



Yaşar Süngü

ysungu@yenisafak.com.tr

Coca Cola, Müslüman mahallesinde şerbet satıyor

Sen; hoşaf, komposto, ayran, şerbet gibi geleneksel içeceklerini unutursan elin oğlu onu allayıp pullar ve sana satar, hem de senin sırtından milyon dolarlar kazanır.

Yüzlerce yıllık geleneği 2010 yılı Ramazan ayına özel olarak sofralara taşıyan, Coca Cola'nın Müslüman mahallesinde sattığı Cappy Ramazan Şerbeti satış rekorları kırmış.

2010 yılında 1 milyon adet üretilen ve Ramazan'ın ikinci haftasında tükenen Cappy Ramazan Şerbeti, 2011 yılı Ramazan ayında satışlarını 4'e katlarken, Cappy'nin Temmuz-Ağustos dönemindeki büyümesinin yüzde 40'ını Cappy Ramazan Şerbeti sağlamış.

Coca Cola'ya kâr rekorları kırdıran kazanç, küresel kapitalizmin simgelerinden biri olan şirketin İsrail'in Filistin'de yaptığı her katliamdan sonra millet olarak Coca Cola ürünlerinin en çok boykot edildiği bir ülkeden, yani Türkiye'den .

Oysa Osmanlı saray mutfağında da halk sofralarında da eksik olmayan bir içecektir şerbetler, şuruplar.

Anadolu kültüründe misafire mutlaka ikram edilmesi gereken, paylaşılmaktan hoşlanılan bu lezzetler şimdi unutulmuş.

Daha doğrusu biz unutmuşuz ama Coca Cola unutmamış.

Dünya mutfak kültürleri içinde içeceklerin önemi tartışılmaz.

İslâmiyet'in alkölü kesin yasakların içine alması nedeniyle, İslâm dünyasının içecek kültürü doğrudan meyve suları ve şerbet üzerinde yoğunlaşmış.

Şerbet, Arapça'da şurup, şerbet ve şekerli içecek anlamına gelir.

Anadolu'ya yakın Arap coğrafyası, halen şerbet kelimesini Osmanlıların geçmişte kullandığı şekliyle kullanır.

Osmanlı dönemlerinde İngiliz seyyah ve sefirlerin şerbetle tanışması, bu ürünü evrenselleştiren Osmanlılar sayesinde olmuş.

İngilizler şerbet (sherbet) sözcüğünü doğrudan kendi dillerine almışlar.

Ünlü yemek tarihçisi Alan Davidson, Osmanlı-Bizans-Venedik ilişkileri döneminde şerbetin, İtalyan mutfağına 'sorbetto' olarak girdiğini bildirmektedir.

Fransızlar ve İtalyanlar da öğrendikleri bu teknikle, karlı ya da buzlu şerbetin benzeri olan buzlandırılmış şerbeti geliştirmişler ve adına 'sorbet' adını vermişler.

'Sorbet' Fransız mutfağının etkisiyle tüm dünya sofralarında geleneksel bir boyut kazanmış.

Şerbetin ana maddesi şeker ve sudur.

Doğadan toplanan ürünler şekerin kestirilmesiyle kaynatılır ve belirli bir kıvama geldiğinde soğutulur cam kavanozlarda saklanır.

Şerbet yapılması gerektiğinde 1/3 oranında suyla sulandırılarak sunulur.

Şerbetin katkı maddeleri arasında çiçek, bitki, meyve, kök, kabuk ve tohumları sayılabilir.

Bunun dışında pestil, kuru meyveler, pekmez, meyve ekşileri, bal ve sirke gibi ürünler katkı maddesi olarak kullanılır.

Şerbetler genellikle yaz aylarında soğutulur içilse de kış aylarında sunulan sıcak şerbetler de bulunur.

Topkapı Sarayı'na sonradan eklenen helvahane mutfağı adeta bir tatlı, şurup ve şerbet laboratuvarı olarak işletilmiştir.

Sarayın en gözde şerbetleri çiçeklerden gül, zambak, menekşe, fulya, yasemin, muhabbet, iğde ve nilüfer çiçeklerinden yapılmıştır.

Şerbet yapımına bu kadar önem veren Osmanlı Sarayı'nda, doğal olarak sanatkâr kuyumcu marifetiyle yapılmış pahalı şerbet takımları ve avadanlıklar kullanılmış.

Genelde saray ve halk mutfağı arasında büyük uçurumlar olmasına rağmen mesele şerbet olunca, bu uçurum çok derin değildir.

Zira şerbet her hanede, her zaman ansızın gelen misafire sunulması gereken en önemli ikram olarak evlerde bulunurmuş.

Elin oğlu senin yüzlerce yıllık unuttuğun ya da unutturulduğun da desek olur, geleneksel içeceğini ambalajlayıp sana satıyor ve bundan da rekor kazanç sağlıyorsa bu ayıp da millet olarak bize yeter.

Günün sözü: Dostluk, toprak bir maşrapa gibidir, önemsiz bir nedenden birdenbire kırılır ve bir daha kullanılmaz. Çiçero

Kaynak: <http://yenisafak.com.tr/yazarlar/?i=28761&y=YasarSungu>