


OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ŞERBET

 Münife OBUZ*

ÖZET

Osmanlıların sofralarına lezzet ve renk veren içecekten birisi de şüphesiz şerbettir. Gerek saray mutfağında, gerekse halkın sofrasında yaygın olarak tüketilen şerbet, günümüzde de sofralarda yer alan meşrubatlardan birisidir. Vazgeçilmez olma sebeplerinden birisi şerbetin üzüm, ayva, armut, incir, limon, elma, şeftali, erik, kayısı ve daha pek çok kolay bulunan meyveden imal edilmesidir. Bir diğer sebep ise bu meşrubatın insan sağlığına iyi geldiği konusundaki yaygın inançtır. Şerbet çeşitli baharatlarla tatlandırılarak elde edilen çeşitleri ile geniş bir tüketici kitlesine hitap eden bir içecek olmuştur. Farklı şekillerde hazırlanan şerbetler sadece sofraların değil tören ve merasimlerin vazgeçilmezleri arasındaki yerini de her zaman korumuştur. Bu çalışmada genel olarak Osmanlı mutfak kültüründe şerbetin yeri ele alınmaya gayret edilecektir. Şerbetin, hem padişah ve devlet ileri gelenleri açısından hem de Osmanlı tebaası nezdindeki önemi, sunumu, çeşitleri ve tüketim alanları ortaya konmaya çalışılacaktır. Bu sayede şerbetin, Osmanlı mutfak kültüründeki zenginliğine dair fikir sunulacaktır.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı mutfağı, helvahane, şerbet, şerbetçi dükkânları, seyyar şerbetçiler

Sherbet in Ottoman Culinary Culture

ABSTRACT

Sherbet undoubtedly played a pivotal role in enhancing the flavors and colors of Ottoman dining tables. This cherished beverage, widely savored both in the palace kitchens and among the general populace, continues to be a staple on contemporary tables. One of the key factors contributing to its enduring popularity is the fact that sherbet is crafted from readily available fruits such as grapes, quinces, pears, figs, lemons, apples, peaches, plums, apricots, and a plethora of other easily accessible fruits. Another reason for its indispensability is the widespread belief in its health benefits. Sherbet, with its various iterations infused with diverse spices, has consistently catered to a diverse range of consumers. Sherbets prepared in distinctive manners have retained their place not only on dining tables but also as an integral part of ceremonies and events. This study provides a comprehensive examination of the role of sherbet in Ottoman culinary culture. It delves into the significance, presentation, varieties, and domains of consumption from the perspectives of both the sultans and prominent figures of the state, as well as the Ottoman populace. In doing so, it sheds light on the richness of sherbet within Ottoman culinary culture.

Key Words: Ottoman cuisine, helvahane, sherbet, sherbet shops, itinerant sherbet seller

* Doktora Öğrencisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Ana Bilim Dalı, Van / TÜRKİYE, munife88@gmail.com

Araştırma Makalesi / Research Article

Atf / Cite as: Obuz, M. (2024). Osmanlı mutfak kültüründe şerbet. *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(46), 255-266. <https://dx.doi.org/10.21550/sosbilder.1337526>

Gönderim Tarihi / Sending Date: 3 Ağustos / August 2023

Kabul Tarihi / Acceptance Date: 30 Ekim / October 2023

Giriş

Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan yolculuklarında Türkler, pek çok kültürle etkileşim içerisinde olmuş, geçtikleri coğrafyaların siyasî, sosyal, idarî, askerî, ekonomik ve kültürel yapılarından etkilenmişlerdir. Şüphesiz bu etkileşim tek taraflı olmamış, bu uzun yürüyüşlerinde ilişki içine girdikleri toplumları da etkilemişlerdir. Etkileşimin ortaya çıktığı alanlardan birisi de yemek kültüründe kendini göstermiştir. Katettikleri coğrafyaların yeme içme alışkanlıklarından çok sayıda unsuru alarak dünyanın köklü mutfakları arasına girmişlerdir. Türklerin yemek kültürleri ağırlıklı olarak hayvansal gıdalara dayanmaktaydı. Orta Asya'da at, deve ve koyun eti başlıca besin maddelerini oluştururdu. İçeceklerini inek, koyun ve keçi sütüne dayalı ayran ve at sütünden elde ettikleri kımız oluştururdu. Yine mısırdan imal ettikleri boza da ağırlıklı olarak tükettikleri içecekleri arasında yer alırdı. Türklerde çalışmamıza konu olan şerbet kültürünün ortaya çıkması ve yaygınlık kazanması ise Arap kültürünün etkisi ile oldu (Gürsoy, 2019: 80).

Arapça şeribe kelimesinden türetilen şerbet genellikle meyve, su ve şekerden yapılan tatlı içeceklere denmektedir (Şemseddin Sami, 2004: 773). Nitekim Avusturya İmparatoru I. Ferdinand tarafından Osmanlı ülkesine elçi olarak gönderilen Ogier Ghislain de Busbecq de Türklerin bu içeceğe "Arap şerbeti" [şıra] dediklerini aktarmaktadır (Busbecq, 2011: 58).

Türk mutfak kültüründe oldukça önemli bir yer edinmiş olan şerbet, Selçuklu döneminin de sevilen içeceklerindendi. Konuklara çeşitli merasim ve eğlencelerde meyvelerden ve süttten yapılan güzel kokulu şerbetler ikram edilirdi (Oral, 1957: 33). Söz gelimi Sultan Keykubad'ın vermiş olduğu yemeklerde kokulu şerbetlerin tüketildiğinden söz edilmekteydi (Işın, 2020: 27). Selçuklular sadece özel günlerde değil, aynı zamanda ara öğün olarak da şerbet tüketmişlerdi (Gürsoy, 2020: 83).

