

HARCIALEM
İÇKİ

BİRA

**DENİZ
GÜRSOY**





İÇİNDEKİLER

önsöz /	7
içkilerin atası bira /	13
avrupa'da bira /	27
türkiye'de bira /	39
biranın yapılışı ve çeşitleri /	49
biranın sunumu /	73
bira ve yemek /	85
bira keyfi / birahaneler /	91
çeşitli ülkelerin biraları /	105
ev birasının yapılışı /	115
biranın iyisi ve özeli /	123
bira ve sağlık /	129
bira karışımları /	137
birahane argosu /	151
büyük bira festivalleri /	155
bira terimleri sözlüğü /	157
birayla ilgili internet siteleri /	161
kaynakça /	163

avrupa'da bira



Bir bardak bira ve güvenlik için bütün şanımlı verirdim.

William Shakespeare

Avrupa'ya çay, kahve ve çikolata (kakao) girinceye kadar Avrupalılar susuzluklarını su, bira, süt ya da şarapla gidermekteydi.

Alplerin güneyinde, sulandırılarak içilen şarap, kuzeyindeyse bira pazara hâkimdi. Tifo ve kolera gibi salgın hastalıkların Avrupa'yı kasıp kavurduğu dönemlerde her ikisi de insanlara “güvenli günlük sıvı” oldular.

Su ise tarih boyunca “temizliğine güvenilemeyen sıvı” damgasından kurtulamamıştır. Biranın ve şarabın susuzluğu gidermekten başka görevleri de vardı. O zamanlar karbonhidrat ve yağı fazla olan gıdalarla beslenildiğinden ağızdaki lokmaları sıvı yardımıyla boğazdan aşağı yuvarlamak ihtiyacı doğuyordu. Bira ve şarap bunları *wash down* yapıyor, yani sıvı yardımıyla süpürüyordu. Son olarak da içerdiği alkol nedeniyle mikropsuz sıvı olma garantisini taşıyorlardı.

Ortaçağ boyunca Alpler'in kuzeyinde yer alan Avrupa topraklarında bal bulunan yerlerde yapılan bal şarabını saymazsak, hep bira tüketildi.

Bira evlerde, malikânelerde ve manastırlarda yapılırdı. Belki de şu anda Çeklerin, Polonyalıların, Almanların, Hollandalıların ve İngilizlerin, “çok içkici” diye adlarının çıkmış olması, boğazdan lokmayı yuvarlamak için birkaç yudum masum bira ihtiyacının, sevilerek galonlarla tüketilir hâle gelmesinde aranmalıdır.



On ikinci yüzyılda Venediklilerin Avrupa baharat ticaretini tamamen ele geçirmelerinden hemen sonra, Alman Birliği harekete geçer ve onlar da Avrupa'nın tahıl ticaretini ele geçirirler. Bunun sonucunda 13. yüzyılda Avrupa'da tahıl bolluğu yaşanır. Baltık ülkelerinden o kadar çok tahıl gelmektedir ki kuzey ülkeleri bu tahılın bir kısmını rahatlıkla bira yapmaya ayırabilmektedir. 1295 yılında Bohemya Dükü Wenceslas, Papa'yı Bohemya dışında bira yapılmasını yasaklayan bir karar çıkartmaya ikna eder. Alman Birliği'nin tahılı bu kadar bollastırarak ucuzlatması, bir sonraki dönemden başlayarak İtalya ve Fransa'yı ani bir kararla tahıl arazilerini bağ yapmak için asma kütüğü arayışına zorlayacaktır.

Biracılık, şaraba kıyasla biradan daha az korkan keşişlerin boğazlarına düşkünlükleri nedeniyle gelişecektir. Çevresinde tarlaları olan her manastır, yanında bira imalathanesini kurar. O zamanın Belçikalı keşişi, bira kralı (*rex cerevisa*) Jean Primus (Gambrinus), yalnızca günde içebildiği on yedi kupayla değil, “mükemmel ve yaratıcı biracı” üstün niteliğiyle de ün kazanır. Diğerleri, bu nedenle onu aziz diye adlandırırlar. Aziz Gambrinus şöyle der: “Bira olsun! Ve bira oldu!” Bu deyiş Belçika ve Almanya'da sayısız birahane duvarında hâlâ asılıdır.

1516 yılında Bavjera Dükü VI. William ilk bira kanununu çıkartır. Almanya, dünya üzerinde bira üretimiyle ilgili anayasası olan tek ülkedir. 1516 yılından bu yana uygulanan saflık yasası *Reinheitsgebot*, bira üretiminde su, arpa, şerbetçiotu ve mayadan başka hiçbir hammadde kullanılmayacağını öngörür. Almanya 2003 yılı boyunca, yaklaşık beş yüzyıllık bira kanununun bazı kısımlarını Avrupa Topluluğu normlarına nasıl uyduracağını tartışmakla ve formül arayışıyla meşgul oldu. Avrupa Topluluğu, *Reinheitsgebot*'un bazı bölümlerine itirazını hâlâ sürdürüyor. Örneğin Yunanistan'ın Retsina şarabı, bizim kokoreç konusu gibi bir konu bu.

1551 yılında Johann Brettschneider (Placotomus), “Bazıları yemekten çok bu içkiyle besleniyorlar” diye yazar. Ayyaşları kastetmediğini açıkla-

mak için de ekler, “Kadın, erkek, yaşlı, genç, sağlıklı ya da hasta kişiler biraya ihtiyaç duyuyorlar.”

On beşinci yüzyılın sonlarına gelindiğinde Frankfurt dolaylarında kurulup harıl harıl çalışan biracılar loncasında kadınların çoğunlukta olduğunu görürüz. O dönemde erkeğin bira içmesine bir şey denmediğini ama bira yapımına erkekler karışmaya kalktığına kızılca kıyametin koptuğunu öğreniyoruz. Biranın yapıldığı yer, genellikle evler, satıldığı yer de, evin önüne konulan bir fiçı ya da evin yanına açılan küçük bir dükkândır. Dükkânı işletmek, aynen beş-altı binyıl öncesinde Sümer’de olduğu gibi kadının sorumluluğundadır.

Yine tarihî belgelerden öğrendiğimize göre 19. yüzyıl ortasına kadar evlenecek bir genç kızın çeyizinin en değerli kısmı bira imalatı için kullanılan aletlerdi. Yani biracılık anadan kızına geçen bir zanaattı. Örneğin, Norveç’te düğün günü sabahından başlayıp kocadan gerdek çağrısı gelene, yani gece yarısına kadar, yeni gelinlerin bütün aileye bira servisi yapmaları şarttı. Tıpkı, bizde görücüye çıkan gelinlik yaştaki genç kızların kahve yapıp ikram etmesi gibi. Böyle olunca, biracılık da, anneden kıza geçen bir “ince zanaat” oluyor ister istemez.

Ortaçağ boyunca bira manastırlarda da yapılageldi. Ayınlerin “huşu vericisi” olarak değerlendirildi. Manastırlara gelir sağladı. O zamandan kalan formüllerle Belçika ve Hollanda’da bugün üretilen Trappist biraları buna örnektir.



On yedinci yüzyılın ikinci yarısında bir İngiliz ailesi ortalama kişi başına günde yaklaşık üç litre bira tüketmektedir. Ortaçağ boyunca biranın evlerde, kadınlar tarafından ekmek pişirir, hayvan keser gibi günlük işleri arasında üretildiğini bilmekte yarar var. Bu durum bira fabrikaları devreye girdiğinde de

yine devam edecektir. Belki de bira üretilen yerlere üretim kapasitesi ne kadar çok olursa olsun “fabrika” değil de *brasserie* ya da *brewery*, yani birahane denmesinin nedeni budur. Oysa aynı kapasitedeki meşrubat imalatı yapılan yere “meşrubat fabrikası” denmesi normal karşılanmaktadır.

Pub sözcüğü İngilizce *public house*'un kısaltılmışıdır. İngilizce *public* “halk”, “toplum” demektir. Halk evi, toplum evi oluyor *pub*. Yani bizim birahane dediğimiz yerlere İngilizler *pub* diyor. Halkın her kesimine cevap verir *pub*'lar. Kadın, erkek herkes gidebilir *pub*'lara. *Pub*'larda satılan başlıca içki hep bira olmuştur. Her *pub*'da birkaç tür ve çeşitte çekme bira bulunur. *Pub*'ların yatak verenlerineyse *inn* deniyor.

Bira 17. ve 18. yüzyılda, patates Avrupa'nın beslenme kültürüne girinceye kadar öyle çok tüketilmekteydi ki, örneğin sabah kahvaltısı yalnızca bira çorbasından ibaretti. Siz de deneyebilirsiniz.

BİRA ÇORBASI

Küçük bir tencerede 1 litre bira ısıtılır. Bir başka kaba 4 yumurta kırılır, 50 gram yağ eklenir. Bu karışıma oda sıcaklığında 1 su bardağı bira eklenerek iyice çırpılır. Sonra sıcak bira yavaş yavaş çırpılmış karışıma dökülür ve karıştırmaya devam edilir. Biraz tuz konur ve topaklaşmaması için karıştırmaya biraz daha devam edilir. Son olarak üstüne taze soğanın yeşil kısmı doğranır, çorba, sütlü ekmek ya da francala ekmeğiyle birlikte servise sunulur.

Bira 19. yüzyıla kadar Avrupa ordularının vazgeçilmez gıda maddelerinden biridir. Wallenstein'in 1632 tarihli talimatnamesine göre bir askerin günlük tayını bir kilo ekmek, yarım kilo et ve iki litre biradır.

1800 ile 1823 yılları arasında İngiliz devleti, silahlı kuvvetlerin bütün mensuplarına günde bir *penny* bira parası (*beer-money*) veriyordu.

Kadınların evde bira yapmaktaki başrolü, sokağa uygulandığında, kadınların birahane işletmecisi olmalarına da yol açmıştır. Örneğin İngiltere'deki *Ale Wives*, yani bira kadınları.

Üstten mayalama yöntemiyle yapılan biraların uygun fermantasyonu için serinlik gerekiyordu. Bavyera'da yaz aylarında üretilen biraların fermantasyonunda büyük miktarlar bozuk çıkıyordu. Kayıp, 1530 yılı civarında o kadar fazlaştı ki Prens I. Maxmillian, 1533 yılında, 23 Nisan ile 29 Eylül arasındaki yaz döneminde bira imalatını özel izne bağlamak zorunda kaldı. Bunun üzerine Bavyeralı rahipler, ilkbahar imalatı biralarını yaz süresince serin mahzenlere yerleştirdiler. Bu bekletme biçimi sonucunda bazı mayalar karakter değiştirdi. Fıçının üstünde yüzerek fermantasyonu devam ettirmek yerine, şişerek fıçının altına indiler. Alta indiklerinde fermantasyon çok yavaşlıyordu. Böyle alttan fermente edilen biraların, üstten mayalananlara göre daha uzun süre stoklanabildikleri keşfedildi.

İşte bu buluşa kadar yalnızca üstten mayalamayla *ale* olarak bilinen bira, alttan mayalandığında *lager* oluyordu. *Lager*, Almanca'da "bekletmek, istiflemek" anlamındaydı.

1836 yılında, Gabriel Sedlmayr, Münih'te bulunan Spaten Bira İmalathanesi'ndeki deneylerinde *lager* birasını daha standart hâle getirdi. Ne var ki bu yeni bira da *ale* gibi koyu kahve-kızıl kehribar rengindeydi.

1838 yılında, o sırada Bohemya'nın (şimdi Çek Cumhuriyeti) bir şehri olan Plzen'de yeni bir bira fabrikası kuruldu. 1842 yılında işte bu fabrikada Josef Groll ilk defa altın sarısı renkteki birayı imal etmeyi başardı. Bazıları bu buluşun rastlantı sonucu olduğunu düşünür. İster rastlantı, ister araştırma sonucu olsun, yeni bira çok tutuldu.

Plzen, aynı zamanda camcılıkta ileri gitmiş bir şehirdi. Bira, o zamana

kadar metal, ahşap ya da seramikten yapılmış bardaklarda içilirdi. Biranın rengi altın sarısı ve son derece berrak olunca, cam bardakta servis yapılarak içenin göz zevkine de hitap etti.

Plzen'i, Almanlar *Pilsen* diye telaffuz ediyorlardı. Onun için bu yeni açık renk berrak biranın adı *pilsen* birası olarak bilindi ve ağabeyi *ale*'den daha süratle yayıldı.

Bu teknik Bavyera "Pilsen"den, Kopenhag-Danimarka'ya ulaştı. Danimarka'dan da bütün dünyaya yayıldı. *Pilsner lager* artık modern bira tarzı olarak dünyada başı çeker hâle geldi. Günümüzde yalnızca İngiltere, Belçika ve ABD üstten mayalama tekniğini devam ettirmekteler.

Dünyada buz imalatı ve sonrasında, soğutma grupları teknolojisinin gelişmesini bira sanayisine borçlu olduğumuz düşünülüyor. Çünkü biranın mayalanması ve sonrasında bekletilmesinde yaz aylarında fazla miktarda buz gerekiyordu. Şimdiyse soğutma *blast chiller*'le yapılıyor.

Bira, Almanya'da toplumsal hayatın o kadar parçası olmuştur ki Adolf Hitler'in 8-9 Kasım 1923 gecesini Weimar Cumhuriyeti'ne karşı ayaklanma başlatma girişimi, Almanya tarihine "Birahane Darbesi" olarak geçmiştir. Hitler ve Küçük Nazi Partisi'nin Münih'te bir birahane düzenlediği toplantıda alınan kararlar başlattığı ayaklanmanın başarısızlığı, Hitler'e ün kazandırırken, iktidarı darbe yoluyla değil de, yasal düzen içerisinde ele geçirmeye karar vermesine de yol açar.

Bugün Almanya'da 1300'den fazla bira fabrikası ve beş binden fazla değişik bira markası bulunmaktadır.

