

Şairin Mutfağından Şerbet Çeşitleri

Varieties of Sherbet From The Poet's Cuisine

Fatıma AYDIN

Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Osmaniye/TÜRKİYE

faydin@osmaniye.edu.tr

ORCID No: 0000 0002 6245 4492

Araştırma Makalesi/Research Article

DOI: 10.56671/hafizadergisi.1296088

Sayfa: 69-91

Makale Gönderim Tarihi

11/05/2023

Makale Kabul Tarihi

02/07/2023

Öz

Türk mutfak kültüründe şerbet, önemli bir yer tutmaktadır. On birinci yüzyıldan bugüne şerbetler, Türk mutfağında yer almaktadır. Osmanlı mutfağında içecek ihtiyacı daha çok şerbetler ile giderilmiştir. Bu da şerbetlerde çeşitliliği artırmıştır. Şerbetlerin yapımında taze ve kuru meyveler, bal, çiçekler, şeker, endemik bitkiler ve baharatlar kullanılmıştır. Kimi zaman bu hammaddeler kaynatılıp soğutulularak kimi zaman ise sadece su ile karıştırılarak servis edilmiştir. Şerbetlerin sunumu ve muhafazası için özel kaplar yapılmış, Osmanlı sofra kültürüne bu eşyalar zenginlik katmıştır. Şerbetlerin çok tüketilmesi Osmanlı toplumunda iş kolları da açmıştır. Soğuk servis edilmesi için dağlardan kar ve buz temin edilmiş, İstanbul'da karlıklarda muhafaza edilmiştir. Sarayın şerbet ihtiyacı için şerbetlerin bir kısmı Şerbethane'de üretilmiş, bir kısmı Anadolu ve Mısır'dan getirilmiştir. Halk için şerbetçiler bu şerbetleri üretirken bu üretim sistemi kanunname ile düzenlenmiştir. Şerbetler hem serinletici hem de sağlığa yararlı oluşu ile divan şairinin de dikkatini çekmiştir. Şerbetler dönemin hekimlerince çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılmıştır. Kimi zaman da acı ilaçlar şerbete katılarak içilmiştir. Bu çalışmada ilk olarak Türk mutfağında şerbetlerin yeri ve önemi incelenmiş daha sonra divanlarda bahsedilen 20 çeşit şerbet türü hakkında bilgi verilmiştir. Tespit edilen şerbet türleri şunlardır: Hünnap, bal, şeker, erguvan, sirkencübin, gül, menekşe, reyhan, nilüfer, üzüm, hindiba, sübye, nar, kırmızı, kavun, vişne, nar çiçeği (gülnâr), dinar, anber ve fuka'a şerbetleri. Bu çalışmada bahsedilen her bir şerbet türünün nasıl yapıldığı ve nelere iyi geldiği hakkında kısaca bilgi verilerek divan şiirinde ele alınışları örneklendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Divan Şiiri, Şerbet, Şerbet Türleri, Klasik Türk Edebiyatı, Mutfak Kültürü.

Abstract

Sherbet has an important place in Turkish cuisine culture. Sherbets have been in Turkish cuisine since the eleventh century. In Ottoman cuisine, the need for beverages was mostly met with sherbets. This has increased the variety in sherbets. Fresh and dried fruits, honey, flowers, sugar, endemic plants and spices are used in making sherbets. Sometimes these raw materials are boiled and cooled, and sometimes they are served just by mixing them with water. Special containers were made for the presentation and preservation of sherbets, and these items enriched the Ottoman table culture. Consumption of sherbets opened up business lines in the Ottoman society. Snow and ice were obtained from the mountains to be served cold, and they were kept in the snow in Istanbul. Some of the sherbets were produced in Şerbethane for the sherbet needs of the palace, and some were brought from Anatolia and Egypt. While the sherbets for the public were producing these sherbets, this production was regulated by the law. Sherbets attracted the attention of divan poets as they are both refreshing and beneficial to health. Sherbets were used by the physicians of the period in the treatment of various diseases. Sometimes bitter medicines were added to the sherbet and drank. In this study, first of all the place and importance of sherbet in Turkish cuisine is examined. Afterwards, information was given about 20 types of sherbet that were determined in divans. 20 types of sherbet were identified is those: Jujube, honey, sugar, judas tree, vinegar, rose, violet, basil, lotus, grape, chicory, cuttlebone, pomegranate, red, melon, cherry, pomegranate flower, dinar, anber and fuka'a. It is exemplified by giving brief information about how each type of sherbet is made and what it is good for.

Keywords: Divan Poetry, Sherbet, Sherbet Types, Classical Turkish Literature, Cuisine culture.

Giriş

Şair; yaşadığı toplumun kültürünü, yaşayışını, inançlarını ve hatta kimi zaman mutfağını şiirine yansıtır. Divan şairinin de döneminde gözlemlendiği içecekleri şiirlerine yansıtması kaçınılmazdır. Osmanlı İmparatorluğu, çok geniş topraklara ve çok farklı etnik gruplara hükmeden köklü bir devlettir. Bu geniş sınırlar içindeki halkların etkileşimleri sonucu Osmanlı İmparatorluğu'nda zengin bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Bu çok renklilik yemek kültüründe olduğu gibi içecek kültüründe de kendini gösterir (Kuzucu, 2016:125). Aynı yönetim altında bir araya gelen farklı kökenlere ait topluluklar kendi kültürlerine ait içecekleri paylaşmışlardır.

Doğunun baharatları kimi zaman Ege adalarının balları ve dünyanın dört bir tarafından getirilen meyvelerle birleştirilerek sayısız şerbet çeşidi elde edilmiştir. Özellikle saray ve çevresinde şerbetler beslenme kültürü içerisinde önemli bir yer tutar.

Arapça bir kelime olan şerbet, şüreb (içmek) fiilinin çekimlerindenidir. TDK sözlüklerinde daha çok şekerli veya tatlandırılmış su anlamında kullanılan şerbet (www.sozluk.gov.tr, Erişim tarihi: 14.04.2023), Şemseddin Sami'nin Kamus-i Türkî adlı eserinde şerbet, "ekseriya usarelerinden ve su ve şekerden yapılan tatlı içilecek şey" olarak tanımlanmıştır (Sami, 2010: 605). Ferit Devellioğlu'nun eserinde bu anlamların yanında şerbet için "1. Bardakla müşhil olarak içilen ilaç. 2. Bazı maddelerin suda eritilmesi" anlamlarını da vermiştir (Devellioğlu, 2000:990). Farklı sözlüklerdeki anlamlarına bakıldığında şerbet, alkolsüz bir içecek olarak temelde tatlandırılmış sudur. Meyveler, çiçekler, baharatlar, bal ve şeker bu tatlandırma işlemi için kullanılabilir. Türk mutfağında bir diğer içecek olan kurutulmuş meyvelerden yapılan hoşafın ve taze meyvelerden yapılan kompostoların şerbetlerden en büyük farkı ise içerisinde meyve tanelerinin bulunmasıdır (Oğuz, 1976: 758-839).

Toplumların yeme-içme alışkanlıklarını belirleyen birçok faktör vardır. Toplumsal yapı, gelenek-görenekler, din, töreler, geleneksel törenler ve inanışlar birleşerek toplumlara özgü mutfak kültürünü oluşturur. Asya'dan gelen Türk boyları sahip oldukları mutfağı etkileşimde buldukları diğer kültürlerle harmanlayarak zenginleştirmişlerdir. İslamiyet'in kabulüyle Türk mutfağında alkollü içeceklerin bulunmaması zengin bir şerbet kültürünün ortaya çıkmasına büyük katkıda bulunmuştur (Kızıldemir vd., 2014: 198-201). İslamiyet ile mutfağa haram veya sağlığa zararlı olan ürünler sokulmamış, alkollü içecekler ne yemek yapımında ne de sofralarda yer bulmamıştır. Bu nedenle içecek ihtiyacı çok sayıda şerbet tarifiyle karşılanmıştır (Közleme, 2012: 145). Özellikle Ramazan aylarında ve yaz mevsiminde susuzluğu gidermek için çok sayıda serinletici şerbet tarifi geliştirilmiştir. Kış aylarında baharatlı ve sıcak şerbetler tercih edilmiştir.

Şerbetin Türk mutfağındaki yeri on birinci yüzyıla kadar dayanır. Kaşgarlı Mahmut *Divanu Lüğati't-Türk* adlı eserinde kayısı şerbetinden bahsetmiştir (Sürücüoğlu, 1997: 22-23). On üçüncü yüzyılda Selçuklu mutfağında bal şerbetinin yeri mühimdir. *Selçukname'de* çeşitli şekillerde kokulandırılmış şerbetlerden bahsedilmektedir (Oral, 1956: 73-76). İki öğün yeme kültürüne sahip olan Selçuklular, gün ortasında oluşan açlık hissini içeceklerle dindirmiştir (Gürsoy, 2004: 88). Şerbet kültürü gelişerek Osmanlı döneminde devam etmiştir. Osmanlı saraylarında tatlılar ve şerbetler Helvahane'de yapılmıştır. Bu nedenle bu bölüme Helvahane yerine kimi zaman Şerbethane de denilmiştir. Osmanlı saraylarında şerbet o denli önemlidir ki sadece şerbet yapımı için on sekizinci yüzyılda Galata Saray'da bir şerbetçi başının yönettiği altı kişilik bir şerbetçi kadrosunu bulunmaktadır (Araz, 1999: 54).

Şerbetler, Osmanlı sofralarının vazgeçilmez içecekleri olduğundan sofrta takımlarında özellikle şerbet içmek için kullanılan eşyalar bulunmaktadır. Osmanlı sofralarında bugün sofralarımızı süsleyen su takımları yerine şerbet takımları vardır. Hatta şerbetler için özel hazırlanan kaşıklar da Osmanlı dönemi sofrta takımlarında yer almaktadır (Ceyhun Sezgin& Durmaz, 2019: 1499-1518). Özellikle şerbetlerin soğuk ikram edilebilmesi için kar tutucu/karlık kâseler ve şerbet sürahileri mutfak malzemeleri arasına girmiştir. Birer cam sanatı örneği olan çeşm-i bülbül tekniği ile üretilen şerbet sürahileri, Osmanlı toplumunda büyük rağbet görmüştür (Yılmaz ve Yılmaz, 2021). Bunların yanında şerbet araç gereci olarak 1620 tarihli bir Es'ar defterinde şunlar kaydedilmiştir: şerbet kavanozu, ayaklı şerbet taşı, nakş-ı bahar tabağı, şerbet çanağı, şerbet eleği, billur müzehhep, nakışlı kapaklı sultani şerbet kasesi (Sürücüoğlu, 1997: 32).

Şerbetler; meyveler, baharatlar, endemik bitkiler ve hatta çiçekler ile hazırlanmaktadır. Meyveli şerbetlerin hazırlanmasında temel iki yöntem vardır. İlk yöntem meyve suyunu sıkıp ve bu suyu şeker veya bal ile tatlandırmaktır. İkinci yöntem ise meyve suyu, şekerle kaynatılıp soğutularak kıvamlı şuruplar elde edilmesi ve içilmek istendiğinde bu şurubun soğuk suyla seyreltilmesidir. İçeceği daha uzun süre saklamak için ikinci yöntem kullanılmıştır (Özdoğan & Işık, 2007: 1059-1078). Saray mutfağında şerbet ve hoşaf yapımında kullanılmak üzere kuru ve taze olmak üzere çok çeşitli meyveler temin edilmektedir. Bu meyveler, İstanbul ve yakın çevresinden temin edildiği gibi Anadolu ve Mısır'dan da bu şerbetler için malzemeler getirilmiştir. On beşinci yüzyıla kadar şerbetlerde daha çok bal, pekmez ve kuru meyveler tatlandırıcı olarak kullanılırken on beşinci yüzyıldan sonra şeker kullanımı yaygınlaşmıştır (Özlü, 2011: 171-190). Çiçekli şerbetlerin yapımında uygulanan ilk metot taze çiçeğin renginin ve kokusunun şekere nüfuz ettirilmesidir. Yıkayıp tozdan arındırılan çiçek taç yaprakları şeker ile yoğrulur veya havanda ezilir. Daha sonra bu renklendirilmiş ve kokulandırılmış şeker suda eritilerek soğuk olarak servis edilir. Eğer taze çiçeklerden değil de kurutulmuş çiçeklerden yapılacak ise demleme yöntemi kullanılmaktadır. Kaynayan su içine atılan çiçek yaprakları baharatlar ve şekerle buluşturularak sıcak veya soğuk olarak ikram edilir.

Sıcak yaz aylarında ve Ramazan sofralarında daha çok soğuk şerbetler tercih edilmektedir. Osmanlı döneminde şerbetlerin soğuk ikram edilmesi ihtiyacına karşılık İstanbul'a yakın ve uzak dağlardan kar getirilmiştir. Sarayın bu kar ihtiyacı on altıncı yüzyıla kadar Yunanistan'ın Horminium dağından temin edilmiştir. Daha sonra ise İstanbul'un yakın çevresinden toplanan kar, Hassa Karlıklarında saklanarak sarayın kar ihtiyacı karşılanmıştır (Kurt, 2011: 74). Kar ve buz, şerbetleri soğutmak için içeceğin içine atıldığı gibi karlık denilen özel kaselerle şerbeti kâsenin dışından soğutmak için de kullanılmıştır. Bu şekilde kar/buz şerbetin içine atılmadığından eriyerek şerbetin kıvamını da bozmamaktadır. Ayşe Özkan Emanet, *Osmanlı Sarayında Kar ve Buz Temini* başlıklı tezinde Osmanlı döneminde buzdan yapılan kâselerle şerbet sunulduğundan bahsetmektedir (Özkan Emanet, 2021: 11).

Osmanlı toplumunda çok sayıda şerbet türü bulunmaktadır. Osmanlı sarayları için gereken şerbet türlerinin bir kısmı Helvahane'de üretilirken bir kısmı ise taşradan getirilmiştir. Helvahane'de üretildiği tespit edilen şerbetler şunlardır: menekşe (benefşe) şerbeti, gül-mağulşeker şerbeti, gül ile limon şerbeti, kırmızı gül şerbeti, nilüfer şerbeti, karabaş şerbeti, dut şerbeti, hünnap şerbeti, ayva şerbeti, ayva yaprağı şerbeti, vişne şerbeti, nergis (zerrinkadeh) şerbeti, usul şerbeti, dinar şerbeti ve şahtere şerbetidir. Sarayda üretilmeyip taşradan getirilen şerbetler ise şunlardır: Mısır'dan hummas, Şam'dan ribas, Bursa'dan nar, Yanbolu'dan anberbaris, Edirne'den kırmızı gül, gül ile limon şerbetleri ve Sakız, İstanköy adaları ve Alanya'dan ise limon suyu şerbetleridir (Bilgin, 2012: 49-57). Evliya Çelebi on yedinci yüzyıl Osmanlı toplumu hakkında geniş bilgiler barındıran *Seyahatname* adlı eserinde o dönemin şerbet kültürüne de değinmektedir. Evliya Çelebi'nin eserinde bahsedilen şerbet türleri şunlardır: Reybas, anberbaris, gül limon (veya gül ile limon), hummas (kuzu kulağı), nilüfer, zûfa (zulfa), demirhindi, vişnâb (vişne suyu), badyan (yıldız anason), fışfış (zerdali), bal, amber, Atina balı, avşıla (Hint hıyarı), ayva perverdesi, baharlı şerbet, baldıran şerbeti, Basra sükkeri şerbeti, pekmez şerbeti, menekşe şerbeti, berberis şerbeti, meyan şerbeti, çay şerbeti, tarçınlı hacı şerbeti, dut şerbeti, armut şerbeti, üzüm şerbeti, erguvan şerbeti, Gülnar şerbeti, hardaliye şerbeti, Hortas balı şerbeti, hurma pekmezi şerbeti, hurma şerbeti, Hürmüz sükkeri şerbeti, imam şerbeti, üzüm pekmezi şerbeti, karanfil şerbeti, karanfilli Göle şerbeti, karanfilli üzüm şerbeti, Kasım günü şerbeti, su teresi şerbeti, köknar şerbeti, koruk şerbeti, kuru siyah üzüm şerbeti, misket şerbeti, mübtecel şerbeti, reyhan şerbeti, sandal şerbeti, sükker/şeker

şerbeti (Çelebi, 2006). Çiçekler, bazen şerbetin ana maddesi olarak kullanılırken bazen de farklı şerbetlere aroma ve renk vermek için kullanılmıştır. Çiçekler kimi zaman şurup haline getirilerek kimi zaman ise şekere renk ve rayıhası nüfuz ettirilerek şerbetlere eklenmiştir (Şavkay, 2000:175.). Çiçekler, meyveler, baharatlar ve bazı endemik bitkiler şerbet yapımında kullanılır. Aybüke Ceyhun Sezgin ve Pınar Durmaz, *Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi* başlıklı çalışmalarında Osmanlı mutfağında meyan kökü şerbeti, kavun çekirdeği şerbeti (subye), gelincik şerbeti, nar şerbeti, gül şerbeti, demirhindi şerbeti, sirkencübün şerbeti ve menekşe şurubu tariflerini tespit etmişlerdir (Ceyhun Sezgi & Durmaz, 2019: 1499-1518). Meral Yılmaz ve Sena Yılmaz çeşm-i bülbül sanatı ve şerbetler üzerine yaptıkları çalışmada Osmanlı mutfağından fıstık şerbeti, sirkencübün, badem şurubu, kavun çekirdeği (subye) şerbeti, demirhindi ve loğusa şerbetlerinin tariflerini okura sunmuşlardır (Yılmaz& Yılmaz, 2021). Yahya Özdoğan ve Nermin Işık ise Osmanlı şerbetlerinden badem, çilek, demirhindi, dut, gelincik, gül, sübye, kayısı, keçiboynuzu (harnup), kızılıcak, koruk, kuru üzüm, lohusa/loğusa, mandalina, menekşe, mevlid, meyan, nar, portakal, sirkencübün, şeftali, tarçın, turunç, üzüm, vişne ve zambak şerbetlerinin tarifini yayınlamışlardır (Özdoğan & Işık, 2007). Seher Çelik, *Türk Kültür Hayatında Şerbet* başlıklı makalesinde şerbetler ve onları hazırlamak için yapılan şuruplardan bahseder. Bu çalışmaya göre 1919 yılında saray tatlıhanesinde üretilen şuruplar şöyle kaydedilmiştir: ananas, bergamot, gelincik, menekşe, fulya, nar, mandalina, kızılıcak, çilek, vişne, koruk, gül, portakal, böğürtlen, firenk üzümü ve ağaç çileği (Çelik, 2020a). Seher Çelik, *Türk Kültür Hayatında Çiçekli Şerbetler* başlıklı çalışmasında on üç tarif daha yayınlamıştır. Bunlar: Akasya, amber çiçeği, fil (bahar) çiçeği, fulya, gül, güllü elma, iğde çiçeği, menekşe, nergis, gelincik/şakayık şerbeti, yasemin, yediveren çiçeği ve zambak şerbetleridir (Çelik, 2020b). Osman Güldemir, *Osmanlı Yemek Yazması Kitabı't-Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması* başlıklı tezinde bu eserde geçen fıstık şerbeti, sirkencübün, badem şurubu, çilek şurubu ve demirhindi şerbeti tariflerini vermiştir (Güldemir, 2010).

Şerbetler harareti gideren, hazmı kolaylaştıran içecekler olduğundan sağlık alanında kullanılmışlardır. Şerbetlerin bazı rahatsızlıklara iyi geldiği tespit edilmiştir. Mesela, demirhindi şerbetinin kanı temizlediğine, narçiçeği şerbetinin ise diş etleri ve diş iltihaplarını tedavi ettiğine inanılmaktadır (Oğuz, 1976). Gülhatmi şerbeti, öksürüğe iyi gelip göğsü yumuşatması sebebiyle kullanılmıştır (Tatlı, 2012: 232-240). Meyan şerbeti, göğüs yumuşatıcı, balgam söktürücü, nikotin etkisini azaltıcı, idrar söktürücü, tansiyon düşürücü, böbrek taşlarını düşürücü ve kuru öksürüğü giderici olarak kullanılmaktadır (Çelik, 2020a). Gülbeşeker ise hamilelere ve lohusalara gece yatarken verilir. Mideye ve ciğere kuvvet verir, özellikle saf gül suyu içinde ezildiğinde gülbeşeker, mideye çok yararlıdır. Doğum yaptıktan sonra kuvvetten düşen kadınlara, gül suyu ile ezilip süzülerek gülbeşeker içirilir. Gülbeşeker sıcak gül suyunda ezilip içildiğinde hazımsızlığa iyi gelir. Sakız ve anasonla birlikte şerbet haline getirilir ise ishale iyi gelir (Yıldırım, 2008: 162).

Osmanlı toplumunda şerbet yapan ve bunu satan kişilere şerbetçi denilmiştir. Şerbetçilerin ürünü nasıl ve ne koşullarda hazırlaması gerektiği kanunname ile belirlenmiştir (Karademir, 2015: 208). Bu kanunnamede yalnız hazırlanışı sırasında değil, satış sırasında da şerbetin kokusu, içeriği, şerbet taslarının temizliği hakkında sıkı kurallar bulunmaktadır.

Osmanlı'dan günümüze şerbetler, kutlama törenlerinde ikram edilmeye devam edilmektedir. Türk halk kültüründe söz kesme ve nişan törenlerinde şerbet dağıtılması bir gelenek olarak kimi yörelerde yaşamaktadır. *Güncel Türkçe Sözlük'e* göre şerbet içmek deyimi sözlenmek veya nişanlanmak için tarafların anlaşması durumunda şerbet içilerek tören yapılmasıdır (www.sozluk.gov.tr,Erişim tarihi: 25.06.2022). Mevrit törenlerinde, düğünlerde, iftar sofralarında ve

lohusa ziyaretlerinde de şerbet ikram edilmesi yaygındır. Lohusa (Loğusa/Kaynar) şerbeti dağıtılması günümüzde devam eden geleneklerdendir. Doğumdan sonra doğumu müjdelemek için kaynatılan şerbet sürahilerle komşulara ve akrabalara gönderilir. Hatta şerbetin sunumuna göre bebeğin cinsiyeti de haber verilmiş olur. Eğer bebek erkek ise sürahinin boynuna kırmızı kurdele bağlanırken, eğer kızsaa ağzına kırmızı tülbent bağlanır. Adana, Mersin ve Antakya'da bu şerbete kaynar da denilmektedir. Yeni doğum yapan anneye de sık sık şifa olması amacıyla bu şerbetten içirilir (Özkan vd., 2019: 2312). Sünnet törenlerinde, hac dönüşlerinde, hayırlı olsun ziyaretlerinde misafirlere şerbet ikram edilmesi devam eden geleneklerimizdendir.

Şüphesiz, toplumsal olayların izleri dönemin sanatında yer bulur. Şairler, yaşadıkları hayatın izlerini şiirlerine taşırlar. Divan şairleri de Osmanlı mutfağının geniş şerbet kültürünü şiirlerine taşımıştır. Şerbet kelimesi yerine kimi zaman şarab/şerâb kelimesi de kullanılmıştır. Lügat-ı Nî'metullah'da şerâb "*Süci ve her içilen nesne, su olsun şerbet olsun*" olarak tanımlanmıştır (Nî'metullah, 2015: 338). Çalışmamız sırasında örnek olarak verilen beyitler seçilirken mümkün olduğunca şerbet kelimesini alkolsüz tatlı içecek anlamına gelecek şekilde kullanan beyitler kullanılmıştır.