Başta Ortadoğu olmak üzere Müslüman toplumların severek tükettiği bu içecek sadece Müslümanlara has bir içecek olmadı. Eski zamanlardan itibaren farklı toplumlarda da tüketildi. Örneğin Polonyalı Simeon, XVII. yüzyılda uğradığı Roma'daki bir kilisenin hastanesindeki fakir hastalara hekimlerin ecza maksatlı şerbet verdiklerini yazmaktaydı (Andreasyan, 1964: 53). Ancak şerbetin, Osmanlı mutfak kültüründe çok daha başka özel bir yeri olmuştu. Her şeyden önce Müslümanların önemli kısmı sarhoş edici içkileri içmediklerinden bazı içeceklere karşı mesafeli olmuşlardı. Ancak şerbet hem lezzeti hem de maliyeti dolayısıyla kolaylıkla Osmanlıların gözde içeceklerinden biri olabildi. Sıradan halktan kudretli padişahlara hemen herkesin aradığı bir içecekti. Elbette padişah ya da daha üst düzey isimlerin tüketebileceği özel şerbetler de vardı, ancak bu durum yine de bu içeceğin Osmanlı toplumsal düzeni içerisinde sınıfsal bir yeri olduğu anlamına gelmemektedir. Nitekim şerbet aynı zamanda toplumun tamamı tarafından hastalıklara iyi geldiği inancıyla da tüketildi. Osmanlıların şerbete düşkünlüğüne dair bilhassa İstanbul'a gelen dönemin yabancı seyyahları önemli bilgiler vermekteydi. Payitahta yolu düşenlerin neredeyse hepsi bir şekilde şerbetten bahsediyordu. Onların aktardıkları ve diğer bilgiler de gösteriyor ki saray mutfaklarından konaklara; oradan dükkân ve seyyar satıcıların güğümlerine herkesin kolaylıkla ulaşabildiği şerbetin envai çeşit sunumu ve çeşidi vardı. Ayrıca mevlit, sünnet, düğün ve devlet adamlarının kabulleri ile onlara verilen ziyafetlerde, gündelik hayat içerisinde mesela hamam ve pikniklerde baş içeceklerden biriydi. Şerbetin Osmanlı toplumunda sınıfsal bir yeri yoktu ve Osmanlıların bütününe hitap eden ayrıcalıklı bir içecek olarak günümüze dek ulaştı.

Osmanlı'da Şerbet Çeşitleri ve Tüketim Şekilleri

Türk mutfağında şerbetin en zengin şekline Osmanlı toplumunda ulaştığı söylenebilir. Bu durum şerbetin zengin sunumu, pek çok çeşidi, satıldığı ve tüketildiği mekânların fazlalığıyla da anlaşılır. Osmanlı toplumunda şerbet, sadece dükkânlarda, sokak, mesire

alanlarında, saray ve konaklarda tüketilmemiştir. Siyasî toplantılar, dinî ritüeller ve türlü organizasyonlarda da başat içecek olarak sofralardaki yerini almıştır. Belirtildiği gibi çeşitli sebeplerle ülkeye gelip burada bir süre kalan yabancılar şerbet içme kültüründen etkilenmişler ve anılarında bu gelenekten sıkça bahsetmişlerdir (Bilgin, 2020: 50, 51).

XVI. yüzyılda küçük yaşta esir alınarak İstanbul'a getirilen Barthelemus, burada geçirmiş olduğu zaman diliminde Türklerin mutfak kültürüne dair bazı gözlemlerini aktarmıştır. İstanbul'da şerbet, hoşaf ve pekmez olmak üzere üç çeşit içecek üretildiğini, su şeker ve balın karışımıyla yapılan şerbetin çok fazla tüketildiğini söylemiştir (Aksulu, 1998: 64). Gerçi Osmanlı mutfağında kahve, boza ve şıra da fazlaca tüketilen içecekler arasında yerlerini almışlardı, ancak şerbet saray çevresinde ve sosyal tabakaların tamamında hem ucuz hem de yapımı kolay olduğu için daha ağırlıklı tüketilmiştir. Nitekim Sultan III. Ahmed zamanında kahve fiyatları artınca devlet ricalinin misafirlerine kahve yerine şerbet ikram edilmesi buyurulmuştu¹.

Dileyenler şerbetlerini evinde hazırlayabildikleri gibi, bu içecekleri şerbet dükkânlarından, seyyar satıcılardan da temin edebilirlerdi. Şerbeti herkes tüketiyordu ama vurgulamak lazım ki herkesin tükettiği şerbet aynı değildi. Bu içecek, hazırlanırken kullanılan malzemesine ve bu malzemenin kalitesine göre değişiklik arz ediyordu. Şerbetin kalitesini maddî durumlar ve damak zevki de etkileyebiliyordu. Örneğin orta gelirli için bal ve şekerle hazırlanan şerbet, daha zengin kesimlere isteğe göre limon, portakal suyu, ağaç kavunu, menekşe², gül, safran ve ıhlamur suyu ile yapılarak satılırdı. Zengin konaklarda yıllık olarak şerbet hazırlayan bir görevli tutulurdu. Şerbetler evlerde kristal sūrahilerde muhafaza edilirdi. Yine isteğe göre misk, amber, sarısabır gibi çeşitli kokulu maddelerle şerbetlerin yoğunlukları ve lezzetleri arttırılabilirdi (D'ohsson, t.y.: 38, 39).

Sarayda valide sultanlar ve özellikle padişahlar için özel şerbetler sipariş edilirdi. Genellikle her yıl Şam'dan ribas, Mısır/Kahire'den ise hummas adı verilen şerbetler getirtilirdi (BOA.C.SM..74-3737); (BOA.İE.SM..25-2689); (BOA.C.SM..39-1985); (BOA.C.SM..174-8734). Bazen ribas şerbetinin baharatı olan misk ve anber gibi malzemeler Şam'dan alınırdu (BOA.C.SM..174-8748).

İstanbul'da çok talep gördüğünden olsa gerek sayıları azımsanamaz şerbet dükkânı işletiliyordu. Bu dükkânlar genellikle sahibinin adıyla, örneğin Şerbetçi Cafer, Şerbetçi Hacı ve oğlu, Şerbetçi Hamza gibi isimleriyle alınılıyordu ki bazılarının elit misafirleri olurdu (Altıntaş, 2020: 122). Bu dükkânlar İstanbul'a gelenlerin de dikkatini çekiyordu. 1532 yılında İstanbul'da bulunan Luigi Bassano'nun aktardığına göre bu dükkânlarda arpa, darıyla birlikte armut, elma ve erikten üretilen şerbetler satılıyordu. Elmaların şeker ile kaynatılıp hoş bir aroma verilerek şerbet yapıldığı gibi isteğe göre sade şeker ve su kullanılarak hazırlanan şerbetler de vardı (Bassano, 2015: 96). Şerbetçi ve aşçı dükkânlarında vişne, incir, şeftali, ayva meyvelerinden elde edilen şerbetlerin ayrı bir yeri vardı (Reinhold Lubenau Seyahatnamesi, 2016: 152). Dolayısıyla şerbetçiler önemli bir meslek grubunu oluşturuyordu. XVI. yüzyıl ihtisab kanunnamelerinde şerbetçilerden bahsedilirken Evliya Çelebi de XVII. yüzyılda, payitahtta, 300 şerbetçi dükkânı olduğundan söz etmekteydi (Yerasimos, 2014: 233).

