



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSMANLI SOFRALARININ VAZGEÇİLMEZ GELENEĞİ ŞERBET

Metin Okutan

Sofralarımızın kadim serinliği olan şerbet, eski canlılığını yitirse de evlerde bu ferah geleneği devam ettiren hanımların sayısı azımsanacak gibi değil. Osmanlı'da şerbetsiz bir ziyafet sofrası düşünülemezdi Osmanlı sofralarının vazgeçilmez geleneği şerbet Çinlilerle komşu olan Orta Asyalı atalarımız, tıpkı Çinliler gibi tatlıdan pek hazzetmezlermiş. Hatta Türk toplumunda "erkek adamın" tatlı yemesi kaşların fena halde çatılmasının sebebiymiş. Bu durum Anadolu'ya gelmemizle birlikte sona ermiş. İslamiyet'in kabulü, tatlıyla araları "fevkalâdenin fevkinde" olan Araplar'la yakın temas, günümüze değin gelen tatlı tutkumuzun sebebi olmuş. Gazlı, kolalı, meyve suyu adı altında bol şekerli renkli suların hayatımıza girmesiyle "gönül tahtımızı terk eden" şerbetler, bu haftanın konusu oldu. Sıcak Ramazan'ı yaşadığımız bu günlerde, buz gibi lezzetli içeceklere şöyle bir göz atalım istedim.

Şurup ve şerbet kültürümüz canlılığını önemli ölçüde yitirse de, evlerde bu geleneği hâlâ sürdüren hanımların varlığı, ümitlerimizin kırılmasına engel oluyor. Fakat gündelik hayatımızda kullandığımız bazı deyimler (şimdilik) varlıklarını "inatla" sürdürüyorlar. Güzel bir günü "hava bugün şerbet gibi" sözleriyle anlatırken, mecazi anlamda "Kan kusup kızılık şerbeti içtim" demekle sakınca görmüyoruz. Ölümü "Ecel şerbeti içmek" olarak görmemiz ise, bana her zaman fazlasıyla şairane gelmiştir.

Çok köklü bir geleneği olan şerbetlere Osmanlı büyük önem vermiştir. Şerbetsiz bir ziyafet sofrası akla aykırıdır. Her dönem, her mevsim soğuk ya da sıcak şerbet içilmesi neredeyse bir mecburiyettir. Gerek meyvelerden gerekse çiçeklerden yapılanların çeşidi şaşırtıcı derecede çoktur. Geleneksel şerbetlerin iki türlü yapım şekli olduğundan bahsedilir; birincisi meyvenin suyunun sıkılarak şeker karıştırılmasıyla elde edilir. İkinci yöntem ise, meyve suyu şekerle kaynatılarak koyu kıvamlı bir şurup yapılır ki, bu yöntem daha uzun süre dayanması açısından önem arz eder. İçileceği vakit bir miktar suyla inceltilerek ikram edilir.

Şerbet ile şurup aynı değil: Şerbet ve şurup, Arapça içmek anlamında kullanılan "şariba" kelimesinden geliyor.Şurubun sık sık şerbetle aynı anlamda kullanılmasının sebebi de bu olsa gerek.Fakat dilimizde her ikisi farklı anlam ifade ediyor. Şurup kaynatılarak yoğunluğu artırılmış içecekler için kullanılırken şerbet,şurubun bir miktar suyla inceltilmesiyle elde edilen içecekleri anlatıyor.

Evliya Çelebi şerbetlere misk, amber, gül suyu ve menekşe katıldığını anlatır. Bunun dışında birbiriyle uyumlu karışımların yapıldığı da biliniyor. Meyveden yapılanların dışında, çiçeklerden elde edilen şerbetlerin eski dönemlerde hayli yaygın olduğunu söylemeden geçmeyelim. Gelincik ve gül şerbetleri dışında menekşenin katkı maddesi olmasının haricinde, "müstakil" olarak şerbetinin yapıldığını da belirtelim.