

LİKÖR HİKÂYESLERİ



Reyhan Yaman



Reyhan Yaman
LİKÖR HİKÂYELERİ

© 2016, Can Sanat Yayınları A.Ş.

Tüm hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

1. basım: 2016

Gözden geçirilmiş 2. basım: Eylül 2018, İstanbul

Bu kitabın 2. baskısı 1 000 adet yapılmıştır.

Editör: Emre Taylan

Düzeltili: Mert Tokur, Ebru Aydın

Mizanpaj: Bahar Kuru Yerek

Kitap görselleri: Artür Büyüktaşçıyan

Kapak tasarımı: Utku Lomlu / Lom Creative (www.lom.com.tr)

Kapak, iç baskı ve cilt: İnkılap Kitabevi Baskı Tesisleri

Çobançeşme Mah. Altay Sk. No: 8

Yenibosna-Bahçelievler, İstanbul

Sertifika No: 10614

ISBN 978-975-07-3243-0

CAN SANAT YAYINLARI

YAPIM VE DAĞITIM TİCARET VE SANAYİ A.Ş.

Hayriye Caddesi No: 2, 34430 Galatasaray, İstanbul

Telefon: (0212) 252 56 75 / 252 59 88 / 252 59 89 Faks: (0212) 252 72 33

canyayinlari.com/9789750732430

yayinevi@canyayinlari.com

Sertifika No: 31730

LİKÖR HİKÂYELERİ



Reyhan Yaman

REYHAN YAMAN, 1 Mayıs 1959'da Yalova'da doğdu. Batı Trakya/Yunanistan kökenlidir. Çocukluğu Beyoğlu'nda geçti. Eskişehir Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler'i bitirdi. Sekiz yıl tekstilciliğin ardından üç sene kafe işletmeciliği yaptı. 2006'da yerleştiği Cunda Adası'nda Vino Şarap Evi'ni işletiyor.

vinosarapevicunda@hotmail.com.

İçindekiler

Önsöz	11
Kendine Ait Bir Dünya: Likör	15
Türkiye'den Likör Hikâyeleri	54
Tekel Tarihi	66
Osmanlı'da Likör ve Evliya Çelebi <i>Seyahatname</i> 'sinden Notlar	106
Dünyadan Likör Hikâyeleri	113
Sonsöz	203
Kaynakça	205
Kitapta Bahsedilen Likör Adları Dizini	206

Önsöz

Biraz sonra anlatacağım hikâyede olduğu gibi, likörle tanışmam çocukluk yıllarıma denk gelir. Batı Trakya'dan gelen aile köklerimiz nedeniyle annemin Rumca bilmesi, çocukluğumun geçtiği Beyoğlu'nda Rum komşularımızla, aslında hiç de yabancı olmayan başka bir kültüre yakınlaşmamı sağladı.

Likör eskiden evlerde gayrimüslimler tarafından yapılırdı. Rum, Ermeni komşularımızın evlerinden likör eksik olmaz, onlar da büyükannelerinin tarifleriyle yaşatırlardı bu geleneklerini. Bizler de aynı coğrafyayı paylaşıırken, o yıllar için öncelikle misafir ikramı olan bu içeceği evlerimizde yapmaya başladık. Üstelik bu sadece İstanbul'a özgü bir şey de değildi. Anadolu'nun her yerinde, şehirden kasabasına kadar, hiç kimsenin birbirini ötekileştirmeden yaşadığı her yerde karşılaşabilirdiniz likörle.

Evlerde en sık yapılan vişne likörüydü. Vişnenin ekşimsizliği, likörün fazla şekerli tadını kırarak içimini hoş bir hale getiriyordu. Belki de evler çoğunlukla bahçeli olduğundan vişnelere satın almadan ulaşmak daha kolaydı ve reçel gibi likör de ev üretimine katkı olarak yapılıyor, meyveler değerlendiriliyor, komşularla paylaşılıyordu.

1960'larda İstanbul'un bir ilçesi olan Yalova'da annemin ve yengemlerin evde yaptığı vişne likörünün yerini Tekel likörleri almaya başladı. Şehre taşınan bizler, bahçelerimizde kalan vişne ağaçlarına artık ulaşamayınca Tekel'in ürettiği çeşitli likörleri satın almaya başladık. Muz, ahududu, nane... Mutlaka birkaç çeşit likör bulunurdu misafirler için. Bayram ziyaretle-

rindeki kahve ikramlarının olmazsa olmazıydı likörler. Yemek davetlerine, yılbaşı gecelerine, hatta düğünlere ve neredeyse bütün kutlamalara eşlik ederdi.

Tekel likörleri, mevsimi olmadığından bulunamayan çilek gibi bazı yaz meyvelerinin yerine bile geçer, özlemimizi dindirirdi. Çünkü o zamanlar Tekel likörlerinde gerçek meyveler kullanılırdı.

Likör sadece bir “içecek” değil, cumhuriyetle birlikte adım atılan modernleşme sürecinin de bir parçasıydı. Evlerin dışındada, sosyal hayatın her alanında karşılaşılır oldu. Samimi, mütevazı, zarif bir içki olarak hayatımıza girdi.

Yıllar sonra bir gün, hep düşlenen ama bir türlü gerçekleşmeyen Ege’de yaşama hayalim gerçek oldu ve 2006 yılında Ayvalık’ın Cunda Adası’na yerleşip bir şarap evi işletmeye başladım: Vİno Şarap Evi. Bu küçük mekân, evden daha çok zaman geçirdiğimden, neredeyse evim oldu.

İçkiden çok iksir saydığım şaraba ilgim farklı da olsa, o eski devrin ev likörlerinin tadı aklımın bir köşesinde hep kaldı. Cunda’ya gelişimden birkaç yıl sonra bir kış sakinliğinde likör yeniden aklıma düştü ve belki de biraz eski günlere özlemle, neden yapmıyorum ki, dedim. Ve likör yapmaya başladım. Yaz geldiğinde arkadaşlarıma sunduğum likör çok sevince bu hikâyem devam etti. Yedi yıldır büyük bir heyecan ve merakla sürekli yeni denemeler yapıyor, okuyor, araştırıyorum.

Artık benim için yalnızca nostaljik, tatlı bir içki olmaktan çıktı likör. Önümde koca bir tarih ve ilginç hikâyeler olduğunu gördüm, fark ettim. Benim bu ilgime ve çalışmalarım arkadaşlarımla ilgisi de eklenince, bunları likörü seven ya da merak eden herkesle paylaşmak istedim.

Her zaman gözlerimiz parlayarak likör konuştuğumuz, kendisi likör yaparken gösterdiği bilimsansı ciddiyeti ile dikkatli ölçümlerinden yararlandığım ve likör yapmaya başlamama sebep olan Haluk’a, “Bunları yazsana,” diyen Yasemin’e; kitap ve fotoğraflar için hep müteşekkir kalacağım Artür’e ve her an yanımda olan, birlikte kılı kırk yardığımız araştırmalarda inanılmaz titizlik gösteren, bütün sancılı zamanlarımda ba-

na destek veren gözüne, gönlüne güvendiğim, sevgili hayat yoldaşım Neşet'e ne kadar teşekkür etsem az.

Mehmet Yalçın'a özel olarak teşekkür etmek isterim. *Gusto* dergisinde o güzelim likör yazılarınızı okumasaydım ben de, bu kitap da eksik kalırdı. Yaptığım işin önemini kavrayıp dikkatle ve keyifle araştırmama neden oldunuz, tekrar teşekkürler.

Kıymetli Ercan Kesal Hocam ve Nazan, kitap konusunda ufkumu açtınız. İlginiz; ama her şeyden önce dostluğunuz için kendimi şanslı sayıyorum.

Vee "Kuzeyli yönetmen" Harun Tekin. Hâlâ her hatırlayışımda gülümsediğim çüçüt(ler) için, güzel sözlerin, düşüncelerin, yardımların ve inandığın için nasıl teşekkür edeceğim bilemiyorum.

Bu serüvenimin heyecanını paylaşan, tüm likör severler size de teşekkürler.

Likör hikâyelerine hoş geldiniz.



Nane likörü.

KENDİNE AİT BİR DÜNYA: LİKÖR

İlk Hikâye

1960'ların sonları... İstanbul, Kurtuluş. Yani o zamanlar sıkça duyulan adıyla Tatavla...

Rum komşularımızdan marangoz Yorgo Amca'nın evindeyiz. Bir pazar akşamüstü. Kilisedeki ayinden dönmüşler. "Aile dostları"yla yenecek akşam yemeği hazırlı-
ğındalar.

Uzun yemek masasına beyaz keten örtü yayılmış, çiçekli porselen tabaklar yerleştirilmiş bile. Zeytinyağlı yemekler, mezeler, peynirlerle birlikte küçük rakı kadehleri konuyor masaya. Yorgo Amca'nın eşi Despina, büyük bir kayık tabaktaki pürelı rostoyu masaya getirirken herkesi davet ediyor. Sade ama özenli siyah bir elbisesi var. Boynunu süsleyen inci kolyesine takılıyor gözüm. Üç sıra krem rengi inciler...

Erkekler takım elbiseli, ince kravatlarıyla temiz bir efendilik taşıyorlar üzerlerinde. Gramofona 33'lük bir plak konuyor. Nazlı bir kadın sesi... Eğlenceli ama hafif bir müzik yayılıyor konuşmaların, masa seslerinin arasına...

İki çocuğuz masada... Ayırmıyorlar bizi de kendi dünyalarından. Terbiyeli, suskun oturuyoruz. Ben arkadaşım ile konuşacağıma meraklı gözlerle büyükleri izliyorum. Kadehler neşeli "yasu"larla kalkıyor. Abartısız, sakin, ağırbaşlı, aynı zamanda sevecen bir muhabbet var.

Annem de Rumca konuştuğundan kulaklarım aşına. Bana hiç yabancı bir dil gibi gelmiyor. Biraz anlıyorum. Ev sahipleri de Rumcayı Türkçeyle karıştırıp konuşuyorlar zaten.

Yanımda oturan Koço Amca'nın sevimli yüzüne bakıyorum. "Temel Reis"e benziyor. Ama Koço Amca'nın ondan farklı olarak ince bir bıyığı var. Az saçlı kafasına itinayla yapıştırdığı zayıf saçlarındaki tarak izlerine bakarken bana doğru eğilip bir arkadaşıyla konuşmuşçasına rahat sohbet etmeye başlıyor.

İçki içmenin adabından, sarhoş olmadan nasıl içilmesi gerektiğinden bahsediyor. Büyüdüğümde kulağıma küpe etmeliymişim bunları. İçki içmeden mideyi zeytinyağlılarla sıvamalıymışım ki dokunmasın. Aç karnına içilmezmiş içki. Tıka basa da doyulmazmış. Yemeğe, dostluğa eşlik edermiş. Hele sarhoş olmak çok çok ayıpmış.

Bugün, içki içmeyi sarhoş olmak zannedenlerin arasından bakınca o günlere, nasıl bir inceliği kaybettiğimizi daha iyi anlıyorum. Günümüzde içki içerken amaç sarhoş olmak. Çabuk kafa yapmayan (ne demekse) içkiler içilmiyor pek. Dostlarla muhabbetin yerini akılsız telefonlarla monologlar almış. İnceliklere kimsenin ayıracak zamanı yok. Bu yüzden likör gibi hayatın küçük zevklerinden biri unutuldu gitti neredeyse...

Evet, yemek sonrası salona koltuklara geçen büyükler, sohbetlerine devam ediyor. Yorgo Amca'nın kızı Margo elinde beyaz dantel örtüsü olan gümüş bir tepsiyle içeri girdi. Kahveler gelmişti. Ama kahvelerin yanında küçük kristal kadehlerde zümrüt yeşili bir içeceklerle beraber. Nane likörü...

Ne güzel bir rengi vardı. Beyaz dantel tepsi örtüsünün üzerinde ıslıl ıslıl bir yeşil. Sihirli gibiydi. Sanki içsem ölümsüz olacaktım. Annem, liköründen tatmama izin

verdiğinde kadehi usulca elime aldım ve o küçük yudumu bir ayine hazırlanır gibi içtim. Beklediğimden keskin bir tadı vardı. Kısa bir an boğazımdan aşağıya bir sıcaklık indi. Ama ağızımda bıraktığı o naneli, şekerli tadı çok sevdim.

Yıllar sonra bile hatırlarım damak hafızama kazanmış tadını. Ve hâlâ likörün bu nahif ama güçlü, incelikli tadını seviyorum.

Umarım bu kitap, bitirdiğinizde sizde de güzel bir likör tadı bırakır...

Likör'ün Tarihçesi

Likörün sözcük kökeni Latince *liquefacere*'den (sıvılaştırma) geliyor. Meyve, bitki, ot, baharat ve çiçeklerin özlerinin, damıtma veya maserasyon, yani ıslatma yoluyla alkole geçirilmesi, bekletilmesi ve şeker, bal ilave edilmesiyle yapılan tatlı içkilere likör denir.

Likörler, günümüzdeki endüstriyel ilaçların ve antibiyotiklerin olmadığı devirlerde, ilaç olarak kullanılmak amacıyla yapılırdı. Eski çağlarda fermantasyonla sonuç alınırken (örneğin bal likörü gibi), damıtma tekniğinin keşfedilmesiyle elde edilen alkol kullanılmaya başlandı ve bugünkü likörlerin ilk adımları atılmış oldu.

Damıtma bir sıvıyı bileşenlerinden ayırıp arıtmak için önce buharlaştırıp sonra yoğunlaştırmayı gerektiren bir işlemdir. Binlerce yıl önce Mezopotamya'da basit usullerine rastlanılan ve parfüm üretmek için kullanılan bu teknik, İranlı âlim Câbir bin Hayyan tarafından MS 8. yüzyılda "imbik" adlı damıtma aygıtının bulunmasıyla gelişti. Damıtma bilgileri Arap âlimlerin çalışmaları ve bunların Latinceye çevrilmesiyle Avrupa'da da öğrenildi.

Alkollerin genel adı *eau de vin*, yani hayat suyudur. Çünkü eski çağlarda güvenilir olmayan suların yerine

geçen alkolle üretilen içkiler, aynı zamanda (henüz varlıkları bilinmese de) mikropları öldürdüğünden hastalıkları da önüyor, insanları canlandırıyor, rahatlatıyordu.

Geç Ortaçağ'da likör, ilk defa bugünkü teknikle İtalyanlar tarafından üretildi. İtalya'da Floransa, Venedik, Torino gibi kentler likörcülük sanatında imalat teknikleriyle ün sahibi olmuşlardı. Egzotik ve hastalıklara karşı faydalı Uzakdoğu baharatlarının Avrupa'ya ticaret yollarıyla gelmesiyle yaygınlaşan baharat ticaretinin de likörcülüğün gelişmesinde önemli bir katkısı olmuştu.

İtalya'daki ünlü Medici ailesi politika, ticaretle olduğu gibi likör yapımında da söz sahibiydi. 1533'te bu varlıklı ve güçlü aileden Catherine de'Medici, Fransa Kralı II. Henri ile evlenince tüm bu likör imalat bilgi, teknik ve örneklerini Fransa'ya taşır. Likörün halk arasında yaygınlaşması için çalışır. Çünkü likör, şifa veren bir içecekti ve dönemin ölümcül salgın hastalıklarından da koruyordu. Hatta kraliçenin uzun ve sağlıklı yaşamının sırrının da bu likörlerden geldiğini düşünülüyordu.

Fransızlar bir tarafıyla bu konuda ilerlemeyi manastırlarda yaşayan rahiplere borçlu... Bu keşişler, bahçelerinde kendi sebze, meyve ve şifalı otlarını yetiştiriyordu. Dış dünyaya kapalı manastırlarda hastalıkları için, dualar ve ibadetlerden yorgun düşen bedenleri için şifalı otlardan içecekler ürettiler. Balla tatlandırdıkları bu iksirlerin yararları duyulup ünlendikçe, öncelikle aristokratlara daha sonra da halka satılmaya başlandı.

Böylece likörcülükte iyice ustalaşan Fransızlar, yıllar içinde çeşitli reçetelerle likör imal etmeye girişti. Avrupa'nın pek çok ülkesi de buna katıldı ve likör yapımı hızla yayıldı.

Dünyanın en ünlü likörlerinin önemli bir kısmı Fransız ve İtalyan yapımı. Anadolu'da da bereketli topraklarındaki taze meyve bolluğu nedeniyle çok üstün kalitede likörler yapıyordu.



Reyhan Yaman'ın hazırladığı *Likör Hikâyeleri*, Türkiye'de giderek unutulmuş likörün macerasını, basit ama keyifli bir dille anlatıyor. Önceleri şehir hayatının ve kültürünün bir parçası olan, evlerin "büfelerinde" küçük kadehleriyle takımı bulunan ve özellikle bayramlarda kahvenin yanında ikram edilen likör, toplumsal kültürdeki olumsuz değişimler ve gayrimüslim nüfusun çeşitli nedenlerle ortak "hayatımızdan" çekilmesi/çıkarılması nedeniyle pek çok şey gibi unutulmaya yüz tuttu. *Likör Hikâyeleri*, likörün bu eski ve geleneksel konumuna dair hem bir methiye hem de bir hatırlama kaygısıyla hazırlanmış.

Reyhan Yaman, kitapta bir yandan likör tarifleri verip likörle hazırlanan kokteylleri anlatırken bir yandan da likörün tarihine dair önemli bilgiler paylaşıyor.

