



KORKUT ATA TÜRKİYAT ARAŞTIRMALARI DERGİSİ

Uluslararası Dil, Edebiyat, Kültür, Tarih, Sanat ve Eğitim Araştırmaları Dergisi

The Journal of International Language, Literature, Culture, History, Art and Education Research

Sayı/Issue 15 (Nisan/April 2024), s. 1336-1345.

Geliş Tarihi-Received: 27.12.2023

Kabul Tarihi-Accepted: 08.03.2024

Araştırma Makalesi-Research Article

ISSN: 2687-5675

DOI: 10.51531/korkutataturkiyat.1410941

Türk Resim Sanatında Kaybolmaya Yüz Tutmuş Şerbetçi Figürüne Estetik Bir Bakış

An Aesthetic Look at The Sherbet Seller Figure Which About to Be Disappeared in Turkish Painting

Semih BÜYÜKKOL*

Öz

Türk mutfak kültüründe köklü bir geçmişe ve önemli bir yere sahip olan şerbet, değişik kaynaklara göre; çiçek, meyve, kök, kabuk gibi bitkilere ve tohumlarına şeker eklenip, işlemlerden geçirildikten sonra elde edilen şurupların sulandırılmasıyla oluşan geleneksel bir içecek olarak tanımlanmaktadır. İştah açıcı, serinletici, susuzluğu giderici gibi özelliğinin yanı sıra hastalıklara şifa kaynağı olan şerbeti, sırtlarına astıkları musluklu güğümleri ve bellerine bağladıkları bardaklıklarıyla sokaklarda, kalabalık meydanlarda gezerek satan kişilere de şerbetçi denmektedir.

Bu araştırmanın amacı; kaybolmaya yüz tutmuş meslekler içinde önemli bir yere sahip olan seyyar şerbetçi konusunu farklı teknik ve tarzlar doğrultusunda ele alan Türk resim sanatçılarının eserlerini estetik açıdan analiz ederek, ne şekilde yorumlandıklarını göstermeye çalışmaktır. Ayrıca kültürel açıdan köklü bir geçmişe sahip olan şerbetçi konusunun, Türk resim sanatında nasıl yorumlandığına dair çok fazla araştırmanın bulunmaması, bu çalışmanın ilerideki araştırmalara kaynak olması açısından önemli olacağı düşünülmektedir.

Bu çalışmada, nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. İlk olarak konu bağlamında, şerbetçi ve resim sanatıyla ilgili kaynak taraması yapılarak, kavramsal çerçeve oluşturulmuştur. Sonrasında çeşitli dönemlerdeki ressamların, konuyu yansıtan en çarpıcı eserleri incelenerek, tüm veriler analiz edilip, sonuca ulaşılmaya çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Resim, Şerbet, Sanat, Şerbetçi, Türk resim sanatı.

Abstract

In Turkish culinary culture; Sherbet, which has a deep-rooted history and an important place, according to different sources; it is defined as a traditional drink made by adding sugar to plants and seeds such as flowers, fruits, roots, bark, and diluting the syrups obtained after processing. Sherbet, which is a source of healing for diseases in addition to its properties such as appetizing, refreshing and thirst quenching, people who walk around the streets and crowded squares selling sherbet with tap jugs slung on their backs and cup holders tied around their waists, are called sherbet sellers.

The purpose of this research; the issue of traveling sherbet sellers, which has an important place among the professions that are about to disappear; is to analyze the works of Turkish

* Doç. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Resim Bölümü, e-posta: semihbuyukkol@gmail.com, ORCID: 0000-0003-0530-9931.

painting artists who use different techniques and styles in terms of aesthetics and to show how they are interpreted. In addition, since there are not many studies on how the subject of sherbet, which has a deep-rooted cultural history, is interpreted in Turkish painting, it is thought that this study will be important as a source for future research.

In this study, qualitative research method was used. First of all, in the context of the subject, a source search was conducted on the art of sherbet and painting, and a conceptual framework was created. Afterwards, the most striking works of painters of various periods reflecting the subject were examined, all data were analyzed and a conclusion was tried to be reached.

