

Osmanlı'dan Günümüze BİRA

Aybala YENTÜRK

İnsanlık tarihinin bilinen en eski içkilerinden olan biraya ilk olarak Gılgamış Destanı'nda rastlanmaktadır. M.Ö. 4. bin yıldan kalma kil tabletlerde yazılı bu destanda Sümerli Nuh Uta Napistim Gılgamış'a, gemisini yapan zanatkarlara şarabın yanında bira da ikram ettiğini anlatır.

Bira yapımı ile ilgili ilk gerçek tarifleri bize bırakan ise Babilliler'dir. Babilliler'den sonra en tanınmış bira imalatçıları olan Eski Mısırlılar geliştirdikleri etkili metodlarla ürettikleri birayı Atinalılar'a sevdirmişler, onlar da bu içkinin başka ülkelerde de tanınmasını sağlamışlardır. Böylece Atina'dan, Galya'ya, İspanya'ya ve şüphesiz Almanya'nın kalbine biranın dünya çapındaki serüveni başlamıştır.

Anadolu'da bira üretimi devam etmekle beraber şarap ve sonraları rakı biraya tercih edilmiş, biranın "Alafranga" ve popüler bir içki olarak Anadolu'ya dönüşü ise 19. yüzyılda gerçekleşmiştir.

19. yüzyıl başlarında bira İstanbul'da Galata ve Beyoğlu'nda, İzmir'de Frenk Mahallesi'ndeki birahane ve jardenlerde oldukça rağbet görmekte, özellikle şık çevrelerce tercih edilmekte idi ve Viyana, Belgrad ve Münih gibi şehirlerden ithal ediliyordu.

Ülkemizde ilk olarak modern üretim teknikleri ile bira üreten İsviçre'li Bomonti kardeşlerdir. 1890 yılında Feriköy'de kurdukları tesis ile "üst fermantasyon" la bira üretimine başlamışlardır.

Bu tarihten önce de ülkemizde bira üretimi olduğuna dair elimizde belgeler bulunmaktadır. Bunlar-

dan en ilginç olanı İzmir'deki "Punta Birahanesi"ne ait bira şişesidir. (Resim 1)

Şişede yazılı olan kuruluş tarihi 1846'dır. 1913-1915 Osmanlı Sanayii İstatistikleri'nde Madam Prokopp'un bira fabrikasından bahsedilirken, İzmir'de bir hayli süreden beri işlediği, pek ilkel bir durumda olduğu ve el ile bira imal edildiği belirtilmektedir.

I. Dünya Savaşı nedeniyle müdürünün askerlik hizmetine gitmesi ile de 1915 yılında fabrikanın kapandığı da eklenmektedir.

Osmanlı'da biradan söz edilirken Prokopp adından daha doğrusu Prokopp'lardan bu kadar kısa söz etmek imkansızdır. Bir başka önemli bilgiyi de Sn. İlhan Pınar'ın Almandan çevirerek hazırladığı "Gezginlerin Gözüyle İzmir" serisinden elde etmekteyiz. Bu serinin 2. kitabında gözlemleri yer alan Hans Barth "Doğu'da Bira Üzerine İncelemeler" başlıklı yazısında Prokopp'lardan şöyle bahseder:

"... Daha önce Doğu'da olmayan ve hiç bilinmeyen bu arpa suyunu, yasağı kırarak Muhammed'in oğullarına içirmek için ithal eden insanın heykelini dikmek gerekir; bu kişi Württemberg'li Prokopp'tur. İlk defa birayı piyasaya sunan da bir Prokopp'tu; onun görünmeyen ordusunu oluşturan, eşek ve katırların sırtına yükledikleri biraları piyasaya bağırış çağırış satan kirli paslı sokak çocuklarından başkası değildi ve o bunu başardı. Buradaki başarının arkasındaki de bir Prokopp; bütün İzmir ve hatta bütün vilayet, ta Aydın'ın iç kesimlerine kadar onun bu başarı-

sını konuşuyor. Tıpkı meslektaş Fix'in Atina'da bahşadığı gibi; baba Prokopp da, İzmir'e bir anıt dikti ve hemen yanına güzel ve devamlı dolup taşan bir bira bahçesi ekledi. Bira kültürünün Homeros'un şehrinde elde ettiği tartışmasız başarı, hiç kuşku yok ki, Alman, Avusturyalı, Rum ve Türk'ü bir araya getirmesi olmuştur..."⁽¹⁾

Her ne kadar Hans Barth'ın, daha önce biranın doğuda hiç bilinmemesi konusunda söylediklerine katılmasak da Prokopp'lar için verdiği bilgiler oldukça ilginçtir.