Divan edebiyatının en geniş divanlarından birine sahip olan Edirneli Nazmi, şerbet redifli bir gazel kaleme alarak şerbetin dönemin yeme-içme kültürü içindeki yerine dikkat çekmiştir:

"Dil ü cânâ virür çün dâyimâ zevk ü safâ şerbet

Nazardan gitmemek zevk ü safâdur dâyimâ şerbet" Edirneli Nazmi (Doğan, 2010: 724, G. 854/1).

Ravzî de şerbet redifli üç gazel kaleme almıştır (Aydemir, 2007: 179-180, G. 117,118,119).

Divanlarda şerbet kelimesi tüm şerbet çeşitleri ifade edecek şekilde kullanıldığı gibi bazı şerbet türlerinin isimleri de özellikle verilmiştir. Bu şerbet türlerinden bahsedilirken örneğin şerbet-i gül şeklinde verildiği gibi mey-i gül, bade-i gül veya şarab-ı gül de denmiştir. Divanlarda mey, bade, şarap ve şerbet gibi kelimeler kimi zaman tevriyeli olarak hem şerbet hem de şarap anlamında kullanılmaktadır (Demirel, 2009: 1009-1011). Bu durumda divan şiirinde mey, şarap, bade gibi kelimeler kimi zaman şerbet/şurup anlamında kimi zaman ise şarap/alkollü içecek anlamında kullanılmaktadır. Bu çalışma sırasında, incelenen divanlarda şerbet anlamında kullanıldığına kanaat edilen beyitler seçilmiştir. İncelediğimiz divanlarda 20 çeşit şerbet tespit edilmiştir. Bu şerbet türlerinin bazıları çok sayıda beyitte geçtiğinden örnek verilecek beyit sayısında sınırlandırma yapılmıştır. Şerbetin aynı özelliğine değiniliyorsa tekrara düşmemek adına beyitlerden sadece biri seçilmiştir. Tespit edilen şerbetlerin her biri verilirken şerbetin yapılışı, sağlığa faydası, tarihi bir altyapısı var mı tartışılarak divan şiirinde nasıl ele alındığı örneklendirilmiştir.

Divan Şiirinde Şerbet Türleri:

1. Hünnap ('Unnâp) Şerbeti:

Kamus-ı Türkî'de 'Unnâp için "*Kabuğı kırmızı ve çekirdeği pek sert bir cins küçük meyve, çiğde. Hünnâb*" (Sami, 2010: 953) tanımlaması yapılmıştır. Güncel Türkçe Sözlük'te hünnap daha geniş bir açıklamayla, "*Hünnapgillerden, yenilen meyvesi için özellikle Batı ve Güney Anadolu'da yetiştirilen dikenli bir ağaç, çiğde (Zizyphus jujuba)*" olarak verilmiştir (www.sozluk.gov.tr, Erişim t.: 21.06.2022). Arapça 'unnâb olarak divan şiirinde anılan hünnap, mayıs, haziran ve temmuz aylarında sarı çiçekler açar. Boyu 5-10 metreye varan ağaç veya çalı formunda bir bitkidir. Meyveleri 2 cm uzunluğunda hurma şeklindedir. Olgunlaşmamış meyveleri yeşil iken olgunlaşanlar kırmızıdan kahverengiye kadar ara renklerde olabilen, tatlı meyvelerdir. Bu meyvenin anavatanı Çin'dir. Çin'de hayatın meyvesi olarak

adlandırılmıştır. Ülkemizin güney ve batı bölgelerinde yetiştirilmektedir. İbn-i Sina hünnabı tedavi için kullanmıştır. Özellikle öksürük, tansiyon, sindirim düzensizliği ve mide ülseri tedavisinde hünnap kullanılmıştır. Uzmanlar tarafından hünnap meyvesi, kanser, diyabet, sinir hastalıkları tedavisinde enflamasyon giderici ve bağışıklığı sistemini güçlendirici takviye gıda olarak tavsiye edilmektedir (Kemeç Hürkan, 2019: 1272). Hünnap şerbetinin kanamayı durdurduğuna inanılmaktadır.

Olgunlaşmış hünnap meyvesinin suyla kaynatılıp süzülmesiyle elde edilen şerbet, bal veya şekerle tatlandırılarak dilenirse limon ilavesiyle soğuk olarak tüketilir.

Küçük, tatlı meyvesiyle ve koyu kırmızı rengiyle hünnap, divan şairlerince dudak ile ilişkilendirilmiştir. Hatâyî; hasta, şerbet, kand ve unnâb kelimelerini bir arada kullanarak hünnap şerbetinin tedavi amaçlı kullanımına dikkat çekmektedir:

“Çîn-i zülfüñ bendine düşdi Hatâyî haste-dil

Şerbet-i la'lüñdür aña kand ilen 'unnâblar”

Hatâyî (Macit, 2017: 124, G. 55/4)

Nesimî, doktorların hünnap şerbeti ile tedavi edişine gönderme yaparken âşğın yürek kanından zaten şerbeti olduğunu söyler. Burada hünnap şerbetinin kırmızı rengi ile kan arasındaki uyumluluk da dikkat çekicidir:

“Âşıkun yürek kanından şerbeti var iy hakîm

Katma anun şerbetine kand ile 'unnâblar”

Nesimî (Ayan, 2014:153, G. 90/3)

Üsküdarlı Aşkî, kendi kanlı gözyaşlarının rengini sevgilinin la'l kırmızı dudaklarına benzeterek hünnabın kanamayı durdurucu özelliğini vurgular:

“Gözlerüm la'l-i lebün görüp akıdur kanlu yaş

Hûn-ı merdüm gerçi kim teskîn olur unnâb ile”

Üsküdarlı Aşkî (Uzun, 2011: 423, G. 414/2)

2. Bal Şerbeti

Bal, arıların çiçeklerden elde ettikleri nektarlardan ürettikleri tatlı bir besindir. Yüzlerce yıldır bal, besin olarak kullanıldığı gibi hastalıkların tedavisinde de kullanılmaktadır. Dünden bugüne bal, mide ve bağırsak rahatsızlıklarında, basur tedavisinde, yaralanmalarda, karaciğer hastalıklarında, kronik yorgunluk ve halsizlik tedavilerinde, alkoliklerde ve alkolden zehirlenenlerde, mantar zehirlenmesinde, güzellik endüstrisinde ve daha sayısız rahatsızlığın tedavisinde kullanılmaktadır (Birer& Yücecan, 1984: 113-123).

Bal şerbeti, en basit tarifiyle bir miktar balın ılık su içerisine eklenip karıştırılmasıyla elde edilir. Şükrullah Çelebi, *Edvar-ı Musiki* adlı eserinde ses sağlığı için bal şerbeti içmeyi önermiştir (Soysal vd., 2018: 1844). Hazreti Muhammed'in de bal şerbeti içmeyi tavsiye ettiği birçok hadis vardır. Buhari'nin Tıp 3,7 ve 12'de naklettiğine göre Hazreti Muhammed, “Üç şeyde şifa vardır: Bal şerbeti içmekte, kan aldırma ve kızgın bir aletle dağlama yaptırmakta. Fakat ben dağlama yaptırmayı sevmem” buyurmaktadır (Buharî, 1992). Bal şerbeti, divan şiirinde tatlı oluşu ve şifasıyla anılmıştır.

Kara Fazlî (ö. 1563), balın tatlı oluşuyla iç yakıcı olmasına karşın bal şerbetinin ferahlık verişine değinmiştir:

“Bir yürekler yakıcı hûbdur anda 'asel

İçmeyen şerbetini eylemez anı iz 'ân”

Kara Fazlî (Aydın, 2021: 36, Kaside 13/8)

Bal şerbetinin anıldığını birçok beyitte dikkat çeken ilginç bir unsur ise Girit balından bahsedilmesidir. Girit adasının ballarının ünü çok eskiye dayanmaktadır. Hatta Yunan mitolojisine göre Tanrı Zeus, bebekken saklandığı Girit adasındaki mağarada Girit prensesince bal ve süt ile beslenmiştir (Doğer& Borstlap, 2021). Seyyid Vehbi, sevgiliyle kavuşma anının tatlılığını Girit balından yapılmış tatlı bir şerbete benzetmiştir:

“Nice ferâğ olunur lezzet-i visâlınden

Ki kand-i şerbete benzer Girîd balından” Seyyid Vehbi (Dikmen, 1991: 621, G. 172/1)

3. Şeker Şerbeti:

Şeker şerbeti, bir miktar şeker ve suyun karıştırılmasıyla oluşturulan şerbettir. Şekerin Türk mutfağına sonradan girmesiyle ve pahalı olmasıyla bir dönem ancak zenginler şeker şerbetine erişebilmişlerdir. Hatta bu dönemlerde şeker şerbeti sunmak bir zenginlik alameti sayılmıştır (Karademir, 2015: 181-186). Onay, şeker şerbetinin berşten (afyon şurubundan) sonra içildiği bilgisini vermektedir (Onay, 1996:140).

Kara Fazlî, şeker şerbetini o kadar beğenmektedir ki içenlerin ab-ı hayata (sonsuzluk suyuna) istişna ettiğini söyler:

“Şeker şerbetleri hod selsebîl-âsâ sebîl oldı

İçen bir cür ‘asın âb-ı hayâta eyler istişna”

Kara Fazlî (Aydın, 2021: 36, Kaside 29/14)

Ebubekir Celalî, sevgilinin la’l gibi dudaklarının hasretiyle akan gözyaşlarını şeker şerbeti olarak tasvir etmiştir:

“Hasret-i la’liyle akmış eşk-i çeşmim sakladım

Dilberim nûş eylesün geldikce sükker şerbeti”

Ebubekir Celalî (Sarıkaya, 2008: 123, G. 96/3)

4. Erguvan Şerbeti:

Erguvan için Mütercim Âsım Efendi *“Ergevân, pehlevân vezninde. Bu isimle mâruf kırmızı çiçektir. Bârid ve yâbis, şerbeti def-i humâr ve ahşab-ı mahrukasını tîlâ’, inbât-ı şa’r ve hizâb hususunda dahi bî-nazîrdir. Ercuvân muarrebidir”* demektedir (Mütercim Âsım Efendi, 2000: 222). *Türkçe Sözlük*’te bu çiçek *“Baklagillerden, eflatunla kırmızı arası renkte çiçek açan, güzel bir süs ağacı, deliboynuz”* şeklinde tanımlanmıştır (Türkçe Sözlük, 2011: 112). Turhan Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü* adlı eserinde erguvanı *“2-10 m yükseklikte, kışın yapraklarını döken, pembe çiçekli bir ağaç veya ağaççıktır. Çiçekleri çiğ veya yağda kavrularak yenir (Batı Anadolu)”* diye açıklamıştır (Baytop, 1994: 100-101). Ahmet Talat Onay ise *“Kırmızıya mâil bir çiçek olup eski tıbbâ göre tabiatı soğuk ve kuru olduğundan şerbeti sarhoşu ayıltırır, mahmurluğu giderir, şarabı ferahlık vermiş. Yakılmış ağacının külü vücutta kıl çıkmayan bir yere sürülürse kıl bitirir, ellere yakılırsa kınadan daha güzel parlak düşürmüş”* şeklinde bilgi vermiştir (Onay, 1996: 213).