Keywords: Painting, Sherbet, Art, Sherbet seller, Turkish painting art.

Giriş

Şerbet; farklı meyve, bitki, çiçek, kabuk, kök veya tohumlarına şeker eklenip, işlemlerden geçirildikten sonra elde edilen şurupların sulandırılmasıyla oluşan içecek olarak tanımlanmaktadır (Aktaran: Sarioğlan ve Cevizkaya, 2016, s. 238). Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan şerbetin; hazmı kolaylaştırıcı, iştah açıcı, serinletici, susuzluğu giderici özelliğinin yanı sıra hastalıklara şifa kaynağı olması amacıyla da tüketildiği bilinmektedir (Ceyhun Sezgin ve Durmaz, 2019, s. 1512).

Türkler tarafından yapılan şerbetin, 11. yüzyılda bile günün her vaktinde içilen geleneksel bir içecek olduğu bilinmektedir (Aktaran: Sarioğlan ve Cevizkaya, 2016, s. 240). Kaşgarlı Mahmut tarafından yazılan Divanu Lügati't-Türk adlı eserde kayısı şerbetinden bahsedilmesi, 13. yüzyılda Selçuklu mutfağında bal şerbetinin önemli bir yere sahip olması, Selçukname'de farklı kokulara sahip şerbetlerden söz edilmesi, iki öğün yeme kültürüne sahip Selçuklular'ın, öğün arasındaki açlık hissini içeceklerle gidermiş olması, şerbetin mutfak kültürü açısından ne kadar köklü bir geçmişe sahip olduğunu göstermektedir (Aktaran: Aydın, 2023, s. 71). Ayrıca Osmanlı mutfağının geleneksel içecekleri arasında önemli bir yere sahip olan şerbet, saraya gelen önemli misafirlere ikram edilen seçkin sunumlardan biri olmuştur. Yine Osmanlı döneminde, halkın su içmesi için sokaklara yapılan sebillerin özel gün ve gecelerde şerbetlerle doldurularak, halka şerbetler ikram edildiği bilinmektedir. 16. yüzyılın ilk yarısında İstanbul'da 600 seyyar şerbetçinin yanı sıra 300 şerbetçi dükkânının da bulunduğu ifade edilmektedir. Türk halk kültüründe de söz, nişan, düğün merasimlerinde, mevlitlerde, Ramazan ayında tüketilen bu içecek, günümüze kadar ulaşan gelenekler içerisinde yerini almıştır (Ceyhun Sezgin ve Durmaz, 2019, s. 1506, 1512).



Görsel 1. Seyyar Şerbetçi ("Sanal", 2023).

Şerbetçi; şerbet yapan ya da satan kişi olarak ifade edilmektedir (Anonim, 1986, s. 11052) (Görsel 1). Şerbetler, serinletici özelliğinden dolayı sıcak yaz aylarında evlerde hazırlanıp, tüketildiği gibi şekerci dükkanlarında ya da seyyar şerbetçiler tarafından da yapılarak satılmaktadır. Yaz mevsiminde seyyar şerbetçilerin, sırtlarında musluklu güğümleri ve bellerinde bardaklıklarıyla sokaklarda, kalabalık meydanlarda gezerek şerbetlerini sattıkları, satarken de geldiklerini belli etmek amacıyla bağırarak yerine bardakları şıkırdattıkları bilinmektedir (Aktaran: Saral, 2017, s. 168). Özellikle yazın güğümüyle dolaşan seyyar şerbetçilerin, sattıkları şerbetin soğukluğunu muhafaza etmek için gümüş bardaklarda ikram ettiği ifade edilmektedir (Aktaran: Ünal, 2023, s. 5).

Türk mutfak kültüründe önemli bir içecek olan şerbetin, günümüzde de Ramazan ayında ve özel günlerde tüketilmeye devam ettiği, Osmanlıdan bu yana seyyar şerbetçilerin, Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde bu geleneği yaşatarak, devam ettirdikleri görülmektedir (Aktaran: Ünal, 2023, s. 7).

