



## BİRANIN TARİHİ VE KÜLTÜREL YÖNÜ ÜZERİNE KARŞILAŞTIRMALI BİR DEĞERLENDİRME

A Comparative Review on the History and Cultural Aspects of Beer

Fahri DEMİR\*

### ÖZ

Bira, dünyanın en eski ve günümüzde yaygın olarak tüketilen alkollü içeceklerinden biridir. Bira, tarihsel süreci boyunca sadece bir tüketim ürünü olarak görülmemiştir. Bira toplumların kültürleri içerisinde edindiği rol bağlamında sosyal bilimlerin de ilgilendiği bir konu olmuştur. İnsanlık tarihinin ilk zamanlarında bir içecek olan bira bir ödeme aracı ya da sembolik ilahi statüye sahip bir ürün olmuştur. Bira o kadar değerli bir üründü ki, kaybolmaması ve bir sonraki kuşaklarla devam edebilmesi için yapım aşamaları ile alakalı kutsal ilahiler, şairler-metinler yazılmıştır. Bira, tarihsel süreci içerisinde üretimi ve nasıl satılacağı ile ilgili standartların ve kanunların oluşturulduğu ilk ürün olmuştur. İnsanlık için en karanlık salgın dönemlerinde içme suyunun yerini almıştır. Bu bilgiler ve dahası ışığında araştırmacı, biranın coğrafyasında tarihsel süreci ne olmuştur ve bugün gündelik hayatımızda bira nasıl bir yer edinmiştir, sadece bir içecek midir, yoksa kültürel bir dokusu var mıdır, soruları üzerinden hareket etmiştir. Araştırmacının devam ettirmekte olduğu doktora çalışmasının literatür çalışması çerçevesinde bu derleme hazırlanmıştır.

**Anahtar Sözcükler:** kültür, antropoloji, gastronomi, Anadolu, bira.

### ABSTRACT

Beer is one of the oldest and widely consumed alcoholic beverages in the world today. Beer has not been seen as just a consumer product throughout its historical process. Beer has also become a subject of interest to social sciences in the context of the role that societies have in their cultures. Beer, which was a beverage in the early days of human history, has been a means of payment or a product with symbolic divine status. Beer was such a valuable product that sacred hymns, poems-texts were written about the production stages so that it would not be lost and continue with the next generations. Beer was the first product in the historical process in which standards and laws regarding its production and how to be sold were established. It has replaced drinking water in the darkest epidemic times for humanity. In

\* Öğretim Görevlisi. Yeditepe Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul/Türkiye. E-posta: fahri.demir@yeditepe.edu.tr. ORCID ID: 0000-0002-2059-7954.

the light of this information and more, the researcher has acted on the questions of what has been the historical process of beer in the geography and what kind of place beer has acquired in our daily life today, is it just a beverage or does it have a cultural texture. This compilation has been prepared within the framework of the literature study of the doctoral study that the researcher is continuing.

**Keywords:** culture, anthropology, gastronomy, Anatolia, beer.

## **Giriş**

“Süzüldüğü ahşap tastan Dicle ve Fırat’ın kaynamasına benzeyen hoş kokulu birayı döker”. Bu dize, MÖ 1800’den kalma, bugün Türkiye Cumhuriyeti’nin bir bölümünü de kapsayan, Mezopotamya bölgesinde bulunmuş olan Sümer kültürünün, bira yapımı Tanrıçası olan Ninkasi için yazılmış “Ninkasi’ye İlahi” (URL-1) olarak bilinen metinde yer almaktadır. Bu metin, bu topraklarda biranın ve onun ile bağlantılı olan her şeyin ne kadar eskiye dayandığını göstermektedir. Ancak Türkiye’nin bulunduğu Anadolu coğrafyasında, ta ki Osmanlı İmparatorluğu’nun son dönemine kadar biradan hiç bahsedilmemiştir. Yüzyıllardır tüketilmeyen bira, Osmanlı’nın son döneminde ve Türkiye Cumhuriyeti’nin başladığı ve devam ettiği süreç içerisinde tüketicilere sunulmuştur. Tekrar hayata giren bira, artık antik dönemlerdeki formunda olmayıp, endüstriyel formunu almıştır. Bu bağlamda “yüzyıllardır bu topraklarda olmayan bira, bugün endüstriyel formu ile artık hayatımızdadır. Bira, hayatımızda nasıl bir yer edinmiştir ve nasıl pozisyonlanmıştır?” soruları çalışmanın problemini oluşturmuştur. Bu çalışma, araştırmacının merakı doğrultusunda devam etmekte olan doktora çalışmasının literatür kısmının içeriğinden hazırlanmıştır.

## **Biranın Tarihsel Süreci**

Uygurluğun filizlendiği ilk insan yerleşimleri suyun ve ekinlerin yeşereceği bereketli toprakların bulunduğu nehir vadilerinde kuruldu. İlk şehir yerleşimlerinin de bu tarife harfiyen uyan Mezopotamya’da kurulması şaşırtıcı değildir (Bertman, 2005: 291-293). Buğday, arpa, pirinç ya da mısır gibi tahıllar tüm coğrafyalarda tarımın ilk ve başlıca ürünüydü. Mezopotamya’da yetiştirilen başlıca tahıl ise arpaydı (Garvin vd., 2003). Arpa ve arpadan edilen unla yapılan ekmek ile benzeri ürünler burada hayatın önemli bir parçası olmuştur (URL-2).

Tom Standage’in çalışmasında (2006) biranın, insanlık tarihinin dönüm noktalarından biri olan tarımın benimsenmesinde önemli bir rol oynamış olduğundan bahsetmektedir. Bira üzerinden tarımın benimsenmesi, gıdada

arz fazlası yaratarak medeniyetin ortaya çıkmasının yolunu açmış ve toplumda bireylerin çeşitli faaliyetlerde ve zanaatlarda uzmanlaşmasını sağlamıştır. Bu durumun insanlığı modern dünyaya doğru ittiği öne sürülmektedir. Tarımın benimsenmesini yalnızca bira içmeye bağlamak cazip gelse de, avcılık ve toplayıcılıktan tarımcılığa ve küçük yerleşimlere dayalı yerleşik bir yaşam tarzına geçişe yol açan birçok faktörden biri olmasının daha muhtemel olduğunu söylemek mümkündür. Yazar, bu dönüşüm başladıktan sonra, nüfus arttıkça ve gıda üretimi için çiftçiliğe daha fazla bel bağladıkça, avcılık ve toplayıcılığa dayalı göçebe yaşam tarzına dönüşü giderek zorlaştıran bir etki yarattığını öne sürmüştür (Standage, 2006).