Erguvan çiçeği, klasik Türk şiirinde özellikle rengi ile birçok hayale konu olmuştur. Sevgilinin yüzü, yanağı, ateş, aşkın kanlı gözyaşları, kanlı kılıç, ok, sevgilinin elbisesi ve şarap kırmızı rengi ile erguvanla bağlantı kurularak ele alınmıştır. Hatta Bursa’da bir bahar bayramı olarak Erguvan Cemiyeti Faslı kutlandığı Evliya Çelebi’nin *Seyahatname*’sinde bildirilmektedir. Bu kutlamaların Emir Sultan tarafından başlatıldığı onun ölümünden sonra da devam ettiği kaydedilmiştir. Senâî ve Evliya Çelebi, bu bayramlarda dört bir yandan Emir Sultan severlerinin Bursa’ya geldiğini kaydederek, bayramın kalabalıklığını vurgulamışlardır (Algül, 1991: 89-98).

Erguvan şerbeti, erguvan çiçeklerinin toplanıp soğuk suyla yıkanıp süzildükten sonra cam şişelere doldurulması ve üzerine az miktarda şeker, limon tuzu ve su konulup kapağı sıkıca kapatılarak güneşte 4-5 gün bırakılması ile elde edilir. Kendine has kırmızı-mor rengi ve kokusuyla bu şerbet çok sevilmiştir. Divanlarda ergevân, erguvân veya ergavân olarak zikredilen bu çiçeğin şerbeti de mey ve şarâb gibi kelimelerle anılmıştır. İncelediğimiz yüzlerce divanda şerbet-i erguvân benzeri bir tanımlamaya rastlayamadık. Fakat hem şarap hem de şerbet anlamına uygun düşen beyitleri ele aldık. Onay, erguvan şerbetine örnek olarak Nev'îzâde Atâyî'nin bir beytini vermiştir:

"Zamâne gussaları bî-girân imiş bildük

Velî devâsı mey-i ergavân imiş bildük" Nev'î-zâde Atâyî (Onay, 1996: 149)

Şeyh Gâlib ise erguvan şerbetinin/şarabının iç ferahlatan ve dimağı yatıştıran özelliğine değinmiştir:

"Vasf-ı cemîli öyle müferrih ki söylesem

Te'sîr eder dimâğa mey-i erguvân gibi" Şeyh Gâlib (Okcu, 2011: 124, G. 86/4)

Bâkî'nin beytinde erguvan şerbetinin humarın (içkiden sonra oluşan baş ağrısının) etkilerini defetmesine gönderme yapılmıştır:

"Mey-i dûşîneden Bâkî yine mahmûra beñzersin

Elüñde turmayup câm-ı şarâb-ı ergavân ditrer" Bâkî (Küçük,1994: 151, G. 139/1)

Erguvan şerbetinin/şarabının humara etkisini Şeyhülislam Esad da değinmiştir:

"Olsa n'ola şarâb-ı lebiñ cisme cân gibi

Yokdur humârı keyf-i mey-i ergavân gibi" Şeyhülislâm Esad (Doğan, 1997: 201, G. 193/1)

5. Sirkencübin:

Sirkencübin, geçmişte çok sevilen bugün ise Türk mutfağında neredeyse unutulmak üzere olan sirke ile hazırlanan bir şerbettir. En kolay tarifıyla 5 su bardağı su içerisine 5 yemek kaşığı bal ve 5 yemek kaşığı sirke ile hazırlanarak bu şerbet soğuk olarak servis edilir. Bu şerbet, sirkencübin, sirkengübin veya sirkencebin gibi farklı şekillerde şiirlerde anılmıştır. Batı dillerinde oxymel olarak bilinen bu şerbet, sade tüketilebildiği gibi çeşitli baharatlarla tatlandırılarak da tüketilebilir. Antik çağlardan itibaren bu şerbet, hastalıkları tedavi etmek için de kullanılmıştır. Hipokrat, ağrı kesici olarak bu içeceği önermiştir. Romalı tıp hekimi Dioscorides ise epilepsi (sara) hastalığının ve yüksek ateşin tedavisinde sirkencübin şerbetini önermiştir. Romalı hekim Galen mide rahatsızlığı için, Antik Yunan'dan hekim Soranus gebelik önleyici olarak ve Bizanslı hekim Paulus Aeginata astım için önermiştir. Tarih boyunca sirkencübin Doğu ve Batı tıbbında astım, mesane rahatsızlıkları, mide, tüberküloz (verem), diş sorunları, ağız kokusu, safra rahatsızlıkları, karın ağrısı, humma ve hatta sinir hastalıklarının tedavisinde kullanılmıştır (Orhan, 2020). Mevlâna Celaleddin Rumi, *Mesnevi-i Manevi* ve *Divan-ı Kebir* adlı eserlerinde bu şerbetten bahsetmektedir. Sirkencübin şerbetinin Mevlevi mutfağında mühim bir yeri vardır. Her öğünde yemeğe bu şerbet ile başlamak Mevlevi adetlerindedir (Orhan, 2020: 25-27). Ahmet Talat Onay'a göre sirkencübin safrayı dindirmek için kullanılan ferahlık verici bir şerbettir (Onay, 1996: 472).

Karamanlı Aynî bu şerbetin ateş düşürücü özelliğine değinmiştir:

"Sirkengübiñ su'âline 'Aynî lebi didi

Hâsiyetiyle def' ide tenden cevâb teb" Karamanlı Aynî (Mermer, 1997: 152, G. 49/4)

Muhibbî sirkencübin şerbetinin hastalıkların tedavisinde kullanımından bahsetmiştir:

"Tolaşaldan zülfüñüñ sevdâsına dil hastadur

Leblerüñ dârü's-şifâsından buyur sirkencübin" Muhibbî (Yavuz&Yavuz, 2016: 526, G. 2703/3)

İçinde sirke olması dolayısıyla tadında ekşilik bulunması açısından Nev'î, sirkencübîni huysuz ve asık suratlı kişilere benzetmiştir:

"Turş-rûlık lafz-ı şîrînden ola bed-hûya bih

Bir midür sofraya hiç sirkencübîn ü gül-şeker" Nev'î (Tulum&Tanyeri, 1977:68, Kaside, 12/66)

Diyarbakırlı Hâmî sirkencübin şerbetinin safra rahatsızlıklarında kullanımına dikkat çekmektedir:

"Meded iskencübîn-i bâde ile sâkiyâ basdur

Humâr-ı meyle çeşmüm huyredür safrâ-yı gam basdı" Diyarbakırlı Hâmî (Yılmaz, 2017: 76, G. 66/2)

6. Gül Şerbeti

Gül-âb/Cülâb (Gül suyu, Gül şerbeti) gül yapraklarının damıtılması ile elde edilen bir içecektir. Toplanıp yıkanan gül yaprakları cam kavanozlara konulup üzerine az miktarda şeker ve limon tuzu ilave edilir. Üzeri suyla doldurulup hava almayacak şekilde kapatılarak birkaç gün güneş gören bir yerde bekletilir. Rengi ve kokusu iyice suya karışan bu karışım süzülerek soğuk olarak ikram edilir. Gül şerbeti gül yapraklarının kaynatılması ile de elde edilebilir. Kimi zaman sade olarak kimi zaman da farklı şerbetleri tatlandırmak için bu şerbet kullanılmıştır.

Gül-âb, ateşlenme nedeniyle meydana gelen harareti ve susuzluğu azaltır, mide hazımsızlığını ve mide hararetini yok eder, kandan ve safradan olan ateşli titremeler için de fayda sağlar. On yedinci yüzyıldan hekim Zeynelâbidin b. Halil, gül suyunun bayılma ve ateşten kaynaklanan baş ağrısına iyi geldiğini bildirmekte; yine aynı dönem hekimlerinden Salih b. Nasrullah da gül şerbetinin baş ağrısı için kullanılabileceğini, ayrıca gül macununun kalbe kuvvet verdiğini bildirmektedir (Erdemir Demirhan, 2002: 171). Ahmet Talat Onay'a göre gül şerbeti, sarhoşluk sonrası ayılanların baş ağrılarını dindirmektedir (Onay, 1996: 409).

Günümüz tıp kitaplarında da gül; ağız yangısı, çiban, ishal, sindirim bozuklukları, bayılma, yüksek ateş, cilt hastalıkları gibi daha birçok rahatsızlık için şifalı bir bitki olarak bildirilmektedir. Kaynaklarda ayrıca gül suyunun; cilt temizliğinde, romatizma ağrılarının dindirilmesinde, eklem ve bademcik iltihaplarının tedavisinde, balla birlikte verem hastalığının tedavisinde kullanıldığı kaydedilmiştir. Sinir sistemi tedavisinde ve nekahet devresindeki hastalarda gül şerbeti ve reçeli tavsiye edilmiştir (Erdemir Demirhan, 2002: 171-172).

Divanlara baktığımızda gül şerbetinin sarhoşluktan sonra oluşan baş ağrısı, yüksek ateş, dimağ hastalıkları, çarpıntı gibi birçok rahatsızlığa iyi geldiği anlaşılmaktadır. Mesîhî'nin aşağıdaki beytinde, gül şerbeti ferahlatıcı yönü vurgulanmaktadır:

"Çünkü yakdun cânımı sun bâri la'lüñ şerbetin

Tâ ki bu ihrâkı teskîn itsüñ ol cüllâb-ı 'ışk" Mesîhî (Mengi, 2014: 53, G. 12/4)

Gül şerbeti, göz hastalığı olan remedin yani gözün ağrımalarının veya göz kapağı iltihaplanmasının tedavisinde etkilidir (Onay, 1996: 342). Emrî, bu hastalığın sebeplerine ve tedavisinde gül şerbetinin önemine değinmiştir:

“Ruhunçün ağlamakdan kıldı tahsîl-i remed lâle

Gül-âb akıtsa tan midur gözine her seher jâle” Emrî (Saraç, 2002: 89, G. 23/1)

Nâbî, gül şerbetinin titreme rahatsızlığına iyi geldiğini belirtmektedir:

“Âşık gül-i mükerrer ile eylesin devâ

Gördükçe la’lîni maraz-ı irti’âşına” Nâbî (Bilkan, 2011:153, G. 122/1)

Sâbit, Yahya Efendi’nin üç kez art arda aynı makamı elde etmesi ile ilgili olarak tarih yazarak bu başarısını eline üç kez sunulan gül şerbetine benzetir:

“Pey-â-pey destine üç kâse cüllâb-ı safâ sundu

Felek kim şâhid-i ikbâline Hakk’ül-kudûm oldu” Sâbit (Karacan, 1991: 364, Tarih: 7/1)

Nef’î, kasidesinde övdüğü kişinin cömertliğini tatlı gül şerbeti olarak tarif eder:

“Beni cüllâb-ı câm-ı lutfun etdi şöyle şîrîn-kâm

Ki memdûhu ola zâtın gibi bir nüktedân-server” Nef’î (Akkuş, 1993: 63, Kaside 21/23)

Bâkî ise gül şerbetinin tatlı tadı ile sevgilinin dudaklarının tadını ilişkilendirerek dudağın çevresindeki ayva tüylerini gül şerbetine üşüşen karıncalar olarak tasvir eder:

“Lebleründe hattun ey şîrîn-dehen

Mûrlar cüllâba düşmiş gûyiyâ” Bâkî (Küçük, 1994: 120, G. 11/4)

Fuzûlî, gülün şifa kaynağı oluşuna değinerek, goncağı içine şifa veren gül suyu ile doldurulmuş bir hokka olarak tasavvur etmiştir:

“Bulunur her derde istersen gülistanda devâ

Hokkasında goncenin san kim şifâ cüllâbı var” Fuzulî (Akyüz vd., 2000: 126, G. 74/2)

Gül şerbeti sade olarak tüketildiği gibi çeşitli baharatlarla tatlandırılarak da içilebilir. Cem Sultan, Fransız sofralarından bahsederken baharatlarla karıştırılmış gül şerbetine değinmiştir. Burada her ne kadar şerbet kelimesi kullanılmış olsa da Fransız sofrada şarapların yerini düşünerek bu beyti gül şarabı olarak da yorumlamak mümkündür:

“İssı otlarla mürekkeb sükkerî gül şerbeti

Hokka-i yâkût-ıla terkîb-i Efrengân’dur” Cem Sultan (Ersoylu, 1989: 16, Kaside 9/18)

7. Menekşe Şerbeti:

Menekşe, menevşe, benevşe veya benefşe olarak divan şiirinde anılan bu çiçek daha ziyâde gölgelik yerlerde, çayırılıkta, doğrudan güneş almayacağı duvar diplerinde ve bayırlarda bulunur. Yaprakları kalp şeklinde, son derece nazik olan menekşenin beyaz, mavi, mor, hercâî gibi çeşitli renklerde olabilir. Özellikle mor menekşe rağbet görmektedir. Genellikle hoş kokulu çiçekleri olsa da menekşenin bazı türleri kokusuzdur. Menekşe (Viola) türleri, Arjantin’den Japonya’ya, Balkanlar’dan Anadolu’ya kadar çok geniş bir coğrafyaya yayılmıştır (Dinc, 2002: 1).