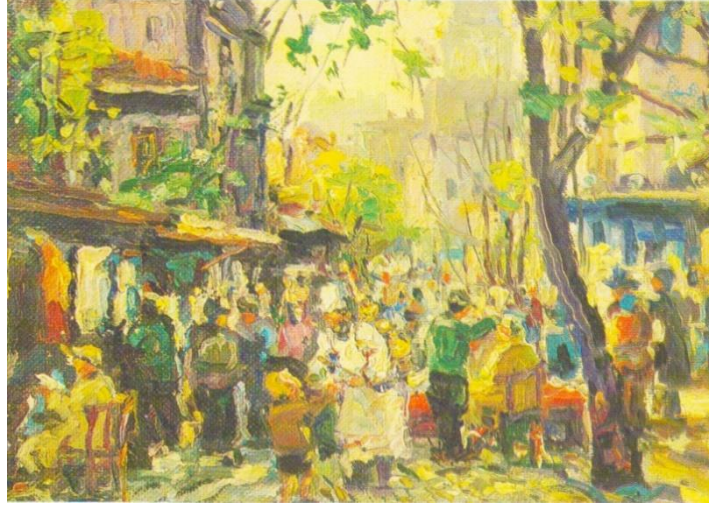
Türk resim sanatı tarihinde kültürel dokudan, yaşamın geleneksel değerlerinden ve tarihin önemli olaylarından temellenen eserlere sıkça rastlanmaktadır. Özellikle Cumhuriyet'ten sonra sanatçıların, Anadolu'nun maddi manevi değerlerini ve geleneksel yaşam tarzlarını estetik kaygı içinde, çeşitli tarz, teknik ve eğilimlerle eserlerine taşıdıkları bilinmektedir. Sanatçılara ait bu eserler, Türk kültüründe köklü bir geçmişe ve önemli bir yere sahip olan şerbetçi konusunun Türk resminin çeşitli dönemlerinde, birçok sanatçı tarafından ne şekilde yorumlandığını gözler önüne sermektedir.

Bu araştırmanın amacı; kaybolmaya yüz tutmuş meslekler içinde önemli bir yere sahip olan seyyar şerbetçi konusunu farklı teknik ve tarzlar doğrultusunda ele alan Türk resim sanatçılarının eserlerini estetik açıdan analiz ederek, ne şekilde yorumladıklarını göstermeye çalışmaktır. Ayrıca kültürel açıdan köklü bir geçmişe sahip olan şerbetçi konusunun, Türk resim sanatında nasıl yorumlandığına dair çok fazla araştırmanın bulunmaması, bu çalışmanın ilerideki araştırmalara kaynak olması açısından önemli olacağı düşünülmektedir.

Bu çalışmada, nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. İlk olarak konu bağlamında, şerbetçi ve resim sanatıyla ilgili kaynak taraması yapılarak, kavramsal çerçeve oluşturulmuştur. Sonrasında çeşitli dönemlerdeki ressamın, konuyu yansıtan en çarpıcı eserleri incelenerek, tüm veriler analiz edilip, sonuca ulaşılmaya çalışılmıştır.

Türk Resim Sanatında Seyyar Şerbetçi Figürü

Türk resim sanatı tarihinde, toplumun kültürel yapısının, yaşam tarzına ait maddi ve manevi değerlerinin sanatçılara sıkça ilham kaynağı olduğu, eserlerinde farklı üslup ve tarzlarda yorumlanarak, yansıtıldığı görülmektedir. Sanatçıların kültürel yapıdan yola çıkarak eserler üretmesi; toplumun maddi ve manevi değerleri içerisinde yok olmaya yüz tutmuş unsurların sanat yoluyla kalıcı hale getirilmesi, yaşatılarak, gelecek nesillere aktarılması büyük önem taşımaktadır. Geleneksel Türk mutfak kültürü içerisinde önemli bir yere sahip olan şerbeti, sırtlarına astıkları musluklu güğümleri ve bellerine bağladıkları bardaklıklarıyla sokaklarda, kalabalık meydanlarda gezerek satan seyyar şerbetçi figürü, Türk resim sanatında konu olarak karşımıza çıkmaktadır.