Bomonti kardeşler'den önce bira imal edildiğine dair bir diğer bilgi de "Duyun-u Umumiye İdaresi'nin kurulmasından önce 1862 tarihli ve daha sonraki mevzuatta, imal olunan arpa suyunun %20'si zayıyat karşılığı olarak düşürüldükten sonra, senelik raiç bedeli üzerinden değerinin %10-15'i oranında vergi alındığına dair kayıtlardır."⁽²⁾

Bomonti Kardeşler'in Feriköy'de bira üretimine başladıkları yıl Vasil adındaki bir Yunanlı da Şişli'de yine üst fermantasyonla bira üretimi yapan küçük bir tesis açar.

1894 yılına geldiğimizde, bu yıla ait Ticaret Almanlığı'nda İstanbul'da şu bira üreticilerinin var olduğunu görürüz:

- Bomonti Kardeşler (Feriköy)
- Cosma (Feriköy)
- C. Grein (Feriköy)
- Schaffer (Feriköy)
- Scherrer (Zincirlikuyu)
- Petro Tedeski (Dolmabahçe)

1902 yılında Bomonti kardeşler işletmelerini bugün İstanbul Tekel Bira Fabrikası'nın (Eski adıyla Bomonti Bira Fabrikası) bulunduğu yere naklediler. Bomonti Bira Fabrikası'nın rekabetine dayanamayan Vasil ve belki de diğer küçük işletmeler bir zaman sonra işletmelerini kapatmak zorunda kalmışlardır.

(1) İlhan Pınar, Gezinlerin Gözüyle İzmir, 19. Yüzyıl II
 (2) Vefa Zat, "Bomonti Bira Fabrikası", Dünden Bugüne İstanbul Ans., Cilt 2

1908 yılına kadar sadece üst fermantasyon birası üretilmekte iken Bomonti kardeşler işletmelerine soğutma tesisleri de ilave ederek, alt fermantasyon birası elde etmeye başladılar.

Kurulduğu ilk günden itibaren rakipsiz olarak faaliyetini sürdürmüş olan Bomonti'nin karşısına 1909'da Büyükdere'de açılmış olan Nektar Bira Fabrikası çıkar. İki şirket arasındaki rekabet her iki şirketin de zarara uğramasına neden olmaya başlayınca 1912 yılında birleşerek Bomonti-Nektar Birleşik Bira Fabrikaları Şirketi'ni kurarlar ve bu şirket aynı yıl İzmir Halkpınar'da Aydın Bira Fabrikası'nı kurar. Biranın Ege Bölgesi'ne nakli ve muhafazasındaki güçlükler düşünülerek kurulan Aydın Bira Fabrikası 1928'de bira üretimine son verir.

Bomonti-Nektar kuruluşundan 1926 yılında "İçki Tekeli"nin kurulmasına kadar bira üretimini tek bir firma olarak sürdürmüş, içki tekelinin imtiyazı ise Polonyalı bir şirkete verilmiştir. Bu şirketin sözleşmedeki yükümlülüklerini yerine getiremeyerek dağılması üzerine Tekel İdaresi Bomonti-Nektar Şirketi'ne 1938'e kadar, on yıl daha bira üretim müsaadesini vermiştir. 1938'den sonra da bu işletme Tekel İdaresi'ne geçmiştir.