Menekşeden çeşitli yemekler, tatlılar ve sirke yapılmaktadır. Ayrıca mor menekşeden menekşe şarabı/şerbeti ve suyu elde edildiği bilinmektedir (Baytop 1984: 324; Mütercim Âsım Efendi 2000: 66). Onay'a göre menekşe şarabı, likör şeklinde hazırlanan bir içkiyi de ifade etmektedir (Onay, 1996: 385).

Menekşe şerbeti yapımı için dövülmüş kelle şekeri veya toz şeker tepsiye yayılır. Şekerin üzeri yıkanıp tozdan arındırılmış menekşe yaprakları ile kaplanır. Şeker ve yapraklar iyice yoğrulur. Bu şekilde çiçeğin kokusu şekere nüfuz ettirilir. Bu şeker şerbetin ana malzemesini oluşturur. Daha sonra şerbet yapılmak istenildiğinde hazırlanan bu şekerli karışım, suda çözülerek ve yaprak kalıntılarından kurtulmak için süzülerek soğuk olarak ikram edilir. Pembe-mor tonlarında bir renge ve çiçeğin kokusuna sahip bu şerbet tarifine günümüzde birçok yemek tarifi sitesinde yer verilmektedir.

Kitâb-ı Tıbb-ı Latîf adlı eserde menekşe şarabının/şerbetinin öksürüğe ve sıtmaya karşı yararlı olduğu belirtilmiştir (Bekmez, 2009: 24, 39). Çeşitli kaynaklarda menekşe şerbetinin, idrar söktürücü, ter attırıcı, ağrı kesici, uyku getirici olduğu; mide ve bağırsak tahrişleri, cilt yaraları, böbrek rahatsızlığı, tansiyon, akciğer zarı iltihabı ve karaciğer hastalıkları ile kuru öksürük, boğmaca, bronşit, zatürre gibi solunum sistemi hastalıklarının tedavisinde ve kan temizleyici olarak kullanıldığından bahsedilmektedir. Menekşe kokusu ise gam ve kederin dağılmasına, zihnin toparlanmasına, ferahlamaya yardımcı olmaktadır. Menekşe şerbeti, birçok kaynaktan iştah açıcı olarak kaydedilmiştir (Baytop, 1984: 324-325; Anadol, 1990: 169-170; Erdemir Demirhan, 2002: 301-302; Kemikli, 2007: 33; Bekmez, 2009: 97).

Divan şiirinde menekşe; güzel kokusu, koyu rengi, boynunun eğriliği ve şekil yapısıyla anılmıştır. Divan şiirinde menekşe baharın ve çemenin en önemli unsurlarından biridir. Divan şiirinde sevgilinin beni ve ayva tüyleri koyu rengiyle menekşeye benzer. Demet demet oluşu ile menekşe, sevgilinin saçını andırır. Menekşenin yuvarlak şekli, sevgilinin saç bükümü gibidir. Ayrıca kulak, gûş, attâr, micmer, anber, hokka gibi benzetmelerle de menekşe divanlarda sıkça anılan bir çiçektir (Pala, 1995: 317). Renginden, kokusundan, biçiminden bu denli bahsedilen menekşenin şerbetinden de divanlarda bahsedilmektedir.

Nâbî, gözlerinden akan yaşlarını koyu kırmızı-mor renkte olan menekşe şerbetine benzetir:

"Leb-i hat-âverün olmağla matmah-ı nazarum

Benefşe şerbetine döndi eşk-i çeşm-i terüm"

Nâbî (Bilkan, 2011: 325, Mtl. 27)

İzzet Ali Paşa menekşe şerbetini şarap ile kıyaslamaktadır:

"Tagayyür-efgen olur la'le hatt-ı püşt-i lebi

Benefşe şerbeti mey gibi dil-güşâ olamaz"

İzzet Ali Paşa (Kutlar, 1988: 125, G. 68/ 2)

8. Reyhan Şerbeti:

Arapça bir kelime olan reyhan aynı zamanda fesleğen bitkisi için de kullanılır. Reyhan (*Ocimum basilicum* L.) dünya çapında yetiştirilebilen ve Lamiaceae familyasına ait, tıbbi ve aromatik bir bitkidir. Reyhan, Hindistan, Afrika ve Güney Asya kökenli olup yaygın olarak bulunabilen mutfak ve süs bitkilerindedir. Reyhanın en yaygın iki türü yeşil reyhan ve reyhandır (Cengiz, 2010:124-128). Beyitlerde yer verilen reyhan ve reyhanî kelimeleriyle fesleğen ile kokulandırılmış bir şarap türü de kastedilmektedir. Bu nedenle örnekler seçilirken mümkün olduğunca şerbet anlamı verenler tercih edilmiştir.

Reyhan şerbeti, taze mor reyhan yapraklarının yıkanıp kapaklı bir kaba konulması ve sıcak su ile demlenmesi ile yapılmaktadır. Demlendikten sonra ılıyan şerbet süzülerek bal veya şekerle tatlandırılıp soğuk ikram edilir.

Sehî Bey, reyhan şerbetinin çini sürahilerle ve kâselerle ikram edilmesinden ilham alarak bir bahçe tasviri yapmaktadır:

“Sanasın çînî surâhidür cemende seröler

Al güller kâsesi pür şerbet-i reyhânidür” Sehî Bey (Yekbaş, 2010: 80, Kaside 19/16)

Nef’î reyhan şarabının/şerbetinin kokusuna değinmiştir. Bu beyti hem şarap hem de şerbet olarak yorumlamak mümkündür:

“Verir hurûf ile terkîb olan ma’ânîsi

Dimâğ-ı dânişe bûy-ı şarâb-ı reyhânî” Nef’î (Akkuş, 1993: 46, Kaside 31/12)

9. Nilüfer Şerbeti:

Nilüfer; kimi zaman nîlper, nîlfer, nîlûper, nîlûfer gibi kelimelerle de anılan, “Nilüfergillerden, yaprakları yuvarlak ve geniş, çiçekleri beyaz, sarı, mavi, pembe renkte, durgun sularda veya havuzlarda yetişen bir su bitkisidir” (www.sozluk.gov.tr, 22.06.2022). Meydan Larousse nilüfer hakkında şu bilgileri verir: “Nilüfergillerden bir su bitkisi (nuphar). Botanikte beyaz nilüfer veya ak su gülü (*Nymphaea alba*) kök saplı, yüzer yapraklı, çok yıllık bir bitkidir. Yaprakları uzun saplı, çiçekleri büyük, duru, beyaz, bazen hafif pembeye çalar beyaz renkte ve uzun bir çiçek sapının ucunda bulunur. Meyvesi kapsül şeklindedir. Sarı nilüfer (*nupher luteum*) değirmi yapraklıdır. Çiçeklerinde beş çanak yaprak bulunur. Meyvesi parlak üzüksü meyvedir. Bazı ülkelerde bu iki bitkinin kök sapı ve meyvesi yiyecek olarak kullanılır” (Meydan Larousse, 1992; C.24:523).

Nilüfer, Farsçada gül-i âbzâd (suda yaşayan çiçek), gül-i zindegî (hayat çiçeği) veya gül-i âferîniş (yaratılış çiçeği) gibi adlarla da anılmıştır. Nilüfer, dilimizde su gülü, su lâlesi, su zambağı, kalabak ve çadır çiçeği gibi de adlandırılmıştır. Nimet Yıldırım, *Fars Mitoloji Sözlüğü* adlı eserinde durgun sularda yetişen nilüferin gölgede kurutulduğunu ve ateşe atıldığında yanmadığını bildirmiştir. Uyumayı kolaylaştırma, ağrıları giderme ve cinsel isteği artırma gibi özellikleri olduğuna inanılmaktadır (Yıldırım, 2008: 553).

Ziya Avşar ve Ayşe Cengiz’in birlikte hazırlamış olduğu “*Divan Şirinde Nilüferin Kozmik Serüveni*” adlı çalışmada nilüfer çiçeğinin; Mısır mitolojisinde Ra ve Nefertem’in sembolü olduğu, Hint Mitolojisinde kozmik anne olan tanrıçayı ifade ettiği, Budizm’de kutsal kabul edildiği açıklanmaktadır (Avşar&Cengiz, 2017: 61-72). Nilüfer, İran Mitolojisinde Sular tanrıçası Anahida’nın (Nâhîd’in) gülü olarak kabul edilmiş, Yunan mitolojisinde ise genç kızlığı temsil etmiştir (Yıldırım, 2008: 553).

Mütercim Âsım Efendi’ye göre nilüfer, güneş doğarken suda ortaya çıkar ve açılır, gün batımında tekrar suda kaybolur (Mütercim Âsım Efendi, 2000: 562).

Nilüfer çiçeği besin olarak da kullanılan bir bitkidir. Kök ve sapsarı nişasta deposu olarak, tohumları ise kahve gibi tüketilir. Şerbeti için nilüfer çiçekleri toplanarak yeşil kısımları atılır. Sapsarı temizlenen çiçeklerin üzerine su ve şeker ilave edilerek kaynatılır. Rengi ve kokusu suya geçince bu karışım süzülür. Nilüfer şerbeti soğuk olarak ikram edilir. Nilüfer şerbetinin çiçek hastalığına ve sıtmaya iyi geldiği düşünülmektedir (Onay, 1996: 410; Bekmez, 2009: 39). Nilüfer şerbetinin kalbi

kuvvetlendirdiği, sinirleri yatıştırdığı ve uykusuzluğa iyi geldiği, cilt ve saç sağlığı için faydalı olduğu kaydedilmiştir (Kaya, 2015:287).

Ref'ed Mehmed Aziz, zahidi bezme davet ederek nilüfer şerbeti içmesini tavsiye ediyor:

"Zâhidâ gel bezme câm-ı şerbet-i nîlûfer iç

Zinnet u bahl eyleme dest-i muğândan 'anber iç" Re'fed Mehmed Aziz (Kardaş, 2008: 116, G.24/1)

10. Üzüm Şerbeti:

Şerbet-i engûr olarak anılan üzüm şerbeti, taze üzümlerin kaynatılıp şeker veya balla tatlandırılıp süzülmesiyle elde edilir. Soğuk olarak ikram edilen bu şerbet tarçın, karanfil gibi baharatlarla da tatlandırılabilir. Şerbet-i engûr sözü şarap anlamında da kullanılmıştır.

