

İzmir Sokak Lezzeti Sübyenin Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi (Evaluation of İzmir Street Flavor Sübye in Terms of Gastronomy)

* Ayşe Duygu ÇETİNKAYA^a, Seda GENÇ^{a,b}

^a Yaşar University, School of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İzmir/Türkiye

^b Genç ve Naturel Gıda San.ve Tic. A.Ş. Depark TTO, İzmir/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 04.11.2024

Kabul Tarihi: 21.03.2025

Anahtar Kelimeler

Sübye

Sokak lezzeti

Geleneksel gıda

İzmir

Keywords

Sübye

Street food

Traditional food

İzmir

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

İzmir'in zengin mutfak kültürünün önemli bir parçası olan sübye, Osmanlı döneminden günümüze kadar gelen, kavun çekirdeklerinden yapılan soğuk bir şerbetir. Besleyici ve ferahlatıcı bir içecek olmasına rağmen, sübye günümüzde yaygın olarak tüketilmemektedir. Bunun başlıca nedenleri, raf ömrünün yalnızca 24 saat olması ve endüstriyel üretiminin bulunmamasıdır. Bu çalışmada sübyenin tarihsel süreci, kültürel önemi, üretim yöntemi ve sağlık açısından faydaları ele alınmıştır. Türkiye'de sübye ustalarının az olması nedeniyle araştırma kapsamında İzmir ve Manisa'da yaşayan iki sübye ustasıyla yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiş, elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Araştırma sonucunda, sübyenin İzmir mutfağında köklü bir geçmişe sahip olduğu ve korunması gereken bir kültürel miras olduğu vurgulanmıştır. Sübyenin daha geniş kitlelere tanıtılması ve gelecek nesillere aktarılması için yerel yönetimlerin çeşitli tanıtım faaliyetleri düzenlemesi önerilmektedir.

Abstract

Izmir, with its rich history and cultural diversity, offers unique street delicacies, one of which is sübye. This cold sorbet, made from crushed and strained melon seeds mixed with sugar and water, has been consumed since the Ottoman period. Despite its refreshing taste and nutritional benefits, sübye is not widely consumed today due to its short shelf life of only 24 hours and the lack of industrial production. This study explores sübye's history, cultural significance, production method, and health benefits. Due to the limited number of sübye masters in Turkey, interviews were conducted with two experts from İzmir and Manisa. Using a semi-structured interview technique, their insights were analyzed through content analysis. The research highlights sübye's deep roots in İzmir's culinary culture and emphasizes the importance of preserving it as cultural heritage. To increase awareness, local administrations are encouraged to promote sübye through various activities, ensuring its recognition and continuation for future generations.

* Sorumlu Yazar

E-posta: duygu.cetinkaya@yasar.edu.tr (D. Çetinkaya)

GİRİŞ

Sokak lezzetleri, Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından “özellikle sokaklarda ve caddelerde seyyar veya benzer satıcılar tarafından hazırlanan veya satılan hazır yiyecek ve içecekler” olarak tanımlanmaktadır. Günümüzde sokak lezzetlerinin dünyada yaklaşık olarak 2,5 milyar insan tarafından tüketildiği bilinmektedir. Diğer gıdalara göre daha ekonomik olması ve tüketiminin hızlı olması sokak lezzetlerinin tercih edilme oranını arttırmaktadır. Birçok ülkede günlük yaşamın bir parçasıdır (FAO, 2015). Sahip olduğu zengin tarihi, köklü geçmişi ve uzun yıllar boyunca farklı kültürlerden insanları barındırması ile İzmir kendine özgü bir sokak lezzeti kültürü edinmiştir. Boyoz, kumru, midye vb. bu lezzetlere örnek olarak verilebilir. Bu lezzetlerden biri de kavun çekirdeklerinden yapılan ferahlatıcı bir yaz şerbeti olan sübyedir (Badifu, 1993). Türk Dil Kurumu’na göre şerbet “belli törenlerde konuklara sunulan şekerli içecek” şeklinde tanımlanmaktadır (Özkan vd., 2019). Ancak şerbet yalnızca bir içecek olmanın ötesinde aynı zamanda sosyolojik bir olgudur (Avcıkurt, 2009). Osmanlı döneminde saray mutfağının başlıca içeceklerinden biri olarak bilinen şerbet, geçmişten günümüze kadar önemli bir kültürel unsur olarak varlığını sürdürmüştür. Sübye şerbeti ise kavun çekirdeği, su ve şeker kullanılarak yapılan geleneksel bir içecek olup, İzmir sokak lezzetleri arasında önemli bir yer tutmaktadır.

Sübye yapımı için, kavun çekirdekleri iyice ayıklanır ve kurutulur. Ardından bir iki saat ıslanmaya bırakılır. Havanda dövülür, kabuklarını ayırabilmek için süzgeçten geçirilir ve istenen miktarda şeker eklemesi yapılır. Bu işlemlerin sonunda macun elde edilir. Bu macun uygun koşullarda uzun süre saklanabilmektedir. Kullanılmak istendiğinde macundan ihtiyaç olduğu kadarı alınır ve su ile karıştırılarak içecek haline getirilir (Yentürk, 2018).

Sübyenin ana maddesi olan kavun çekirdekleri; protein, yağ, karbonhidrat ve mineraller gibi diğer metabolitleri içeren bir atık ürün olarak nitelendirilmektedir (De Mello vd., 2001). Aynı zamanda sübye, iyi bir magnezyum ve demir kaynağı, orta düzeyde bir protein kaynağı olarak değerlendirilmektedir (Karakaya vd., 1995). Zengin besin içeriğine rağmen sübye tüketimi günümüzde çok yaygın değildir. Bunun en önemli nedeni buzdolabında bile raf ömrünün çok sınırlı olması ve endüstriyel olarak üretilmemesidir.

Bu araştırmanın problemi, İzmir’e özgü geleneksel bir içecek olan sübyenin günümüzde yeterince tanınmaması ve yaygın olarak tüketilmemesidir. Çalışma kapsamında, sübyenin tarihsel süreci, kültürel önemi, insan sağlığına olan yararları, üretim şekilleri ve üretim esnasında kullanılan malzemeler literatür temel alınarak incelenmiştir. Sübyenin gastronomi açısından değeri vurgulanmış, kültürel miras olarak korunabilmesi ve tanıtılabilmesi için stratejiler önerilmiştir. Bu çalışma ile sübyenin gastronomi açısından değerinin fark edilmesi ve daha geniş kitlelere tanıtılması hedeflenmekte; yerel halk ve şehri ziyaret eden kişiler tarafından daha fazla bilinmesi ve tüketilmesine, dolayısıyla gelecek nesillere aktarılmasına küçük de olsa bir katkı sağlanması beklenmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Şerbet

Şerbet, Arapça kökenli bir kelimedir ve “içecek şey, içki” anlamında olan “şarba” kökünden türemiştir. Osmanlıcaya ise “susuzluğu gidermek ve sindirimi kolaylaştırmak için içilecek şey” anlamında kullanılan “şurub” olarak geçtiği bilinmektedir. Türk Dil Kurumu’na göre şerbet “belli törenlerde konuklara sunulan şekerli içecek” şeklinde tanımlanmaktadır (Özkan vd., 2019). Şerbet, Almanca’ya Scherbett, İtalyanca’ya sorbetto, Fransızca’ya sorbet, İngilizce’ye ise sorbet-sherbet, olarak geçmiştir (Oğuz, 2002). Şerbetin geleneksel olarak iki şekilde üretimi

sağlanmaktadır. İlk yöntem, farklı meyve, kabuk, bitki, tohum veya çiçeklerine şeker eklenmesi ile yapılmaktadır. İkinci yöntemde ise önce meyve suyu ve şekeri karıştırdıktan sonra kaynatıp koyu kıvamlı şuruplar elde edilir. Bazı durumlarda güzel kokması için çeşitli baharatlar da eklenebilmektedir (Gedük, 2016). İkinci yöntemde şerbet, ilk yönteme kıyasla daha fazla raf ömrüne sahiptir. Tüketilmek istendiğinde koyu kıvamlı şerbetin üzerine su eklenmesi yeterli olacaktır (Sezgin & Durmaz, 2019).

Şerbetler, harareti gidermek ve sindirimi kolaylaştırmak amacıyla tüketilse de sağlık açısından önemleri de yadsınamaz. (Bilgin, 2016). Demirhindi bitkisinin kanı temizlediğine, menekşe şerbettinin baş ve böbrek ağrılarını iyi geldiğine, sirkencubin şerbettinin susuzluğa iyi geldiğine, ballı kavun şerbettinin bağışıklık sistemini güçlendirdiğine, gülhatmi şerbettinin ise öksürüğü kestiğine inanılmaktadır (Sarioğlu & Cevizkaya, 2016).

