

ARKSO

duvaR.

Eylül/Ekim 2023

16

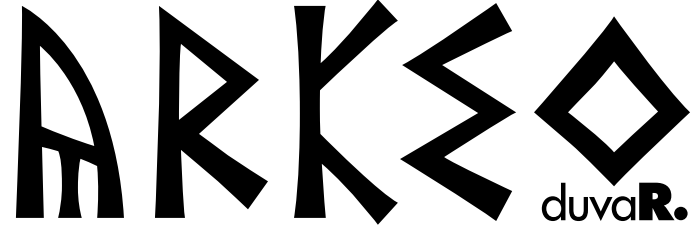
Zaman değişir bira değişmez!

Güneş Duru: Birayı pekala sahiplenebilirdik

4 bin yıllık Sümerce bira şarkısı

Frigyalıların eskimeyen birası

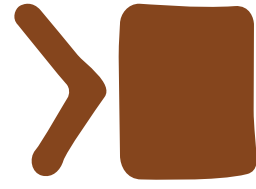
Bir direniş nesnesi olarak bira



Kullanıcı Rehberi



Konu devam ediyor. Sayfayı çevirin.



Konu bitti. Sonraki içeriğe geçin.



Videoyu izlemek için tıklayın.



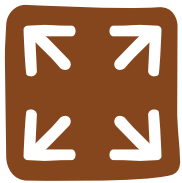
Müziği dinlemek için tıklayın.



Sesi açın, kapatın.



Dergiyi cihazınıza indirin.



Tam ekran boyutuna büyütün.



Sayfayı büyütün veya küçültün.

Kapak: Mehmet Tütüncü



ARKEO duvar.

Yayın Sahibi: AND Gazetecilik ve Yayıncılık, San. ve Tic. A.Ş. adına Vedat Zencir

Genel Yayın Yönetmeni: Barış Avşar

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü: Hacı Bişkin

Yazı İşleri Müdürü: Nuray Pehlivan

Katkıda bulunanlar: Göksel Durutuna, Seval Konak, Nil Dilara Çolak.

Grafik Tasarım: Özgür Akkaya

Reklam Rezervasyon: reklam@gazeteduvar.com.tr

Yönetim Yeri: Harbiye Mahallesi, Cumhuriyet Cad. Seyhan Apartmanı. No 36/5 Şişli/

İstanbul. Santral: (212) 3463601, **Faks:** (212) 3463635

e-posta: info@gazeteduvar.com.tr

Arkeo Duvar'da yayımlanan yazı, haber ve fotoğrafların her türlü telif hakkı AND Gazetecilik ve Yayıncılık Sanayi ve Ticaret A.Ş.'ye aittir. İzin alınmadan, kaynak gösterilmeden ve link verilmeden iktibas edilemez.

Editörden

Merhaba...

'Ninkasi orada seninle birlikte yaşasın, sana her daim bira ve şarap getirsin...' Sümerce yazılmış bir tabletteki bu dizelerle Mezopotamya'da 3 bin 800 yıl önce biranın ve 'Bira Tanrıçası' Ninkasi'nin varlığından haberdar oluyoruz. Bu çivi yazılı metin, bize bira yapımının her aşamasını anlatırken, "insana verdiği neşe ve mutlulukla" bu içeceğin ne kadar uzun süredir sevilen bir içecek olduğunu gösteriyor: Asırlardır arpa ekiliyor, yetiştiriyor, hasat edip işliyoruz ve biraya dönüştürüp tadını çıkarıyoruz!

Tarih boyunca bira, insanın temel besin kaynağı olarak önemli bir rol üstlenirken diğer taraftan verdiği esriklik ve güçle 'tanrılarla buluşmasına' da aracılık etmiş oldu. Tarım ve öncülü olarak yabancı buğday, insana doğa karşısında daha fazla korunma sağlarken bu sırada keşfedilen bir 'yan ürün' olarak bira belki de sessiz sedasız uygarlığımızın temellerine katıldı. Bugün binlerce içki çeşidine sahip kültürel donanımımız ne kadar ilerlerse ilerlesin, bira ilk göz ağrımız olarak yerini hep korudu. Onunla birlikte geçmişin derin hatıralarını yudumladık. En başından itibaren insanların tüketiminde en önemli protein kaynağı olan bira, geçmişte de bugün de hep 'halkın içkisi' oldu.

Arkeo Duvar'ın bu sayısını, avcı-toplayıcılıktan tarım toplumuna geçişle birlikte insanın önemli besin kaynaklarından biri olarak şekillenen 'bira' ya ayırdık. Yalnızca bir alkollü içecek değil, yaşamsal bir tüketim maddesi olan bira, insanla nasıl tanıştı? Antik Çağ'da bira nasıldı? Geçmişten günümüze hangi aşamalardan geçerek geldi? Gündelik hayatımızda nasıl bir yer edindi? Bu sayımızda, biranın Mezopotamya topraklarında ilk kez keşfedildiği günlerden günümüze gelene dek geçirdiği tarihsel yolculuğunu sosyal ve kültürel yansımalarıyla birlikte ele almaya çalıştık.

Keyifli okumalar...

Nuray Pehlivan

Göbeklitepe Kazısı - Klaus Schmidt

Göbeklitepe, ilk kez 1963 yılında İstanbul ve Chicago üniversitelerinin ortaklaşa yaptığı yüzey araştırmasıyla gündeme geldi. Tarlasını süren bir çiftçinin 1986 yılında bulduğu heykelin ardından Göbeklitepe’de somut bulgulara ulaşıldı.

1994’te bölgeyi ziyaret eden Prof. Dr. Klaus Schmidt ise Göbeklitepe’deki taşların Neolitik döneme ait olduğunu fark etti. Çalışmaların başlatılması üzerine 1995-2006 yıllarında Urfa Müze Müdürlüğü başkanlığında, Alman Arkeoloji Enstitüsü’nden Prof. Dr. Harald Hauptmann, daha sonra Schmidt ve ekibinin katılımıyla kazı çalışmaları gerçekleştirildi. Göbeklitepe’de sürdürülen kazı çalışmalarında başkanlık görevini 2007 yılında devralan Schmidt, ölüm tarihi olan 2014 yılına kadar yaşamını Göbeklitepe’ye adadı. Göbeklitepe’nin, ulusötesi bilimsel ve kültürel tanınırlığında önemli rol oynadı.



Geliştirdiği kazı stratejisi, değerlendirme ve yorumları ile çanak çömleksiz Neolitik dönemin anlaşılmasına büyük katkılarda bulunan Prof. Dr. Klaus Schmidt, 2000’li yılların başında Göbeklitepe Kazı Evi’nin önünde.

(Fotoğraf: Nezh Başgelen)

BU SAYIDA...

8

Mezopotamya'nın demokrat
içeceği bira

Gül Pulhan

19

Güneş Duru: Kuzey Avrupa ile
özdeşleşen biranın kökeni Anadolu:

'Pekala sahiplenebilirdik'

Nuray Pehlivan

35

3 bin yıl önce üretildi, günümüzde
hala tüketiliyor: Frigyalıların
eskimeyen birası

C. Brian Rose

39

4 bin yıllık Sümerce bira şarkısı:

Bira içerken [...] kalbim neşeli [...]

Emel Demirdizen

45

Antik Çağ'ın arpa ve buğday
şarabı: Bira

Daniş Baykan

55

Dört bin yıl önce Kültepe'de sosyal
hayat: Bira içmeyi Asurlulardan mı
öğrendik?

Fikri Kulakoğlu

60

Hititlerde bira ve bir ritüelin
siyasal arka planı: 'Tanrıyı içmek'

Tülin Cengiz

72

Arkeolojik yaklaşımlar:

Biranın varlığı nasıl kanıtlanabilir?

Eva Rosenstock

81

Dağlık Biainili ülkesinde bira

Erkan Konyar

88

Bir direniş nesnesi olarak bira
Sezai Ozan Zeybek

98

Osmanlı'da bira ve birahaneler
Erkan Serçe

116

Biranın kadim yolculuğu
Grand Korçi

130

Bira uygarlıktır
Selim Martin

143

Arsun bira nazlı şaraba karşı
Ali Güveloğlu

149

Zamanın ezgisi
Barok dönemde çalgı müzikleri
Evin İlyasoğlu

151

Hayır, bira şişmanlatmaz!
Arkeo Kitap-Serkan Seymen

156

Daha fazlası için...

Mezopotamya'nın demokrat ie ce ğ i bira

Eski Mezopotamya'da bira içmek beraberli ğ i, paylaşmayı, mutlulu ğ u simgeleyen sosyal bir olaydı. Krallardan rahiplere, tapınak işçilerinden saray ulaklarına, erkek ve kadın, toplumun her kesiminden insanın hayatında biranın yeri vardı.

Dr. Gül Pulhan



Eski Mezopotamya'da bira içmek beraberli ğ i, paylaşmayı, mutlulu ğ u simgeleyen sosyal bir olaydı. Krallardan rahiplere, tapınak işçilerinden saray ulaklarına, erkek ve kadın, toplumun her kesiminden insanın hayatında biranın yeri vardı. Bu yer, kimi zaman Fırat'ın kıyısında oturup balık, ekmek, biradan oluşan günlük yevmiyesini yiyen Lagaşlı bir işçinin sofrasıydı; kimi zaman ise askeri bir zaferin kutlandı ğ ı bir kral sofrası. Güzel bir sofranın tamamlayıcısı olarak bira o kadar vazgeçilmezdi ki Sümercede 'zi-yafet' anlamına gelen kelime, '*Kaş-de-a*' birebir tercüme edildi ğ inde 'bira koymak' anlamına geliyordu.

Günümüzden beş binyıl önce Orta Doğu'da üretilen biraların birçok çeşit ve kalitesi olduğunu Sümer, Akad, Babil dönemlerine ait çivi yazılı tabletlerden öğreniyoruz. Güzel görünüşlü bira, iyi kalite bira, üstün kalite bira, bir yıllık bira, eski bira, tatlı bira, çok tatlı bira, rafine lezzetli bira, bulutlu bira (bulanık-süzülmemiş), beyaz bira, kırmızı bira, siyah bira, kahverengi bira, sulandırılmış bira (yarım, 1/3, 1/4) gibi... Bira, bugün olduğu gibi, hububat-tan ve genellikle arpadan yapılıyordu. Bu en eski biraların nasıl yapıldığına ilerleyen satırlarda değineceğiz.

Biranın toplumsal ve dinsel rolünü anlamak için Sümer edebi metinleri eşsiz bir kaynak oluşturuyor. Örneğin, bira çeşitleri ve kaliteleri arasındaki farkın herkes tarafından bilindiğini Sümer'in dini merkezi Nippur'da geçen bir hikayeden öğreniyoruz. Öykünün kahramanı Gimil-Ninurta mutsuz bir adamdı çünkü,

"Kenti Nippur'da, yaşadı, çok çalıştı, ama
Sınıfına yakışır gümüşü yoktu,
İnsanlara itibar kazandıran altını da yoktu.
Erzak çukurları saf buğdaya hasretti,
Gövdesinin içi kavruluyordu, yiyecek diye kıvranıyordu ve
Yüzü mutsuzdu, et ve birinci sınıf bira için kıvranıyordu."

Kahramanımız durumu değiştirmek için bir plan yapar ve üstündeki kıyafetleri satıp bir keçi alır. Ama bira almaya parası yetmediği için düşünür kurduğu ziyafet eksik kalacaktır. Keçiyi belediye başkanına götürüp birlikte yerlerse iyi bir biraya kavuşacağını düşünür. Tabletten bazı bölümleri iyi okunamadığı için başkanın keçiyi pişirtip pişirtmediğini bilmiyoruz ama öykü Gimil-Ninurta'nın umduğu gibi kaliteli bir bira ile bitmez:

"Nippur vatandaşına biraz kemik ve sinirli et verin, ve
Mataranızdan üçüncü sınıf bira verin içmek için, sonra da
Gönderin onu, kapının önüne koyun!"

Evlilik, günümüzde olduğu gibi kadim Mezopotamya'da da aileleri, toplulukları bir araya getiren, yenilen, içilen ve hediyeler değiş-tokuş edilen önemli bir sosyal eylemdi. Sümer'in iki önemli kentinde yaşayan ailelerin çocukları arasında gerçekleşecek bir evlilik öncesinde yapılan ziyarette damadın annesinin Larsa'dan getirdiği koyun, ekme, arpa unu gibi malzemelerin hediyeler arasında olduğunu; gelinin babasının damat tarafını Ur'da ağırlarken bol bol ve çeşitli kalitelere bira ikram ettiklerini gelinin babasının tuttuğu masraf notlarından öğreniyoruz. Bir sonraki binyılda, Yeni Babil dönemi (MÖ 7-6'ncı yüzyıl) çeyiz listelerinde gelinlerin eşyaları arasında mutlaka bira yapma seti ve içmek için çanaklar olduğunu görüyoruz. Mezopotamya düğünlerinin değişmez geleneği ise ağzına kadar dolu bir çömlek birayı bir dikişte içmekti.

Kısaca bira; günlük hayattan siyasete, dinden mitolojiye her alanla bağlantılıydı ve milattan önce üçüncü binyılda onu içmek mutlulukla, uygar yaşamakla eş anlamlı görülüyordu.

Öyle ki dünyanın yazıya geçmiş en eski destanı Gılgamiş'in ormanlarda büyümüş, şehir görmemiş kahramanı Enkidu'nun yabaniliği tarif edilirken, "hayatın temel gıdası ekmeği yemeyi, ülkenin geleneği birayı içmeyi bilmediği" söylenir. Enkidu; hayatında ilk defa, çobanların verdiği ekmeği yiyip, birayı içince neşelenir; yüzü ışıltar, yüreği sevinçle çarpar.

Bir Sümer atasözü ise bu devirde hayata bakışı bir çırpıda özetler, "Keyif: Biradır! Sıkıntı: Yolculuk yapmak!"

Birayı koruyan tanrıça

Dünya işleri bir tarafa, bir tanrılar ve tanrıçalar alemi olan Mezopotamya'da birayı bu ölümsüz varlıklardan ayrı düşünmek mümkün değildi. Bira, Sümer tanrıçası *Ninkasi*'ye emanet edilmişti. Bira tanrıçasının ne yazık ki günümüze ulaşmış bir tasviri yoktur—silindir mühür üstünde ya da heykel veya kabartma olarak—sembolünün arpa ya da buğday başağı olduğu düşünülür. *Ninkasi*, baş tanrı *Enlil*'nin kızıydı, bu onun önemini vurgular. Toprağın bereketi, hasat, bira üretimi, rahibeleri aracılığıyla tapınaklarda dağıtım onun sorumluluğundaydı. Tapınak çalışanlarına günlük ücret olarak bira verilmesi, törenlerde içilmesinin yanı sıra bira, tanrılara adak olarak da sunuluyordu. Bu kimi zaman 'bira dökme' ritüeli olarak kimi zaman küpler içinde sunulurak yapılıyordu.

Birahaneleri kadınlar işletiyordu

İnanişaya göre; *Ninkasi, Sabu* denilen bir dağda oturuyordu. Bu isim, 'Taverna Dağı' anlamına geliyordu. İngilizce literatürde 'tavern' diye kullanıldığı için bizim de 'taverna' olarak çevirdiğimiz bu kavramı bir pub, birahane ya da meyhane diye de düşünebiliriz. Halkın gidip bira içtiği, sohbet ettiği bir sosyal mekan. İlginç olan sadece bu kadar eski zamanlarda birahanelerin varlığı değil ama bunları işletenlerin genelde kadın olması. Bu kadınlara Akadçada '*sabitum*', mekanın kendine de '*bit sabiti*' deniliyor. Evde bira yapma geleneğinden gelen kadınların sonraları bu işi ticari olarak yapmaya başlamış olabileceği düşünülüyor. Bu iş kadınlarla o kadar özdeşleşmişti ki Gılgamiş efsanesinin baş kahramanı, Uruk kentinin yarı gerçek yarı efsane kralı Gılgamiş'a ölümsüzlüğün sırrını fısıldayan kadın *Siduri/Ziusudra*, eski bir birahane garsonuydu.

Biranın kalbi ve karaciğeri mutlu ettiği Sümer edebiyatında sıklıkla ifade edilirdi. Bir tavernanın açılışını kutlamak için yazılmış bir şarkı, işletmeci kadın ve tanrıça *Ninkasi* şerefine bira içildiğini, hissettikleri mutluluk ve iyilik duygularını kil tabletlerde yazıya geçirmişti.

"Güzel kap kacaklar, ayakların üstünde hazır

Tanrının kalbi senin hizmetinde olsun!

Gakkul fıçısının gözleri gözlerimiz olsun

Gakkul fıçısının kalbi kalbimiz olsun

Senin kalbini ne harika hissettiriyorsa

Bizim kalplerimizi de o harika hissettiriyor

Karaciğlerimiz mutlu, kalbimiz neşe dolu

Sen kader tuğlamızın üstüne adak döktün

Sen barışın ve refahın temellerini attın

Ninkasi seninle birlikte yaşasın!

Senin için bira ve şarap sunsun

Tatlı içkinin dökülüştüğünün sesi senin kulağına hoş gelsin!"

Birahaneler, halkın bir araya gelip rahatça konuştuğu yerler olduğu için bir süre sonra muhalefet merkezleri olarak görülmüş ve merkezi otorite tarafından denetim altına alınmıştı. Babil kralı Hammurabi'nin ünlü kanunları MÖ 1750'lerde yazıldığında birahaneler artık bir hukuki mesele haline gelmişti. Birahaneler ile bağlantılı üç kanun maddesindeki suçlar ve cezaları şöyledir:

“Eğer, tavernacı kadın içkinin karşılığında, brüt ağırlığına göre tahıl almayı kabul etmeyip para alırsa ve biranın fiyatı tahılın fiyatından az olursa, kadın suçlanacak ve nehre atılacaktır (Kanun 108). Eğer, komplocular tavernacının evinde toplanırsa ve bu komplocular yakalanıp mahkeme önüne çıkarılırsa, tavernacı ölüme mahkum edilecektir (Kanun 109). Eğer, ‘tanrının kız kardeşi’ (tapınak rahibesi anlamına geliyor) bir taverna açarsa veya bir tavernaya içmek için girerse bu kadın yakılarak öldürülecektir (Kanun 110).

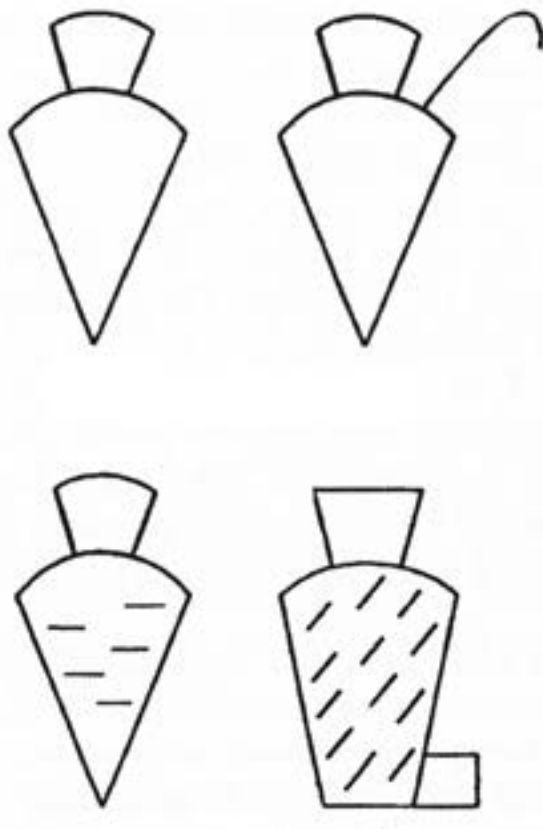
Bira yapımı

Milattan önce üçüncü binyılda, Mezopotamya'da bira, hanenin kendi tüketimi için evde yapıldığı gibi tapınak ve sarayların kitlesel ihtiyacına cevap vermek için endüstriyel ölçekte de imal ediliyordu. Biranın hammaddesi malt ekmeğiydi ve imalatın birinci aşaması *'bappiru'* denen bu bira ekmeğinin hazırlanmasıydı. Maltın hazırlanması için genellikle arpa, bazen buğday kullanılırdı. Arpa filizlenmesi için su içinde bekletilir ve bu sırada ısıtılır, böylece tahıldaki nişasta malt şekerine dönerdi. Filizlenmiş arpa (yeşil malt), evlerin avlularında hasır yaygıların üstüne serilerek güneşte kurutulurdu. Kurutma işlemi bazen fırında yapılırdı. Atasözlerini çok seven Mezopotamyalılar, bugünün işini yarına bırakma kabilinden, “pişmiş yeşil maltın serilmesi geciktirilmez” demişlerdi milattan önce 2300'lerde. Kurutulan yeşil malt havanlarda ya da ezgi taşlarında dövülerek un haline getirilir ve ekmeğe gibi şekillendirilip özel fırınlarda pişirilirdi. *Bappiru* pişerken bazı aromalar eklenebilirdi.



İkinci aşama fermantasyondu. Parçalanıp suyla karıştırılan bira ekmeğine bir tür maya eklenerek fermente olması sağlanıyordu. Bu mayanın ilk nasıl elde edilmiş olduğu tartışıla dursun Sümerliler bunu tanrıça *Ninkasi*'nin ilahi gücü ile açıklamıştı. *Ninkasi* için yazılan bir ilahi, eski Mezopotamya'da bira yapımını en detaylı anlatan yazılı kaynaktır. Tanrıça *bappir*'i büyük fırında pişirir, çimplendirilmiş arpayı sulandırır, küpte ıslatır, pişmiş lapayı hasır örtülerin üstüne serer, fermantasyon küpünü büyük toplama fiçisinin üstüne yerleştirir. İlahide, süzölmüş biranın toplama fiçisine dökölüşü Dicle ve Fırat'ın hızlı hızlı akışına benzetilir.

Biranın yapım aşamalarına geri dönersek, lapaya benzeyen bu karışım seramik bir teknenin içinde pişirilir bazen içine üzüm ya da hurma şurubu eklenirdi. Piştikten sonra gece boyunca soğutulan lapa, altında küçük bir delik olan başka bir seramik tekneden süzölerek bir toplama küpüne alınırdı. Akadlılar bu deliğe; göz, *inum* demişlerdi. Biranın içindeki arpa kabukları, mayadan kalmış parçalar, diğer partiküller toplama küpünün dibine çökerdi. Buradan da taşıma ve dağıtım için daha küçük seramik küplere aktarılırdı. Uzun vazo gibi olan bu küplerin dipleri bazen yuvarlak ya da sivri olduğu için tahta ayaklara oturtulur ve yerden yüksekte saklanırdı. Nitekim, çivi yazısının hemen öncesinde kullanılan Sümer resim yazısında, bira anlamına gelen KAŞ işareti (piktogram) sivri dipli bir çömlektir.



Sümerce resim yazısında bira anlamına gelen çeşitli piktogramlar. Ian S. Hornsey, A History of Beer and Brewing. Royal Society of Chemistry, 2003 kitabından alınmıştır.

Bu işlemler sonucu elde edilen boza kıvamındaki bira, az miktarda alkol içerirdi ve dayanıklı değildi, hemen tüketilmesi gerekirdi. Ayrıca içinde halen bitki çer çöpü kalan bu biranın bir süzgeçten geçirilmesi ya da içerken kullanılan tüplerin (kamuşların) ucuna takılan süzgeçlerden geçirilerek içilmesi gerekirdi.

Arkeolojik anlamda, bira ile ilgili en kesin bulgular da bu son aşama ile bağlantılıdır. Tabii ki bira imalatında ve saklanmasında kullanılan seramik tekneler ve küpler, metalden yapılmış tüpler ve süzgeçler, süzgeçli bira kapları kazılarda ortaya çıkarılmıştır ama büyük küplerin etrafında uzun kamuşlarla bira içimini gösteren silindir mühürler ve bu mühürlerin kil baskıları Mezopotamya birası denince akla ilk gelen görüntülerdir.



Oturmuş bir kadının ayakta duran bir adamla küpten bira içmesini gösteren bir mühür baskısının çizimi. Ayakta duran diğer kişi testi ile bira küpünü doldurur. Yıldız, ay, balık Mezopotamya tanılarının simgeleridir. MÖ 2. binyıldan. Çizim S. Beaulieu.



Arkeolojik bulgularda bira

Bira, Mezopotamya'da günlük hayat kadar törenlerin ve festivallerin de içeceğiydi. Bira içimini gösteren, şimdiye kadar bulunmuş en eski mühür baskısı, Irak'ın kuzeyindeki Tepe Gawra yerleşmesindedir. Dev bir küpün yanında ayakta duran iki kişinin, uzun ve kıvrılmış tüplerle bira içmesini gösteren sahne MÖ 3850'ye tarihlenir. Bu mühür baskısı biradan bahseden en eski Sümer yazılı kaynaklarından binyıl daha eskidir.



Kuzey Irak, Tepe Gawra'dan bira içme sahnesi. MÖ 3850'ye tarihlenen bu mühür şu ana kadar bulunmuş en eski bira içimi kanıtı. Patrick E. McGovern. Uncorking the Past. University of California Press, 2009 kitabından alınmıştır.

En tanınan Sümer bira içme tasvirleri ise 'ziyafet sahnesi' olarak adlandırılan mühür desenleridir. Bu sahnelerde bambudan yapılmış sandalyelere oturmuş bir kadın ve bir adam—bunlar kral ve kraliçe ya da tanrı ve tanrıça olabilir—ortalarında bir sehpanın üstünde duran bira çömleğinden uzun kamışlarla bira içerler. Ur kenti kraliçesi Puabi'nin mezarında bu desenin kazındığı lapis lazuli taşından yapılmış mühürler altın içme kamışı ile birlikte bulunmuştur.



Puabi'nin mezarındaki mührün üstündeki desenin s. Beaulieu tarafından çizimi.



Sümer dönemi mühründe tipik bir ziyafet sahnesi. Bira içmek resmi ziyafetlerin ayrılmaz bir parçasıydı. Richard L. Zettler ve Lee Horne (der.) Treasures from the Royal Tombs of Ur. University of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology, 1998 kitabından alınmıştır.



Ur kenti kraliçesi Puabi'nin mezarında bulunmuş altın bira içme kamışı ya da çubuğu. Richard L. Zettler ve Lee Horne (der.) Treasures from the Royal Tombs of Ur. University of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology, 1998 kitabından alınmıştır.

Uruk ve diğer Sümer kentlerindeki tapınaklarda kutlanan 'Kutsal Evlilik' törenlerinde de kralların kendilerini ziyaret eden başka hükümdarlar ya da önemli başarılar için verdiği ziyafetlerde de mühürlerin üstünde gösterildiği gibi bira içilip, yemekler yenmiş, kutlamalar yapılmıştır.

Bira içmek için kullanılan kamışların birçoğu -adı üstünde- sazdan yapıldığı için günümüze ulaşmamıştır. Arkeolojik kazılarda ve çoğunlukla mezarlarda bulunan bronz ve nadiren gümüş bira içme setleri kamış ve ucuna geçirilen konik süzgeç, görece daha varlıklı kişilere aitti. Öte yandan birçok kazıda altında delik olan seramik bira süzme tekneleri, bira yapımında ve saklanmasında kullanılan çeşitli çanak çömlekler, seramik süzgeçler ya da ağzı/gagası süzgeçli testiler bulunmuştur. Bira küplerinin ya da vazolarının oturtulduğu ayaklar ahşap ya da bambudan yapıldığı için günümüze sağlam ulaşmamıştır.

Endüstriyel ölçekte bira imal edilen mekanları arkeolojik olarak tespit etmekte en büyük ipucu yukarıda saydığımız tip çanak çömleklerin, havan, taş değirmen, ezgi taşı gibi aletlerin ve fırınların, biradan bahseden bir tablet ya da tabletlerle aynı yerde ya da yakınında bulunmasıdır. Arkeolojik buluntularla yazılı belgelerin birbirini tamamladığı bu şanslı durumun birkaç iyi örneği vardır.

Sümer kenti Lagaş'ta bira imalathanesi ve ekmek fırını olarak tanımlanan bir mekanda seramik imalat tekneleri ve çanakların yakınında bira ekmeğinden söz eden bir tablet bulundu. Suriye'de, Fırat nehri üstünde inşa edilen Tabka Barajı'nın suları altında kalan Tell Hadidi'de yapılan kurtarma kazılarında, milattan önce ikinci binyılın ortalarına tarihlenen büyük kapasiteli bir bira imalathanesi ortaya çıkarıldı. Ortasında fırın bulunan bir avlunun üç tarafını çevreleyen odalarda karbonlaşmış tahıl, öğütme taşları, çeşitli hacimlerde seramik tekneler, küpler, çanaklar ve süzgeç bulundu. Odalardan birinde bulunan tabletler imalathane ile ilgili bilgileri tamamladı. Kuzeybatı Suriye'de Fırat kıyısındaki bir başka yerleşme olan Tell Bazi'nin Geç Tunç Çağı tabakasında hem tapınakta hem de onlarca evde bira üretildiğini gösteren fırınlar, seramik tekneler ve küpler bulundu.

Mezopotamya'da birayı anlattığımız bu kısa fakat renkli yolculuğumuzu bu satırların yazarının iyi bildiği iki arkeolojik alanda kısa bir mola vererek tamamlayalım. İlk durağımız Kuzeydoğu Suriye'de Türkiye sınırına 20, Irak sınırına 80 kilometre uzaktaki Tell Leilan. MÖ ikinci bin yılın ilk çeyreğinde, kral Şamşı-Adad'ın Kuzey Mezopotamya krallığının başkenti olan bu kentte, kadim ismiyle Şubat Enlil'deki bir kamusal binada, çalışanlara yevmiye olarak bira dağıtım kayıtları olan bir tablet arşivini, bira imalatında kullanılan birçok unsur ile birlikte bulduk. Büyük taş havan, delikli tekne, mezarda bulunan bronz kama ve konik süzgeç gibi... Ama en heyecanlı keşif, tabletlerde kayıtlı bira dağıtım birimi olan 2 *sila*'nın (1 *sila* = 1.2 litre) yani 2.4 litrenin, binada onlarcasını bulduğum ince uzun küplerinin tıpatıp hacmi olduğunu ispatladığım andı.

Tell Leilan'dan ayrıldıktan yıllar sonra bu kez sınırın bizim tarafında, Batman ile Siirt arasında, Dicle'nin Garzan kolu kıyısındaki Gre Amer Höyük'te kazı yapma şansını buldum. Yerleşim tarihini MÖ üçüncü binyılın başlarına kadar indirebildiğimiz yerleşmede, ikinci bin tabakalarında birçok konik bronz süzgeç bulduk. Bu süzgeçler çok tanıdıktı! Asıl ilginç olan, iç yüzeyi kalın bir tarakla çizilmiş iri küp parçalarıydı. Bu parçalar dikkatimizi çekmişti ama bu özelliğin ne işe yaradığını anlamamıştık. Ta ki kimyasal kalıntı analizleriyle kadim bira ve şarap çalışmalarında bir çığır açan, Pennsylvania Üniversitesi, Biomoleküler Arkeoloji Laboratuvarı Direktörü Patrick McGovern'ın kitabını okuyana kadar...

Geçmişin bilmece parçalarını tamamlamaya artık kimyasal analizler ve her türlü arkeometrik çalışma da yardımcı oluyor. Profesör McGovern, kitabında küplerin iç yüzeyindeki bu yivlerin biranın demlenmesi sırasında oluşan ve acı bir tat veren bira taşlarını tutmak için yapıldığını söylüyor. Hatta, yukarıda söz ettiğimiz Sümercede bira anlamına gelen piktogramdaki küpün içinin zaman zaman taralı gösterilmesinin küpün dolu ya da boş olması ile ilgisi olmadığını, içi bu yivlerle bezeli bir bira küpü anlamına geldiğini ileri sürüyor. Şimdi bize düşen bu keşfimizi kimyasal analizle ispatlamak...

Son olarak, höyüğümüzle ilgili bir merakımı daha dile getirmeliyim. Yunanlı tarihçi Ksenophon'un Onbinlerin Dönüşü'nde söz ettiği, Dicle kıyısında küçük bir köyde askerlerin geniş bir çanaktan kamışla içtiği ve kuvvetinden sarhoş olduğu 'arpa şarabı' acaba Gre Amer'in Pers dönemi yerleşmesinde de içiliyor muydu?

Sümerlilerin dediği gibi kalbin ve aklın mutluluğuna!




Güneş Duru

**Kuzey Avrupa
ile özdeşleşen
biranın kökeni
Anadolu:**

‘Pekala sahiplenebilirdik’

Söyleşi: Nuray Pehlivan



*Günümüzden 13 bin yıl öncesine ait
Raşefet Mağarası önü terasında,
Natuf toplulukların kayaya açtıkları
deliklerde yapılan kimyasal analizler
sonucu bulunan fermantasyon izleri,
biranın varlığına işaret ediyor.*

İnsan bira ile nasıl tanıştı? Bira kullanımının neolitik ayinlerle bir bağlantısı var mı? Biranın tarihi ne zamana kadar uzanıyor? Neolitik biradan içsek nasıl bir deneyim olurdu? Anadolu ve Anadolu dışındaki Neolitik yerleşimlerde tespit edilen bira üretimi hakkında ne tür bilgilere sahibiz? 2006 yılından beri Aşıklı Höyük Kazı Başkan Yardımcısı olarak çalışan Doç. Dr. Güneş Duru sorularımızı cevapladı.



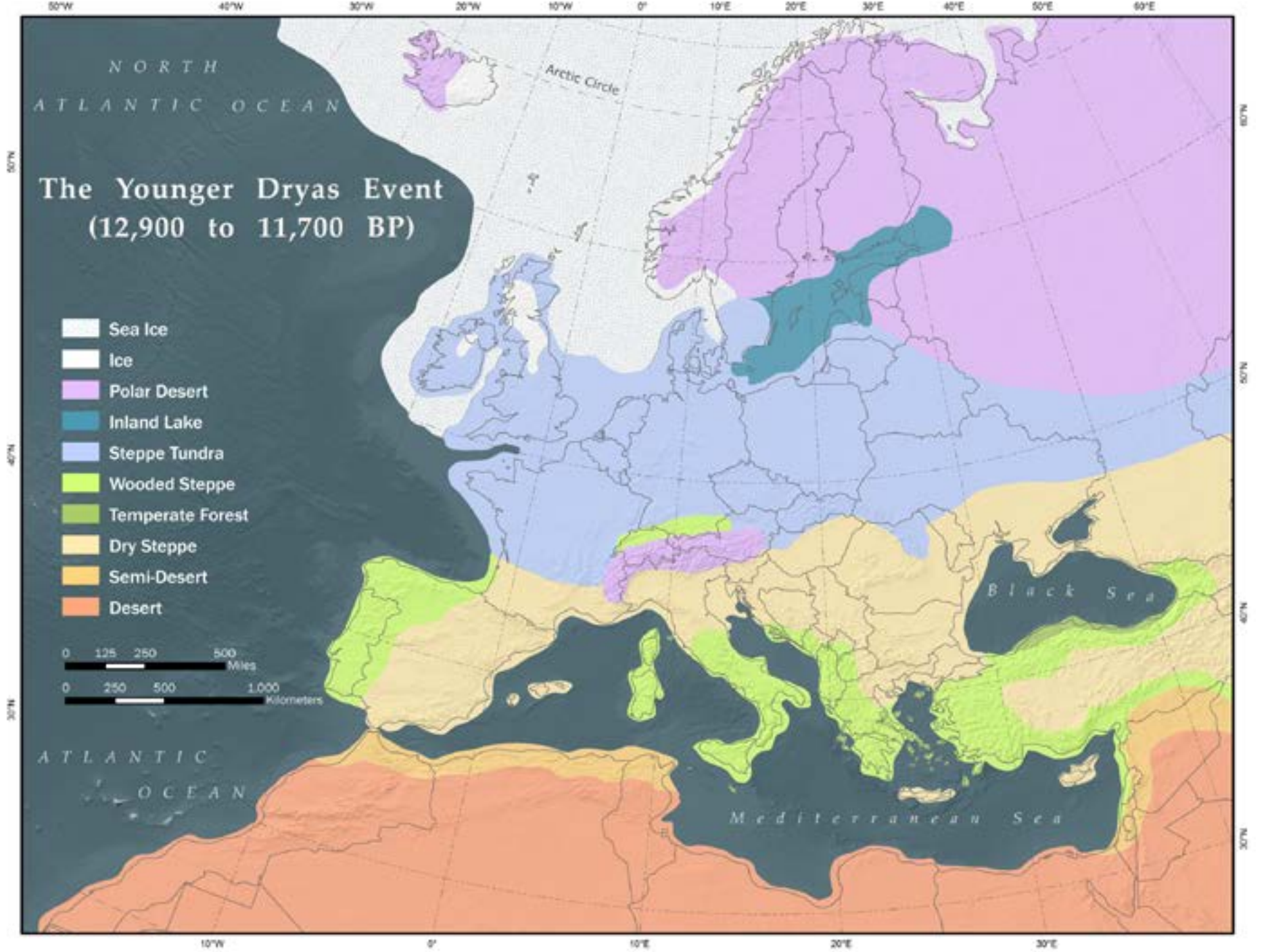
Boğazköy'de bir bira imalathanesi canlandırılırsa, yazılı kaynaklardan bilinen formüllerden biri, birkaç bira çeşidi orada yeniden imal edilse ve ören yerleri yakınlarında servis edilse fena mı olur?

Temel bir soru ile başlayalım. İnsan bira ile nasıl tanıştı?

İnsan ve bira tesadüfen tanışmış olmalı. Tam olarak ne kadar eskiye gittiğini bilmediğimiz bir karşılaşma bu. Ancak insanların bitkilerle olan binlerce yıllık ilişkisi, bitkileri işlemek için buldukları çözümler ve aletler olmasaydı ne bira ne de insanlık olacaktı.

Yaklaşık 20 bin yıl önce dünyada Son Buzul Maksimum'u sona erdiğinde yerkürenin belirli bölümlerinin iklimi daha optimum bir noktaya ulaşmış, avcı-toplayıcı topluluklar da bu yeni şartlara göre yaşam biçimlerini organize etmeye başlamışlardı. Örneğin, İsrail'in kuzeyinde yer alan Celile Gölü kıyısında olduğu gibi. Balıkçılık, avcılık ve toplayıcılık yapan, arkeoloji literatüründe Ohalo II olarak isimlendirilen, bildiğimiz mevsimlik yerleşmede yaşamış olan insanların, başta yabani arpa olmak üzere 100'ün üzerinde türün hasadını yapmak ve besin işleme aletlerini geliştirme konusunda son derece geliştiklerini görüyoruz.

Bu dönem bize Güneybatı Asya'da yoğun bir hareketlilik, mevsimlik kamp yerleşmeleri ve insan etkileşimlerinin giderek daha yoğunlaştığına ilişkin pek çok kanıt sunuyor. Ancak her şey iyi giderken *Younger Dryas* olarak isimlendirdiğimiz; ya da Türkçesi ile Genç Dryas dönemde insanlık ani bir iklim değişikliği ile tanışıyor. Günümüzden 12 bin 900 yıl önce başlayan ve 11.700'lerde son bulacak olan, 900 yıl süren bazı bölgelerde kuru, bazı bölgelerde ise yağışlı, sıcaklığın dramatik olarak düştüğü bu iklim değişikliği bize tarım ve yerleşik yaşamı miras bırakacak.



Younger Dryas/Genç Dryas etki alanları.

İklim değişikliği nasıl ve neden böyle bir sonucu doğurmuş olabilir?

Çünkü insanlar bu kriz nedeniyle mevsimsel hareketliliği bir kenara bırakarak, en ideal yerde yaşam kurma denemelerine başladılar. Bir başka deyişle, eskiden yılın bir kısmı bir yerde, diğer kısmını bir başka yerde geçirirken artık daha uygun koşulları olan bir yerde daha uzun süreli ya da yıl boyu kalmaları gerekiyordu. Yani artık optimum yaşam alanlarını daha verimli

kullanmaları gerekiyordu. Değişen iklimsel koşullara adapte olmak zorundaydılar. Bu dönemde sayıları 50-100 kadar olan insan toplulukları hareket halinde oldukları bölgenin potansiyellerine fazlasıyla hakimlerdi. Yani hayvan hareketlerinden tüm besin kaynaklarına, yapı malzemesi potansiyellerine kadar her türlü detaya ilişkin deneyimleri vardı. Aksi halde yerleşik yaşam ve sürdürülebilirlik, sadece şanslı olan birkaç topluluğun başarısı olabilirdi. Bu nedenle Genç Dr. yas hem yaşam alanları hem de beslenme alışkanlıkları açısından insanlık tarihinin en radikal dönüşümlerinden biri belki de. Biranın temeli olan bitkilere geri dönersek, bu dönemde insanlar yakın çevrelerinde endemikleri bulunan küçük taneli buğdaygil hasadının, daha yerleşik yaşam öncesinde, Neolitik öncesi toplumların geliştirdikleri beslenme stratejilerinin en önemlisi olduğunu biliyoruz.



'Birayı yaşamlarının
bir parçası
haline getirdiler'

Tarım Devrimi'ni bir dönüm noktası veya pek çok yerde sözü edildiği gibi bir devrim olarak nitelersek, toplumlar bu aşamadan sonra nasıl bir gelişme gösterdiler?

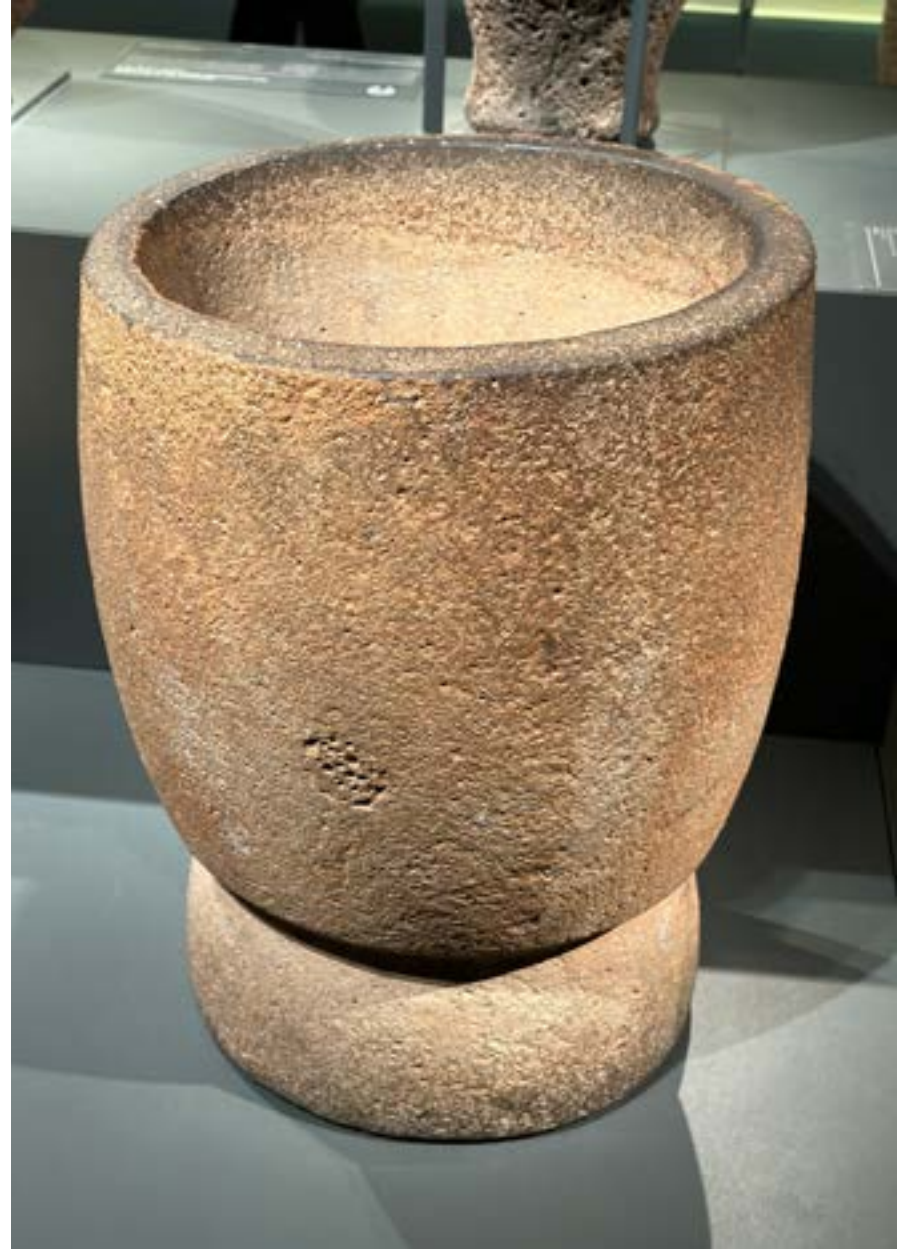
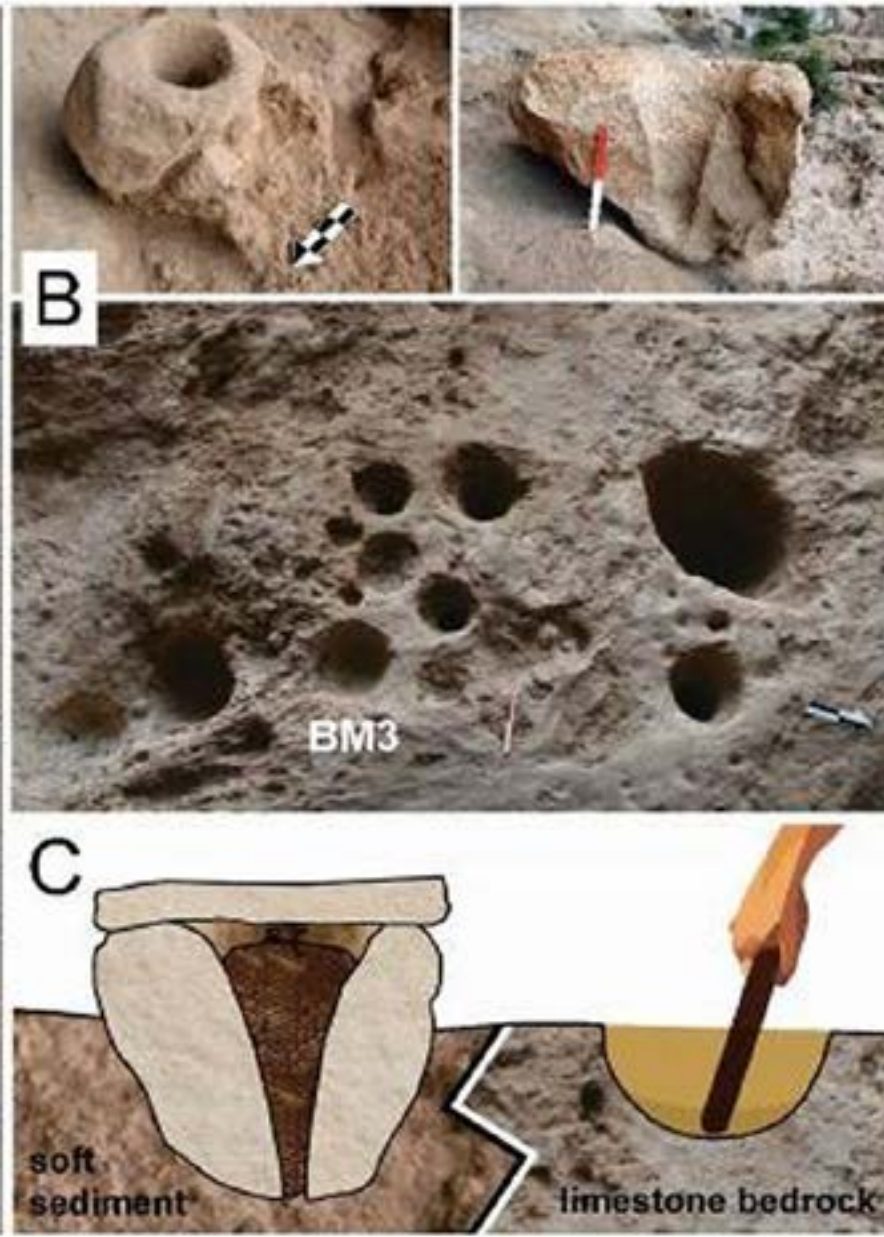
Yerleşik yaşam ile birlikte ortaya çıkan, 'Neolitik' olarak isimlendirdiğimiz ya da sorunuzda olduğu gibi 'Tarım Devrimi' diyelim, bu dönüşüm sürecine tarihsel ya da politik nedenlerle hep farklı gerekçeler bulduk. "İnsanlar tarım arazilerini kontrol etmek için yıl boyu yerleşikliği seçtiler" gibi... Oysa avcı-toplayıcı yaşamın terkinin türlü nedenleri var. Merak, kültürel ya da sembolik ortaklaşma, iklimsel nedenler de ekonomik nedenler kadar önemli.

Aslında sadece gerekçe değil, bir yandan da geçmişe ilişkin tarihsel okuma da araştırmacıların içinde buldukları dönem ve dünya koşullarına göre yapıldı, Tarım Devrimi'nde olduğu gibi. Ben bu gösterişli ambalaj başlığa katılmadığımı söylemeliyim. İlla devrim olarak adlandırmak istiyorsak da tarım, devrim olma hacmini Neolitik dönemin sonlarında kazandı. Neolitiğin başlangıcında pek çok yerleşmede tarımın tercihi, yoğunluğu ve çeşitliliği de bir süre, 500-1000 yıl aynı kaldı.

Ürdün Vadisi'nde, Ain Mallaha çevresinde etkileşim halinde olan toplulukların sezonluk olarak buldukları üretim çözümleri yeni bir yaşam biçiminin kurulabilmesinde etkin olmuştu. Sadece üretim adına değil, Epipaleolitik sonları ile birlikte artan bölge içi kültürel ilişki ve değiş-tokuşlar da yerel toplulukları ortaklaştırmaya başlamıştı. Farklı avcı-toplayıcı grupların gerek ya da kurgusal anlamlar yoluyla oluşturdukları materyal kültürler de giderek ortaklaşmaya başlamıştı. Birbirlerinden uzak farklı avcı toplayıcı gruplar belirli periyodlarla bir araya gelip ortak bir dil, hikaye, ortak geçmiş ve tarihçe ve de besin ekonomisi oluşturmaya başladılar. Bira da bu ortaklaşma sürecinin eşlikçilerinden biriydi belki de.

Biranın keşfini de bu çerçevede mi açıklıyoruz?

İnsanlık son 20 bin yıldan itibaren kariyerinin en üretken dönemini yaşadı, topladıkları yabani tahıl tanelerini kavuzundan ayırmak için onları döven minik havanlar, besinlerini işleyecekleri, saklayacakları ve tüketecekleri sepetler, taş kaplar ürettiler. İnsanların bitkilerle olan etkileşimlerinin yoğunlaşması, gündelik eşyalarını ve alet çantalarını hızla geliştiriyordu. Havanda döverek yumuşayan çeşitli bitki tohumları ve tanelerinin suyla karışması, bir tür lapa kıvamına gelerek mayalanması ile farklı kokusu olan, daha önce tatmadıkları bir şeyi fark ettiler. Düşük alkollü bir bira... Daha sonra giderek bu pratiği geliştirdiler, ısının da eklenmesiyle besin değeri yüksek, yeni bir içeceği yaşamlarının bir parçası haline getirdiler.



Raqefet Mağarası, fermantasyon görülen havan yerleri.

Final Natuf dönemine ait bir havan taşı.



'Bira, süzgeçli pipetler yardımıyla içiliyordu'

Yakın zamana kadar biranın Mısır'da 5 bin yıl önce bulunduğu ve oradan farklı bölgelere yayıldığı düşünülüyordu. Son araştırmalar ise biranın tarihinin sanıldığından çok daha eskiye dayandığı yönünde. Siz bu konuda neler söylersiniz?

Mısır'da her şey gün gibi açık; yazılı metinlerden, materyal kültürden ve korunagelmiş bira imalathanelerinden insanların bira ile olan etkileşimlerini biliyoruz. Buna karşın Anadolu'da da biranın tarihçesine ilişkin pek çok veri var. İsterseniz bunlardan başlayalım.

Erken Tunç Çağı ile birlikte, günümüzden 5 bin yıl önce, Keban Barajı suları altında kalan İmamoğlu Höyüğü'nde yapılan kurtarma kazılarında bulunan bir çanak parçası üzerinde, iki kişinin, ortalarında bulunan bir kaptan, uzun kamışlar yardımıyla karşılıklı oturarak bir şey içmekte oldukları tasvir edilmiş. Bu sıvının bira olduğunu farklı arkeolojik verilerle söyleyebiliriz. Şöyle ki 3 bin 300 yıl önce batan Uluburun batığında bulunan pipet dirseği, Mısır'da yaygın olarak kullanılmış olan bira pipet uçları ile aynı. Yine Sivas'taki Kuşaklı kazılarında da günümüzden 3 bin yıl öncesine tarihlenen süzgeçli başka bir pipet uçluğu bulunuyor. Üstelik bu buluntu, bira imalatı için ayrılan oda içinde. Bir diğer kanıt ise Kayseri, Kültepe'de Asur Ticaret Kolonileri devrine ait. Burada bulunan mühürlerde ortaya konulan bir kaptan kamışla bir şeyler içildiği görülüyor.





Bira süzgeci, Emar, Suriye (MÖ1300-1150).



Çanak üzerinde bulunan kamışla bira içildiğini gösteren betimleme, İmamoğlu Höyüğü.

Bütün bu örnekler, bu dönemde henüz daha koyu ve tortulu bir içecek olan biranın süzgeçli pipetler yardımıyla içildiğini gösteriyor bize. Ve sahnelerin tamamında, biranın birden fazla kişi tarafından aynı anda içildiği görülmekte. Bir tür törensel, kolektif bağlamı da var yani.

Peki, daha erken kanıtlar bize neler söylüyor?

Biraz daha geçmişe gittiğimizde işler biraz daha zorlaşmaya başlıyor. Bu kez mayaların ve kimyasal imzaların peşine düşmemiz gerekiyor. Bu açıdan arkeoloji bilimi son 20 yılda epey mesafe kat etti ancak halen çok yolumuz var. En erken örneklerden birini, İsrail'de bir mağara önü terasındaki kanıtlardan görüyoruz. Bilim dünyası bu erken kanıtları halen yoğun olarak tartışmakta. Daha çok veriye ihtiyaç olduğu bir gerçek. Günümüzden 13 bin yıl öncesine ait Raqefet Mağarası önü terasında, Natuf toplulukların kayaya açtıkları deliklerde yapılan kimyasal analizler sonucu bulunan fermantasyon izleri, biranın varlığına işaret ediyor.

Bir diğer veri Göbeklitepe'den. Burada kimyasal bir izi yani nişasta ya da kalsiyum oksalat gibi kimyasal belirleyicileri net olarak göremiyoruz. Ancak araştırmacıların bu kimyasal imzanın korunamamasına ilişkin deneysel arkeoloji yoluyla ortaya koydukları kanıtlar şimdilik kabul görüyor diyebiliriz.



'İskeletlerde görülen B vitamini artışı tahıl ve malt tüketimine işaret ediyor'



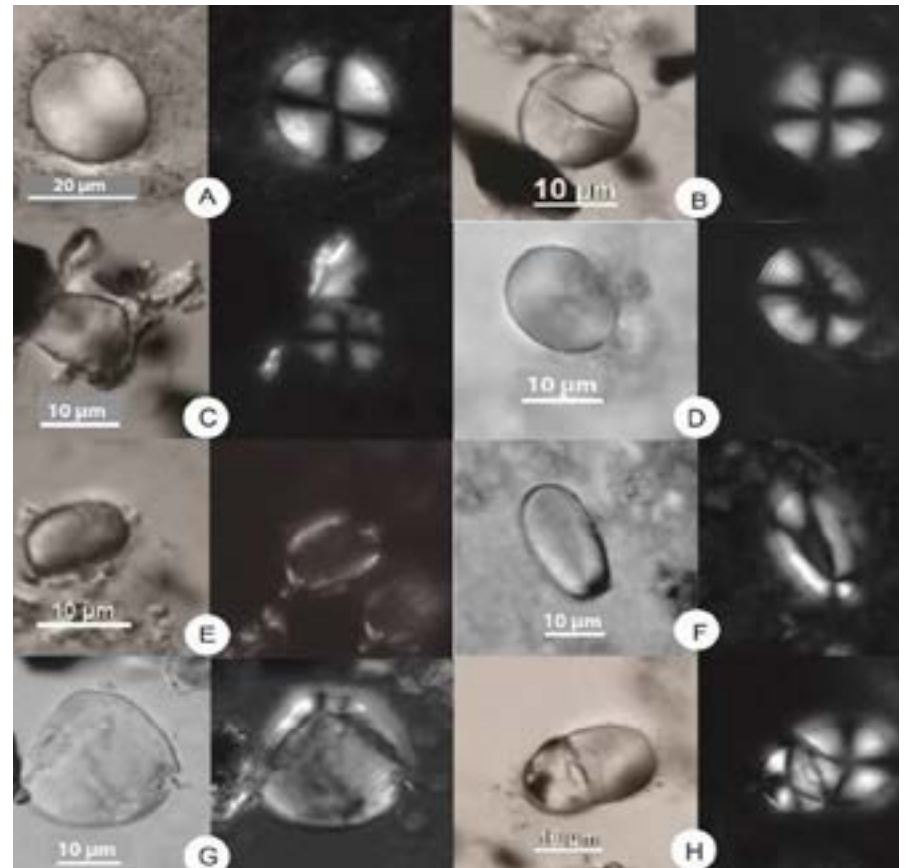
Arkeolojik dolgularda biranın izini nasıl sürüyorsunuz?

Hammaddeler ve dinlendirme yöntemleri coğrafi ya da zamansal olarak farklılıklar gösterse de bira hazırlama yöntemleri aynı basit biyokimyasal süreci içeriyor. Nişastanın etil alkole dönüşmesi, kalsiyum ile suyun bir araya gelmesinden ortaya çıkan oksalik asit. Bunlar, biranın demlenmesi, ezilmesi ya da öğütülmesi, fermantasyonu ve depolanmasına dair en temel arkeolojik belirleyiciler.

Oksalik aside dayalı verinin yanı sıra bira üretimi, kömürleşmiş tahıl maltları, ayırt edici kimyasal belirteçler ve hasarlı nişasta granülleri gibi arkeolojik izler bırakır. Yine eski bira üretiminin nasıl olduğunu anlamaya yönelik kalıntı analizleri, tahıl bazlı fermantasyon deneyleri de önemli.



Arkeobotanik örneklerin incelenmesi, Aşıklı Höyük Projesi Arşivi.



Biraya ilişkin kimyasal izler.

Bir başka önemli veri de dişlerdeki tartar oluşumları. Diş diplerinde kalan nişasta granülleri önemli bir diğer belirteç. Farklı insan topluluklarının iskeletlerinde yapılan analizlerde görülen artan B vitamini ise beslenme değişikliğine ve malt tüketimine işaret ediyor. Az önce sözünü ettiğim arkeolojik dolgularda bulunan, bira içmek için yapılmış kaplar, süzgeçler, pipetler, bira üretimi imalathaneleri ile yazılı ve görsel kayıtlar ise elbette bira üretiminin izini sürdüğümüz diğer veri kaynakları.



“Bu toplulukların din ile olan ilişkilerini tam olarak bilmiyoruz”

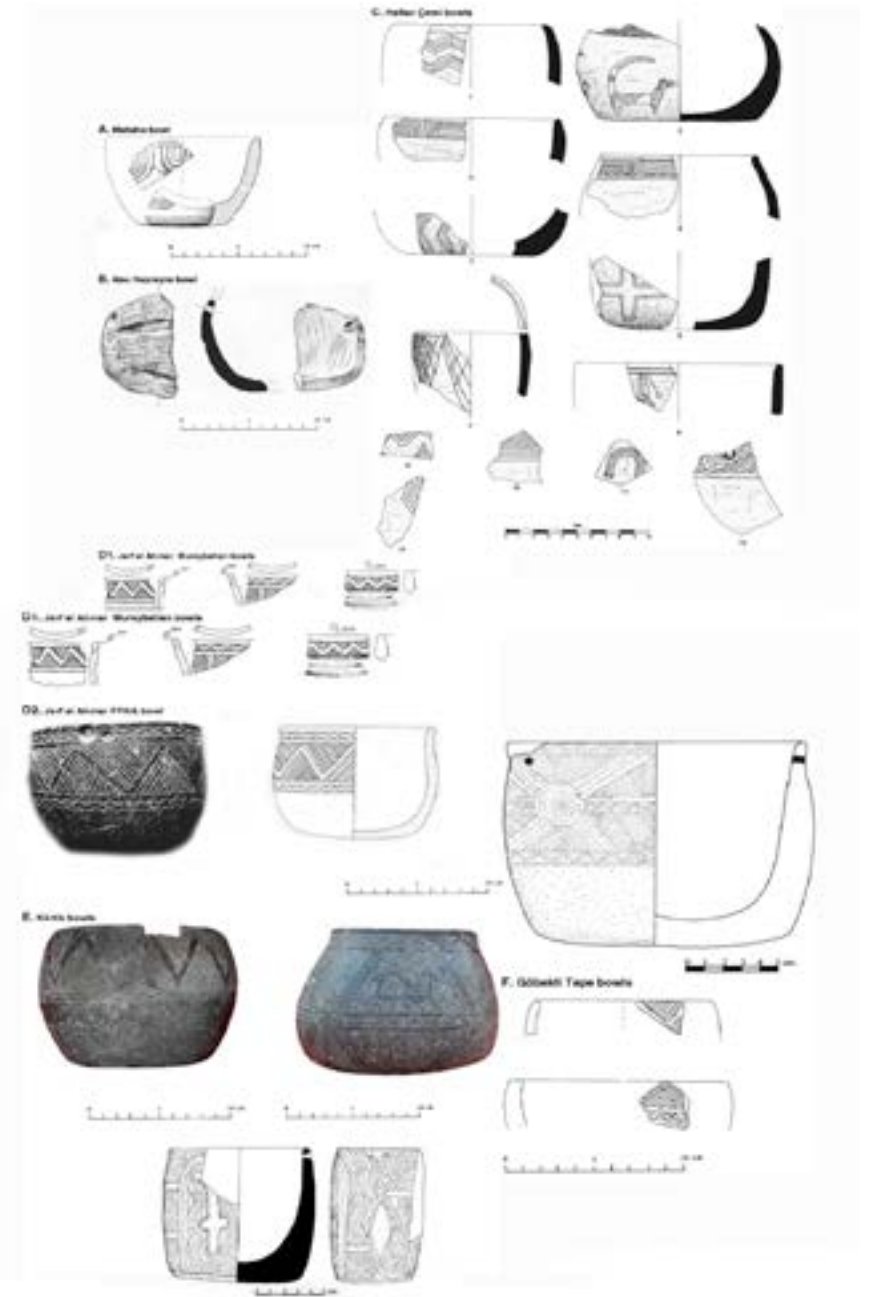
Biranın tarımsal üretimin ortaya çıkışında ana etken olduğu anlaşılıyor. Peki, bira kullanımının Neolitik tören/ayinlerle bir bağlantısı var mı?

Bira yerleşik yaşamdan daha erken ortaya çıkmış olmalı. Ancak tarım hacminin büyümesi, besin üretiminin çeşitlenmesi, biranın giderek daha yaygınlaşmış olabileceğini düşündürüyor. İlk yerleşik köylerin maya ve fermantasyonla olan pratiklerine ilişkin pek çok veri var elimizde. Ekmek bunlardan en önemlisi.

Ayin kısmına gelirsek; Neolitik dönem ve öncesine dair arkeolojik verilerde ayin olgusunu anlamak oldukça güç. Ziyafetleri, belki bazı ritüelleri arkeolojik kanıtlarla izleyebiliyoruz ama biraz daha fazlasını, bu toplulukların dinle olan ilişkilerini bilmiyoruz. Farklı topluluklar farklı şeylere inanıyor bunları da materyal kültür yoluyla ifade ediyor olmalılar. Ama din dediğimizde, inancın birkaç adım ilerisine gidiyoruz. Bağlamı, kavramsallaşması, seçimi, aktarımı ve belirli bir bölgedeki yayılımını birlikte düşünmemiz gerekiyor. Bu nedenle halen ne olup ne bittiğini tam anlamış değiliz. Şimdilerde çok moda olan

söylemiyle inancın Göbeklitepe’de çıkıp tüm kültürel paketiyle hemen her yöne yayıldığı şeklindeki yorumlar, mevcut arkeolojik veri ile çok da eşleşmiyor. Bazı meslektaşlarımızın kurmaya çalıştığı geçmiş söyleminde olduğu gibi ruhban sınıfları, elitler gibi ifadeler ise ziyadesiyle kanıta muhtaç. Bu dönemde kolektif işgücünü örgütleyen ya da ritüellerin seyrine karar veren, daha iyi beslenen bir sınıf yapısına ya da tahakküm mekanizmasını işaret eden veri yok. Bu nedenle şimdilik etnografik ya da antropolojik verilere ya da bu dönemin birkaç bin yıl geçmişinde olan bitene ilişkin arkeolojik verilere başvurmak daha bilimsel olacaktır. Belirli bölgelerde ortaklaşan sembolik dil, dünya, anlatı -buna ne dersiniz deyin- binlerce yıllık merak, rekabet ve ortaklaşmanın ürünleri. Az önce de belirttiğim gibi; uzak mesafeli avcı-toplayıcı topluluklar belirli süreçlerde bir araya geliyorlar ve geçen zamanda buldukları yeni aletleri örneğin daha uzağa giden, daha öldürücü bir mızrak ucunu ya da yeni bir yiyeceği ya da yabancı arpa ve buğdaydan yapılmış bir birayı bir diğeri ile paylaşıyor olmalı. Çok sayıda etnografik veri bize farklı grupların bira ya da keyif verici bitkileri bu tür toplanmalarda birbirlerine sunarak inovasyonları üzerinden bir tür prestij, güç ve gurur inşa etmeye çalıştıklarını gösteriyor. Başka bir deyişle herkes misafirlerini iyi ağırlamak istiyor. Bir tür rekabet söz konusu özetle.

İşte tam da burada yerleşik yaşamın başlarında görülen, dış yüzeyi yaban hayvanları ve bitki vb. çeşitli motiflerle bezeli taş kap ve kaseler, olasılıkla sıvı taşıma gibi bir aktiviteye ve bira tüketimine işaret ediyor olabilir. Gündelik kullanımın ötesinde, ziyafetler ve ikramların ürünü olarak düşündüğümüz bu sıra dışı prestijli kaplar, Kuzey Suriye’de Orta Fırat Bölgesi’nden, Batman ve Urfa’nın da içinde olduğu birbirinden yüzlerce kilometre uzakta olan birçok yerleşimde bulunuyor. Farklı topluluklar uzun mesafeler kat ederek, belirli aralıklarla bir araya gelirken, diğerlerini etkilemek için birayı bu etkileyici taş kaplarda sunuyor olabilirler. Ama cevap için analiz yapmamız gerekiyor.



Farklı yerleşmelerde bulunan klorit taş kaplar.

Bira sadece tarımın ortaya çıkışını değil, aynı zamanda insanlar arası ilişkileri, bu ilişkilere aracılık eden materyal kültür öğelerini de beraberinde etkilemiş olmalı. Tadı, kokusu, besin değeri insanların bira tüketimini günümüze dek terk etmeksizin sürdürmelerinde etkili olmuş olmalı. Dolayısıyla biranın tüketildiği şölenlerin hasat faaliyetlerini giderek hızlandıran toplayıcı toplulukların kültürel olarak ortaklaşmasına da aracılık ettiğini düşünebiliriz.



'Arpa tek bir yerde çıkıp yayılmıyor'



Birayı, alkollü içkilerin üretim süreçleri açısından nereye yerleştiriyoruz? Biranın üretim süreçleri hakkında bilgi verir misiniz?

Bira, şarap gibi fermente alkollü içeceklere dahil. Biliyorsunuz, bira kadar eski olmasa da şarap da Güneybatı Asya'nın en eski içeceklerinden biri. Rakı, votka, viski gibi ürünler ise distile alkollü içkiler kategorisine aitler.

Bu üretim süreçlerinin, ilk alkollü içkinin bira olmasıyla bir bağlantısı var mı? Anadolu ve Anadolu dışındaki Neolitik yerleşimlerde tespit edilen bira üretimi hakkında neler söylersiniz?

Ulaşılan bitki DNA'ları, einkorn buğdayının Göbeklitepe ve Nevali Çori'nin içinde olduğu geniş bir coğrafyada evcilleştirildiğini, arpanın ise Ürdün'den Suriye'ye ve daha kuzeyde Anadolu'ya biraz daha geç yayıldığını gösteriyor. Uzunca bir süre ilk bira içen topluluklar, yabani arpa ve arpadan daha önce evcilleştirilmiş olan buğday birası ya da her ikisinin karışımından oluşan bir tür bira içmiş olmalı.





Arpa ve buğdayın ilk ehlileştirildiği/görüldüğü Neolitik yerleşmeler.

Göbeklitepe'de yapılan analizler, bir taş kap içinde '*Triticum monococcum*' (siyez buğdayı), '*Hordeum spontaneum*' (yabani arpa) ve '*Hordeum vulgare*'yi (yabani arpa) işaret ediyor. Kullanım-aşınma analizleri ise Göbeklitepe'de tahılların hem ince hem de kaba olarak işlenmesinin gerçekleştirildiğini gösteriyor.

Birada kullanılan ana tahıl türü olan arpa (*Hodeum vulgare*) bitki DNA'sı üzerine çalışan uzmanlar, arpanın en az beş farklı bölgede mozaik bir şekilde kültüre alındığını gösteriyor. Arpa tek bir yerde çıkıp yayılmıyor; Anadolu'da, Kuzey ve Güney Levant'ta, Suriye'de görülüyor.

Ancak az önce de sözünü ettiğim gibi, ilk hasat faaliyetleri de kültüre alma ve bunun bir tür tarım ekonomisine dönüşmesi de Anadolu'nun da içinde olduğu Güneybatı Asya'da gerçekleşiyor. Kışın filizlenen bu dayanıklı tahıl türünün endemik olarak görüldüğü yaygın alan Mezopotamya ile sınırlı değil, Çin'den Avrupa'ya, Asya ve Avrupa kıtasının pek çok yerinde arpa mevcut. Arpa, marjinal yerlerde de yetişebilme özelliği gösteren, farklı yüksekliklerde ve iklimlerde yetişebilen bir tahıl türü. Yabani olan arpa genellikle

bir kavuzla kaplı ve iki sıralı. Kavuz, taneleri korumak için bir tür kabuk. Kavuzsuz olanına ise 'naked', çıplak ya da kavuzsuz arpa deniliyor. Bu, aynı zamanda arpanın kültüre alındığının göstergesi ve iki sıra yerini altı sıralı taneye bırakıyor. Ancak kültüre alınmış arpanın tane sayısı artsa da kavuzlu tür varlığını devam ettiriyor. Yani hem kavuzlu hem de kavuzsuz yani çıplak arpanın hem de bunların hem iki hem de altı sıralı türlerinin tarımını yapıyor insanlık.

'Anadolu biracılığını pekala sahiplenebilirdik'

Neolitik dönem birasıyla bizim içtiğimiz birayı karşılaştırma olanağı var mı? Neolitik biradan içsek nasıl bir deneyim olurdu?

Karşılaştırma olasılığı yok. Ama çok daha az alkollü, bol tortulu, içimi zor bir şey olurdu. Kadimliğinden başka bir motivasyonunuz yoksa pek denemek isteyeceğimiz bir şey olmamalı!

Kökeni neredeyse bu topraklara dayanan bira veya içki kültürünü, bugün siyasi ve ideolojik nedenlerle coğrafyamızdan uzaklaştırma çabasını her geçen gün daha şiddetli hissediyoruz. Tarihin eski zamanlarından itibaren hem bir beslenme hem de halk içkisi olan biranın kültürel miras içindeki yerini siz nasıl görüyorsunuz?

Ben meseleye şöyle bakıyorum; biz birayı pekala sahiplenebiliriz, sahiplenebilirdik. Anadolu biracılığını, Anadolu'nun somut olmayan kültürel miraslarından biri listesine dahil bile edebilirdik belki de. Ama siz yerli ve milli içecek ayran dediğinizde çizgiyi başka bir noktaya çekiyorsunuz. Oysa sadece bira değil, şarap, rakı da bu coğrafyada insanlığın bitkilerle olan yoğun etkileşiminin bir sonucu. Anadolu Neolitik toplulukların tarımı Avrupa'ya taşınmasıyla övünülüyor, boy boy haberler yapılıyor. Ancak Kuzey Avrupa

ile özdeşleşen biracılığın kökenlerinin Anadolu olduğu bilinmiyor ve de ideolojik olarak önemsenmiyor. Düşünsenize; mesela Boğazköy'de bir bira imalathanesi canlandırılırsa, yazılı kaynaklardan bilinen formüllerden biri, birkaç bira çeşidi orada yeniden imal edilse ve ören yerleri yakınlarında servis edilse fena mı olur? Sürekli olarak kültür turizmi ile gastronomiyi ilişkilendiren bir anlayış, en temel unsurlardan birini ve potansiyeli, ideolojik nedenlerle görmezden geliyor.

Unutmayalım ki bira, insan ve doğa deneyiminin ilk ürünü. İster sevelim ister sevmeyelim en eski alkollü içecek. Bu nedenle de pek çok kültürde hasat sonrası yapılan festivallerin merkezinde olmuş, olmaya da devam ediyor. Tıpkı her yıl haberlerini gördüğümüz Almanya'daki Oktoberfestler gibi. İnsanlığın ortaklaşmasında, tarımın kökeninde, yaygınlaşmasında, tören ve ziyafetlerde, doğum ve ölüm günlerinde, tanrılara verilen adaklarda biranın merkezde olduğu en eski, en önemli coğrafya Anadolu.



3 bin yıl önce üretildi, günümüzde hala tüketiliyor: **Frigyalıların eskimeyen birası**

İnsanlar bir ziyafete gittiklerinde, yanlışlıkla başka birinin içki kabını kullanmadıklarından emin olmak isterler ve belli ki aynı şey Gordios'un MÖ 740 yılındaki cenaze töreni için de geçerliydi. Bronz kaselerin bazılarının ağız kenarında, başka bir kişinin kasesiyle karıştırılmaması için sahiplerinin isimlerini kazıdıkları balmumu şeritler vardır.

Prof. Dr. C. Brian Rose

Pennsylvania Üniversitesi Arkeoloji ve Antropoloji Müzesi



Frigya Krallığı, MÖ birinci bin yılın başlarında modern Türkiye'nin, yaklaşık üçte birini kaplıyordu. Frig kültürü birkaç yönüyle iyi bilinir. Bunlardan biri, 18'inci yüzyıl Fransa'sında ve 19'uncu yüzyıl Amerika'sında özgürlük kavramını sembolize eden Frig başlığıdır. İkincisi, MÖ 740-700 yılları arasında Frigya'nın başkenti Gordion'da hüküm süren ve altın dokunuşa sahip olduğu söylenen Frigya'nın ünlü kralı Midas'tır. Üçüncüsü ise MÖ 333 yılında Büyük İskender tarafından Gordion'da kesilen Gordion Düğümü'dür.



MÖ 8'inci yüzyılda Friglerin Anadolu'daki yayılımını gösteren harita.

Frigler aynı zamanda üzüm şarabı, arpa birası ve bal likörünün karışımından oluşan ve muhtemelen safranın da eklendiği güçlü bir alkollü içkiye olan düşkünlükleriyle de tanınırlar. Bira, sıvıdaki tortuyu süzen, süzgeçli, emzikli ya da uzun akıtacaklı kaplardan içilirdi. Bu kullanıma en güzel örnek, MÖ 500-490 civarına tarihlenen Gordion'daki Boyalı Ev'de bulunan duvar resimlerindeki tasvirlerden biliniyor. Bu kapların Matar (Kybele) kültünün rahibeleri tarafından kullanılıyor olması da freskler üzerinde görülebilir.



Gordion'daki Boyalı Ev'de açığa çıkan fresk üzerinde tasvir edilen bir rahibenin, Piet de Jong tarafından yapılan suluboya resmi, yaklaşık MÖ 500-490.

Frig kültüründe biranın yerine dair kapsamlı bilgileri, Anadolu'daki en büyük 2'nci Tümülüs olan, Gordion Midas Tümülüsü'nden (Tümülüs MM) alırız. Tümülüs MM, MÖ 740 civarında inşa edilmiştir. Antik kaynaklardan Midas'ın MÖ 709'da hala yaşadığı anlaşılıyor. Bu nedenle tümülüsün Midas'ın kendisine ait olmadığını biliyoruz. Ancak 'Midas Tümülüsü' adı hala geçerlidir çünkü Midas bu mezar anıtını muhtemelen şehre ve efsanevi Gordion Düğümü'ne adını veren babası Gordios için yaptırmıştır.



Gordion'daki Tümülüs MM (Midas Tümülüsü), yaklaşık MÖ 740.

Cenaze töreninde ziyafet verilmiş

Tümülüs MM, Anadolu'da soyulmamış az sayıdaki kraliyet mezarlarından biridir. Mezar içinde ele geçen buluntular, cenaze töreninin ne şekilde yapıldığına dair ipuçları vererek o anı canlandırmamıza imkan sağlar. Buna göre cenaze töreni sırasında bir ziyafet verilmiştir. Ele geçen bronz kapların sayısına göre törene yaklaşık olarak 120 kişinin katılmış olduğu düşünülüyor. Bu bronz kaplar, bir daha kullanılmayacakları düşünülmesi için yıkanmadan olduğu gibi ölen kralın mezar odasına bırakılmıştır. Mezar, 1957 yılında kazıldığında, kapların içinde kalan kurumuş tortular toplanarak analiz edildiğinden



cenaze ziyafeti sırasında yas tutanların ne yiyip içtiğini tam olarak biliyoruz. Organik kalıntılar, menünün mercimek, kuzu ya da keçi yahnisi içerdiğini ve etlerin az önce bahsettiğimiz bira-şarap karışımıyla terbiye edildiğine işaret eder.

Gordion'daki Tümülüs MM'in mezar odasının içi, yaklaşık MÖ 740.

Bir ziyafet sırasında 120 kişiye bira veriliyorsa, sıvıyı bir yerde tutmak ve servis etmek için özel kaplar gereklidir ve bunların hepsi mezar odasının kazısı sırasında bulunmuştur. Anlaşılan o ki bira, her biri 150 litre kapasiteli üç büyük bronz kazana doldurulmuştu. Biranın daha küçük kaselere servisi ise kazanların içine daldırılan iki bronz situla kullanımıyla sağlanmıştı.



Gordion'daki Tümülüs MM buluntusu bronz situla, yaklaşık MÖ 740.

Bu situlalar özellikle ilginçtir çünkü aslan ve koç başı şeklinde yapılmış olmaları Asur örnekleri ile paraleldir, bu nedenle situlalar muhtemelen Asur'dan Frigya'ya gönderilen diplomatik hediyeler olmalıdır. Yiyecek ve içeceklerin konulduğu ahşap servis sehpaları da çok iyi korunmuştur. Sehpa üzerindeki bezemeler, Gordion'un mozaiklerini, seramiklerini ve tekstillerini süsleyen karmaşık geometrik desenlerin bir örneğini sunar.



Gordion'daki Tümülüs MM buluntusu ahşap bir servis sehpa, MÖ 740 civarı.

Kaselerin ağız kenarına sahibinin ismi kazınırdı

İnsanlar bir ziyafete gittiklerinde, yanlışlıkla başka birinin içki kabını kullanmadıklarından emin olmak isterler ve belli ki aynı şey Gordios'un MÖ 740 yılındaki cenaze töreni için de geçerliydi. Bronz kaselerin bazılarının ağız kenarında, başka bir kişinin kasesiyle karıştırılmaması için sahiplerinin isimlerini kazıdıkları balmumu şeritler vardır.

Bu kapların bırakıldığı mezar odası, dünyanın ayakta kalan en eski ahşap binası olarak halen korunur ve cenaze töreninde içilen alkollü içecek de şaşırtıcı bir şekilde halen varlığını sürdürür. İçeceğin tortusu yaklaşık 30 yıl önce Philadelphia'daki Penn Müzesi'nde ana-



Gordion'daki Tümülüs MM: Üzerine bir isim kazınmış, balmumu şeritli bronz bir kase yaklaşık MÖ 740.

liz edildikten sonra, yerel bir bira şirketi (Dogfish Head Craft Brewery) 'Midas Touch Beer' olarak etiketledikleri bir bira üretmeye başladı. Bu bira, MÖ 8'inci yüzyılda Gordion'da Frigyalılar tarafından içilen birayla aynı tarife sahip yani Midas'ın babasının cenazesinde içtiği biranın aynısı günümüzde hala içilebiliyor. Bu tarifin günümüzde kullanılması, ilk kez yaklaşık olarak 3 bin yıl önce üretilmiş olan, yüksek kaliteli yiyecek ve içeceklerin asla eskimeyeceği gerçeğinin güçlü bir hatırlatıcısıdır.

4 bin yıllık Sümerce bira şarkısı: **Bira içerken [...]** **kalbim neşeli [...]**

Sümerce yazılmış şiirsel bir metin bize günümüzden yaklaşık 4 bin yıl önce bira yapım aşamalarını, sunumunu, biranın verdiği keyfi ve bu içeceğin İnanna-Dumuzi mitosu ile ilişkisini anlatıyor.

Assirolog, Emel Demirdizen

Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg, Almanya

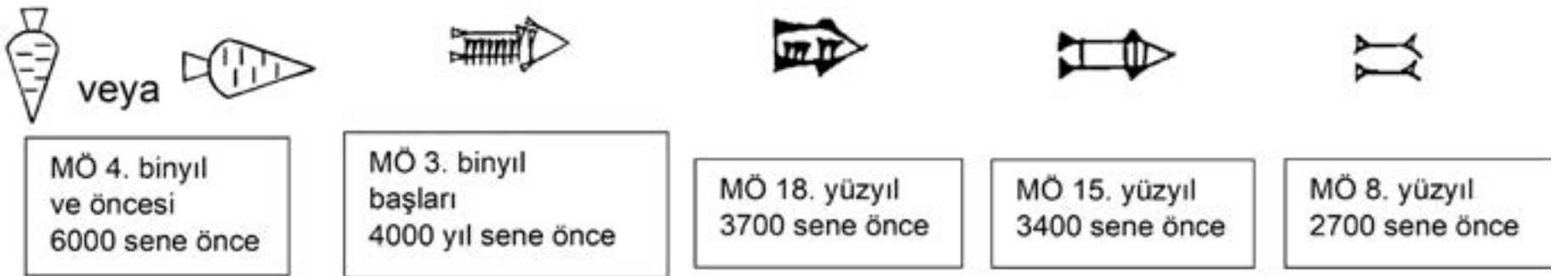


Güney Mezopotamya'da yani günümüzde Fırat ve Dicle nehirleri arasında kalan Irak'ın güneyindeki verimli topraklarda MÖ 4 binli yıllarda Sümer kentleri sıralanıyordu. Bu güçlü kültür daha sonra Yakın Doğu'da kurulan Akad, Babil, Elam, Asur, Hitit gibi birçok medeniyete siyasi, yerleşim, ekonomi ve din başta olmak üzere birçok konudaki form ve yenilikleri ile öncülük etti. Sümerlerin en önemli keşfi kuşkusuz çivi yazısı sistemi ve bu yazı ile günümüze ulaşan binlerce belgedir. Bu yazılı belgeler bize dönemine göre oldukça ileride bir toplum olan Sümerlerde içkinin özellikle biranın çok önemli bir yer tuttuğunu anlatır. Sümerleri takiben gelen Eski Mezopotamya kültürleri içinde vazgeçilmez bir besin olan bira, bu coğrafyada yaygın bir alanda yetiştirilen arpadan üretiliyordu. Mezopotamyalılar arpayı fermantasyon neticesinde oluşan köpüğü ve hafif ekşi tadı sayesinde ferahlatıcı, sağlıklı ve besleyici bir içeceğe dönüştürdüler. Suyun aksine asidik özelliklere sahip olan bira antibakteriyel olmakla beraber Mezopotamyalıların günlük tükettikleri favori içeceklerden biriydi (Sallaberger 2012). Bu içecek aynı zamanda kutlamalarda tanrılara da sunuluyordu.



MÖ 2 bin 600 yıllarından Sümer Erken Hanedanlar Dönemine ait bir mühür baskısı. Üst sırada kamış benzeri uzun saplar yardımıyla büyük bir kaptan beraber bira içen iki kişiyi görüyoruz. British Museum.

Birçok çivi yazılı tablet bira yapımı, içimi ve sunumuyla alakalı. Bu yazıtlardan biranın Sümercesinin kaš (kaş diye okunur) olduğunu öğreniyoruz. İşaretin tabletlerdeki ilk şekillerine dikkatlice baktığımızda aslında amforayı anımsatan bir küp veya kap şekli olduğunu fark ediyoruz. Bu işaret, yaklaşık 3 bin yıllık Mezopotamya yazı geleneği boyunca resim yazısından daha basit çivi yazısı bir işarete evrilmiştir.



Bira içmek 'medeni' olma göstergesiydi

Mezopotamyalılarda bira içilmesi 'medeni' veya 'yerleşik' olma göstergesiydi. Meşhur Mezopotamya destanı Gılgamış anlatısına göre Aşk Tanrıçası *Inanna* ve diğer tanrıların isteği üzerine Uruk kentinin kralı Gılgamış'ın karşısına çıkarmak için yaratılan yabani Enkidu önce 'uygar bir insan olmayı' öğrenmek zorundaydı. İşte tam bu aşamada Mezopotamya bakış açısına göre Enkidu, her medeni insan gibi ekmek yemeyi ve bira içmeyi öğrenmek zorundaydı. Enkidu'nun yabaniyetten medeniyete geçişini simgeleyen bira içme alışkanlığı, medeni hayata erişmesinde önemli bir etap olarak yorumlanmalıdır. Biranın sözünü ettiğimiz özelliklerinin yanı sıra Sümer dini ve mitoslarında yer alan önemli bir içecek olduğunu da yazıtlar ve tasvirli eserler üzerindeki sahnelerden biliyoruz.



Sümerlere ait MÖ 2 bin 500 yıllarından günümüze ulaşan Ur Standardı'nın en üst frizinde tasvir edilen müzik eşliğinde içki ziyafeti.

Bu noktada Sümerce yazılmış şiirsel bir metin bize günümüzden yaklaşık 4 bin yıl önce bira yapım aşamalarını, sunumunu, biranın verdiği keyfi ve bu içeceğin Inanna-Dumuzi mitosu ile ilişkisini anlatıyor. Buluntu yeri tam olarak bilinmeyen Mezopotamya kökenli bu tablet günümüzde Paris'te Louvre Müzesi'nde muhafaza ediliyor. Tablet metni 'eme-sal' diye adlandırılan Sümerce bir lehçede yazılmıştır. Birebir tercümesi eme 'dil' ve sal 'kadın' anlamlarına gelip 'kadın-dili' şeklinde tercüme edilebilir. Sümerologlar 'kadın-dili' yerine daha çok 'narin dil' olarak adlandırırlar. Bu lehçe genellikle Sümerce şarkılarda, ilahi veya dualarda tercih edilmekteydi. Eme-sal, standart Sümerceden sözcük dağarcığı, telaffuz ve gramer bakımından farklılık gösterir. Bu tür metinlerde tanrıların doğrudan söyledikleri eme-sal lehçesinde yazılmıştır. Tablet dilinin bu ilginç özelliklerinden sonra bira metninin içeriğine geçebiliriz.



Bira temalı Sümerce edebi tabletin ön ve arka yüzü.

Şiirsel bira yapımı

Tablet, ön ve arka yüzünü kaplayan toplam 90 satırdan oluşur. Metin, Sümerlerin bira tanrıçası Ninkasi'ye övgü ile başlar. Bira yapımının her aşaması şiirsel kalıplarla verilir. Tanrıça Ninkasi bira yapımından sorumluydu. Mezopotamyalılar Ninkasi'nin özellikle fermentasyon aşamasında bira kazanlarının başında durup prosedürü gerçekleştirdiğine inanıyorlardı. Tablet bu kısmı bira şarkısına giriş olarak yorumlanır. Ardından 30 satırlık bira şarkısı başlar. Bira şarkısı, bira yapımında gerekli olan 8 farklı kazan ve kaseden bahsettikten sonra tanrının bira yapımından çok hoşlanacağını anlatıyor. Burada bira yapımında kullanılan kase ve kap isimleri tek tek sayılıyor. Bu noktada henüz hangi tanrıdan söz edildiğini bilmiyoruz. Bira tanrıçası Ninkasi'nin diğer tanrıya şu şekilde hizmette bulunması bekleniyor:

'Ninkasi orada seninle birlikte yaşasın, sana her daim bira ve şarap getirsin.'

Bu kısımdan sonra bira içmenin verdiği keyiften bahsediliyor. Aynı zamanda biranın hangi tanrı için hazırlandığını bu bölümde öğreniyoruz:

*'Bira içerken, sevindikten sonra,
Kalbim neşeli, içim iyi olduktan sonra,
Kalbimin kalbi neşesiyle,
İçimdeki hoşnutluğu bir kılığa büründürdükten sonra,
Inanna'nın kalbi onarılmış olacak!'*



Biranın, Sümer dini ve mitoslarında yer alan önemli bir içecek olduğunu yazıtlar ve tasvirli eserler üzerindeki sahnelerden biliyoruz.

İnanna, Mezopotamya'nın aşk ve savaş tanrıçasıdır. Eşi çoban tanrısı Dumuzi, senenin yarısını yeraltında geçirmeye mahkumdur. İnanna'nın bu ayrılığa feryadı Mezopotamya'da birçok besteye konu olur. Tabletten son kısmında asıl konunun İnanna'nın kalbini ona bira sunarak hoş tutmak olduğunu görüyoruz. Metnin son bölümünde şarkıya devam ediliyor. Zira bu son kısım yukarıda değindiğimiz gibi İnanna'nın Dumuzi'ye olan aşkından ötürü bestelenen şarkı dizeleridir. İnanna, kendi ağzından söylüyor gibi bestelenmiş olması dikkat çekiyor. Dumuzi'den üçüncü şahıs olarak bahsediyor ve onu 'eli ayağı bal' diye tarif ediyor. Aynı zamanda aşığını 'iyi sultanmış bir marul' ile karşılaştırıyor.



MÖ 2 bin 100'lü yıllara ait mühür baskısı. Ortada tanrıça İnanna, Berlin Müzesi.

Tanrısalsal bir içecek

Bira şarkısı tableti kaleme alındığı dönemde Sümerce yerine Akad dili konuşuluyordu. Yani Sümerce MÖ 2'nci bin yılın başlarında ölü bir dil olmasına rağmen Mezopotamya halkları Sümerce metinler yazmaya devam ettiler. Çünkü Sümerce prestijli bir dil olarak görülüyordu. Bu geç dönemde Sümerce yazılan metinlerin önemli bir kısmı okul diye adlandırdığımız e₂-dub-ba-a'da (edubba) eğitim amaçlı yazılmıştır. Tabii burada söz konusu tabletin nerede ve ne amaçla yazıldığını net olarak bilmiyoruz. Dönemi ve yazılış amacı bir yana tablet metni bize eski Mezopotamya uygarlıklarının temelini oluşturan Sümerlerde biranın keyif veren bir içecek olmasının yanı sıra sosyolojik ve dini açıdan nasıl önemli bir rol oynadığını gösteriyor. Sümer dini mitosları Akad ve akabinde gelen birçok eski Yakın Doğu kültürü tarafından devam ettirildi. Böylece biranın tüm özellikleri yanında tanrısalsal bir içecek olduğu inancı çağlar boyunca güncelliğini korudu.

Tabletteki tariflerden yapılan birada Ninkasi'yi unuttular!

Tablet metninin ana temasını her ne kadar *Inanna* ve Dumuzi mitosunu oluştursa da biranın etkisine ve bira tanrıçası Ninkasi'nin *eşliğinde bira üretim safhaları ile gereçlerine özellikle vurgu yapılmakta. Tabletin verdiği bira üretimi ile ilgili detaylı bilgilerden etkilenen bazı araştırmacılarda günümüzde aynı usullerle bira üretileceği fikri gelişti. Hatta bu gibi bilgiler içeren tabletlerden yola çıkarak Alman Assirolog Salleberger ve diğerleri tarafından 2009 yılında düzenlenen bir seminerde eski Mezopotamyalılar gibi bira hazırlamaya çalışıldı. Fakat tablete göre düzenlenen deneyler olumlu sonuçlanmadı. Belki de unutulmuş şey Sümer birasının mayalanması için Ninkasi'nin olmasıydı. Belki de bu metni ve şarkıyı Sümer edebiyatının takdire şayan eserlerinden biri olarak görmekle yetinmeliyiz...*



Antik Çağ'ın arpa ve buğday şarabı: Bira

Biranın Antik Çağ'daki ikinci baharı Roma İmparatorluk döneminde yaşandı. Buna rağmen, Romalılar 'cerevisia' adını verdikleri birayı tıpkı kendilerinden önceki Ege kültürlerindeki gibi şaraptan daha aşağı seviyede, doğu kökenli bir barbar içeceği olarak görmeye devam ettiler. Bazı etnik grupların tercih etmesine karşın bira Roma soyluları arasında hiçbir zaman şarabın önüne geçemedi ve rakibi olamadı.

Prof. Dr. Daniş Baykan

Trakya Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Arkeoloji Bölümü, Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı



İnsan hayatındaki bira binlerce yıl önce Mezopotamya ve Anadolu'nun ardından Mısır'da da benimsendi. Mısır'da işçilerin günde üç kez belli miktarda bira istihkakı olduğu ve çeşitli rahatsızlıklarda kullanılmak üzere yüzden çok bira içeren reçete bulunduğunu biliyoruz. Antik kültürlerde (100 gramında 42 kcal barındıran) biranın tüm yaşlarda günlük beslenmenin parçası olarak tüketilmesinin temel nedenlerinden biri de biranın içme suyundan daha sağlıklı olduğunun düşünülmesidir. Eski kültürlerdeki kitlesel ölümlerin yaşandığı birçok salgın hastalığın içme suyu kaynaklı olması biranın sağlıklı ve daha tehlikesiz görülmesini sağladı.

MÖ birinci binyılda kıta Yunanistan birayla 'doğulu' bir içecek olarak tanıştı. Antik Yunancada 'ztyhos' olarak geçen biranın antik Mısır dilinde 'zytum' olması batıya biranın doğudan geçtiğinin kanıtlarından biridir. Aslında kıta Yunanistan ve adalar çoğunlukla şarabı biraya tercih ettiler. Yunanlar ve sonrasında Romalılar, birayı 'barbarların' alt sınıf içkileri olarak gördü. Batı tarafından barbar sınıfına sokulan Traklarda ise biraya 'brutos' denmekteydi. Biradan söz eden en erken antik yazar MÖ 7'nci yüzyılda yaşamış Arkhilokhos (fr. 42 ve Hipponaks fr. 56), Phryg ve Trakların eğlence ve törenlerde bira içtiğini söyler.

Erken MÖ birinci bin kültürlerinden Urartularda da eski geleneğe bağlı olarak hem buğday hem de arpa birası üretilirdi. Karmir Blur kazılarında bira imalathanesi ve malt elde edilen arpa kalıntıları tespit edildi. MÖ 5'inci yüzyılda Anadolu ve Mezopotamya'yı gören Ksenophon, Anabasis eserinde (IV.V.25-27) Urartu bölgesinde yaşayanların 'arpa şarabı' tükettiğini belirtir.

Ksenophon, Anabasis IV.V.26-27: "... kocaman büyük kaplarda arpadan yapılan şarap dükkanları vardı; arpa taneleri, kabın ağzına kadar içkinin içinde yüzüyor ve birbirine değmeyen kısalı uzunlu kamışlardan bir tanesini, susadığınızda ağzınıza alıp içinize çekmeniz gerekiyor. Su katılmayan çok sert bu içki, kimi damak zevkine göre enfes bir tatsa da tada alışmış olmak gerekir."

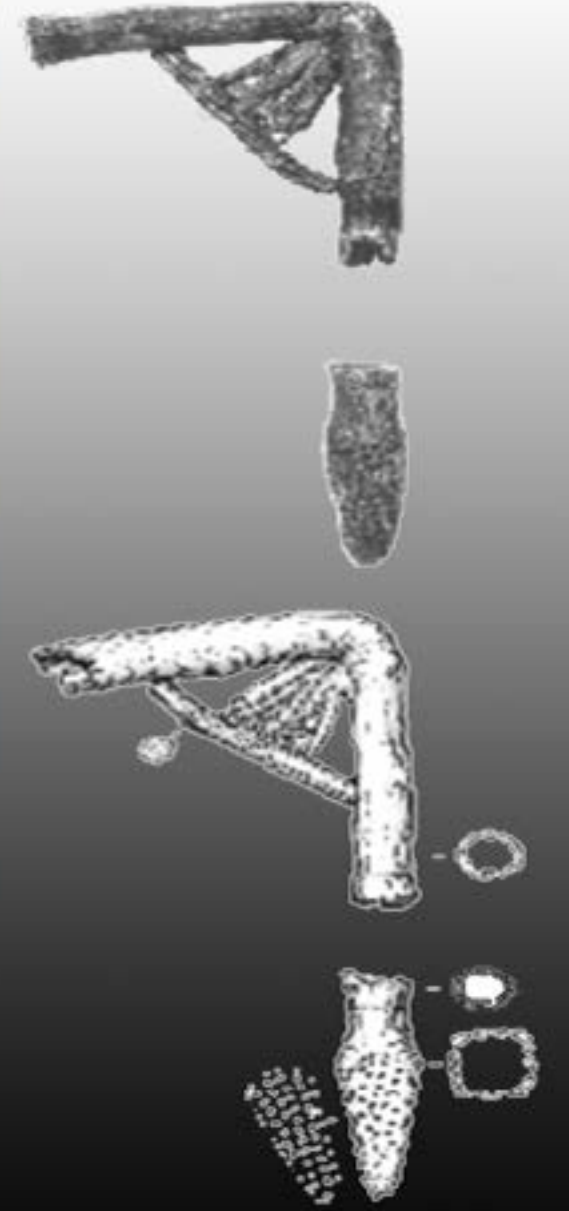
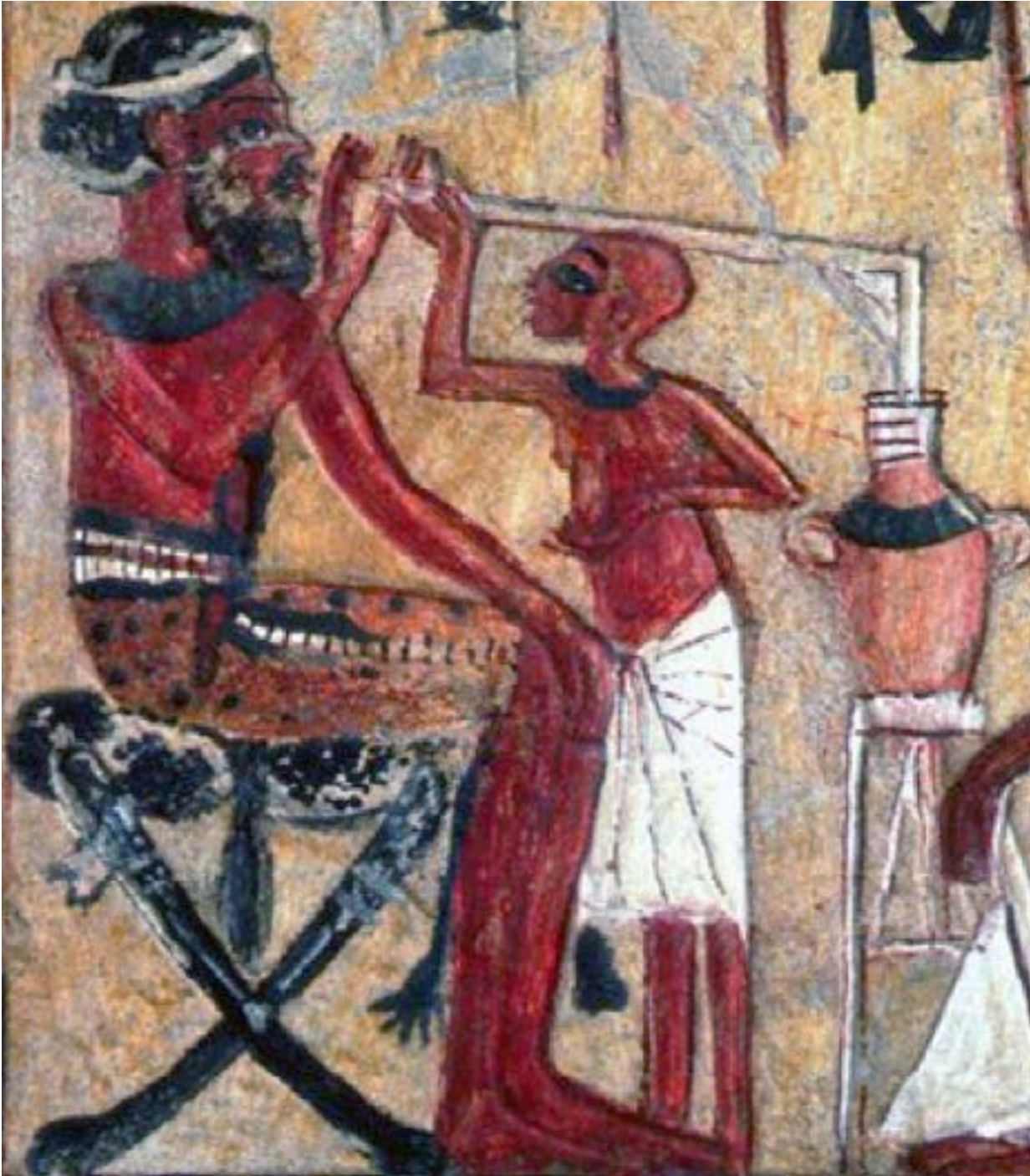
Ksenophon'un bu metninden biranın kendi damak zevkine yabancı olduğu anlaşılmaktadır. Oyun yazarı Sophokles, biradan olumsuz bahsederken kararında tüketilmesini önerir. Antik kaynaklardaki bira konusundaki bu sınırlı değinmelerin haricinde hiçbir antik yazar detaylı olarak biranın yapım ayrıntılarından bahsetmez. Antik kaynaklardaki 'arpa veya buğday şarabı' tabirleri Ege havzasında şarabın baskın içecek tercihi olmasından kaynaklanır.



Antik Yunancada 'ztyhos' olarak geçen biranın antik Mısır dilinde 'zytum' olması batıya biranın doğudan geçtiğinin kanıtlarından biridir.

Bira kamışla içiliyordu

Antik kaynaklar ve arkeometrik verilerin haricinde Antik Çağ'da bira varlığını takip etmenin arkeolojik yoluyla kullanılan kaplar ve gereçlerdir. Ksenophon'un yazdıklarından, biranın kamışlarla, tahıl taneleri içeren büyük kaplardan içildiğini anlıyoruz. Bu anlatımın daha erken birçok resimsel kanıtı da bulunur. Örneğin; Mısır duvar resimleri, MÖ 3 ve 2'nci bin kaplarındaki betimler, mühür baskılarındaki ayrıntılar gibi... Organik malzemeden yapılan kamışlar arkeolojik olarak günümüze ulaşmamışsa da bunların kurşun ve bakır alaşım gibi metalden yapılan örnekleri bilgi vericidir. Örneğin, Tell El Amarna'daki gibi kurşun bira kamışı buluntularında kabın içerisine daldırılan uçta süzgeç olduğu da tespit edildi.

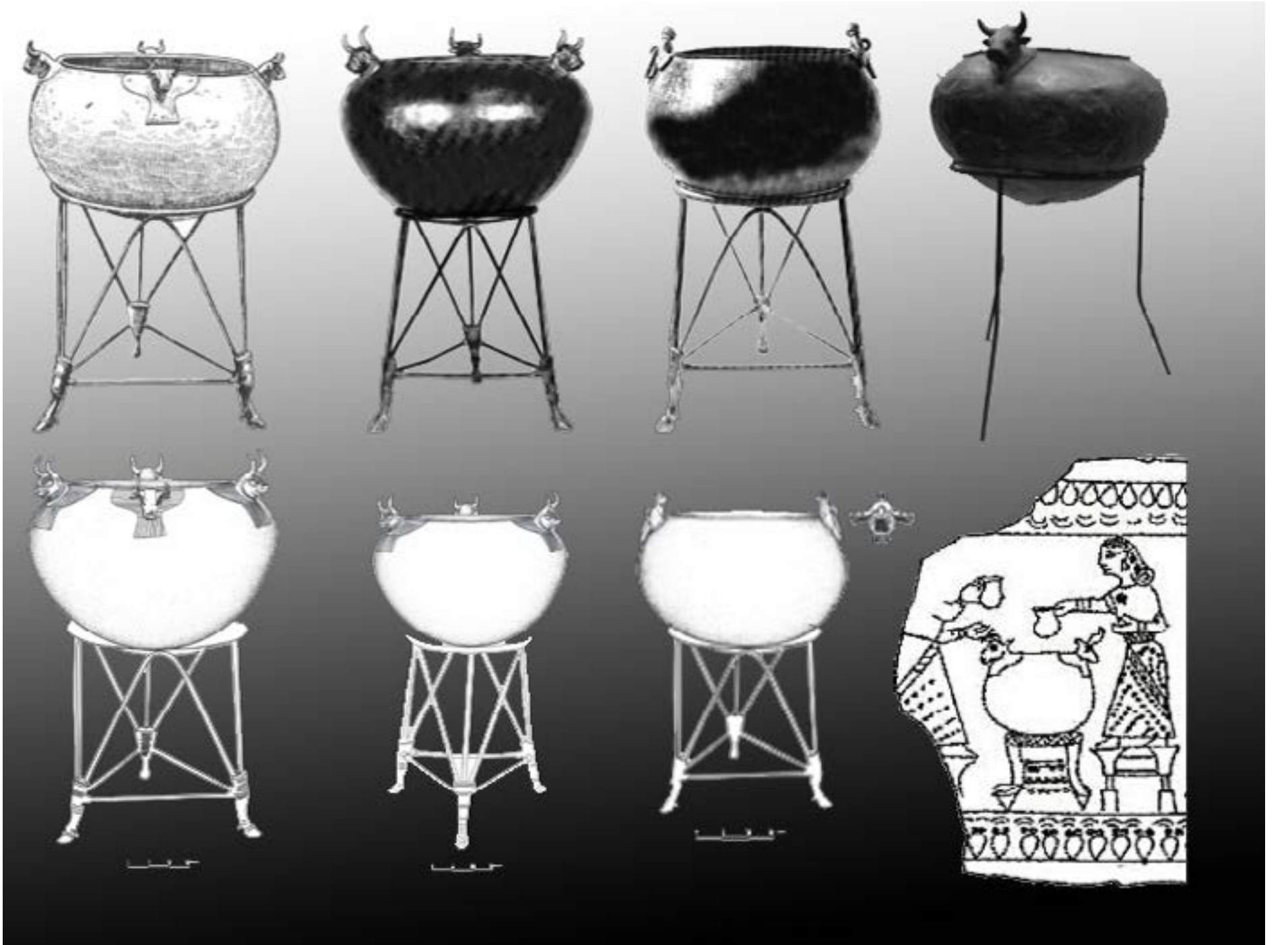


Kamış kullanımı ve kurşundan süzgeçli bir kamış örneği



Maykop kültürüne ait bir mezar kontekstinden 1897'de ele geçen altın ve gümüş tüp parçaları, bulduklarında araştırmacısı tarafından olasılıkla asa parçaları olarak yorumlansa da üzerinde yapılan yeni ve detaylı çalışmalar bu parçaların uzun, ucu süzgeçli bir bira kamışının bazı kısımları olduğunu ortaya koydu.

Araştırmacıların Anadolu kökenli olduğuna günümüzde kesin gözüyle baktığı ama hangi bölgede üretildiklerinde fikir birliği sağlayamadığı küresel gövdeli bakır alaşımlı kazanlar, üç ayak üzerinde kullanılmıştır. Bu metal kazanların gövde biçimleri ve hacimleri büyük benzerlik gösterir. Ancak yüzleri kazanların içine veya dışına bakan kulpları ayırt edicidir. Örneğin; günümüzde, Urartu coğrafyasındaki buluntu yoğunluğu ve Urartu kültürünü yansıtan malzeme üzerindeki bazı betimler nedeniyle dışa bakan boğa başı şeklindeki kulpları bulunan küresel kazanlar Doğu Anadolu bölgesi, Grifon başı şeklindeki kulpları bulunanlar Batı Anadolu bölgesi, insan başlı ve kanatlı kulpları olanlar ise Orta Anadolu bölgesiyle ilişkilendirilir.



Bakır alaşım Anadolu kazanları.

Kulp detayları haricinde biçim açısından çok benzer olan bu bakır alaşım kazanların büyük olasılıkla ortak bir işlevi bulunmaktaydı. Phrygia coğrafyasında bulunan bazı tören kaplarının iç tortularında, kızılötesi spektrometri, gaz ve sıvı kromatografisi ve kütle spektrometrisi gibi yöntemlerle yapılan analizler, bu kaplarda bira, şarap ve bal karışımının bulunduğunu kanıtladı. Ayrıca, Urartu kültür bölgesine özgü olabilecek boğa başı kulplu küresel bakır alaşım kazanların betimlerinde, törenlerde içerisine daldırılan ufak kaplarla sıvı alındığını görüyoruz. Dolayısıyla bakır alaşım Anadolu kazanlarını her üç farklı bölge ve tip için bira kültürüyle ilişkili düşünmek gerekiyor.

Süzgeçli kap kullanılıyordu

Ortak büyük kaplardan kamışla bira içilmesinin yanında özel olarak bireysel bira içimi için tasarlanmış kaplar da bulunmakta. Özellikle Phrygia ve Lydia bölgelerinde sık karşılaşılan süzgeçli kaplar uzun süre sıvı sunuları ve kütle ilişkilendirilmiş olsa da günümüz araştırmacılarında Antik Çağ'da bira içmek için kullanıldığı görüşü ağır basar. Geniş bir coğrafyada görülen, süzgeçli ve genelde tek kulplu kapların, biçim farklılıklarına karşın, aynı amaçla kullanıldıkları açıktır. Frigya ve Lidya bölgeleri dışında Suriye ve Kıbrıs'ta da rastlanılan bu tip kapların süzgeçli olmasının amacı arpa / buğday tanelerini süzerek bira içimini kolaylaştırmaktır. Kulplu bira kaplarının kulpu büyük çoğunlukla sağdadır. Sağ elle tutulduğunda süzgeçli akıtacak kısmı kabı tutan kişiye dönük olarak tasarlanmıştır. Bu standardın oluşmasının nedeni ise sağ elle kulptan tutularak kaldırılan kabın süzgeçli akıtacak kısmının ağza götürülerek kullanılmasıdır. Yine ağza dayanan akıtacak kısmında süzgeç bulunan metal kaplar da bira için tasarlanmıştır.



Süzgeçli pişmiş toprak bira kapları.



Süzgeçli metal bira kapları.

Mezopotamya, MÖ 870 yılındaki büyük bir şölende egzotik içki ikramı olarak şarapla tanışır. O zamana kadar da Anadolu ve doğusunda baskın içki bira dır. Asur Kralı II. Asurnasirpal yeni başkenti Nimrud ve oraya inşa ettirdiği saray için tarihte eşine az rastlanır bir davet düzenler. Bu davete, resmi kayıtlarla aktarılan (olasılıkla biraz da abartı içeren) sayılara bakılacak olursa eşsiz denebilir. Ancak davetli sayısı ve yenilenlerin miktarından öte, bir başka ilgi çekici nokta da içki tercihidir. Mezopotamya'nın binlerce yıllık geleneğiyle taşınmış biranın yanı sıra ticari yollardan getirilmiş şarap... Tüm davetliler, son derece üst düzey bu şölende şarabı tatmış, şarabı ve şarap içmeyi soyluluk, zenginlik çizgisine yerleştirmiştir. Biranın ana vatanındaki bu değişim birkaç yüzyıl içerisinde tüm doğu kültürlerinde gerçekleşmiş, şarap bazı yerlerde biranın rakibi, bazı bölgelerde ise baskın içki haline gelmiştir. Arkeolojik buluntular, bira içimiyle ilişkili kapların dağılım ve yoğunlukları, MÖ 6'ncı yüzyıla kadar Anadolu kültürlerinde biranın olduğunu hatta ağırlıklı içki olduğunu kanıtlamaktadır. MÖ 6'ncı yüzyılın ikinci yarısında Sart'ın Pers hakimiyetine geçmesiyle birlikte Anadolu'da biranın izini o zamana sürebildiğimiz Lidya kültüründe de değişim yaşanır. Pers hakimiyetindeki Sart, Perslerin gözünde biradan daha soylu yorumlanan şarabın, çoğu üretim bölgesine yakındır. Bu dönemden sonra süzgeçli bira içme kaplarının ortadan kalkması, büyük bira kazanları olabilecek Anadolu bakır alaşım kazanlarındaki ciddi azalma Anadolu'daki Pers değişiminin etkileridir.

'Barbar' içeceği olarak yorumlanıyordu

Biranın kullanımı elbette MÖ 5'nci yüzyıldan sonra ortadan kalkmadı. Ancak maddi kültür kalıntıları ve bununla ilgili veriler küçük çaplı bölgesel kullanımlar haricinde yok denecek kadar azdır. MÖ 5'nci yüzyıl ve sonrasındaki antik kaynaklar bize özellikle doğu kültürlerinde yerel halkın geleneksel olarak bira ürettiklerini ve tükettiklerini kanıtlar. Bu tarih aralığında önceden Urartu ve Frig kültür bölgelerine dahil olan coğrafyalarda yaşayan yerel halkların bira tüketimine devam ettikleri açıktır. Genellikle 'barbar' içeceği olarak yorumlanan biranın Traklar ve Frigler tarafından tüketildiği de antik yazarlar tarafından aktarılmıştır. Antik Çağ içerisinde 'biranın karanlık dönemi' denebilecek MÖ 5'inci yüzyıl ile MS 2'nci yüzyıl arasında bira için *arpa veya buğday şarabı* denmesi de biranın neye yenildiğinin en güçlü kanıtıdır.



Biranın Antik Çağ'daki ikinci baharı Roma İmparatorluk döneminde yaşandı. Buna rağmen, Romalılar '*cerevisia*' adını verdikleri birayı tıpkı kendilerinden önceki Ege kültürlerindeki gibi şaraptan daha aşağı seviyede, doğu kökenli bir barbar içeceği olarak görmeye devam ettiler. Biraya İspanya'da '*caelia* / *cerea*' Galya'da ise '*cervesia*' denildi. Bazı etnik grupların tercih etmesine karşın bira Roma soyluları arasında hiçbir zaman şarabın önüne geçemedi ve rakibi olamadı.

Julianus: Bira keçi gibi kokuyor

Roma İmparatoru Julianus, biranın adeta keçi gibi koktuğunu söylerken, şarabınsa çiçekleri andıran aromasını över. Tacitus ise "*Germenlerin arpa veya buğdayla mayalanmış berbat bir içkileri var. Şaraba benzemeyen bu içki biradır*" der. Halikarnaslı Dionysos, Galya birasını "*düşük kaliteli ve çürük arpadan yapılan pis kokulu içecek*" olarak tanımlar. Bira, soylular arasında ne kadar kötü ve aşağı görünse de belli etnik grupları mağdur etmemek için kısıtlanmamıştır.

Roma İmparatorluğu'nun batı eyaletlerinde bira ticaretinin yapıldığını biliyoruz. Roma İmparatorluğu genişledikçe, garnizon yolları geliştikçe ordu ve halka dahil olan etnik yapılar da arttı. Roma garnizonlarının farklı etnik yapıları barındırması belli topluluklarda biraya talebi doğurdu; dolayısıyla birada yerel ve kişisel üretimden ticari malzemeye doğru bir değişim gerçekleşti. Roma askeri garnizonları bira tüccarları için ilk pazardı. Örneğin, Trier'deki Roma garnizonu yakınlarında ele geçen bir bira yapımcısı tüccarın mezarındaki bulgular askeri garnizonlarla bira ticaretinin paralellliğini gösteren kanıtlardandır. Tuna Nehri üzerinde, MS 179 yılında inşa edilen bir başka askeri garnizonda (*Casta Regina*) ise bira yapımının kanıtlarına rastlandı.

Askerlere dağıtılan günlük bira miktarı şarabın iki katı

Önemli Roma askeri garnizonlarından Vindolanda'da bulunan yazılı tabletler Roma İmparatorluk dönemi sosyal yaşamı için tarihsel değere sahiptir. 1973'te başlayan Vindolanda tabletleri keşfi, yakın zamanda birçoğunun daha ilave edilmesiyle genişlemektedir. Su bazlı karbon mürekkebi ile ince ahşap levhalara yazılmış tabletler İngiltere'nin en eski (MS 2'nci yüzyıl) yazılı belgeleridir. Belgeler askeri bilgilerle ilgilidir. Aynı zamanda Vindolanda garnizonunun üyeleri, aileleri ve kölelerinin kişisel yazılarını da içerir. 2010'da yüzlerce tablet çevrilerek yayınlandı. Yaklaşık bir düzine tablet, garnizondaki

askerler ve siviller tarafından bira yapımı ve içilen birayla ilgiliydi. Vindolanda'da yerli İngiliz halkları, askeri ve idari seçkinlerin Roma kültürüyle ve buna tabi olan anakara nüfusuyla birleşti. Yerel ve kıtasal bira ve şarap kültürleri de askeri bağlamda birleşmiş oldu. Bu, farklı etnik yapıdaki askeri topluluklarda, bira ve şarabın neden aynı belgelerde yan yana geçtiğini açıklıyor. Bira yerel olarak üretildikten sonra tüccarlar ve sivil bira üreticileri tarafından Romalı yetkililere satılıyordu. Vindolanda belgeleri, mayalama teknikleri, arpa veya buğday maltı, bira üreticilerinin tahıl alım satımı, Roma ordusuna sağlanan büyük miktarda bira, bira üreten uzman yerel zanaatkarlar, profesyonel bira üreticileri ve malt üreticileri hakkında detaylar içerir. Vindolanda tabletleri, şarap kültürü ile sözde barbar bira kültürü arasındaki Romalı seçkinler ve modern tarihçiler tarafından çok sık dile getirilen karşıtlığı reddeder. Tabletler, seçkin sınıfına dahil Romalı yazarların bakış açısını değil, farklı etnik yapıdaki askerlerin günlük yaşamını yansıtır. Tabletler göre askeri seçkinler bira veya şarap içer, rütbesiz askerler çoğunlukla bira içer ama yapabildikleri zaman şarap da içerlerdi. Vindolanda garnizonundakadın ve erkek tüccarlar tarafından yürütülen canlı ve hareketli bir bira trafiği vardı. Tabletlerin birinde askerlere dağıtılan günlük besin listesine rastlandı. Bu listeden anlaşıldığı üzere bu garnizonda askerlere dağıtılan günlük bira miktarı günlük şarap miktarının yaklaşık iki katıdır. Vindolanda tabletlerinde birayla ilişkili ayrıntılar ile tamamı seçkin sınıfı mensubu antik yazarların aktardıkları oldukça zıttır.



Vindolanda tabletlerinden bir örnek



Bira üretimi ile ilgili antik kaynaklar kısıtlı

Roma İmparatorluk dönemi bira üretiminin ayrıntılarıyla ilgili antik kaynaklar kısıtlıdır. Antik yazarlardan Plinius, Galler ve İspanya'da yaşayanların birkaç farklı bira üretiminden söz etse de ayrıntı vermez. Belki de bu dönem için en ayrıntılı bilgiler MS 3 ve 4'üncü yüzyıl yazarlarından Zosimos'undur: "*Malt, kaliteli arpanın öğütülerek mayalı hamurlar yapılması ve ardından pişirilmesi sonucunda elde edilir...*" bu aşamada ekmekler suya batırılır ve süzülen sıvı bir kaba alınarak saklanırdı. Roma İmparatorluk dönemi bira imalathanelerinden İngiltere'nin Scole yerleşiminde tahıl kurutma fırını, filizlenmiş tahıl kalıntıları, yerleşim yakınında tahıl kurutmada kullanılmış olabilecek büyük bir süzme sistemli ahşap depo kalıntıları tespit edildi.

Roma İmparatorluk döneminde bira ve şarap gibi sıvıların ticareti karadan Roma askeri garnizon yollarından yapılıyordu. Bu nedenle Antik Çağ'ın alışılmış ticari sıvı kapları olan amforalar Roma askeri garnizonlarında tanımlayıcı olamazlar. Birçok yük gibi karadan taşınan bira ve şarap, ahşap fıçılar içerisinde yolculuk etmiş ve depolamada da ahşap fıçılar kullanılmıştı. Bu ticari değişim özellikle Roma askeri garnizonlarında göze çarpar. Birçok askeri garnizonda ahşap fıçı kalıntılarının ve fıçıların metal aksamlarının tespit edilmesinin en büyük nedeni de budur. Bira Roma İmparatorluk döneminde içime hazır, süzölmüş bir içecektir. Dolayısıyla süzgeçli içecek kaplarıyla da arkeolojik varlıkları takip edilemez. Roma askeri yaşamında içecekler için askerlerin şahsi kapları bulunuyor ve bu kaplar bira, şarap ve su ayırımı yapılmadan kullanılıyordu. MS 2'nci yüzyıl sonrasında seçkin askerlerin yeme içme kaplarında gümüşün sıklıkla kullanıldığını görüyoruz. Askerlerin gümüş kap kullanımı garnizon hekimleri ve antik yazarlar tarafından da salgın hastalıklara karşı bir önlem olarak önerilmiştir. Askeri garnizonda yaşayan bir Roma askerinin kendisi için en büyük yatırımı gümüş kaptır. Çünkü gümüş kap garnizondan temin edilmemekte ama tüm askeri teçhizat garnizon sorumluluğundadır. Roma İmparatorluk Dönemi ve sonrasında birdenbire sofrta kaplarında gümüş kullanımının artmasının nedeni askeri garnizonlarla başlayan geleneğin sağlık amaçlı sürdürülmesidir.



Bira, Latince 'içmek anlamına' gelen 'bibere'den geliyor

Günümüzde farklı dillerde bira için kullanılan kelime karşılıklarının çoğunun kökeninde Roma İmparatorluk döneminde konuşulan dil Latince 'içmek' anlamına gelen 'bibere' veya "bira" anlamına gelen 'cerevisia' kelimeleri Roma bira kültürünün günümüze uzantısının bir kanıtıdır. Roma İmparatorluk dönemi tek tanrılı dinlere geçişle birlikte bira da diğer alkollü içecekler gibi temkinli yaklaşılması gereken içecekler sınıfına girdi. Ama şaşırtıcı bir şekilde diğer tüm alkollü içecekler gibi düzenlenen yasalarla yüzyıllarca dini merkezlerin ve din temsilcilerinin üretim tekelinde tutulmaya çalışıldı. Tek tanrılı dinlerde gerek üretim, gerekse tüketim açısından sınırlanmaya çalışılan alkol ve dolayısıyla bira, Hıristiyan inancında tıpkı şarap gibi ilahi bir armağandır. Şerbetçiotu bira üretiminde ilk kez MS 8'inci yüzyılda kullanılır. MS 9'uncu yüzyılda bira üretimi Avrupa'da tamamen manastırların kontrolündedir. 12'inci yüzyılda yine Avrupa'da bira üretimi soylular için bir ayrıcalık halini alır. Sonrasında Fransa'nın en eski sendikalarından biri olan 'Paris Biracılar Birliği' kurulur ve 15'inci yüzyılda ilk biraya özel yasaları hazırlar. 16'ncı yüzyılın başında Almanların 'Bira Safalık Yasası' ilk bira standardını belirler.

Peki, Antik Çağ'ın birası nasıldı? Filtre edilmediği için şeffaf değil bulanıktı; kıvamı koyu (neredeyse boza kıvamında) idi, su katılmadan kullanılırdı, şerbetçiotu kullanılmıyordu ve köpüksüzdü. Bugünün alışılmış birasından uzak bir görünümü olsa da özde aynıydı. Antik bira bazı bölgelerde ardıç veya zencefil aromalı tüketiliyordu.

Anadolu'nun binlerce yıllık bira geçmişine ve antik Anadolu birasına dair onca bilinene karşın, günümüzde gerek kültürel aktarım gerekse ekonomik değer anlamında Antik Çağ Anadolu bira kültüründen fayda sağlanabilmiş değildir. Örneğin, Gordion Büyük (MM) Tümülüs buluntusu kaplarda yapılan analizler sonucunda elde edilen verilerden bugün ticari markası 'Midas Touch' (Midas'ın Dokunuşu) olan bir bira Amerika'da satışıdır. Bu örnek ülkemizin somut olmayan kültürel değerlerini de olumlu yönde kullanamadığımız ve bir ölçüde sahip çıkamadığımızı gösteriyor.



Dört bin yıl önce Kultepe’de sosyal hayat: Bira içmeyi Asurlulardan mı öğrendik?

Tüccarlar, kervanlarıyla seyahat ettiklerinde, geceyi geçirmek için hanlarda dururlardı. Bazen kişilerin içki içerken ölçüyü kaçırdığına dair ibareler de metinlere giriyordu. AKT III 88 nolu tablette mektubu gönderen Ennum-Aššur arkadaşı ve meslektaşı Lalum’u zor zamanlarında çok fazla içtiği için uyarır: *‘Adam ol! Kendini koy verme, çok içme!’*

Prof. Dr. Fikri Kulakoğlu

Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Arkeoloji Bölümü, Protohistorya ve Önasya Arkeolojisi



Günümüzden yaklaşık 4 bin yıl önce Kültepe, antik dünyanın en büyük şehirlerinden birisiydi. Nüfusu için sürdürülebilir gıda, yakıt ve diğer kaynakları sağlamak, başarısı ve istikrarı için temel önemdeydi. Uzun mesafeli ticaret, bir dizi lüks ve egzotik mal sağlarken, günlük gıda ve yakıt gereksinimleri zengin ve çeşitli yerel-bölgesel çevreden elde ediliyordu.

Kültepe, zengin jeolojik ve doğal kaynaklara sahipti; deniz seviyesinden 1100 metre yükseklikte, kısa yazlar ve sert soğuk kışlar ile yıl boyunca daha serin sıcaklıklara eğilimliydi. Tunç Çağı iklimi bugünküne benzerdi, ancak bazı kanıtlar Orta Tunç Çağı'nın başında nispeten yüksek bir yağış dönemini, üçüncü binyılın sonunda Güneybatı Asya'nın başka yerlerinde önemli sorunlara neden olduğu düşünülen kurak bir dönemin izlediğini gösterir. Daha yağışlı koşullar ürün yetiştirmenin güvenilirliğini ve verimini arttırdı. Kültepe'nin 4 bin yıl önceki zenginliği, elverişli iklim koşullarından kaynaklanıyordu.

Kültepe/Kaniş'teki Kārum'un keşfi, günümüzden 4 bin yıl önce Orta Anadolu'daki Asurlu ve Anadolulu tüccarların günlük alışkanlıkları hakkında inanılmaz miktarda veri sağladı. Aşağı Şehir/kārum II ve Ib evrelerindeki konutlarda fırın, ocak ve seyyar mangal gibi çeşitli ateş düzeneklerinin keşfedilmesi, farklı gıda işleme yöntemlerini ve ev içi bağlamlarda kullanılan çeşitli eşyaları yeniden yapılandırmamıza olanak tanıdı. Pişmiş toprak kaseler, tabaklar, fincanlar ve günlük kullanım için çeşitli kaplar evlerde çok sayıda bulunmaktaydı. Ancak bunların bir değeri olmadığı için metinlerde nadiren tanımlanmışlardı. Metinlerde zaman zaman evlerde kullanılan tahta kaşıklar, tunç kepçeler ve tunç ya da çakmaktaşı bıçaklardan bahsedilir.

Ana besin kaynağı arpa ve buğday

Kaniş'in ekilebilir arazisi, su mevcudiyetine bağlı olarak tarla ve bahçelerden oluşuyordu. Kültepe tabletlerine göre, buğday ve arpa Orta Anadolu'da yetiştirilen başlıca tarım ürünleriydi. Tahıl ürünleri, borçlanma için en yaygın kullanılan ticari kalemlerdi ve borçların faizi tahıllarla ödenirdi. Kültepe metinlerinde 'aršātum' buğdaya, 'še'um' ise arpaya karşılık gelir. Metinlerdeki 'uttatum' ise tahıllara verilen genel bir isimdir. Kültepe metinlerinde tahılların yanı sıra ekmek, bulgur ve bunlardan üretilen biradan da sıkça bahsedilir. Sulanmayan ekilebilir arazi, insanlar ve hayvanlar için ana besin kaynağı olan arpa ve buğday (arpa) yetiştirmek için kullanılıyordu. Arpa aynı zamanda bira yapımı için malt ve 'bira ekmeği' de sağlıyordu.

Assur ve Kaniş'teki Asurlular günde iki öğün yemek yerlerdi: Sabah yemeği büyük ölçüde yulaf lapasından oluşurdu; ana yemek ise akşamları yenirdi. Aile üyeleri genellikle, herkesin elleriyle çektiği büyük, derin bir seramik çanağın etrafında otururdu. Yiyecekler temizlenir, hazırlanır, korunur ve kil ya da metal, ahşap, deri, taş, sepet gibi kaplarda taşınırdı. Su, yağ ve şarap büyük küplerde saklanır, bazen gömülür, bazen de sıva ya da zift ile kaplanırdı.

Bira hazırlamak kadınların sorumluluğunda

Asur'da biranın ana maddesi arpaydı, Kaniş'te ise buğday da ekleniyordu. Ancak buğday arpadan daha pahalıydı. Kültepe'de marnuātum-birası, mazītum-birası ve tabalātum-birası olmak üzere üç çeşit bira üretildiğini anlıyoruz. Biranın hazırlanması ise evin kadınlarının sorumluluğundaydı, depolanmış malt ve bira ekmekleriyle genellikle günlük olarak hazırlanırdı. Kadınlar günlük bira üretiminden arta kalanları, özellikle de sıvı süzülükten sonra kalan tortuyu kullanabiliyorlardı. Bu ürün insan tüketimi için uygun değildi ancak domuzlar için mükemmel bir gıda takviyesiydi.



Bira yapımında kullanılan süzgeçli ve alttan akıtacaklı bir bakır kepçe.



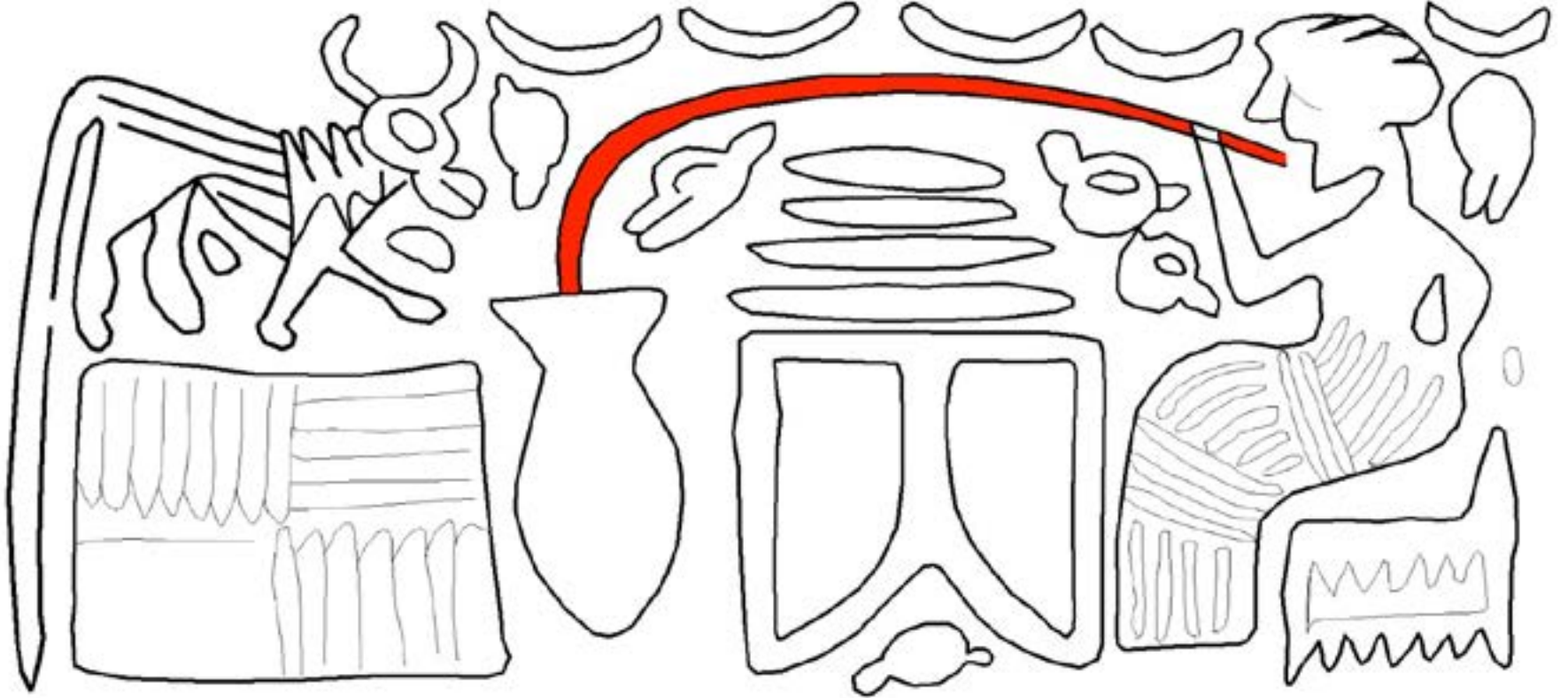
Bira yapımında kullanılan süzgeçli bir bakır kase.

Bir Asurlu Kaniş'teki Anadolu lu eşine yazdığı mektupta şöyle der:

Neden böyle söylediniz: "Kudubish'in bana verdiği 20 çuval buğday ve 15 çuval arpadan başka bir şey yok!" (...) Bira hazırlamak için 10 çuval malt ve 10 çuval bira ekmeği ıslat. Eğer herhangi bir tahıl istiyorsan, satın al.

Sosyal hayat ve içki kültürü

Kaniş Aşağı Şehri'ndeki evlerde yaşayan tüccarlar yiyeceklerini pazardan ya da sokak dükkanlarından, komşu çiftçilerden satın alırlardı. Bir sürahi bira içmek için bir meyhaneye de gidebilirlerdi. Çeşitli mühür baskılarından ve bulunan çanak çömleklerden anlaşıldığı kadarıyla içmek 'sosyalleşme' eşdeğerde bir olaydı. Mezopotamya'da olduğu gibi Kültepe'de de iki veya belki daha fazla sayıda kişinin bir araya gelip aynı kaptan pipetlerle, birden fazla ağız olan kaplardan veya vazolardan bira veya şarap içmesi yaygındı. Bu pipetlerden bakırdan yapılmış bir tanesi Kültepe kazılarında bulunmuştur.



Bir kaptan pipet ile birlikte içki içen iki kişiyi gösteren mühür baskısının çizimi.





Bira yapımında kullanılan süzgeçli ve alttan akıtacaklı bir bakır kepçe.



Bira yapımında kullanılan süzgeçli bir pipet.

Tüccarlar, kervanlarıyla seyahat ettiklerinde, geceyi geçirmek için hanlarda dururlardı. Bazen kişilerin içki içerken ölçüyü kaçırdığına dair ibareler de metinlere giriyordu. AKT III 88 nolu tablette mektubu gönderen Ennum-Aššur arkadaşı ve meslektaşı Lalum'u zor zamanlarında çok fazla içtiği için uyarır: *"Adam ol! Kendini koy verme, çok içme!"*

TC III 60 nolu tabletten de fazla içkinin Asurluların ticaretine kötü bir şekilde etki edebildiğini öğreniyoruz: Sarhoşken *"Ikūppiya'ya verdiğiniz kušītum giysisi için 1/3 mina gümüşün ödemesini almadınız, ona ödetin!"*

Bazı tüccarlar da Aššur-imitti'nin Kt. c/k 284 nolu mektubunda belirttiği gibi, gün boyunca içmediklerini iddia etmek zorunda kalır: *"Tanrı Aššur, gün boyunca içmediğime tanığım olacak! Tanrı Aššur kraldır."*

Asur'daki birçok geleneğin bu tüccarlar sayesinde Anadolu'ya taşındığını çivi yazılı tabletlerden biliyoruz. Bu tabletlerden öğrendiğimize göre dört bin yıl önce Anadolu ile Mezopotamya krallıkları arasında kurulan ilişkiler, sadece ticaret ile sınırlı kalmamış gibi görünüyor. İş için Asur'dan gelen tüccarların aynı zamanda Anadolu insanının yaşam biçimine de dokunduğu anlaşılıyor. Şarabın anavatanı Anadolu insanının sofrasında, şarabın yanı sıra çok daha erken dönemlerden itibaren Mezopotamya'da içilen biranın da yer bulduğunu tabletlerden ve arkeolojik buluntulardan anlıyoruz.

Hititlerde bira ve bir ritüelin siyasal arka planı: 'Tanrıyı içmek'

Eski Yakın Doğu'da bira, salt bir içecek olmanın ötesinde, bazen, insanın şimdiki zaman algısından uzaklaşmasının, varlığını sorgulamasının belki de cevabını bulamadığı büyük sorularından kaçışının aracıdır. Sorokin'in dediği gibi "tarih denilen süreç yepyeni ve aynı zamanda epeskiyse" birçok şey zannedildiği gibi ya da zannedildiği kadar değişmiyor olabilir!

Dr. Öğretim Üyesi, Tülin Cengiz

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Eskiçağ Tarihi Bölümü



Hitit Birası

Bira sözcüğü, yüksek ihtimalle, içeceğin hammaddesi olan arpanın İbrani-ce karşılığı 'bre' fiilinden türedi. Latince 'içmek' anlamına gelen 'bibere' fiili de biranın etimolojik kökeni için önerilen kelimelerdendir. Yapım tekniği, Sümerlerin Mezopotamya'nın alüvyal ovalarına gelişinden çok öncesine dayanan erken bir teknolojik başarıdır. Köklü geçmişi, Mezopotamya'da, devletin yükselişinde, kilit rol oynadığına dair görüşlerin ortaya atılmasına bile neden olmuştur.

MÖ 4'üncü binyılın başları Mezopotamya kültür tarihi açısından bir kırılma-
dır. Bu dönemde hüküm süren iklim değişiklikleri, su seviyesinde dramatik
bir düşüşe yol aarak verimli ovada, yani M 3'üncü bin yılda, dönüşen
alanın merkez ve güney kısımlarında, Sümer şehir devletleri olarak adlan-
dırılan yerleşimlerin ortaya çıkmasına zemin hazırlar. Bu gelişme, toplu-
mun farklı sosyal sınıflara ayrılmasını ve büyüyen yeniden dağıtım ekono-
misinin kontrolü için çivi yazısının kullanımını zorunlu kılar. Mevcut verilere
göre ilk olarak Sümerler tarafından icat edildiği kabul edilen bu yazı sis-
temi, bir süre sonra Akad, Asur, Hitit dillerine uygulanır. İşte bira ile ilgili
ilk bilgiler, bu yazı geleneğinin en eski metinlerinden gelmektedir. Sümer
belgelerinde KAş, Akad kaynaklarında řIKĀRU olarak ifade edilen biranın
komşu Hititlerdeki karşılığı olarak 'šeřsar'dır. Bu sözcüğün yanı sıra Hitit
metinlerinde geçen ve bira çeşitlerini ifade ettiği düşünülen pek çok sözcük
vardır. Örneğin, Akadcası PĪHU olan DUG. KA.GAG (.A), düşük kaliteli bira
olarak tercüme edilir. KAş.LĀL'ın ballı, bal birası/tatlandırılmış bira olması
muhtemeldir, ^{KAş} *hulhul-* da bir bira çeşididir. Sözcüğün geçtiği bir metinde,
bunların kıztılmış koyun ve keçi eti, ekşi peynir, mayalı ekmek, şarap ya-
nında tanrılara sunulduğu yazılıdır. Hitit metinlerinde, bira ile ilgili termino-
loji bunlarla sınırlı değildir: Bira hammaddesinden elde edilen bira ekmeği
BAPPIR, bira baharatı/katkısı DIM₄.BAPPIR, bira ekmeği NINDA. KAş; bira
imalatçısı, ^{L} SIBU, ^{L} LUNGA, bira sunan erkek/kadınlar için kullanılan ^{şAL/L}
KURN. NA, ^{L}LUNGA, kilerci başi, saki ^{Ĥ}; bunlardan bazılarıdır. Yine birayı
depolamak veya içmek için kullanılan kaplar arasında ibrik *KUKUB*, demir-
den ibrik/kase GAL/aşşuzeri-), tapişana-, altından *halwani-* kabı, *tupanzaki-*
KULLU, KA.GAL.A, LAHTAN, GĪR.GĀN, MUD₄, *NAMMANTU*, HAB.HAB, gümüş
gğm (ZA.HUM), bira kabı DUG. KAş., gümüşten *işkaruh-*, *huppar-*, *hupuwa-*
i, *palhi-*, *dalaimi-*, *harşi-*, riton (BIBRU), bira dağıtmak ya da tedarik etmek için
kullanılan (DUG. KAş aşnummaş), libasyon kabı (*işpantuzzieşsar*), *tapişana-*,
gümüş kĀse *eruhi-* kabı, *tuhgapi-*, bakırdan *kantaşuwalli-*, kepeye benzeyen
haniřša-, ölçü kabı olarak *tahaři-* ve *wakřur* sayılabilir.

Hitit metinleri, eski biracılık uygulamaları hakkında ayrıntılı bilgiler vermese
de Anadolu'nun da içinde yer aldığı eski Yakın Doğu kültür coğrafyasındaki
bira üretiminin, benzer yöntem ve tekniklerle yapıldığını söyleyebiliriz. Bu
dönemin bira imalatı ile bilinenlerin önemli kısmı, arkeolojik buluntulardan
gelir. Arkeolojik örneklerin kalıntı analizleri, eski fermente içeceklerin oran-
tılı bileşenlerini tam olarak yansıtamasa da içeriklerini aydınlatmaktadır.
şu an için Hitit biracılığında, odak noktası konumundaki yerleşim, Kuşaklı/

Šarišša'dır. Hitit başkenti Boğazkale/Hattuša'daki merkezi tapınak bölgesinde de Šarišša'dakine benzer bir demleme kitinin parçaları bulunmuştur. Daha güneyde Fırat vadisi boyunca, Tell Baz yerleşimlerinde bira üretimi, kimyasal analizlerle bilinir. Ayrıca Ugarit dahil diğer yakından ilişkili siteler, destekleyici metinsel bilgilerden oluşan zengin bir külliyat sağlamıştır.

Šarišša'da ele geçirilen seramik kaplar, her biri ortak bir toplama kabına sahip altı ana kaptan oluşan, büyük ölçüde aynı standart boyutta iki demleme kitidir. Ezme işlemi büyük olasılıkla büyük küplerde gerçekleştirilmişti. Bir demleme kiti, tabanındaki küçük delik ve bağımsız bir toplama kabının üzerinde asılı kalmasına izin verecek yan kulplarla ayırt edilmektedir. Yoğun posalı bu biraların bir kısmı, doğrudan fermantasyon kaplarından yeşil kamışlarla (Sümerce adı ^{G1} A.DA. GUR/ŠULPU, Hititçe adı *ummiya-/nata-*) içilmiş, diğer biralar olasılıkla, olgunlaşma ve daha sonra tüketim için bir kenara bırakılmıştı. Tahılları ve diğer kuru katkı maddelerini ölçmek için muhtemelen çeşitli küçük sığ kaplar kullanılmıştı. Küçük sürahilerin ise su, bal likörü veya bira için sıvı dağıtmak üzere kullanıldığı tahmin ediliyor.



İnandıktepe'de MÖ 16'ncı yüzyıla ait bir vazoda Hitit festival sahnesinden bir parça üzerinde 'bira' imalatı (Tahsin Özgüç, 1988).

Šarišša'daki bira üretiminde kullanılmış tahıllara göz atıldığında, iki sıralı arpa, açık ara en yaygın olandır ve geriye kalan toplam tohumların yüzde 98'ini oluşturur. İmalatın yapıldığı alanda bulunan arpa taneleri, sahanın diğer alanlarındakilere kıyasla olağanüstü büyüktür, bu da bunların özel olarak amaca göre seçildiğini düşündürür. Buradaki en yaygın buğday türü

Emmer iken, başkent Boğazköy-Hattuša'da Siyez fazladır. Daha doğuda, Fırat vadisi boyunca, kuzey bölgelerde de buğday önemli ölçüde daha yaygındır. Bu fark muhtemelen, arpanın tarım bölgesinin güneyinde uygulanan sulu tarım için daha uygun hale getiren nispi tuza dayanıklılığından kaynaklanmaktadır.

Bira, protein kaynağı olarak temel gıda maddelerinden biridir

Arkeolojik belgeler bir kenara bırakılıp filolojik belgelere göz atıldığında, dönemin Anadolu'sunda bira üretimi için öncelikle arpa, Emmer veya darı gibi tahıl türlerinin ıslatıldığı ve malt haline getirildiğini söyleyebiliriz. Maltın kurutulması veya kavrulması ile mikrop uçlarının oluşmasının önlenmesinin amaçlandığı açıktır. Hititler buna *tepsu-* 'çimlenemeyen/kuru' ve hassalar NU.GÂL 'doğamayan/çimlenemeyen' adını vermişlerdi. Ezilen/öğütülen malt, ekşi maya ile karıştırılarak bira ekmeği (NINDA.KAŞ, BAPPIR) haline de getirilmişti. Yazılı kaynaklar, küçük Demir Çağı krallıklarından Romalılara, Anadolu halkları içinde bira ile en fazla ilgisi olan uygarlığın Hititler olduğu yönünde bilgiler verir. Bira, bir protein kaynağı olarak ekmeğin yanında temel gıda maddelerinden biridir. Hitit kralı, I. Arnuwanda ile Batı Anadolu'da hüküm süren vasal kral Madduwatta arasında geçenlerin, Hitit kralının ağzından anlatıldığı, bir çeşit iddianame niteliğindeki metinde kralın babasının, yığınlarca tohum, bira, şarap, malt, bira ekmeği, peynir vererek Madduwatta ve ailesini ölümden kurtardığı anlatılır.

Bir ritüel sıvısı olarak bira

MÖ 2'nci binyılın ortalarından sonlarına kadar Orta Anadolu ve Kuzey Suriye'nin geniş bölgelerine hükmeden Hitit Krallığı için bira, birçok törensel ve dini etkinlikte merkezi bir rol oynadı. Bira ile birlikte Hitit metinlerinde en çok sözü edilen alkollü içecekler şarap ve belki de şarapla karıştırılmış bir bira türü olan *marnuwan(t)*-'di. *Marnuwan(t)*- kelimesi *marnu-/mernu-* 'yok olmaya neden olmak, yok etmek' fiilinin isimsel bir biçimi olarak kabul edildiğinde, 'içeceğin kötülükleri yok edebilme gücünü vurgulamak için bu isimlendirmeye gidilmiş olabilir. Hatta bir metinde *marnuwan(t)*- ile 'kötü olan şey yok olsun' ifadesi aynı cümle içinde kullanılmıştır.



Erken Hanedan III dönemine ait bir Sümer silindir mührü. Mühürde kamışlarla birlikte büyük bir kaptan bira içen insanlar resmedilmiştir (Leonard Wooley, 1934).

Biranın ritüel sıvısı olarak kullanımına ilişkin bir örnek için Luwi şehri olan Iştanuwa'da Fırtına Tanrısı ve Güneş Tanrıçasının onuruna düzenlenen bir şenliğe bakabiliriz. Bu şenlikte baş tanrı-tanrıça dışındaki başka tanrılar için hazırlanan ritüellere de yer verilmiştir. Bu tanrılardan biri Telipinu'dur. Telipinu için yapılan ritüelin anlatıldığı Luwice-Hititçe çift dilli metinde, A. ZU rahibinin bir çeşit iğne/toplu iğne ile yaptığı ritüel oldukça ilginçtir. Ritüelde, rahip, iğneleri bira ekmeğine, kendisine ve katılımcılardan önde oturanlara batırmaktadır. Yine Luwi şehirlerinden Hupišna ve Kuliwišna'nın tanrıçası olan Huwašana için düzenlenen şenliğe dair metinde ritüel sırasında Huwašana rahibelerinin sesli serenatlarının eşliğinde bira libasyonu yapan rahip, ardından tanrının/tanrı heykelinin başına, kült görevlilerine ve katılımcılara küçük dallarla vurur. Bir Hitit prensi için düzenlenen erginlenme/geçiş ritüelinin aktarıldığı metinde ise prensin 12 SANGA rahibi ve 12 çiftçi ile yemek yediği, değirmen taşında tahıl öğüttüğü ve kör bir adamı soyup dövdüğü anlatılır. 'Rahip ve çiftçilerle yenen/paylaşılan yemek', prensin, din ve ekonomide oynadığı/ileride oynayacağı rolü sembolize ederken 'değirmen taşında öğütme' tarımsal verimlilikle ilişkili tanrıların adaklarının ve bayramlarının ihmal edilmemesi gerektiğine vurgu yapar. 'Bir körü soyup dövme eylemi' de prensin inisiyasyonu çerçevesinde yorumlanabilir. Eylem, eğer bir ikame ritüelinin parçasıysa, kör ve çıplak kişi, muhtemelen prensin hayatı boyunca maruz kalabileceği zorlukları temsil etmektedir. Bu

durumda körün maruz kaldığı dövülme durumu (ya da ritüel şiddet) prensin, bu duruma düşmesini önlemek için yapılan bir harekettir. Aynı ritüelin bir kısmında, KAR.KID kadınlarının prensi yatırdığı, başının ve ayaklarının iki yanına ikişer ekmek koyduğu ve bira ile prensin etrafına daire çizdikleri yazılıdır. Dört gün sürdüğü anlaşılan bu ritüelde sunulan ve kullanılan tek içki biradır.

Adaklar tanrılara şafakta, güneş doğmadan sunulur

Hitit büyü ritüellerinde, 'kötü dil/söz/iftira'yı sembolize eden dil şeklinde figürler/figürinler vardır. Bu figürinler, kil, hamur veya balmumundan yapılmış olmalıdır. Šehuzzi adındaki büyücünün, büyülenmiş bir kişiyi iyileştirme ritüelinde, Šalwana çamuru, karınca çamuru, nehir kıyısı kili, tüm tohumlar, malt ve bira ekmeğinin öğütülerek kile karıştırıldığı, ardından ağız ve dil figürinlerinin yapıldığı yazar. Bir yapı inşası sırasında gerçekleştirilen kurban ritüelini konu edinen metinde, ev sahibinin, sunağın önünde 3 kez gerçekleştirdiği bira ve şarap libasyonundan bahsedilirken; siyah bir köpek yavrusunun kurban edildiği başka bir ritüelde uygulayıcının, ölü yavruyu gömerek hastanın necasetini de gömmeye çalıştığı anlaşılıyor. Bu ritüelde, köpek yavrusu muhtemelen, yer altı tanrılarını yatıştırmak için seçilmiş görünüyor. Köpek yavrusunun dışında, tanrılar için hazırlanan diğer adaklar arasında somun ekmek, bira, siyah kuzu ve siyah oğlak vardır. Bu adaklar tanrılara şafakta, güneş doğmadan sunulur. Bu türden diğer bir ritüel, orduda, salgına karşı gerçekleştirilir. Bir adet keçi, domuz ve köpek yavrusunun Heptad için kurban edildiği ritüelde üç kez bira ve şarap sunulur.

Hitit panteonunun hastalık/şifa tanrıçası Išhara'dır. Tanrıça ile ilgili bir metinden Išhara'nın hastalık isabet ettirdiği birinin ölmesi durumunda ölen kişinin ruhu için ekmek ve bira sunulduğu anlaşılıyor. I.Šuppiluliuma döneminde Anadolu'yu etkisi altına alan Mısır kaynaklı veba salgını sırasında karargahtaki salgını sona erdirmek için Ašhella tarafından icra edilen ritüelin amacı, düşman sınırına bırakılan ekmek, bira, tanrılar için hazırlanmış koçlar ve vekil tayin edilen bir kadın aracılığıyla hastalığı, Hatti ülkesinden uzaklaştırmaktır. Biranın, ritüellerdeki kullanımına ilişkin çarpıcı örneklerden biri de Hitit kraliyet ailesinin cenaze törenleridir. On dört gün süren

törende, büyü ritüelleri geniş yer tutar. Törenin ilk gününün karakteristiğini, henüz yakılmamış olan cesedin başındaki kurbanlar, kişinin kaybindan dolayı yaşanan üzüntü ve tutulan yas oluşturur. İlk gün, ölenin hayvanlar tarafından çekilen bir araba ile yakma yerine götürüldüğü ve yakıldığı gündür. Törenin ikinci gününde ise görevli kadın ceset yakma yerine gelerek yanan ateşi bira, şarap ve *walhi* içeceği ile söndürmektedir.

Tanrıyı içmek/tanrıya içmek ya da tanrının kupasından içmek

Ritüel metinlerin dışında, biranın bahsinin edildiği başka belgeler de vardır. Örneğin, Illuyanka Miti'nde, Tanrıça Inara tarafından hazırlanan ziyafette, yılan Illuyanka'nın kendinden geçmesi için sunulan içecek biradır. Bira, o kadar büyük ölçekli kaplarda sunulmuştur ki kendinden geçen yılan ve yavruları deliklerine geri dönmek istemezler. Yine alkolün korkuyu ve kaygıyı bastırıcı etkisi Appu ve İki Oğlu Masalı'na yansır. Güneş Tanrısı, çocuk sahibi olamayan Appu'yu karısına yönlendirir ve öncesinde içmesini salık verir. Bir başka Hitit miti olan Kaybolan Tanrı Telipinu'da bira, kızgın tanrının hiddetini sakinleştirmek için hazırlanan ritüelde kullanılır. Yine Hedammu mitinde, Iştar, Hedammu'yu, hazırladığı bir çeşit iksir ve bira ile kendinden geçirir.

Hitit metinlerinde sıklıkla kullanılan, bira-şarap ya da başka alkollü içeceklerle gerçekleştirildiği anlaşılan; fakat Hitit dilinde ve kültüründeki karşılığı üzerine görüş birliğinin sağlanamadığı özel ve ilginç bir ritüel de 'tanrıyı içmek/tanrıya içmek ya da tanrının kupasından içmek'tir.

İçilen tanrı değil, tanrının onuruna içilir

Emil Forrer, Hans G. Güterbock, Yağmur Heffron ve Fatma S. Erbaşı'ya göre içilen, gerçekten de tanrının kendisidir ve eylem tanrı ile bütünleşmek amacıyla gerçekleştirilir. Zaten eylem, Hitit kültürüne yabancı değildir çünkü cenaze törenlerinde de benzer bir mantıkla 'ölünün ruhu' içilir. Jaan Puhvel, Onofrio Carruba, Maciej Popko, Craig Melchert ve Oğuz Soysal'a göre içilen tanrı değildir, tanrının onuruna/şerefine içilmektedir. Annelies Kammenhu-

ber ve Erich Neu'ya göre 'tanrıyı içme', 'tanrı kupasını içme' ifadesinin kısaltılmış halidir. Bu içme eyleminin nasıl bir nesne ile gerçekleştiği de önemlidir. Bunlar GAL ve *BIBRU* kaplarıdır. GAL, Sümerceden alınmış bir sözcüktür ve Hititçe karşılığı *zeri* ve *tešsummi-*, Akadca karşılığı ^{DUG} *KAZU* olan bir çeşit kadehtir. Akadça bir sözcük olan *BIBRU* ise genellikle zoomorfik biçimde yapılan kapların genel adıdır ve Eski Yunanca kökenli riton sözcüğüne denk düşer. Hitit tarihi ve kültürü üzerine çalışan birçok araştırmacı *BIBRU* ların, tanrılar onuruna düzenlenen şenliklerde kullanılan kutsal kaplar olduğu yönünde hemfikirdir. Bu kapların morfolojisini oluşturan hayvanlar da tanrılarla doğrudan ilişkilidir. Bundan dolayı kapların içindekinden ziyade kendisinin tanrıyı simgelediğini düşünenler de vardır.



Altinyayla kasabası yakınındaki bir mezarlıkta bulunan bu stelde bir geyiğin sırtında durmakta olan Hitit tanrısı Kuruntiya/Runti(ya) resmedilmiştir. Tanrının önünde, stelin daha fazla aşınmış olan sağ tarafında, tanrıya oranla çok daha iri bir şekilde bir erkek figürü, içki dökerek bir ritüel yapar. Bu figürün bir Hitit kralını temsil ettiği düşünülmektedir (<https://www.hittitemonuments.com/altinyayla/index-t.htm>).



'Tanrıyı içme/Tanrıya içme/Tanrı Kupasından içme' biçiminde tartışılabilen bu sembolik davranışın filolojik boyutu hassas olmakla beraber ifadelerin, her birinin anlamsal çerçevesi aynı soruyu gündeme getirir: Bir tanrıya neden içilir? Bir tanrıya neden içilir? Tanrı kupasından neden içilir?

Hititlerde, kraliyetin organize ettiği resmi şenlikler ve kraliyet ailesinin cenaze merasimlerinin bir parçası olduğu anlaşılan bu ritüel, genellikle kurban ritüellerinin sonunda gerçekleşir. Metinlerden içkinin *BIBRU* kaplarına doldurulduğu ve bu kaptan GAL gibi küçük kaplara aktarılarak dağıtıldığına dair bilgiler de vardır. Daha önemlisi *BIBRU*'ya doldurulan içkiyi doğrudan içen daha doğrusu içme hakkına sahip tek kişi vardır. O da Hitit kralı...Bu bir ayrıcalıktır ve arka planında son derece stratejik bir ideoloji saklamaktadır.

Tanrıyı içmek

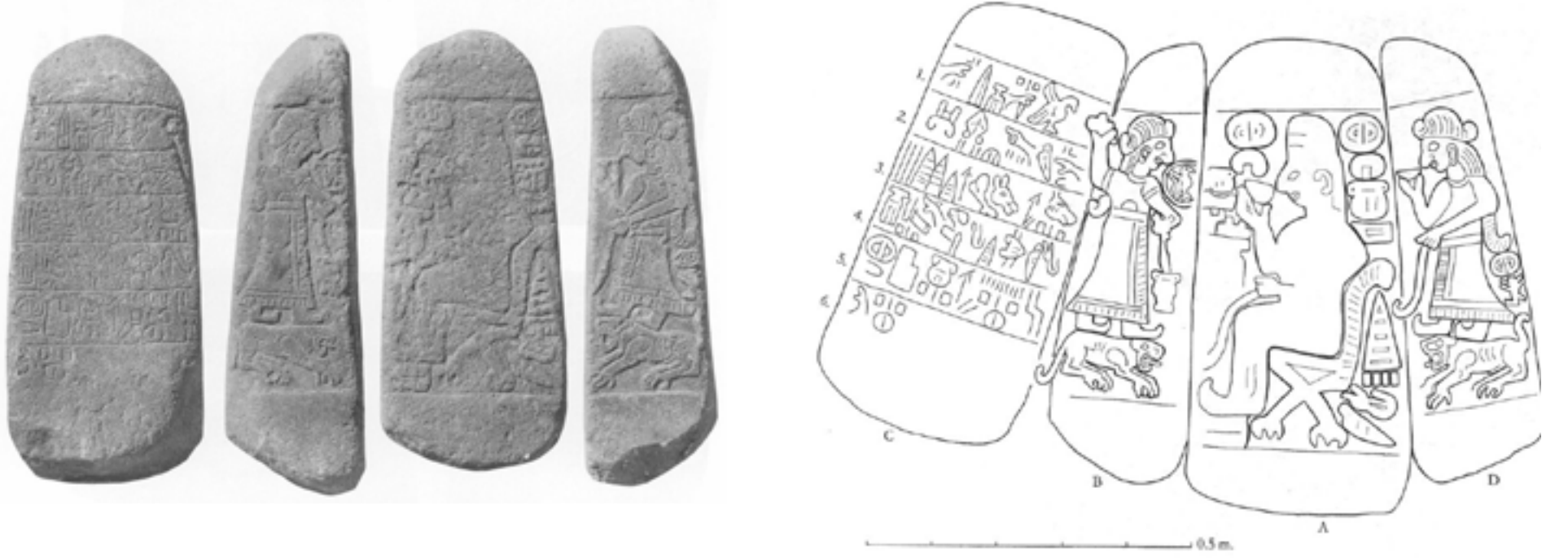
Hitit metinlerindeki "Tanrıyı içme/Tanrıya içme/Tanrı kupasından içme" ifadeleriyle karşılık bulan ritüelin arka planını irdelemeden önce, soranı, sorgulayanı kısacası meraklısı çok olan 'ritüel' kavramının ne olduğu üzerine genel hatlarıyla birkaç söz söyleyebiliriz.

Tanımı, anlamı, varlığı başlı başına bir sorun olan ritüeller, özellikle sosyal bilim-ler üzerine kafa yoran araştırmacılar için neden bu kadar çekicidir? Bu noktada Jesper Sørensen'in "çünkü hammaddemizdirler" cevabı oldukça önemlidir. Sørensen'e göre ritüeller hem hayvanlarda hem insanlarda benzer şekilde bulunur, muhtemelen doğuştan gelen bir davranıştır. Örneğin, boz kazlar arasında, çiftleşen bir çift, normalde bir düşmanla savaşmak için kullanılan eylemlerin aynı sırasını, herhangi bir düşmanın varlığı olmadan birlikte gerçekleştirerek karşılıklı bağlarını güçlendirir. Bu aslında hayvanın doğasında bulunan ritüelik bir harekettir daha doğrusu bir hayvanın doğasında bulunan bir davranış ritüelleşmiştir. İnsan söz konusu olduğunda, kökeni biyolojik olan bir davranışın, kültür ekseninde dönüştürüldüğü söylenebilir. Ritüel denildiği vakit akla sadece din ile ilgili uygulamaların gelmesinin nedeni de budur. Ritüel eylemlerin din ile örtüştürülmesi ya da ritüellere dini kimlik kazandırma, insan türüne özgüdür. Ritüel, bireysel olarak icra edildiğinde bile kolektif bir eylem tarzıdır; çünkü gelenek tarafından reçete edilir. Din araştırmalarında ritüelin bu kadar önemli olmasının nedeni inanç denilen ve insana ait bu olgunun erişilebilir göstergesi olmasındandır. Burada döngüsel bir durumun varlığı da söz konusudur. Ritüel, inancın varlığını gösterir; inançlar da ritüelleri açıklamak için kullanılır. İnsanlar inançlar tarafından motive edilen ritüelleri gerçekleştirir fakat ritüellerin varlık nedeni ya da kökeni tek başına inanca atıfta bulunularak açıklanamaz.

Ritüeller toplumsal ve ideolojiktir

Ritüeller, yıllar ve kuşaklar boyu tekrarlanarak, kalıcı mesajlarını, yerleştirmek istedikleri değer ve duyguları eyleme çevirir. Bu nedenle toplumsal ve ideolojiktirler. Hititlerin 'Tanrıyı içmek/tanrıya içmek' ritüeli, tam da bu noktada durmaktadır. Ritüelin ana ekseninde tanrı ve kralın bulunması; kralın tanrıyı içmesi ya da tanrının onuruna içmesi, bu simgesel davranışın arka planında tanrı-kral bütünleşmesinin yattığını gösterir. Daha doğrusu kralın vermek istediği mesaj bu yöndedir. Kral tanrı ile neden bütünleşmek ister? Hitit krallık ideolojisine göre, Fırtına Tanrısı ve eşi Arinna'nın Güneş Tanrıçası, Hatti ülkesinin gerçek sahipleridir. Kral ise onların yeryüzündeki yöneticisidir ve mülkleri olan Hattuša topraklarının bakımı, genişletilmesi ve çoğaltılmasından doğrudan sorumludur. Hitit halkı önünde tanrıları; tanrılar önünde insanları temsil eder. Bu 'aracılık' ona ve aynı zamanda Hitit kraliçesine, Hitit evreninde özel bir yer sağlar. Hitit kralı, 'tanrı ve insan' arasında aracı rolü

ile evrenin hem kutsal hem insani alanına katılabilme yeti/yetkisine sahiptir. Yaşarken, tanrısallığı paylaşır, tanrının kutsal karakterine ortak olur, öldüğünde ise tanrılaşır. İşte, 'tanrıyı içme/tanrıya içme eylemi' bu ideolojinin, muhatabı olan topluluğa benimsetilmesi için kullanılmış oldukça elverişli bir ritüeldir. Bu ritüelle belli ki Hitit krallık ideolojisi her seferinde tekrar tekrar inşa edilmiş, pekiştirilmiştir.



Malatya/ Darendе'nin 2 kilometre batısındaki eski Darendе mevkinde bulunan bazalt stelin A yüzünde bir koltukta oturan ve ellerinde kıvrık bir asa ile bir kase tutan kentin tanrıçası Hepat'tır. D yüzünde bir aslan üzerinde ayakta duran ve yine kıvrık bir asa ile bir kase tutan tanrı Šarruma'nın rölyefi vardır. B yüzündeki rölyefte, adının Kral II. Arnuwanti olduğu, steldeki yazıttan tespit edilen; sağa dönük bir erkek figürü, bir aslan üzerinde içki sunarken gösterilmektedir.

Görüldüğü gibi ritüeller, her ne kadar dinsel alanla sınırlı mistik uygulamalar olarak kabul edilseler de Hitit örneğinde olduğu gibi iktidarın oluşum ve sürdürülebilirliği noktasında siyasal işlevler üstlenebilirler.

Bitirirken...

Bira, eski Yakın Doğu söz konusu olduğunda salt bir içecek olmanın ötesinde, fırıncılıkla birlikte tarımsal üretime ivme kazandırmış, bir besin kaynağı olmuş; aynı zamanda emek için en erken ödeme şekli olarak belirmiş; şenliklerden, cenazelere ritüellerde kullanılmıştı. Bira, eski Yakın Doğu söz konusu olduğunda salt bir içecek olmanın ötesinde, üretiminden tüketimine, kullanım alanlarından ticari değerine kültür tarihi açısından ilginç bir çalışma alanıdır.

Eski Yakın Doğu'da bira, bazen, insanın Şimdiki zaman algısından uzaklaşmasının, varlığını sorgulamasının belki de cevabını bulamadığı büyük sorularından kaçışının aracıdır. Sorokin'in dediği gibi "tarih denilen süreç yepyeni ve aynı zamanda epeskiyse" birçok Şey zannedildiği gibi ya da zannedildiği kadar değişmiyor olabilir!



Arkeolojik yaklaşımlar: Biranın varlığı nasıl kanıtlanabilir?

Bira, Paleolitik Çağ'da mı üretilmeye başlanmıştı, Neolitik Çağ'da mı? Yoksa Tunç Çağ'a kadar hiç üretilmemiş miydi? Bira, bal ve meyveden yapılan şaraptan daha mı eski yoksa daha mı gençti? Belki de bunu aramak anlamsızdır, çünkü geçmişte üretilen fermente içecekler arasında muhtemelen bugün bira ve şarap arasında yaptığımız gibi kesin bir ayırım yapılmıyor, mevcudiyete bağlı olarak nişasta ve şeker kaynaklarını karıştırıyorlardı.

Dr. Eva Rosenstock

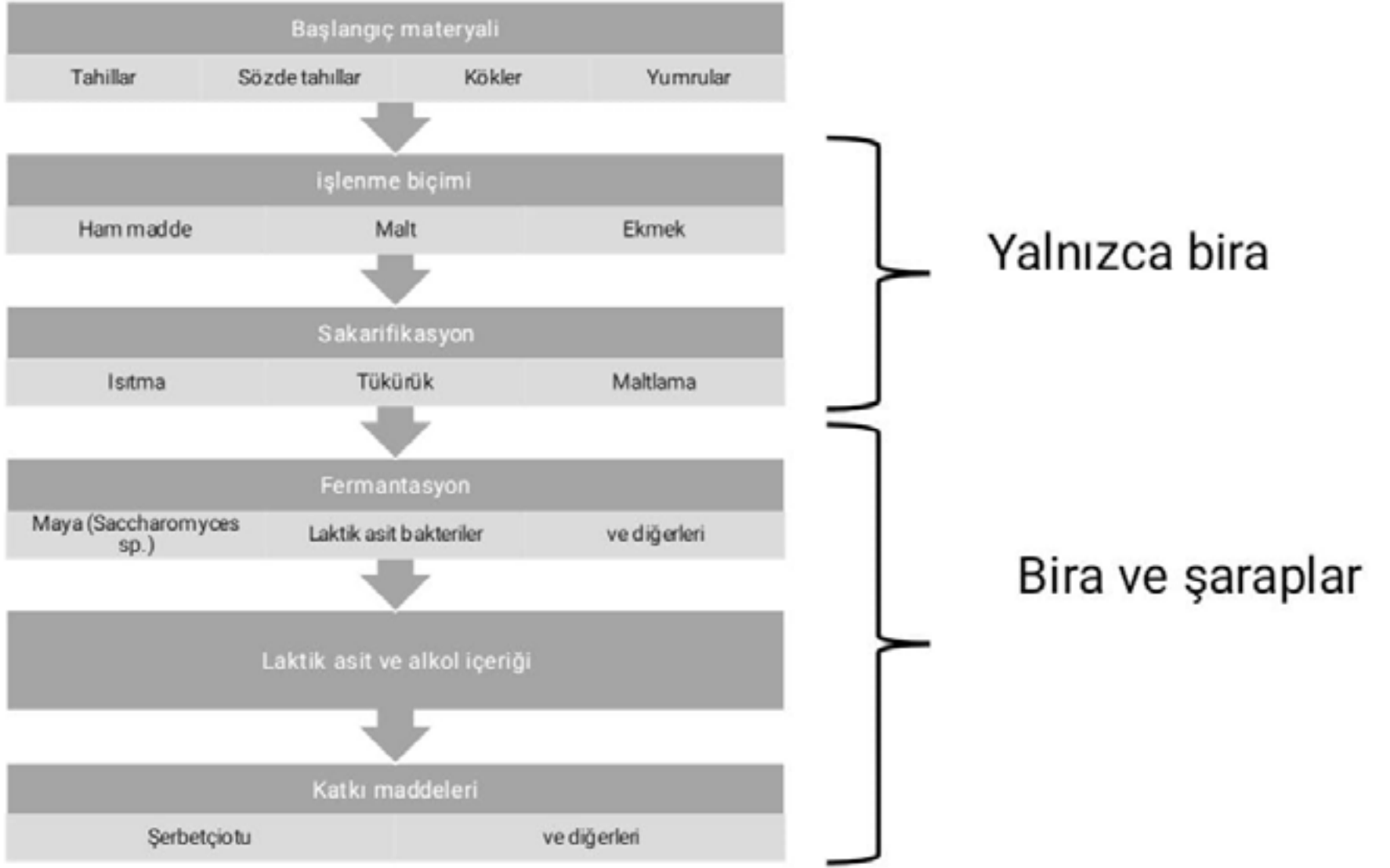
*Bilimsel Koordinatör ve Öğretim Görevlisi, Bonn Center for ArchaeoSciences,
Bonn Üniversitesi*



Biralar nişastalı hammaddeden alkol fermantasyonu yoluyla elde edilen, damıtılmamış içeceklerdir. Bu tanım birayı şaraplardan ve alkollü içkilerden ayırır. Şarap üretiminde hammadde nişasta değil şekerdir. Üzüm ve diğer meyvelerden, aynı zamanda ağaç özünden, baldan veya süttten alkolik fermente edilen içecekler şarap olarak kabul edilir.

Modern gıda kimyası tanımına göreyse, malt ikameleri sadece tahıl ürünleridir. Bu tanımın Batı ve endüstriyel gıda endüstrisi için geliştirildiğini görürüz. Ancak geleneksel bağlamda bira olarak adlandırılan birçok içecek ne bu ham maddelere ne de bu fermantasyon sürecine dayanır. Örneğin; Rus Kvas'ı için ekmek, Güney Amerika Chicha'sı için manioc veya yam gibi nişastalı kökler ham olarak kullanılır. Geleneksel biraların fermantasyon yolu sadece alkol-den geçmez. Bira ve fırıncı mayasına ek olarak, birçok durumda laktik asit bakterileri de fermantasyon sürecinde yer alır. Bu da bizim bozayı biraya yakınlaştırıyor. Nişasta ve şeker taşıyıcılarının karışık fermantasyonundan kaynaklanan içecekler ise aslında bira-şarap olarak adlandırılmalıdır.

Daha geniş çerçeveli bir bira anlayışı kesinlikle gerçeğe daha yakın olmakla birlikte biraları arkeolojik kayıtlarda kavramayı daha zor hale getirecektir. Yine de hammadde ve üretim yöntemlerinin çeşitliliği nedeniyle biralar bir dizi kritere göre sınıflandırılabilir. Başlangıç materyali ve işlenme biçimi, nişastanın sindirim mekanizması, ilgili mikropların türü ve dolayısıyla fermantasyonu ya da katkı maddeleri bunlardan bazılarıdır. Aynı zamanda bu kriterler, biranın üretim adımlarına işaret eder ve arkeoloji için olası biyolojik belirteçler sağlar.



Biralar, biranın üretim aşamaları temelinde sınıflandırılabilir. Bazı üretim adımları biralar ve şaraplar için ortaktır.



Bira üretimi herhangi bir özel ekipman gerektirmez. Kap, süzgeç, kaşık ve pipet gibi gündelik mutfak malzemeleri üretim sürecinde kullanılabilir.

Bira üretimi

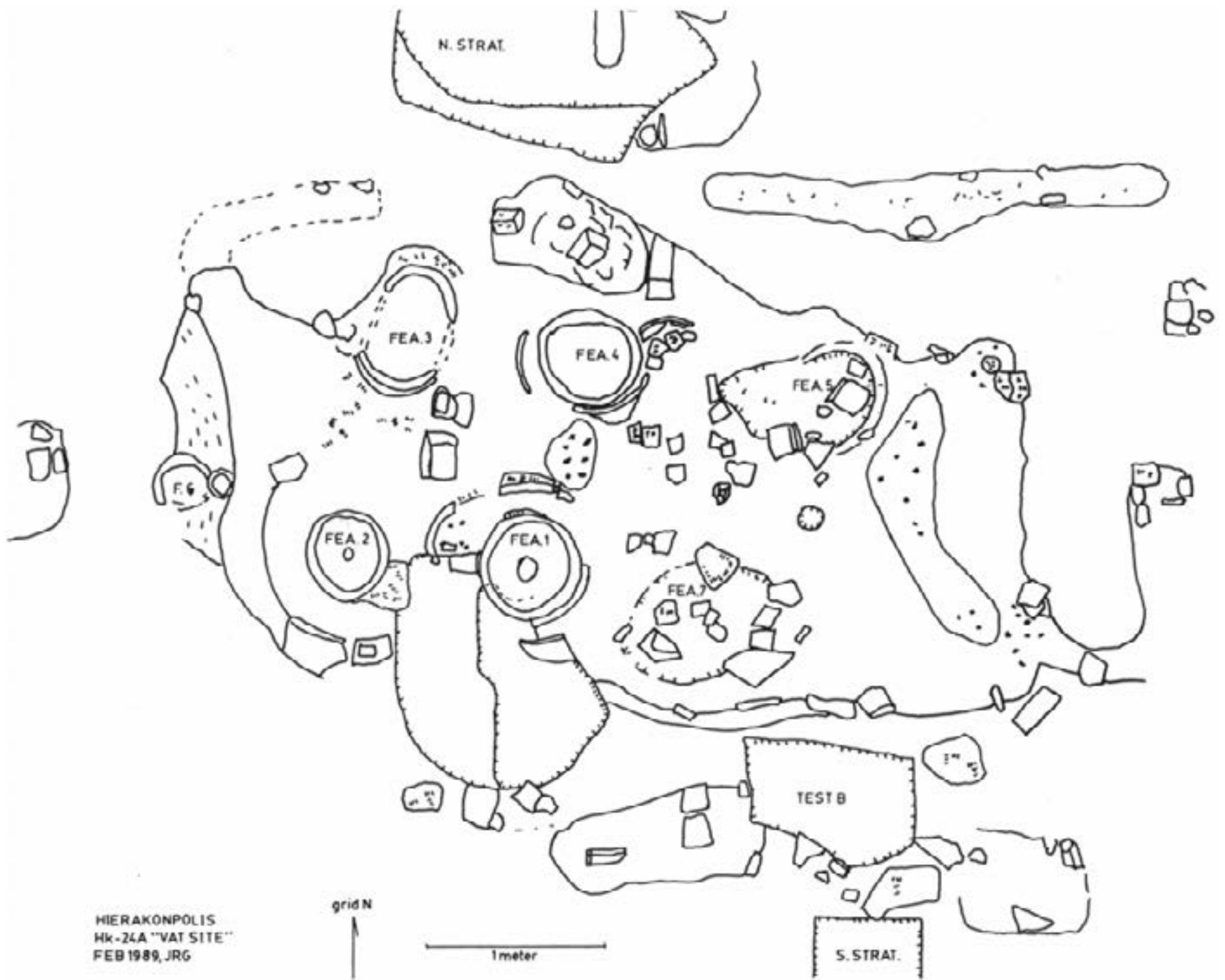
Tahıllar ve darı gibi sözde tahıllar, kökler ve yumrular gibi bira hammaddelerinin, nişastanın erişilebilir hale getirilmesi için işlenmesi gerekir. Tahıllar söz konusu olduğunda suda bekletmek en kolay çözümdür. Islatma sırasında tahıllar çimlenerek α - ve β -amilaz enzimleri üretir. Çimlenme süreci, fideler fazla büyük olmadan önce durdurulmalıdır. Sıcak ve kuru iklimlerde yeşil malt açık havada kurutulabilir, soğuk ve nemli iklimlerde ise fırınlanmalıdır. Kurutulan malt öğütülür ve suyla karıştırılır. Ortaya çıkan karışım, Almancadan ödünç alınan (die Maische) mayşe kelimesiyle ifade edilir. Mayşede, amilazlar nişastayı şekere, özellikle maltoza, ayırır. Bu şekilde, malt bazlı bira üretiminde işleme ve sakkarifikasyon tek seferde gerçekleşir. Katı maddelerse artık bira özütü adı verilen sıvıdan ayrılabilir hale gelir. Bu nedenle kabuklu arpa gibi kabuklu tahıl çeşitleri, biranın filtrelenmesine yardımcı olabileceğinden bira üretiminde sıklıkla tercih edilir. Ancak birçok geleneksel bira, süzmeden mayalanır. Malt olmadan, diğer tüm nişasta kaynakları öğütülerek un haline getirilmelidir. Kökler ve yumrular ile öğütülmüş un amilaz üretemediğinden, nişastanın alternatif yollarla şekere dönüştürülmesi gerekir. Güney ve Orta Amerika'da insanlar bu nedenle mayşenin içine tükürürler. Tükürüğümüzde bulunan α -amilaz da nişastayı parçalar. Bu yüzden örneğin, uzun süre çiğnediğimizde ekmeğin tadı tatlı gelir.

Taze bira, gıda hijyeni açısından güvenli bir içecek

Maya ya kasıtlı olarak mayşeye veya özüte eklenir ya da eller, ekipmanlar veya böcekler gibi vektörler aracılığıyla çevreden kendiliğinden yerleşir. Bu özellikle daha basit hijyenik koşullar altında geçerlidir. Özellikle spontane fermantasyonda, laktobasiller sık sık mayalara eklenir ve karışık bir alkolik ve laktik asit fermantasyonu sağlar. El ve ekipmanlar bir bakıma böceklerden daha önemli vektörlerdir. Zira çoğu durumda tencereler sadece fermente gıdalar için kullanılır ve soğuk sudan daha fazlasıyla yıkanmazlar. Böylece bir sonraki fermantasyonu başlatacak mikroplar korunmuş olur. Mikrobiolog Diego Libkind liderliğindeki bir ekibe göre, alttan fermente olan maya çeşitleri Eski Dünya'ya muhtemelen ancak MS 15'inci yüzyılda geldi. O zamana kadar *Saccharomyces* mayalarında fermantasyon için en uygun sıcaklık 20 derece civarındaydı ve fermantasyon birkaç gün ila bir hafta sürüyordu. Birçok fermente gıdada olduğu gibi birada da fermantasyon devam ettiği sürece zararlı mikroorganizmalardan büyük ölçüde arınmış vaziyettedir.

Bu nedenle taze bira, gıda hijyeni açısından son derece güvenli bir içecektir ve geleneksel biralara buna uygun olarak genellikle maya ölmeden önce içilir. Bu amaçla, bira içilirken pipetler kullanılır. Mayaların ölmesinin ardından bira, maya artıklarını ve katı maddeleri uzaklaştırmak için filtrelenir.

Bira üretimi herhangi bir özel ekipman gerektirmez. Kap, süzgeç, kaşık ve pipet gibi gündelik mutfak malzemeleri üretim sürecinde kullanılabilir. Bu nedenle, örneğin Mısır'da 4'üncü bin yıldan itibaren varlığı bilinen ticari bira imalathanesi gibi yapı kompleksleri arkeolojik kayıtlarda bulunmadığı sürece bira üretiminin kanıtlanması oldukça güçtür.



Mısır Hierakonpolis'ten (MÖ 4'üncü binyıl) bira imalathanesi (J. Geller, From prehistory to history, beer in Egypt. In: Friedman R. – Adams, B. (eds), The followers of Horus; studies dedicated to Michael Allen Hoffman (=Egyptian Studies Publication No. 2) (Oxford 2012, 19–26).



Arkeobotani ve nişasta analizleri

Sonuç olarak, uzun bir süre boyunca, kullanılan hammaddelerin arkeobotanik makro kalıntıları, arkeologların birayı tespit edebilmeleri için eldeki tek kanıttı. Kömürleşmiş malt buluntularına özellikle Orta ve Kuzey Avrupa'da Erken Neolitik dönemden itibaren rastlanır. Ancak kök ve yumru gibi bitki parçaları genellikle toprakta kalıntı olarak bulunmaz. Tahıl ve sözde tahıl taneleri de ancak kasıtsız karbonize olmuşlarsa arkeolojik tabakada kalıntı oluştururlar. Bunun olağan açıklaması kontrolden çıkmış bir kavurma ya da malt fırınlama ateşidir. Buradan hareketle Yakın Doğu ve Anadolu'daki malt buluntularının azlığı, maltın açık havada kurutulmuş olmasıyla açıklanabilir.

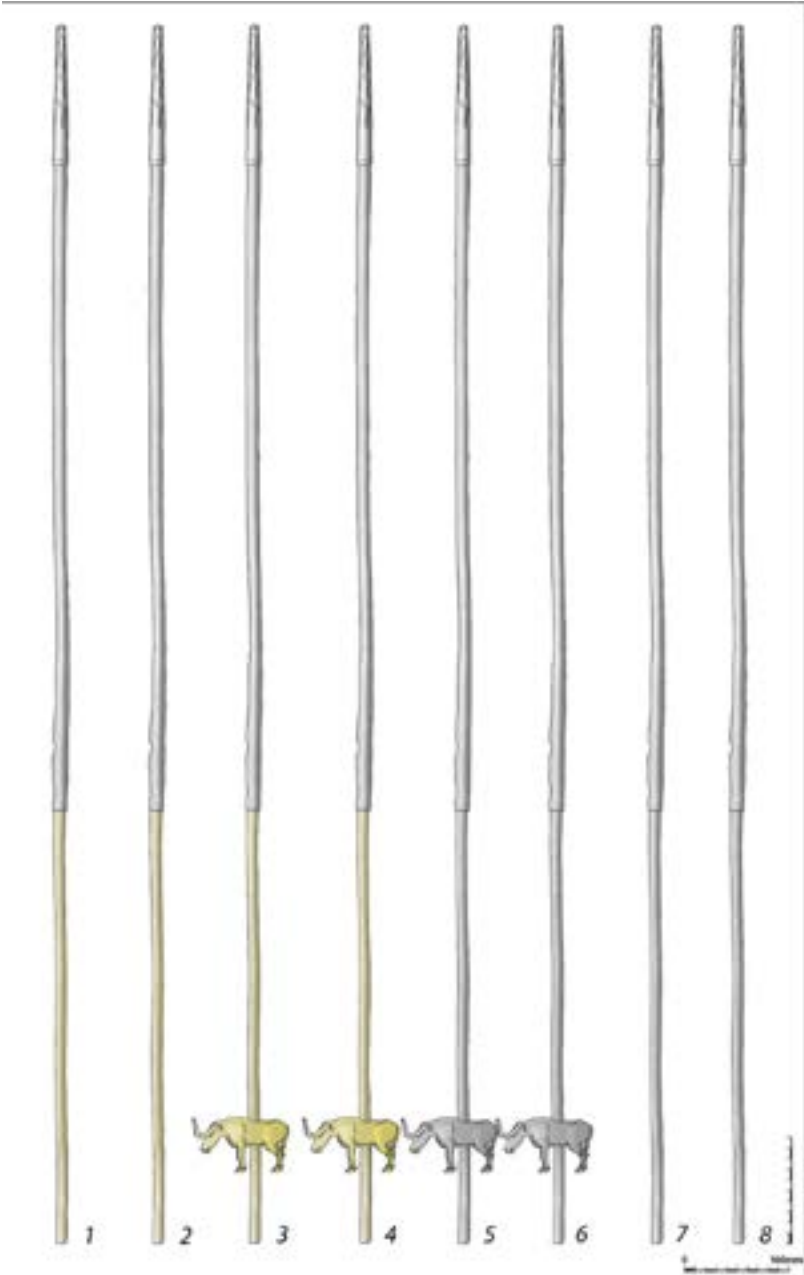
Aromatik bitkilerden elde edilen tipik bira katkı maddeleri, diğer içeceklere de eklenebilir. Bugün bu katkı maddelerinden en yaygın olarak kullanılan *Humulus lupulus*'a biracı otu değil de şerbetçiotu dememiz boşuna değildir. Bununla birlikte, MÖ 1400 civarında Danimarka'nın Egtved bölgesinde bulunan bir Bronz Çağı mezarından çıkarılmış huş ağacı kabuğundan bir kaptaki buğday ve çeşitli meyvelerle birlikte *Myrica gale* (bir tür bataklık çalısı) bulunması, biranın kanıtı olarak kabul ediliyor. Ancak kalıntı içinde bulunan büyük miktardaki çiçek poleninin de gösterdiği üzere bira balla karıştırılmıştır. Eğer bal fermantasyondan önce eklenmişse, bu muhtemelen bira-şarap karışımı bir durum oluşturuyor.



Çimlenmiş ve karbonlaşmış arpa taneleri. Güney Almanya'daki Hochdorf'tan bir örnek (MÖ birinci binyıl). Genellikle fırınlama sırasında meydana gelen bir kaza olarak yorumlanır (H.P. Stika, Early Iron Age and Late Mediaeval malt finds from Germany—attempts at reconstruction of early Celtic brewing and the taste of Celtic beer. Archaeological and Anthropological Sciences 3, 2011, 41–48).

Malt bugün de ekmek ve unlu mamullere ekleniyor

Değirmen taşı veya kap gibi kullanım eşyalarına yapışan nişastayı mikroskop altında sistematik olarak incelemek artık mümkün. Örneğin, Kafkasya bölgesinde bulunan ve MÖ 4'üncü yüzyıla tarihlenen Maikop tören mezarından çıkarılan metal tüplerde nişasta bulundu. Bu durum, tıpkı Mezopotamya'daki çağdaş temsillerde olduğu gibi, tüplerin filtrelenmemiş ve muhtemelen hala mayalanmakta olan birayı içmek için pipet olarak kullanıldığını düşündürüyor. (Şekil 4). Yine de tüm nişasta taşıyıcıları; krupa (tane ya da undan daha kaba ezilmiş parçacıklar), lapa veya yufka olarak olsun, fermantasyon olmadan bile insanlar için sindirilebilirdir. Mayalarla (örneğin pide) ve genellikle laktik asit bakterileriyle (örneğin ekşi mayalı ekmek) fermente edilen ekmek, malt ikameleri birasından sadece su oranının daha düşük olması ve mayalanma sırasında üretilen alkolün pişirme işlemi sırasında tekrar buharlaşması açısından farklılık gösterir. Malt buluntuları, korunmuş fide veya aleuron tabakasındaki (tahılın protein bakımından zengin dış tabakası) belirli değişikliklerle tanınabilir ama kolaylıkla bira üretiminin kanıtı olarak kabul edilemez. Şeker kamışı ve şeker pancarı kullanılmadan önce malt, bal ve meyvelerin yanı sıra mevcut birkaç tatlandırıcıdan biriydi. Malt o yüzden bugün de Orta Avrupa'da ekmek ve diğer unlu mamullere sıklıkla eklenir.

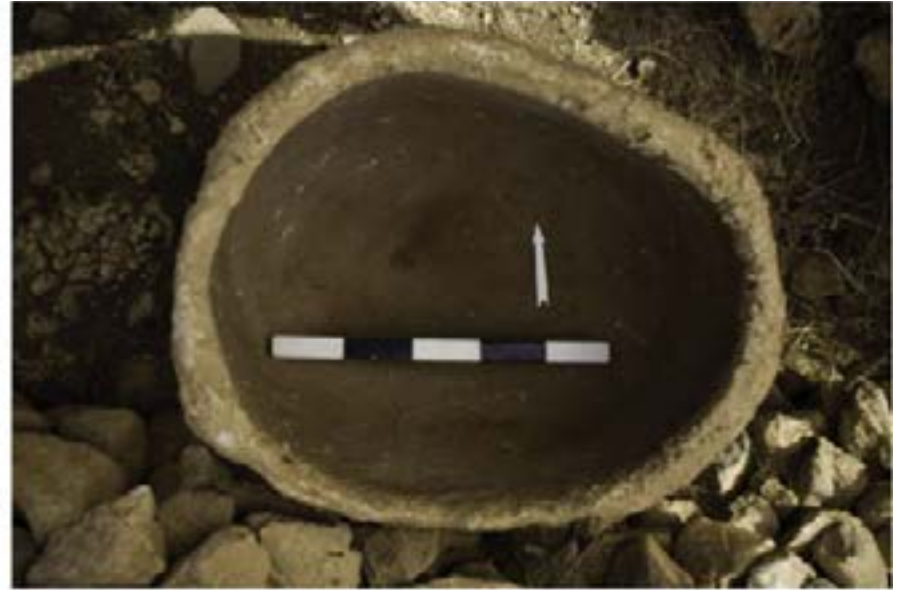
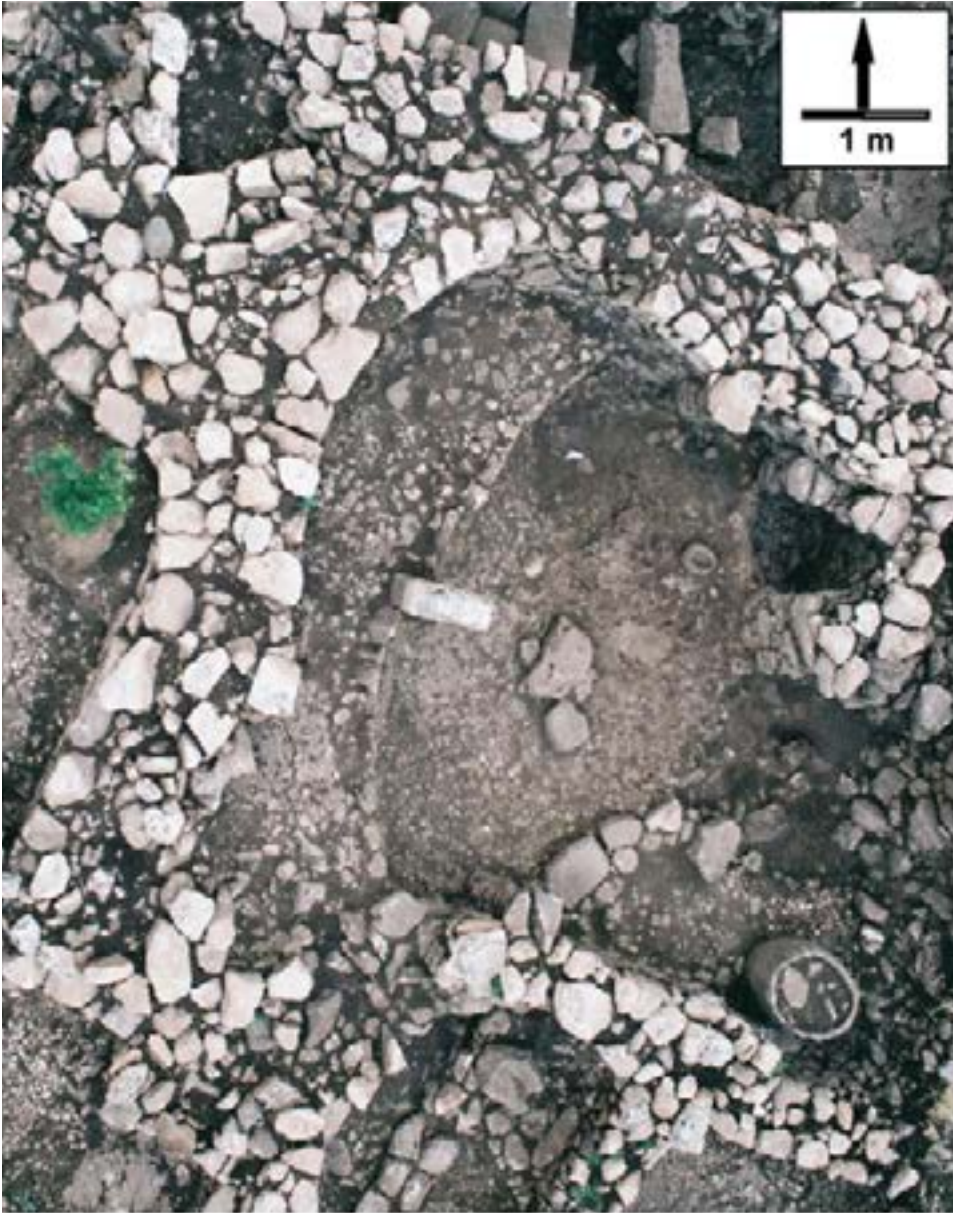


Maikop'un mezarından (MÖ 4'üncü binyıl) çıkarılan içi boş metal çubukların bir ucundaki yarıklar ve içindeki nişasta kalıntıları, bunların bira içmek için kullanılan pipetler olduğunu düşündürmektedir (V. Trifonov – D. Petrov – L. Savelieva, Party like a Sumerian: Reinterpreting the 'sceptres' from the Maikop kurgan. Antiquity 96(385), 2011, 67-84).

Bira taşı ve ona benzeyen diğer çökeltiler

Bira fabrikalarının kazanlarında, büyük ölçüde kalsiyum oksalattan oluşan ve bira taşı olarak bilinen tipik gri-beyaz tortular düzenli olarak bulunur. Göbekli Tepe'nin MÖ 10 ve 9'uncu bin yıl tabakalarına tarihlenen büyük taş oluklarında da kalsiyum oksalat bakımından zengin tortular bulunmuş ve bunlar bira üretiminin kanıtı olarak yorumlanmıştır.

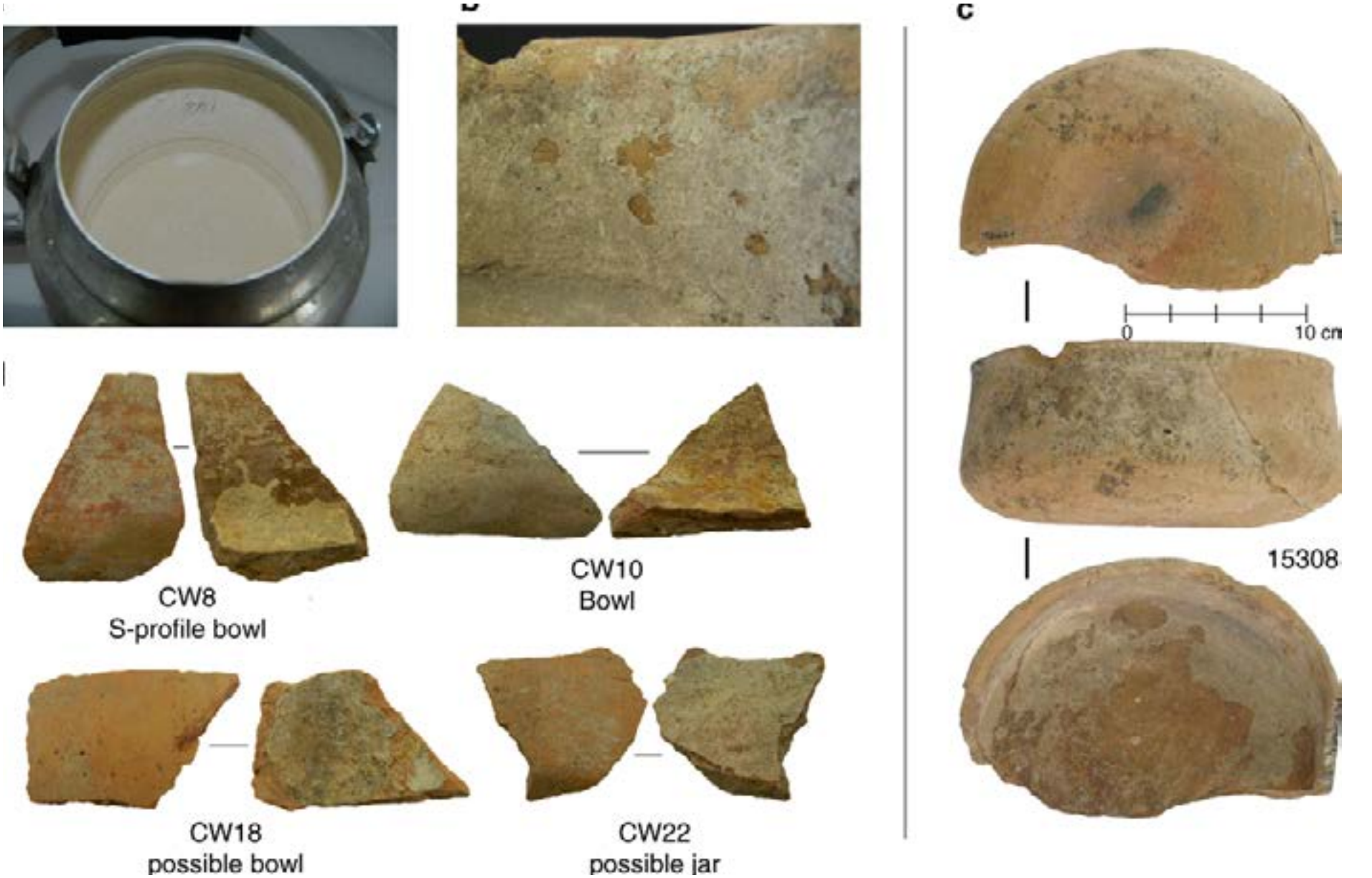
Ancak, kalsiyum oksalat sadece bira üretimi sırasında değil, genellikle tahıllar ve diğer bitkiler suda bekletildiğinde çökeldiğinden, bira üretimine dair yalnızca bir gösterge olabilir, doğrudan kanıt sağlayamaz. Benzer kalıntılar PPN (Pre-Pottery Neolithic) sonrası birçok tarih öncesi yerleşimden de bilinmektedir. Bazı durumlarda, örneğin MÖ 4'üncü binyılın sonlarına tarihlenen İran'daki Godin Tepe'de yapılan analizler, kalsiyum oksalatı da ortaya çıkarmış olup kuşkusuz Maikop'un bulgusuyla da örtüşmektedir. Ancak batı Çatalhöyük'ün gelişmiş Neolitiği ve Geç Tunç Çağ Troya'sında olduğu gibi diğer durumlarda, sert suyun neden olduğu kireç veya süt işlemeyi de gösterme eğilimindedirler.



Kalsiyum oksalat birikintileri, Göbekli Tepe'deki (MÖ 10'uncu/9'uncu binyıl) oluklarda muhtemelen bira üretimi için tahılın ıslatıldığını göstermektedir (O. Dietrich – M. Heun – J. Notroff – K. Schmidt – M. Zarnkow, The role of cult and feasting in the emergence of Neolithic communities. New evidence from Göbekli Tepe, south-eastern Turkey Antiquity 86(333), 2012, 674 – 695).

Moleküler arkeoloji

Tüm bu nedenlerden ötürü Çatalhöyük batı kazı ekibimiz, moleküler arkeolojinin kireçli tortularımız için ne gibi bilgiler sunacağını çok merak ediyordu. Seramik kapların duvarlarında ve gıda artıkları korunmuş gıda yağlarının analizleri, arkeolojik doğa bilimlerinde standart bir prosedür haline geldi. Biraya özgü yağ asitlerini gaz kromatografisi yoluyla tespit etmeye yönelik ilk girişimler olsa da ne yazık ki bira büyük ölçüde yağsızdır! Bu da dikkatimizi, arkeolojide yeni yeni kendini göstermeye başlayan protein analizlerine yöneltti. Burada, örneğin tahılın çimlenmesi veya mayalar ve laktik asit bakterileri için tipik olan proteinleri tanımlamak teorik olarak mümkün. Ancak bizim Batı Çatalhöyük'teki çanak-çömlek kireçleri üzerinde bugüne kadar yürüttüğümüz en kapsamlı protein kalıntıları analizinde, bu dönemde çıplak arpadan kavuzlu arpaya geçiş başlangıçta arkeobotanik açıdan birayı akla getirirse de böyle bir belirteç tespit edilemedi. Şerbetçiotu gibi tipik aromatik bira katkı maddelerinin izine de rastlanılmadı. Bu örnekteki kanıt yokluğu, yokluğun kanıtı olarak kabul edilebilirse, MÖ 6'ncı binyılın başlarındaki Anadolu çiftçileri malttan bira yapmamışlardı. Fakat tükürük amilazlarını ve dolayısıyla tükürük birasını tespit edemesek bile çığ tahıllardan bira ürettikleri şu an için göz ardı edilemez.



Batı Çatalhöyük'ten (MÖ 6'ncı binyıl) kaplar üzerindeki kalkerli tortular. Bunlar arpa ve diğer gıdalardan elde edilen proteinleri içermekle birlikte malta dair kesin bir kanıt içermektedir (J. Hendy - A. Colonese - I. Franz - R. Fernandes - R. Fischer - D. Orton - A. Lucquin - L. Spindler - J. Anvari - E. Stroud - P. F. Biehl - C. Speller - N. Boivin - M. Mackie - R. R. Jersie-Christensen - J. V. Olsen - M. Collins - O. Craig - E. Rosenstock, *Ancient proteins from ceramic vessels at Çatalhöyük West reveal the hidden cuisine of early farmers. Nature Communications* 9, 2018: 4064).

Bakteriohopanlar alkolik fermantasyonu gösteren bir maddedir. Söz konusu moleküller, *Zymomonas mobilis*'in varlığına işaret eder. *Zymomonas*, Orta Amerika'da agave suyunu pulque'ye dönüştürüyor, ancak Avrupa'da alkolü içeceklerde de bulunabilir. Modern Avrupa'daki tatlara göre ise özellikle birada *Zymomonas*'ın sebep olduğu tat istenmeyen bir lezzet olarak kabul edilir. Vix-Mont Lassois (MÖ birinci binyıl) Kelt bölgesinden ithal edilen Attika kaplarında bakteriohopanları tespit edildi. Bunlar alkolik fermantasyonun kanıtı olarak kabul edilebilir. Yine de *Zymomonas*, tahıllarda en yaygın şeker olan maltozu metabolize edemez. Aynı zamanda kaplarda balmumu da bulunmuştur. Balmumu, bal ve dolayısıyla diğer şekerler için bir göstergedir. Bu gösterge daha ziyade bira-şarap karışımı bir içeceğe işaret etmektedir.

Eski DNA'nın gelecek potansiyeli

Bu durum, orijinal yaban *Saccharomyces* mayalarının zaten maltozu metabolize edip edemediği ya da bu yeteneğin mikropların evcilleştirilme süreci sırasında mı geliştiği sorusunu gündeme getirir. Çoğu yabancı *Saccharomyces* türü ağaçlarda, yani toprakta filizlenen tahıllardan uzakta yaşar. Orada, diğer şeylerin yanı sıra, üzerlerinde büyüyen yabancı üzümleri de kolonize ederler. *Saccharomyces*'in ilk olarak şarap üretiminin bir sonucu olarak mı tahıllarla temas ettiği ve bununla ilişkili olarak maltozunu da metabolize etme yeteneği kazanıp kazanmadığı gelecekte ilginç bir araştırma alanı oluşturacak. Bunun için arkeolojik bağlamda korunmuş antik mikrobiyal DNA'nın analizinin heyecan verici bir araştırma alanı olacağı açık.

Erken bioteknoloji: İpuçlarının mozaığı

Burada değindiğimiz bira üretim süreçlerine işaret eden veriler, tek başlarına bira üretime direkt kanıt sağlayamazlar. Bunun için birden çok verinin bir arada değerlendirilmesi gerektiği açık. Ancak şu ana kadar, herhangi bir alanda bira için mevcut tüm kanıtları özel olarak inceleyen bir çalışma da yapılmadı. Bu nedenle arkeoloji henüz en eski birayı tarihlendiremedi.

Bira Paleolitik Çağ'da mı üretilmeye başlanmıştı, Neolitik Çağ'da mı? Yoksa Tunç Çağ'a kadar hiç üretilmemiş miydi? Bira, bal ve meyveden yapılan şaraptan daha mı eski yoksa daha mı gençti? Belki de bunu aramak anlamsızdır çünkü geçmişte üretilen fermente içecekler arasında muhtemelen bugün bira ve şarap arasında yaptığımız gibi kesin bir ayırım yapılmıyor, mevcudiyete bağlı olarak nişasta ve şeker kaynaklarını karıştırıyorlardı. Söz konusu süreçlerde hangi mikropların kullanıldığı ve biranın ekmek ve şarap gibi diğer fermente gıdalarla ve ekşi süt ürünleriyle nasıl etkileşime girdiği, biyoteknolojinin başlangıcına dair heyecan verici gelecek sorularıdır.

Dağlık Biainili ülkesinde bira

Urartu mutfaklarında ve depo odalarında ortaya çıkarılan, arkeobotanik çalışmalarında tespit edilen arpa bu mutfaklarda hangi amaçla tutuluyordu? Mutfak, kiler veya işlik olarak tanımlanan bu alanlar aynı zamanda bira üretiminin yapıldığı alanlar mıydı? Bu sorulara yanıt aramak için kimi kanıtları tekrar değerlendirmek, bu yönde yeni yaklaşımlar geliştirmemize olanak sağlayabilir.

Doç. Dr. Erkan Konyar

İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Eskiçağ Tarihi Anabilim Dalı



Doğu Toroslar'ın kuzeyinden büyük Kafkas dağlarına değin uzanan yüksek platoda MÖ 9-7'nci yüzyıllarda etkin olan Urartu Krallığı'nın hüküm sürdüğü coğrafya, kendilerinin tabiri ile 'Biainili' ülkesiydi. Bu serin ülkenin halkları yüzyıllar boyunca yüksek yaylalarında buldukları uygun alanlarda tahıl yetiştirdi. Bunlar içinde serin iklimi seven arpa, en çok yetiştirilen tahıllardan biri olageldi. Geleneksel olarak sık tüketilmeyen arpa ekmeğini saymazsak bu tahıl, yapısı gereği insan tüketimi için uygun tahıllardan değildir. Daha çok hayvan yemi olarak kullanılır. Fakat bir şey var ki insan için 'arpa'yı geçmişten günümüze vazgeçilmez kıldı. Bu da kuşkusuz arpanın dönüştüğü 'sihirli' içecek bira. Aslında Urartu yazılı belgelerinde Mezopotamya'nın aksine biraya ilişkin bir veriye rastlamıyoruz. Buna karşın bazı yazılı belgelerdeki ifadeler arpa depolandığına ve kullanıldığına işaret eder. Nitekim Urartu yazıtlarında geçen ŞE.PAD sümerogramları 'arpa' olarak tanımlanır (CTU I. A 9-3 VII; CTU IV. CB Ay-1). Van-Ayanis'teki Urartu krali kentinde bulunan bir grup bulla üzerinde geçen *hipu(ni)* ifadesi ise arpa olarak çevrilir. Bu sözcüğün arpa olarak çevrilmesinde, aynı yazıtlarda geçen 'atlar (için) *hipu'* ifadesi etkili olmuştur.

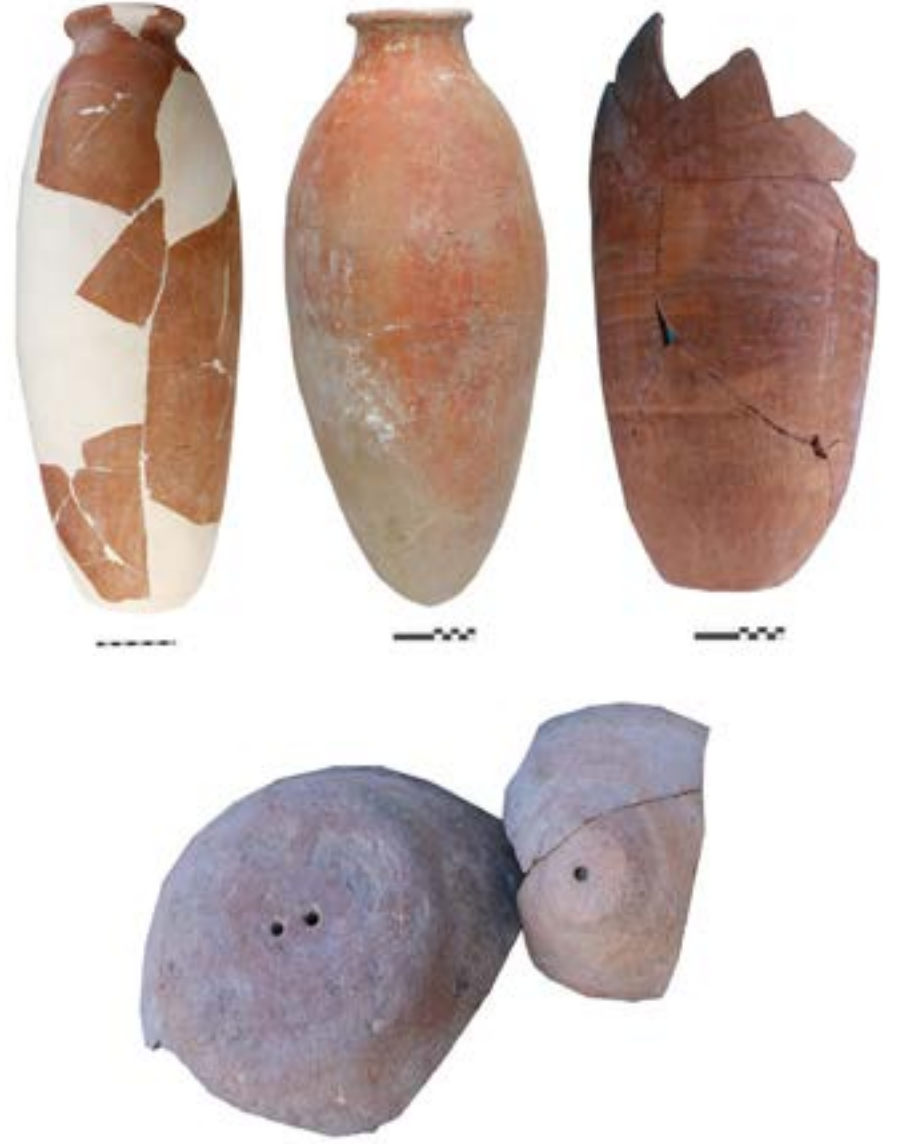
Bu yazılı verilerin dışında da Urartu'da arpa ve özellikle bira ile ilgili arkeolojik verilere sahibiz. Bugün Ermenistan'da Erivan'ın hemen kuzeyindeki Urartu krali şehirlerinden Karmir-Blur'da, depolama ve işlik olarak kullanılmış 150'ye yakın oda ve salon ortaya çıkarıldı. Kazı çalışmalarını yürüten B.B. Piotrovskii'ye göre bu alanlarda bira üretim atölyesi de bulunmaktaydı. Yine Piotrovskii, kazılarda bulunan ince uzun, termos biçiminde, altı sivriltilmiş delik kaplarda bira üretimi yapıldığını söyler.



Ermenistan'da Karmir-blur Urartu kentinde bira yapım atölyesi olduğu düşünülen alanlar ile bira üretiminde kullanılan uzun, ince silindirik küp (Piotrovskii 1969; 1960).

Tuşpa, Ayanis ve Yoncatepe

Benzer kaplar bir diğer Urartu merkezi olan krallığın başkenti Tuşpa'nın kuzeyinde uzanan Van Kalesi Höyüğü'nden gelir. Burada Urartu döneminde Van halkının ve saray görevlilerinin, bürokratların yaşadığı konutlar bulunmaktaydı. Bu büyük höyükte II numaralı konak olarak tanımlanan yapıda ortaya çıkarılan işliğin küçük depolama birimlerinde aynı türden kaplar bulundu. Sekiler üzerine yerleştirilmiş ince uzun, dar ağızlı kapların daralan ve yuvarlak biten dip kısımları deliklidir. Bu forma sahip dibine birkaç delik açılmış kaplar, sıvının sıcaklığını daha uzun süre muhafaza edebilir. Daha sonra arpa ile kaynatılarak oluşturulan sıvının süzülmesi ve tekrar aynı kaba konularak, filtreleme işleminin sürdürülmesi için uygun kaplar olduğu düşünülür.



Tuşpa-Van Kalesi Höyüğü'nde II numaralı konağın kiler/işliğinde bulunan dibi delikli, uzun, ince silindirik küpler. Bu türden kapların içten yivli çeperlerinin, mayalama işleminin için özellikle oluşturulduğu öne sürülür.



Malt ve malttan üretilen biranın Eski Çağ'da beslenme için de kullanılmış olabileceğinin tartışıldığını hatırlatmakta yarar var.

Bir diğerk Urartu merkezi olan Van-Ayanis'te evsel mekanlar olarak adlandırılan XI numaralı alanda buğday ve arpa kalıntıları ortaya çıkarıldı. Bu alandaki kazılara başkanlık yapan Prof. Dr. Altan Çilingiroğlu, odalardan birinde bulunan pişmiş toprak derin tekne biçimli kaptaki, mayşeleme (haşlama), fermantasyon işlemlerinin yapılmış olabileceğini ifade etti. Aynı alanda bulunan uzun, ince, yumurta dipli kaplar da fermantasyon ve süzme işlemlerinde kullanılmış olmalıdır. Van Gölü'nün doğusunda Erek Dağı'nın eteklerinde yaklaşık 2000 metrelik bir yükseltide yer alan Yoncatepe'de aynı konteksti görmek mümkündür. Burada da ana depolama alanlarının dışında daha küçük depolama kaplarının, testi ve çömleklerin bulunduğu alanlar yine bira üretimiyle ilgili olabilir. Özellikle Ayanis ve Yoncatepe'de bulunan küvet biçimli kap ve düzenlemeler bira üretimiyle ilişkili görünmektedir. Bu geniş kaplar, arpanın veya buğdayın yıkanması, süzdürülmesi, çer çöpten ayıklanması için uygundur.



Ayanis Urartu kentinin sitadelinde ortaya çıkarılan XI numaralı alan evsel mekanlar olarak adlandırıldı. Çok katlı bir yapının bodrum katını oluşturan birimlerde, mutfak, küçük depolama birimleri ile işliklerin olduğu anlaşılıyor (Fotoğraf: Altan Çilingiroğlu).



Yoncatepe'de konak olarak adlandırılan yapıda küçük depolama birimleri, işlik ve mutfak alanlarında birçok tahıl türü yanında arpa kalıntılarına da rastlandı.





Ayanis'te XI numaralı alandaki odalardan birinde ortaya çıkarılan küvetin bira yapımında kullanılmış olabileceği Prof. Dr. Altan Çilingiroğlu tarafından ileri sürüldü (Fotoğraf: Altan Çilingiroğlu).



Urartu dönemine tarihlenen Yoncatepe'nin mutfağında, yere kısmen gömülü olarak bulunmuş bu kap, su küveti olarak tanımlanmıştır. Ayanis örneğinde olduğu gibi bira üretiminde kullanılmış olabileceği düşünülüyor (Fotoğraf: Oktay Belli).

Urartu mutfaklarında ve depo odalarında ortaya çıkarılan arkeobotanik çalışmalarında tespit edilen arpa bu mutfaklarda hangi amaçla tutuluyordu? Mutfak, kiler veya işlik olarak tanımlanan bu alanlar aynı zamanda bira üretiminin yapıldığı alanlar mıydı? Bu sorulara yanıt aramak için kimi kanıtları tekrar değerlendirmek, bu yönde yeni yaklaşımlar geliştirmemize olanak sağlayabilir. Yine malt ve malttan üretilen biranın Eski Çağ'da beslenme için de kullanılmış olabileceğinin tartışıldığını hatırlatmakta yarar var. Yani alkol oranı düşük, hoş bir zevk veren bu içecek, yüksek yaylanın insanları için de aynı zamanda ekonomik bir besin kaynağı olamaz mıydı? Çünkü hayvan besini olarak kullanılışlı olan arpanın insan besini için kullanım alanının daha sınırlı olduğunu biliyoruz. Bu yüzden malta dönüştürülmüş arpanın kullanımını da tercih edilmiş olabilir.

Klasik kaynaklarda da bira geçiyor

Urartu sonrasında eski Urartu coğrafyasında bira kullanımına ilişkin yazılı belge, klasik kaynaklardan gelir. Xenophon, 'Anabasis' (Onbinler'in Dönüşü) adlı eserinde Perslerle yapılan ve başarısızlığa uğrayan Helen paralı askerlerinin MÖ 401'deki dönüş yolculuğunu da anlatır. Dönüş yolu tuzaklarla doludur. Armenia'nın zorlu ve bilinmez dağ yolları ve savaşçı aşiretleri, erzak sıkıntısı hikayeye egemendir. Bu zorlu, yüksek ve engebeli coğrafyanın o dönemdeki sosyoekonomik yaşamı hakkında da bilgiler verir:

Köydeki evler yeraltındaydı. Giriş bir kuyu ağzına benziyordu, aşağısıysa genişçeydi. Yük hayvanları için kazılmış yollar vardı, insanlarsa bir merdivenle aşağı iniyordu. Evlerin içinde keçiler, koyunlar, sığırlar, kümes hayvanları ve bunların yavruları vardı ve bütün bu hayvanlar içeride samanla besleniyorlardı. Burada ayrıca buğday, arpa, baklagiller ve küp küp arpa birası vardı. Biranın üzerinde tortular yüzüyordu ve küplerin içinde boğumları olmayan, kimi büyükçe kimi küçükçe kamışlar iliştirilmişti. Susayanın bunları ağzına alıp buradan birayı emmesi gerekiyordu. Bu çok sert bir içkiydi; tabii içine su katılmazsa. Bu özelliğine alışıldığından da çok hoş bir içki oluyordu (Xenophon, Anabasis V.25-27)

Burada sosyoekonomik düzeyi düşük, tarım ve hayvancılıkla uğraşan toplulukların bir tür bira ürettikleri ve tükettiklerini anlıyoruz. Yine biranın tüketildiği kabın tarifi ve çubuk/kamışlarla emilerek tüketim biçiminin, biranın Yakın Doğu'daki tüketim biçimleriyle doğrudan benzerlikler taşıdığını anlıyoruz.

Etnolojik ve arkeolojik veriler temel kaynak

Torosların kuzeyinde, Urartu ülkesinde bira kullanımı ve üretimine ilişkin yazılı ve arkeolojik veriler oldukça zayıf. Bölgeye yazı Urartu ile gelir. Ancak hem kullanım alanı hem de yoğunluğu Mezopotamya'ya göre oldukça sınırlıdır. Dolayısıyla biranın yazılı belgelerde konu edilmemesi anlaşılır bir durum. Burada etnolojik ve arkeolojik veriler bira kullanımına ilişkin temel bilgi kaynağımız. Ancak arkeolojik alanlardaki arkeobotanik çalışmaları Doğu Anadolu ve Kafkaslar için daha geç uygulama alanı buldu. Özellikle bira üretim alanlarında ve üretilen kaplarda oluşan kalsiyum oksalat kalıntıları önemli kanıt olarak sunuluyor ve bahsettiğimiz örnekler bu yönden de incelenmeli. Bu tortu kalıntıları tabii ki mutlak suretle bira üretimine işaret etmez ancak başka donanımlar ve kalıntılarla yani anlamlı ve tanımlanır diğer kontekstlerle bu yapıların nitelikleri tespit edilebilir.

Bugün dinsel, sosyokültürel ve ekonomik nedenlerle, Gürcistan, Ermenistan, Türkiye ve İran'ın sınırlarıyla bölünen Dağlık Biainili ülkesinde bira ve şarap üretimi değişkenlik gösteriyor. Türkiye'de Doğu Anadolu Bölgesi'nde geleneksel bira üretimi tamamen ortadan kalktı. Ermenistan'da ise Urartu'yla özdeşleştirilen bira markaları ve bira festivalleri düzenleniyor. İran'ın alkolsüz malt içecekleri ise birçok markası ve çeşidiyle halk arasında yaygın olarak kullanılmaya devam ediyor.



Bir direniş nesnesi olarak bira

Sümerler, Mısırlılar ve Osmanlı'dan süzülerek gelen biranın bu topraklardaki macerası devam ediyor. Sadece keyif veren bir madde olarak değil, bir toplumsal mücadele nesnesi olarak da...

Sezai Ozan Zeybek

Berlin Teknik Üniversitesi (TU Berlin), Center for Metropolitan Studies



Bu sayıyla beraber Arkeo Duvar'da düzenli olarak yazmaya başlıyorum. **B**O yüzden bir süredir bu sayının konusu olan birayla ilgili okuyorum. Şu an Peru yerlilerinin eskiden nasıl bira yaptıkları yahut Uganda'da erkeklerin bira içme ritüelleri konusunda malumat sahibiyim.



Ancak bir noktada kaybolduğumu hissedip biranın uzun tarihinden bahsetmekten vazgeçtim. Hayvanlar üstüne çalıştığım için onlara yöneldim. Karşıma ilginç hikyeler çıktı. Örneğin, Hindistan'da 1974 yılında bira imalathanesini basan 150 fil sarhoş olup beş insanı öldürmüştü. Kaynaklar bahsetmemiş ama sonradan bu fillerin çok büyük bedel ödediğini tahmin ediyorum. Keza kuşlar, primatlar gibi diğer pek çok hayvan türü de fermente olmaya başlayan meyvelerle kafayı buluyor, alkol peşinde bir hayat sürebiliyor. İnsan türünün ötesine geçen bir cazibesi var alkolün.

Ancak ben yazıyı yazmaya başladığımda Muğla'daki Akbelen Ormanı kesiliyordu. Cudi yanıyordu. Önüme düşen pek çok videodan özellikle biri beni çok etkiledi. Polis barikatının arkasında ağaçlar tek tek düşerken barikatın ön tarafından gelen çığlıklar, inlemeler; direnenlerin yakarışları... Çaresizlik!

Bunun üzerine hayatıma daha yakın iki direniş hikayesi anlatmaya karar verdim. İkisi de bira etrafında şekillenmiş hikayeler. İlki, örgütlü bir çevre mücadelesi: 2011'de Gerze'deki direniş kapsamında Türkiye'nin en büyük bira markasının uzun süre boykot edilmesine yol açan süreç.

İkinci ise benim kendi doktora araştırmama dayanıyor. Burada da bir direniş hikayesi var. Ancak bu defa odak noktasında örgütlü bir mücadele değil, yakınlarının gözünde 'kötü yola düşmüş' bir Roman genci bulunuyor.

Bu iki hikayeyi anlatmaktaki maksadım, 'biranın sosyolojisini' yapmak, yahut bizatihi biradan bahsetmek değil. Onun yerine bira içmenin farklı bağlamlarından yola çıkarak, direniş kavramı üzerine bir daha düşünmeye çalışacağım.



Hindistan'da 1974 yılında bira imalathanesini basan 150 fil sarhoş olup beş insanı öldürmüştü.

Örgütlü mücadele: Kömür bu kapağın altında!

“Merkez Bankası buradaki insanları satın alabilecek parayı [henüz üretmedi.](#)”

Yukarıdaki alıntı Gerze’deki mücadeleye katılmış bir kadından. 2008 yılında Türkiye’nin en büyük bira markasının sahibi olan Anadolu Grubu, Gerze’de Çevresel Etki Değerlendirme (ÇED) raporu dahi almadan bir termik santral yapmaya soyunmuştu. Ancak lisansları Danıştay’da durdurulunca şirket ÇED sürecini başlatmak zorunda kaldı. Bu kapsamda muhtarları ve ilçenin ileri gelenlerini toplayıp bilindik argümanlarla onları kazanmaya çalıştı: “1500 kişinin çalışacağı bir iş sahası yaratıyoruz!” dendi. Malum, Türkiye’de tarım giderek zorlaşan bir sektör. Birçok çiftçi, ağır borç yükünün altında üretimi bırakmak zorunda kalıyor. Buna karşılık şirketin sunduğu büyüyen ekonomi ve istihdam vaadi pek çok olası itirazı baştan engellemeye yarıyor.

Dahası şirket, ikna sürecinin parçası olarak 15-20 kişilik bir grubu İskenderun’daki Sugözü Termik Santrali’ne götürdü. Tesisin içi gezdirildi, santralin müdürü ile görüşüldü. Termik santrale hayli uzak bir otelde misafirler yedirildi, içirildi. Hepsi şirketten. Bir tür tatil!

Bu taktikler şirketler tarafından çok sık uygulanıyor. Maksat, anlatılacak hikayeleri ve kanaatleri kontrol etmek. Bunun da en kolay yolu, kanaat önderlerine harcama yapmak, onları hoş tutmak. Hem minnet duygusu devreye sokuluyor, hem de güven telkin ediliyor. Ayrıca büyük ölçekli makineler ve teknoloji karşısında insan ister istemez huşu duygusuna kapılıyor. Yapılan gezide en önemli vurgulardan biri tesisin ‘son teknolojiyle’ yapılacağı idi. “Eski tesisler kötü olabilir, ama son teknoloji tüm sorunları çözüyor” dendi. Sonuçta seyahatten dönenlerin bir kısmı bekleneceği üzere Gerze’de halkı yatıştırma ve projeyi övme işine soyundular.

Hakikatmiş gibi sunulan bu hikayelere bir alternatif sunmak, yalana yalan demek, işin iç yüzünü açığa çıkarmak aslında bağımsız medyanın işi olmalı; influencer’ların değil. Ancak gazeteciliğin hızla tasfiye edildiği o dönemde iş Gerzelilere düştü. Yeşil Gerze Çevre Platformu çatısı altında örgütlenenler, termik santrallere kendileri otobüs kaldırdılar. Kalkıp Afşin-Elbistan’a, Sugözü’ne ve Zonguldak’taki Çatalağzı’na gittiler. Oradaki yaşamın nasıl tahrip edildiğini, zehirlenenleri, kirlenen toprağı, tutulmayan sözleri dinlediler. Şirketin sunduğu resmin, halkla ilişkiler evreninden geldiğini fark ettiler.

Kastamonu ve Samsun'daki orman ve çevre üstüne çalışan akademisyenlerden bilgi aldılar, ellerini güçlendirdiler.

Mücadele büyüdü. Köylülerin başı çektiği gruplar, senelerce hem hukuki mücadele yürüttü hem de yeri geldiğinde polisle göğüs göğüse çarpıştı. Bu çarpışmalardan biri on saat sürdü ve 'Büyük Gerze Muharebesi' olarak hafızalara kazındı. Mücadeleye arılar da katıldı. Kovanlarına zarar veren ve güvenliklerini tehdit eden 'güvenlik güçlerine' saldırıp, onları geri çekilmeye zorladı.



Büyük Gerze Muharebesi- 5 Eylül 2011.

Tek tek köylere gidildi, köylülerle konuşuldu. Termik santralin ne olduğu anlatıldı. Bu sırada da baskına karşı nöbet tutuldu. Zira şirket, gece baskınlarıyla işini yürütmeye çalışıyordu.

Bunlar sondaj yapmaya gelmemişler, bize terörist muamelesi yapmaya gelmişler. Gerçekten böyle. ...Geldiler ama amaçlarına ulaşamadılar tabii. Hırsızlığa gelmişler bunlar. ...İş yapmaya gelen insan gecenin o saatinde [gelmez]. Gecenin o saatinde, bir buçuk-ikisinde, hırsızlığa gelinir. [Bizde öyle.](#)

Nöbetlerde türküler söylendi, halaylar çekildi. Direniş eğlenceliydi. Direniş yakınlık kuran, köprüler inşa eden bir faaliyetti. Yeşil Gerze Çevre Platformu'nun içinde siyasi partiler de vardı; ülkücüler de, sendikalar da... Dahası, "Eğer devlet bize bunu yapıyorsa, kim bilir Doğu'da neler olmuştur" diyen köylüler türedi. Türkiye'de dayak yiyenlerin siyasi bölünmüşlüğünü aşma ihtimali ortaya çıktı.



Gerze köylüleri santrale karşı nöbette.

“

“Bira bu kapağın altında” isimli o dönemki meşhur reklam kampanyası, “Kömür bu kapağın altında” kampanyasına dönüştü.



O dönem hazırlanmış görseller.

Dışarıdan gelen Greenpeace gibi örgütler de direnişi büyüttü. Anadolu Grubu'nun "Bira bu kapağın altında" isimli o dönemki meşhur reklam kampanyası, "Kömür bu kapağın altında" kampanyasına dönüştü.

"Git git Anadolu Grubu, biz termik istemeyük" yahut "Gerze'nin kadınları korkutur Tuncayları" diye (Tuncay Özilhan, Anadolu Grubu'nun sahibi) şarkılar söylendi. İşe de yaradı. Bira şirketinin pazar payı 2011 yılında yüzde 87 seviyelerindeyken, sonraki beş yılda yüze 69 seviyesine [kadar geriledi](#). Tek faktör boykot değildi şüphesiz; ancak o dönem gidilen mekanlarda rakip firmanın birası var mı diye sormak, Anadolu Grubu'nun birasını tercih etmemek yaygın bir tavır haline gelmişti.

Altı senenin sonunda termik santral inşaatı tümüyle durduruldu. İstlenen yeni ÇED raporlarında şirketin değişikliğe gitmediği tespit edildi ve bu yüzden ruhsatın iptaline karar verildi. Mahkemenin gerekçeli kararında toplumsal direniş anılmadı. Resmi arşivlere yalnızca teknik detaylar girmiş oldu.



Mücadele aslında bitmedi, hiç de bitmeyecek gibi gözüküyor. Gerze'deki mücadelenin izlerini silmek için devlet ve şirket bugün hala uğraşüyor. O dönem kampanyaların yürütüldüğü sitelerin hemen hepsi bugün ya kapanmış ya da kapatılmış.

termikistemeyuk.com artık yok. bukapaginaltinda.org yok.

'Kim Korkar!' kampanyası ise sadece kapatılmakla kalmamış. Siteyi açınca şöyle bir mesaj çıkıyor karşımıza.

kimkorkar.org, 14/12/2018 tarihli ve 490.05.01.2018.-391742 sayılı Bilgi Teknolojileri ve İletişim Kurumu kararıyla erişime engellenmiştir.
kimkorkar.org has been blocked by the decision dated 14/12/2018 and numbered 490.05.01.2018.-391742 of Information and Communication Technologies Authority.

UYARI!

Yasadışı bahis TERÖRÜN FİNANSMANINDA kullanılabilir. Yasadışı bahis sitelerine gönderdiğiniz paralar sizi suçlu duruma düşürebilir. Ayrıca yasadışı bahis ve kumar suçtur.

6415 Sayılı Terörizmin Finansmanının Önlenmesi Hakkında Kanun
Terörizmin finansmanı suçu
MADDE 4 - (1) 3 üncü maddede suç olarak düzenlenen fiillerin gerçekleştirilmesinde tümüyle veya kısmen kullanılması amacıyla veya kullanılmaya bilerek ve isteyerek belli bir fiille ilişkilendirilmeden dahi bir terörizm veya **terör örgütlerine fon sağlayan** veya toplayan kişi, fiil daha ağır cezayı gerektiren başka bir suç oluşturmadığı takdirde, **beş yıldan on yıla kadar hapis** cezası ile cezalandırılır.

5237 Sayılı Türk Ceza Kanunu
Madde 228 - Kumar oynanması için yer ve imkan sağlama
(1) Kumar oynanması için yer ve imkan sağlayan kişi, **bir yıldan üç yıla kadar hapis** ve iki yüz günden aşağı olmamak üzere adli para cezası ile cezalandırılır.
(2) Çocukların kumar oynanması için yer ve imkan sağlanması halinde, verilecek ceza bir kat oranında artırılır.
(3) Suçun **bilgi sistemlerinin kullanılması suretiyle** işlenmesi halinde **üç yıldan beş yıla kadar hapis** ve bin günden onbin güne kadar adli para cezasına hükümlenir.
(4) Suçun bir örgütün faaliyeti çerçevesinde işlenmesi halinde, verilecek ceza yarı oranında artırılır.
(5) Bu suçtan dolayı, tüzel kişiler hakkında bunlara özgü güvenlik tedbirlerine hükümlenir.
(6) Ceza Kanununun uygulanmasında kumar, kazanç amacıyla icra edilen ve kar ve zararın talihe bağlı olduğu oyunlardır.

Hafıza oyunları.

Dahası, mahkemeler direnenlerin iradesini kırmak için çalışmaya devam ettiler. Olaydan on yıl sonra, sondaj makinelerine geçit vermedikleri gerekçesiyle 37 kişiye [42 yıl 10 ay hapis cezası verildi](#).

Kişisel kurtuluş: Param olsa kimsenin yüzüne bakmam!

Trakya'nın ne uzayan ne kısalan bir ilçesi. Betonlaşma yaşanmış ancak Çorlu-Çerkezköy hattındaki hızlı sanayileşme buraya ulaşmamış. En büyük gelir kaynağı tarım ve kömür madenleri. Nüfusun hatırı sayılır bir kısmı Roman. Ancak Roman mahallesi ve 'Gaco' mahalleleri arasında gözle görünmese de oldukça keskin sınırlar var: Okullar ayrı, camiler ayrı, berberler ayrı, kahveler ayrı... İlçenin Türk ahalisi 'Çingeneleri' komşu almıyor, dostluk kurmuyor. Lokantalarda aynı çatal bıçakla yemek yemek pek çok kişi için 'mide bulandırıcı' sayıldığı için Romanların her lokantaya girmesi dahi mümkün olmuyor.

Benim orada olduğum dönem Roman mahallesinde diploma sahibi kişiler bir elin parmaklarını geçmiyordu. Onların da yaşadıkları yerde iş bulması mümkün değildi. Örneğin, Rauf (ismi değiştiriyorum) üniversite mezunu iki kişiden biriydi, veteriner olmuştu. Ancak tanıştığımızda senelerdir işini yapamıyordu. Hayvan sahipleri bir Roman'ın liyakatına belli ki güvenmiyorlardı. Başka bir şehre gidip veterinerlik yapacak sosyal sermayesi ise yoktu. Veterinerlik, ilçelerde aşinalık üzerinden yürüyen bir meslek.

Rauf, günlerini internet kafelerde aylak aylak geçiriyor, günün ikinci yarısında ise birahaneye geçiyordu. İçtiği bira ve kullandığı diğer uyuşturucu maddeler özellikle mutaasıp babası tarafından hiç hoş görülüyordu. Babası, Rauf'un adı her geçtiğinde kafasını çevirip lanet okuyordu. Bilhassa kadınlarla ilgili maceraları -Antalya'da bir otelde masör olarak çalışmış, bir sürü hikayeye dönmüştü- geniş ailesinin ahlaki normlarına hiçbir şekilde uymuyordu.

Malum, Kürtlerden farklı olarak Romanların örgütlü mücadelesi yok denecek kadar az. Maruz kaldıkları ayrımcılık karşısında çoğunlukla alttan alarak günü kurtarmaya çalışıyorlar. Günü kurtarmanın çeşitli tezahürleri var: İlçenin zenginlerine ve siyasetçilerine alkış tutmak, iyi vatandaşı oynamak, Türk milliyetçisi olmak (Kürtlerden nefret etmek, gavurlardan şüphe duymak vs.), kendilerine yönelen tiksine varan tepkileri görmezden gelmek, eğitimle tüm sorunların aşılacağına inanmak, altta biriken öfkeyi bastırmak, sürekli bastırmak...

Oysa mahallelerine gelen siyasetçilerin gelen çayı yalnızca dudaklarını değdirerek içmeden bıraktığını, sokakta insanların (Gacoların) onlara değmeye çalıştığını, 'Çingene'nin' küfürle eşdeğer bir tabir olduğunu onlar da görüyor, onlar da biliyordu. Kendilerinden beklenen rollerin, onları yerlerine mihlayan, eşitsizliği tahkim eden, onur kırıcı taraflarını kendi aralarında dile getiriyorlardı. Yine de bilindik oyunu oynamamanın, nüfuz sahibi kişilere ters düşmenin bedelleri vardı. Bir siyasi parti yetkilisinden "Maymuna benziyor bu ya!" sözünü işiten yaşlı başlı bir Roman'ın yutkunup cümlesine devam etmesinde, tecrübeden gelen bir akıl vardı.

Rauf uyumsuzdu. Babasıyla ters düşmesinin sebebi de kısmen buydu. Akşamı beklemeden bazen bir birahane, bazen siyah torbada ilk birasını açıyor, günün önemli bölümünü esrik bir kafayla geçiriyordu. Kimseye minneti yoktu. Bol bol hayal kuruyordu. Küçük şehir birahaneleri, erkeklerin

en azgın, en denetimsiz hayallerinin açığa çıktığı yerlerdir belki de. Rauf'un hayallerini de kadınlar, bol para ve yurt dışına çıkmak süslüyordu. "Avrupa'da seks bile daha güzel!" diyordu, Antalya'daki maceralarından bahse-derken. Bir sene Dubai'de inşaatlarda çalışmış, kazandığı parayı dönünce alkole, kadına, cep telefonuna harcamıştı. Borçluydu.

Rauf dışardan bomboş oturuyor gibi gözükse de, aslında sürekli yeni bir girişim peşindeydi. İçtiği her şişe, hızla para kazandıracak bir başka girişime ilham veriyordu. Çin'den gelecek bir malı limana indirip piyasa uyanmadan voleyi vurmak, güney sahillerindeki turistlerin bir açığını yakalamak, Rusya'daki çok iyi bir iş imkanına dört elle sarılmak... Rauf'un projeleri bitmi-yordu.

Buna külliyatta kumar kapitalizmi deniyor. İşini bilenlerin sermayeleri ol-masa da hızla para kazanabileceğini vaat eden pırıltılı bir dünya. Bir tür kestirme, sistemin 'hacklenebildiği' bir boşluk... Bilhassa dünyanın altta kalmış, ama gözü yüksekte olan gençlerinin kapıldığı bir rüya. Bitcoin'den iddia sitelerine bu tarzda pek çok 'hızlı para kazanma' kapısı var.

Ancak dolandırıcılığın ve iflas hikayelerinin de bolca olduğu bir alem bu-rası. Rauf da birden fazla kez parasını kaybetmişti. Ancak mahallede kalıp babasının izinde ikinci sınıf bir hayat sürmektense, oyunu bozup çıkmak is-tiyordu. "Param olsa kimsenin yüzüne bakmam!" diyordu. Minnet duyuyor taklidi yaparak, saygılı bir Roman olarak, kendisine biçilen rolü oynayarak gidebileceği mesafe, okul okumuş Rauf'u kesmiyordu.

Bu da bir direniş hikayesi. Birayı erken saatte açmak bile bir tür başkaldırı. Ancak sorun şu: Örgütlü bir mücadeleden, siyasi bir dilden mahrum kalmış sıkışmışlık duygusu her yöne savrulabiliyor. Sistemik ayrımcılığın veya sınıfsal hiyerarşilerin çözümü zenginlerle mücadele etmek değil, zenginliğe özenmek oluyor. Kişisel kurtuluş öne çıkıyor.

Bu yolda kaybolanlar, başarıya ulaşanlardan çok daha fazla. Dahası, başa-ramamak insanı acılaştırıyor. Çeper bir ilçenin dış mahallesinde olamamış hayallerle yaşamak, her yöne savrulabilecek bir öfkeyi biliyor. Bu bazen Kürtlere, bazen kadınlara ve çoğunlukla insanın kendisine yöneliyor.

Son söz

Sümerlerden, Mısırlılardan, Osmanlı'dan süzülerek gelen biranın bu topraklardaki macerası devam ediyor. Sadece keyif veren bir madde olarak değil, bir toplumsal mücadele nesnesi olarak da...

Ancak dahası da var. Gelecekte bir araştırmacı eğer birayla ilgili çalışırsa, karşısına bol miktarda plastik kapak, reklam videosu, bir-iki şirketi kayıran hukuki düzenlemeler, büyük karlar, dev taşıma filoları veya iklime zarar büyük soğutma teknolojileri çıkacak. Bu yazıda değinme imkanı olmadı: Büyük bir endüstrinin, dünyanın köküne kibrit suyu dökme pahasına üretimini artırabildiği bir dönemden geçtik, geçiyoruz. Derdim biranın kendisiyle değil. Ancak belli ki bu kadim içkinin günümüzdeki seyri, yaşadığımız toplumun arızalarından azade değil. Bir dönemin tarihi bu kapağın altında!

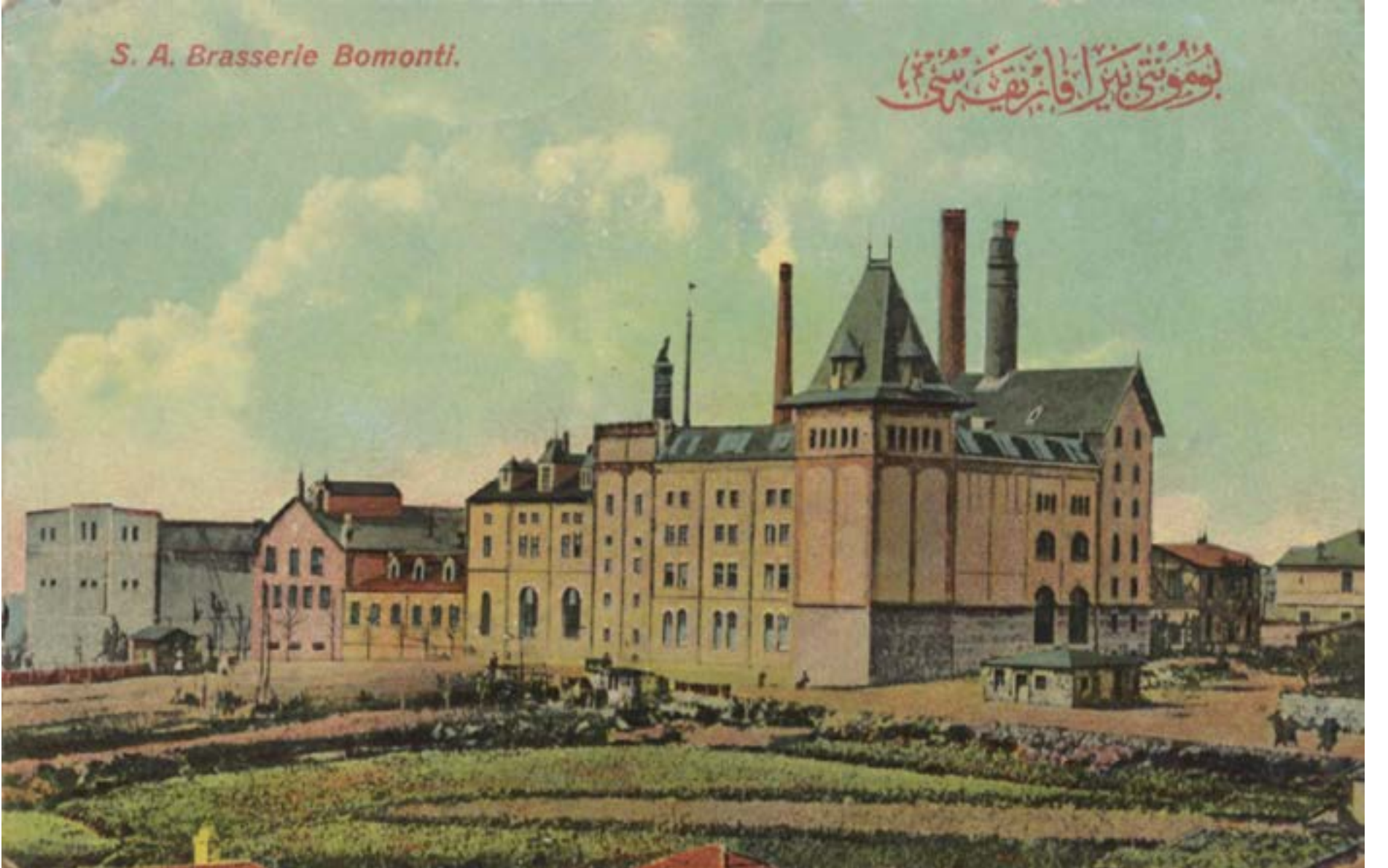


Osmanlı'da bira ve birahaneler

Bira, 1880'lerin sonlarından başlayarak Osmanlı toplumunda gittikçe popüler bir içecek haline gelmişti. 1905'te Revue commerciale du Levant'ta yayımlanan bir yazıya inanacak olursak bira, Osmanlı topraklarında su ve rakıdan sonra en fazla rağbet gören üçüncü içecek olmak yolunda şarapla yarışır hale gelmişti.

Dr. Öğr. Üyesi Erkan Serçe

DEÜ, Buca Eğitim Fakültesi, Tarih Eğitimi Anabilim Dalı



Osmanlı topraklarında bira tüketimi 19. yüzyılın başlarında İstanbul ve İzmir gibi Batı'yla ilişkinin yoğun olduğu merkezlerde başladı. Yüzyılın ortalarına kadar yabancı ve Levantenlerin tükettiği içkilerin arasında sınırlı bir yeri oldu. Kırım Savaşı döneminde başlayan yükselişi, ulaşım teknolojisindeki gelişmeler ve Louis Pasteur'un kendi adıyla anılan devrimsel yöntemiyle (pastörizasyon) depolama sorununun çözülmesiyle hızlandı. Yüzyılın sonuna gelindiğinde bira, rakıdan sonra en fazla tüketilen alkollü içki haline geldiği gibi, bir yaşam tarzının sembolü oldu. Ancak bozanın biranın atası, en azından biranın bir çeşidi olarak görülmesi gerektiği hakkında genel bir kanaat bulunduğuna göre, Osmanlı'da biranın macerasını da bozayla başlatmaktan başka çare yoktur.

Boza, başta darı olmak üzere, mısır, arpa, buğday gibi taneli bitkilerin mayalandırılmasıyla elde edilen yoğun kıvamlı, besleyici bir içecek olmakla birlikte, uzun süre bekletildiğinde ortaya çıkan alkolle birlikte sarhoşluk veren bir içecek haline gelir. Bozanın tarihsel kökenine ilişkin bazı anlatılar, biranın ortaya çıkışıyla ilişkilendirilir. Eski Mısır'da ortaya çıktığı ileri sürülen ve bira ile aynı kelime köküne sahip olduğu belirtilen boza, eski bir bira türü olarak kabul edilir. Bozanın Akdenizli tüccarlar aracılığıyla yayıldığı, deniz yoluyla Kafkaslar'a oradan da Asya'ya kadar ulaştığı düşünülmektedir. 15. yüzyılda İbn Battuta, Deşt-i Kıpçak'ta karşılaştığı Türklerin içecekleri arasında buzayı saymaktadır. Pek çok kaynakta eski Türklerin darıdan yaptığı içecekten söz edilmektedir ki "begni" denilen bu içki, boza olmalıdır.

Bozanın her iki türünün de canlı anlatımlarından örnekleri Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde farklı yerleri anlatırken görmek mümkün. Bunlardan ilki Evliya Çelebi'nin defalarca altını çizdiği gibi ulemanın dahi içtiği, sarhoş etmeyen -tabii usturuplu içildiğinde- tatlı boza ya da onun diğer bir türü olan maksima bozasıdır. İkincisi ise "ademi ayaktan alan", yeniçerilerin, leventlerin, hamalların ve tabii ki Tatarların su niyetine içtikleri, alkol ve asit oranı daha yüksek, sarhoş eden keskin ya da ekşi boza, diğer adıyla Tatar bozası ve Evliya'nın deyimıyla "İslambol bozası"dır. Bu iki ayrı çeşidi satan bozacılar Esnaf Alayı'na iki ayrı grup olarak katılırlar: Evliya Çelebi'nin verdiği bilgiye göre İstanbul'da "esnaf-ı tatlı bozacıyan" yani tatlı boza satanların sayısı kırk dükkanda yüz beş kişi, tatar bozası satan "Esnaf-ı bozacıyan-ı mezmuman [beğenilmeyen, ayıplanan]" ise üç yüz dükkanda bin beş kişidir. Çoğunlukla boza erbabı Tatar ve Çingenelerdir ama zorunlu olarak İslam ordusunda lazım olduğundan İstanbul içre ne kadar keyif verici meşrubatçılar var ise bu bozacıbaşıya yamak olup sınıf sınıf geçerler ama ekşi bozacılar, arabalar üzere çadırlarını kurup ve çeşit çeşit yapraklar ve baharatlar ile dükkanlarını donatıp boza sıkıp ve çömçe çömçe halka boza dağıtarak nice yüz boza Bekrileri "biroy hay" diye nara urarak geçerler.

Kuşkusuz boza, Osmanlı toplumunda, Evliya Çelebi'nin 17. yüzyıl için anlatıklarından çok önce yaygınlaşmıştı. Erken dönem İstanbul ve Bursa şer'iyeye sicillerinde özellikle ekşi bozanın içildiği durumlarda yaşanan sorunlarla ilgili kayıtlar bulunur. 16. yüzyılın ünlü şeyhülislamlarından Ebussuud Efendi, fetvalarında ekşi boza satılan bozahanelerle meyhaneleri bir tutmuş, buralarda toplananların aşağılanması gerektiğini belirtmişti. Buna rağmen özellikle meyhanelerin kapatıldığı, rakı ve şarap gibi alkollü içkilerin yasaklandığı dönemlerde bozahanelere rağbet artmıştı. Nitekim Evliya Çelebi, 1671'de geldiği İzmir'de meyhanelerin kapatılması üzerine *"içki içen biraderler hep birlikte bozaya bozulup düzüldüler"* demektedir. Alkollü içecekler üzerindeki baskıların azalmasıyla, bozahanelere olan ilgi de azaldı. Ekşi boza büyük ölçüde ortadan kalkarken tatlı boza, özellikle kış aylarında sevilerek tüketilmeye devam etti.

Üretimden tüketime bira

İstanbul Pera'da, lokanta ve içki kültürünün başlangıcının 1840'lara dayandığı ileri sürülür. Osmanlı Devleti'nde biranın ilk kez ne zaman üretildiği, bira ithalatçılarının kimliği ve ilk bira bahçesi ya da birahanenin nerede açıldığı gibi sorular etrafındaysa farklı cevaplar üretildi. Said Naum Duhani, İstanbul'a birahaneleri ilk getiren kişinin Alman Bruchs adında biri olduğunu kaydeder. Bruchs'un Yunanistan'dan getirttiği garsonları Nikoli Ananias ve Yani daha sonra kendi birahanelerini açar. Yazar ayrıca Nicoli (İsviçre Birahanesi), Birinci Yani (Viyana Birahanesi), İkinci Yani (Strasburg Birahanesi) ve Balabani (Anadolu Birahanesi) birahanelerini İstanbul'un en ünlü birahaneleri olarak gösterir. Ercan Eren ise Mert Sandalcı'dan naklen, Koçu ve Duhani'nin aksine Osmanlı Devleti'nde biranın öncüsünün İstanbul'da değil, İzmir'de 1846'da İzmir'de Prookopp Birahanesi'ni başlangıç olarak kabul eder, İstanbul'da ise ilk birahanenin 1850'de Şişli'de açılan Cosmos Birahanesi olduğunu ileri sürer. Aslında Eren'in iddiası yeni değildir; 1892'de İzmir'e gelen Hans Barth *"Doğu'da Bira Üzerine İncelemeler"* başlığı altındaki gözlemlerini aktardığı yazısında, daha önce Doğu'da olmayan ve hiç bilinmeyen bu arpa suyunu, ithal ederek İzmir'e sokan ve bu yüzden de heykeli dikilmesi gereken kişinin Prookopp olduğunu söylemektedir.



Osmanlı topraklarında bira tüketimi 19. yüzyılın başlarında İstanbul ve İzmir gibi Batı'yla ilişkisinin yoğun olduğu merkezlerde başladı.

Osmanlı Devleti'ne biranın tam olarak ne zaman girdiğini kesin olarak saptamak zordur; III. Selim döneminde İsveç Konsolosluğunda görevli olan d'Ohsson, Osmanlıların bira dahil olmak üzere hiçbir Avrupa içkisini tanımadığını kaydetmekteydi. Buna karşın 1820'lerde İstanbul ve İzmir'de yaşayan Batılı tüccarlar Avrupa'dan ithal edilen biranın ticaretini yapmakta ve tüketmekteydi. Hatta en geç 1826'da İstanbul Tarabya'da bir bira imalathanesi kurulduğunu ve kısa sürede iflas ederek kapandığını biliyoruz. Charles MacFarlane daha sonra II. Mahmut'un yeni askeri düzeninde süvari eğitmeni olarak yükselen İtalyan mülteci Calosso'nun öyküsünü anlatırken bu bira imalathanesi hakkında da bilgi verir. 1821'de Piemonte'de Carbonari ayaklanmasına katılan Calosso, ayaklanmanın başarısız olması üzerine İstanbul'a kaçmış ve uzun süre zorluk içinde yaşamıştır. Kendi yurttaşlarından yardım göremeyen Calosso'ya İsviçreli bir iş insanı elini uzatmış ve çevresinden aldığı borçla kurduğu bira imalathanesinde ona iş vermişti. İsviçreli "Konstantinopolis'te bir bira fabrikası kurarak bir servet kazanabileceğini" hayal etti. Asmanın daha lezzetli meyve suları sunduğu bir bölgede henüz kimsenin arpa ve şerbetçiotu mayalamaya kalkışmadığı doğrudur. Bildiği tek Kuran bölümü, Türklerin şarap içmesini yasaklayan bölümdü ve bu yasak birayı kapsamıyordu. Bu nedenle, kuzey içki sisteminin getirilmesinden dolayı sonsuz minnettarlık duyacaklarını ve birasının yapılıp yapılmaz kâpışılacağını düşündü. Hesaplarında Türklerin çok hassas bir damak zevkine sahip olduklarını, şerbet ve şurupların her zamanki içecekleri ve içtikleri en sert içkinin kahve olduğunu unutmuştu. İsviçreli zengin bir tüccardan para aldıktan sonra, fiçilerini ve birasını Boğaziçi'nde, Fransız yazlık sarayının bahçelerine yakın Therapia'da büyük bir evde kurdu. Bu zarif köşk, bir bira fabrikasından çok bir yazlık konut olmaya yazgılı görünüyordu. Zavallı Calosso onu bu tesise kadar takip etti ve parlak süvari subayı, zorunluluğu bir erdem haline getirerek, işi denetledi ve asla içilmeyecek olan bazı küçük biraları şişeledi... İsviçreli çok geçmeden servete giden yolda yolunu kaybettiğini anladı. Türkler onun birasını içmiyor, aksine en iğrenç içecek olarak ilan ediyordu. Bu girişim, mezardaki pek çok başarısız girişimin gölgeleri arasına katıldı ve zavallı Calosso bir kez daha çıplak ve beş parasız bir şekilde ortada kaldı. Neyse ki dönem, sultanın bira üreticisinininkinden biraz daha uygulanabilir projeleri hayata geçirmekle meşgul olduğu bir dönemdi. Ertesi yıl Le Courier de Smyrne gazetesinde yayımlanan mektubundan bu başarısız girişimin sahibi olan İsviçreli'nin adının L. Garrau adında biri olduğunu, kendisine borç veren Glavany ile geri ödeme konusunda anlaşmazlığa düştüğünü öğreniyoruz.



İsviçreli L. Garrau'nun girişiminin İstanbul'da bira imalathanesi kurmak konusunda 1840'ların ikinci yarısına kadar tek girişim olarak kaldığı anlaşılıyor. Bu süre içindeyse yabancıların tükettikleri bira, Avrupa'nın çeşitli limanlarından ithal edilerek karşılanıyordu. Le Courrier de Smyrne gazetesinin 1829-1830 yıllarına ait çeşitli sayılarında, Marsilya, Amsterdam, Liverpool, Cardiff ve Londra'dan İzmir'e fiçılar içinde bira getirildiği kaydedilir. Bu biraların miktarı, kişisel kullanım için olmadığını açık olarak gösterir. Örneğin Londra'dan kalkan ve 11 Haziran 1830'da İzmir'e gelen Symmetry adlı gemi, İzmir tüccarlarından M. Sandison'un şirketi için 90 varil bira getirmişti. Sonraki yıllarda İzmir'e gelen bira miktarının arttığını görüyoruz. 1838'de Londra'dan üç ayrı gemiyle 104 varil, Boston'dan 75 varil, Trieste'den bir varil bira geldiği belirtilir. İzmir'e gelen biraların sadece varille değil, şişeyle de taşındığı anlaşılmaktadır. Journal de Smyrne'de yayımlanan bir ilanda, Pagy'nin deposunda Fransa'dan şişelerde getirilen mükemmel biranın düzinesinin yedi frank olduğu duyurulur. Çeşitli ilanlardan farklı biraların satıldığı yerler hakkında da bilgi alıyoruz. İngiliz porter ve Fransız biraları Marina'da Avusturya Konsolosluğu karşısında Van der Zée'nin mağazasında, Hollanda birası Barbaresk Han'ında Winkéles'in mağazasında satılır. Bir başka ilan ise 20 sandık faro birasının açık arttırmayla, Dutill'in mağazasında satışa sunulduğunu gösterir.



Bira imalathane ve bahçelerinin yoğun olduğu Tarabya (SALT).

Kuşkusuz bu durum İstanbul'da oturan Levantenler ve yabancılar için de geçerliydi. 1836'da İstanbul'a gelen Julia Pardoe, Harbiye Mektebi Müdürü Azmi Bey'in evinde katıldığı bir akşam yemeğinde ikram edilen içkiler içinde Fransız şarapları ve şampanyanın yanında esmer Edinburg birasını da saymıştı. Ancak bira tüketiminin yaygınlaşması, Tanzimat Fermanı'nın ilanını izleyen dönemde mümkün oldu. Kırım Savaşı sırasında İstanbul'a akın akın gelen yabancılar bira tüketimine rağbetin artmasında önemli etken oldu. Savaştan önce banliyölerde ve kenar mahallelerde – örneğin Tarabya'da – küçük bira imalathaneleri vardı. 1847'de Bebek'te bira imalathanesi kuran bir Alman, çalışma koşullarını "olağanüstü avantajlarla" dolu olarak tanımlıyor, yarım düzine imalathanenin bulunduğu piyasada bira üretiminin herhangi bir vergi ya da resme bağlanmadığını ve gerekli malzemelerin yüzde 25 daha ucuz olduğunu belirtiyordu. Üstelik bir şişe biranın fiyatı Almanya'daki fiyatın iki katıydı. 1849'da İstanbul'a gelen İngiliz gazeteci Albert Smith, Pera sırtlarına yaptığı gezintide, muhtemelen aynı bira imalathanesinde mola vermiş ve Alman bira imalathanesi ustasının ikram ettiği "Strasburg birasının oldukça iyi bir taklidi" olan birayı tatmıştı. İlkel sistemle üretilen ve sınırlı alıcısı olan bu biralar kısa sürede tüketilmesi gereken, hafif içeceklerdi. Yukarıda belirttiğimiz gibi İzmir'de de 1845 ya da 1846'da Punta'da (günümüzde Alsancak) Prokopp ailesi benzer bir bira imalathanesi kurmuş, yanında da bir bira bahçesi açmıştı. Prokopp'un dışında İzmir'de 1860'ların başlarında Cumaovası'nda da İzmir pazarı için hem fıçı hem şişelenmiş olarak üretim yapan bir imalathane daha vardı. Cramer'in sahibi olduğu ve Richard Lohman'ın işlettiği bu imalathanenin uzun ömürlü olmadığı anlaşılıyor.



1854'te Kırım Savaşı'nda Osmanlı Devleti'ni desteklemek için İstanbul'a gelen müttefik askerleri biraya olan talebi artırınca, bira pazarı hızla büyüdü. Fransız ve İngiliz askerlerinin varlığının sunduğu bu büyük pazar, başta Beykoz ve Şişli olmak üzere bir dizi küçük yerel bira imalathanesinin ortaya çıkmasına da neden oldu. Bunların içinde en uzun ömürlüsü Scherrèr'in Zincirlikuyu'daki imalathanesiydi. Savaşı izlemek için 1854'te İstanbul'a gelen Fransız gazeteci M. Eugene Jouve, Kuruçeşme'de Dagalier adında bir Fransız'a ait bira imalathanesinden söz eder. Ancak bu imalathanelerin talebi karşılayacak miktar ve kalitede bira üretmeleri mümkün değildi. Nitekim talebi karşılayanın en kestirme yolu olarak ithalata başvurulmuştu. İthal edilen biraların çoğu İngiliz ale ve porter biralarıydı. Fransız Ticaret Odası'nın başkanı E. Giraud'nun bilgisine başvurduğu bir Fransız tüccar, Kırım Savaşı döneminde yılda 3 bin adet 36 şişelik kasa ve 500 adet 60 kiloluk fıçı bira sattığını belirtmişti. 1860'da Viyanalı ünlü bira üreticisi Anton Dreher'in İstanbul piyasasına girmesiyle birlikte, zaten aşırı vergilendirilmeye başlanmış olan yerel ürünlerden çok daha üstün olan ithal biralar, yerli üretim biraya rağbeti büyük ölçüde azalttı, küçük bira imalathanelerinin çoğu ortadan kayboldu ve yerel üretim önemsiz hale geldi. Dreher'i kısa sürede Graz, Macaristan ve Strasbourg'dan ithal edilen biralar izledi. Şark Demiryolu'nun Avrupa hatlarına bağlanmasıyla birlikte, 1870'lerin sonlarından başlayarak, Münihli bira üreticileri tarafından tasarlanan özel vagonlar sayesinde Alman biraları İstanbul piyasasına girdi. Bira fıçılarını taşıyan bu vagonlar buzla dolduruluyor, yolculuk boyunca eriyen buz, Budapeşte, Belgrad ve Sofya'da yenileniyordu. Sirkeci İstasyonu'na varıldığında variller, Şark Demiryolları Şirketi tarafından bu amaç için inşa edilen ve bol miktarda buzla dolu olan mahzenlere gecikmeden yerleştiriliyordu. 1892'de Pera'da bulunan Centrale (Merkez) ve Suisse (İsviçre) birahaneleri verdikleri bir ilanla, Bavyera (Münih) menşeli Spatenbräu birasının kendileri tarafından özel vagonlarla ithal edildiğini, buzla muhafaza edildiğini ve Sirkeci'den özel bir bira soğutucusuyla birahanelerine taşındığını övünerek duyuruyorlardı. 1899'da İstanbul'un ithal ettiği biraların başında Alman biraları (Münih) geliyor, onu Avusturya (Steimbruch), Sırp (Yogodina) ve Bulgar (Sofya) biraları izliyordu.

Şişeyle ithal edilen biraların içinde Spatenbräu oldukça saygın bir yer tutuyordu. 1890'larda yaklaşık 25 bin şişeye ulaşan miktarıyla en çok tüketilen İngiliz biralarıydı. Aynı yıllarda Dreher'in "Export" birası eski ihtişamını kaybetmiş olsa da tüketimi yine de bin kasadan aşağıya düşmemişti. Schiltigheim'dan (Alsace) gelen Ehrhardt Frères fabrikası üretimi Adelshoffen birası pahalı olmakla beraber müşteri bulabiliyor, Fransız Velten ve Amerikan Schiltz biraları ise yeni yeni tutunmaya çalışıyorlardı. Uzun mesafe kat ederek İstanbul'a ulaşan biraların sağlıklı olup olmadığı tartışmaları içinde Stamboul gazetesi, "bir bardak iyi biradan hoşlanan" okuyucularına Kaiser-Bier ve özellikle "sağlıklı ve son derece besleyici bir içecek olan, aynı zamanda birçok sergide birincilik ödülü kazanan ve Paris, Lyon, Bordeaux, Toulouse, Nice, Brüksel, Glasgow gibi şehirlerde çok popüler Adelshoffen biralarını öneriyordu.

Bira Fabrikaları: Bomonti ve Olimpos

Bira, 1880'lerin sonlarından başlayarak Osmanlı toplumunda gittikçe popüler bir içecek haline gelmişti. 1905'te Revue commerciale du Levant'ta yayımlanan bir yazıya inanacak olursak bira, Osmanlı topraklarında su ve rakıdan sonra en fazla rağbet gören üçüncü içecek olmak yolunda şarapla yarışır hale gelmişti. Aynı yazıya göre bira tüketimin artışında Bomonti ve Allatini tarafından üretilen biralardan daha düşük fiyatla satılması etkili olmuştu.



Bomonti Bira Fabrikası (SALT Arşivi).

Allatini Kardeşlerin Selanik'te kuracakları bira fabrikasıyla Bomonti Kardeşlerin Feriköy'de kuracağı bira fabrikasının çalışmaları hemen hemen aynı sıralarda, 1891'de başladı. Maliyeti 10 bin sterlini bulacağı tahmin edilen Feriköy'deki fabrikanın yapımı için gerekli olan izin, 15 Ağustos 1891'de alınmış ve kısa sürede fabrika tamamlanarak bira üretimine başlamıştı. Allatini Kardeşlerin Fernandez ve Mizrahi aileleriyle ortak kurdukları şirketin inşa ettiği Olimpos bira fabrikası da en geç 1894'te bira üretimine başlamış olmalıdır. Olimpos biraları İstanbul'da da satışa sunulduysa da asıl pazarı Makedonya'ydı. Bomonti fabrikasında üretilen biralarda ise İstanbul'da kısa sürede benimsendi ve uzun süre rakipsiz kaldı. 1909'da Büyükdere'de Nektar Biracılık Şirketi tarafından yeni bir fabrika kuruldu. Yeni fabrika sahiplerinin Bomonti kardeşlerle girdiği rekabet bira fiyatlarında neredeyse maliyetine kadar bir düşüş yaratınca, iki şirket 1911 yılında yola birleşerek devam etme kararı aldı ve ortaya Bomonti-Nektar Birleşik Fabrikaları çıktı.



Selanik'te gaz fabrikasıyla bira fabrikası karşı karşıya.

İzmir'de bira tüketimindeki yoğunluğun önemli bir yatırım fırsatı sunduğu gerçeği, 1890'larda yatırımcılar tarafından fark edilmiş ve İzmir'de bira fabrikası kurmak konusunda cesaretlenmelerini sağlamıştı. 1894'te Emirzé Kardeşler Karataş'ta bir bira fabrikası kurmuşlarsa da bu tesis kalıcı olmadı ve bir süre sonra gazoz imalatına yöneldi. İzmir bira ihtiyacını uzun süre ithal edilen biralarla karşıladı ve bunların içinde Bomonti biraları önemli bir yer tuttu. 1900'lerin başlarında sonuçsuz kalan bazı girişimlerin ardından 1911'de Bomonti-Nektar, İzmirli iş insanı Aleksandros Sinyozoğlu ile birlikte, Halkapınar-Darağacı'nda Aydın Bira Fabrikası'nın kuruluş çalışmalarını başlattı. 25 Ağustos 1912'de açılışı yapılan fabrika kısa sürede İzmir ve çevresinin bira ihtiyacının büyük kısmını karşılar duruma geldi. 1914'teki bir ilana göre, ürettiği biraları varil ve şişelerle satan Aydın Bira Fabrikası, stokunda sürekli bir milyon litre bira bulundurmaktaydı.

İzmir bira ihtiyacını uzun süre ithal edilen biralarla karşıladı ve bunların içinde Bomonti biraları önemli bir yer tuttu.

Bira bahçeleri ve birahaneler

Hiç kuşkusuz Osmanlı ülkesinin ilk birahaneleri, bira imalathanelerinin yanında yer alan bahçelerdi. Rumlara ait bazı kahvehanelerde de bira satılıyordu. İstanbul'da ilk birahaneler, Beyoğlu ve Galata bölgesinde açıldı, buralardan İstanbul'un pek çok semtine dağıldı. Said Naum Duhani, İstanbul'a birahaneleri ilk getiren kişinin Alman Bruchs adında biri olduğunu kaydeder. Duhani ayrıca Nicoli (Viyana Birahanesi), Birinci Yani (Viyana Birahanesi), İkinci Yani (Strasbourg Birahanesi) ve Balabani (Anadolu Birahanesi) birahanelerini İstanbul'un en ünlü birahaneleri olarak gösterir. İstanbul Fransız Ticaret Odası Başkanı E. Giraud İstanbul'daki birahane olarak anılabilecek ilk işletmenin Postacılar Sokağı'nda karanlık bir mahzen olduğunu, Gambrinus'un müritlerinin birkaç bira içmek için oraya gittiğini, pazar günleri de banliyölerdeki küçük bira imalathanelerinin bitişiğindeki bahçelere köpüklü bira içildiğini kaydetmektedir. Macar Prosch tarafından Pera'da bir birahane açıldığını belirten Giraud, Prosch'un oğlu Yanni'nin işi devraldıktan sonra işletmeyi Linnardi Sokağı'na taşıdığını aktarmaktadır. Giraud'a göre 1890'ların sonlarında ölen Yanni, İstanbul'da başarılı olan birahane türünün gerçek yaratıcısıydı.



Yanni'nin Viyana Birahanesi.

Ticaret yıllıklarına göre 1881 yılında İstanbul'da, çoğu Pera'da olmak üzere son birkaç yıl içinde açılmış 19 birahane bulunuyordu. On yıl geçmeden bu sayı 40'a ulaştı. 1890'da yayımlanan Fransızların ünlü bir rehber kitabında bunların özellikle yedisinin adı verilmektedir. Yanni Cacavopoulos'un 1878'de Timoni Sokağı'nda açılan, burada ünlendikten sonra 1882'de Pera Caddesi'ne (Cadde-i Kebir) geçen Viyana (Viennoise) Birahanesi İstanbul'un en güzel ve rağbet gören birahanesiydi. Yine aynı caddede bulunan Démètrius Pappagheorghiou'nun Merkez (Centrale) Birahanesi İstanbul'un en büyüğüdü ve istiridyeleriyle ünlüydü. İsviçre (Suisse), Antoine Bauczek'in Rus elçiliğinin karşısında 1881'de açılan Strasburg ve Avusturya (Autrichienne) birahaneleri de Pera Caddesi'ndeydi. Sponek Birahanesi, Galatasaray kavşağında Balıkpazarı Caddesi girişinde yer almaktaydı. Galata'da çok sayıda vasat birahenenin varlığına dikkat çeken rehber yazarı, çoğunun Alman tarzını benimseydiğini, buralarda biranın yanı sıra yemek sanatının ön planda olmadığı, yani şarküterinin ana rol oynadığı yemek servisi yapıldığını yazmaktaydı.

PANAYOTI SPANELLIS
BRASSERIE,
CAFÉ ET RESTAURANT
PASSAGE HAZZOPOULO, 24
PÉRA

Diffé. Qualités DE BIÈRE Vins & Liqueurs	SERVICE PROPRE	DÉJEUNERS FROIDS et CHAUDS
--	----------------	----------------------------------

PRIX MODÉRÉS
N.B. Dans cette brasserie on trouve tous les
journaux étrangers et du pays.

BRASSERIE SUISSE
TENUE PAR
NICOLAOS LALOS
Passage Testa, Grande Rue de Péra, 380.

DIFFÉRENTES QUALITÉS
DE
BIÈRE, VINS & LIQUEURS
DÉJEUNERS A LA FOURCHETTE

FILET, MACARONI, SOUPE
SAUSSISSES ET PETIT SALÉ

N.B. Dans cette brasserie on trouve tous les
journaux étrangers et du pays.

1885 yılına ait bir yıllıktan birahane reklamları.

İstanbul'da birahanelerin merkezi Pera ve Galata'ysa, İzmir'de de I. ve II. Kordon'la Frenk Caddesi'ydi. Sahilin düzenli bir cadde olarak düzenlenmesinden önce, 1850'lerden itibaren denizin içine doğru kazıklar üzerinde bulunan Kaptan Paolo, Kivoto (Arche) ve Belle Vue kahvehanelerinde diğer içeceklerin yanında bira da satılıyordu. Bunların dışında, sahilde ve ara sokaklarda Alcazar, Poseidon, Levantino, Papisilipo gibi kafelerde bira içmek mümkündü. Ancak birahanelerin asıl yükselişi Kordon'un tamamlanmasından sonra 1880'lerde başladı. Alcazar, Alhambra, Astre de l'Orient, Captan Paolo, Constantinople, Corinna, Jerusalem, Kissavos, Mimico, Jerusalem, Pera d'ora, Phonix, Rodocanachi, Thermophyles, Aita, Cercle Commercial, Concordia, Pausilipe, Byroni Ermis, de la Bourse, Louvre, New York, Nouveau Monde ve Petit Marseillais dönemin yıllıklarına yansıyan birahane ve kahvehanelerdir. Bunlardan Caneris'in sahibi olduğu Alhambra, Cocolis'in sahibi olduğu Captan Paolo ve Tasso tarafından yönetilen Grand Alcazar (Eldorado/Apollon) ile Paralel Sokak'ta (II. Kordon) bulunan Olympos'ta canlı müzik de yapılmaktaydı. 1883'ten itibaren yıllıklarda birahane başlığı altında Corinna, Nalpas, Rodokanaki, Acropoli, Franghias et Gagarnon, Tissot et Homsy ve Kraemer sıralanmaktaydı. Ancak 19. yüzyılın sonlarında birahane sıfatı taşıyan en meşhur mekânın, Avusturyalı Kraemer'in sahibi olduğu Grand Brasserie Viennoise olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır.



Kordon'da Kraemer'in Viyana Birahanesi.

Birahaneler, 1890'lardan itibaren Kordon sınırını aşarak İzmir'in diğer semtlerine de yayıldı. Punta'da (Alsancak) Aydın Garı altındaki Simitopoulo, Bit Pazarı'nda G. Onoufriades, Kantarcılar'da C. Panayoti, Ermeni mahallesinde H. Papadhopoulos, Paralel Sokak'ta F. Pradello, Odun Pazarı'nda Haim Rouso ve Isaac Rouso, Fasula'da N. Stefanopoulos, Aya Yorgi'de Andricos Sterenios ve Basmane'de Bayzar bira ile serinlemek isteyenlerin uğrak yerleri oldu. Ayrıca çevre sayfiyelerde de birahaneler yerlerini aldı; Buca'da Bomonti, Karşıyaka'da Nektar, Venüs ve Olimpia birahaneleri açıldı.



İzmir Kordon'da Alambra Birahanesi.

I. Dünya Savaşı yıllarının birahaneler ve Gambrius'un müritleri için zorlu geçtiğini belirtmeye gerek yok. Savaş nedeniyle pek çok ülkeden bira ithalatı durduğu gibi ülkedeki bira imalatı da azaldı. Gerçi ithal edilen biralara, İstanbul ve İzmir'de fabrikalar kurulduktan sonra Osmanlı ülkesinde tüketilen biranın yalnızca yüzde beşini karşılıyordu. Ancak arpa ve yakıt kıtlığı fabrikaların üretimini sürekli azaltmasına yol açmıştı. Büyükdere'de bulunan Nektar Bira Fabrikası'nın motorlarına tekalif-i harbiye nedeniyle el konduğundan 1915'te fabrikada üretim durduruldu. İzmir'de müdürü askere alınan Prokopp imalathanesi üretime son verdi. İstanbul ve İzmir'de bulunan dört bira fabrikasının 1915'te bira üretimi, 1913 yılındaki bira üretimine göre yüzde 38,2 düşmüştü. İstanbul yıllıklarına yansıyan verilere göre, İstanbul'da 1914'te birahane başlığı altında listelenen işletme sayısı 37 idi. Savaş yıllarında bir kısmı el değiştiren bu işletmelerin çoğunun, bira dışında sundukları hizmetlerle ayakta kaldıkları açıktır.

Bira ve birahane kültürü

İstanbul ve İzmir’de birahanelerin sayısı yıllıklara yansiyandan çok daha fazladır. Robert Koleji’nin Amerikalı bilim insanlarının 1920 yılında İstanbul hakkında yaptıkları bir araştırmaya göre İstanbul’daki birahanelerin sayısı 471’di. Kentin her mahallesinde birahanelerin bulunduğu kaydedilen araştırmaya göre bunların büyük bir bölümü, kalitesiz dansların yapıldığı ve fahişelerin mesleklerini icra ettikleri, çoğu Galata ve Pera’da olan kötü şöhretli yerlerdi. Bütün uluslara ait birahaneler bulunmakla birlikte, Rum birahaneleri (444 tane) çoğunlukta idi. İzmir için yapılan benzer bir çalışmada birahane ya da bira bahçesi olarak sınıflandırılabilir 43 mekan tespit edilmişti. Bu tablo, 19. yüzyıl ortalarında Osmanlı toplumsal hayatına giren bira ve birahanelerin 20. yüzyıl başlarındaki yükselişine işaret etmektedir.

Reşat Ekrem Koçu İstanbul’da bira tüketiminin yerleşmesini kendine özgü üslupla şu şekilde anlatır: *“Hafif alkollü bir içki olarak bira, önce Tanzimat devrinin alafrangalığına hevesli gençleri arasında rağbet görmüştü; İstanbul’un ayakta-kımı arasında rakı ile şarabın yanına geçememiştir; ilk birahaneler de ayakta-kımının giremeyeceği, girerse aradığı huzuru bulamayacağı alafranga içki yerleri olarak kurulmuşlardır; meyhanedeki çırak oğlan, ‘muğbeçe’, birahane de garson olmuştur.”*

1904’te Bomonti Bira Fabrikası’nın yöneticilerinden biri biranın başarısının nedenlerini şöyle sıralamıştı: *“Bira günlük rutinimizin bir parçası haline geldi. Neredeyse bir ihtiyaç haline gelen bu makalenin İstanbul pazarımızda konu olacağı araştırmayı yirmi yıl kadar önce kim tahmin edebilirdi ki? Bira her yerde şarabın yerini aldı ve bunun iyi bir nedeni var. Daha az canlandırıcı olmasına rağmen, çok daha ferahlatıcı ve şaraptan daha büyük miktarlarda alınabilir. Bazı yabancılar şarabı zorlukla içebilirken, bira herkes için uygundur. Şaraba aşırı miktarda yüklenen alkolün bazen onu sindirilemez hale getirdiğini düşündüğünüzde bunu anlamak kolaydır; aynı zamanda bol miktarda içki içtikten sonra başınızda acı verici bir ağırlık hissetmenizden nedeni de budur. Birada böyle bir şey yoktur ve sarhoş olmak için çok fazla içmeniz gerekir. Bira üreticileri biranın bu özelliğinden yararlanmakta gecikmediler. Almanya, Avusturya ve Romanya’dan her gün büyük stoklar geliyor ve bunlar pazarımızda hemen satılıyor, bazen de üretildiği ülkedeki fiyatla aynı.”*

Bomonti fabrikası ürünü olan birayı öven satırları dışında yetkilinin bira hakkında vurguladığı çok önemli bir konu vardı; bira diğer içkilere oranla daha eşitleyici bir içkiydi. Hijyenik ve ferahlatıcı özellikleriyle herkesin beğendiği birayı her yerde hem zenginlerin hem yoksulların sofralarında görmek mümkündü. Düşük fiyatı onu herkesin ulaşabileceği bir yerde tutuyor ve herkesin damak tadına farklı çeşit sunabiliyordu.

Kuşkusuz bira Tanzimat döneminde yükselen yeni yaşam biçiminin sembolüydü ve birahaneler de “alafranga” mekanlar olarak ortaya çıkmıştı. 1888’de Venedik Sokağı’ndan Pera Caddesi’nde daha geniş bir mekana taşınan Merkez (Centrale) Birahanesi hakkındaki bir gazete haberi bu tür mekanların donanımını anlatırken ayrıca müdavimlerinin beklentilerini de özetliyor:

“Bay D. Papagheorghiou, halkın bugüne kadar kendisine gösterdiği saygı ve güvenden cesaret alarak, yeni işletmesini arzu ettiği bütün şıklık ve konforla kurmak için önemli fedakarlıklarda bulundu. Bay Proksch’un eski Alman Birahanesi’nin yerinde inşa edilen Merkez Birahanesi, zemin kat ve iki üst kattan oluşmaktadır. Girişte geniş bir salon, bir bahçe ve bir restoran bulunmaktadır. Birinci kat çok şık ve havadar birkaç salona bölünmüştür. İkinci kat Büyük Pera Caddesi’ne bakan güzel bir terasa dönüştürülmüştür. Avrupa tarzında inşa edilmiş ve döşenmiş olan bu tesis, hiç kuşkusuz, güzel ve güzelliği seven herkes için bir buluşma yeri haline gelecektir. Merkez Birahanesi’ni merak ederek ziyaret eden herkesin, mobilyaların zenginliği ve zarafeti, birkaç dil bilen garsonların kibarlığı ve kentliliği ile yiyecek ve içeceklerin mükemmel kalitesi karşısında büyüleneceğine inanıyoruz. Bay Papagheorghiou’nun müşterileri, işletmesinde, günün ya da gecenin herhangi bir saatinde, sıcak ya da soğuk, her zaman hazır Fransız, Alman ya da Macar tarzında hazırlanmış yemekler; doğrudan en iyi fabrikalardan gelen Avrupa içkileri, çeşitli türlerde Viyana birası, taze istiridye, sosis ve diğer çeşitli ordövrler bulacaklar.”



Pera’da meşrutiyet kutlamaları. Solda Yanni Birahanesi.

Gazetelerdeki birahane reklamları ya da ilgili haberler yukarıdaki tabloyu teyit etmektedir. Pera'da yeniden yapılanan Comte Birahanesi müşterilerine şöyle sesleniyor:

“Pera'da, Café Lebon'un karşısında yer alan Comte Birahanesi, büyük avantaj sağlayacak şekilde tam bir dönüşüm geçirmiştir. Güzel tablolar, çiçek vazoları ve zevkli mobilyalar bu tanınmış işletmenin büyüleyici dekorunu oluşturuyor. Buna işletme sahibinin sevecenliğini, garsonların akıllı servisini, içeceklerin nefasetini ve tazeliğini eklediğinizde, Comte Birahanesi'nin müdavimlerine ve onu varlıklarıyla onurlandırmak isteyen yeni müşterilere, en şüpheli tüketicinin talep edebileceği tüm konforu, tüm avantajları ve tüm keyfi sunduğunu kabul edeceksiniz. Dahası, neden bahsettiğimizi kendiniz de görebilirsiniz.”

Birahanelerin İstanbul'da Pera ve Galata'da, İzmir'de Kordon ve Frenk Mahallesi çevresinde ortaya çıkması ve yoğunlaşması bir özentiden çok, buraların bira kültürünün yeşerebileceği uygun bir zemin sağlamasıyla ilgiliydi. Bir yazar Pera'yla ilgili şunları yazmıştı:

“Kafeleri ve bakkallarıyla Yunanlıysa, modası ve tabelalarıyla Fransız, paltolarıyla İngiliz, birahaneleriyle Alman, serenatları ve “dolce farniente”siyle İtalyan ya da İspanyol, kırmızı fesi, bekçileri, koşumları ve bekçi kulübeleriyle Türk'tü. Pera'da aynı oyunun birkaç dilde oynandığını, seyyar satıcıların farklı dillerde gazete dağıttığını, saatlerin Türk ve Fransız saatlerini gösterdiğini ve hafta içinde iki ya da üç resmi tatil olduğunu görebilirdiniz. Karpenisili bir Yunan tarafından işletilen ancak Münih ve Pilsen'den bira satan “Perfect Macedonia” Birahanesi'nin Levantenlerin bir bardak rakı, bir tabakta servis edilen üç zeytin, ardından Rus havyarı, İngiliz usulü biftek ve köpüklü spatenbrau ile iştahlarını açtıkları görülebilir. İyi bir Türk kahvesi de bu uluslararası menüyü tamamlıyor. Biri bana, Babil Kulesi'ni inşa ettikten sonra halkların artık anlaşılamadığını, bu yüzden dağılmaya karar verdiklerini söyledi. Biz Pera'da daha pratik davranıyoruz. Galata Kulesi'nin İncil'deki selefinden kesinlikle daha fazla dil duyduğunu ve yine de kimsenin buna aldırmış etmediğini görebilirsiniz.”

Farklı uluslara mensup insanların karmaşasına sahip olan bu yapının bileşenleri, kendilerini ülkelerinde hissettirecek her türlü uygulamayı kolaylıkla kabul edebilecek durumdaydılar. Hans Barth İzmir'deki Kraemer Birahanesi konusundaki anlatımı, bir Alman'ın Doğu'da karşılaştığı ve olasılıkla Almanya için sıradan sayılabilecek birahane karşısındaki duyguları göstermesi açısından ilginçtir.



“Saat sabahın on bir buçuğu ve Rıhtım boyunca ilerleyelim: Önümüzde yükselen devasa bina, Alman kültürü ve yaşamının İzmir’deki temsilcisi ‘Cafe Kraemer’dir. Masalar ve sandalyeler kıyı boyunca dizilmiş ve çeşitli masalardan fesli Türk su-bayının veya ulemadan bir Müslümanın sarıklı başı göze çarpmaktadır. “Cafe Kraemer” nezih salonları ve Viyanalı garsonu Joseph ile Berlin veya Viyana’da olacağı gibi İzmir’de de yerini almış. Biraz daha yaklaşıncı kulağımıza Almanca geliyor, hem de Kuzey Almanya ağzıyla. Nadir olarak da bir Rum bankerin oğlu Homeros’un diliyle mırıldanıyor. Hatta ve hatta ulema dahi artık Almanca konuşuyor ve Viyanalı garson Joseph’i bizim şaşkın bakışlarımız eşliğinde Almanca çağırıyor.”



Izmir Kordon’da yan yana iki birahane.

Birahanelere verilen çoğu adın “Londra”, “Paris”, “Strasburg”, “Viyana” gibi –otel adlarında olduğu gibi- Avrupa kentlerinin isimlerini taşıması, biraz da müdavimlerine kendilerini evinde hissettirmenin ya da o kentlerdeki yaşam tarzının içine girdiklerini düşündürmenin bir aracıydı. İzmir ve İstanbul’da “kozmpolit” alan dışına çıkıldığında birahaneler, birdenbire sahiplerinin adlarıyla anılmaya başlıyordu.

Osmanlı toplumunda birahaneler ve bira son altın çağını 1918-1922 yılları arasında yani işgal döneminde yaşadı. Birahanelerden Büyük Savaş’ın başta isimler olmak üzere, yenik Almanya’nın kültürünü hatırlatacak semboller kalkmıştı. 1922 yılığında İstanbul için kaydedilen 106 birahaneden hiçbiri Alman kültürüne atıfta bulunacak isim taşımıyordu. İzmir’in 9 Eylül 1922’de ve bir yıl sonra da İstanbul’un (6 Ekim) işgalden kurtuluşu –geçici de olsa- biranın ve birahanelerin sonu anlamına geliyordu.

Yönetimin Ankara Hükümeti'ne geçmesiyle birlikte, Büyük Millet Meclisi'nin çıkardığı içki üretimini, taşınmasını ve içilmesini yasaklayan 14 Eylül 1920 tarihli Men-i Müskirat Kanunu bu şehirlerde uygulanmaya başlandı. Meyhane ve birahane gibi yerlerde içki satışına son verilirken bira fabrikalarında üretim durduruldu ve bulunabilen tüm alkollü içkilere el kondu. İzmir'de el konulan biraların açık artırmayla satışa çıkarıldığını duyuran bir ilandan, Bomonti'de 330 bin kilo biraya el konulduğunu öğreniyoruz. Ayrıca İzmir ve Karşıyaka'da bulunan meyhane ve birahanelerde şişelenmiş şekilde bulunan 17 bin400 kilo biraya da el konmuş, toplam 250 bin 400 kilo bira 'milli sınırlar' dışına çıkarılmak şartıyla ihaleyle satışa çıkarılmıştı.

Nisan 1923'te I. TBMM dağıldı ve II. TBMM için yapılan seçimlerde Men-i Müskirat Kanunu'nun çıkmasını sağlayan muhafazakar kanatın içinde yer aldığı II. Grup tasfiye edildi. Bu süreçte içki yasağına karşı muhalefet sesleri de yavaş yavaş yükselmeye başlamıştı. Sonuçta, yasağı tamamen kaldırmasa da büyük ölçüde yumuşatan yeni bir düzenlemeye gidildi. İçki imal etmek, satmak, alenen içmek ve sarhoş olmak yine yasaktı. Ancak devletten ruhsat alan lokanta ve benzeri yerlerde hafif alkollü olduğu kabul edilen bira, likör ve benzeri içkilerin içilmesi bu yasağın istisnası olarak kabul edilmekteydi. Kanunun kabul edilen halinde, ayrıca içki üretimi de ruhsata bağlanacaktı. Böylece 9 Nisan 1924'te kabul edilen değişiklikle içki yasağı hukuken olmasa da fiilen hükmünü kaybetmekteydi. Böylece İstanbul ve İzmir gazinoları "Hükümet-i Milliye'nin müsaadeleriyle" bira ve likör satışını ilanlarına taşımakta gecikmedi. Ancak bira içmek yine de cesaret istiyordu, ne de olsa sarhoş gezmek hala yasaktı.

İçki yasağı kanununun tamamen kalkması ve bununla birlikte içkinin devletin tekeli altında üretilen, ithal edilen ve satılan bir madde haline gelmesi ise iki yıl sonra gerçekleşti. Ancak birahaneler eski rağbete ve canlılığa kavuşamadı. 1929 yıllığında İstanbul'da bulunan birahanelerin sayısı 20'dir. Tepebaşı'nda bulunan birahanelerden birinin adının, bira kültürünü tamamen yitiren İzmir'e atıfta bulunarak "Smyrne" olarak konulması herhalde sahibinin ironik bir şakasıydı.



Biranın kadim yolculuğu

Geldiğimiz nokta itibarıyla bira da bir yandan vergi, bir yandan kamusal alan yasakları gibi dđnemsel bir cendere altında. Kadim tarihi boyunca geğtiği tđm duraklar gibi bu duraktan da geçecek ve yoluna devam edecek.

Birayı icat eden bilge bir adamdı.

Platon

Grand Korçı



Aslında iyi bir birasever sayılmam. İlk gençlik yıllarımda tombul şişeli TEKEL biralarını denemekle başlayan maceram, Köprüaltı'nda Arjantin bardaklarıyla devam etti. Çoğunlukla bir ya da iki ölçekte durdum ve halen öyle devam ediyorum. Aramızda mesafeli ancak saygılı bir ilişki var. Biranın insanlık tarihindeki önemini ve özgül ağırlılığını fark etmeye başladığı zamanlardan beri de saygım her geğeğin gün artıyor. Yıllarca tek boyutlu gelen bu içkinin katmanlarını, derinliğini kavramaya ve duyumsamaya çalışıyorum son demlerde.

Helen ve Roma uygarlığının kültürel kodlarını yoğun olarak benimsemiş "Batı medeniyetlerinin" etkisinden olsa gerek, bira bizim buralarda, başlangıçta şarabın ve sonrasında da rakının gölgesinde kaldı uzunca bir dönem. Uzunca bir dönem dediğime bakmayın, aslında içkilerin atası biradır ve adresi de bizim buralardır. Lakin buralardan ve Mezopotamya'dan en hızlı göçen de biradır. Sümer ve Mısır'da geliştikten sonra Cermenlerin, Belgaların, Batavilerin terkinde kendisine yeni vatanlar bulurken yerini şaraba bırakmış. Şarabın peşine rakı takılmış ve biranın esamesi pek okunmaz olmuş.

Osmanlı'yı da katarak söylersek Cumhuriyet'in ilk dönemlerine kadar da üvey evlat olmuş.

Romalılar, üzüm ve şaraba asalet kazandırırken Cermenlerin arpadan yapılan bu içkiyi içmelerini barbarlıkla eş tutmuşlar. Diyonisos ve Baküs'ü herkes hatırlarken Ninkasi'nin sürahisi tozlanmış. Yunan ve Roma'nın şaraba yükledikleri bu anlam, şarabı Akdenizli kılarken aşağıladıkları bira da Kuzey'in gözdesi olagelmiş. Lakin işler tersine dönüyor. Biranın tekrar itibar kazandığı günlerdeyiz. O vakit bu kadim içkinin 'medeniyetimizdeki' anlamını idrak etmek için kısa bir tura çıkmakta fayda var.

Ekmek bulamayan bira içti

İlk bira nasıl üretildi bilmiyoruz. Muhtemelen bir kap arpanın suyun içinde kalması nedeniyle gelişen fermantasyon ürünü, ahalinin hoşuna gitmiş olacak ki devamı günümüze kadar geldi. Vahşi maya ile gelişen fermantasyon sonucu üretilen ilk biraların çok düşük düzeyde etil alkol içerdiği biliniyor. Galiba ekmekten daha çok beğenilen bu içeceğin kısa sürede mutfaklara girdiği ve temel besin maddeleri arasında yerini aldığını da biliyoruz aynı zamanda. Sümerlerden, Mısır'a oradan Cermenlere kadar devam eden uygulamayla; piramitlerin, sarayların, yolların yapımında çalışanların günlük yemek istihkakı olmuş. Kişi başı 3-5 litreye varan bira istihkakının yaşandığı dönem ve işler var. Elbette bu durum savaşlarda da tekrarlanmış ve bira bir asker içeceği olarak işlev görmüş uzun bir süre. Tok tutması, besleyiciliği ve az da olsa verdiği esriklik, birayı ilk günlerinden bu yana vazgeçilmez kılan hususlar arasında yer alıyor.



Romalılar, üzüm ve şaraba asalet kazandırırken Cermenlerin arpadan yapılan bu içkiyi içmelerini barbarlıkla eş tutmuşlar.

Dinin kanatları altında

Hıristiyanlığın perhiz ve oruçlarında biranın yasaklanmamış olması, özellikle manastır rahiplerinin ihtiyaçları için bira üretmesiyle sonuçlanınca, ortaya bugün bile ilgiyle tüketilen biralara çıkmış. 820 yılında İsviçre'deki Benediktin Tarikatı'na ait Aziz Gal Manastırı'nın inşaat planlarında, maltlama ve üretim alanlarına dair planlar, çizimler mevcut arşivlerde. Keşiş ve rahiplerin şaraba katkılarını unutmamakla birlikte, bira üretiminde devrim olan şerbetçiotunun kullanıldığı ilk yerlerin manastırlar olduğu tahmin ediliyor. Dolayısıyla bira, dinin kanatları altında karakteristik özelliklerini kazanan bir içki olarak tanımlanabilir.



1200'lerde bira üreten bir rahip.

Kadınların elinde doğdu, erkekler kaptı

Bira ilk günlerinden beri kadınların elinde şekillendi. Ev ahalisinin yemek ihtiyaçlarını karşılarken menüde bira da bulunuyordu. Dolayısıyla bira üretmek, sıradan kadın işlerinden birisiydi. Geç Orta Çağ'da üretilen biralara satılmaya başlamasıyla evler yavaş yavaş birahaneye dönmeye başlamıştı. Avrupa'da kapı üstlerine asılan süpürge sapıyla ayırt edilen bu evler, günümüzdeki pubların atası olarak kabul edilir. Süpürge sapı, müdavimlere bira servisinin başladığını anlatırken at arabası sürücüleri için de "Dikkat! Sarhoş Çıkabilir" işaret levhası anlamına geliyordu. Kadınların servis yaparken taktıkları uzun konik şapkaları ve süpürge sapını alıp cadı imgesine kim, nasıl dönüştürdü bilmiyorum ama hikayeyi biranın hayatımıza kattığı bir güzellik olarak not edebilirsiniz.



Smithfield Kararnamesi'nden bira satan kadın ve tavernasının tasviri, MS 1300. Kaynak: Smithfield Kararnameleri.



The Williams Arms isimli, sazdan çatılı eski bir pub. Devon, İngiltere.



Başlarda evin salonunu ucuz bira içmek isteyenlere ayırarak başlayan macera giderek büyüdü ve ekonomik bir değer haline geldikten sonra erkeklerin dikkatini çekebildi. Üretim hacminin artması, süreklilik kazanması, mesleğe dönüşmesi gibi etkenler hasıl olunca, erkekler tezgahın önünden ardına geçmeye başladılar ve sonrasında gelen atölyeleşme sürecinin temellerini de atmış oldular.

Su bulamayan bira içti

Geç Orta Çağ'da kentlerdeki nüfus artışı, nehir kenarlarına kurulan imalathaneler, kanalizasyon sisteminin olmaması gibi nedenlerden ötürü temiz ve sağlıklı suya erişmek, meşakkatli bir hal almaya başlamıştı. Su, bulaşıcı hastalıkların yayılmasının başlıca nedenleri arasında sayılıyordu. Su yerine bira içildiğinde hastalık yaşanmadığı fark edilince bira bir numaralı halk içkisi olarak öne çıkıverdi. Kadınların hummalı şekilde bira üretmeye devam ettiği bu dönemlerden beri bira, özellikle Kuzey'in temel susuzluk gidericisi oldu. Gerçekten de arpanın, suyun ve şerbetçiotunun basit ama mucizevi bileşiminden meydana gelen biranın hem besleyiciliği hem de suyun yerine ikame edilebilmesi nedeniyle bir çağa damgasını vurması şaşırtıcı olmasa gerek.

Sanayi Devrimi biraya yaradı

Buharlı makinenin icadı, tüm insanlık tarihinde eşi görülmez bir devrime neden oldu. Etkisi hala süren bu ilk devrimin neticesinde raylı sistem ve deniz taşımacılığındaki süreler kısaldı ve bira da bu fırsattan yararlanarak Kuzey'den başlayıp Güney'e, Doğu'ya, Batı'ya doğru yolculuğa çıkma fırsatı yakaladı.

Biranın soğutulmasına duyulan ihtiyacı fark eden Alman bilim insanı ve mühendis Carl Paul Gottfried Linde, 1871 yılında bir soğutma makinası geliştirdiyse de pek ilgi görmedi. Kurduğu şirketi kapatmasına rağmen pes etmeyen Linde, 1879 yılında makinayı tekrar üretti. 1891 yılında da havalandırma makinası üreterek sektördeki yerini sağlamlaştırdı. Linde firması günümüzde uluslararası gaz ve mühendislik şirketi olarak faaliyetlerine devam ediyor. Linde'nin soğutma bölümü ise Carrier firmasına satıldıktan sonra BOC olarak yoluna devam etti.



Su yerine bira içildiğinde hastalık yaşanmadığı fark edilince bira bir numaralı halk içkisi olarak öne çıkıverdi.



Linde'nin ürettiği ikinci kuşak soğutma makinası.

Bira fermantasyonunda çıkan karbondioksit, uzun zaman boyunca atmosfere salınsa da bu gazın geri kazanılmasının teknik alt yapısı oluşunca, karbon dioksit de ekonomik bir değer haline geldi. Böylece soğutma sektörüyle yangın söndürme sektörünün girdisini oluşturdu. Günümüzde karbon ayak izinin azaltılması gayesiyle yapılan çeşitli çalışmalar neticesinde biranın ve aslında diğer içkilerin de atmosfere olumsuz etkisi giderek azalıyor.

Birleşik Krallık'ın biraya katkısı

İngilizler birayı 'ale' kelimesiyle tanımladı. Eski Cermen ve İskandinavlardaki 'olud' ve 'aele'den türetilen 'ale', üst fermantasyon mayasıyla üretilmiş biraları tanımlar. Öte yandan 'bilinmeyen', 'büyücülük' ve 'öbür dünya' gibi konulara gönderme amacıyla kullanılırdı. Kok kömürünün bulunmasından sonra kontrollü ve düşük sıcaklıklarda ısıtma yapmanın mümkün hale gelmesi, malt renginin iyice açılmasına ve neredeyse altın sarısına dönmesine neden oldu. Açık renkli bu tür biraların sevilmesi de "Pale Ale" adı verilen bira türünü doğurdu.

Topraklarında güneş batmayan Birleşik Krallık, coğrafi büyüklüğünün getirdiği sorunlarla da karşı karşıya kalıyordu ve bunlardan bir tanesi krallık askerlerinin günlük bir pint (568 ml) bira istihkakının temin edilmesiydi. Hindistan'da yeterince arpa yetişmemesi, yüksek sıcaklıklarda mayaların çalışmaması gibi nedenlerden ötürü bira üretimi zorlu bir işti.

İngiltere’de üretilen biralarda da deniz yoluyla Hindistan’a erişene dek ekşiyorlardı. Üreticiler ciddi bir sorun haline dönüşen bu konuyu, biranın alkol oranını yükseltip şerbetçiotu miktarını artırarak çözdüler. Üretilen bu bira, uzun deniz yolculuklarına dayandığı gibi ahşap fıçılardaki yolculuğu esnasında lezzetinde de karakteristik farklar ortaya çıkmıştı. ‘Indian Pale Ale – IPA’ adı verilen bu bira türü günümüzde de meraklıları tarafından severek tüketiliyor. İhtiyaçların çözümleri doğurmasına yani bilimsel ve teknik ilerlemeye örnek gösterilecek bu olayın bira tutkusu yüzünden yaşandığını göz önüne alırsak biranın hayatlarımızdaki ağırlığını daha iyi idrak edebiliriz.

Osmanlı ve bira

Bira, Osmanlı topraklarına boza, şarap ve rakının ardından 19’uncu yüzyılın ortalarına doğru giriş yaptı. Oldukça geç sayılabilecek bu tarihten sonra da statüsü sürekli değişerek günümüze kadar erişti. Alman tüccarlar tarafından ithal edilen ilk biralarda, yabancı misyon bürokratları, Osmanlı elitleri ve ekalliyet arasında tüketilmeye başlandı. ‘Modern’ yaşamın sembolleri arasında yerleşen birayla birlikte birahanelerin sayısı da hızla arttı. Yüzyılın sonuna doğru İstanbul’da birahane sayısının 30’a yaklaşmasından da anlaşılacağı üzere bira oyuna geç girdi ama diğer içkilerle arasındaki farkı kısa sürede kapattı. Çardaş Birahanesi, Lala Birahanesi, Kohut Birahanesi, Yanni Birahanesi, Londra Birahanesi, Balabani gibi dönemin ünlü birahaneleri, sosyalleşmeye damgasını vuran yerlerdendi. Osmanlı topraklarında kendisine alan açan birahanelerde Pilsen biralalarının yanı sıra Strazburg biralalarıyla Münih biralalarının çoğu bulunurdu.

İsviçreli Bomonti Biraderlerin 1890’da Feriköy’de kurdukları bira fabrikası ile yeni bir dönemin de kapıları açılmış oldu. 1902’de bugünkü yerine taşınan ve semte adını veren Bomonti Bira Fabrikası TEKEL’e devredildikten sonra da 1991 yılına kadar faaliyetine devam etti.



Bomonti Bira Fabrikası.

Cumhuriyet ve biranın macerası

2022 yılında 1 milyar 39 milyon litrelik bir piyasa arzına ulaşan bira, Cumhuriyet döneminde en çok tüketilen içki olma özelliğini hep korudu. Bomonti Bira Fabrikası'yla birlikte yine İstanbul'daki Nektar Bira Fabrikası, İzmir'deki Aydın Bira Fabrikası ve bir Alman girişimcinin kurduğu Prokopp Bira Fabrikası gibi erken dönem girişimlerinin ardından, 1934 yılında Atatürk Orman Çiftliği'nin içinde kurulan Ankara Bira Fabrikası biranın yolculuğundaki ana duraklar olarak anılır.



Ankara Bira Fabrikası çalışanları.

Devlet tekeline geçtikten sonra sadece TEKEL biralalarının satıldığı genç Cumhuriyet'te, biranın tüketimini teşvik için reklam kampanyaları, propagandalar da eksik olmazdı. Bu kampanyaların ve devletin stratejik planlarının etkisiyle bira alkollü içki sayılsa bile pek çok yerde rahatlıkla erişilebilen bir içki haline dönüştü. Açılan bira parkları, sosyalleşmenin bilinen mekanları arasında yerini aldı. Akşamları ailece gidilen, canlı müziğinden çeşitli eğlencelere kadar etkinliklerde vakit geçirilen bu mekanların sonraki yıllardaki kaderi de ülkenin siyasi hayatıyla paralellik gösterdi.

DEVLET ZİRAAT İŞLETMELERİ KURUMU

İHAP
HULUSİ
İSTANBUL



ANKARA BİRASI
Sıhhi bir içkidir

BİR ŞİŞE BİRA HER TARAFTA 30 KURUŞTUR

Ankara Birası reklamı.



Ankara Birası reklamı.



Sakarya Bira Parkı.

Erken Cumhuriyet dönemindeki bira tüketimini teşvik eden çabaların sonuç vermesi, çok partili hayata geçildikten sonra siyasetçileri de memnun ediyordu. İstanbul, Ankara, İzmir gibi illerin dışında da fabrikalar kurulması için Adalet Partisi ve sonraki sağcı hükümetlerin dönemlerinde de çabalar eksik olmadı. Yozgat Bira Fabrikası, bu çabaların bir sonucu olarak 1970'lerin başında hayata geçti. Bu durum İslamcı cephede alttan alta rahatsızlık yaratsa da iktidarlarına hanel gelmesin diyerek pek seslerini çıkarmadılar. Öte yandan artık palazlanmış sermaye grupları da gözünü bira üretimine dikti. Bira bir yandan özel teşebbüsün arzu nesnesi haline gelirken İslamcı cephenin nefret objesi olarak öfke birikimine sebep oldu ve hala oluyor. Bu çelişkili ortamda biranın özel teşebbüs tarafından üretilmesine izin verilmesiyle 1969 yılında iki büyük bira firması pazara girdi ve durumun rengi değişti.

Özel sektöre açılan bira pazarının daha da genişlemesi gerekiyordu ve yapılan yasal düzenleme ile bira alkollü içki sınıfından çıkarılıverdi. Artık kahvehaneler dahil olmak üzere pırtlak gibi biten birahaneler, biranın kitlesini de kültürünü de değiştirmeye başladı.



Kahvehanedeki raflarda yerini almış bira şişeleri.

Bira firmalarının inanılmaz teşvikleriyle açılan bu birahaneler, alt kültür me-kanları olmaya doğru hızlıca evrildi. Neredeyse tamamı erkeklerden oluşan müşterileriyle gündüzleri at yarışlarının takip edildiği, akşamları porno film-lerin döndürüldüğü duman altı yerler halini aldılar. Kadınlar birahanelerden kovulmuştu.

İslamcı cephenin ve pek dillendirilmese de meşrubat sektörünün artan ra-hatsızlığı ve biranın alkollü içki sayılması konusundaki ısrarlı tutumları 1984 yılında sonuç verdi ve bira tekrar alkollü içki sınıfına dahil edildi. Bira üretici-leri bu süreçte Cumhuriyet tarihindeki ender rastlanacak bir karşı çıkışla ga-zeteleri 'Türk Kamuoyuna Duyuru' başlıklı ilanlara boğdular. Sonraki yıllarda hata yaptıklarını söyleseler de biranın satışına yönelik getirilen kısıtlamanın, 'medeniyetle gericilik' arasındaki kavganın sonucunda alınmış bir darbe ol-duğunu deklare etmiş oldular.



Biranın tekrar alkollü içki sayılmasına dair gazete kupürü.

Bugün olsa, ertesi gün kapılarına kilit vurulabilecek böyle bir metinle yaptıkları çıkış, kamuoyunda yankı bulduysa da devlet kararından dönmedi. İlerleyen yıllarda içki reklamlarına getirilen topyekün yasaklama ile konu zaten açılmamak üzere kapandı. Elbette şimdilik diye eklemek lazım, zira Cumhuriyet'in en büyük çelişkilerinden birisi olan 'içki' konusu hiçbir zaman durulmayacak bu topraklarda.

Sınıf atlayan bira

Birbirini kovalayan yıllar, biranın ucuz halk içkisi olarak yerleşmiş gidişatını da değiştirdi elbet. 1980 darbesi sonrası Özal'la birlikte esmeye başlayan liberalleşme, 90'larda ağızlardan ek-sik olmayan küreselleşme rüzgarları kentleşmeden ekonomiye, sanattan gastronomiye dek her alanı etkiledi. 'Dünyayla entegre' nevezuhur bir Türkiye vardı artık.

Bira üreticilerinin bu dönüşümü ıskalaması söz konusu değildi ve bizzat dönüşümün tetikleyicisi olarak sahnedeki yerlerini aldılar. Dünyayı gezip dolaşan, tüketim alışkanlarında 'rafine' zevklere yer vermeyi arzulayan genç kuşağa uygun mekanları hızlıca finanse etmeye başladılar. Şimdinin birahaneleri, sosyalleşmenin gözde mekanları olarak biraya sınıf atlatıyor. Hem bulundurdukları bira türleri hem de tüketim miktarları açısından dikkate değer bir ağırlık merkezi olmuş durumdadılar.

Bira üreticileri pazarı büyütme için moda hassasiyetleri de es geçmiyor artık. Glüten ile ilgili kaygıların doruğa çıktığı günümüzde, glütensiz bira gibi çıkışlarla talebe karşılık vermeye çalışıyorlar.

11.00.1984, Milliyet, Sayfa 7, İki

Bira olayındaki gerçek...

TÜRK KAMUOYUNA DUYURU

Sayın vatandaşlarımız,

Türkiye, 60 yılı aşkın Cumhuriyet tarihi boyunca büyük bir medeniyet savaşını vermiştir. Ulu Önderimiz Atatürk tarafından başlatılan bu savaş, Türkiye'nin sosyal ve ekonomik bakımından gelişmiş ülkelerin ulaştıkları seviyeye yükseltilmesi savaşlarıdır. Bu savaş, Atatürk inkılabı olarak adlandırılan bir seri köklü reform ile başlamış, Türkiye'nin Avrupa Konseyi, Avrupa Ekonomik Topluluğu ve Nato gibi çeşitli batı ittifakları içinde tek müdâran ülke olarak yer almasına sebep ve imkân sağlamıştır. Bu yoldan ayrılmak, ayrılmaya çaba harcamak, Atatürk yolundan dönmek, Türkiye'yi geri götürmek demektir. Ancak, son günlerde görmekteyiz ki, bira reklamlarının yasaklanması ve kahvehanelerde satışının önlenmesi üzerinde küçük bir grup tarafından yaratılan bir sansasyon fırtınası, Türkiye'de medeniyete doğru ilerlemede bu grupça koparılmış tavizleri adeta bir toz bulutu arkasına gizlemek çabası haline dönüşmüştür.

Ortak Pazarla girmeye hazırlandığı olan bir Türkiye, 21. yüzyılın eşliğinde yurdumuzda küçük bir azınlık durumunda olan bazı çevrelerin istediği gibi; üniversitelerinde sükuna başlı ve türbanlı kızlar dolaşan, sokaklarını gittikçe artan sayıda çarşafli, peçeli hanımlar dolduran, meydanlarından Türk aydınlarının isimleri silinen bir ülke haline getirilmemelidir. Bira konusu, yukarıda sözü edilen grup tarafından geriye doğru atılmak istenen adımlar zincirinde sadece bir halkadır. Yarın bu zümre, başka hangi adımlar atılmasını isteyecektir? Türkiye'de içkiyi tamamen yasaklamak isteyenler çıkarsa, sinemalarda, otobüslerde, vapurlarda, kadınlarla erkekleri ayrı ayrı oturtmak isteyenler çıkarsa, sapkayı atıp fesi, sarığı getirmek isteyenler çıkarsa, eski yazıya dönmek isteyenler çıkarsa, bu istekler kabul edilebilir mi? Ama bu yazdıklarımızın geçerli olduğu ülkeler yakın çevremizde mevcuttur; bunlar, bu ülkelerde birer gerçek olarak yaşanmaktadır. Fakat Atatürk Türkiye'sinin amacı, ideali bu olamaz.

Bira konusunu Türkiye'nin gündeminde tutmaya çalışan bu zümrenin maksadı gençleri içki denetimden korumak değildir. Çünkü Türkiye'de zaten 18 yaşından küçükler için satılması yasaktır. Türkiye'de zaten kahvehanelerde de 18 yaşından küçüklerin girmesi yasaktır. Halbuki, devlet eli ile üretilen ağır içkiler her türlü yasaya rağmen diskoteklerde çocuk yaşta gençlerimize satılmaktadır. Gençleri gerçekten korumak isteyenler öncelikle bu yasaların işletilmesini talep ederler. Bir konuyu gündemde tutmaya çalışırlar, biranın az içildiği ülkelerde alkolikliğin büyük bir problem olduğunu da bilirler. Ancak haksız rekabetten medet uman bazı çevrelerce de desteklenen bu azınlığın sadece kendi dünya görüşleri istikametinde hareket ettiği açıktır. Esasen ortaya atılan iddiaları asılsız rüsvet iddiaları da görüşlerini açıkça ve dürüstçe savunma cesaretini gösteremediklerinin en açık belirtisidir.

Sayın vatandaşlarımız,

İhracatı Geliştirme Merkezi (İGEME) tarafından Ağustos 1965'te, yani bugünkü özel kesim bir fabrikaları kurulmadan önce hazırlanan bir raporun 29. sayfasında aynen şöyle denilmektedir:

"1935 - 1934 yıllarında Atatürk'ün direktifi ile Atatürk Orman Çiftliği'nde küçük bir bira fabrikası kurulmuştur. 50.000 litre kapasiteli olarak kurulmuş olan bu fabrikasının kapasitesi, 1937 yılında 5 milyon litreye çıkarıldı. 1937'de yayınlanan bir kanunla Atatürk bu fabrikayı da bütün çiftlikleriyle beraber hazineye bağışladı. Böylece bu bira fabrikası evvela Devlet Ziraat İşletmeleri Kurumu'na, 1939'da da Tekel İdaresi'ne verildi."

Diğer bir deyişle Ulu Önder Atatürk kendi mülkü olan bu çiftlikte ilk bira fabrikasını kuruyor. Yani ilk özel bira fabrikasının sahibi oluyor. Acaba bugün biraya karşı çıkan bu küçük grup Atatürk'ün fabrikasında üretilen birayı da yasaklamak istediğinde bulunabilir miydi?

Sayın vatandaşlarımız,

Bira konusunu bu hissi ve kasıtlı yaygaradan arındırdığımızda ortaya çıkan gerçek şudur: "Tüm gıda maddeleri gibi bira da normal miktarlarda tüketildiğinde sağlığa yararlıdır." Bu husus son olarak Almanya'nın en ağırbaşlı gazetelerinden biri olan Süddeutsche Zeitung'un 20 Mayıs 1984 tarihli sayısının 17. sayfasında bir kere daha belirtilmiştir.

Sayın vatandaşlarımız,

Türkiye'de sonuçta sağduyunun hakim olacağına, ve devlet yöneticilerimizin de konuyu bu yaklaşımla ele alacağına içtenlikle inanıyoruz. Bu inançla kamuoyuna sunduğumuz bu duyuruda açıkladığımız konuları her kademedeki yöneticilerimiz ve vatandaşlarımızın sağduyusuna emanet ediyoruz.

Gerçeği Türk Kamuoyuna bildirmeyi bir vazife saydığımız için bu açıklamayı yapmak ihtiyacını duyduk.

Saygılarımızla...

Türk Tuborg
Bira ve Malt Sanayi A.Ş.

Efes Pilsen
Bira ve Malt Fabrikaları Grubu

Bira firmalarının açıklaması.

Kraft biracılığın yükselişİ

Dünyadaki gelişmelere paralel olarak Türkiye’de de artizan işi, küçük bira atölyeleri (brewery) kurulmaya ve pazardan pay almaya başladılar. Yeni dönemin eğilimlerine uygun olarak, bu bira atölyelerinin ürettiği biralar tür, çeşit, lezzet ve sunduğu yaşantı deneyimi açısından, halen azınlıkta olsa da gusto sahibi biraseverler tarafından tercih ediliyor.

Evde bira yapımına yönelik mevzuattaki serbestiyet, biraseverlerin gustosunu artıran bir işlev gördü aynı zamanda. Artık kraft bira günleri, tadım etkinlikleri, buluşmalar, fuar benzeri etkinliklerle dördüncü dalga diyebileceğimiz bir kültür yeşermeye başladı bira bardaklarından. Başlangıçta bu dalgadan korkan büyük üreticiler, dönemin gerisine düşen açıklamalarda bulundularsa da hatalarını çabuk fark edip pazara kraft bira segmentinden ürün sürmeye başladılar.

Geldiğimiz nokta itibarıyla bira da bir yandan vergi, bir yandan kamusal alan yasakları gibi dönemsel bir cendere altında. Kadim tarihi boyunca geçtiği tüm duraklar gibi bu duraktan da geçecek ve yoluna devam edecek.



Bira uygarlıktır

*Efendim, düzenli okuyucular iyi bilir -bir arkeolog hastalığı olarak- bu sata-
tırlarda konuya her zaman en başından başlanır; geçmişten geze geze, göre
göre, kah o coğrafyaya uğrayarak kah şu krallığı ziyaret ederek, kimi zaman
ejderha üzerinde, kimi zaman bir tanrının alayı içinde çoğu zaman da söy-
lencelerin tadını çıkarmak adına biraz sallana sallana bu güne ancak ge-
linir. Dedim ya bu bir hastalık, yapacak bir şey yok. Odin şifamızı versin!*

Öğr. Gör. Selim Martin

Dokuz Eylül Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Arkeoloji Bölümü



Bu sefer bir ilki yaşayalım ve zamanın akışını tersine doğru çevirelim. Günümüzden, biraz tarihin, biraz arkeolojinin, biraz da mitlerin peşinde, geçmişe doğru bir yolu izleyelim. Viya böyle!

Bira dünyanın en eski alkollü içeceklerinden birisi olmakla birlikte, günümüzde de en yaygın tüketilen ürünlerin başında gelir. Efendim, bir yanda adı, diğer yanda çeşit çeşit tadı konuşuladursun; yerleşimlerin, toplumların, ülkelerin, uygarlıkların şeklini değiştiren asıl önemli kısım, bu alametifarikanın üretilmesi ve tüketilmesi olmuştur. Günümüz sosyal bilimcilerine bir selam vererek biranın tüketim mekanlarıyla söylencemize başlayalım: Bira nerelerde tüketilir?

Bizim ülkemizde -hatırı sayılır markaların gösterdiği gibi- bira her yerde içilebilir. Ancak bunun tüketimi için özel bir mekan düşünüldüğünde, dünyanın birçoğunda, en azından Avrupa'nın tamamında ne varsa bizde de aynısı olmalıdır. Çok miktarda üretilen ve ticari birer marka olan modern biraların tüketilmesi için elbette çeşitli stratejiler, tanıtımlar, reklamlar birbiri ardını kovalar ancak kendiliğinden gelişen yolların bunların tümünü gölgede bıraktığını söylemek sanırım doğru olacaktır.

Bira bahçeleri ve publar

Biranın endüstriyellemesi, diğer içecek ve yiyecek firmalarıyla rekabet, bira ve alkol tüketimi ile ilgili yasalaşma süreci, yerel kültürlerin etkileri gibi farklı alanlarda onlarca değişken olmasına rağmen, iş tüketim mekanlarının organizasyonuna gelince sanki tüm dünya aynı yerde buluşmuş gibidir; bira bahçeleri ve publar.

Mesela İzmir’de, Kültürpark içerisinde yıllarca varlığını korumuş bira bahçeleri (biz İzmirliye göre makarna-biracılar) kökenlerini bilse ne yaparlardı? Aslında bira bahçeleri, Avrupa’da yaz biralarının saklandığı yeraltı depolarının bulunduğu alanda satış yapılması üzerine ortaya çıkmıştır. Bizzat üreticiler, depolanmış biraları bu depo alanlarında, ağaçların altına masalar koyarak satarlardı. Tarihi kayıtlarda, bu mekanların gittikçe çok popüler bir hale gelip diğer alkollü içki ve yemek satan yerleri gölgede bırakınca ortalığın nasıl karıştığını gösteren detaylar yer alır. Mesela 1812 yılında, işletmecilerin isyanı ve baskısı üzerine Bavyera’da Kral I. Maximilian, bira üreticilerinin bira satmaya devam etmelerine izin veren ancak ekmek dışında herhangi bir yiyecek satmalarını yasaklayan bir uzlaşma kararnamesi imzalamıştı. Eh, yiyecek olmayınca üreticiler bira satamayacaklar, böylece diğer içecek ve yiyecek satan arkadaşlar ekonomik güçlerini geri kazanacaklardı. Tarihin bize öğrettiği şeylerden birisi de her yasağın kendi özgürlüğünü yarattığıdır; Maximilian’ın kararnamesi insanların kendi yiyeceklerini bu bira içme noktalarına getirmelerini engellemediğinden, bahçeler piknik yapmak için popüler mekanlar haline gelir ve ‘bira bahçesi’ kavramı aslında böylece ortaya çıkar. Bir de bu haliyle bahçeler sadece tüketimin körüklendiği bir ticari mekan olmaktan çıkar, zamanla kültürel bir yapıya dönüşür. Neye niyet, neye kısmet!



Bira bahçeleri, Avrupa’da yaz biralarının saklandığı yeraltı depolarının bulunduğu alanda satış yapılması üzerine ortaya çıkmıştır.





Biergarten in München - Max Liebermann, 1884.

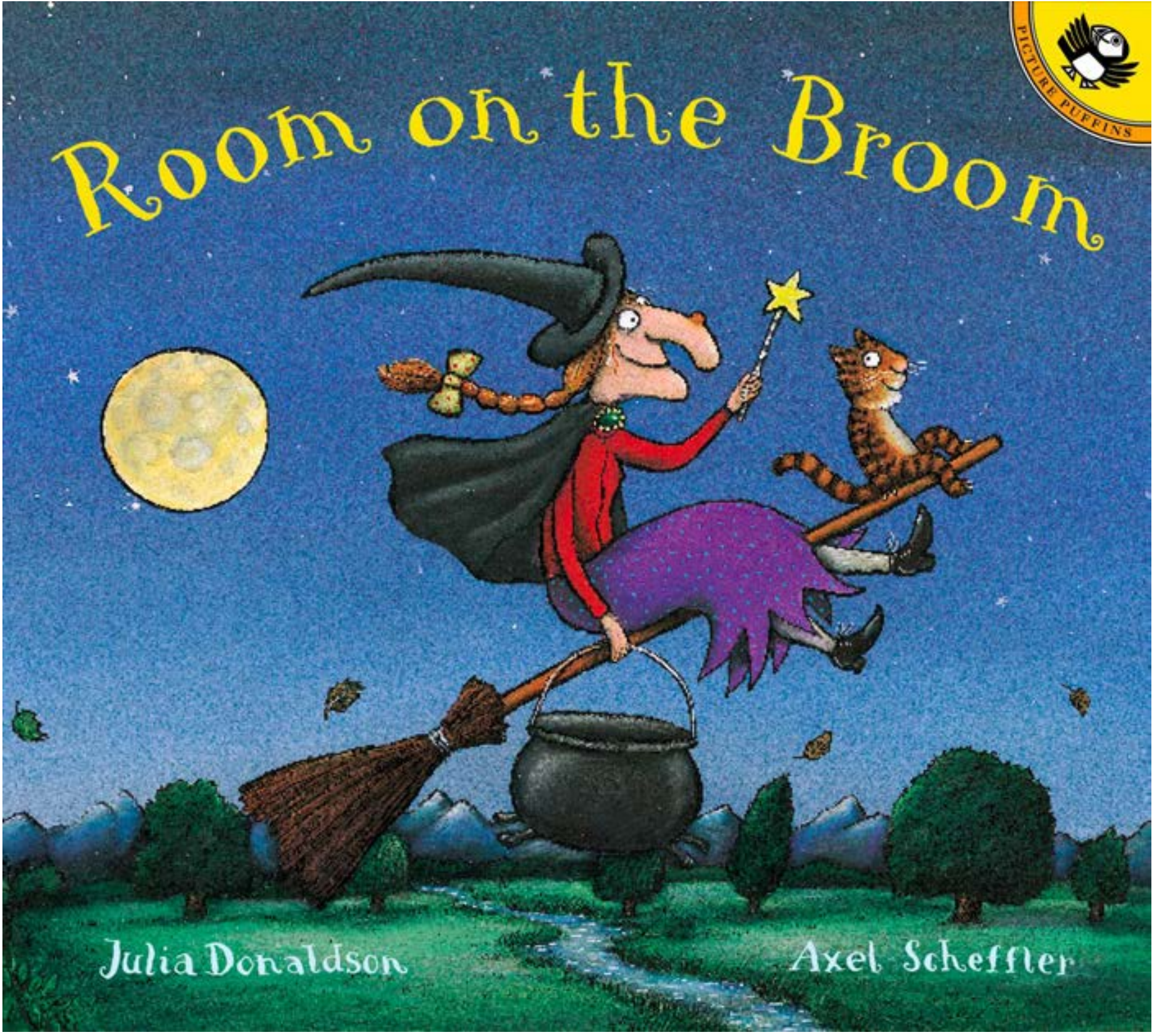
Bugün kısaca pub olarak adlandırdığımız ikinci tüketim mekanımız daha da enteresan bir sürecin ürünüdür. Aslında başlangıçta kısa vakit içerisinde bira tüketmek amacıyla açılan bu yerler, zamanla sadece bira tüketimine odaklanmayan, yerelde sosyal bir ağ oluşturan, dışarıdan gelenlere basitçe yerel yiyecek ve içecekler sunan, pek çok farklı ihtiyacı bir arada gören, hatta bulunduğu bölgedeki diğer mekanlar ve ilgi çekici yerler hakkında bile bilgi edinebildiğiniz, özellikle kırsal bölgelerde her türlü iş koluna ekonomik hareketlilik kazandıran birer özel mekana dönüştüler. İsimlerini de bu saygın görevlerinden aldılar; halkevleri (public house).

Bira üreten ‘cadılar’

Biranın yolculuğu için zaman makinamızın kolunu biraz geriye sarınca, ortadan ilk kaybolan şey erkekler oluyor. Evet, erkekler. Modern üretimde erkeklerin rolünü bir zahmet çalışma bakanlığı personeli, iş uzmanları falan bulsun; biz geçmişin araştırmacıları, en azından Orta Çağ’ın sonuna kadar biranın kadınlar tarafından üretilen bir içecek olduğunda hemfikirizdir. Eh, ortada hem besleyen hem koruyan hem de akli bulandıran bir içecek var, üstüne üstlük başında kadınlar oturuyor; efsaneler, mitler ortaya çıkmasın da ne yapsın? Buyurun, birbirinden ilgi çekici, medeniyet yaratan bira üzerine söylenceler bizi bekliyor.

Efendim, öncelikle şu cadılık mevzusu hakkındaki en ilginç önermelerden birisiyle başlayalım sözlerimize. Ale birası yani yüksek sıcaklıkta mayalanan ve geleneksel yöntemlerle kadınların ürettiği bira, Orta Çağ’da ekonomik olarak bir karşılık bulunca, toplumda (!) biraz sıkıntı yarattı. Geleneksel üretim yapan ve satan kadınlar bunu ifade etmek adına, evlerinin önüne büyük, kaynayan bir kazan, çalışmayı ifade eden bir çalı süpürgesi, haşeratin olmadığını yani temiz bir yer olduğunu göstermek için bir kedi (fareleri uzak tutuyor) ve uzaktan kolayca tanınmak için uzun bir sivri şapka koydular. Engizisyon -zaten herkese düşman- bir nevi şifacı, kendi gelirini kazanan, üstelik kilisenin bira ve şarap ekonomisine çomak sokan bu kadınlara yumuşak davranacak değildi. Cadı avı propagandalarının, bira üreten kadınların nesnelere bu nedenle simgeleştirdiği düşünülüyor. Cadılar hala yaşıyor mu bilemem ama bu mahkemelerin Avrupa’nın merkezinde kadın biracılığının sonunu getirdiği aşikar





Süpürgedeki oda. İllüstrasyon: Axell Scheffler.

Tanruların sihirli içeceği

Avrupa'dan uzaklaşmadan bira söylencelerine devam edelim. Fin ulusunun en büyük destanı olan 'Kalevala'da, biranın bulunuşuna evrenin yaratılışından daha çok yer ayırdıklarını söylesem inanır mısınız? Destana göre bira, içen kişiye sağlık, huzur ve mutluluk bahşeden, tanrılardan gelen sihirli bir içecektir. Bölümlerden birinde, bir düğün için kusursuz bir bira hazırlamak isteyen Osmata Hanım, gerekli bitkileri toplaması için bir arıyı görevlendirir, arı da sihirli bitki olarak şerbetçiotunu kapıp getirir. Eh, tanrılardan gelen bu sihrin insan üzerinde etkisi de tanrısal olacaktır!



*“İtibarı yürür önden kadim mi kadim Kalew birasının,
Eyler ezileni sert,
Bilinir kadınların gözyaşlarını dindirmesiyle,
Bilinir kederliyi şenlendirmesiyle,
Eyler yaşlıyı genç ve çevik, eyler ürkeği mert ve kudretli,
Eyler cesuru daha da cesur,
Doldurur yüreği neşeyle ve sevinçle,
Doldurur zihni erdem ve dirayetle,
Doldurur dilleri kadim efsanelerle,
Aptalı da aptal eder bu da böyle biline.”*

Geç Antik Çağ ve Orta Çağ Avrupası için alkol tüketiminin yaygın olduğunu belirtirken biraya kutsallık katan bir önemli detayın daha altını çizmekte fayda var. Özellikle uzun deniz yolculuklarında veya yerleşimlerde temiz su kaynaklarına zaman zaman erişim zorluğu yaşandığında biranın kutsallığının arttığını söylemek doğru olacaktır. Zira kötü sudan kaynaklanan, günümüzde kolera, tifo, dizanteri gibi isimlerle anılan geçmişin kötü ruhları, üretim sürecinde kavurma, kaynatma gibi mikrop kırıcı aşamalar bulunan, anti-bakteriyel, fermente bira tarafından resmen kovulmaktaydı. Kısacası enfeksiyondan kaçınma yöntemlerinin en başında su yerine bira içmek geliyordu.

Roma İmparatorluğu’nda rağbet az

Makinamızı az daha geriye saralım, Roma topraklarına ayak basalım. Artık Mısır-Mezopotamya üzerinden mi, Anadolu üzerinden mi, Helen kültürü üzerinden mi, yoksa bazı araştırmaların öne sürdüğü gibi Afrika-İspanya bağlantısı üzerinden mi gelmiş bilinmez ancak Roma İmparatorluğu’nda biranın çok da rağbet gördüğü söylenemez. Tüm kaynaklarda ısrarla altı çizilen olgu, başlıca içkinin şarap olduğudur. Ancak yüzyıllara uzanan ve geniş coğrafyalara yayılan bu kültürü tek bir açıdan değerlendirmek doğru olmaz. Çünkü imparatorluk büyüdükçe hem yeni mutfaklar sürece eklenmiş hem de ortaya çıkan yeni sınıfların ekonomisine göre içki kültürü çeşitlenmiş olmalıdır. Zira askerlerin hem ucuz hem de sudan daha temiz ve sağlıklı olduğunu düşündükleri için içtikleri ‘posca’ içkisinin, su ve bozuk şaraptan yapılan sirkenin karışımı olduğu düşünüldüğünde, ondan onlarca kat kaliteli olan biranın bu topraklarda kendine hatırı sayılır bir yer bulacağı aşikardır. Bunlarla birlikte, dönemin yazarlarından anladığımız kadarıyla, Romalılar şaraba olan düşkünlükleri nedeniyle, birayı tüketmelerine hatta askerlere tayın olarak dağıtmalarına rağmen fırsat buldukça kötülemeye devam etmişlerdir. Çünkü onlara göre bira barbar içeceği.

“24 Haziran. 12 galon arpa, 6 galon bira, 3.5 galon şarap, 5 bardak sirke, 3.75 bardak muria ve 3.5 bardak domuz yağı”

Askerlere dağıtılan günlük yiyeceklerin kaydı – ‘Vindolan Günlükleri’

Dionysos'un hükmünde ve şarabın her türlüünün etkisi altında yaşayan Helen kültürü içinde birayı aramak oldukça zor. Mısır dilinden göçen bir kelimenin varlığı ile birkaç antik yazarın anlattıkları, en azından milattan önce birinci binyıl içerisinde, bu kültürde biranın varlığını doğrular nitelikte. Ancak işin içine ünlü yazarlar girdiğinde bilgilerin seyri değişir. Tarihçi Herodotos, Mısır'da üzüm yetişmediği için Mısırlıların arpadan yapılmış bir şarap içtiklerini iletir. Tam bu bilgi eksikliğine biraz güleyim derken akla Aristoteles'in şu sözleri gelir.

"İnsanlar bira dışındakileri tükettiğinde sarhoş olup herhangi bir yöne düşerler ancak bira içenler her zaman geriye doğru düşerler"

Bira tutkunu Hititler

Anadolu'ya doğru bir göz attığımızda, Hititleri bira tutkusu olan bir uygarlık olarak tanımlamamızda bir sakınca olmaz sanıyorum. Çeşitli metinlerde bira ile ilgili kelimelere sıkça rastlanması bir yana, yakın zamanlarda yapılan kazılarda, tapınak komplekslerinde bira imalathanesi de bulunması bu durumu destekleyen kanıtların başında gelir. Kutladıkları aşağı yukarı 200'e yakın bayramın merkezine şarabı olduğu kadar birayı da koyabiliriz. Zira Boğazköy'de ele geçen bir tablette 'Karahna' törenlerinde halkın adak olarak vermesi gerekenler şöyle sıralanır: "4 sığır, 39 koyun, 24 ölçek un, 25 kap bira".

Mısır kültürünü bir arada tutan kaynak

Bira, günümüzde nasıl Almanya gibi bazı ülkelerin milli içeceği olarak algılanıyorsa Antik Çağ'da da Mısır için aynı şeyleri söylemek mümkündür. Bira Mısır'da, firavundan en basit askere kadar toplumun her kesiminde, her yaşta tüketilen günlük bir gıda, ritüellerde adak, ölümlerin arkasından yas içeceği, işçilerin günlük tayını ve yevmiyesi, misafir ağırlamada karşılama cümlesi, kısacası Mısır kültürünü bir arada tutan bir kaynak olarak görülebilir



Kasap, fırıncı ve bira üreticisi, Mısır, MÖ 2030-1640.

Birayı insanlığa öğreten Osiris mi dersin, biracıların koruyucu tanrıçası Tene-net mi? Toplumsal yaşamda bu kadar önemli yer tutan bu bulanık içeceğin, mitlerde de baş köşelerden birisine kurulacağı aşikar. Ancak dünya üzerinde belki de bira ile ilgili en önemli söylencelerden birisi –ki kendisinden sonra gelen kültürlerdeki etkisi muazzamdır– Tanrıça Hathor’un doğuşunu anlatan öyküdür.

Ayıkken canavar, sarhoşken melek

Öykü bilindik bir kurguyla başlar. İnsanların nankörlüğüne, tanrılara olan saygısızlığına öfkelenen Ra, Sekhmet’i yok edici olarak dünyaya yollar. Sekhmet’in kana susamışlığı bütün kasabaların, kentlerin harap olmasına neden olur. Diğer tanrılar, böyle devam ederse ibadet edecek, tanrılara kurban sunacak kimse kalmayacağını görerek Ra’yı uyarırlar. Fakat Sekhmet gözü dönmüş bir şekilde efendisinin geri dön çağrılarına uymayınca, birayı kırmızı boyayarak Sekhmet’e kan diye içirirler. Sekhmet sarhoş olur, uykuya dalar ve doğum, bereket aşk ve evlilik, müzik, eğlence ve özellikle minnettarlığın koruyucu tanrıçası Hathor olarak uyanır. Alın size alkolün insan bedeni ve ruhu üzerindeki esrarengiz rolü. Ayıkken canavar ve sarhoşken bir melek.

Hathor onuruna düzenlenen Tekh bayramında çokça bira içildiği, bugün olsa sarhoşluk festivali olarak anılacağı söylenir. Ancak Hathor bir yanıyla insanları içki sayesinde yaşam sevinçlerini özgürce ifade etmeye teşvik ederken diğer yanı Mısırlıların ailelerine ve topluma karşı sorumluluklarını yerine getirmelerini öğütler. Çünkü uyum ve denge üzerine kurulu ‘Maat’ bunu emreder. Tüm bunları tek cümleyle özetleyen, Dendera Hathor tapınağına ait, milattan önce 2200 yıllarından kalma bir kitabeye göz atalım, zira aynı cümlenin bugün de geçerli olduğunu düşünen -biri komşum olmak üzere- birçok insan tanıyorum.

“Gerçekten kıvançlı bir adamın ağzı bira dolu olur.”



Babillilerin meşhur Hammurabi yasalarında biranın sınıflandırılması yer almıştır. Bunlarla birlikte yine Babil’de biranın üretimi, fiyatlandırması ve tüketimiyle ilgili kanunlar vardır.

İlk bira yasaları Babil'de

Gelelim Mezopotamya'ya. Sümer kültüründe bira en az Mısır uygarlığında olduğu kadar önemli bir yer işgal eder. Hatta Sümer sonrası hem Akad hem Babil kültüründe de bu durumun devam ettiği söylenebilir. Babillilerin meşhur Hammurabi yasalarında biranın sınıflandırılması yer almıştır. Bunlarla birlikte yine Babil'de biranın üretimi, fiyatlandırması ve tüketimiyle ilgili kanunlar vardır. Tarihteki ilk bira yasaları olarak kabul edilen bu metinlerin bir benzerini, en erken ancak milattan sonra 770'de Fransa'da Charlemagne döneminde, en kapsamlısını da milattan sonra 1516'da 'Deutsches Reinheitsgebot' (Alman Bira Safılık Yasası) adıyla Almanya'da görebiliriz.



İşçilere günlük verilen biranın kaydı. Kil tablet, MÖ 3500-3100.



İnsanın mutluluğunu ve iyiliğini artırmak adına tanrıların bir armağanı, kadınların normal bir öğün hazırlama sürecinin bir parçası olarak düzenli şekilde ürettiği, işçilere günlük tayın olarak ödenen, misafirler ile ortak bir kaptan içilebilen, paylaşmanın, dostluğun simgesi bira, Mezopotamya'da huzurlarınızda. Tabii ki biraya verilen bu önemin mitlere de yansımaları kaçınılmazdır. Resimler, şiirler ve efsanelerde hem insanları hem de tanrıları, içkinin içindeki ekmek veya ot parçalarını süzen bir pipet yardımıyla tüketilen birayı içeren betimlemiştir. Pipetin de Sümerler yahut Babiller tarafından özellikle bira içme amacıyla icat edildiği düşünülmektedir.



Ortak kaptan pipetle içilen bira, silindir mühür, MÖ 3000.



ABD’de uygulanan 4 bin yıllık tarif

Bugün Mezopotamya mitolojisi ve bira hakkında hangi araştırmayı yapsanız hemen milattan önce 1800 civarından kalma, Tanrıça Ninkasi’ye adanan bir ilahi karşınıza çıkacaktır. Şiirin dizelerinde anlatılan kadar tabletin çözümü de başlı başına bir olaydır.

Chicago Üniversitesi’nden Miguel Civil, ‘Ninkasi’ye İlahi’yi iki çivi yazılı tabletten çevirir ancak bu çevirinin yankıları sürerken Amerikalı bir bira firması, dizelerdeki üretim talimatlarını uygular. Hatta ürettiği biraları Amerika Biracılar Federasyonu’na, aynı Mezopotamya’daki gibi büyük testlerde pipetle içilmek üzere sunar. Sonuç: Birayı taze içmek için deneysel üretim işe yaradı. Ancak ne yazık ki bu uzun süre dayanabilir bir bira olmaktan çok uzaktı. Dolayısıyla bu proje, ticari açıdan başarısız olsa da deneysel arkeoloji açısından başarılı oldu diyebiliriz. Asıl önemlisi, 4 bin yaşında, ölmüş bir dile ait dini ve edebi bir metin ve bu metindeki tarifi bugün anlayabilen bir uzman olması. Antik metinlere farklı bir gözle bakmanın zamanı gelmedi mi sizce?

Yine de biranın Sümer ve Mezopotamya kültürü üzerindeki etkisini en iyi anlatan başka mitler olduğunu söylemeden geçemeyeceğim. Mezopotamya’da bira uygarlıktır. Gilgamiş destanında vahşi Enkidu bira içip sevişerek uygarlaşmadı mı? Siduri, “Uzun yolculuğuna son ver Gilgamiş, hayatın anlamını aramayı bırak, bira ve sana sunulan diğer şeylerin keyfini çıkar” diye kahramanımızı uyarmadı mı? Enki, tanrıların arasındaki yerini güzel hazırlanmış bir bira ile kazanmadı mı? Peki Eridu’dan yıkılmış Uruk kentine giden bütün güç ve meziyetler bira sayesinde olmadı mı?



Bira ve seks. Kabartma, MÖ 1800.



Enki ve İnanna

Enki (bilgelik tanrısı) babası Enlil'in tapınağına Nippur'a gider. Yolda gördükleri onun olsun, gidince yaptıklarını not edip bir cebimize koyalım.

*Şarap döktü çifte kulplu geniş testilerden
Bir yandan buğday birası hazırladı;
Nefis olsun diye ona bulamacı(malt) karıştırdı
Ve bir o kadar da hurma şurubu ekledi taşıncaya kadar
Sonra karıştırdı hepsini
Serinletici tatlı bir içki çıktı ortaya.*

Enki içkileri hazırlayıp büyük bir ziyafet verir babası adına. An, Enlil, Nintu ve Annunakiler şeref konuğu oldular, yediler içtiler. Ziyafetin sonunda göğsü kabaran baba, oğlunu diğer tanrı ve tanrıçalara övdü ve oğlu Enki'nin Eridu kentinin tanrısı olarak onurlandırıldığını ilan etti. Bütün güçlerin sırrını saklamak üzere, en iyi şekilde yapılan bu tapınak için oğluna da şükürlerini sundu.

Gel zaman git zaman Enki tanrılar arasında yerini sağlamlaştırır. Artık en başta gelen söz sahibi Enki'ye başka tanrı ve tanrıçalar ricaya gelir. Aşkın, sevişmenin, doğurganlığın ve bereketin ve aynı zamanda Uruk kentinin tanrıçası İnanna, yıkılmış kenti adına isteklerde bulunmak için kalkar Eridu kentine, Bilge Enki'ye gider.

*İnanna girdi Erdu'daki Apsu'ya
Ve girer girmez tereyağlı çöreklerin tadını çıkardı
Serin su verdiler, yürek ferahlatan
Aslanın önünde bira verdiler
Dost olarak ağırlandı, müttefik olarak davranıldı
Kutsal sofrada, göksel sofrada
Hoş geldin dedi kutsal İnanna'ya
Ve Enki İnanna ile yan yana
Birlikte diktiler biraları....*

Efendim, onlar biraları, şarapları yuvarlayadursun, İnanna kenti için isteklerini bir bir sıralar. Nihayet şölen biter, Enki sarhoşluğun etkisi ile her şeyi vermeyi kabul eder. İnanna bütün kutsal güçleri Göksel Gemi'ye yükler ve şafakta yola çıkar. Enki biranın etkisi geçince bir terslik olduğunun farkına varır ve uşağını çağırarak kutsal güçlerin nerede olduğunu sorar. Hepsini sarhoşken İnanna'ya verdiğini öğrenince, uşağı İsimud'u aldıklarını geri getirmesi için İnanna'ya, Göksel Gemi'ye gönderir. İnanna ve kurnaz yardımcısı Ninşubur, verilen sözleri, edilen yeminleri hatırlatarak alınanları geri vermeye yanaşmazlar. Tam altı kere İsimud gemiye gelir ve tam altı kere de edilen yeminler hatırlatılarak geri gönderilir. Nihayetinde Enki sözünde durmayı kabul eder.

Göksel Gemi'de taşınan kutsal güçlere geçmeden evvel bir tarihsel gerçekliğin altını çizelim. Bu mitin yazıldığı süreçte Eridu gelişmiş ve güçlü bir kent iken, Uruk yıkılmış, zor durumda ve eski ihtişamını arar vaziyetteydi. Süreçten anladığımız üzere, bu iki kent bir zaman sonra müttefik olacaklardır.

Uruk bu arada Eridu kentinden gelen yardımlar sayesinde zor durumundan kurtulacaktır. Efsane, sadece iki kentin siyasal ilişkisini tanrılara bağlayarak anlattığı için değil, aynı zamanda verilen hediyelerin Uruk'un yaşam niteliğini, başka deyişle kültürünü zenginleştirmeye ve geliştirmeye yarayacak şeyler olmasından yola çıkarak bir kentin kültürünün başka bir kente aktarılmasını anlattığı için de çok özgün bir mitoloji olmaktadır.

İnanna'nın getirdiklerini yazmaya kalksak sayfalara sığmaz. Ancak yazarın, halkın ağzından saydıklarının bir kısmını buraya taşıyalım ki biranın uygarlık getirdiği herkes tarafından görülmüş olsun.

*Ey İnanna, kraliyet tahtını getirdin, çobanlığı getirdin
Çok renkli giysiyi, enseye toplanmış saçı getirdin
Erotizmi getirdin, aşk-öpüşünü getirdin
Açık sözlülüğü getirdin...*

*Şarkı sanatını getirdin, savaş görevini getirdin
Dürüstlüğü getirdin, düzenbazlığı getirdin...*

*Ahşap, metal, yazı, döküm, deri, kumaş tekniklerini getirdin
Mimarlık, sepetçilik tekniklerini getirdin
Zekayı getirdin, beceriyi getirdin...*

*Ateş yakma sanatını, ateş söndürme sanatını getirdin
Aile toplantısını getirdin
Çoğalmayı getirdin
Anlaşmazlığı getirdin
Yargılama sanatını getirdin
Karar verme sanatını getirdin....*

İnanna ve Enki, MÖ 3. binyıl

Arsun bira nazlı şaraba karşı

Şarap Germenlerin pek umurunda değildi. Onlar içki içmek için üzümlerle birlikte uzun mesailer harcamak ve bu kadar zahmetli bir içkiyle uğraşmak istemiyorlardı. İstedikleri biraydı ve köleleri bunu onlara kolayca hazırlıyordu.

Prof. Dr. Ali Güveloğlu

Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü



Eski Çağ uygarlıkları yaşadıkları coğrafyanın kendilerine sunduğu olanaklara tutunarak şarap ile bira arasında bir tercih yapmak zorunda kalmışlardı. Peki gerçekten de alkollü bir içki tüketmek istemişler miydi? Aslına bakılırsa bira şaraptan çok daha önce Yakın Doğu'da günümüzden 6 bin, Uzak Doğu'da ise 9 bin yıl öncesinden beri biliniyordu. İki içecek arasında yapımı daha kolay olan biraydı, bir miktar tahıl -genellikle arpa- biraz su, tahılın güneş altında bırakılmasıyla doğal olarak ortaya çıkan bir tür maya bira yapımı için yeterliydi. Bu girdiler her yerde kolayca bulunabileceği için bira da her yerde yapılabilirdi. Buna karşın şarabın ana girdisi olan üzüm ılıman bir iklimde, yarı killi toprakta, çokça emek harcayarak üretilmeli, özenle toplanıp, taşınmalı ve fermente edilmeliydi. Ayrıca bira bir kez mayalandıktan sonra bitene kadar küplerde depolanabilir, kolayca oradan oraya taşınabilir, her zaman el altında olmasına rağmen bozulmadan günlerce kalabilirdi. Yani pek zahmetli bir içecek değildi. Oysa şarap bin bir güçlkle fermente edildikten sonra süzülmesi, hava geçirmeyen küplerde veya bu iş için özel olarak yapılmış sızdırmaz amforalarda hava almadan saklanmalı, uzun yolculuklara çıkarılacaksa bozulmayı önlemek amacıyla küplere deniz suyu katılmalı, içileceği zaman da adabına uygun biçimde sulandırılmalıydı. Kısacası biranın tersine şarap epeyce nazlı bir içecekti...

Mezopotamya ve Mısır'da bira yapmak sıradan işlerdendi

Günümüzdeki batı dünyası bira mayalama yöntemini Mezopotamya ve Mısırlılardan devralmış gibi görünüyor. MÖ 3500'lerde bu uygarlıklarda bira yapmak günlük hayatın sıradan işlerinden birisiydi. Bazı araştırmacılar ise Neolitik dönemden beri bira yapıldığına inanıyor. Hatta teorilerini bir adım daha ileriye götürerek biranın ekmeğin icadından önce karın doyurmak amacıyla tüketildiğini, günün birinde mayalanan bir miktar biranın bir köşede -belki bir ocağın yakınlarında- unutulup sertleştiğini, ekmeğin bu şekilde ortaya çıktığını ileri sürüyorlar. Tam tersi görüşte olanlar ise MÖ 4'üncü bin yılın ortalarında ekmeğin için hazırlanmış bir miktar hamurun güneş altında unutulup mayalanması sonucunda biranın tesadüfi olarak ortaya çıktığını söyler. Hangisi doğru olursa olsun bira bir kez ortaya çıktıktan sonra adım attığı her yerde kendisine bir yer edindi!



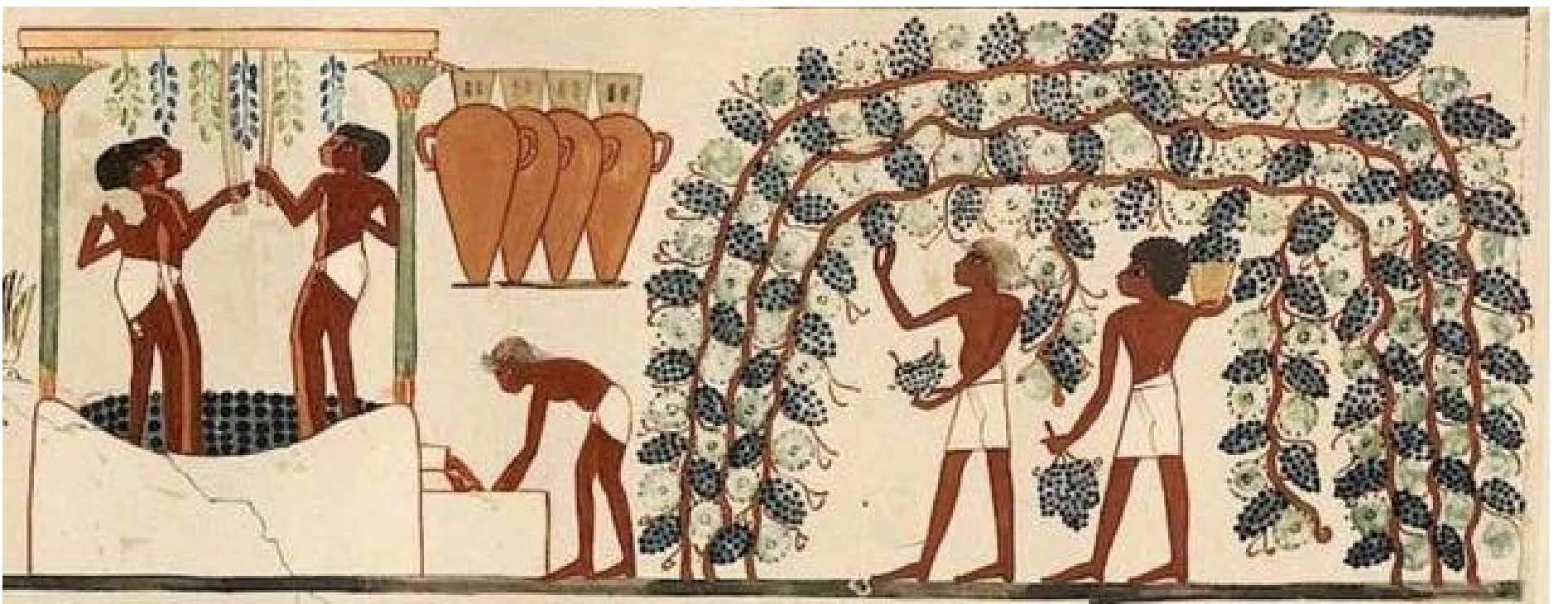
Eski Mezopotamya'da bira tüketimi.

Günümüzden 5 bin yıl önce bira yapmak Mezopotamyalı ve Mısırlı kadınların günlük uğraşısı haline geldi, yazılı belgeler biranın yemek yapmakla birlikte anıldığını ve belki de bu işin bir parçası olduğunu gösteriyor. Çivi yazılı metinlerde tanrıların da tıpkı insanlar gibi bira içip bazen kafayı bulacak kadar sarhoş oldukları anlatılır. MÖ 1800'lere tarihlenen *Ninkasi'ye Övgü*

adlı şiir bölgede tapınılan bir bira tanrısının kimliğini açıklamanın yanında en eski bira tarifini de içerir. Anlatısı çok daha eski olmakla birlikte MÖ birinci bin yıldan kalma bir metinde Ur Kralı Gılgamış'a haddini bildirmek amacıyla tanrılar tarafından yaratılmış olan Enkidu, kendisine sunulan birayı içip ekmeği yiyince dağlarda sürdürdüğü yabani hayattan uzaklaşıp uygar yaşamın tadını çıkarmaya karar verir, dağları terk edip surların içinde yaşamaya başlar. Öykü çok yönlü bir anlatım gücüne sahip olmakla birlikte burada insan emeğinin bir ürünü olarak biranın uygarlık sembolü olarak yansıtıldığı da açıktır.

Herodot: Mısırlılar arpa kullanarak bir tür şarap yapıyor

Klasik dönem yazarlarından Herodot, Mısırlıların arpa kullanarak bir tür şarap yaptıklarını söyler. Bu eski Yunan yazınının biradan söz ettiği en eski eserlerden birisidir. Daha sonra Xsenopahnes öncülük ettiği bir grup paralı Yunan askerini yurda geri getirme mücadelesini kaleme aldığı eseri *Anabasis*'te benzer bir içkiden söz eder. Üzerinde irili ufaklı arpa tanelerinin yüzdüğü bir içkiyi insanların kamışlarla içlerine çekerek içtiklerini söyler. Ortak bir fıçından tüketilen içkinin içilme şekli, kokusu, görüntüsü ve tadı Xsenopahnes'i pek cezbetmemişe benziyor ki anlatısında bu içkiyi sevmenin zor olduğundan söz etmiş.



Eski Mısır'da şarap üretimi.

Ne var ki her iki yazar da bölgeyi ziyaret ettikleri sırada bağcılık ve şarap üretimi bölgede uzun süredir biliniyordu. MÖ 6'ncı binlerde Kafkaslar'da başladığı söylenen bağcılık ve şarap üretimi çok geçmeden İran'a ve Yakın Doğu uygarlıklarına ulaştı. Farklı çalışmalar farklı bölgeleri ve farklı kronolojik saptamaları karşımıza çıkarsa da hepsinin tarım kültürü sonrasında işlenmeye başlanan topraklar üzerinde ortaya çıkıp endüstriyel bir üretime dönüştüğünü söyleyebiliriz. Arkeobotanik çalışmalar Yakın Doğu'da günümüzden 6-7 bin yıl öncesine ait üzüm çeşitlerinin varlığını ortaya koyuyor. Ancak bunların ne zaman şaraba dönüştürüldüğünü söylemek kolay değil. Mısır'da çok daha öncesinde bilinmesine rağmen MÖ 1700'lerden kalma duvar resimlerinde bağ bozumu ve şarap yapımını gösteren figürler yer alıyor. MÖ 1000'lere gelindiğinde Ege kıyılarında üzüm bağları yaygın bir şekilde yer alıyordu. Homeros'un eserlerinde aristokratların ve askerlerin bolca şarap içtikleri görülür ancak biradan söz edilmez. Yani MÖ 1200-1000 arasında Anadolu'dan batıya doğru hareket ederken içki tüketimi bir değişikliğe uğrar. Aslında daha öncesinde Asur krallarının da bira yerine şarap tükettiklerini biliyoruz. Aynı süreçte şarap tüketim alışkanlıklarıyla birlikte sedirlere (*kline*) uzanarak yemek yeme ve şölen düzenleme alışkanlığının da Asur etkisiyle Eski Yunan kültürüne girdiğini söyleyebiliriz. Gerçi Yunan kültürünü ikiye ayırarak bakmakta yarar var. Atina ve çevresindekiler şarapla haşır neşir olurken Spartalılar bira içiyorlardı. Biraya verdikleri isim *zythos* eski Mısır dilinde bira için kullanılan isimle aynı. Bu isimlendirmeye bakarak biranın Yunanistan'a Mısır üzerinden geldiğini söyleyebiliriz.

Yunanlılar şarap içmek için yemeğin bitmesini beklerdi

Yakın Doğu ile Batı arasındaki ticaret yolu bağcılık ve şarabın da istikametini belirledi. Sicilya'da MÖ 4'üncü binyıldan kalma bir işlikte şarap fermente edildiği söylene de İtalya ve kuzeyinde kalan bölgelerde bağcılık kültürünün yerleşmesi ve düzenli şaraphanelerin yaygınlaşması Yunan Kolonizasyon döneminden (MÖ 750-550) önce gerçekleşmedi. Elbette bu dönemden önce de bağcılık biliniyor ve küçük çaplı şarap yapılıyordu. Ancak endüstriyel boyutta işlikler MÖ birinci binyılın ikinci yarısında hız kazandı. İtalya'da Falernum bölgesi, şaraplarıyla ün kazandı. Varro ve Plinius bağların nasıl işletilmesi gerektiğine dair yazılar kaleme aldı. Romalılar Yunanlılardan öğrendikleri presleme tekniklerini geliştirerek büyük presler inşa ettiler. Üzüm posalarını ve saplarını suda bekletip tekrar presleyerek verimi artırdılar. Şarabı akşam yemeğiyle birlikte tüketerek bir yenilik getirdiler. Zira selefleri olan Yunan-

lılar şarap içmek için yemeğin bitmesini beklerlerdi. Konumuz şarap içme adetleri olmadığından daha fazla ayrıntıya girmeden Romalıların bu nazlı içeceğe hakkını verdiklerini söylemekle yetineceğim. Şarap Roma krallık döneminden beri aristokratların tercih ettiği uygar bir içecek olarak kabul ediliyordu. Tıpkı (yabani?) Enkidu'nun uygarlaşmak için bira ile tanışması gibi yarı eşkıya güruhun kurduğu Romalılar da uygar bir toplum olmanın gereği olarak şarap tüketiyorlardı.



Gilgamesh ve Enkidu'nun öyküsü.

Tacitus: Germenler iğrenç içkiden içiyor

Roma kentinin kurulduğu tarihlerde günümüz Bavyera eyaletinin kuzeyinde yer alan Kasendörf adlı bir köyde bira işliği bulunduğu dair bilgiler mevcut. Yani Avrupa'da bira ile şarap eş zamanlı olarak bulunmakla birlikte Romalıların tercihi uygar ve endüstriyel olduğunu düşündükleri şaraptan yana oldu. Germen kavimleri ise hem kuzeyde hem de Tuna Nehri'nin doğusunda bitmek tükenmek bilmez bira içicileri olarak görülüyorlardı. Germenler hakkında bir kitap yazmış olan Romalı tarihçi Tacitus onları kanla elde edebilecekleri bir şeyi terle elde etmeyi hakaret sayan, savaşçı, barbar, çocuklarına okuma yazma öğretmeyen, kaba topluluklar olarak tanımlıyor, ayrıca 'iğrenç' olarak tanımladığı içkiden içtiklerini söylüyordu. Romalıya göre usulüne uygun bağlarda özenle üzüm yetiştirmek, adı sanı belli işliklerde fermantasyonu sağlayıp, şarabı hava almayan küplerde bekletmek ve adabına uygun içmek önemliydi. Germenlere göre ise sadece içmek önem-

liydi. Gerçi Roma'nın kuzey sınırlarında yaşayan Romalılar Germen kavimleriyle yaptıkları komşuluktan dolayı bu içkiye alışmaya başlamışlardı, hatta ticaretini bile yapar olmuşlardı.

Üzüm yoksa şarap da yok

Bu iki karşıt güç, yani Romalılar ve Germenler MS 2'nci yüzyılın başından beri savaşıyorlardı. 476 yılında Germenler Roma'yı ele geçirip eski şaşaalı günlerine son verdiler. Yeni gelenlerin terk ettikleri ilk şeyler arasında Roma yasaları, meclisleri, gösterişli yaşam alışkanlıkları ve tarımsal üretim yöntemleri oldu. Romalı köylü sınıfı nasıl olduysa kayıplara karıştı, en azından yeni vergi sisteminin belirsizliği yüzünden üretimi sonlandırdıklarını söyleyebiliriz. Tarımsal üretim küçük parçalara bölündü. Germenlerin büyük çiftliklerde konvansiyonel üretim yapmak gibi bir amaçları yoktu. Onlar yağmaladıklarıyla pekala geçinebilirlerdi. Büyük çiftliklerle birlikte bağlar da ortadan kayboldu. Üzüm yoksa şarap da yok demektir. Zaten şarap Germenlerin pek umurunda değildi. Onlar içki içmek için üzümlerle birlikte uzun mesailer harcamak ve bu kadar zahmetli bir içkiyle uğraşmak istemiyorlardı. İstedikleri biraydı ve köleleri bunu onlara kolayca hazırlıyordu. Yunan ve Roma mitolojisinde bir bağcılık ve şarap tanrısı vardı. Yunan'da Dionysos, Roma'da Bacchus, özünde bir olan bu tanrı insanlara bağcılığı ve şarap yapımını öğretmişti. Buna karşın İskandinav / Germen anlatılarında şarabın yerini bira alıyordu. Odin'in sarayındaki sonsuz şölenlerde bitmeyen kazanlardan bira içiliyordu. Thor, Jotunheimlilerle bira içme yarışına girişiyordu ve kahramanları zorlu görevlerin ardından biralarını yudumluyordu. Bir zamanlar Bacchus adına çılgınca şenliklerin düzenlenip bağ bozumu eğlencelerinin yapıldığı İtalya topraklarında artık bu öyküler anlatılır olmuştu. Gitti nazlı şarap geldi delikanlı bira...



Yunanlıların Şarap Tanrısı Dionysos.



Romalıların Şarap Tanrısı Bacchus.

Zamanın ezgisi: Barok dönemde çalğı müzikleri

Arcangelo Corelli, solo ve trio sonatlarıyla sonatın bölüm sayısını ve bölümlerin sürelerini standart bir ölçüye bağlamıştır. Klavyeli çalgılara sonat biçimini uyarlayan ilk besteci, Almanya'da Johann Kuhnau, İtalya'da ise Domenico Scarlatti olmuştur.

Evin İlyasoğlu



Konçerto, sözlük anlamında, karşıtlık, zıtlık taşıyan İtalyanca bir sözcüktür. Tek çalgının çalgı topluluğuna karşı durması, ondan ayrılıp kendi ses rengini duyurması ve yine toplulukla birleşmesi anlamını içerir. Barok dönemin başlıca özelliği olan karşıtlık ilkesinin solo-tutti (solist ve orkestra) arasındaki örneklenmesidir. İlk kez 1602'de Lodovico Viadana motetlerine *concerti ecclesiastici* başlığını vermiştir. Sonra bunlar kilise konçertoları (*concerti da chiesa*) olarak gelişmiş; 17'nci yüzyılda vokal oda konçertoları (*vocal concerti da camera*) ortaya çıkmış ve bu biçim, ilk kez Giuseppe Torelli tarafından çalgı müziğine uyarlanmıştır. Monteverdi'nin 7'nci Madrigal Kitabı ses için olduğu halde 'Konçerto' adını taşır. İlk kez tek çalgının toplu çalgılara karşı getirilmesiyle, bugünkü anlamında yazılan konçerto, J.S. Bach'ın klavsen konçertosudur. Brandenburg konçertolarında ise oda müziği topluluğuna karşı bir veya birkaç solist vardır ki bunlar konçerto grosso tarzının örneğidir. Solistin topluluktan ayrılıp kendi ustalığını sergilediği kadans bölümü de ilk kez G. F. Handel'de görülür. Kadans temelde doğaçlamaya dayalıdır. Tarihte birçok konçertoya sonradan, değişik besteciler hatta yorumcular, kadanslar yazmışlardır.

Konçertolar genellikle üç bölümden oluşur: Canlı bir giriş, ağır tempodaki ikinci bölüm ve yürük tempoda parlak bir final. Barok dönem konçertosunda solo ve orkestranın karşıtlığı işlenmiştir. Klasik dönem konçertosunda solo ve topluluk arasında karşılıklı bir anlayış, uyumlu bir söyleşi egemendir. Romantik dönem konçertosunda ise solist de orkestrada kendi sözlerini kabul ettirmek adına büyük bir savaş verirler.

Sonat, bölümleri olan bir çalgısal biçimdir. 'Kantat' şarkı olarak söylenen; 'sonat' çalgıyla çalınan anlamındadır. Önceleri kilisede çalınmak için dört bölümlü, 'sonata da chiesa' ve sarayda ya da soyluların konaklarında çalınmak üzere, dans adımlarıyla bezenmiş 'sonata da camera' adıyla iki tip sonat ortaya çıkar. Barok sonatta üçten altıya kadar bölümler vardır. İlk Barok sonatlar tek veya iki çalgı içindir. Olgun Barok dönemindeki 'trio sonata', iki çalgı ve bir sürekli bası içerir. Bölümler hızlı-ağır-hızlı olmak üzere bir diğerine karşıt tempodadır. Torelli, keman konçertoları için hızlı-ağır-hızlı (*allegro-adagio-allegro*) tempo düzenini getirmiştir. Sonat biçimi, Barok orkestra yapıtlarına da uyarlanmıştır; üç bölümlü ve aynı tempo düzenini koruyan senfonik yapıtlar içinde senfoni ya da konçerto yerine bazen sonat denmiştir. Arcangelo Corelli, solo ve trio sonatlarıyla sonatın bölüm sayısını ve bölümlerin sürelerini standart bir ölçüye bağlamıştır. Klavyeli çalgılara sonat biçimini uyarlayan ilk besteci, Almanya'da Johann Kuhnau, İtalya'da ise Domenico Scarlatti olmuştur.

Hayır, bira şişmanlatmaz!

Kempen kelimenin tam anlamıyla bir bira sevdalısı. Şarabı sadece misyoner pozisyonunda sevişmeyi bilen birine benzetirken, birayı kama sutra kitabını hatmetmiş bir sevgiliyle eş tutması da bu yüzden. Kitabında meftunu olduğu bu içeceğin tarihsel yolculuğunu sosyal ve kültürel yansımalarıyla anlatırken zaman içinde üretim yöntemlerinin çeşitlenmesini, farklı coğrafyalarda farklı stillerin ortaya çıkışlarını ve bunların sebeplerini de ortaya koyuyor.

Serkan Seymen



Sırf bira yüzünden bir halk isyanı çıkabilir mi? Telaşa mahal yok, memleketteki güncel bira fiyatları değil konumuz, mevzu tarihi bir hadise ve sorunun tam cevabı; “çıkabilir, hatta çıkmışlığı da vardır” şeklinde.

Bundan tam 181 yıl önce, 1842’de bugünkü Çek Cumhuriyeti’nin Plzeň kentinde halk belediye binasının önünde toplanıp tonlarca birayı yere dökmüş. Sebep mi? Şehrin kooperatif olarak işleyen bira fabrikasının ürettiği biralarda o kadar lezzetsizmiş ki sonunda ahalinin canına tak etmiş. Öfkenin şiddetini şuradan anlayabiliriz, fabrikanın üretim şefi can korkusundan apar topar Plzeň’i terk etmiş.

Hikayenin sonu ilginç. Kent yönetimi Bavyera'dan yeni bir deneyimli bira üretim uzmanı getirterek isyanı bastırmış. Bavyeralı Uzman Joseph Groll kolları sıvayıp açık renkli malt ve alt mayalama yöntemi kullanımına karar verip, kaynama işleminden sonra birayı düşük sıcaklıkta dinlenmeye bırakmış. Sonuç sadece kent halkı için değil, tüm dünya için mühim bir eşik. Çünkü bugün dünyanın dört bir yanında içilen biraların yüzde 85'ini oluşturan Plzeň tarzı, yani 'pilsen' çıkmıştır ortaya.

Rick Kempen'in 2017'de kaleme aldığı kitabı 'Bira', keyifli bir bira sohbetinde dostlarla kadeh kaldırırken paylaşabilecek onlarca benzer ilginç bilgiyle dolu. Kendisi bir bira uzmanı. Kitabın Türkçe baskısında kullanılmamış ama orijinal kapakta bir de alt başlık var: 'Günümüz bira alemine çıkan yol.'

Kitap tam da bu alt başlıkta bahsedilen 'yol'u tarif ediyor. Biranın tarım devrimi ertesinde Mezopotamya topraklarında ilk kez keşfedildiği günlerden günümüze gelene dek geçirdiği evreleri, günlük hayata etkilerini; toplumsal ve ekonomik ilişkiler değişim gösterdikçe, insanlığın her daim çok sevdiği içeceğin de yeniden nasıl şekillendiğini su gibi akan, hiç duraksamayan sade bir dille anlatıyor.

Kleopatra, biraya yüksek vergi koydu

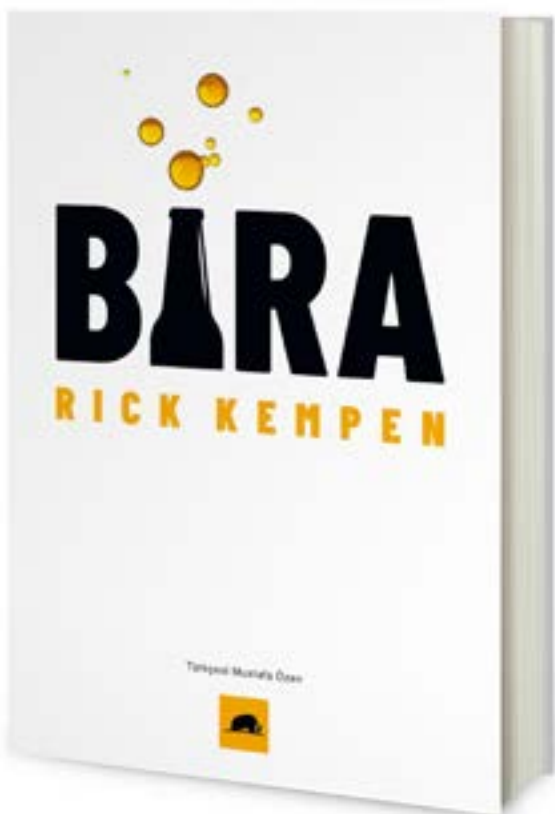
Yazarın da bir yerde vurguladığı gibi; insan medeniyetinin avcı-toplayıcılıktan tarım toplumuna geçişinin belki de en önemli simgelerinden biri bira. Ticarete henüz takas ekonomisi geçerliyken, ödeme aracı olarak para niyetine bira kullanılmaya başlanmıştı mesela. Önce Sümerler, ardından Mısırlılar işçi ücretlerini birayla ödediler. Romalılara karşı girişilen savaşların masrafını çıkarabilmek için biraya yüksek vergi koymayı akıl eden Kleopatra, devlet ekonomisini çekip çevirebilmek için bu görece ucuz, popüler halk içkisinin satışından kamu maliyesine katkı sağlamayı akıl eden günümüzde de halen mevcut liderlerin ilkiydi mesela.

Bira, kama sutra kitabını hatmetmiş bir sevgili

Kempen, kelimenin tam anlamıyla bir bira sevdalısı. Şarabı sadece misyoner pozisyonunda sevişmeyi bilen birine benzetirken, birayı kama sutra kitabını hatmetmiş bir sevgiliyle eş tutması da bu yüzden. Kitabında meftunu olduğu bu içeceğin tarihsel yolculuğunu sosyal ve kültürel yansımalarıyla anlatırken zaman içinde üretim yöntemlerinin çeşitlenmesini, farklı coğrafyalarda farklı stillerin ortaya çıkışlarını ve bunların sebeplerini de ortaya koyuyor. Ve elbette, bugün hiçbirimiz neye benzediğini bilmesek de bira şişelerinin üzerinden adına aşına olduğumuz şerbetçi otunun devreye girmesinin bira tarihini nasıl ikiye ayırdığını, neden çok önemli olduğunu çok güzel izah ediyor.

Yanlış anlama olmasın; kitap sadece tarihten bahsetmiyor. Gastronomi ve bira gustosu da içerikte önemli bir yer tutuyor. Hangi bira; ne zaman, ne ölçüde, nasıl içilir, nasıl tadılır? Ya da hangi birayla yanında eşlikçi olarak ne yenir? Yahut hangi yemekte hangi bira ne şekilde servis edilebilir? İşin bu tarafının ne kadar detaylı incelendiğini anlatabilmek için şu örnek yeterlidir herhalde: Kitabı bitirdiğinizde kakaolu pudingle mükemmel uyum gösteren biranın hangisi olduğunu bile öğreniyorsunuz. Kempen ayrıca vejetaryen ve veganları da unutmamış, hangi biralardan uzak durmaları gerektiğini anlatmayı da ihmal etmemiş.

Son olarak o kaçınılmaz konu, bira ile göbük ilişkisi var elbette: Bira şişmanlatır mı? Kempen birayı, koladan diğer muhtelif alkollü içkilere dek her tür içeceklerle mukayese ederek inandırıcı bir sonuca da varıyor. Detayları okuyabilirsiniz ama kestirmeden sonucu söyleyip merakınızı giderelim: Bira içmeye düşkün ve göbükli bir insansanız, bel nahiyenizdeki kilonun sorumlusunu biranın kendisinde değil başka yerlerde aramalısınız, çünkü emin olun bira şişmanlatmaz!



BIRA

Yazar: Rick Kempfen

Çeviren: Mustafa Özen

Kollektif Kitap Yayınları

Daha fazlası için...

Beer: A Global Journey through the Past and Present

Arthur, John W. Oxford University Press, 2022.

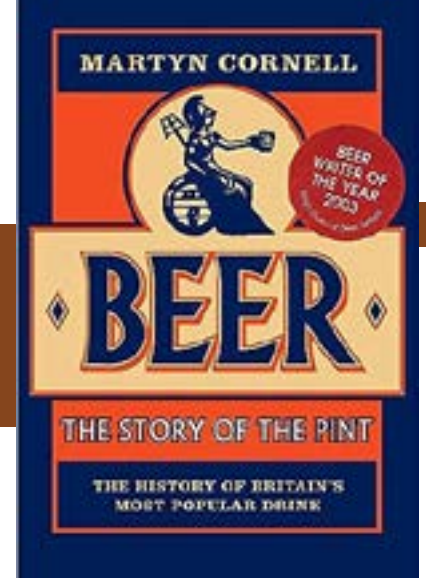


A Grape vs. Grain

Bamforth, Charles W. A Historical, Technological and Social Comparison of Wine and Beer. Cambridge University Press, 2008.

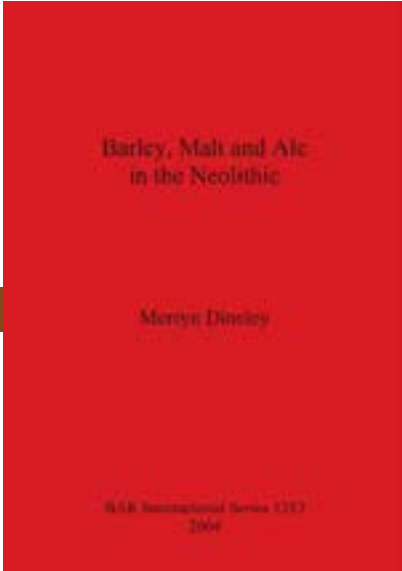
A Beer: The History of the Pint

Cornell, Martyn
The History of Britain's Most. Headline, 2003.



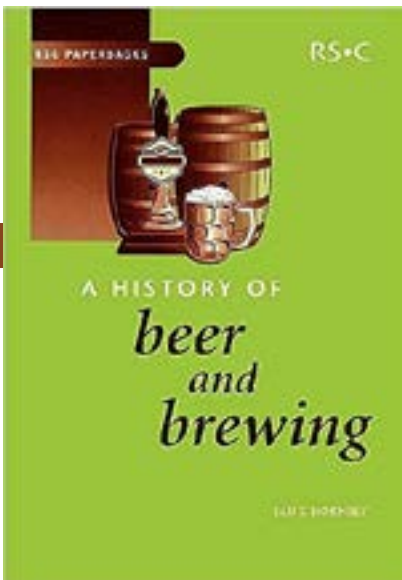
Malt and Ale in the Neolithic

Dineley, Merryn. Barley
Malt and Ale in the Neolithic. Archaeopress, 2004.



Geçmişten Günümüze Anadolu'da Bira

Eren, Ercan
Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, 2005.



A History of Beer and Brewing [Electronic Resource]

Hornsey, Ian S.
Royal Society of Chemistry, 2003.

Harcıalem İçki Bira

Gürsoy, Deniz
Oğlak Yayıncılık, 2019.



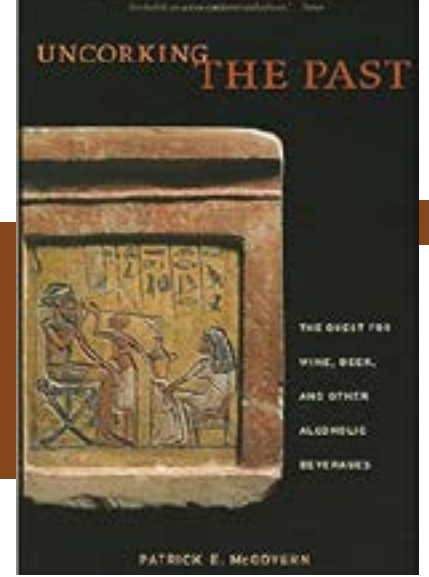


Osmanlı İmparatorluğu'nda İçki Üretimi ve Tüketimi

Koyuncu, Derviş Tuğrul
Selenge Yayınları, 2020.

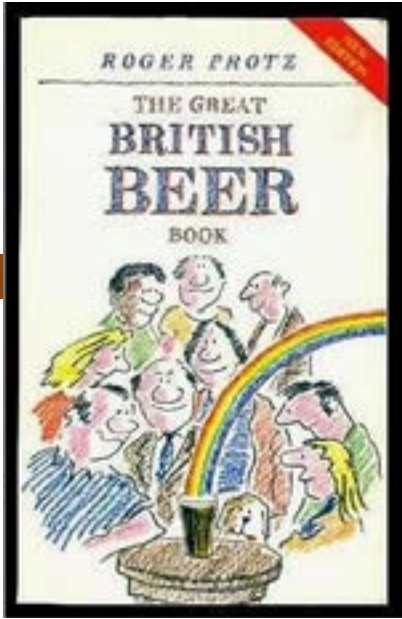
Uncorking the Past

McGovern, Patrick E.
The Quest for Wine, Beer, and Other Alcoholic Beverages.
University of California Press, 2009.



Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Bira'ya Dair

Mert Sandalcı
Objeler, Belgeler, Fotoğraflar. EFES, [T.Y.]

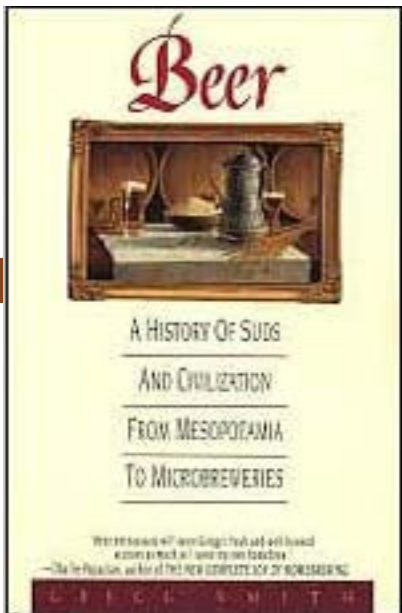


The Great British Beer Book

Protz, Roger
The Great British Beer Book Impact Books, 1993.

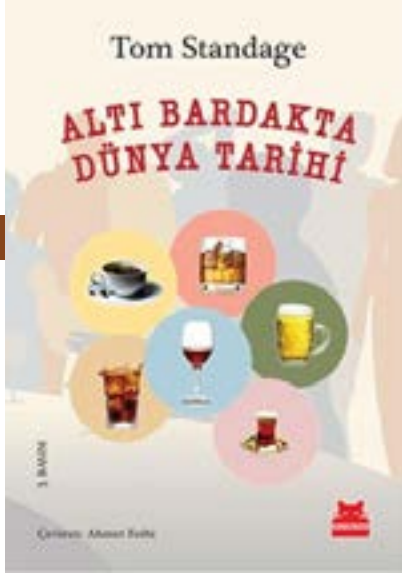
İzmir'de Bira, Birahaneler ve Bira Bahçeleri

Serçe, Erkan
Erkan Serçe, Akın Erdoğan. Gerekli Kitaplar, 2020.



A Beer

Smith, Gregg
A History of Suds and Civilization from Mesopotamia to Microbreweries.
Avon Books, 1995.

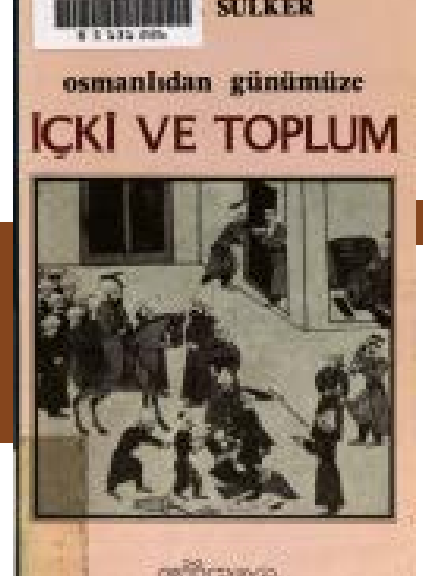


Alti Bardakta Dünya Tarihi

Standage, Tom
A History of the World in 6 Glasses. Merkez Kitaplar, 2005.

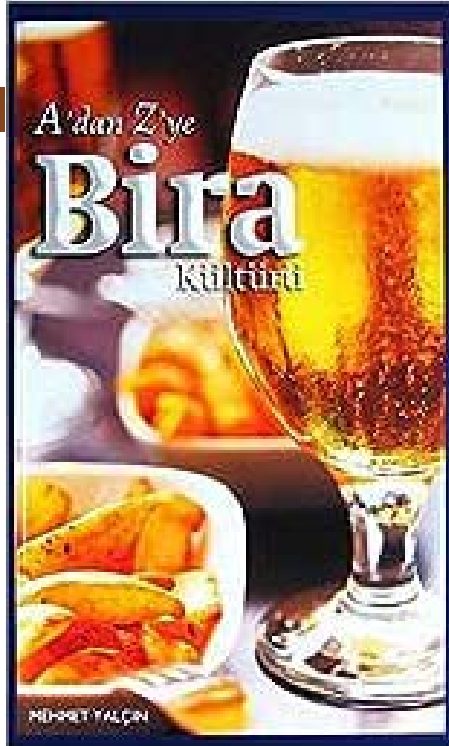
Osmanlıdan Günümüze İçki ve Toplum

Sülker, Kemal
Süreç, 1985.



Tüm Yönleriyle Bira ve Bira Turizmi

Aysu Altaş
Detay Yayınları, 2019.



A'dan Z'ye Bira Kültürü

Yalçın, Mehmet
Baküs Yayınları, 2013.

Malt ve Bira Sanayii

Yazıcıoğlu, Turgut
Tarihi, Ham Maddeleri, Kuruluş ve İşleyişi.
Ankara Üniversitesi Basımevi, 1965.

Hazırlayan: Nevin Karaca

Bira kupası: Tankard

Bira denildiğinde akla ilk gelen nesnelere bir tanesi muhtemelen bira bardağıdır. Hem günümüzde hem de geçmişte bira içmek için çok çeşitli bardaklar kullanılmışsa da hemen her dönemde en popüler olanı hiç kuşkusuz tek kulplu olanıdır. Bu bardağın cam, ahşap ve taştan yapılmış, kapaklı veya kapaksız örnekleri tarih boyunca bira içmekte kullanılmış, adeta bira ile özdeşleşmiştir. Türkçede maşrapa, bira kupası, son yıllarda ise 'Arjantin Bardak' olarak anılan bu bardak tipi arkeolojide 'tankard' olarak bilinir. Tankardlar, MÖ 3'üncü binden, yani Tunç Çağı'nın başlarından itibaren Akdeniz dünyasında popüler hale gelir. Bu dönem, Antik Yunan seramiğinde geometrik desenler ile bu desenler arasına yerleştirilmiş çizgi halindeki hayvan ve insan figürleri modadır.



Atina'da bulunmuş olan bu tankard MÖ 750-700 arasına tarihlenir. Kabin 16 cm'lik yüksekliği günümüzün 50 cl'lik kulplu bira bardaklarına denktir. Eser günümüzde Metropolitan Müzesi'nde sergilenmektedir.

Hazırlayan: Heval Bozbay