Zâtî üzüm şerbeti kelimesini ilaç ile birlikte anarak şerbetlerin tedavi amacıyla kullanımını da örneklemiştir:

"Fasl-ı güldür seyr-i bâg it turma ey nâzüg-mizâc

Şerbet-i engûr ile derd-i gama eyle 'ilâc" Zâtî (Tarlan, 1968: 122, G. 98/1)

Hız. Muhammet'in ve kırklar olarak anılan velilerin de üzüm şerbeti içtiğine inanan Nesimî bunu şöyle ifade eder:

"Hâdim-i fakr oldı Ahmed ezdi engûr şerbetin

Kırklar nûş itdi anı Mustafânun 'ışkına" Nesimî (Ayan, 2014: 412, G. 388/3)

Behiştî, üzüm şerbetinden bahsederken özellikle bir çeşit çekirdeksiz üzüm olan Sultani/sultaniye üzümünden yapılan şerbetten bahseder:

"Sîned e sürmege ahlât-ı gamı olmaz hîç

Bir yiyüm bir şeh irer şerbet-i sultâniyye" Behiştî (Aydemir, 2000: 435, G. 457/4)

11. Hindiba Şerbeti:

Arapçası "*ca'de, ya'did, merûriyye*" olan hindibâ bitkisi kumluk veya kumsal yerlerde kendiliğinden yetişir. Kazık köklü, rozet yapraklı, sarı veya mavi çiçekli bir bitkidir. Bu bitki "*Acıkacı, çakçak, endiv, Frenk salatası, gügeyik, güneş, göynek, könik, radika, yaban marulu, hindibahar, hindûbâ ve hindibaba*" adlarıyla da anılmaktadır (Kaya, 2015: 303).

Yaprakları salata yapıp yenilen bu bitki, pişirilip sebze yemeği olarak da tüketilir. Hindibanın sağlık için kullanımı çok eskiye dayanır. Romalı hekim Dioscorides yaraların hızlı iyileştirilmesinde bu bitkiyi kullanmıştır. İbni Sînâ, bu bitkiyi soğuk suda yıkayarak ve pişirmeden kullanmayı tavsiye etmiştir (Akfırat, 1970: 51; Baytop, 1984: 253; Baytop, 1994: 134; Erdemir Demirhan, 2002: 204-205). Karaciğer, safra, mide, ateş, sıtma, kalp çarpıntısı ve mayasıl gibi rahatsızlıklara iyi geldiği tespit edilmiştir (Baytop, 1994:134).

Günümüzde yapılan çalışmalara göre, bir prebiyotik olan inulinin, hindiba bitkisinin kökünde bulunmaktadır. Kökleri %15-20 oranında inülin ve %5-10 oligofruktoz içermektedir. İnülin bağırsaktaki zararlı bakterilerin üremesini engellerken yararlı bakterilerin üremesine yardımcı olmaktadır. Böylece bağırsıklık sistemini kuvvetlendirip bazı vitamin ve minerallerin emilimini artırmaktadır. İnülin, kan şekerinin düzenlenmesinde ve yağlanmaya karşı etki göstererek kalp-damar hastalık risklerini azaltır. Bu bilgiler ışığında besin olarak hindiba tüketmenin bazı kanser

türlerine, kalp hastalıklarına, bağırsak rahatsızlıklarına, obeziteye, yüksek kolesterole ve şeker hastalığına karşı koruyucu olabileceği belirtilmektedir (Yabancı, 2010: 49-54).

Hindiba şerbeti, bitkinin kök ve yapraklarının demlenmesi ile elde edilir. Filibeli Vecdî, bu şerbetten bahsetmektedir:

“Arz itdi ke’s-i şerbet-i perr-i siyâvoşân

Lutf itdi şîşeler tolu hep hindibâ ile” Filibeli Vecdi (Kavruk& Selçuk, 2009: 43, Kaside 7/18)

Fennî ise hindibâ şerbetinin tıpta kullanılmasını tabib, ecza ve bimar kelimeleriyle bir arada kullanarak örneklendirmiştir:

“La lin midir tabîbim o eczâ-yı cân-fezâ

Bîmâra hoy-ı hâl-i ruhun mâ-ı hindibâ” Fennî (Hocaoğlu, 2014: 56, G. 1/1)

12. Sübye

Sübye, kavun çekirdekleri, su ve şekerden oluşan bir içecektir. Kurutulmuş veya taze kavun çekirdekleri yıkanıp üzerine şeker ilave edilir. Daha sonra havanda dövülerek içinin çıkması sağlanır. Suyu karıştırılıp süzülür. Bu şerbet soğuk tüketilir. Bir tür alternatif bitkisel süt olan sübyenin saklama ömrü oldukça kısadır.

Hevâyî, sübyeyi Kahire’de, vişne şerbetini ise eski adı Tekfûrdağı olan Tekirdağ’da içtiğini belirtir:

“Geh Kâhire’de gâhice Tekfûrdağı’nda

Nûş etmediğim sübye vü vişn-âb mı kaldı” Hevâyî (Çakır, 1998: 169, G. 158/2)

13. Nar Şerbeti

Divanlarda rümmân ve enâr olarak da anılan nar, divan şairlerinin en çok andıkları meyveler arasındadır. Bu meyve, Kur’ân-ı Kerîm’de üç ayette geçmektedir. Bu ayetlerin birinde nar, cennet meyvesi olarak, diğer ikisinde ise, dünya nimeti olarak övülür (Akçay, 2008: 113-114). İslam toplumlarında nar, şifa vericiliği ile sevilen meyvelerindendir. Narın çiçeği, meyvesi ve kabuğu şifa için kullanılmıştır. Nar çiçeği; ishal, kusma, diş eti hastalıkları ve egzama tedavisinde, kalbi kuvvetlendirmek için, tansiyon ve aşırı zayıflığın tedavisinde kullanılmaktadır. Nar kabuğu ise cilt kaşıntılarını giderir, kellik tedavisinde ve basur tedavisinde kullanılır, yaraların hızlı iyileşmesini sağlar ve kanamayı durdurur. Nar suyu, göz rahatsızlıklarında ve ergenlik dönemi sivilcelerinin engellenmesinde bazı karışımlarda kullanılır.

Nar şerbetinin humma, sıtma, ateşli hastalıklar, mide ve bağırsak rahatsızlıkları, humara (içki sonrası oluşan baş ağrısına) ve bayılmalarda kullanıldığı belirtilmiştir (Akfırat, 1970: 78; Anadol, 1990: 177; Onay, 1996: 411; Erdemir Demirhan, 2002: 333-335). Nar şerbeti, temizlenen nar tanelerinin şeker ve su ile kaynatılıp ezilmesi ve süzülmesi ile elde edilir. Bu şerbete karanfil, tarçın veya limon ilave edilebilir. Divan şairlerinin eserlerinde en çok yer verdiği şerbet türlerinden birisi de nar şerbetidir.

Yahya Nâzım, sevgilinin la’l taşı gibi kırmızı dudaklarını aynı renkteki nar şerbetine benzetmektedir:

“İlâcı şerbet-i rümmân-ı la’l-i dilberdür

Ne dem ki haste-i hicri teb-i melâl tutar” Yahya Nâzım (Gümüş, 1992: 58, G. 13/4)

Kadı Burhâneddîn nar taneleri kaynatılarak elde edilen nar şerbetinin humara iyi geldiğine işaret eder:

“Gönülümü görürem gözleriñ için tolu kan

Ki nâr-dâne bişürür meger humâra gönül” Kadı Burhâneddîn (Ergin, 1980: 35, G. 25/3)

Nar şerbeti, nârvân olarak adlandırılmıştır. Şeyhî, gözyaşını kırmızı nar şer betine benzetererek bu şerbetin safranun teskini için içildiğini ifade etmiştir:

“Sünbülün sevdâsı bağrumı yakardı lâleves

Kılmasa teskîn-i şafrâ nârvânı çeşmümüñ” Şeyhî (Biltekin, 2018, G.101/4)

Amasyalı Akif ise rengi itibariyle sevgilinin dudağını nar şerbetine benzetererek bu şerbetin şifasına vurgu yapar:

“Dil çeker şerbet-i rummânı-i la ‘lini tabîbim

Cânuna ‘âfiyet ü cismine sihhat mi değildir” Amasyalı Âkif (Ocak, 2019: 54, G. 20/3)

14. Kırmızı Şerbeti:

Kırmızı kelimesi sözlüklerde “Kırmızı böceğinden çıkarılan parlak ve al boya” (Develioğlu, 2000:516), “Kızıl boya. Ve inde'l-ba'z bir küçürek böcek usâresidir ki onunla kızıl boyarlar. Lügat-i Rumîden mu'arrebdir” (Ahterî Mustafa Efendi, 2009:518), “Kırmızı böceğinden çıkarılan parlak al boya, çiçek boyası” (www.sozluk.gov.tr, 23.06.2022) şeklinde tanımlanmaktadır.

Onay, kırmızı adlı bir içeceğin özellikle hummaya tutulanlara içirildiğini, bu şerbetin sarayda yapılırken içine amber katıldığını bildirmiştir. Ateş düşürücü olarak kullanılmıştır (Onay, 1996:436-437).

Kırmızı şerbeti, divan şairlerince rengi ve şifa verişiyle anılmıştır. Kırmılı Rahmî, bu şerbetin hastaya neşe verdiğiinden bahsetmiştir:

“Kırmız kadar neşât verir cân-ı hasteye

Tefrîh-i tab'a dil ki lebiñden ‘ilâc alır” Kırmılı Rahmî (Elmas Öztürk, 1997: 72, G. 33/4)

Sünbülzâde Vehbî'nin beytinden kırmızı macununa amber katıldığını anlıyoruz:

“Anberdir eden kırmızı ma'cûnu ferah-zâ

Hattıyla degil mi leb-i cânâne müferrih” Sünbülzâde Vehbî (Yenikale, 2012: 48, G.36/3)

Hâzık, sevgilinin dudaklarını tatlı kırmızı şerbetine benzetmektedir:

“Şîrîn-mezâka şerbet-i kırmız lebindedir

Rûşen ‘asîr-i sükkeri hikmet suyındadır” Hâzık (Güfta, 1992: 125, G. 90/2)

15. Kavun Şerbeti:

Kavunun kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra elde edilen bölüm, ezilerek kavunun suyu çıkarılıp tülbentle süzülür. Elde edilen kavun suyu, limon, şeker ve su ile bir araya getirilerek kavun şerbeti elde edilir. Soğuk olarak ikram edilen kavun şerbetine bazı tariflerde zerdeçal, zencefil, defne yaprağı, limon kabuğu rendesi gibi tatlandırıcılar da eklenmektedir.

Araştırmamız sırasında bu şerbet, Hâzık Divanı'nda kavun redifli şiirinde karşımıza çıkmıştır. Hâzık, kavun şerbetinin lezzetini şöyle anlatmaktadır:

"Sükker gibi nâzik-ter imiş şerbet-i kavun

Çâk etdi mezâk-ı dilimi lezzet-i kavun" Hâzık (Güfta, 1992: 158, Me. 2/1)

16. Vişne Şerbeti:

Sapları temizlenen vişnelerin şeker ile bir gece bekletilip ertesi gün su ilave edilerek kaynatılması ve süzülmesi ile elde edilen vişne şerbeti rengi, ferahlık vermesi ve lezzetiyle çok sevilmiştir. Şekersiz olarak hazırlanan vişne şurubu/şerbeti Osmanlı yemek kültüründe dolma, tatlı gibi bazı yemeklerin hazırlanmasında da kullanılmıştır. Bu şerbete farklı baharat veya meyveler de ilave edilebilir.

