



Geleneksel şerbetlerin restoranlarda kullanımı

Use of traditional sherbets in restaurants

Eda Güneş^a, Sümeyye Baldık^{b*}, Mehmet İhsan Okumuş^c, Ali Emiralioğlu^d, Ayşe Büşra Madenci^e

^a Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, egunes@erbakan.edu.tr, ORCID: 0000-0001-7422-9375

^{b*} Sorumlu Yazar, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, smbaldik22@gmail.com, ORCID: 0009-0009-0863-0078

^c Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, mehmetihsanokumus@gmail.com, ORCID: 0009-0005-1314-8869

^d Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, aliemiralioğlu94@gmail.com, ORCID: 0009-0004-8557-7622

^e Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, bmadenci@erbakan.edu.tr, ORCID: 0000-0001-9987-6771

ÖZ

Türk Mutfağı kültüründe geçmişte önemli bir yere sahip olan şerbetlerin günümüzde üretim ve tüketiminin unutulmaya yüz tuttuğu görülmüştür. Çalışma şerbet üretimi yapan yiyecek içecek işletmelerindeki sektör profesyonellerinin şerbetler hakkında bilgi düzeylerini ve sektörde uygulanma durumunu araştırmak amacıyla hazırlanmıştır. Araştırma kapsamında yer alan işletmelerdeki şerbetlere restoran menü ve üretimlerinde yer veren 14 işletme yetkilisi ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Verilerin toplanmasında nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Şerbetlerin gün yüzüne çıkarılmasıyla gastronomi turizmi ve otantiklik unsurları açısından destinasyon pazarlamasında bir çekicilik unsuru olarak kullanılabilmesi öngörülmüştür. Şerbetlerin unutulmaya yüz tutmuş olma nedenlerinden birinin reçetelerinin kayıt altına alınmaması gösterilebilir. Şerbetlerin standart reçetelerinin oluşturulmasıyla gelecek nesillere aktarılması önem arz etmektedir. Elde edilen bulgulara göre şerbetlerin sağlıklı ve hastalıkları önleyici özelliklerinin ön plana çıktığı görülmüş ve bu sebeple günümüzdeki sağlıklı yaşam trendiyle de beraber tüketiminin yaygınlaşacağı çıkarımı yapılmıştır.

Anahtar kelimeler: Şerbetler, Türk mutfak kültürü, İçecekler, Gastronomi

ABSTRACT

It has been observed that the production and consumption of sherbets, which had an important place in the Turkish cuisine culture in the past, has been forgotten today. The study was prepared to investigate the level of knowledge of sector professionals in food and beverage establishments that produce sherbets about sherbets and their application in the sector. Interviews were conducted with 14 business officials who include sherbets in restaurant menus and productions in the businesses within the scope of the research. Semi-structured interview technique, one of the qualitative research methods, was used to collect the data. It is predicted that sherbets can be used as an attraction element in destination marketing in terms of gastronomy tourism and authenticity elements by bringing them to light. One of the reasons why sherbets have been forgotten is that their recipes are not recorded. It is important to transfer sherbets to future generations by creating standard recipes. According to the findings, it was seen that the healthy and disease-preventing properties of sherbets came to the fore and for this reason, it was inferred that their consumption will become widespread with the current healthy life trend.

Keywords: Gastronomy, Beverage, Sherbet, Turkish Cuisine Culture

GİRİŞ

Günümüzde sıklıkla tüketilen içecekler (meyve suyu, gazoz vb.) geleneksel olarak tüketilen şerbet kültürünün yerini almakta olup ülkemizde şerbet tüketiminin son yıllarda azaldığı düşünülmektedir. Meşrubat, Arapça ve Osmanlıca kökenli bir sözcüktür. Arapça “şurb” kökünden gelir. Osmanlıcada ise “şurub” olarak geçmektedir. Bu iki sözcüğün kökünden gelen “meşrub” kelimesi susuzluğu gidermek için içilebilecek şey anlamına gelmektedir. Meşrubat, meşrubun çoğulu anlamındadır. Şerbetin Avrupa’ya yayılışı ise özellikle Osmanlı döneminde gerçekleşmiştir. Bu dönemde şerbetin lezzeti ve yapımı farklı Avrupa kültürlerine yayılmış ve farklı dillere uyum sağlamıştır. Önce İtalyanlara, “sorbetto”, İtalyancada “sorbire”, yudumlamak kökünden gelmekte, Fransızca’da “sorbet” ve İspanyolca ’da “sorbete” olarak geçmektedir. İsimlerin benzer olmasına rağmen, 17.yy’da ve günümüzde bahsi geçen ülkelerin çoğunda yapılan ürünler birbirinden belirgin farklılıklar göstermekle birlikte benzerlikler de bulundurmaktadır (Bilgin, 2020). Şu an Türkiye’de ve Avrupa ülkelerinde şerbet farklı aromalar, tatlar ve geleneksel tariflerle çeşitlendirilmekte ve üretildiği çevrenin kültürel farklılıklarını ortaya koymaktadır (Bilgin, 2020).

Şerbet, meşrubatın korunması için bir buçuk katına kadar şeker konularak kaynatılması ile böylece şurup elde edilen ve sonrasında su ile inceltelen bir üründür. Şerbetin büyük bir kısmı aslında su ve şekerden oluşur. Şerbet içeriğine göre, değişik tat ve lezzetler, aroma verici maddeler barındırabilir. Rengi için ise farklı sebzeler, meyveler ve baharatlar

kullanılıp içeriği zenginleştirilebilir (Gündüz, 2009). Toplumların, coğrafyasının, inançların ve yaşantısının yansıması olan mutfak kültürü Türk tarihinde önemli bir yere sahip olup Orta Asya, Anadolu ve Ortadoğu kültürleriyle harmanlanmış bu mutfak kültürü içerisinde şerbetin yeri de önem arz etmektedir. Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya göç etmesi sırasında inanç faktörü alkol temelli içeceklerin yasaklanmasına ve alternatiflere yönelmesine neden olmuş, hoşaf ve şerbetler bu boşluğun yerini doldurmuştur (Kızıldemir vd., 2014). Günümüzde içecek sektöründeki gelişim ve değişim şerbetlerle hoşafın unutulmasına sebep olmuş, böylece yerini meyve sularına bırakmış öyle ki, Osmanlı saray mutfağında zirvesini yaşayan şerbetler için o dönemde sadece şerbet ve meşrubat satan dükkânlar olduğu da bilinmektedir. Saray mutfağında ise şerbetlerin yapıldığı Helvahane 'den bahsedilmektedir (Haydaroglu, 2003). Selçuklular 'da ise çok tüketilmekle birlikte kımız, boza, ayran gibi içeceklerinde tüketildiği bilinmektedir (Közleme, 2012). Günümüzdeki çay kahve kültürü benzeri her vakit tüketilebildiği gibi, misafirler geldiğinde özel sürahi benzeri ibriklerde de servisi yapılabilmektedir (Akçiçek, 2002). Ayrıca dini, toplum tarafından özel kabul edilmiş günler ve bayramlarda da şerbetlerin tüketilmekte olduğu görülmektedir. Ramazan ayı ve bayramı, sağlık açısından da yararlı olduğu bilinen şerbetin tüketiminin en belirgin olduğu bayramlardan biridir (Yılmaz, 2012). Çok geniş bir coğrafyaya yayılmış olmasıyla birlikte, günümüzde yerini ağırlıklı olarak daha sağlıklı meyve suları, gazlı içecekler, çay ve kahveye bırakmıştır (Sarıoğlan ve Cevizkaya, 2016).