¹ Kadı sicilleri, Galata Mahkemesi 259 Numaralı Sicil (H. 1137-1138 / 1724-1725) cilt: 63, sayfa: 390 Hüküm no: 437.

² "Menekşe Şerbeti: Tarik-i tertibi: İki kıyye kelle şekerini döğüp elekten eledikte bir tepsi veyahut bir büyük kâğıda döküp üzerine yüz dirhem menekşe varağı koyup el ile birbirleriyle oğuşturular. Şol dereceye vara ki menekşe varağının şekli mai renginde şeker ola. Ondan sonra işbu şekeri kapaklı kâselere bastırıp hıfz oluna. Hîn-i iktizada ezilip şerbet yapılıp tertibi kolay ve ta'mı leziz şerbettir". Bk. Mehmed Kâmil, 2015: 137, 138.

1554 yılında Hans Derschwam, İstanbul'un ara sokaklarında ufak, tahtadan yapılmış barakalarda çeşitli meşrubatların yoğun olarak satıldığını kaydetmektedir. Onun gözlemlerine göre bu meşrubatlar testi, toprak ya da kalaylı temiz kaplarda satılan çok çeşitli şerbetlerdi (Derschwam, 1992: 147). Seyyar şerbetçilerden bazıları ise duvar diplerinde tezgâhlar açarak şerbetlerini satıyorlardı (Deleon, 1993: 80). İstanbul'da 1755 yılında seyyar şerbetçilikle uğraşanların sayısı 81'i Müslüman, 21'i Hristiyan, 19'u Yahudi olmak üzere 121 idi. Bunlar güğümdeki şerbetlerini tas ve kâse içerisinde sunuyorlardı (Altıntaş, 2020: 124). 1797 tarihli bir arşiv belgesine bakılırsa şehirde 43 şerbetçi dükkânı vardı ve bu belgede içlerinden biri öldüğünde yerini alacak yakınının yapması gereken prosedür anlatılmaktaydı (BOA. C..BLD.17-810).

Değindiği üzere Osmanlı'da kuruluşundan itibaren şerbet sevilen bir içecek oldu, zaten ona yönelik rağbet aynı zamanda pek çok şerbet çeşidinin de üretilmesini sağladı. Çok sayıdaki veri Osmanlı toplumunda tüketilen şerbetin zenginliğini ortaya koymaktadır. Sözelimi Mustafa Altıntaş narh defterlerinden bazı şerbet türlerini tespit etmiştir ki bunlar üzüm şerbeti, ekşi ve tatlı Arap şerbeti ve baharlı şerbet gibi çeşitlerdir (Altıntaş, 2020: 125). Şerbetçi esnafının üretip satmasına müsaade edilen şerbet çeşitlerinden bahsedilen bir belgede ise gül, limon, salep, çay, nilüfer, sandal, menekşe, hummas, koruk, ağaç kavunu, amberbaris, deva-ı misk gibi şerbet türleri yer alır (BOA. HAT. 1335-52080). 1695 tarihli bir belgede Valide sultan için Hacı Ali eliyle alınan malların kayıtlı olduğu bir defterde de gül, limon, vişne, nilüfer, koruk ve kızılıcak şerbetleri ile bir de kuzu kulağı şerbetinden söz edilmektedir (BOA.TS.MA.d 5125).

Osmanlıların tükettiği şerbet çeşitlerine dair yabancı gözlemciler de bazı bilgiler verir. 1551'de İstanbul'a gelen Fransız coğrafyacı Nicolas de Nicolay Osmanlı'da erik, üzüm, armut ve diğer meyvelerin kaynatılarak içildiğine tanık olmuştur (De Nicolay, 2014: 219). Bir başkası yaz aylarında portakal çiçeği, gül ve servi çiçeği şerbeti yapıldığından bahsederken (Du Fresne-Canaye, 2009: 77) Pierre Belon incir, armut, erik, kayısı, üzüm ve baldan yapılan şerbet çeşitlerinden söz etmektedir (Belon, 2020: 160). Yaz vakitleri bahçelerde menekşe, fulya, yasemin ve turunçgiller çiçekleri yetiştirilirdi ve bunlar şerbet yapımında kullanılırdı (Işın, 2010: 80).

XV. yüzyılda Sakız Adası'ndan damla sakızı getirilirdi. Mastika olarak bilinen damla sakızı şerbete aroma vermesi için konulurdu (Pedani, 2018: 48). Çoğu balla tatlandırılan şerbetlerin içerisine bir takım baharat tozları katılarak değişik çeşitlerinin üretildiği olurdu (Breüning, 2020: 166). Bu baharatlardan biri ak anberdi. Değerli bir baharat olan ak anberin katılmasıyla yapılan şerbetler padişaha sunulurdu (Kömürçüyan, 1988: 114). Sultan için yapılan şerbetlerden bir diğeri "narbenk şerbeti" idi. Anlatılana göre özel olarak Bursa'dan tedarik edilen bu şerbet saray mutfağında Fatih Sultan Mehmet için kaynatılırdı. Erik, nar gibi meyvelerden yapılan şerbetin ekşi bir tadı vardı (Ünver, 1952: 16). Yine Fatih Sultan Mehmet için pekmezin sulandırılmasıyla elde edilen üzüm şerbeti yapılırdı (Ünver, 1952: 18). Siyah üzüm şerbeti, kırmızı üzüm şerbeti ve pekmez şerbeti de sultanın sevdiği şerbetlerdendi (Ünver, 1952: 23). Saray mutfağında ilgi gören şerbetlerden bir başkası limonla yapılırdı. Öyle ki her yıl padişaha hazırlanacak olan şerbet için Mısır'dan özel olarak limon getirilmekteydi (Faroqhi, 2014: 84). Nilüfer, karabaş, demirhindi³, gibi çiçeklerden ve dut, ayva, dinari gibi meyvelerden hazırlanan şerbetler helvahanede hazırlanan diğer şerbetlerdi (Özkan & Bayram, 2021: 19).

³ "Demirhindiye akşamdan su ile birlikte tencereye koyun. Sabah bir taşım kaynatın. Soğuduktan sonra süzün ve temiz bir kaba boşaltın. Şekeri katıp iyice karıştırın. Şişelere aktarın, buzdolabında soğutup için. Şerbetin tatlılığını zevkinize göre ayarlayın." Bk. Yerasimos, 2019: 262.

