



A Journey from Antiquity to the Present: A Comparative Analysis from Oxymellite to Sirkencebin

Selma ATABEY¹

Keywords

sirkencebin,
Ottoman drinks,
ancient drinks,
Oxymellite, cultural
heritage.

Abstract

Today's Turkish cuisine provides its richness with its cultural accumulation from Central Asia to the present day. The Ottoman period has been the basis for the enrichment of the Turkish cuisine culture, which has been carried to the future with its unique structure. Palace and public cuisine is a special period in which both possibilities and impossibilities can be reflected in the kitchen. Some special foods or beverages have been used since history and are preferred and valued in both Ottoman culinary cultures. Even though it was named differently in different eras, one of these examples is Sirkencebin. Sirkencebin is basically a mixture prepared with two main ingredients, honey and vinegar. It is in the class of sherbets, one of the important food and beverage groups of the Ottoman period. According to the first records that can be reached, it was used with a similar description and a different name in the Ancient period, and it was preferred to the same extent. In this study, mutual evaluation of its use is aimed, preparation and reasons for preference in both periods. As a secondary purpose, it is to contribute to the carrying of this heritage, which has reached the present day, to the future by raising awareness about the beverage. The comparative analysis technique was preferred in the study, which has a qualitative research design. Along with the differences in the preparation stage and use, such as the difference in the names, similarities were determined in the purpose of use, the frequency of preference and the main ingredients of the recipe. Sirkencebin, which is among the suggestions of Medical Scholars from Hippocrates to Avicenna, was evaluated in tourism, which I think is the best promotion platform of today, and suggestions were made to increase its use and promotion.

Article History

Received
08 September, 2023
Accepted
09 October, 2023

Antik Çağlardan Günümüze Yolculuk: Oxymellit'den Sirkencebin'e Karşılaştırmalı Analizi

Anahtar Kelimeler

sirkencebin,
Osmanlı içecekleri,
antik içecekler,
Oxymellit, kültürel
miras.

Özet

Günümüz Türkiye mutfağı, zenginliğini Orta Asya'dan günümüze kadar kültürel birikimiyle sağlamaktadır. Osmanlı dönemi, kendine özgü yapısıyla geleceğe taşınmış, Türk mutfak kültürünün zenginleşmesine temel olmuştur. Osmanlı dönemi saray ve halk mutfağı, hem imkanların hem imkansızlıkların mutfaka yansımalarının görülebileceği özel bir dönemdir. Bazı özel yiyecek veya içecekler tarihten bu yana kullanıldığı gibi, saray ve halk mutfağında

¹ Corresponding Author. ORCID: 0000-0001-7676-1760. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, selmaatabey34@gmail.com

değerli görülen, tercih edilendir. Farklı çağlarda farklı isimlendirilmiş olsa bile bu örneklerden biri de Sirkencebindir. Sirkencebin, temelde iki ana maddeyle, bal ve sirkeyle hazırlanan bir karışımdır. Osmanlı döneminin önemli yiyecek içecek gruplarından biri olan şerbetler sınıfında yer alır. Ulaşılabilen ilk kayıtlara göre Antik dönemde de benzer bir tarif ve farklı bir isimle kullanılmış, aynı ölçüde tercih edilmiştir. Bu çalışmada her iki dönemde kullanımı, hazırlanışı ve tercih edilme gerekçelerine yönelik karşılaştırma yapmak amaçlanmıştır. İkincil amaç olarak içeceğe yönelik farkındalık yaratarak, günümüze ulaşan bu mirasın geleceğe taşınmasına küçükte olsa katkı sağlamaktır. Nitel araştırma deseninin tercih edildiği çalışmada karşılaştırmalı analiz tekniği kullanılmıştır. İsimlerin farklılığı gibi hazırlık aşamasında ve kullanımındaki farklılıklarla birlikte, kullanım amaçlarında, tercih edilme sıklığında ve tarif ana malzemelerinde benzerlikler tespit edilmiştir. Hipokrat'tan İbni Sina'ya Tıp Alimlerinin önerileri içerisinde yer alan Sirkencebin için, günümüzün en iyi tanıtım platformu olan turizm içerisinde, kullanımının ve tanıtımının artırılmasına yönelik öneriler sunulmuştur.

