

TÜRK MUTFAĞINDA ŞERBET GELENEĞİ VE 2000'DEN SONRA TÜRKİYE'DE ŞERBET TÜKETİMİNİN DURUMU

Sherbet Tradition In Turkish Cuisine And Sherbet Consumption In Turkey After 2000

İsmet Kutay SIRIKLI

Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gaziantep/TÜRKİYE

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-3736-2721>

Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gaziantep/TÜRKİYE

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-0960-2425>

ÖZET

Şerbet, Osmanlı Dönemi başta olmak üzere Türk mutfağında uzun bir süre güçlü bir yere sahip olmuştur. Şerbet, yalnızca bir içecek olmaktan çıkmış ve hemen her önemli olayda dağıtılan bir gelenek ögesi haline almıştır. Ayrıca şerbetler Türkiye'nin kültürel sürecine ışık tutabilecek kadar derin bir içecektir. Ayrıca şerbetler şifa olarak değerlendirilmiş, kimi hastalıklara karşı kullanılmıştır. Geleneksel kültürümüzle pek çok noktadan ilişkilendirilmiştir. Özellikle Osmanlı dönemiyle birlikte diğer coğrafyalarda da tüketimi yaygınlaşmıştır. Taşındığı bölgelerde farklı karışımlara dönüşmüş, ancak özü korunmuştur. Ancak günümüzde şerbet tüketimi ve bilinirliği oldukça düşük olduğu görülmektedir. Tarihimiz açısından bu denli önemli olan şerbetlerin, yapımı ve tüketiminin neden azaldığı önemli bir soru olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu çalışmada, Türk mutfağında şerbetin yeri ve 2000'den sonra Türkiye'de şerbet tüketiminin durumu ele alınmaktadır. Çalışmada biri yaş, beşi şerbetin bilinirliğine ilişkin olmak üzere toplamda altı sorudan oluşan bir anket formu aracılığıyla seksen dokuz katılımcıdan veri toplanmıştır. Gerek literatürde yer alan çalışmalar gerekse bu çalışmada uygulanan anket formu şerbete ilişkin bilinirliğin oldukça düşük olduğunu göstermektedir. Bunun nedenini anlamak, kültürel durumumu anlamak adına önemli olacağı düşünülmektedir. Bu kapsamda Türk mutfak kültürünün önemli bir parçası olan şerbete ilişkin bilinirliğin ve dolayısıyla tüketimin artırılması için öneriler sunulmuştur. Gelecek nesillere aktarılması adına önemli olduğu düşünülmektedir. Ayrıca şerbetler, bugün popüler olarak tüketilen gazlı içeceklerle karşı hem lezzeti hem de sağladığı faydaları dolayısıyla alternatif olarak değerlendirilebileceği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Şerbet, Osmanlı Kültürü, Tüketim,

ABSTRACT

The sherbet consists of a thick base prepared by dissolving sugar or honey in water. Since the 10th century, Turkish society has frequently consumed the base form of sherbet, honey water or sugar water. In addition to this basic form of sherbet, he added the fruits and nuts that they cultivated in the 11th century to flavor the drink. In this study, the place of sherbet in Turkish cuisine and sherbet consumption in Turkey after 2000 are studied. In the study, data were collected from 89 participants through a questionnaire consisting of 6 questions, one of which was about age and five of them were about the awareness of sherbet. Both the studies in the literature and the questionnaire form applied in this study show that the awareness of sherbet is very low. The overall results of the study are not surprising. It is already known that Although sherbets are important in terms of history the consumption of sherbet is almost negligible. However, even though it is not consumed, it is still known what sherbet is. As an interesting result, one of the sources where sherbet was heard the most was determined as "historical fiction series". This situation shows that the productions that fictionalized the Ottoman Period contributed to traditional cuisine knowledge. This finding will be of great importance and will probably be used in marketing efforts to increase the awareness and consumption of sherbet. Participants stated the reason for their low sherbet consumption as "it is not available for sale". This result may cause a curiosity about the reaction of the consumer in the event that sorbet varieties are ready to be sold like other cold soft drinks.

Keywords: Sherbet, Ottoman Culture, Consume

1. GİRİŞ

Günümüzde, içecek çeşitlerinin (gazlı içecekler, meyve suları vb.) fazlalığı nedeniyle ilk akla gelenin şerbet olmamasına rağmen, geçmiş tarihlerde şerbetlerin sıklıkla tercih edildiği ve tüketildiği bilinmektedir (Tezcan, 1990). Geçmiş tarihlerde; saraylarda, köşklere, konaklarda ve hatta sokaklarda çeşitli tatlarda hazırlanmış şerbetler, özel yapılmış sürahiler (ibrik) içine doldurularak ikram edilmekte ve insanlar çoğu zaman, su yerine şerbet tercih etmekteydi (Akçiçek, 2002). Türkler tarih boyunca, çeşitli meyve ve bitkilerden “içkü” adını verdikleri içecekler yapmış ve tüketmişlerdir (Köymen, 2001, s. 432-437). 13. yüzyılda bal ve şekerden oluşan şerbet, Büyük Selçuklu Devleti’nin mutfağında önemli yer tutmakta ve gelen ziyaretçilere ikram edilmekteydi (Sürücüoğlu & Özçelik, 2005, s. 36-38). Mevlâna Celaleddin Rumi’nin 13.yüzyılda yazdığı eserlerinde, çeşitli şerbetlerin isimlerini sıklıkla (gül suyu şerbeti, tanrı şerbeti, nardenk şerbeti, saf şeker şerbeti, lütuf şerbeti ve bal şerbeti) geçirdiği ve şerbetin, hayatında en sevdiği üç şeyden biri olduğunu söylediği bilinmektedir (Ünver, 1952, s. 117). Aynı şekilde 16. yüzyılda yaşamış olan Evliya Çelebi’nin “Seyahatname” isimli eserinde çokça şerbet isimlerine (baharlı şerbet, Atina balı şerbeti, tarçın hacı şerbeti, karanfilli üzüm şerbeti, menekşe şerbeti, Arnavut Kasım şerbeti ve cüllab şerbeti) yer verilmiştir (Özdoğan & Işık, 2007, s. 1063). 14. yüzyılda Tutmacı tarafından yazılan “Tabiat-name” isimli eserde şerbet “fukka” olarak anılmaktadır. Bu eser, Aydınöğlu Umur Bey’e sunulmuştur (Kut, 1999, s. 61).