Şerbettin kökeninin Doğu Akdeniz olduğu bilinmektedir. Arap Havzası'ndan yapılan seferler ve ticaret sebebiyle şerbet, Doğu'ya (İran, Hindistan, Moğolistan ve Çin) doğru yayılmıştır (Bilgin, 2020). Bu bölgelerdeki şerbet üretimi ve sunum şekli ile ilgili yeni bir kültürün oluşmasında Arapların önemli ölçüde katkısı bulunmaktadır. Şerbettin Batı'da tüketilmeye başlanması ise Osmanlı İmparatorluğu döneminde meydana gelmiştir (Bilgin, 2012). Osmanlı Dönemi'nde şerbet, meyve sularından elde edilen ve günün her saati içilebilen geleneksel bir içecek olarak bilinmekteydi (Haydaroğlu, 2003).

Şerbettin Türk Kültüründe Önemi

Şerbet yalnızca bir içecek değil, aynı zamanda sosyolojik bir olgudur (Avcıkurt, 2009). Göçebe bir toplum olarak yaşayan Türkler, Orta Asya'dan Anadolu'ya geçerken yiyecek ve içecek kültürlerini de getirmişlerdir. Orta Asya'da sahip oldukları mutfak kültürünü korurken, Anadolu'da karşılaştıkları yeni mutfak kültürünü de benimsedikleri görülmektedir (Dinçel vd., 2015). Tüm bu yeme içme alışkanlıklarını; yaptıkları tarımsal faaliyetler, farklı toplumlarla kültür alışverişinde bulunmaları, sosyo-ekonomik düzeyleri, yiyeceklerin coğrafyalara göre farklılık göstermesi gibi unsurlar oluşturmuştur (Güler, 2010).

Türk mutfak kültürü, İslamiyet'in kabul edilmesiyle birlikte birçok değişikliğe uğramıştır. Sahip oldukları içecek kültürü de din etkisiyle farklılaşmaya başlamıştır. Örnek vermek gerekirse; eşek, at ve katır gibi hayvanların sütlerinin İslamiyet'in kabulünden sonraki süreçte Türk mutfağında hiç kullanılmadığı bilinmektedir. Bunun yanı sıra Divan-ı Lügatı't Türk'te geçen "ağartgu" adlı şerbet gibi tüketilen buğdaydan yapılan buğday birası da bu dönemden sonra Türk mutfağında tüketilmemiştir (Baysal, 1993; Çetin, 2005).

Selçuklu Dönemi'nde Türk Mutfağı hem Orta Asya'da edinilen mutfak kültürünün hem de İslamiyet'in kabulünün izlerini yansıtmaktadır (Kızıldemir vd., 2014). Selçuklu döneminde günde iki öğün yemek yendiği bilinmektedir. Bu öğünlerden ilki "kuşluk", ikincisi ise akşam yemeğidir. Kuşluk ve akşam öğünleri arasında acıkanlar ise açlıklarını şerbet içerek bastırmaktadır. Hem tok tutan hem de enerji veren şerbetler, o dönem misafirlere de ikram edilirdi (Gürsoy, 2004). Selçuklu döneminde Mevleviliğin de mutfak kültürüne yansımaları görülmektedir. Mevlevi dergahlarında yapılan ayinlerden önce ve sonra şerbet tüketildiği bilinmektedir. Bunun yanı sıra farklı coğrafyalardan gelen Mevlevi dervişlerine de ayinlerden sonra şerbet ikram edilirdi. Mevlevi dergahında en çok sevilerek tüketilen içecek ise sirke ve balın karışımı ile yapılan "sirkencubin" olarak bilinen şerbettir (Ceylan & Yaman, 2018).

Osmanlı Dönemi'nde ise saray mutfağında başlıca üretilen içeceklerden biri de şerbetlerdir. Şerbetler, özellikle günlük yaşamda dışında iftar sofralarında, bebeklerin kırk mevlitlerinde, söz ve dini mevlitlerde sıklıkla ikram edilmektedir. Sokaklarda en çok tercih edilen ve satılan şerbetler arasında demir hindi, keçiyoynuzu ve sübye öne çıkmaktadır (Altıntaş & Hazarhun, 2020). Şerbetin içeriğindeki bileşenlerden dolayı her istendiğinde taze yapılması oldukça zordur. Bu nedenle uzun süre dayanabilmesi amacıyla şerbet, karışım haline getirilirdi. Bu şekilde daha dayanıklı bir form elde edilirdi (Gedük, 2016). Osmanlı'da sarayda yaşayan ve şerbetçilerin başında bulunan şerbetçi başı vardı. Şerbetçi başı, en nitelikli şerbet bileşenlerini almak için Mısır'a gönderilirdi. Osmanlı Dönemi'nde şerbetlerin yapımında yalnızca meyveler değil, aynı zamanda çiçekler de kullanılırdı. Şerbetlerin daha iyi koku, renk ve aroma alabilmesi için çiçeklerden faydalanılırdı. Misk, amber ve sarısabur çiçekleri buna örnektir. Kış aylarında yapılan şerbetlerde tatlandırıcı olarak salep kullanılırken, Ramazan ayında yapılan şerbetlerde ise portakal reçeli tercih edilirdi (Kuzucu, 2016). Halk mutfağında tat vermek için bal kullanırken, zengin kesim ise şeker kullanırdı. Karlık adı verilen bakı, gümüş veya camdan üretilen büyük kapların bir kısmına kar koyulur, diğer kısmına ise şerbet doldurularak şerbetin soğuması sağlanırdı (Sezgin & Durmaz, 2019). Şerbet, Anadolu mutfağında genellikle misafirlere ikram edilmek amacıyla yapılırdı. Kış aylarında sıcak olduğu için tarçın şerbeti, yaz aylarında ise koruk ve bal şerbeti misafirlere ikram edilirdi (Sarioğlu & Cevizkaya, 2016).

Türk tarihine bakıldığında şerbetlerle ilgili ilk bilgilerin Kaşgarlı Mahmud'un eserlerinde olduğunu görmek mümkündür. Bu yazılarından birinde Kaşgarlı Mahmud, göçebe olarak yaşayan Türklerin kayısı suyundan şerbet yapıp içtiklerinden bahsetmektedir (Solmaz vd., 2018). Mevlana Celaleddin Rumi'nin eserlerinde ise farklı şerbet isimleri bulunmaktadır (Sırıklı & Özkanlı, 2021). Mevlana Celaleddin Rumi'nin, "Hayatta en çok sevdiğim üç şey, sema, hamam ve şerbet" dediği bilinmektedir. Mevlana'nın bahsettiği şerbetler bal şerbeti, gül suyu şerbeti, şeker şerbeti, üzüm şerbeti, tanrı şerbeti ve gül suyu şeker şerbetidir (Surucuoğlu ve Özçelik, 2005). 15. yy'da Fatih Sultan Mehmet'in döneminde şerbetler Osmanlı kültürünün önemli bir parçası haline gelmeye başlamıştır, 16. yy'da ise en parlak dönemini yaşamıştır (Kayabaşı & Bucak, 2022). Kanuni Sultan Süleyman döneminde Helvahane adı verilen bir bölüm inşa edilmiştir. Bu bölümde şerbet, hoşaf, şurup ve tatlıların üretimi yapılmaktadır. Helvahane eskiden şerbethane ismi ile de bilinmekteydi. Menekşe (benevşe), gül maa gül şekeri, gül ve limon, kırmızı gül, nilüfer, su kabağı, dut, hünnap, ayva, ayva yaprağı vişne, demirhindi ve nergis karışımları, bu alanda şerbet olarak üretilirdi (Gürsoy, 2004). Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde şerbetçi sayısının 500 kişiden oluştuğu yazmaktadır (Gedük, 2016). Diplomat Mouradgea d'Ohsson 18. yy'da orta gelirli bireylerin yalnızca bal ve şeker kullanarak yaptıkları daha basit şerbetleri tükettiklerini, zengin kesimin ise portakal, menekşe, gül, safran vb. gibi farklı aromalar içeren şerbetleri tükettiğini belirtmiştir (Özkanlı & Uçuk, 2018). 19. yy'da meşrubat fabrikasının faaliyete girmesi ve önce gazoz çeşitlerinin daha sonra ise meşrubat çeşitlerinin piyasaya sürülmesi ile şerbet önemini kaybetmeye başlamıştır. Günden güne meyve suyu ve gazlı içecekler şerbete oranla daha fazla popüler olmaya başlamıştır (Ağan vd., 2019).

Günümüzde hala kullanılan bazı terim ve deyimlere bakıldığında şerbetin Türk kültürü için önemini anlamak mümkündür. Kulağa hoş gelen sesleri tanımlamak için "şerbet gibi", zor durumda kalıp belli etmeyen kişiler için "kan kusup kızılık şerbeti içmek", birine yaranmaya çalışan kişi için "nabza göre şerbet" deyimleri kullanılmaktadır (Oğuz, 2002).

