ŞERBETLER VE ŞURUPLAR

Tuğrul Şavkar

Şerbetlerin bizde bunun çok köklü bir geleneği bulunduğunu belirterek söze başlayalım. Gerçi şerbet, aynı kelimeden türetilmiş olarak Batı dillerinde "sorbet", sherbet biçimlerinde bulunur ama, Batı'nın bu şerbetlerden anladığı bir tür dondurmadır. Batı'nın şerbetleri, dondurma soğukluğunda sunulan bazen likörlerle, bazen çay, kahve gibi içeceklerle tatlandırılmış meyve suyu veya meyve püreli şeker şuruplarıdır. Görevleri, iki ana yemek arasında misafirin damağını temizlemek, ona bir ferahlık duygusu vermek ve yeniden yemeğe dönebilmesi için hazmı kolaylaştırmaktır.
Bizde ise şerbet, neredeyse her mevsimin en makbul içeceği sayılır. Tabii bu kural gazlı ve karamelalı içeceklerin ülkemize gelişine kadar yaygm bir toplumsal alışkanlığı ifade ediyordu. Şimdilerde ise şerbetler piyasada pek az satılmakta ve yerlerini bildiğimiz içeceklere bırakmakta. Buna karşılık evlerde geleneği sürdürme konusunda direnen kadınlarımız, şimdilik şerbetleri biraz da olsa yaşatmayı sürdürüyor.
Şerbetin bizim kültürümüzdeki yaygınlığını anlamak için hâlâ geçerli olan ve bilinen bazı deyimlere göz atmak yeterli. Güzel bir havayı 'bugün de şerbet gibi' diye tanımlarız. Mecazi anlamda kan kussak da, kan kustuk demez, kızılcık şerbeti içtim deriz. Herkesin huyuna ve suyuna giden adamı eleştirmek için, 'nabza göre şerbet veriyor' eleştirisini yaparız. İnsanların ölürken ecel şerbeti içtiklerine inanırız. En azından ölümü böyle biraz şiirsel bir dille tanımlarız. Şerbetli olanlar, yılan, çıyan sokmasından korkmaz. Şerbet onları bu zararlılara karşı büyülü bir biçimde korur.
Bunun ötesinde şerbetlerle ilgili deyimler ise en azından şimdilik dilimizde yaşıyor ve herhalde bir süre daha yaşayacak. Ancak eski İstanbul sokaklarmdaki şerbet satıcılarının bir daha geri döneceği yok. Hiç bağırmayan, şerbetini övmeyen, maniler düzmeyen, ancak bardakla bardak altını birbirine çarparak geldiğini kibarca duyuran şerbetçileri herhalde çok arayacağız.
Geleneksel şerbetlerin iki türlü yapımı olduğu söylenir. Bunlardan birinci yöntem meyvenin suyunun sıkılması ve buna şeker eklenmesidir. İkinci yöntemde ise meyvenin şırası şekerle birlikte kaynatılır ve sonra da soğumaya bırakılır. İkinci yöntemle daha çok koyu şerbetler elde edilir. Bunlar birincilere göre daha uzun süre dayanırlar ve içilecekleri zaman genellikle üzerlerine bir miktar soğuk su eklenerek karıştırılır ve şerbet istenen kıvama getirilir. Evliya Çelebi şerbetlere misk, amber, gülsuyu ve menekşe katıldığını söylüyor. Bunların dışında şerbetlerde bazen birbirine uygun meyvelerin de karıştırılması mümkün.
İkinci özellik olarak, klasik meyve şerbetlerinin yanı sıra çiçek şerbetlerinin de eskiden oldukça yaygın olarak yapıldığını belirtelim. Gelincik ve gül şerbetleri bunların en bilinenleri arasındadır. Menekşenin de, bir katkı maddesi olmanın ötesinde, şerbetinin yapıldığını biliyoruz. Ancak yine de çiçeklerin çoğunlukla diğer meyve şerbetlerine renk ve koku katmak için kullanıldığı bir gerçek.
Şerbetlerin tatlandırılmaları konusunda ünlü Batılı gezgin d'Ohson, şerbetlerin, limon ve portakal sularının yanı sıra ağaçkavunu, menekşe, gül, safran ve hatta ıhlamurla lezzetlendirildiklerini, ayrıca bu şerbetlerin yanında misk, amber, sarısabır sunulduğunu yazıyor.
İyi bilinen bu şerbetlerin yanı sıra bazı başka şerbetler de var ki, gerçekten bugün yapılmamakta olmaları hüzün verici. Eskilerin kanı temizlediğine inandığı demirhindi şerbeti, bugün ancak birkaç dükkânda yapılıp satılan bir içecek haline geldi. Oysa demirhindinin adı bile kulağa ne hoş gelir. Arapların tamr hindisini, yani hinthurması'm biz demirhindi yapmışız!
Kaybolanlardan biri de ülkemizde bol bulunan meyankökünden yapılan bir tür şerbet. Burhan Oğuz bu şerbetin yapımını, Cahit Güzelbey'in Gaziantep Folklorundan Notlar adlı kitabından aktararak Türkiye Halkının Kültür Kökenleri: Beslenme Teknikleri adlı eserinde şöyle anlatır: "Miyan kökü iyice yıkanır, kütük üzerinde tokmakla ezilir; salın içine konup üstüne su doldurulur. Böylece bir iki gün bekletilir; kökün tadı suya geçer. Suyun rengi saldaki miyan kökü miktarına göre değişir. Çok olursa kahverengi ile kırmızı arası, az olursa daha açık olur. Bundan sonra salların deliğinden kazan veya teştlere süzülür. Bu sıvı çoğu kez koyuca olup maya tesmiye olunur. Bu maya eskiden tuluklara boşaltılırmış; şimdi çinko güğümlere aktarılıyor. Burada içine kar ve su konup içilecek kıvam ve soğukluğa getiriliyor."
Burhan Oğuz, fazla ayrıntı vermemekle birlikte, aynı eserinde bir de bal peteklerinden sıkılıp kaynatılarak yapılan bir tür bal şerbetinden söz eder ve buna culap adı verildiğini söyler. Kelimenin Farsça'da gülsuyu anlamındaki cullab ile yakınlığına bakılarak, bu şerbetin içine ya gülsuyu katıldığı, ya da gül şerbetinin zamanla yerini bal şerbetine bıraktığı yorumu yapılır.
Halk mutfağında pekmezin içine tarçın katılarak yapılan kaynar adlı şurup da yitip gidenler arasından bir başka örnek.
Yine de eski kaynakların hiç olmazsa bir bölümünün bugün de el altında olması ve meraklıların bunlara ulaşacağım umut etmek pek boş olmasa gerek. Üstelik yaratıcılık insanoğlunun temel niteliklerinden biri olmayı sürdürüyor. Eski kaynaklara ulaşmak, ya bunlarla ya da bunlarsız yeni şerbetler yapmak her zaman mümkün. Yeter ki, biz şerbete olan merak ve ilgimizi yitirmeyelim.

© lezzetler.com tarif no:75535 • adı:Şerbetler ve Şuruplar • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:06