Osmanlı İmparatorluğu zamanında, Helvahane adı verilen saray bölümünde, çeşitli şerbetler, tatlılar, reçeller, pekmezler ve ecza şerbetleri (benevşe şerbeti, gül ve limon şerbeti, kırmızı gül şerbeti, karabaş, hünnap, ayva, demirhindi şerbeti ve şahtere şerbeti) hazırlanmaktaydı (Akçiçek, 2002).

İspanyol Sanz’ın, Sinan Paşa’nın konağında görev yaptığı dönemde, her gün taze olarak hazırlanan şerbetlerden (kayısı, kiraz ve eriğin kaynatıldıktan sonra suyuna bal eklenmesi ile oluşturulmaktaydı.) bahsetmesi, şerbetlerin, yabancı ziyaretçilerin hatıralarında yer aldığını ve dönemde çok önemli bir yerleri olduğunu göstermektedir. Benzer şekilde, Fransız Ubucini, şerbetten, su, bal ve çeşitli meyve ve bitkilerden (limon, portakal, gül ve menekşe) yapılmış, belirgin bir tada sahip ve Türkiye’de caiz kabul edilen tek içecek olarak bahsetmiştir (Nahya, 1982). 16. yüzyıldan itibaren kar veya buzun içine meyve suyu eklenerek hazırlanan “sorbetto” İtalya’da yayılmaya başlamıştır. 17. yüzyıla doğru, başta Fransa olmak üzere tüm Avrupa’ya yayılan sorbettonun, şerbetten türetilen bir besin olduğu ve temelini kar veya buzla karıştırılmış şerbetten oluştuğu söylenilmiştir (Samancı, 2007).

Şerbetler, mutfak kültürümüze eşsiz özellikler katan ve özel bir yeri olan milli içeceklerimizdendir. Günümüzde pek tercih edilmeyen şerbetlerin, sağlık ve damak tadı bakımından, fabrika üretimi ve yapay aromalı içeceklerden çok daha iyi konumda olduğu bilinen bir gerçektir. Bu çalışmada, Türk mutfağında şerbet geleneğini tarihsel perspektiften ele almak ve günümüzde şerbet tüketiminin durumunu ortaya koymak amaçlanmaktadır. Öncelikle Türk mutfağında şerbetin yeri ele alınmış, ardından günümüzde şerbet tüketiminin durumu bir anket çalışması yardımıyla belirlenmeye çalışılmıştır.

2. TÜRK MUTFAĞINDA ŞERBETİN YERİ VE ÇEŞİTLERİ

Şerbet, şeker veya balın suda çözdürülmesi ile hazırlanan sıvı kıvamlı bazdan oluşurken; şurup, yine şeker veya balın suda çözdürülmesi ile hazırlanan koyu kıvamlı bazdan oluşmaktadır (Akçiçek, 2002, s. 745). Yani şerbet en sade haliyle tatlı bir sudur. Bu tatlı suyun içine çeşit meyve, bitki, kokulu tohum ve kabuk özlerinin eklenmesi ile son şeklini almaktadır. Tek öz ile veya birden fazla özün karıştırılması ile oluşabilmektedir. En sade halinin diğer adı “şeker şurubu”dur (Akçiçek, 2014). Şeker ve suyun uzun süre kaynatılmasıyla koyu kıvam aldırılan şurupların, içine eklenen özlere göre isimleri değişmektedir. Mesela; vişne eklenen şurubun adı, vişne şurubudur. Şurupların, şerbetlerden bir diğer farkı uzun süre muhafaza edilebilmeleridir. Şerbetlerin taze olarak, yapıldığı gün tüketilmesi gerekirken, şuruplar uzun süre saklanabilir ve hatta içlerine biraz su katılarak şerbet haline getirilebilirler. Mesela; menekşe şurubunun içine yeterli miktarda su eklenilerek oluşturulan içeceğin adı menekşe şerbetidir (Dağdeviren, 2009).

Türk toplumunun, köklü geçmişinden bugüne dek mutfak kültüründe çok önemli bir yer tutan şerbet, Orta Asya’da İslam topluluklarıyla yavaş yavaş gelişmeye başlayıp, kültürel anlamda önemli bir noktaya ulaşmıştır. Osmanlı ve Büyük Selçuklu Devleti dönemlerinde ise zirve noktada yer almıştır. Her dönemde en sık tüketilen şerbetlerin başında; gül, bal ve sirkencubin şerbetleri yer almaktadır. Ev halkı tarafından yapılan şerbetler, yemeklerin eşlikçisi olmuş, sıcak mevsimlerde serinlemeye yardım etmiş ve aynı

zamanda misafirlere ikramlarda, ramazan ayında iftarlarda, düğün ve mevlitler gibi sosyal toplantılarda da sıklıkla tercih edilmiş ve gelenekselleşmiştir (Akçiçek, 2014, s. 90-100).