Makale Geçmişi

Alınan Tarih

08 Eylül 2023

Kabul Tarihi

09 Ekim 2023

1. Giriş

Yiyecek kadar içeceklerde beslenme açısından önem arz etmektedir. Sağlıklı olmak ve sağlığı korumak için insanlık tarihinden bu yana besin olarak kullanılan maddeler yenilmiş ve uygun olanlardan ise içecek üretilerek içilmiştir. Toplumların beslenme şekilleri birçok etkenin etkisiyle biçimlenir. Yaşadıkları coğrafya ilk sırada sayılabilir. Ancak, onun kadar önemli diğer etkenler ise inanışlar, gelenekler, tarihsel yaşanmışlıklardır. Antik çağdan günümüze bölge aynı bile olsa farklılaşan tercihler olabilmektedir. Buna karşı çok farklı inanışlar olsa dahi devam eden kültürel değerler de söz konusudur. Tarihte ilk kullanılanlardan olan, şeker ihtiyacını karşılayan besin ise baldır (Lenger, 2011: 28). İçecekler, beslenme ve su ihtiyacını giderme özelliği gösteren, zararlı olabilecek içerikte olmayan, tüketiminden keyif alınan ve istek duyulan sıvı besin olarak tanımlanmıştır (Ateş, 2021: 305). Orta Asya döneminden başlayıp, Osmanlı dönemiyle ciddi anlamda zenginleşerek en iyi noktaya gelmesinin, Türk mutfağı kültürünün oluşumunda etkisi vardır (Akın vd., 2015: 43). Türk mutfağının hemen her aşamasında bal kullanımı söz konusudur. Hem yemeklerde hem içeceklerde tatlandırıcı olarak kullanılmıştır. Ancak içeceklerden önemli bir sınıf olan şerbetler, özellikle Osmanlı dönemiyle anılmaktadır.

2. Osmanlı Döneminde Şerbet

Osmanlı döneminde de bal hem yemeklerde hem içeceklerde tatlandırıcı ve lezzetlendirici olarak kullanılmıştır. XVI.- XVII. yüzyıllarda saraya 10781-15922 kıyye alınmış olan, XV. ve XVII. yüzyıllarda ise imarethanelerin mutfak giderlerinin %5'ini oluşturan bal, yemeklere ilave olarak şerbetlerde de kullanılmıştır (Solak, 2013: 348). Kökeni "şarba" kelimesinden olan şerbet ismi Osmanlıcaya "şurup" ve "şarba" kelimelerinden türetilerek geçmiştir. Şurup ise Osmanlıca sindirime olumlu etki eden, susuzluğu gideren içecek anlamına gelmektedir (Gündüz, 2009: 18; Yılmaz, 2012: 33). Şerbetler, Osmanlı Saray mutfağında oldukça önemlidir (Bilgin & Samancı, 2008). Dönemin önemli içecek grubu olarak, 15. Yy da sade olmuş, 16. Yy da oldukça zenginleşmiş ve sonraki dönemlerde de bu şekilde de devam etmiştir (Kayabaşı & Bucak, 2022: 74). Dünyaya yayılmasında ciddi rol oynayan Osmanlılar, sarayda, serinlik veren şerbetlere ilave olarak şifa niyetiyle

hazırlananları da üretmiştir (Bilgin, 2020: 51). Nitekim Düsturü'l Edviye'de (1874) bal tanımında arı salgısı olduğu ifade edilmiş olması bunu kanıtlamaktadır (Erdemir, 2019: 421). Hastalıkları tedavi etmek amacıyla kullanılacak olanların Darüşşifalarda da üretimi yapıldığı için, bu kurumlarda Osmanlı tıbbını bilen şerbetçilerden de bulunurdu (Bilgin, 2020: 51). İlaç olarak kullanımı için, "Edvar-ı Musiki" isimli eserde Şükrullah Çelebi'nin sesle ilgili sağlık problemlerine bal ile yapılan Sirkencebini önermesi konuya örnektir (Soysal vd., 2018: 1843). 19. Yy ve 20. Yy da kayıt edilmiş iki defterde yer alan ürünlerin sadeleştirilmiş listesi hazırlanmıştır. Bu iki defterden ilkinde ise Sirkencebin şurubu geçmektedir (Bilgin, 2012: 53). Listelere göre şurup olarak bilinen ürünün konsantre denilebilecek bir ürün olduğu ve şerbet olarak tüketimi için sulandırılması gerektiği bilgisine ulaşılmıştır (Bilgin, 2012: 51). Osmanlılarında içinde bulunduğu Doğuda yaşayan halkların en çok tükettiği üç şerbetten biri (Sirkencebin) bal şerbetidir (Bilgin, 2020: 54). Oldukça geniş kapsamlı işlenebilecek, yapılan her literatür çalışmasının yetersiz kalacağı ölçüde zengin olan şerbet literatüründe, mutfak veya şifa ile ilgili kayıtlar haricinde dönemin diğer alanlarında da bu şerbetin önemsendiğini söylemek yanlış olmayacaktır. Divan edebiyatı bunlardan biridir ve bal temelli Sirkencebin, divan şiirlerinin de konusu olmuştur. Balın şekerli tadı nedeniyle yakıcı olmasına rağmen şerbetin ferahlatıcı olduğuna vurgu yapılan şu beyit Kara Fazlî'ye aittir (Aydın, 2021: 36).