Biranın keşfinin tarihini saptamak zor dahi olsa, bahsinin geçtiği en erken kaynakları takip ederek ne zamandan beri tüketildiği hakkında tahmini bir çerçeve çizmek ve hangi coğrafyalarda üretilip tüketildiğini anlamak mümkündür. Bu kayıtlar içerisinde en eski bira üretiminin Mısır'da MÖ 5500-3100 tarihleri arasında olduğu bilinmekte olup saha çalışmalarında elde edilen kaplarda yapılan testler bunu göstermektedir. Elbette başka kanıtlar, MÖ 4000 civarında biranın Mısır'ın kuzeyinde bulunan, bugün Irak'ın bulunduğu bölgede Sümer, Akad, Babil ve Asur krallıklarını kapsayan Mezopotamya'da üretildiğini de göstermektedir (Hornsey, 2003: 32, 75-76). Bira üretimini konu alan diğer eski kayıtlar MÖ 1800'lere dayanmaktadır. MÖ 1800'lerde yazıldığı bilinen Uruk kralı Gılgamış'ın öyküsünü anlatan çivi yazısı kil tabletlerde biradan söz edildiği gibi kimi tabletler biranın nasıl hazırlandığını, farklı bira çeşitlerini, bira üretim ve satışının nasıl yapıldığını ve nasıl tüketildiğini ayrıntılı olarak açıklar (Olsson, 2003: 175-178). Biranın, insanın mutluluğunu ve iyiliğini arttırmak için tanrılardan bir armağan olduğuna inanan Sümerlerde bira kadınlar tarafından üretilirdi. Kadınlar normal bir günde yemek hazırlama sürecinin bir parçası olarak düzenli şekilde bira da hazırlardı (URL-1). Bira sosyal bir içecek olmuştu. Sümer tasvirlerinden elde edilen kanıtlar, iki kişinin MÖ 3. binyıla kadar uzanan ortak bir kaptan kamışla içtiğini göstermektedir. Birayı paylaşma konusundaki bu tercih, yiyeceklerden farklı olarak içeceklerin kolayca paylaşılabilmesine bağlanabilir. Biriyle içki paylaşmak, misafirperverliğin ve dostluğun simgesi olarak görülür ve içkiyi sunan kişinin güvenilir olduğunu söylemek mümkündür (Standage, 2006). Babilliler bira ve bira üretimiyle ilgili süreçleri daha da ileri götürmüştür. Hammurabi yasalarına göre bira 20 farklı şekilde sınıflandırılmıştı. Bunlardan sekizi tamamen arpadan yapılırken kalan 12 tanesi farklı tahıl karışımlarından yapılabilmekteydi. En değerli ve en pahalı Babil birası saf kılçıksız buğday birasıydı. Bunun dışında saf buğday biraları, hafif

biralar, kırmızı biralar, kara biralar ve Mısır'a ihraç edilen olgunlaştırılmış biralar vardı. Babil'de biranın nasıl demleneceği standartlara bağlanmış, bira üreticileri denetlenmiş, hatta biranın kim tarafından, nerede servis edildiği ve fiyatı kontrol edilmiştir. Böylece ilk bira yasaları da ortaya çıkmıştır.

Antik Mısır'da bira, firavundan en basit köylüye kadar, toplumun her kesiminde tüketilirdi; gündelik ve sosyal hayatın önemli bir parçasıydı (Hornsey, 2011: 693 -696). Mısır toplumu birayı sadece bir gıda ürünü olarak değil aynı zamanda kültürü ayakta tutan bir kaynak olarak görmekteydi. Bira, hem gıda hem adak olarak birçok sosyal ve kültürel etkinliğin odak noktasıydı. Mezarlıklarda bulunan tapınaklarda, ölmüş krallara günde iki kere bira sunulurken tapınakta çalışanlara da öğün olarak bira verilirdi. Mısırlı işçinin bir öğünü genellikle ekmek, bira ve soğandan oluşmaktaydı. MÖ 2550-2490 arasında Giza'da piramitlerin yapımı sırasında, piramitlerin inşası için gerekli olan besini ve sıvıyı sağlaması için her işçiye günlük dört ile beş litre arasında bira verilirdi. Sadece yetişkinler değil çocuklar, hatta emziren anneler, sağlıklı ve besleyici olduğu gerekçesiyle bira tüketirlerdi. Ev sahibi, misafirlerini "ekmek ve bira" diyerek karşılardı ve bu ifade "merhaba" ile aynı anlamdaydı (Ashour, 1995: 63-75). Birayı çok tüketmek ve sarhoş olmak da kültürün bir parçasıydı. Bir ölüm sonrası yas tutanlar, yas tutmanın son gününde (ölümden kırk ya da yetmiş gün sonra) bir gün içinde, bir ay boyunca tükettikleri miktarlarda, aşırı bir şekilde bira tüketmekteydiler. Aynı şekilde toplum içinde olan zengin kişilerin verdiği eğlencelerde de bira tüketimi benzer biçimde fazlaydı (Ashour, 1995). Mısır'da hayatın her alanında önem kazanmış biranın üretimi için gereken tahılın yetiştirilmesi ve dağıtımı için de kapsamlı bir ekonomik ve politik örgütlenme oluşturulmuştur (Hornsey. 2011: 693 -696).

Biranın yayılmasıyla ilgili yaygın kanı, biranın Mezopotamya, Mısır ve Kuzey Afrika üçlüsü üzerinden İspanya ve Avrupa'ya yayıldığı yönündedir. Bir diğer rota ise, Afrika ve İspanya aracılığıyla Yunanistan'a geçen bilginin sonraları Roma İmparatorluğu'na aktarıldığıdır. MÖ 600'lü yıllarda yaşayan Archilochus, şiirlerinde Frigler ve Trakyalıların kutlamalarda bira içtikleri yönünde bilgiler bulunur. MÖ 400'lerde yaşadığı tahmin edilen ve tarihi ilk kez farklı perspektiflerden ve neden-sonuç ilişkisi ışığında ele alan Herodot, yazılarında Mısır'da üzüm yetişmediğinden, orada insanların arpadan yapılmış bir çeşit şarap tükettiklerinden bahsetmektedir. Aristoteles, bira dışında olan sarhoş ediciler tüketildiğinde insanların herhangi bir yönde düşüğünü, ancak bira içenlerin her zaman geriye düştüğünü yazmıştır. Babil Sürgünü'nde olan Yahudilerin ise, bira ve bira yapımını sürgün sırasında Me-

zopotamya’da öğrendikleri ve bu öğretiyi kutsal topraklara, Filistin’e götürdükleri düşünülür. İbranice İncil’de “sıkra” sözcüğünün şarap olmayan her tür alkollü içki için kullanılması bu görüşü destekler niteliktedir. “Sıkra” sözcüğü Babil yasalarında bira kullanımıyla ilgili pasajda geçer. Dini ve yasal kitaplarda kendine yer edinen bira, Filistin’in Roma İmparatorluğu’na katılmasıyla, Roma İmparatorluğu’na da tanıtılmış olur (Unger, 2007: 1-15).

Bugün biranın anavatanı gibi görülen Almanya, birayla Roma İmparatorluğu aracılığıyla tanışmış olduğu varsayılmaktadır (Unger, 2007: 1-15). Yine biranın kültürel bir motif olduğu Birleşik Krallık, Orta Çağ’da Anglosaksonların İngiltere’nin güneyini işgal etmesiyle birayı tanıdı. Öte yandan İskandinavya’da, Güney Amerika’da (Aztek) ve Uzak Doğu’da (Çin) ham maddesi farklı tahıllar olsa da biraya yakın alkollü içecekler üretilmiştir (Eberts, 2007: 2). Orta Çağ Avrupa’sında alkol ve özellikle bira tüketimi oldukça yaygındı. Bira, bir sosyalleşme aracı olmasının yanı sıra her yaşta ve sosyal statüden birey için günün her saatinde tüketilen sağlıklı bir içecek ve besleyici bir öğün olarak da rağbet gördü (Unger, 2004: 3). Orta Çağ’da kolera gibi suyla bulaşan hastalıkların yaygınlığı alkollü içecekleri suya güvenli bir alternatif haline getirmişti. Bira üretim süreçlerinin kavurma ve kaynatma gibi mikrop kırıcı aşamalar içermesi biranın güvenli olmasını sağlıyordu. Bu nedenle, o dönemde su yerine bira içmek enfeksiyondan kaçınma yöntemlerinin başında gelmekteydi (Özilgen, 2014: 163-165).

Avrupa’nın birayla tanışmasının ardından biranın üretim süreçlerinde ve dolayısıyla son üründe belirgin değişiklikler olduğu söylenebilir. Orta Çağ birasında gözlenen ilk belirgin farklılık üretimde şerbetçi otunun kullanılması oldu. Bira yapımında kokulu otlar ve baharatlar kullanmak erken dönem biracılığın da adetlerinden biriydi. Avrupa’da şerbetçi otundan önce yaygın olarak ılgın, civanperçemi ve biberiye karışımından oluşan ve “gruit” adı verilen bir karışım kullanılmaktaydı. Biranın Avrupa’ya yerleşmesinin ardından çeşitli aromatik bitkiler birayı tatlandırmak amacıyla kullanılmayı sürdürmüş olsa da şerbetçi otu ezici bir baskınlık kazanmıştır. Avrupalılar olasılıkla MS 8. ya da 9. yüzyıllarda bira yapımında kullanmak amacıyla şerbetçi otu üretmeye başlamışlardır (URL-3, 4). 1200’lü yıllarda Hamburg, Bremen ve bazı Kuzey Almanya şehirlerinde kullanılmaya başlanan şerbetçi otu, 14. yüzyılda Hollanda’da ve 16. yüzyılda İngiltere’de kullanılmaya başlandı. Avrupa genelinde 15. yüzyıldan itibaren şerbetçi otu biranın temel reçetesinin önemli bir parçası olmuştur ve böylelikle günümüzde tattığımız ve tanıdığımız şekliyle bira ortaya çıkmıştır. Bira üretiminin manastırlara geçmesiyle beraber üretim miktarı hatırı sayılır biçimde yükselmiştir. Endüstri Devri-

mi'nin getireceği üretim sıçramasıyla kıyaslanacak ölçekte olmasa da yeni üretim kanalları sayesinde piyasaya belirgin bir bira arzı olmuş ve bu arzı karşılayan talep oluşmuştur. Bu dinamik bira fiyatlarını yükseltmiş ancak piyasa küçülmeye direnmiştir. Tüketicilerin bira satın almaktaki bu tutarlılığı resmi mercilerin dikkatinden kaçmamış, biranın üretiminde ve satışında vergilendirmeler başlamıştır. Dolayısıyla bira hızla devletler için bir gelir kaynağı olmuştur (Unger, 2004: 1-15).

Orta Çağ'daki gelişmeler, özellikle üretimle ilgili olanlar, Endüstri Devrimi'ne temel teşkil eden bir endüstri alt yapısı oluşturmuştur. Zaman ilerledikçe insanlık yaptığı yeni keşifler, atılımlar ve devrimlerle ilerlemeye ve değişmeye devam etmiştir. Bu süreç içerisinde bira yapı olarak çok değişmemiştir ama ilk üretim şeklinden çok daha farklı bir şekilde üretilmeye başlamıştır. Bira en yalın tanımıyla malt arpadan elde edilen şekerlerin fermantasyonuyla üretilen, şerbetçi otu ile tatlandırılmış bir içecektir. Bu tanım, üretimdeki iki aşamayı betimlemesi nedeniyle önemlidir: Şekerlerin maldan çıkarılması ve bu şekerlerin fermantasyonudur (Thomas, 2011: 35-47). Araştırmalar, biranın ilk ortaya çıkışını; toplanmış ve kaplara konulmuş arpanın yağmur suları ile ıslanması sonucunda suyun arpanın içindeki doğal maya ile teması geçerek mayalanıp ortaya çıktığı ile ilişkilendirmektedir (Katz & Voigt, 1986: 23-34). Eski Mısır'ın yazılı kayıtlarında bira şöyle elde ediliyordu: Çimlenmiş tahıllar kurutulup dövülür, elde edilen posa suyla hamur haline getirilir, şekil verilir ve fırınlanır. Böylece kuru olarak saklanan hamur toprakları bira üretmek için suya daldırılarak bir gün boyunca fermente edilir. Ardından süzülen bu alkollü içecek tüketilmeye hazır hale gelirdi (Tannahill, 1988: 48). Tahıl ve sudan oluşan bu temel formüle şerbetçi otunun dâhil olması daha sonradır. Şerbetçiotu ve şerbetçiotu birası tarihi belirsizdir. Şerbetçiotu yetiştiriciliği ilgili bilgiler de yetersizdir ancak kesinlikle 10. yüzyılda, büyük olasılıkla bira üretiminin yarattığı talebe yanıt olarak üretilmiştir (Delyser & Kasper, 1994).

Günümüzde üretilen bira, üretim biçimi ve formülü halen binlerce yıl öncesindeki ilk bulunduğu haline benzemekle beraber günümüze gelene kadar pek az değişmiştir. Bugün biranın üretimi; tahılı malta dönüştürme, öğütme, ezme, özü ayırma, şerbetçiotu ekleme ve kaynatma, şerbetçiotu ve çöktelleri ortadan kaldırma, karışımı soğutma ve havalandırma, fermente etme, olgunlaştırma ve son olarak paketleme şeklindedir (URL-5). Ama insanlık endüstriyel devrim sürecine girdiğinde, fosil yakıt enerjisi ile ortaya çıkan teknolojik gelişmeler daha önce insanların ulaşamadıkları bir üretim seviyesine ulaşmalarını sağlamıştır. Bu gelişmelerden nasibini alan bira

üretimi, bu devrim sayesinde hızlanmış ve çok daha büyük miktarlarda üretilmeye başlanmıştır (URL-6). Evlerde yapılan biralar ticarileşmiş, artan arzla birlikte biranın servis edileceği yeni mekânlar ortaya çıkmıştır; bira halka açık yerlerde sunulmaya başlanmıştır.

Halka açık mekânlardan en önce çıktığı düşünüleni 1800'lü yılların başında Bavyera'da ortaya çıkan "bira bahçesi" konsepti idi (Özilgen, 2014: 166-167). Bu durum Amerika'da bütün kıtayı etkileyecek bir yasaklama (1920-1933) başlatılmasına alt yapı oluşturmuştu. Konuyla ilgili yasa değişikliği yapıldığında bira başta olmak üzere tüm alkollü içecek üreticilerinin lisansları ellerinden alınmış; alkollü içecek üretimi ve satışı ülke genelinde yasaklanmıştı. Yasaklama hareketinin liderleri 20. yüzyıl başında Avrupa'dan gelen büyük göç dalgasının Amerika toplumunun içme alışkanlıklarında ve kültüründe olumsuz etkiler bıraktığına inanıyorlardı (URL-4). ABD'de yasaklar amacına ulaşmış ve sona erdiğinde iki belirgin sonuç üretmişti: Birincisi, birahanelerde ve tavernalarda toplanarak bira içme alışkanlıkları değişmişti. İkincisi, birçok küçük bira üreticisi yasaklama döneminde iflas etmiş ya da yeni oluşan dev üreticiler tarafından satın alınmış, bu da birayı hızlı tüketilen ticari bir metaya dönüştürmüştü. Böylece bira Amerika için sosyal olarak dışarıda içilen bir içecek olmaktan çıkıp evde içilen endüstriyel bir ürün olmuştur (DeSalle & Tattersall, 2019: 195-203). Bugün bira ve birayı çevreleyen içme kültürü halen değişmektedir. Bira meraklıları, bira deneyimi için artık sadece geleneksel barlara gitmiyor, yerel bira fabrikalarını, üreticileri de keşfediyorlar. Bu keşifler, hatta Oktoberfest için Münih'i ziyaret eden turistlere benzer şekilde, gezilere çıkmaya ve iyi bir biranın tadını çıkarmak için para harcamaya yönelik bir isteğe, bir deneyime dönüşmeye başlamıştır. Bu durumda, herhangi bir ülkede, başarılı bir bira üreticisinin yerel ekonomiye fayda sağladığını da söylemek mümkündür (URL-7).

### **Türkiye'de Biranın Hikâyesi**

Tarihsel süreçte, fermantasyonla üretilen ve zaman içerisinde gelişerek biraya dönüştüğü düşünülen yiyeceklerin bir kısmı Anadolu coğrafyasında ortaya çıkmıştır. Bira Anadolu'da bilinen bir içecektir. MÖ 10.000'e ve seramik öncesi Neolitik kültüre tarihlenen Göbeklitepe'nin kimi katmanlarında bulunan kaplara yapılan testler tahılın ıslatılması, öğütülmesi ve fermantasyonu sırasında ortaya çıkan kimyasalların kalıntılarını saptamıştır. MÖ 9. yüzyılda Hititler çimlendirilmiş buğday, arpa ya da darı maltını kavurup bir tür "bira ekmeği" elde etmiş (URL-8, 9). Hititlerin gündelik hayatlarında da alkollü içeceklerin belirgin bir yeri olmakla beraber özellikle dinsel kutlamalarda bira, şarap ve benzeri ürünler tanrılara sunulmuştur (Alp, 2000:

47). Hitit dönemine ait “Tyskiewics” mühründe (Görsel 1) bulunan ölü yakma sahnesinde, elinde gaga ağızlı tutan kişi, ölüyü yakan ateşi bira ve şarap ile söndürdüğü diğer arkeolojik bulgular ile ilişkilendirilmektedir (Alp, 1999: 45, 70). Urartular ise, Anadolu’nun doğusundaki yaylaları, günümüz Azerbaycan’ının bir kısmını, Fırat Nehri, Van Gölü ve Ağrı Dağı’nı içine alan bir alanda yaşamaktaydı. Urartu ülkesi çoğunlukla dağlık araziden oluşmasından dolayı tarım için elverişli değildi ama yine de tahıl bitkilerinin yetiştirildiği yönünde kanıtlar bulunmaktadır. Bu kanıtlarla beraber dönemin Yunan tarihçisi Ksenofanes bu bölgeden söz ederken “arpa şarabı” sözcüğünü kullanmaktadır (Hornsey, 2011: 693-696).



Görsel 1. Tyskiewics Mührü (Alp, 1999).

Bozanın, Osmanlı’nın alkollü içeceklerle olan ilişkisinde ayrıcalıklı bir önemi vardır. Boza, belki bira kadar eski, fermente içeceklerden biridir. Alkolleşmeye yatkın da olsa boza alkolsüz içecek olarak sınıflandırılır. Türklerin yüzyıllardır boza tükettikleri bilinmekte ve bozanın Osmanlı yemek kültürünün parçası olduğuna inanılmaktadır (URL-10). 17. yüzyıl Osmanlı seyyahı Evliya Çelebi seyahatnamesinde, İstanbul’da 300 boza dükkânı ve 1005 boza satıcısının bulunduğunu belirtmiş ve onları “esnaf-ı darı bozacıyan” şeklinde anmıştır (2003: 56). Boza ve bozahanelerin prestiji zaman içinde düşüş ve yükselişler yaşamıştır. İstanbul’da bozahaneler yakından takip ediliyordu. Üretilen bozanın alkol değerinin belli bir düzeyin altında tutulması zorunluydu. Alkol tüketimi fetva ile yasaklandığı için, derecesi ne kadar düşük olursa olsun alkollü olan bozanın içilmesi zaman zaman hoş görülmemiş, bozahaneye gitmek, meyhaneye gitmekle bir tutulmuştu. Bozahane ve meyhanenin algılanışındaki bu yakınlık “Meyhaneciye şahidin kim diye sormuşlar, bozacıyı göstermiş,” ya da “meyhanecinin kefil (şahidi) bozacı” deyimleriyle dile de taşınmıştır (URL-10, 11).

Osmanlı’da bira üretimi ve sektörün nasıl oluşmaya başladığı ile ilgili net tarihler yoktur. Malte Fuhrmann, çalışmasında, İzmir’e (Smyrna) Güney Almanya’dan göç etmiş olan Gottfried Proskopp’un 1845 yıllarında bira üretiminin başladığından bahsetmektedir (2020: 177). 1847 yılında “arpasuyu”



adında hazırlanan mevzuatın bira ile ilgili olabileceği düşünülmektedir (Şafak, 2006: 59). 1950'ye tarihlenen "Eski Birahaneler" başlıklı bir gazete kupüründe İstanbul'da birahanelerin açılması Kırım Savaşı (1853-1856) sırasında İstanbul'a gelen İngiliz, Fransız ve İtalyan askerlerin talepleriyle ilişkilendirilmiştir. İlk birahaneler Beyoğlu'nda açılmış, bu birahanelerde sunulmak üzere pal ve porter ithalatına başlanmıştır. Biraya olan ilgi sadece İngiliz, Fransız ve İtalyan askerleriyle de sınırlı kalmamıştır. Yazıda yabancı askerlerle beraber yerel halkın biraya ilgi duymaya başladığından da bahsedilmektedir. Başlangıçta İngiliz Ale tipi biralara, ardından büyük fıçılarda Viyana ve Alman (Münih) biralara ithal edilmeye başlanmıştır. 1860'lara geldiğinde Proskopp ve ailesinin, bira üretim seviyesini ciddi bir seviyeye ulaştığını hatta bu dönemde Aydın ilinin, Proskopp ve ailesinin yaratmış olduğu bu ekonomik değere bağlı bir hale geldiğinden bahsetmektedir (Fuhrmann, 2020: 177). 1880'e geldiğinde İstanbul'un Posta sokağında "Gambrinus", takibinde Linardi sokağında Janni Cacavopoulos tarafından "Yanni" Birahanesi açılmıştır (Görsel 2). "Yanni" birahanesi dönemin en meşhur birahanelerinden biri olmuştur.



*Görsel 2. Yanni Birahanesi (URL-12).*

O dönemin gezi rehberlerinde övülen ve Brasserie Viennoise, Viyana tipi birahane olarak tanımlanan bu birahane hem restoran hem de Lager bira salonu olarak tanıtılmaktaydı (Coufopoulos, 1910: 35). 1880 dönemi birahanelerinden "Tsoye" Alman usulünün uygulandığı bir birahaneydi. Alman usulüne göre bu birahane bira mezesiz içilirdi. Asmalımescit'teki "Orient Express", adını vagona benzer ince uzun salonu ve dekorasyonundan alıyordu. Diğer birahanelere göre daha küçük olan bu birahane daha az vakit geçirilirmiş. Galata'daki Domuz Sokağı'nda (bugünkü Voyvoda Caddesi, Yüksek Kaldırım ve Kemeraltı Caddesi'yle kavşak oluşturan bir sokaktı) meşhur birahaneler bulunurdu. Bu birahanelerde servis edilen ilk biranın yanında dört veya beş tabak meze sunulduğu; ikinci birayla birlikte mezele- rin tazelendiği, üçüncü biranın servisine sahanda kızartılmış peynir, sucuk

gibi sıcak mezelerin eşlik ettiği anlatılmaktadır. Hatta gazetelerde 1920'lere gelindiğinde Beyoğlu'nda birahanelerin yerini tekrar café ve patisserie'ler almaya başladığı şeklinde haberler de çıkmıştır (Hürriyet, 1997). İstanbul'da endüstriyel seviyede bira üretimi, İstanbul Feriköy'de kurulan Bomonti Bira Fabrikası'yla başlamıştır (Fuhrmann, 2020: 185). Bomonti Bira Fabrikası Christian August Bomonti tarafından kurulmuştur. Christian August Bomonti ilk bira imalathanesini 1872 yılında Osmanlı toprağı olan Filibe'de (Plovdiv, Bulgaristan) açmıştır. Ardından 1880 yıllarına doğru İstanbul'da artizanal brasserie açmaya karar verir. Brasserie'nin 1888 yılında inşaatına başlamıştır ve 1891 yılında üretim ruhsatı alınmıştır. Bu dönemde brasserie'nin biraları üst fermantasyon yöntemi ile üretilmiştir. 1902 yılında fabrika dönüştürülmüştür ve 1908 yılında fabrikaya eklenen soğutma sistemleri artık fabrika ile alt fermentasyon biraları da üretmeye başlamıştır (Fırat, 2021: 24-32; Görsel 3). 1894 Ticaret Almanağına göre o dönem İstanbul içerisinde, Bomonti Bira Fabrikası dışında Cosma (Feriköy), C. Grein (Feriköy), Schaffer (Feriköy), Scherrer (Zincirlikuyu), Petro Tedeski (Dolmabahçe) gibi bira üreticileri bulunmuştur. Bu üreticilerin, Bomonti Bira Fabrikasının rekabetine dayanamadıkları için kapandıkları düşünülmektedir (Yılıgür, 2021: 113-118). 1907 yılında açılan Nektar Bira Fabrikası, Bomonti Bira Fabrikası ile birleşerek bu iki firma birleşerek İstanbul'da tekel haline gelmiştir (Fırat, 2021: 24-32). Bomonti Bira Fabrikası kurulduktan sonra zaman içerisinde yeni üniteler eklenerek fabrika genişlemiştir. Bu ünitelerden biri de yerleşke içerisinde 1930 yılında inşa edilen ve 1950 yılına kadar hizmet vermiş olan "Bira Bahçesi" olmuştur (Zat, 1994: 296-297). Bomonti Bira Bahçesi ve o dönemin diğer bira bahçelerinin sadece yiyecek ve içecek tüketilen alanlar olarak sınırlı kalmamış olduğu, sosyal değişimde de etken bir rol üstlendiği düşünülmektedir. Bomonti Bira Bahçesi "ailevi" karakteri ile dönemin zenginlerinin gittiği bir yer olmamıştır, çoğunlukla halk kesimine hitap etmiştir. Bu süreç içerisinde de bira halk kitleleri ve aile toplaşmaları için popüler bir içecek konumunu almıştır (Fırat, 2021: 32-42).



Görsel 3. Bomonti Bira Fabrikası (URL-13).

1930'lu yıllarda bira ile ilgili ilanlar da yayınlanmıştır. Bunların en bilineni 11 Mart 1934 Tarihli *Hâkimiyet-i Milliye* gazetesinin 8. sayfasında (Görsel 4) yayınlanmış olan ildir. Bu ilana göre bira hem serinletici bir içecek hem de aynı zamanda besleyici bir içecek olduğundan bahsedilmektedir (URL-14).



Görsel 4. 11 Mart 1934 Tarihli *Hakimiyet-i Milliye* Gazetesi (URL-14).

Yine 1930'lu yıllarda bira ve bira üretim endüstrisi kıymetlendirici bir etken olarak da görülmüştür. 24 Kasım 1937 Tarihli *Ulus* Gazetesinde yayınlanan “Zirai mahsülleri nasıl kıymetlendiriyoruz?” kupüründe; arpanın sadece bir hayvan yemi olarak kalmaması, çok üretilen arpanın kıymetlendirilmesi ve aranır olması gerektiğinden bahsedilmektedir. Bu kıymetlendirmenin de biracılık üzerinden mümkün olacağı belirtilmiştir (URL-15). Yine o dönem modernleşme süreciyle birlikte ev dışında yemek yeme ve eğlence alışkanlığını yaygınlaştırmıştır. Birahaneler de bu talebin karşılanmasında etkin bir rolü olmuştur. Novotni Lokanta ve Birahanesi (Görsel 5) bunun örneklerinden biridir (Ünsal, 2011: 147).



Görsel 5: 11 Mart 1934 Tarihli *Hakimiyet-i Milliye* Gazetesi (URL-14).

1960'lara gelindiğinde biracılık özel sektöre doğru geçiş yapmaya başlamıştır. 1966 yılında Erciyas Biracılık ve Malt Sanayii A.Ş. kurulmuştur. 1969 yılında ise Efes Pilsen birası ilk defa piyasaya sunulmuştur. Aynı dönemde İzmir-Pınarbaşı'nda Türk Tuborg (1967) kurulmuş ve 1969 yılından itibaren bira üretimi gerçekleştirmiştir (URL-16, 17). Anadolu Efes ve Türk Tuborg halen üretimlerine devam etmektedir. Özel firmalar sadece bira üretimine

odaklanmamışlardır. Markalarının popülaritesini artırmak için spor ve sanatta akıllı sponsorluk stratejileri kullanmışlar, böylece ülke çapında önemli bir ses getirmişler ve dikkat çekmişlerdir (Hürriyet, 1997). 1970'lere gelindiğinde Tekel 1972 yılında Yozgat Bira Fabrikası'nı kurmuş, bu fabrika 2004 yılına kadar çalışmış ancak 2004 yılında özelleştirilip kapatılmıştır (Güzel Mumyakmaz, 2015: 145-166). 1980'lerde, yeni pazarlama taktikleri ve "bira bu kapağın altındadır" gibi ikonik sloganların ortaya çıkmasıyla, birahaneler daha yaygın hale geldi. Yine bu dönemde Türk televizyonlarında reklamı yapılan tek alkollü içki bira olmuştur (URL-18). Bugün endüstriyel bira halen varlığını ve popülarliğini sürdürmekle beraber yerli bira üretimi pazara hâkimdir ve Efes Pilsen en büyük üretici ve distribütördür. Ancak bira pazarında, özellikle butik bira (craft beer) segmentinde hareketlilikle beraber küçük ölçekli üreticilerinde ortaya çıkmaya başladığını ve yaygınlaştığını söylemek mümkündür (URL-19).

### **Tartışma ve Sonuç**

Bira, dünyanın en eski ve günümüzde yaygın olarak tüketilen alkollü içeceklerden biridir. Bira, sadece bir tüketim ürünü olarak görülmemiş olup toplumların kültürleri içerisinde edindiği rol bağlamında sosyal bilimlerin de ilgilendiği bir ürün olmuştur. İnsanlık tarihinin ilk zamanlarında bir yiyecek olan bira, bir ödeme aracı ya da sembolik ilahi statüye sahip bir ürün idi. O kadar değerli bir üründü ki, kaybolmaması ve bir sonraki kuşağa aktarılabilmesi için yapımı ile alakalı kutsal ilahiler, şiirler yazılmıştır (URL-20, 22, 21). Üretimi ve nasıl satılacağı ile ilgili standartların ve kanunların oluşturulduğu ilk ürün olmuştur. İnsanlık için en karanlık salgın dönemlerinde içme suyunun yerini almıştır (Özilgen, 2014: 163-165). Biranın endüstriyel bir ürüne dönüşmesi ile beraber üretimin hızlanması ve artması yasaklara sebep olan kültürel etkileri ortaya çıkarmıştır.

Biranın tüketim mekânlarının aynı şekilde sosyal açıdan önem kazanmakla beraber kültürel bir konum aldıklarını da söylemek mümkündür. Özellikle pub ve bira bahçeleri bu konuda öne çıkmaktadır. Bu mekânlar sadece bira tüketimi amacı ile sınırlı kalmamıştır. Pub olarak bilinen "halk evleri" (public house) bira tüketimine odaklanmayan, pek çok farklı ihtiyacı bir arada gören değişken yapıda mekânlardı. Pub, oluşturduğu sosyal ağlarla bilgi boşluklarını doldurmada ve yeni fikirlerin paylaşımını kolaylaştırır da kilit rol oynardı. Turistik bölgelerde, yerel yiyecek ve içeceklerle erişmeyi sağlarken, diğer yerel işletmeler ve ilgi çekici yerler hakkında bilgi edinmek için de verimli kanallardı (Markham & Bosworth, 2016). Doğrudan ticaretin yanı sıra pub, özellikle kırsal bölgelerde, diğer yerel işletmelerin ve iş ağıları-

nın büyümesini kolaylaştırmada ekonomik bir öneme sahipti. Cabras ve arkadaşlarının çalışmasında (2016), bira, biracılık ve pubların ekonomi ile ilişkisini ele almış ve biranın nasıl pazarlanmaya başladığını, küresel pazarlara erişimini ve bununla beraber ticaret dinamiklerinde nasıl değişimlere neden olduğunu incelenmiştir. Tespitlerine göre; 19. ve 20. yüzyılın başlarında demiryollarının genişlemesiyle beraber, bira üreticileri operasyon ölçeklerini arttırmak, bölgesel ve ulusal pazarların ötesinde uluslararası pazarları tatmin etmek gereğini anlamışlardır. Markalaşma ve reklamcılık, büyüyen pazara cevap verme konusundaki rekabet stratejisinin önemli bileşenleriydi. Bu nedenle bira üreticilerinin markalaşma ve reklamcılığın gelişiminde belirgin bir rolü olduğundan bahsetmişlerdir (Cabras vd., 2016).

Bir diğer bira tüketim mekânı olan “bira bahçeleri”, toplumsal yaşamda, pub ve benzeri içki sunulan yerlere göre çok daha farklı bir öneme sahipti. Bira bahçeleri yaz biralalarının saklandığı yeraltı depolarının üzerinde konumlanmıştı. Üreticiler yeraltında depolanmış biraları ortaya çıkartır ve bu depo alanlarında yer alan ağaçların altına masalar koyarak biranın satışını yaparlardı. Zamanla bu alanlar popüler içme noktaları haline gelmeye başladı. Özellikle 19. yüzyılın başlarında, bu alanların popülerliği ciddi şekilde artmış, bira dışında alkollü içecekler satışını yapan işletmelerin kazancını etkiler bir hal almıştı. Bu işletmeler, bira üreticilerinin biralalarını son tüketiciye satma hakkını sorgulamaya başlamışlardı. 4 Ocak 1812’de, Bavyera’nın ilk kralı I. Maximilian (1806-1825), bira üreticilerinin bira satmaya devam etmelerine izin veren ancak ekmek dışında herhangi bir yiyecek satmalarını yasaklayan bir uzlaşma kararnamesi imzalamıştı. Maximilian’ın kararnamesi insanların kendi yiyeceklerini bu popüler içme noktalarına getirmelerini engellemediğinden, bahçeler piknik yapmak için popüler mekânlar haline gelmiş ve “bira bahçesi” kavramı böylece ortaya çıkmıştır. Bu bahçeler sadece tüketimin körüklendiği bir ticari mekân olmanın ötesinde bir paylaşım yerine dönüşerek zaman içerisinde içki içme kültürünün önemli bir parçası olmuştur (URL-13). Bira bahçelerinin o dönem ressamlar için de ilham olduğu söylemek mümkündür. 1847-1935 yılları arası yaşamış olan Alman asıllı ressam ve Almanya’da izlenimciliğin önde gelen savunucusu olan Max Liebermann’ın 1884 yılında “Biergarten in Munchen” (Görsel 6) isimli tablosu, bira bahçesinin resmedildiği en bilinen tablolardan biridir. 1815-1905 yılları arasında yaşamış, yaptığı çizimler, gravürler ve resimlerle tanınan Alman Realist sanatçı Adolph Friedrich Erdmann von Menzel’in 1883’de yapmış olduğu “At The Beer Garden” çalışması da ünlü çalışmalardan bir diğeridir (Görsel 7).



Görsel 6-7. “Biergarten in Munchen”, “At The Beer Garden” (URL-23, 24).

Yüzyıllar boyunca bira birçok kültür içerisinde, sembolik ve fonksiyonel özellikleri, tüketim mekânları ile beraber sosyal hayata, ekonomiye ve hatta sanata katkılar sağlamış, sadece bir tüketim ürünü olmayıp aynı zamanda kültürel etkenleri olan bir ürün olmuştur. Bugün Türkiye Cumhuriyeti’nde, biranın -hatta tüketim mekânlarının- diğer kültürler içindeki pozisyonları ile kıyaslandığında, kültürel etkenleri olmayan, sadece sosyalleşme için tüketilen bir ürün olduğu yönünde bir değerlendirme yapılabilir. Bu ihtimal, ürünün endüstriyel formu ile tüketiciye sunulmasından kaynaklıdır. Çünkü endüstriyel olarak üretilen bir ürün, büyük ölçekte bir üretim anlamına gelmektedir. Bir ürünün üretim ölçeği ne kadar büyük olursa birim maliyetler o kadar düşük olur, üretici o kadar fazla kar eder (Apilioğulları, 2018: 93-102). Bu kadar çok ürünün tüketilmesi için satış stratejilerinin oluşturulması, insanların bu ürünü tüketmesi demektir. Endüstriyel bira firmaları yüksek satış için bu stratejilerini, sponsorluklar üzerinden ve izin verildiği ölçüde özellikle gençlik, müzik, sanat ve/veya üniversite festivallerinin çoğunda uygulamıştır. Bu noktada bira tüketiminin ticari bir baskı üzerinden dayatılarak bir “marka topluluğu” yaratılmış, onu tüketen bireylerin o bira markası çevresinde ortak bir hayranlığı paylaşan, benzer düşüncelere sahip bireylerden oluşan gruplarla bir aidiyet duygusu geliştirilmeye çalışılmıştır. Yani birey ne kadar çok bu stratejileri uygulayan bira markasını tercih eder ve ne kadar çok ürününü tüketir ise, o kadar o marka topluluğun içinde olacaktır. Bu durumda bira birey için sosyal bir alan içerisinde fonksiyonel bir ürün olmakta; bireyin bulunduğu bu sosyal alan aynı zamanda firma için ticari getiri alanı haline gelmektedir.

İçecek kültürü; hangi içeceklerin, ne zaman, nasıl ve kiminle tüketilmesinin kabul edilebilir olduğuna ilişkin sosyal normlar da dâhil olmak üzere, içmeye ilişkin yaygın olarak kabul edilen inançları ve uygulamaları kapsar.

Bu kültür, bireylerin içme ve belirli içeceklerle ilgili kendi anlamlarını ve ifadelerini oluşturmaları için bir temel sağlar (URL-25). Bu tanım üzerinden Almanların kültüründe biranın kültürel konumu üzerine bazı örnekler şöyledir: Almanların bira üretimi ile ilgili olan “Alman Bira Saflık Yasası” olarak tercüme edilen “Deutsches Reinheitsgebot”, 1516’da yürürlüğe girmiştir. “Feierabendbier” iş sonrasında içilen bira anlamına gelir ve bu tüketim şekli gelişigüzedir. Belirli bir mekânda tüketim olmasına gerek yoktur; bir oturma bankında bile olabilir. Bira ve bira içmek Alman kültürü için çok önemlidir ve bu verdikleri önem için “bira konusunda son derece ciddi” anlamına gelen “bierernst” ifadesini kullanmaktadırlar (URL-26). Bu örnekler doğrultusunda Türkiye’de biranın, bir içecek olarak kültürel bir ürün olduğunu söyleyebilmek zordur. Türkiye’de bira tüketimi ağırlıklı olarak sosyal buluşmalar ve gece hayatı aktiviteleriyle ilişkilendirilmektedir ve geleneksel olarak yemeklerle birlikte tüketilmemektedir (URL-18). Bugün Türkiye’de tüketici tercihlerinin üst segment (premium) ve butik biralara (craft beer) doğru kaymaktadır. Türkiye’de butik bira (craft beer) yükselişi, yerel üretim biraları takdir eden yeni nesil bira tüketicilerinin ortaya çıkmasına da sebep olduğunu söylemek mümkündür (URL-18). Bu profil içinde, ister endüstriyel üst segment bira ister butik bira olsun, bireylerin bira tüketiminin altında yatan motivasyonla ilgili kültürel olgulardan mı yoksa sosyal alanlar içerisinde pozisyon elde etme amaçlı mı, sorusu ortaya çıkmaktadır. Biranın hangi olgu doğrultusunda tüketildiğine dair olduğunu söyleyebilmek için saha çalışmalarının yapılması gerekmektedir.

### **Kaynakça**

- Alp, Sedat (1999). *Hititlerde Şarkı, Müzik ve Dans*. Ankara: Kavaklıdere Kültür Yayınları.
- Alp, Sedat (2000). *Hitit Çağında Anadolu*. Ankara: TÜBİTAK.
- Apilioğulları, Lütfi (2018). “Industry 4.0: The Stages of Industrial Development & Profit of Change”. *International Journal of 3D Printing Technologies and Digital Industry*, 2(3): 93-102.
- Ashour, Abdel Monheim (1995). “Egypt”. *International Handbook on Alcohol and Culture*. Ed. Dwight. B. Heath. London: Greenwood Press, 63-75.
- Bertman, Stephen (2005). *Handbook to Life in Ancient Mesopotamia*. Oxford: Oxford University Press.

- Cabras, Ignazio, et al. (2016). *Brewing, Beer and Pubs, A Global Perspective*. New York: Palgrave Macmillan.
- Coufopoulos, Demetrus (1910). *A Guide to Constantinople*. London: Adam and Charles Black.
- Delyser, Dydia & Kasper, W.Joshua (1994). "Hopped Beer: The Case for Cultivation". *Economic Botany*, 48: 166-170.
- DeSalle, Rob & Tattersall, Ian (2019). *A Natural History of Beer*. New Haven & Londra: Yale University Press.
- Eberts, Derrek (2007). "To Brew or not to Brew: A brief History of Beer in Canada". *Manitoba History*, 54: 2-13.
- Evliya Çelebi (2003). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Fırat, Derya (2021). "Bomonti'nin Çok Katmanlı Belleği". *Bomonti: Kentsel Dönüşüm ve Mekânın Belleği*. Ed. Çağlayan Kovanlıkaya vd. İstanbul: İletişim Yayınları, 24-42.
- Fuhrmann, Malte (2020). *Port Cities of the Eastern Mediterranean-Urban Culture in the Late Ottoman Empire*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Garvin, David, et al. (2003). "Barley". *Encyclopedia of Food and Culture*". Ed. Kevin P Smith. New York, NY: Charles Scribner's Sons, 166-169.
- Güzel Mumyalmaz, Hatice (2015). "Bir Devlet Teşekkülü: Yozgat Tekel Fabrikası". *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 22: 145-166.
- Hornsey, Ian Spencer (2003). *A History of Beer and Brewing*. Cambridge: Royal Society of Chemistry.
- Hornsey, Ian Spencer (2011). "Egypt". *The Oxford Companion to Beer*. Egypt. Ed. Garrett Oliver. New York: Oxford University Press, 693-696.
- Hürriyet. (1997, 6 Temmuz). "Fatma Ana'nın helvasından Bomonti Biraderlere". 6.
- Katz, Solomon H. & Voigt, Mary M. (1986). "Beer and Bread: The Early Use of Cereals in the Human Diet". *Expedition*, 28: 23-34.
- Markham, Claire & Bosworth, Gary (2016). "The Village Pub in the Twenty-First Century: Embeddedness and the Local". *Brewing, Beer and Pubs, A Global Perspective*. Ed. Ignazio Cabras et al. New York: Palgrave Macmillan, 266-282.



- Olsson, Sven Olle (2003). "From Late Egyptian Times to the Nineteenth Century". *Encyclopedia of Food and Culture, Vol.1*. Ed. Solomon H. Katz. New York: Charles Scribner's Sons, 175-178.
- Özilgen, Mustafa (2014). *Artistic Narrative of Technology*. İstanbul: Yeditepe University Press.
- Standage, Tom (2006). *A History of the World in 6 Glasses*. New York: Walker & Company.
- Şafak, Bora (2006). *Türk Bira Sektörü Analizi ve Türk Bira Firmalarının İhracat Olanakları*. Yüksek Lisans Tezi. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Tannahill, Reay (1988). *Food in History*. New York: Three Rivers Press.
- Thomas, Keith (2011). "Beer, How It's Made, The Basics of Brewing". *Liquid Bread-Beer and Brewing in Cross-Cultural Perspective*. Eds. Wulf Schiefenhövel & Helen Macbeth. New York, Oxford: Berghahn Books, 35-47.
- Unger, Richard W. (2004). *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.
- Ünsal, Artun (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi*. İstanbul: NTV.
- Yılıgür, Egemen (2021). "Teneke Mahallesi (Bomonti-Feriköy): Akışlar, Karşılaşmalar ve Dönüşüm". *Bomonti: Kentsel Dönüşüm ve Mekânın Belleği*. Ed. Çağlayan Kovanlıkaya vd. İstanbul: İletişim Yayınları, 113-118.
- Zat, Vefa (1994). "Bomonti Bira Fabrikası". *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, C.2*. Ed. İlhan Tekeli. İstanbul: Kültür Bakanlığı & Tarih Vakfı, 296-297.

### **Elektronik Kaynaklar**

- URL-1: "Beer". <https://www.ancient.eu/beer/> (Erişim: 27.04.2019).
- URL-2: "A Brief History of Barley Foods". [http://new.westertrailsfood.com/docs/barley\\_history\\_newmans.pdf](http://new.westertrailsfood.com/docs/barley_history_newmans.pdf) (Erişim: 01.01.2020).
- URL-3: "The Beer Connoisseur". <https://beerconnoisseur.com/articles/chemistry-hops-and-beer> (Erişim: 19.08.2018).
- URL-4: "The Brewing Industry and Prohibition". <https://prohibition.osu.edu/brewing-industry-prohibition> (Erişim: 01.10.2018).
- URL-5: "Beer". [www.britannica.com/topic/beer](http://www.britannica.com/topic/beer) (Erişim: 29.04.2023).
- URL-6: "The Industrial Revolution". <https://beerandbrewing.com/dictionary/csrO7vQLZ/the-industrial-revolution/> (Erişim: 18.10.2017).

- URL-7: “Why Beer is the World’s Most Beloved Drink”. <https://time.com/54-07072/why-beer-is-most-popular-drink-world/> (Erişim: 01.10.2018).
- URL-8: “Our 9,000-Year Love Affair with Booze”. <https://www.nationalgeographic.com/magazine/article/alcohol-discovery-addiction-booze-human-culture> (Erişim:19.02.2020).
- URL-9: “Anadolu ve Yakındoğu’da Biranın Tarihi”. [www.turkish-cuisine.org/icecekler-6/alkollu-icecekler-92/bira-94.html](http://www.turkish-cuisine.org/icecekler-6/alkollu-icecekler-92/bira-94.html) (Erişim: 19.01.2018).
- URL-10: “Bozacılar”. <http://www.turkish-cuisine.org/icecekler-6/alkolsuz-icecekler-93/boza-99.html> (Erişim: 02.11.2018).
- URL-11: “Osmanlı Bozayı Yasaklamıştı”. <http://www.gazetevatan.com/osmanli-bozayi-yasaklamisti-470748-yasam/> (Erişim: 02.11.2018).
- URL-12: “Yanni Birahanesi”. [www.pingudumuzayede.com/urun/3435306/yanni-birahanesi](http://www.pingudumuzayede.com/urun/3435306/yanni-birahanesi) (Erişim: 02.11.2018).
- URL-13: [https://tr.wikipedia.org/wiki/Bomonti\\_Bira\\_Fabrikas%C4%B1](https://tr.wikipedia.org/wiki/Bomonti_Bira_Fabrikas%C4%B1) (Erişim: 02.11.2018).
- URL-14: “Hâkimiyet-i Milliye”. <https://www.gastearsivi.com/gazete/hakimiyet-milliyey/1934-03-11/8> (Erişim: 29.04.2023).
- URL-15: “Ulus Gazetesi”. <https://www.gastearsivi.com/gazete/ulus/1937-11-24/1> (Erişim: 29.04.2023).
- URL-16: [anadoluefes.com.tr/hakkimizda/tarihcemiz](http://anadoluefes.com.tr/hakkimizda/tarihcemiz) (Erişim: 12.10.2018).
- URL-17: [www.turktuborg.com.tr/tr/turk-tuborg-as](http://www.turktuborg.com.tr/tr/turk-tuborg-as) (Erişim: 13.10. 2018).
- URL-18: “Türkiye’de Alkol Kültürü”. [http://www.ogelk.net/Dosyadepo/alkol\\_kulturu\\_kultegin\\_ogel.pdf](http://www.ogelk.net/Dosyadepo/alkol_kulturu_kultegin_ogel.pdf) (Erişim 03.03.2018).
- URL-19: “Beer-Turkey”. <https://www.statista.com/outlook/cmo/alcoholic-drinks/beer/turkey> (Erişim: 29.04.2023).
- URL-20: “Ancient Pay Stub Shows Workers were Paid in Beer”. [www.npr.org/2016/06/30/484129432/ancient-pay-stub-shows-workers-were-paid-in-beer](http://www.npr.org/2016/06/30/484129432/ancient-pay-stub-shows-workers-were-paid-in-beer) (Erişim: 01.01.2020).
- URL-21: “The Hymn to Ninkasi Goddess of Beer”. [www.ancient.eu/article/222/the-hymn-to-ninkasi-goddess-of-beer/](http://www.ancient.eu/article/222/the-hymn-to-ninkasi-goddess-of-beer/) (Erişim: 20.09.2018).
- URL-22: “A Sip of History: Ancient Egyptian Beer”. <https://blog.britishmuseum.org/a-sip-of-history-ancient-egyptian-beer/> (Erişim: 06.2018).
- URL-23: [https://de.m.wikipedia.org/wiki/Datei:Liebermann\\_Munich\\_Beergarden.jpg](https://de.m.wikipedia.org/wiki/Datei:Liebermann_Munich_Beergarden.jpg) (Erişim: 01.06.2021).

- URL-24: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Adolf\\_Friedrich\\_Erdmann\\_von\\_Menzel\\_031.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Adolf_Friedrich_Erdmann_von_Menzel_031.jpg) (Erişim: 03.12.2021).
- URL-25: “Modern Beverage Culture in America”. <https://www.hartman-group.com/infographics/1629781088/modern-beverage-culture-in-america> (Erişim: 03.05.2023).
- URL-26: “The Drinking Culture in Germany and a Total Beer Guide”. <https://de.luko.eu/en/advice/guide/the-drinking-culture-in-germany-and-a-total-beer-guide/> (Erişim: 03.05.2023).

“COPE-Dergi Editörleri İçin Davranış Kuralları ve En İyi Uygulama İlkeleri” çerçevesinde aşağıdaki beyanlara yer verilmiştir:

**Yazarın Notu:** Bu derleme, halen devam etmekte olan doktora tez çalışmasının literatür kısmından oluşturulmuştur.

**Teşekkür:** Prof. Dr. Mustafa Özilgen ve Dr. Öğr. Üyesi Arzu Durukan’a teşekkür ederim.

**Etik Kurul Belgesi:** Bu çalışma için etik kurul belgesi gerekmemektedir.

**Çıkar Çatışması Beyanı:** Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarın potansiyel bir çıkar çatışması yoktur.

*The following statements are made in the framework of “COPE–Code of Conduct and Best Practices Guidelines for Journal Editors”:*

**Author’s Note:** *This review was created from the literature part of the doctoral thesis, which is still in progress.*

**Acknowledgement:** *I would like to thank Prof. Dr. Mustafa Özilgen and Dr. Arzu Durukan.*

**Ethics Committee Approval:** *Ethics committee approval is not required for this study.*

**Declaration of Conflicting Interests:** *The author has no potential conflict of interest regarding research, authorship, or publication of this article.*