Görsel 2. İbrahim Safi, Şerbetçi, T.Ü.Y.B., 14 x 19 cm (İbrahim Safi Kataloğu, t.y., s. 122).

Azeri kökenli Türk ressam İbrahim Safi, empresyonizmin renk ve ışık değerlerini ağırlıklı olarak kullandığı manzara resimlerinin yanı sıra realist tarzda yaptığı tarihi belgeleyici nitelikteki şehir görümleri, portreleri ve natürmort eserleriyle bilinen önemli bir sanatçı olmuştur (Rona, 2008, s. 1354).

İbrahim Safi tarafından yapılan *Şerbetçi* (Görsel 2) isimli eserde, şehrin kalabalık sokağında şerbet satan seyyar şerbetçinin izlenimci bir tarzda yorumlandığı görülmektedir. Kompozisyonda sağ ve sol tarafa konumlandırılmış bina ve dükkanların arasında kalan genişçe işlek bir sokakta yürüyen, dükkan önünde oturan, alış-veriş yapan insanların yanı sıra merkezi ön planda küçük bir çocuğa şerbet ikram eden seyyar bir şerbetçi yer almaktadır. Resmin sol tarafındaki çizgisel ve renksel yoğunluk, sağ taraftaki ağaç figürüyle dengelenmektedir. Empresyonizmin renk ve ışık anlayışı doğrultusunda kullanılan sıcak-soğuk renk ilişkisinin yanı sıra sarı renge ağırlıklı olarak yer verilmesi, resme dikkat çekici bir görünüm kazandırmaktadır.

Eserde, yazın kalabalık sokakta geleneksel kıyafetleri içinde sırtında bakır güğümüyle dolaşarak, insanları serinletmek amacıyla şerbet satan seyyar bir şerbetçinin çarpıcı ve etkileyici bir tarzda yansıtıldığı görülmektedir.



Görsel 3. Sabri Berkel, Şerbetçi, Karton Üzerine Yağlıboya, 45,5 x 29 cm (Sanal, 2023).

Sabri Berkel, Türk resim sanatında soyut anlayışı, sanatın temel tasarım ve düzen ilkelerine bağlı kalarak geliştiren ve kübist çözümlemenin biçim ve düzenleme yönünü araştırarak çalışmalarına uyarlayan önemli bir sanatçı olmuştur (Erzen, 2008, s. 208-209). Soyut kompozisyonları; çizgi çeşitliliğinin dengesi, doluluk ve boşluğun uyumu, sıcak-soğuk renklerin dağılımı bakımından önemli bir nitelik taşımaktadır (Berk ve Turani, 1981, s. 110,113).

Sabri Berkel tarafından yapılan *Şerbetçi* (Görsel 3) isimli eserde, sırtında şerbet güğümü, belinde bardaklığı, başında fesiyle şerbetçi figürünün geometrik formlardan oluşan yorumu görülmektedir. Kompozisyonda, dikey, yatay, dairesel ve diyagonal çizgilerin oluşturduğu zıtlık etkisi, hareketli ve dinamik bir yapı oluştururken aynı zamanda dengeyi de sağlamaktadır. Resmin geri planında kullanılan mavi, yeşil ve siyah renkli geniş geometrik formlar soğuk bir etki yaratırken, aynı zamanda figürde kullanılan sarı-mor, turuncu-mavi, kırmızı-yeşil renkli, iç içe geçmiş küçük geometrik formlarla da kontrastlık oluşturarak konuyu ön plana çıkartmaktadır.