Limon şerbeti Osmanlı toplumunun severek tükettiği bir şerbetti, hem hoş, hem de ferahlatıcı özelliğiyle tercih ediliyordu (Du Loir Seyahatnamesi, 2021: 132). İlgi gören şerbet türlerinden bir başkası gül şerbetiydi. Kaynar suyun içerisine gül yaprakları eklenir ve pişirilirdi, akabinde bal ayrı bir kapta ısıtılarak köpüğü alınır ve süzölmüş gül yapraklarının bulunduğu suyun içerisine eklenirdi. Gül suyuna eklenmiş bal ile birlikte gül şerbeti elde edilirdi (Dalby, 2004: 161). Vişne şerbeti ise vişneyi taze olarak yemeyi sevmeyenler için bir alternatifti (Kanunî Devrinde İstanbul, 1964: 180).

Anlaşıldığına göre Osmanlı Devleti'nde damak tadına ve tüketicisinin mevkiine göre türölüsünün üretilip satıldığı zengin bir şerbet kültürü söz konusuydu ve bu durum şerbetin sunumunu da zenginleştirmişti. Her şeyden önce şerbet dükkânlarına uymaları gereken bir dizi kurallar getirilmişti. Bunlardan biri şerbetin içerisine tadını ve kalitesini bozmayacak uygun ve doğal malzemeler koymaktı. Bir diğer kural ise şerbete buz eklenerek soğuk bir şekilde müşteriye sunmaktı. Şerbetin ekşi bir tatta ve sulu kıvamda olması kalitesini arttırırdı (Emecen, 2016: 110). Bu yüzden şerbetçi dükkânlarında, gelenlere şerbeti soğuk olarak ikram edebilmek için kar ve buz bulundurulurdu (Belon, 2020: 160). Dükkân işletmecileri tezgâhlarındaki kaya gibi buz parçalarını bıçak yardımıyla parçalar ve keserek şerbetlere karıştırırlardı (Kanunî Devrinde İstanbul, 1964: 185; De Nicolay, 2014: 219).

Sarayda şerbetin soğutulmasında aynı yöntem uygulanmıştı. XVI. yüzyılda padişah sofralarına getirilen şerbetleri soğutmak için saraya özel olarak Uludağ'dan kar ve iri buz parçaları getirtilirdi (Reinhold Lubenau Seyahatnamesi, 2016: 152,153; Belon, 2020: 161). Köleler yaz aylarında dağdan büyük miktarlarda kar toplarlar ve kar kuyularında depolarlardı. Bunlar daha sonra gemilerle Topkapı Sarayı'na taşınırdı (Belon, 2020: 161). Bu uygulamaların Osmanlı'da çok uzun yıllar sürdürüldüğü anlaşılmaktadır. Nitekim XIX. yüzyılda İzmir'de şerbetçi dükkânlarının çeşitli yerlerden buz tedariki yaptıklarını, içecekleri bu yöntemle soğutarak halka sundukları anlaşılmaktadır (Seetzen, 2017: 472).

XVI. yüzyılda bazı dükkânlarda müşterilere altınla bezenmiş meşin kâselerde tarçın ve gül suyu ile tatlandırılan şerbetler ikram edilirdi. Yıldızlı tulularını şerbetle doldurarak boyunlarına asan şerbetçiler ise isteyen müşterilerin kâsesine küçük pirinç musluklarından eğilerek şerbet doldururlardı (Reinhold Lubenau Seyahatnamesi, 2016: 402). Sofralarda şerbet büyük, yuvarlak derince bir tabak içinde isteyen kaşıkla isteyen ise bardakla içtiği sevilen bir meşrubattı (Dernschwam, 1992: 286). Türk kültüründe eve gelen misafire özenle hazırlanmış şerbet ikram etmek adettendi. Du Loir'in anlattığına göre ev sahibi misafirini elinde hoş kokulu bir buhurdanlıkla karşılardı. Akabinde limonu şekerle ezip bir miktar su katarak hazırladığı limon şerbetini şık, porselen bir tasla konuğuna sunardı (Du Loir Seyahatnamesi, 2021: 132). Yine bir arşiv belgesinden anlaşıldığına göre Darüssaade Ağası Mustafa Ağa'nın harameyni'ş-şerifeyn dolabına vakfettiği eşyalar arasında süslü yıldızlı şerbet tasları bulunuyordu (BOA.TS.MA.d.10633).

Şifa Kaynağı Olarak Şerbet

Sık sık belirtildiği gibi şerbetin Türk mutfağındaki zenginliği zaman içerisinde bu içeceğin köklü toplumsal bir konum elde etmesini sağladı. Şerbet, lezzetinin yanında kolay yapılmasıyla herkesin ulaşip tükettiği bir içecek oldu. Bu meşrubat, sadece lezzeti için değil çeşitli tatlıların yapımında ve bazı rahatsızlıklara deva olması umuduyla da kullanılageldi. Kiler-i hassa odasında padişah için şifalı şerbetler yapılırdı (Terzioğlu, 1992: XX). Çeşitli Osmanlı tıp yazmalarında meyve ve çiçeklerle yapılan, içecek olanlara deva olması beklentisiyle hazırlanmış olan şerbet isimleri geçmektedir. XV. yüzyılda Osmanlı hekimi Celaleddin Hızır tarafından kaleme alınan tıp risalesinde insan vücudu için şifalı olduğu düşünülen nar, şahtere, limon, koruk, kuzu kulağı, menekşe, nilüfer, gül, hünnap, demirhindi

ve reyhan şerbetlerinin tarifleri yer alır (Akt. Samancı, 2019: 21). Yine aynı yüzyıl cerrahlarından olan İbrahim bin Abdullah, *Cerrâh-nâme* adlı eserinde hastalıkların tedavisinde şerbet-i berşa'ışa, ayva, elma, bal, haşhaş, mersin, sandal, sikencübün ve züfa şerbetlerinin yapılışından ve hangi hastalığa iyi geldiğinden bahseder (İbrahim Bin Abdullah, 2016: 210, 434). Saray dışında ilaç üretiminin yapıldığı darüşşifalarda şerbet yapımından anlayan şerbetçi bulundurulurdu (Bilgin, 2012: 50). Şerbetin çeşitli hastalıklara iyi geldiği inancı, nitekim sonraki yıllarda da sürer. Bu içeceğin ne derece önemsendiği, sağlığa faydaları da hesaba katılarak şiirlere konu edilmesinden anlaşılır. Sözelimi XVIII. yüzyılda Emir Mustafa bir şiirinde şerbete şöyle atıfta bulunmuştu:

“Gelelim vasf-ı şerbete
Fıkr edip düşme hayrete
Limon şerbeti mayhoştur
Nuş eden erdi sıhhate” (Emir Mustafa, 2020: 403).