Türk mutfak kültüründe unutulmaya yüz tutmaya başlayan şerbetlerin bilinirliğinin azalmasının sebeplerinden biri de sanayileşme ile meşrubat üretiminin fabrikalaşması, hızlı yeme içme şeklinde artış gibi faktörlerdir. Bu faktörlerin sonucunda ise şerbet tüketiminin Selçuklu ve Osmanlı dönemine göre yüksek oranda azaldığı bilinmektedir. Tüketimi ne kadar az olsa da şerbet tüketiminin devam ettiği gözlemlenmiş ve tamamen ortadan kalkmadığı kanıtlanmıştır (Sarıklı ve Özkanlı 2021).

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Literatür taramasında Selçuklu, Osmanlı dönemi ve günümüz ele alınarak şerbet tüketimi arasındaki farklılıkları araştırılmıştır. Türk Mutfağında şerbet kültürü çok geniş bir coğrafyaya yayıldığı için yüzlerce çeşidi üretilmiş ve tüketilmiştir. Şerbet hazırlığında bal, gül yaprakları, çeşitli meyveler, baharatlar, kuruyemişler ve bunların farklı kombinasyonları sıkça tercih edilmektedir (Sarıoğlan & Cevizkaya, 2016: 247).

Çelik, (2020); yaptığı çalışmada Selçuklu ve Osmanlı dönemindeki içeceklere değinmiş ve bilgi aktarımı sağlamıştır. Elde edilen kaynaklar doğrultusunda 74 şerbet tarifi ekleyerek şerbet kültürünün yaygınlaşmasını amaçlamıştır.

Güdü, (2024); çalışmasında ise şerbetleri moleküler gastronomi açısından ele alarak ilgi çekici hale getirmeye çalışmıştır. Çalışma kapsamında 96 panelist ile duyuşsal özellikleri ölçülmüş ve beğeni testi yapılmıştır.

Selçuklu Dönemi Şerbet Kültürü

Selçuklu döneminde Türk mutfağı hem Orta Asya'nın hem de İslamiyet'in izlerini taşımaktadır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014). Selçuklu döneminde iki öğün yemek yenilmektedir. İlk öğün kuşluk namazı kılınıktan sonra (kuşluk vakti uyandıktan sonra güneşin tepeye yaklaştığı zamana kadar geçen süreye verilen isim), ikinci öğün ise akşam namazı kılınıktan sonra yenilmektedir. Bu iki öğün arasında acıkanlar ise tok tutan, enerji veren şerbetler içerek öğünü geçirmektedirler (Gürsoy, 2004). Ayrıca şerbetler eve gelen misafirlere ikram edilmesi için de yapılmaktadır. Bu dönemde misafirler önemli besinler olarak adlandırılan bal ve şekerden yapılan şerbetler ikram edilmektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005).

Selçuklu döneminde Mevlevilik tarikatının da etkisi görülmektedir. Özellikle Mevlevi dergâhların da yapılan ibadetlerden önce ve sonra şerbet içilmektedir. Farklı ülkelerden gelen Mevlevi dervişlerin sohbetlerinden sonra şerbet ikram edilmektedir. Mevlevi dergâhının en önemli ve anlamlı içeceği sirke ve balla yapılan "sirkencubin" olarak isimlendirilen şerbettir (Ceylan ve Yaman, 2018). Hz. Mevlana'nın Mesnevi adlı eserinde de sıkça bahsettiği sirkencubin şerbeti açken içildiğinde tokluk hissi verdiği, tokken içildiğinde ise hazmı kolaylaştırdığı bilinmektedir (Sarıoğlan & Cevizkaya, 2016: 247). Sirkencubin veya sirkengübün olarak farklı adlandırılabilen bu şerbet, Mesnevi de "Kahır, sirkedir, lütuf da bala benzer. Sirkengübünün temeli, bu ikisidir" (C.6, b. 18) şeklinde açıklanmıştır. Batı dilinde ise "oxymel" olarak da bilinmektedir. Yapımında eşit miktarlarda üzüm sirkesi, bal ve soğuk su karıştırılarak hazırlanmaktadır (Aydın, 2023b).

Selçuklu döneminde şerbetleri tatlandırmak amacıyla bal kullanılmaktadır. Balın yapısında yaklaşık 200 çeşit bileşen bulunmaktadır. Balın içinde bulunan mineral, vitamin, enzimler, aminoasitler nedeniyle sindirimi kolaydır. Besleyici ve pek çok hastalığa karşı koruyucu ve tedavi edici özelliği bulunmaktadır (Özmen ve Alkın, 2006).). Sirkencubin günümüzde evlerde yaygın bir şekilde hala misafirlere ikram edildiği bilinmektedir (Halıcı, 2007).

Selçuklu döneminde sirkencubin dışında süt şerbeti, pekmez şerbeti, nardenk şerbeti, şeker şerbeti, limonlu bal şerbeti, kar şerbeti, üzüm şerbeti, bal şerbeti, gülap şerbeti yaygın olarak yapılan şerbetlerdir (Akkor, 2014).

Selçuklu döneminde şerbetlerin tüketiminin bu kadar yaygın olmasının sebebi sadece tok tutması veya enerji vermesinden kaynaklanmamaktadır. Ayrıca insan sağlığı için de, bazı olumlu etkileri olduğu bilinmektedir. Öyle ki eserlerde öksürük, baş ve böbrek ağrısı gibi rahatsızlıklarda menekşe şerbetinin şifalı olduğu, çeşitli hastalıklarda da nar şerbetinin tedavi edici olduğu bilinmektedir. Öyle ki öksürük, baş ve böbrek ağrısı gibi rahatsızlıklarda menekşe şerbetinin şifalı olduğu, çeşitli hastalıklarda da nar şerbetinin tedavi edici olduğu bilinmektedir (Kemikli, 2007). Selçuklu dönemi şairi olan Mevlana Celaleddin Rumi eserlerinde şerbetten bahsetmektedir. Bal, şeker, tanrı, lütuf ve nardenk şerbeti gibi şerbetlere yer vermektedir (Tezcan, 2000).

Mevlevi mutfağında özel günlerde ikram edilen bir diğer şerbet ise gül şerbetidir. Gül yapraklarının bir süre suda bekletilmesi ile yapılan bir çeşiddir (Halıcı, 2007).

BULGULAR ve TARTIŞMA

Araştırma kapsamında 40 restoran işletmesine ulaşılarak görüşme gerçekleştirilmiş örneklem grubu ile yapılan görüşmeler menülerinde şerbetlere yer veren işletmelerde çalışan yetkili ve şeflere uygulanmıştır. Araştırma katılımcılarına ait demografik bilgiler Tablo 1’de sunulmuş olup elde edilen veriler tablo altında açıklanmaktadır. Araştırma bulguları ana başlıklar halinde gruplandırılarak literatür kapsamında yapılan farklı çalışmalar ile karşılaştırılarak sunulmaktadır.

Tablo 1. Demografik bilgiler

Katılımcı Sayısı	Cinsiyeti	Yaşı	Medeni Durumu	Mesleği ve Ünvanı	Sektör Deneyimi
K1	Erkek	25	Bekâr	Aşçı	2 Yıl
K2	Erkek	58	Evli	Şerbetçi	45 Yıl
K3	Erkek	40	Evli	Herbology	20 Yıl
K4	Erkek	55	Evli	Baklavacı	40 Yıl
K5	Kadın	35	Bekâr	Pastane Şefi	3 Yıl
K6	Erkek	32	Evli	Aşçı	18 Yıl
K7	Erkek	24	Bekâr	Mutfak Şefi	3 Yıl
K8	Erkek	32	Evli	Mutfak Şefi	20 Yıl
K9	Kadın	23	Bekâr	Aşçı	2 Yıl

K10	Kadın	23	Bekâr	Aşçı	1 Yıl
K11	Kadın	24	Bekâr	Aşçı	1 Yıl
K12	Erkek	27	Bekâr	Aşçı	5 Yıl
K13	Kadın	24	Bekâr	Aşçı	2 Yıl
K14	Erkek	35	Evli	Aşçı	20 Yıl

Demografik bilgiler incelendiğinde katılımcılardan yüzde 64,3'ü erkek, yüzde 35,7'si kadın olduğu görülmektedir. Katılımcılardan 20 ila 30 yaş arası olanların yüzde 49,9, 30 ila 40 yaş arasında olanların 28,6, 40 ila 60 yaş arasında yüzde 21,3 oranında dağılım göstermektedir. Katılımcıların sektör deneyimleri farklılık göstermekle birlikte 2 yıl ila 45 yıl arasında değişim göstermektedir. Katılımcı meslekleri incelendiğinde akademisyen, aşçı, baklavacı, herbalist, pastacı, şerbetçi, mutfak ve kısım şeflerinden oluştuğu görülmektedir.

Şerbetlerin yeri ve önemi

Türk mutfak kültüründe şerbet İslamiyet'in kabulünden sonra sıklıkla tüketilen bir içecek haline gelmektedir. Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde oldukça yaygın bir şekilde tüketilmiştir. Zaman geçtikçe farklı alternatifler olduğundan önemini yitirmeye başlamaktadır. Birçok bitki, baharat ve meyveden yapılabildiği gibi şifalı olmasından dolayı günümüzde tekrar tüketiminin yaygınlaşması gerektiği katılımcılar tarafından vurgulanmaktadır.

“Türk mutfak kültüründe şerbetleri tarihsel açıdan irdelediğimizde kahve ile eşdeğerdir. Misafire ikramda bulunulurken her zaman ön plana çıkar. Saray mutfağından başlayıp 16. ve 17. yüzyılda ilk önce İstanbul'dan başlayıp daha sonraları Balkanlar ve Anadolu'da yayılım göstermiştir. Bu yüzden kültürümüzün önemli bir içeceği haline gelmiştir.” (K3)

“Sirkencubin şerbetinin mide rahatlatıcı özelliği olduğu, hatmi gül şerbetinin öksürüğe iyi geldiği bilinmektedir. Bunlar ışığında farklı usullerle hazırlanan şerbetlerin bir kısmı mutfağımıza has yöntem ve malzeme ile hazırlandığı için ülke ve dünya gastronomisinde önemli bir içecek kültüründe oluşmasında katkı sağlayacak unsur olarak nitelendirilebilir. Geçmiş zamanlardan günümüze kadar gelmesi de ne kadar önemli bir yere sahip olduğunu bize göstermektedir.” (K5)

“Şerbetlerin Türk mutfak kültüründeki yeri yadsınamaz bir gerçektir. Özellikle Türklerin İslamiyet'i kabul ettikten sonra yemeklerin yanında sıklıkla tüketilen bir içecek haline gelmiştir.” (K7)

“Türkler Orta Asya'dan beri kuru bitkilerin çaylarını yapmakta ve bu çayları soğutup şerbet halinde de tüketmekteydi. Aslında Çin'de kullanılan birçok çayın temelini Türkler oluşturmaktadır. Osmanlı ve Selçuklu dönemlerinde birçok bitkinin ve meyvenin şerbetini yapmışlardır. Bundan dolayı kültürümüzü yansıtan önemli bir içecektir.” (K8)

“Sadece bir içecek değil sosyolojik bir olgudur. Serinletici, susuzluk giderici, yemek yerken de içildiği gibi çeşitli hastalıklarda da ilaç görevi gördüğü için yaygın tüketilen bir içecektir.” (K9)

Osmanlı döneminden bu yana hayatımıza giren ve günlük hayatımızda sürekli tükettiğimiz bir içeceğimiz de “Türk kahvesi” dir.. Bununla birlikte Karhan (2021), yaptığı çalışmada Türk kahvesinin sosyolojik, siyasal, tarihsel bir değer olduğunu ve Türkiye'nin de bu değere sahip çıkmak için girişimlerde bulunduğunu. 2013 yılında da UNESCO “İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili” listesine girdiğini ifade etmiştir. Şerbette Türk kültürü için önemli bir yere sahip olduğundan dolayı, bu değere sahip çıkılmalıdır.

Şerbetin yemeklerle tüketimi

Şerbetlerin farklı yemeklerle birlikte tüketildiğinde mideyi rahatlattığı ve yemeğe uyum sağladığı belirtilmektedir. Ağır ve yağlı yemeklerin yanında hafif bir şerbetin tüketildiği, özel günlerde ikram amaçlı tüketildiği veya mevsimsel olarak tüketilmek istenen şerbetlerin olduğu katılımcılar tarafından vurgulanmaktadır.

“Şerbetler et yemeklerinin yanında tüketim için uygundur” (K1)

“Her şerbetin tüketildiği yiyecek grubu farklıdır. Hayvansal gıdalar ile beraber Sindirim daha rahat olabilmesi açısından demirhindi ve şerbet-i hümayun ön plana çıkar. Salgın hastalıkların olduğu ve mevsim geçişlerinde vücudu ısıtsın ve zinde tutsun diye şerbet-i hümayun daha sıklıkla tüketilir. Yaz aylarında ve tatlıların yanında hem serinletmek hem de vücudun hararetini almak için Gülizar şerbeti tüketilir.” (K3)

“Sadece yemeğin yancısı olarak değil aynı zamanda serinletici özelliğiyle özellikle yaz aylarında demirhindi şerbeti çok fazla tercih edilmektedir.” (K7)

“Sirkencubin şerbeti genellikle Mevlevi mutfağında bilinmektedir. Mevlana hazretleri eserlerinde bahsetmektedir. Mevlana; sirke kahırdır, bal lütüfa benzer bunun ikisine sirkencubin demiştir. Zıtlıkların bir araya gelmesiyle harikalar meydana gelir diye de bahsetmiştir. Sirkencubin genellikle yemekten önce içilir ve boğazı temizler, mideyi yemeğe hazırlar. Etin yanında ise genellikle mayhoş olarak nar şerbeti ve hibiskus şerbeti iyi gider.” (K8)

Türk mutfak kültürünü dünyanın en büyük mutfakları arasında yer almaktadır. Bunu kültüründeki zenginliklere borçludur. Türk mutfak kültüründe yemeklerde hammadde olarak kullanılan önemli bir gıda buğdaydır. Buğdayın öğütülmesi ile sofralarımızda farklı şekillerde yerini almıştır. Fakat günümüzde buğdayın tüketimi azalmış, yerini ise pirinç ve makarna almıştır. Posa, vitamin ve mineral zenginliği açısından oldukça sağlıklı olduğundan dolayı tüketiminin artırılması (Ardıç, 2020), kültürel ürünlere sahip çıkılması gerekmektedir. Şerbetler de hazırlanılış ve kısa raf ömründen dolayı tüketimi azalmaktadır. Fakat sağlık açısından şerbetlerin birçok faydası vardır. Türk mutfak kültürünün toplumsal yapısını ve geleneklerini yansıtan bu gibi ürünlerin artırılarak sofralarda yerlerini alması gerekmektedir. Şerbetlerin de buğday gibi geçmişte sıkça tükettiğimiz fakat zaman geçtikçe farklı ürünlerin yerini aldığı gözlemlenmektedir.