Divan şairleri rengi kırmızı olan bu şerbeti özellikle sevgilinin dudağına benzetmişlerdir:

"Nüzhetâ nûş eyledim âb-ı kirâs-ı la'lini

Hîç farkın bulmadım keyfiyyet-i vişn-âbdan" Nüzhet (Açikel, 2003: 328, G. 236/3)

Ebubekir Celalî, şarap, gülnâr, la'l ve vişnâb kelimelerini bir arada vererek kırmızı rengine vurgu yapmaktadır:

"Versün ko bezm-i bağa şarâbı ziyâ alup

Gülnâr-ı la'li kâse-i vişn-âbdan fûruğ" Ebubekir Celalî (Sarıkaya, 2008: 134, G. 60/3)

17. Nar Çiçeği Şerbeti:

Gülnâr, kelime olarak nar çiçeği anlamına gelmektedir. Nar çiçeği şerbeti, toplanıp kurutulan nar çiçeklerinin sıcak su ile demlenmesi ile elde edilir. Bu şerbet, tarçın, karanfil ve kakule gibi baharatlarla tatlandırılıp şeker veya bal katılarak soğuk olarak ikram edilmektedir. Bugün hibiskus çiçeğine de halk arasında nar çiçeği denilmektedir. Hibiskus şerbeti, renk olarak nar çiçeği şerbetine oldukça benzemektedir. Fakat tat olarak aynı değildir.

"Şerbet-i gülnâr-ı lebiñ rûh-dih-i mürde-beden

Hikmet-âmîzliği bâde-i gül-gûnu geçer" Hasmî (Selçuk, 2007: 257, G.83/4)

18. Dinar/Dinarî Şerbeti:

Şairlerin sık sık bahsettikleri Dinar şerbetinin içeriği hakkında bir bilgi elde edemedik. Şairler bu şerbeti isminden çağrışımla ihsan ile beraber anmışlardır:

"Hakîmâne mizâc-ı nâsı eyler kendine dil-bend

Yapanlar şerbet-i dînâr-ı ihsân ile dârûsun" Hâkim Mehmet (Çakırcı, 2006:209, G.195/5)

Nâbî, şerbetlerin sağlık için kullanımına gönderme yaparak dinar şerbetine yer vermiştir:

"Aceb mi şerbet-i dinar ile iderse ilâc

Tabiat-ı emele ârız oldı sûy-ı mizâc" Nâbî (Bilkan, 2011: 396, G.481/1)

Lale devrinin büyük şairi Nedim de bu şerbetten bahsetmiştir:

"Alîl-i mihnete cûd u sehâsı habb-ı zeheb

Marîz-i ye'se 'atâyâsı şerbet-i dinâr" Nedim (Macit, 1997: 33, Kaside 7/39)

19. Anber Şerbeti:

Anber/Amber, güzel kokulu iki farklı varlığa ad olmuştur. Bunlardan ilki yüzlerce yıldır parfüm endüstrisinde kullanılan Hint denizinde yaşayan bir çeşit balığın karnından çıkarılan güzel kokulu, koyu renkli yumuşak bir maddedir. Bu madde, koku olarak güzellik endüstrisinde kullanıldığı gibi çeşitli işlemlerden geçirilerek tesbih, fincan gibi eşyaların yapımında da kullanılmıştır. Değerli meta'lardan sayılan anber, Osmanlı döneminde haraç vergisi olarak alınıp verilmiştir (Zöhre, 2021:2127). Anber denilince akla gelen bir diğer kokulu varlık, bir tür mimoza ağacı olan sığla ağacıdır. Nemli bölgeleri seven bu ağaç, ülkemizde de Ege ve Akdeniz kıyı bölgelerinde yetişmektedir. Kanımızca küçük sarı çiçekleri olan anber ağacı, şerbet yapımında kullanılan amber olmalıdır.

Anber, sağlık için kullanılmıştır. Kurutulup burna çekilen anber bitkisinin kalbi kuvvetlendireceğine inanılmıştır (Kemikli, 2007: 33).

Mevsiminde toplanan anber çiçeklerinin şekerle yoğrulması ile çiçeğin kokusu ve rengi şekere nüfuz ettirilir. Bu kokulandırılmış şekerin ılık suda eritilmesi ile de şerbet elde edilmiş olur. Anber şerbeti, farklı şerbetleri kokulandırmak için, tatlılarda ve yemeklerde kullanılmıştır. Soğuk olarak ikram edilen şerbete limon, tarçın, karanfil, elma, zencefil veya meyan gibi farklı tat ve aromalar da eklenebilir.

Seyyid Vehbi, şerbetçilerin satış yaparken anber iç şeklinde bağırdıklarından bahsetmektedir:

"Sû-be-sû gûyâ lisân-ı lûle ile çeşmeler

Çağlayup şerbet-fürûşan gibi dirler 'anber iç'" Seyyid Vehbi (Dikmen, 1991: 371, T. 27/4)

20. Fukâ' Şerbeti:

Fukâ', kelime olarak kabarcık anlamına gelmektedir. Fukkâ' şerbeti olarak karşımıza çıkan şerbet, farklı bir tarifi olan bir şerbetten çok şerbetçilerin çarşıda halka sattıkları şerbetlerin tümüne verdikleri bir isimdir (Kut, 1999: 60). Divan şairleri fukâ' şerbetinden bahsetmişlerdir:

"Şerbet-i cûduñ gedâsı bir fukâ'ıdır felek

Mihr-i rahşân mâh-ı tâbândır aña iki fukâ'" Yahya Nâzım (Gümüş, 1992: 330, Kaside 40/4)

Şerbetçilere fukâ'î de denilmiştir:

"Dehânından dil-i dil-haste la'line haber sormuş

Fukâ'î olduğın bilmiş gibi cüllâb-ı ter sormuş" Emrî (Saraç, 2002: 130, G. 241/1)

Araştırmamız sırasında bahsettiğimiz bu 20 şerbet çeşidinin dışında Nevruz şerbeti karşımıza çıkmıştır. İlk olarak Nevruz şerbeti, baharın gelişinin kutlandığı Nevruz Bayramında özel olarak hazırlanan ve ikram edilen bir şerbet türüdür. Sevda Yıldız, "18. Yüzyıla Ait Telhis, Takrir ve Buyuruldu Mecmuası" başlıklı tezinde Nevruz Bayramında padişaha, özel hazırlanan şifa dolu bu şerbetin takdim edilmesinden sonra padişahın tebrik edilmesinin adet olduğunu belirtmiştir (Yıldız, 2018:20). Bugün Nevruz şerbeti başlığı altında sayısız yemek tarifi sitesinde farklı farklı tariflerine ulaştığımız bu şerbetin Osmanlı dönemindeki tarifine dair bir bilgi bulamadık. Taradığımız divanlarda nevrüz konulu şiirlerde içeceklerden bahsedilirken özellikle Nevruz veya Bahar şerbeti adı verilmediğinden bahsedilenin o güne özel bir şerbet mi yoksa şarap mı olduğu açık değildir. Bu

nedenle içerik bilgisine tam ulaşamadığımız bu içeceği şerbet türleri arasında ele almayı uygun bulmadık.

Sonuç ve Öneriler

Divan şiiri bazı araştırmacılar tarafından toplumdan kopuk olmakla suçlanmıştır. Oysa bir sanatçı ne kadar iç dünyasına dönük olsa da yaşadığı toplumun bir parçasıdır. Divan şairleri, içerisinde yer aldıkları toplumun yeme-içme alışkanlıklarından şerbet kültürünü şiirlerine taşımışlardır. Osmanlı dönemi mutfak kültürü hakkında yazılmış olan eserleri incelediğimizde karşımıza çıkan şerbet türü iki yüzü aşmaktadır. Biz incelediğimiz yüzlerce divanda bunlardan ancak 20 tanesini tespit edebildik. Araştırmacılar olarak klasik Türk Edebiyatı'nın farklı eserlerine bakarak şerbet kültürü hakkında çok daha fazla örneğe ulaşabiliriz. Böylece bu çalışmalar hem geçmiş dönemlerdeki Türk mutfağına ve kültürüne ışık tutacaktır hem de günümüz okuyucusuna unutulmuş şerbetler ve bu içecekler etrafında şekillenen gelenekler konusunda bilgi verecektir. Şerbetler, serinletici içecekler olmanın yanında alternatif tıp sahasında geçmişte kullanılmıştır. Bugün sağlığımızı tehdit eden hazır gıda reyonlarındaki katkı maddeleri, glikoz şurubu ve renklendiriciler ile hazırlanan asitli içecekler yerine hem içeni ferahlatan hem de sağlığını korumada yardımcı olan şerbetlerin gün yüzüne çıkarılması günümüz dünyası için de oldukça önemlidir. Klasik Edebiyat araştırmacıları bu sahada yazılan eserlerde mutfak kültürüne ait izleri ortaya çıkarmakla hem klasik edebiyatın sarayla sınırlı günlük hayattan kopuk olduğu yanlışlığını ortadan kaldıracaklar hem de günümüz insanı için geçmişin bilgi dünyasına bir kapı açabilirler. Divan şiirinde bahsedilen şerbetlerin içeriklerinin ve nasıl kullanıldıklarının incelenmesi gastronomi, alternatif tıp ve hatta gıda turizmüne katkı sağlayabilir.

Kaynakça

- Açikel (Demirkol), H. (2003). Divan-ı Nüzhet: İnceleme-Tenkitli Metin-İndeks. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, Kahramanmaraş.
- Ahterî, M. E. (2009). Ahterî-i Kebir. Ankara: TDK.
- Akçay, M. (2008). İslâmiyette Nar. Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic, 3 (5), 113-133.
- Akfırat, H. O. (1970), Şifâlı Bitkiler ve Emraz II. İstanbul: Pamuk.
- Akkuş, M. (1993). Nef'î Divanı. Ankara: Akçağ.
- Akyüz, K.; S. Beken, S.; Yüksel, S.; Cunbur, M. (2000). Fuzûlî Divanı. Ankara: Akçağ.
- Algül, H. (1991). Erguvan Bayramı. Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 3(3), 89-98.
- Anadol, C. (1990). Şifâlı Bitkiler ve Şifâlı Sular Ansiklopedisi. İstanbul: Türkmen.
- Araz, N., (1999). Tatlı Tatlı Yiyelim Tatlı Tatlı Konuşalım. Eskimeyen Tatlar içinde, 32-54. İstanbul: Vehbi Koç Vakfı Yay.
- Avşar, Z. ve Cengiz, A. (2017). Divan Şiirinde Nilüferin Kozmik Serüveni. Turkish Studies, 12(5), 61-72
- Ayan, H. (2014). Nesîmî Hayatı, Edebî Kişiliği, Eserleri ve Divanının Tenkitli Metni. Ankara: TDK.
- Aydemir, Y. (2000). Behiştî Divanı. Ankara: MEB.
- Aydemir, Y. (2007). Ravzî Divanı. İstanbul: Birleşik Kitabevi.