Bomonti Bira Fabrikası Tekel İdaresi'nin bünyesine geçtikten sonra, bu fabrikada üretilmiş olan ilk bira türlerinden biri (pilsner tipi) Türk Birası'dır. Bu bira daha sonraki yıllarda "Türk Birası" (Turkish Beer) etiketiyle üretilmiştir. "Salon Birası"nın yanısıra İstanbul Hilton, Divan ve Kalyon Otelleri için, ayrıca Abdullah Restoran, Casino Oriental, Kordon Blö, ve Klöb X için de özel etiketli biralar imal edilmiştir. Bu fabrikada son yıllarda üretilmekte olan "Altın Başak" birası bira tiryakilerinin beğenisini kazanmıştır. 1976'da 36.5 milyon litre üretim kapasitesine ulaşmış olan İstanbul Tekel Bira Fabrikası'nın üretimi 1969'da İstanbul'da kurulan "Efes Pilsen" ve İzmir'de kurulan "Tuborg" bira fabrikalarının piyasaya hakim olmaya başlamasından sonra her geçen yıl gerileyerek 7 milyon litreye düşmüştür.

Bomonti kardeşler kurdukları fabrikanın ana binasına zaman içinde yeni üniteler eklemişlerdir. Bunlardan şüphesiz uzun yıllar dillerden düşmeyen Bo-

monti Bira Bahçesi olmuştur. Bomonti Bira Bahçesi'nde 5 ve 10 litrelik fıçı biraları çapraz ayaklı setler üzerine yerleştirilerek müdavimlere sunuluyor, bu biralar "Arjantin" adı verilen kulplu bira bardaklarında içiliyordu. (3)

Bomonti Bira Bahçesi'nden söz etmişken, İzmir'in ünlü Elhamra ve Kramer Birahane'lerinden bahsetmemek imkansızdır. İzmir'in sayısız irili ufaklı birahane, jarden ve kafa şantanlarından bugün sadece kartpostallarda kalmış olan, Kordon'daki bu iki birahane İzmir'in en şık mekanlarındandı. Bugün bira denildiğinde, yanında en çok aranan meze kızarmış papatesken, o zamanlar Kramer Pasajı'nın Kordon'a çıkan kapısında bir Rum'un bağırarak sattığı ..."anasonlu, karaca otlu, tuzluca 20 cm uzunluğunda, 3 cm çapında, gevrek francalacıklar en küçük aranan bira mezesi idi..."(4)

Cumhuriyet'ten sonra 1934 yılında devletin kurduğu ilk bira fabrikası Atatürk Orman Çiftlik'leri bünyesinde kurulmuş olan fabrikadır.

O dönemlerde yayınlanan Atatürk Çiftlikleri adlı kitaptan alınmış olan şu sözler, ancak ana hatları ile bahsetmeye çalıştığımız biranın topraklarımızdaki serüveni için bir özet olarak kabul edilebilir kanısındayız.

"Bir halk içkisi olan bira bizde Cumhuriyet'ten önce ancak kibarların ve ecnebilerin birkaç birahane,

(3) a.g.e.

(4) Nail Moralı, Mütareke'de İzmir Önceleri ve Sonraları

lokanta yahut bahçede içtikleri bir içki idi. Onun milli bir halk içkisi haline getirilmesi bahsine ancak Cumhuriyet devrinde dokunuldu.

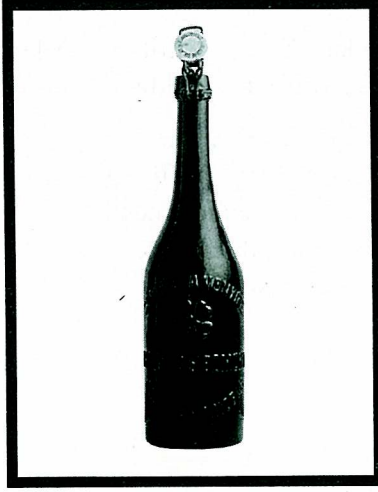
Orman Çiftliği hem sıhhati tahrip eden ağır içkiler yerine daha sıhhi ve hafif bir içki olan birayı memlekette yaymak, hem de memleket ziraatine yeni bir kalkınma amili daha ilave etmek hedefini gözönünde bulundurmuştur."