Sübye

Kurutulmuş kavun çekirdeklerinden elde edilerek üretilen ve geleneksel soğuk yaz içeceklerinden biri olarak bilinen sübye, adı anıldığında akla ilk İzmir’i getirmektedir. Sübyenin kökeni ile ilgili kesin bir bilgi bulunmamakla birlikte bazı rivayetler mevcuttur. Bu rivayetlerden biri, sübyenin Osmanlı topraklarına Sefarad Yahudileri tarafından getirildiğidir (Yentürk, 2018). Sübye hakkında ilk bilgilere Kitab al Wusla ila al Habib başlıklı 13. yüzyıla ait Arapça bir yemek kitabından ulaşılmaktadır. Bu kitapta sübyeden mayalanarak hazırlanan, pirinç ya da buğday unundan elde edilen bir içecek olarak bahsedilmektedir (Rodinson, 2006). 15. Yüzyıl Osmanlı mutfağı hakkında bilgi sahibi olmamızı sağlayan Şirvani’nin yemek kitabında ise “pirinç bozası” adlı bir içecekten söz edilmektedir. Pirinç bozası, yapım aşamaları açısından pirinç sübyesi ile benzerlik göstermektedir (Yentürk, 2018). Fatih Sultan Mehmet döneminde saray mutfağının muhasebe defterlerinde subye/subiye satın alındığı ile ilgili kayıtlar bulunmaktadır fakat bu sübyenin içeriği hakkında bilgi verilmemiştir (Barkan, 1979). Kırım Savaşı sırasında sağlık görevlisi olarak İzmir’de bulunmuş olan İngiliz Martha Nicol, anılarında 1855 yılında bir kahvehanede yaşadığı deneyim hakkında bilgi vermiştir. İngiliz’in anılarında şu şekilde yazmaktadır: “Kahvehanenin sandalyelerini kullanırsanız sizden tabii ki bir bardak limonata, şerbet ya da arkadaşlarımızın sipariş ettiği tuhaf, süte benzeyen, kavun çekirdeklerinden yapıldığı söylenen iç bayıcı şekerli bir içecek istemeniz beklenir.” (Nicole, 1856).

Meksika’da yayımlanmış 1845 tarihli bir mutfak sözlüğünde “horchata” isimli bir içecekten bahsedilmektedir. Bu içeceğin yapılışı İzmir sübyesinin yapılışı ile birebir aynıdır (Rivera, 1845). Günümüzde İspanya ve Orta Amerika ülkelerinde horchata ismiyle bilinen bu içecek, Osmanlı topraklarında sübye olarak bilinmekteydi. “Sübye” sözcüğünün kökeni ile ilgili kesin bir bilgi mevcut olmasa da dilimize Arapça’dan geçtiği düşünülmektedir.

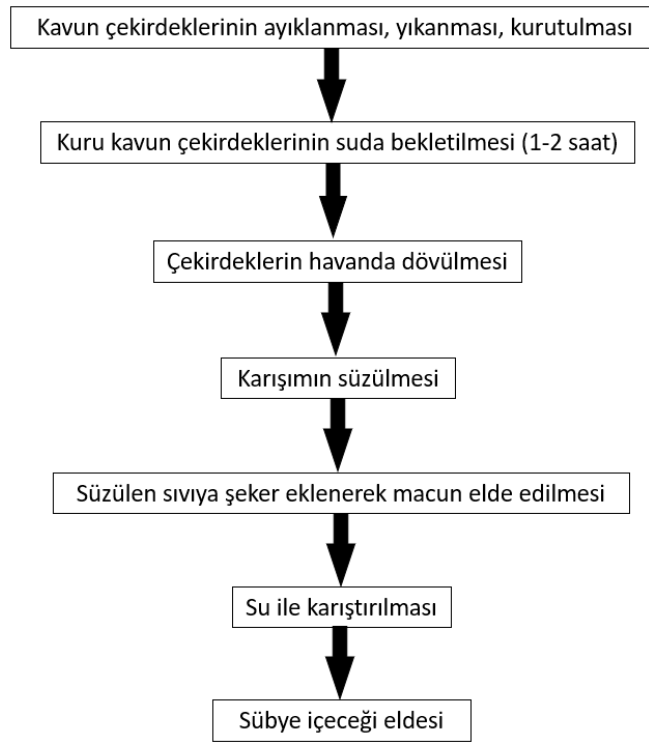
Sübyenin Yapım Aşamaları

Sübye şerbeti; kavun çekirdeği, şeker ve sudan oluşmaktadır. Sübye tarifi kaynaklara göre farklılık göstermektedir. İstanbul’da kaydedilmiş eski bir sübye tarifi şu şekildedir:

“İçi dolgun kavun çekirdeklerinin gerek mevsiminde tazesini ve gerek kurusunu temiz yıkayıp ıslak ıslak havanda dövüldükten sonra su ile karıştırıp el ile ovup, süzmeli. Eğer çekirdeklerde daha iç kalmışsa tekrar dövüp yine bir miktar su ile ovmalı ve bu suretle kabukların içleri tamamen boşalınca şekerini karıştırıp durdurmalı, posası altına inince üstünden sübyesini alıp ve süzüp kadehlere boşaltmalı; istenirse üzerine gül suyu serpip içmeli.” (Adil, 1993).

Başka bir tarifte kavun çekirdekleri taze ya da kurutulmuş olarak kullanılabilir. Sübye yapımında çekirdekler su ile karıştırılır, ıslak bir haldeyken havanda dövülür ve sonra elle ovularak süzülür. Çekirdeklerin içerde kalma durumunda bütün aşamalar tekrar edilir. Daha sonra ise şekerle karıştırılır ve çökmesi beklenilir. Servis edilmeden hemen önce tohum kabukları süzülerek sübyeden uzaklaştırılır (Tosun, 1998).

Diğer bir tarifte ise sübye yapımı için, kavun çekirdekleri iyice ayıklanır ve kurutulur. Ardından bir iki saat ıslanmaya bırakılır. Havanda dövülür, kabuklarını ayırabilmek için süzgeçten geçirilir ve istenen miktarda şeker eklemesi yapılır. Bu işlemlerin sonunda macun elde edilir. Bu macun uygun koşullarda uzun süre saklanabilmektedir. Kullanılmak istendiğinde macundan ihtiyaç olduğu kadarı alınır ve su ile karıştırılarak içecek haline getirilir (Yentürk, 2018). Sübye yapımında kuru kavun çekirdeği kullanılıyor olsa da mevsiminde tazesini de kullanılabilir. Geleneksel sübye üretim aşamaları Şekil 1.’de gösterilmektedir.



Şekil 1. Geleneksel Sübye Üretim Aşamaları

Sübyenin Sağlık Açısından Önemi ve Besin Değerleri

Sübyenin ana maddesi olan kavun çekirdekleri, yüksek miktarda protein, yağ, karbonhidrat ve mineraller gibi diğer metabolitleri içeren bir atık ürün olarak nitelendirilmektedir (De Mello vd., 2001). Bitkisel kaynaklı olan kavun çekirdeği içeceği, vegan/vegetaryen diyet ve/veya laktoz intoleransı olan kişiler için besleyici ve sağlıklı bir içecek olma potansiyeline sahiptir. Yapılan çalışmalar, bu içeceğin protein (%1,28), yağ (1,92), karbonhidrat (10,2) içermesi ve laktoz içermemesi nedeniyle dünyada yüksek oranda üretilen ve tüketilen soya sütüne alternatif bir bitkisel süt olabileceğini göstermiştir (Karakaya, Kavas, El, Gunduc & Akdoğan, 1995). Sübye, iyi bir magnezyum ve demir kaynağı olmasının yanı sıra, protein açısından zengin sayılabilecek bir içecek olarak değerlendirilmektedir (Karakaya vd., 1995).

Tablo 1. Kavun çekirdeği içeceğinin bileşimi ve enerji içeriği

Enerji (kcal/100 g)	67±1.09 ^a
Enerji (kJ/100 g)	280 ±4.54
Nem (%)	86.36 ± 0.13
Yağ (%)	1.92 ±0.15
Protein (%)	1.28 ±0.15
Kül Miktarı (%)	0.27 ±0.03
Karbonhidrat (%) ^b	10.2 ±0.08
^a Ortalama ± standart sapma	
^b Karbonhidrat değeri fark ile belirlenmiştir.	

Kaynakça: Karakaya, Kavas, El, Gunduc & Akdoğan, 1995

Tablo 2. Sübye içeceğin mikro-besin içeriği

Mikro besin	İçerik (mg/100 g)
Magnezyum	22.2 ± 4.48 ^a
Demir	0.90 ± 0.14
Arsenik	-
C Vitamini	0.31 ± 0.01
^a Ortalama ± standart sapma	

Kaynakça: Karakaya, Kavas, El, Gunduc & Akdogan, 1995

Sübyenin sabahları içildiğinde insana enerji verdiği, akşam içildiğinde ise iyi bir uyku uyumasını sağladığı bilinmektedir. Buna ek olarak sindirim sistemi üzerinde olumlu etkileri bulunmaktadır. İshal ve kabızlık sorunlarını kısa süre içerisinde hafifletmektedir. Sıcak yaz günlerinde vücuda rahatlama sağlaması için ferahlatıcı bir içecek olarak tercih edilmektedir (Sarioğlan ve Cevizkaya, 2016).

