



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

* Aybuke CEYHUN SEZGİN^a , Pınar DURMAZ^b 

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

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

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 20.03.2019

Kabul Tarihi: 09.06.2019

Anahtar Kelimeler

Osmanlı mutfacı

Türk mutfacı

Şerbet

Öz

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

Keywords

Ottoman cuisine

Turkish cuisine

Sherbet

Abstract

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

Makalenin Türü

Derleme Makale

* Sorumlu Yazar.

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

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

DOI: