

## Şerbetlerin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri ve Önemine Dair Bir Araştırma<sup>1</sup>

### A Research on The Place and Importance of Sherbets in Turkish Kitchen Culture

Ayşe KAYABAŞI<sup>2</sup>

Turgay BUCAK<sup>3</sup>

**Araştırma Makalesi/Research Article**

**Geliş Tarihi/Received:** 05.01.2022

**Kabul Tarihi/Accepted:** 03.03.2022

**Doi:** 10.48146/odusobiad.1053061

**Atıf/Citation:** Kayabaşı, A. ve Bucak, T., (2022). “Şerbetlerin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri ve Önemine Dair Bir Araştırma ODÜSOBIAD 12 (1), 71-96, Doi: 10.48146/odusobiad.1053061

### Öz

Araştırmada temel olarak köklü bir geçmişe sahip olan şerbetlerin Türk mutfak kültüründe yeri ve öneminin incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırmada veri toplama yöntemi olarak nitel bir araştırma yöntemi olan yarı yapılandırılmış görüşmeden faydalanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile Türkiye’de şerbet hakkında çalışması olan 20 katılımcıya 17 soru yöneltilmiştir. COVID-19 pandemisi sebebiyle görüşmeler, Ekim ve Kasım 2021 tarihleri arasında 45 dakika süren telefon görüşmeleri yapılarak ve e-posta aracılığıyla veriler toplanmıştır. Toplanan verilere betimsel ve sayısal analizler uygulanmıştır. Bu çalışmaya göre Türk mutfak kültüründe şerbetlerin yeri ve öneminin büyük olduğu fakat günümüzde özel gün ve ritüellerle eşlik eden bir içecek olarak sınırlı kaldığı, gastronomi turizminde bir çekicilik unsuru haline gelmesi için devlet desteğinin mutlaka olması gerektiği, kayıt altına alınmada geçmişten gelen bir yetersizlik olduğu ve günümüz ticari meşrubatlarının daha çok tercih edilmesi sebebi ile sürdürülebilirliğinin sağlanamadığı sonuçlarına ulaşılmıştır. Şerbetlerin günümüz damak tadına uyarlanması, reklam eksikliğinin giderilmesi, şerbetlere özel festival ve etkinlikler yapılması, geçmişte yaşanan kayda alınma yetersizliğinin günümüzde giderilmesi ve şerbet reçetelerinin standartlaştırılması Türk mutfak kültüründeki şerbetlerin yeri ve öneminde artış sağlayacağı düşünülmektedir.

**Anahtar Kelimeler** Şerbet, Türk Mutfağı, Osmanlı Mutfağı, Türk Kültürü

### Abstract

*In the research, it is aimed to examine the place and importance of sherbets, which have a deep-rooted history, in Turkish culinary culture. In the research, semi-structured interview, which is a qualitative research method, was used as a data collection method. With the semi-structured interview technique, 17 questions were asked to 20 participants who had a study on sherbet in Turkey. Due to the COVID-19 pandemic, data were collected through interviews, phone calls lasting 45 minutes between October and November 2021, and via e-mail. Descriptive and numerical analyzes were applied to the collected data. It has been concluded that there is an inadequacy from the past and that today's commercial soft drinks cannot be maintained because they are more preferred. It is thought that adapting sherbets to today's taste, eliminating the lack of advertising, organizing special festivals and events for sherbets, eliminating the inadequacy of recording in the past, and standardizing sherbet recipes will increase the place and importance of sherbet in Turkish culinary culture.*

**Keywords** Sherbet, Turkish Cuisine, Ottoman Cuisine, Turkish Culture

<sup>1</sup> Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulundan 20.09.2021 tarihinde E-87347630-659-115390 sayılı numaralı etik onay alınmıştır.

<sup>2</sup> Sorumlu yazar, Yüksek Lisans Öğrencisi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, İzmir, [ayse.kayabasi@ogr.deu.edu.tr](mailto:ayse.kayabasi@ogr.deu.edu.tr), ORCID ID: 0000-0002-9538-6203

<sup>3</sup> Doç. Dr., Dokuz Eylül Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İzmir, [turgay.bucak@deu.edu.tr](mailto:turgay.bucak@deu.edu.tr), ORCID ID: 0000-0002-4901-2673



## Giriş

İlk defa Orta Asya'da tarih sahnesine çıkan Türklerin mutfak kültürlerinin de burada ortaya çıktığı görülmektedir. Göçebe bir yaşam tarzını benimsemiş olan Türkler, yer değiştirirken birçok kültürle beraber mutfaklarından da etkilenmekte ve birçok öğeyi kendi kültürlerine dâhil ettikleri görülmektedir. Bu sayede "gezgin bir mutfak kültürü" ortaya çıkmaktadır. Göçebe yaşam ile Anadolu'ya yapılan göç Türk mutfak kültüründe yoğun bir etkileşim yaratmakta ve gelişerek büyük bir ivme kazandırmaktadır. Anadolu coğrafyasının çok fazla gıda maddesine sahip ve transit geçiş noktası olması sebebi ile gelişimin hızlanması kaçınılmaz olmaktadır. Türk mutfak kültürünün Anadolu'ya yapılan göçten sonra üç tarafının denizlerle çevrili olması sebebiyle deniz ürünlerini, 4 mevsimin yaşandığı Anadolu topraklarında çeşitli sebze ve meyveleri bünyesinde bulundurması ve karasal iklime sahip olan iç bölgelerde Türklerin daha önce tanışmadıkları baklagiller ve tahıllarla tanışıp bu ürünleri mutfak kültürlerine dâhil ettikleri görülmektedir (Küçükkömürler ve Kaya, 2019).

Köklü tarihi ve geniş coğrafya yayılması sebebi ile Türk mutfağı Osmanlı döneminde farklı etnik kültürlerinde etkisiyle çok çeşitli ve zengin bir mutfak haline dönüştüğü bilinmektedir. Bu etnik çeşitlilik Osmanlı döneminde ki yemeklerin yanında çok farklı içeceklerin de zengin bir içeriğe sahip olmasına olanak sağlamıştır. Su, limon suyu, boza, kahve, hoşaf ve şerbetler Osmanlı döneminde Türk mutfak kültüründe yer alan içecekler olarak bilinmektedir. Şerbetler ise bu içeceklerin arasında Türk mutfak kültürünün önemli lezzetleri olarak bilinmektedir. Çeşitli tanımlara göre çiçekler, baharatlar, meyveler, bitkiler, ot ve kökler gibi çok farklı malzemelere şeker eklenmesiyle yapılan şerbetlerin Türkler için olduğu bilinmektedir. Susuzluğu giderici ve serinletici özellikleri ile yemek eşliğinde içildiği gibi farklı hastalık durumunda da tüketilen bir içecek türü olarak Türk mutfak kültüründe yer almaktadır. Osmanlı döneminde hem halk hem de saray mutfağında önemli olan şerbetlere bugüne kadar gelen gelenekler bünyesinde de çokça yer verildiği görülmektedir. Türk halk kültüründe nişan törenlerinin ve söz merasimlerinin yanı sıra düğünlerde, mevlitlerde ve Ramazan aylarında farklı şerbetler tüketildiği bilinmektedir (Yılmaz, 2012: 26-33; Kuzucu, 2016: 124-127).

Anadolu'nun farklı bölgelerinde şerbet tüketimi günümüzde hala devam etse de bu tüketim eskiye oranla giderek azalmakta ve şerbetler yerini giderek yeni nesil içeceklere bırakmaktadır. Şerbetler, Türk mutfak kültürünün en beğenilen ve önem arz eden içecekleri arasında iken günümüze unutulmaya yüz tutmaktadır. Günümüz ticari meşrubatlarına oranla şerbetler sağlık açısından daha yararlı bulunmaktadır. Bu sebeple bu kültürün yaşatılması önemli bir vazife olarak görülmektedir.

## Şerbetin Tanımı

Arapça kökenli olan şerbet kelimesi "şarba" kelimesinin kökünden gelmektedir. Şarba kelimesi "içecek şey, içki" anlamına gelmektedir. Osmanlıcada ki kullanımı "şurub" şeklinde olmakta meşrubat ve şarba kelimelerinden türetilerek Osmanlıcaya geçtiği bilinmektedir. Şurubun Osmanlıcada anlamı ise "susuzluğu gidermek ve sindirimi kolaylaştırmak için içilecek şey" şeklinde tanımlanmaktadır. Arapça ve Osmanlıcadan dilimize "şerbet" şeklinde geçtiği bilinmektedir ("Etimoloji Türkçe", t.y; Yılmaz, 2012; Gündüz, 2009: 18). Türk Dil Kurumu'nun tanımına göre şerbet "belli törenlerde konuklara sunulan şekerli içecek" şeklinde tanımlanmaktadır. (Özkan, Erçetin ve Güneş, 2019: 2311). Türkçeden Almancaya scherbett şeklinde geçen kelimenin anlamı "şurup; şarap ya da meyve suyundan yapılan soğuk bir içecek türü" olarak tanımlanmaktadır (Soylu, 2019: 182). Yine Türk dilinden İtalyancaya sorbetto olarak geçen kelime ise "şerbet, su, şarap veya başka bir sıvının karla karıştırılıp içilmesi" anlamına gelmektedir (Samancı, 2007: 147). İtalyanlar arasında şerbet kelimesinin ilk kez kullanımının 16. yüzyıl sonlarında olduğu ve "Türklerin içeceği" anlamında kullanıldığı bilinmektedir (Quinzio, 2009:7). Fransızcaya Türkçeden sorbet şeklinde geçen kelimesi ise "Larousse Gastronomique" adlı gastronomi sözlüğünde "meyveler, bal, aromatik maddeler ve kardan oluşan, üzerine işlenmiş şeker dökülen susuzluğu giderici yiyecek, şerbet" olarak tanımlanmaktadır (Montagné, 1961: 966). İngilizceye Türk dilinden sorbet-sherbet olarak geçen kelime ilk kez 17. yüzyılda "soğuk meyve içeceği" olarak ortaya çıktığı bilinmektedir (Wilson, 1993: 393).

Meyvenin öz suyuna şeker ya da belirli miktarda bala su karıştırılarak veya şekerle meyvenin suyu kaynatılarak da yapılan içeceklere şerbet denmektedir. Bu tekniklerle yapılan içeceklerin hoş kokması için çeşitli baharatlar da eklenmektedir (Gedük, 2016:276). Sir Thomas Herbert bazen ağaç kavunu, menekşe gibi farklı çiçeklerle tatlandırılan ve daha fazla lezzet için amber karışımı eklenen bazen de saf su, gülsuyu ve limon ile karıştırılan içeceğe şerbet dendiğini aktarmaktadır (Quinzio, 2009: 6). Bir diğer deyişle farklı bitki, çiçek, kök, meyve, kabuk veya tohumlara şeker eklenmesi ile ortaya çıkarak karışık şurupların sulandırılmış haline şerbet denmektedir. Bu şerbetler sade ya da karışık halde bulunmaktadır (Akçiçek, 2002: 745-746).

### **Türk Mutfak Kültüründe Şerbetin Yeri**

Konar göçer bir toplum olan Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya gelirken yiyecek içecek kültürlerini de beraberinde taşıdıkları bilinmektedir. Türklerin Orta Asya'dan taşıdıkları mutfak kültürünü koruyarak Anadolu'da karşılaştıkları yeni mutfak kültürü ile benimsedikleri bilinmektedir (Dinçel, Bostan, Yalçın ve Alçay 2015: 84). Türklerin yeme içme alışkanlıkları incelenirken; tarımsal faaliyetler ve göçebe yaşamın etkileri, diğer toplumlarla kültür alışverişi, sosyo-ekonomik düzeydeki farklılaşmalar, davranış biçimleri, yiyeceklerin bölgelere göre farklılık göstermesi gibi faktörlerin etkili olduğu görülmektedir (Güler, 2010: 26).

Türk mutfak kültürünün, Anadolu'nun köklü tarihi geçmişi gibi oldukça sağlam bir tarihe ve mutfak kültürüne sahip olduğu bilinmektedir (Çakıcı ve Eser, 2016: 216). Türk mutfak kültürü incelendiğinde, Orta Asya'dan günümüze kadar gelen kültürel bir süreç yaşandığı ortaya çıkmaktadır. Tarih boyunca diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, yaşanan topraklardaki ürünlerin çeşitliliği, saraylarda yeni gelişen tatlar, Mezopotamya'dan gelen Anadolu mutfağının varlığı gibi etkenler ile birlikte Türk mutfağı çeşitliliğini kazanmıştır (Güler, 2010: 24-25). Yapılan çalışmalar, dünyanın en zengin mutfakları arasında ilk üçte Türk mutfağının da yer aldığını göstermektedir (Serçeoğlu, 2014: 37).

Türk mutfak kültüründe, İslamiyet'in kabulüyle birlikte pek çok uygulama ve geleneğin oluştuğu görülmektedir (Tezcan, 1997:141). Yemeğin ardından şükretmek için sofraya duasının yapılması çok yaygın bir gelenek olarak mutfak kültüründe yer almaktadır. Türkler, İslam dinini kabul ettikten sonra içecek kültürlerinde din etkisi çok baskın bir şekilde görülmektedir. İslamiyet'in kabulünden sonra eşek, at, katır gibi hayvanların sütü Türk mutfağında hiç kullanılmamaktadır. Yine Divanı Lügat-it Türk'te de geçen "ağartgu" adlı şerbet gibi buğdaydan yapılan buğday birası da bu dönemden sonra Türk mutfağında tüketilmediği bilinmektedir. İslam dinini kabul eden Türklerin mutfak kültürlerinde ise din etkisiyle daha çok Arap mutfağından esintiler görülmektedir (Baysal, 1993:3; Çetin, 2005: 186).

Selçuklu dönemi Türk mutfağı hem Orta Asya göç yolunun hem de İslamiyet'in kabulünün izlerini taşımaktadır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 196) Bu dönemde günde 2 öğün yemek yenmektedir. İlk öğün "kuşluk" ikinci öğün ise akşam olarak kabul edilmektedir. Kuşluk uyanmadan güneşin tepeye yaklaştığı saate kadar süren zamanı tanımlamaktadır. Kuşluk ve akşam öğünler arasında acıkanlar ise tok tutucu ve enerji verici şerbetleri tüketerek açlıklarını bastırmaktadırlar (Gürsoy, 2004: 88) Misafirlere o dönem seçkin besinler olarak adlandırılan bal ve şekerden yapılan içecekler ikram edilmektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 36-38). Selçuklu döneminde Mevleviliğin de etkisi ile mutfak kültüründe her adımın bir ritüele dönüştüğü görülmektedir. Mevlevi dergahlarında yapılan ayinlerden önce ve sonra şerbet içilmektedir. Farklı ülkelerden gelen Mevlevi dervişlerine sohbetlerinden sonra şerbet ikramı yapıldığı bilinmektedir. Mevlevi dergahının en önemli ve anlamlı içeceği sirke ve balla yapılan "sirkencubin" olarak adlandırılan şerbet olarak kabul edilmektedir (Ceylan ve Yaman, 2018: 2177)

Türk mutfak kültürünün Osmanlı devletinin geniş bir coğrafyaya hâkim olmasından etkilendiği bilinmektedir. Bu hakimiyet sayesinde farklı kültürlerle komşu olunarak kültür alışverişininin mutfak kültürüne yadsınamayacak derecede etkisi görülmektedir (Tuncel, 2000: 50). Osmanlı İmparatorluğu döneminde sarayın en mühim parçasının mutfak olduğu bilinmektedir. Padişah erkânı ve soyluların beraber sofraya oturması bir sosyal aktivite olarak görülmekte bu sebeple saray mutfağı daima gelişen, leziz ve çok çeşitli yemekler ortaya çıkaran bir yer olmaktadır. Aşçıların padişahın sevdiği yemekleri üretmek ve verilen şölenleri daha görkemli hale getirebilmek adına



birbirleri ile yarışmasının Türk mutfak kültürünün gelişmesine büyük ölçüde katkı sağladığı bilinmektedir (Çiğirim, 2001: 56). Osmanlı Devleti dönemi zenginlik ve bolluğun simgesi iken bu durum mutfağa da yansımakta ve mutfak kültürü Halk Mutfağı ve Saray Mutfağı olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Saray mutfağında padişah, validesi ve divan üyeleri için ziyafetler, gösterişli sofralar hazırlanmaktadır. Aşçılar saray çevresine sunabilmek için yeni yeni yemekler üretmektedirler. Bini geçen aşçı sayısı ile sadece saray çevresini değil, saraya gelen misafirlerin de yemek ihtiyaçlarını karşıladıkları bilinmektedir (Yılmaz, 2002: 53). Saray mutfağının asıl gelişimi, Fatih Sultan Mehmet'in 15.yüzyılda saraya yeni mutfaklar yaptırmasıyla başlamaktadır (Mussmann ve Pahalı, 1999: 17). Büyük ve tam teçhizatlı bu mutfaklar "Yeni Saray" olarak adlandırılmaktadır (Gürkan, 2007:5). Osmanlı saray aşçıları içinde, tatlı yiyecek ve içecekler hazırlayan tatlıcılar ayrı bir sınıfa oluşturmaktadır. Tatlıcılar macundan helvaya reçelden şerbete her türlü tatlıyı hazırlamakta ve bunun yanında hekimin gerekli gördüğü şurup ve ilaç reçetelerini de uygulamakla görevlendirilmektedir. Tatlıcılarının bulunduğu alana "helva ocağı" denmektedir. Helvahane de bulunan amirler "Hoşafçıbaşı", "Çeşnigircibaşı" ve "Helvacıbaşı" gibi çeşitli şekillerde adlandırılmaktadır. Padişahın yemeklerini yapmak üzere mutfakta ayrı bir helvacı bulunmaktadır. (Gürsoy, 2004: 96). Tatlılar ve içecekler Osmanlı döneminde önemli bir yer tutmaktadır (Bilgin ve Samancı, 2008: 204). Şerbetler ise bu zengin mutfak kültürünün en önemli içecek grubu olarak ele alınmaktadır. Şerbetler 15. yüzyılda sade iken 16. yüzyılda ise en görkemli dönemini yaşamaktadır. Daha sonraki dönemde bu görkem devam etmekte ancak 19. yüzyılda Osmanlı'nın gerileme ve maddi açıdan fakirleşme sürecine girmesi gibi olumsuzluklardan mutfak kültürünün de etkilendiği görülmektedir (Tuncel, 2000: 50).

### **Şerbetin İnsan Sağlığına Etkisi**

Şerbetlerin tüketim alanları 2 kısma ayrılmaktadır. Önemli ölçüde harareti gidermek ve sindirimi kolaylaştırmak için kullanılsa da hatırı sayılır ölçüde de bazı rahatsızlara derman olmak amacı ile ilaç olarak kullanılmaktadır (Bilgin, 2016: 29). Genellikle yazın daha çok tüketildiği bilinen şerbetlerin kışın da rağbet gören içeceklerden olduğu bilinmektedir. Özellikle mevsiminde ki meyvelerden taze olarak elde edilen şerbetlerin sağlık açısından önemli bir etkisi olduğuna inanılmaktadır. Demirhindi şerbeti kanı temizlediğine inanılarak içilmektedir (Oğuz, 2001: 823). Sezgin (2017) yürüttüğü bir çalışmada demirhindi bitkisinin sağlık üzerinde ki olumlu etkileri sebebi ile günümüzde bile hala birçok ülkede tedavi edici olarak kullanılmakta olduğunu bildirmektedir (Sezgin, 2017: 15). Güler (2010) yaptığı çalışmada sirkencubin şerbetinin Osmanlı döneminde hem susuzluğu gidermek hem de çeşitli hastalıklarda tedavi amacıyla ilaç yerine kullanıldığı bildirmektedir (Güler, 2010). Çınar (2012) yürüttüğü çalışmada meyan şerbetinin sağlık açısından birçok faydasının olduğunu ve bu faydalar sebebi ile halk hekimliğinde de yüzyıllardan beri kullanıldığını bildirmektedir (Çınar, 2012: 22).

Şerbetlerin sağlığa üzerinde ki etkileri dönemin edebiyat anlayışına yansıdığı ve eserlerinde sıkça görüldüğü bilinmektedir. Mevlâna Celaleddin Rumi eserlerinde şerbetlerden bahsetmektedir. Mevlâna'nın çeşitli eserlerinde şeker, bal, lütuf, tanrı ve nardenk şerbeti gibi şerbetlere yer verdiği bilinmektedir (Tezcan, 2000: 108). Kemikli (2007) yaptığı bir çalışmada divan edebiyatında ki birkaç eser incelendiğinde şerbetlerin bazı hastalık durumlarında kullanıldığını aktarmaktadır. Öyle ki eserlerde baş, böbrek ağrısı ve öksürük gibi rahatsızlıklarda menekşe şerbeti, çeşitli hastalıklarda da nar şerbetinin ilaç yerine kullanıldığını bildirmektedir (Kemikli, 2007: 33).

Şerbetlerin sağlığa faydası hakkında bilgi sahibi olabilmek için, yapımında kullanılan bitkileri, baharatları ve tatlandırıcıları incelemek gerekmektedir. Osmanlı dönemine özgü şerbetlerde meyvelerin yanı sıra baharatlar, şeker, bal, tarçın gibi tatlandırıcıların kullanımının yaygın olduğu görülmektedir. Tarih boyunca birçok alanda kullanılan ve Anadolu'da ki beslenmede de önemli bir rol oynayan balın sağlık üzerinde ki etkisi de oldukça fazladır. Eski zamanlarda ki insanlar yaralandıklarında hızlıca yarayı iyileştirmek için çözüm arayışına girdikleri bilinmektedir. Bu arayış ile balın deride ki yaraların hızla iyileşmesini sağlayıcı özelliğini keşfederek kullanmaya başladıkları bilinmektedir. Aynı zamanda antioksidan ve anti bakteriyel özellikleri ve iltihabı önleyici etkiye sahip olması sebebi ile pek çok hastalığın tedavisinde de yardımcı olarak önerilen gıdaların arasında yer

almaktadır (Ötleş, 1999: 20; Sarioğlan ve Cevizkaya 2016: 242). Balın yapısında yaklaşık olarak 200 çeşit bileşen bulunmaktadır. Bal içerdiği vitaminler, mineraller, aminoasitler ve enzimler nedeniyle sindirimi kolay, besleyici ve pek çok hastalığa karşı koruyucu ve tedavi edici özellik gösteren bir gıda olarak bilinmektedir (Özmen ve Alkın, 2006). Balın çeşitli türleri bulunmakta ve her bir türün kendine has sağlık üzerinde etkisi bulunmaktadır. İhlamur balının sinir yatıştırıcı, uykusuzluk giderici bir etkiye sahip olduğu bilinmektedir. Nane balının bağırsakta oluşan gazı önlediği, sindirimi kolaylaştırdığı bilinmektedir. Kuşdili balı karaciğer hastalıklarına iyi gelmekte ve sindirim bozukluklarını düzeltici bir etkiye sahip olmaktadır. Portakal balı da yine yatıştırıcı bir etkiye sahip olmasının yanı sıra vücutta oluşan kramplara da iyi geldiği bilinmektedir. Kestane balının kalp çarpıntılarında ve yüksek tansiyona karşı olumlu etkilerinin bulunduğu bilinmektedir. Çam balı genelde diare tedavilerinde kullanılmakta olup solunum sistemi rahatsızlıkları için de tercih edilmektedir (Ay ve Yiğit, 2016: 160)

Hazmı kolay olduğu için sindirim sistemine faydalı bir meyve olan kavun, şerbetlerde mevsiminde ve taze olarak kullanılmaktadır (Sarioğlan ve Cevizkaya 2016:242). İçeriğinde zengin miktarlarda bulunan beta karoten sebebi ile göz sağlığına önemli ölçüde etki ettiği bilinmektedir (Alaserhat, Canbay, Bozbek ve Özdemir 2018: 158). Sadece ham meyve olarak kullanılmayan kavunun aynı zamanda çekirdekleri de taze ya da kurutulmuş şekilde şerbet yapımında kullanılmaktadır. Kavun çekirdeğinden yapılan bu şerbete Tire, Bergama ve Milas beldelerinde “sübye” adı verilmektedir ve soğuk tüketilen bir şerbet olduğu bilinmektedir (Bakırcı ve Zeyrek, 2017: 56). Sübye 500 yıllık gelenek barındıran bir içecek olması ile dikkat çekmektedir. Öyle ki İspanya’dan göç Ege bölgesine göç eden Yahudiler göç yolunda bu içeceği de beraberlerinde getirdikleri görülmektedir. Ege bölgesine yerleşen Yahudi halkının miras bıraktığı bu içecek özellikle belirli beldelerde devam ettirilen ve sevilen bir gelenek haline geldiği bilinmektedir (İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 2016). Kavun çekirdeğinde bolca bulunan protein sebebi ile önemli bir besin kaynağı olarak görülmektedir (“Fidanboylu”, 2020). Bu zenginliği sebebi kavun çekirdeği ile yıllarca bazı hastalıklarda tedavi edici ve yara iyileştirici amaçlarla kullanılmaktadır (Tokuşoğlu, 2012: 3).

Eski çağlardan beri tüketildiği bilinen nanenin keşfinden beri alternatif tıpta hastalıkları tedavi etmek için kullanıldığı bilinmektedir. Osmanlı mutfak kültürü ve sarayın mutfak kayıtları incelendiğinde en çok kullanılan baharat ve taze otlardan birinin nane olduğu görülmektedir (Demirgöl, 2018: 119). Genelde solunum yolları hastalıklarına sağladığı fayda ile tanınan nane, içeriğinde bulunan bol miktarda ki A ile C vitaminleri göz sağlığı ve birçok organın düzenli çalışması için hayati önem taşımaktadır. Aynı zamanda nanenin çeşitli hastalıklardan bünyeyi koruduğu, antimikrobiyal etkiye sahip olduğu, sindirim sistemini rahatlattığı ve kansere karşı koruyucu etkisinin olduğu bilinmektedir (Shaikh, Yaacob ve Rahim 2014: 6-9).

Gül bitkisinin özellikle göğsü yumuşattığı ve öksürüğe iyi geldiği sebebi ile sarayda sıkça tüketildiği bilinmektedir. Prostat, sinüzit, mide ve barsak iltihaplarında oldukça faydalı olduğu bilinen gül bitkisinin aynı zamanda ulaşılabilirliği kolay olduğu için zamanının hekimleri tarafından ilaç niyetine verildiği bilinmektedir. İyi bir nemlendirici olarak ünlenen gül, sivilce, akne ve yaraları onarıcı etkisiyle birlikte günlük kullanım önerilmektedir. Güneş yanıklarına iyi geldiği ve saçların canlı, parlak, güçlü görünmesini sağladığı bilinmektedir. Bu sebep ile sarayda özellikle kadınlar tarafından daha çok tüketilmektedir (Sarioğlan ve Cevizkaya, 2016:245).

## Yöntem

Araştırmaya başlamadan önce, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu’ndan 20.09.2021 tarihinde E-87347630-659-115390 sayı no’lu etik onay alınmıştır. Ayrıca katılımcılara araştırma hakkında bilgi verilmiş, kişisel bilgilerin gizli tutulacağı ve istedikleri zaman araştırmadan çekilebilecekleri belirtilerek gönüllü olanlar araştırmaya dahil edilmiştir.

Araştırmada nitel bir araştırma yöntemi olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmanın evrenini Türkiye’de şerbet hakkında çalışması olan akademisyenler, şefler, işletme sahipleri, araştırmacı ve yazarlar oluşturmaktadır. Amaçlı ve kartopu örnekleme yöntemi ile 40 kişiye ulaşılabilmektedir. Ulaşılan 40 kişinin 20’si yarı yapılandırılmış görüşmeye katılmıştır. COVID-19 pandemisi sebebiyle diğer 20 kişi araştırmaya katılamamıştır. Bu da araştırmanın kısıtlılığını



oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında ele alınan şerbetlerin Türk mutfak kültüründe yeri ve öneminin incelenmesi araştırmanın amacını oluşturmaktadır. Türk mutfak kültüründe şerbetlerin yeri ve öneminin yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile ortaya konulması ve literatüre kazandırılması araştırmanın önemini oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında katılımcılarla yapılan görüşmeler kişilerin rızası alınarak ses kaydı yöntemi ile kaydedilmiş, toplanan veriler bilgisayar ortamında yazılı hale getirilmiş ve daha sonra betimsel ve sayısal analizler ile çözümlenmiştir. veriler analiz edilirken katılımcıların kimliklerinin gizli kalması amacıyla katılımcılar K1, K2, ... K20 şeklinde kodlanmıştır. Araştırma kapsamında katılımcılara yorumlarını kolaylıkla dile getirebilecekleri 17 açık uçlu soru yöneltilmiştir. Görüşme formunun oluşturulmasında öncelikle ilgili literatürden yararlanılarak sorular geliştirilmiş, daha sonra ise bu sorular farklı üniversitelerde eğitim veren 3 akademisyenin ön değerlendirmesine sunulmuştur. Bunun neticesinde gerekli düzeltmeler yapılarak görüşme formuna nihai şekli verilmiştir. Görüşme ile ilgili detaylara aşağıda (Tablo 1) verilmiştir.

Katılımcı Kodu	Görüşme Süresi (Dakika)	Görüşme Zamanı (Ay)	Görüşme Yeri
K1	45	Ekim	E-posta
K2	45	Ekim	Telefon
K3	45	Ekim	Telefon
K4	45	Kasım	Telefon
K5	45	Kasım	E-posta
K6	45	Ekim	E-posta
K7	45	Kasım	Telefon
K8	45	Kasım	Telefon
K9	45	Kasım	Telefon
K10	45	Ekim	Telefon
K11	45	Kasım	E-posta
K12	45	Kasım	Telefon
K13	45	Kasım	Telefon
K14	45	Kasım	Telefon
K15	45	Kasım	Telefon
K16	45	Ekim	Telefon
K17	45	Ekim	Telefon
K18	45	Kasım	Telefon
K19	45	Ekim	Telefon
K20	45	Kasım	Telefon

**Tablo 1.** Görüşme ile İlgili Detaylar

## Bulgular

Araştırmaya katılanların cinsiyet, yaş, mezuniyet derecesi, meslek ve meslekte uzmanlık sürelerine özelliklerine ilişkin bilgiler aşağıda (Tablo 2) yer almaktadır. Katılımcıların 14'ünün (%70) erkek, 6'sının (%30) kadın olduğu görülmektedir. Yaş aralığının 29-82 arasında olduğu ve mesleklerinde ki uzmanlık sürelerinin de 5-46 yıl arasında olduğu tespit edilmiştir. Katılımcılardan 6'sı (%30) yüksek lisans, 6'sı (%30) doktora, 3'ü lisans (%15), 2'si ön lisans (%10), 1'i lise (%5), 1'i ortaokul (%5) ve 1'i de ilkökul (%5) olmak üzere belirtilen mezuniyet derecelerine sahip oldukları bildirilmiştir. Meslek olarak katılımcılardan 8'i (%40) akademisyen, 5'i şef (%25), 4'ü işletme sahibi (%20), 2'si mutfak kültürü araştırmacısı (%10) ve 1'i yemek yazarı (%5) olarak şerbetlerle ilgili bilgiye sahip çeşitli meslek kollarında buldukları belirlenmiştir.

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	Mezuniyet Derecesi	Meslek	Uzmanlık Süresi
K1	Erkek	38	Yüksek Lisans	Akademisyen	13
K2	Erkek	67	Yüksek Lisans	Şef	45
K3	Erkek	47	İlkokul	Şef	36
K4	Erkek	34	Yüksek Lisans	Akademisyen	17
K5	Erkek	43	Ön Lisans	Şef	26
K6	Kadın	69	Lisans	Mutfak Kültürü Araştırmacısı	35
K7	Erkek	41	Doktora	Akademisyen	18
K8	Erkek	37	Doktora	Akademisyen	13
K9	Kadın	38	Doktora	Akademisyen	10
K10	Kadın	45	Doktora	Akademisyen	16
K11	Erkek	36	Doktora	Akademisyen	10
K12	Kadın	82	Doktora	Yemek Yazarı	46
K13	Erkek	55	Lisans	Şef	40
K14	Kadın	53	Lisans	Mutfak Kültürü Araştırmacısı	30
K15	Kadın	49	Yüksek Lisans	Akademisyen	14
K16	Erkek	29	Ön Lisans	Şef	10
K17	Erkek	44	Lise	İşletme Sahibi	26
K18	Erkek	56	Ortaokul	İşletme Sahibi	44
K19	Erkek	36	Yüksek Lisans	İşletme Sahibi	9
K20	Erkek	67	Yüksek Lisans	İşletme Sahibi	5

**Tablo 2.** Demografik Özellikler

Yapılan çalışmada katılımcılara 17 soru yöneltilmiştir. Yöneltilen sorulara verdikleri cevaplardan elde edilen bulgular aşağıda belirtilmiştir.

**“Türk mutfak kültüründe şerbetlerin yeri ve önemi sizce nedir?”** sorusu yönetilen katılımcıların verdikleri cevaplar analiz edildiğinde:

K13 ve K11 şerbetlerin Orta Asya’dan beri yerinin olduğunu ve Türk mutfak kültüründe önemli bir kültür ögesi olduğunu bildirmişlerdir.

K1, K7, K15, K16 ve K20 Türklerin İslamiyet’i kabul etmesinden sonra dini kurallar gereğince alkolden uzaklaştıklarını, alkol içermeyen içeceklerle yönelerek şerbetlerin yapımı ve tüketimine önem verdiklerini aktarmışlardır.

K3, K8 ve K17 Selçuklu döneminde şerbetlerin şifa kaynağı ve misafirperverlik göstergesi olarak kullanımının yaygın olduğunu bildirmişlerdir. Şifa kaynağı olarak kullanılan şerbetlerin dönemin hem hekimleri hem de aşçıları için öneminin büyük olduğunu aktarmışlardır.

K2, K5, K10, K18 ve K19 şerbetlerin Osmanlı döneminde sarayın ve halkın sofralarında vazgeçilmez bir unsur haline geldiğini bildirmişlerdir. Bu dönemde şifa kaynağı olarak kullanılmasının haricinde soğukluk olarak kullanıldığını da aktarmışlardır. Şerbetlerin yine bu dönemde çeşitli meyve, baharat, çiçek bitki ve ottan yapılarak sayısının artmasının yeri ve öneminin gelişmesinde olumlu olduğunu söylemişlerdir.

K9 “Şerbetler aslında özel günlerde coğrafi bölgeyi tanıtan bir değer. Aynı zamanda kültürel değerleri de temsil ettiği etmektedir. Her bölgenin sunduğu şerbetlerde farklılıklar vardır. Bölgenin malzemelerinde, kültüründe ve materyallerinde değişiklik olacağı için şerbetler her bölgeyi ayrı ayrı temsil eder. Bölgeyi tanıtır, örf ve adetleri yansıtır.” şeklinde bir görüş bildirmiştir.



K12 "Geçmişte birçok malzemeye ulaşım kolay değildi bu yüzden şerbet üretmek ve tüketmek çok önemliydi. Ticari meşrubat satışı olmadığı için her yemekte her ilin kendine has bir şerbeti sofrada yer alırdı. Günümüzde gazlı içeceklerin soframızda nasıl yeri ve önemi var ise geçmişte de şerbetler Türk mutfak kültüründe o öneme sahipti." şeklinde görüşünü aktarmıştır.

K14 "Şerbetler Türk mutfağının önemli kültür miraslarından. Türk mutfak kültüründe sağlıklı beslenme, ürünleri değerlendirme ve saklama açısından önemli bir yere sahiptir. Meyveleri, bitki ve otları uzun soluklu ve farklı şekillerde tüketmenin bir yoludur." şeklinde görüşünü belirtmiştir.

K4 ve K6 soru hakkında görüş bildirmemişlerdir.

**"Türk mutfak kültüründe hangi yiyeceklerle hangi şerbetler daha çok tüketilmektedir?"** sorusu yönetilen katılımcıların verdikleri cevaplar analiz edildiğinde:

K3, K15 ve K16 tatlılarla tarçın, vişne, nane ve limon şerbetlerinin tüketildiğini bildirmişlerdir.

K4 lohusa şerbeti ile lokum tüketildiğini aktarmıştır. K16 et yemeklerinde kızılçık ve kuru bakliyat yemeklerinde ise demirhindi şerbeti tüketildiğini eklemiştir.

K9, K16 ve K20 et yemeklerinin yanında koruk şerbeti tüketildiğini söylemiştir.

K10 ve K13 tuzlu yiyeceklerin, pilav ve kırmızı etlerin yanında sirkencubin şerbeti içildiğini bildirmişlerdir.

K11, K14 ve K18 Türk kahvesi ile gül şerbeti tüketildiğini aktarmışlardır.

K12 Konya'da ekmeğin ovması yemeği ile koruk şerbeti içildiğini belirtmiştir.

K6 "Hac ibadetinden dönenlere ziyarete gidildiğinde hacı lokumu denen şekersiz ufak kurabiyelerle hacı şerbeti tüketilmektedir." şeklinde bir görüş bildirmiştir.

K1, K2, K5, K7, K9, K17 ve K19 soru hakkında görüş belirtmemişlerdir.

**"Türk mutfak kültüründeki şerbetlerin kayıt altına alınma durumları hakkında bilgi verir misiniz?"** sorusu yönetilen katılımcıların verdikleri cevaplar analiz edildiğinde:

K3, K5, K7, K8, K12, K14 ve K15 Farsça tıp kaynaklarında, Kaşgarlı Mahmud'un Divanı Lügat-it Türk kitabında, Yusuf Has Hacı'ın Kutadgu Bilig eserinde yer alan beyitlerde, İbni Sina'nın El Kanun kitabında, Evliya Çelebi ve İbni Fadlan'ın seyahatnamelerinde ve Mevlana'nın mesnevisi gibi çeşitli yazılı kaynakta şerbetlerden bahsedildiğini aktarmışlardır. K12 "Kayıt altına alınan ilk şerbet 10. yüzyıl'da İbni Fadlan'ın seyahatnamesinde "sücü" olarak geçen bal şerbetidir." şeklinde bir görüş eklemiştir. Ayrıca K8 "Son 20 yılda kayıt altına alınma konusunda ciddi çalışmalar yapılmakta. Geçmişte aşçıların çok fazla okuma yazma bilmemesinden kaynaklı olarak şerbetler çok fazla kayıt altına alınamamıştır. Yemek kitaplarında çok kayıt yok. Tarif olarak da kayıt bulunmamakta." şeklinde bir görüş eklemiştir.

K8, K9, K10, K11, K13, K18 ve K20 Osmanlı saray mutfağına özel günlerde yapılan alışverişlerin malzeme kayıt listelerinde şerbetlerde kullanılan malzemelerin yer aldığını ve bu şekilde şerbet yapıldığının bilindiğini söylemişlerdir.

K2 "Toplumsal olarak kültürel algılar sözlü iletilendiğinden çok azı kayıt altında olsa da eski kitaplarda da yer aldığından kısmen kayıt altındadır." şeklinde bir görüş iletilmiştir.

K11 "Güvenilir kayıtlar yok denecek kadar azdır. İlk olarak saray mutfağının kayıtlarında geçen malzemelerden şerbetlerin içeriklerine rastlanmıştır. 1700'ler itibari ile Osmanlı Türkçesi yemek kitaplarında şerbetler yer almaktadır. 1800'lerde Kitabüt Tabbahin, Melceü't Tabbahin ve devamında gelen benzer kitapların içeriğinde şerbetlerin varlığını görmekteyiz. Günümüze geldiğinde yazıya daha çok dökülmekte fakat genel olarak kapsamlı bir kayıt yok." şeklinde görüşünü iletilmiştir.

K16 "Geçmişten günümüze gelene kadar 100'e yakın şerbetin kayıt altına alındığı çeşitli yazılı kaynaklarda bildirilmektedir." şeklinde görüşünü aktarmıştır.



K17 “Topkapı Sarayı’nın Helvahane bölümünde üretildiği söylenen yaklaşık 2000’e yakın tarifi kayda alındığı çeşitli kaynaklarda geçmekte.” şeklinde görüşünü söylemiştir.

K4 ve K6 yazılı kaynaklarda şerbet çeşitlerinin ve tariflerinin geniş bir kayda sahip olduğunu ve bu kayıtların Osmanlıca tıp ve yemek kitaplarında bulunduğunu aktarmışlardır.

K1 soru hakkında görüşünü iletmemiştir.

**“Türk mutfak kültüründe şerbetler geçmişten günümüze gelirken nasıl bir gelişim yolu izlemiştir?”** sorusu yönetilen katılımcıların verdikleri cevaplar analiz edildiğinde:

K3, K8, K12 ve K14 Türklerin Orta Asya’dan Selçuklu dönemine gelene kadar göç yolunda buldukları uygun malzemeler ile şerbet yaparak bu kültürün aktarımı ve gelişiminde olumlu bir yol izlediklerini belirtmişlerdir.

K2, K5, K6, K9 ve K20 Selçuklu ve Osmanlı döneminde şerbetlerin farklı malzemelerle çeşitlendirildiğini bildirmişlerdir. Bu dönemlerde öncelikle şifa kaynağı olarak kullanıldığını, sonrasında farklı kültürlerden gelen misafirlere sunulan Selçuklu-Osmanlı gurme kültürünün gözde bir ögesi haline geldiğini bildirmişlerdir. Bu dönemlerin şerbetlerin gelişimi açısından halk ve sarayda en parlak ve olumlu dönemleri olarak kabul edildiğini eklemişlerdir.

K13, K16 ve K18 şerbetlerin günümüze gelirken kayıt altına alınmasında ki yetersizliği, doğal ürün bulmanın zorlaşması, aroma açısından malzemelerin eskisi kadar etkileyici olmaması, mutfak kültüründe geleneksel yapıdan uzaklaşması ve modernize edilirken orijinalliğini kaybetmesi gibi sebeplerden olumsuz bir yol izlediğini belirtmişlerdir.

K1 Osmanlı dönemindeki şerbetlerin günümüzde üretilen gazoz, bir takım fermente ve konsantre içeceklerin temeli olduğunu aktarmıştır. Bu şerbetlerden sağlanan farklı aroma elde etme tekniklerinin gelişiminin günümüze gelişinde olumlu bir yol izlemesini sağladığını eklemiştir.

K4 “Kayıt altına alınan şerbetler modernize edilerek günümüze ulaştırılmıştır. Bu da şerbetlerin adını bilip hiç tatmamış insanların bile ismen aşına olmalarında kültürel olarak olumlu bir süreç yaratsa da bu kültürü günümüzde uygulamalı olarak yaşatmadığımız ve ikame olarak ticari meşrubat ürünlerini daha çok tercih ettiğimiz için olumsuz bir yol izlemesine sebep olmuştur.” şeklinde bir görüş aktarmıştır.

K7 ve K11 hazır içeceklerin ortaya çıkması, bu içeceklere talebin artması, endüstriyel sisteme geçilmesi, mutfakta geçirilen zamanın azalması, sosyo-ekonomik düzeyin değişmesi, ürünlerin doğallığını kaybetmesi ile olumsuz bir gelişim yolu izlediğini iletmişlerdir. Ayrıca K7 “1970-1980’lere kadar önem arz eden bir içecek olarak görülmüştür ve geliştirilip, çeşitlendirilerek olumlu bir gelişim yolu izlemiştir.” şeklinde görüşüne bir ekleme yapmıştır.

K10 “Çok fazla şerbet günümüze gelene kadar unutulmuştur. Mutfak kültürümüz birtakım etkilerle (modernleşme, Batı mutfak kültürüne yakınlaşma) değişime uğramıştır. Ancak şu an biraz daha kendi mutfağımıza sahip çıkmaya başladığımız için bunları kayıt altına almaya başladık. Bu da olumsuz sürecinin olumlu bir sürece dönüştüğünün göstergesidir.” şeklinde görüşünü belirtmiştir.

K15 “Günümüze gelene kadar köy ve şehirlerdeki halk, şerbetleri çok çeşitli şekillerde ve severek tüketmiştir. Buraya kadar olumlu bir yol izlemiştir. Fakat şu an şehirlerde tüketimi çok azalmıştır. Köylerde şehirlere nazaran tüketimi biraz daha fazla olsa da orada artık her yemek sofrasında bulunmamaktadır. Günümüzde ise gelişimine olumsuz olarak devam etmektedir.” şeklinde görüşünü aktarmıştır.

K17 günümüze gelene kadar hiçbir şekilde gelişim göstermediğini aksine daha çok özünü kaybettiğini söylemiştir.

K19 bu soruya ilişkin bir görüş bildirmemiştir.

**“Şerbetlerin üretiminde ve tüketiminde uygulanan bildiğiniz ritüeller nelerdir?”** sorusu yönetilen katılımcıların verdikleri cevaplar analiz edildiğinde:



K1 "Bolu ilinde nişan ve söz merasimlerinde şerbet ikramı sıklıkla yapılır. Burada kızın hazırlaması ve varsa erkek kardeşinin yoksa erkek kuzeninin şerbeti ikram etmesi adeti yaygındır." şeklinde bir görüş belirtmiştir.

K4 "Kişinin herhangi bir durum ile ilgili niyeti var ve bu niyetin gerçekleşmesini istiyor ya da gerçekleşmiş ise sokaktaki şerbet satıcısına niyetinin kefareti olarak bir miktar para verir. Bu paranın karşılığında şerbetçi paranın karşılıdığı kişi sayısı kadar şerbet dağıtır. Şerbetçi şerbeti ikram ederken de niyet sahibine dua edilmesini ister. Bu ritüele Güneydoğu bölgesinde "sebil" denmektedir." şeklinde bir görüş bildirmiştir. K11'de K4'ün bahsettiği sebil ritüeline değinmiştir.

K5 "Yağmur duası yapılırken duayı okuyacak hoca ve köyün eli lezzetli kişileri beraber dua okuyarak şerbet yapılır, duadan sonra da herkese dağıtılır." şeklinde bir görüş aktarmıştır.

K10 "Yeni doğum yapan annenin uzaktaki akraba ve arkadaşlarına şerbet gönderilerek doğum haberi duyurulur. Kırmızı tül içerisinde gönderilen bu şerbet doğum habercisi olarak bilinmektedir. Şişenin kapağının sarılmış olması bebeğin "kız" olduğu anlamına, sarılmamış olması "erkek" olduğu anlamına gelmektedir." şeklinde bir görüş aktarmıştır. K6'da bu ritüelden bahsetmiştir.

K7, K8 ve K13 Mevlevi dergahındaki toplantılardan sonra farklı ülkelerden ülkemize gelen Mevlevi dervişleri ile birlikte şerbet içildiğini söylemişlerdir.

K9 Nusayri mezhebine ait yumurta bayramı gibi özel günlerde yapılan şerbetlerin "bahur" adı verilen bir tütsü yakılarak dualarla yapıldığını bildirmiştir. K13'de K9'un aktardığı ritüelden bahsetmiştir.

K12 "Normalde şeker şerbetinin içine biraz limon sıkılır fakat yeni nişanlanan gençlerin nişan merasimlerinde dağıtılan şeker şerbetine limon sıkılmaz. Bunun sebebi ise evliliklerinde ağzlarından birbirlerine hep tatlı sözler çıksın diyedir." şeklinde görüşünü aktarmıştır.

K14 "Sefarad kültüründe yapılan düğünlerde "kezada" adlı badem ezmesinden yapılan tatlı ve "somada" ismi verilen badem şerbeti tüketilmektedir. Bu geleneği İzmir'deki sefaradlar hala sürdürmektedir" şeklinde bir ritüelden bahsetmiştir.

K15 "Nevruz kutlamalarında "nevruz şerbeti" yapılır. O dönemde baharın gelişi ile insan vücudunun mevsim değişimine bağlı olarak ve hacamat, kan aldırma işlemlerinin bu aylarda yapılması sebebiyle güçlendirilmesi için bir şerbet tüketme ritüeli oluşmuştur. Hala aynı inanış ile hacamatlardan sonra ve nevrzun kutlandığı gün bu şerbet tüketilmektedir." şeklinde bir görüşünü aktarmıştır.

K18 ve K19 işletmelerinde şerbet üretimi yapmaya "Bismillah" diyerek başladıklarını bildirmişlerdir.

K17 ve K20 işletmelerinde herhangi bir ritüel uygulamadıklarını dile getirmişlerdir.

**"Şerbetlerin tüketiminde insan sağlığı üzerinde olumlu/olumsuz etkileri sizce nelerdir?"** sorusu yönetilen katılımcıların verdikleri cevaplar analiz edildiğinde:

K2 ve K14 limon tuzu gibi ticari ürünlerin mide problemleri ve alerjik reaksiyonlar riskini artırdığını bildirmişlerdir.

K3 ve K11 tarçın şerbetinin kan şekerini dengelediğini ve kronik olmayan diyabet hastalığına olumlu etki ettiğini aktarmışlardır. K11 "şerbetlerin ağız sağlığı, sindirim sistemi sağlığı ve cinsel sağlığa olumlu katkıları bulunmaktadır." şeklinde bir görüş eklemiştir.

K5, K10 ve K14 sirkencubin şerbetinin antioksidan özelliği sebebiyle vücudu temizlediği, hazımsızlığı ve susuzluğu giderdiğini bildirmişlerdir. K18 bu şerbeti hamilelerin tüketmesinin olumsuz etkileri olduğunu aktarmıştır.

K16 ve k18 meyan şerbetinin yüksek tansiyon ve kalp rahatsızlığına olumsuz etki ettiğini bildirmişlerdir.

K4 ve K19 keçiyoynuzu şerbetin sindirime iyi geldiğini ve hem rahatlatıcı hem de serinletici etkisi olduğunu söylemişlerdir. Bu şerbetin hazmı kolaylaştırıcı, enerji verici, soğuk algınlığı ve öksürük gibi rahatsızlıklarda tedavi edici özelliğinin olduğunu da eklemiştir.

K5, K10, K14, K18 ve K19 demirhindi şerbetinin kanı temizlediği, bağışıklığı güçlendirdiği, enerji verdiği, kabızlık oluşumunu engellediği, zihni açtığı ve şeker oranının düşük olması sebebiyle tüketiminde olumlu etkileri olduğunu bildirmişlerdir. K11 ise bu şerbetin yüksek miktarda mineral içermesi sebebiyle fazla tüketiminde tansiyon rahatsızlığına yol açabileceğini belirtmiştir.

K14 reyhan şerbetinin sakinleştirici ve hazmı kolaylaştırıcı olumlu etkilerinden bahsetmiştir. K16 bu şerbetin fazla tüketilmesi sonucunda karaciğer ve böbreklere olumsuz etkileri olacağını bildirmiştir.

K6, K12 ve K15 lohusa şerbetinin bebekte gaz oluşumunu önleyici, annenin sütünü artırıcı ve bağışıklık sistemini güçlendirici etkilerinin bulunduğunu söylemişlerdir.

K9 içeriğinde doğal şekerin bulunan şerbetlerin insan psikolojisi üzerinde olumlu bir etki yarattığını belirtmiştir.

K7 “Tazeliği, içeriğinde katkı maddesi olmaması, ambalajlanması açısından genellikle cam şişe kullanılması, plastikte bekleyen ve plastikten geçen zararlı maddeleri emen ticari meşrubatların oluşturduğu riskler şerbetlerde yok denecek kadar azdır.”

K20 “İşletmemizde yaptığımız şerbetlerin içinde hurma kullanıyoruz. Hurma, şekerden daha sağlıklı bir üründür. Aynı zamanda hurma antioksidan özelliği yüksek olması stresi ve yorgunluğu gidermesi sebebiyle sağlık açısından çok faydalıdır. Yine işletmemizde yaptığımız üzüm şerbetini kara üzümünden yapmaktayız. Kara üzümün kanser oluşumunu engelleme, virüslere karşı direnç sağlama, bağırsak metabolizmasını hızlandırma gibi olumlu etkileri vardır. Olumsuz etki olarak kalori değeri yüksek olduğu için kilo almaya sebebiyet verebilir.” şeklinde bir görüş aktarmıştır.

Katılımcıların tümü şerbetlerin fazla tüketiminde olumsuz etki göstereceğini aktarmıştır.

**“Şerbetlerin sürdürülebilirliğini sağlamak için neler yapıyorsunuz/yapmayı düşünüyorsunuz?”** sorusu yönetilen katılımcıların verdikleri cevaplar analiz edildiğinde:

K1 “Şerbetlerin hazırlanma yöntemlerinde değişiklikler yapmayı düşünüyorum.” şeklinde görüşünü belirtmiştir.

K2 “Yanımda çalışan bütün elemanlarıma şerbet yapımını öğretiyor ve tariflerini paylaşıyorum.” şeklinde görüşünü bildirmiştir.

K3 “Gastronomi bilgilerinin bulunduğu bir web sitesi kurdum. Bu sitede Türk mutfak kültürüne ve bu kültürün vazgeçilmez bir parçası olan şerbetlere de yer vermekteyim. Şerbetler hakkında yayınlanmış makalelere, köşe yazılarına, bilgilere ve röportajlara yer vermekteyiz” şeklinde görüşünü aktarmıştır.

K4, K9, K11 ve K15 çalıştıkları üniversitelerde teorik ve uygulamalı ders olarak şerbetlere yer verdiklerini aktarmışlardır. K7’de çalıştığı üniversitede şerbetlere ders olarak yer vermeyi düşündüğünü bildirmiştir.

K8 ve K10 akademik alanda şerbetlerle ilgili çeşitli çalışmalar yaptıklarını bildirmişlerdir. K8 bu çalışmalarını halkın da anlayabileceği bir formata dönüştürdüğünü ve halkın ulaşabileceği sosyal medya mecralarında yayınladığını da eklemiştir.

K5 ve K12 Türk mutfağındaki şerbetleri her yönüyle ele alarak kitap yazdıklarını aktarmışlardır. K5 “Direktörlüğünü yaptığım restoran ve pastane markalarımızda şerbetler önemli bir yer tutmakta. Unutulmaya yüz tutmuş şerbetleri kültür ve ritüelleriyle beraber misafirlere tanıtımını, sunumunu yapmayı ve bu konuyu sürekli gündemde tutmayı amaçlıyoruz.” şeklinde bir görüş eklemiştir.

K4 ve K13 çeşitli sosyal etkinliklerde yerli ve yabancı kişilere şerbetlerin tarihi, içeriği ve yapımından bahsederek şerbet sunumu gerçekleştirdiklerini belirtmişlerdir. K13 internet aracılığı ile bu bilgileri ve tarifleri yazıya dökerek gelecekte herkese kaynak olmasını sağladığını da aktarmıştır.

K4 ve K14 yakın çevrelerindeki kişilere sağlıksız içecek ikramı yapmak yerine şerbet ikramı yaparak post modern bir güç uyguladıklarını ve bu sayede sürdürülebilirliği sağladıklarını aktarmışlardır. K14 “Kurucusu olduğum dergide şerbetlere de yer vermekteyim. Şerbetleri içeren bir kitap



yayınla hazırlığı içerisindeyim. Sosyal medya üzerinden bu bilgileri aktardığım videoları paylaşmaktayım. Son olarak etkinlikler düzenlemekteyim." şeklinde bir görüş eklemiştir.

K16 "Çalıştığım firmaların sosyal medya sayfaları ile kendi sosyal medya sayfamda belirli zamanlarda inovatif fikirlerle şerbetleri ön plana çıkartıp paylaşarak sürdürülebilirliğini sağlamaktayım." şeklinde bir görüş belirtmiştir.

K18 "İşletmemde önce şerbet tadımı yaptırıyorum. Gazlı içecekler çok az yer vermeye çalışıyorum. Üniversitelere gidip gençlere söyleşi yapıyorum." şeklinde görüşünü bildirmiştir.

K19 ve K20 işletme olarak şerbetleri günümüz damak zevkine uygun hale getirebilmek için bu alanda yetkin ve bilgili kişilerle Ar-Ge çalışmaları yaptıklarını belirtmişlerdir.

K6 ve K17 gazlı içecek sektörü ile başa çıkılmayacağını düşündükleri için sürdürülebilirlik adına yaptıkları bir şey olmadığını söylemişlerdir.

**"Şerbetlerin sunulduğu, tanıtıldığı, öğretildiği etkinlikler ve festivaller hakkında bilgi verir misiniz?"** sorusu yönetilen katılımcıların verdikleri cevaplar analiz edildiğinde:

K2 Topkapı Sarayı'nda gerçekleşen "Reçeller ve Şerbetler" konulu etkinliğe katıldığını aktarmıştır.

K3 "2013 yılında Belçika'da düzenlenen Türkiye-Belçika Kültür Festivali'nde Türk mutfağının öğelerini içeren bir resim sergisi açtım. Festivale gelen ziyaretçilere bizzat şerbet ikramı yaptım." şeklinde bir görüş bildirmiştir.

K4 Gaziantep'te düzenlenen Şire Festivali'nde şerbet dağıtımını yaptığını söylemiştir.

K5 İstanbul'un Sultanahmet ve Feshane semtlerinde yapılan Ramazan etkinliklerinde şerbet ikramı yapıldığını iletmiştir.

K7 Adana'da düzenlenen Yöresel Lezzetler Festivali'nde Akdeniz bölgesine ait şerbetlerin sunumunun yapıldığını aktarmıştır.

K9 İzmir'in Kemalpaşa ilçesinde yapılan kiraz festivali kapsamında kiraz şerbetinin ikram edildiğini iletmiştir.

K10, K11 ve K15 görev yaptıkları üniversitelerde gerçekleşen çeşitli etkinlikler ile festivallerde aşçılık ve gastronomi bölümleri olarak şerbet sunumunu yaptıklarını ve şerbetleri tanıttıklarını söylemişlerdir.

K13 yurtdışında gerçekleşen içecekler özel etkinlik ve festivallerde çeşitli şerbetlerin tanıtımını ve sunumunu gerçekleştirdiğini aktarmıştır.

K14 "Kurucusu olduğum İzmir Lezzet Dergisi ve İzmir Profesyonel Aşçılar Derneği ile 2018 yılında "İzmir Şerbetleri" isimli bir etkinlik yaptık. Bu etkinlikte şerbet konusunda uzman kişiler İzmir'in şerbet kültürü konusunda bilgi ve tecrübelerini paylaştılar. Aynı zamanda unutulmuş sübye şerbetinin hikayesini anlatıp, sunumunu gerçekleştirdiler. Şerbetlere özel yapılan bildiğim ilk ve tek etkinlik budur." şeklinde bir görüş aktarmıştır.

K18 ve K20 Türkiye'de faaliyet gösteren gastronomi, aşçılık ve turizm derneklerinin düzenlediği etkinlik ve festivallerde işletme olarak stant açıp tadım yaptıklarını aktarmışlardır.

K1, K6, K12, K16 ve K17 bu konuda bilgileri olmadığını iletmişlerdir.

**"Şerbetlerin gastronomi turizminde çekicilik unsuru haline gelmesi hakkında önerileriniz nelerdir?"** sorusu yönetilen katılımcıların verdikleri cevaplar analiz edildiğinde:

K4, K5, K8, K9 ve K15 şerbetlerin formunun, lezzetinin, sunumunun ve tanıtımının günümüz şartlarına göre modernize edilmesi ve çeşitlendirilmesi gerektiğini bildirmiştir.

K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K10, K11, K13, K15, K16, K17, K18, K19 ve K20 şerbetlerin tüm yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde bulunmasının zorunluluk haline gelmesi ve özellikle Türk mutfağı konseptli işletmelerin menülerinde özellikle yer vermeleri gerektiğini aktarmışlardır. Bu

işletmelerde şerbetlerin kültüre, kostüme, ritüellere bağlı kalınarak faydalarının anlatılması, tadımının ve tanıtımının yapılmasının olumlu olacağını bildirmişlerdir. İşletmelerinde şerbetlerin üretimi ve tüketimine yer veren kuruluşlara devlet tarafından teşvik, vergi muafiyeti ve çeşitli motivasyonlar sunulması gerektiğini söylemişlerdir. K6 devletin çeşitli ayrıcalıklarından faydalanması gerekenler arasında seyyar şerbet satıcılarını, K2’de gastronomi, aşçılık ve turizm derneklerini eklemiştir.

K10 ve K12 bölgesel ve yöresel şerbetlerin halktan öğrenilerek kayıt altına alınması gerektiğini ve bu şerbetlerin bölge veya yörenin adı belirtilerek üretilip satılması gerektiğini aktarmışlardır.

K8 “Şerbet satan ya da menüsünde bulunan işletmelerde turistlere hediyelik olarak küçük şişelerde satışı ya da ikramı yapılabilir. Bu gelen turist tarafından hem işletmenin hem de şerbetlerin hatırlanma oranını yükseltir. Bu şekilde çekicilik unsuru haline gelmiş olur.” şeklinde bir görüş bildirmiştir. K18’de bu görüşe katılmış ve işletmesinde bunu uyguladığını belirtmiştir.

K5, K11, K13 ve K14 yiyecek ve içecek derslerinin verildiği tüm eğitim öğretim kurumlarında şerbetlerin üretiminin, tüketiminin, muhafazasının, tanıtımının ve sunumunun doğru bir şekilde aktarılıp, geniş bir yer verilerek nitelikli personel yetiştirilip ileride çekicilik unsuru haline getirilebileceğini bildirmişlerdir.

“Şerbetlerin eski zamanlara göre günümüzde bilinirliği sizce ne durumdadır?” sorusu yönetilen katılımcıların verdikleri cevaplar analiz edildiğinde:

K1, K4, K5, K6, K9, K11, K12, K13, K14, K16, K18 ve K20 geçmişte bilinirlik düzeyinin yüksek olduğunu fakat günümüzde ticari meşrubatların daha çok tercih edilmesi ve kolay ulaşılabilmesi sebebi ile yok denecek kadar az bilindiğini aktarmışlardır.

K2, K7 ve K17 şerbetlerin bilinirliğinin sadece Ramazan ayında arttığını bildirmişlerdir.

K10 ve K15 belli başlı şerbet çeşitlerinin bilindiğini onun dışında bilinirliğinin az olduğunu iletmişlerdir.

K3 “Son 10 yılda bu kültürün yaşatılması ile ilgili çalışılmakta ve bilinirliği artırılmaktadır.” şeklinde bir görüş bildirmiştir.

K8 “Günümüzde bilinirliğinin iyi seviyede olduğunu düşünmekteyim. Endüstrileşme sonucunda çeşit sayısının fazlaştığını görüyoruz.” şeklinde görüşünü belirtmiştir.

K19 bu soru hakkında bir görüş bildirmemiştir.

Şerbet tüketilen öğünlere yönelik katılımcı görüşleri	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	n	%	
	Sabah öğününde tüketilmektedir.												x		x	x	x					4	14,29
Öğle öğününde tüketilmektedir.		x	x				x		x			x	x								6	21,43	
Akşam öğününde tüketilmektedir.		x	x		x		x	x					x	x	x	x					x	10	35,71
Her öğünde tüketilmektedir.	x			x		x				x	x						x	x	x		8	28,57	
Toplam																					28	100	

Tablo 3. Şerbet Tüketilen Öğünler

“Türk mutfak kültüründe hangi öğünlerde şerbet tüketilmektedir?” sorusuna verilen cevaplar (Tablo 3) analiz edildiğinde katılımcılar en az sabah öğününde (n=4, %14,29) ve en çok akşam öğününde (n=10, %35,71) şerbet tüketildiğini aktarmışlardır.



Tüketilen/satılan şerbet türüne yönelik katılımcı görüşleri	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	n	%
Meyveli		x	x	x	x	x	x	x			x			x		x		x		x	12	41,38
Baharatlı	x			x					x		x		x		x		x			x	9	31,03
Çiçekli							x					x					x			x	4	13,79
Bitki ve Otlı								x					x	x							3	10,34
Yağlı Yemişli											x										1	3,45
Toplam																					29	100

**Tablo 4.** Tüketilen/Satılan Şerbet Türü

“İçerik olarak en çok tükettiğiniz/sattığınız şerbetler hangileridir?” sorusuna (Tablo 4) 20 katılımcıdan 19’unun verdiği cevaplar analiz edildiğinde en çok tüketilen/satılan türün meyve (n=12, %41,38) içerikli ve en az tüketilen/satılan türün ise yağlı yemiş (n=1, %3,45) içerikli şerbetler olduğu belirtilmiştir. K10 şerbet tüketmediğini aktarmıştır.

Yazın tüketilen/satılan şerbetlere yönelik katılımcı görüşleri	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	n	%
Bal şerbeti	x																				1	1,8
Ballı kavun şerbeti								x													1	1,8
Karadut şerbeti									x					x							2	3,6
Hibiskus şerbeti																		x			1	1,8
Hurma şerbeti																				x	1	1,8
İncir şerbeti					x																1	1,8
Karpuz şerbeti																x					1	1,8
Kiraz şerbeti			x																		1	1,8
Şeftali şerbeti			x																		1	1,8
Turunç şerbeti															x						1	1,8
Tükenmez şerbeti											x										1	1,8
Üzüm şerbeti																			x		1	1,8
Çilek şerbeti			x											x							2	3,6
Gelincik şerbeti			x		x																2	3,6
Kayısı şerbeti			x					x													2	3,6
Koruk şerbeti				x										x							2	3,6
Meyan şerbeti				x		x	x								x						3	5,4
Nane şerbeti											x		x		x						3	5,4
Sübye											x			x					x		3	5,4
Vişne şerbeti		x									x					x					3	5,4
Reyhan şerbeti													x	x	x	x				x	5	9,0
Gül şerbeti				x					x		x			x	x			x			6	10,7
Limon şerbeti	x	x	x		x	x		x				x	x	x	x	x		x			12	21,4
Toplam																					56	100

**Tablo 5.** Yazın Tüketilen/Satılan Şerbetler

Kışın tüketilen/satılan şerbetlere yönelik katılımcı görüşleri	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	n	%
Armut şerbeti					x						x										2	5,4
Ayva şerbeti					x										x						2	5,4
Badem şerbeti																		x			1	2,7
Bal şerbeti							x														1	2,7
Ballı süt şerbeti												x									1	2,7
Elma şerbeti									x		x		x			x					4	10,8
Mor Erik şerbeti												x									1	2,7
Gül şerbeti				x																	1	2,7
Gülhatmi şerbeti	x																				1	2,7
Hibiskus şerbeti																	x				1	2,7
Hünnap şerbeti										x											1	2,7
Işkın şerbeti			x																		1	2,7
Kayısı şerbeti																x					1	2,7
Kaynar şerbeti																x					1	2,7
Keçiboynuzu şerbeti				x																x	2	5,4
Kızılıncık şerbeti																			x		1	2,7
Nane şerbeti									x												1	2,7
Nar şerbeti																x					1	2,7
Pekmez şerbeti							x														1	2,7
Portakal şerbeti				x													x				2	5,4
Süt şerbeti														x							1	2,7
Tarçın şerbeti	x		x													x	x			x	5	13,5
Üzüm şerbeti								x													2	5,4
Vişne şerbeti						x									x						2	5,4
Toplam																					37	100

**Tablo 6.** Kışın Tüketilen/Satılan Şerbetler

Katılımcıların “**Mevsimplere göre hangi şerbetler daha çok tüketilir/satılır?**” sorusuna verdikleri cevaplara göre şerbetlerin tüketilme/satılma mevsimi yaz ve kış olarak belirlenmiştir. Yazın en çok tüketilen/satılan şerbetler (Tablo 5) limon şerbeti (n=12, %21,4), gül şerbeti (n=6, %10,7) ve reyhan şerbeti (n=5, %9,0) olarak belirlenmiştir. Kışın en çok tüketilen/satılan şerbetler (Tablo 6) tarçın şerbeti (n=5, %13,5) ve elma şerbeti (n=4, %10,8) olarak bildirilmiştir.



Bilinen meyveli şerbetlere yönelik katılımcı görüşleri	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	n	%	
Armut şerbeti					x																1	1,1	
Ayva şerbeti					x	x	x								x						4	4,4	
Ballı kavun şerbeti									x												1	1,1	
Çilek şerbeti			x											x		x					3	3,3	
Elma şerbeti						x		x	x		x		x							x	6	6,6	
Güvey feneri şerbeti						x															1	1,1	
Hünnap şerbeti										x											1	1,1	
İncir şerbeti					x	x						x									3	3,3	
Karadut şerbeti						x				x				x						x	4	4,4	
Kayısı şerbeti			x					x				x			x						4	4,4	
Kızılçik şerbeti	x					x										x					x	4	4,4
Kiraz şerbeti		x																			1	1,1	
Koruk şerbeti									x			x		x	x						x	5	5,5
Limon şerbeti	x	x	x	x		x	x	x	x			x		x	x						x	12	13,2
Mandalina şerbeti												x	x									2	2,2
Mor erik şerbeti						x								x		x						3	3,3
Muşmula şerbeti												x										1	1,1
Nar şerbeti						x			x	x	x				x						x	6	6,6
Nardenk şerbeti										x	x											2	2,2
Nevruz şerbeti															x							1	1,1
Pekmez şerbeti							x															1	1,1
Portakal şerbeti				x				x			x	x				x						5	5,5
Şeftali şerbeti			x																			1	1,1
Turunç şerbeti	x					x									x							3	3,3
Tukenmez şerbeti												x										1	1,1
Üzüm şerbeti								x	x					x	x						x	5	5,5
Vişne şerbeti		x				x	x	x		x	x	x			x							8	8,8
Yaban mersini şerbeti						x																1	1,1
<b>Toplam</b>																					<b>90</b>	<b>100</b>	

**Tablo 7.** Bilinen Meyveli Şerbetler



Bilinen çiçekli şerbetlere yönelik katılımcı görüşleri	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	n	%	
	Akasya şerbeti					x																1	2,8
Begonvil şerbeti					x																	1	2,8
Gelincik şerbeti		x	x		x						x											4	11,1
Gül şerbeti			x	x		x	x	x		x	x	x		x	x	x	x				x	13	36
Gülhatmi şerbeti		x																	x			2	5,6
Hanımeli şerbeti					x										x							2	5,6
Hibiskus şerbeti															x		x			x		3	8
İğde çiçeği şerbeti					x																	1	2,6
Karanfil şerbeti		x			x																	2	5,6
Lavanta şerbeti																			x			1	2,8
Menekşe şerbeti					x	x				x												3	8
Nergis şerbeti										x												1	2,8
Portakal çiçeği şerbeti							x															1	2,8
Zambak şerbeti						x																1	2,8
Toplam																						36	100

**Tablo 8.** Bilinen Çiçekli Şerbetler

Bilinen bitki ve otlu şerbetlere yönelik katılımcı görüşleri	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	n	%	
	Adaçayı şerbeti					x																	1
Andız otu şerbeti		x																				1	3,6
Işkın otu şerbeti			x																			1	3,6
Karabaş otu şerbeti										x												1	3,6
Keçiboynuzu şerbeti				x																x		2	7,2
Mercanköşk şerbeti					x																	1	3,6
Meyan şerbeti		x		x		x	x													x		5	17,8
Nane şerbeti	x				x	x		x	x						x							6	21,4
Reyhan şerbeti	x				x			x					x	x	x	x			x		x	9	32,1
Safran şerbeti		x																				1	3,6
Toplam																						28	100

**Tablo 9.** Bilinen Bitki ve Otluk Şerbetler



Bilinen baharatlı şerbetlere yönelik katılımcı görüşleri	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	n	%
Demirhindi şerbeti	x	x	x	x		x	x			x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	16	36,3
Hürrem sultan şerbeti																	x				1	2,3
Lohusa şerbeti		x	x	x		x			x					x	x	x				x	10	23
Misk-i amber şerbeti			x																		1	2,3
Sirkencubin şerbeti	x			x	x		x	x		x	x	x	x	x	x						11	25,3
Sumak şerbeti		x																			1	2,3
Tarçın şerbeti	x	x	x												x						4	9,2
Toplam																					44	100

Tablo 10. Bilinen Baharatlı Şerbetler

Bilinen diğer şerbetlere yönelik katılımcı görüşleri	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	n	%	
Badem şerbeti											x			x	x						x	4	23,5
Bal şerbeti	x					x	x					x										4	23,5
Ballı süt şerbeti												x										1	5,9
Sübye							x				x			x	x						x	5	29,4
Süt şerbeti														x								1	5,9
Şeker şerbeti										x					x							2	11,8
Toplam																					17	100	

Tablo 11. Bilinen Diğer Şerbetler

20 katılımcının “Bildiğiniz şerbetler nelerdir?” sorusuna verdikleri toplam 215 cevap analiz edilmiştir. Bu analiz sonucunda katılımcıların verdiği cevaplara göre bilinen şerbetler meyveli, çiçekli, bitki ve otlu, baharatlı ve diğer olarak kategorize edilmiştir. En çok bilinen meyveli şerbetler (Tablo 7) limon şerbeti (n=12, %13,2) ve vişne şerbeti (n=8, %8,8) olarak belirlenmiştir. En bilinen çiçekli şerbetler ise (Tablo 8) gül şerbeti (n=13, %36) ve gelincik şerbeti (n=4, %11,1) olarak aktarılmıştır. En bilinen bitki ve otlu şerbetler ise (Tablo 9) reyhan şerbeti (n=9, %32,1), nane şerbeti (n=6, %21,4) ve meyan şerbeti (n=5, %17,8) olarak bildirilmiştir. En az bilinen baharatlı şerbetler (Tablo 10) Hürrem sultan şerbeti (n=1, %2,3), misk-i amber şerbeti (n=1, %2,3) ve sumak şerbeti (n=1, %2,3) olarak aktarılmıştır. Son olarak bilinen diğer şerbetlerde ise en az (Tablo 11) bilinen şerbetler ballı süt şerbeti (n=1, %5,9) ve süt şerbeti (n=1, %5,9) olarak iletilmiştir.

Şerbet öğrenme yöntemine yönelik katılımcı görüşleri	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	n	%
	Aile büyüklerimden öğrendim.	x			x	x			x	x		x	x	x	x	x			x			11
Araştırmalarımından öğrendim.		x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	17	47,2
Çalıştığım işletmelerde öğrendim.		x		x	x						x		x			x					6	16,7
Gezilerimden öğrendim.						x											x				2	5,6
Toplam																					36	100

**Tablo 12.** Şerbet Öğrenme Yöntemi

Katılımcıların “**Bildiğiniz şerbetleri nasıl/nereden öğrendiniz?**” sorusuna verdikleri 36 cevap analiz edildiğinde (Tablo 12) şerbetleri en çok aile büyüklerinden öğrendiklerini (n=17, %47,2) ve en az gezilerden öğrendiklerini (n=2, %5,6) belirtmiştir.

Şerbet yapılan/satılan özel günlere yönelik katılımcı görüşleri	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	n	%
	Doğumlarda yapılır/satılır.			x	x					x	x		x	x	x	x	x	x	x		x	12
Düğünlerde yapılır/satılır.				x				x	x						x		x	x	x		7	17,5
Kız isteme törenlerinde yapılır/satılır.											x	x		x				x			4	10
Cenaze mevlitlerinde yapılır/satılır.				x										x						x	3	7,5
Nişan törenlerinde yapılır/satılır.			x		x							x			x						4	10
Ramazan ayı boyunca yapılır/satılır.	x	x		x			x	x									x			x	7	17,5
Sünnet törenlerinde yapılır/satılır.				x					x							x					3	7,5
Toplam																					40	100

**Tablo 13.** Şerbet Yapılan/Satılan Özel Günler



Özel günlerde yapılan/satılan şerbetlere yönelik katılımcı görüşleri	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	n	%
	Lohusa şerbeti			x	x					x	x		x		x	x	x	x			x	10
Reyhan şerbeti												x						x			2	5,2
Gelincik şerbeti																		x			1	2,6
Gül şerbeti				x							x	x		x	x			x			6	16,3
Hibiskus şerbeti																	x				1	2,6
Limon şerbeti				x				x													2	5,2
Meyan şerbeti				x															x		2	5,2
Üzüm şerbeti									x												1	2,6
Şeker şerbeti												x		x							2	5,2
Demirhindi şerbeti	x		x				x									x			x	x	6	15,3
Karanfil şerbeti					x																1	2,6
Ramazan şerbeti		x						x									x				3	7,7
Nar şerbeti									x												1	2,6
Gülhatmi şerbeti				x																	1	2,6
Toplam																					39	100

**Tablo 14.** Özel Günlerde Yapılan/Satılan Şerbetler

“Özel günlerde hangi şerbetleri yapıyorsunuz/satıyorsunuz?” sorusu sorulan 19 katılımcının cevapları analiz edilerek şerbet yapılan özel günler ve bu günlerde yapılan şerbetler ayrı olarak ele alınmıştır. Bu analiz sonucuna göre (Tablo 13) en çok şerbet yapılan/satılan özel günün doğum yapılan gün (n=12, %30) olarak belirlendiği aktarılmıştır. Özel günlerde en çok yapılan/satılan şerbetin (Tablo 14) lohusa şerbeti (n=10, %26) olduğu bildirilmiştir. K6 özel günlerde şerbet yapmadığını aktarmıştır.

Kullanılan ekipman türüne yönelik katılımcı görüşleri	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	n	%	
Tencere	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					16	16,5
Süzgeç	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x						14	14,7
Tülbent	x	x	x	x					x		x	x		x	x							9	9,9
Blender			x	x						x	x		x		x							6	6,6
Çırpma teli							x	x		x	x			x								5	5,5
Cam Sürahi					x					x			x	x		x						5	5,5
Kevgir			x						x		x					x						4	4,4
Keççe			x	x					x							x						4	4,4
Havan					x						x		x		x							4	4,4
Mikser											x		x									2	2,2
Kaşık												x	x									2	2,2
İbrik					x						x											2	2,2
Bakraç					x																	1	1,1
Thermomix	x																					1	1,1
Tahta kaşık						x												x				2	2,2
Rende				x														x				2	2,2
Ocak				x																		1	1,1
Mutfak terazisi									x								x					2	2,2
Huni																x						1	1,1
Elek					x																	1	1,1
Dibek					x																	1	1,1
Damıtma kazanı			x																			1	1,1
Çinko kap												x										1	1,1
Astar											x											1	1,1
Sırlı toprak testi				x																		1	1,1
Endüstriyel çekiçli öğütücü																			x			1	1,1
Endüstriyel ayıklayıcı																				x		1	1,1
Buhar kazanı																					x	1	1,1
Pastörizasyon makinası																					x	1	1,1
Sıcak dolun makinası																					x	1	1,1
Soğutma tünelleri																					x	1	1,1
Toplam																						95	100

**Tablo 15.** Kullanılan Ekipmanlar

20 katılımcının “Şerbet yapımında kullandığınız ekipmanlar nelerdir?” sorusuna verdiği 95 cevap analiz edilmiştir. Bu analiz sonucunda katılımcıların şerbet yapımında en çok kullandığı ekipmanın (T 15) tencere (n=16, %16,5) olduğu görülmüştür.

### Sonuç ve Öneriler

Köklü bir geçmişe sahip olan şerbetlerin Türk mutfak kültüründe yeri ve öneminin incelenmesi amaçlanan bu çalışmada, yarı yapılandırılmış görüşme sonucunda katılımcıların şerbetlerin Türk mutfak kültüründe Orta Asya’dan günümüze kadar yeri ve öneminin büyük olduğu fakat günümüzde ticari meşrubatların yaygınlaşmasıyla tercih edilmediği belirlenmiştir. Şerbetlerin tercih edilmemesiyle de günümüzde unutulmaya yüz tutmuş bir mutfak kültür ögesi olarak kalacağını tespit edilmiştir. Katılan kişiler şerbetlerin geçmişte şifa kaynağı, misafirperverlik göstergesi, ferahlatıcı etkisi, tok tutucu olması, enerji vermesi ve her öğünde tüketilebilecek bir içecek olması gibi birtakım sebeplerle olumlu bir gelişim yolu izleyerek günümüze geldiğini fakat Türk mutfak kültürünün değişimi, malzemelerin doğallıktan uzaklaşması ve şerbetlerin orijinalliğini kaybetmesi gibi etkenlerle olumsuz bir gelişim yoluyla günümüze geldiklerini düşündükleri belirlenmiştir. Görüşülen kişilerin günümüzde şerbetlerin artık sadece çeşitli özel gün ve ritüellere eşlik edici olarak



kullanıldığı belirlenmiştir. Katılımcıların özel gün ile ritüellerde şerbet üretme ve tüketme geleneğini devam ettirmelerinde ise araştırmalarının ve aile büyüklerinin de etkisinin büyük olduğu sonucuna varılmıştır. Aynı zamanda katılan kişilerin şerbet yapımında ulaşılamayacak ekipmanlara ihtiyaçları olmadığı tencere, süzgeç ve çırpma teli gibi basit mutfak aletlerinin yeterli olacağı tespit edilmiştir. Görüşülen işletmelerin de çeşitli endüstriyel makineler kullandıklarını ve bu sayede şerbetlerin raf ömrünü uzatabildikleri anlaşılmıştır. Görüşmeye katılan kişilerin birçok şerbeti bildikleri, mevsimine göre yazın ve kışın olarak tükettikleri ve sattıkları sonucuna ulaşılmıştır. Katılan kişilerden şerbet tüketen ve satanların içerik olarak en çok tercih edilen şerbet türünün meyveli olduğu belirlenmiştir. Bunun sebebinin ise meyvelerin kendilerine özgü tadının her insanın damak tadına uyduğunu ve meyveli şerbetlerin günümüz ticari meşrubatlara benzediği saptanmıştır. Katılımcıların cevaplarından doğrudan şerbetlere özel bir festivalin bulunmadığını genelde çeşitli etkinliklerin içinde sunumunun yapıldığını tespit edilmiştir. Görüşmeye katılan kişiler şerbetlerin sürdürülebilirliğini sağlamak için çeşitli işler yaptıklarını aktarsalar da bunun yeterli olmadığı ve günümüzdeki ticari meşrubat sektörü ile başa çıkamayacağı düşüncesinde oldukları anlaşılmıştır. Bu düşüncenin işletmeleri de karamsarlığa sürüklemekte ve işletme bazında ayakta kalamama korkusu yaşadıkları gözlemlenmiştir. Görüşmeye katılanların verdikleri cevaplar doğrultusunda şerbetlerin gastronomi turizminde çekicilik unsuru haline gelebilmesi için öncelikle sunum, lezzet ve formunun çeşitli mutfak teknikleri ile değiştirilmesi gerektiği anlaşılmıştır. Katılan kişilerin cevaplarından sonuçla tüm yiyecek içecek işletmelerinde kültürü ve ritüelleri ile menülerde şerbetlerin yer almasının zorunluluk haline gelmesi durumunda bu kültürün çekicilik unsuru haline geleceği saptanmıştır. Şimşek (2021) "Rakı ve Türk Rakı Sofrasında Yemek Kültürü" adlı yürüttüğü çalışmada rakı kültürünün de aynı şerbet kültürü gibi 500 yılı aşkın köklü bir geçmişe sahip, Türk mutfak kültüründe üretim veya tüketiminde çeşitli ritüele sahip olan bir içecek olduğu sonucuna ulaşarak iki çalışma arasında benzerlik bulunduğu tespit edilmiştir (Şimşek, 2021). Büyükşalvarcı, Şapçılar ve Yılmaz (2016) "Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği" isimli beraber yürüttükleri çalışmada işletmelerin menülerinde şerbetlere yer vermemelerinde maddi bir kaygı taşıdıkları için ticari meşrubat sektörü ile başa çıkmanın zor olacağı düşüncesinin yer edindiği tespit edilerek benzer bir sonuca ulaşılmıştır (Büyükşalvarcı, Şapçılar ve Yılmaz, 2016). Hatipoğlu ve Batman (2014) birlikte yürüttükleri çalışmada Türk mutfağında unutulmuş gastronomik değerlerin tekrar hatırlanmasının sağlanması için akademisyen ve şefler gibi şerbetlerle ilgili kişilerin bu ürünleri günümüz damak zevkine uygun hale getirip revize edilmesi gerektiğini saptayarak benzer bir sonuca ulaşılmıştır (Hatipoğlu ve Batman, 2014).

Katılımcıların verdiği cevaplar ışığında şerbetlerle ilgili şu önerilerde bulunulabilir;

- Türk mutfağında yer alan şerbet reçeteleri standartlaştırılmalıdır.
- İllerin simgesi olan ürünlerden ya da geçmişte bu illerde yaşamış önemli kişilerin sıklıkla tükettiği şerbetler varsa bunlar ilde bulunan ilgili müzelerin girişlerinde turistlere ikram edilmelidir.
- Alternatif besin kaynakları ile şerbetlerin içerikleri değiştirilmelidir.
- Sosyal medya platformlarında yer alan etkili kişiler ile iş birliği yapılarak yeni neslin şerbet tüketmesi sağlanmalıdır.
- Şerbetlerin yurt içi ve dışında reklamları yapılmalı ve geçmişteki gibi "Türk içeceği" olarak adlandırılmalıdır.
- Günümüze gelirken orijinalliğini kaybetmemiş şerbetlere coğrafi işaret aldırılabilir.
- Sağlık olan büyük etkisi ile Sağlık ve Turizm Bakanlığı beraber çeşitli projeler yaparak şerbetlerin bu yönünü vurgulamalıdır.
- Devlet, şerbet konusunda yetkin kişiler, gastronomi, aşçılık ve turizm derneklerinin öncülüğünde sadece şerbetleri konu alan proje, etkinlik ya da festival yapılmalıdır.

- Şerbetlerin günümüz damak tadına uyarlanması için çeşitli araştırmalar yapılarak duyuşal analiz çalışması yapılmalıdır.
- Türk mutfak literatüründe yemek ve şerbet eşleştirilmesi yapılmalıdır.
- Saha çalışması yapılarak kırsal kesimde bilinmeyen şerbetler kayıt altına alınmalıdır.
- Çalışma Türkiye’de gastronomi okuyan öğrencilere görüşme veya anket şeklinde uygulanmalıdır.
- Ritüele sahip şerbetler hakkında görüşme veya anket çalışması yapılmalıdır.

### Yazar Katkıları

Çalışmaya 1. Yazar: %51, 2. Yazar: %49, oranında katkı sağlamıştır.

### Kaynakça

- Akçiçek, E. (2002). *Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz*. Koz, S. (Ed.). İstanbul: Çalış Ofset Matbaacılık.
- Alaserhat, İ., Canbay, A., Bozbek, Ö., ve Özdemir, İ. (2018). Kavun Bitkisinde (*Cucumis Melo L.*) Bulunan *Aphis Gossypii* Glover, 1877 (Hemiptera: Aphididae)’nin Popülasyon Yoğunluğunun Belirlenmesi. *Akademik Ziraat Dergisi*, 7, 157-162. doi: 10.29278/azd.476267
- Ay, E. ve Yiğit, Y. (2016). Bal, Beslenme ve Sağlık. S. Fettahoğlu ve A. Afşar (Ed.), *3rd International Congress on Social Sciences, China to Adriatic* içinde (155-162. ss.). Antalya: Türkiye
- Bakırcı, G. T. ve Zeyrek, A. (2017) The Importance of Ottoman Sherbets in Today's Turkish Cuisine and Gastronomic Preference for Melon Seed Sherbet (Sübye). *3rd International Gastronomic Tourism Congress* içinde (52-63. ss.). İzmir: Türkiye
- Baysal, A. (1993). Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler. K. Toygar (Ed.) Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar (s. 12-20) içinde. Ankara, Türkiye: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Bilgin, A. (2016). Saray Mutfağı. Bilgin A. ve Öncel S. (Ed.), *Osmanlı Mutfağı* (s. 26-49) içinde. Eskişehir, Türkiye: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (2008). *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Büyüksalvarcı, A., Şapcılar, M. C. ve Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 165-181. doi: 10.21325/jotags.2016.54
- Çakıcı, A. C. ve Eser, S. (2016). Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 215-227. doi: 10.21325/jotags.2016.32
- Çetin, E. (2005). Divan-ü Lügat-it-Türk'teki Yiyecek İçecek Adları ve Bu Adların Türkiye Türkçesindeki Görünümleri. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14, 185-200. Erişim adresi: <https://akademiye.org/tr/wp-content/uploads/2021/02/DIVANU-LUGATIT-TURKTEKI-YIYECEK-ICECEK-ADLARI-VE-BU.pdf>
- Ceylan, F. ve Yaman, M. (2018). Ritüele Dönüşen Mutfak: Mevlevi Mutfağı. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7, 2172-2179. doi: 10.15869/itobiad.432811
- Ciğirim, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. K. Toygar (Ed.) Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar (s. 49-61) içinde Ankara, Türkiye: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Çınar, İ. (2012). Sıcaklık ve Sürenin Meyan Kökü (*Glycyrrhiza Glabra L.*) Ekstraksiyonuna Etkisi ve Ekstraksiyon Kinetiğinin Modellenmesi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 7, 21-30.



Erişim adresi: <https://silo.tips/download/scaklk-ve-srenin-meyan-kk-glycyrrhiza-glabra-l-ekstraksiyonuna-etkisi-ve-ekstrak#>

- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3, 105-125. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/tdtad/issue/38069/368568>
- Dinçel, E., Bostan, K., Yalçın, S., ve Alçay, A. Ü. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 40, 83-93. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/abmyoder/issue/46669/585191>
- Etimoloji Türkçe. (t.y). *Şarba*. Erişim adresi: <https://www.etimolojiturkce.com/arama/%C5%9Farba>
- Fidanboylu, A. (2020, 17 Nisan). Kavun Çekirdeği Şerbeti (Sübye). Erişim adresi: <https://www.gidabilgi.com/Makale/Detay/kavun-cekirdegi-serbeti-subye-110899>
- Gedük, S (2016). Osmanlı Saray Geleneğinde Şerbet ve Şerbet Kapları. A.Z. IZGÖER ve M. ÇEKİN (Ed.), *2. Sağlık Tarihi ve Müzecilik Sempozyumu* (s. 275-292) içinde. İstanbul: Türkiye. Zeytinburnu Belediyesi Kültür Yayınları. Erişim adresi: <http://www.zeytinburnu.istanbul/Document/FileManager/saglik-tarihi-ve-mu%CC%88ze-ciligi-sempozyumu-2.pdf>
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30. Erişim adresi: <http://www.ajindex.com/dosyalar/makale/acarindex-1423876631.pdf>
- Gündüz, H. H. (2009). Meşrubat ve Beslenmemizdeki Önemi. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 17-24. Erişim adresi: [https://abmyod.aydin.edu.tr/wp-content/uploads/2020/05/abmyod\\_v03i14002.pdf](https://abmyod.aydin.edu.tr/wp-content/uploads/2020/05/abmyod_v03i14002.pdf)
- Gürkan, O. T. (2007). *Yöresel Türk Mutfağı*. İstanbul: Yaylım Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık. Erişim adresi: <https://oglak.com/app/books/pdf/186202539.pdf>
- Hatipoğlu, A. ve Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağına Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11, 62-74. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/en/pub/soid/issue/11389/136034>
- İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, (2016, 14 Kasım). Sübyenin Tarih İçindeki Yolculuğu. Erişim adresi: <https://izmirdergisi.com/tr/izmir-mutfagi/666-subyenin-tarih-icindeki-yolculugu>
- Kemikli, B. (2007). Divan Şiirinde Hastalık ve Tedavi. *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 16, 21-36. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/en/pub/uluifd/issue/13486/162935>
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14, 191-210. Erişim adresi: [https://gavsispanel.gelisim.edu.tr/Document/okizildemir/20180726113638646\\_82c20f2d-26d5-4d81-8876-2ae1b762abec.pdf](https://gavsispanel.gelisim.edu.tr/Document/okizildemir/20180726113638646_82c20f2d-26d5-4d81-8876-2ae1b762abec.pdf)
- Küçükkömürler, S., Kaya, Ü. C. (2019). Türk Mutfağında Umami Lezzetler (Tatlar). *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3, 30-40. Erişim adresi: [https://www.researchgate.net/profile/Uemit-Kaya-3/publication/337635762\\_TURK\\_MUTFAGINDA\\_UMAMI\\_LEZZETLER\\_TATLAR\\_Ankara\\_Haci\\_Bayram\\_veli\\_Universitesi\\_Turizm\\_Fakultesi\\_Gastronomi\\_ve\\_Mutfak\\_Sanatlari\\_Bolumu/links/5de173ff299bf10bc33140ed/TUERK-MUTFAGINDA-UMAMI-LEZZETLER-TATLAR-Ankara-Haci-Bayram-veli-Ueniversitesi-Turizm-Fakueltesi-Gastronomi-ve-Mutfak-Sanatlari-Boeluemue.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Uemit-Kaya-3/publication/337635762_TURK_MUTFAGINDA_UMAMI_LEZZETLER_TATLAR_Ankara_Haci_Bayram_veli_Universitesi_Turizm_Fakultesi_Gastronomi_ve_Mutfak_Sanatlari_Bolumu/links/5de173ff299bf10bc33140ed/TUERK-MUTFAGINDA-UMAMI-LEZZETLER-TATLAR-Ankara-Haci-Bayram-veli-Ueniversitesi-Turizm-Fakueltesi-Gastronomi-ve-Mutfak-Sanatlari-Boeluemue.pdf)



- Kuzucu, K. (2016). İçecek Kültürü. Bilgin A., Öncel S., (Ed.), *Osmanlı Mutfağı* (s. 26-49) içinde. Eskişehir, Türkiye: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Montagné, P. (1961). *Larousse Gastronomique*. New York: Crown Publishers.
- Mussmann, K. D. ve Pahalı, C. (1999), *Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açık öğretim Fakültesi Yayınları.
- Oğuz, B. (2001). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları.
- S, Ötleş. (1999) Balın Tarihçesi, Sağlık Açısından Önemi ve Kullanım Alanları, *Gıda Teknolojisi*, Ankara.
- Özkan, M., Erçetin, H. K. ve Güneş, E. (2019). Türk Mutfak Kültürüne Ait Kaynar (Lohusa) Şerbeti Üzerine Bir Değerlendirme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7, 2310-2320. doi: 10.21325/jotags.2019.473
- Özmen, N. ve Alkın, E. (2006). Balın Antimikrobiyel Özellikleri ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. *Uludağ Arıcılık Dergisi*, 6, 155-160. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/en/pub/uluaricilik/issue/53609/162462>
- Quinzio, G. M. (2009). *Of Sugar and Snow: A History of Ice Cream Making*, Kaliforniya: UC Press.
- Samancı, Ö. (2007). Kar, Şerbet ve Dondurma. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 9, 146-150.
- Sarioğlan, M. ve Cevizkaya, G. (2016). Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6, 237-250. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/en/pub/odusobiad/issue/27560/289970>
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2, 36- 46. Erişim adresi: [https://www.jotags.org/Articles/2014\\_vol2\\_issue4/2014\\_vol2\\_issue4\\_article4.pdf](https://www.jotags.org/Articles/2014_vol2_issue4/2014_vol2_issue4_article4.pdf)
- Sezgin, A. C. (2017). Türk Mutfak Kültüründe Demirhindi Şerbeti ve Gastronomi Turizmine Katkısı. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1, 13-18. Erişim adresi: <http://turizmveekalkinma.org/index.php/irtadjournal/article/view/31/25>
- Shaikh, S, Yaacob, H. B. ve Rahim Z. H. A. (2014). Prospective Role İn Treatment Of Major İllnesses And Potential Benefits As A Safe İnsecticide And Natural Food Preservative Of Mint (Mentha Spp.): A Review. *Asian Journal of Biomedical and Pharmaceutical Sciences*, 4, 1- 12. doi: 10.15272/ajbps.v4i35.559
- Şimşek, A. (2021). Rakı ve Türk Rakı Sofrasındaki Yemek Kültürü. *Erzurum Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 0, 76-95. doi: 10.29157/etusbed.827807
- Soylu, Ü. (2019). Türk Dilinin Dünya Dilleriyle İlişkisi Bağlamında Almancaya Geçen Türkçe Sözcükler. *Journal of International Social Research*, 12, 174-184. doi: 10.17719/jisr.2019.3569
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2005). Eski Türk Besinleri ve Yemekleri. K. Toygar ve N. B. Toygar (Ed.) Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar (s. 7-54) içinde. Ankara, Türkiye: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Tezcan, M. (1997). Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler. K. Toygar (Ed.) Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar (s. 139-146) içinde. Ankara, Türkiye: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları.
- Tokuşoğlu, Ö. (2012, Eylül). Kırkağaç'ın Tescilli Sembolü Kırkağaç Kavunu: Kırkağaç Kavununda Biyoaktif Antioksidan Profillerin Belirlenmesi Üzerine Araştırma. *Kırkağaç Araştırmaları Sempozyumu*, Kırkağaç, Manisa. Erişim adresi: <https://www.yumpu.com/tr/document/read/34368021/karkaaaa-araatarmalara-sempozyumu-bildirileri-karkaaaa-kaymakamlaaa>



- Tuncel, M. (2000). *Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Wilson, K. G. (1993). *The Columbia Guide to Standard American English*. New York: Columbia University Press. Erişim adresi: <https://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.461.2838&rep=rep1&type=pdf>
- Yılmaz, A. (2002). *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Yılmaz, P. (2012). Menengiçten Şuruba: Gaziantep'te İçecek Kültürü. *Folklor/Edebiyat*, 18, 25-39. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/en/pub/fe/issue/26056/274473>

## Extended Abstract

*From the nomadic period to the present day, Turkish cuisine has been formed by being influenced by various cultures and conditions. Thus, there are reflections of an itinerant culinary culture. During first periods, sherbet had two prominent features; to help thirst and refreshment. After Turkish people accepted Islam as religion, and alcohol was prohibited, sherbet became more popular. Sherbet was favourite drink during the golden times of Ottoman Empire. Muslim Sultans gifted sherbets during diplomatic visits. Giving sherbet as gift made it popular in foreign regions. Adding ice and snow, sherbet had new names sorbetto, sorbet or sorbe in modern-day Europe. Sherbet became a tradition during important days such as funerals, births and weddings. This increased the importance of days and guests. Several herbs, spices, vegetables and roots were used to make sherbet. These ingredients are also important for health. Due to rich supplies in sherbet, mediciners used to prescribe people with sherbet. Most known benefits of sherbet are to help digestion, quench the thirst, clean the blood, and prevent coughing.*

*In the first part of the research, topics such as the place, importance, definition and effects of sherbet on health were reviewed. As a result of the literature research, 51 different sources were used. In the second part of the research, Interview technique of qualitative research method were used to conduct the research. Interview technique is done with experts on the subject. Semi-structured interview technique was chosen among the interview techniques in terms of suitability for the subject. This was chosen to gather more detailed information from the interviewee. Interview questions were prepared from the topics discussed in the literature research. The prepared 17 questions were submitted to the preliminary evaluation of 3 different academicians. Academicians, chefs, business owners, researchers and writers with knowledge about sherbet were taken into consideration during interviewee selection. Snowball and purposive sampling were used in the research. With the purposive sampling method, people who were thought to have rich knowledge were selected, and with the snowball sampling method, other people who had information on the subject were interviewed in line with the suggestions from those who were thought to have rich information. By taking into consideration these criteria, 20 people were interviewed with purposive and snowball sampling method. After the interviews were completed, they were resolved with descriptive and numerical analysis.*

*According to the findings of the research, the interviewees reported that sherbet was an important cultural element in Turkish cuisine from Central Asia to the present, but today it has lost its importance due to the big commercial drinks and the inability to sustain the culture. They also reported that sherbet helped in recognition of its origin geography. They also stated that there was a misinformation on sherbet recipe because it was not properly recorded in the history. It has been reported that it has many positive effects on health and that this feature was turned into a ritual by using it on special days such as birth. They stated that promotion of sherbet is not enough and this is why not many people know about it. For this reason, it has been determined that businesses that produce/sell sherbet are driven into pessimism and experience the fear of not being able to survive. As reported by the results of the research, to increase the popularity of sherbet, all experts on Turkish cuisine must co-operate to create various projects, festivals, standardize the recipe of sherbet, offer free sherbet in touristic areas and to advertise and promote more efficiently.*