Sanatçı, Türk mutfak kültüründe köklü bir geçmişe sahip olan şerbet içeceğini dolaşarak satan geleneksel görünümlü seyyar şerbetçi figürünü, geleneksel eşyalarıyla birlikte çarpıcı bir şekilde yansıtmaktadır.



Görsel 4. Sabri Berkel, Simitçi ve Şerbetçi, Karton Üzerine Yağlıboya, 50 x 35 cm (Sanal, 2023).

Sabri Berkel'e ait *Simitçi ve Şerbetçi* (Görsel 4) isimli başka bir eserde bu sefer aynı plastik değerler doğrultusunda şerbetçi figürüyle birlikte başında simit tepsi, omuzunda tepsi ayaklığı bulunan simitçi figürünün yorumlandığı görülmektedir. Kompozisyonun tüm yüzeyinde kullanılan kontrast renk değerleri, dinamik bir yapı oluştururken, özellikle açık mavi rengin turuncu ve okra sarısının ağırlıklı olarak kullanıldığı iki figürün arka planında yer alması vurguyu güçlendirerek, derinlik etkisini arttırmaktadır.

Sabri Berkel, bu eserinde insanların yoğun olarak bulunduğu yerlerde sıradanlaşan sokak satıcılarından şerbetçi ve simitçi ikilisine dikkat çekerek, farkındalık yaratmaktadır.



Görsel 5. Nuri Abaç, Şerbetçi, T.Ü.Y.B., 37 x 28 cm, 1980 (Sanal, 2023).

Nuri Abaç, Türk resim sanatı tarihinde kendine özgü resim dünyasıyla, Anadolu kültürü arasında kurduğu ilişki doğrultusunda oluşturduğu kompozisyonlarını, yöresel bir duyarlılık içinde fantastik-gerçeküstücü anlayışla yorumlayan önemli bir sanatçı olmuştur. Eserlerinde, geleneksel gölge oyunlarındaki Karagöz tasvirine benzer tarzda profilden resmedilmiş iri, badem gözlü figür anlayışıyla yandan çarklı vapurlara, masalsı yelkenlilere, neşeli faytonlara dolmuş, kadın, erkek, çoluk çocuk kalabalık insan grupları coşkulu bir üslupta yansıtılmaktadır (Özsezgin, 1998, s. 6, 7).

Nuri Abaç'ın *Şerbetçi* (Görsel 5) isimli eserinde; sırtındaki güğümden bardağa şerbet dolduran bir şerbetçi, karşısında meraklı gözlerle ona bakan biri kız, diğeri erkek iki çocuk figürü ile bir bitki yer almaktadır. Kompozisyonda yüzeyin tamamını kaplayacak şekilde yerleştirilen şerbetçi ve çocuk figürlerinin profilden çizilmiş büyük badem gözlü yüzleri ile el, ayak, kol ve bacak hareketleri, geleneksel gölge oyunlarındaki karakterlere benzer tarzda yansıtılmaktadır. Resmin geri planında ağırlıklı olarak kullanılan yeşilin soft pastel tonu, ön plandaki turuncu ve kırmızı kahve renklerle kontrastlık oluşturarak, figürleri belirgin kılmaktadır.

Nuri Abaç, bu eserinde; sırtında geniş gövdeli, yukarı doğru daralan boyunlu ve ince uzun ağızlığında musluğun olduğu, oldukça süslü bir güğümün yer aldığı şerbetçi figürünü, geleneksel kıyafetleri içerisinde tıpkı perde üzerinde oynanan gölge oyunu gibi masalsı bir anlatımla betimlemektedir.



Görsel 6. Nuri Abaç, Şerbetçi (Koray Derman'a yaşam boyunca mutluluk ve bayram dileği ile 22.05.1985) hitaflı. İmzalı. 1980 tarihli. Tuval üzeri çini mürekkebi. Ölçü: 32x23 cm (Sanal, 2023).

