

bira



DOSYA

**BARDAK**

BİR İKON VE TASARIMCISI

**OYA AKMAN**

LEZZETLİ BİRANIN PEŞİNDE

**JEFF EVANS**

MEKÂN

**LA MALTERIE**

RÖPORTAJ

**GÜNDOĞARKEN**



MEKÂN İSTANBUL



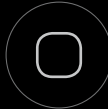
NING

TELEPHONE

# BELFAST

ANADOLU YAKASI'NDA  
BİR "İRLANDALI"

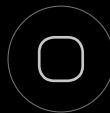
Söyleşi: Doruk Yurdesin  
Fotograf: Gürcan Öztürk

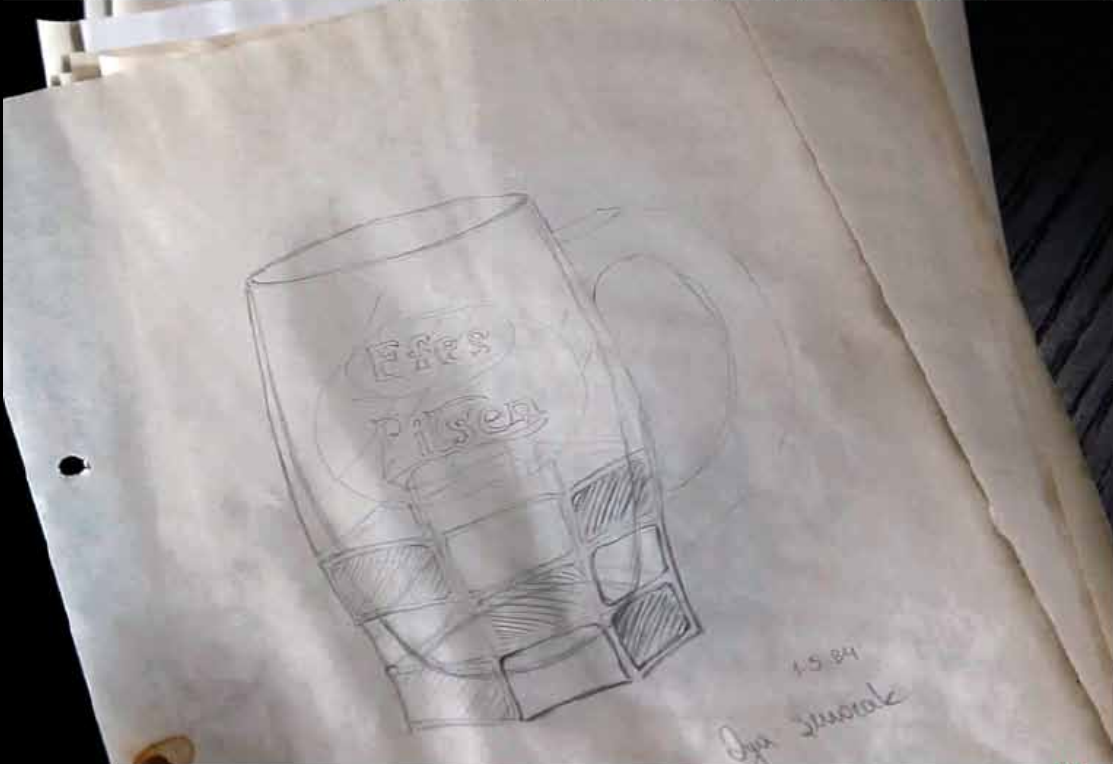


## BIRA BARDAKLARI ÜZERİNE



Romalılar döneminden beri popüler olan boynuz şeklindeki kaplar kapak kanunu karşısında fazla dayanamayıp ortadan kalktılar. Fildişi maşrapalarsa en zenginlere mahsustu.



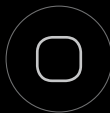


Oya Akman Paşabahçe'de 1983-84 yıllarında "ganzeli bardak"ı tasarlarken yaptığı diğer çalışmalarını arşivinden çıkartarak B:ra ile paylaştı.

#### Süreç nasıl gelişti, biraz anlatır mısınız?

Bana gelen sipariş "pres tekniğinde üretilecek kulplu bira bardağı" idi. Denemeleri önce el presinde yapıldı, ondan sonra otomatiğe geçti. O zamanlar bilgisayarla çizmek ve modellemek gibi bir olanak yok, elinizle çok iyi anlatabilmeniz lâzım. Teknik çiziminden perspektifine kadar çizerek tasarlıyorduk.

**Pres tekniği: Bir cam biçimlendirme yöntemidir. Balmumu, metal ya da ahşaptan yapılmış prototipler kullanılarak, pirinç, kum ve grafit gibi ısıya dayanıklı kalıplar yapılır. Erimiş cam metal çubukla karıştırılıp kalıbın içine dökülür, basınçla soğutulur. Bu yöntem büyük boyutlardaki cam ürünler için kullanılamaz.**

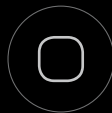


**Müşteri profilinizi nasıl tanımlarsınız?**

Haftaiçlerinde buralardaki işlerinden çıkan insanlar geliyor. Çalışanlardan yöneticilere kadar... Onun dışında öğrenciler de geliyor. 60-70 yaşında müşterilerimiz de oluyor, çok genç müşterilerimiz de. Bu bakımdan çok çeşitli ve değişik. Belli günlerde saat şaşırtmadan gelenler oluyor "Hemen masamızı hazırlayın" diye. Ama yaptığımız yazılımlardan çıkan araştırmalara göre ağırlık 25-35 yaş aralığında.

**Aslında şu anda hem bir müdavim hem de işyeri sahibiyle konuşmak gibi bir avantaja sahibim. Sizi buraya çeken neydi bir müşteri olarak?**

İlk geldiğimde yaşım başka yerlere girmek için küçük olduğundan, babam geldiği için geldim. O zamanlar yemek menüsü ilgimi çekiyordu. Amerikan-Meksika mutfağı zaten çok sevdiğim bir ekol. Ardından burada sessizlik sakinlik önemli olmaya başladı. Bir yandan müzik çalıyor ama ne müzikten ne de başkalarının gürültüsünden rahatsız olmadan rahatlıkla muhabbet edilmesi önemliydi. İnsanlar sima olarak da birbirine aşinaydı. Gülümseme daha kapıdan içeri girildiği anda başlıyordu. Bu da hoşuma giden bir başka yönüydü. Sonra burasıyla ilgili hayaller başladı. Kız arkadaşımın önünden geçerken "Ben bir gün burayı işleteceğim" derdim. O zamanlar arkadaşlar gülerdi. Sonra bir baktık ki gerçek olmuş.





LA MALTERIE TOULOUSE

# “İNSANIN OLDUĞU HER YERDE BİRA DA VARDIR!”

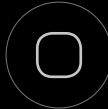
Yazı: Şeniz Saç

Kapıyı açıp içeri adımımı attığımda küçük bir bira fabrikasının ortasına düşünüyorum. Garsona şaşkınlıkla “Fransa’da butik biracı ha?” dediğimde, garsonun ayıltıcı nitelikteki cevabıyla kendime geliyorum:

**“Bira her yerde Madam, insanın olduğu her yerde bira da vardır!”**

Önyargım temelsiz değil, şampanyaya konyağa isim analığı yapmış, şarabın, amiyane tabirle, kitabını yazmış bu ülkenin adını birayla anmak alışkın olduğumuz bir durum değil. Fransa, kuzeyinde beyaz şarabıyla, batısında şampanyasıyla, doğusunda konyağıyla, güneyinde kırmızı şarabıyla değerlendirdiği geniş üzüm bağlarıyla sarmalanmış. Bira yapımı için gerekli olan arpa ve şerbetçiotu üretimi yoğun şekilde yapılmıyor, genelde Almanya’dan ithal ediliyor.

*Toulouse’un hemen yanı başında büyük, müstakil bir bina. Kocaman camlarından, devasa bakır küvler görünüyor. Kafamı kaldırıncı iri bir bira bardağı ve pırlı pırlı LA MALTERIE tabelasıyla karşılaşıyorum. Evet, şüphe yok. Burası “malterie” yani maltçı!*





**SHAWSHANK  
REDEMPTION**  
(ESARETİN  
BEDELİ)  
1994

Yönetmen:  
**Frank Darabont**

Senaryo:  
**Frank Darabont**

Oyuncular:  
**Tim Robbins,  
Morgan Freeman**



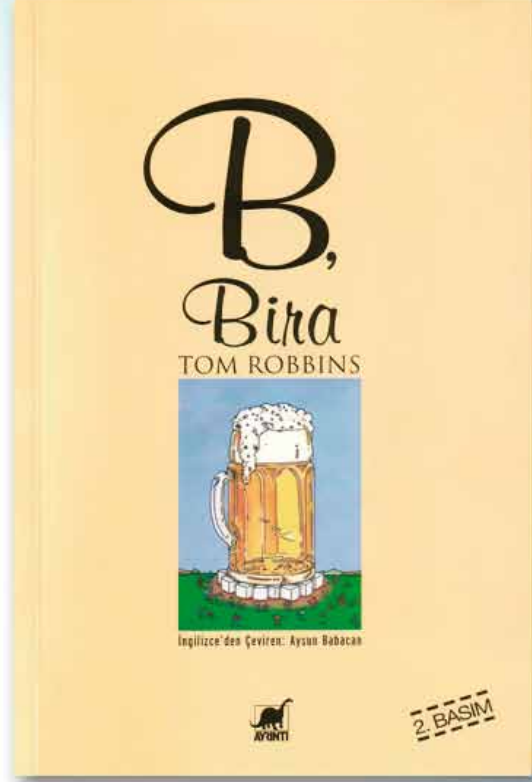
“1949 baharında plaka fabrikasının çatısını ziftleyen hükümlü tayfasının, işin sona ermesine bir gün kala sabahın onunda, Shawshank Eyalet Hapishanesi'nin en belalı gardiyanının izniyle kendilerini ellerinde buz gibi Black Label biralarla otururken bulmaları işte böyle gerçekleşti. (...) Güneş omuzlarımızı ısıtırken oturduk, içtik ve kendimizi özgür hissettik. Kendi evlerimizin çatısını ziftlemekten farkı yoktu. Tüm dünyanın hâkimleriydik. Andy ise bu molayı bir gölgeye sinmiş, yüzünde hafif bir gülümsemeyle bizim biraları içişimizi seyrederek geçirdi. (...) Bu işi gardiyanlara yağcılık olsun diye, ya da hükümlüler arasında birkaç arkadaş edinmek için yaptığımı düşünebilirsiniz. Bense bunu, kısacık bir süre için de olsa kendini normal hissetmek için yaptığımı düşünüyorum.”

KIRAAT

# B, Bira

Tom Robbins

Çeviren: Aysun Babacan  
Ayrıntı Yayınları, 2011



**A**ğaçkakan, *Parfümün Dansı*, *Sıska Bacaklar* gibi çoksatan romanlarındaki oyuncu ve esprili anlatımıyla sadık bir okuyucu kitlesine kavuşan **Tom Robbins**'in son kitabı **B, Bira** (*B is for Beer*, 2009), Ayrıntı Yayınları tarafından Aysun Babacan çevirisiyle yayınlandı. Aslında başlangıçtaki fikir bir çocuk kitabıymış, ama kitap basıldıktan sonra yayınevleri ve kitapçıların yaklaşımı farklı olmuş. Mesela New York Times, kitabı çok satanlar sayfasında "tavsiye edilenler" listesinde göstermekle beraber bir sınıflandırma yapmamış. Türkiye'de kitabın sunumu daha farklı farklı olmuş. Orijinal İngilizce kitap Türkçe baskısından oldukça daha büyük el kitabı büyüklükte puntolarla ve 125 sayfa olduğu hâlde Türkçe baskı daha küçük puntolarla ve 100 sayfa.

Kitap biraya ve ABD'deki bira kültürüne dair enteresan bilgi ve yorumları, Amerikan muhafazakârlığıyla dalgasını da geçerek, akıcı ve esprili bir dille aktarıyor. Mesela akşamdan kalmanın tedavisi için sabah az miktar bira içme pratiğinin (bizde "çivi çivi")