Kavun, dünyada oldukça yaygın bir şekilde tüketilirken kavun tohumları için ise birçok ülkede ticari bir uygulama bulunmamaktadır. Dünya genelinde yıllık kavun üretimi yaklaşık 42,6 milyon ton olup, en fazla üretim yapan ülke 14,07 milyon ton ile Çin'dir. Çin'i, 1,63 milyon ton üretimle Türkiye takip etmektedir. (FAO, 2021). Kavun çekirdekleri meyvenin işlenmesi sonucu ortaya çıkmaktadır ve kavun kabukları ile birlikte dünya genelinde yılda yaklaşık 8-20 milyon tonluk bir atık oluşturmaktadır (Rolim vd., 2020). Üretim sonucundan ortaya çıkan atıklar hem çevre üzerinde olumsuz bir etki yaratmaktadır hem de gıda üreticisine maliyet yük çıkarmaktadır. Tüm bunlar göz önüne alındığında sübye üretimi sürdürülebilirlik açısından hayati öneme sahiptir. Zengin besin içeriğine rağmen sübye tüketimi günümüzde çok yaygın değildir. Bunun en önemli nedeni buzdolabında bile raf ömrünün çok sınırlı olmasıdır.

Yöntem

Bu çalışmanın amacı, İzmir'in geleneksel lezzetlerinden biri olarak bilinen sübyenin gastronomi açısından detaylı bir şekilde değerlendirilmesinin yapılmasıdır. Bu değerlendirme yapılırken sübyenin tarihsel süreci, kültürel önemi, insan sağlığına olan yararları, üretim şekilleri ve üretim esnasında kullanılan malzemeler de incelenecektir. Bunların yanı sıra sübyenin sürdürülebilirlik kapsamında nasıl korunabileceği, coğrafi işaret olarak tescillenmesinin önemi ve ekonomik açıdan potansiyeli de ele alınacaktır. Türkiye'de sübye ile ilgili yapılan araştırmaların kısıtlı olması nedeniyle bu araştırmanın mevcut bilgi eksikliklerini gidererek literatüre katkı sağlaması ve sübyenin gastronomi dünyasında hak ettiği değere dikkat çekilmesi hedeflenmektedir. Araştırmanın evreni Türkiye'de sübye ustası olan kişilerdir. Araştırmanın örneklem seçiminde Türkiye'de sübye ustası olan kişilerin sınırlılığı ve ulaşma güçlüğünden dolayı İzmir'de yaşayan sübye ustası olan Usta 1 ve Manisa'da yaşayan Usta 2 ile görüşme sağlanmıştır. Araştırma yapısı ve süreçleri itibarıyla nitel araştırma özelliği taşımaktadır. Araştırmada bir nitel araştırma yöntemi olan örnek olay metodu kullanılmıştır. Örnek olay incelemesi, temsil niteliğine sahip tek bir kişi, kurum veya olayın ele alınarak ayrıntılı biçimde tanıtılmasına yönelik çalışmalar şeklinde tanımlanabilir (Seyidoğlu, 2009). Katılımcıya "yarı yapılandırılmış soru formu kullanılarak görüşme tekniği" uygulanarak sorular yöneltilmiştir ve verilen cevaplar içerik analizi yöntemi ile bulgular kısmında toparlanarak sonuca varılmıştır. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Yaşar Üniversitesi Etik Kurulu 20.09.2024 tarihi ve 22/8 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

Tablo 3. Araştırma Soruları

1. Kendinizden ve gastronomi alanındaki uzmanlığınızdan bahseder misiniz? (Adınız, soyadınız, yaşıınız, eğitim durumunuz, mesleğiniz, çalışma süreniz?)
2. Sübyenin tarihsel geçmişi ve kültürel kökenleri nelerdir?
3. Sübye yapımında kullanılan malzemeler ve sürecin aşamaları nelerdir?
4. Kavun çekirdeği tedariğini nereden sağlıyorsunuz?
5. Sübye yapım sürecinde geleneksel yöntemlerin sürdürülebilirliği nasıl sağlanabilir?
6. İzmir ve çevresindeki sübye kültürü hakkında ne düşünüyorsunuz? Sübyenin bu bölgedeki önemi nedir?
7. Sübyenin kültürel miras olarak korunması için neler yapılmalıdır? Bu konuda yerel ve ulusal düzeyde hangi adımlar atılabilir?
8. Sübyenin global pazarda başarılı bir şekilde tanıtılmasını sağlamak için ne tür çalışmalar yapılabilir?
9. Sübyenin gastronomi turizmi üzerindeki rolü nedir?
10. Geleneksel gıdaların geleceği hakkında ne düşünüyorsunuz? Sübye bu gelecekte nasıl bir rol oynayabilir?
11. Sübyenin coğrafi işaret almasının tanıtımı ve korunması açısından nasıl bir rolü olurdu? Coğrafi işaret alması için neler yapılabilir?
12. Sübyenin sağlık açısından faydaları nelerdir?

Kaynak: (Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.)

Tablo 1’de belirtildiği gibi sübyenin gastronomi açısından değerlendirilebilmesi amacıyla katılımcılara yarı yapılandırılmış on iki adet açık uçlu soru yöneltilmiştir. Mülakatlara başlamadan önce, coğrafi işaret ve gastronomi turizmi gibi kavramlar, katılımcılara açıklanmış ve konuyla ilgili temel bilgiler verilmiştir. Bu şekilde, kavramların doğru bir şekilde anlaşılması sağlanarak, mülakat sürecinin daha verimli geçmesi hedeflenmiştir. Araştırma formunda ilk olarak demografik bilgilere yönelik sorular (adı, soyadı, mesleği vb.) daha sonra ise sübyenin tarihsel geçmişi, kültürel kökeni, yapım aşamaları, gastronomi turizmi açısından önemi vb. konular hakkında fikirleri sorulmuştur. Çalışmaya 2 katılımcı gönüllü olarak katılmıştır. Bu katılımcılar sübye şerbeti hakkında yeterli bilgiye sahip olduğu için seçilmiştir. Görüşmeler 1 Ekim 2024 ve 21 Ekim 2024 tarihlerinde yüz yüze gerçekleştirilmiş ve toplamda 45-55 dakika arasında sürmüştür.

Bulgular ve Tartışma

Katılımcının Kendisi ve Gastronomi Alanındaki Uzmanlığına Yönelik İfadeleri

Katılımcı Usta 1, ilkokul mezunu ve 56 yaşındadır. Katılımcı, gastronomi alanındaki uzmanlığının İzmir’de yaşayan tek sübye ustası olmak olduğunu belirtmiştir. Toplam 43 senedir bu işi yapan katılımcı, abisinden sübye ustalığını öğrendikten sonra 33 senedir de bu mesleği tek başına sürdürdüğünü ifade etmiştir. Katılımcı, sübyenin hem imalatını hem de satışını kendisinin yapmakta olup bugüne kadar da toplamda 5 eleman yetiştirdiğini belirtmiştir. Mevsimlik bir iş olması ve getirisinin çok yüksek olmaması nedeniyle bu mesleğe talep az olsa da Usta 1, 12 ay boyunca bu mesleği yapmayı bırakmadığını ve sübyenin İzmir gastronomisi için çok önemli olduğuna inandığını vurgulamıştır. Geleneksel sübyenin özgün tadını yıllarca koruyarak günümüze getirmeyi başardığını ifade etmiştir.

Katılımcı Usta 2, 50 yaşında olup Manisa’da yaşamaktadır ve Yugoslavya göçmenidir. Yaklaşık 60 yıl önce dedesinin sübye üretimine başladığını belirtmiş, bu mesleğin dedesinden babasına geçtiğini ifade etmiştir. Dedesi, İzmir’den Manisa’ya gelen bir ustadan sübye yapımını öğrenmiş, ancak usta daha sonra İzmir’e geri döndüğünde, dedesi bu geleneği Manisa’da sürdürmeye devam etmiştir. Aynı zamanda, sütsüz bir şekilde vegan sübye dondurması üretimi de gerçekleştirmektedir. Katılımcı, bu mesleğe beş yıl önce başlamış olup, amacının sübyeyi Türkiye

genelinde tanıtmak olduğunu ifade etmiştir. Sübyeyi bir motorun arkasında sokak lezzeti olarak satmakta ve bu geleneksel içeceği daha geniş kitlelere ulaştırmaya çalışmaktadır.