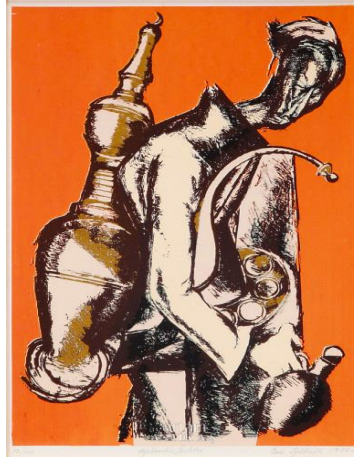
Nuri Abaç tarafından tuval üzerine çini mürekkebi tekniğiyle yapılmış olan *Şerbetçi* (Görsel 6) isimli eserde, figürün; çarık, başlık, önlük, şalvar ve kuşaktan oluşan geleneksel şerbetçi kıyafetiyle tasvir edildiği görülmektedir. Ayrıca mesleki detayların bulunduğu resimde, şerbetçi figürünün elinde maşrapa, sırtında oldukça büyük ve süslemeli güğüm ve belinde bardaklığı yer almaktadır.



Görsel 7. Eren Eyüboğlu, *Şerbetçi*, Mukavva Üzerine Yağlıboya, 39 x 63 cm (Sanal, 2023).

D Grubu'nun ilkelerini yansıttığı eserleriyle, Grubu'n sergilerinde yer almış olan Eren Eyüboğlu, Cumhuriyet döneminin önemli kadın sanatçılarından birisi olmuştur. Keskin dış hat çizgileriyle oluşturduğu portre ve natürmort çalışmalarının (Tansuğ, 1991, s. 225) yanı sıra Anadolu kültürüne olan ilgisinden dolayı kırsal kesimin insanlarını, yaşam şekillerini renkçi konstrüktivist bir tarzla eserlerine yansıtmıştır (Ersoy, 2004, s. 221).

Eren Eyüboğlu'nun *Şerbetçi* (Görsel 7) isimli eserinde kaybolmaya yüz tutmuş şerbetçi konusunu ele alarak kübist anlayışla yorumladığı görülmektedir. Resimde, tüm yüzeyi kaplayacak şekilde yerleştirilmiş olan figür, sırtında güğümü, belinde bardaklığı ve elinde testisiyle tasvir edilmiştir. Kompozisyonun geri planında kullanılan koyu yeşil renk, figürde kullanılan sarı, turuncu, kırmızı renklerle kontrastlık oluşturarak, figürü ön plana çıkartırken, renklerin yüzey üzerinde dengeli dağılım ise hareketli bir görünüm sağlamaktadır. Ayrıca figür ve nesnelere üzerinde yer yer kullanılan kontur çizgisi vurguyu artırırken, kıyafet üzerinde kullanılan çaprazlama çizgiler de hareketli yapıya destek olmaktadır. Eren Eyüboğlu, şerbetçi figürünü yakın plan çalışarak, tüm dikkatleri konu üzerinde yoğunlaştırmaktadır.



Görsel 8. Eren Eyüboğlu, *Tophaneli Şerbetçi*, Özgün Baskı, 42 x 28 cm, 1980 (Sanal, 2023).

Eren Eyüboğlu'nun *Tophaneli Şerbetçi* (Görsel 8) isimli eserinde bu sefer özgün baskı yöntemiyle aynı şerbetçi figürünü yorumladığı görülmektedir.



Görsel 9. Rahmi Pehlivanlı, *Şerbetçi*, T.Ü.Y.B., 77 x 50 cm, 1987 (Pehlivanlı, 2001, s. 84).

Türk resim sanatında portre ressamı olarak tanınan Rahmi Pehlivanlı, sağlam desen temeline dayalı eserlerinde, doku, ışık-gölge anlayışını çarpıcı renk lekeleriyle başarılı bir tarzda uygulamakta ve özellikle portre resimlerinde kişinin karakteristik yönünü ve iç dünyasını başarılı bir şekilde yansıtmaktadır (Yaldız, 2001, s. 13, 14).

