



Türk Mutfak Kültürüne Ait Kaynar (Lohusa) Şerbeti Üzerine Bir Değerlendirme (An Evaluation on Kaynar (Lohusa) Sherbet belonging to Turkish Cuisine Culture)

*Melike ÖZKAN^a, Hatice Kübra ERÇETİN^b, Eda GÜNEŞ^b

^a Gaziantep University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Gaziantep/Turkey

^b Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 04.03.2019

Kabul Tarihi: 17.04.2019

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Kültür

Türk mutfacı

Şerbet

Kaynar

Öz

Geleneksel yemekleri ve içecekleri ile çok zengin bir yapıya sahip olan Türk Mutfağı dünyanın önemli mutfakları arasında yer almaktadır. Bu çalışmada özellikle kaynar şerbeti olarak da bilinen lohusa şerbetinin kültürü, yapılışı, sunumu ele alınmıştır. Kaynar şerbetinin hazırlanma aşamasında, pişirme sürecinde, servisinde ve depolanmasında kullanılabilir olan tüm yöntemler; şeker ve suyun kaynatılması, baharatların eklenmesi, pişirilmesi servis yöntemleri ve ekipmanlardan; kullanılan pişirme ekipmanları servis yöntemlerinin kız ve erkek çocuklardaki farklılıklarından da bahsedilmiştir. Ayrıca Türk mutfak kültürü içinde şerbetin ilk defa Türkler tarafından keşfedildiği ve yemek esnasında ferahlatıcı olarak kullanımı, her türlü malzeme ile şerbetin yapılışı ortaya konulmuştur. Günümüzde, Türk mutfağının temel içeceklerinden biri olan şerbetin birçok çeşidine rastlanmakta, yararlı özelliklere sahip olduğu için kullanım miktarının fazla olduğu ve eskiden mutfağımızda daha önemli bir yer almaktadır. Sonuç olarak Türk mutfak kültüründe kullanılan şerbetlerden unutulmaya yüz tutmuş şerbetlerden olan Kaynar'ın tanıtımı, yapılışı servisi, yöreler arasında oluşum farkları gastronomi alanı açısından kullanımına ilişkin katkı sağlanması hedeflenmiştir.

Keywords

Gastronomy

Culture

Turkish cuisine

Sherbet

Kaynar

Abstract

Turkish Cuisine, which has a rich structure with its traditional dishes and drinks, is one of the most important cuisines of the world. In this study, the culture, construction and presentation of the lohusa sherbet, also known as boiling syrup, was discussed. During the preparation process of the boiling syrup, all the methods used in the cooking process, service and storage; boiling of sugar and water, adding spices, cooking service methods and equipment; the differences in service methods of cooking equipment used in boys and girls are also mentioned. Because it has beneficial properties, it is more used and it is more important in our kitchen. In conclusion, Kaynar, one of the sherbet that has been forgotten to be forgotten in Turkish cuisine culture, is intended to contribute to the usage of Kaynar, the service of construction, the differences in the formation between the regions in terms of gastronomy.

Makalenin Türü

Derleme Makale

* Sorumlu Yazar.

E-posta: melikaozkan@gmail.com (M. Özkan)

Makale Künyesi: 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 (3), 2310-2320.

DOI: 10.21325/jotags.2019.473

GİRİŞ

Türk Mutfağı kendine has çok sayıda geleneksel ve yöresel yemek ve içeceğe sahip olduğu bilinen zengin mutfak kültürüne sahiptir. Türk mutfağında yiyeceklerden elde edilen, özelliğine göre çeşitli besin maddelerin ilave edilmesiyle ve belirli yöntemler uygulanarak (demleme, damıtma, mayalandırma gibi) hazırlanan sıvılara içecek denir (Aktaş ve Özdemir, 2005). Mutfağımızda soğuk, sıcak, alkollü ve alkolsüz olmak üzere gruplandırılarak kaynaklara geçen çok sayıda içecek vardır. Şerbet ve şurup çeşitleri, ayran, hoşaf ve kompostolar, iştah açıcı özellikleri ile Türk sofralarının temelini oluşturan vazgeçilmez içeceklerdendir. Türk dil Kurumu'nda şerbet "belli törenlerde konuklara sunulan şekerli içecek" şeklinde tanımlanmaktadır. Ülkemizde şimdiki mutfak yapısına göre eskiden "şerbet" denilen içecekler daha çok yaygındı ve daha önemli bir yere sahipti (Efendi, 2005; Sarıoğlu ve Cevizkaya, 2016). Meyve sularının yaygınlaşması bu durumu biraz değiştirse de hala şerbetler toplumun geneli tarafından tercih edilenler içecekler arasındadır. Şerbetler; serinletici, susuzluğu giderici, şifa olarak bilinen yemek öncesi, sonrası ve yemek esnasında içildiği gibi, çeşitli hastalıklarda gıda takviyesi olarak da kullanılmaktadır (Sürücüoğlu, 1997; Yılmaz, 2012). Avcıkurt (2009)'un çalışmasında şerbetin sadece bir içecek değil aynı zamanda da sosyolojik bir olgu olarak kabul gördüğünü belirtmiştir.