KAYNAKLAR

- * Cervati, L. Annuaire Oriental du Commerce, 1894,
- * Gökhan Akçura, İVİR ZIVIR Tarihi, İstanbul, Cep Kitapları, 1990.
- * Gündüz ökçün, Osmanlı Sanayii 1913-1915 İstatistikleri, İstanbul Hil Yayınevi, 1984.
- * İlhan Pınar, Gezginlerin Gözüyle İzmir, 19. Yüzyıl, II. Kitap, İzmir, Akademi Kitabevi, 1996,
- * Mert Sandalcı, "Bira", Tombak Dergisi, Sayı:14, İstanbul, 1997,
- * Nail Moralı, Mütarekede İzmir, Önceleri ve Sonraları, İstanbul, Tekin Yayınevi, 1976.
- * Vefa Zat, "Bomonti Bira Fabrikası", Düünden Bugüne İstanbul Ans., Cilt 2, İstanbul 1994.
- * Toussaint-Samat, M., Histoire Naturelle et Moral de la Nourriture, Paris, Bordas, 1987.

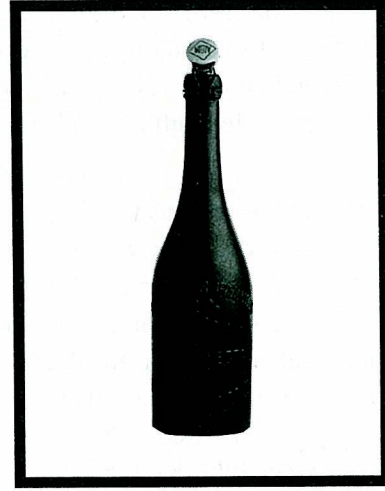
DUYURU VE ÖZÜR

Geçen sayımızda yayınlanan GMO Denetleme Kurulu listesinde adı sehven yanlış yazılan
Sn. Vasfiye BAŞBAYRAKTAR Denetleme Kurulu Asil Üyesi;
Sn. Zafer ŞENYURT Denetleme Kurulu Yedek Üyesidir.
Duyurur, özür dileriz.



Resim 1.

Punta Birahanesi'ne ait şişe - İzmir



Resim 2.

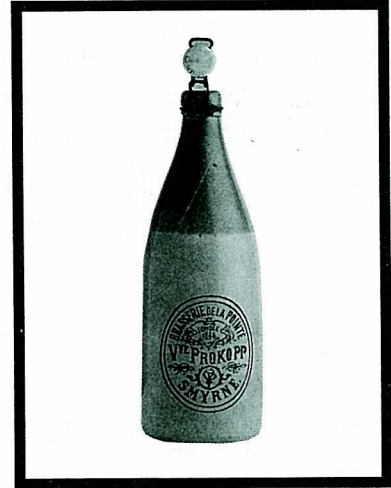
Bomonti Birahanesi - Bira Şişesi



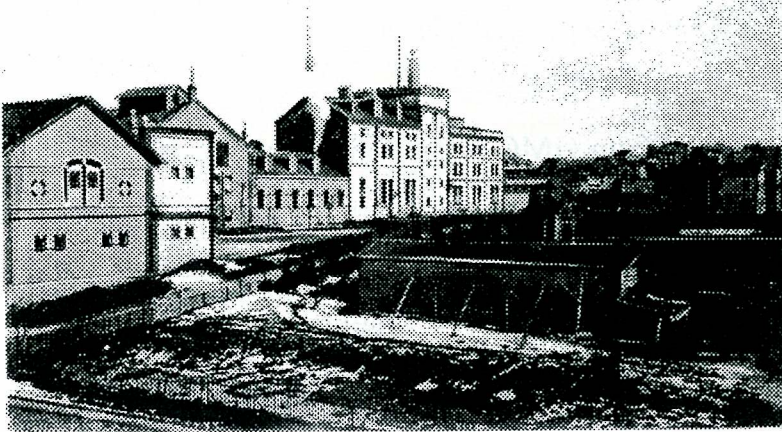
Resim 4.

Bomonti Birahanesi bardak altlığı

Resim 3.
Bomonti - Nektar
- Bira Şişesi



S. A. Brasserie Bomonti Constantinople - ۱۸۶۸ - ۱۹۰۸ Une générale des Usines à Trinité



Resim 5.
Bomonti Bira
Fabrikası
Feriköy