"Bir yurekler yakıcı hubdur anda 'asel
İcmeyen şerbetini eylemez anı iz'an"

Şerbetlerin tadını geliştirmek için kullanılan bal, 15. Yy da özellikle zenginler için yerini şekere bıraksa da, halk mutfağında bal kullanımı devam etmiştir. Bal kullanımındaki tercih edilirlilik 19. Yy da Osmanlı'da şekerpancarı üretimi yapılmaya başlayana kadar sürmüştür (Bilgin & Samancı, 2008: 12).

3. Yöntem

Osmanlı döneminde çok tercih edilen ve Mevlevi mutfağında da özel bir yere konulan Sirkencebin, çok tercih edilen bir şerbet olarak baldan üretilmiştir. Balın Antik döneme uzanan hikayesi bilinen bir gerçek olması nedeniyle, geçmişte benzerleri araştırılmış ve Antik dönemde çok benzer bir örneğine rastlanmıştır. Çalışma, şerbet tüketim alışkanlığının azalıp, asitli meşrubatların tercih edildiği günümüzde (Bilgin, 2020: 57), şerbetlerin ilk insanlık tarihinden bu yana tercih edilen bir örnek üzerinden, hem tarih boyunca tercih edilmesini hem de gerekçelerini karşılaştırmalı olarak değerlendirmek amacıyla hazırlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma deseni tercih edilmiş ve karşılaştırmalı analiz yöntemiyle değerlendirme yapılmıştır. Tarihsel karşılaştırmalı analizde, verilerin dokümanlardan toplanması, aralarındaki ilişkiyi anlaşılır olarak sunması için yapılan bir yöntem olup, okuyucuların anlayabileceği şekilde tasnif edilip açıklanması gerektiği ifade edilmiştir (Neuman, 2013). Veri toplama dokümanlar üzerinden yapıldığı için etik kurul raporu gerekmemektedir. Toplum, kültür, tarih, sağlık ve mutfak birbirine bağlı kavramlardır. Birinin varlığı diğerini etkileyendir. Bu nedenle bu çalışma disiplinler arası bir çalışma olarak da görülebilir. Günümüzde şerbetler konusunda farkındalık yaratmak, yapılacak benzer amaçlı çalışmalara ışık tutmak ve belki de

şerbet kullanım oranına olumlu etki sağlayabilmek mümkün olabileceği düşünüldüğünden çalışma önem arz etmektedir.

4. Bulgular

Osmanlı dönemi şerbet tarifleri içerisinde birçok kaynakta Sirkencebin tarifi verilmiştir (Sarıoğlan & Cevizkaya, 2016: 247; Sezgin & Durmaz, 2019: 1512; Yılmaz & Yılmaz, 2021: 447). Ancak “Kitabü’t-Tabbahin’in” Türkçeye çevrilerek günümüze uyarlandığı tezden alıntı yapılması ve son dönem basılan “Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı” kitabındaki tarifin kullanımı uygun görülmüştür. Antik dönem tarifleri için ise, çok kaynakta olmasına rağmen aynı ürünlerden bahsedildiği için iki kaynaktan faydalanılmıştır. Karşılaştırmalar ise kaynakçada görülen tüm çalışmalardan yapılmıştır. Çalışmada ilk olarak tarifler karşılaştırılarak benzerlik ve farklılıkları için Tablo 1 oluşturulmuştur.

Tablo 1. Tarifler arası benzerlik ve farklılıklar.

	Kaynak	Osmanlı (Sirkencebin)	Kaynak	Antik (Oxymellit)
Malzeme	Güldemir, 2010	Elma sirkesi, yumurta akı, şeker, mercanköşk Güldemir, 2010:149	Merdol, 2016	Bal, sirke ve karabiber karışımı Merdol, 2016:2
	Kolektif, 2021	Sirke ve bal	Helvaciođlu, 2021	Bal ve sirke karışımı helvacioğlu, 2021: 53
Hazırlık		Kaynatılarak hazırlanmaktadır Kollektif, 2021:247	Karıştırılarak hazırlanmaktadır.	
		Karıştırılarak hazırlanmaktadır.	Karıştırılarak hazırlanmaktadır.	

En göze çarpan farklılık olarak, isimlendirmenin farklı olması söylenebilir. Tariflere göre her iki dönemde de su ilavesiz hazırlanmaktadır. Ancak içilmesi gerektiği ifade edildiği için su ilave edilerek tüketildiği düşünülmektedir. İlave olarak ana malzemeler bal ve sirkedir. Bu durum, tarifsel anlamda benzerliğin olduğunu göstermektedir. Farklılığı ise Sirkencebin’in içerisinde aromatik ot ve yumurta akı varken, Antik dönem mutfağında karabiber kullanımı söz konusudur. Osmanlı dönemi yapımında kimi tariflerde pişirme yapılırken, kiminde karıştırma uygulanmaktadır. Antik dönemde ise sadece karıştırma ile yapılan tarifler mevcuttur. Antik dönemde bir farklı kullanımı daha dikkat çekicidir. Şarap ve bal karıştırılarak elde edilen içeceğe Roma’da “mulsum” denilmekte, Yunan’da ise “Oinomeli” denilmektedir. Her ikisi de özellikle ziyafetlerin baş tacı sayılmaktadır (Karaoz, 2022: 182). Sirkenin farklı bir şekli, şaraplardan elde edilenleridir. Oksitlenen, sirkeye dönen şaraplar, bal ilavesiyle yemekleri lezzetlendirmek için kullanıldığı gibi içecek olarak da kullanılmaktadır (Tolga & Yatkın, 2017: 103-116). Bu açıklamaya göre mulsum ve Oinomeli’de benzer bir tarif olarak değerlendirilebilir.

Literatür incelendiğinde sirke ve bal karışımı üç amaç için kullanılmaktadır. Bunlar; lezzet ve serinletme, koruma ve sağlık amaçlı kullanımlardır. Kullanımıyla alakalı farklılık ve benzerlikleri Tablo 2 de verilmiştir.

Tablo 2. Kullanım farklılıkları ve benzerlikleri

Kullanım Amaçları	Osmanlı Dönemi	Antik Dönem
Koruma		Et, balık, sebze meyve karışıma yatırılarak
Sağlık	Mide gazı, hazımsızlık, iştah açıcı, ses ve boğaz, ciğerleri güçlendirici	Öksürük, balgam söktürücü, ses telleri, terleme,
Lezzet ve Serinlik	Susuzluk giderici, tatlı ekşi tat sağlama, içecek ve yemekleri tatlandırma	İçecekleri lezzetlendirme, yemekleri lezzetlendirme, kötü koku tadı bastırma

Tablolar yukarıda gösterildiği şekilde oluşturulmalıdır. Tablo başlığı tablonun üstünde, eğer kaynak gösterimi varsa tablonun altında olmalıdır. Şekillerin gösteriminde de aynı yöntem kullanılmalıdır.

Sirkenin ve bal, gıdaları saklayabilecek teknolojiye sahip olmadıkları için Antik dönemde yiyeceklerde oluşmuş kötü koku ve tadı bastırmak amacıyla kullanılmıştır. Bazen sirke yerine ekşi bir tat için koruk suyu kullanıldığını söylemek mümkündür. Apicius'un kitabındaki yemeklerin %45'inde sirke, %65'inde ise bal kullanımının bundan kaynaklı olma ihtimali vardır (Helvacıoğlu, 2021: 105). Bu oranlara göre, büyük oranda birlikte kullanım söz konusudur. İlave olarak Apicius, çabuk bozulabilen ürünlerin, mesela sebzelerin temizlendikten sonra bal ve sirke içerisinde uzun süre bekletilebileceğini ifade etmiştir. İlave olarak pişirilmiş etlerle ilgili, sirke, bal, hardal ve tuz karışımı içerisinde bekletilerek, bozulmasının engellenebileceğini söylemiştir (Kökmen Seyirci & Çağ, 2018: 701-711). Benzer durum balıklar içinde geçerlidir. Balıkları hem tatlandırmak hem de ağır tat ve kokunun giderilerek lezzetini artırmak amaçlı bal, sirke, garum (Grainger, 2021) karışımının kullanımı söz konusu olmuştur (Aksoy vd., 2016: 56-57). Sirke ve bal karışımı Antik dönemde sağlıklı olmak ve hastalıkların tedavisi için balgam söktürücü, ses telleri için şifa kaynağı olarak kullanılmıştır (Arıhan, 2022). Anti-mikrobiyal özelliği nedeniyle neredeyse tüm hastalara önerilen bir karışımdır. Aynı zamanda vücudun sağlıklı su ihtiyacını da gidermesi için tercih edilmiştir (Bakır, 2021: 54). Sağlık için Hipokrat'ın kullandığı karışımlardan biri de sirke, karabiber ve baldır (Merdol, 2016: 2). Hipokrat, öksürüğe ve terlemeye iyi geldiğini, gece yatmadan evvel, aç karnına, ılık olarak içilmesi gerektiğini kitabında ifade etmiştir (Helvacıoğlu, 2021: 53-58).

Türk devletleri ve Osmanlıda zengin insanların misafirlerine balla hazırlanmış bu şerbetten ikram ettikleri ifade edilmiştir (Güneri, 2023: 161) ve bunun zenginlik göstergesi olarak kabul ettikleri düşünülebilir. İbni Sina'nın Hıfzı Sıhha Risalesine göre, sabah uyanıldığında mide geçirtisi varsa soğuk Sirkencebin önerilmiştir (Altıntaş, 2022: 72-91). Mevlevi mutfağında ise hazımsızlık için kullanılan bir örnektir (Ertaş vd., 2017: 62). Sirkencebin iştah açıcı olarak da kullanılmaktadır. İlave olarak içecekler haricinde yemeklerde de bal ve sirke tatları birbirine karışmayacak şekilde kullanılmıştır (Bilgin, 2010: 233). Osmanlı tıbbında balık tüketildikten sonra hazmını kolaylaştırmak amaçlı Sirkencebin tercih edilmiştir. Lohusa ve gebe kadınlar için ise mideye ve ciğere güç versin diye kefi alınmış bal ile ancak bu defa kaynatılarak hazırlanmış sirkencebin verilmektedir (Çelik, 2020: 541).

5. Sonuç

Bilinen ve verilerine ulaşılan ilk dönemden beri arıcılık yapılmıştır. Özellikle balın doğal bir tatlandırıcı oluşu dikkat çekse de besleyici ve şifalı yanları da zaman içerisinde keşfedilmiş olacak ki birçok alanda kullanımı söz konusudur. Antik dönemde sirke ile buluşmuş ve birlikte kullanımına başlanmıştır. Osmanlı döneminde de benzer şekilde bir araya gelmesine rağmen hazırlıkları anlamında farklılıklar söz konusudur. Özellikle pişirme yapılan dönem Osmanlı dönemidir. Antik dönemde karıştırma hazırlık tamamlanmaktadır. Bu ısıl işlem uygulama, keskin kokunun giderilmesi için yapıyor olma ihtimali vardır. İlginç olan başka ürünler değil de sadece bu ikilinin yan yana düşünülüyor oluşudur. Her ne kadar katkı maddeleri olabilse de ana malzeme hiç değişmemiştir. Kullanımı açısından da çok benzerlikten bahsetmek mümkündür. Sağlık için kullanımı yanında lezzet ve su ihtiyacı için kullanılıyor oluşu benzerlikleri arasında sayılabilir. Aynı şekilde kıvamlı, yoğun hazırlanıp gerektiğinde sulandırılarak içilmesi de bir başka benzerliğidir. Kullanımı anlamında farklılık olarak ise Osmanlı döneminde saklama yöntemi olarak kullanılmaması sayılabilir. Günümüze gelene kadar farklı dayanıklılık artıran besinler bulunması nedeniyle bal artık kullanılmıyor denebilir. Ancak sirke dünde bugünde kullanılanlardır. Nitekim sirkenin asidik özelliği gereği gıdaları bozan mikroorganizmalara fırsat vermemesi bunda etkindir. Bilimsel ve teknolojik olarak kanıtlanmış olan bu durum günümüz şartlarında da kullanılmaktadır.

İnsanlık kadar eski ve deneme yanılmayla bulunup günümüze taşınan bu değerlerin günümüzde bilimsel olarak dayanaklarının olması önemlidir. Sonuç olarak sirke bal karışımı fayda sağlarken keyif verebilecek bir içeceğe dönüşmüştür. Ancak bugüne gelmiş Sirkencebin günümüzde yerini dönem içeceklerine bırakmıştır. Üstelik sağlık anlamında faydasından çok zararı ifade edilen bir içeceğe teslim olmuştur. Bu noktada konuya farkındalık yaratarak özellikle yeni neslin Antik dönem, Osmanlı dönemi çağrışımlarını sağlayan deneyimler oluşturmak önem arz etmektedir. Bunun için tarihsel bir mekanda tadım günleri oluşturmak, konuyla alakalı bilgilendirici video gösterimleri veya demonstrasyon uygulamaları yapmak, anlatımlar sırasında dikkat çekici hikayelerle dramatize etmek ilgi çekici olabilir. İlave olarak fotoğraf, geliştirmeye yönelik tarifler sağlanması için veya sunumu kullanımıyla alakalı inovatif yemek yarışmaları yapmak etkili olabilir. Çocukların konuya farkındalığı için çeşitli oyunlar hazırlamak ise özellikle geleceğe taşınması anlamında fayda sağlayabilir. Ses tellerini koruması, anti-mikrobiyal oluşu, zayıflatıcı etkisinin oluşu gibi faydaları ön plana çıkartılabilir.

Bize kadar ulaşan mirasın, geleceğe taşınması biz yetişkinlerin sorumluluğudur.

Kaynakça

- Akın, G., Özkoçak, V. & Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, 30, 33-52. https://doi.org/10.1501/antro_0000000319
- Aksoy, M., İflazoğlu, N. & Canbolat, C. (2016).Avrupa aşçılık tarihi: Antik Yunan'dan sanayi devrimi'ne. *Journal Of Recreation And Tourism Research*, 3(1), 54-62.
- Altıntaş, A. (2022). İbn Sînâ'nın Kısa Hayat Hikayesi ve Hıfzı Sıhhat (Sağlığı Korumak). *Anadolu Tıbbı Dergisi*, 1(1), 77-91.
- Arıhan, S. K. (2022). *Antik dönem Yunan ve Roma yazınında beslenme ve sağlık*. H. Demir ve C. Demir (Eds.) *Sağlık bilimlerinde ileri araştırmalara ve teorik bilgiler*, (ss.173-205). Ankara: İKSAD yayınevi.
- Ateş, E. B. (2021). *İçecekler*. E. Geçkin ve M. Baltacı (Eds.) *Temel mutfak teknikleri ve yönetimi*. (ss. 305-320). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aydın, S. (2021). Kara Fazlî Divânı (İnceleme-Metin Bağlamalı Dizin ve İşlevsel Sözlük). (YÖK Tez Merkezi Yüksek Lisans). Niğde: Ömer Halis Demir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bakır, A. (2021). Eski Yunan ve Romada farmakoloji çalışmaları ve John Scarbocough'un konu ile ilgili tespitleri. *Cappadocia Journal of History and Social Sciences*, 17(17), 43-87. Online only at <http://www.cahij.com/>
- Bilgin, A. & Samancı, Ö. (2008). *Türk mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Bilgin, A. (2010-2011). Osmanlı döneminde İstanbul mutfak kültürü. *Akademik Araştırmalar Dergisi*, 47(48), 229-245.
- Bilgin, A. (2012). Osmanlılarda şerbet kültürü ve Tatlıhâne-i Âmire'de üretilen şerbetler", *Yemek ve Kültür*, 29, 48-58.
- Bilgin, A. (2020). Osmanlı kültüründe şerbet". *Toplumsal tarih*, (Mayıs), 50-57.
- Çelik, S. (2020). Türk kültür hayatında şerbet. N. Güz ve B. Ayhan (Eds.) *Uluslararası Türk kültür ve sanatı sempozyumu bildiri kitabı*. (ss. 518-546). Ankara: Suer.
- Grainger, S. (2021). The story of garum: Roman fish sauce in a modern context. *Fermentology*, <https://fermentology.pubpub.org/pub/h0khkmbv/release/1>
- Erdemir, A.D. (2019). Türk tıp tarihinde gençlik sırlarından örnekler ve sonuçlar, *Türk Dünyası Araştırmaları*, 121(239), 419-436.
- Ertaş, M. (2017). Konya'da Mevlevi mutfağı yiyeceklerinin gastronomi turizminde canlandırılması. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1, 52-70.

- Güldemir, O. (2010). Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması. (YÖK Tez Merkezi Yüksek Lisans). Konya: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gündüz, H. H. (2009). Meşrubat ve beslenmemizdeki önemi". *Anadolu bil meslek yüksekokulu dergisi*, 14, 17-24.
- Güneri, D. (2023). Kapadokya bölgesinin yerel mimari örneği: Bizans dönemi kayaya oyma aralıklar. *Art-Sanat Dergisi* 20, 153-179. <https://doi.org/10.26650/artsanat.2023.20.1282672>
- Helvacıoğlu, Ö. (2021). Antik Dönem Tedavi Merkezlerindeki (Asklepion) Diyet Uygulamalarının Gastronomi Açısından İncelenmesi ve Günümüz Beslenme ve Tedavi Süreçlerine Yansımaları. (YÖK Tez Merkezi Yüksek Lisans). Ankara: Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- 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. <https://doi.org/10.48146/odusobiad.1053061>
- Kolektif yazar (2021). *Asırlık tariflerle Türk mutfağı*. Ankara: Kütüphaneler ve Yayınevleri Genel Müdürlüğü.
- Kökmen S. H. & Çağ, Ç. Antikçağda gıdaların korunması. *Cedrus*, 6, 701-711.
- Lenger, D. S. (2011). Antik çağda Karia bölgesinde bal. *Acta Turcica*, 1(1), 28-35.
- Merdol, T. K. (2016). Beslenme ve diyetetik biliminin dünü, bugünü ve geleceği. *İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 1(1), 1-5.
- Neuman, W. L. (2013). *Toplumsal araştırma yöntemleri: nitel ve nicel yaklaşımlar*. (Çev. Ö. Sedef) 6. Baskı. Ankara: Yayın Odası.
- Sarıoğlan, M. & Cevizkaya, G. Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/odusobiad/issue/27560/289970>
- Sezgin, A. C. & Durmaz, P. Osmanlı mutfak kültüründe şerbetlerin yeri ve tüketimi (Osmanlı mutfak kültüründe şerbetin yeri ve tüketimi). *Journal of Tourism & Gastronomi Studies*, 7(2), 1499-1518. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.432>
- Solak, İ. (2013). Osmanlı İmparatorluğu döneminde Anadolu'da Arıcılık, *Prof. Dr. Nejat Göyünç Armağanı*, 347-364. Konya: Selçuk Üniversitesi Matbaası, 2013. Erişim <https://docplayer.biz.tr/1352959-Osmanli-imparatorlugu-doneminde-anadolu-da-aricilik-1.html>

- Soysal, G., Kızılaslan, N. & Soysal, F. (2018). Şükrullah Çelebi'nin Edvar-I Musiki eserinin 30. ve 31. fasılları: ses sağlığı", *Rast Müzikoloji Dergisi*, 6(2), 1843-1852. Doi:<https://doi.org/10.12975/pp1843-1852>
- Tolga, Ö. & Yatkın, Ö. (2017). Antik dönemdeki damak tadının günümüz yansıması. *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(2), 103-116.
- Yılmaz, P. (2012). Menengiçten şuruba: Gaziantep'te içecek kültürü, *Folklor/Edebiyat*, 18, 33.
- Yılmaz, M. & Yılmaz, S. (2021). Osmanlı sofralarında estetik sunum ve şifanın bileşkesi: çeşm-i bülbül sanatı ve Osmanlı şerbetleri. Ö. Özaltunoğlu & G. Yuvacı (Eds.) *Uluslararası Müzik ve Güzel Sanatlar Eğitimi Sempozyumu Bildiri Kitabı*, (ss. 439-451). Sivas: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi.

Extended Abstract

The Ottoman period was carried to the future with its unique structure and became the basis for the enrichment of Turkish culinary culture. The Ottoman period palace and public cuisine is a special period in which both possibilities and impossibilities can be reflected in the kitchen. Some special foods or beverages have been used since history, and they are preferred and valued in palace and public cuisine. Even though it was named differently in different eras, one of these examples is Sirkencebin. Sirkencebin is basically a mixture prepared with two main ingredients, honey and vinegar. Although the region is the same, there may be different preferences due to historical experiences. Even though there are very different beliefs against this, there are also cultural values that continue. One of the first used foods in history and meeting the need for sugar is honey. Beverages are defined as liquid food that has nutritional and water needs, does not contain harmful content, is enjoyed and desired. It is in the class of sherbets, one of the important food and beverage groups of the Ottoman period. The name sherbet, which originates from the word "şarba", was translated into Ottoman Turkish by deriving from the words "syrup" and "şarba". Syrup in Ottoman means a drink that has a positive effect on digestion and quenches thirst. Sherbets are very important in Ottoman Palace cuisine. As an important beverage group of the period, it was simple in the 15th century, became very rich in the 16th century, and continued in this way in the following periods. The Ottomans, who played a serious role in its spread to the world, produced in the palace, in addition to the refreshing sherbets, those prepared with healing intentions. As a matter of fact, the fact that honey is defined as bee secretion in *Düsturü'l Edviye* (1874) proves this. Since the products to be used to treat diseases were also produced in *Darüşşifas*, there were also sherbet makers who knew Ottoman medicine in these institutions. For its use as medicine, Şükrullah Çelebi's recommendation of Sirkcebini made with honey for voice-related health problems in his work titled "*Edvar-ı Musiki*" is an example of the subject. A simplified list of the products included in two books recorded in the 19th and 20th centuries has been prepared. In the first of these two notebooks, Vinegar syrup is mentioned. It has been learned that the product known as syrup according to the lists is a product that can be called concentrate and that it must be diluted for consumption as sherbet. One of the three sherbets (Sarkencebin) most consumed by the peoples living in the East, including the Ottomans, is honey sherbet. It would not be wrong to say that in the sherbet literature, which can be covered in a very comprehensive manner and is so rich that any literature study would be insufficient, this sherbet was also important in other areas of the period, except for records related to cuisine or healing. Divan literature is one of them, and honey-based Sirkencebin has also been the subject of divan poems. According to the first records that can be reached, it was used with a similar description and a different name in the Ancient period, and it was preferred to the same extent. Sirkencebin, which was highly preferred in the Ottoman period and placed in a special place in the Mevlevi cuisine, was produced from honey as a highly preferred sherbet. Since the story of honey dating back to Antiquity is a well-known fact, its similarity has been researched in the past and a very similar example has been found in Antiquity. In this study, mutual evaluation of its use is aimed, preparation and reasons for preference in both periods. As a secondary

purpose, it is to contribute to the carrying of this heritage, which has reached the present day, to the future, by raising awareness about the beverage. Society, culture, history, cuisine and health are interconnected concepts. The presence of one affects the other. Therefore, this study can also be seen as an interdisciplinary study. The comparative analysis technique was used in the study in which the qualitative research design was preferred. Along with the differences in the preparation stage and use, such as the difference in the names, similarities were determined in the purpose of use, the frequency of preference and the main ingredients of the recipe. For Sirkencebin, which is among the suggestions of Medical Scholars from Hippocrates to Ibn Sînâ, which I think is the best promotion platform of our time, it is evaluated within tourism, and suggestions are presented for increasing its use and promotion. It is important that these values, which are as old as humanity and found by trial and error and carried to the present day, have scientific basis today. As a result, the vinegar-honey mixture has turned into a drink that can give pleasure while providing benefits. However, Sirkencebin, which has survived until today, has left its place to period drinks. Moreover, it has surrendered to drinks that are more harmful than beneficial in terms of health. At this point, it is important to create experiences that provide the connotations of the Ancient period, the Ottoman period, especially for the new generation, by raising awareness on the subject. For this, it may be interesting to create tasting days in a historical place, to make informative video shows or demonstration applications on the subject, and to dramatize with remarkable stories during the narrations. In addition, it can be effective to run innovative cooking competitions related to the use of photography, development recipes or presentation. Preparing various games for children's awareness of the subject can be beneficial, especially in terms of carrying them to the future. Benefits such as protecting the vocal cords, being anti-microbial and having a weakening effect can be highlighted. Today, the study is important as it is thought that it is possible to raise awareness about sherbets, to shed light on similar studies to be carried out, and perhaps to have a positive effect on the rate of sherbet usage.

© Copyright of Journal of Current Researches on Social Science is the property of Strategic Research Academy and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.