



TÜRK

2025, Yıl/Year: 13, Sayı/Issue: 43, ISSN: 2147-8872

TÜRK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi

TURUK International Language, Literature and Folklore Researches Journal

Geliş Tarihi / *Date of Received*: 20.11.2025

Kabul Tarihi / *Date of Accepted*: 19.12.2025

Sayfa / *Page*: 1-60

Research Article / Araştırma Makalesi

Yazar / *Writer*:



Prof. Dr. Bayram Ali Kaya

İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri

Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü

bayram.kaya@izu.edu.tr

MUTFAKTAN SANATA: KLASİK TÜRK ŞİİRİNDE

ALKOLSÜZ İÇECEKLER-II

Öz

Türk mutfağı üzerine yapılan çalışmalarda, mutfak kültürümüzün önemli yazılı kaynaklarından biri olmasına rağmen genelde edebî eserlerden, özelde ise klasik Türk şiirinden yeterince yararlanılmadığını ilgili diğer çalışmalarımızda da belirtmiştik. Amacı ve kapsamı gereği sadece alkolsüz içeceklerle sınırlandırılan makaleler serisinin ikincisinde, şerbet ve çeşitlerinin yanı sıra, şıra ve turşu suyunun klasik Türk şiirinde nasıl yer aldığı, şâirlerin sâhip oldukları olağanüstü yetenek, hayâl ve gözlem gücü sâyesinde bu unsurları ne şekilde ele aldıkları üzerinde durulmuştur. Bu makalede de şâirlerin bu içeceklere attettikleri sembolik anlamları, çoğunlukla kavuşma ve ayrılık odaklı şekillenen duygu ve düşüncelerini, bilhassa aşk, âşık, sevgili ve rakip kavram veya mazmunları çerçevesinde, aynı zamanda estetik planda nasıl ifade ettikleri üzerinde durulmuştur.

Klasik Türk şiirinde alkolsüz içecek olarak bilhassa şerbet çeşitlerine dâir örneklerin hayli fazla olduğu belirlenmiştir. Şâirler, örneğin vişne şerbetinden bahsederken onu gerek renk, gerekse tat benzerliğinden hareketle sevgilinin dudağıyla ilişkilendirmiş, ayrıca şarap içmeye

tövbe edildiğinde veya şarap tükendiğinde içilmesinden ve fiçılarda saklanmasından bahsetmişlerdir.

Klasik Türk şiirinin, mutfak kültürümüzün bir bütün olarak belirlenmesinde hayli önemli bir rolü ve yeri olduğu, alkolsüz içeceklerle ilgili örnekler incelendiğinde bir kez daha görülecektir. Temel amaçlarından biri şiir sanatı ile mutfak kültürü arasındaki köprünün aynı zamanda alkolsüz içecekler üzerinden kurulduğunu göstermeye çalışmak olan çalışmamızın ikinci kısmını oluşturan bu makalemizle de aynı zamanda, günümüzde market raflarını süsleyen ancak sağlığımızı tehdit eden gazlı içecekler yerine hem içeni ferahlatan, hem enerji veren, hem de sağlığı korumada yardımcı olan geleneksel içeceklerimizin, bilhassa zengin çeşitleriyle şerbetlerimizin, değer ve önemine dikkat çekilmesi amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Türk mutfak kültürü, klasik Türk şiiri, alkolsüz içecekler, şerbet, sıra, turşu suyu.

FROM CULINARY CULTURE TO ART: NON-ALCOHOLIC BEVERAGES IN CLASSICAL TURKISH POETRY-II

Abstract

In our previous study, we pointed out that literary works in general, and classical Turkish poetry in particular, have not been sufficiently utilized despite being among the most significant written sources of our culinary culture. This article, the second in a series limited to non-alcoholic beverages by its aim and scope, examines how sherbet and its varieties, as well as grape must and pickle brine, are represented in classical Turkish poetry. It focuses on the ways in which poets, through their extraordinary talent, imagination, and powers of observation, incorporated these elements into their works. The study also explores the symbolic meanings attributed to these beverages, the emotions and ideas often shaped around themes of union and separation that poets conveyed within the framework of concepts such as love, lover, beloved, and rival, and how they expressed them on an aesthetic plane.

Examples from divans reveal that references to sherbet varieties are particularly abundant. Poets, for instance, associated sour cherry sherbet with the beloved's lips, drawing upon resemblances in color and taste. They also referred to its consumption when wine was renounced or unavailable, as well as to its storage in barrels.

An examination of examples concerning beverages in general, and non-alcoholic beverages in particular, demonstrates the significant role and place of classical Turkish poetry in reconstructing Turkish culinary culture as a whole. One of the main objectives of this article is to highlight how a bridge between the art of poetry and culinary culture was established through non-

alcoholic beverages. Furthermore, it seeks to draw attention to the value of our traditional drinks, which both refresh and contribute to health, in contrast to the carbonated beverages that line today's supermarket shelves yet pose a threat to our well-being.

Keywords: Turkish culinary culture, classical Turkish poetry, non-alcoholic beverages, sherbet, grape must, pickle brine.

Giriş

Son yıllarda genelde Türk, özelde ise Osmanlı mutfak kültürü üzerinde hayli durulduğu başta gastronomi, mutfak sanatları, sosyal tarih ve turizm olmak üzere, farklı disiplin ve alanlarda birçok akademik çalışmanın yapıldığı görülmektedir. Bununla birlikte hazırlanan çalışmalarda, mutfak kültürümüzün tarihî kaynaklarından biri kabul edilmesine rağmen edebî eserlerden, özellikle de divânlardan pek yararlanılmadığı, klasik Türk şiiri örneklerinden hareketle yapılmış ilgili birçok çalışmanın ya yeterince bilinmediği ya da gerektiği kadar dikkat çekmediği görülmektedir (Kaya, 2022: 1010; Kaya, 2024: 59). Bu konudaki noksanlığın giderilmesine bir nebze olsun katkı sağlamak amacıyla planladığımız makaleler serisinin ilki yemekleri, ikincisi tatlı ve şekerlemeleri, ulaşılan unsur ve örneklerin fazlalığı gerekçesiyle iki bölüm hâlinde düşünülen üçüncüsünün ilk kısmı ise aralarında ayran, kahve, hoşaf ve çeşitlerinin de bulunduğu bâzı alkolsüz içecekleri merkeze almak sûretiyle hazırlanıp yayınlanmıştır.¹

Osmanlı mutfagında içecekler, çoğunlukla ana yemeklerin yanında tamamlayıcı rol üstlenmiş, bâzen de tek başlarına tercih edilmiş; iç ısıtıcı, serinletici ve sâkinleştirici etkilerinin yanı sıra sağlık üzerindeki faydaları sebebiyle de fazlaca tercih edilmiş, sıcak ve soğuk çeşitleriyle bolca tüketilmişlerdir (Işın, 2010: 19, 58, 151, 176, 322; Coşkun-Çavdar-Aydın vd., 2016: 1; Akçay, 2018: 142).

Klasik Türk şiirinde alkolsüz içecekleri konu edinen çalışmamızın ikinci kısmını oluşturan bu makalemizde de ilk kısımda yer verilen ana plana bağlı kalmaya çalışılmıştır. Bununla birlikte zorunlu açıklama notları dışında, giriş kabîlinden birçok bilgi ve açıklamanın tekrarına gerek görülmemiş, doğrudan ilgili içecek çeşitlerine geçilmesi çalışmanın amaç ve kapsamı bakımından daha yararlı görülmüştür.

1. Şerbet

Arapça kökenli bir kelime olan şerbet², içme veya içmek anlamındaki “şürb” fiilinden türetilmiştir. Sözlüklerde “İçecek; meyve suyu ile şekerli su karıştırılarak yapılan içecek; şekerin

¹ Bk. Bayram Ali Kaya (2022), “Mutfaktan Sanata: Klasik Türk Şiirinde Yemekler,” INCSOS VII Karabag: International Congress of Social Sciences (2-3-4 June 2022), *Tam Metin Kitabı*, Editör: Mehmet Dursun Erdem, Elazığ: Asos Yay., s. 1010-1034; Bayram Ali Kaya (2024), “Mutfaktan Sanata: Klasik Türk Şiirinde Tatlı ve Şekerlemeler,” *Osmanlı Mutfak Kültürü, Saraydan Halka, Klasikten Moderne*, Editörler: Arif Bilgin-Ömer Faruk Can, İstanbul: VakıfBank Yay., s. 59-106.; Bayram Ali Kaya (2025), “Mutfaktan Sanata: Klasik Türk Şiirinde Alkolsüz İçecekler-I”, *Türk Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, Eylül 2025, S. 42, s. 21-50.

² Osmanlı mutfak kültüründe şurupların yanı sıra şerbetler de şarap kelimesinin, Arapçada içilecek şeyleri karşılayacak şekilde genel anlamda kullanılmasından hareketle, aynı zamanda şarap olarak adlandırılmış, hattâ müfferih (ferahlatıcı, iç açıcı şerbet, şurup, ilaç) çeşitleri arasında anılmışlardır. Örneğin bir Osmanlı dönemi yemek kitabı olan

suda çözülmesiyle oluşan koyu kıvamdaki şurubun sulusu; meyve özü, su ve şekerle yapılan tatlı içecek; sıhhi otlar, baharat gibi malzemelerden yapılan sıvı hâldeki ilaç ile meyve, çiçek veya baharatla tatlandırılan şekerli veya ballı içecek” vb. şeklinde tanımlanan şerbet, temelde şekerin suda çözülmesiyle elde edilen bir alkolsüz içecek çeşididir. Hazırlanma yöntemlerine göre iki ana gruba ayrılan şerbetlerin ilki su, şeker ve çeşitli bitki veya meyvelerin karışımıyla, ikincisi ise bir tür konsantre olan şuruptan hazırlanır. İlk yöntemde meyvenin suyu sıkılır ve ayrıca şeker veya bal ile tatlandırılır. İkinci yöntemde ise meyve suyu, şekerle kaynatılıp soğutulularak kıvamlı şuruplar elde edilir ve şerbet olarak içilmek istendiğinde bu şurup suyla seyreltilir. Şerbet, en fazla tüketilen içecek çeşitlerimizden biri olup kurutulmuş meyvelerden yapılan hoşafklar ile taze meyvelerden yapılan kompostolardan en büyük farkı ise içerisinde meyve tanelerinin bulunmamasıdır (Oğuz, 1976: 758-839; Şavkay, 2000: 287; Akçiçek, 2002: 745, Özdoğan-Işık, 2007: 1059-1078; Işın, 2010: 355; Akalın-Toparlı-Gözyayın vd., 2011: 2216; Ayverdi, 2011: 3/2974; Sarioğlu-Cevizkaya, 2016: 238; Yılmaz, 2019: 1/795; Aydın, 2023: 71-72).

Şerbet, yeni hazırlandığında dolayısıyla taze olarak tüketilmesi tavsiye edilen bir içecektir, zîrâ bekletilirse ekşimeye başlar ve zamanla şıraya, daha da bekletildiğinde ise sirkeye dönüşerek özelliğini kaybeder (Akçiçek, 2002: 745-746; Dağdeviren, 2009: 124-125; Cengiz, 2010: 138-139).

Geçmişte saraylar, konaklar ve köşklere yemek masalarında su yerine daha ziyâde şerbet tercih edilirdi. En basit türleri üzüm pekmezi ya da bal katılmış sudan, en lüks türleri ise menekşe ve nilüfer gibi çiçeklerden hazırlanır, koku ve lezzetini artırmak için içlerine ayrıca misk, amber vb. çeşitli pahalı maddeler katılırdı. Misafirlere çeşm-i bülbül vb. tekniklerle yapılmış özel bardak, kâse, sürâhi ve ibriklerde ayrıca altın, gümüş, billur kap veya kâselerde; kış aylarında sıcak tarçın şerbeti, yaz aylarında ise koruk ve limonlu bal şerbetleri soğuk olarak ikram edilir, özellikle nar şerbetinin sunulması yüksek bir nezâket göstergesi olarak değerlendirilirdi. Yaz mevsiminde şekerlemeci dükkânlarında satılan şerbetler, genellikle tezgâhta duran cam şerbetliklerde buz eklenerek saklanır ve ihtiyaç duyulduğunda şerbetliğin alt kısmındaki musluktan servis edilirdi. Şerbet tezgâhlarında ve dükkânlarda satılan şerbetler ayrıca seramik küpler içerisinde saklanır ve müşterilere kalaylı bakır tasla, vezir vb. devlet erkânı ile küberâdan kişilere ise hâlis gümüş

Kitâb-ı Me’kûlât’tan alınan “Bâb-ı Terkîb-i Alma Şarâbı” başlıklı bir reçetede, tatlı elmanın kabuğunun soyulup dört parçaya bölündükten sonra tencerede kaynatılması, kaynatılan elma suyunun şeker şerbeti katılarak tatlandırılması, tekrar kaynatıldıktan sonra biraz gül suyu ve misk ilâvesi yapılarak hazır hâle getirilmesinden söz edilir. Anlaşılabileceği üzere hazırlanan karışım, bir fermantasyon süreci geçirmemiş ve alkol eklemesi yapılmamış olmasına rağmen şarap olarak isimlendirilmiştir (Altun, 2021: 61; Kufacı, 2022: 38; Deniz, 2024: 6). Yemek kitaplarının yanı sıra bâzı tıp kitaplarında, hattâ sarayın helvâhâne vs. mutfak defterlerinde “şarâb-ı ayva, şarâb-ı benefşe, şarâb-ı dînâr, şarâb-ı dut, şarâb-ı erguvân, şarâb-ı ezhâr-ı sultânî, şarâb-ı lîmûn, şarâb-ı müfettiş, şarâb-ı nilûfer, şarâb-ı rummân, şarâb-ı şahtere, şarâb-ı unnâb” vb. farklı meyve ve çiçek isimleriyle, hattâ bâzen meyve veya sâki kelimeleriyle birlikte yer verilen, bâzen de tevriyeli bir şekilde kullanılan içecek isimlerinin, dolayısıyla da içeceklerin, aslında ilgili bitkilerin kaynamış suda bir süre demlenmelerinin ardından süzülmesi ve içine belli miktarda şeker eklenmesiyle oluşturulan şerbet yahut koyu sıvı kıvamında şurup ya da ilaçlar olduğu bilinmektedir. Yine kaynaklardan hareketle, bilhassa çeşitli rahatsızlıkların tedavisi kapsamında birçok meyve ve çiçeğin şarabından, dolayısıyla şerbet veya şurubundan söz edildiği, hattâ vaktiyle tedavi amaçlı şerbet veya şurupların şifâhâne veya eczâhânelerin dışında evlerde de hazırlandığı, ayrıca gerek hazırlanış, gerekse kullanışlarıyla ilgili târiflerin, reçetelerin verilip tavsiyelerde bulunduğu öğrenilmektedir (Önler, 1990: 136; Terzioğlu, 1992: 29-32; Bekmez, 2009: 147; Demirel, 2009: 1009-1011; Kaya, 2015: 276; Altun, 2021: 61-63). Tüm bu açıklama, değerlendirme ve örneklerden de hareketle ilgili içeceklerden makalede, beytin içeriği ve bağlamı da dikkate alınmak sûretiyle öncelikle bilinen şerbet anlamında kullanıldığı değerlendirilenlere yer verilmeye çalışılmış, bunlara ilişkin adlandırma açıklamalar, örneğin “menekşe şerbeti” şeklinde doğrudan; emin olunamayanlarda ise “erguvan şerbeti/şurubu/şarabı” vb. şeklinde dolaylı olarak yapılmıştır.

maşrabalarla verilirdi. Şerbeti soğutmak için ise tezgâhta hazır bulundurulan büyük buz veya kar kütesinden bir parça kesilerek ufalanır ve şerbet tasına eklenirdi. Ayrıca gelip geçenlerin dikkatini çekmek için, tıngırtı adı verilen düzeneklerden yararlanılırdı. Evliyâ Çelebi'nin Seyahatnâme'sinde bildirdiğine göre vaktiyle İstanbul'da en çok beğenilen ve hayli meşhur olan şerbet çeşitleri arasında “tiryâki şerbeti, fişfiş şerbeti, imam şerbeti, darçınlı hacı şerbeti, karanfilli göle/güle şerbeti, Bülbül Ermeni şerbeti ve Arnavud Kasım şerbeti” bulunmaktadır. Dükkân veya tezgâhların yanı sıra yaz aylarında ortaya çıkan seyyar şerbetçiler, musluğu üstünden aşağı kıvrılan güğümler sırtlarında ve bellerine doladıkları bardaklarıyla sokaklarda, meydanlarda dolaşır, örneğin “câna safâ rûha gıdâ verir şerbetim cânım” vb. nükteli sözler ile mizahi ifadeler eşliğinde, bâzıları ise sadece bardaklarını şakırdatmak sûretiyle dikkat çekip şerbet satarlardı (Ünver, 1982: 1-13; Gökyay, 1996: 250; Bilgin, 2002: 66; Akçiçek, 2002: 746; D'Ohsson, 2002: 743-744; Öztekin, 2004: 331; Özdoğan-Işık, 2007: 1061-1063; Cengiz, 2010: 139; Güldemir, 2010; Akalın-Toparlı-Gözyayın vd., 2011: 2016; Akkor, 2014: 297, 304; Sandıkçıoğlu, 2015: 57; Saral, 2017: 168; Ceyhun Sezgin-Durmaz, 2019: 1499-1518; Işın, 2020: 291; Çelik, 2020a: 528-529; Çelik, 2020b; Yılmaz-Yılmaz, 2021: 439; Konuk, 2022: 107-108; Aydın, 2023: 72-73; Deniz, 2024: 9, 11, 13-15).

Mutfak kültürümüzde önemli bir yer tutan, 11. yüzyıldan günümüze dek uzanan büyük bir zaman diliminde varlığını sürdürmeye çalışan şerbet kültürü Osmanlılarda zirveye ulaşmış, bu kültür kendisini en çok saraylarda göstermiş, gündelik tüketim dışında özel günlerde de hazırlanan şerbet, serinletici ve ferahlatıcı etkisi sebebiyle sofralarda her dâim yer almıştır. Şerbet, Osmanlı saray mutfağında klasik dönemden 19. yüzyıla kadar hoşaf, tatlı, reçel vb. yanında, tedavi amaçlı olarak hazırlanan çeşitli mâcun, şurup ve ilaçlarla birlikte saray mutfağının önemli bir bölümü olan helvahâne veya tatlihânede hazırlanmıştır. Şerbet, 16. yüzyıldan itibaren Anadolu'dan çıkıp Avrupa'ya taşınmaya başlamış ve bu çerçevede İtalya'da şerbetten meyveli dondurma yapılmış, adına da şerbetten bozma “sorbetto” denilmiştir (ki Arif Bilgin, bunun bir içecek çeşidi olduğunu, İtalyanların sorbettosunun Fransızca'ya sorbet ve İspanyolca'ya sorbete şeklinde geçtiğini, şerbetin diğer Avrupa dillerinde de benzer isimlerle anıldığını belirtmiştir). 17. yüzyıl ortalarından itibaren limonlu, güllü ve menekşeli hazır şerbet karışımları İngiltere'ye ihraç edilmiş, 18. yüzyılda ise çeşitli şerbetlerin yanı sıra “visney” adıyla hazırlanan vişne şurupları hem İngiltere, hem de Fransa'ya ihraç edilmiştir (Bilgin, 2002: 66; Bilgin, 2012: 49-50; Akkor, 2014: 297; Sandıkçıoğlu, 2015: 56-57; Saral, 2017: 168; Akçay, 2018: 167; Aydın, 2023: 90).

Şerbetlerin genellikle misafir ağırlama esnâsında, bayram, doğum ve ölüm günlerinde; söz kesme, nişan ve düğünlerde, hattâ bir toplantının sona erdiğini belirtmek üzere ikram edildiği, çıraklara “şerbetlik parası” adıyla bahşiş verildiği ve kimi zaman çeşitlerine değinilmeden sadece şerbet adıyla anıldığı görülmektedir (Akçiçek, 2002: 752; Sandıkçıoğlu, 2015: 56; Bilgin, 2024: 35). Daha önce de değinildiği üzere şerbetlerin önemli bir bölümü harâreti gidermek, serinletmek, ferahlatmak ve hazmı kolaylaştırmak için tüketilirken, bir bölümü de herhangi bir rahatsızlığı gidermeleri, iştah açıcı olmaları, sindirime, kana ve sinirlere iyi gelmeleri yönüyle sağlığı korumak için gerekli görülmüş, dolayısıyla şurup/ilâç olarak da sağlık alanında kullanılmışlardır. Örneğin demirhindi şerbetinin kanı temizlediği, nar çiçeği şerbetinin diş eti iltihaplarına iyi geldiği, meyan şerbetinin göğüs yumuşatıcı, balgam söktürücü, tansiyonun yanı sıra böbrek taşlarını düşürücü etkisinin olduğu, gülbeşekerin sakız ve anasonla birlikte şerbet hâline getirilip içildiğinde ishale iyi

geldiği, içki içen bâzı kişilerin içkinin verdiği harâretle gece kalkıp su içmemek, sabah kalktığına da mide rahatsızlığı yaşamamak için iştret sonunda şeker şerbeti içtikleri bilinmektedir (Onay, 1992: 396; Bilgin, 2002: 67; Bilgin, 2012: 49; Saral, 2017: 139, 169; Işın, 2020: 288; Aydın, 2023: 73).

Şerbet, bâzı bâtil inanışlarda da yer alır. Örneğin, bâzı yörelerde bir kimse sokakta düşüp yaralanırsa şerbet yapılır ve bir kısmı içilir, kalan kısmı ise kişinin düştüğü yere dökülür. Yeni bir eve taşınıldığında da evin her yerine şerbet serpilir. Böyle yapmakla, cinlerin veya evdeki perilerin gönlünün hoş edileceğine ve evden uzaklaşmalarının sağlanacağına inanılır (Akçiçek, 2002: 756; Cengiz, 2010: 139).

Şerbet, sözlü kültürümüzde de varlığını sürdürmüş ve dilimizde “Nabza göre şerbet vermek (birinin hoşuna gidecek, gururunu okşayacak şekilde davranmak), kan kusup kızılılık şerbeti içmek (çok eziyet çektiği hâlde durumunu iyi göstermek), şehâdet şerbeti içmek (şehit olmak), ecel şerbeti içmek (ölmek), şerbet gibi (yumuşak huylu), şerbet ezmek (şerbet hazırlamak), şerbet içmek (nişanlanmak, söz kesmek), şerbetli/şerbetli olmak (bağışıklık kazanmış olmak), yalana şerbetli olmak (çekinmeden yalan söylemek)” vb. deyimlerde yer bulmuştur (Onay, 1992: 396; Özdoğan, 2007: 1061-1063; Nakiboğlu, 2011: 252; Bilgin, 2012: 49; Akçay, 2018: 166-167; Aydın, 2019: 1830; Konuk, 2022: 108).

Kaynaklarda, şerbetin sırf sözlü kültüre yansımakla kalmadığı bunun yanı sıra geleneklerde yer aldığı, örneğin evlenmenin ilk aşaması olan söz kesiminde iki aile arasında tatlılık olması ve bu hayırlı işin ağız tadı ile sonlandırılması amacıyla yâhut bir genç adına kız istemek için giden heyete verilen cevabın olumlu olması durumunda kendilerine şerbet ikram edildiği belirtilmektedir. Yine kaynaklardan hareketle, nişan ve düğünlerde yemeklerin yanında şerbet verildiği, doğum yapmak üzere olan kadına şerbet içirildiği, annenin sütünün bol ve bereketli olması, bebeğin ağız tadıyla büyüyüp gelişmesi amacıyla lohusa şerbetinin hazırlandığı, baharın başlangıcında nevrûz şerbeti içildiği, hattâ Hristiyan tebaanın “ölüler günü” gibi özel günlerinde şerbet ikram edildiği ve bâzı yörelerde câmilerde terâvih namazından sonra şerbet dağıtıldığı öğrenilmektedir (Onay, 1992: 396; Akçiçek, 2002: 752-753; Öztekin, 2004: 332; Artun, 2009: 350; Akçay, 2018: 167; Işın, 2020: 291; Aydın, 2023: 73).

Klasik Türk şiirinde bâzen sadece şerbet denilerek, bâzen şarap vb. kelimeler tercih edilerek (şarâb-ı unnâb), bâzen de özel ismi belirtilerek (gül şerbeti) dikkat çekilen şerbet, diğer içecek çeşitlerinde olduğu gibi büyük oranda “aşk, âşık, mâşuk ve rakip” merkezli olarak ele alınmıştır. Şerbete ayrıca “âb-ı hayât (ölümsüzlük suyu), ağız, ağız suyu, ağû/dârû/zehir, aşk, bağlamak, bahâyı ıyd, bezm, bîmâr/hasta, bitki, cennet, dârüşşifâ/şifâhâne, ecel, ezmek, gam, hekim, hoş-güvâr, insan, kadeh, kâse, kevser, la‘l, leb/dudak, lu‘âb, lütuf, merg/ölüm, mevlid, mînâ, sağlık, söz, su, şarap, şehâdet, şeker, şifâ/devâ, şiir, şîrîn, ter/tâze, tiryâk, vuslat, zemzem” vb. kelimelerle birlikte veya ilişkili bir şekilde yer verilmiştir. Dîvânlarda şerbetle, bilhassa tatlı ve ferahlatıcı olması yönüyle sevgilinin dudağı/dudağının suyu arasında benzerlik kurulmuş, ayrıca ilaç olarak kullanılması veya bu amaçla hazırlanan şurupların acılıklarının giderilmesi için katılması, sevinçli zamanlarda içilmesi vb. yönleriyle anılmış, hattâ “şerbet” redifli (örneğin bk. Edirneli Nazmî-G. 861; Muvakkitzâde Pertev-G. XXXIX; Ravzî-G. 117, G. 118, G. 119) birçok gazel kaleme

alınmıştır (Aybet, 1989: 157; Sefercioğlu, 1990: 89; Bektaş, 2007: 141-142; Cengiz, 2010: 139; Saral, 2017: 169; Yılmaz, 2019: 1/187, 784, 826; Aydın, 2019: 1034; Aydın, 2023: 74).