Katılımcının Sübyenin Tarihsel Geçmişi Ve Kültürel Kökenleri Hakkında İfadeleri

Katılımcılar, sübye şerbetinin Osmanlı döneminde 1492 yılında Sefarad Yahudilerinin İspanya'dan göç etmesiyle İzmir'e geldiğini ve bu bölgenin yerel içeceği haline dönüştüğünü ifade etmiştir. Katılımcılar, sübyenin aslında çekirdeği olan her meyveden elde edilebildiğini, Osmanlı döneminde İstanbul'da bademden ve pirinçten de yapılan sübye tariflerinin mevcut olduğunu ancak günümüzde bu tariflerin popülerliğini yitirdiğini belirtmiştir. Bir göç mutfağı ürünü olan sübye, İzmir'de yalnızca kavun çekirdeğinden elde edilmektedir ve aynı zamanda şehrin çok kültürlü yapısını yansıttığını belirtmiştir. Katılımcılar, eskiden kavun çekirdeklerinin dibeklerde dövülerek ve bal ilave edilerek yapıldığını ancak günümüzde ise kavun çekirdeklerinin makineden çekilerek ve şeker ilave edilerek yapılmakta olduğunu söylemiştir. Bu nedenle içinde bir miktar pütürlük kaldığını ve lezzeti olumsuz etkilediğini ifade etmiştir. Katılımcılar, sübyenin Sefarad Yahudilerine ait bir tarif olmasına rağmen İzmir gastronomisinin çok önemli bir parçası haline geldiğini vurgulamıştır.

Katılımcının Sübye Yapımında Kullanılan Malzemeler Ve Sürecin Aşamaları Hakkında İfadeleri

Katılımcı Usta 1, sübye yapım aşamalarında kurutulmuş kavun çekirdeği, şeker ve su kullandıklarını ekipman olarak ise kıyma makinesine ihtiyaç duyduklarını belirtmiştir. Belli bir miktarda alınan kavun çekirdeği önce suda ıslatılmaktadır. En az 6 sefer yıkanır, daha sonra suyun içerisinde en az 4 saat bekletilir. Süzülür ve kıyma makinesinde en az 3 kere çekilir. 1 kg kavun çekirdeğine 1300 g şeker atılır ve yoğrulur. 4 saat dinlenmeye bırakılır, bir kaba alınır ve 4 L su ile birinci eritme yapılır. Bir süzgeç yardımı ile süzülür, süzgeçte kalan posa tekrar 4 L su ile eritilir ve ilk eritilen sübyenin üzerine tekrar süzülerek karıştırılır. Bu aşamada tadım yapılır. Fazla tatlı ise biraz su, tatsız ise biraz şeker ilave edip satışa hazır hale getirilir. Sübyenin dayanma süresi soğuk muhafaza edildiğinde 24 saattir. Oda sıcaklığında ise 4-6 saat arası dayanmaktadır. Normal şartlarda sübye yapma işi Nisan aylarında başlayıp Kasım aylarında son bulmaktadır. Ancak katılımcı 12 ay bu işi yapmayı sürdürmektedir.

Katılımcı Usta 2, ise, kavun çekirdeğini 6 saat suda beklettiklerini, ardından çekirdekleri 2-3 kez yıkadıklarını ve kendilerine ait bir makineden çekirdekleri geçtiklerini ifade etmiştir. Makinede ezilen kavun çekirdeklerine, şeker ilavesi yapıldıktan sonra macun haline getirilir. Katılımcı, macuna su ilavesi yapılırken arıtma suyu kullandıklarını belirtmiştir. 1 bardak sübye içeceğinin içinde yaklaşık 2-3 küp şeker olduğunu ifade etmiştir. Sübyenin soğuk sıkım olarak üretilen bir içecek olduğunu vurgulamıştır.

Katılımcının Kavun Çekirdeği Tedariği Hakkında İfadeleri

Katılımcı Usta 1, sübye şerbeti yapmaya ilk başladıkları zaman kavun çekirdeklerini Manisa Kırkağaç'tan tedarik ettiklerini ancak Kırkağaç'ta bu işi yapan kişinin vefat etmesiyle çekirdeklerin artık orada toplanmadığı için tedarik yapılamadığını ifade etmiştir. Bu nedenle ilk başta kavun çekirdeği tedariği için Mardin Midyat'a yönediklerini fakat ekonomik zorluklar nedeniyle buradan da tedarik gerçeğemesinin zor olduğunu vurgulamıştır. Katılımcı şu anda kavun çekirdeğinin tedariğini İran'dan yaptıklarını belirtmiştir. Ancak Türkiye'deki sebze/meyve hallerinin ya da restoranlarının kavun çekirdeklerini kenara ayırıp sübye yapan kişilere ulaştırmalarının çok daha sürdürülebilir olacağını ifade etmiştir. Yerel üreticilerle iş birliği yapmanın hem maliyetler için olumlu etkisi olacağını hem de yerel ekonominin kalkınmasına katkıda bulunacağını eklemiştir.

Katılımcı Usta 2 ise, sübye üretiminde kullandığı kavun çekirdeklerinin tedarikini Manisa Kırkağaç'tan sağladığını belirtmiştir. Bu süreçte yaşadığı en büyük sıkıntının, kullanılan kavun çekirdeklerinin tohumluk çekirdek olması ve bunun maliyeti yükseltmesi olduğunu ifade etmiştir. Katılımcı aynı zamanda çevresinden insanların da kendisi için kavun çekirdeği ayırdığını belirtmiştir.

Katılımcının Sübye Yapım Sürecinde Geleneksel Yöntemlerin Sürdürülebilirliği Hakkında İfadeleri

Katılımcı Usta 1, sübye yapım sürecinde geleneksel yöntemlerin sürdürülebilirliğini sağlamak için eleman yetiştirdiğini ancak bunun yeterli olmadığını belirtmiştir. Çalışma şartlarından dolayı yetiştirdiği elemanların da bu mesleğe devam etmediğini ve kendisinden sonra bu mesleği sürdürecektir kimsenin kalmama ihtimali olduğunu ifade etmiştir. Üniversitelerin, belediyelerin, yetkili kuruluşların sübyenin geleneksel yöntemlerini koruyabilmek için çalışmalar yapmasını gerektiğini vurgulamıştır. Sübyenin bir sokak lezzeti olduğunu, bu nedenle de sokakta seyyar olarak satışının yapılabilmesi için gerekli izinlerin çıkmasının çok önemli olacağını ifade etmiştir. Katılımcı, sübyenin ve geleneksel yapım tekniklerinin bir kültürel miras olarak korunabilmesine yönelik fikrini “İzmir’i korumak için Kemeraltı’nı korumak lazım.” şeklinde ifade etmiştir.

Katılımcı Usta 2, eskiden sübye üretimi için büyük ahşap çanakların kullanıldığını ve çekirdeklerin bu çanaklarda dövülerek ezildiğini belirtmiştir. Ancak günümüzde bu yöntemle üretim yapmanın zorluğu nedeniyle, yapım aşamasında makine kullanıldığını ifade etmiştir. Bu nedenle geleneksel yöntemler tam anlamıyla sürdürülememiş olsa bile sübyenin lezzetinde yapım aşamasından çok kavun çekirdeğinin önemli olduğunu vurgulamıştır.

Katılımcının İzmir ve Çevresindeki Sübye Kültürü ve Bu Bölgedeki Önemi Hakkında İfadeleri

Katılımcı Usta 1, İzmir’in tanınmasındaki en önemli unsurlardan birinin sahip olduğu zengin gastronomisi olduğu ve sübye şerbetinin de bu gastronominin bir parçası olarak hayati öneme sahip olduğunu vurgulamıştır. İzmir’in mutfak kültürü, şehrin tarihini ve kültürel yapısını yansıtmaktadır, sübye de İzmir’in geleneksel lezzetini ve kültürel mirasını simgeleyen bir semboldür. Ancak katılımcı, sübye şerbetinin sahip olduğu bu öneme rağmen yeterince kültürel miras ve geleneksel lezzet olarak değerlendirilmediğini düşünmektedir. Bu nedenle sübyenin tarihi açıdan ve kültürel olarak daha fazla tanıtılması gerektiğini ve bu konuda insanlara farkındalık kazandırmanın önemli olacağını belirtmiştir. Sübyenin gastronomi bağlamında hak ettiği değeri görmesinin, kültürel mirasın korunmasında katkısı olacaktır.

Katılımcı Usta 2, sübye içeceğinin kökeninin İzmir olduğunu ancak bu geleneksel lezzeti Manisa’da tanıtmak için çeşitli çalışmalar yaptığını belirtmiştir. Özellikle Manisa’daki gençlere sübye ikram ederek, onları bu lezzetle tanıştırmayı ve asitli içecekler yerine böyle doğal içeceklerle alıştırmayı hedeflediğini ifade etmiştir.