Türklerin göçebe zamanında Arap kültüründen Doğu'ya doğru yayıldığı tahmin edilen şerbetin, ticaret yolları ile Hindistan, Pakistan, İran ve Moğol topraklarına ve daha da uzanarak Çin'e kadar ulaştığı düşünülmektedir (Bilgin, 2012, s. 49). Osmanlı İmparatorluğu zamanında ise Batı'ya doğru yayılım gösterdiği bilinmektedir. "Şerbet" kelimesinden türetilen; sorbetto (İtalya), sorbet (Fransa ve Almanya), sorbete (İspanya), šerbe (Hırvatistan ve Sırbistan), sorvete (Portekiz) kelimeleri de bu yayılımın oldukça hızlı ve etkili olduğunu kanıtlar niteliktedir. Bu noktadan bakıldığında, 16. ve 17. yüzyıllarda Avrupa kentlerinin sokaklarında seyyar şerbet satıcılarını görmenin mümkün olduğu anlaşılmaktadır (Bilgin, 2012, s. 49). 18. yüzyılda, Türkiye Fransa'ya şerbet şekeri ihraç etmekteydi (Işın, 2008, s. 114).

10. yüzyıldan beri, Türk toplumu şerbetin baz hali olan ballı su veya şekerli su halini sıkça tüketmişlerdir. Şerbetin bu temel haline ek olarak, 11. yüzyılda tarımını yaptıkları meyve (elma, armut, üzüm, kayısı, seftali, ayva, erik ve dut) ve yemişleri (fıstık ve ceviz) de ekleyerek içeceği çeşnilendirmiş, aynı zamanda dönemin önemli kişilerinden Yusuf Has Hacib'in önerisiyle bu meyve ve yemişleri yaş ve kuru olarak da tüketmişlerdir (Genç, 2002).

Büyük Selçuklu Devleti döneminde şerbet (cülab) özellikle yemeklerden sonra, hazminin kolay olduğu için sıklıkla tüketilmiştir. Yemeklerle birlikte tüketilmemesinin en temel sebebi, sindirimi zorlamasındandır (Trépanier, 2008). Selçuklu dönemi içecekleri; çağır, içmek, şüşüş, bor, çakır, komlak, boza ve kurut olarak sayılmaktadır (Çetin, 2008). "İçmek" şerbetin en sade hali olan şeker şerbetidir. Bal şerbeti hem yemek sonrası ikram olarak hem de şifa bulmak için kullanılmıştır. Kış aylarında tarçın şerbeti tercih edilirken, yaz aylarında serinlemek için koruk (ham üzüm) ve bal şerbetleri sıklıkla tüketilmiştir. Nar şerbeti ikramı, kibar bir hareket sayılmıştır (Akçiçek, 2014, s. 92). Şerbetler, evlerde taze olarak hazırlanmakta, sokaklarda satılmakta ve şerbetçi dükkânlarında da sıklıkla yer almaktadır (Şahin, 2008).

Osmanlı İmparatorluğunda, saray mutfağı bölümlerinden olan Matbah-ı Amire içindeki Helvahane kısmı ile ilgili önemli bilgilere, ilk olarak 1527 ve 1528 Kanuni Sultan Süleyman döneminde rastlanmaktadır. Helvahanede görev yapan saray çalışanları, yaptıkları hizmete göre gruplara ayrılmış ve birer kalfa nezaretinde üretim yapmaktaydılar. Örneğin; şerbet yapanlar, şerbetçiabaşı ile, turşu yapanlar turşucubaşı ile, hoşaf yapanlar da hoşafçiabaşı denetiminde çalışmaktaydılar. Helvahanede yapılan tüm besinlerin denetimi, şerbetçiabaşı adlı saray görevlisinin sorumluluğundadır (Bilgin, 2012, s. 61-65).

Osmanlı döneminde tüketilen şerbetler, mayhoş meyve ve sebze özleri, süttten elde edilen özler ve medikal amaçlarla kullanılan bitkilerin özlerinden oluşmaktadır. Temeli meyve özleri ve sudan oluşan baza, isteğe göre gül suyu, baharat gibi yardımcı aromalar eklenerek oluşturulan şerbetler, yemeklerle birlikte veya gün içinde sıklıkla tüketilmekteydi. İslam'da caiz görülen ve sıklıkla tüketilen şerbetler, sürekli tüketilmelerinden ötürü pratik kullanım açısından mutfaklarda hazır karışımlar (sıvı şuruplar, sert şekerler gibi) halinde de bulundurulmuştur (Işın, 2008, s. 110-111).

Friedrich Unger (şeker üreticisi) 1830'lu yıllarda İstanbul'da yaşamıştır. Unger (1987), İstanbul'da üretilen sert şerbetlik şekerlerin limonlu, narlı, vişneli, menekşeli, yaseminli, salepli, güllü, çilekli, koruklu, kayısı, hurmalı, erikli gibi envai çeşit meyve ve bitki özlerinden oluştuğunu belirtmektedir. 17. yüzyılda yaşamış olan Evliya Çelebi yazılarında, İstanbul'da yaşayan 500 şerbetçi ustası ve 300 adet de şerbetçi dükkânının varlığından bahsetmektedir. Seyyar şerbet satıcıları ve sıcak baharatlı şerbetçiler esnafları ile bu sayının 600'lere ulaştığı bilinmektedir (Gedük, 2016, s. 278-279). Şerbetçiler, şerbetçiyan adı ile Ahi birliklerine üyedir ve esnaf birlikleri içinde kendi birimlerine göre teşkilatlanma göstermişlerdir (Samancı, 2007, s. 145).

