OSMANLI&APOS;DA İÇECEKLER

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Günümüz Türk toplumu, içecek alışkanlığını son derece gelişkin bir içecek kültürüne sahip olan Osmanlılardan devralmış fakat eskiden yoğun tüketimi olan içeceklerin bir kısmına ilgisini azaltırken bazısına da yüksek rağbet göstermeye başlamıştır.
Türk mutfağında içecekleri anlatmak için öncelikle sulardan başlamak doğru olur. Türkiye tatlı memba suları ve doğal mineral suları açısından zengin bir coğrafyadır.
İstanbul başta olmak üzere Anadolu'daki çok sayıda şehir, çeşmelerinin bolluğu ile bilinir. Hayrat (halkın yararlanması için yapılan okul, çeşme, hastane vb. yapı) olarak inşa edilen çeşmelerin bazıları, Topkapı Sarayı'nın hemen girişinde bulunan III. Ahmed Çeşmesi örneğinde olduğu gibi birer mimari başyapıttır. Antik dönemden beri çeşmelerin suyu, kentlere su getirmek için kurulan su yolları vasıtasıyla sağlanmıştır. Köy yerinde çeşme başı aynı zamanda önemli bir sosyalleşme yeri olagelmiştir.
Eskiden damak zevki sahibi kişiler suyun geldiği membaın menşeini bilecek kadar içtikleri suyu tanır ve ayırt ederlerdi.
Bugün de herkesin kendi zevkine göre tercih ettiği sular var. Mutfak kültüründe önemli bir yer tutan içeceklerin, şurup ve şerbetlerin, hatta aynı zamanda bir içecek olan hoşafların temelinde iyi su kullanılması yatar. Aynı zamanda içecek olarak da sofralarda yer alan hoşaf, aslında hoşâb kelimesinden gelmektedir, içimi hoş olan su demektir. Su kadar, iyi kalite temiz buz da hep önemli olagelmiştir.
İstanbul'da şehir halkı, şerbetleri şehir çevresinden ve değişik yörelerden getirilen kar ve buzlarla soğutarak içmekteydiler.
Karcıların şehre getirdikleri kar kuyularda, buz ise soğuk mahzenlerde depolanır, ihtiyaca göre ilgililer tarafından buralardan alınıp tüketiciye ulaştırılırdı.
Günümüz Türk toplumu, içecek alışkanlığını son derece gelişkin bir içecek kültürüne sahip olan Osmanlılardan devralmış fakat eskiden yoğun tüketimi olan içeceklerin bir kısmına ilgisini azaltırken bazısına da yüksek rağbet göstermeye başlamıştır. Kahve tüketiminin sınırlanıp yerine çayın ikamesi, şerbet içme alışkanlığının neredeyse terk edilip yerine gazlı içeceklerin tüketiminin artması bu değişimi anlatan örneklerdir.
İçeceklerin pek çoğunda tatlı-ekşi dengesi, aranan ve sevilen bir özelliktir. Keskin ekşi ile tatlı tadı birleştiren lezzetlerden en eskisi kuşkusuz sirkencebin olmalıdır. Bal ya da şeker ve sirkeyle yapılan bu şerbetin Mevlana'nın en sevdiği içeceklerden olduğu söylenir. Tatlı ve ekşi tadın hâkim olduğu içecekler arasında limonata, demirhindi şerbeti, sumak şerbeti, nar ya da vişne gibi ekşi meyvelerin şerbetleri vardır. Çiçek ve baharat kokuları da şuruplarda aranan rayihalar arasındaydı. Her türlü çiçeğin ve baharatın şurubu hazırlanırdı. Gül, menekşe, yasemin, narenciye gibi bitkilerin çiçekleri, misk-i amber, sakız, tarçın, karanfil, zencefil, zerdeçal, havlıcan gibi baharatlarla şerbetler hazırlanırdı.
Günümüzde şurup ve şerbetler, çeşitli yeni meşrubatların ortaya çıkması ile eski popülerliğini kaybetmiş gibi gözükse de, son yıllarda görünür bir canlanma söz konusudur.
Eskiden içeceklerin, şurup ve şerbetlerin aynı zamanda sağlık için iyi olduğuna inanılıyordu. Bazıları harareti gidermek ve hazmı kolaylaştırmak için tüketiliyorken diğerleri, herhangi bir rahatsızlığı gidermek üzere, ilaç niyetine, şurup olarak kullanılıyordu. Sağlık açısından fermente içecekler de ayrı bir öneme sahipti. Fermente içeceklerin çeşitliliği şaşırtıcıdır. Ayran fermente olmuş bir süt ürünü olan yoğurttan yapıldığı için bu kategorinin başında yer alır. Ayran hem harareti keser, hem de hazmı kolaylaştırır. Turşu suyu, şalgam suyu gibi bazıları tuzludur. Şıra ve hardaliye gibi yarı fermente üzüm suları ise zarif tatlarıyla dikkati çeker. Boza ise fermente içecek dünyasının esas içkisidir. Osmanlı döneminde her şehir kendi bozasını üretir, bozahane denilen dükkânlar ya da seyyar bozacılar vasıtasıyla satış yapılırdı. 17. yüzyılın ortalarında yüzün üzerinde bozacının faaliyet gösterdiği Osmanlı İstanbul'u bu kültürün temsilinde özel bir yere sahipti. Günümüz Türkiye'sinde de kendi bozasını üreten birçok şehir bulunmaktadır.
Boza, şıra, meyve suları gibi soğuk içilenler yanında sıcak içecekler de Türk toplumunun gündelik hayatının önemli bir parçasıdır. Kahvaltı bölümünde etraflıca anlatıldığı gibi, ancak 20. yüzyılın ortalarında toplumun tüm kesimlerine ulaşan çay, bugün Türkiye'de adeta milli içecek haline gelmiştir. Çayın devreye girmesiyle tüketimi azalsa da kahve hâlâ bir keyif içeceği veya sohbetleri koyulaştıran bir sihirli araçtır. Ihlamur, adaçayı gibi bitki çayları her mevsim günlük hayatta yer bulsa da, salep gibi sıcak sütlü içecekler ancak soğuk kış aylarında içimizi ısıtırlar.

© lezzetler.com tarif no:172692 • adı:Osmanlı'da İçecekler • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:20.05.2024 - 17:18