

SAYI  
03

# bira

DOSYA

## BİRANIN ARKEOLOJİSİ

BEREKETLİ HİLAL'DE BİRA İZLERİ

**PATRICK E. MCGOVERN**

KLAUS SCHMIDT İLE

## GÖBEKLİ TEPE

RÖPORTAJ

## REPLİKAS

MEKÂN

## SİRENA-İZMİR

DICKENS'İN

## LONDRA PUB'LARI-2

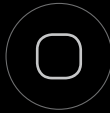


DOSYA GÖBEKLİ TEPE

# GÖBEKLİ TEPE

*Urfa, tarihi İngiltere'deki Stonehedge'den 7 bin yıl  
önceye uzanan dünyanın bilinen en eski tapınağının yanısıra  
en eski birasına da ev sahipliği yapıyor olabilir.*

Röportaj: Özdemir Vayisoğlu







Mısır'da bira içenler

## ANADOLU'DA ARPA MALTİ

Hitit kültüründe, özellikle yazılı belgelerde konuyla ilgili çokça bilginin bulunmadığı görülür. Ancak aynı dönemde yaşamış diğer topluluklardan özellikle Mezopotamya ve Mısır'dan günümüze kalanlar ve Hitit belgeleri içindeki bir kısım bilgiler dikkate alındığında Hitit toplumunda biranın önemsendiği ve üretiminin benzer şekilde olduğu çıkarımı yapılabilir. Hititler de zamandaşları diğer kültürlerde olduğu gibi, çimlendirilmiş buğday, arpa ya da darı maltını kavurup BAPPİR, NINDAKAŞ "bira ekmeği" elde ederler ve bunu gerektiğinde baharat ve diğer katkı maddeleri ile karıştırıp mayalayarak içime hazır

hale getirirlerdi. <sup>6</sup> Bunun yanısıra son yıllarda Sivas'ın Altınyayla ilçesi Başören köyü yakınlarındaki Kuşaklı/Sarissa'da yapılan kazılarda ortaya çıkarılan C binası içinde yer alan ve kazıcısı tarafından bira imalathanesi olarak tanımlanan alanda yapılan çalışmalar sonucu, bira için kullanılan çömllekler, kamışlar ve süzgeçli uçluklar Hititlerde biraya verilen önemi daha da vurgulamıştır. <sup>7</sup>

Sonuç olarak arpa Anadolu, Mezopotamya ve Mısır uygarlıklarında ekmek olarak değil ancak yine besleyici değeri yüksek bir besin maddesi olan bira olarak tüketilmekteydi. Elbette o dönemin biraları bugünlere benzememekte. İçinde gaz olmayan yani öyle şişeyi açınca köpürmeyen, üzerinde arpa maltından kalan artıkların yüzdüğü ve bu nedenle günümüz pipetlerine benzeyen kurşun ya da ahşaptan yapılmış kamış veya borularla içilen, belki de alkol oranı daha düşük bir içecekti. Ayrıca arpadan elde edilen malt kıvamında bir ürünün besleyici niteliği nedeniyle Homeros'ta sözünün edildiği de söylenebilir. Bu ürün kykeon'dur ve sözcük bulamaç veya koyu kıvamlı içecek anlamına gelmektedir. Kykeon'u açıklamadan önce Homeros'un ölümsüz yapıtı İlyada'da bu ürünü nasıl anlattığına bakmakta yarar var:

"...Güzel saçlı Hekamede onlara kykeon aşı yaptı. Yaşlı adam Hekamede'yi Tenedos'tan getirmişti. Hekamede önce bir masa çekti önüne. Parlak, koyu tezgâhli, güzel cilalı bir masa. İçkiye katık olacak bir soğan ve sarı bal olan bir bronz tabak koydu masaya. Kutsal arpa unu geldi sonra. Kadın, kabin içinde Pramnos şarabıyla onlara kykeon hazırladı. İçine keçi peyniri rendeledi, üzerine arpa unu serpti ve kykeon hazır olunca onları davet etti..." <sup>8</sup>

Bugüne değin kykeonun ne olduğu tam olarak anlaşılammış olsa da araştırmacılar bu konuda fikirler yürütmüşler ve bazı denemeler de yapmışlardır. Bunların içinden belki de doğruya en yakın olanı Dalby ve Grainger'in yaptığı deneme gibi gözükmetedir. İki araştırmacı, kavrulmuş ve öğütülmüş arpa ununu şarap, bal ve keçi peyniri ile ısıtıp bulamaca benzer bir gıda maddesi elde etmişlerdir. <sup>9</sup> Ancak belki de kykeonun kökenini arpa maltında aramak daha doğru olabilir.

Kısacası tahılların evcilleştirilmeye başlandığı yaklaşık 10 bin yıl önceden beri insanlığın ürettiği söylenebilecek biranın Yakındoğu kültürlerinde önemli bir yeri olduğunu belirtmek de olasıdır. Sonrasında oturduğu tahtını önce şarapla paylaşan, ardından da damıtık içkilerle mücadele eden bira kendi kültürünü yaratan bir içecek olarak günümüzde hâlen önemini sürdürmektedir.

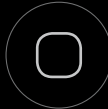


# THE GRAPES

## Dickens'in Londra'sı-2

*Geçen sayıda ilkini yayınladığımız, Charles Dickens'in romanlarında geçen ya da kendi uğrak yeri olan pub'larda arayışımız bu sayıda devam ediyor. Zaman makinesinde iyice ustalaşan Londra muhabirimiz-bu kez ince bir hesabı tutturmayı ve kendisini en son mekânda yakalamayı da başarıyor.*

*Yazı ve fotoğraf: Cüneyt Kazakoğlu*



BİRA BESLER SERİNLETİR NEŞ'E VERİR

NEŞ'E VERİR

SERİNLETİR

BESLER

BİRA


BİRA BESLER SERİNLETİR NEŞ'E VERİR

NEŞ'E VERİR

SERİNLETİR

BESLER

BİRA



**7000 SENE  
EVVEL**

Meşhur âlimlerden Dr. Huber, biranın tarihi hakkında yazdığı bir eserde, milâddan 5-6000 sene kadar evvel başlayan Keldani medeniyetinde biranın büyük bir yeri olduğunu söylemektedir. Bazan yalnız arpadan, bazan da arpa ve baharattan imal edilen biranın kadınlar ve içiler tarafından çok içildiğini yine bu âlim anlatmaktadır. Yapılan bir hafriyatta bulunan on mezarın, bira imalatını gösteren kabartmalarla tezyin edildiği ve kabartmalar yanyana getirilince imalatın bariz bir surette görüldüğü de aynı âlim tarafından nakledilmektedir.

OOO

**BUGÜN İÇİLEN BİRANIN 7000 SENELİK MAZİSİ VARDIR.**

BİRA BESLER SERİNLETİR NEŞ'E VERİR



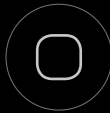


REPLİKAS

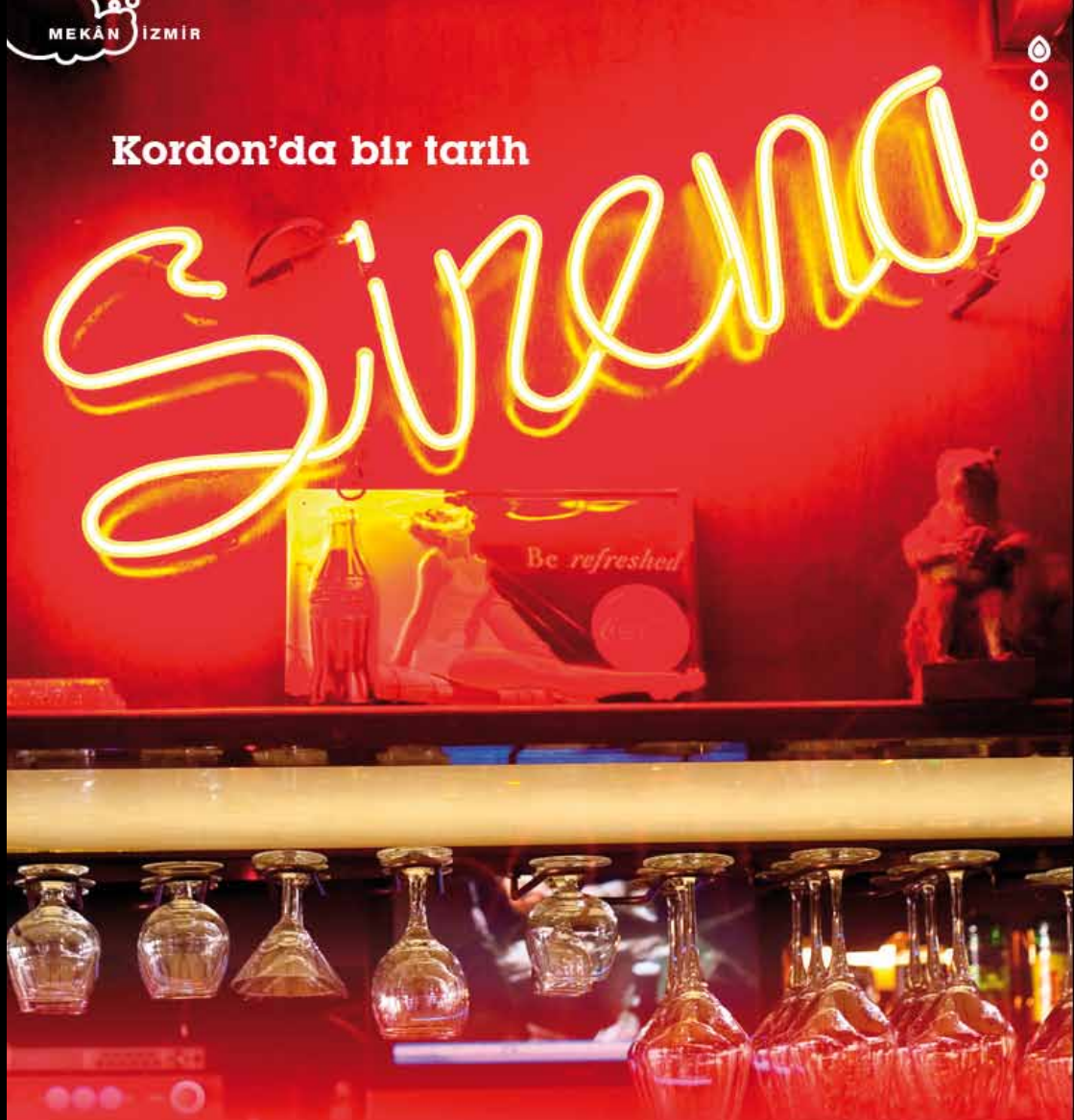
## “Tarih tekerrür ediyor biz de şahit oluyoruz”

*Efes Pilsen One Love Festival kapsamında 14 Temmuz’da verecekleri konser öncesinde, Anadolu pop repertuarını canlandırdıkları Biz Burada Yok İken albümünü de bahane edip, Replikas’tan Barkın Engin ve Orçun Baştürk’le müziğe ve hayata dokunan bir sohbete daldık.*

Röportaj: Eray Aytimur  
Fotoğraf: Gürcan Öztürk

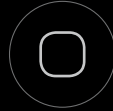


## Kordon'da bir tarih



**izmir'in en eski birahanesi Sirena, yıllara, darbelere, sellere dayanıp bugünlere gelen, kendisiyle beraber konuklarını da yıllar ötesine taşıyan, dönüştüren bir mekân.**

Röportaj: Doruk Yurdesin  
Fotoğraf: Gürcan Öztürk - Mehmet Kepoğlu





# ŞERBETÇİOTU

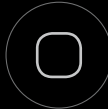
Asma gibi tırmanarak büyüyen, ılımlı iklimlerde bulunabilen bitki: Humulus lupulus. Bu ekşi bitki günümüzde en geniş kullanım alanını biraya tat ve denge veren bir katkı olarak bulur. Bunun dışında bitkisel tıpta uyumaya, iştah düzenlemeye ve kaygı gidermeye yarayacak şekilde çeşitli biçimlerde faydalanılır. Biranın tadını dengelemek için ekşiliğini arttırmak amacıyla kullanılan şerbetçiotu, aroma ve lezzet de verir. Ayrıca birada bakteri üremesini engeller. Kaynatma çeşitli evrelerinde ve üretimin sonraki aşamalarında kullanılan farklı şerbetçiotu türleri vardır. Biranın yaklaşık 10 bin yıla ulaşan tarihine rağmen, şerbetçiotunun kullanımına dair ilk veriler MÖ 10. ila 7. yüzyıllara dayanır. MÖ 6. yy'da Mısır'da kullanıldığı bilinmektedir. Avrupa'da tadı ekşileştirici ve koruyucu bir katkı olarak kullanılması ise MS 7. yüzyılı, bira yapımında daha önceleri kullanılan kişniş, kimyon, meşe yaprağı, ardıç, karanfil, biberiye, vb. bitki ve baharatlardan daha yaygın hâle gelmesiyle 15. yüzyılı bulmuştur. En fazla üretimin Almanya, Etiyopya, ABD ve Çin'de yetiştirilen şerbetçiotu Türkiye'de en çok Bilecik-Bursa yöresinde bulunur.

## KAYNATMA

Fermente olmamış biranın (mayşe) kazanda kaynatıldığı kritik üretim aşaması. Şerbetçiotunun ekşilik, tat ve aroma atması için eklenmesi bu aşamada yapılır. Kaynatma aynı zamanda mayşenin içindeki dimetil sülfat, pıhtılaşmış artıklar ve istenmeyen proteinler gibi maddelerden kurtulmayı da sağlar. Kaynatma aynı zamanda bakterileri öldürerek birayı sterilize eder ve proteinlerin şeker dönüşmesine son verir. Kaynatma aşaması, Orta Çağ'da biranın çok popüler olmasının başlıca sebebiydi. Suyun en tehlikeli içecek olduğu, yaş ortalamasının çok düştüğü bu veba çağında kaynatılıp mikroplarından arındırılan bira, diğer içecek türlerine göre daha sterildi. Bugün üretilenlerle kıyaslandığında tadının yulaf lapasına benzediği tahmin edilen bira, bu sayede her yaşta kadın ve erkeklerin tükettiği standart içecek oldu.

Üstten fermente edilen biralara genel olarak ale denir. Üretimi tarımın icat edilmesinden bile eskiye dayandığı düşünülen, en eski bira biçimidir. Ale biralar genelde alttan fermente edilen biralardan daha sert olabilsede, sert biralara ale demek yanlış bir kullanımdır. Ale, eski zamanlarda şerbetçiotu katılmadan üretilen biralar için kullanılan bir terimdi. Bugün, eski kullanımına atfen, basınçsız fıçıdan sunulan, pastörize edilmemiş biralar için de kullanılır. Ale biralar lager biralara göre daha yüksek ısılarda fermente edilir. İdeal ısı, 15-24 derece arasındadır ve aşağı yukarı aynı ısıda tüketilir. Bugün ale denince akla genellikle koyu renk bira gelse de, bu tür biralar çeşitli renklerde olabilir. Pale ale, brown ale, dubbel, stout, porter, vb. gibi farklı türleri vardır. 1980'lerden itibaren popülerlik kazanan mikro (bağımsız) üreticilerle beraber ale üretimi ve tüketimi de artış göstermiştir.

## ALE





TAKVİM

**CENCE,  
TEMPTATION,  
LACUNA  
NEM FERAH,**



**PINK MARTİNİ**

Pazar, 21:30

Çeşme Açık hava  
Tiyatrosu

Pazartesi, 21:00

ODTÜ Vişnelik,  
Ankara



**CHRIS DE BUR**

Salı, 21:00

Küçükçiftlik Pa

7

8

9

10



**DUMAN**

Cumartesi, 21:00

Zeus, Çeşme



**TÜNEL ŞENLİĞİ**

<http://caz.iksv.org/tr/program/355>

Cumartesi, 19:00

Tünel



**ANTONY & THE  
JOHNSONS VE  
FILARMONIA**

Pazartesi, 21:00

Harbiye Cemil  
Topuzlu Açık hava  
Sahnesi, İstanbul





DR. PATRICK E. MCGOVERN

## Bereketli Hilâl'de bira izleri

*Dr. Patrick E. McGovern, Pennsylvania Üniversitesi Müzesinin Biyomoleküler Arkeoloji laboratuvarında yönetici ve antropoloji profesörü olarak görev yapıyor. İçki tarihi üzerine yaptığı macera dolu araştırmaları ve yayınladığı çığır açan kitapları kendisinin antik bira, şarap ve geçmişin acayip içkilerinin Indiana Jones'u olarak tanınmasına neden olmuş.*

Röportaj: Yavuz Saç