- Aydın, S. (2021). Kara Fazlî Dîvânı (İnceleme-Metin Bağlama Dizin ve İşlevsel Sözlük). Ömer Halisdemir Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, Niğde.
- Baytop, T. (1984). Türkiye’de Bitkiler ile Tedavi, Geçmişte ve Bugün. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Yay.
- Baytop, T. (1994). Türkçe Bitki Adları Sözlüğü. Ankara: TDK.
- Bekmez, H. (2009). Kitâb-ı Tıbb-ı Latîf (İnceleme-Metin-Sözlük). Selçuk Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, Konya.
- Bilgin, A. (2012). Osmanlılarda Şerbet Kültürü ve Tatlıhâne-i Âmire’de Üretilen Şerbetler. Yemek ve Kültür Dergisi, 29, 49-57.
- Bilkan, A.F. (2011). Nâbî Divanı. Ankara: Akçağ.
- Biltekin, H. (2018). Şeyhî Divanı. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- Birer, S.; Yücecan, S. (1984). Balın Beslenmemizdeki Yeri ve Kullanılması. Beslenme ve Diyet Dergisi, 13, 113-123.
- Buharî (1992). El-Câmiu’s Sahîh. Ankara: Çağrı.
- Cengiz, O. (2010). 14-15. Yüzyıl Dîvânlarında Mutfak Kültürü. Sakarya Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya.
- Ceyhun Sezgin, A.; Durmaz, P. (2019). Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7 (2), 1499-1518.
- Çakır, Z. V. (1998). Hevâyî (Abdurrahman, Kubûrî-zâde) Dîvânı’nın Tenkidli Metni ve İncelenmesi. Trakya Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, Edirne.
- Çakırcı, M. (2006). Hâkim Mehmed Efendi Dîvânı (İnceleme-Transkripsiyonlu Metin). Cumhuriyet Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, Sivas.
- Çelebi, E. (2006). Seyahatname I, (haz. Dankoff, R.; Kahraman, Kahraman, S.A. ve Dağlı, Y.), İstanbul.
- Çelik, S. (2020a). Türk Kültür Hayatında Şerbet. International Turkish Culture and Art Symposium, 29-30 Kasım, Etimesgut/Ankara.
- Çelik, S. (2020b). Türk Kültür Hayatında Çiçekli Şerbetler. Aşçı Dede Ateş-baz-ı Veli içinde, 10-17, Konya: Büyükşehir Belediyesi Kültür Yay .
- Çetin, H.A. (2020). Eski Anadolu Türkçesi Eczacılık ve Tıp Terimleri Sözlüğü. Ankara: TDK.
- Demirel, Ş. (2009). Divan Şiirinde Erguvan, Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic, 4(8), 995-1014.
- Devellioğlu, F. (2000). Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat. Ankara: Aydın.
- Dikmen, H. (1991). Seyyid Vehbî ve Divanının Karşılaştırmalı Metni, Ankara Üniversitesi SBE, Doktora Tezi, Ankara.
- Dinç, M. (2002). İç Anadolu Bölgesi’ndeki Viola L. (Menekşe) Cinsinin Revizyonu. Selçuk Üniversitesi FBE, Doktora Tezi, Konya.

- Doğan, G. (2010). Edirneli Nazmî Dîvânı (Transkripsiyonlu Metin-İnceleme). Marmara Üniversitesi SBE, Doktora Tezi, İstanbul.
- Doğan, M. N. (1997). Lale Devri Şairi Şeyhülislam Es'ad ve Divanı. Ankara: MEB.
- Doğer, L. & Borstlap, C. (2021). Kutsal Bal: İkonografisi ile Bizans Sanatında Arı ve Bal. Sanat Tarihi Dergisi , 30 (2) , 1335-1387 .
- Elmas Öztürk, S. (1997). Rahmî (Kırımlı, Mustafa) Hayatı, Edebi Şahsiyeti, Eserleri ve Divanının Tenkidli Metni. Trakya Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, Edirne.
- Erdemir Demirhan, A. (2002). Şifalı Bitkiler, Doğal İlaçlarla Geleneksel Tedaviler, İstanbul ve Bursa Aktarlarından Örnekler. İstanbul: Alfa.
- Ergin, M. (1980). Kadı Burhaneddin Divanı. İstanbul: Edebiyat Fakültesi Yay.
- Ersoylu, İ. H. (1989). Cem Sultan'ın Türkçe Divanı. Ankara: TDK.
- Güfta, H. (1992). Hâzık Mehmed Efendinin Hayatı, Edebi Şahsiyeti, Eserleri ve Divanının Tenkidli Metni. Atatürk Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, Erzurum.
- Güldemir, O. (2010). Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması. Selçuk Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, Konya.
- Gümüş, N. (1992). Yahya Nâzım Dîvânı I (İnceleme-Metin). Erciyes Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, Kayseri.
- Güncel Türkçe Sözlük, <https://sozluk.gov.tr/>
- Gürsoy, D. (2004). Anadolu Selçukluları Dönemi (1077-1307). Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz içinde, İstanbul: Oğlak.
- Hocaoğlu, K. (2014). Fennî Divanı (İnceleme-Metin). Uludağ Üniversitesi SBE, Doktora Tezi, Bursa.
- Karacan, T. (1991). Bosnalı Aleaddin Sabit Divanı. Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi Yay.
- Karademir, Z. (2015). Osmanlı İmparatorluğunda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700). OTAM (Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi), 37, 208-221.
- Kardaş, M. N. (2008). Re'fed Mehmed 'Azîz'in Hayatı, Edebi Kişiliği, Eserleri ve Dîvânının Tenkitli Metni. Sakarya Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya.
- Kavruk, H.; Selçuk, B. (2009). Filibeli Vecdî ve Dîvân'ı. Malatya: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- Kaya, B. A. (2015). Klâsik Türk Şiirinde Şifalı Bitkiler Üzerine Bir Deneme. Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi, 15, 263-314.
- Kemeç Hürkan, Y. (2019). Hünnap (Ziziphus jujuba Mill.) Meyvesi: Geçmişten Günümüze Tıbbi Önemi. Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 9(3), 1271-1281.
- Kemikli, B. (2007). Divan Şiirinde Hastalık ve Tedavi. Uludağ Üniversitesi İlâhiyat Fakültesi Dergisi, 16 (1), 19-36.
- Kızıldemir, Ö.; Öztürk, E.; Saruşık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. AİBÜ SBE Dergisi, 14(3), 198-201.
- Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din. Marmara Üniversitesi SBE, Doktora Tezi, İstanbul.

- Kurt, B. (2011). Buz Temininde Sanayileşme ve Osmanlı İmparatorluğu'nda Kurulan Buz Fabrikaları. *OTAM*, 30, 73-98.
- Kut, G., (1999). Türklerde Yeme İçme Geleneği ve Kaynakları. *Eskimeyen Tatlar içinde*, İstanbul: Vehbi Koç Vakfı Yay.
- Kutlar, F. S. (1988). XVIII. Yüzyıldan Bir Şair: İzzet Ali Paşa (Metin ve İnceleme). Hacettepe Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Kuzucu, K. (2016). İçecek Kültürü, Osmanlı Mutfağı içinde, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yay., 124-127.
- Küçük, S. (1994). Bâkî Dîvânı Tenkitli Basım. Ankara: TDK.
- Macit, M. (1997). Nedîm Divânı. Ankara: Akçağ.
- Macit, M. (2017). Hatâyî Dîvânı. Ankara: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yay.
- Mengi, M. (2014). Mesîhî Dîvânı. Ankara: AKM.
- Mermer, A. (1997). Karamanlı Aynî ve Divanı. Ankara: Akçağ.
- Meydan Larousse (1992). Nilüfer, 24, 523-524. İstanbul: Sabah Gazetesi Yay.
- Mütercim Âsım Efendi (2000). Burhân-ı Kâtî. (Haz. M. Öztürk, D. Örs), Ankara: TDK.
- Nî'metullah, A. (2015). Lügat-ı Nî'metu'llâh. (Haz. Adnan İnce). Ankara: TDK Yay.
- Ocak, F. (2019). Amasyalı Âkif Divanı (İnceleme-Metin-Tıpkıbasım). Beykent Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Oğuz, B. (1976). Türkiye Halkının Kültür Kökenleri. İstanbul: İstanbul Matbaası.
- Okcu, N. (2011). Şeyh Gâlib Dîvânı (Hayatı, Edebî Kişiliği, Eserleri, Şiirlerinin Umûmî Tahlîli). Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yay.
- Onay, A. T. (1996). Eski Türk Edebiyatında Mazmunlar ve İzahı. Ankara: MEB.
- Oral, M.Z., (1956). Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri. *Türk Etnografya Dergisi*, 1, 73-76.
- Orhan, H. İ. (2020). Mevlana ve Antik Şerbet Sirkencübin (Oxymel) Arasındaki İlişkinin Gastronomi ve Sağlık Perspektifinden İncelenmesi. İstanbul Ayyansaray Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Özdoğan, Y.; Işık, N. (2007). Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet. 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Bildirileri, 1059-1078, Ankara.
- Özkan, M.; Erçetin, H. K.; Güneş, E. (2019). Türk Mutfak Kültürüne Ait Kaynar (Lohusa) Şerbeti Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2310-2320.
- Özkan Emanet, A. (2021). Osmanlı Sarayına Kar ve Buz Temini. İstanbul Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Özlü, Z. (2011). Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri ile İlgili Notlar. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58, 171-190.
- Pala, İ. (1995). Ansiklopedik Divan Şiiri Sözlüğü. Ankara: Akçağ.
- Sami, Ş. (2010). Kamus-ı Türkî. İstanbul: İdeal Kültür.

- Saraç, M. A. Y. (2002). Emrî Divanı. İstanbul: Eren.
- Sarıkaya, E. (2008). Ebubekir Celalî Divanı: Karşılaştırmalı Metin-İnceleme. İstanbul Kültür Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Selçuk, E. (2007). Hasmi Divanı (İnceleme-Metin). Selçuk Üniversitesi SBE, doktora tezi, Konya.
- Soysal, G.; Kızılaslan, N.; Soysal, F. (2018). Şükruallah Çelebi'nin Edvar-ı Musiki eserinin 30. ve 31. fasılları: Ses sağlığı. Rast Müzikoloji Dergisi, 6 (2), 1843-1852.
- Sürücüoğlu, M.S. (1997). Türk Mutfağında Şerbetlerin Yeri ve Önemi. Anayurttan Atayurda Türk Dünyası, 4 (11), 26-33.
- Şavkay, T. (2000). Tatlı Kitap-Türk ve Dünya Tatlıları. İstanbul: Detay.
- Tarlan, A. N. (1968). Zâtî Divanı (Edisyon Kritik ve Transkripsiyon) Gazeller Kısmı: I ve II. Cild. İstanbul: Edebiyat Fakültesi Yay.
- Tatlı, N. (2012). İstanbul'un Yüz Lezzeti. İstanbul: İBB Kültür.
- Tulum, M.; Tanyeri, M. A. (1977). Nev'î Dîvânı. İstanbul: Edebiyat Fakültesi Yay.
- Türkçe Sözlük (2011). Ankara: TDK.
- Uzun, S. (2011). Üsküdarlı Aşkî Divanı Tenkitli Metin, Nesre Çeviri ve 16. yy. Osmanlı Hayatının Divandaki Yansımaları. İstanbul Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Yabancı, N. (2010). İnülin ve Oligofruktozların İnsan Sağlığı ve Beslenmesi Üzerine Etkileri. Akademik Gıda, 8 (1), 49-54.
- Yavuz, K.; Yavuz, O. (2016). Muhibbî Divanı. Ankara: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yay.
- Yekbaş, H. (2010). Sehî Bey Dîvânı. İstanbul: Kitabevi.
- Yenikale, A. (2012). Sünbülzade Vehbi Divan. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- Yıldırım, N. (2008). 14. ve 15. Yüzyıl Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar. Türk Mutfağı içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- Yıldırım, N. (2008). Fars Mitolojisi Sözlüğü. İstanbul: Kabalıcı.
- Yıldız, S. (2018). 18. Yüzyıla Ait Telhis, Takrir ve Buyuruldu Mecmuası. Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, Bilecik.
- Yılmaz, K. H. (2017). Diyarbakırlı Hâmî Ahmed Divanı. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- Yılmaz, M.; Yılmaz, S. (2021). Osmanlı Sofralarında Estetik Sunum ve Şifanın Bileşkesi: Çeşm-i Bülbül Sanatı ve Osmanlı Şerbeti. Uluslararası Müzik ve Güzel Sanatlar Eğitimi Sempozyumu. 12-13-14 Haziran 2021.
- Zöhre, A. (2021). Osmanlı Devleti'ndeki Haraç Vergisinin Klasik Türk Şiirine Yansıması. Gaziantep University Journal of Social Sciences, 20 (4), 2127-2143