Rahmi Pehlivanlı'ya ait *Şerbetçi* (Görsel 9) isimli eserde, elinde ibriği, sırtında güğümüyle geleneksel kıyafetli şerbetçinin lekesele bir tarzda yorumu görülmektedir. Kompozisyonun ön planında yer alan figürün dikeyliği, sokakta yürüyen figürlerin ve ufuk çizgisinin üzerinde kalan kulenin dikeyliğiyle dengelenirken, sağ ve sol tarafta yer alan yapıların ufka doğru daralan görünüşleri hem derinlik hem de hareketlilik etkisi yaratmaktadır. Okra sarısının hâkim olduğu resimde, gökyüzü ve sol taraftaki figürde kullanılan mavi renk kontrastlık oluştururken, öndeki figür üzerinde kırmızı, siyah ve beyaz renklerle birlikte ışık-gölgenin yoğun kullanımı konuyu ön plana çıkartarak, tüm dikkatleri şerbetçi üzerinde toplamaktadır.

Görüldüğü üzere; geleneksel değerlerimiz içerisinde köklü bir geçmişe ve önemli bir yere sahip olan şerbetçi konusunun, Türk resim sanatının değişik dönemlerinde, sanatçılar tarafından farklı üslup ve tekniklerde yorumlandığı görülmektedir. Eserlerde figürün; çarık, başlık, önlük, şalvar ve kuşaktan oluşan geleneksel şerbetçi kıyafetinin yanı sıra elinde maşrapası, sırtında güğümü ve belinde bardaklığıyla tasvir edildiği görülmektedir.

Sonuç

Şerbetin, geçmişten günümüze Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olduğu, insan sağlığı üzerindeki sayısız faydalarından dolayı şifa kaynağı olarak tüketildiği bilinmektedir. Kaşgarlı Mahmut tarafından yazılan *Divanu Lüğati't-Türk* adlı eserde ve *Selçukname*'de şerbetten bahsedilmiş olması ve Osmanlı döneminde saraya gelen değerli misafirlere ikram edilmesi köklü bir geçmişe sahip olduğunu göstermektedir. Türk halk kültüründe söz, nişan, düğün gibi törenlerin yanı sıra mevlitlerde ve Ramazan ayında şerbet içeceği tüketilmeye devam etmektedir. Geleneksel bir içecek olan şerbetin, özellikle yaz aylarında evlerde tüketildiği gibi şekerli

dükkanlarında ya da seyyar şerbetçiler tarafından da yapılarak satıldığı bilinmektedir. Osmanlıdan bu yana seyyar şerbetçilerin, sırtlarında güğümleri ve bellerinde bardaklıklarıyla Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde bu geleneği yaşatarak, devam ettirdikleri görülmektedir.

Seyyar şerbetçi figürünün, Türk Resim sanatında estetik bir imgeye dönüşerek, farklı tarz ve tekniklerde yorumlandığı görülmektedir. Bu araştırma kapsamında yer verilen sanatçıların eserlerine bakıldığında; İbrahim Safi ve Rahmi Pehlivanlı'nın resimlerinde (Görsel 2-9); şehrin kalabalık sokaklarında şerbet satan seyyar şerbetçinin, toplumsal yönüne vurgu yapılarak, izlenimci bir anlayışla, lekesele tarzda yorumlandığı görülmektedir. Nuri Abaç ve İbrahim Safi'nin çocuklarla birlikte resmedilen şerbetçi konulu eserlerinde (Görsel 2-5); çocukların şerbete olan ilgisi yansıtılmaktadır. Sabri Berkel, Nuri Abaç ve Eren Eyüboğlu'nun eserlerinde (Görsel 3-4-6-7-8) ise sadece şerbetçi figürüne yer verilerek; çarık, başlık, önlük, şalvar ve kuşaktan oluşan geleneksel kıyafeti ve güğüm, ibrik, maşrapa ve bardaklıktan oluşan geleneksel eşyaları tüm detaylarıyla yansıtılmaktadır.