Türk Mutfağında Şerbetler

Türk mutfak kültüründe şerbetler, çok eski dönemlerden beri önemli bir yer tutmaktadır (Sürücüoğlu, 1997). Türk kültüründe yemeklerin yanında soğuk olarak içilen her şeye soğukluk olarak isimlendirilmektedir. Yemek dışında kışın en çok sıcak olarak tarçın şerbeti, yazın koruk ve bal şerbeti içilir; nar şerbeti ikram etmek ise kibarlık sayılmaktaydı (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005).

Mevlevî mutfak kültüründe, eğitim mutfakta başladığı için Mevlevilik gelişmiş bir adap ve mutfak kuralları sistemi oluşturmuştur (Özönder, 2002). Mutfakta aktif olarak, şerbetçi, somatçı, içeri ve dışarı meydancısı ve pazarcı mutfak bölümünde yer alan kişilerden oluşmaktaydı. Şerbetçi, şerbeti yapar, şerbet isteyen ve ziyarete gelen kişilere şerbet ikram etmekteydi. Mevlana eserlerinde geçen şerbetler bal şerbeti, gül suyu şerbeti, şeker şerbeti, lütf şerbeti, tanrı şerbeti, gül sulu şeker şerbeti olarak bilinirken, düğünlerde sunulan şerbetler ise nardenk şerbeti ve saf şeker şerbetidir. Mevlevî mutfağında önemli bir yere sahip olan sirkencubin şerbeti, sirke ve balla yapılan bir içecektir. Sirkencubin'in içinde sirke olduğu için hazımsızlığa iyi gelmektedir. Ayrıca kişinin susuzluğu da gideren bir içecek olduğu söylenmektedir (Özdoğan, 2008).

Osmanlı mutfak kültüründe, sayıca fazla çeşide sahip şerbetlerin Türkler tarafından oluşturulduğu ve 11. yy da bile meyve sularından hazırlanıp günün her saati içilen geleneksel bir içecek olarak ortaya çıktığı bilinmektedir. Özellikle Osmanlı imparatorluğu döneminde şerbetler batı medeniyetlerine kadar ulaşmış, saray helvahanesinde yapılan şerbet, macun ve tatlılar, başta yüksek seviyedeki devlet erkânına, sarayda para karşılığı satılmaktaydı (Sürücüoğlu ve Çelik, 2003). Saray misafirlerinin sunumuna büyük özen gösterilen şerbeti içmesi de bir ağırlama geleneği idi. Şerbetin özü kristal sürahilerde saklanır, ibriklerle masaya getirilir, konuklara özel taslarda sunulurdu. Saray mutfağında güzel kokulu her türlü çiçek ve bitkiden şerbet yapılır, lezzetin yanında şifa niyetine de içilirdi. Osmanlı padişahlarının çocukları olunca, ziyarete gelenlere şerbet dağıtılmış. Özellikle doğumun üçüncü günü sadrazama şerbet gönderme geleneği varmış. Çeşitli malzemelerden yapılan şerbetler, altın, gümüş ve billur gibi

değerli kaplara konularak ikram edilirmiş. Ayrıca lohusa şerbeti Saksonya testilere konulup, "müzeyyen" Saksonya fincan ve tabaklarla yeni doğan bebeği ziyarete gelenlere, cariyeler tarafından ikram edilirmiş (Abdülaziz, 1995). Loğusa şerbeti, anne sütünün bol ve bereketli olması, bebeğin bebeklik dönemini sıkıntısız ağız tatlılığı ile geçirmesi için simgesel olarak dağıtılırdı (Cevizkaya ve Sarıoğlan, 2016).