Katılımcının Sübyenin Kültürel Miras Olarak Korunması İçin Yerel Ve Ulusal Düzeyde Atılması Gereken Adımlar Hakkında İfadeleri

Katılımcılar, sübyenin tanıtılması için yetkili kuruluşların bütçe ayırması gerektiğini belirtmişlerdir. Bu tanıtım faaliyetleri kapsamında reklamlar yapılması gerektiğini, özellikle gastronomi alanında eğitim veren kurum ve kuruluşlarda öğrencilere ders olarak verilmesi, sosyal medya ağlarının tanıtım için kullanılması gerektiğini vurgulamışlardır. İzmir dışında Türkiye’deki diğer şehirlerde de sübyenin tanıtımını yapmak gerektiğini ifade etmişlerdir.

Katılımcının Sübyenin Global Pazarda Başarılı Bir Şekilde Tanıtılmasını Sağlamak Hakkında İfadeleri

Katılımcılar, sübyenin raf ömrünün ve dayanıklılık süresinin çok az olmasından dolayı global pazarda yer edinmesinin imkansızla yakın olduğunu belirtmişlerdir. Raf ömrünün kısa olması nedeniyle, sübye uzun süre saklanamamaktadır ve uluslararası pazarda dağıtım yapılamamaktadır. Katılımcılar, daha önce sübyenin raf ömrünü uzatmak için çeşitli çalışmalar yapıldığını ancak bu çalışmaların yetersiz kaldığını ifade etmiştir. Sübyenin dayanıklılığını arttırmak için içerisine farklı bir madde eklendiğinde bakteri oluşumunun normalde olduğundan 4-5 kat daha fazla arttığının gözlemlendiğini aktarmışlardır. Bu hem gıda güvenliği açısından hem de sübyenin sahip olduğu lezzetin bozulması açısından sorun teşkil etmektedir.

Katılımcının Sübyenin Gastronomi Turizmi Üzerindeki Rolü Hakkında İfadeleri

Katılımcı Usta 1, sübyenin raf ömrünün kısa olması nedeniyle başka şehirlere gönderiminin mümkün olmadığını belirtmiştir. Bu nedenle sübye içmek isteyenlerin İzmir'e gelmesinin gerekeceğini, bu durumun da İzmir gastronomi turizmi açısından olumlu etkileri olacağını vurgulamıştır. Katılımcı, kendisinin her gün 09.00-12.00 saatleri arasında Kemeraltı'nda sübye sattığını ve yalnızca sübeyi tadabilmek için farklı şehirlerden gelen müşterileri olduğunu ifade etmiştir. Sübye şerbetinin ülke genelinde reklamı ve tanıtımı yapılırsa İzmir gastronomi turizminin potansiyelinin artacağını düşündüğünü belirtmiştir.

Katılımcı Usta 2, Manisa'da seyyar olarak sübye içeceğini sattığını belirtmiştir. Ayrıca, Ankara'da kavun şeklinde bir obje gördüğünü ve bu objenin fotoğrafını çekip Manisa Belediyesi'nden kendisi için benzer bir yer talep ettiğini ifade etmiştir. Katılımcı, talebi karşılanmış olsaydı, bu objenin görsel olarak bölgeye turist çekme potansiyeline sahip olduğunu ve değişik ortamlarda satılmasının turistler üzerinde olumlu bir etki yaratacağını söylemiştir.

Katılımcının Geleneksel Gıdaların Geleceği Ve Sübyenin Bu Gelecekteki Rolü Hakkında İfadeleri

Katılımcı Usta 1, geleneksel gıdaların ve yöresel lezzetlerin geleceği hakkında endişelendiğini ifade etmiştir. Sübyenin geleneksel bir lezzet olarak gastronomi turizmi açısından çok şey vaat ettiğini ancak gerekli önlemler alınmaz ise yakın gelecekte tarihe karışacağını vurgulamıştır. Sübyenin gelecekte var olması ve gelecek nesillere aktarılabilmesi için yetkili kurumların çalışmalar yapmaları gerektiğini ifade etmiştir.

Katılımcı Usta 2, günümüzde doğal yiyecek ve içeceklere talebin arttığını, insanların katkısız olan ürünlere yöneldiğini ifade etmiştir. Katılımcı, oğlunu bu meslek için teşvik ettiğini ancak şartlar dolayısıyla oğlunun bu mesleği yapmak istemediğini belirtmiştir. Bu durumun sübyenin geleceği hakkında endişe duymasına yol açtığını, 10 yıl sonra belki de sübye yapan hiç kimsenin kalmayacağını düşündüğünü ifade etmiştir.

Katılımcının Sübyenin Coğrafi İşaret Alma Potansiyeli Hakkında İfadeleri

Katılımcı Usta 1, geleneksel lezzetlerin korunması ve tanıtılması açısından coğrafi işaret almalarının çok önemli olduğunu ifade etmiştir. Daha önce sübyenin İzmir'e ait coğrafi işaretinin alınabilmesi için çalışmalar yapıldığı ama bu çalışmaların eksik kaldığını belirtmiştir. Yetkili kurumun coğrafi işaret için başvurularda bulunmasının gerektiğini vurgulamıştır. Katılımcı, coğrafi işaret aldığı takdirde sübyenin, özgünlüğünü ve gelenekselliğini koruyacağını bunun yanı sıra İzmir'in sahip olduğu gastronomi değerlerinin ulusal düzeyde daha da geniş bir alanda tanınırlığa ulaşacağını ifade etmiştir. Sübye, İzmir'e özgü bir ürün olarak tanıtılırsa bölgenin gastronomi turizmine ve yerel üreticilere katkısı olacağını belirtmiştir.

Katılımcı Usta 2, sübyenin coğrafi işaret alması amacıyla Manisa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile görüşüğünü ancak, coğrafi işaret alınacaksa bunun İzmir'den alınmasının daha doğru olacağına dair bir geri dönüş aldığını ifade etmiştir. Coğrafi işaret alınmasının, sübyenin gastronomi turizmi açısından olumlu yönde etkilenmesini sağlayacağını ve bu nedenle bu konuda çalışmalar yapılması gerektiğini ifade etmiştir.

Katılımcının Sübyenin Sağlık Açısından Faydaları Hakkında İfadeleri

Katılımcılar, sübye şerbetinin başta karaciğer olmak üzere damarlara, böbreklere, mideye, bağırsaklara ve kalp sağlığına çok iyi geldiğini ifade etmişlerdir. Bunlara ek olarak cilt hastalıklarına da fayda sağladığını, bazı yerlerde cilt maskesi olarak da kullanıldığını belirtmişlerdir. Uyku düzenini sağlamada olumlu etkisi olduğunu da eklemişlerdir.



Şekil 2. Kelime Bulutu

Kaynak: (Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.)

Şekil 2’de bulgular doğrultusunda, katılımcı görüşlerinde en sık tekrar eden kelimeleri görselleştirmek amacıyla bir kelime bulutu oluşturulmuştur. Bu kelime bulutu, araştırmanın temel kavramlarını ve öne çıkan temalarını görsel olarak sunarak, verilerin daha bütüncül bir şekilde değerlendirilmesine katkı sağlamaktadır.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmada İzmir’e özgü bir sokak lezzeti olan sübye şerbetinin üretim şekilleri, üretim esnasında kullanılan malzemeler, kültürel önemi, tarihsel süreci, insan sağlığına olan faydaları ve sürdürülebilirliğinin araştırılması amaçlanmıştır ve bu doğrultuda Türkiye’de sübye ustası olan kişilerin sınırlılığı ve ulaşma güçlüğünden İzmir’de yaşayan Usta 1 ve Manisa’da yaşayan Usta 2 ile görüşme sağlanmıştır. Nitel bir araştırma yöntemi olan örnek olay incelemesi metodu uygulanarak katılımcılara yarı yapılandırılmış görüşme soruları yöneltilmiştir. Katılımcıların verdiği cevaplar içerik analizi yöntemi ile bulgular kısmında incelenerek sonuca varılmıştır.

Araştırmanın sonucunda, sübye şerbetinin İzmir’in zengin mutfak kültüründe köklü bir geçmişe sahip olduğunu görmek mümkündür. Sübye zaman içerisinde sosyal yaşamda önemli bir yer tutmuş, serinletici ve ferahlatıcı bir içecek olarak halk tarafından tercih edilmiştir. Sübye ustalığı, nesiller boyunca aktarılan bir zanaattır. Bu nedenle

yerel kimlik ve kültürel mirası yaşatmak açısından önemli bir rol oynamıştır. Sübye, İzmir'in gastronomi mirasını temsil eden bir sembol olmuştur. Yalnızca kültürel açıdan değil, aynı zamanda insan sağlığına sağladığı yararlarla da sübye önemli bir içecektir. Sübyenin ana maddesi olan kavun çekirdekleri, yüksek miktarda protein, yağ, karbonhidrat ve mineral içermektedir. Aynı zamanda sübye, iyi bir magnezyum ve demir kaynağı olarak değerlendirilmektedir. Doğal ve katkısız malzemelerle hazırlanmasından dolayı sübye, zamanla bozulma riski taşıyan hassas bir içecektir. Sağlık açısından güvenli olması ve lezzetinin korunması için taze tüketilmesi önemlidir. Sübyenin raf ömrünün kısa olması, endüstriyel olarak üretilmesini ve ticari olarak yaygınlaştırılmasını zorlaştırmaktadır. Uzun süre saklanabilen ve kolayca ulaşılabilen diğer içecekler kıyaslandığında sübye dezavantajlı durumda olmasından dolayı günümüzde tüketimi çok sınırlıdır. Bu durum sübyenin yerel bir içecek olarak kalmasına sebep olmuştur.