Kadı Burhâneddin (ö. 1398), sevgilinin dudağını bir yandan âşığa can veren, gönül yaralarını iyileştiren özelliğiyle dârüşşifâya yâni hastaneye benzetir, diğer yandan hasta olmasına rağmen sevgilinin dudağının şerbetinden kendisine neden verilmediğini sorar (Cengiz, 2010: 139-140):

Dâr-ı şifâdur tutaguñ bes neçün
Şerbeti bu haste-i bîmâra yoh (G. 218/6)³

Şiirini şerbete, kendisini çekemeyen rakiplerini ise şerbetin üstüne üşüşen sineğe benzeten Ahmedî (ö. 1412-1413), şiirini bu tiplerden sakındığı için ayıplanmaması gerektiğini söyler. Şâir, bu tavrının gerekçesini ise şerbetin üstüne konan sineğin şerbet içmenin tüm zevkini kaçıracağı ile açıklar (Cengiz, 2010: 140):

Müdde'ilerden sahınsam şi'rümi ayb itme kim
Şerbetüñ olmaz safâsı üstine üşse meges (G. 8/5)

Nesîmî (ö. 1404-05?), Cenâb-ı Hakk'ın ezelden kendisine aşkı nasip ettiği kişinin ne şerbet, ne mâcun ve ne de ekmek ve yemeğe ihtiyaç duyacağını, böylesi bir aşkın o kişi için tek başına yeterli olacağını belirtir (Cengiz, 2010: 140):

Kimüñ ki oldı nasîbi ezelde Hak'dan ışk
Aña ne şerbet ü ma'cün gerek ne etmek ü aş (G. 206/8)

Klasik şiirde, âb-ı hayât ile güzelin dudakları arasında âşığın hasta gönlünü iyileştirmesi, ölü gönlünü diriltmesi, can bağışlaması, hattâ âb-ı hayâtın bizzat kaynağı olması vb. pek çok açıdan ilişki kurulmuştur. Şeyhî (ö. 1431?), âb-ı hayâtın zulumât yâni karanlıklar diyârında olduğu inancına telmihde bulunduğu beytinde, âb-ı hayâtın orada bulunmasının sebebi olarak onun, sevgilinin dudaklarının şerbetini görüp hayâ etmesini, yâni utanmasını gösterir. Şâir ayrıca, âb-ı hayâtın utancından kara yere girmesinin yerinde bir davranış olacağını, “utancından yerin dibine girmek” deyimini de çağrıştırmak sûretiyle dile getirir (Cengiz, 2010: 140):

Lebleriñ şerbetini gördü hayâdan utanıp
Ger kara yere girerse yeridir âb-ı hayât (G. 8/5)

³ Büyük oranda divân neşirleri ve ilgili diğer akademik çalışmalardan hareketle ulaşılan şiir metinlerine, fark edilebilen bâriz dizgi ve okuma hataları ile vezne göre okuma vb. şeklinde tezâhür eden bâzı imlâ tasarruf ve tercihleri dışında müdâhalede bulunulmamıştır. Bununla birlikte başta nesre çeviriler olmak üzere, yapılan açıklama ve verilen künye bilgilerine ilişkin belirlenebilen kimi noksanlıklar elden geldiğince giderilmeye çalışılmıştır. Metinlere âit nazım şekli kısaltması, şiir veya beyit numaraları parantez içinde gösterilmiş; alındıkları divân veya çalışmaların ayrıntılı künye bilgileri ise kaynakçada verilmiştir. Bu çerçevede çalışmamızda değerlendirilen örneklerin âit olduğu nazım şekilleri için kullanılan kısaltmalar B.: Beyit, G.: Gazel, K.: kaside, Kt.: kıta, Mat.: matla, Mer.: mersiye, Mes.: Mesnevi, Muk.: mukatta, Müf.: müfred, Müst.: müstezad, T.: tarih, Trb.: terkîb-i bend, Trc.: tercî-i bend şeklinde yazılmış olup kısaltmadan sonra gelen ilk numara şiir, ikincisi ise beyit vs. numarasını göstermektedir.

Ahmed-i Dâ'î (ö. 1421?), hem sevgilinin dudaklarının şerbetinin âb-ı hayâtı bile susatacağını ileri sürer, hem de bu suyu bulup içmek sûretiyle ölümsüzlüğe kavuşan Hızır'ı, o şerbeti sunmak için tas tutan sâkiye benzetir (Cengiz, 2010: 140):

Lebleri şerbeti kim âb-ı hayâtı susadur
Hızr sâkî olup ol şerbet için tâs dutar (G. 189/2)

Fuzûlî (ö. 1556), sevgilinin dudağının şerbetine âb-ı hayât denildiğini, sevgilinin bununla âşıklara can vermesine karşın, kendisinin sevgilinin dudağının şerbeti için can verdiğini belirtir (Saraç, 2017: 170):

Şerbet-i la'liñ ki derler çeşme-i hayvân aña
Ol verir cân dem-be-dem uşşâka vü ben cân aña (G. 10/1)

Yenişehirli Avni Bey (ö. 1883) ise “Sevgilinin dudağının âb-ı hayâtını, şerbetle mukayese eden kişi Hızır peygamber bile olsa, bu karşılaştırmasından ötürü kederli(kederlenmeli)dir.”, demektedir (Konuk, 2022: 109):

Âb-ı hayât-ı la'liñi şerbet kıyâs eden
Hızr-ı nebî olursa bile telh-kâmdır (Nazm-ı Perîşân/16)

Yukarıda da değinildiği üzere şerbet, aynı zamanda ilaç yapımında kullanılan veya bizzat ilaç yerine tüketilen bir içecektir. Dolayısıyla sevgilinin dudakları, tatlı ve iyileştirici özelliklerinden hareketle sıklıkla şerbete teşbih edilir. Mihrî Hâtun (ö. 1514-15), sevgilinin la'l benzeri dudaklarının hasta gönüllere şifâ olduğunu ve kendi hasta gönlüne devâ olmasının da zamanının geldiğini belirtip yardım talep eder (Cengiz, 2010: 140-141):

Şerbet-i la'lüñ imiş haste dile dost şifâ
Demidür eyle devâ bu dil-i bîmâra meded (G. 14/4)

Cem Sultân (ö. 1495), sevgilinin gözlerinin hastası olduğunu, sağlığına kavuşmasının tek çâresinin ise onun dudağının şerbeti olduğunu dile getirir. Şâir ayrıca, şâyet sevgili bu talebini karışamazsa elinden bir şey gelmeyeceğini, âdeta kaderine râzı olacağını belirtir (Cengiz, 2010: 141):

Gözlerüñ hastesidür cân ü gönül sıhhat için
Ger lebüñ virmez ise şerbet elümden ne gelür (G. 53/4)

Hummâ, yüksek ateş ve titreme nöbetleri şeklinde seyreden bir hastalıktır. Ahmed Paşa (ö. 1496-97), ayrılık hummâsının titreme nöbetleri geçirmesine sebep olduğunu belirttiği beytinde, ateşinin düşmesinde ve şifâ bulmasında sevgilinin şerbete benzettiği özelliklerini anmasının etkili olduğunu söyler (Cengiz, 2010: 141):

Lerze düşürmüş iken cânıma hummâ-yı firâk
Verdi tedbîr-i şîta şerbet-i vasfîla devâ (G. 9/4)

Edirneli Nazmî (ö. 1585/1586?), “şerbet” redifli gazelinde belirttiğine göre şerbet, gönle ve cana her zaman zevk ve safâ verir, dolayısıyla göz önünde bulunması bile insanı keyiflendirir. İçinde saf şerbetin bulunduğu kâse, susamış herkesin gözüne Kevser havuzu gibi görünür. Şerbet susuzluktan ölmüş gönüllere can bağışlar ve ezelden beri âb-ı hayât ile dosttur. Kand-i mükerrer yâni saf kelle şeker (büyük külâh şeklinde toprak kaplarda üretilen, kaynatılarak bir kez tasfiye edilmiş rafine, sert külçe hâlinde beyaz şeker) ile yapılan şerbet, susamış her gönlün derdine şifâlı bal gibi iyi gelir. Sevgilinin yanağını bırakıp dudağını övmek, su yerine şerbet içmek gibidir (Işın, 2010: 31-352; Saral, 2017: 169):

Koyup medh-i izârın ol ki la‘lin medh ide yâruñ
Olur gûyâ o su yirine içmek Nazmiyâ şerbet (G. 861/5)

Edirneli Nazmî, bir başka şiirinde bu kez şerbetin buz katılmak sûretiyle içilmesine, rakibin - sevgilinin tatlı dudağından döküldüğünde- ortamın buz kesmesine yol açan sözleri bağlamında yer verir:

İtse nakl ağıâr güftârın nigâr
Halt olunur şerbete gûyâ ki buz (G. 2624/2)

Muvakkitzâde Pertev (ö. 1807-08) “şerbet” redifli gazelinde, sevgilinin la‘l gibi kırmızı olan dudağıyla işret eyleyen şerbetin, mey kadar neşe vermeye başladığını belirtir. Şâire göre şerbet ayrıca, susamış dudaklara lezzet verse de harâret gidermede su gibi etkili olamaz. Sevgilinin tatlı dudağından tat alması durumunda şerbet, bulunduğu şişenin içinde hemen o anda kand-i nebâta (büyük şeffaf kristaller şeklinde olan nöbet şekerine) dönüşür. İnsanın canı oruçluyken şerbet ister. Nabza göre şerbet verilir. Vedâ ederken şerbet ikram edilmesi âdettir. Şerbet yılan korkusuna iyi gelir. Neş‘et (ö. 1807) hazretleri, şâyet kendisinden şerbet isterse bu gazelin onı göndermesi yeterli olur (Bektaş, 2007: 141-142; Işın, 2010: 352-353):

Pertevâ bu gazel işrâb ider irsâl eyle
Eğer isterler ise Hazret-i Neş‘et şerbet (G. XXXIX/11)

Fuzûlî’nin aşağıdaki beytinden anlaşıldığına göre, sevgilinin yanağı âşığı büyülemekte ve onda, baktıkça daha çok bakma isteği uyandırmaktadır. Tıpkı bunun gibi sevgilinin gamı da içtikçe âşığın sabrını eksiltir, onu kavuşma konusunda daha sabırsız hâle getiren bir şerbet gibidir (Saral, 2017: 170):

Ne şerbettir gamuñ kim içtiğimce eksilir sabrım
Ne sihr eyler ruhuñ kim baktığımca rağbetim artar (G. 71/6)

Gelibolulu Sun‘î (ö. 1534/35), “Sevgilinin tûlbentini (sarığını, baş örtüsünü) Kandeharî sanma. O şeker dudaklı, parmağını ağzına sokup bize parmak şerbeti vermiştir”, diyerek bir yandan

tülbentin şerbet yapımının son aşamasında süzme amacıyla kullanıldığı bilgisine, bir yandan da parmak şerbeti kullanımına yer verir (Yakar, 2018: 117; Uz, 2020: 279-280):

Kandehârî sanma dülbendin o şekker-leb aña
Barmağın ağzına sokup virdi barmak şerbeti (G. 192/4)

Bilindiği üzere klasik şiirde sevgili doktor, âşık da hastadır. Bu anlayıştan hareket eden Edirneli Nazmî, gönlü yaralı aşk hastasına iyi gelecek tek ilacın, can doktoru olarak nitelediği sevgilinin dudağının şerbeti olduğunu belirtir (Saral, 2017: 170):

Ey tabîb-i cân bu ben dil-hasteye
Şerbet-i la'lûn virür ancak safâ (G. 349/3)

Sevgilinin aşkıyla hasta olan âşğın bilinen doktora asla ihtiyacı olmadığını söyleyen Azmîzâde Hâletî (ö. 1631) de böylesi bir hastanın derdinin kavuşmak, devâsının ise sevgilinin dudağının şerbeti olduğunu dile getirir (Akçay, 2018: 167):

Tabîbe ihtiyâcı yok marîz-i işkuñuñ hergiz
Devâsı şerbet-i la'l-i lebûndür derdi vuslatdır (G. 230/2)

Nâbî (ö. 1712), tıpkı sevgili meclise geldiğinde hasret gözyaşlarının dindiği gibi, kutlamaların yapıldığı mevsimde de kâsede şerbet kalmadığını belirtir. Beyitte göz ile kâse, gözyaşı ile de şerbet arasında benzerlik kuran şâir, aynı zamanda vaktiyle kutlama vb. etkinliklerde bolca şerbet içildiği bilgisine yer verir (Özçelik, 2010: 211, Akçay, 2018: 167-168):

Yâr bezme gelicek girye-i hasret mi kalur
Mevsim-i tehniyede kâsede şerbet mi kalur (G. 173/1)

Nâbî'nin aşağıdaki beytinden, bezm adı verilen yemekli, eğlenceli sohbet meclislerinin sonunda katılanlara şerbet ikram edildiği, bunun bir nevi meclisin sona erdiğini bildirdiği anlaşılmaktadır:

Çün şerbet olur hâtime-i bezme işâret
Hicrâna çıkar âkibeti bu şeker-âbuñ (G. 417/4)

Nâbî, aynı zamanda şerbetin tedavi amaçlı kullanıldığına telmihte bulunduğu beytinde ise tarih düşürdüğü çeşmeden akan suyun, tıpkı hekimlerin şerbeti gibi türlü hastalıklara şifâ olduğunu belirtir (Akçay, 2018: 168):

Mânende-i şerbet-i hekîmân
Şâfî ne maraz olursa târî (T. 99/3)

Susadığını söyleyen ve dudağının şerbetini umduğunu belirten Şeyhülislâm Yahyâ (ö. 1644), sevgiliden ihsânını lütfedip bu şerbetten içirmesini ister (Akçay, 2018: 168):

Teşneyiz şerbet-i la'lin umarız
Lutf-ı ihsânını işrâb eyle (G. 375/5)

Azmîzâde Hâletî, can (ruh) ve gönül doktoru olarak nitelediği sevgilinin, “Hastalara kavuşma şerbetimi veririm” vaadinde bulunarak herkesi hasta ettiğini belirtir (Özkul, 2019: 1068-1069):

Virürüm hastelere şerbet-i vaslum diyeli
Ol tabîb-i dil ü cân âlemi bîmâr itdi (G. 863/6)

Azmîzâde Hâletî, bir diğer beytinde bu kez sevgiliden gelen türlü belâ ve cefâyâ her zaman hasta gönlünün katlanmasına karşın, kavuşma şerbetini başkalarının içiyor olmasından yakınır (Akçay, 2018: 168):

Her zamân yâr belâsın dil-i bîmâr çeker
Şerbet-i vaslını ammâ yine ağyâr çeker (G. 221/1)

Klasik şiirde sevgilinin yanağı veya dudağı çevresinde ayva tüylerinin belirmeye başlaması, onun yaşlanmaya ve güzelliğinin baharının solmaya başladığının habercisidir. Bu yaklaşımdan hareket etmiş olsa gerek Azmîzâde Hâletî, sevgilinin ayva tüyleri yeni beliren ve bu hâliyle ecel şerbetini andıran dudağını gören âşışın kalbinde (sevgiliye yönelik) hiçbir arzu ve beklenti kalmadığını belirtir (Özkul, 2019: 1068):

Âşık görünce kalmadı kalbinde hiç emel
Oldı leb-i hat-âveri san şerbet-i ecel (Mat. 301)

Ali Emîrî (ö. 1924), kahr zehriyle hasta olan kötü tâlihli düşmanın, ecel kadehinin şerbetinden başka ilacı bulunmayacağını söyler (Konuk, 2022: 109):

Sem-i kahrî ile bîmâr olan a'dâ-yı bed-bahtî
Bulunmaz şerbet-i câm-ı ecelden başka dermânı (K. 21/55)

Mehmet Emîn Sabrî (ö. 1814), münâcâtında Allah'a yalvarır ve O'ndan şifâ aramak için kendisini başkalarına el açtırmaması, derdine de lütuf şerbeti ile bizzat devâ vermesi niyâzında bulunur (Beyret, 2019: 8):

Bendeñi itme taleb-cû-yı müdâvâ gayra
Derdime şerbet-i lutfîla devâ vir yâ Rab (Mün. 1/3)

Vüsûlî (ö. 1590), kendisi gibi gadre uğratıldığını düşündüğü âşık dostlarından, can (ruh) ve gönül doktoru olarak nitelediği sevgiliye, kendilerini ayrılık acısı şerbetiyle neden helâk ettiğini sormalarını ve kendisinden bir cevap beklediğini ona söylemelerini ister (Kızıltoprak, 2017: 32):

Şerbet-i hicrân-ıla neçün bizi etdi helâk
Ol tabîb-i cân u dil söyleñ baña versün cevâb (G. 8/4)

Osman Nevres (ö. 1876)'e göre haset eden kişiye merhem asla fayda vermez, zîrâ bu tiplerin tek çâresi ölüm şerbetidir (Konuk, 2022: 109):

Şerbet-i merg anıñ çâresin etsin yohsa
Sûd vermez ebedâ merd-i hasûda merhem (K. 14/40)

Emrî (ö. 1575)'ye göre, sevgilinin güzel ve tatlı dudaklarından dökülen ve de âşığın ölümüne yol açan acı sözleri, şerbete katılmak sûretiyle sunulan acı zehire benzer (Saral, 2017: 169):

Acı söz ile öldürür ol la'l-i âb-dâr
Gûyâ ki şerbet ile sunar zehr-i nâb-ı telh (G. 66/3)

Dudak-şerbet, acı söz-zehir ilişkisi bağlamında benzer bir duruma değinen Fuzûlî, doğrudan âşığa seslenir ve ilk olarak sevgilinin dudağının acı sözsüz olmayacağını belirtir. Hemen ardından da sevgilinin zehirli şerbeti andıran dudağına çok heves etmemesi konusunda âşığı uyarır (Saral, 2017: 170):

Telh güftârsız olmaz leb-i yâr ey âşık
Çok heves eyleme ol şerbete kim ağuludur (G. 93/2)

Şerbet, doğal olarak ağız tatlandırıcı ve insanı ferahlatan bir içecektir. Böyle olmasına rağmen bilhassa ayrılık söz konusu olduğunda zehirli ve acı olur. Şeyh Gâlib (ö. 1799) çok sevdiği, yâr-ı gârım (mağara arkadaşım) dediği ve ölümünün kendisini hayli üzdüğü Esrar Dede için kaleme aldığı mersiyesinde, birlikte hoş sohbetlerle geçen günlerini de anar. Hasret ateşinin kendisini hayli yakmasının, geleceğe yönelik emellerini sonlandırmasının sebebi olarak da zehirli şerbet olarak nitelediği bu acı ve beklenmedik ayrılığı gösterir (Özden, 2021: 875):

Yakmazdı belki cânımı bu nâr-ı hasret âh
Telh etti kâmımı o zehir-nâk şerbet âh (Mer. 3/5-6)

Tâlihsizliğinden dem vuran Leylâ Hanım (ö. 1848), dünya sâkisinin kendisine gurbette kâse kâse zehirli şerbet sunduğundan yakınır (Konuk, 2022: 109):

Sâkî-i dehr câma bedel kâse kâse âh
Gurbetde sundı baña zehir-nâk şerbeti (Trb. 4/8)

Feyzî-i Kefevî (ö. 1614) ise sevgilisinin, kendisine şerbet dediğinde, bir nevi dudağının şerbetinden talep ettiğinde kendisini duymadığını veya duymazdan geldiğini, zehir dediğinde ise hemen kulak verdiğini; aynı zamanda Osmanlı Türkçesi ile yazıldığında hoş bir oyun barındıran “sem dirsem iştir/sem dir sem iştir” okunuşlarından hareketle, “zehir dersem iştir/zehir der zehir iştir veya ağzından zehir gibi sözler dışında bir şey dökülmez” şeklinde anlaşılabilecek tavrından yakını, bunun hikmetini anlamaya çalışır:

Bilmem ne hikmet oldu ki dildâra fi'l-mesel
Şerbet disem iştirmez u sem dirsem işidür (G. 109/2)

Seyyid Vehbî (ö. 1736), bir kıtasında mevlit şerbetine yer verir (Öztekin, 2004:332):

Sanmañuz üstime rîzân oldu mevlûd şerbeti
Şüst ü şû itdi zünûbum Hakk'ıñ âb-ı rahmeti
Surh iken sebz oldu destârum gibi câmem dahı
Zâhir oldu Hazret-i Kevneyn'e neslüm nisbeti (Kt. 44)

Seyyid Vehbî bir başka şiirinde, devlet büyüklerinin mevlit okutup şifâlı şerbet hazırladıklarından söz eder:

Mevlûd okıdup kibâr-ı devlet
Hâzırlar idi şifâlu şerbet (K. 81/82)

Keçecizâde İzzet Molla (ö. 1829), sevgilinin tatlı dilinin Mısır'ı/mısırı Kandehâr'a/şekere dönüştürdüğünü, böylece ağzının daha da tatlanan şerbetine şöhret üstüne şöhret kazandığını belirtir. Şeker ülkesi olarak bilinen Kandehâr'a klasik şiirde genellikle Mısır ile birlikte yer verilir. Bunun sebebi, vaktiyle Mısır'ın da şeker kamışı üretimiyle ün salmış olmasıdır. Kandehâr'ın ayrıca “kand-hâr” yâni şeker yiyen anlamıyla tevriyeli bir şekilde kullanıldığı görülmektedir. Dolayısıyla beyitte şâirin, bilinen mısırı yiyen sevgilinin ağzının şerbetiyle bu yiyeceği daha tatlı hâle getirmek sûretiyle bir nevi şekerle dönüştürdüğünü, böylece ağzının zâten tatlılığıyla bilinen şerbetinin daha da ünlendiğini belirttiğini; bir başka deyişle Mısır ve Kandehâr kelimeleri üzerinden kurgulanmış olan tevriyelerin, böyle bir amacı gütmüş olabileceğini düşünmek de mümkündür (Uz, 2020: 279-280; Konuk, 2022: 109):

Mısır edip tatlı dili Kandehâr
Şerbetine vermiş idi iştiâr (Manzûm Hikâye, 1/3)

Sâkiye seslenen Antepli Aynî (ö. 1837), üzümün kızı yâni şarap içki meclisine ayak bastığı zaman kendilerine kâse kâse şerbet geldiğini belirtir (Konuk, 2022: 109):

Âlem-i âba ayak basdığı dem duhter-i rez
Sâkiyâ kâse-be-kâse bize şerbet geldi (G. 211/3)

Şerbet Çeşitleri

Osmanlı mutfak kültüründe sırf bal veya şeker kullanılarak üretilen sâde şerbetin yanı sıra birçok meyve ve çiçeğe, hattâ çeşitli kök, kabuk, baharat ve tohumlara şeker, bal veya pekmez eklenmek sûretiyle pek çok şerbet çeşidi hazırlanmıştır (Şavkay, 2000: 287; Akçiçek, 2002: 745-746; Öztekin, 2004: 331; Dağdeviren, 2009: 124-125; Cengiz, 2010: 138-139; Sandıkçıoğlu, 2015: 56; Abdülaziz Bey, 2023: 164).

Bir kısmı sarayda üretilen, bir kısmı saray dışından getirilen, bir kısmı ise evlerde hazırlanan; lezzetlerinin, rahatlatıcı etkilerinin yanı sıra tedavi amaçlı olarak da kullanıldıkları bilinen şerbetler, aynı zamanda en önemli geleneksel içeceklerimizdendir. Klasik şiirde şerbetlere sıklıkla ve soyut-somut birçok çeşidiyle yer verildiği, başta dîvânlar olmak üzere ilgili eserlerde bunlara ilişkin pek çok beyit örneğinin bulunduğu görülmektedir. Başlıca soyut şerbet çeşitleri arasında “Adl, aşk, azb-i cinân, birlik, dermân, ecel, feyyâz-ı şifâhâne-i gayb, gussa, hûn, ihsân, istiğfâr, itâb, kahr, lâ ilâhe illallâh, lutf-ı İlâhî, lütuf, melâmet, merhamet, muhabbet, ölüm/merg, resûl-i Haydar, sâf-ı ni’âm, salâh u sedâd, sıhhat, sır, sulh, şehâdet, şiir, ta’n, tedbir, vasl, vuslat ve yuhi’l-izâm” şerbetlerini anmak mümkündür. Başta Evliyâ Çelebi’nin Seyâhatnâme’si olmak üzere, ilgili kaynak ve çalışmalarda içecek, şerbet, şurup veya şarap başlığı altında verilen, bâzılarının aynı adla anılan şarap ve rakı çeşidi (örneğin fişfiş şarabı, dut şarabı, avşıla şarabı, hurma şarabı, ıhlamur arakı, karanfil arakı vb.) olduğu belirtilen, bâzıları farklı isimlerle anılan, hattâ bâzılarına klasik şiirde yer verildiği görülen somut şerbet çeşitleri arasında ise “Ağaç çileği (ağaç kavunu)⁴, âhududu, akasya, akîde, akrep, ananas, anber (anber çiçeği), anberbâris / enberbâris / barbaris / berberis / kadıntuzluğu / diken üzümü / karamuk / ekşi muşmula, Arap, armut, Arnavud / Arnavud Kasım / Kasım Günü⁵, avşıla / avuşıla / âb-ı şülle (Hint hıyarı), ayva (ayva yaprağı, ayva perverde), bâdem (Girit bâdem), badyan/yıldız anason, bahârî (baharlı, baharlı ıssı), bal (Atina balı, ballı süt, Girit balı, Hortas balı), baldıran, barıştık, bergamot, biyankökü/ırk-ı sûs/ırka sûs, böğürtlen, büyü, çay, çevirme, çilek, dedeler, demirhindi/temir hindi/temr-i Hindî/temûr-ı Hindî/Hint hurması, dinar/dinârî, döngel, dut (kara dut), düğün, efsunlu, envâ, erguvan, erik, Fatma Ana, fıstık, fişfiş/zerdâli, fil bahar, Frenk üzümü, fulya, gebe, gelincik, göz, gül (gül-limon, gül suyu, gül-şeker, kırmızı gül), gülhatmi, gülнар (nar çiçeği), güveyfeneri, hacı (darçınlı hacı), hanımeli, hamam, hardâliye, harnup/keçiboynuzu, helile (Hindistan’dan ithal edilen bir meyve), hibiskus, hindibâ, Hindistan cevizi, hummâz/hummâs/kuzukulağı (hummâs limonu), hurma/kâvi (hurma çiçeği, hurma pekmezi), hünnâp, Hürmüz sükkeri, ıhlamur, ışgın/ışkın/ışkun otu/eşhuvân/işhûn/ravent, iğde çiçeği, imam, incir, kahve, kamelya, karabaş, karanfil (karanfilli göle/güle, karanfilli gül), karpuz, kavun çekirdeği, kayısı, kesmik, kınakına, kırmız, kızamık, kız görme, kızılık, koruk, köknar, külşâhî, lavanta, limon (limon sulu), lohusa/loğusa, lohuk/fondan, mandalina, maya, menekşe, Meryem Ana, Mersin, mevîz-âb, mevlid, meyan, misket, mübtecel/mübtecil, muhabbet çiçeği, nâne, nar, nazar, nergis/zerrin kadeh, Neslişah Sultân, nevrûz, nilüfer, nişan, oğul otu, ölü, parmak, pekmez, pelin, portakal, reybas/rîbâs, reyhan, rümmân, sadri hatmi, safran, sakız, sandal, sert, sıçan,

⁴ Aynı temel maddeden yapılan veya aynı temel madde ile anılan farklı şerbet çeşitleri, ilgili şerbet çeşidinin yanında parantez içinde verilmiştir.

⁵ Farklı adlarla anılmakla birlikte, aslında aynı şerbet çeşidi oldukları belirtilen veya değerlendirilen bâzı şerbet adlarına, eğik çizgi işaretiyle ayırmak sûretiyle dikkat çekilmiştir.

sebil, sirkencebin/sirkencübîn/sirkengebîn/sirkengübîn, su teresi, subyâ/sübye, sünnet, şahtere, şeftali (şeftali çiçeği), şeker (Basra sükkeri, şekerli süt), takım, tiryâki, turunç, tuffâhiye, tükenmez, usul, üzüm (duhter-i rez, karanfilli üzüm, kuru siyah üzüm, Macar üzümü, üzüm pekmezi), vişne/vişn-âb, yasemin, yat da geber, yediveren gül çiçeği, yılan, zambak, zâferan, zervefâ ve zûfa/çördük otu” şerbetlerinin bulunduğu görülmektedir (Gökyay, 1996: 205, 241, 250, 314-315; Şavkay, 2000: 287-288; Dağlı-Kahraman, 2001: 15, 125, 261; Dağlı-Kahraman-Sezgin, 2001: 232; Bilgin, 2002: 67; Akçiçek, 2002: 751-752; Kahraman-Dağlı-Dankoff, 2003: 5, 166; Öztekin, 2004: 331; Dağlı-Kahraman-Dankoff, 2005: 78, 369; Kahraman-Dağlı-Dankoff, 2007: 193, 444; Halıcı, 2007: 7; Halıcı, 2009: 290-292; Dağdeviren, 2009: 124-125; Işın, 2010: 26, 355; Cengiz, 2010: 138-139; Ünsal, 2011: 315; Bilgin, 2012: 53-57; Akkor, 2014: 297-312, 315-318; Sandıkçıoğlu, 2015: 56-58; Aydın, 2019: 1426; Yılmaz, 2019: 1/542, 576, 607, 652, 3/2797, 4/3725; Işın, 2020: 288; Kufacı, 2022: 38; Abdülaziz Bey, 2023: 164-165).