Şerbetçiler de hastalıkların tedavisi amacıyla çeşitli şuruplar hazırlarlardı (Reinhold Lubenau Seyahatnamesi, 2016: 350). Şurupların işlevi ilaçların içimini kolaylaştırmaktı. Gerçekten de iştah açıcı özelliğiyle ünlenen şerbetlerin sinirlere iyi geldiği gibi sindirimi kolaylaştırdığına inanılırdı (Işın, 2020: 288). Kanunî Sultan Süleyman döneminde İstanbul'da bir yabancıya yaşadığı olayların yazıldığı kitapta Sinan Paşa'nın hasta olduğu dönemde kan aldırıp, şerbet içerek iyileştiği anlatılmaktaydı (Kanunî Devrinde İstanbul, 1964: 21). Yazarı belirsiz olan *Kitâb-ı Me'külât*'da yer alan tarifler arasında sağlığa faydalı olduğu düşünülen şerbet tarifleri yer almaktaydı:

“Öksürmeye ve dimağa ve tık nefese ve çibana faydası vardır. Benefşenin tazesı ki çiçeği ola. On dirhem benefşeyi azıca kaynatalar, yenice çölmeğe vurular. Yirmi dirhem nilüfer çiçeği ki sarı ola, düğmeleriyle ola. Anı dahi bu resme iyice kaynatalar. Biraz dura, andan süzeler. Yüz dirhem sükker katarlar, kaynatalar ve dahi sehilce nesne yiyeler. Perhiz edeler, sabah aç ile içeler ama ekşilerden sakınalar.” (Kitâb-ı Mekülât, 2021: 84)

Şerbetin tedavi edici özelliğine dair bu güçlü inanış, nadiren de olsa istenmeyen sonuçlar doğuruyordu. Bu sorunlardan biri herhangi bir tıp eğitimi olmayanların bazı hastalıklara şifa olsun diye çeşitli içecekler yahut şerbetler hazırlamasıydı. Bir belgede Ahmed isimli biri tizab (kezzap) içerek ölmüştü. Ancak belgeden öğrendiğimiz kadarıyla bu meselede bir diğer sorun kuyumcu Yanko isimli kişinin tıp eğitimi olmamasına rağmen müteveffa Ahmed'in hastalığı için şerbet tarifi vermiş olmasıydı (BOA.A.MKT.NZD.157-32).

Merasimlerde Şerbet

Şerbetlerin önemli bir işlevi de siyasî ziyafet sofralarında ve çeşitli törenlerde önemli bir yer edinmiş olmasıydı. Bilhassa hanedan ve mensuplarının özel gün ve merasimlerinde önde gelen ikram unsurlarından birisini şerbetler oluşturdu. Lezzeti, yapımı ve düşük maliyetinin yanında halkın da çok sevdiği bir içecek olmasından dolayı tercih ediliyordu ve Osmanlı tebaası düğün ve bir dizi başka törenlerde misafirlere çeşitli şerbetler ikram ediyorlardı.

Şerbetler, bizzat padişahın sofrasında yer alırken aynı zamanda elçi kabullerinde, devlet erkânının verdiği ziyafetlerde de son derece özenli sunumlarla ikram edilirdi. Mesela 1591 yılında Roma İmparatoru II. Rudolf tarafından Osmanlı Devleti'ne gönderilen elçilik heyetindeki Friedrich Seidel, sarayda katıldığı bir ziyafette kendilerine gümüş süslemeli bir tulumda şerbet sunulduğunu anlatıyordu. Şerbet, hizmetkâr tarafından altın kâselere doldurularak kendilerine ikram edilmişti fakat Seidel alışık olmadığı bu içeceği yudumlamakta zorlanmıştı (Seidel, 2017: 23, 24).

XVI. yüzyılda Fransa elçilik heyetinin içerisinde olan Fresne Canaye benzer bir ziyafet sofrasına davet edilmişti. Osmanlı'nın önde gelen isimleriyle oturduğu bu sofradan çok

etkilenen Caneye, baştanbaşa yemeklerle dolu olan masada porselen kaplar içinde “çok tatlı ve güzel kokulu bir şerbet” içtiklerinden bahsetmişti (Du Fresne-Canaye, 2009: 53).

Osmanlı sarayında elçiler için verilen yemeklerde sunulan şerbetten bahseden bir diğer kişi 1639 yılında İstanbul’a gelen Du Loir’di. Sarayda kendilerine verilen bir ziyafette şarap olmadığını ama sofrada ikram edilen suyun içerisine tadını güzelleştirmek için şerbet konulduğunu söylemişti. Dediğine göre limon suyundan yapılan bu şerbet, şekerle karıştırılarak likör hâline getirilmiş ve serinletici bir garnitür olarak sunulmuştu (Du Loir Seyahatnamesi, 2021: 73).

Ziyafetlerde sunumuyla birlikte katılımcıların dikkatini çeken şerbet, hanedan mensuplarının doğum, düğün ve sünnet gibi merasimlerinde katılımcılara ikram ediliyordu. Bilindiği üzere padişahlar, çocuklarını sünnet ettirirken şatafatlı merasimler, büyük ziyafetler düzenlerlerdi. Bunlardan biri Fatih Sultan Mehmet’in oğulları Sultan Bayezid ve Sultan Mustafa için Edirne’de düzenlenen sünnet töreniydi. Geniş bir çayır üzerinde otağlar kurulmuş ve çevresi güzelce süslenerek burada büyük bir ziyafet verilmişti. Bu ziyafetlere içecek olarak misk ve amberle hazırlanmış şerbetler eşlik ederken misafirlere sunumu, kıymeti paha biçilmez bardaklarla yapılmıştı (Tursun Bey, 1973: 71, 72).

1582 yılında III. Murad’ın oğlu Şehzade Mehmed için düzenlenen sünnet merasimi de yine oldukça şaşılandı. Anlatılana göre binlerce sofraya kurulmuş, yemek ziyafetlerinden sonra misafirlere şerbetler ikram edilmişti (Arslan, 2009: 79). Bu törende kullanılmak üzere konuklar için 1500 kadar bakır tabak ve tepsi yaptırılmıştı. Hatta Anadolu Beylerbeyi şerbetten sorumlu kişi olarak tayin edilmişti (Mansel, 2008: 100). 1720 yılında Sultan III. Ahmed’in dört şehzadesi (Süleyman, Mustafa, Mehmed, Bayezid) için yapılan sünnet düğününde yine konuklara yemeklerden sonra kahve, şerbet ve buhur ikram edilmişti (Arslan, 2009: 40). Düğünün yedinci gününde yeniçeri ocağına ziyafet verilmişti ki düğün alayının çevresine yerleştirilen büyük fiçilerden yeniçeriler bardak bardak şerbet içmişlerdi (Arslan, 2011: 314).

Görünüşe göre şerbetler halk şenliklerinin de gözdesiydi. Savaşlarda başarı elde edildiğinde, bir kale veya kent alındığında görkemli törenler ve eğlenceler düzenlenirdi. İslâm inancının kurallarına ihtimam gösteren Osmanlılar, doğal olarak bu şenliklerde alkollü içki içilmesine müsaade etmez, bunun yerine misafirlere kahve ve çeşit çeşit şerbetler ikram ederlerdi (Topkapı Sarayı’nda Yaşam, 2009: 108). Şerbetin padişah ve yakınları nazarından elde ettiği bu ayrıcalıklı konum, veladet-i hümayun zamanlarında kendisini göstermeyi ihmal etmedi. Hanedan için önemli olan bu vakitlerde devlet ricaline şerbetler dağıtılıyordu. Üstelik şerbetlerin kimlere dağıtılacağı son derece özenle tespit ediliyor, kayıt altına alınıyordu. Sözelimi III. Ahmed’in onayından geçerek şerbet ikram edilecek kişilerin arasında sadrazam, şeyhülislam, kapudanpaşa, defterdar, nakibüleşraf, yeniçeri ağası gibi mühim devlet ricali tespit edilmişti (BOA.TS.MA.e.494-7). Bir başka defter de aynı şekilde veladet-i hümayun gerçekleştiğinde kimlere şerbet ikram edileceğini saptıyordu. İçerisinde pek çok kişinin kayıtlı olduğu ayrıntılı bir defterdi (BOA.D.TŞF.d. 26090). Dönemin yabancı tanıklarından Miss Pardoe ise II. Mahmud’un kızı Mihrimah Sultan ile Bahr-i Sefid Boğazı Muhafızı Ferik Mehmed Said Paşa’nın düğün merasiminde şerbetçilerin yüksek sesle bağırarak şerbet satmaya çalıştığını anlatıyordu (Pardoe, 2004: 154).

Osmanlı ülkesine gelen Wratıslaw Türk geleneklerine göre düğün öncesi baba evinden kız çıkarma geleneğini gerçekleştirmek üzere gelin evine gelen damat ve yakınlarına şeker ve şerbet ikram edildiğini söylemişti (Wratıslaw, 1996: 75). Roma Germen İmparatoru tarafından İstanbul’a daimî temsilci olarak gönderilen (1577-1581) Salamon da Wratıslaw’ın söylediklerine uyumlu olarak düğünlerde şerbetin ya da şekerli suyun ikram edildiğini yazmıştı (Schweigge, 2004: 206). Ayrıca şerbet, İslam Peygamberi Hz. Muhammed (sav) için okunan

Mevlud-i Şerif gününde de ikram edilen bir içecek olmuştur (BOA.C.SM.7-347). Her yıl okunan Mevlud-i Şerif'ten sonra şerbet dağıtmak adetti. İmaretlar çeşitli kutsal günlerde yemeklerin dışında tatlı dağıtırdı ki en beğenilenlerden biri de üzüm şerbetiydi (Faroqhi, 2018: 278). Aynı zamanda ramazan ayı için yine şerbetler hazırlanırdı (BOA.TS.MA.e.1169-72). Fakat bazen şerbetten kaynaklı tatsız olaylar da olabiliyordu. Bir belgede kaydedildiğine göre Mevlud-i Şerif gününde bazı suhteler şeker ve şerbet kavgası edince harekete geçilmiş, hatta bunlardan üçü yakalanıp hapse atılmıştı (BOA.HAT.1388-55234). Seyyid Hasan Muradi'nin 1754-1766 yıllarına dair İstanbul'un ahvaline dair çalışmasında bir caminin sebil ve çeşmesinden şerbet içildiğini ifade edilmekteydi (Seyyid Hasan Muradî, 2016: 10).

Özel gün ve merasimlerin misafirlerine sunulmaları bir tarafa insanların eğlenmek ve sosyalleşmek için gittikleri hamam, kaplıca, piknik gibi farklı yerlerde de tercih edilen içeceklerden biri oldu. Birçok hastalığa iyi geldiğine inanılan şifalı sular da vakit geçirenler diledikleri takdirde şerbet içebilmekteydi (De Tournefort, 2013: 237). Hamamlarda ise şerbet ve meyve suyu satışı yapılmaktaydı (Işın, 2020: 231). Mesire ve piknik gibi açık alanlarda, serinlemek veya kafa dağıtmak isteyen insanlar vakitlerini kahve veya şerbet içerek geçirirlerdi (Pardoe, 2004: 380). Elbette herkesin, her zaman şerbet tercih ettiğini iddia etmek doğru olmasa da bütün bu veriler Osmanlı'da şerbetin zengin bir kültürü ve dolayısıyla yaygın bir kullanım alanına sahip olduğunu göstermektedir.

Sonuç

Şerbet, Osmanlı sofralarında sevilen, hâliyle rağbet gören bir içecek olmuştur. Saray mutfağında, konak ve evlerde, dükkânlarda, caddelerde, hamam ve piknik alanlarında yaygın olarak tüketilmişti. Rutin zamanlardan özel günlere her daim tüketilen şerbetler aynı zamanda ecza maksatlı olarak da kullanıldı. Damak tadına ve imkânlar göre limon, portakal suyu, ağaç kavunu, menekşe, gül, safran, ıhlamur, misk ve çeşitli baharatlarla tatlandırılarak çok çeşitli şekillerde üretilen şerbetlere bazı Osmanlı sultanları da özel ilgi duydu, nitekim uzak diyarlardan her yıl şerbetler getirilmekteydi.

Şerbet, düğün ve sünnet törenlerinden elçi kabullerine; mevlit günlerinden ramazan aylarına kadar sofraların aranan içeceği olmuştur. Üretilen şerbet çeşitleri şerbetçi dükkanlarında satılırdı. Bu dükkânların yanısıra müşteriler sokak sokak dolaşan seyyar satıcılardan da şerbet alırlardı. Şerbet bilhassa İstanbul'un dört bir yanında ve yılın her vaktinde üretilen ve keyifle tüketilen bir içecek olarak Osmanlı mutfak kültürünün başat tüketim maddesi olarak yerini aldı.

Bilgi Notu

Makale araştırma ve yayın etiğine uygun olarak hazırlanmıştır. Yapılan bu çalışma etik kurul izni gerektirmemektedir.