Günümüzde şerbet değince ilk akla Ramazan ayının gelmesi kültürün halen devam ettiğinin göstergesi olarak görülebilir. Özellikle çeşitli bitkilerin (demirhindi, gül, üzüm gibi) şerbeti yapılarak marketlerde satılmakta, İftar yada sahur da tüketilmektedir. Yine şerbet kültürünün doğum olaylarında devam ettiği bilinmektedir. Bunun yanında bazı bölgelerde nişan ve söz gibi olaylara "şerbete gitme" olarak adlandırılmaktadır. Bu ismin verilmesi eskiden "şerbete gitme" geleneğinde limonata, koruk şerbeti veya üzüm şerbeti sunulmasından kaynaklanmaktadır.

Şerbet Çeşitleri

Şerbetler Osmanlı Saray Mutfağında şerbetler ana yemekler kadar önemli bir yiyecek-içecek ögesi olarak nitelendirilebilir. Bu çerçevede Osmanlı Saray Mutfaklarında genellikle yapılan şerbetler aşığıdaki gibi sıralanabilmektedir (Şavkay, 2000; Haydaroğlu, 2003; Efendi, 2005; Özdoğan ve Işık, 2007; Samancı, 2007; Maryşın, 2010; Yerasimos, 2010; Akkor, 2013; Akkor, 2014).

Sarayın en gözde şerbetleri gül, zambak, menekşe, fulya, yasemin, muhabbet, iğe ve nilüfer çiçeklerinden yapılmaktaydı. Özellikle tatlı suda yetişen ve çok kısıtlı miktarda bulunan nilüfer çiçeğinden yapılan şerbet çok önemli bir lezzet olduğu söylenir (Gürsoy, 2004). Diğer önemli şerbet çeşitleri; koruk şerbeti, lohusa şerbeti, safran şerbeti, subye şerbeti, meyan kökü şerbeti, harnup şerbeti, reyhan şerbeti, gülhatmi şerbeti, nar şerbeti, demirhindi şerbeti, ballı kavun şerbeti, nane şerbeti olarak belirtilmektedir.

Şerbet yapımında bal, gül yaprakları, meyveler, baharatlar, kuruyemişler ve bunların karışımları yaygın olarak kullanılmaktadır (Cevizkaya ve Sarıoğlan, 2016). Bundan dolayı her türlü üründen şerbet yapılabilir.

Kaynar (Lohusa) Şerbeti

Lohusa şerbeti adıyla da bilinen kaynar, eski geleneklere göre ve günümüzde bazı bölgelerde doğum gerçekleştikten sonra pişirilen ve doğumu haber vermek adına komşulara, akrabalara ve ziyaretçilere ikram edilmek için hazırlanan bir şerbet türüdür. Türk gelenekleri için de lohusa döneminin özel bir yeri vardır. Eski zamanlarda lohusalık döneminde yapılan ve tüketilen şerbet bir içecekten öte bir törendir. Eskiden doğum için hazırlıklara altıncı veya yedinci aylarında başlanır, en yakın da oturan ebeye işlemeli keseler için de b irer okka şeker, çekirdek, kahve ve de sabun götürülerek, hem ebe ayarlanmış hem de lohusalığa hazırlanmış olunurdu. Doğumdan sonra lohusa şerbeti kaynatılır ve doğumu müjdelemek için sürahilerle komşulara ve akrabalara gönderilirdi. Bebek erkek ise, sürahinin boynuna kırmızı kurdele, kız ise ağzına gaz boyaması denilen kırmızı tülbent bağlanırdı. Daha sonra göz aydına gelen konuklara, gümüş zarflı bardaklarla şerbet ikram edilirdi (Şekil3). Gün içinde lohusaya bir kaç kez şerbet içirilir ve baharatların şifa vermesi sağlanırdı (Sezgin, 2017).Adana, Mersin ve Antakya da "kaynar" denilen lohusa şerbeti; yedi türlü baharatın şekerle kaynatıldıktan sonra, çay fincanlarında üzerinde çekilmiş ceviz ve tarçınla sıcak servis edilerek tüketilmektedir. Şifa çayı olarak da adlandırılmaktadır. Günümüzde Mersin Tarsus'ta kafelerde şifa çayı olarak menülerde de yer almaktadır(Şekil 1).



Şekil 1:Kaynar Şerbetinin Sunum Örneği A) Klasik sunum, B) Modern sunum

Zengin bir yapıya sahip olan Türk mutfak kültüründe kaynar şerbetinin genel özellikleri ve insan sağlığına faydaları aşağıdaki gibi sıralanmaktadır (Acıduman ve İlgili, 2011; Büyükşalvarcı, Şapcılar ve Yılmaz, 2016; Demirgöl, 2018).

- Yeni doğum yapan ve emzirme döneminde olan annelerin sütünün artmasını sağlar.
- Faydalı maddeler içerdiğinden anne sütünün kalitesini artırır.
- Anne sütünün tadını ve kokusunu bebeğin daha çok seveceği bir hale gelmesini sağlar.
- İçindeki baharatlardan aldığı güçle sadece annelerin değil içen herkesin genel sağlığını destekleyerek hastalıklardan koruyor.
- Ilık olarak tüketildiği zaman boğaz ağrısını ve kısık ses tellerini iyileştirir.
- Mideyi rahatlatıp sindirim sisteminin sağlıklı çalışmasına yardımcı olur.
- Kızamık ve zatürre gibi hastalıkların iyileştirilmesinde de başvurulan doğal içeceklerden biri olarak bilinir.
- Faydalı özelliklerinden dolayı herkesin tüketmesi önem taşımaktadır.

Kaynar (Lohusa) Şerbetinin Malzemeleri Ve Yapılışı

- Tarçın
- Karanfil
- Zencefil
- Havlıcan
- Yenibahar
- Zerdeçal
- Kakule
- 1 kg şeker
- 1 litre su

Şeker ve su ile birlikte tencerede eritilir. Baharatları doğrudan veya bir tülbentle sararak tencerenin içine atarak 5-10 dakika kaynaması sağlanır. Kaynadıktan sonra ateşten alınıp dinlendirilmeye bırakılır(Şekil 2). Servis edileceği zaman sıcak içilen kaynar tekrar kaynatılır ve fincanlara ağır bir tadı olmaması için fazla doldurmadan koyulur(Şekil 3)(Yurdakul, 2017).



Şekil 2: Kaynar Şerbetinin Malzemeleri

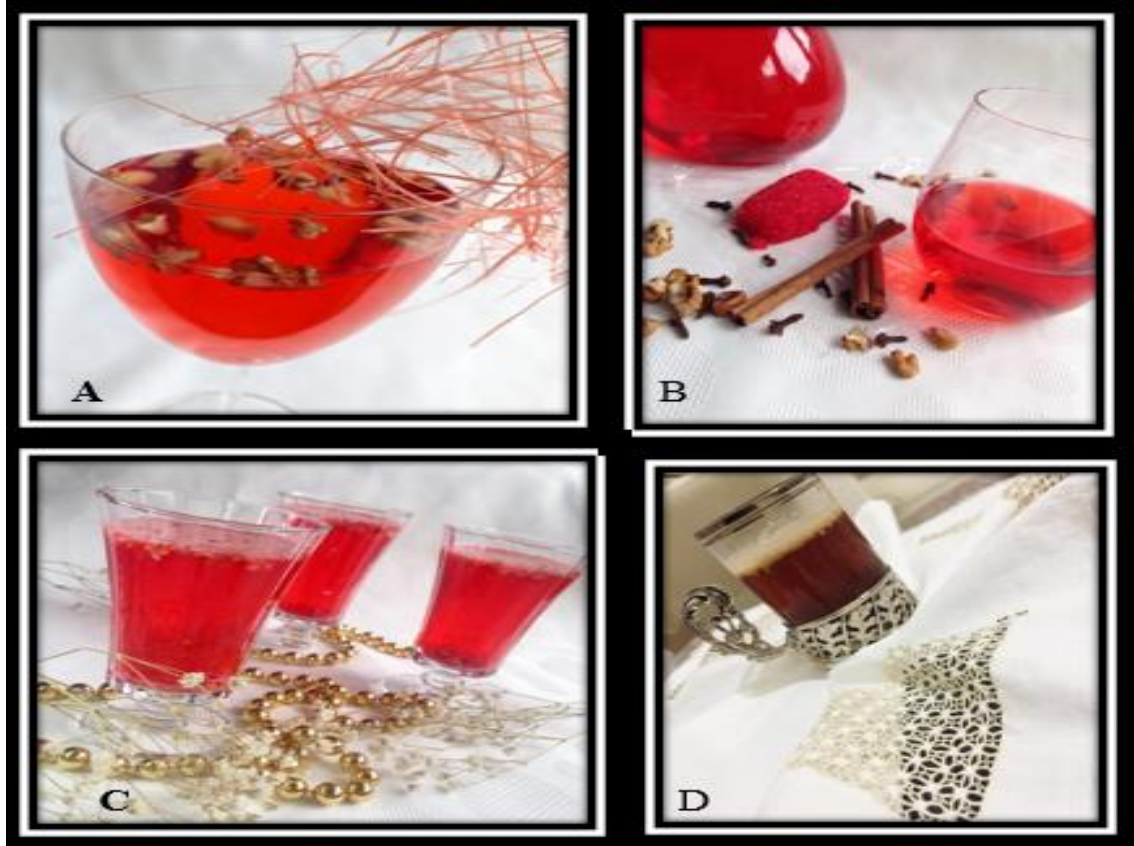
Türk mutfak kültüründe şerbetle birlikte şerbet yapımında kullanılan baharatların da önemi ve faydası çok fazladır. Bu baharatların ne olduğundan ve nerede yetiştiğinden kısaca bahsedelim;

Sıcak iklimlerde yetişen kakulenin tohumları küçük ve beyazımsı renktedir. İştah açıcı ve mide bozukluklarını giderici özelliğe sahiptir. Karanfil bitkisinin (çiçeği) koyu renkli, küçük çivi biçimindeki tomurcukları kurutulur ve öğütülerek toz haline getirildikten sonra veya dövülmeden tane olarak kullanılır. Kompostolarda, bazı tatlılarda, şerbetlerde, keklerde, dondurmalarda ve bazı yahnilerde kullanılır(Çoban ve Patır, 2010). Jamaika, Meksika ve Malezya'da yetiştirilen Yenibahar, "Pimento Officinalis" adlı bitkinin olgunlaşmamış meyvelerinden elde edilir. Kullanılan kısmı meyvesidir. Etlı yemeklerde, köfte, sosis, çeşitli tatlı ve dolmalarda kullanılır. Zencefil 100 cm boyunda kamış görünüşünde çok yıllık otsu bir bitkidir. Yapraklar mızrak şeklinde sivri uçlu ve tarçın kokuludur. Çiçekler sarı renkli ve çoğu bir arada bulunur. Bir bitkinin toprak altında kalan gövdesinin kurutulmasıyla elde edilir. Genellikle şerbet, meşrubat ve likör yapımında kullanılmaktadır(Altuntaş ve Erdoğan, 2017). Zerdeçal yaprakları sivri uçlu, çiçekleri sarı renkte bir bitkidir. Et, balık, yumurtalı yemeklere katılır. Tarçın (çubuk) Anavatanı Güney ve Güneydoğu Asya olan ve aromatik kokulu ağacın kabuğundan elde edilen bir baharattır. Kabuk haliyle ve toz biçiminde kullanılır. Bazı pasta, kek, bisküviler ve sütlü tatlılarda ayrıca boza, salep gibi içeceklerde kullanılmaktadır(Gürson ve Özçelikay, 2005). Bilimsel adı *Alpina officinarum* olan havlıcan, Genellikle, hamur işlerinde, çikolata, dondurma, şekerleme, meşrubat yapımlarında kullanılan faydalı bitkilerdendir. Zencefilgiller familyasına mensup olan havlıcan, küçük galanga olarak da isimlendirilmektedir. Baharatlar insanlığın çok eski çağlardan beri değişik amaçlarla kullandığı bitkilerdir(Akgül, 1997). Bazen bir kır çiçeği, bazen dev bir ağaç kabuğu, bazen de bir ağacın yemişi olarak karşımıza çıkan baharatlar mutfağımızda vazgeçilmez bir damak tadı oluşturur. Baharatlar mutfakta ortaya konulan her türlü üründe kullanılabilir. Etlı ve etsiz tüm yemeklerde; pasta, kek, bisküviler ve sütlü tatlılarda; şerbet, likör boza, salep ve çoğu içeceklerde kullanılır(Aksoy ve Sezgi, 2015).

Yukarıda bahsedilen yöntemde şeker ve su tencerede kaynatılırken, baharatlar sonrasında eklenerek yapılır. Kaynar şerbetinin diğer bir yapılışı ise (Anonim);ise tüm baharatlar ve su ilk önce kaynatıldıktan sonra şeker ilave edilerek hazırlanmaktadır;

- Tarçın (2-3 adet çubuk)
- Karanfil (bir tutam)
- Yeni bahar (2-3 adet kök)
- Havlıcan (2-3 adet kök)
- Zencefil (2-3 adet kök)

Tüm malzemeleri 5 litre su ile birlikte tencerede 1 saat kaynatılır. Tencerenin kapağı açılınca malzemeleri çıkarılır ve 2 kilo şeker eklenerek yarım saat daha kaynatılır. Toz ceviz ve fındık ile sıcak servis edilir. Sıcakta iki saat kullanılabilceği gibi soğuduktan sonra dolapta bir hafta depo edilebilir. Kullanım anında sıcak ve soğuk tercihe göre tüketilebilir.



Şekil 3: Kaynar Şerbetinin Farklı Sunumları

Sonuç ve Öneriler

Gastronomi, yalnızca insan hayatının devamlılığını sağlayan en önemli faaliyetlerden yeme, yemek pişirmek ve bunun teknik yönleriyle ilgili hususları konu edinen bir bilim dalı olarak görülmemelidir. Bunlara ek olarak gastronomi; beslenme çevresinde oluşan kültürel değerleri araştırıp, toplayıp, yorumlayarak bir sonuca varmaya

çalışan bir bilim alanıdır. Dünyanın en iyi üç mutfağından birisi olarak gösterilen Türk Mutfağı, dünyada hak ettiği değeri görmemektedir. Bunun en büyük sebeplerinden birisi oldukça zengin olan Türk Mutfağının tanıtımının sadece belirli birkaç yemek üzerinden yapılıyor olmasıdır. Türk Mutfağının geçirdiği bu tarihsel süreçler incelendiği zaman şerbet gibi önemli mutfak uygulamalarının unutulduğu görülmektedir. Kültür ve Turizm Bakanlığıyla bağlantılı olarak üniversite ve meslek liselerindeki gastronomi bölümleri unutulmaya yüz tutmuş şerbet ve buna benzer diğer mutfak kültürlerimizin tekrar canlandırılmasıyla için başta otellerde ve diğer kuruluşlarda tanıtım ve bilgi amaçlı programlar gerçekleştirmelidir. Türk Mutfak geleneğinin gelecek nesillere daha iyi aktarılacağı ve Türk Mutfağının Dünyada bilinirliğinin artırılarak Türk turizmine katkı sağlanacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Abdülaziz, B. (1995). *Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri; Toplum Hayatı*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul.
- Acıduman, A. ve İlgili, Ö. (2011). Erken Dönem Türkçe Tıp Yazmalarından Hacı Paşa'nın (Celalüddin Hızır) TeshîlAdlı Eserinde Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Üzerine Bir Ön Çalışma. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 54(4), 231-43.
- Akgül, A. (1997). Baharatlar: Lezzet, Koku Ve Renk Dünyası. *Gıda Sanayi Dergisi*, 48, 27-34.
- Akkor, Ö. (2013). *Selçuklu Mutfağı*, Alfa Basım-Yayın, İstanbul.
- Akkor, Y.E. (2014). *Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı*, Alfa Basım-Yayım, İstanbul.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). *İçki Teknolojisi*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Altuntaş, E. ve Erdoğan, M. (2017). Yenibahar (*Pimentadivica L.*) meyvesinin bazı fiziksel özelliklerinin belirlenmesi. *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, 32(3), 316.
- Avcıkurt, C. (2009). *Turizm Sosyolojisi*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Büyükşalvarcı, A., Şapcılar, M. C. ve Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 165, 181.
- Çoban, Ö. ve Patır, B. (2010). Antioksidan etkili bazı bitki ve baharatların gıdalarda kullanımı. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 5(2), 7-19.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. Uluslararası Türk Dünyası *Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105.
- Efendi, T. (2005). *Osmanlı Mutfağı*, Dönence Basım Yayım Hizmetleri, İstanbul.
- Gürkan, O. T. (2001). *Yöresel Türk Mutfağı*, Yayılım Yayıncılık, 1. Baskı.
- Gürson, O. ve Özçelikay, G. (2005). Tarçın'ın Tarih Boyunca ve Günümüzdeki Kullanımı. *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi OTAM*, 18(18), 171-183.

- Gürsoy, D., (2004), “*Sarayda Mutfak Teşkilatı*”, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürü*, Oğlak Yayıncılık, Birinci Baskı, İstanbul. 100-101.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar, *Ankara Üniversitesi Dil Tarih Coğrafya Fakültesi Dil Bölümü Tarihleri Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1-10.
- Mary Işın, P. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Özdoğan, Y. (2008). Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet, *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 3, Ankara, 1073.
- Özönder, H. (2002). *Mevlevi Dergâhlarında Mutfağın Önemi ve Ateş-Baz Makamı, Konya 'dan Dünya 'ya Mevlana ve Mevlevilik*, Fsf Matbaacılık.
- Özükan, B.,Özükan, N. veÖneş, M. (2002). *500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü*, Günümüze Uyarlanmış 99 Osmanlı Yemeği. Boyut Yayın Grubu, İstanbul.
- Samancı, Ö. (2007).Kar, Şerbet ve Dondurma. *Yemek ve Kültür Dergisi*,Çiya Yayınları, 9, 146-150.
- Sarioğlan, M. veCevizkaya, G. (2016). Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler. *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.
- Sezgin, A. C. (2017). TheImportance of TamarindSyrup in TurkishCuisineandContributiontoGastronomyTourism. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1(1), 13-18.
- Sürücüoğlu, M.S. (1997).Türk Mutfağında Şerbetlerin Yeri ve Önemi”, *Anayurttan Atayurda Türk Dünyası*, 4(11), 26-33.
- Sürücüoğlu, M.S. ve Özçelik, A.Ö. (2005). *Eski Türk besinleri ve yemekleri;Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 34. Ankara. 36-38.
- Yerasimos, M. (2010). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayıncılık, İstanbul.
- Yılmaz, P. (2012).Menengiçten Şuruba: Gaziantep’te İçecek Kültürü. *Folklor/Edebiyat Dergisi*, (69), 25-39.
- Yurdakul, E. (2017).Lohusa Şerbeti/ Şifa Çayı /Kaynar Tarifi. (Erişim Tarihi 25.02.2019). <https://www.rumma.org/yemekler/icecekler/lohusa-serbeti-sifa-cayi-kaynar-tarifi.html/>.

TEŞEKKÜR

Çalışmada şerbetlerin yapılıp fotograflanmasını sağlayan Hatice Kübra Erçetin ve Ayşegül Başalp’e teşekkür ederiz.

An Evaluation on Kaynar (Lohusa) Sherbet belonging to Turkish Cuisine Culture

Melike ÖZKAN

Gaziantep University, Faculty of Fine Arts, Gaziantep/Turkey

Hatice Kübra ERÇETİN

Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Konya/Turkey

Eda GÜNEŞ

Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Konya/Turkey

Extensive Summary

Turkish Cuisine has a rich culinary culture which is known to have many traditional and regional dishes and drinks. Fluids prepared from foods in Turkish cuisine, prepared by adding various nutrients according to their properties and by applying certain methods (such as brewing, distillation, fermentation) are called drinks. In our kitchen, there are many beverages which are grouped as cold, hot, alcoholic and non-alcoholic. The sherbet and syrup varieties, ayran, compote and compotes are the indispensable drinks that form the basis of Turkish table. According to the current kitchen structure in our country, previously known as "sherbet" drinks were more common and had a more important place. Although the spread of fruit juices has changed this situation slightly, still sherbet is among the beverages preferred by the general public. Sorbets; It is used as a food supplement in various diseases such as refreshing, dehydrating, drinking before and after meals.

In the Turkish cuisine culture, sherbet has an important place since ancient times. In Turkish culture, it is called coldness. In addition to eating in the winter as the most hot cinnamon syrup, in the summer and drink of honey syrup drink; pomegranate syrup was served as polite. In Mevlevi culinary culture, because Mevlevi began in the kitchen, Mevlevi has developed an adaptation system and kitchen rules system. He was active in the kitchen, consisting of hops, somatists, in and out stallors, and people in the market place kitchen. Sirkencubin sherbet, which has an important place in the Mevlevi cuisine, is a drink made with vinegar and honey. It is said that it is a drink that quenches thirst. It is known that sherbets of various sorts in Ottoman culinary culture were formed by Turks and even in the 11th century they were prepared from fruit juices and emerged as a traditional drink that drank every hour of the day. Especially during the Ottoman Empire, the sherbet had reached the western civilizations, and the sherbet, pastes and desserts made in the palace helvane were sold to the high level state officials, in exchange for money at the palace. It was also a tradition of hospitality to drink sherbet with great attention to the presentation of the palace guests. The essence of the sherbet was stored in crystal decanters, brought to the table with ewers, and offered to guests in special bowls. All kinds of fragrant flowers and herbs in the palace kitchen is made of sherbet. It was distributed symbolically to ensure that the mother's milk is abundant and fertile, and that the infant has to spend the infancy with trouble free mouth sweetness. Nowadays, when the sherbet is touched, the first reason to come to mind

is that the culture is still continuing. Especially the various plants (such as tamarind, rose, grape) are made from syrup and sold in the markets, iftar or sahur is consumed. It is also known that sherbet culture continues in the birth events. The lohusa period has a special place for Turkish traditions. The sherbet that was made and consumed during the puerperium in the old days is more than a drink.

