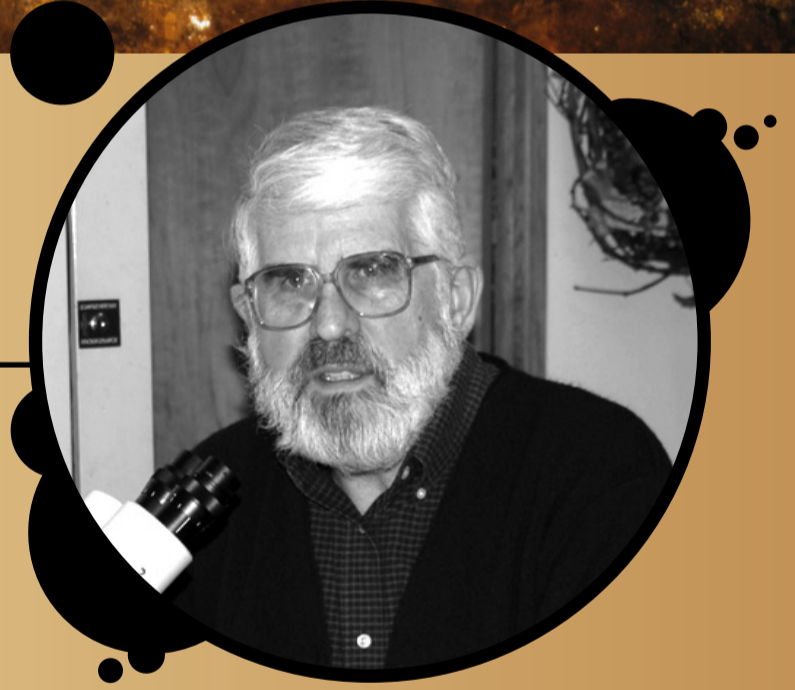




DR. PATRICK E. MCGOVERN

Bereketli Hilal'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



McGovern Microscope Patrick McGovern "Kral Midas" adlı içeceğin tortusunu inceliyor. Örnek, Türkiye'deki Yassıhöyük (Gordion) mevkiinde yer alan Midas Tümülüsü'ndeki yaklaşık MÖ 740-700 yıllarından kalan bir içecek kabından elde edildi. Önde, lahitten çıkartılan iki eski içki kâsesinin replikaları görünüyor. McGovern'ın sağında ve solunda tortulardan elde edilen formüllerle yeniden yaratılan Midas Touch ve Chatau Jiahu isimli içkiler duruyor.

Patrick McGovern, özellikle gelişmiş analiz tekniklerini kullanarak dünyanın dört bir yanından topladığı içki kapları üzerinde yaptığı araştırmalarla şarap, bira ve benzeri fermente içkilerin tarihsel sürecinin maddi bulgular ışığında yeniden yazılmasında öncülük eden bir araştırmacı. McGovern'ın sıkça ziyaret ettiği yerlerin başında Türkiye'nin güneydoğusundaki Göbeklitepe, Nevalı Çori gibi arkeoloji alanlarını da içeren ve Bereketli Hilal olarak adlandırılan bölge yer alıyor. Bu bölgenin dünyada insanların ilk defa yerleşik hayata geçtiği, buğday ve arpayı kültüre aldığı ve muhtemelen ilk yaygın bira üretimini gerçekleştirdiği yer olduğu düşünülüyor. McGovern'la insan - fermente içki ilişkisinin başlangıcı ve bira kültürünün Bereketli Hilal'de nasıl gelişmiş olabileceği üzerine konuştuk.

İnsanlığın fermente içkiyle ilk tanışmasının tesadüfî olduğu düşünülüyor. Size göre ilk insanları fermente içki yapma metotlarını geliştirmeye ve fermente içecekleri hayatlarının bir parçası yapmaya yönelten şeyler neler olabilir?

"Sarhoş Maymun" ve Paleolitik Hipotezlere göre homininler, hominidler (insansı) ve insanların 4-5 milyon yıl öncesinde dahi fermente içecekleri tesadüfî olarak tattığı ve bunları daha da yüksek alkol oranlarıyla tekrar üretme yöntemlerini keşfettiği düşünülüyor. Sarhoş Maymun hipotezini öne süren biyolog Robert Dudley'ye göre erken dönem hominidler, 1-2 milyon yıl öncesine dek ağırlıklı meyve yiyorlardı. Bu meyvelerden bazıları yüksek şeker içeriğinden dolayı olgunlaştıktan bir süre sonra fermente olup alkollü hâle geliyordu. Bu hipotezi destekleyen iki bulgu var. Birisi bugünkü insanların karaciğerlerinde bulunan enzim mekanizmasının yüzde 10'unun özellikle alkolü metabolize ederek enerji elde etmeye yönelik olması. Diğer bir bulgu ise Panama'daki howler maymunlarının gözlemlenmesinden elde edilmiş. Bu maymunlar, diğer pek çok primat gibi, çevrelerinde buldukları olgun meyveleri, özellikle de bir palmiye türünün yüksek şekerli meyvesini fermente olduktan sonra yediklerinde 12 derece alkol içeren bir gıda almış oluyorlar. Bazı maymunların 20 dakikada iki şişe şaraba eşdeğer alkol aldığı gözlemlenmiş. Zehirli bitkileri kolayca ayırt eden ve tüketmeyen maymunların bu meyveleri bolca tüketiyor olması atalarımızın da benzer bir tercih yapmış olması ihtimalini güçlendiriyor.





JiahuArs
Fermente içki sunmakta kullanılan tipik küpler. Çin'de Henan bölgesindeki Jiahu'dan, yaklaşık MÖ 7000-6600 yıllarından. McGovern ve meslektaşları bu küplerde pirinç, bal ve meyvelerden fermente edilmiş içkiler keşfettiler. (Foto: Juzhong Zhang and Zhiqing Zhang, Henan Kültürel Kalıntı ve Arkeoloji Enstitüsü, Çin)

“Arpa ve buğday biralari kuşku yoktur ki Göbekli Tepe ve Nevali Çori'deki anıtsal yapıların ve sonrasında Mezopotamya'daki ziguratların ve Mısır'daki piramitlerin yapımında çalışan işçilere ücret ödemek için kullanılıyordu.”

Paleolitik hipotezi işlediğim kitabım Ancient Wine'da bu dönemde insanların topladıkları üzüm ya da benzeri şekerli bir gıdanın tüketilmek üzere bekletilirken (örneğin ağaçtan oyma bir kaptan) doğal olarak fermente olduğunu gözlemledikleri ve zaman içinde fermantasyonun koşullarını denetleyerek alkollü içecek elde etmeyi öğrendiklerini yazdım. Bu senaryonun gerçekleştiği muhtemel coğrafyalar olarak Türkiye'nin doğusu ya da Kafkasya'yı görüyorum. Bence ilk insanlar fermantasyon için meyveler, bal ve çiğnenmiş nişastalı maddeler kullanmış olmaları muhtemel.

Yakınlarda gerçekleştirilen arkeolojik kazılarda elde edilen bulgular ışığında buğday ve arpanın ilk olarak nerede evcilleştirilmiş olduğunu düşünüyorsunuz? Arpanın evcilleştirilmesi öncesi bira yapılmış olduğuna dair kanıtlar var mı?

Güncel DNA verilerine göre einkorn buğdayı Türkiye'nin doğusunda, Göbekli Tepe ve Nevali Çori civarında evcilleştirilmiştir. Arpa ve emmer buğdayının da burada evcilleştirilmiş olduğunu düşünmek mümkün. Ancak henüz DNA araştırmaları kesin sonucu vermiş değil ve bu tohumların yabanî formları güneyde Ürdün vadisinden doğuda Suriye'ye kadar yayılım gösteriyor.

Arpanın evcilleştirilmesinin buğdaydan sonra geldiğini göz önünde tutarsak, neolitik dönemde bira üreticilerinin yabanî arpa ve evcilleştirilmiş buğday karışımını kullandıklarını öne sürmek mümkün. Ancak her halükârda şeker seviyesini arttırmak amacıyla şekerli meyveler ya da bal ekledikleri düşünülebilir.

“Tarihte ekmek mi, bira mı önce geldi” sorusu yıllardır tartışma konusudur. Sizin bu konuda düşünceniz nedir, insanlar çok eski bir dönemde gerçekten sadece bira içerek yaşamış olabilir mi?

1950'lerde Robert Braidwood tarafından ortaya atılan teoriye göre arpanın evcilleştirilmesiyle insanların yerleşik düzene geçmeleri arasında doğrusal bir ilişki vardı. Bu teoriyi Jonathan Sauer tarafından ortaya atılan bir başka teori izledi, buna göre arpanın evcilleştirilmesinin ardındaki motivasyon ekmek değil bira üretmektir. Braidwood bu fikri işleyen, “İnsanlar bir zamanlar sadece bira içerek mi yaşadı?” isimli bir konferans verdi. Pragmatik olarak baktığımızda zihinsel etkileri, üstün besin değerleri ve daha uzun süre doğa etkilerinden muhafaza edilebilme özelliğinden dolayı ilk insanların da alkollü içecekleri tercih etmesi makûl görünüyor. Ancak antropolojik bir açıdan yaklaşırsak, tahıldan fermente içki üretmek daha karmaşık süreçler gerektirdiğinden şarap veya bal şarabının (mead) ekmekten de biradan da önce yaygın tüketildiğini varsayabiliriz.



Tümülüs'teki defin bölmesi, 1957. İçki kâseleri ve çökmüş ahşap masa. (Foto: Penn Müzesi Gordion Arşivi: G-2376)

2009'da yayımlanan *Uncorking the Past* kitabınızda en erken şarap ve bira üretimiyle ilgili tahminlerinizi değiştirecek yeni bulgular var mı? Kitabınız yazılırken Vecihi Özkaynak'tan incelemek üzere aldığınız Körtik kâseleri konusunda bir gelişme oldu mu?

Üzüm şarabıyla ilgili en eski kimyasal doğrulama MÖ 5400-5000 aralığına işaret ediyor ve Hacı Firuz Tepe'de elde edilen bulgulardan elde edildi. Yakınlarda Ermenistan'daki Areni mağarasında bulunan büyük ebatlı yeraltı çömleklerinden elde edilen kimyasal analizler burasının muhtemelen M.Ö. 4000'lerde bir şaraphane olduğuna işaret ediyor ki bu dünyanın bilinen en eski şarap üretim yeri oluyor.

Kitabımda da bahsettiğim üzere, analiz ettiğimiz en eski bira kalıntısı M.Ö. 3400-3100 arasına tarihlenen, İran'daki Zagros dağlarının yakınlarındaki Godin Tepe'de bulunmuş olan bir bira kâsesinden elde edildi. Bu analizde bira taşı olarak da adlandırılan ve bira yapımı sırasında ortaya çıkan Kalsiyum Oxalate kalıntılarının varlığı laboratuvar testleriyle kanıtlandı.

Bahsettiğiniz kâseler Dicle Üniversitesi'nden Vecihi Özkaya tarafından yönetilen kazılar esnasında M.Ö. 10 binlere tarihlenen Körtik Tepe'de bulundu ve bana verildi. Bunların tahıl ya da üzümünden yapılmış bir ürün içerip içermediklerini öğrenmek amacıyla yüksek hassasiyetli bir ölçüm âletiyle analiz etmeyi planlıyoruz.

Kazı alanlarındaki araştırmalarınız ve bira kaplarından elde ettiğiniz verilere göre Yakındoğu'daki bira tüketiminin maddî ortamını nasıl tarif ederiniz? Biranın bu dönem insanların dinî ve toplumsal hayatındaki yeri sizce neydi?

Godin Tepe'de yaptığımız kazılarda bulduğumuz toprak bira kaplarından elde ettiğimiz bilgiye dayanarak bu dönemde biranın fermantasyon geçirdiği, yani üretildiği kaptan tüketildiğini anlıyoruz. Bu kaplar uzun ince boyunlu şarap kaplarından farklı olarak geniş ağızlıydı. Bu dönemde üretilen biralar uzun süre dayanamadığından taze tüketilmesi gerekiyordu. Fermantasyon sonrasında bira kaplarının üst kısmında tahıl kabukları ve mayadan oluşan sert tabaka oksijeni uzakta tuttuğundan, biranın daha uzun süre taze kalmasını sağlıyordu. Birayı başka kaba aktarmadan, içine uzun kamışlar sokularak içme yöntemi kullanılıyordu. Bu toplu içme şekli sadece eski Yakındoğu'da değil, Çin, Pasifik ve Afrika'da hâlen devam etmekte ve birayı diğer fermente içkilerden ayırmaktadır.



Bira muhtemelen Yakınoğu'da yerleşik düzenin, yani medeniyetin başlaması açısından çok önemliydi. Çünkü insanların bu ürünü yetiştirebilmesi için tarlalara yakın olması gerekiyordu. Ayrıca arpa ve buğday biraları kuşku yoktur ki Göbekli Tepe ve Nevali Çori'deki anıtsal yapıların ve sonrasında Mezopotamya'daki ziguratların ve Mısır'daki piramitlerin yapımında çalışan işçilere ücret ödemek için de kullanılıyordu. Zihinsel etkileri ve fermantasyonun gizemi dolayısıyla insanların toplumsal ve dinsel hayatlarının pek çok alanına direkt nüfuz ettiğini sonraki dönemlerde yazılanlardan da anlayabiliyoruz.

“Godin Tepe’de yaptığımız kazılarda bulduğumuz toprak bira kaplarından elde ettiğimiz bilgiye dayanarak bu dönemde biranın üretildiği kabın içine uzun kamışlar sokularak tüketildiğini anlıyoruz. Bu toplu içme şekli sadece eski Yakınoğu’da değil, Çin, Pasifik ve Afrika’da hâlen devam etmekte ve birayı diğer fermente içkilerden ayırmaktadır.”

Godin Tepe’de M.Ö. 3500 yıllarında yaşayan bir bira ustasının kullandığı yöntemler bugünün bazı bira üreticileri tarafından hâlâ devam ettiriliyor mu?

Endüstriyel çapta üretimde olmasa da günümüzde bazı “micro brewery”lerde (küçük bira imalathanelerinde). Hattâ bazı küçük üreticiler toprak kaplar, yabanî mayalar, sıcak taşlar ve benzeri Neolitik dönem tekniklerini kullanmaya başladı.

Bize biraz da sizin başrolü oynadığınız Midas Touch’ın üretimi hikâyesinden bahseder misiniz? Bu ürün hâlen ABD’de satışta mı?

Midas Touch bizim antik dönemden bir cenaze şölenine ait buluntulara yaptığımız ilk analizden elde ettiğimiz bir içeceğin yeniden üretimidir. Penn Üniversitesi’nden kazı çalışmasını yapan arkeologlar Anadolu’nun antik Philadelphia (Alaşehir) bölgesinde yer alan ve Demir Çağı’nın en büyük içki kapları setinden elde edilen kalıntıları büyük ihtimamla topladı ve muhafaza etti. Aradan 40 yıl geçtikten sonra mikro kimyasal analizlerini yaptık ve şölende içilen alkollü içeceğin içeriğini tespit ettik. Sonrasında ABD’de küçük bira üreticileri arasında yapılan bir müsabakayla gerçeğe en yakın hâlini üreten Dogfish Head isimli firmaya bu içeceği üretme hakkı verildi. İçinde bira, şarap, bal birası ve bazı baharatlar bulunan bu içecek Dogfish Head’in en fazla ödül alan ürünü oldu. Midas Touch aylık olarak üretilmeye devam ediyor ve Ancient Ales adı altında ülkenin dört bir yanında düzenlenen Antik dönem biralalarının içildiği yemekli gecelerde temel içecek konumunda.

Bize en sevdiğiniz biralardan bahseder misiniz?

Merak uyandıran, ilginç lezzetlere sahip biralardan hoşlanıyorum. Lambic biralara (Belçika’da eski yerel yöntemlerle ve spontane mayalar kullanılarak üretilen bir bira çeşidi), az önce bahsettiğim Midas Touch gibi, özellikle Çin’de neolitik dönemde içilen bir içecekten yola çıkarak yeniden üretilen Chateau Jiahu en sevdiğim bira. Ayrıca Indian Pale Ale olarak adlandırılan biralara da severim.