Kaynakça

Arşiv Belgeleri

T.C. Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Başbakanlık Osmanlı Arşivi

BOA. A. MKT.NZD. 157-32.

BOA. C.SM.. 74-3737.

BOA. C.SM 7-347.

BOA. C.SM.. 39-1985.

BOA. C.SM.. 174- 8734.

BOA. C.SM.. 174-8748.

BOA. C..BLD.17-810.

BOA. HAT. 1335-52080.

BOA. HAT. 1388-55234.

BOA. TS.MA.e 1169-72.

BOA. TS.MA.e 494-7.

BOA. TS.MA.d 5125.

BOA. TS.MA.d. 10633.

BOA. D.TŞF.d.. 26090.

BOA. İE.SM.. 25-2689.

Kadı sicilleri. Galata Mahkemesi 259 Numaralı Sicil (H. 1137-1138 / 1724-1725), Cilt: 63, Sayfa: 390, Hüküm no: 437.

Yayınlar

Aksulu, M. (1998). *Mohaç esiri Bartholomaeus Georgievic (1505-1566) ve Türklerle ilgili yazıları*. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Albertus Bobovius ya da Santuri Ali Ufki Bey'in Anıları Topkapı Sarayı'nda Yaşam (2009). (Çev: A. Berktaş), Kitap Yayınevi.

Altıntaş, M. (2020). *Osmanlı İstanbul'unda taam bişirüp satanlar*. Kitap Yayınevi.

Andreasyan, H. D. (1964). *Poponyalı Simeon'un seyahatnamesi*. İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.

Arslan, M. (2009). *Osmanlı saray düğünleri ve şenlikleri İntizâmi Sûrnâmesi*. 2, Sarayburnu Kitaplığı.

Arslan, M. (2009). *Osmanlı saray düğünleri ve şenlikleri Vehbi Sûrnâmesi*. 3, Sarayburnu Kitaplığı.

Arslan, M. (2011). *Osmanlı saray düğünleri ve şenlikleri*. 5, Sarayburnu Kitaplığı.

Bassano, L. (2015). *Kanunî Dönemi Osmanlı İmparatorluğu'nda gündelik hayat*. (Çev: S. Cangı), Yeditepe Yayınevi.

Belon, P. (2020). *Pierre Belon Seyahatnâmesi*. (Çev: H. Yalın), Kitap Yayınevi.

Bilgin, A. (2012). Osmanlılarda şerbet kültürü ve Tatlıhâne-i Âmire'de üretilen şerbetler. *Yemek ve Kültür*, (29), 49-57.

Bilgin, A. (2020). Osmanlı kültüründe şerbet. *Toplumsal Tarih*, (317), 50-57.

Breüning, H. J. (2020). *Breüning Seyahatnamesi Doğu ülkelerine yolculuk; İstanbul 1579*. (Çev: S. T. Noyan), Kitap Yayınevi.

Busbecq, O. G. (2011). *Kanuni Döneminde Avrupalı bir elçinin gözlemleri (1555-1560)*. (Çev: D. Türkömer), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

D'ohsson, M. M. (t.y.) *18. yüzyıl Türkiyesinde örf ve adetler*. (Çev: Z. Yüksel), Tercüman 1001 Temel Eser.

Dalby, A. (2004). *Bizans'ın damak tadı kokular, şaraplar, yemekler*. (Çev: A. Özdamar), Kitap Yayınevi.

- De Nicolay, N. (2014). *Muhteşem Süleyman'ın İmparatorluğu'nda*. (Çev: Ş. Tekeli, M. Tokyay), Kitap Yayınevi.
- De Tournefort, J. (2013). *Tournefort seyahatnamesi*. (Çev: A. Berktaş), Kitap Yayınevi.
- Deleon, J. (1993). *Bir tutam İstanbul*. Altın Kitaplar.
- Dernschwam, H. (1992). *İstanbul ve Anadolu'ya seyahat günlüğü*. (Çev: Y. Önen), Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Du Fresne-Canaye, P. (2009). *Fresne-Canaye Seyahatnamesi 1573*. (Çev: T. Tunçdoğan), Kitap Yayınevi.
- Du Loir Seyahatnamesi (2021). *IV. Murad Döneminde bir Fransız seyyahın maceraları*. (Çev: M. Daş), Yeditepe Yayınları.
- Emecen, F. M. (2016). Şehzadenin mutfacı. S. Faroqhi, C. K. Neumann (Ed.), *Soframız Nur Hanemiz Mamur* içinde (107-144. ss.), Alfa Yayınları.
- Emir Mustafa (2020). *18. yüzyıl İstanbul'u insan ve toplum hayatı, varlıklar ve nesnelere*. M. Tulum (Haz.), Ketebe Yayınları.
- Faroqhi, S. (2014). Lezzetli yiyecekler ve onları elde etme yolu: Osmanlı toplumunda özel ama saraya ait olmayan yiyecek ve içecekler. A. Avcı, S. Erkoç, E. Otman (Haz.), *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* içinde (77-89. ss.), Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Faroqhi, S. (2018). *Osmanlılar - Kültürel tarih*. (Çev: Ç. Sümer), Akılçelen Kitaplar.
- Gürsoy, D. (2019). *Yiyelim içelim, tarihini bilelim / Düünden bugüne gastronomi*. Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2020). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. Oğlak Yayınları.
- Gürsoy, D. (2021). *Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi*. Oğlak Yayıncılık.
- Işın, P. M. (2010). *Osmanlı mutfak sözlüğü*. Kitap Yayınevi.
- Işın, P. M. (2014). *Osmanlı mutfak imparatorluğu*. Kitap Yayınevi.
- Işın, P. M. (2020). *Bereketli imparatorluk: Osmanlı mutfacı tarihi*. (Çev: A. F. Yıldırım), Vakıf Bank Kültür Yayınları.
- İbrahim Bin Abdullah (2016). *Alâim-i Cerrâhîn*. M. Gürlek (Haz.), Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.
- Mehmed Kâmil (2015). *Melceü't- tabbâhîn / Aşçuların sığınağı*. G. Kut, T. Kut (Haz.), Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.
- Kanunî devrinde İstanbul* (1964). (Çev: F. Carım), Yeni Savaş Matbaası.
- Kitâb-ı Mekûlât / Bilinmeyen bir Osmanlı yemek kitabı* (2021). (Çev: H. G. Koç), İletişim Yayınevi.
- Kömürciyan, E. Ç. (1988). *İstanbul tarihi / XVII. asırda İstanbul*. (Çev: H. D. Andreasyan), Eren Yayıncılık ve Kitapçılık.
- Mansel, P. (2008). *Konstantiniyye dünyanın arzuladığı şehir 1453-1924*. (Çev: Ş. Erol), Everest Yayınları.
- Oral, M. Z. (1957). Selçuk devri yemekleri II. *Türk Etnografya Dergisi*, (2), 29-34.
- Özkan, Y. & Bayram, Ü. (2021). *Osmanlı minyatürlerinde gastronomi öğeleri*. Gazi Kitabevi.

- Pardoe, M. (2004). *Şehirlerin ecesi İstanbul / Bir leydinin gözüyle 19. yüzyılda Osmanlı yaşamı*. (Çev: B. Büyükkal), Kitap Yayınevi.
- Pedani, M. P. (2018). *Osmanlı'nın büyük mutfağı*. (Çev: G. K. Şahin), Hece Yayınları.
- Reinhold Lubenau *Seyahatnamesi Osmanlı ülkesinde, 1587-1589* (2016). (Çev: T. Noyan), 1, Kitap Yayınevi.
- Samancı, Ö. (2019). Geçmişten günümüze Türk mutfak kültüründe limonata. *Yemek ve Kültür* (56), 18-32.
- Schweigger, S. (2004). *Sultanlar kentine yolculuk 1578-1581*. (Çev: S. T. Noyan), Kitap Yayınevi.
- Seetzen, U. J. (2017). *Anadolu'da yolculuk Bursa, Manisa, İzmir, Uşak, Afyon, Konya, Antakya 22 Haziran 1803-22 Kasım 1803*. (Çev: S. T. Noyan), 2, Kitap Yayınevi.
- Seidel, F. (2017). *Sultanın zindanında Osmanlı İmparatorluğu'na gönderilen bir elçilik heyetinin ibret verici öyküsü (1591-1596)*. (Çev: T. Noyan), Kitap Yayınevi.
- Seyyid Hasan Muradî (2016). *Bir kâtibin kaleminden İstanbul'un 12 yılı (1754-1766)*. R. Ahışhalı (Haz.), Yeditepe Yayınları.
- Şemseddin Sami (2004). *Kâmûs-ı Türkî*. Çağrı Yayınları.
- Terzioğlu, A. (1992). *Helvahane defteri ve Topkapı Sarayında eczacılık*. Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Tursun Bey (1973). *Fatih'in tarihi / Tarih-i Ebu'l Feth*. A. Tezbaşar (Haz.), Tercüman 1001 Temel Eser.
- Ünver, A. S. (1952). *Fatih Devri yemekleri*. İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü.
- Wratislaw, B. W. (1996). *Baron W. Wratislaw'ın anıları "16. yüzyıl Osmanlı İmparatorluğundan çizgiler"*. (Çev: M. S. Dilmen), Boyut Matbaacılık.
- Yerasimos, M. (2014). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde yemek kültürü*. Kitap Yayınevi.
- Yerasimos, M. (2019). *500 yıllık Osmanlı mutfağı*. Boyut Matbaacılık.

EXTENDED ABSTRACT

Purpose

In this study, the place of sherbet consumed by various societies in Ottoman cuisine will be examined. The production, types, presentation, consumption reasons, social function, briefly, the historical adventure of sherbet, which was loved and frequently consumed by the Ottomans, will be evaluated. In connection with this, it will be investigated how sherbet, which is produced and consumed in a wide range from Ottoman palace cuisine to mansions and houses, from shops to peddlers, has become such a rich beverage. Because sherbet has managed to become both a beverage consumed daily by ordinary people at home and a favorite drink of sultans and domestic and foreign important guests in the palace kitchen. Another purpose of this study is to evaluate the types and presentations of sherbet, which has become the indispensable drink of various ceremonies and days. The usage areas of sherbets produced in accordance with this purpose will be tried to be revealed.

Design and Methodology

In this study, sherbet culture, which has a rich accumulation in terms of Ottoman culinary history, is discussed with its different aspects. For the research, first of all, literature was searched and various sources giving different information about the Ottoman period were examined in detail. In this article, some documents related to sherbet from the Ottoman Archives of the Prime Ministry were reviewed and used. As a matter of fact, these documents contain information on the materials used in making sherbet, where and how these materials were obtained, and what kind of sherbets were made specifically for the sultans in the palace kitchen. Again, from these documents, the names of various spices used in the sweetening of sherbet were determined. Within the scope of the study, some cookbooks of the period and sherbet recipes in these books were also examined. In addition, the views of foreigners, especially ambassadors and travelers who came to Istanbul, about sherbet, an important drink of Ottoman cuisine culture, were evaluated. The data obtained were compared with each other, and the study was formed under three headings, considering previous studies on the subject.

Findings

According to the information in this study, sherbet was one of the most widely consumed beverages in the Ottoman Empire. Sherbet had a place in the kitchen of both the palace and the Ottoman subjects. Sherbet is an easy-to-make drink, so those who want it can easily produce it at home with their own means. There are many types of sherbet offered for sale not only in palaces, mansions or houses, but also in sherbet shops. Sherbet is made from pears, apples, peaches, lemons, figs, grapes and many other fruits both at home and in these shops. In addition to these, it is understood that sherbet is also produced from flowers and various plants such as violet, rose, lemon, tea, water lily, sandalwood, hummas, unripe grapes, citron.

Some sherbet varieties were produced exclusively for the sultans or ordered from distant lands. As a matter of fact, there are sherbets specially made for the sultans in the Ottoman palace. Narbenk, lemon and grape sherbets are some of them. Ribas and hummas sherbets were brought especially from Damascus and Egypt. Apart from the sultans, sherbets were also served to important statesmen, ambassadors and visitors coming to Istanbul. For this reason, great care was taken in the presentation of the sherbet. For example, it was placed in elegant porcelain cups and served to guests. In circumcision ceremonies, ambassador receptions, festivities and various ceremonies such as weddings, sherbet is one of the drinks that is heavily served to guests. One of the functions of sherbet, which was given to the guests during festivals and special days, and consumed to cool off in the hot summer months, was the belief that it was a cure for some diseases. Quince, honey, rose, myrtle, jujube, shahtere, sherbet-i berşa'ışa, tamarind, lamb's ear, apple, poppy, sandalwood, sirkencubin and züfa sherbets were recommended to patients by physicians. Physicians discovered sherbet's ability to calm the nerves and facilitate digestion. At the same time, these people softened the drugs with a sharp taste by mixing them with syrup and made it easier for the patients to drink drugs. As it is understood from this study, sherbet has always had an important place in the Ottoman Empire and was used for many purposes. Today, sherbets inherited from the Ottoman Empire are made with similar recipes and are consumed fondly.