



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYAN ŞERBETİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Meyan kökleri bir kaba alınır. Üzerine yeterince su konur. 15-20 dakikada meyan köklerinin özsu suya çıkar. Kolaşını anımsatan sekerli bir tadı vardır.

Not: Meyan serbetçiliği Kahramanmaraş'ta bir sektör hâlinindedir. Baska illerde de olduğu gibi kentimizde de Serbetçi soyadlı aileler vardır.

Meyan serbeti, meyan çalısının köklerinden elde edilir: Toplanan meyan kökleri değirmenlerde lif hâline getirilir. Böylece meyan kökleri serbet yapımına uygun hale getirilir. Lif hâline getirilen meyan kökleri çarşılarında satılmaktadır.

Meyan serbetinin hazırlanması hem kolay, hem güçtür. Güç yanı sudur: Meyan kökleri topraktan çıkarıldığı için üzerlerinde mil denilen çok ince taneli topraklar bulunur. Ne denli işlem görürse görsün, bu miller tamamen uzaklaştırılmaz. Bu nedenle meyan serbetçileri özel ahsap salları kullanır. Bu sallarda serbet durultulur. Kahramanmaraş'ta serbetçilerin Osmanlı dönemini anımsatan güğümleri vardır. Bu güğümlere meyan serbetleri doldurulduktan sonra içlerine buz atılarak dışları donduracak kadar soğutulur.

Meyan serbetçileri bu güğümleri sırtlarına alarak çarşılarında, câmi önlerinde ve mezarlıklarda satarlar.

Serbetçilerin bardak sıkırdatmaları ve bağırısları kendilerine özgüdür.

Kimi hayır severler güğümdeki serbetin tamamının parasını vererek, geçmişlerinin sevabına dağıtırlar. Bu gibi hallerde serbetçiler: -Sebiil! Diyerek serbetlerini dağıtırlar.