Osmanlı Devleti'nde düzenlenen eğlencelerde, şerbetçiler baş sıralarda yer almışlardır. Saray mutfağında yer alan Helvahane'de keyfi içim için yapılan şerbetlerin yanı sıra ecza şerbetleri de sıklıkla kaynatılmaktaydı. Şifalı sayılan ve şerbet yapımında sıklıkla kullanılan meyve ve bitkilerin (menekşe, gül, nilüfer, siyah dut, ayva, vişne, karabaş, demirhindi, limon ve nergis vb.) özleri, usul dinârî ve kezâ ile karıştırılarak oluşturulmaktaydı. Bunların yanı sıra, çeşitli bölgelerden getirilen özler ile şerbetler hazırlanmaktaydı. Bunlara örnek olarak Şam'dan getirilen dibâs, Yanbolu'dan getirilen anberbaris ve Mısır'dan getirilen hummâs verilebilir. Saray mutfağına 19. yüzyılda yeni eklenen Tatlıhane, şerbet ve şerbet özleri üretme işlerini devam ettirmiştir (Bilgin, 2020, s. 41).

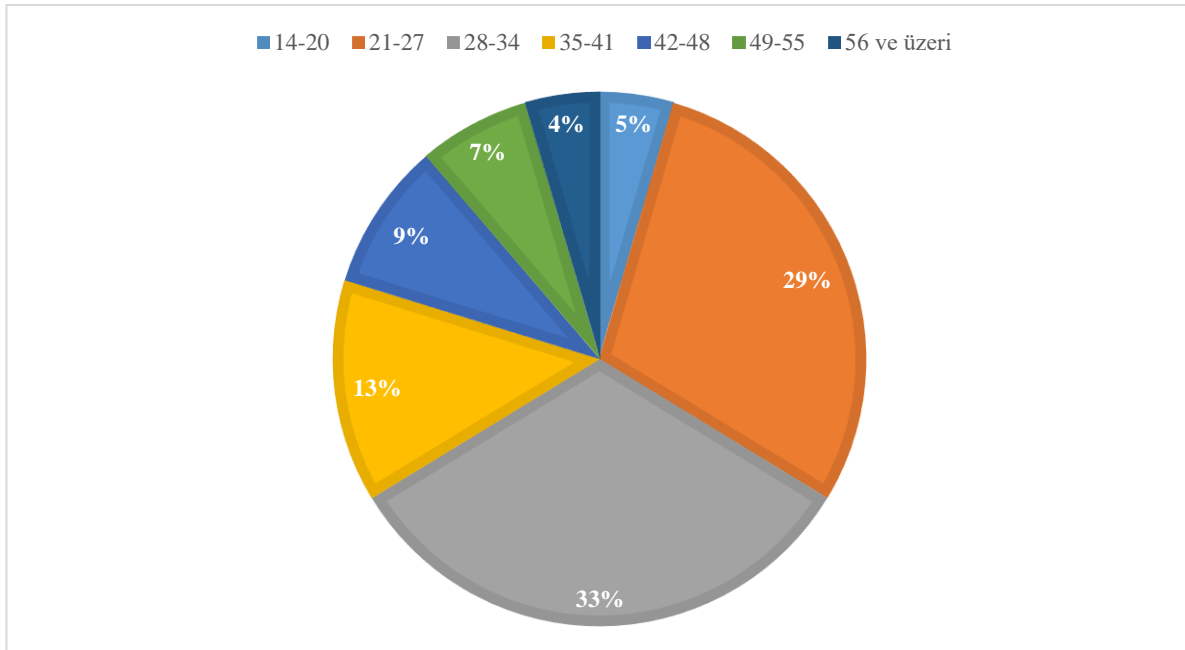
Sıcak yaz aylarında serinlemek ve soğuk kış aylarında ısınmak için tüketilen şerbetler, aynı zamanda yorgunluk, halsizlik, baş ağrısı gibi hafif rahatsızlıkları da geçirmekte şifa niyetine kullanılan içeceklerdir (Kuzucu, 2008, s. 243-245). Hazmı kolaylaştırması açısından, her yemeğe özgü şerbet tüketilmiştir. Örneğin deniz mahsullerinin olduğu bir yemek ile limon özünün ağır bastığı şerbetler veya şarab-ı müsellel tüketilmiş, yemeğin hazminin kolay olması sağlanmıştır (Sarı, 2008, s. 142-144). 20. yüzyılın önemli hekimlerinden Noyan, sağlığının kaynağı olarak nar şerbetine işaret etmektedir (Noyan, 1956, s. 51).

Günümüzde yaz aylarında serinlemek için tüketilen gazlı ve yapay içeceklerin aksine sağlıklı ve doğal olan şerbetler, Osmanlı döneminde o kadar yaygındır ki, tüm şeker dükkânlarında şerbet şekerleri ve şerbet bulmak çok alışlageldik bir durum olarak kayıtlara geçmiştir (Akçiçek, 2014, s. 90). Öyle ki, şerbetler içerdikleri gıdalar ve maddelerden ziyade dağıtıldıkları ve tüketildikleri olaylar doğrultusunda adlandırılır olmuştur. Sağlık yararları ve lezzetinin yanında şerbet, kültürel anlamda büyük bir gösterge halini almıştır. Bu durum, şerbet isimlerinden de anlaşılabilir: kız görme şerbeti, ecel şerbeti, nazar şerbeti, gebe şerbeti, efsunlu şerbeti, yat da geber şerbeti, sünnet şerbeti, lohusa şerbeti, söz şerbeti, hamam şerbeti, barışık şerbeti gibi isimler, şerbetin kültürel konumunu net biçimde açıklamaktadır (Akçiçek, 2002).

3. 2000'DEN GÜNÜMÜZE ŞERBET TÜKETİMİ

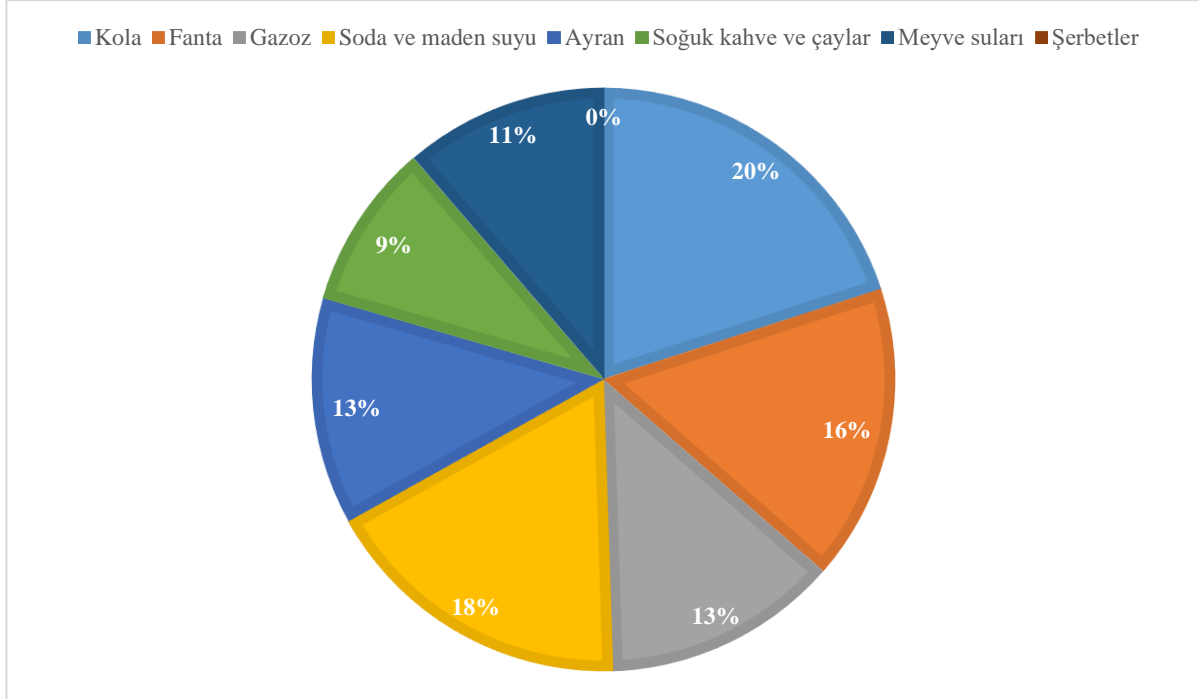
1960 ve sonrasındaki yıllarda, meşrubatların fabrikalar aracılığı ile üretilmesi sonucu oluşan meşrubat sanayisi, sağlığı tehdit eden gazlı içecekler üretmeye başlayınca, şerbet kültürünün değişim gösterdiğinin en belirgin örneği olarak tarihte yerini almıştır. Fahriye (2018), gazlı şerbetlerden bahsettiği “Ev Kadını” adlı yapıtında bu değişimi ele almıştır. Ancak her ne olursa olsun, şerbet kültürünün yok olduğunu söylemek doğru olmayacaktır. Sokaklarda şerbet satılması, artık görmenin mümkün olmadığı bir durum olsa da kimi restoranlarda şerbet sunumu görülebilmektedir. Ancak bu durum da genellikle şerbet kültürünün devamı niteliğinde sayılamayacak sonuçları beraberinde getirmektedir. Dağdeviren’e (2009) göre, pek çok restoranda reçel ve gazlı içecekler karıştırılarak “Osmanlı şerbeti” adıyla sunulmaktadır. Bu hileler, şerbet kültürü için en büyük darbeyi teşkil etmektedir.

2000’lerden sonra şerbet tüketiminin Osmanlı ve ilk Cumhuriyet dönemine kıyasla önemli ölçüde azaldığı bilinen bir gerçektir. Günümüzde şerbet ile ilgili araştırmalar geçmişe yönelik doküman analizleri ve Osmanlı kültüründe şerbetin yerine ilişkin olarak yoğunlaşmıştır. Şerbet tüketimi ve şerbetin bilinirliğine ilişkin nicel araştırmalara rastlanmamaktadır. Bu çalışmada, herhangi bir ölçek ya da istatistiksel uygulama kullanılmaksızın araştırmacı tarafından hazırlanan kısa bir anket formu sonuçlarına yer verilmektedir. Çalışmaya dahil edilme kriterlerine, heterojen yapıda bir örnekleme ulaşılmaması amacıyla herhangi bir il ya da yaş kısıtlaması getirilmemiştir. Online ortamda paylaşılan anket, 89 katılımcı tarafından değerlendirilmiştir. Katılımcıların yaş gruplarına göre dağılımı şu şekildedir:



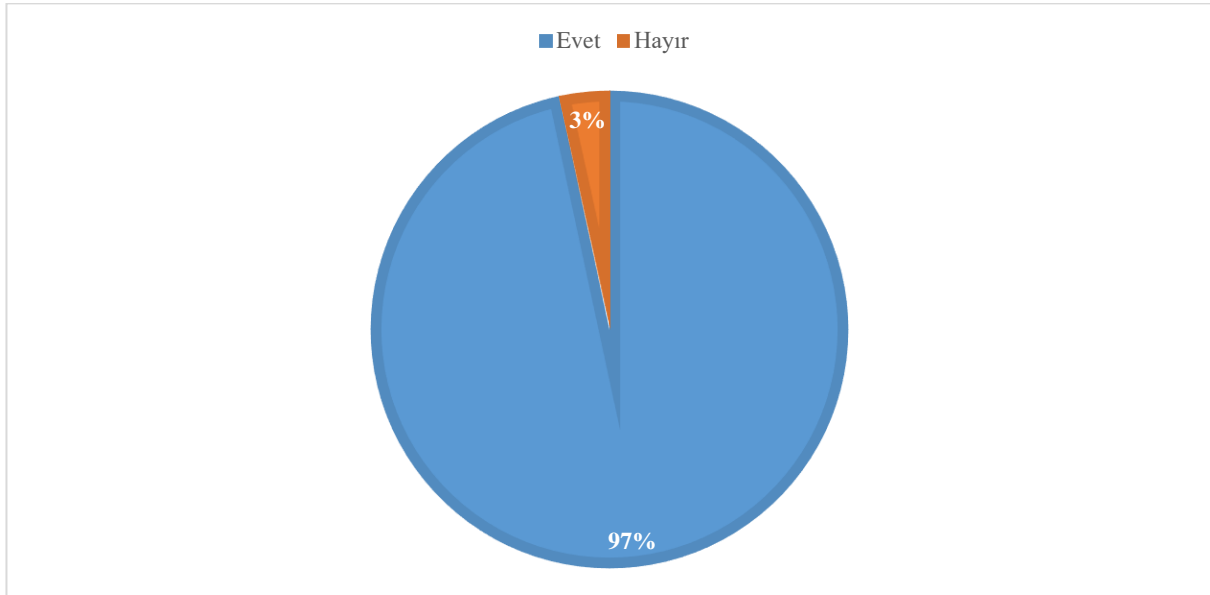
Şekil 1. Katılımcıların Yaş Gruplarına Göre Dağılımı

Araştırmaya katılan 14-20 yaş grubundan 4; 21-27 yaş grubundan 26; 28-34 yaş grubundan 29; 35-41 yaş grubundan 12; 42-49 yaş grubundan 8; 49-55 yaş grubundan 6; 56 ve üzeri yaş grubundan 4 kişi bulunmaktadır. Şekil 1’de görüldüğü üzere katılımcıların büyük kısmını 28-34 yaş aralığındaki bireyler oluşturmaktadır. Bunu 21-27 yaş grubu takip etmektedir.



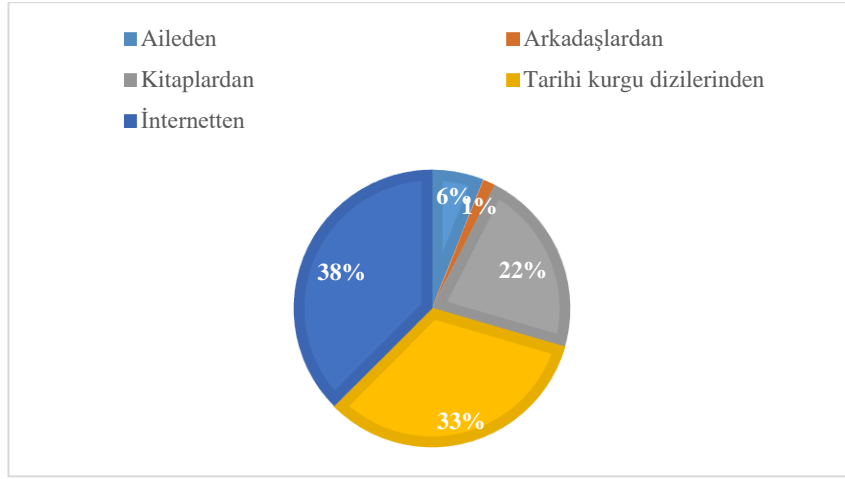
Şekil 2. Katılımcıların En Fazla Tükettikleri Soğuk Alkolsüz İçecekler

Yukarıda Şekil 2 ile gösterildiği üzere katılımcıların sıklıkla tükettikleri soğuk alkolsüz içeceklerin başında kola gelmektedir. Soda ve maden suyu bunu takip ederken, seçenekler arasında bulunan şerbetin hiçbir katılımcı tarafından tüketilmediği görülmektedir.



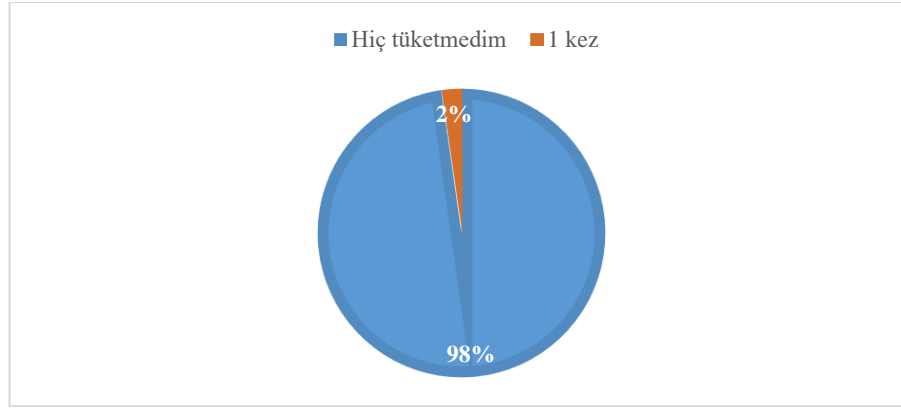
Şekil 3. Katılımcıların Şerbet İçeceğini Bilip Bilmeme Durumları

Şekil 3’te, katılımcıların şerbet içeceğini bilip bilmeme durumları gösterilmektedir. Buna göre katılımcıların %97’si, şerbetin ne olduğunu bildiklerini ifade etmişlerdir.



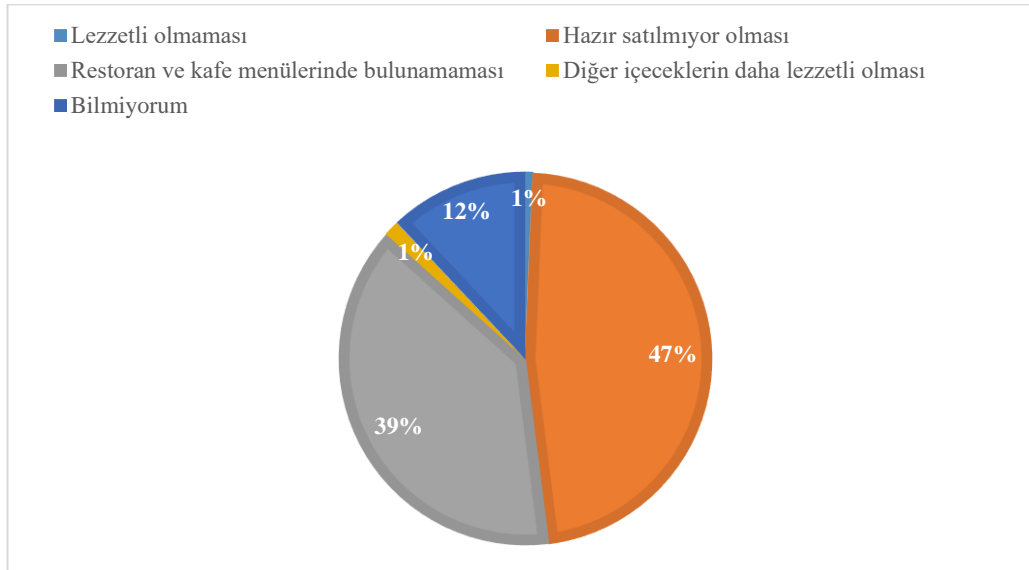
Şekil 4. Katılımcıların Şerbetten Bahsedildiğini Duydukları Yerler

Şekil 4'te, katılımcıların şerbetten bahsedildiğini nereden duyduklarına yönelik soruya verdikleri cevapların dağılımı gösterilmektedir. Buna göre şerbet, en fazla internette duyulmuştur. Bunu, şaşırtıcı bir oranda "tarihi kurgu dizileri" takip etmektedir. Kitaplar, aile ve arkadaşlar ise sırayla en fazla duyulan kaynakları göstermektedir.



Şekil 5. Katılımcıların Son 1 Yılda Şerbet Tüketme Sayıları

Katılımcıların %98'i son 1 yıl içinde hiç şerbet tüketmediklerini belirtmiştir. Yalnızca 2 katılımcı, son 1 yılda 1 kez şerbet tükettiğini ifade etmiştir.



Şekil 6. Katılımcılara Göre Şerbet Tüketiminin Az Olmasının Nedenleri

Şekil 6’da katılımcılara göre şerbet tüketiminin az olmasının nedenleri gösterilmektedir. Buna göre katılımcıların neredeyse yarısı şerbetin hazır satılmamasını sebep olarak göstermektedir. Bunu “restoran ve kafe menülerinde bulunamaması” takip etmekte olup, ilk nedenle benzerlik göstermektedir. Katılımcıların %12’si şerbet tüketiminin az olmasının nedenini bilmediklerini ifade etmişlerdir. Katılımcılardan 1 kişi ise şerbetin lezzetli olmamasını ve diğer içeceklerin daha lezzetli olmasını sebep olarak öne sürmüştür.

4. Sonuç ve Öneriler

Şerbet, Orta Asya’da göçebe yaşam tarzı nedeniyle büyük bir gelişim gösterememiş olsa da, Büyük Selçuklu Dönemi’nde gelişimini hızlandırmış ve Osmanlı Dönemi’nde zirveye ulaşmıştır. Türk mutfağında büyük bir yer kazanan şerbetin yaygınlığı öylesine gelişmiştir ki, “şerbet dağıtmak” sıradan bir hal almış, hemen her olay için farklı şerbetler tüketilmeye başlanmıştır. Ancak günümüzde, şerbet kültürünün ele alındığı çalışmalarda da belirtildiği gibi, şerbet tüketimi ve bilinirliğinin yok olmaya yüz tuttuğu anlaşılmaktadır.

Çalışmada, kısa bir anket formu aracılığıyla farklı yaş gruplarından bireylerin şerbet tüketimi ve bilinirliğine ilişkin görüşleri alınmıştır. Çalışmada elde edilen sonuçların geneli, şaşırtıcı değildir. Şerbet tüketiminin yok denecek kadar az olduğu zaten bilinmektedir. Ancak her ne kadar tüketilmiyor olsa da şerbetin ne olduğu hala bilinmektedir.

İlgi çekici bir sonuç olarak şerbetin en fazla duyulduğu kaynaklardan biri “tarihi kurgu dizileri” olarak saptanmıştır. Bu durum, Osmanlı Dönemi’ni kurgusal olarak dizi haline getiren yapımların geleneksel mutfak bilgisine yönelik katkısının olduğunu göstermektedir. Şerbetin bilinirliği ve tüketimini artırmaya yönelik yapılması muhtemel pazarlama çalışmalarında bu bulgu büyük bir önem taşıyacak ve muhtemelen kullanılacaktır.

Bir diğer ilgi çekici bulgu, katılımcıların şerbet tüketiminin az olmasına bir neden olarak “hazır satılmıyor olması” ifadesini belirtmiş olmalarıdır. Bu sonuç, şerbet çeşitlerinin diğer soğuk alkolsüz içecekler gibi hazır satışının yapılması halinde tüketicideki tepkiye yönelik bir merak uyandırmaktadır. Şerbetin hazır olarak satışının yapılması fikri, daha önce kültürel biçimlerin ambalaj tasarımına yansımalarına ilişkin bir araştırmaya da konu olmuştur. Ece (2015) çalışmasında Osmanlı şerbetleri için ambalaj tasarımı geliştirerek hazır şerbet satışı için öneri niteliğinde bir araştırma ortaya koymuştur. Günümüzde özellikle yaz aylarında sıklıkla tüketilen limonata, bir şerbet çeşididir. Dolayısıyla limonata tüketimi oldukça yaygındır. Bu noktada şerbet çeşitlerinin hazır satışının önemi ön plana çıkmaktadır. Yine şerbet tüketimini artırmaya yönelik önerilerden biri olarak şerbet çeşitlerinin ambalajlı satışı bir öneri olarak sunulmaktadır.

Bakırcı vd. (2017) araştırmalarında geleneksel besinlere yönelik bilinirliğin ürün festivalleri ile önemli ölçüde artırıldığını ortaya koymuşlardır. Ancak Türkiye’de şerbet çeşitlerinin merkeze alındığı festivallerin yaygın olmadığı, yalnızca farklı yöresel festivallerde şerbet dağıtımı yapıldığı görülmektedir. Örneğin 24. Uluslararası Beypazarı ve Yöresi, Tarihi, Kültür ve Turizm Festivali’nde lokum ile beraber Osmanlı şerbeti ikramı yapılmıştır (ABB, 2018). Fakat gastronomi temalı festivallerde şerbet çeşitlerine yönelik düzenlemeler görülmemektedir. Şerbet tüketimi ve bilinirliğini artırmaya yönelik en önemli adımlardan birinin ürün festivalleri olduğu düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

ABB. (2018). *Beypazarı Tadında Festival*. Ankara Büyükşehir Belediyesi: <https://www.ankara.bel.tr/haberler/beypazarı-tadında-festival> adresinden alındı

Akçiçek, E. (2002). Dünden bugüne şerbetçiliğimiz. M. S. Koz içinde, *Yemek Kitabı* (s. 745-764). İstanbul: Çalış Ofset.

Akçiçek, E. (2014). Türk kültüründe şerbet. *Yemek ve Kültür Dergisi*(37).

Bilgin, A. (2012). Osmanlılarda şerbet kültürü ve tatlıhâne-i amire’de üretilen şerbetler. *Yemek ve Kültür Dergisi*(29), 49.

Bilgin, A. (2020). Osmanlı kültüründe şerbet. *Toplumsal Tarih*(317), 40-48.

Çetin, A. (2008). Karahanlı-Selçuklu-Memlûk çizgisinde Türk mutfağı. A. Bilgin, & Ö. Samancı içinde, *Türk Mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Dağdeviren, M. (2009). Şerbet, şurup ve hısıım, akrabaları. *Yemek ve Kültür Dergisi*(15), 122-131.



- Ece, M. A. (2015). Kültürel biçimlerin ambalaj tasarımına yansması ve Osmanlı şerbetleri için bir uygulama örneği. *Yüksek Lisans Tezi*. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Fahriye, A. (2018). *Ev kadını 1883*. İstanbul: Çiya Yayıncılık.
- Gedük, S. (2016). Osmanlı saray geleneğinde şerbet ve şerbet kapları. 2. *Sağlık Tarihi ve Müzeciliği Sempozyumu* (s. 275-292). İstanbul: Zeytinburnu Belediyesi.
- Genç, R. (2002). XI. yüzyılda Türk mutfağı. M. S. Koz içinde, *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Işın, P. M. (2008). *Gülbeşeker Türk tatlıları tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Köymen, M. A. (2001). *Alp Arslan ve zamanı Büyük Selçuklu İmparatorluğu tarihi* (3 b., Cilt 3). Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Kut, G. (1999). Türklerde yeme içme geleneği ve kaynakları. S. Arsel içinde, *Eskimeyen Tatlar*. İstanbul: Vehbi Koç Vakfı Yayınları.
- Kuzucu, K. (2008). Osmanlı içecek kültüründe yeni bir tat olarak çay. A. Bilgin, & Ö. Samancı içinde, *Türk Mutfağı* (s. 243-259). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Nahya, Z. (1982, Eylül 10-11). Bazı yabancı seyyahlara göre Türklerde yemek alışkanlık ve adetleri. *Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri*, 230-232. (F. Halıcı, Dü.) Konya: Doğu Matbaası.
- Noyan, A. (1956). *Son harplerde salgın hastalıklarla savaşlarım*. Ankara: Son Havadis Matbaası.
- Özdoğan, Y., & Işık, N. (2007). Geleneksel Türk mutfağında şerbet. 38. *Icanas Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, (s. 1059-1077). Ankara.
- Samancı, Ö. (2007). Kar, şerbet ve dondurma. *Yemek ve Kültür Dergisi*(9), 146-150.
- Sarı, N. (2008). Osmanlı tıbbında besinlerle tedavi ve sağlıklı yaşam. A. Bilgin, & Ö. Samancı içinde, *Türk Mutfağı* (s. 137-151). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2005). Eski Türk besinleri ve yemekleri. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçukluları ve beylikler dönemi mutfağı. A. Bilgin, & Ö. Samancı içinde, *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Tezcan, M. (1990). Geleneksel Türk içecekleri (meşrubatları). *Türk Halk Kültürü Araştırmaları(Türk Mutfağı Özel Sayısı)*, 118-127. Ankara.
- Trépanier, N. (2008). 14. yüzyıl Anadoluşunda yemek kültürü. A. Bilgin, & Ö. Samancı içinde, *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Türköz Bakırcı, G., Bucak, T., & Turhan, K. N. (2017). Bölge gastronomi turizmi üzerine yöresel ürün festivallerinin etkisi: Urla örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 230-240.
- Unger, F. (1987). *Doğu'da tatlıcılık*. Konya: Kültür ve Turizm Derneği.
- Ünver, A. S. (1952). *Türkiye gıda hijyeni tarihinde Fatih devri yemekleri*. İstanbul: Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları.