle Tarih alanlarına, Belediye destekli eğitimler, Workshoplar, Broşürler, Karekodlar ve Pop-uplar yardımıyla tanıtımlarının yapılıp içecek ağının genişletilmesiyle Gastronomi ve Turizm alanlarına kazandırılması hedeflenmektedir.

KAYNAKÇA

Arşiv Belgeleri

Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivi (CDA)

İkincil Kaynaklar

- Akan, H. – Balos, M. M.- TEL, A. Z., (2013) The Ethnobotany of some Legume plants around Birecik (Şanlıurfa), *Adyütayam*, Cilt 1/1.
- Akçiçek, E. (2002) Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz, *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilim-Edebiyat*. (Haz: M. S. Koz), İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Akçiçek, E. (Yaz 2014), Türk Kültüründe Şerbet, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı 37.
- Akçiçek, E. (Yaz 2014), Türk Kültüründe Şerbet, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı 38.
- Akkor, M. Ö.- Ünlütürk, A.T. (2020), *Zennup 1844*, İstanbul: Pelikan Basım.
- Akkor, M. Ö. (2017), *Ömür Akkor ile Osmanlı'dan Günümüze Türk Mutfağı*, İstanbul: Olimpos Yayınları.
- Akşin, S. (2017), *Kısa Türkiye Tarihi*, İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları.
- Ali Eşref Dede, (1992), *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, (Haz: F. Halıcı), Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Yayını.
- Ali Seydi Bey, (1973), *Teşrifat ve Teşkilatımız*, (Haz: N. A. Banoğlu), İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser.
- Alpargu, M. (2008), 12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü, *Türk Mutfağı*, (Haz: A. Bilgin- Ö. Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Ayşe Fahriye, (2018), *Ev Kadını 1883*, (Haz: T. Kut), İstanbul: Çiya Yayınları.
- Barkan, Ö. L. (1979), İstanbul Sarayı'na Ait Muhasebe Defterleri, *Belgeler*, Cilt: 9/13, Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Belge, M. (2016), *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bilgin, A. (2002), Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17.Yüzyıl), *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilim-Edebiyat*, (Haz: M. S. Koz), İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Bilgin, A. (2004), *Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Bilgin, A. (2008), Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı, *Türk Mutfağı*, (Haz: A. Bilgin – Ö. Samancı), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

- Bilgin, A. (Yaz 2012), Osmanlılarda Şerbet Kültürü ve Tatlıhâne-i Amire’de Üretilen Şerbetler, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı:29.
- Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa), (1990), *Müntahab-ı Şifa I*, (Haz: Z. Önler) Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Çalışkan, Ö.-Kurt, D. (2019), Tarihi Kayıtlar ile Geçmişten Günümüze Salep Orkideleri, *Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi*, Siirt: Siirt Üniversitesi.
- Çelebi, E.(2008), *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi; İstanbul*, Cilt: 1/2, (Haz: S. A. Kahraman - Y. Dağlı), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Çetin, A. (2008), Karahanlı-Selçuklu-Memlûk Çizgisinde Türk Mutfağı, *Türk Mutfağı*, (Haz: A. Bilgin-Ö. Samancı), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Dağdeviren, M. (İlkbahar 2005), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 2.
- Dağdeviren, M. (Sonbahar 2005), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 3.
- Dağdeviren, M. (2007), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 9.
- Dağdeviren, M. (2008), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 11.
- Dağdeviren, M. (İlkbahar 2008), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 12.
- Dağdeviren, M. (Yaz 2008), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 13.
- Dağdeviren, M. (Sonbahar 2008), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 14.
- Dağdeviren, M. (Kış 2009), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 15.
- Dağdeviren, M. (İlkbahar 2009), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 16.
- Dağdeviren, M. (Yaz 2009), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 17.
- Dağdeviren, M. (Sonbahar 2009), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 18.

- Dağdeviren, M. (Kış 2010), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 19.
- Dağdeviren, M. (Yaz 2010), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 21.
- Dağdeviren, M. (Sonbahar 2010), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 22.
- Dağdeviren, M. (Kış 2012), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 27.
- Dağdeviren, M. (İlkbahar 2012), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 28.
- Dağdeviren, M. (Yaz 2012), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 29.
- Dağdeviren, M. (Sonbahar 2012), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 30.
- Dağdeviren, M. (İlkbahar 2013), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 32.
- Dağdeviren, M. (Kış 2014), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 35.
- Dağdeviren, M. (İlkbahar 2014), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 36.
- Dağdeviren, M. (Yaz 2014), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 37.
- Dağdeviren, M. (Sonbahar 2014), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 38.
- Dağdeviren, M. (Kış 2015), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 39.
- Dağdeviren, M. (İlkbahar 2015), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 40.
- Dağdeviren, M. (Yaz 2015), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 41.
- Dağdeviren, M. (Kış 2015), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 42.

- Dağdeviren, M. (İlkbahar 2016), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 43.
- Dağdeviren, M. (Yaz 2016), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 44.
- Dağdeviren, M. (Sonbahar 2016), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 45.
- Dağdeviren, M. (İlkbahar 2017), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 47.
- Dağdeviren, M. (Yaz 2017), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 48.
- Dağdeviren, M. (Sonbahar 2017), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 49.
- Dağdeviren, M. (Kış 2018), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 50.
- Dağdeviren, M. (İlkbahar 2018), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 51.
- Dağdeviren, M. (Yaz 2018), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 52.
- Dağdeviren, M. (Sonbahar 2018), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 53.
- Dağdeviren, M. (İlkbahar 2019), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 55.
- Dağdeviren, M. (Yaz 2019), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 56.
- Dağdeviren, M. (Sonbahar 2019), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 57.
- Dağdeviren, M. (Kış 2020), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 58.
- Dağdeviren, M. (İlkbahar 2020), Unutulmuş Halk Yemeklerinde Yedi Tarif, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 59.
- Ebu Bekir Muhammed Bin Zekeriyye Er-Razi, (2013), *Tabibin Ahlakı ve Bir Saatte Şifa Risaleleri*, (Çev: H. Akpur), İstanbul: Merkez Efendi Geleneksel Tıp Derneği Yayınları.

- Eröz, M. (1977), *Türk Kültürü Araştırmaları*, İstanbul: Kutluğ Yayınları.
- Genç, R. (2002), XI. Yüzyılda Türk Mutfağı, *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*, (Haz. M. Sabri Koz), İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Güntekin, R. N. (1996), *Gökyüzü*, İstanbul: İnkılap Kitabevi Yayınları.
- Güven, M. (2005), *Abdulvehhâb Bin Yusuf'un Müntahab-I Fi't-Tıbb'ı*, Denizli: Pamukkale Üniversitesi/ Doktora Tezi.
- Halıcı, N. (2007), *Mevlevi Mutfağı*, İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Halıcı, N. (2009), *Türk Mutfağı*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (2014), *Geçmişin İzleriyle Sille Mutfağı*, Konya: Selçuklu Belediyesi Yayınları.
- Halıcı, N. (2015), *Selçuklu Dönemi Mutfağı*, Konya: Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları.
- Halıcı, N. (2015), *Zaman İçinde 1*, Ankara: Gürler Matbaacılık.
- Halıcı, N. (2015), *Zaman İçinde 2*, Ankara: Gürler Matbaacılık.
- Halıcı, N. (2016), *Zaman İçinde 4*, Ankara: Gürler Matbaacılık.
- Işın P. M. (2008), *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın P. M. (2019), *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İbn-i Şerif, (2003), *Yadigâr- 15. Yüzyıl Türkçe Tıp Kitabı Yâdigâr-ı İbn-i Şerif*, (Çev: O. Sakin), İstanbul: Yerküre Yayınları.
- İnalcık, H. (2014), Sempozyum Açılış Konuşması, *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, (Haz: A. Avcı- S. Erkoç- E. Otman), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- İnalcık, H. (2019), *Devlet-i Aliyye – Osmanlı İmparatorluğu Üzerine Araştırmalar I*, İstanbul: İş bankası Kültür Yayınları.
- Kâmil, M. (2015), *Bir Osmanlı Yemek Yazması- Kitabüt Tabbahin*, (Haz: O. Güldemir), İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Kâşgarlı, M. (2018), *Divanü Lügat-it Türk*, Cilt 1-2-3, (Çev: B. Atalay), Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Kızıldemir, Ö.- Öztürk, E. - Sarıışık, M. (2014), Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt:14, Sayı:3/14.

- Köse, E. K. – Akbulut, D. (2019), Tasarlanmış Yerelden Promosyon Endüstriyele: Ehl-i Keyf Örneği, *Online Journal Of Art And Design*, Cilt 7/3.
- Kut, G. (2008), Şenliklerde Ziyafet Sofraları, *Türk Mutfağı*, (Haz: A. Bilgin-Ö. Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Kuzucu, K. (2008), Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay, *Türk Mutfağı*, (Haz: A. Bilgin- Ö. Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Kuzucu, K. (2016), Çay, *TDV İslâm Ansiklopedisi*, Cilt: 1, İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi.
- Mahmut Nedim Bin Tosun, (2016), *Aşçıbaşı - Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı*, (Haz: P. M. Işın), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Mehmet Kâmil, (2016), *Melceü't-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı) 1844*, (Çev: Gülşah Taşkın), İstanbul: Çiya Yayınları.
- Mehmet Reşad, (2018), *Fenn-i Tabâhat*, P. M. Işın (Haz.), İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî, (1990), *Mesnevi*, Cilt: 1,2,3,4,5,6, (Haz: V. İzbudak- A. Gölpınarlı), İstanbul: Şark İslam Klasikleri.
- Nasrullah, S. (2019), *Beden Sağlığının Korunması (Gâyetü'l-Beyan Fî Tedbîri Bedeni'l-İnsân)*, (Haz: A. Işık), Konya: Çizgi Kitabevi.
- Noyan, A. (1956), *Son Harplerde Salgın Hastalıklarla Savaşlarım*, Ankara: Ankara Tıp Fakültesi Yayınları Son Havadis Matbaası.
- Ohsson, I.M.D. (2002), Tatlı İçecekler ve Şekerlemelere Dair, *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*, (Haz: M. S. Koz), İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Oral, M. Z. (2002), Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri, *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*, (Haz: M. S. Koz), İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Ögel, B. (1991), *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Cilt: 4, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Önçel, S.- Güldemir, O.- Yayla, Ö. (2018), *Mutfak Uygulamaları*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Rasim, A. (2006), *Şehir Mektupları*, (Haz: M. Özçelik), İstanbul: Beyan Yayınları.
- Samancı, Ö. – Sharon, C. (2006), *19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı*, İstanbul: Medyatik Yayınları.
- Samancı, Ö. (2007), Kar, Şerbet ve Dondurma, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 9.

- Samancı, Ö. (2008), Günümüze Uyarlanmış Osmanlı Yemek Tarifleri, *Türk Mutfağı*, Haz: (A. Bilgin – Ö. Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Samancı, Ö. (2008), İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü, *Türk Mutfağı*, (Haz: A. Bilgin – Ö. Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Sarı, N. (2008), Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam, *Türk Mutfağı*, (Haz: A. Bilgin- Ö. Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Sarioğlu, M.- Cevizkaya, G. (Mart 2016), Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler, Balıkesir: *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*.
- Sümer, F. (2009), Türklerin İslami Devirde Kurdukları En Büyük Hanedanlardan Biri (1040-1308), Selçuklular, *TDV İslam Ansiklopedisi*, Cilt: 36, İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi.
- Şahin, H. (2007), Ocak, *TDV İslâm Ansiklopedisi*, Cilt: 33, İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi.
- Şahin, H. (2008), Türkiye Selçukluları ve Beylikler Dönemi Mutfağı, *Türk Mutfağı*, (Haz: A. Bilgin- Ö. Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şirvani, M. M. (1999), *Tuhfe-i Muradi İnceleme-Metin-Dizin*, (Haz: M. Argunşah), Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Şirvani, M. M. (2004), *Mürşid (Göz Hastalıkları)*, (Haz: A. H. Bayat – N. Okumuş), Ankara: Atatürk Kültür Merkezi.
- Şirvani, M. M. (2018), *15.Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, (Haz: M. Argunşah- M. Çakır), İstanbul: Gökkubbe Yayınevi.
- Talas, M. (2005) Tarihi Süzgeçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri, *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Konya: Selçuk Üniversitesi.
- Tatlı, N. (2012), *İstanbul'un Yüz Lezzeti*, İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş.
- Terzioğlu, A. (1992), *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Tezcan, S. (1998), *Bir Ziyafet Defteri*, İstanbul: Simurg Yayıncılık.

- Trépanier, N. (2008), 14. Yüzyıl Anadolu'sunda Yemek Kültürü, *Türk Mutfağı*, (Haz: A. Bilgin- Ö. Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Turâbi Efendi, (2005), *Osmanlı Mutfağı*, (Haz: A. İ. Aktürk), İstanbul: Dönence Basım ve Yayın Hizmetleri.
- Unger, F. (1987), *Doğu'da Tatlıcılık*, (Haz: F. Halıcı.), Konya: Konya Kültür ve Turizm Derneği.
- Unger, F. (2020), *Şark Şekerciliği*, (Haz: P. M. Işın - M. Çakmak) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ünsal, A. (2002), Osmanlı Mutfağı, *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilim-Edebiyat*, (Haz: M. S. Koz), İstanbul: Kitabevi Yayınları
- Ünsal, A. (2008), Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi, *Türk Mutfağı*, (Haz: A. Bilgin - Ö. Samancı), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Varlık, M. B. (Yaz 2014), Kadınların Gözüyle İstanbul Sofraları, *Yemek ve Kültür Dergisi*, İstanbul: Çiya Yayınları, Sayı: 37.
- Yaşar, A. (2016), Kahvehane, *TDV İslam Ansiklopedisi*, Cilt: 2, İstanbul: TDV İslam Araştırmaları Merkezi.
- Yeğen, E. M. (1966), *Türk Kadınının Tatlı Kitabı*, Ankara: Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. Mars Matbaası.
- Yerasimos, M. (2019), *Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistemik Dizin*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yıldırım, N. (2008), 14. ve 15. Yüzyıl Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar, *Türk Mutfağı*, (Haz: A. Bilgin- Ö. Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Yusuf Has Hacib, (2019), *Kutadgu Bilig*, (Çev: A. Çakan), İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Seher Çelik
Yabancı Dil : İngilizce
Doğum Yeri ve Yılı : Ermenek/Karaman-1995
E-Posta : seher_celik@anadolu.edu.tr / celikseher381@gmail.com

Eğitim ve Mesleki Geçmişi

- 2013-2017, Anadolu Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü
- 2018-2020, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı
- 2018-Devam, Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi, Aşçılık Bölümü
- 2017-2018, Memphis Cafe (Sümer), Aşçılık(Pastane)
- 2019-Devam, İnsancıl Kitabevi, Satış Elemanı

Yayın

- Çelik, S. (13-16 Haziran 2019), *Petifürcü Lalezar*, 8. Ulusal Kırsal Turizm Kongresi ve 3rd Rural Tourism and Development Congress, , Bodrum-Muğla.

Proje

- Araştırmacı, Anadolu Üniversitesi, Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü, Genel Amaçlı Proje: *Osmanlı Mutfağındaki Meyveli Etli Yemeklerinin Yiyecek İçecek İşletmelerine Kazandırılması*, Proje No: 2004E014, Başlangıç tarihi: 01.06.2020, Bitiş Tarihi: 01.06.2021 (Toplam Bütçe: 47.187 TL), Yürütücü: Osman Güldemir.