Türk resim sanatında yer alan sanatçıların kültürel yapıdan yola çıkarak eserler üretmesi, toplumun maddi ve manevi değerleri içerisinde yok olmaya yüz tutmuş unsurların sanat yoluyla kalıcı hale getirilerek yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması açısından büyük önem taşımaktadır.

Kaynakça

- Anonim. (1986). Şerbetçi. *Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi* (C. 21, s. 11052). İstanbul: Milliyet Gazetecilik A.Ş.
- Aydın, F. (2023). Şairin Mutfağından Şerbet Çeşitleri. *Hafıza Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(1), 69-91.
- Berk, N. ve Turani, A. (1981). *Başlangıcından Bugüne Çağdaş Türk Resim Sanatı Tarihi*, C. 2. İstanbul: Tıglat Yayınları.
- Ceyhun Sezgin, A. ve Durmaz, P. (2019). Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1499-1518.
- Ersoy, A. (2004). *500 Türk Sanatçısı Plastik Sanatlar*. İstanbul: Altın Kitaplar Yayınevi.
- Erzen, J. N. (2008). Sabri Berkel. *Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi* (C. 1, s. 208-209). İstanbul: Yem Yayınları.
- Özsezgin, K. (1998). *Nuri Abaç*. Necef Antik Yayınları.
- Rona, Z. (2008). İbrahim Safi. *Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi* (C. 3, s. 1354). İstanbul: Yem Yayınları.
- Saral, G. (2017). *16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Sarioğlu, M. ve Cevizkaya, G. (2016). Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6 (14), 237-250.
- Tansuğ, S. (1991). *Çağdaş Türk Sanatı*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Ünal, D. C. (2023). *Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Gıda Atıklarından Şerbet Üretimi*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Gelişim Üniversitesi.
- Yaldız, M. (2001). *Rahmi Pehlivanlı*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Görsel Kaynakça**Görsel 1.** Seyyar Şerbetçi.

<https://gastromanya.com/osmanlidan-gunumuze-ulasan-sihirli-iksir-sirkengebin-serbeti/>, [Erişim Tarihi: 15.12.2023].

Görsel 2. İbrahim Safi, Şerbetçi.

Anonim. (tarihsiz). *İbrahim Safi Kataloğu*. Roche Müstahzarları Sanayii A.Ş. Kültür Hizmeti.

Görsel 3. Sabri Berkel, Şerbetçi.

<https://www.istanbulantiksanat.com/urun/4470332/sabri-berkel-1907-1993-serbetci-karton-uzeri-yagliboya-imzali-45-5-x-29-c>, [Erişim Tarihi: 06.12.2023].

Görsel 4. Sabri Berkel, Simitçi ve Şerbetçi.

<https://www.istanbulantiksanat.com/urun/4470325/sabri-berkel-1907-1993-simitci-ve-serbetci-imzali-karton-uzeri-yagliboya>, [Erişim Tarihi: 06.12.2023].

Görsel 5. Nuri Abaç, Şerbetçi.

<https://www.sancakmuzayede.com/urun/5501894/nuri-abac-serbetci-imzali-1980-tarihli-tuval-uzeri-yagli-boya-duralite-mar>, [Erişim Tarihi: 06.12.2023].

Görsel 6. Nuri Abaç, Şerbetçi.

<https://www.sancakmuzayede.com/en/product/2993128/nuri-abac-1926-2008-serbetci-koray-derman-a-yasam-boyunca-mutluluk-ve-bayr>, [Erişim Tarihi: 06.12.2023].

Görsel 7. Eren Eyüboğlu, Şerbetçi.

<http://www.rportakal.com/Article.aspx?PageID=149&ArtId=1528>,

[Erişim Tarihi: 06.12.2023].

Görsel 8. Eren Eyüboğlu, Tophane' li Şerbetçi.

<https://artam.com/muzayede/331-online-muzayede/eren-eyuboglu-1907-1988-tophaneli-serbetci>, [Erişim Tarihi: 06.12.2023].

Görsel 9. Rahmi Pehlivanlı, Şerbetçi.

Pehlivanlı, R. (2001). *Rahmi Pehlivanlı*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.