In the past, preparations for the birth began in the sixth or seventh months, and for the sacrificial sacs sitting next to the midwife, an octa of sugar, kernel, coffee and soap would be taken and prepared for both midwives and puerperium. After birth, the lohusa sherbet was boiled and sent to the neighbors and relatives with jugs to herald the birth.

The baby boy, the red ribbon around the neck of the jug, the girl called the gas dyeing the mouth was connected to the red cheesecloth. Later, guests with eye glasses, silver envelope cups were served with sherbet. Adana, Mersin and Antakya also called "boils" lohusa sherbet; seven kinds of spices after boiling with sugar, tea cups on the ground with walnuts and cinnamon is consumed by serving hot. It is also called healing tea. Today, it is also included in the menus as healing tea in cafes in Tarsus, Mersin. In the Turkish cuisine culture which has a rich structure, the general characteristics of boiling syrup and the benefits to human health are very high. Increases the milk of mothers who have new birth and breastfeeding period. Improves the quality of breast milk as it contains useful substances. Makes the taste and smell of breastmilk become more like the baby. It protects the health of mothers not only mothers but also the health of all people. Heals sore throat and dimmer voice wires when consumed in warm. Helps the digestive system work healthily by relieving the stomach. It is known as one of the natural drinks that are applied in the treatment of diseases such as measles and pneumonia. It is important for everyone to consume because of their useful properties.

Materials and Application of Kaynar (Lohusa) Sherbet

- Cinnamon
- Carnation
- Ginger
- Galangal
- Allspice
- Turmeric
- Cardamom
- 1 kg of sugar
- 1 liter of water

It is melted in the pot with sugar and water. Sprinkle the spices directly or with a cheesecloth and let it boil for 5-10 minutes. After boiling, it is removed from the fire and left to rest. When it is served, the hot boiled boiling is re-boiled and the cups are placed in the cups without overfilling to prevent heavy taste.

The importance of the spices used in sherbet and sherbet making in Turkish cuisine is also very important. The seeds of the cardamom grown in warm climates are small and whitish in color. It has the feature of relieving the appetite and stomach disorders. Carnation plant (blossom) in the form of dark colored, small nails. The buds are dried and ground into powder or used as beads without beating. It is used in compotes, some desserts, sherbet, cakes, ice cream and some stew. Allspice, grown in Jamaica, Mexico and Malaysia, is derived from the immature fruits of the plant called "Pimento Officinalis". The portion used is the fruit. Meat dishes, meatballs, sausages, various sweet and are used in stuffed. Ginger is a herbaceous perennial herb in the appearance of 100 cm tall cane. The leaves are spear-shaped and cinnamon fragrant. The flowers are yellow in color and most of them are coexist. It is obtained by drying a plant's body under the ground. It is generally used in the production of sherbet, soft drinks and liquor. Turmeric leaves are pointed, flowers are yellow plants. Meat, fish, egg dishes.

Cinnamon (sticks) is a spice obtained from the bark of the aromatic fragrant tree, whose homeland is South and Southeast Asia. It is used in the form of shell and powder. Some pastry, cakes, biscuits and milk desserts are also used in drinks such as boza and salep. The scientific name *Alpina officinarum* is usually used in pastry, chocolate, ice cream, confectionery and soft drinks. The galangal galang, which is a member of the family Gencegiller, is also called the small galaxy. Spices are plants that humanity has used for different purposes since ancient times. Sometimes a wild flower, sometimes a giant tree bark, sometimes as a meal of a tree spices appear in our kitchen creates an indispensable taste. Spices can be used in all kinds of products laid out in the kitchen. All meals without meat and meat; pastry, cakes, biscuits and milk desserts; sherbet, liqueur boza, salep and most drinks.

Gastronomy should not be seen as a branch of science that deals with eating, cooking and technical aspects of the most important activities that ensure the continuity of human life. When the historical processes of Turkish Cuisine are examined, it is seen that important culinary practices such as sherbet are forgotten. In connection with the Ministry of Culture and Tourism, the gastronomy departments in the university and vocational high schools should provide programs for publicity and information purposes, primarily in hotels and other organizations, with the revival of sherbet and other similar culinary cultures. It is thought that Turkish culinary tradition will be transferred to future generations better and Turkish Cuisine will increase its awareness in the world and contribute to Turkish tourism.