Yukarıda verilen örneklerden de hareketle klasik Türk şiirinde soyut-somut birçok şerbet çeşidinin ismen anıldığı, ayrıca bir kısmının içerik, özellik, hattâ hazırlanma ve tüketilme biçimlerine dâir bilgi verildiği bilinmektedir. Araştırmanın konusu ve kapsamı çerçevesinde belirleyip aşağıda alfabetik sıra ile yer verdiğimiz 25 adet şerbet çeşidine, yapılacak daha ayrıntılı araştırmalarla yenilerinin eklenmesi mümkündür.

1.1. Akîde Şerbeti (Şerbet-i akîde)

Kelime anlamı, “İman, itikat, inanç; İslâmiyet’te imanın tam olmasının bir gereği olarak inanılması zorunlu olan inanç ve esasların bütünü” demek olan “akîde”, zaman içinde “ağdalanmış iken ufak ufak kesilmiş olan renkli bir şeker çeşidi”ne ad olmuştur (Şentürk, 1993: 218-219; Devellioğlu, 2013: 25; Kaya, 2024: 97).

Klasik şiirde akîde kelimesinin çoğunlukla hem inanç, hem de şeker anlamı kastedilecek şekilde tevriye ve îhâm sanatları eşliğinde kullanıldığı, akîde şekerinin kastedildiği durumlarda bilhassa tatlılığı sebebiyle sevgilinin dili ve dudağı için benzetilen olarak anıldığı görülmektedir (Kaya, 2024: 97).

Antepli Aynî, “Meclis sâkisinin öyle tatlı bir dudağı var ki, erimiş la’l taşını andıran kırmızı dudağından akîde şerbeti damlar.” demek sûretiyle bu şerbet çeşidine yer vermekte, beyitten hareketle bu şekerin aynı zamanda şerbet yapımında kullanıldığı anlaşılmaktadır (Konuk, 2022: 110):

Damlar akîde şerbeti la’l-i müzâbdan
Sâkî-i bezmiñ öyle ki şîrîn dudağı var (G. 40/6)

1.2. Amber Şerbeti (Şerbet-i anber)

Şeker gibi tatlı dudağının üzerinde ayva tüyleri çıkmaya başlayan ve bundan dolayı üzüldüğü anlaşılan sevgiliye seslenen Selîmî (ö. 1574), öncelikle üzülmemesi gerektiğini söyler, ardından amber şerbetinin, su ve şekerden ibâret sâde şerbetten daha lezzetli olduğunu belirtmek sûretiyle onu teselli etmeye çalışır. Beyitte sevgilinin dudağı tat bakımından şekere, ayva tüyleri ise hem

renginden, hem de toz şeklinde olmasından hareketle ambere benzetilmiştir. Beyitte ayrıca, vaktiyle güzellerin hoş kokması için yanaklarına amber sürmeleri uygulamasına telmihte bulunulmuştur:

Kand-i la'lûn üzre hat irdiyse cânâ gam yime
Sâfi şerbetden olur çün şerbet-i anber lezîz (Müf. 1)

Bir çeşmenin yapılışına düşürdüğü tarih vesilesiyle yer verdiği beytinde Seyyid Vehbî, çeşme lûlelerinin sanki her yönden çağlayıp tıpkı şerbet satıcıları gibi “anber(li şerbet) iç” şeklinde seslendiklerini belirtir:

Sû-be-sû gûyâ lisân-ı lûle ile çeşmeler
Çağlayup şerbet-fürûşan gibi dirler anber iç (T. 27/4)

Beytin içeriğinden hareketle burada kastedilen şerbetin, amber balığının karnından çıkarılan ve son derece güzel bir koku olan amber katılmak sûretiyle hazırlanan bir şerbet çeşidi olabileceği gibi; misk otu veya miski amberden tamamen farklı, çiçekleri genellikle kırmızı renkte olmakla birlikte beyaz, sarı, pembe, turuncu renkli olanları da bulunan amber çiçeği/mimoza ağacının güzel kokulu çiçekleri ile yapılmış amber şerbeti olması da mümkündür. Kokusu için üretimi yapılan bir bitki olmayan amber çiçeği, daha ziyâde dekoratif amaçlı bir bahçe bitkisi olarak yetiştirilmekle birlikte sağlık yönünden de faydaları olan, ayrıca lezzeti için kurutulduktan sonra demlenerek şerbet hâline getirilip tüketilen bir bitkidir (<https://www.alibotanik.com/blog/icerik/amber-cicegi-ozellikleri>). Yapılan bir târife göre, mevsiminde toplanan amber çiçekleri kurutulduktan sonra şekerle yoğrulur ve çiçeğin kokusuyla renginin şekere nüfuz etmesi sağlanır. Elde edilen karışımın ılık suda eritilmesiyle de amber şerbeti hazırlanmış olur. Soğuk ikram edilen bu şerbete isteğe bağlı olarak elma, karanfil, limon, meyan, tarçın veya zencefil gibi farklı tat ve aromalar eklenebilmektedir. Amber şerbeti ayrıca, kokulandırmak için farklı şerbetlerde, tatlılarda ve yemeklerde kullanılabilir (Işın, 2010: 26; Aydın, 2023: 86).

1.3. Arnavud Şerbeti

Daha önce de değinildiği üzere Evliyâ Çelebi, vaktiyle İstanbul’da çok sevilen ve hayli meşhur olan şerbet çeşitlerini sıralarken Unkapanı semtinde satıldığını belirttiği Arnavud şerbetinden de bahseder. Evliyâ, bu şerbeti Arnavud Kasım ve Kasım Günü şerbeti şeklinde andıktan sonra ayrıca, kasım gününde içildiğinde insana hayat verip âdeta bülbül ettiğini belirtir. Lezzetli olmakla birlikte içen kişiyi hayli coşturduğu anlaşılan bu şerbet çeşidine İbrahim Tırsî (ö. 1766), sevgiliyle tekrar içmesi hâlinde sokağı sarhoş nârâsıyla dolduracağını söylediği beytinde yer verir (Gökyay, 1996: 250; Öztekin, 2004: 332; Çidal, 2021: 168):

Arnavud şerbeti içsem yine cânâne ile
Toldururdum sokağı na’ra-i mestâne ile (G. CLXX/1)

Fennî İzzet Efendi (ö. 1797-98) ise bu şerbete, sâhilnâmesinde ve Arnavutköyü semtinden bahsederken değinir (Öztoprak, 2004: 120):

Arnavudköyü'ne geldükde yanaşdı dellâk
Arnavud şerbetin içdi cigerin itdi kebâb (Sâhil-nâme, K. 1/25)

1.4. Bal Şerbeti (Şerbet-i asel, şerbet-i şehd, şerbet-i şehd-âbe)

Bal şerbeti, balın bir kaba konulup içerisine su ilâve edilmesi ve bal eriyip suda kaybolana kadar iyice karıştırılmasıyla hazırlanan bir şerbet çeşididir. Elde edilen ballı karışımın içerisine ayrıca bir miktar limon tuzu eklenerek ekşimsi bir tat alması sağlanır ve akabinde ikram edilir. Bal, mide ve bağırsak rahatsızlıkları, bâsur tedavisi, yaralanmalar, karaciğer hastalıkları, kronik yorgunluk, hâlsizlik, alkol ve mantar zehirlenmeleri vb. çeşitli rahatsızlıkların tedavisinde, ayrıca güzellik endüstrisinde kullanılmaktadır. Balın veya bal şerbetinin hayli şifâlı olduğu hadis-i şeriflerde de belirtilmekte, eskiden Sivas'ta câmi ziyaretlerinde bulunan misafirlere, görevliler tarafından kapının girişinde bal şerbeti ikram edildiği bilinmektedir (Birer-Yücecan, 1984: 113-123; Pekşen, 2009: 64; Yılmaz, 2019: 3/2433; Konuk, 2022: 110-111; Aydın, 2023: 75).

Klasik Türk şiirinde bal şerbetine, daha çok sevgilinin dudağıyla ilişkili olarak ve tadının yanı sıra şifâlı oluşu yönüyle yer verildiği görülmektedir. Örneğin Ahmed-i Dâ'î aşağıdaki beytinde kendisini gönül/aşk hastası olarak niteler ve sevgilinin dudağının bal gibi tatlı olan şerbetinin kendisi için ilaç olduğunu belirtir. Şâir, “emdür” kelimesini hem “emdir” emir kipi, hem de “ilaçtır” anlamına gelecek şekilde tevriyeli kullanmıştır. Beyitte ayrıca hasta olanların canının gül yaprağı ve bal karışımıyla hazırlanan, vaktiyle kuvvet şurubu olarak da kullanılan gül-be-şeker mâcunu veya tatlısı istemesine telmihte bulunulmuştur (Özkan, 2005: 36-37; Kaya, 2015: 282).

Ben hasta-dile şehd-i lebûñ şerbeti emdür
Sayruyı görûñ hâtırı gül-bâ-şeker ister (G. 219/5)

Sevgilinin dudağı ile tat bakımından onun en önemli benzetilenlerinden biri olan bal arasındaki ilgiden yararlanan Kara Fazlî (ö. 1564), bal şerbetindeki balın gerek tat, gerekse yakıcılık özelliği bakımından yürekler yakan bir güzele benzediğini söyler. Şâir, ayrıca bal şerbetini içmeyen balın nasıl bir lezzete, ne denli güçlü bir etkiye sâhip olduğunu kavrayamayacağını belirtir (Aydın, 2023: 75):

Bir yürekler yakıcı hûbdur anda asel
İçmeyen şerbetini eylemez anı iz'ân (K. 13/8)

Nef'î (ö. 1635), bal şerbetini şiirleriyle ilişkilendirdiği aşağıdaki beytinde, tatlı şiirlerini kim okursa ağzındaki tükürüğün, şiirlerinin lezzetinden saf bal şerbetine dönüşeceğini iddia eder (Akçay, 2018: 168):

Lezzetinden kim okursa suhan-ı şîrînim
Şerbet-i şehd-i musaffâ olur ağzında lu'âb (K. 32/54)

Şiirinin hayli değerli oluşunu, bal şerbetinin lezzeti ve güneş ışınlarının parıltısı üzerinden dile getiren Antepli Aynî ise “Benim tatlı şiirim öyle lezzet saçar ki (okuyanların) ağızındaki (ağızının kenarından akan) bal şerbeti (tıpkı) güneş ışınlarını andırır.” der (Konuk, 2022: 111):

Lezzet-efşân ol kadar kim nazm-ı şîrînim benim
Şerbet-i şehd-âbe ağzında lu‘âb-ı âfîtâb (K. 9/40)

Kaynaklarda Girit Adası’nın balının ününün çok eskilere dayandığı, hattâ Yunan mitolojisine göre Tanrı Zeus’un bebekken, saklandığı mağarada Girit prensesi tarafından bal ve süt ile beslendiği belirtilmekte; Girit balının genellikle kekik, portakal çiçeği ve diğer yerel bitkilerin nektarından elde edildiği, dolayısıyla kendine has bir aromasının bulunduğu dile getirilmektedir (Doğer-Borstlap, 2021: 1335). Seyyid Vehbî, sevgilinin vazgeçilmesi düşünülemeyecek olan kavuşma anının lezzetini, Girit balıyla yapılmış şeker şerbetine benzetir (Öztekin, 2004: 332; Düzlü, 2018: 794; Aydın, 2023: 76):

Nice ferâğ olunur lezzet-i visâlinden
Ki kand şerbete beñzer Girîd balından (G. 172/1)

Sevgilinin dudağının bal şerbeti gibi tatlı, ancak ondan dökülen sözlerin acı olduğunu belirten Şeyh Gâlib, aynı zamanda bal şerbetinin muhtemelen fazla içildiğinde baş ağrısı yaptığı bilgisine telmihte bulunur (Özden, 2021: 875):

Cevâb-ı telh-i leb-i la‘l-i yârı benden sor
Nedir o şerbet-i şehdiñ humârı benden sor (G. 82/1)

Keçecizâde İzzet Molla, suyu bol, tadı da bal şerbeti ve şeker gibi lezzetli olan bir çeşme yaptırmış olması vesilesiyle sultânın ömrünün su gibi fazla olması niyâzında bulunur (Konuk, 2022: 111):

Mahmûd Hânın olsun su gibi ömrü efzûn
Etdikçe bendegânı şehd-âb ü kandi çeşme (T. 221/1)

1.5. Baldırıkara Şerbeti (Perr-i siyâvşân, perisiyâvûşân, persiyâvûşân)

Baldırıkara, “Nemli yerlerde yetişen birçok eğrelti otu türünün ortak adı, karabal; taşlar arasında biten, süs bitkisi olarak saksılarda da yetiştirilen, yapraklarının sapları siyah saça benzeyen bir bitki; Adiantum, Venüs saçlı, Venüs saçı” (Akalin-Toparlı-Gözaydın vd., 2011: 243; Ayverdi, 2011: 1/276; Yılmaz, 2019: 2/1016; Doğan, 2023: 193) şeklinde tanımlanmaktadır. Kaynaklarda baldırıkaranın yapraklarının tatlılarda süs olarak kullanıldığı, aynı zamanda kurutularak çay elde edildiği; bitkiden yapılan çay, şurup ve şerbetinin ferahlatıcı etkisinin yanında kepek önleyici, yatıştırıcı, arındırıcı, kusturucu, uyarıcı, terletici, âdet söktürücü, yumuşatıcı, balgam söktürücü, ateş düşürücü, süt getirici özellikte olduğu belirtilmektedir. Baldırıkara bitkisinin ayrıca öksürük, boğaz ağrısı, bronşit, saç dökülmesi, taş düşürme, nefes darlığı, ishal, dalak şikâyetleri ve ağrılı idrar

rahatsızlıklarının tedavisinde, hattâ yılan ısırığı, arı sokması gibi durumlarda da çeşitli şekillerde kullanıldığı bildirilmektedir (Doğan, 2023: 194).

Klasik şiirde daha çok tedavi edici özelliğiyle ve diğer bâzı şerbet çeşitleriyle birlikte anıldığı görülen baldırıkara şerbetine Filibeli Vecdî (ö. 1599), “Çakırcılar Kâtibi merhûm Mehmed Çelebi bu hakîr hasta iken eşribe-i mütenevvî‘a irsâl itdükde” başlığıyla ve teşekkür mâhiyetinde kaleme aldığı kasidesinde yer vermiştir. Şâir, bu zâtın kendisine iyileşmesi için içlerinde baldırıkara, gül, oğul otu ve hindibânın da bulunduğu türlü şurup ve şerbetler gönderdiğini belirtmekte, kasidenin içeriğinden hareketle ayrıca, bu şerbetlerin “mahdumzâdeler” olarak andığı kişiler tarafından hazırlandığı anlaşılmaktadır (Kavruk-Selçuk, 2009: 43):

Arz itdi ke’s-i şerbet-i perr-i siyâvşân⁶
Lutf itdi şîşeler tolu hep hindibâ ile (K. 17/4)

1.6. Dinar Şerbeti (Dinârî, şerbet-i dînâr, şarâb-ı dînârî)

Evliyâ Çelebi, Mekke şehrinin vasıflarına yer verdiği bölümde, bu kutsal şehrin türlü özellik ve güzelliklerini anlatırken bir yerde sözü dükkânlarda satılan ve çokça rağbet gören içecek çeşitlerine getirir. Evliyâ, bu içecekleri övdükten sonra dinar şerbetine ayrıca dikkat çeker: “Ammâ aşk olsun şehr-i Mekke’de harc olunan dînâr şarâbına. Hakkâ ki bu dînâr şarâbının yokluğu ve çokluğu âdemi mest eder.” Mütercim Âsım Efendi, dinârî maddesinde “Bir nevi parçadır. Zâhiren altın atan ve altınoluk dedikleri parçadır. Bir tür gül renkli şaraptır ve tabibler arasında meşhûrdur” kaydına yer vermektedir. Arslan Terzioğlu, helvahâne defteriyle ilgili kitabının sözlük kısmında şarâb-ı dînârî için “Dînâr şurubu. Hekim Bahtîşû tarafından terkip edilmiştir. Her şerbetini bir dinar karşılığında verdiği için bu adı almıştır.” demektedir. Ahmet Atillâ Şentürk ise dinar şerbeti maddesinde ayrıca “Bununla beraber eskilerin ifadelerinden bunun gerçekte terkibi İbni Dînâr tarafından bulunması sebebiyle bu isimle anılan bir ilaç ismi olduğu anlaşıyor.” bilgisini vermektedir. Gerek bu bilgilerden, gerekse ilgili beyit örneklerinden hareketle dinar şerbetinin aynı zamanda bâzı rahatsızlıkların tedavisinde kullanılan bir tür şurup/ilaç çeşidi olduğu anlaşılmaktadır (Terzioğlu, 1992: 32; Dağlı-Kahraman-Dankoff, 2005: 369; Mütercim Âsım Efendi, 2009: 181; Şentürk, 2019: 3/223-224).

Nasıl hazırlandığına dâir bilgi bulamadığımız dinar şerbetinin/şurubunun karışımında nelerin yer aldığına ise yine Arslan Terzioğlu’nun anılan kitabındaki kayıtlar arasında rastlamaktayız. Terzioğlu’nun kitabında “şarâb-ı dînârî-kebir (büyük dinar şurubu)” ve “şarâb-ı dînârî-sağır (küçük dinar şurubu)” şeklinde iki çeşidi verilen, kaynaklarda ayrıca sarayda hayli rağbet edildiği belirtilen dinar şerbetinin/şurubunun ne tür rahatsızlıkların tedavisinde kullanıldığı belirtilmemiş fakat, terkiibinde yer alan maddelere miktarlarıyla birlikte yer verilmiştir. Buna göre dinar şerbetini/şurubunu hazırlamak için “Bezr-i hindibâ, asl-ı hindibâ, verd-i ahmer, bezr-i küşûs,

⁶ Dîvân neşrinde “perr-i siyâvşân” şeklinde okunmuş olan kelime ile ilgili olarak Ferheng-i Şu‘ûrî’de şu bilgi verilmektedir: “Persiyâvûş: Meşhûr ottur ki, persiyâvûşân dahi derler. Arabîde şa‘ru’l-cinn, şa‘ru’l-gûl ve şa‘ru’l-hayy dahi dirler. Türkîde baldırıkara dedikleridir” (Yılmaz, 2019: 2/1016).

râvend-i Çînî, sükker-i ebyâz, eş-şerbet dirhemün, nilüfer ve lisânü's-sevr" gerekmektedir (Terzioğlu, 1992: 32).

Ulaşılabilen beyit örneklerinden hareketle klasik şiirde dinar şerbetinin, dinar kelimesinin para anlamından da hareketle daha çok "cömertlik, fakr, hastalık, ihsân, kötü huy, ümitsizlik hastalığı, ayrılık hastalığı" vb. kelime ve tamlamalarla birlikte anıldığı hem para, hem de hastalıkla olan ilişkisine değinildiği görülmektedir. Bir diğer ifadeyle, bu şerbetin yer aldığı örneklerde bir yandan iyileştirici, tedavi edici özelliğine dikkat çekilirken, bir yandan da insanların maddî sıkıntılarını gideren ve onlara âdeta ilaç gibi gelen paraya îmâda bulunulduğu anlaşılmaktadır (Şentürk, 2019: 3/224).

Rezmî (ö. 1688), aşağıdaki beytinde zerrin ve nilüfer çiçeklerini, renklerinin sarı olmasından da hareketle sararıp solmuş hastalara, onları hastalıktan kurtaracak olan akarsuyu ise dinar şerbetine/şurubuna benzetmiştir (Şentürk, 2019: 3/224):

Bîmâr iken çemende zerrîn nîlûfer hezâr
Dînâr şarâbı oldu aña sanki cûy-bâr (G. 176/1)

İstek ve arzusunun mizacında kötü huyun ortaya çıktığını belirten Nâbî, bu rahatsızlığını iyileştirmek için dinar şerbeti hazırlansa buna şaşılır mı? diye sormakta, aynı zamanda bu şerbetin kötü huyların tedavisindeki rolüne dikkat çekmektedir:

Aceb mi şerbet-i dînâr ile iderse ilâc
Tabîat-ı emele ârız oldu sûy-ı mizâc (G. 481/1)

Bosnalı Sâbit (ö. 1712), dinar şerbetine ayrılık hastalığının tedavisi çerçevesinde ve altınla birlikte yer verir (Aydın, 2019: 1351):

Yokladum nabz-ı tabîbî maraz-ı hicrâna
Zer virüp şerbet-i dînâr ile tedbir idelüm (G. 245/5)

Nedim (ö. 1730), memdûhunun cömertliğinin gam hastası için altın varaklara sarılarak yapılan hap, sunduğu hediye ve bahşişlerin ise ümitsizlikten mustarip olanlar için dinar şerbeti hükmünde olduğunu dile getirir:

Alîl-i mihnete cûd u sehâsı habb-ı zeheb
Marîz-i ye'se atâyâsı şerbet-i dînâr (K. 7/39)

Hâkim Mehmed (ö. 1770), aşağıdaki beytinde "Zehrini, ihsân dinar şerbetiyle karıştırmak sûretiyle hazırlayanlar, insanların mizâcını kendisine hayli hikmetli bir şekilde gönülden bağlar.", demek ve bir yandan zehrin şerbete katılmak sûretiyle sunulması uygulamasına yer vermekte, bir yandan da böyle yapanları iğneleyici bir dille eleştirmektedir:

Hakîmâne mizâc-ı nâsı eyler kendine dil-bend

Yapanlar şerbet-i dînâr-ı ihsân ile dârûsun (G. 195/5)

Enderûnlu Vâsıf (ö. 1824-25) ise Hipokrat'ın, fakirlik hastasına ilaç olması için düşüncelerinin anlayış cevherinden dinar şerbeti hazırladığını belirtir. Aynı zamanda mecâzi bir kullanımla “Fakirlik hastalığına iyi gelecek tek şerbet çeşidi dinar şerbeti yâni paradır” demek istendiğini düşündüğümüz beyitte şâir, hem dinar şerbetini ilaca benzetmek sûretiyle vaktiyle tedavide kullanılan yönüne, hem de ünlü hekim Hipokrat'ın bu yöndeki uygulamasına dikkat çekmiş olmaktadır (Konuk, 2022: 108-109):

Cevher-i derrâk-i efkârını Bukrât-ı hakîm
Hasta-i fakra ilâc-ı şerbet-i dînâr eder (K. 26/58)

1.7. Erguvan Şerbeti (Mey-i erguvân, şarâb-ı ergavân)

Sözlüklerde “erguvan”, “İki çenekliler sınıfının baklagiller familyasından, eflâtunla kırmızı arası morumsu pembe renkte çiçekler açan, güzel bir süs ağacı; bir nevi kırmızı çiçektir, ağaçta biter” vb. şeklinde tanımlanmaktadır (Akalin-Toparlı-Gözyayın vd., 2011: 807; Ayverdi, 2011: 1/880; Yılmaz, 2019: 1/573). Ahmet Talat Onay erguvan, erguvan şerbeti, şurubu veya şarabına dâir büyük oranda Mütercim Âsım Efendi'nin verdiği bilgilere bağlı kalmak sûretiyle, “Kırmızıya mâil bir çiçek olup eski tıbbâ göre tabiatı soğuk ve kuru olduğundan şerbeti sarhoşu ayıltırmış, mahmurluğu giderirmiş, şarabı ferahlık verirmiş. Yakılmış ağacının külü vücutta kıl çıkmayan bir yere sürülürse kıl bitirir, ellere yakılırsa kınadan daha güzel parlak düşürmüş.” bilgisine yer vermekte; Ahmet Atillâ Şentürk, “erguvan şarabı” maddesinde konuyla ilgili olarak “Bununla beraber manzum metinler, sarhoşluğu giderme ve müferrih vasfını erguvan şerbeti hakkında değil erguvan şarabı hakkında kullanırlar. Eski metinlerde şerbet kelimesinin günümüzdeki tıp ve eczacılıktaki kullanımıyla şurup anlamına gelmesi (bk. Şerbet) göz önünde bulundurulduğunda Burhân'da geçen ifadeyi erguvan çiçeklerinden ilaç yapıldığı şeklinde yorumlamak mümkündür...” değerlendirmesinde bulunmakta; Mary Priscilla Işın ise erguvan ağacının çiçeklerinden şerbet, şurup, salata ve şekerlemenin yanı sıra tereyağında kavurmasının da yapıldığını kaydetmektedir (Onay, 1992: 149; Mütercim Âsım Efendi, 2009: 222; Demirel, 2009: 998-999; Işın, 2010: 108; Kaya, 2015: 275; Şentürk, 2020: 4/199-200).

Erguvan şerbetini hazırlamak için öncelikle, toplanan erguvan çiçekleri soğuk suyla yıkayıp süzülür. Daha sonra cam şişe içerisine konulur ve üzerine suyun yanı sıra az bir miktar şeker ve limon tuzu eklenip şişenin kapağı sıkıca kapatılır. Güneşte 4-5 gün bekletildikten sonra şerbet hazır hâle gelir. Erguvan şerbeti, hem kendine has kırmızı-mor rengiyle, hem de hoş kokusuyla çok sevilen ve tercih edilen şerbet çeşitlerinden biridir (Ayдын, 2023: 77).

Erguvan, klasik şiirde daha ziyâde “nihâl-i ergavân, mey-i ergavân, şarâb-ı erguvân” vb. şeklinde geçmektedir (Kaya, 2015: 275). Yine bu şiirde erguvanla ilgili olarak ve de büyük oranda renk unsurundan hareketle sevgilinin yüzü, yanağı, dudağı ve elbisesiyle; âşığın kanlı gözyaşı ve kanla dolu sînesiyle; ayrıca ateş, kan, kanlı kılıç, kanlı ok, şarap” vb. unsurlarla ilgili benzetmelerin yapıldığı; şarap, şerbet veya şurubunun çeşitli özelliklerinin dile getirildiği görülmektedir (Demirel,

2009: 999, 1003-1011; Kaya, 2015: 275-276; Saral, 2017: 157-158; Akçay, 2018: 158; Şentürk, 2020: 4/199-200).

Taranılan dîvânların yanı sıra incelenen diğer kaynak ve çalışmalardan hareketle, klasik şiirde erguvana yer verilen beyit örneklerinde doğrudan şerbet-i erguvân vb. bir tamlamanın varlığına şimdilik rastlayamadık. Bununla birlikte gerek kaynaklarda verilen bilgiler, gerekse ilgili dipnotta ayrıntılı bir şekilde değinilen açıklama ve değerlendirmeler dikkate alındığında, beyitlerde sıklıkla karşılaşılan mey-i erguvân, şarâb-ı erguvân vb. tarzdaki tamlamalarla kastedilenin aynı zamanda erguvan şerbeti veya erguvan şurubu olması da mümkün görünmektedir (Saral, 2017: 158; Aydın, 2023: 77). Dolayısıyla, zaman içinde şerbet kullanımına açık bir şekilde yer veren örneklerin de görülebileceği düşüncesiyle, bu konuda biraz daha ihtiyatlı davranmayı tercih ettik ve ulaşabildiğimiz örnekleri değerlendirirken “erguvan şerbeti/şurubu” veya “erguvan şerbeti/şurubu/şarabı” şeklinde vermeyi uygun gördük.

Bu çerçevede örneğin Bâkî (ö. 1600), gece içtiği şaraptan oluşan mahmurluğu yâni içki sonrası oluşan baş ağrısı ve sersemliği gidermek için erguvan şerbeti/şurubu içmek istemektedir, ancak elindeki kadeh, sarhoşluğun etkisi tam olarak geçmemiş olacak ki durmadan titremektedir (Saral, 2017: 159):

Mey-i dûşineden Bâkî yine mahmûra benzersin
Elünde turmayup câm-ı şarâb-ı ergavân ditrer (G. 139/5)

İzzet Ali Paşa (ö. 1734), sâkiye seslendiği bir beytinde humârın yol açtığı esnemeyle keyifsiz olduğunu, ondan kendisine erguvan şerbeti/şurubu sunmak sûretiyle üzerindeki bu ağırlığı kaldırmasını ve içini ferahlatmasını talep etmektedir (Öztekin, 2004: 317):

Ham-yâze-i humâr ile işkestedür gönül
Sâkî yetişdür aña mey-i ergavân gerek (G. 80/7)

Erguvan şerbeti, şurubu vb. başka bir içeceğin humârı giderdiği yolundaki görüşlere katılmayan Emrî (ö. 1575), aşağıdaki beytinde âdeti “çivi çiviye söker” dercesine humârı yine şarabın gidereceğini, bu konuda başka bir içeceğin herhangi bir etkisinin olamayacağını belirtir:

Hamr-i la‘lündür devâ mahmûr-ı la‘lün yâdına
Nesne def itmez humârûn derdini illâ şarâb (G. 42/4)

Şeyh Gâlib, Sultân III. Selim’in övgüsünde kaleme aldığı kasidesinin bir beytinde, onun güzel vasıflarını, ferahlık veren ve dimağlara etki eden erguvan şerbetine/şurubuna benzetir (Kaya, 2015: 276; Özden, 2021: 234):

Vasf-ı cemîli öyle müferrih ki söylesem
Te’sîr eder dimâğa mey-i erguvân gibi (K. 13/30)

1.8. Gül Şerbeti (Cüllâb, gül-âb, gül suyu, gül şarâbı, gül-i mükerrer, şerbet-i cüllâb)

Gül suyu anlamına gelen gül-âb kelimesinden bozulduğu veya bir nevi Arapçalaşmış şekli olduğu belirtilen cüllâb, “Vaktiyle tedavi amaçlı kullanılan lezzetli bir şurup; gül suyu, gül suyu ile şekerin kaynatılmasından elde edilen şurup, gül şurubu; yumurta akıyla kesilmiş ve gül suyuyla kıvam verilmiş şeker; gül suyundan biraz daha farklı ve ilaç olarak kullanılan bir müstahzar” vb. şeklinde tanımlanmaktadır (Terzioğlu, 1992: 76; Ayverdi, 2011: 1/514; Şentürk, 2021: 5/393).

Yıkanan ve temizlenen kokulu pembe gül yaprakları, bir şişe veya kavanoz içine konulur. Şişeye suyla birlikte limon tuzu eklenerek ağzı sıkıca kapatılır ve bir süre güneşte bekletilir. Gül yapraklarının rengi koyulaşır ve içerdikleri esans suya geçer. Şekerli suya, elde edilen damıtılmış gül suyundan az miktarda eklenmek sûretiyle gül şerbeti hazırlanmış olur. Gül şerbeti sâde olabildiği gibi istenildiğinde farklı baharatlar eklenerek çeşitlendirilebilmekte ya da diğer şerbetlere ayrı bir çeşni katmak için kullanılabilir (Akçiçek, 2002: 763; Işın, 2010: 130; Cengiz, 2010: 142; Saral, 2017: 159; Konuk, 2022: 111; Aydın, 2023: 78).

Kaynaklarda cüllâb, gül suyu, şurubu veya şerbetinin, serinletici özelliğe sâhip olduğu, bilhassa ateşlenme nedeniyle meydana gelen harâreti ve susuzluğu azalttığı, müshil etkisine sâhip olduğu, mide hazımsızlığını yok ettiği, kandan ve safradan kaynaklanan ateşli titremeler için fayda sağladığı; dimağ hastalıkları, çarpıntı, bayılma ve yüksek ateş tedavisinde, yanı sıra sarhoşluk sonrasında oluşan baş ağrısını gidermede etkili olduğu kaydedilmekte, ayrıca saraya taşradan getirilen şerbetler arasında Edirne’den getirilen kırmızı gül şerbetinin de bulunduğu belirtilmektedir (Onay, 1992: 409; Erdemir Demirhan, 2002: 171; Bilgin, 2002: 67; Gizerler, 2004: 87; Ayverdi, 2011: 1/514; Kaya, 2015: 277; Saral, 2017: 159; Aydın, 2023: 78).

Klasik Türk şiirinde şâirler, “gül-âb, cüllâb, gül-şeker, gül-be-şeker, gül-i mükerrer” vb. tamlamalarla aynı zamanda gül suyuna, gülden yapılmış türlü mâcun, şurup, şerbet ve tatlılara işaret etmişlerdir. Bilhassa anılan tamlamaların yer aldığı beyitlerde ayrıca “bîmâr, hasta, sayru; dert, derd-i ser, sudâ; devâ, şifâ, tabîb” ve benzerinden söz edilmiş; âşık, gülü olarak gördüğü sevgiliye aşk derdinden kurtulmasına yönelik türlü taleplerini, yine gül ve ilgili unsurları üzerinden iletmeye çalışmıştır (Terzioğlu, 1992: 76; Özkan 2005: 32; Ayverdi, 2011: 1/514; Kaya, 2015: 278; Şentürk, 2021: 5/393).

Klasik şiirde cüllâb, gül suyu, gül şurubu veya gül şerbetiyle ilgili yapılan benzetme ve değerlendirmelerin, diğer şerbet çeşitlerinde olduğu gibi büyük oranda sevgilinin dudağı, yanağı, ayva tüyleri vb. güzellik unsurlarıyla ilişkili olarak yapıldığı; bilhassa renk ve tat bakımından sevgilinin dudağı ve dudağının suyu ile olan benzerliğe dikkat çekildiği, bu tatlı içeceğe ayrıca sinek veya karıncaların üşüşmesi, şifâli olması, kırmızı renkli olması vb. yönleriyle yer verildiği görülmektedir (Aybet, 1989: 267; Altıntaş, 2009: 101-103; Cengiz, 2010: 141-142; Ayverdi, 2011: 1/514; Saral, 2017: 171-172; Akçay, 2018: 169).

Örneğin Necâtî Bey (ö. 1509), “Dudağının zülâli şekerin başına su koydu. (Biz) şekerini ne yapalım Necâtî, bize cüllâb gerek” sözleriyle, sevgilinin şeker benzeri dudağının, dudağının içimi hayli hoş olan tatlı suyuyla birlikte âdeta gül şerbetini andırdığını, dolayısıyla böylesi bir lezzet dururken bilinen şekerini istemediğini belirtir (Cengiz, 2010: 141-142):

Şekkerin başına su koydu zülâli lebinin
Nidelim kandi Necâtî bize cüllâb gerek (G. 309/6)

Kütahyalı Rahimî (ö. ?), gül şerbeti içmenin bünyedeki ateşi düşürmekte yararlı oluşuna değindiği beytinde sevgiliye seslenmekte ve “Ey sevgili! Ben senin dudağının tatlı serin suyunun şekerine susamışım, dolayısıyla şekerli gül şerbeti/şurubu benim ateşimi söndürmez.” demektedir:

Teşneyem kand-i zülâl-i la‘lûne ben hastayı
Zâil itmez atşumu cânâ benüm cüllâb-ı kand (G. 31/4)

Cem Sultân, aşağıdaki beytinde sevgilinin dudaklarını bir dârüşşifâya, dudakları üzerindeki benini ise renginin kara olmasından da hareketle, bu hastaneyi açıp kapatan Hintli/siyahî bir görevliye benzetir. Anılan görevli hastaneyi açıp “Ey gönlü susamışlar, bağıryanmışlar! Gül şurubu/şerbeti isteyen yok mu?”, diye seslenmektedir (Özkan, 2005: 38):

Leblerüñ dârü’ş-şifâsını açıp Hindû benüñ
Çağırur iy teşne diller kanı cüllâb isteyen (G. 254/3)

Hasbî (ö. 1553’ten sonra) ise sevgiliye, başım yastıkta bir nevi çok hastayım diye seslenmekte ve âdeta yalvarırcasına, kendisini iyileştirmesi için dudağının cüllâbının şerbetinden ilaç hazırlamasını istemektedir (Şentürk, 2021: 5/395):

Ey tabîb-i cân u dil yasdıkdadur başum benüm
Şerbet-i cüllâb-ı la‘lûnden meded eyle ilâc (G. 1221/2)

Sineğin, başta reçel ve bal olmak üzere şekerden üretilen türlü yiyeceklerin üzerine konması, sevgilinin güzellik unsurlarından da hareketle klasik şiirde pek çok tasavvurun doğmasına yol açmıştır. Memdûhuna hitâben “Seni övmeyi candan, gönülden arzu etse Ahmed’i ayıplama, zîrâ zavallı sinek cüllâb gördükçe üzerine konmak için can verir.” diyen Ahmed Paşa, memdûhunu övmeyi çok arzu etmesini gül şerbetine benzetir (Cengiz, 2010: 142):

Midhatın sevdâsın etse Ahmed’i ayb etme kim
Cân verir miskîn mekes gördükce cüllâb üstüne (K. 16/35)

Güzellik bahçesinde iki tâze gonca gören (G. 115/1) ve bu güzellere kayıtsız kalamayan Cem Sultân, güzellik bağının sâhip olduğu süsünü, bu güzellerden birinin yanağının gülünden; şekerin de var olan lezzetini, diğer güzelin dudağının gül şerbetinden aldığını belirtir (Cengiz, 2010: 142):

Birinüñ zînet ruhı verdinden alur bağ-ı hüsn
Birinüñ cüllâb-ı la‘linden alur lezzet şeker (G. 115/9)

Cem Sultân, bir başka beytinde bu kez gül şerbetinin çeşitli bitki ve baharatların karışımıyla hazırlanmış Frenk tarzı bir türünden söz eder (Cengiz, 2010: 142; Aydın, 2023: 79):

Issı otlarla mürekkeb sükkerî gül şerbeti
Hokka-i yâkût-ıla terkîb-i Efrenğân'dur (K. IX/26)

Mesîhî (ö. 1512)'nin, arka planda aslında kavuşma arzusunu dile getirdiği beytinde aşk ateşiyle canı yanan âşığın, ateşini dindirmek için sevgilinin dudağının şerbetini talep ettiği, zîrâ böylesi bir ateşi ancak aşkın gül şerbetinin söndürebileceğini ileri sürdüğü görülmektedir. Beyitte aynı zamanda, gül şerbeti içmenin ateşi düşürmekte etkili oluşuna ve ferahlatıcı özelliğine dikkat çekilmektedir (Özkan, 2005: 33; Kaya, 2015: 280; Aydın, 2023: 78):

Çünkü yakdun cânımı sun bâri la'lün şerbetin
Tâ ki bu ihrâkı teskîn itsün ol cüllâb-ı ışk (G. 122/2)

Fuzûlî, gülün şifâli özelliklerine ve gül bahçesinde her derde devâ bulunabileceğine dikkat çektiği beytinde, goncayı da hokkasında şifâ gül şurubu/şerbeti bulunan bir aktar veya hekime benzetir (Saral, 2017: 171):

Bulunur her derde istersen gül-istânda devâ
Hokkasında goncenin san kim şifâ cüllâbı var (G. 74/4)

Muhibbî (ö. 1566) rakibin, düşmanın elinden içeceği âb-ı hayâtın kendisine zehir; yârin, dostun elinden içeceği zehrin ise gül şerbeti gibi tatlı geleceğini belirtir (Zöhre, 2016: 142):

Zehr olur ger gayr elinden içeyim âb-ı hayât
Yâr elinden zehr nûş itsem baña cüllâbdur (G. 785/4)

Emrî, sevgilinin saf dudaklarını arzulayan âşık, gül şurubunu/şerbetini arzulayan hastaya benzetmiş ve bunda, sevgilinin dudağı ile anılan içeceğin rengi ve lezzeti arasındaki benzerlik etkili olmuştur (Saral, 2017: 159):

Cân k'ider yâruñ ruhıñda la'l-i nâbın ârzû
Beñzer o bîmâra k'eyler gül şarâbın ârzû (Muk. 375/1)

Edirneli Nazmî acı şarabın, sevgilinin dudaklarını anmasıyla birlikte kendisine şekerli şerbetle aynı tadı vermeye başladığını belirtir (Saral, 2017: 172):

Yâd-ı leb-i yâr ile baña Nazmî mey-i telh
Lezzetde gelür sükkeri cüllâba ber-â-ber (G. 1611/4)

Bilindiği üzere sinekler gibi karıncalar da şekerli yiyeceklere hayli düşkündür. Bundan hareketle Bâkî, sevgilinin tatlı dudaklarını gül şerbetine, dudağının etrafındaki ayva tüylerini ise biçim ve renk özelliğinden dolayı, şerbete düşmüş olan karıncalara benzetir (Saral, 2017: 171; Aydın, 2023: 79):

Lebleründe hattun ey şîrîn-dehen
Mûrlar cüllâba düşmüş gûyiyâ (G. 11/2)

Ferahlatıcı özelliğine dikkat çektiği cüllâbın, aynı zamanda kırmızı rengi ile kan arasındaki benzerliğinden yararlanan Hayretî (ö. 1534/35), gam meclisinde kan yuttuğunu söyledikten sonra buna şaşılmanması gerektiğini, zîrâ yuttuğu kanların tıpkı gül şerbeti gibi gönlüne her zaman ferahlık verdiğini belirtir (Şentürk, 2021: 5/394):

Bezm-i gamda nice kan yutmayayın Hayretiyâ
Dem-be-dem tâze kılur gönlümi cüllâb gibi (G. 456/5)

Nâbî'nin aşağıdaki beytinde geçen “maraz-ı irti'âş” tamlaması, titreme hastalığı anlamına gelmektedir. Şâir beyitte, âşığın titreme hastalığına yakalandığını, iyileşmesi için ise sevgilinin dudaklarıyla eşdeğer gördüğü ve aynı zamanda bir şifâ şurubu/şerbeti olan “gül-i mükerrer” içmesi gerektiğini söyler (Özkan, 2005: 35):

Âşık gül-i mükerrer ile eylesün devâ
Gördükçe la'lûñi maraz-ı irti'âşına (G. 684/2)

Nef'î, Sultân Murâd Hân övgüsünde kaleme aldığı kasidesinde, sultânın kendisine sunduğu bir kadeh lütuf cüllâbının tadının damağında kaldığını, şiirinde var olan şeker tadının kaynağının, sultânın gül şerbetine benzettiği cömertliği olduğunu dile getirir (Akçay, 2018: 169):

Beni cüllâb-ı câm-ı lutfun etdi şöyle şîrîn-kâm
Ki şî'rimde bulur her kim okursa lezzet-i sükker (K. 20/24)

Bosnalı Sâbit, Şeyhülislâm Yahyâ'nın Rumeli kazaskerliğine üçüncü kez tâyin edilmesini, feleğin kendisine arka arkaya üç kâse safâ gül şerbeti sunmasına benzetir (Karacan, 1991: 321):

Pey-â-pey destine üç kâse cüllâb-ı safâ sundı
Felek kim şâhid-i ikbâline Hakk'ül-kudûm oldu (T. VII/2)

Aynı zamanda sebk-i Hindî etkisini yansıtan aşağıdaki beytinde Bosnalı Sâbit, “Hayâlimin dişi yârin dudağına dokununca, kadehe kırmızı gül şerbeti dolar gibi oldu” diyerek, bir yandan hayâlinde sevgilinin dudağını ısırarak kanattığını belirtir, bir yandan da sevgilinin dudağından ağzının içine akmakta olduğunu tasavvur ettiği kanı, ağız-kadeh benzetmesinden de hareketle, kadehe dolmakta olan kırmızı gül şerbetine benzetir (Karacan, 1991: 524; Keskin, 2009: 811):

Dendân-ı hayâlüm ki leb-i yâre tokındı
Peymâneye gül-şerbet-i kırmızı tola düşdi (G. 339/2)

Enderûnlu Fâzıl (ö. 1810), “Tercî-bend-i İydiyye Berây-ı Râşid Efendi” başlıklı şiirinde yer verdiği bir beytinde, orucun başına vurmasının da etkisiyle olsa gerek, iftar vaktinde şarabı gül şerbeti sandığını belirtir. Şâir ayrıca, şarap için kullanılan “duht-ı rez” tamlamasının üzümün kızıl anlamına gelmesinden de hareketle, ne kadını ne de erkeği fark edecek bir durumda olmadığını dile getirir (Öztekin, 2004: 333):

Duht-ı rezi gül şerbeti sandum dem-i iftâr
Fark eylemez oldum ne müennes ne müzekker (Trc.b. I/2)

Enderûnlu Vâsıf, sevgilinin dudağının tadının saf şeker gibi lezzetli, kokusunun hoş, renginin ruh okşayıcı olduğunu söyler ve bu özellikleriyle amberli gül şerbetini andırdığını belirtir (Konuk, 2022: 111):

Lezzet-i kand-ı musaffâ bûyu hoş rengi latîf
Anberîn gül şerbeti gûyâ lebûñ bu hâl ile (K. 21/5)

Keçecizâde İzzet Molla, sevgilinin dudağını hayâl etmesinin, benini düşünmesini daha keyifli bir hâle getirmiş olmasına, aynı zamanda aromatik bir bileşen olan amber hapının/mâcununun, gül şerbetiyle birlikte neşe verici bir hâle gelmesini örnek verir (Konuk, 2022: 112):

La‘lin hayâli keyf verir fikr-i hâline
Gül şerbetiyle neş’elenir habb-ı anberîn (G. 387/4)

1.9. Hindibâ Şerbeti (Mâ-ı hindibâ, hindibâ suyu)

Hindibâ, “Birleşikgillerden, kumluk veya kumsal yerlerde kendiliğinden yetişen, yaprakları haşlanarak salata gibi yenebilen, bir cinsinin kök tozu kahveye karıştırılan, kazık köklü, rozet yapraklı, sarı veya mavi çiçekli, birkaç yıllık otsu bir bitki olup ak, kara, berrî ve bostânî hindibâ” şeklinde çeşitleri bulunmaktadır. Arapçası “ca‘de, ya‘did, merûriyye”, Farsçası ise “kâsnî” olan bu bitki ülkemizde ayrıca “Acıkıcı, acı marul, çakçak, çatlankuz, endiv, Frenk salatası, güneğ/güneğik/güneyik/göynek, hindibâ salatası, kıvrıcık salata, kadı otu, kara kavuk, könük, radika, yaban marulu, hendbîd, hindibahar, hindûbâ ve hindibaba” adlarıyla anılmaktadır (Mütercim Âsım Efendi, 2009: 358; Işın, 2010: 149; Akalın-Toparlı-Gözüaydın vd., 2011: 1102; Ayverdi, 2011: 2/1293; Kaya, 2015: 303; Yılmaz, 2019: 4/ 2990, 3667; Aydın, 2023: 82).

Kaynaklarda, hindibânın damıtılarak elde edilen suyunun, ayrıca kök ve yapraklarının demlenmesi ile hazırlanan şerbetinin, aslında bu bitkinin çeşitli şekillerde kullanılmasıyla hazırlanan yiyeceklerin eski çağlardan beri tedavi amaçlı olarak kullanıldığı belirtilmektedir. Bu çerçevede aralarında karaciğer, safra, mide, ateş, sıtma, kalp çarpıntısı ve mayasıl gibi rahatsızlıklara iyi geldiği; aynı zamanda içerdiği insülin sayesinde kan şekerinin düzenlenmesinde

ve yağlanmaya karşı etki göstererek kalp-damar hastalık risklerini azalttığı dile getirilmektedir. Ayrıca öfkeli mizaçları sâkinleştirmekte yararlı olduğu, hattâ hindibâ tüketmenin bazı kanser türlerinin, bağırsak rahatsızlıklarının, obezitenin, yüksek kolesterol ve şeker hastalığının tedavisinde koruyucu etkiye sâhip olduğu kaydedilmektedir (Akfırat, 1970: 51; Baytop, 1984: 253; Baytop, 1994: 134; Erdemir Demirhan, 2002: 204-205; Yabancı, 2010: 49-54; Ayverdi, 2011: 2/1293; Yılmaz, 2019: 4/2872, 2990; Aydın, 2023: 82-83).

Klasik şiirde hindibâ şerbetine veya suyuna baldırıkara, gül şerbeti/şurubu ve oğul otu şerbetiyle birlikte, aynı zamanda sevgilinin teri ile ilişkilendirilmek ve tedavi edici özelliğine değinilmek sûretiyle yer verildiği görülmektedir. Hindibâ şerbetinden örneğin Filibeli Vecdî, metnini baldırıkara şerbeti maddesinde verdiğimiz beytinde (K. 17/4) ve memdûhunun kendisine ayrıca şişeler dolusu hindibâ şerbeti lütfettiğini belirtmek sûretiyle bahsetmiştir (Aydın, 2023: 83).

Rodoscuklu Kömürkayazâde Fennî (ö. 1779-80 ila 1799-1800), hindibâ suyunun tedavi edici özelliğine değinirken sevgiliyi doktora, sevgilinin ağzını can bağışlayan ilaca, yanağındaki benin terini ise hindibâ suyuna benzetmiştir:

La‘lin midir tabîbim o eczâ-yı cân-fezâ
Bîmâra hoy-ı hâl-i ruhun mâ-ı hindibâ (G. 1/1)

1.10. Hummâz Şerbeti (Hummâs şerbeti, kuzukulağı şerbeti)

Türkçe’de kuzukulağı denilen, halk arasında ayrıca ekşi kulak olarak bilinen hummâz, karabuğdaygillerden olup nemli yerlerde yetişen, kıvılcı çalan renkte gövdesi olan, çiçekleri iki evcikli ve pembe renkli, sivri yapraklı ve tadı ekşi bir bitkidir. Hummâz ayrıca, ekşi tadından dolayı yaprakları çiğ ya da pişmiş yenilebilen, salata olarak da kullanılan bir bitkidir (Işın, 2010: 229; Akalın-Toparlı-Gözyaydın vd., 2011: 1552; Yılmaz, 2019: 1/361; Şentürk, 2023: 7/71). Ahmet Atillâ Şentürk’ün Cemâleddin Server’in notlarından hareketle bildirdiğine göre, “...aslı hummâziyye olup tekkelerde Mîrâç gecelerinde okunan mîrâciyeler esnâsında ikram edilen bir şerbet adıdır. Kuzukulağı denen ekşimsi ot veya kuşburnu ile şeker kaynatılıp marmelat yapılır ve gereğinde su ile ezilip şerbet hâline getirilmiştir.” (Şentürk, 2023: 7/71).

Bir diğer târife göre ise yıkanmış ve süzölmüş olan hummâz, ilk olarak biraz şeker ve su ilâve edilip öğütöcöde iyice öğütölür. Daha sonra bir sürahiye aktarılır ve geri kalan suyu, şeker ve öğütölmüş karanfil, hattâ isteğe bağılı olarak ayrıca limon veya nar suyu eklenip güzelce karıştırılır. Bir saat kadar buzdolabında bekletip tel süzgeçle süzöldökten sonra içilmeye hazır hâle gelir. Aynı zamanda serinletici özelliğı olan kuzu kulağı şerbeti, bilhassa güneş çarpmalarına karşı etkili olup ferahlamaya ve iyileşmeye yardımcı olur (<https://lezzetler.com/kuzukulagi-serbeti-tarif>).

Klasik şiirde bu şerbete aynı zamanda hummâs adıyla yer verildiğı, tadının ekşiliğı, şifâlı oluşu vb. özelliklerine değinilmesinin yanında ayrıca sevgilinin dudağıyla ilişkilendirildiğı görölmektedir.

Subhîzâde Azîz (ö. 1784), Sultân III. Mustafa’nın yakalandığı nezle rahatsızlığından kurtulması için, amberli hummâz şerbeti/şurubu içmesinin sultâna iyi geleceğini belirttiğı beytinde

bir yandan bu şerbetin tedavi edici özelliğine değinmiş, bir yandan da sultânın bir an önce iyileşmesi yönündeki temennisini dile getirmiştir (Öztekin, 2004: 320; Şentürk, 2023: 7/71):

Âfiyetler ola anberli şarâb-ı hummâz
Nûş idüp eyle binişlerde efendim seyrân (K. III/50)

Enderûnlu Vâsıf, bir beytinde sevgilinin tatlı ağzını öpmeye doyamadığını, kendisini bu hummâs şerbetine, sevgiliye olan aşkının dadandırıldığını belirtir (Şentürk, 2023: 7/71):

Kanamam bûse-i kand-i dehen-i dil-dâra
Aşk bu şerbet-i hummâsa dadandırdı beni (G. 138/3)

Enderûnlu Vâsıf, aynı zamanda ekşi-tatlı tezatından yararlandığı aşağıdaki beytinde ise, savunduğu dâvâsının inkâr edilemez olduğu yönündeki iddiasını, hummâz şerbetiyle tatlı ırmak suyu arasındaki tat farklılığına dikkat çekmek sûretiyle, delillendirir (Konuk, 2022: 112):

Varsa bu da'vâmı inkâr eyleyen gelsin beri
İşte hummâz şerbeti işte bu şîrîn cûy-bâr (Kt. 34/12)

Çankırlılı İbrahim Hürrem (ö. 1824), sevgilinin dudağını hummâs şerbetine benzettiği beytinde aynı zamanda bu şerbetin harâret giderici, ateş düşürücü özelliğine değinir (Şentürk, 2023: 7/71):

Hummâs-ı la'l-i nâb-ı lebiyle tabîbümüz
İtmek harîk-ı ışka müdârâ yirindedür (G. 42/3)

1.11. Hünnpâ Şerbeti (Unnâb, şarâb-ı unnâb)

Aslı Arapça “unnâb” olan hünnpâ, “İki çenekliler sınıfının cehrigiller familyasından, sarı çiçekli, dikenli yaprakları uzun ve mızrak biçiminde, boyu 8-10 metreyi bulan, özellikle Batı ve Güney Anadolu’da yenilebilen meyvesi için yetiştirilen dikenli bir ağaç, bu ağacın çekirdekli, tatlı etli meyvesi; kabuğu kırmızı ve çekirdeği pek sert bir cins küçük meyve, çiğde; hünnpâgillerden bir cins çanak yapraklı ve dikenli bir ağaç ve bu ağacın meyvesi; kızıl iğde yâhut üvez olarak da bilinen, önce yeşil olgunlaşınca kına rengini alan, beyaz etli, tatlı ve şifalı bir meyve”dir (Mütercim Âsım Efendi, 2009: 793; Akalın-Toparlı-Gözyaydın vd., 2011: 1121; Ayverdi, 2011: 2/1331; Pala, 2012: 218; Yılmaz, 2019: 3/2618; Şentürk, 2023: 7/88).

Aslında bir tür dağ meyvesi olarak da bilinen hünnpâ, başlangıçta ham elma tadında olup olgunlaştıkça tatlılığı artan bir meyvedir. Hünnpâ şerbetini hazırlamak için ilk olarak olgunlaşmış hünnpâ meyvesi suda kaynatılıp süzülür, ardından şeker veya bal eklenmek sûretiyle şerbet hazırlanmış olur. İşteğe göre limon da ilâve edilebilen hünnpâ şerbeti soğuk olarak tüketilir (Aydın, 2023: 75).

Aynı zamanda meze olarak tercih edilen, şeker ve tanin bakımından hayli zengin olan hünnâbın şifâlı bitki olarak ise vücuda ferahlık verici, göğüs yumuşatıcı, balgam ve öksürük söktürücü, tansiyon düşürücü, kalp çarpıntısını giderici, sindirim düzenleyici, kanı temizleyici ve durdurucu özellikleri bulunmaktadır. Hünnâbın ayrıca kanser, diyabet ve sinir hastalıklarının tedavisinde enflamasyon giderici ve bağışıklık sistemini güçlendirici takviye gıda olarak önerildiği görülmektedir (Baytop, 1984: 257; Anadol, 1990: 136; Dara, 2006: 275; Bayram, 2007b: 222; Mütercim Âsım Efendi, 2009: 793; Işın, 2010: 155; Ayverdi, 2011: 2/1331; Kaya, 2015: 298; Kemeç Hürkan, 2019: 1272; Yılmaz, 2019: 3/2618; Şentürk, 2023: 7/88; Aydın, 2023: 74-75).