Bu çalışmanın bulguları doğrultusunda elde edilen ve yukarıda belirtilen sonuçlar kapsamında bazı öneriler aşağıda sunulmuştur:

- Sübyenin İzmir'e özgü bir lezzet olarak tescillenmesi gerekmektedir. Coğrafi işaretleme, sübyenin korunması ve tanıtılmasına önemli bir katkıda bulunacaktır. Hem yerel hem uluslararası pazarda sübyenin popülerliğini arttıracaktır.
- Sübyenin ekonomik değerinin artırılması için yerel üreticilerle iş birliği yapılmalıdır. Kavun çekirdeklerinin tedariki için yerel üreticilerle birlikte çalışarak sübye üretimi ve pazarlaması teşvik edilmelidir. Bu şekilde sübye, hem İzmir ekonomisine katkı sağlayacak hem de yerel üreticiyi koruyacaktır.
- Yetkili kuruluşlar sübyenin kültürel mirasını tanıtmak ve gelecek nesillere de aktarmak için tanıtım faaliyetleri yapmalıdır. Sübye üretim süreçleri, tarihi ve kültürü hakkında bilgilendirilmeler yapılmalı, sübye gastronomi turizminin bir parçası haline getirilmelidir.

Sonuç olarak, İzmir mutfağının önemli bir sembolü olan sübyenin unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılabilmesine yönelik çalışmalar yapılmalı, sürdürülebilirliği sağlanmalıdır. Bu çalışma, literatürde sübye ustalarıyla görüşülerek yapılmış ilk çalışma olup, sübyenin kültürel miras olarak korunmasının önemini ve gastronomi açısından hak ettiği yeri almasını vurgulamayı amaçlamıştır. Bu doğrultuda sübyenin gastronomi turizmi bağlamında tanıtılması ve yaygınlaştırılması adına yerel yönetimler ve turizm sektörünün işbirliği projeleri geliştirmesinin gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Altıntaş ve Hazarhun (2020)'de yaptıkları çalışmada katılımcılardan biri İzmir'e özgü lezzetlerden olan sübyenin tanıtılması için şu önerilerde bulunmuştur:

'Sübye şerbeti, unutulmaya yüz tutan yöresel değerlerimiz arasında yer alır. Özellikle yaz aylarında insanın içini ferahlatır. Sübye şerbetinin tanıtılması gerektir. Kemeraltı tur rotalarında turistlere bu sübyenin tanınırlığını arttırılması için ilk zamanlarda ücretsiz tanıtımlarının yapılması gerekir'

Gelecek çalışmalarda sübye şerbetini tüketen bireylerle mülakatlar yapılması, ürünün tüketim alışkanlıkları, tercih sebepleri ve kültürel bağlamdaki yeri üzerine daha derinlemesine araştırmalar yapılmasına olanak sağlayabilir. Bu tür bir çalışma sübyenin halk arasında nasıl algılandığı ve hangi faktörlerin sübye tüketimini etkilediği hakkında daha derinlemesine bilgi edinilmesine imkan tanıyabilir.

Teşekkür

Makalenin kalitesinin artmasında çok faydalı olan değerli yorumları için hakemlere teşekkür ederiz.

Beyan

Makalenin tüm yazarları makale sürecine eşit katkıda bulunmuştur. Yazarların beyan edecekleri herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Yaşar Üniversitesi Etik Kurulu 20.09.2024 tarihi ve 22/8 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Adil, K. (1933). *Aşçı ve Aşhane Mükemmel Yemek Kitabı*. İstanbul: Tefeyyüz Kitaphanesi.
- Ağan, C., Tepe, B., Özer, Ç., & Ekinci, R. (2019). Sustainability of sherbet in the Turkish cuisine. *Eurasian Education & Literature Journal*, 11, 66-74.
- Altıntaş, V., & Hazarhun, E. (2020). İzmir'in gastronomi turizmi potansiyeline turist rehberlerinin bakış açıları. *International Journal of Applied Economic and Finance Studies*, 5(2), 13-36.
- Avcıkurt, C. (2009). *Turizm Sosyolojisi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Badifu, G. I. O. (1993). Food potentials of some unconventional oilseeds grown in Nigeria. *Plant Foods for Human Nutrition*, 43(3), 211-222.
- Barkan, Ö. L. (1979). İstanbul saraylarına ait muhasebe defteri. *Türk Tarih Belgeleri Dergisi*, 11(13), 187-272.
- Bastioğlu, Z. A., Tomruk, D., Koç, M., & Ertekin, K. F. (2016). Spray dried melon seed milk powder: Physical, rheological and sensory properties. *Journal of Food Science and Technology*, 53(5), 2396-2404.
- Baysal, A. (1993). *Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler*. K. Toygar (Ed.), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (ss. 12-20). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Bilgin, A. (2012). Osmanlılarda şerbet kültürü ve Tatlıhâne-i Âmire'de üretilen şerbetler. http://www.yemekvekultur.com/article_info.php?articles_id=489 (Erişim Tarihi: 10.10.2024).
- Bilgin, A. (2016). Saray Mutfağı. A. Bilgin & S. Önçel (Eds.), *Osmanlı Mutfağı* (ss. 26-49). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Bilgin, A. (2020). Osmanlı kültüründe şerbet. *Toplumsal Tarih*, 50-57.
- Ceylan, F., & Yaman, M. (2018). Ritüele dönüşen mutfak: Mevlevi mutfağı. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7, 2172-2179.
- Çetin, E. (2005). Divan-ü Lügat-it-Türk'teki yiyecek içecek adları ve bu adların Türkiye Türkçesindeki görünüşleri. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14, 185-200.
- De Mello, L. S. M., Bora, S. P., & Narain, N. (2001). Fatty and amino acids composition of melon (Cucumis melo Var. saccharinus) seeds. *Journal of Food Composition and Analysis*, 14(1), 69-74.
- Dinçel, E., Bostan, K., Yalçın, S., & Alçay, A. Ü. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya kurutulmuş gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 40, 83-93.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2015). <http://faostat3.fao.org/browse/Q/QL/E> (Erişim Tarihi: 11.10.2024).

Food and Agriculture Organization of the United Nations. Statistical Database. (2021). Available online: <https://www.fao.org/faostat/es/#data> (Erişim Tarihi: 10.03.2025)

Gedük, S. (2016). *Osmanlı Saray Geleneğinde Şerbet ve Şerbet Kapları*. A. Z. Izgöer & M. Çekin (Eds.), 2. Sağlık Tarihi ve Müzecilik Sempozyumu (ss. 275-292). İstanbul: Zeytinburnu Belediyesi Kültür Yayınları.

Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.

Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar. *Ankara Üniversitesi Dil Tarih Coğrafya Fakültesi Dil Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1-10.

Intalong, T. (2016). Sübye'nin tarih içindeki yolculuğu. <http://izmirdergisi.com/tr/izmir-mutfagi/666-subyenin-tarih-icin-deki-yolculugu> (Erişim Tarihi: 12.10.2024).

Karakaya, S., Kavas, A., El, S. E., Gunduc, N., & Akdoğan, L. (1995). Nutritive value of a melon seed beverage. *Food Chemistry*, 52, 139-141.

Kayabaşı, A., & Bucak, T. (2022). Şerbetlerin Türk mutfak kültüründeki yeri ve önemine dair bir araştırma. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12(1), 71-96

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14, 191-210.

Kuzucu, K. (2016). İçecek Kültürü. A. Bilgin & S. Önçel (Eds.), *Osmanlı Mutfağı* (ss. 120-145). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Nicole, M. (1856). *Ismeer, Or Smyrna, and Its British Hospital* İn 1855. Londra: Kessinger Yayıncılık.

Oğuz, B. (2002). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri I* (2. baskı). İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları.

Özkan, M., Erçetin, H. K., & Güneş, E. (2019). Türk mutfak kültürüne ait kaynar (lohusa) şerbeti üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7, 2310-2320.

Özkanlı, O., & Uçuk, C. (2018). *Türk Mutfak Kültüründe Şerbetler*. III. Uluslararası Mesleki ve Teknik Bilimler Kongresi (ss. 237-250). Gaziantep: III. Uluslararası Mesleki ve Teknik Bilimler Kongresi.

Rivera, M. G. (1845). *Diccionario De Cocina O El Nuevo Cocinero Mexicano En Forma De Diccionario*. Mexico City: Mexico.

Rodinson, M. (2017). *Medieval Arab Cookery*. New York, NY: Prospect Books.

Rolim, P. M., Seabra, L. M. A. J., & de Macedo, G. R. (2020). Melon by-products: Biopotential in human health and food processing. *Food Reviews International*, 36(1), 15-38.

Sarioğlu, M., & Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: Şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6, 237-250.

- Seyidoğlu, H. (2009). *Bilimsel Araştırma ve Yazma El Kitabı*. İstanbul: Güzem Can Yayınları.
- Sezgin, A. C., & Durmaz, P. (2019). Osmanlı mutfak kültüründe şerbetlerin yeri ve tüketimi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 1499-1518.
- Sırıklı, İ. K., & Özkanlı, O. (2021). Türk mutfağında şerbet geleneği ve 2000'den sonra Türkiye'de şerbet tüketiminin durumu. *Social Sciences Studies Journal*, 7(81), 1832-1839.
- Solmaz, R., Sivrikaya, K., Pekerşen, Y., & Nizamlioğlu, F. (2018). *Osmanlı Mutfağından Günümüze Uzanan Unutulmaya Yüz Tutmuş Bir Lezzet; Şerbet* (ss. 555-565). Gümüşhane: II. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi.
- Surucuoglu, M. S., & Ozcelik, A. O. (2005). *Eski Türk Besinleri Ve Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (ss. 36-38). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Tosun, M. N. B. (1998). *Aşçıbaşı*. (P. M. Işın, Ed.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yentürk, N. (2018). *Ayaküstü İzmir*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Evaluation of Izmir Street Flavor Sübye in Terms of Gastronomy**Ayşe Duygu ÇETİNKAYA**

Yaşar University, School of Applied Sciences, İzmir/Türkiye

Seda GENÇ

Yaşar University, School of Applied Sciences, İzmir/Türkiye

Genç ve Naturel Gıda San.ve Tic. A.Ş. Depark TTO, İzmir/Türkiye

Extended Summary

Street food is defined by the Food and Agriculture Organization (FAO) as “ready-to-eat food and beverages prepared or sold by itinerant or similar vendors, especially on streets and avenues”. Today, it is known that street flavors are consumed by approximately 2.5 billion people in the world. The fact that it is more economical than other foods and can be consumed quickly increases the preference rate of street flavors. It is a part of daily life in many countries (FAO, 2015). With its rich history, deep-rooted past and long years of hosting people from different cultures, Izmir has acquired a unique street food culture. Boyoz, kumru, mussels, etc. are examples of these flavors. One of these flavors is sübye, a refreshing summer sorbet made from melon seeds (Badifu, 1993). According to the Turkish Language Association, sherbet is defined as “a sugary drink served to guests at certain ceremonies” (Özkan et al., 2019). However, sherbet is not only a beverage but also a sociological phenomenon (Avcıkurt, 2009). Sherbet, known as one of the main beverages of palace cuisine during the Ottoman period, has continued to exist as an important cultural element from the past to the present. Subye sherbet is a traditional drink made from melon seeds, water and sugar and has an important place among Izmir street delicacies.

To make the sübye, the melon seeds are thoroughly sieved and dried. Then they are left to soak for an hour or two. They are pounded in a mortar and pestle, passed through a sieve to remove the skins and the desired amount of sugar is added. At the end of these processes, a paste is obtained. This paste can be stored for a long time under suitable conditions. When it is desired to be used, as much of the paste as needed is taken and mixed with water to make a drink (Yentürk, 2018). Melon seeds, which are the main ingredient of the sübye, are characterized as a waste product containing high amounts of protein, fat, carbohydrates and other metabolites such as minerals (De Mello et al., 2001). At the same time, it is considered to be a good source of magnesium and iron and a moderate source of protein (Karakaya et al., 1995). Despite its rich nutritional content, consumption of sübye is not very common today. The most important reason for this is that its shelf life is very limited even in the refrigerator and it is not produced industrially. Melon seeds, which are the main ingredient of sübye, are characterized as a waste product containing high amounts of protein, fat, carbohydrates and other metabolites such as minerals (De Mello et al., 2001). Melon seed drink has the potential to be a nutritious and healthy drink for people on a vegan/vegetarian diet and/or lactose intolerant. At the same time, it is considered to be a good source of magnesium and iron and a moderate source of protein (Karakaya et al., 1995).

The aim of this study is to make a detailed evaluation of sübye, known as one of the traditional flavors of Izmir, in terms of gastronomy. While making this evaluation, the historical process, cultural importance, benefits to human health, production methods and materials used during production were also examined. In addition to these, how it

can be protected within the scope of sustainability, the importance of registering it with a geographical indication and its economic potential are also discussed. Due to the limited number of researches on sübye in Turkey, it is aimed that this research will contribute to the literature by eliminating the existing knowledge gaps and drawing attention to the value that sübye deserves in gastronomy. The participants of the research is the people who are the masters of sübye in Turkey. In the sample selection of the research, due to the limitation and difficulty of reaching the people who are the master of sübye masters in Turkey, Master 1, who is a master of sübye living in Izmir, and Master 2, living in Manisa, were interviewed. The research has qualitative research characteristics in terms of its structure and processes. Case study method, a qualitative research method, was used in the research. A case study can be defined as a study in which a single representative person, institution or event is taken into consideration and introduced in detail (Seyidoğlu, 2009). The participant was asked questions by applying the “interview technique using a semi-structured question form” and the answers given were summarized in the findings section with the content analysis method and conclusions were reached.

As a result of the research, it is possible to see that sübye sherbet has a deep-rooted history in Izmir's rich culinary culture. Sübye has had an important place in social life over time and has been preferred by the public as a cooling and refreshing drink. Sübye craftsmanship is a craft passed down through generations. Therefore, it has played an important role in keeping local identity and cultural heritage alive. Sübye has become a symbol representing Izmir's gastronomic heritage. It is an important drink not only culturally, but also for its health benefits. Melon seeds, the main ingredient of sbye, contain high amounts of protein, fat, carbohydrates and minerals. It is also considered a good source of magnesium and iron. Since it is prepared with natural and unadulterated ingredients, sübye is a sensitive drink that carries the risk of spoilage over time. It is important to consume it fresh to be safe for health and to preserve its flavor. The short shelf life of sübye makes it difficult to produce it industrially and to spread it commercially. Compared to other beverages that can be stored for long periods of time and are easily accessible, the consumption is very limited today due to the disadvantageous position of the sübye. This has caused it to remain a local beverage.

In conclusion, efforts should be made to ensure that the sübye, which is an important symbol of Izmir cuisine, is not forgotten and passed on to future generations, and its sustainability should be ensured. This study is the first study in the literature conducted by interviewing the sübye masters and aims to emphasize the importance of preserving sübye as a cultural heritage and to take its rightful place in terms of gastronomy. It is expected to shed light on future research and practices on this subject.

Ek 1. Etik Kurul İzni


T.C.
YAŞAR ÜNİVERSİTESİ
ETİK KOMİSYONU

ASLI GİBİDİR

 Bilgen ÇETİNKAYA
 Yazı İşleri Müdürü

Toplantı Tarihi: 20.09.2024
2023-2024 Akademik Yılı Toplantı Sayısı: 08

GÜNDEM 22:

- Yaşar Üniversitesi Rektörlüğü Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Müdürlüğü' nün 17/09/2024 tarih ve 69706 sayılı yazısı ile sunulan; Yüksekokulumuz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Seda GENÇ ve Araş. Gör. Ayşe Duygu ÇETİNKAYA' nın "İzmir Sokak Lezzeti Sübyenin Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi" başlıklı çalışmaları kapsamında; Ege Bölgesi'ndeki Sübye Ustalarına uygulamayı planladığı yarı yapılandırılmış görüşme çalışmasına ilişkin Etik Komisyonu onay talebinin görüşülmesi.

GÖRÜŞME ve KARAR:

Yaşar Üniversitesi Etik Komisyonu 20.09.2024 Cuma günü, Prof. Dr. Aylin GÜNEY başkanlığında, dijital ortamda toplanarak gündem maddesini değerlendirmiş ve tüm üyelerin oybirliği ile aşağıdaki karar alınmıştır.

KARAR 22:

Yaşar Üniversitesi Rektörlüğü Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Müdürlüğü' nün 17/09/2024 tarih ve 69706 sayılı yazısı ile sunulan; Yüksekokulumuz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. Seda GENÇ ve Araş. Gör. Ayşe Duygu ÇETİNKAYA' nın "İzmir Sokak Lezzeti Sübyenin Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi" başlıklı çalışmaları kapsamında; Ege Bölgesi'ndeki Sübye Ustalarına uygulamayı planladığı yarı yapılandırılmış görüşme çalışmasının uygunluğuna oy birliği ile karar verildi.