Şerbetleri kayıt altına alma durumu

Katılımcılardan bazıları, şerbetlerin tarihine dair bilgilerle kendilerini donanmış durumda ve bu bilgileri uygulayarak geçmişte kayıt altına alınmış tarifleri geliştirerek kendi özgün ürünlerini tasarladıklarını belirtmiştir. Bu sürecin bir parçası olarak da ürettikleri ürünlerin tariflerini kayıt altına aldıklarını belirtmişlerdir.

“Amasya el yazması kütüphanesinden orijinal reçetelerin kopyasını alıp ve üzerinde bir miktarda çalışarak orijinaline Sadık kalıp güncel reçeteyi kayıt altına aldık.” (K3).

“Orijinal tarifleri veya aslına en yakın şekillerinin üzerinde yapılan geliştirici eklemelerle yeni reçeteler oluşturuyoruz.” (K7).

“Demirhindi şerbeti ağırlıklı olarak bilinir. Aşçıların sığınağı kitabında 1844 yılında yazılan kitap içerisinde Demirhindi şerbeti geçmekte, Mevlana Hazretlerinin eserlerinde de bahsedilmiş ve günümüze kadar gelmiştir.” (K8).

Türk mutfak kültürüne ait eski ürünlerin bilinirliğinin artması ve tariflerinin ve yapım tekniklerinin kayıt altına alınıp yeni nesillere aktarılması adına yapılan çalışmalara rastlamak mümkündür. Kaya ve Seçim (2022), yılında Konya’ya özgü Yağ Somunu ürünü üzerine yaptıkları bir çalışmada, ürününün kayıt altına alınıp incelenmesini ve gelecek nesillere aktarılmasını amaçlamıştır. Şerbetlerin de aynı doğrultuda incelenip kayıt altına alınması faydalı olabilir.

Geçmişten Günümüze Şerbetler

Katılımcılar, şerbetlerin tarih içerisinde farklı milletlerin etkileşimiyle şekillendiğini ve yaşanan bu etkileşimler sonucunda günümüzdeki çeşitliliğini kazandığını lokal ve yöreye özgü malzemelerle birleşerek çeşitli tat profilleri ortaya çıkardığını belirtmiştir. Ayrıca malzeme ve teknik gelişimine yapılan yorumlar incelendiğindeyse, doğal olan bal yerine pancardan üretilen rafine şekerin kullanımına geçilmesiyle malzeme gelişimi yaşandığını da aktarmışlardır.

“Günümüze kadar farklı milletler ile etkileşim de bulunarak bu etkileşimler sonucu şerbetler farklı mutfak kültürlerin yöresel ürünleri ile birleşerek günümüzdeki hallerini almıştır.” (K1).

“Kullanılan malzemeler ile ve yeni keşfedilen ilave teknikler ile farklılaşma olmuştur diye düşünüyorum. Mesela öncelikle doğal bir tatlandırıcı olan bal kullanılırken zamanla pancardan elde edilen şekerin kullanımı yaygınlaşmıştır diyebiliriz. Teknolojik gelişimlerin de etkisi ile gelişimine katkılar sağlanmıştır.” (K5).

“Günümüzde şerbetlerin pancardan üretilen şeker ile üretilmesi.” (K4).

Akdağ ve Yetim'in (2020) Yayladığı Lokum 'unun üretim süreçleri ve tarih içerisindeki değişimleriyle, yöresellikten gastronomiye bir değer olarak kazandırmayı amaçladıkları çalışması incelenip örnek alınır, şerbetlerin de yöresel veya ritüel içecek kapsamı dışına çıkartılıp gastronomiye bir değer olarak kazandırılması mümkün olabileceği düşünülmüştür.

Şerbet Üretim ve Tüketiminde Ritüeller

Katılımcılardan bazıları, şerbetlerin üretimi ve tüketiminin çeşitli ritüellerle bağlantılı olduğunu dile getirmiştir. Bazı şerbetler sağlık amacı ile özellikle günün belirli saatlerinde tüketilmesiyle ritüelleştiğini, bazı şerbetlerin ise özel günlerde tüketilmesiyle toplumsal olaylara bağlı ritüellerin parçası olarak da rol oynadığını aktarmışlardır.

“Bazı Şerbetler yemekten önce içilir örneğin Sirkencübin şerbeti sabahları aç karnına içilir.” (K2).

“Bazı şerbetler doğum gibi özel günlerde bazıları ziyafet sofralarında tüketilmektedir.” (K5).

“Lohusa şerbetinin doğum sonrası misafirlere ikram edilmesi. Meyvelerin hasat dönemlerinde festivallerde hasat edilen meyvelerden yapılan şerbetlerin ikram edilmesi.” (K7).

Katılımcıların da belirttiği gibi, bazı şerbetlerin belirli dönemlerde tüketilmesiyle ritüelleşmiş olması başlı başına bir kültürü oluşturabilmektedir. Bozağcı'nın (2023) helva ve helva gelenekleri üzerine yaptığı bir çalışmada, helva tüketilen geleneklerin incelenmesi ve bu geleneklerin bilinirliğinin artırılması amaçlanmıştır. Şerbetlerin tüketildiği ritüeller ve geleneklerinde incelenmesi durumunda bilinirliğinin artırılabilmesi açık olarak görülmektedir. Mutfak kültürüne katkısı düşünüldüğünde bu çalışma, bilinirlik açısından olumlu fayda sağlayabilir.

Şerbetlerin insan sağlığı üzerine etkileri

Katılımcıların bir kısmı şerbetlerin geçmişte ilaç niyetine kullanıldığını, günümüzde de faydalarının bilindiğini ve özellikle sindirim sistemi, metabolizma üzerinde olumlu etkilerinin olduğunu dile getirmiştir. Fakat fazla tüketilmesi durumunda vücuttaki şeker oranının artacağı ve şeker hastalığının oluşabileceğini belirtmişlerdir.

“Metabolizmayı düzenleme ve insan sağlığına faydalı gelecek birçok etkisi bulunmaktadır.” (K1).

“Fazla tüketilen her şey zararlı olabilir ama kararında tüketildiğinde tüm şerbetlerin içeriği gereği faydalı ve sağlıklı olduğunu düşünüyorum.” (K5).

“Geçmiş dönemlerde bazı hastalıkların tedavisinde kullanıldığı kaynaklarda mevcut bilinen büyük bir zararı yok ancak kişiyle alakalı alerji çok tüketim vs. bu gibi durumlarda oluşacak zararları olabilir.” (K6).

“Şerbetler kullanılma amacına bakıldığında yerine göre ilaç etkisi dahi görülmektedir. Serinletici, rahatlatıcı, hazmedici, kış aylarında bağışıklık gibi faydaları vardır. Faydalarının yanı sıra şeker miktarı fazla olanların çok fazla tüketilmesinden kaynaklanan rahatsızlıklar olabilmektedir.” (K7).

“Eskiden de sağlık alanında kullanılmakta olup hastalıklara iyi gelmektedir. Fazla tüketilen şerbet sağlık sorunlarına yol açar. Örneğin insülin direnci.” (K9).

Katılımcıların aktardığı üzere, şerbetlerin fazla tüketimi veya içerdiği şeker oranına göre sağlık açısından olumsuz sayılabilecek etkilerinin görüldüğü bilinmektedir. Altundağ'ın (2019) Türk kahvesinin sağlık açısından etkileri üzerine yaptığı çalışma incelendiğinde ise Türk kahvesinin günlük tüketim ve pişirme tekniği gibi etkenlerle bazı hastalıklar üzerinde olumlu etkileri olduğu bazılarında ise olumsuz etkileri olabileceği gözlemlenmiştir. Şerbetler üzerinde de sağlık açısından detaylı çalışmalar ve incelemeler yapılması durumunda bilimsel açıdan faydalı olabileceği düşünülmektedir.

Şerbetlerin sürdürülebilirliği

Şerbetlerin sürdürülebilirliğinin ve devamlılığının sağlanması amacıyla şerbetlerin farklı ülkelerde ve Türkiye'de tanıtımlarının yapılması gerekmektedir. Katılımcılar şerbetlerin sürdürülebilirlik ve devamlılığı için kendilerine has biçimde şerbet tanıtımı yaptıkları, tadımlar yaptıklarını ve şerbetlerin kayıt altına alınması gerektiğini belirtmişlerdir.

“Şerbetlerin tanıtımı ve bunların nesiller boyu aktarımı için yazılı hale getirilmesi.” (K1).

“Ben kendi adıma Birçok yere gidip (Yurtiçi, Yurtdışı) Şerbetleri herkese tattırıyorum” (K2).

“Şerbetlerin günümüzde unutulmaması adına genç jenerasyonun daha fazla tercih ettiği içeceklerden esinlenerek yeni eklemeler yaparak ve işletmede misafirlere tadımlık ikramlarla tercih edilmesini sağlıyoruz” (K7).

“Şerbetlerin bir kısmı aslında sürdürülebilirlik örneği olarak incelenebilir fakat kalan şerbetlerin sürdürülebilir hale getirilmesinde bazıları daha fazla kaynatılarak akide şekeri formuna döndürülebilir. Bazıları şerbetli tatlılar üzerinde kullanılabilir” (K5)

“Öncelikle bu konuda ciddi çalışmalar yapılmalı bizzat etkileşimde olduğum her bireye şerbetlerle ilgili bildiklerimi aktarıp hikâyelerini anlatıp merak ve heyecan uyandırmanın yollarına bakıyorum” (K6)

Katılımcılar şerbetlerin sürdürülebilirlik ve devamlılığı için günümüzde popüler tüketim ürünleri olan meşrubatlar ve gazlı içecekler yerine şerbet çeşitlerinin sunulduğu veya tavsiye edildiğini belirtmiştir. Özellikle Ramazan ayında ve özel günlerde geleneksel şerbetlerin sunulmasını ve diğer meşrubatlarla rekabet edebilmesi ile sürdürülebilirliğin sağlanacağını belirtmişlerdir.

“Şerbetlerin sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla restoranımızda 5 çeşit şerbet servis ediyoruz yemeklerin yanına genellikle tüketilen kola gazoz ve benzeri doğal olmayan ürünleri servis etmiyoruz, bunların yerine şerbetleri ikram ediyoruz hem de satışını yapıyoruz.” (K8)

“Sürdürülebilir olması bizim Ramazan sofralarımızda gazlı içeceklerden vazgeçmemiz ile mümkün bir de üreticilerin gerçekten şerbet üretmesi lazım şerbet adı altında 3 harfli marketlerde şeker ve aromadan ibaret suların piyasada olmaması lazım ve Buna müsaade edilmemelidir” (K3)

“Osmanlı şerbetlerimizi özel günlerde tüketmeli ve sevdiğimizle paylaşmalıyız” (K9)

Yöresel yiyecekleri arasında kızılçık ve lohusa şerbetlerinin de yer aldığı Bayburt ilinin unutulmaya yüz tutmuş yöresel ürünlerine yönelik çalışmada ürünlerin sosyal medya ve görsel iletişim araçlarıyla tanıtım ve tutundurma çabalarının yöresel yiyeceğin sürdürülebilirliğini olumlu yönde etkileyeceğini ifade edilmektedir (Apak vd., 2022).

Festival fuar ve etkinliklerde şerbet sunumu

Katılımcılardan bazıları gastronomi festivali, fuar ve fuaye, etkinlik alanlarında şerbet sunumunun önem ve yer verilmediğini belirtmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğu böyle etkinliklerde şerbetlere yer verilmesinin tanıtım ve tutundurma çabalarında olumlu katkı sunacağını düşünmektedir.

“Şerbetlere gereken önem verilmiyor” (K9).

“Hem kültürümüzün tanıtımı hem de şerbetlerin gelecek kuşaklara tanıtılması açısından çok önemli bir düşünce olabilir” (K1).

“Ben yıllardan beri festival ve fuarlarda şerbet tadımı yaptırıyorum.” (K2).

“Bugüne kadar yapılmamış bir çalışma geleneksel şerbetler fuarı aslında İstanbul ili için uygun bir paylaşım olabilir Feshane'de bu konuda bence mantıklı bir yer haber bültenlerde haber niteliği taşıyacaktır Halk içinde ziyaret edilmesi değerli bir şey olacaktır sadece şerbet demeyelim geleneksel Osmanlı içecek kültürü başları altında uygun olabilir” (K3).

“Hikâyeleri ve çıkış noktaları anlatılarak yapılan sunumların etkili olacağını düşünüyorum” (K6).

“Şehirlerimize ait gastronomi ve meyve festivallerinde ikram edilen şerbetler tanınırlığını artırmaktadır” (K7).

“Ülkemizde gastronomi adına birçok festivaller ve etkinlikler düzenlenmesine rağmen ne yazık ki şerbetler bu etkinliklerde yer almamaktadır. Şerbetlerle ilgili ayrı bir Festival düzenlenmesi gerekmektedir” (K8).

Yavuz ve Özkanlı (2019), yılında yaptıkları Gökçeada yöresel yemeklerine dair 35 adet ürünü standart reçetesini oluşturmuş olup; Gökçeada gastronomi turizminin geliştirilmesi amacıyla ot festivalleri, yöresel ürün festivalleri ve gastronomi festivalleri düzenlenmesi ve sektör profesyonellerinin bilinçlendirilmesi önermelerinde bulunmaktadır. Araştırma sonuçları çalışmamızda elde ettiğimiz bulgulardaki cevaplarla örtüşmektedir. Türkiye’de yurtiçi ve yurtdışı gastronomi öğelerinin festivaller ve etkinlikler yolu ile tanıtılmasının zengin Türk gastronomisinin yanında şerbetler için e faydalı olacağı düşünülmektedir. Apak vd., (2022), yaptıkları çalışmada yöresel ürünlerle alakalı festival, yemek yarışması, standart reçete oluşturma vb. çalışmaların geleneksel ürünlere olan ilgiyi artıracığını belirtmektedir.

Şerbetlerin gastronomi turizminde bir çekicilik unsuru olarak kullanımı

Katılımcılar şerbetlerin gastronomi turizminin bir ögesi olabileceği ve bir çekicilik unsuru olarak ülke turizmine katkı sunacağını belirtmiştir. Katılımcıların bazıları şerbetlerin gastronomi turizmi içerisinde sunum ve kullanımını yöresellik ve otantiklik başlıkları kapsamında çekicilik unsuru olarak yansıtabileceğini belirtmiştir.

“Yöresel ürünlerin kullanılması sonucu yapılan şerbetlerin tanıtımı ve o ürünün yetiştiği yörenin turizm açısından zenginleşmesi ülkemiz açısından önemli bir gelişme olabilir” (K1)

“Gastronomi etkinliklerinde Osmanlı kıyafetiyle şerbetçilerin Osmanlı şerbetlerini ikram etme ve orada yapım aşamasını sergilemeleriyle şerbetlerin gastronomi turizmine katkı sağlayacağını ve çekicilik unsuru haline geleceğini düşünüyorum” (K8).

Katılımcıların bazıları şerbetlerin bir çekicilik unsuru olmasını sağlayan faktörlerin geçmişte diğer kültürlerle etkileşim sonucu o kültürlere geçmesi, farklı ülkelerde bilinir olması ve farklı kültürdeki lezzetlerle birleştirilmesinin etkili olabileceğini düşünmektedir.

“İlk başlarda Osmanlıca yapılan şerbetini daha sonraları batıya çeşitli isimlerle tüccar ve gezginler tarafından götürülmesi günümüzde farklı kesimden turistlerin sırf şerbet için bile olsa ülkemize geleceğini düşünüyorum” (K6).

“Daha fazla ön plana çıkması için farklı kültürdeki tatlarla birleştirilebilir” (K9).

Katılımcılar şerbetlerin çekicilik unsuru olarak sunulmasını sağlayacak bir diğer faktörün üretimde yerel kültürü yansıtan ve bölge kültürüne has, bitki, ot, meyve ve yöresel ürünlerin kullanılması ile sağlanacağını düşünmektedir. Ayrıca gazlı içecek, kahve, alkol vb. dışında yerel anlamda pratik çözümler üretilmesinin şerbetlerin pazarlanmasına da katkı sunacağı düşünülmektedir.

“Türkiye'deki neredeyse bütün vilayetleri hem bitki toplamak hem de Türkiye'nin şifalı bitkilerinin monografını çıkartmak için 15 yıldır aktif gezen birisi olarak bu soruya şöyle yanıt verebilirim. Gittiğimiz her yerde muhakkak o bölgenin mutfak kültürünü tanıyabilmek adına yerel restoranlarını ziyaret ediyoruz bugüne kadar herhangi bir şerbet ve şurup sunumu yapan yer sayısı ya birdir ya ikidir yok denilebilir. En basitinden çalkama diye bildiğimiz kızılıcak marmeladının ayran gibi suyla çalkanmış hali bile et yemeklerinin yanında getirilmiyor. Her Restaurant'ta kocaman gazlı içecek dolapları var. Hâlbuki menülerde yenilen yemeğin yanına eşlik edebilecek eşlikçiler sınıfında az önce bahsettiğim gibi çok basitinden erik kızılıcak çalkamaları bile verilebilir. Eğer şerbet yapma şansı yok ise en basitinden Reyhan şerbeti bile ilgi çekecektir” (K3).

“Kahve ya da alkol gibi içecekler için insanlar bazı mekânları tercih edebiliyorlarsa şerbetler ile de bazı mekânlar tercih edilebilir hale gelebilir” (K5).

“Ülkemize özgü meyve ve bitkilerden üretilen özel şerbetlerin reklamlarının iyi yapılması gastronomi turizmine katkı sağlayabilir” (K7).

Gastronomi turizmi kapsamında Kandıra yerel lezzetlerine yönelik bir araştırmada geleneksel lezzetlerin yeni kuşak bölge sakinlerince yapılmadığı; bölge ürünlerinin gastronomi turizmi ve çekicilik açısından potansiyel vaat etmesine rağmen yöre sakinlerince yaşatılmadığı ve gelecek nesillere aktarılmadığını belirlenmiştir (Alyakut ve Polat Üzümcü, 2017). Bu çalışmada elde edilen bilgiler şerbetlerin gastronomi turizmi ve çekiciliğinin sağlanması kapsamında elde ettiğimiz şerbetlerin üretim ve sunumunun yapılmaması, gelecek nesillere aktarılmaması, popüler gazlı gazsız içeceklerin tüketiminin artması gibi bulgularla örtüşmektedir. Konya'ya özgü bir ürün olan geçmiş zamanlarda üretilen ancak günümüzde sadece Selçuklu Osmanlıda helva sohbetlerine benzer gastronominin ritüele dayalı etkinliklerinde üretim ve tüketimi sınırlı olan kenevir helvasının yeni nesillere aktarılmadığı ve gastronomi turizmi açısından çekicilik unsuru olarak pazarlanmadığı görülmektedir (Badem, 2023).

Şerbetlerin günümüzde bilinirliği

Katılımcıların çoğunluğu şerbetlerin günümüzde kullanımı ve bilinirliğinin önceki yıllara göre unutulmaya yüz tuttuğunu, giderek azaldığını ve tüketim alışkanlığında yerini farklı meşrubatlara bıraktığını ifade etmiştir. Katılımcıların azınlıkta bir kısmı şerbetlerin ramazan ayı gibi özel zamanlarda kısmen popüler olduğunu ve kısmen bilinirliğinin arttığını belirtmektedir. Katılımcılar şerbetlerin günümüzde bilinirlik ve tüketiminin azalma sebebinin gazlı içecek - meşrubat sektörü gelişmesi ve rekabet, hazır ürün tüketimine yatkınlık ve insanların damak tadında değişim yaşanması olduğunu ifade etmiştir.

“Günümüzde şerbetlerin tüketimi son derece azalmış durumdadır. Bunun sebebi eski insanlar ile günümüzde yaşayan insanların tat duygularının değişmesidir. Çoğu insan bunun sonucunda hem şerbetlerin isimlerini hem de yapımını bilmemektedir” (K1).

“Eski zamanlarda da halkın tabanına yayılmış bir durum söz konusu değildi genelde biraz daha gelir seviyesi yüksek insanların mutfaklarında yapılırdı ama kahvehanelerde ve şerbet hanelerde halk da tadına bakıyordu şu an bu kültürü de tamamen kayboldu diyebilirim” (K3).

“...günümüzde tüketimi için restoranlarda kendine pek yer bulamadığı için evlerde de rutin olarak yapılmıyorsa bilinirliği eskiye nazaran azdır” (K5).

“Günümüzde özellikle hazıra olan yaklaşım çok fazla olduğundan dolayı ve içecek çeşitlerinin (özellikle asitli) günümüzde daha da artmasıyla Şerbetlerin bilinirliği market raflarında görüldüğüyle sınırlanmaktadır” (K7).

“Şerbetlerin bilinirliği ne yazık ki sadece Ramazan aylarında hatırlanmaktadır. Diğer 11 aylarda unutulmaktadır. Ama 20 yıl içerisinde ileri gitmiştir ama daha öncesinde daha çok yaygın bir şekilde kullanılmaktaymış” (K8)

Aday (2023), Anadolu’da şerbet kültürü ve yaygınlaşması üzerine yaptığı benzer bir çalışmada özellikle Osmanlı döneminde sık tüketilen şerbetlerin; günümüzde modern alkolsüz içeceklerin büyüyen pazar payı, raf ömrü kısalığı, üretim ve tüketimde yerele bağlı olma ve bilinirliğinin az olması gibi nedenlerle eski değerini göremediğini ifade etmektedir. Bu çalışmada elde edilen bilgiler bizim çalışma bulgularımızda şerbetlerin bilinirliğini etkileyen katılımcı yanıtları ile benzerlik göstermektedir. Şen ve Koç (2023), yaptıkları çalışmada unutulmaya yüz tutmuş geçin yemeğinin geçmişinin şerbetler gibi 100 yıl öncesine dayandığı ancak günümüzde bu yemeğin fazla yapılmadığı kısıtlı kişi tarafından bilindiğini; yöredeki restoranlarda sunulması, sonraki kuşaklara aktarılması ve bilinirliğinin artırılması gerektiğini belirtmektedir.

SONUÇ TARTIŞMA ve ÖNERİLER

Türk mutfak kültürünün sahip olduğu birikim ve tarih boyunca farklı kültürlerle etkileşim sonucu gastronomik unsurları ile ön plana çıkan zengin ve çeşitli bir mutfak olduğu düşünülmektedir. Katılımcılar Türk mutfak kültüründe şerbetlerin önemli ve sıklıkla tüketilen ürünler olduğunun düşünmekle birlikte Selçuklu ve özellikle Osmanlılar döneminde yaygın tüketime sahip olduğunu belirtilmektedir. Şerbetlerin Türk mutfağında mideyi rahatlatıcı, hazmı kolaylaştırıcı sağlık yönünden olumlu etkileri yanında özel günlerde sembolik bir ikram olarak ve yemeklerin yanında eşlikçi olarak tüketildiği görülmektedir. Şerbetlerin farklı kültür ve medeniyetlere ait ürünleri ve hammaddeleri kullanarak Türk mutfak kültürüne ait farklı yöntem ve metotlarla hazırlanması; içeriğinde çeşitli baharat, meyve ve özütler barındırması gibi etkenlerle farklı ve aromatik lezzetler sunarak Türk mutfağına ait öğeleri zenginleştirebileceği vurgulanmaktadır. Şerbetlerin günlük hayatta yemeklerle birlikte kullanılmasının yanı sıra sindirim sistemini rahatlatması amacıyla sirkencibun ve demir hindi şerbetlerinin tüketildiği, salgın hastalıklarda zindelik vermesi ve farklı hastalıkların önlenmesi amacıyla şerbeti hümayun tüketildiği, yaz aylarında ağır yemek ve tatlıların yanında hafiflik ve serinletmesi amacıyla Gülizar şerbeti gibi şerbetlerin tüketildiği görülmektedir. Şerbetlerin geçmişte tedavi edici ve hastalıkları önleyici olarak kullanıldığı ayrıca günümüzde de faydalarının bilindiğini ve özellikle sindirim sistemi, metabolizma ve bağışıklık üzerinde olumlu etkilerinin yansırı aşırı tüketiminde şeker hastalığı alerji sağlık sorunlarına yol açabileceği göz önünde bulundurulmalıdır. Şerbetler otantiklik ve gastronomi turizmi açısından gün yüzüne çıkarılması ile birlikte bir çekicilik unsuru olarak destinasyonların pazarlanmasında, rekabet avantajı yaratılmasında, yerel kültürün desteklenmesinde ve Türk mutfak kültürünün tanıtılmasında potansiyel vadeden bir ürün olarak görülmektedir. Bu kapsamda katılımcılar şerbetlerin devamlılığı ve sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla kendilerine has tadım yaptırma etkinlikleri, şerbet tarifleri ve yapım tekniklerin kayıt altına alınması ve günümüz popüler meşrubatlarına bir alternatif olacak sağlıklı ürünler olarak sunulması amacıyla faaliyet yürütülmesinin önemini vurgulamaktadır. Şerbetlerin Türk mutfak kültüründe unutulmaya yüz tuttuğu düşünülmele birlikte önceki konumunu tekrar kazanması amacıyla standart reçetelerinin oluşturulması ve yaygınlaştırma faaliyetleri önemli görülmektedir. Şerbetlerin Türk gastronomisinde bir çekicilik unsuru olarak kullanılması özellikle farklı festival fuar etkinliklerde yer verilmesi gerekmekte ve gelecek nesillere aktararak yaşatılması önem arz etmektedir.

Çalışmada elde edilen veriler kapsamında aşağıdaki önermelerde bulunulmuştur;

- Şerbetlerin çeşitliliğinin ortaya çıkmasındaki önemli yöresel ve lokal malzemelerin detaylı incelenerek tekrar gün yüzüne çıkarılması ve kullanılması teşvik edilerek şerbetlerin orijinal tariflerine sadık kalınması kolaylaştırılabilir.
- Şerbet kültürünün sosyal ve kültürel anlamda oynadığı rolünün anlaşılmasına katkı sağlaması amacıyla, toplumsal olaylara bağlı olarak tüketilmesi, belirli günlerde özel olarak tüketilmesi gibi ritüellerin daha kapsamlı çalışmalar yapılması sağlanabilir.
- Katılımcıların bazılarının da yapmış olduğu üzere, geçmişte kaydedilmiş tarifler ve bu tariflerin geliştirilmesiyle ortaya çıkarılan ürünler kayıt altına alınarak şerbet kültürünün korunması sağlanabilir.
- Çalışmada katılımcılar tarafından da aktarıldığı gibi, şerbetlerin sağlığa faydalı taraflarının olmasının yanı sıra fazla tüketimde ortaya çıkabilecek zararlı yönleri de düşünüldüğünde, faydalı yanlarını vurgularken aynı zamanda potansiyel risklerin de vurgulanması toplum sağlığı ve bilinçlendirme açısından faydalı olacaktır.

- Şerbetlerin sürdürülebilirliğin sağlanması ve tutundurma amacıyla günümüz damak tadına uygun şekilde şerbet üretimi gerçekleştirilmesi, şerbetlerin farklı varyasyonlarına ait yurtiçinde ve yurtdışında tadımlar gerçekleştirilerek tanıtımlar yapılması önemli görülmektedir.
- Şerbetlere yönelik şerbet festivali, fuar ve etkinlikler düzenlenerek ya da çeşitli gastronomi etkinliklerinde de şerbetlere yer verilerek bireylerin şerbetlere olan bilgi ve bilinçlerinin artırılması ve ilgilerinin canlandırılması sağlanabilir.
- Şerbetlerin tadım çalışmalarıyla bireylerin damak tatlarında yer etmesi sağlanarak restoranlarda gazlı içecekler ve meşrubatlar yerine sağlıklı bir alternatif olarak yaygınlaştırılması sağlanabilir.
- Şerbetlerin otantiklik ve yerel unsurlardan ve gastronominin ardındaki kültürüne vurgu yapılarak gastronomi turizmi açısından bir çekicilik unsuru olarak kullanımı sağlanabilir.
- Şerbet tüketiminin sağlıklı olmasının yanı sıra şerbete eşlik eden yemek seçimlerinin de uyumlu olması gerekir. Bundan dolayı çeşitli yemeklerin yanında onu tamamlayacak olan şerbetler geliştirilerek hem yemeği hem de şerbeti lezzet dengesiyle misafirlere sunulabilir.

Bu çalışma unutulmaya yüz tutmuş olan şerbet kültürünün tanıtım ve tutundurma sürdürülebilirlik, gastronomi turizmi ve çekicilik unsuru olması, bilinirlik ve sağlık gibi farklı açılardan ele alan bir önermede bulunması nedeniyle önemli görülmektedir.

KAYNAKÇA

Aday, S., (2023). Anadolu mutfağında şerbet kültürü ve yaygınlaşmasına yönelik öneriler. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(3), 2363–2379. Doi <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1297>

Ağarı, Ş. (2018). Gelibolulu Âlî'nin Surnâmesinde Osmanlı yemek kültürü. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 106-123.

Akçiçek, E. (2002). Dünden bugüne şerbetçiliğimiz. (Ed. Koz, M.S.), *Yemek kitabı* (s.745-764) içinde. İstanbul: Çalış Ofset.

Akdağ, G., & Yetim, A. (2020). Hatay Yayaladağ'ında Farklı Bir Lezzet Olarak Lokum: Bir Sözlü Tarih Çalışması. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 155-162.

Akkor, Ö. (2014). *Selçuklu Mutfağı*, Alfa Yayınevi, 2. Baskı, İstanbul.

Akkuş, Ç., & Akkuş, G. (2019). Yöresel yiyeceklerin pazarlanması hususunda yönetici tutumlarının incelenmesi. *OPUS International Journal of Society Researches*, 13(19), 1447-1471.

Altundağ, Ö. Ö. (2019). Türk kahvesinin sağlık boyutu ve etkileri. *İzmir Democracy University Health Sciences Journal*, 2(3), 183-193.

Alyakut, Ö., & Polat Üzümcü, T., (2017). Gastronomi turizmi bağlamında Kandıra beslenme kültürü ve unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri: Goncaydın köyü örneği. *IV. Uluslararası Çoban Mustafa Paşa ve Kocaeli Tarihi-Kültürü Sempozyumu*. 3, 1837-1861. Kocaeli.

Anonim, (2017), *Osmanlı şerbetleri*, Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü, Trabzon https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_serbet_Kitabi-web2.pdf Erişim tarihi: 23.11.2023

Apak, Ö., Ünlü, H., & Kıvanç M., (2022). Unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyeceklerin gün yüzüne çıkarılması: Bayburt ili ev kadınları üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 267 - 283. Doi: 10.21325/jotags.2022.989

Ardıç Yetiş, Ş. (2020). Türk mutfak kültüründe bulgurun yeri ve önemi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 716-728.

Arikan, M. (2018). Osmanlı saray düğünlerinde yemekler. Erişim tarihi: 23.11.2023 https://turkoloji.cu.edu.tr/genel/murat_arikan_osmanli_saray_yemek.pdf

Aydın, F. (2023)a. Divan Şiirinde Şerbet. *Littera Turca Journal of Turkish Language and Literature*, 9 (3), 411-428. Doi: 10.20322/littera.1302747

Aydın, F. (2023)b. Şairin mutfağından şerbet çeşitleri. *Hafıza*, 5 (1), 69-91. Doi: 10.56671/hafizadergisi.1296088

- Badem, A. (2023). Unutulmaya yüz tutan geleneksel bir türk tatlısı olan Kenevir helvası ve sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi. *Electronic Turkish Studies*, 18(3).
- Bilgin, A. (2020). Osmanlı kültüründe şerbet. *Toplumsal Tarih*, Mayıs, 50-57.
- Bozağcı, E. C., (2023). Türk mutfak kültüründe helva ve helva gelenekleri. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 191-200.
- Büyükşalvarcı, A., Şapcılar, M. C., & Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(4), 165-181.
- Ceylan, F., & Yaman, M. (2018). Ritüele dönüşen mutfak: Mevlevi mutfağı. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7(3), 2172-2179.
- Çelik, S., (2020). 19.ve 20. Yüzyılın Türk Kültür Hayatında Şerbet. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü, Eskişehir.
- Erbay, N. (2022). Sebül kavramının meyan şerbeti dağıtım kültürüne yansımaları. *Culture and Civilization*, 1(3), 6-14.
- Gedük, S. (2016). Osmanlı saray geleneğinde şerbet ve şerbet kapları. *Sağlık Tarihi ve Müzeciliği Sempozyumu*, (2), 3-4.
- Güdül, H. (2024). Osmanlı Şerbetlerinin Moleküler Mutfak Sentezi ile Yenilikçi Uygulamaları. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Kocaeli.
- Gündüz, H. H. (2009). Meşrubat ve beslenmemizdeki önemi. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, (14), 17-24 .
- Güneş, E., Arslan, Ö., Saka, E., Baybal, S., Pekerşen, Y., & Seçim, Y. (2023). Antioksidan içeren yenilebilir çiçeklerle: Tablo Tabaklar. *Necmettin Erbakan Üniversitesi GastroMedia Dergisi (NEU GastroMedia)*, 2(1), 20-30.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (2007). *Mevlevi Mutfağı*. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1-10.
- Kalaycı, Z. B. (2021). 18. Yüzyılın ilk yarısında Osmanlı saray mutfağında ramazan. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 9(28), 76-90.
- Karakaş, R. (2012). Diyarbakır'da Bebeğin İlkleri: Hedik, Köstek kesme törenleri ve çocuklara yönelik halk hekimliği uygulamaları. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (16), 74- 87.
- Karhan, J. (2021). Toplumsal ve kültürel bir içecek: "Türk Kahvesi". *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (52), 149-165.
- Kaya, S., & Seçim, Y., (2022). Yöresel bir lezzet: Konya Yağ Somunu. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(1), 156-176.
- Kayabaşı, A., & Bucak, T. (2022). Şerbetlerin Türk mutfak kültüründeki yeri ve önemine dair bir araştırma. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12(1), 71-96.
- Kemikli, B. (2007). Divan şiirinde hastalık ve tedavi. *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 16(1), 19-36.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Közleme, O., (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. Marmara Üniversitesi (Turkey).
- Kut, G. & Kut, T. (2015), *İlk Basılı Türkçe Yemek Kitabı Melce'üt -Tabbâhin* (Aşçıların Sığınağı-1844, Mehmed KAMİL), *Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları*: 57, İstanbul.
- Mevlâna, Celaleddin Rûmî, Mesnevi, Tercüme: Derya Örs-Hicabi Kırlangıç, Konya Büyükşehir Belediyesi, Konya, 2012.
- Özkan, M., Erçetin, H. K., & Güneş, E. (2019). Türk mutfak kültürüne ait kaynar (Lohusa) şerbeti üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(3), 2310-2320.
- Özmen, N., & Alkın, E. (2006). Balın antimikrobiyal özellikleri ve insan sağlığı üzerine etkileri. *Uludağ Arıcılık Dergisi*, 6(4), 155-160.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun son döneminde İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü. *Türk Mutfağı*, 199-217.

- Sariođlan, M., & Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.
- Sariođlan, M., & Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: Şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.
- Seçim, Y. (2020). Şeb-i Arus etkinliğine katılan turistlerin Mevlevi Mutfağı yemek taleplerinin tespit Edilmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 778-796.
- Sezgin, A. C., & Durmaz, P. (2019). Osmanlı mutfak kültüründe şerbetlerin yeri ve tüketimi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 1499-1518.
- Sırıklı, İ., K., & Özkanlı, O. (2021). Türk mutfağında şerbet geleneği ve 2000'den sonra Türkiye'de şerbet tüketiminin durumu. *Social Sciences Studies Journal*, 7(81), 1832-1839.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2005). Eski Türk besinleri ve yemekleri. *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*, 36-38.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfağı*. S. 290. Şekerbank Yayınları. İstanbul
- Şen, A., & Koç, B. (2023). Trabzon mutfak kültüründe unutulmaya yüz tutmuş bir lezzet: Gecin yemeği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 10(1), 1–13. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7783437>
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. Kültür Bakanlığı Yayınları. Ankara.
- Yavuz, M., & Özkanlı, O. (2019). Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri: Gökçeada örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 279-301. <https://doi.org/10.32572/guntad.583672>
- Yılmaz, M. & Yılmaz, S. (2021) Osmanlı Sofralarında Estetik Sunum ve Şifanın Bileşkesi: Çeşm-i Bülbül Sanatı ve Osmanlı Şerbetleri. *Uluslararası Müzik ve Güzel Sanatlar Eđitimi Sempozyumu*, (1) 439-451.
- Yılmaz, P (2012). Menengiçten şuruba: Gaziantep'te içecek kültürü. *Folklor/Edebiyat*, 18(69), 25-39.