Klasik Türk şiirinde rengi, şekli, suyu, tadı, mezesi, şerbeti, şurubu ve şarabı olması yönleriyle konu edilen hünnâp ile daha ziyâde “dudak, göz, kanlı göz, kanlı gözyaşları, kınalı parmaklar, la‘l ve akik taşı” arasında benzerlik kurulmuştur. Hünnâba ayrıca kanı fazla olanların hünnâp yemekten çok hoşlandıkları ve kanı durdurduğu bilgisi çerçevesinde yer verilmiş, hattâ insanı canından bezdirecek kadar eziyet etmek anlamına gelen “kanını kurutmak” deyişiyle birlikte anılmıştır. Hünnâbın klasik Türk şiirindeki asıl işlevi ise küçük, tatlı meyvesi ve kırmızıya çalan rengiyle “sevgilinin dudağı” için benzetilen olmasıdır. Edirneli Nazmî, ismine redif olarak yer verdiği birçok yiyecek ve şerbet çeşidi için kaleme aldığı müstakil şiirlerine “unnâb” redifli bir gazel de (G. 785) eklemiştir (Deniz, 2006: 593; Gülhan, 2008: 358; Kaya, 2015: 298; Saral, 2017: 110; Şentürk, 2023: 7/88-89; Aydın, 2023: 75).

Hatâyî (ö. 1524), aşağıdaki beytinde hasta, şerbet, kand ve unnâb kelimelerini bir arada kullanmak sûretiyle hünnâp şerbetinin tedavi edici özelliğine değinir (Aydın, 2023: 75):

Çîn-i zülfûn bendine düşdi Hatâyî haste-dil
Şerbet-i la‘lündür aña kand ilen unnâblar (G. 55/4)

Nesîmî, “Ey hekim! Âşığın yürek kanından şerbeti var. Onun şerbetine (ayrıca) şeker ile hünnâplar katma”, âdeta âşığın bunlara ihtiyacı yok, demek sûretiyle bir yandan hünnâp şerbetinin ana malzemelerine yer verir, bir yandan da hünnâp ile kan arasındaki ilgilere dikkat çeker (Cengiz, 2010: 142-143; Ayan, 2014: 290):

Âşıkun yürek kanından şerbeti var iy hakîm
Katma anuñ şerbetine kand ile unnâblar (G. 90/7)

Şeyhî, üzüm şarabının kanını kaydattığını, âdeta ateş bastırdığını dile getirir ve sâkiden harâretini teskin için hünnâp şerbetinden/şurubundan sunmasını ister (Olcay, 2010: 123; Kaya, 2015: 299):

Sâkî sunuvir şarâb-ı unnâb
Kim kaynadı kan dem-i inebden (Trc. II-7/6)

Sevgiliye hitâben “İnsanın kanı hünnâp ile durduğu hâlde, gözlerim senin la‘l benzeri kırmızı dudağını görünce kanlı yaşlar akıtır.”, diyen Üsküdarlı Aşkî (ö. 1576/77), bir yandan sevgiliyi

derdinin hem sebebi hem de çâresi olarak gösterirken, bir yandan da hünnâbın kanlı gözyaşlarını durdurmadaki etkisizliği karşısında yaşadığı şaşkınlığı dile getirir (Şentürk, 2023: 7/88-89):

Gözlerüm la‘l-i lebûñ görüp akıdur kanlu yaş
Hûn-ı merdüm gerçi kim teskîn olur unnâb ile (G. 415/2)

Tâcizâde Câfer Çelebi (ö. 1515)’nin aşağıdaki beytinde ise kanı fazla olan insanın hünnâp yemekten çok hoşlandığı bilgisine yer verilmektedir (Şentürk, 2023: 7/89):

Gözüm çün toptolu kandur aña göster leb-i la‘lûñ
Demi gâlib olan merdüm olur unnâbdan mahzûz (G. 81/4)

1.12. Kavun Şerbeti

Kavun şerbetine ilişkin yapılan bir târife göre kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkartılmış yarım kavun, bir buçuk litre su birlikte ve iyice ezilene kadar doğrayıcıdan geçirilir. Oluşan karışım bir miktar zencefil, şeker ve ayrıca bir adet limonun suyu eklenerek kaynatılır. Kaynadıktan sonra bal ilâve edilip buzdolabında soğumaya bırakılır. Yeterince soğuduğunda ise servise hazır hâle gelir. Bâzi târiflerde kavun şerbetine isteğe bağlı olarak ayrıca zerdeçal, defne yaprağı ve limon kabuğu rendesi gibi tatlandırıcıların da eklenebildiği; böylece farklı tat ve aromalara sâhip kavun şerbetlerinin hazırlanabildiği belirtilmektedir (Işın, 2010: 192; Aydın, 2023: 84; (google.com/search?q=kavun+şerbeti+nasil+hazirlanir)).

Hâzık Mehmed Efendi (ö. 1763), “kavun” redifli matlaında hayli lezzetli olduğunu belirttiği kavun şerbetinin, içerdiği şeker sebebiyle dilinin üzerindeki tat alma noktalarında yarıklar oluşturduğunu söyler (Öztekin, 2004: 331; Aydın, 2023: 85):

Sükker gibi nâzik-ter imiş şerbet-i kavun
Çâk etdi mezâk-ı dilimi lezzet-i kavun (Mat. 9)

1.13. Kırmızı Şerbeti (Şerbet-i kırmızı)

Sözlüklerde “kırmızı”, “Zar kanatlılardan, son derece kırmızı, nohut gibi yuvarlak, küçük ve pis kokulu bir böceğin sıcak suda haşlanmasıyla elde edilen boya, kırmızı böceğinden çıkarılan parlak kırmızı renkte boya, çiçek boyası, şekerleme, helva, reçel, şerbet ve mâcun yapımında kullanılan böcek ürünü kırmızı boya; eskiden soğuk algınlığı, sıtma gibi hastalıklara karşı kullanılan ve saray kırmızı da denilen ev ilacı” şeklinde tanımlanmaktadır (Mütercim Âsım Efendi, 2009: 450; Işın, 2010: 213; Akalın-Toparlı-Gözyayın vd., 2011: 1420; Ayverdi, 2011: 2/1706).

Musâhipzâde Celâl, yüzlerce yıldan beri kullanılan ve faydası görülen kırmızı vb. ilaçların terkîbi ve hazırlanışına dâir bilgilerin sarayın hazine kayıtlarında mevcut olduğunu belirtmektedir. İlhan Ayverdi ise Sâmiha Ayverdi’den naklen vaktiyle oya yapanların, nakış işleyenlerin, ev ilaçları hazırlamak konusunda mahâreti olanların, gül suyu, kekik suyu çıkaranların, kırk türlü baharı

sepetler dolusu gelincikle günlerce savurup kırmızı şurubu kaynattıkları bilgisine yer vermektedir (Ayverdi, 2011: 2/1706).

Kaynaklarda ayrıca, şiddetli soğuk algınlığına veya ateşli hummâ nöbetlerine tutulan insanın ayaklarının sıcak suya konularak ve saray kırmızından da bir kahve fincanı içirilerek üzerinin örtülüp yatırıldığı, terleyip açılan hastanın bu şekilde iyileştiği belirtilmektedir. Ahmet Talat Onay, Suûd Yavsi'den naklen kırmızı ilacının, şurup veya şerbetinin özellikle hummâya tutulanlara içirildiğini, bu şerbetin sarayda yapılırken içine ak amber katıldığını, aynı zamanda ateş düşürücü olarak kullanıldığını bildirmektedir (Onay, 1992: 409).

Ahmet Talat Onay ayrıca, kırmızı şurubu veya şerbetinin iki şekilde yapıldığını, güneşte kaynayan şeklinin müşemmes denilen hummâya, ateşte kaynatılanın ise soğuktan kaynaklanan hummâya iyi geldiğini, hattâ karışımında fazla miktarda ak amber bulunduğundan herkes tarafından temininin pek de mümkün olmadığını belirtmektedir (Onay, 1992: 410).

Klasik şiirde kırmızıya veya ondan yapılan şerbete/şuruba, yine büyük oranda sevgilinin dudağıyla olan renk benzerliği vesilesiyle; ayrıca ateşi düşürmesi, neşenin yanı sıra ferahlık vermesi, içine amber katılması ve menekşe şerbetiyle birlikte içirilmesi yönüyle yer verildiği görülmektedir.

Kırmızı şerbetine, sulh hazırlıklarının tasvir edildiği bir tablo eşliğinde yer veren Bosnalı Sâbit, savaş bakışlı ve kan dökücülüğünden övgüyle bahsedilen okun, kan bulaşmış ağzını/kanlı ucunu kırmızı şerbetiyle yıkadığını, bir nevi artık kullanılmayacağını belirtmek sûretiyle yer verir (Aydın, 2019: 1312):

Leb-i âlûdesini şerbet-i kırmızıyla yudı
Nâvek-i ceng-nigeh menkabet-i hûn-âşâm (K. XLI/9)

Kırımlı Rahmî (ö. 1752) gönlün, ferahlamak için sevgilinin dudağından ilaç almasının, hasta canına kırmızı şerbeti kadar neşe verdiğini belirtir (Aydın, 2023: 84):

Kırmızı kadar neşât verir cân-ı hasteye
Tefrîh-i tab'a dil ki lebiñden ilâc alır (G. 33/4)

Renk ve tat benzerliğinden hareket eden Hâzık Mehmed Efendi de sevgilinin dudağı ile kırmızı şerbeti arasında ilişki kurar ve damak tadı yerinde olanlar için kırmızı şerbetinin sevgilinin dudağında olduğunu belirtir (Aydın, 2023: 84):

Şîrîn-mezâka şerbet-i kırmızı lebindedir
Rûşen asîr-i sükkeri hikmet suyındadır (G. 90/2)

Vahyî (ö. 1718) ise kırmızı şerbetine menekşe şerbetiyle birlikte yer verir (Keskin, 2009: 812):

İçirürler aña budur âdet
Kırmızı ile benefşeden şerbet (L. 28/6)

1.14. Lohusa/Loğusa Şerbeti (Şerbet-i âl, vilâdet şerbeti)

Rumca kökenli “lohusa”dan dönüşmüş olan lohusa kelimesinin anlamı “yeni doğum yapmış kadın” demektir. Kaynaklarda âl şerbeti, kırmızı şerbet, loğusa şerbeti, şerbet-i âl şeklinde de anılmakta, “İçinde şekerciboyası, karanfil veya zencefil bulunan, şekercilerin yaptıkları gevrek kıvamlı, baklava biçiminde kesilmiş sert, kırmızı renkli lohusa şekeriyle ve bu şekerin sıcak veya soğuk suda eritilmesiyle hazırlanan şerbet” vb. şeklinde tanımlanmaktadır. Gerek hazırlanışında, gerekse ikramında yöresel olarak bâzı farklılıklar olduğu görülen lohusa şerbeti,⁷ çocuk doğurmak üzere olan kadınlara harâretlerini dindirmek veya yeni doğum yapmış olanlara sütünün bol olmasını ve bebeğin ağız tadıyla sağlıklı bir şekilde büyümesini sağlamak amacıyla içirilir. Lohusa şerbeti aynı zamanda, doğum tebrikine gelenlere çoğunlukla komşu kadınlar tarafından hazırlanıp sunulan, ayrıca yakın akraba ve dostlara sürâhi ile gönderilen bir şerbet çeşidi olup renginden dolayı “kırmızı şerbet” olarak da adlandırılmaktadır (Baysal, 1990: 104-105; Akçiçek, 2002: 753-755; Özdoğan-Işık, 2007: 1071; Işın, 2010: 239; Akalın-Toparlı-Gözyayın vd., 2011: 1591; Ayverdi, 2011: 2/1899; Ünsal, 2011: 318; Konuk, 2022: 110; Abdülaziz Bey, 2023: 41-42).

Muvakkitzâde Pertev, diğer beyitlerinin içeriğine yukarıda değindiğimiz “şerbet” redifli gazelinin aşağıdaki beytinde, şâirlik yeteneğinin çocuğunun doğumu yâni şiirinin oluşumu aşamasında içilecek şerbetin olsa olsa şarap olacağını, doğum esnâsında (lohusa) şerbet(i) içildiğini örnek vermek sûretiyle dile getirmiştir:

Zâde-i tab‘uñ olur şerbeti olursa şarâb
İçilür gerçi ki esnâ-yı vilâdet şerbet (G. XXXIX/10)

“Hayâl ev sâhibi, göz yaşını âl/kırmızı şerbet etti. O göz bebeği, misafirini bana verdi.” diyen Keçecizâde İzzet Molla âşığın kanlı göz yaşını, misafire ikram edilen kırmızı şerbete benzetmiş, ev sâhibi, misafir, âl şerbeti ve bebek kelimeleriyle oluşturduğu hoş bir tenasüp ile aynı zamanda misafirlere lohusa şerbeti ikram edilmesi âdetine telmihte bulunmuştur (Konuk, 2022: 110):

Sirişki şerbet-i âl etdi mîzbân-ı hayâl

⁷ Örneğin Abdülaziz Bey, lohusa şerbetinin hazırlanması ve sunulmasıyla ilgili şu bilgilere yer vermektedir: “Çocuğun doğumundan sonraki ikinci günün sabahından üçüncü günün akşamına kadar, pek yakın akrabalar ile çok eski hukûku olan ahhap hanımlarına kırmızı şerbet gönderilmesi âdettir. Şerbetin hazırlanmasında kullanılan şerbet şekeri, şekerciler tarafından yapılır ve dükkânlarında dâima hazır bulundurulur. Bu şeker bir miktar kırmızı, bir miktar da karanfilden ibârettir. Karanfil konmasının başlıca sebebi karanfilin idrar söktürücü olması ve idrar yollarını temizlemesidir. Karanfil tek başına kaynatılıp içildiğinde yakıcı ve acı olduğundan acılığını gidermesi ve hoşla gitmesi için kırmızı ve şeker beraber verilmektedir. Yalnız lohusalar için hazırlandığı hâlde, misafirlere de lohusa şerbetinden verilmesiyle lohusa tarafından bir ikramda bulunulmuş olur. Şerbet, müzeyyen ve kıymetli Saksonya destilere konur. Doğan çocuk kız ise, destinin başına beyaz tül, eğer şerâfet’i varsa yeşil tül sarılır, erkek ise boş bırakılır. Küberâdan akraba ve ahhaplara ve hânenin yakınında oturan, teklifsiz görüşülen ahhap hanımlarına billûr sürâhiler içinde şerbet gönderilir. Onlar da şerbet getirenlere bahşış verir, çocuk ile ebeveynine hayır duâlar ederek salamlarını yollarlar. İkinci gününden itibaren yedi gün içinde lohusaya hatır sormaya gelen hanımlara kahve yerine bu kırmızı lohusa şerbetinden verilmesi her sınıf halkın hiç terk etmediği eski âdetlerdendir” (Abdülaziz Bey, 2023: 41-42). Ayşe Baysal’ın târifine göre ise lohusa şerbeti şu şekilde hazırlanmaktadır: “Şeker, suda eritilir ve kaynatılır. Tarçın ve karanfil, 1/2 su bardağı suda hafif ateş üzerinde 15 dakika kaynatılır. Süzdükten sonra şeker şurubuna karıştırılır. Ayrıca 1/5 tatlı kaşığı kırmızı renkli besin boyası katılıp karıştırılır. Servis sırasında ayrıca 1 su bardağı şuruba 2 yemek kaşığı dövülmüş ceviz eklenir. Loğusaya soğuk su içirilmediğinden, loğusa şerbeti genelde sıcak veya ılık servis edilir” (Baysal, 1990: 104-105).

Müsâfirin bana verdi o merdüm-i dîde (G. 495/2)

1.15. Menekşe Şerbeti (Benefşe şerbeti, şarâb-ı benefşe)

Farsça'da "benefşe, gül-i nâ-fermân", Arapça'da "menefşe", Türkçe'de ise "menekşe" veya "menevşe" şeklinde adlandırılır. Yaprakları kalp şeklinde, son derece nâzik ve küçük, bir veya çok yıllık otsu bir bitki olan menekşenin "beyaz, mavi, mor, hercâî, sarı" vb. renkte ve bir kısmı güzel kokulu çiçekleri bulunmasına karşın, mor renkte olanları daha çok tercih edilir. Kaynaklarda menekşeden çeşitli yemeklerin yanı sıra, tatlı ve sirkenin yapıldığı; ayrıca mor menekşeden menekşe şerbeti/şurubu/şarabı ve suyu elde edildiği belirtilmektedir (Baytop, 1984: 324; Baytop, 1994: 204; Şavkay, 2000: 288; Yıldırım, 2008: 157; Mütercim Âsım Efendi, 2009: 66; Çeltiker, 2009: 217; Bekmez, 2009: 85; Işın, 2010: 255; Akalın-Toparlı-Gözyayın vd., 2011: 1651; Ayverdi, 2011: 2/2028; Kaya, 2015: 283; Yılmaz, 2019: 1/319, 865).

Menekşe şerbetini hazırlarken ilk olarak, dövülmüş kelle şekeri veya toz şeker bir tepsiye yayılıp üzerine mor menekşe yaprakları eklenir. Ardından, rengi ve kokusu şekere karışana kadar yapraklar iyice ovulur. Bu işlemi, şeker ile menekşe yapraklarını bir havana koyup iyice döverek yapmak da mümkündür. Daha sonra şeker ile menekşe karışımı ince bir elekten ufalayarak geçirilir. Su, bir taşım kaynatılıp ateşten alınır ve elde edilen şekerli menekşe tozu kaynatılmış olan suya katılıp karıştırılır. Bu karışımın temiz bir kaba süzülerek soğumaya bırakılmasıyla hazır hâle gelen şerbet, soğuduktan sonra ikram edilir (Şavkay, 2000: 288; Çelik, 2002: 57; Cengiz, 2010: 120; Saral, 2017: 159; Aydın, 2023: 80).

Jean Baptiste Tavernier, şerbetin 17. yüzyılda Osmanlı'da hayli yaygın olduğuna değinirken menekşe şerbetinden de bahseder. Yazar ayrıca, menekşe şerbetinin padişahın en çok sevdiği şerbet çeşidi olduğunu belirtir (Tavernier, 2007: 59; Keskin, 2009: 811).

Yine kaynaklarda menekşe şerbetinin idrar söktürücü, ter attırıcı, ağrı kesici, uyku getirici olduğundan; mide, bağırsak ve böbrek rahatsızlıkları, ciltte oluşan yaralar, tansiyon, akciğer zarı iltihabı ve karaciğer hastalıkları ile kuru öksürük, boğmaca, bronşit, zâtürre gibi solunum yolu hastalıklarının tedavisinde kullanıldığından, hattâ iştah açıcı ve kan temizleyici özellikleri bulunduğu bahsedilmektedir (Baytop, 1984: 324-325; Anadol, 1990: 169-170; Erdemir Demirhan, 2002: 301- 302; Kemikli, 2007: 33; Bekmez, 2009: 97; Aydın, 2023: 80).

Klasik Türk şiirinde menekşe, baharın ve çemenin/bahçenin önemli unsurlarından biri olarak görülmekte, ayrıca güzel kokusu, koyu rengi, boynunun eğriliği ve şekil yapısıyla anılmaktadır. Şâirlerin aynı zamanda menekşe ile daha çok insan uzuvları arasında bir benzerlik kurdukları, bu çiçeği bilhassa sevgili odaklı olarak "Ben, boy, gözbebeği, saç, dendân (diş), hat (ayva tüyü), gûş (kulak) ve mûy (kıl)"a benzettikleri görülmektedir. "Anber, âşık, attâr, asker, çerâğ, dîvâne, gece, gedâ, gözyaşı, hizmetçi, hokka, Kâbe örtüsü, kadeh, kalem, kalender, kul, kulak, mecnûn, mestâne, micmer (buhurdan), mürit ve Nil" de menekşenin benzetildiği unsurlardandır (Kurnaz, 1996: 538; Bayram, 2007a: 215; Pala, 2012: 305; Kaya, 2015: 283-284; Aydın, 2023: 80).

Nâbî, gözlerini sevgilinin ayva tüyleriyle çevrili dudağına diktiğinden beri, gözyaşının renginin menekşe şerbetine döndüğünü söyler (Akçay, 2018: 169):

Leb-i hat-âverûn olmağla matmah-ı nazarum
Benefşe şerbetine döndi eşk-i çeşm-i terüm (Mat. 27)

Menekşe şerbetini şarap ile kıyaslayan İzzet Ali Paşa ise onun şarap gibi gönül açıcı olamayacağını belirtir (Aydın, 2023: 80):

Tagayyür-efgen olur la'le hatt-ı püşt-i lebi
Benefşe şerbeti mey gibi dil-güşâ olamaz (G. 68/3)

Vahyî menekşe şerbetine, metnine kırmızı şerbeti maddesinde yer verdiğimiz beytinde (L. 28/6) kırmızı şerbetiyle birlikte yer verir (Keskin, 2009: 812).

1.16. Nar Şerbeti (Şerbet-i rümmân)

Nar şerbeti, ayıklanıp temizlenen tâze nar tanelerinin şeker ve su ile kaynatılıp ezilmesi ve oluşan karışımın süzülmesi ile hazırlanır. Nar şerbetine de isteğe bağlı olarak karanfil, tarçın veya limon ilâve edilebilir (Akalın-Toparlı-Gözyayın vd., 2011: 1752; Aydın, 2023: 83).

Kaynaklarda nar şerbetinin hummâ, sıtma, ateşli hastalıklar ile mide ve bağırsak rahatsızlıklarının tedavisinde, ayrıca humânın giderilmesinde ve bayılmalarda etkili olduğu belirtilmiştir (Akfırat, 1970: 78; Anadol, 1990: 177; Onay, 1992: 411; Erdemir Demirhan, 2002: 333-335; Aydın, 2023: 83).

Klasik şiirde “enâr” ve “rümmân” adlarıyla da yer verilen, ayrıca bu şiirde adı en çok geçen meyvelerden biri olan nar, daha çok kırmızının değişik tonlarında bulunan küçük, sulu, ekşi veya tatlı tanelerden oluşan yuvarlak meyveleri ve renkli çiçekleriyle dikkat çekmiştir. Yine bu şiirde çoğunlukla “sevgilinin dudağı, yanağı, yüzü, sînesi ve göğüsleri” için bir benzetme unsuru olarak kullanılan nar, aynı zamanda “âşığın kanlı gözyaşları, kanlı yaraları ve kanlı bağı” için benzetilen olmuştur. Nar “küpe, la’l taşı, mercan, yâkut ve yıldız taneleri”ne de benzetilmiş; beyitlerde nardan içki veya şerbet yapıldığı belirtildiği gibi, nar şerbetinin içki mahmurluğuna, hattâ sıtmaya iyi geldiği dile getirilmiştir (Sefercioğlu, 1990: 415; Deniz, 2006: 590; Bayram, 2007b: 220-221; Gülhan, 2008: 363; Kaya, 2015: 301-302).

Kadı Burhâneddîn’in aşağıdaki beytinden, nar tanelerinin pişirilmesiyle hazırlanan şerbetinin humâra iyi geldiği anlaşılmaktadır (Kaya, 2015: 302):

Göñülümü görürem gözlerün için tolu kan
Ki nâr-dâne bişürür meger humâra gönül (G. 686/5)

Yahyâ Nazîm (ö. 1727) bir beytinde, “Ne zaman ayrılık hastasını elem sıtması tutsa, bunun ilacı dilberin la’l renkli dudağının narının şerbetidir” demektedir, bir yandan sevgiliye olan özlemini dile getirmekte, bir yandan da nar şerbetinin sıtmaya iyi geldiği bilgisine yer vermektedir (Onay, 1992: 411; Kaya, 2015: 302):

İlâcî şerbet-i rümmân-ı la‘l-i dilberdür
Ne dem ki haste-i hicri teb-i melâl tutar (G. 66/6)

1.17. Nar Çiçeği Şerbeti (Şerbet-i gülnâr, şerbet-i rummânî)

“Gülnâr” veya “rummânî” kelimeleri, nar çiçeği anlamına gelmektedir. Nar çiçeği şerbeti, toplanıp kurutulan nar çiçeklerinin sıcak suda demlenmesinin ardından tarçın, karanfil ve kakule gibi baharatlarla tatlandırılıp şeker veya bal eklenmesiyle hazırlanır (Aydın, 2023: 85).

Nâşid (ö. 1791), sevgilisinin dudağını öncelikle şaraba benzettiğini, ancak letâfet bakımından dudağıyla gül-nâr şerbetinin lezzetini bir bulduğunu, bu ikisinin tat bakımından aynı olduğunu belirtir:

Egerçi şerbet-i sahbâya teşbîh eyledim ammâ
Letâfetde lebûnle lezzet-i gül-nârı bir buldum (G. 57/3)

Şarap karşılaştırmasına yer veren bir diğer şâir olan Hasmî (ö. ?), sevgilinin ölü bedenlere can veren dudağının gülnâr şerbetinin, hikmetli olmak bakımından, gül renkli şaraptan daha etkili olduğunu belirtir (Aydın, 2023: 85):

Şerbet-i gülnâr-ı lebiñ rûh-dih-i mürde-beden
Hikmet-âmîzliği bâde-i gül-gûnı geçer (G. 83/4)

Narın, doktor olarak gördüğü sevgilinin dudağıyla olan renk ve tat benzerliğinden hareket eden Amasyalı Âkif (ö. 1760) ise sevgilinin dudağının nar çiçeği şerbetinin hayli şifâlı olduğunu belirtir:

Dil çeker şerbet-i rummânî-i la‘lini tabîbim
Cânına âfiyet ü cismine sihhat mi değildir (G. 20/3)

1.18. Nilüfer Şerbeti (Şerbet-i nîlûfer, şarâb-ı nîlûfer)

Sözlüklerde “Nilüfergillerden, yaprakları yuvarlak ve geniş, çiçekleri beyaz, sarı, mavi, pembe renkte, durgun sularda veya havuzlarda yetişen, güneş doğduğunda suda ortaya çıkıp çiçek açan, gün batımında tekrar suya çekilen bir su bitkisi; güneş doğarken suda ortaya çıkıp açılan ve batışında tekrar suda kaybolan bir çiçek” şeklinde tanımlanan nilüfere Farsça’da “gül-i âbzâd (suda yaşayan çiçek), gül-i zindegî (hayat çiçeği), gül-i âferîniş (yaratılış çiçeği) vb. denir. Türkçe’de ayrıca “su gülü, su lâlesi, su zambağı, kalabak ve çadır çiçeği” adlarıyla bilinen nilüfer, eski İran mitolojisinde “Nâhîd gülü” olarak kabul edilmiş, Yunan mitolojisinde ise “genç kız” şeklinde tasvir edilmiştir (Yıldırım, 2008: 553; Mütercim Âsım Efendi, 2009: 562; Akalın-Toparlı-Gözyayın vd., 2011: 1772; Kaya, 2015: 286-287; Aydın, 2023: 81).

Nilüfer şerbetini hazırlamak için ilk olarak, toplanan nilüfer çiçeklerinin yeşil kısımları kesilip atılır. Sapları temizlenen çiçeklerin üzerine su ve şeker ilâve edilerek kaynatılır ve bir süre

demlenmeye bırakılır. Çiçeklerin rengi ve kokusu suya geçince süzülür. Bu şekilde hazır hâle gelen nilüfer şerbeti soğuk olarak ikram edilir (Yılmaz, 2019: 4/3547; Aydın, 2023: 81).

Kaynaklarda nilüfer şerbetinin sıtma, çiçek vb. hastalıklara iyi geldiği, kalbi kuvvetlendirdiği, sinirleri yatıştırdığı, uyumayı kolaylaştırdığı, sevdâya iyi geldiği, cilt ve saç sağlığı için yararlı olduğu; ayrıca ağrıları giderme ve cinsel isteği artırma gibi özelliklerinin bulunduğu belirtilmektedir (Yalçın, 1981: 582; Onay, 1992: 411; Dara, 2006: 504; Çeltiker, 2009: 233-234; Bekmez, 2009: 39; Ayverdi, 2011: 2/2381; Kaya, 2015: 287; Aydın, 2023: 81-82).

Klasik şiirde daha ziyâde “nîlûper” veya “nîlûfer” şeklinde anılan bu çiçek bilhassa şekli ve renginden hareketle, güneş ya da âşığın solan yüzünün sarılığı, hattâ gökyüzünün maviliği için benzetilen olur. Suda yetişmesi ve su üzerinde bulunması nedeniyle gözü yaşlı tasavvur edilen nilüfer ayrıca, seccâdesini suya sermiş, riyâzetten ötürü yüzü sararmış bir derviş şeklinde tahayyül edilir, aynı zamanda çiçek hastalığının tedavisinde kullanıldığına değinilir (Kurnaz, 1996: 541; Erdoğan, 2007: 108; Kaya, 2015: 287).

Şeyhülislâm Yahyâ'nın aşağıdaki beytinde, çiçek çıkaran çocuklara nilüfer şerbeti içirildiği bilgisine, gülşenin çiçek çıkaran tâze fidanlarına ırmak doktorunun nilüfer şerbeti içirdiği tasavvuruyla yer verilmiştir (Onay, 1992: 411; Aydemir, 2006: 59; Kaya, 2015: 288):

Nihâl-i tâze-i gülşen çiçek çıkardı meğr
Tabîb-i cûy içirdi şarâb-ı nîlûfer (Mat. 15)

Bosnalı Sâbit de çiçek çıkaran çocuklara nilüfer şerbeti içirildiğine gönderme yapmış, ancak nilüfer şerbetinin bu kez bahar Hipokrat'ı tarafından içirildiğini belirtmiştir (Karacan, 1991: 521; Keskin, 2009: 811-812):

Etfâl-i çemende çiçek olmakda bedîdâr
Bokrat-ı rebî' şerbet-i nîlûfer içürdi (G. 334/4)

Nilüfer şerbetiyle ilgili olarak farklı bir kullanıma yer veren Ref'et Mehmed Azîz (ö. 1765) ise cimrilik yapmaması konusunda uyardığı zâhidi meclise dâvet etmiş ve ona, meyhânececinin elinden anberli nilüfer şerbetinden içmesini tavsiye etmiştir:

Zâhidâ gel bezme câm-ı şerbet-i nîlûfer iç
Zinnet u buhl eyleme dest-i mugândan anber iç (G. 24/1)

1.19. Oğul otu Şerbeti

Sözlüklerde “oğul otu”, “Ballıbabagillerden, 20-150 santimetre yüksekliğinde, tıpta yapraklarından yararlanılan, çok yıllık ve otsu bir bitki, kovan otu, melisa (*Melissa officinalis*); çok dallı, beyaz çiçekli, kokulu, yaprakları likör ve ilaç yapımında kullanılan, nâne balsamı, limon otu” şeklinde tanımlanmaktadır (Akalin-Toparlı-Gözaydın vd., 2011: 1790; Ayverdi, 2011: 3/2409; Yılmaz, 2019: 1/834).

Oğul otu şerbetinin nasıl hazırlandığına ilişkin bir târife ulaşmamız mümkün olmamıştır. Bununla birlikte, bilhassa internet sitelerinde çayının hazırlanışıyla ilgili bâzı târiflerin bulunduğunu söylemek mümkündür. Anılan sitelerde ayrıca, oğul otunun örneğin kalbi güçlendirici, sindirimi kolaylaştırıcı, stres giderici, kadın sağlığını destekleyici, özellikle uykusuzluk, östrojen hormonu düşüklüğü ve göz tansiyonu tedavisinde katkı sağlayıcı özelliklere sâhip olduğu belirtilmektedir <https://www.nefisyemektarifleri.com/blog/ogul-otu-faydalari-stres-uykusuzluk-ve-sindirime-dogal-ilac>).

Oğul otu şerbetine klasik şiirde baldırıkara, gül ve hindibâ şerbetleriyle birlikte, aynı zamanda tedavi edici özelliğiyle ve kelimenin evlat anlamını da çağrıştıracak şekilde yer verildiği görülmektedir. Filibeli Vecdî aşağıdaki beytinde, tedavi talebiyle müracaat ettiği memdûhunun, iyileşmesi için gönderdiği oğul otu şerbeti ikramıyla, kendisine âdeta babalık ettiğini belirtmektedir:

Babalığ itdi oğul otı şerbetin virüp
Zevkin ide oğul balınuñ biñ vefâ ile (K. 17/6)

1.20. Reyhan Şerbeti (Şerbet-i reyhânî, şarâb-ı reyhânî)

Ballıbabagiller familyasına âit olup kırmızı fesleğen olarak da bilinen reyhan, Hindistan, Afrika ve Güney Asya kökenli olmakla birlikte tüm dünyada yetiştirilebilen, dolayısıyla yaygın olarak bulunabilen, aynı zamanda tıbbî ve aromatik özelliklere sâhip tek yıllık mutfak ve süs bitkilerinden biridir (Işın, 2010: 115-116; Cengiz, 2010: 124-128; Akalın-Toparlı-Gözyaydın vd., 2011: 1978; Pala, 2012: 376).

Reyhan şerbetini hazırlamak için ilk önce tâze mor reyhan yaprakları yıkanıp temizlenir, sonrasında derin ve kapaklı bir kaba alınır. Rengini iyice salabilmesi için üzerine dilimlenmiş limon veya limon tuzuyla birlikte şeker ya da bal konulur. Bu karışımın üzerine kaynamış su ilâve edilerek üzeri kapatılır ve bir süre demlenmeye bırakılır. Hazır hâle gelen şerbet, sıcak havalarda hazırlanan tüm şerbetler gibi soğuk ikram edilir (Aydın, 2023: 81).

Tâze veya kuru yaprakları salatanın yanı sıra, çeşitli yemeklere de konulabilen, aynı zamanda hoş kokulu bir bitki olan reyhan eski tıpta birinci derecede kuru ve sıcak kabul edilir, kokusunun uyku getirdiğine inanılır. İlgili çalışmalarda ayrıca reyhanın sağlık açısından birçok yararının bulunduğu örneğin yüksek kan şekeri, kan basıncı, kolesterol ve trigliserit seviyelerini düşürmeyi desteklediği, kalbi kuvvetlendirdiği; içerdiği magnezyum sâyesinde kasların ve kan damarlarının gevşemesine ve kan akışını iyileştirmeye yardımcı olduğu, bağışıklığı güçlendirdiği, zihinsel sağlığı desteklediği, aynı zamanda kaygı ve depresyonu hafifletmeye, odaklanmayı kolaylaştırmaya ve yaşa bağlı hâfıza kaybı riskini azaltmaya yardımcı olabilecek bileşiklere sâhip olduğu belirtilir (Işın, 2010: 115-116; Cengiz, 2010:124-128; Akalın-Toparlı-Gözyaydın vd., 2011: 1978; Pala, 2012: 376; <https://www.memorial.com.tr/saglik-rehberi/reghanin-faydalari-nelerdir>).

Özellikle sevgilinin ayva tüyleri üzerinden oyunlar yapılan reyhân, klasik şiirde daha ziyâde rengi, kokusu ve şekli itibarıyla söz konusu edilir (Pala, 2012: 376). Reyhan şerbetinin rengine de dikkat çektiği beytinde Sehî Bey (ö. 1548/49), bahçedeki sıra sıra dizilmiş servileri çini sürâhilere, kırmızı renkteki gülleri ise içleri reyhan şerbetiyle dolu kâselere benzetir:

Sanasın çînî surâhidür çemende servler
Al güller kâsesi pür şerbet-i reyhânîdür (K. 19/16)

Nef'î ise reyhan şerbetinin/şurubunun iç açıcı etkisi ve hoş kokusuna dikkat çeker (Aydın, 2023: 81):

Verir hurûf ile terkîb olan ma'ânîsi
Dimâğ-ı dânişe bûy-ı şarâb-ı reyhânî (K. 31/12)

1.21. Sirkencübîn Şerbeti (İşkencübîn, sirkengübîn, sirkengebîn)

Sözlüklerde “sirkencübîn”, “Sirkencebin sözünün farklı bir söylenişi, bal ve sirkenin karışımı olan bir içecek; su, elma sirkesi ve bal karıştırılarak yapılan bir tür şerbet; sirkeli, ekşi bal şerbeti” olarak tanımlanan sirkencübîn, beş su bardağı içerisine beş yemek kaşığı bal ve beş yemek kaşığı imbikten geçirilmiş sirke ilâve edilmesiyle hazırlanmaktadır. Vaktiyle çok sevilmiş ve bilhassa yaz mevsiminde içilmesi tercih edilmiş olmasına karşın günümüzde neredeyse unutulmak üzere olan sirkencübîn şerbeti, sâde içilebildiği gibi çeşitli baharatlarla tatlandırılmak sûretiyle de tüketilebilir. Sirkencübîn şerbeti, antik çağlardan beri hastalıkların tedavisinde ilaç yerine de kullanılan bir şerbet çeşididir. Kaynaklarda ayrıca göğsü temizlediği ve yumuşattığı, safrayı yatıştırdığı, harâreti kestiği, ateşi düşürdüğü belirtilen bu şerbetin aynı zamanda, tarih boyunca gerek Doğu, gerekse Batı tıbbında örneğin sara hastalığı, astım, mesâne, mide rahatsızlıkları, ağız kokusu, karın ağrısı, diş sorunları, hummâ, hattâ sinir hastalıklarının tedavisinde kullanıldığı kaydedilmektedir (Önler, 1981: 184; Onay, 1992: 409; Mütercim Âsım Efendi, 2009: 688; Işın, 2010: 336; Akalın-Toparlı-Gözyayın vd., 2011: 2121; Ayverdi, 2011: 3/2845; Sandıkçıoğlu, 2015: 58; Saral, 2017: 145; Yılmaz, 2019: 3/2275; Aydın, 2023: 77).

Klasik şiirde sirkencübîne, âşığın yakalandığı sıtma hastalığına iyi gelmesi, hasta gönlünü iyileştirmesi vb. yönüyle sevgilinin dudaklarının benzetileni olması, ateş düşürücü özelliğinin bulunması, tadından dolayı karşılaştırma unsuru olarak görülmesi, safra rahatsızlığına iyi gelmesi vb. bakımlardan yer verildiği görülmektedir (Özkan, 2007: 549). Karamanlı Aynî (ö. 1490-94?), aşağıdaki beytinde sirkencübîn şerbetinin ateş düşürücü özelliğine dikkat çekmektedir (Aydın, 2023: 77-78):

Sirkengübîn su'âline Aynî lebi didi
Hâsiyyetiyle def' ide tenden cevâb teb (G. 49/4)

Muhibbî, hasta gönlünün şifâsı için sevgiliden sirkencübîn şerbeti talep etmektedir:

Tolaşaldan zülfünün sevdâsına dil hastadur
Leblerün dârü'ş-şifâsından buyur sirkencübîn (G. 2703/3)

Nev'î (ö. 1599), sirkencübîn şerbeti ile gül-şeker/gül tatlısı arasında, birinin ekşi diğerinin tatlı olmasından hareketle bir karşılaştırma yapmış, karşılaştırmasının merkezine ise ekşi yüzlülüğün, asık suratlılığın kendisine tatlı sözden daha iyi geldiğini belirttiği kötü huylu kişiyi koymuştur. Şâir beyitte bir yandan ekşi yüzlü, asık suratlı kişileri sirkencübîn şerbetine, tatlı sözü

ise gül-şekere benzetmiş, bir yandan da ekşi yüzölçüm ile tatlı sözün bir olamayacağına dikkat çekmek üzere, tatlı ve ekşi yiyeceklerin yerinin veya değerinin sofrada aynı olup olmadığı sorusunu yöneltmiştir (Saral, 2017: 145):

Turş-rûlık lafz-ı şîrinden ola bed-hûya bih
Bir midür sofraya hiç sirkencübîn ü gül-şeker (K. 12/66)

Diyarbakırlı Hâmî (ö. 1747) ise sirkencübîn şerbetinin safra rahatsızlığını giderici rolüne dikkat çekmiştir (Yılmaz, 2017: 213):

Meded iskencübîn-i bâde ile sâkiyâ basdur
Humâr-ı meyle çeşmüm hıyredür safrâ-yı gam basdı (G. 66/8)

1.22. Sübye Şerbeti

Evliyâ Çelebi'nin Seyâhatnâme'sinde "sübyâ" şeklinde anılan sübye veya sübye şerbeti sözlüklerde, "Bâdem, kavun çekirdeği, hıyar çekirdeği, kuru üzüm, pirinç, abdüleziz gibi şeylerden yapılan şerbet; sübye, tâze veya kurutulmuş bâdem içi, hıyar çekirdeği vb. malzemelerin, özellikle de kavun çekirdeğinin yıkanıp üzerine şeker eklendikten sonra havanda dövülüp içlerinin çıkartılması, akabinde suyla karıştırıldıktan sonra süzülme ve çiçek suyu eklenmek sûretiyle hazırlanan beyaz renkli ve boza kıvamında bir şerbet çeşidi, bir nevi bitkisel süt" şeklinde târif edilmektedir.⁸ Kaynaklarda, Fâtih Sultân Mehmed için kırmızı kuru üzüm sübyesi yapıldığı, ayrıca Osmanlı'da on yedinci yüzyılda Mısır'a özgü pirinç sübyesi satan dükkânların açıldığı ve Mısır'da sübyenin hayli meşhur olduğu, bâdemli dondurmaya bâdem şurubunun bâdem sübyesinden hazırlandığı belirtilmektedir (Gökyay, 1996: 313; Işın, 2010: 343; Akalın-Toparlı-Gözyayın vd., 2011: 2177; Ayverdi, 2011: 3/2906; Sandıkçioğlu, 2015: 57-58; Akçay, 2018: 169-170; Aydın, 2023: 83).

Hevâyî (ö. 1715) bu şerbete bâzen Kâhire'de, bâzen de Tekfurdağı'nda içmediği sübye ve vişne şerbeti çeşidi kalmadığı bilgisıyla birlikte yer vermektedir (Akçay, 2018: 169-170):

Geh Kâhire'de gâhice Tekfûrdağı'nda
Nûş etmediğim sübye vü vişn-âb mı kaldı (G. 158/2)

1.23. Şeker Şerbeti (Sükker şerbeti, sükkerî şerbet, şerbet-i kand, şeker şerbeti, şekerli şerbet, şerbet-i sükker)

Şeker kamışları öğütülerek çıkarılan ham şeker şurubuna, bir miktar şekerin suda çözüldükten sonra oluşan koyu kısmına şurup, sulu olan kısmına ise sükker şerbeti veya şeker şerbeti

⁸ Evliyâ Çelebi, "Esnâf-ı Sübyâciyân" maddesinde pirinç sübyasıyla ilgili olarak târif de içeren şu kayda yer vermektedir: "Pirinci değirmenden çeküp pâk rakîk eyleyüp andan hamîr idüp furunda pişirüp ba'dehû cüllâb idüp eleklerden süzüp mi'âd şekerile bir gice yatup ale's-sabâh kâse kâse satarken üzerine darçın ekerlerdi. Aslâ südden fark olunmaz beyâz cüllâb idi..." (Gökyay, 1996: 313).

denilmektedir (Işın, 2010: 353; Sarıoğlu-Cevizkaya, 2016: 238; Konuk, 2022: 112). Türk mutfağına gerek çok sonradan girmesi, gerekse pahalı olması sebebiyle vaktiyle şekerin herkes tarafından elde edilmesi mümkün olmamış, dolayısıyla şeker şerbeti hazırlayıp sunmak da bir zamanlar zenginlik alâmeti sayılmıştır (Karademir, 2015: 181-186; Aydın, 2023: 76).

Ahmet Talat Onay'ın, berş yâni afyon şurubundan sonra içildiği bilgisini verdiği şeker şerbetine (Onay, 1992: 77) klasik şiirde büyük oranda tatlılığı, hazmı kolaylaştırıcı özelliği söz konusu edilmek; sevgilinin veya âşığın dudağı, hattâ âşığın gözyaşları ile ilişkilendirilmek, kırmızı şeker ile hazırlanmak vb. sûretlerde yer verildiği görülmektedir.

Aynı zamanda bir zümre adına konuştuğu izlenimi uyandırdığı ve âşıkâne-rindâne tarzda kaleme aldığı bir gazelinde Zâtî, her şarabı elinde şeker şerbetine dönüştüren saf meşrepli rintlerden olduğunu, dolayısıyla fâsık sanılmaması gerektiğini belirtir:

Destümüzde eylerüz her hamrı şekker şerbeti
Rind-i sâfi-meşrebüz biz sanmasunlar fâsıkuz (G. 561/3)

Bâkî, hayli özgün benzetmelere yer verdiği aşağıdaki beytinde sevgilinin ağzını, ağzına kadar şekerli şerbetle dolu ve aynı zamanda inci vb. değerli taşlarla süslenmiş bir kadehe; boyunu ise amber kokulu bir muma benzetir, ayrıca sevgilinin bu hâliyle baştan başa güzel koktuğunu dile getirir (Şahin, 2011: 797; Saral, 2017: 170):

Murassa' câmdur ağzuñ leb-â-leb sükkerî şerbet
Mu'anber şem'dür kaddûñ ki ser-tâ-pâ mu'attarsın (G. 347/6)

Kara Fazlî, cennetteki Selsebil ırmağını andıran ve bol bol ikram edilen şeker şerbetlerinin tadını öylesine beğenir ki bundan bir damla içenin ölümsüzlük suyuna tenezzül etmeyeceğini söyler (Aydın, 2023: 76):

Şeker şerbetleri hod Selsebîl-âsâ sebîl oldı
İçen bir cür'asın âb-ı hayâta eyler istiğnâ (K. 29/14)

Nâbî, aynı zamanda düzensiz leff ü neşr sanatına yer verdiği beytinde, şekerli şerbet üstüne sâde su içmeyen birinin kendi şiiri ile bir başka şâirin şiiri arasındaki farkı anlayamayacağını belirtir:

Şi'rüñle şi'r-i dîgeri Nâbî ne anlasun
Sâde su içmeyen şekerî şerbet üstine (G. 713/9)

Şekerli şerbete şiirlerinin değerini ve de şâirlik gücünü belirtme sadedinde yer veren bir diğer şâir de Bosnalı Sâbit'tir. Şâir, aşağıdaki beytinde şarap benzeri şiirlerinin, kendisini çekemeyen, yeteneksiz şâirlere öldürücü zehir gibi; şâirlik yeteneğine sâhip olan, dolayısıyla iyi şiirden anlayanlara ise şekerli şerbetten daha tatlı geleceğini söyler (Aydın, 2019: 41):

Belî sahbâdur ammâ hâside semm-i helâhildür

Velî erbâb-ı tab'a şerbet-i sükkerden ahlâdur (K. XL/50)

Bosnalı Sâbit, “Târih-i İnhizâm-ı Mosko Berây-ı Ahmed Han” başlıklı ve Rus çarının hezimete uğratılması vesilesiyle kaleme aldığı kasidesinin bir beytinde, bu kez kırmızı şeker şerbetine ve kara toprağın düşmanın kanını, hayli susamış birinin kırmızı şeker şerbetini içmesi gibi, kana kana içtiğini belirtmek sûretiyle yer verir (Aydın, 2019: 1009):

Kana kana içdi hûn-ı düşmeni hâk-i siyâh
Teşnelik hükm ile kırmız şerbet-i sükker gibi (K. XLIII/38)

Seyyid Vehbî'nin, metnine bal şerbeti maddesinde yer verdiğimiz beytinden hareketle (G. 172/1) şeker şerbetinin, bal katılmak sûretiyle de yapıldığını öğrenmekteyiz. Nedim ise, memdûhunun yaptırdığı çeşmenin musluğundan akan suyun, nöbet şekeriyle hazırlanmış şeker şerbeti gibi tatlı olduğunu söylemekle kalmaz, kullanılan şekerin türünü de belirtir (Yaraşır, 1996:179):

Habbezâ ser-çeşme-i dil-cû ki bahşetmektedir
Lûlesi leb-teşnegâna şerbet-i kand-i nebât (T. XXXIX/8)

Ebûbekir Celâlî (ö. 1818), sevgilinin dudağının özlemiyle akan gözyaşlarını, sevgilisi geldikçe içsin diye sakladığı, bir nevi hazırda bulundurduğu şeker şerbeti olarak tasavvur eder:

Hasret-i la'liyle akmış eşk-i çeşmim sakladım
Dilberim nûş eylesün geldikce sükker şerbeti (G. 96/3)

Enderûnlu Vâsıf, Kandehar şâhının, hazmettirme özelliği bakımından şeker şerbetiyle aynı etkiye sâhip olduğunu duyduğu tatlı suyu, hâlâ çok arzu ettiğini belirtir (Konuk, 2022: 112):

Şerbet-i kand ile hem-hazm olduğın gûş eyleyip
Teşnedir hâlâ bu şîrîn cûya şâh-ı Kandehâr (Kt. 34\11)

Antepli Aynî, içine özellikle şeker şerbeti katmış olmasına rağmen saf şarabın, sâkinin dudağının öpücüğüyle aynı lezzette olmadığını söyler (Konuk, 2022: 112):

Hem-çâşni-i bûs-ı lebiñ olmadı sâkî
Katdım mey-i nâb içre şeker şerbeti mahsûs (G. 102\4)

Osman Nevres, Perî ile Civân adlı mesnevisinde iki âşığın vuslatının anlatıldığı bölümde yer verdiği beyitlerinden birinde Civân'ın, sevgilisi olan Perî'ye dudağını şeker şerbeti olarak ve tatlı bir gülümseme eşliğinde sunduğunu dile getirir (Tok, 2010: 232; Konuk, 2022: 113):

Geh la'lin edip Civân şeker-hand
Arz etdi Perî'ye şerbet-i kand (Mes. 443)

Gönlüne seslenen Yenişehirli Avni Bey ise yaptığı karşılaştırma sonucunda, şeker şerbeti ve su içmemesi, aksine her zaman şarap içmesi gerektiğini söyler. Gönlü üzerinden iç konuşmasını sürdüren şâir, zâhid kendisini menetse bile bundan utanmamasını, hattâ ona hiç cevap vermemesini, adetâ onu muhatap almamasını ve içmeye devam etmesini tembihler (Konuk, 2022: 113):

Ey dil ne şeker şerbeti nûş eyle ne âb iç
Her gâh şarâb iç
Zâhid seni men' etse dahi etme hicâb iç
Hiç verme cevâb iç (Müst. 36/1)

1.24. Üzüm Şerbeti (Şerbet-i engûr)

Farsça kökenli “engûr” kelimesi üzüm anlamına gelmekte, “şerbet-i engûr” tamlaması ise aynı zamanda üzüm şerbeti anlamında kullanılmaktadır. Üzüm şerbeti, tâze üzümlerin kaynatıldıktan sonra şeker veya bal ilâve edilip posasının süzülmesiyle hazırlanmakta, benzeri şerbetler gibi üzüm şerbeti de sâde olarak yapılabildiği gibi arzu edilmesi hâlinde tarçın, karanfil vb. baharatlarla tatlandırılmak sûretiyle çeşitlendirilebilmektedir (Işın, 2010: 392; Aydın, 2023: 82).

Kaynaklarda genellikle üzüm, şeker ve sudan yapılmış olan şerbetlerin vaktiyle İstanbul'un hemen her sokağında buzlu olarak satıldığı belirtilmekte (Akçiçek, 2002: 746; Cengiz, 2010: 143), Fâtih Sultân Mehmed'in mutfağında kırmızı ve siyah üzüm ile Hindistan cevizinden şerbetler hazırlandığı, şerbetlerin içine gül suyunun yanı sıra misk ve amber katıldığı saray mutfak defterindeki kayıtlardan öğrenilmektedir. Soğuk içilmesi tavsiye edilen üzüm şerbetinin rahatlatıcı etkisinin yanında ayrıca kan yapıcı, gam-kasvet giderici vb. tedavi edici özelliklerinin olduğu da bilinmektedir (Ünver, 1952: 24; Cengiz, 2010: 143; Sandıkçioğlu, 2015: 57; Işın, 2020: 288).

Hız. Muhammed (s.a.v.)'in Mîrâc'a çıktığı gün yaptığı söylenen toplantıya “kırklar meclisi” adı verilir. Bu mecliste peygamber efendimizin Selmân-ı Fârisî'nin getirdiği üzüm tanesini bir kâsede ezip üzerine su ilâve etmek sûretiyle orada bulunanlara içirdiği, onların da mest olduğu rivâyet edilir (Gölpınarlı, 1963: 128). Aşağıdaki beytinde bu rivâyete telmihte bulunan Nesîmî, peygamber efendimizin üzüm şerbeti hazırladığını, mecliste bulunan kırkların da onun aşkına bu üzüm şerbetinden içtiğini dile getirir (Cengiz, 2010: 143):

Hâdim-i fakr oldı Ahmed ezdi engûr şerbetin
Kırklar nûş itdi anı Mustafâ'nuñ ışkına (G. 388/6)

Zâtî (ö. 1547), üzüm şerbetinin tedavi edici özelliğine telmihte bulunduğu beytinde nâzik mizaçlı, hassas ve zayıf bünyeli olarak nitelediği âşığa seslenmiş ve ona, gam hastalığından kurtulması için içinde bulunan bahar mevsiminde kalkıp bağ ve bahçelerde gezip dolaşmasını, ayrıca üzüm şerbeti içmesini önermiş; böylece üzüm şerbetinin aynı zamanda depresyon vb. bâzı psikolojik rahatsızlıklara iyi geldiğine dikkat çekmiştir (Saral, 2017: 172; Kaya, 2021: 633):

Fasl-ı güldür seyr-i bâğ it turma ey nâzüg-mizâc
Şerbet-i engûr ile derd-i gama eyle ilâc (G. 98/1)

Behiştî (ö. 1571-72), üzüm şerbetinin gam giderici, rahatlatıcı etkisine değinmekle kalmamış aynı zamanda, bir tür çekirdeksiz üzüm olan sultânî/sultâniye üzümünden yapılan ve iç sıkıntısını, yürek daralmasını gidermede hayli etkili olduğu belirtilen sultâniye şerbetinden söz etmiştir (Aydın, 2023: 82):

Sînede sürmege ahlât-ı gamı olmaz hîç
Bir yiyüm bir şeh irer şerbet-i sultâniyye (G. 456/4)

1.25. Vişne Şerbeti (Vişn-âb)

Vişne ve âb kelimelerinden oluşan “vişn-âb” sözlüklerde, “Vişne suyu, vişne veya vişne şurubundan hazırlanan şerbet” vb. şeklinde tanımlanmaktadır (Ayverdi, 2011: 3/3369).

Vişne şerbetini hazırlamak için sapsarı ayrıldıktan sonra yıkanıp temizlenen vişneler, bir tencereye konulup bir süre, bâzı târiflere göre bir gece bekletilir. Ayrı bir kaba konulan su, içerisine bir miktar şekerin yanı sıra isteğe bağlı olarak çubuk tarçın, karanfil ve zencefil eklenip kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Yeterince kaynamış olan suya vişneler eklenip rengini iyice verinceye dek bir süre daha ateşte bekletilir. Yine isteğe bağlı olarak bir miktar limon suyu eklendikten sonra soğumaya bırakılır. Son olarak vişneler süzülür ve hazır hâle gelen şerbet soğuk olarak ikram edilir (<https://www.youtube.com/watch?v=bdqr8gYsXOI&t=10s>); Aydın, 2023: 85). Vişne şerbeti rengi, ferahlık vermesi ve lezzetiyle çok sevilmiş, Osmanlı mutfak kültüründe ayrıca dolma vs. bâzı yemeklerin hazırlanmasında kullanılmıştır (Işın, 2010: 397; Aydın, 2023: 85).

Diğer pek çok şerbet gibi vişne şerbeti de klasik Türk şiirinde gerek renk, gerekse tat benzerliğinden hareketle daha ziyâde sevgilinin dudağıyla ilişkili bir şekilde, aynı zamanda şarap içmeye tövbe edildiğinde veya şarap tükendiğinde içilmesi, yâhut fıçılarda saklanmasıyla söz konusu edilmiştir (Keskin, 2009: 813).

Sevgilinin dudağının rengiyle olan benzerliğinden hareket eden Bosnalı Sâbit vişne şerbetine, beyaz üzerinde oluşturduğu çıkması zor lekesini çağrıştırmak sûretiyle yer vermiştir (Karacan, 1991: 529; Akçay, 2018: 171):

Lebüñ efsürde-i dendân-ı hayâl itdükçe
Lekeler sâdemüzi katre-i vişn-âb gibi (G. 349/4)

Bosnalı Sâbit, sâkiye seslendiği bir başka beytinde bu kez şarap içmeye tövbe ettiğini ve artık sevgilinin kırmızı dudağının hayâlinin vişne şerbetiyle yetindiğini belirtmiştir (Karacan, 1991: 368; Keskin, 2009: 814; Oener, 2019: 437-438):

Ey sâki meye tevbe diyüp eyledi Sâbit
Vişn-âb-ı hayâl-i leb-i âlûñle kanâ‘at (G. 34/6)

Nâbî de sâkiye seslenir ve şarap tükense bile bunu dert etmeyeceğini, zirâ hazırda su olduğunu ve onun zemzemleyip sunduğu vişne şerbetinden geri kalmayacağını; vişne şerbeti içmektense su ile yetinmeyi tercih edeceğini dile getirmiştir:

Ne gam sâkî eger sahbâ dükense âb hâzırdur
Senüñ zemzemleyüp de sunduğun vişn-âbdan kalmaz (G. 312/7)

Nâbî, beyitte aynı zamanda vaktiyle meyhânelerde şarap bitince, onun yerine vişne şerbeti verildiği uygulamasına telmihte bulunmuştur. Hattâ yer verilen “zemzemleyip” ibâresini, vişne şerbetinin vaktiyle zemzem ile de yapıldığı ya da şerbetin içine zemzem de katıldığı şeklinde düşünmek mümkün olduğu gibi, şarap bittiği için canları hayli sıkılmış olan meyhâne ehlini sâkinleştirmek veya iknâ etmek için abartılı bir şekilde övgüde bulunmak vb. şeklinde anlamlandırmak da mümkün görünmektedir.

Metnine sübye şerbeti faslında yer verdiğimiz beytinde denemediği vişne şerbeti kalmadığını belirten (G. 158/2), bir başka beytinde kendisini ayyaş olarak niteleyen Hevâyî, aşağıdaki beytinde ise bu kez Laz kadına seslenir ve canını kendisinden esirgememesi için ona âdeta yalvarır. Şâir ayrıca kadına, şıranın dibe çöken posasını kendisine vermesi, kırmızı vişne şerbetini ise onun alması teklifinde bulunur (Akçay, 2018: 171):

Etme ben Bekriden ey Lâz karı cânını dirîğ
Cibre-i şîre benim kırmızı vişn-âb senin (G. 99/4)

Hevâyî, bir diğer beytinde bu kez insanların evlerinde kaplar dolusu şıra olduğunu, buna karşın kendi dükkânında ise birkaç fıçı vişne şerbetinin bulunduğunu belirtir (Keskin, 2009: 814):

Evinde şîreden halkın ki tolu kap olur peydâ
Dükânımda benim birkaç fuçı vişn-âb olur peydâ (G. 3/1)

Enderûnlu Vâsıf, aşağıdaki beytinde ilk olarak sevgilinin dudağının kadehinden içen herkesin sarhoş olduğunu belirtir. Ardından ise sevgilinin dudağının şerbeti ile aralarında renk ve tat benzerliği bulunmasından da hareketle, vişne şerbetinin sarhoş edici özelliği olup olmadığını sorar (Konuk, 2022: 114):

Kim nûş ederse câm-ı lebi yârı dem çeker
Sarhoş eder mi âdemi vişn-âb ne dersiñiz (G. 54/6)

Nüzhet (ö. 1778), vişne şerbeti ile sevgilinin dudağının kiraz suyunu karşılaştırır ve aralarında bir fark bulamadığını belirtir:

Nüzhetâ nûş eyledim âb-ı kirâs-ı la‘lini
Hiç farkın bulmadım keyfiyyet-i vişn-âbdan (G. 236/3)

Leylâ Hanım (ö. 1848) ise sâkiye seslenir ve ondan, mestâneler olarak nitelendirdiği âşıklarından bir öpücüğü esirgememesini, lütfedip bir damla vişne şerbeti sunmasını ister (Konuk, 2022: 114):

Bir bûse dirîğ eyleme mestâneleriñden
Sâkî kerem it sun bize bir katre-i vişn-âb (G. 12/3)

2. Şırâ (Âb-ı engûr, şîre)

Farsça “şîre” kelimesinden dönüşmüş olan “şıra” sözlüklerde, “Henüz mayalanmamış üzüm suyu, bâzı meyve ve sebzelerin özü, başta üzüm olmak üzere meyvelerden çıkarılan su, üzüm suyundan yapılan hafif ekşitilmiş içecek, üzümünden ve elmadan elde edilen, soğuk içilen, alkolsüz, hafif ekşi ve tatlı bir içecek” vb. şeklinde tanımlanmaktadır (Işın, 2010: 356; Akalın-Toparlı-Gözyaydın vd., 2011: 2222). Kaynaklarda, şıra anlamındaki “süçig” ve “çagır” kelimelerinin aynı zamanda şarap anlamında kullanıldığı, özellikle “süçig” kelimesinin önceleri şıra ya da meyve suyu anlamına sâhipken daha sonra şarap anlamını kazandığı belirtilmektedir (Saral, 2017: 172).

Şıra, genelde tâze üzümlerin herhangi bir işlem görmeden sıkılmasıyla veya ayıklama ve temizleme işleminden geçirildikten sonra önce parçalanıp daha sonra preste sıkılarak püre hâline getirilmesiyle, sonrasında ise herhangi bir malzeme eklemekten kısa bir fermentasyona tâbi tutulmasıyla hazırlanan bir içecek çeşididir. Şıra, Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sâhip bulunmakla birlikte, kısa sürede şaraba dönüşebilmesi yönüyle Müslümanlarca dikkatli şekilde tüketilmesi önerilen içeceklerden biri olmuştur (Batu-Gök, 2006: 1-18; Anlı, 2006: 76-77; Cengiz, 2010: 143; Erol-Çontu, 2019: 116-121; Süren-Kızıleli, 2021: 59).

İçinde bulundurduğu vitaminlerle insan sağlığı açısından hayli önemli görülen ve soğuk ikram edilen şıraya, ikram aşamasında isteğe bağlı olarak tarçın veya karanfil gibi baharatlar da eklenebilmektedir. Şıra, içecek olarak tüketilmesinin yanında içine ilâve edilen bâzı diğer maddelerle kaynatılarak “bastık, cevizli sucuk, murabba, pekmez, pestil, şıra halkası, şıralı reçel” vb. gibi farklı ürünlerin elde edilmesinde de kullanılabilmektedir (Durgut, 2008: 419-420; Işın, 2010: 356; Saral, 2017: 172; Akçay, 2018: 170; Süren-Kızıleli, 2021: 59).

Klasik Türk şiirinde şıraya, genellikle üzümünden elde edilmiş bir içecek olması, işleminden geçirilip örneğin kaynatılıp içki elde edilmesi, rint tarafından terbiye edilmek sûretiyle şaraba dönüştürülmesi, zamanla şaraba dönüşmesi, küp içinde durarak şaraba dönüşmesi, kahveye tercih edilmesi, ölümsüzlük suyu karıştırılmış olması, evlerde kaplar dolusu bulunması, posasının dibe çökmesi, sûfi tarafından gizlice yapılması, baharda içilmesi vb. özellikleri yanında ayrıca, sevgilinin dudağıyla ve mecâzi aşkla ilişkilendirilmek veya yetime benzetilmek sûretiyle yer verildiği görülmektedir (Sefercioğlu, 1990: 89; Saral, 2017: 173).

Şeyhî, Hamza Bey’in düğünü vesilesiyle yazdığı methiyesinde memdûhun düğün yemeğinin kokusunun perileri, cinleri, melekleri, vahşi hayvanları, kuşları ve insanları doyurduğunu, düğünde ikram edilen meze ve türlü nimetlerin bir yere yığılması hâlinde yanında dağın bile küçük kalacağını, şerbet ve şıranın akıtılması hâlinde ise denizi taşıracığını, dolayısıyla ziyafet için hazırlanan yiyecek ve içeceklerin bolluğunu abartılı bir dille anlatır (Cengiz, 2010: 143):

Yığılsa nukl u ni‘am kâha saymaya kûhı
Akarsa şerbet ü şîre taşura ummânı (K. 14/31)

Kadı Burhâneddin sevgiliye minnettarlığının, hayranlık ve bağlılık duymasının sebebi olarak sevgilinin kendisine sunduğu kadehleri, sıra ile değil de ciğer kanıyla doldurup vermiş olmasını gösterir (Cengiz, 2010: 144):

Gözüne kul olayım ki tolu ayahları
Hûn-ı cigerden baña virdi şırâdan degül (G. 1300/9)

Edirneli Nazmî aşağıdaki beytinde, sıkılan üzümün suyu olan şırayı, üzümünden ayrılmış olması hâliyle annesiz kalan yetim bir kız çocuğuna benzetir (Saral, 2017: 173):

Şîre kim engûrdan asr ile sâfî ola dûr
Döner ol asr içre bir bint-i yetîme anesüz (G. 2590/4)

Edirneli Nazmî bir diğer beytinde, bu kez şıradan içki elde edilmesinden ötürü şarap içmenin devrin adâletli ve insaflı pâdişahı tarafından ebediyen yasaklandığını dile getirir (Saral, 2017: 173):

Bu asr içre nedür şol şîre sıkup şol eyleyen hamrı
Kim oldı dâver-i devrûn ebed hamr içmemek emri (Müf. 348)

Sevgiliye bir bahar manzarası içinden seslenen Şihâbî (ö. ?) şıraya, üzüm salkımından elde edilmesi ve baharda içilmesi yönüyle yer verir:

Bahâr irişdi çemen-veş göğderdi bâğ-ı felek
Şırasın iç deyü pervin saña sunar unkûd (G. 73)

Bosnalı Sâbit, imamın elindeki şırasını, müselles yapması için rinde sattığını ve böyle yapmakla yine bir fesat kaydattığını, yâni kötü bir iş yaptığını belirtir. Kaynatmak kelimesinin tevriyeli kullanımında müsellesin aynı zamanda, şıranın üçte biri kalacak şekilde kaynatılmasıyla elde edilen ve kimilerince haram sayılmayan bir şerbet çeşidi olması etkili olmuştur, denilebilir (Karacan, 1991: 561; Akçay, 2018: 170):

Müselles itmek için rinde şırasın satmış
Bizüm imâm yine bir fesâd kaynatmış (B. 85)

Metinlerine vişne şerbeti maddesinde yer verdiğimiz beyitlerinden birinde insanların evlerinde kaplar dolusu sıra olduğundan bahseden (G. 3/1), bir diğer beytinde şıranın dibe çöken posasının kendisine verilmesini isteyen (G. 99/4) Hevâyî, bir başka beytinde ise kahvaltıda gülbeşeker ile bir çeşit hamur tatlısı olan hamîre yemeyi, içecek olarak ise kahve yerine tatlı sıra içmek istediğini dile getirir (Öztekin, 2004: 296; Keskin, 2009: 759; Akçay, 2018: 170; Kaya, 2024: 69):

Kahve-altın gülbeşeklerle hamîre isteriz
İçecek kahve yerine tatlı şîre isteriz (G. 58/1)

İbrahim Tırsî aşağıdaki beytinde, pek sevmediği ya da mecbur kaldığı anlaşılan ekşi sırayı içmekten içinin bozulduğunu belirtir (Çidal, 2021: 166):

Keyfiyyet-i ekşi şîre bozdu içümi lik
Almam dile bir dahi hakîmâne müselles (G. 30/8)

Osman Nevres, aşk meclisinin neşesinin cana can katan özellikte olmasının sebebi olarak, o mecliste sunulan üzüm sırasına ölümsüzlük suyunun karıştırılmış olması ihtimalini gösterir (Tok, 2010: 233; Konuk, 2022: 113):

Cân verir Nevres safâsı bezm-i aşkîñ var ise
Âb-ı hayvân mezc olunmuş şîre-i engûruna (G. 266/8)

Keçecizâde İzzet Molla ise sıranın niteliğinin, nasıl bir şey olduğunun kol oğlanından değil çizmecinin eskimiş sırasından öğrenilmesi gerektiğini söyler (Konuk, 2022: 113):

Kol oğlanı sana keyfiyyetin haber vermez
Efendi Çizmecinin eskimiş şîrâsına bak (G. 288/5)

Klasik şiirde sıra kelimesine doğrudan yer veren bu örneklerin yanı sıra kimi zaman üzüm suyu/sıra, kimi zaman da üzümden elde edilmiş şarap/mey anlamına gelecek şekilde kullanıldıkları değerlendirilen “âb-ı engûr, şarâb-ı âb-ı engûr” vb. tamlamalarla da karşılaşılmakta; bilhassa “âb-ı engûr” ile bilinen alkollü içki anlamındaki şarabın kastedildiği beyitlerin çoğunlukta olduğu görülmektedir.⁹

Bununla birlikte salt “sıra” anlamında kullanıldığını değerlendirdiğimiz “âb-ı engûr” tamlamasına yer veren beyit örnekleri de bulunmaktadır. Bunlardan birinde örneğin Nâbî, üzüm suyunun/sıranın rindin verdiği terbiye, yaptığı uygulama sonucunda şarap hâline dönüştüğünü belirtir:

Âb-ı engûrî ider terbiye-i rind şarâb
Neş’e-bahş olmada şâkird idinür üstâdın (G. 580/3)

⁹ Örneğin Şeyhülislâm Yahyâ, sûfiye seslendiği aşağıdaki beytinde sâkinin elinden âb-ı engûr/şarap içmek varken muhtemelen dağda, kırdan vb. kendiliğinden akan sâde suyu kastettiği, yaban suyundan içmekten ne zevk aldığını bilmediğini söyler:

Sâkî-i bezm elinden variken âb-ı engûr
Bilmem ne hazzedersin sûfî yaban suyundan (G. 298/3)

Muhibbî ise mey içenin ölümsüzlük suyunu bulduğunu, âb-ı engûrun/şarabın âb-ı hayât olduğunu belirtmek sûretiyle dile getirir:

İçen mey buldı ömr-i câvidânî
Meğer âb-ı hayât est âb-ı engûr (G. 1071/3)

Fehmî (ö. ?, 19.yy.) aşağıdaki beytinde, zamanla ilâhî aşka dönüşebileceği yaklaşımından hareketle, mecâzî bile olsa aşkın her dâim kalpte olması gerektiğini belirtir ve örnek olarak da şıranın zaman geçtikçe şaraba dönüşmesini gösterir:

Sîneden aşk olmasın zâil mecâzî olsa da
Âb-ı engûr giderek sahbâ olur âlem bu ya (G. 6/?)

Şıra ile ilgili benzer bir sürece yer veren Sivaslı Rûhî (ö. ?, 19.yy.), kendisine seslenmek sûretiyle sevgilinin eziyetinden şikâyet etmemesi, aksine olgunlaşması, kemâle ermesi için sabretmesi gerektiğini belirtir ve bu duruma üzüm suyunun/şıranın küp içinde çektiği ızdırıp, esâsen geçirdiği aşamalar sonucunda şaraba dönüşmesini örnek verir:

Şikâyet itme cevri-yâriden Rûhî nazar kıl kim
Hum içre bâde olmuş âb-ı engûr ıztırâbından (G. 138/?)

3. Turşu Suyu

Bilhassa yaz mevsiminde ter yoluyla kaybedilen tuzu telafi düşüncesiyle soğuk bir şekilde içilen, günümüzde daha çok turşu dükkânlarında, hattâ günümüzde bile turşucular eliyle sokak, çarşı ve meydanlarda satıldığı görülen bu içeceğe ilişkin örnek beytinde İbrahim Tırîsî, yolculuk düşüncesinin kendisini huzursuz ettiğini belirtmekte, muhtemelen yolculuk öncesinde ve serinlemek ümidiyle içtiği turşu suyunun kendisini daha da susattığını dile getirmektedir (Çidal, 2021: 169):

Fikr-i sefer virmedi râhat bana
Turşu suyu viridi harâret bana (G. IX/1)

Sonuç

Klasik Türk şiirinde alkolsüz içecekleri konu alan çalışmamızın ikinci kısmını oluşturan bu makalemizde aralarında “şerbet, şıra ve turşu suyu”nun bulunduğu 3 adet içecek incelenmiştir. Bunlar içerisinde 25 adetle en fazla yer verilen alkolsüz içeceğin şerbet ve çeşitleri olduğu belirlenmiştir. Bu şerbetler sırasıyla “Akîde, Amber, Arnavud, Bal, Baldırıkara, Dinar, Erguvân, Gül, Hindibâ, Hummâz, Hünnap, Kavun, Kırmızı, Lohusa, Menekşe, Nar, Nar Çiçeği, Nilüfer, Oğul otu, Reyhan, Sirkencübîn, Sübye, Şeker, Üzüm ve Vişne” şerbetleri olup, bunlardan bâzısına ilişkin sadece birer beyit, bâzısına ilişkin ise birçok beyit örneği tespit edilmiştir.

Makalenin amacı ve kapsamı gereği ancak belli bir kısmına yer verebildiğimiz şiir örneklerinde şâirlerin, günlük hayatta ve hemen her sofrada karşılaşılabilen alkolsüz içecek çeşitleriyle ilgili olarak, kullanılan malzemeden nasıl hazırlanması ve tüketilmesi gerektiğine kadar ayrıntı türünden bilgileri de okuyucuyla paylaştıkları görülmüştür. Bununla birlikte şâirlerin, ilgili diğer tüm unsurlar gibi alkolsüz içecekleri de sırf bu vb. bilgileri vermek için değil, aynı zamanda ve çoğunlukla da kavuşma-ayrılık odaklı olarak

dile getirdikleri duygu ve düşüncelerini, kişisel beğeni veya tepkilerini, hattâ toplumun değer yargılarını yansıtmak için birer vâsıta olarak gördükleri belirlenmiştir.

Şâirler ayrıca, diğer pek çok unsurda olduğu gibi alkolsüz içecekleri de büyük oranda sevgili, âşık ve rakip (zâhid, sûfi) tipleri üzerinden, türlü hayâl ve tasavvurlarla; aynı zamanda başta teşbih, tenasüp, tevriye, leff ü neşr, telmih ve tezat olmak üzere, çeşitli edebî sanatlar eşliğinde, dolayısıyla estetik bir planda ele almışlardır.

Klasik Türk şiirinde alkolsüz içeceklere genellikle sevgilinin dudağı, dudağının suyu-şerbeti, beni; âşığın benzinin rengi, âşığın yakalandığı türlü hastalıkların tedavisinde ilaç olarak önerilmesi, rakibin ölümü, kavuşma, ayrılık; şarap veya diğer içecek çeşitleriyle karşılaştırma konusu yapılması, şiir için benzetilen olması, içildiğinde yol açtığı etki ve durumlar, helâl olup olmadıklarının tartışılması, hazırlanma ve sunulma biçimleri vs. çerçevesinde yer verildiği belirlenmiştir.

Yapılan benzetme ve belirtilen özelliklerinden hareketle aralarında akik, la'î ve yâkutun da bulunduğu değerli taşların, hattâ amber, misk vb. güzel kokuların, başta sevgilinin güzellik unsurları örneğin dudağı, saçı vb. için birer benzetme unsuru olarak kullanılmalarının yanında; aynı zamanda ilaç, şurup veya şerbet yapımı gibi farklı kullanım alanlarının olduğu görülmüştür.

Alkolsüz içeceklerin klasik şiirde sıklıkla anılmış olması, onların aynı zamanda hem dönemin mutfak sanatı ve kültürü içindeki yer ve önemini göstermesi, hem de sosyal ve kültürel hayattaki karşılıklarını, örneğin türlü inanç, âdet ve gelenekleri yansıtmış olması bakımından da dikkat çekicidir.

Değinilen hususiyetlerinden dolayı, özelde geleneksel alkolsüz içecek çeşitlerinin, genelde ise Türk mutfak kültürünün bir bütün hâlinde belirlenmesi bakımından da klasik Türk şiiri metinlerinin son derece önemli bir konumda olduğunu, dolayısıyla mutfak kültürümüzle ilgili araştırma ve çalışmalarda mümkünse doğrudan anılan metinlerden, değilse dolaylı olarak yapılmış ilgili çalışmalardan yararlanılmasının son derece katkı sağlayıcı olacağını bir kez daha belirtmek isterim.

Kaynaklar

- Abdülaziz Bey (2023). *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tâbirleri* (Hazırlayanlar: Kâzım Arısan, Duygu Arısan Günay), İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Açıkel Demirkol, H. (2003). *Divan-ı Nüzhet: İnceleme-Tenkitli Metin-İndeks*. Yüksek Lisans Tezi, Kahramanmaraş: Sütçü İmam Üniversitesi.
- Akalın, Şükrü Halûk-Toparlı, Recep ve diğerleri (2011). *Büyük Türkçe Sözlük*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yay.; <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 10.12.2025)
- Akçay, Zeynep (2018). *17. Yüzyıl Dîvânlarında Mutfak Kültürü*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi.

- Akçiçek, Eren (2002). “Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz”, *Yemek Kitabı* (Hazırlayan: M. Sabri Koz), İstanbul: Kitabevi Yay. s. 746-769.
- Akdoğan, Yaşar (1979). *Ahmedî Dîvânı, II. Tenkitli Metin*. Doktora Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Akfırat, H. O. (1970). *Şifâlı Bitkiler ve Emraz II*, İstanbul: Pamuk Yay.
- Akkor, Yunus Emre (2014). *Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Alfa Yay.
- Akkuş, Metin (2018). *Nef’î Dîvânı*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.; <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/57741,nefi-divanipdf.pdf?0> (Erişim Tarihi: 23.02.2025)
- Akyüz, Kenan-Yüksel, Beken, Süheyl-Yüksel, Sedit (1990). *Fuzulî Divanı*, Ankara: Akçağ Yay.
- Alagöz, Hocaoglu Kadriye (2017). “Şiiri Tenasüpleştiren Hünerli Bir Nâzım: Rodosçuklu Kömürkayazâde Fennî ve Divançesi”, *LitteraTurca*, Volume: 3, Issue: 1, Winter, 107-118.
- Alıcı, Lütfi (1998). *Dîvân-ı Nâşid, İnceleme-Tenkidli Metin*. Doktora Tezi, Malatya: İnönü Üniversitesi.
- Altıntaş, Ayten (2009). *Gül, Gül Suyu: Tarihte Tedavide ve Gelenekteki Yeri*, İstanbul: Maestro Reklamcılık.
- Altun, Nesrin (2021). *Kitâb-ı Me’kûlât (Yiyecekler Kitabı)*, İstanbul: Kutlu Yay.
- Anadol, Cemal (1990). *Şifâlı Bitkiler ve Şifâlı Sular Ansiklopedisi*, İstanbul: Türkmen Kitabevi.
- Anlı, R. Ertan (2006). *Bağlar Güzeli Üzüm ve Üzüm Kültürü*, İstanbul: Yapı Kredi Yay.
- Arslan, Mehmed (2004). *Antepli Aynî Dîvânı*, İstanbul: Kitabevi Yay.
- Arslan, Mehmed (2018). *Leylâ Hanım Dîvânı*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.; <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/59881,leyla-hanim-divanipdf.pdf?0> (Erişim Tarihi: 14.5.2025)
- Artun, Erman (2009). *Türk Halkbilimi*. İstanbul: Kitabevi Yay.
- Ayan, Hüseyin (2014). *Nesîmî Hayatı, Edebî Kişiliği, Eserleri ve Divanının Tenkitli Metni*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yay.
- Aybet, Nahid (1989). *Fuzulî Divanı’nda Maddî Kültür*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yay.
- Aydemir, Yaşar (2000). *Behişti Divanı*, Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı Yay.
- Aydemir, Yaşar (2006). “Ağlatan Çiçek Hastalığı”, *Bilim ve Aklın Aydınlığında Eğitim, Aylık Eğitim Dergisi*, S. 77-78, s. 58-61.
- Aydemir, Yaşar (2007). *Ravzî Divanı*, İstanbul: Birleşik Kitabevi; <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/56190,ravzi-divanipdf.pdf?0> (Erişim Tarihi: 04.7.2025)
- Aydın, Fatma (2023). “Şairin Mutfağından Şerbet Çeşitleri”, *Hâfıza, Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, C. 5, S. 1, s. 61-91.
- Aydın, Gamze (2019). *Bosnalı Sâbit Dîvânı’nın Bağlamı Dizini ve İşlevsel Sözlüğü*. Doktora Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi.
- Aydın, Sibel (2021). *Kara Fazlî Dîvânı (İnceleme-Metin Bağlama Dizin ve İşlevsel Sözlük)*. Yüksek Lisans Tezi, Niğde: Ömer Halisdemir Üniversitesi.
- Aypay, A. İrfan (1998). *Lâle Devri Şairi İzzet Ali Paşa, Hayatı, Eserleri, Edebî Kişiliği, Divan Tenkitli Metin; Nigâr-nâme Tenkitli Metin*, İstanbul: Yayınevi bilgisi yok.

- Ayverdi, İlhan (2011). *Kubbealtı Lugatı-Misalli Büyük Türkçe Sözlük*, C. 1-3, İstanbul: Kubbealtı, Neşriyat; <https://lugatim.com>. (Erişim Tarihi: 18.6.2025)
- Batu, A.- Gök, V. (2006). “Pekmez Üretiminde HACCP Uygulaması”, *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 3 (7), 1-18.
- Bayram, Yavuz (2007a). “Klâsik Türk Şiirinde Duyguların Dili: Çiçekler”, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 2/4, Fall, p. 209-219.
- Bayram, Yavuz (2007b). “Klâsik Türk Şairlerinin Gözüyle Meyveler”, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 2/4, Fall, p. 220-227.
- Baysal, Ayşe (1990). “Loğusa Şerbeti”, Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi, 7-12 Eylül, Düzenleyen: Feyzi Halıcı, *Bildiri Kitabı*, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yay. s. 103-106.
- Baytop, Turhan (1984). *Türkiye’de Bitkiler ile Tedavi, Geçmişte ve Bugün*, İstanbul: Eczacılık Fakültesi Yay.
- Baytop, Turhan (1994). *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yay.
- Bekmez, Hasan (2009). *Kitâb-ı Tıbb-ı Latîf (İnceleme-Metin-Sözlük)*. Yüksek Lisans Tezi, Konya: Selçuk Üniversitesi.
- Bektaş, Ekrem (2007). *Muvakkit-zâde Muhammed Pertev Dîvânı*, Malatya: Öz Serhat Yay.
- Beyret, Mahmut (2019). *Mehmed Emîn Sabrî Dîvânı’nın Tahlili*. Yüksek Lisans Tezi, Afyon: Afyon Kocatepe Üniversitesi.
- Bilgin, Arif (2002). “Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15-17. yüzyıl)”, *Yemek Kitabı* (Hazırlayan: M. Sabri Koz), İstanbul: Kitabevi Yay. s. 78-118.
- Bilgin, Arif (2012). “Osmanlılarda Şerbet Kültürü ve Tatlıhâne-i Âmire’de Üretilen Şerbetler”, *Yemek ve Kültür Dergisi*, S. 29, s. 49-57.
- Bilgin, Arif (2024). “Bir Sufinin Dünyasından İstanbul Mutfağına Bakmak: Sohbetnâme’de Yemek Kültürü”, *Osmanlı Mutfak Kültürü Saraydan Halka, Klasikten Moderne* (Editörler: Arif Bilgin-Ömer Faruk Can), İstanbul: VakıfBank Kültür Yay. s. 23-57.
- Bilkan, Ali Fuat (1997). *Nâbî Dîvânı, C. I-II*, İstanbul: Millî Eğitim Bakanlığı Yay.
- Biltekin, Halit (2018). *Şeyhî Dîvânı*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.; <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/61044,seyhi-divanipdf.pdf?0>. (Erişim Tarihi: 26.3.2025)
- Birer, S.-Yücecan, S. (1984). “Balın Beslenmemizdeki Yeri ve Kullanılması”, *Beslenme ve Diyet Dergisi*, S. 13, s. 113-123.
- Cançelik, Ali (2019). *Tarihin Buğulu Aynası: Divan Şiiri ve Muvakkitzâde Pertev Dîvânı*, *Transkripsiyon ve İnceleme*, İstanbul: Kardelen Yay.
- Cengiz, Olcay (2010). *14-15. Yüzyıl Dîvânlarında Mutfak Kültürü*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi.

- Ceyhun Sezgin, A.-Durmaz, P. (2019). “Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, S. 7 (2). s. 1499-1518.
- Ceylan, Ömür-Yılmaz, Ozan (2005). *Hazâna Sürgün Bahâr, Keçecizâde İzzet Molla ve Dîvân-ı Bahâr-ı Efkâr*, İstanbul: Kitap Sarayı Yay.
- Coşkuner, Yalçın-Çavdar, Sevgi-Aydın, Büşra-Bozdan, Zühal (2016). “Türk Mutfağındaki Geleneksel İçecekler”, Gaziantep: Gıda Mühendisliği 7. Öğrenci Kongresi.
- Çakır, Zehra Vildan (1998). *Hevâyî (Abdurrahman, Kubûrîzâde) Divanı'nın Tenkitli Metni ve İncelemesi*. Yüksek Lisans Tezi, Edirne: Trakya Üniversitesi.
- Çavuşoğlu, Mehmed-Tanyeri, M. Ali (1981). *Hayretî, Dîvân*, İstanbul: Edebiyat Fakültesi Yay.
- Çavuşoğlu, Mehmed-Tanyeri, M. Ali (1987). *Zâtî Divanı (Edisyon Kritik ve Transkripsiyon) Gazeller Kısmı: I-III*, İstanbul: Edebiyat Fakültesi Yay.
- Çelik, M. (2002). *Orta Asya'dan Günümüze Türk Mutfağı I, Hoşafklar*. İstanbul: Kurtiş Matbaacılık.
- Çelik, Seher (2020a). “Türk Kültür Hayatında Şerbet”, International Turkish Culture and Art Symposium, 29-30 Kasım, Etimesgut, *Bildiri Kitabı*, s. 518-546, Ankara: Etimesgut Belediye Başkanlığı Kültür Yay.
- Çelik, Seher (2020b). “Türk Kültür Hayatında Çiçekli Şerbetler”, *Aşçı Dede Ateş-bâz-ı Veli*, Konya: Büyükşehir Belediyesi Kültür Yay. s. 10-17.
- Çeltiker, Reyhan (2009). *16. Yüzyıl Şairi Zâtî'nin Gazellerinde Bitkiler*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Çidal, Ozan (2021). *İbrahim Tırsî Divanı'nda Sosyal Hayat*. Yüksek Lisans Tezi, Van: Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi.
- D'ohsson, I. M. (2002). “Tatlı İçecekler ve Şekerlemelere Dair”, *Yemek Kitabı* (Hazırlayan: M. Sabri Koz), İstanbul: Kitabevi Yay. s. 743-744.
- Dağdeviren, Musa (2009). “Şerbet, Şurup, Hısım ve Akraları”, *Yemek ve Kültür*, S. 15, s. 122-131.
- Dağlı, Yücel-Kahraman, Seyit Ali (2001). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi. 4. Kitap*, İstanbul: Yapı Kredi Yay.
- Dağlı, Yücel-Kahraman, Seyit Ali-Dankoff, Robert (2005). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi. 9. Kitap*, İstanbul: Yapı Kredi Yay.
- Dağlı, Yücel-Kahraman, Seyit Ali-Sezgin, İbrahim (2001). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi. 5. Kitap*, İstanbul: Yapı Kredi Yay.
- Dara, Ramis (2006). *Vefalı Dostlarım Şifâli Otlarım, Edebiyat-Sanat Tadıyla A'dan Z'ye Şifâli Bitkiler*, İstanbul: Alfa Yay.
- Demirel, Şener (2009). “Dîvân Şiirinde Erguvân”, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. Volume 4/8, p. 995-1014.
- Deniz, Münevver (2024). *Geleneksel Türk Şerbetlerinin Tarihsel Süreçteki Gelişimi ve Alternatif Kullanımları*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi.

- Deniz, Sebahat (2006). “Meyveli Teşbihler”, *Meyve Kitabı* (Editörler: Emine Gürsoy Naskali-Dilek Herkmen), İstanbul: Kitabevi Yay. s. 579-597.
- Devellioğlu, Ferit (2013). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*, Ankara: Aydın Kitabevi.
- Dikmen, Hamit (1991). *Seyyid Vehbî ve Divanının Karşılaştırmalı Metni, C. I-II*. Doktora Tezi, Ankara: Ankara Üniversitesi.
- Doğan, Hüseyin (2023). *Anadolu Türk Uygarlığında Bitkiler (XIII-XV. yy.)*, Doktora Tezi, Kocaeli: Kocaeli Üniversitesi.
- Doğer, L.-Borstlap, C. (2021). “Kutsal Bal: İkonografisi ile Bizans Sanatında Arı ve Bal”, *Sanat Tarihi Dergisi*, S. 30 (2) , s. 1335-1387.
- Durgut, H. (2008). “Anadolu Ağızlarında Meyvenin Yan Ürünleri”, *Meyve Kitabı* (Editörler: Emine Gürsoy Naskali-Dilek Herkmen), İstanbul: Kitabevi Yay. s. 415-435.
- Düzenli, Mesut Bayram-Çukurlu, Talip (2024). *Enderûnlu Fâzıl Dîvânı*, Çanakkale: PA Paradigma Akademi Yay.
- Düzlü, Özlem (2018). *Seyyid Vehbî Divanı'na Göre 18. Asırda Osmanlılarda Sosyal Hayat*. Doktora Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Eflatun, Muvaffak (2003). *Feyzî-i Kefevî Dîvânı, Tahlil-Metin*, Doktora Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi.
- Elmas, Sevgi (1997). *Rahmî (Kırımlı, Mustafa) Hayatı, Edebi Şahsiyeti, Eserleri ve Divanının Tenkidli Metni*. Yüksek Lisans Tezi, Edirne: Trakya Üniversitesi.
- Erdemir Demirhan, A. (2002). *Şifâli Bitkiler, Doğal İlaçlarla Geleneksel Tedaviler, İstanbul ve Bursa Aktarlarından Örnekler*. İstanbul: Alfa Yay.
- Erdoğan, Murat (2007). *Bâkî Dîvânı'nda Bitkiler ve Çiçekler*. Yüksek Lisans Tezi, Elazığ: Fırat Üniversitesi.
- Eren, Abdullah (1999). *Çankırılı İbrahim Hurrem Divanı*. Yüksek Lisans Tezi, Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi.
- Ergin, Muharrem (1980). *Kadı Burhaneddin Dîvânı*, İstanbul: Edebiyat Fakültesi Yay.
- Erol, Ö. Ü. G.-Çontu, Ö. G. M. (2019). (Editörler: Ş. Aydın ve diğerleri). “Gastronomik Bir Ürün Olarak Üzüm: Ürgüp Örneği.” IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, *Bildiri Kitabı*, Nevşehir.
- Ersoylu, İ. Halil (1989). *Cem Sultan'ın Türkçe Divan'ı*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yay.
- Ertem, Rekin (1995). *(Şeyhülislâm) Yahyâ Dîvânı*, Ankara: Akçağ Yay.
- Gizerler, M. (2004). *Türk Mutfağı ve Edirne'den Yemek Kültürümüz*, Edirne: Edirne Valiliği Yay.
- Gökyay, Orhan Şaik (1996). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi 1. Kitap*, İstanbul: Yapı Kredi Yay.
- Gölpınarlı, Abdülbâki (1963). *Alevî-Bektâşî Nefesleri*, İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Güfta, Hüseyin (1992). *Hâzık Mehmed Efendi'nin Hayatı, Edebi Şahsiyeti, Eserleri ve Divanının Tenkidli Metni*. Yüksek Lisans Tezi, Erzurum: Atatürk Üniversitesi.

- Güldemir, O. (2010). *Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması*. Yüksek Lisans Tezi, Konya: Selçuk Üniversitesi.
- Gülhan, Abdülkerim (2008). "Dîvân Şiirinde Mevyeler ve Meyvelerden Hareketle Yapılan Teşbih ve Mecazlar", *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 3/5, Fall, p. 345-375.
- Gümüş, Nevin (1992). *Yahyâ Nazîm Dîvânı I (İnceleme-Metin)*. Yüksek Lisans Tezi, Kayseri: Erciyes Üniversitesi.
- Gürbüz, Mehmet (2012). *Rezmî Divanı*, Ankara: Grafiker Yay.
- Gürel, Raşan (1999). *Enderûnlu Vâsıf Dîvânı*, İstanbul: Kitabevi Yay.
- Halıcı, Nevin (2007). *Mevlevî Mutfığı*, İstanbul: Metro Kültür Yay.
- Halıcı, Nevin (2009). *Türk Mutfığı*, İstanbul: Oğlak Yay.
- Hocaoğlu, K. (2014). *Fennî Divanı (İnceleme-Metin)*. Doktora Tezi, Bursa: Uludağ Üniversitesi.
- <https://lehediz.com/> (Erişim Tarihi: 14.10. 2025)
- <https://lezzetler.com/kuzukulagi-serbeti-tarif> (Erişim Tarihi: 9.10.2025)
- <https://www.alibotanik.com/blog/icerik/amber-cicegi-ozellikleri> (Erişim Tarihi: 15.09.2025)
- <https://www.memorial.com.tr/saglik-rehberi/reyhanin-faydalari-nelerdir> (Erişim Tarihi: 06.5.2025)
- <https://www.nefisyemektarifleri.com/blog/ogul-otu-faydalari-stres-uykusuzluk-ve-sindirime-dogal-ilac> (Erişim Tarihi: 10.07.2025)
- <https://www.youtube.com/watch?v=bdqr8gYsXOI&t=10s> (vişne şerbeti tarifi)
- Işın, Priscilla Mary (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, İstanbul: Kitap Yay.
- Işın, Priscilla Mary (2020). *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfığı Tarihi*, İstanbul: VakıfBank Kültür Yay.
- Kafadar, Affet Demet (2016). *Bâzı Geleneksel Şerbetlerimizin ve Konsantrelerinin Biyoaktif ve Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Kayseri: Erciyes Üniversitesi.
- Kahraman, Seyit Ali-Dağlı, Yücel- Dankoff, Robert (2007). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi. 10. Kitap*, İstanbul: Yapı Kredi Yay.
- Kahraman, Seyit Ali-Dağlı, Yücel-Dankoff, Robert (2003). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi. 8. Kitap*, İstanbul: Yapı Kredi Yay.
- Karacan, Turgut (1991). *Bosnalı Alaeddin Sabit Dîvân*. Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi Yay.
- Karademir, Z. (2015). "Osmanlı İmparatorluğunda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700)", *OTAM-Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, S. 37, s. 208-221.
- Kardaş, Mehmet Nuri (2008). *Re'fet Mehmed 'Azîz'in Hayatı, Edebî Kişiliği, Eserleri ve Dîvânının Tenkitli Metni*, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Kavruk, Hasan-Selçuk, Bahir (2009). *Filibeli Vecdî ve Dîvân'ı*, Malatya; <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/55912,filibeli-vecdi-divanipdf.pdf?0>. (Erişim Tarihi: 02.4.2025)

- Kaya, Bayram Ali (2003). *Azmîzâde Hâletî Dîvânı*, Harvard Üniversitesi Yakınoğu Dilleri ve Medeniyetleri Bölümü Yay.; <https://ekitap.ktb.gov.tr/azmizade-haleti-divanipdf.pdf?0>. (Erişim Tarihi: 17.6.2025)
- Kaya, Bayram Ali (2015). “Klâsik Türk Şiirinde Şifâlı Bitkiler Üzerine Bir Deneme”, *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi* S. 15, s. 263-314.
- Kaya, Bayram Ali (2021). “Klasik Türk Şiirinde İnsanımızın Hayatından Yansımalar”, *İskender Pala Armağanı* (Editör: Nagihan Gür), İstanbul: Kapı Yay. s. 612-659.
- Kaya, Bayram Ali (2022). “Mutfaktan Sanata: Klasik Türk Şiirinde Yemekler,” INCSOS VII Karabag: International Congress of Social Sciences, (2-3-4 June 2022) *Bildiri Kitabı* (Editör: Mehmet Dursun Erdem), Elazığ: Asos Yay. s. 1010-1034.
- Kaya, Bayram Ali (2024). “Mutfaktan Sanata: Klasik Türk Şiirinde Tatlı ve Şekerlemeler”, *Osmanlı Mutfak Kültürü Saraydan Halka, Klasikten Moderne* (Editörler: Arif Bilgin-Ömer Faruk Can), İstanbul: VakıfBank Kültür Yay. s. 59-106.
- Kaya, Bayram Ali (2025). “Mutfaktan Sanata: Klasik Türk Şiirinde İçecekler-I”, *Türk Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, Yıl: 13, S. 42, s. 21-50.
- Kemeç Hürkan, Y. (2019). “Hünnap (Ziziphus jujuba Mill.) Meyvesi: Geçmişten Günümüze Tıbbi Önemi”, *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, S. 9 (3). s. 1271-1281.
- Kemikli, Bilal (2007). “Dîvân Şiirinde Hastalık ve Tedavi”, *Uludağ Üniversitesi İlâhiyat Fakültesi Dergisi*, C. 16, S. 1, s. 19-36.
- Keskin, Neslihan İlknur (2009). *Sosyal Hayatın 17.Yüzyıl Dîvân Şiirine Yansımaları ve Anlam Çerçevesi*. Doktora Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi.
- Kızıltoprak, Halil (2017). *Vusûlî Dîvânı'nda Maddî Kültür ve Sosyal Hayat Unsurları*. Yüksek Lisans Tezi, Batman: Batman Üniversitesi.
- Konuk, Esra (2022). *19. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*. Yüksek Lisans Tezi, Çankırı: Çankırı Karetikin Üniversitesi.
- Kufacı, Osman (2022). “Divan Şiiri Metinlerinde Müferrih-i Yâkûtların Akisleri”, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, S. 135, s. 37-50.
- Kurnaz, Cemal (1996). *Hayâlî Bey Dîvânı'nın Tahlili*, İstanbul: Millî Eğitim Bakanlığı Yay.
- Küçük, Sabahattin (1994). *Bâkî Dîvânı Tenkitli Basım*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yay.; ekitap.ktb.gov.tr/bakidivanisabahattinkucukpdf.pdf?0. (Erişim Tarihi: 04.8.2025)
- Macakoğlu, Ayşe Zehir (2017). *Antepli Aynî Dîvânı'nda Toplumsal Hayat*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Hacettepe Üniversitesi.
- Macit, Muhsin (1997). *Nedim Divânı*, Ankara: Akçağ Yay.
- Macit, Muhsin (2017). *Hatâyî Dîvânı*, Ankara: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yay.
- Mengi, Mine (2014). *Mesîhî Dîvânı*, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yay.
- Mermer, Ahmet (1997). *Karamanlı Aynî ve Divanı*, Ankara: Akçağ Yay.

- Mütercim Âsım Efendi (2009). *Burhân-ı Katı* (Hazırlayanlar: Mürsel Öztürk-Derya Örs), İstanbul: Türk Dil Kurumu Yay.
- Nakiboğlu, M. (2011). “Kültürümüzde Unutulmakta Olan Geleneksel İçeceğimiz Şerbet”, III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu, *Bildiri Kitabı*, Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yay. s. 251-255.
- Ocak, Funda (2019). *Amasyalı Âkif Divanı (İnceleme-Metin-Tıpkıbasım)*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Beykent Üniversitesi.
- Oener, Lejla (2019). *Bosnalı Alâeddin Sâbit Dîvânı'nın Tahlili*. Doktora Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Oğuz, Burhan (1976). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, İstanbul: İstanbul Matbaası.
- Oğuz, Fikriye (2024). *Tarihsel Süreçte Türk Mutfağında Yer Alan Şerbetlerin Değerlendirilmesi ve İnovasyonu*. Doktora Tezi, Denizli: Pamukkale Üniversitesi.
- Okcu, Naci (2011). *Şeyh Gâlib Dîvânı (Hayatı, Edebî Kişiliği, Eserleri, Şiirlerinin Umûmî Tahlili)*. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yay.
- Onay, Ahmet Talat (1992). *Eski Türk Edebiyatında Mazmunlar* (Hazırlayan: Cemal Kurnaz), Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yay.
- Orhan, H. İ. (2020). *Mevlana ve Antik Şerbet Sirkencübin (Oxymel) Arasındaki İlişkinin Gastronomi ve Sağlık Perspektifinden İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: İstanbul Ayvansaray Üniversitesi.
- Önler, Zafer (1981). *Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa) Müntahâb-ı Şifâ (İnceleme- Metin-Dizinler)*. Doktora Tezi, Elazığ: Fırat Üniversitesi.
- Özçelik, Sezayi (2010). *XVII. Yüzyıl Sosyal Hayatı'nın Nâbî Divânı'na Yansımaları ve Anlam Çerçevesi*. Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi.
- Özden, Sevda (2021). *Şeyh Gâlib Divanı'nın Tahlili*. Doktora Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Özdoğan, Yahya-Işık, Nermin (2007). “Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet”, 8. Icanas Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, *Bildiri Kitabı*, C. 3, s. 1061-1063, Ankara.
- Özkan, Ömer (2005). “Bir Tedavi Bitkisi Olarak Gül'ün Divan Şiirindeki Görünümleri”, *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyalî Bilimler Dergisi*, S. 7/ 2, s. 30-41.
- Özkan, Ömer (2007). *Divan Şiirinin Penceresinden Osmanlı Toplum Hayatı*, İstanbul: Kitabevi Yay.
- Özkul, Yavuz (2019). *Azmîzâde Hâletî Dîvânı'nın Tahlili*. Doktora Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Özmen, Mehmet (2017). *Ahmed-i Dâ'î, Divan I-II (Metin-Gramer-Tıpkı Basım)*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yay.
- Öztekin, Özge (2004). *XVIII. Yüzyıl Divan Şiirinde Toplumsal Hayatın İzleri: Divanlardan Yansıyan Görüntüler*. Doktora Tezi, Ankara: Hacettepe Üniversitesi.
- Öztoprak, Nihat (2004). “Fennî ve İzzet Efendi'nin Sâhil-nâmeleri ve Bu Sâhil-nâmelerde Üsküdar”, *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi*, S. 11, s. 111-148.
- Pala, İskender (2012). *Ansiklopedik Divan Şiiri Sözlüğü*, İstanbul: Kapı Yay.

- Pekşen, Fatma (2009). “Divriği’de Kış Hazırlıkları ve Kiler Kültürü”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Bildiri Kitabı* (Editörler: Kâmil Toygar-Nimet Berkok Toygar), C. 16, s. 64, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yay.
- Sandıkçıoğlu, Tolunay (2015). “Osmanlı Mutfağının Spesialitesi: Şerbet”, *Derin Tarih*, S. 37, s. 56-58.
- Saraç, M. A. Yekta (2002). *Emrî Dîvânı*, İstanbul: Eren Yay.;
- <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/10607,emridivanipdf.pdf?0>. (Erişim Tarihi: 27.9.2025)
- Saral, Gizem (2017). *16. Yüzyıl Dîvânlarında Mutfak Kültürü*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Sarıkaya, Erdem (2008). *Ebûbekir Celalî Divanı: Karşılaştırmalı Metin-İnceleme*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: İstanbul Kültür Üniversitesi.
- Sarioğlu, Mehmet-Cevizkaya, Gülhan (2016). “Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler”, *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, S. 6 (14). s. 237-250.
- Sefercioğlu, Nejat M. (1990). *Nev’î Divanı’nın Tahlîli*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yay.
- Selçuk, Engin (2007). *Hasmî Divanı (İnceleme-Metin)*. Doktora Tezi, Konya: Selçuk Üniversitesi.
- Sürel, Tufan-Kızıleli, Mehmet (2021). Geleneksel Türk İçecekleri, *Ankara HBV Turizm Fakültesi Dergisi*, 24 (1), 46-71.
- Sürücüoğlu, Metin Saip (1997). “Türk Mutfağında Şerbetlerin Yeri ve Önemi”, *Anayurttan Atayurda Türk Dünyası Dergisi*, Yıl: 4, S. 11, s. 28-33.
- Şahin, Esma (2011). *Bâkî Divanı’na Göre 16. Yüzyıl Osmanlı Toplum Hayatı*. Doktora Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Şavkay, Tuğrul (2000). *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Şekerbank Yay.
- Şentürk, Ahmet Atillâ (1993). “Klâsik Osmanlı Edebiyatı Işığında Eski Âdetler ve Günlük Hayattan Sahneler”, *Türk Dili*, S. 495, s. 175-188.
- Şentürk, Ahmet Atillâ (2019). “Dinar Şerbeti”, *Osmanlı Şiiri Kılavuzu*, C. 3, s. 223-224, İstanbul: Dünbugün Yay.
- Şentürk, Ahmet Atillâ (2020). “Erguvan Şarabı”, *Osmanlı Şiiri Kılavuzu*, C. 4, s. 199-200, İstanbul: Dünbugün Yay.
- Şentürk, Ahmet Atillâ (2021). “Gül Suyu”, *Osmanlı Şiiri Kılavuzu*, C. 5, s. 393-399, İstanbul: Dünbugün Yay.
- Şentürk, Ahmet Atillâ (2023). “Hummâz Şerbeti”, *Osmanlı Şiiri Kılavuzu*, C. 7, s. 71, İstanbul: Dünbugün Yay.
- Şentürk, Ahmet Atillâ (2023). “Hünnap”, *Osmanlı Şiiri Kılavuzu*, C. 7, s. 88-90, İstanbul: Dünbugün Yay.
- Tarlan, Ali Nihad (1967, 1970). *Zâtî Divanı (Edisyon Kritik ve Transkripsiyon) Gazeller Kısmı: C. I-II*, İstanbul: Edebiyat Fakültesi Yay.
- Tarlan, Ali Nihad (1992). *Ahmed Paşa Divanı*, Ankara: Akçağ Yay.

- Tarlan, Ali Nihad (1997). *Necâtî Beg Divanı*, İstanbul: Millî Eğitim Bakanlığı Yay.
- Taş, Hakan (2004). *Vahyî Divânı ve İncelemesi*, C.1-2. Doktora Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Tavernier, Jean Baptiste (2007). *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*, İstanbul: Kitabevi Yay.
- Terzioğlu, Arslan (1992). *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yay.
- Tezcan, Mahmut (1990). “Geleneksel Türk İçecekleri (Meşrubatlar)”, *Türk Halk Kültürü Araştırmaları, Türk Mutfağı Özel Sayısı*, C. 1, s. 119-127, Ankara: Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yay.
- Tok, Eda (2010). *Osman Nevres Dîvânı’nda Maddî Kültür*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Uz, Özkan (2020). “Divan Şiirinde Kandeğer”, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Türkoloji Dergisi*, S. 24/2, s. 267-284.
- Uzun, S. (2011). *Üsküdarlı Aşkî Divanı Tenkitli Metin, Nesre Çeviri ve 16. yy. Osmanlı Hayatının Divandaki Yansımaları*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Ünsal, Artun (2011). *İstanbul’un Lezzet Tarihi: Artun Ünsal ve Beyhan Gence Ünsal’dan 174 Orijinal Tarif*, İstanbul: NTV Yay.
- Ünver, Süheyl (1952). *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fâtih Devri Yemekleri*, İstanbul: Türk Tıp Tarihi Enstitüsü Yay.
- Ünver, Süheyl (1982). “Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Yemek Usûlleri ve Vakitleri”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 31 Ekim-1 Kasım 1981, Bildiriler Kitabı*, s. 1-13, Ankara.
- Üst, Sibel (2011). *Edirneli Nazmî Dîvânı (İnceleme-Tenkitli Metin)*. Doktora Tezi, Erzurum: Atatürk Üniversitesi.
- Yabancı, N. (2010). “İnûlin ve Oligofruktozların İnsan Sağlığı ve Beslenmesi Üzerine Etkileri”. *Akademik Gıda Dergisi*, S. 8 (1), s. 49-54.
- Yakar, Halil İbrahim (2018). *Gelibolulu Sun’î Dîvânı*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.; <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/57257,gelibolulu-sunidivanipdf.pdf>. (Erişim Tarihi: 22.6.2025)
- Yalçın, Ayhan (1981). *A’dan Z’ye Şifâlı Bitkiler Ansiklopedisi, Ev İlaçları-Şifâlı Sular*, İstanbul: Geçit Kitabevi.
- Yaraşır, Ömer (1996). *Nedim Divanı’nın Tahlili*. Doktora Tezi, Edirne: Trakya Üniversitesi.
- Yavuz, Kemal-Yavuz, Orhan (2016). *Muhibbî Divanı*, Ankara: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yay.
- Yekbaş, Hakan (2010). *Sehî Bey Dîvânı*. İstanbul: Kitabevi Yay.; <https://ekitap.ktb.gov.tr/Eklenti/76504,sehi-bey-divanipdf.pdf?0>. (Erişim Tarihi: 13.2.25)

- Yıldırım, Nuran (2008). “14. Ve 15. Yüzyıl Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar”, *Türk Mutfağı* (Editörler: A. Bilgin ve Ö. Samancı), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.
- Yıldız, Harun (1999). *Şihâbî Dîvânı ve Grameri*. Yüksek Lisans Tezi, Konya: Selçuk Üniversitesi.
- Yılmaz, Kadri Hüsnü (2017). *Diyarbakırlı Hâmî Ahmed Divanı*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay.; kitap.ktb.gov.tr/Eklenti/56082,diyarbakirli-hami--ahmed-divanipdf.pdf?0. (Erişim Tarihi: 21.7.2025)
- Yılmaz, Kadriye (2001). *İbrahim Tırsî ve Dîvân'ı, İnceleme-Tenkidli Metin-Sözlük*. Yüksek Lisans Tezi, Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi.
- Yılmaz, Meral-Yılmaz, Sena (2021). “Osmanlı Sofralarında Estetik Sunum ve Şifanın Bileşkesi: Çeşm-i Bülbül Sanatı ve Osmanlı Şerbeti”. Uluslararası Müzik ve Güzel Sanatlar Eğitimi Sempozyumu, 12-13-14 Haziran 2021, *Bildiri Kitabı*. s. 439-451, Sivas: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Yay.
- Yılmaz, Ozan (2015). *Necâtî Bey Dîvânı*. İstanbul: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yay.
- Yılmaz, Ozan (2019). *Şu'ûrî Hasan Efendi, Lisânu'l-Acem Ferheng-i Şu'ûrî*. C. 1-4 (Editör: Derya Örs), İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yay.
- Zöhre, Armağan (2016). *Muhibbî Dîvânı'nda Sosyal Hayat*. Doktora Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi.