

LİKÖR HİKÂYESLERİ



Reyhan Yaman

Reyhan Yaman

LİKÖR HİKÂYESLERİ

© 2016, Can Sanat Yayınları A.Ş.

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

1. basım: Haziran 2016, İstanbul

Bu kitabın 1. baskısı 2000 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 baskı: Azra Matbaası

Litros Yolu 2. Matbaacılar Sitesi D Blok 3. Kat No: 3-2

Topkapı-Zeytinburnu, İstanbul

Sertifika No: 27857

İç baskı ve cilt: Türkmenler Matbaası

Maltepe Mah. Gümüşsuyu Cad. No: 18, Topkapı, Zeytinburnu/İstanbul

Sertifika No: 12584

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

yayinevi@canyayinlari.com

Sertifika No: 31730

LİKÖR HİKÂYESLERİ



Reyhan Yaman

♥can

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	52
Tekel Tarihi	64
Osmanlı'da Likör ve Evliya Çelebi <i>Seyahatname</i> 'sinden Notlar	104
Dünyadan Likör Hikâyeleri	111
Sonsöz	199
Kaynakça	201
Kitapta Bahsedilen Likör Adları Dizini	203

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 yaşıtırlardı 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 karşılaşılabildiniz likörle.

Evlerde en sık yapılan vişne likörüydü. Vişnenin ekşimsiliği, 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 dışında, 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: Vino 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 çalışmalarına arkadaşlarımla ilgisi de eklenince, bunları likörü seven ya da merak eden herkesle paylaşmak istedim.

Her zaman gözlerimiz parlayarak likör konuştuğumuz, kendisi likör yaparken gösterdiği bilimsani ciddiyeti ile dikkatli ölçümlerinden yararlandığım ve likör yapmaya başlama sebep olan Haluk’a, “Bunları yazsana,” diyen Yasemin’e; kitap ve fotoğraflar için hep müteşekkik 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 çuçüt(ler) için, güzel sözlerin, düşüncelerin, yardımların ve inandığın için nasıl teşekkür edeceğim bilemiyorum.

Bu serüvenimin heyecanını paylaştın, 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 hazırlıyorlardı.

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 konuşacağım 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 konuşurmuşçasına 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 karına 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 içecek bera-ber. 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 ağzımda bıraktığı o naneli, şekerli tadı çok sevdim.

Yıllar sonra bile hatırlarım damak hafızama kazınmış 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 anti-biyotiklerin olmadığı devirlerde, ilaç olarak kullanılmak amacıyla yapıldı. 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, ticarete 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 tatlandırıdıkları 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.

Likör Yapımı

Dünya standartları gereği alkol oranı yüzde 15'in altında likörlerin satışına izin verilmiyor. Yani yüzde 15 alkol oranından daha hafif içkiler likör tanımına girmiyor. Likörler genellikle yüzde 20 ila 30 alkollüdür. Yüzde 40 ve üstü alkol oranına sahip olan büyük likörler kategorisi de var tabii.

Likör yapımında meyvelerden damıtılan yüksek oranlı saf alkol kullanıldığı gibi votka, konyak, *grappa*, brendi, rom, cin gibi içkilerden de yararlanılabilir.

Brendiye, meyve şıralarının alkol fermantasyonuna tabi tutulmasıyla elde edilen maddenin damıtılması sonucunda ulaşılır. Bunlar, meyvenin taze tadını yansıtmaması istenen keskin içkilerdir. Ülkelerine, yapıldığı meyvelere göre değişen adları vardır. Yabani kiraz brendisi *kirsch*, erik brendisi *prunelle* veya *mirabelle* gibi... *Grappa* ise üzüm küspesinden damıtılarak elde edilen bir alkollü içecektir.

Önemli olan likör yaparken içine konulan su ve şeker miktarıyla alkol oranının düşmemesi ve alkol lezzetinin likör malzemesini kötü etkilememesidir. İyi bir likör, dengeli bir likördür. Alkolü rahatsız edici yakıcılıktan, kötü kokulardan uzak, yapıldığı malzemelerin tadını alacağınız, tadıyla da ağız ve mideyi yormayan likörler, iyi likörlerdir.

Öncelikle en iyilerinden, en kokulularından seçilen malzemeler temiz, düzgün olmalı, ezik, çürük olmamalıdır. İçine konacak her madde için aynı titizliğin gösterilmesi gereklidir. "Kötü malzemedен iyi bir şey çıkmaz," sözü likör için de geçerli.

Genel olarak meyve ya da bitkilerin, çeşitli yollarla alkole yatırılarak (ıslatılarak) özleri alkole geçirilir, daha sonra elde edilen bu maddeye şeker (bazıları için bal veya karamel şurubu), su, gerekiyorsa tekrar alkol veya

boya esansı gibi ek maddeler konup harmanlanarak ve de bekletilerek yapılır. Boya ve esans kullanımını daha çok endüstriyel likörler içindir. Ev likörlerinde kullanılması pek tercih etmemek lazım. Yapay katkıları ev likörlerinin doğallığını bozar. Şeker, genellikle şurup halinde kullanılır. Yani su ve şeker birlikte kaynatılıp daha sonra soğutularak ilave edilir.

Genellikle ev likörlerinin, meyveyi şekere yatırıp fermente olması beklendikten sonra alkol ilavesi yoluyla yapıldığını görürsünüz. Bazıları güneşte bekletilir. Amaç yine güneşten faydalanıp fermantasyonu hızlandırmaktır. Bu, oldukça eskiye dayanan bir yöntem. Bu yöntemde tecrübe çok önemlidir. Çünkü fermantasyonu doğru zamanda kesmek gerekir. Uzun süre güneşte kalan meyvenin bozulma ihtimali olabilir. Biliyorsunuz her şeyin fazlası zarardır.

Bazı meyvelerin çekirdeklerinin çıkarılması gerekir. Küçük bir ihtimal de olsa çekirdeklerde birtakım zehirli maddeler olabilir diyen kimyacı arkadaşlarımdan tavsiyesiyle ben genellikle çıkarıyorum. Örneğin kayısı çekirdeğinde ölümcül tehlikesi olmasa da siyanür bulunuyormuş. Bu yüzden meyveyi çekirdekleriyle birlikte kullanmayı gerekli görmüyorum.

Maserasyon (ıslatma):

Likörde kullanılacak maddenin (bitki, meyve vs.) yüzde 30 ila 95 oranlı alkolle belli bir müddet ıslatılması, yani alkole yatırılması demektir. Alkolde bekleme süresi 48 saatten üç aya kadar değişebilir. Bu maddeler kuru ise öğütülür, yaşı ise ezilerek özleri alkole geçirilir, buna da alkola denir.

Distilasyon (damıtma):

Kısaca bir sıvıyı bileşenlerine ayırmak için önce bu-

harlaştırıp sonra yoğunlaştırmayı gerektiren bir işlemidir. Alkolü ya da bazı sıvıları arıtmak ve saflaştırmakta kullanılan bir tekniktir.

Enfüzyon:

Bitkilerin üzerine alkol, soğuk veya kaynar su dökülerek ve belli bir süre bekletilir, sonra süzölüp ağzı kapalı olarak soğutulur. Posasından böylece ayrılarak elde edilen madde.

Tendür:

Kokulu bitkilerin alkol içinde maserasyonundan elde edilen maddeye.

Alkolatür:

Yağ meyvenin alkol içindeki maserasyonu.

Harmanlama:

Likör yapımındaki en önemli aşamadır. Likörü oluşturacak maddelerin oranlarının en iyi ve en doğru şekilde birbirleriyle kaynaşması gerekir. İşildiğinde kullanılan maddelerin ayrı ayrı hissedilmesi ve bu özelliğini uzun zaman koruması beklenir. Bu aşama sayesinde alkola, şeker, su ve alkolün doğru şekilde birbiriyle karışması sağlanır.

Eskitme-bekletme:

Alkollü usarenin ya da tamamlanmış likörün 40 gün ila üç ay bekletilmesi gerekir. Daha uzun da bekletilebilir. Bu uygulama, maddelerin birbirleriyle kaynaşması ve fermente olması için gereklidir.

Ev likörlerinde mantık, basitçe, meyve ve bitkilerin, tadı ve kokusunu alkole geçirmek ve bu usareyi şeker şurubuyla ya da balla tatlandırmaktır. şekeri hafifçe ya-

karak elde edeceğiniz karamel şurubunu kullanmak da tatlandırmada başvurulabilecek bir diğer yoldur.

Likör yapmak isteyenler için bu genel bilgilerden sonra yapım aşamalarını, daha sonra vereceğim tariflerde daha detaylı olarak anlatacağım.

Likör Nerelerde Kullanılır?

Bayramlarda kahvenin yanında misafirlere sunulan likör, tatlı bir ikramın ötesinde artık. Günümüzde hem likörler çok çeşitlendi hem de likörün kullanım alanları hayli genişledi. Yaratıcılığınıza ve damak zevkinize bağlı olarak pek çok yerde kullanabilirsiniz.

Ben birkaç öneriyle hayal gücünüze yardım edeyim: pasta soslarında enfes koku ve tat vermek için, pastanın temel dokusu pandispanyaları ıslatarak lezzetlendirmede, kremalarda, tiramisuda, krep süzette, *flambé*'lerde, kek ve kurabiyelerde, dondurmalarda, tatlılarda, kokteyllerde, meyve salatalarında, meyve üzerinde (soyulmuş elmalar nane likörüne yatırılıp yeşil elma tatlısı yapılabilir), bazı yemek soslarında, hatta suşide...

Likör, artık sadece Türk kahvesinin yanında değil diğer tüm kahve çeşitleriyle içilebiliyor. Kahveye karıştırılarak ilginç ve hoş tatlarla sevdiklerinize sürprizler yapabilirsiniz.

Likörlerle kokteyl yapmayı düşünenler için kitapta bazı kokteyl reçeteleri de var. Eğlenceli deneyimler sizleri bekliyor.

Ancak burada benim her zaman favorim olan likörlü çikolatalardan bahsetmeden geçmek olmaz. Artık evlerde bile yapılabilen bu çikolatalar bir zamanlar yurtdışına gidenlere sıkça ısmarlanırdı. Bir ısırık aldığınız çikolatadan ağzınıza yayılan likör, çikolatayı hızlıca yutma

isteği uyandırırken asla bir tanesinin yetmeyeceğinin de habercisidir.

Likörlü çikolatanın içine genellikle kahve, vişne veya (çok yakışan) narenciyeli likörler konulduğu gibi viski, tequila cin ya da diğer alkollü içkiler de konuyor. Hatta içlerinde çok bilinen kokteyller bile var. Yine de likörlü çikolatalar bence hep bir klasik olarak hatırlanacak.

Likörümü de, likörlü çikolatamı da kendim yapacağım dersiniz eğer, zevkle vereceğim bir tarif var. Hemen kolları sıvayalım.

Likörlü Çikolata (90 adet için):

Malzemeler:

240 ml su,

390 g şeker (bu liköre karıştıracağınız şerbet için),

240 ml likör (hangi likörü tercih ederseniz),

60 g tereyağı,

60 g şekerleme kreması (dolgu maddesi için).

Benmari usulüyle erittiğiniz çikolatayı, buz kalıplarına döküp iç çeperlerinin fazla kalınlaşmasına izin vermeden çikolatayı kalıplardan geri boşaltın. Elinizde içi boş çikolata kapları olmuş olacak. Sonra şeker ve suyu kaynatıp şurup hazırlayacaksınız. Şurubun soğumasını beklemek gerekiyor. Şeker şurubunu likörünüze bire bir oranında karıştırarak çikolata kaplarının içine, üstte biraz boşluk bırakarak doldurmalısınız. Bu, likörünüzün alkolünü azaltmaya yarar. İsteğe göre likörü hafifletmeden de ekleyebilirsiniz. Bir de, örneğin bir portakal likörü varsa elinizde, kapları doldurmadan önce içine küçük bir parça portakal şekerlemesi koyabilirsiniz. Üzerlerini şekerleme fondanı ya da pasta kreması diyebileceğimiz tereyağı ve kremayı karıştırarak pişirdiğimiz ve soğuttuğumuz dolgu

maddesiyle bir kat daha doldurun. Daha sonra çikolatayı üzüm çekirdeği yağıyla inceltip bu kapların üzerini kapatın. Buzdolabında biraz daha sertleşen likörlü ikolatalarınızı gururla ve afiyetle yiyebilirsiniz.

Likör Nasıl İilir?

Günün her saatinde içilebilir. Yemek öncesi aperitif olarak iştah açıcı etkilerinden yararlanacağınız likörler olduğu gibi yemek sonrası hazmettirici özellikleri olan likörleri de unutmayın. Dijestif de denen bu likörler, ağır yemeklerin damakta bıraktığı tortuları alır, mideyi rahatlatır, sindirimi kolaylaştırır. Yemek sonrasında kahveyle birlikte ikram edilmelerinin nedenlerinden biri de budur zaten. Günün diğer saatlerinde de ağzınızda hoş bir tat bırakarak keyif almanızı sağlar. Bazı likörler içlerine katılan pek çok bitki ve meyvelerle sağlıklı olmanıza da yardım eder.

Aynı zamanda hazırlayacağınız kokteyller için iyi bir karışım malzemesidir. Hatta şimdilerde sek içimi yerine daha çok kokteyllerde kullanıldıklarını görüyoruz. Bazı kokteyllerin vazgeçilmezi oldular ve çok tanınmış kokteyller yarattılar; sonraki bölümlerde tarifini de verdiğim B-52 gibi.

Meyve sularına, sodalara eklerseniz hafif ve kendinize özel içkinizi yapabilirsiniz. Buzlu ya da buzsuz, size kalmış ama neyle içilirse içilsin yine de likörlerin tadına tam varabilmek için sek ve soğuk için derim.

Likör genellikle kısa ayaklı küçük kadehlerle içilir. Günümüzde kullanılan *shot* kelimesi dilimize yerleşmeden önce ülkemizde likörün yaygınlaştığı yıllarda “yük-sük kadeh” diye tabir edilen küçük, cam kadehlerde içilirdi. İngilizce *shot* kelimesinin Türkçe karşılığı “vuruş”tur. ABD’de Vahşi Batı döneminde kovboybarlarda bir mermi karşılığı bir küçük kadeh içki satın alırlarmış. *Shot* isminin böyle bir hikâyesi olduğu söylenir.

Bazı ülkelerde geleneksel ve turistik olarak seramik kadehler kullanılsa da cam kadehlerin kullanımı daha yaygın. Ayaklı ya da ayaksız bu küçük kadehler genellikle 5-7 ml ölçülerindedir.

Klasik olarak Türkiye’de kahvenin yanında içilen liköre eşlik edip onu tamamlayan veya sunumunu güzelleştiren şeylerden biri de çikolata. Her çeşidinin, özellikle de kuruyemişli çikolataların kahve-likör ikilisine daha çok yakıştığını düşünüyorum. Bu arada lokumları unutmamak lazım. Lokumlar da çikolatalar gibi artık çok çeşitlendi. Size fazlasıyla alternatif sunuyorlar bu konuda. Bir zamanlar bayram ziyaretlerinde likör-kahve ikramının yanında bademşekeri veya badem ezmesi de sıklıkla kullanılırdı. Hâlâ badem ezmesini özellikle portakal likörüyle birlikte çok severim.

Yurtdışında genellikle sek içilen ve kokteyllerde sıklıkla kullanılan likör tatlı bir içki olduğundan yanında pek bir şeye ihtiyaç duyulmaz. Ama likörün tatlılığını dengelemek isteyenler, kuruyemişleri, tuzlu küçük krakerleri tercih edebilir. Bu topraklarda likör uzunca bir zaman kutlama ve ikram içeceği olduğu için yanında sunulanlar tamamen geleneksel misafirliğimizin bir rutini.

Likör Kaç Çeşittir?

Ev yapımı likörler-fabrikasyon likörler; doğal maseasyonla yapılan likörler-aroma katılarak yapılanlar; hafif alkollüler-sert alkollüler; meyve likörleri-bitki likörleri, ot likörleri-çiçek likörleri gibi çeşitli ayrımlar mümkün olabilir.

Bu çeşitlendirmeleri ziyadesiyle bitkisel likörler oluşturur. Bitkisel likörler, şekerli olmaktan öte acımsı olan otlar, kökler ve bazı baharatlarla yapıldığı için *bitter* likörler olarak da anılır. Genellikle bal kullanılan bitter-

ler yoğun tatlı ve kıvamlıdır. Aynı zamanda iyileştirici güçleri olan bu içkiler, iksir olarak da adlandırılıyordu. Bazen iştah açıcı bazen de hazmettiriciydiler. Şimdi hastalıkları iyileştirmede bu likörleri kullanmıyoruz ama yemek öncesi ve sonrası etkilerinden hâlâ yararlanıyoruz. Zamanla tatları azaltılıp alkol oranları düşürülen likörlerin içimi artık daha zevkli.

Yakın tarihte kremalı likörlerin icat edilmesi, kremalı likör kategorisini yarattı. Önceleri likörün içindeki krema çabuk bozulduğundan pek başarılı olamayan bu likörler ilk kez 1970’te piyasaya sürüldü. Kremanın bozulmaması için oksijensiz ortama püskürtülen krema ve alkolün özdeşleştiği görülünce dünya yeni bir likör çeşidiyle karşılaşmış oldu.

Sadece bir tür meyveden yapılan likörler olduğu gibi, onlarca çeşit bitki ve baharatla gizli karışımları olan kompleks, lezzetli ve egzotik meyvelerle yapılanları da vardır.

Likör dünyasının şu sıralar yeni modası, meyve ve baharatları birlikte kullanıp şaşırtıcı reçetelerle yapılan likörlerdir. Lyon’lu likör üreticisi Gabriel Boudier 2009’ daki Vinexpo Fuarı’na “defneyapraklı armut ve karabiberli ahududu” likörüyle katıldı. Bu, füzyon likörleri için ilginç bir örnek.

Görüldüğü üzere likör, dünyaya, yeni yaşam şartlarına ayak uyduran dinamik bir içki aynı zamanda.

Benim Likör Hikâyem

Likör macerama çok bilinen klasikleşmiş vişne likörü yerine ilk kez sakız likörü yaparak başladım. Sonraları likör denemelerimin devamı geldi (şimdilik 28 çeşit). Benim için kokusu, tadı baskın pek çok meyve ve bitki, likörü nasıl olur acaba diye gözlerimin parlamasına neden oluyor.

Artık memleketim saydığım Cunda'da işlettiğim Vino Şarap Evi'nde deneyimlediğim her likörün heyecanını sizlerle paylaşırken inanılmaz mutlu oluyorum. Bu yüzden yedi senedir yapmaya devam ettiğim likörlerimin çeşitleri yıldan yıla arttı.

Rayihasından etkilendiğim, sağlığa birçok faydası olan karabaş otu, adaçayı, kakule, tarçın, köknar, ıtır gibi bitkilerle de likör yaptım. Küçük pazarımızda rastladığım civar köylerden yerel üretim doğal meyvelerden de. Hele Havran'ın bir köyünde tarlasına gidip topladığımız küçük çileklerden yaptığım likör enfesti. İştah açıcı güzelim çilek kokusu, şişeyi açar açmaz ortalığı sarıyordu.

Kuşburnu, ahududu, böğürtlen ve kıızılcık gibi çok sevilen likörler ürettim. Yabanmersininin tazesı, kurutulmuşundan yaptığım liköre göre daha iyi sonuç verdi. Mevsimi çarçabuk geçen yabanmersinini bu yaz sonu Urla'da küçük bir mahalle pazarında görünce fazlaca aldım. Koyu mor rengiyle ve yoğun burukça tadıyla bence harika bir likör oldu.

Ananas likörümse bir litrelik likör için, öyle iki-üç dilim ananas değil koca bir ananasın tamamını alkole yatırdığımdan, buram buram kokuyordu. Aynı şey topatan kavunundan yaptığım mis kokulu kavun likörü için de geçerliydi. İri dilimli kavunun kavanoz içindeki görüntüsü bile yetiyordu güzel bir likör olduğunu anlamaya. Meyvelerde malzemeyi bol kullanmak çoğunlukla iyi sonuç verir ama yine de bu her meyve için geçerli değildir. Bunu formüle etmenin yolu ise ancak deneyimleyip doğru ölçüyü bularak olacaktır. Zira meyveler, koku ve tat anlamında değişiklik gösterebilir.

Size değişik gelebilecek bu bitki likörlerinin bazılarının yapım serüvenlerini anlatmak isterim. Yapımları meyve likörlerinden daha çok dikkat ve tecrübe isteyen bitki likörlerini, şaşırtıcı sonuçları nedeniyle ilginç bulacaksınız kanımca.

Karabaş otu bitkisi örneğin. Lavanta ailesinden, yabancı lavanta diyebileceğimiz karabaş otu, Ege Bölgesi'nde daha çok bilinir ve kullanılır. İzmir'in Karaburun ilçesinde mor renkli nefis reçeli ve hatta sıcak çayı için kurutulmuş karabaş otları demetle satılır. Karaburun yerlilerinin "beyin süpürgesi" diye adlandırdığı bu ot, söylediklerine göre beyin ve kalp damarlarını temizleyip şifa veriyormuş. Demlenip içildiğinde günde ancak bir fincan tüketilmesi gerektiği söyleniyor. Benden başka likörünü yapanını duymadım ve bana göre çok özel bir likör oldu. Dağların eteklerinde trafikten, insanlardan mümkün olduğunca uzak çayırlardan kendi elimle tek tek ve özenle topladığım karabaş otlarından yaptığım likörün ferahlatıcı, lavantadan çok biberiyeye benzer bir kokusu var. O muhteşem lila, açık mor rengi için çok uğraştım ama asla öyle kalmıyor. Pek çok deneme yaptığım halde ilk oluşan lila renk bir süre sonra kahverengiye dönüşüveriyordu. Kristal bir kafafta lavanta renkli bir likör gerçekten muhteşem olurdu. Görünüşe göre bunu sadece boya katmak suretiyle elde edebilirdim ama ben likörlerimde katkı maddesi kullanmak istemiyordum ve maalesef karabaş otu likörüm mor değil kahverengi bir likör olarak çeşitlerimin arasına girdi.

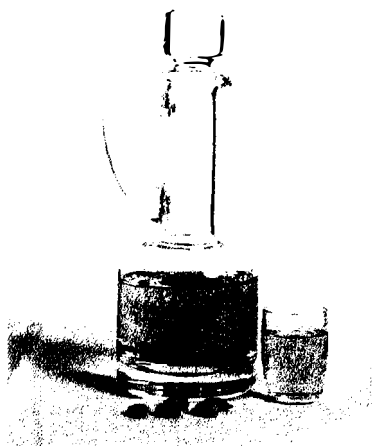
Adaçayı likörü de bana özel likörlerden biri sanırım. Dursunbey'in Kavacık köyünde dolaşırken bir bahçede ne güzel adaçayları diyordum ki orada "işlenen" kadınlar köküyle söküp elime tutuşturuverdiler koca adaçayı fidesini. Döner dönmez bahçemin bir köşesine ektiğim adaçayı hemen yerini sevdi ve dallanıp budaklandı. İşte bu adaçaylarından yaptım bu seneki likörümü. Aklınızda bulunsun, adaçayının pek çok çeşidi var. Likörünü yapmak için en keskin, en karakterli kokusu olanlarını tercih edin. Latincesi *salvia officinalis* olan adaçayında Alzheimer tedavisinde verilen ilaçların for-



Adaçayı likörü.

müllerinde bulunanlara benzer maddeler keşfedilmiş. Menopozun rahatsız edici etkilerini azalttığı en bilinen yararı olduğundan daha çok kadınların tüketmesini öneriyor uzmanlar. Ayrıca toksinlerin vücuttan atılmasında, karaciğerin temizlenmesinde, boğaz ağrılarına ve strese iyi geldiği aynı zamanda, sakinleştirici etkisi olduğu da söyleniyor.

Kakule likörü de öyle kolay kolay rastlayamayacağınız likörlerden biri. İçtiğimde bana hep eski tarifli bir tatlı yediğim hissini veriyor. Bu çağrışım, kakulenin Osmanlı'da tatlı yapımında sık kullanılan bir baharat olduğu bilgisinden olsa gerek. Aromasını, özellikle bazı tatlılarla olan benzersiz uyumunu çok seviyorum. Çikolatalı tatlılarda örneğin. Ya da şimdilerde moda olan trileçe tatlısına çok yakışacağını düşünüyorum. Sütün içine ya da karameline biraz kakule likörü hiç fena olmaz sanki. Son günlerde bu baharatın ismi hep kahveyle duyuldu. Kakuleli kahve, doğu illerimizden sonra batıdaki büyük şehirlerimizde de moda haline geldi. Sindirimi rahatlatma etkisi



Kakule likörü.

olduğundan kakule liköründen bir dijestif, yani hazmettirici olarak yararlanabilirsiniz. Afrodizyak ve bağışıklık sistemini korumasıyla ilgili yazılar okumuştum.

Merak ve keşfetme duygusuyla yaptığım bir de çam fıstığı likörü var. Krem rengi, şaşırtıcı olarak yağlı, hafif aromatik değişik bir likör oldu. Ailesi Girit'ten gelme Ayvalıklı bir arkadaşım, anneannesinden öğrendiği üzere, çam fıstığından her gün küçük bir miktar (altı-yedi adet) yendiğinde bronşlara iyi geldiğini, akciğerlerdeki sigaranın tahribatını azalttığını anlatmıştı. Umarım ve dilerim doğrudur. Benim likör yapma amacım sadece şifa verici likörler yapmak değil tabii ki ama simyacılar, daha sonrasında eczacılar sağlığa faydasını çok iyi bildikleri baharat ve otlarla ürettikleri iksirlerle, likörlerle insanlığa hizmet ettiler.

Üzüm likörü de denemek üzere ilk aklıma gelenlerden. Yaş ve kuru üzüm likörlerinden sonra yaptığım kuşüzümü likörü koyu kıvamıyla Fransızların frenküzümü likörü Crème de Cassis'e benzetildi. Kuru ve yaş meyve-

lerden kayısı ve incir likörleri ise lezzette ve kokuda, meyvelerin kendisini aratmayan likörler oldu.

Bir dönem çok popüler olan altın çilek meyvesinden de likör yapmayı denedim. Pazarda rastladığım taze altın çilekten yaptığım likör çok ilgi gördü. Hafif mayhoş tadıyla dengeli, düzgün bir likör oldu. Şişesinin içine de attığım taze altın çilekler görsel olarak bu altın sarısı liköre çok yakıştı. Sonraları gündemden düşen altın çileğin tazesini bulmak hayli zor olduğu ve kurusu da aynı tadı vermediği için tekrar yapmadım. Belki bir yerlerde sürpriz yapar da karşılaşırsak yeniden yaparım.

Sakızlı Türk kahvesi likörünü yaparken yıllardır Cunda'da esnaflık yapan Günaydın Bakkal'ın sahibi Hüsnü Ağabey'in kendi kavurduğu ve çektiği kahvelerden kullandım. Paketleyip sattığı, yerli turistin çok beğenerek aldığı sakızlı kahvesi pek meşhurdur (mümkün olduğunca Cunda'mızın yerel dükkânlarından, küçük esnafından alışveriş yapmayı tercih ediyorum).

Hazır granül kahveden (Nescafé) yaptığım, biraz sert bulunmakla beraber ithal kahve likörü sanılan ve beklenmedik bir şekilde leziz olan Nescafé likörü, yapay malzemeli tek likörümdür. Bir deneme olarak devreye giren likör gerçekten de başarılı oldu.

Bu likörü de portakallı kahve likörü takip etti. Önce muhteşem turuncu renkleriyle portakallar ve kabuklarına batırılmış kahve çekirdekleriyle kavanozdaki görünümüyle, sonra da değişik portakal aromalı kahve tadıyla çok sevildi. Ya da kahve aromalı portakal tadıyla. Her iki tadı da aynı baskınlıkta olan, bana göre dengesi oldukça iyi bir likör oldu. Bazı arkadaşlarım portakallara karanfil batırarak tarçın çubukları koyarak da portakal likörü yaptı. Bence hepsi de güzel ve başarılı oluyor. Düşündükçe sizlerin likörlerinizden kim bilir ne yenilikler çıkacak diye meraklanıp heyecanlanıyorum.

Kahveleriyle tanınmış Brezilya, Kolombiya, Jamaika gibi ülkelerin çekirdek kahveleri, yurdumuzda bulunmaya başlayınca yine tutamadım kendimi. Çeşitli aromatik baharatlar ve vanilya ilavesiyle yaptığım egzotik kahve likörüm pek çok kişi tarafından meşhur kahve likörlerinden iyi bulundu. Laf aramızda bence de öyleydi. Zira en azından kahve çekirdekleri ve vanilyası gerçektir, yapay bir aroması yoktu ve glikoz, mısır şurubu veya yapay tatlandırıcı değil, gerçek şeker kullanmıştım.

Kozak Yaylası'ndan getirttiğim karadutlar enfes bir liköre dönüştü. Kozak karadutu, aroması zengin, meyvesi küçük ve biraz ekşidir. Bu mayhoşluğuyla likörüm de enfes oldu. Tadı ve kopkoyu bordo rengiyle, "Kadife gibi bir yaz gecesini hatırlatıyor," demişti romantik bir arkadaşım, çok romantik olmayan bir kış gecesinde. Bu seneki sürprizime bakalım ne diyecek! Zira bu sefer karadutlar Gökçeada'dan. Orada, çocukluğumun bahçelerindeki karadutlarla karşılaşınca kendimi çocukluğumdaki gibi ağaç dallarında ve üstüm başım kıpkırmızı lekeli, dirseklerime kadar boyanmış ellerimle yaramazlık yaparken buldum. Ve tabii ki hemen orada heyecanla o iri muhteşem karadutları alkolle buluşturup Cunda'ya öyle getirdim. Kavanozları etiketleyip beklemeleri için kaldırıırken bir sonraki yaz başında sadece bu dutlar için tekrar Gökçeada'ya gitmeye karar verdim.

Bahçemin kenarındaki yolda bir iğde ağacı var. Her yaz kokusuyla beni dinlendirirken çiçekleri elimden kurtulamayıp likörlerimin "kurbanı" oldular. Yalnız çiçek likörlerinin kokuları bir süre sonra hafifleyebiliyor. Hızla tüketilmeyecekse çiçek likörü çok yapmamak lazım.

Likör denince çoğumuzun ilk aklına gelen klasik vişne likörünü de unutmadım. Değişik baharatlarla vişne likörü de denedim ve hâlâ yapıyorum. İçine kendi yakıştırdığım baharatlar (kimyon tohumu, karabiber

topları gibi) koyup yeni bir şeyler yaratmayı seviyorum. Karanfil ve tarçın çubukları klasik olarak zaten vişne likörüne eklenen baharatlardır hep. Siz de istediğiniz baharatları, kokusunu sevdiğiniz maddeleri ekleyebilirsiniz. Belki seneye daha farklı bir vişne likörüm olacak, kim bilir. Her likör yeni bir heyecan, yeni bir macera.

Sağlığa yararı eskiden beri bilinen ot ve baharatları, uygun ölçüleriyle harmanladığım “cadı kazanı” likörü de araştırmalarımın bir devamıydı. Buruk tatlılığı, bordoya yakın rengiyle kendi hayran kitlesini yaratıverdi. Küçük bir sırrı var bu rengin: narçiçeği yaprağı. Tabii bununla beraber içinde 13 çeşit bitki, baharat daha var. Tarifini özellikle vermiyorum. Her evde değişik cadı kazanı likörlerinin olması, likörün her evde yapıldığını düşünmek çok heyecan verici. Zaten likör yapımının ana hatlarını ve formülünü az sonra konuşacağız. Sizce de insanın kendi likörünü yapması daha eğlenceli değil mi? Çeşitli şakalara yol açan bu adı koymamın amacı, bitkilerle mucizeler



Cadı kazanı likörü.

yaratıp iyileştirici güçleri olduğu varsayılan, insanların korkup cadı dedikleri eski şifacılara bir gönderme yapmaktı. Zira içinde birbiriyle uyumlu, sağlığa faydası kanıtlanmış otlar ve baharatlar kullandım. Eh yaptıklarına bakılırsa bana da “Cunda cadısı” diyebilirsiniz.

Pek çok çeşidi olan nanenin, aroması en keskin olanıyla yaptığım likör güzel oldu ama kesinlikle yeşil bir renge kavuşmuyor. Piyasadaki nane likörleri o parlak yeşil rengini gıda boyalarından aldığından evde yaptığınız doğal nane likörü koyulaşıp kahverengiye yakın haki yeşiline dönüşüyor.

Bir gün pazarda Kozak köylerinden gelen yaşlıca bir kadının kozalağa benzer bir şeyler sattığını gördüm. Ne olduğunu sorduğumda bunun köknar ağacının meyvesi sayılan köknar ya da köknar kozalağı olduğunu söyledi. Kendi söylemiyle, “Göknar. Gışın bunu gırıp, parça parça gaynatıp boğaz olmuşa (boğazı şişmişe), göksü (göğsü) hırıldayanlara içiririz, pek iyi gelir,” dedi. Ben de iki kozalak alıp eve döner dönmez alkole yatırdım. Bekleme süresinin sonunda iç ferahlatan çam kokusuyla köknar likörüm güzel oldu ama fazla sert aromalıydı. Likörün içine konulacak malzemenin fazla olmasının her zaman doğru bir yöntem olmayacağı konusuna iyi bir örnek. Dolayısıyla bu likörü yapacaklara tavsiyem, köknar ağacı kemiriyor hissettirmemek için kozalağı az ve kontrollü kullanmaları.

Zencefil likörüm hafif acı tadıyla, likörün şekerli tadına yeni bir yaklaşım getirdi. Yararı saymakla bitmezlerden biri zencefil. Zencefil kararında kullanılmadığında likörün acısı baskın olup içilemeyecek hale geliyor. Acı seviyorsanız o başka tabii.

Bir de limon likörü var ki, o taze ve serinletici tadıyla günün her saatinde içebilirim. Önce Bodrum’dan gelen kalm kabuklu, sıkıldığınızda kokusu elinize sıvanan li-

monları kullanmıştım. Geçen sene ise Hatay gezisinde kendi ellerimle topladığım iri ve nefis kokulu limonları kullandım. Bu sene kabukları daha farklı aromalı olan yeşil limonları deneyeceğim. Kabuklarını kullanarak yaptığınız likörde, kabuk altı beyaz bölümü almayın, acımsılığını şekerli tadı bile kurtaramaz. Kabukların yanı sıra ikiye bölerek limonlarını da ekliyorum kavanoza. Aman dikkat! Süzerken limonları sıkmayın ki likörünüz bulanık olmasın. Diğer meyveler içinde bu kural geçerli.

İtalya'dan gelen pek çok *limoncello* çeşidi tattım. Kesinlikle soğuk içilmesi önerilen bu likörlerin bazılarının, doğal yollarla yapıldıkları iddia edilse de oyum yine de ev yapımı limon likörlerine.

* * *

Likör yapımını anlatmadan ve bazı tarifleri sizinle paylaşmadan önce likör yapımının birkaç püf noktasına göz atalım.

İlk önce likörün en önemli "üretim ortağı" alkolü kaliteli olmak zorunda. Önceleri eczanelerden, gıdada kullanılabilir alkol alıyordum. Yüzde 90, bazen de yüzde 70 dereceli alkol satıyorlardı ve bunlar her zaman pek kaliteli olmuyordu. Mey İçki firmasının ürettiği yüzde 96 dereceli ve bir litrelik şişelerde sattığı temiz, kokusuz alkol bulup kullanmaya başladım. Daha sonra maalesef Türkiye'de alkol satışı uzunca bir süre yasaklandığı için bu alkollere ulaşamadık. Mey firması tekrar alkol satışına devam etme izni almış olmalı ki geçenlerde içki satan bir yerde bu alkole rastlayınca çok sevindim.

Öncelikli tercih yüksek oranlı alkoldür. Örneğin vişne likörü yaparken votkadaki gibi (yüzde 37,5) düşük oranlı alkol kullanıldığında çok da iyi sonuç alınmıyor.

Alkol bulamazsanız eğer, bunun yerine kalitesine güvendiğiniz votkaları, yüksek alkollü içkilerden rom, konyak ve brendileri, yani kokusu keskin olmayan alkol-leri kullanabilirsiniz. Üzümden damıtılan *grappa* dediğimiz alkolü de kullanabilirsiniz. Bu tür alkollerde üzümün kokusu biraz kalıyor ve bu koku her liköre yakışmayabilir, aklınızda olsun.

Vişne likörü yapan Kuzguncuklu Fortüne Hanım'ın söylediği geldi aklıma şimdi: "Likör yaparken rakıdan başka her içkiyi kullanıyoruz." Yıllar sonra rakının da kullanıldığı likörlere rastladım.

Meyveler kokusunu ve tatlarını yitirmemiş, özellikli, temiz ve çürüksüz olmalı. Kullandığınız tüm malzemeler, hatta su için bile titizlenmelisiniz. Klorsuz, kaynatıp soğuttuğunuz temiz suyu kullanın.

Kullanacağınız kavanoz ve şişeler dezenfekte edilmiş olmalı. Alkol ya da kaynamış suyla dezenfekte edeceğiniz aletlerin cam veya metal olması gerekir. Şişe ve kavanozların ağzlarının sıkı kapanıyor olması çok önemlidir, buna mutlaka dikkat edin.

Likörlerinizi her aşamada kesinlikle ısı ve ışıktan koruyacağınız yerlerde saklayın. Oda sıcaklığında olması bile tatlarının değişmesine neden olabiliyor, denedim. Likörlerinizin güzelim renklerini görmek için şeffaf şişelere koyabilirsiniz ama özellikle bitkisel likörlerin koyu renkli şişelerde olması gün ışığından etkilenmemeleri için önemli.

Şeker şurubunun da oranı önemli. Suyun fazlalığı likörlerin bozulmasına azlığı da kristalleşmesine veya aşırı tatlı olmasına neden olur.

Bence hiçbir likör 45 günden önce açılmamalı ama bazen aceleci likör tariflerine rastlanıyor. İtibar etmeyin! Malzemelerin birbirleriyle özdeşleşmesi için bekletmek likör yapım tekniğinde vazgeçilmez bir kural.

Böylelikle uzun müddet iyi koşullarda saklanabilirler. Yaptığım likörlerin bir yıl sonra çok daha güzelleştiğini fark etmiştim. Doğru koşullarda birkaç sene saklayabileceğiniz likörde bazen şeker miktarı artabilir, alkolü hafifleyebilir. Atmaya kıyamam dersiniz ve diğer özellikleri de kaybolmamışsa belki biraz alkol ilavesiyle içebilirsiniz.

İyi bir likör daha önce de bahsettiğim gibi dengeli bir likör demektir. Denge demekle de şunu anlatmak istiyorum: Likörün alkolü, içindeki malzemenin kokusu, tadını bastırmayacak; likörde kullanılan malzeme de alkolün önüne geçip onu ezmeyecek.

Meyve suyu kıvamında düz bir likör, ev likörlerinde sık karşılaşılan bir durumdur. Pek çoğu votkalı meyve suyu gibi oluyor. Düşük alkol oranlı bir içki kullanıp bir de su ve şeker ilave edilince likör tamamlandığında, alkol oranı iyice düşen içki artık likör tanımına uygun olmuyor. Yumuşak içimi nedeniyle güzel bir likör olduğunu düşünüyorsunuz belki ama hem dengeli değiller hem de dünya standartlarına göre likörünüz en az yüzde 15 alkollü olmalı. Hatta sert oldu denilerek içine su karıştırılmış likörler çok çabuk bozulacağından, saklanmaya asla uygun değiller.

Ayrıca içine koyduğunuz diğer aromatik maddeler varsa onlar da aromalarını kaybetmeden likörde hissedilmeli.

Rengi parlak, görünümü berrak olması gereken likör, bazen ev üretimlerinde şişe dibinde tortu bırakabilir. Birkaç kez sık gözlü süzgeçlerden, tülbentlerden süzseniz de oluşmaya devam eden tortu varsa eğer o kadar üzerinde durmayın, bu gayet doğaldır. Süzme işleminde yararlanacağınız bir yöntem daha var: sifon süzme sistemi. Likörünüzün bulunduğu kavanozu bir serum lastiğiyle bir başka şişeye aktarabilirsiniz. Sarsmadan beklet-

tiğiniz şişede dibe çöken alttaki tortuya değdirmekten dikkatle aldığınızda likörünüz istenen berraklıkta olacaktır. Bir de güneş ışığına doğrudan maruz kalan likörlerde de böyle tortular görülebiliyor. Bununla beraber ışık, renklerini de soldurabiliyor.

Tariflere geçmeden kısa da olsa basit ev likörlerinin iki yapım şeklinden bahsetmeliyim. Birinci yol: Meyveyi şeker yatırıp beklettikten sonra alkol veya diğer malzemelerle buluşturup tekrar bekletilmesi ve süzölüp şişelenmesi. İkinci yol: Meyveyi alkole yatırıp beklettikten sonra süzerek şeker şurubuyla tatlandırılıp şişelenmesi.

Bunlardan hangisini seçeceğinize bazen kullandığınız malzeme bazen de siz karar vereceksiniz. Meyve likörlerinde her iki yol da size yardımcı olur; ama bitki likörlerinde ikinci yolu seçmeniz gerekir.

Her iki yol için de yararlanacağınız tarifler var.

Bunlardan ilki birinci yol için...

Cunda'dan, ailesi Girit mübadili olan arkadaşım Adile'nin annesi Bingöl Tengiz'in güneşte bırakarak yaptığı özel vişne likörünün tarifini vereceğim. Güçlü duruşuna, asaletine ve aklına hayran olduğum Bingöl Teyze şahane reçeller de yapıyor. Reçellerin sahip olduğu o eskinin lezzetini, o anne eli değdiğinde başkalaşan nefasetini anlatamam. Birden kendimi genç kız zamanlarımdaki gibi, arkadaşımın evine gitmiş, sıcacık anne mutfağında güvende hissetmişim Likör dersiniz zaten muhteşem. Sizlerle paylaşmama izin verdiği için kendisine teşekkür ediyorum.

Vişne Likörü

Malzemeler:

2 kg vişne,

750 g şeker,

70 cl'lik %90 oranlı saf alkol,
1 litre su,
Tarçın, karanfil, muskat, kakule.

Sapları biraz kesilen vişne ve şeker birlikte bir hafta güneşte bekletilecek. Bir haftanın sonunda bu usareye üç-dört tarçın çubuğu, yedi-sekiz karanfil, bir o kadar kakule ve bir muskat eklenecek. Bu miktarları arzuunuza göre değiştirebilirsiniz. Bunlara su ve alkol de ilave edip bu sefer güneşten uzak, bir dolap içinde tekrar bekleme-ye bırakacaksınız. Üç ayın sonunda muhteşem rengi ve kokusuyla vişne likörünüz içime hazır hale gelmiş olacak.

İkinci yol sıklıkla kullanılan ve benim de tercih ettiğim yapım şekli. Ben de malzemeyi alkole yatırıp beklettikten sonra hazırladığım şeker şurubuyla tatlandırıyorum. Bir örnekle başlayalım...

Portakallı Kahve Likörü

Malzemeler:

4-5 portakal,
1 litrelik votka % 37,5,
yarım litre alkol % 96,
yarım litre temiz içme suyu,
bir avuç kavrulmuş çekirdek kahve.

Şeker şurubu için:

500 ml kaynatılıp soğutulmuş su,
750 g toz şeker.

Isınan klorsuz suya şekeri azar azar ekleyerek iyice erimesi için karıştırarak 15 dakika kaynatın. Altını kapatıp soğumasını bekleyin. Şeker şurubunuzu hazırlamış

oldunuz. Bu şurup tarifindeki oranlar bütün likörlerde kullanabileceğiniz oranlardır. Bu ölçüler bundan sonra vereceğim tüm tariflerde şeker şurubunu hazırlamanızda kolaylık sağlayacak.

Portakallarınızın çeşitli yerlerine kahve çekirdeklerini batırarak bunları bir kavanoza koyun. Üzerlerine votkayı ve alkolü dökün. Yüksek oranlı alkol bulamazsanız yüksek alkollü bir içki de işinize yarar. Alkolün portakalların biraz üzerine çıkması lazım. 45 gün serin, karanlık bir yerde bekletiyorsunuz. Bu sürenin sonunda kavanozdan süzüp aldığınız usareye yarım litre suyu ve şeker şurubunu 1 litre olarak ilave ediyoruz. En az 45 gün bu karışımında uygun koşullarda bekleyecek. Sonrasında likörünüz ikrama hazır.

Bu likör yüzde 34 oranlı alkolüyle sert bir likör olacaktır. Şeker yoğunluğu da litrede yüzde 30 kadardır. Daha yumuşak içimli, daha hafif alkollü bir likör isterse-
niz su veya şeker şurubu ilavesiyle alkol oranını düşürebilir.



Portakal ve kahve çekirdekleri, kavanozunda likör olmayı bekliyor.

bilirsiniz. Alkolünüzün derecesi yüksek olduğu için en çok 200 ml suyu daha kaldırabilir.

Itır Likörü

Marifet hiç ezilmemek şu dünyada
Ama biçimine getirilip ezerlerse
Güzel kokmak
Kekik misali,
lavanta çiçeği misali,
fesleğen misali
Itır misali

Evet, Bedri Rahmi Eyüboğlu'nun dediği gibi, ezildiğinde limonumsu, kendine has, keskin baharlı o harika kokusu kalır elinizde ıtırın.

Bu koku beni çocukluğumun yaz günlerine götürür hep. Pencerenin önündeki teneke saksının içindeki ıtıra ve yengemin reçellerine benzer... O zamanlar ıtır yaprakları koyarlardı reçele. Hangi meyveden yaparsanız yapın ıtır, öne çıkmadan, alçakgönüllülükle ve inanılmaz aromasıyla o reçele arkadaşlık ederdi. Şimdi hatırlıyorum da en çok Fatma Teyzemin kayısı reçelinde severdim ıtırı. İki sap açık yeşil ıtır yaprağı ve taze beyaz bademlerin altın rengi kayısıyla dans ettiği ışıltılı kavanozlar. Hâlâ ıtırı reçellerde kullananlar var ama azaldı artık. Pek çok şey gibi bu tat da mutfaklarımızdan yok olup gidiyor.

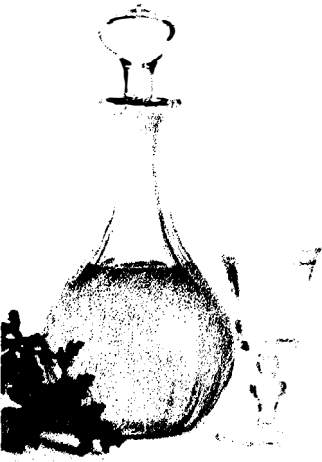
Osmanlı'da su muhallebilerine ıtır koyarlarmış. Şerbetlerde, reçellerde ve bazı tatlılarda kullanılırmış. Eski-lerin baharlı diye adlandırdıkları ıtırın iç açıcı kokusu, aynı zamanda gülsuyu kokusuna da benzer. Sonraları muhallebiciler için kolayına kaçmak mı diyelim yoksa artık ıtır bulma zorluğundan mı nedir, sadece gülsuyu serpmeye başlamışlar su muhallebisine ve daha sonra-

sında ise yapay kimyasal esanslar. Tabii ki artık bahçeler apartmanlaşınca, aroma sanayi bu kadar gelişip asıllarını yeni kuşaklara unutturunca normal sayılmaya başladı bu kokuların yapaylığı. Malum hız çağı...

Bir gün bahçemdeki ıtırlara su verirken aklıma onlarla likör yapmak geldi. İyi de yapmışım. O mis kokuyla, akılda ve ağızda uzun süre kalan bir likör oldu. Itır bilenlerin çok beğendiği, sevdiği bu likör, bilmeyenleri de şaşırtarak ilgisini çekti. Bazılarının ise anılarının canlanmasına neden oldu. Çocukluklarındaki yaz bahçeleri, kapı önleri, komşu teyzeleri, anneanne reçellerini özlemle hatırladılar. Bu bile yeterliydi, iyi ki yapmışım bu likörü, demem için.

Baskın ıtır kokulu bu likörü özellikle su muhallebisinde kullansak diyorum. Osmanlı mutfağındaki muhallebilere az da olsa yaklaşmış oluruz belki.

Cunda'ya yolunuz düşmez de evinizde yapmayı düşünürseniz durun size tarifini vereyim...



Itır likörü.

İyice yıkadığınız ıtırıları cam bir kavanoza koyup üzerine iki-üç parmak çıkacak kadar iyi cins 1 litrelik votkayla doldurun. Isı ve ışık almayan bir yerde 45 gün bekletin.

Sonra süzüp başka bir kavanoza aldığınız usareyi, daha önce verdiğim ölçülere göre hazırladığınız şeker şurubundan bire bir ölçülerle tatlandırın. Yüzde 18-19 alkol oranlı bir likör olacak. Eğer daha az tatlı bir likör isterse-
niz şurubu daha az kullanabilirsiniz. Birkaç ıtır yaprağıyla bir ay daha bekletin. Tekrar süzüp likör şişenize alın. Ancak dikkat edin şişeniz ağzı sıkıca kapansın. Buzdolabında ya da yine serin ve karanlık bir yerde saklayabilirsiniz. Bir yılın sonunda daha bir güzelleşecektir. Afiyet olsun...

Kızılıcık Likörü

Cunda'ya geldiğinizde, sahilin arka meydanında kurulan pazarda kızılıcığa rastlarsanız hemen alın derim. Çünkü zamanı çabucak geçen kızılıcığa artık kolay kolay rastlanmıyor. Civar köylerden getirilen kızılıcığı sabah erkenden henüz ezilip hırpalanmadan alıyorum. Özenle yıkadığım kızılıcıkları cam kavanozun içine sıraladığımda nasıl da güzel görünüyorlar.

Marmelatını da çok sevdiğim kızılıcık en sevilen likörlerimden biri oldu. Canlı parlak lal rengi, ekşimsi bu-
ruk tadıyla yaz akşamlarında serin bir küçük aperitif.

Hadi beraber yapalım. Önce malzemelerimizi hazırlayalım.

Malzemeler:

- 1 kg kızılıcık,
- 1 litre votka veya cin,
- 2 adet çubuk tarçın,
- 3-4 adet top karabiber,
- 5-6 adet karanfil.



Kızılıcık likörü.

Şurubu için aynı ölçü ve uygulama...

Kızılıcıkları ağzı sıkıca kapanıp hava aldırmayan cam kavanoza sıralarken tarçın, karabiber ve karanfilleri de aralarına serpiştirelim. Üzerine alkol ekledikten sonra serin ve karanlık bir dolap rafında 45 gün bırakalım. Arada bir kavanozu çalkalamakta yarar var. Süre sonunda tülbent veya sık gözlü süzgeçten süzüp tekrar kavanoza aldığınız kızılıcığa, şeker şurubu ilave edip bir ay daha dinlenmesine izin verin. Sonra mesela, kristal bir şişeye koyup belki, rengiyle misafirlerinizi büyüleyip onları zarafetle ağırlamasını keyifle seyredin. Afiyetle...

Kahve Likörü

Kahve likörü genellikle yemek sonrası hazmettirici olarak içilse de ben günün her saatine uygun bir likör olduğunu düşünüyorum. O muhteşem aromasıyla ağızda bıraktığı kavruk kahve tadından büyük keyif alıyorum.

Kahvenin yanında bir meyve likörü ya da bitki likörlerinin daha çok yakıştığını düşünenler olduğu gibi aromatik bir kahve likörünü de tercih edenler olabiliyor. İçerken süt ya da süt kreması bile ilave edebilirsiniz.

Bu likörde farklı olarak karamel şurubu kullanıyorum. Bana göre her likörde değil ama kahve likörlerinde mükemmel bir sonuç veriyor. Karamel şurubunu hazırladıktan daha sonra başka likörlerde de kullanmak için bir köşede tutabilirsiniz. Ağzı sıkıca kapanan bir kavanozda serin bir yerde bekletebilirsiniz.

Kahve liköründe genellikle rom kullanmak daha iyi sonuç verir. Bulamazsanız votka veya cin de kullanabilirsiniz.

Malzemeler:

1 litre rom ya da votka ya da 385 ml % 96'lık alkol+615 ml su,

100 g orta kavrulmuş kahve çekirdeği,

2 vanilya çubuğu veya 75 g vanilya ekstresi.

2 litrelik cam kavanoza iri parçalar halinde kırılmış kahve çekirdeklerini ve keskin bir bıçakla boyuna kesip içini kazıyarak aldığınız vanilyayı koyun. Üzerine de 1 litre rom veya alkol kullanmak istiyorsanız 385 ml (yüzde 96'lık) alkolü ve 615 ml suyu ekleyip ağzını sıkıca kapatın. Ara sıra çalkalayacağınız usareyi 45 gün bekletin. Sürenin sonunda ince metal kahve filtresinden dikkatlice süzüp çok sarsmadan başka bir kavanoza alın. Ağzı kapalı halde hiç sarsılmadan 35 gün daha beklesin. Süre sonunda kâğıt kahve filtresiyle ya da sifon yöntemiyle süzün. Likörün berrak olması için dipteki kahve çökeltisine fazla yanaşmayın.

Şimdi tatlandırmada kullanılan karamel şurubunun tarifine geelim.



Kahve likörü ve temel malzemeleri;
kahve çekirdekleri ve vanilya
çubukları.

Malzemeler:

750 g toz şeker,

870 ml kaynamış temiz su.

Kalın dipli bir tencereye şekeri koyup orta ateşte ısıtın. Arada tahta kaşıkla karıştırarak erimesini sağlayın. Rengi kahverengiye dönerken duman çıkmaya başlar. Eğer şekeri yakarsanız tadı acı olur, renginin fazla koyu olması, yani şekerin yanmış olması likörde iyi sonuç vermez. Şekeri yakmamak için ateşin altını iyice kısın. Şekerin hepsi eriyene kadar hafifçe karıştırmaya devam edin.

Tüm şeker eriyip karamel rengi alınca (sarımsı kahverengi olmalı) bir kenarda tuttuğunuz kaynama ısısında olan suyun tamamını azar azar ve karıştırarak şekere ekleyin. Suyun tamamı eklendikten sonra tencereyi orta ateşe tekrar koyup şurubu 15-20 dakika kaynatın. Kabın içinde yaklaşık 1 litre şurup kalmalı. Ölçün, az ise su ekleyin, çok ise kaynatın. Ilıyınca cam kavanoza koyup

buharlaşmaması için ağzını sıkıca kapayın. Şuruptaki şeker yoğunluğu yaklaşık yüzde 72'dir.

Süzülmüş bekleyen kahve usaresine karamel şurubunu ilave edin. Bu işlem sırasında kontrollü davranıp önce 750 ml şurubu ilave edip tadına bakın. Fazla şekeri olmasını istemiyorsanız bu miktar yeterli olabilir. Bazen aldığımız şekerlerin tatlılık oranlarında bile tutarsızlıklara rastlayabiliyoruz.

Artık şişeleyip kahve likörünüzü serin bir yerde saklayabilirsiniz.

Peki, vanilya ekstresini evde kendiniz yapabileceğinizi biliyor muydunuz?

Yalnızca likörde değil tüm tatlı, kek, kurabiye ve pastalarınızda kullanabileceğiniz vanilya ekstresi hazır olarak aktarlarda satılıyor. Toz halinde paketli olanları da tüm marketlerde bulabilirsiniz ama bunlar vanilya taklitleri. Kimyasal işlemlerden geçmiş sentetik vanilyalar.

Madagaskar ve Meksika, vanilyalarıyla tanınıyor. Vanilyanın ilk önce ve yalnızca Meksika'da yetişmesinin sebebi, sadece Meksika'da yaşayan ve vanilya çiçeklerinin döllenmesine yardımcı olan özel bir arı türü. O arı türü olmadan vanilyayı Meksika dışında yetiştirmek mümkün değil.

Batı'ya ulaştırmanın daha kolay olduğu düşünülerek Doğu Hint Adaları'na taşınan bitki uzun çabalardan sonra burada bir plantasyonun sahibi Fransız Férréol Beaumont'un kölesi olan 12 yaşındaki Edmond Albius, bitkiyi insan eliyle polenize etmeyi başarıyor. Hâlâ insan eliyle döllendirilen çiçekler için yoğun bir işçilik gerekiyor. İlk ürününü, ekildikten üç yıl sonra veren vanilya üretiminin hiçbir aşamasında makine, kimyasal gübre ve tarım ilacı kullanılmıyor. Tamamen işçilik gerektiren doğal bir ürün. Bu yüzden safrandan sonra dünyanın en pahalı baharatı olmasına şaşırmamak lazım.

Bu arada köle çocuk Edmond'a ne olduğunu merak edenler için Vedat Ozan'ın *Kokular Kitabı II: Parfümler* kitabından öğrendiğim akıbetini aktarıyorum hemen. Küçük Edmond'un sahibi Fransız, bu bilgiyi komşularıyla paylaşarak vanilya üretiminin Hint Adaları'nda patlama yapmasına neden oluyor. Bu başarıyı kölesini azat edip ona soyadı hakkı vererek ödüllendiriyor. Bu arada validen ona para ödülü de vermesini talep ettiyse de pek dikkate alınmıyor. Edmond Albius ileri yaşlarında buluşunun bir Fransız biliminsanı tarafından yapıldığı iftirasıyla bile karşılaşılıyor ama bugün Réunion Adası'na giderseniz eğer, Edmond'un heykelini görebilirsiniz. Heykelde papyonlu, yelekli, şık giysisiyle ama ayakları çıplak bir Edmond var. Ayakları neden mi çıplak? Çünkü kölelerin ayakkabı giymeleri hoş karşılanmıyor. Evet, Edmond Albius'un ne kadar özgür olduğu anlaşılmıştır sanırım.

Vanilya özütünü yapmak için gereken malzemeler:
250 ml rom veya 96 ml alkol (% 96)+155 ml su,
7 adet vanilya çubuğu.

Vanilya çubuklarından parlak yüzeyli, şişkin, düz formda olanlarını seçerek işe başlayalım. Her bir vanilya çubuğunu keskin bir bıçakla boylu boyunca ikiye bölün. Uçlarını bir-iki santim kesip atın. Bu çubukları cam bir kavanoza koyup üzerine alkol boşaltın. Alkol çubukları örtmeli. Ağzı sıkıca kapalı halde iki ay serin karanlık bir yerde bekletin. Haftada bir kavanozu sallamayı unutmayın. Üzerinden alıp kullandığınız miktarda alkol ilave edip dört hafta daha bekletin. Altı ayda bir çubukları değiştirip kullanabilirsiniz.

Küçük bir not: Çıkardığınız çubukları bir miktar toz şekerle blendır yardımıyla öğütürseniz organik vanilya şekeri elde etmiş olursunuz.

Tatlılarda kullanırken içindeki alkol sizi düşündürmesin. Biliyorsunuz pişirme esnasında alkol uçar, sadece aroma kalır. Şaraplı soslar gibi... Alkolü, uzun süre boyunca vanilyayı korusun diye kullanıyoruz.

Sakız Likörü

Malzemeler:

1 litre iyi cins votka (%40 alkol oranlı votkalar tercih edilmeli),

80 g damla sakızı.

Şeker şurubu için aynı tarif.

Kavanoza koyduğunuz alkolün içine damla sakızlarını koyup ağzını sıkıca kapatın. Ara sıra çalkalayacağınız alkollü sakız karanlık bir yerde ve oda sıcaklığında üç ay beklemeli. Sakızın tamamı alkol içinde erimeyip dibinde yapışmış bir hale gelecektir. Dediğim gibi votkanın alkol oranı yüksek olmadığından sakız tam erimiyor. Tamamen erisin isterseniz bundan daha kuvvetli bir alkol kullanmanız gerekir.

Bekleme süresinin sonunda şurubu da 1 litre ya da istediğiniz oranda ekleyerek üç ay daha beklettikten sonra şişenize süzüp saklayabilirsiniz. Bir ölçü sakızlı usare, bir ölçü şurup karışımı yerine, bu ölçüden şeker şurubunu bir çay bardağı daha az kullanırsanız bence daha iyi bir sonuç veriyor.

Uzunca bir süredir yaşadığım Cunda Adası ve adanın bağlı olduğu Ayvalık, sakızlı pek çok ürünüyle de tanınır. Sakızlı kurabiye çeşitleri, sakızlı tatlıları, sakız kaymağı, sakız reçeli... Sakız likörüye ya Midilli ya da Sakız Adası'ndan getirtiliyordu. Ev yapımı sakız likörü

yoktu. Tamamen deneysel ama büyük bir şevkle birkaç şişe alkol ziyan ederek nihayetinde sakız likörü yapmayı başardım.

Yunanistan kökenli sakız likörü orada önemli bir turizm gelir kaynağı. Bizde maalesef sakız ağaçları yok denemek kadar azaldı. Ama tadıyla, kokusuyla sakız bu topraklarda eskiden beri çok seviliyor. Cunda'nın Midilli'ye yakınlığı, halkının Girit ve Midilli'den gelen mübadillerden oluşması, adanın eski evlerinin mimarisiyle bu adalara benzerliği Cunda'yı Türkiye'nin özel beldelerinden biri kılıyor. Cunda'ya geldiğinizde sakızın buralara da yakıştığını hissediyorsunuz.

Evet, bu yüzden benim de likör serüvenimin başlangıcı, sakız likörü oldu. O sıralar ev yapımı sakız likörü yapan yoktu. Hem değişik bir likör yapmak hem de özlediğim sakız likörünü kendim üretmek istedim. Yapmayı çok isteyen arkadaşlarımla ve Vino Şarap Evi, Cunda dostları için tarifini paylaşayım sizlerle.

Bildiğiniz damla sakızını kullanacağımız likör için sakızı aktarlarda bulabilirsiniz. Bu sakızların temiz, lekesiz olmaları, kokularını hâlâ koruyor olmaları iyi malzeme kuralı için dikkat edilmesi gerekenlerden. Yerli üretim çok az ve kaliteli değil maalesef. Ben Sakız Adası'ndan gelen sakızları kullanıyorum.

Likörünüzü eğer yüzde 96'lık alkolle yaparsanız rengi opak beyazı oluyor. Sakız, alkol içinde eridiğinden daha yoğun kıvamlı bir liköre ulaşabiliyorsunuz. Şimdi bu alkolü bulmakta zorlanırsanız diye votkayla yaptığım tarif üzerinden anlatacağım. Renk olarak saydam ve fazla yoğun bir likör olmuyor belki ama kokusu keskin olduğundan votka da kullanabilirsiniz.

Kendi likörünüzü yaparken bazı değişiklikler yapmakta özgürsünüz. Siz belki içine vanilya koymak isteyebilirsiniz. Belki içine ilave edeceğiniz baharatlarla, meyve-



Sakız likörü ve sakız taneleri.

lerle farklı tatlar da yakalayacaksınız. Belki de vişne likörünüze biraz da sakız ilave edersiniz kim bilir. Denemişliğim vardır. Tamamen zevk ve damak tadı meselesi.

Gördüğünüz gibi her likör yapımı sizi gizemli tatlar yaratan bir gurme yapabilir. Bunun için biraz merak duygusu, bir ölçü kâşif ruhu, bir avuç sevgi ve bir tutam bilgi yeterli bence.

TÜRKİYE'DEN LİKÖR HİKÂYELERİ

Vakıflı Köyü ve Çok Özel İki Likör Tarifi

Vakıflı, Hatay'a bağlı bir Ermeni köyü... Aynı zamanda kendi ürettikleri özel alkolleriyile doğal likörler yapıp satan tek köy. Burayı görüp yaptıkları likörleri mutlaka tatmam lazımdı. Sanki çocukluğumun İstanbul'undaki eski mahalleme gidip Ermeni komşularımızla likör içecek, likör konuşacaktık. Bu kadim halkın, günümüze taşıdıkları tariflere dokunma fikri beni çok heyecanlandırıyordu.

Bir sene boyunca gitmenin hayalini kurduğum bu köye nihayet 2012 yılının Ocak ayı başlarında gidebildim. Bu tarihi seçmemin bir nedeni de 5-7 Ocak'ta Noel kutlamalarının yapılmasıydı. Böylece hem likörleri tadacak hem de geleneksel Noel kutlamalarına katılma fırsatı bulacaktım. Yağmura soğuğa aldırmadan köye ulaştığımda çok temiz, yeşillikler ve portakal ağaçlarıyla çevrili bir köyle karşılaştım. Gelmeden telefonla konuştuğum köyün muhtarı Berç Bey köydeki misafirhanede kalabileceğimi söylemişti. Baharda gelmiş olsaydım bahçe içindeki bu sevimli taş binada kalmak çok keyifli olurdu herhalde. Ama mevsim kıştı ve orayı ısıtmak zaman alacaktı. Köye yakın Samandağ'da kalıp ertesi gün köye doğru yola çıktığımda, vakfın eski başkanı Garbis Bey'le tanışmış, ön bilgileri edinmiştim bile. Garbis Bey köyde

turizmin gelişmesi için çok çalışmış. Likör ve reçellerin öne çıkması, gelir getirmesi onun ticari beyniyle ivme kazanmış. Çok önceleri annelerinin özel günler için yaptıkları fulya ve portakal çiçeği likörlerini tekrar canlandırıp çeşitlendirerek satmaya başlamışlar.

2000'de başlayıp ticari olarak iyi satışlara ulaştıkları 2005'ten itibaren, likörün yanı sıra köyde yetişen her şeyi üretime dönüştürüyorlar. Tamamen doğal reçellerin, turşular, kurutulmuş otlar, biberler... Zeytinlerinden elde ettikleri yağların yanı sıra sabunlar da önemli üretim kaynakları... Özellikle defne sabunu ve yağı hem yörenin hem de köyün aranan tanınmış ürünlerinden... Doğal meyve şarapları da çok önemli. Zira çoğu yerde meyve şarapları, yapay aromalarla yapılıyor. Dut, böğürtlen gibi çeşitli meyve şaraplarına bu sene bal katkılı nar şarabı da eklemişler.

Bu üretimi, vakfın kadın kolu olarak köydeki 28 kadın üstlenmiş. Eşleri de ilgili ve yardımcı oluyor. Bunun bir örneği de Mihran Bey. Samandağ'da kaldığım otelin idarecisi Mihran Bey, Vakıflılı. Hazırladığı yöresel yemekleri, özenli misafirperverliği için kendisine ayrıca teşekkür etmek isterim. Yemek sonrası ikram ettiği, eşinin yaptığı vişne likörü nefisti. Birlikte ürettikleri her şeye sahip çıkan emek verip paylaşan bu efendi ve samimi insanlar, eski komşularımızı hatırlattı bana. O dostça yaşanan yılları ne kadar özlediğimi düşündüm ve onlarla olmaktan çok mutlu oldum.

Köyün çalışkan insanları durup dinlenmeden üretime devam ediyor. Bir yandan bahçelerinin portakallarını "sararken" diğer yandan satışa sunacakları kurutulmuş defneyaprakları imeceyle hazırlanıyor. Evlerde reçel ve likör imalatıysa çoktan başlamış.

İlk satış yerleri kilisenin bahçesindeymiş ama yeterli gelmeyince köy meydanındaki kahvenin yanına bir satış

noktası daha yapılmış. Burası köyün merkezinde olduğundan daha hareketli. Köye gelir gelmez meydandaki satış noktasından sorumlu Margret Bebek Hanım'la tanıştım. İkram ettiği çayla birlikte güler yüzlü, komşu sıcaklığında bir sohbete başlıyoruz. Orada satılan tüm likörleri tek tek tattırıyor ve bilgilendiriyor beni.

Üretim şekillerine dair daha detaylı bilgi için bir de kilise bahçesindeki satış yerinden ve oradaki organizasyondan sorumlu Kuhar Hanım'ı bulmaya gidiyorum. Ofis ev karışımı odasında, işleri beceriklice halleden, sorumluluğunu önemseyen, sıcakkanlı bir kadınla karşılaşıyorum. Kuhar Hanım'ın ilk sözü, "Evli misiniz?" oldu. Şaşırdığımı görünce, "Kaynananız seviyor, diyecektim. Ondan sordum," diyerek beni öğle yemeğini paylaşmaya davet etti. Birlikte kıymalı pırasa yemeği yerken komşuya gelmiş gibi rahattım. Kendi yaptığı dut likörü eşliğinde konuşmaya başladık.

Adil ve özel bir üretim sistemleri var. 28 kadın, likör yapımında aynı formülü kullanıyor. Dolayısıyla likörler arasında tat farkı olmuyor. Bunun için en önemli şey kullandıkları alkol. Likör yapımında köyün üzümlerinden kendi ürettikleri ve de iki kez damıttıkları hayli sert bir alkol kullanıyorlar. Aslında *grappa* demek daha doğru olur. Likörü eşit ve özel kılan öğelerden biri bu.

Kadınların 1'den 28'e kadar numaraları var. Ürettikleri her şeye, her likör şişesine, her reçel kavanozuna kendi numaralarını etiketlerin kenarına yapııştırıyorlar. Üründe çıkabilecek herhangi bir sorunda, bozulma durumunda ürün değiştiriliyor veya düzeltiliyor. Kooperatif merkezine önce on adetle sınırlı ürünlerini getiriyorlar. Satış raflarında da birisinin ürünü satıldığında sıra diğer numaranın ürününe geliyor. Yani sırayla herkesin on ürünü bittikten sonra ikinci parti ürünün satışı başlıyor. Zorunlulukları da yok. İsteyen istediği kadar üretiyor. Diğer üretimleri de



Margret Hanım ve Vakıflı Köyü Kadınlar Kolu ürünleri.

imeceyle yapıyorlar. Yeni likör denemeleri için de araştırmalar yapıyorlar merak ve ilgiyle.

Aynı formülle ve kendilerine özgü alkolle yaptıkları likörlerde bazen küçük, önemsiz değişiklikler olabiliyor. Renkte açıklık-koyuluk gibi. Kullanılan meyveden kaynaklanan bu farklılıklar tat anlamında ayırt edilecek şeyler değil. Şişe dibinde hafif bir tortu yapan çiçek likörü için fazlasıyla titizlik gösteriyorlar. Birkaç kez filtre ettikleri halde oluşmaya devam eden tortu, bana göre çok doğaldı. Nihayetinde katkısız ev yapımı likörlerde bazen bu durumla karşılaşabiliriz. Yine de bu tortuyu ortadan kaldırmak için çalışıyorlar.

Tüm likörlerde kullandıkları bu hafif üzüm aromalı alkolün tadı biraz baskın. Ama keskin kokulu likörlerde, üzüm kokusu daha az alınıyor. Likörde kullandıkları tüm meyveler tabii ki yine köyden. Sadece vişne, köyde yetişmediğinden dışarıdan alınıyor. Bir de papaya... Bu egzotik meyvenin burayla ne gibi bir ilgisi var diye düşü-

nürken Samandağ'da seralarda üretildiğini öğreniyorum. Hepsinden karıştırarak yaptıkları kokteyl likörünü ise ben çok gerekli bulmadım açıkçası. Kuhar Hanım'ın, "Kararsızlara veriyoruz," dediği bu likör benim için fazla karışıktı. Belki birbiriyle uyumlu bir-iki meyve birlikteliğiyle hoş likörler yaratılabilir. Zamanla denemeler yaparak, sıra böyle likörlere de gelecektir sanırım.

Fulya ya da ful çiçeğiyle yaptıkları likör çok zarif. Mis gibi çiçek kokusu, yumuşak içimiyle özel bir likör. Yudumlarken gözlerinizi kapatın, kendinizi fulya çiçekleriyle dolu bir bahçede geziyor gibi hissediyorsunuz. Açık sarı renkli likör, şişesinin içindeki dekor için koydukları krem rengi ful çiçeğiyle çok hoş görünüyor.

Portakal çiçeği, nisan gülü de çiçeklerden yaptıkları diğer likörler. Özellikle nisan gülünden yaptıkları likörü çok sevdim. Bahçelerindeki güllerden, hiçbir katkı maddesi kullanmadan ürettikleri likör, herhalde tadabileceğiniz doğal aromalı tek gül likörü. Çünkü artık esanssız gül likörü bulmak pek mümkün değil. Hafif ve ipeksi... Ağzınızda gül aroması ve tadının uzunca bir süre kaldığı enfes bir likör.

Mandalina likörü keskin kokulu. Bu çekirdekli yöresel mandalina türünden harika bir likör olmuş. 15 Ocak mandalina likörünün yapımı için start verilen tarih...

Yabanmersini ve bu meyvenin aşılı çeşidi olan murt ile yapılan likör yine Vakıflı'nın aranan likörlerinden. Köyde yabanmersinine *ambales* de deniyor. Likör, meyveli tadı ve şifalı etkisiyle ilgi çekiyor.

Çavuş eriği likörü de ilginç olabilirdi ama tadamadım, kalmamıştı. Merak ettiğim bu likörü denemeyi çok isterdim. Papaya da aynı şekilde tadamadığım likörlerden... Sadece reçeli vardı.

Nane likörü de bilinenden biraz farklı. Dağlardan toplanan nanelerin daha ıtırılı bir kokusu var. Likör, ya-

bancı hiçbir madde içermediğinden rengi kahverengine yakın yeşil.

Nar likörüne gelince... Yöreyle ait, özel ve bildiğimiz nardan daha kırmızı olduğu söylenen hicaz narından yapılıyor. Baskın olmayan ama güzel ve mayhoş, ferahlatıcı bir tat alıyorsunuz. Renk tabii ki muhteşem.

En iyisi, şimdilik, 19 çeşit olan Vakıflı likörlerinin tam bir listesini vermek. Diğerlerinin tadımı için keşke yolunuz Vakıflı'ya düşse. İlginç likörlerin yanı sıra insanların da tanımaktan keyif alacaksınız. Yüzyıllardır pek çok farklı kültürden gelen insanların bir arada dostça yaşadıkları Antakya'yı da çok seveceksiniz eminim.

Fulya, ful, portakal çiçeği, nisan gülü, böğürtlen, murt, yabanmersini, nane, tarçın, nar, yenedünya, dut, papaya, ceviz, vişne, mandalina, çilek, limon, ceviz, kokteyl.

Basitçe yapım oranları ise şöyle:

1 ölçü alkol,

2 ölçü su,

1 ölçü şeker.

Meyve alkolle yarı yarıya, yani alkolünüz 1 litre ise meyveniz yarım kilo şeklinde olmalı.

Fulya Likörü

Haziran, temmuz aylarında açan çiçekler toplanır. İki ay süren çiçek toplama ya buzdolabında poşette ya da alkol içinde tek tek biriktirilir. Yeteri kadar çiçek toplanınca 1 litre alkole 1 litre su, 300 gram şeker ilavesiyle ağzı sıkıca kapatılıp en az 40-45 gün bekletilir. Sonra süzülüp başka bir cam şişeye alınır ve içinde bir tane çiçek bırakılır dekor için.

Murt Likörü

Burada Kuhar Hanım farklı olarak meyveyi bire bir kullandıkları bir tarif verdi. Daha önce, "Meyve alkolün yarısı ölçüsünde olmalı," dediği tarif, belki meyvenin özelliklerinin baskın olmasında kullandıkları bir ölçüdür.

Sonbaharda meyveler toplanır.

2,5 litre alkol 2,5 kg murta 300 g şeker.

1 litre alkole 1 litre su ölçüsüyle hazırlanır.

Yine 40-45 gün beklendikten sonra süzülüp şişelenir.

Tarifler için, Kuhar Kartun Hanım'a tekrar teşekkürler.

Ellerinize sağlık Vakıflı köyü... Yardımlarınız, sıcak ilginiz ve dostça ağırlamanız için, kendi adıma, likör adına size çok çok teşekkür ediyorum. Yeni likörlerinizi tatmak üzere tekrar görüşmek dileğiyle...

Mahlep Likörü (Tokat)

Bağlarıyla meşhur Tokat'ta 1881'de bir Cizvit okulu kurulur. Bu yörede şarapçılığın gelişmesinde bu okulun misyoner öğretmenlerinin büyük etkisi olmuştur. Yıllar sonra 1958'de Tokatlı Mustafa Vasfi Diren tarafından kurulan Diren Şarapçılık bölgede önemli bir rol oynar. Mustafa Vasfi Diren Bey'in çabaları ve yenilikçi, girişimci ruhu firmayı bugünlere taşıyacak temel taşları olur. Üç odalı evlerinin bir odasını imalathaneye dönüştürerek başlayan üretim, yıllar içinde büyük bir tesise dönüşür. Bugün firma ikinci kuşak çocuklar tarafından idare ediliyor. Vasfi Diren Bey'in öngörüsüyle büyük oğlu Orhan Diren Bey zaten şarapçılık eğitimi almıştır. Fransa'da Bourgogne Üniversitesi'ni bitirmiş, o yıllarda



Mahlep likörü.

Türkiye'nin diplomalı tek degüstatörü (şarap tadımcısı) olmuştur.

Vasfi Bey şarabın dışında başka içkiler de üretmek ister. Bir ara vermut yapmayı düşünürken, o sıralar İtalya'dan gelen bazı otlar yerine yerel otları kullanmak için araştırma yapmaya başlar. Tokat dağlarında mahlebe rastlayınca merakı ve çabalarıyla mahlep likörü doğmuş olur. Bu likörü sadece Türkiye'de değil, dünyada üreten tek firma Diren Şarapçılık'tır. Dolayısıyla dünyanın fabrikasyon tek mahlep likörüdür.

Gülgillerden yabani bir ağaç olan mahlep, Türkiye'de bazı yörelerde idris ağacı olarak biliniyor. Likör, mahlep meyvesinin tohumlarından üretiliyor. Bu bitkinin aynı zamanda afrodisyak bir etkisi olduğu da söylenir. Nefes darlığına, şeker hastalığına, prostat büyümesine iyi gelen mahlepten aynı zamanda balgam ve idrar söktürücü olarak da faydalanılıyor. Mahlep tıp, kozmetik, özellikle gıda gibi başka alanlarda da kullanılıyor.

Yüzde 18'lik alkol oranıyla hiç de hafife alınacak bir likör değil. Rahat içimli bu tatlı likörün, yemek sonrası kahvenin yanında içilmesi önerilse de günün her saatine uygun bana göre. Çerezlere, meyvelere de eşlik ediyor. Soğuk içilmesi daha doğru. İsterseniz talaş buzla tatlılığını biraz yumuşatabilirsiniz. Dilerseniz kokteylde pasta ve keklerde de kullanabilirsiniz.

Şarap Likörü (Bozcaada)

Bu likörü Bozcaada'nın eski şarap firmalarından biri, 1925'te kurulan Yunatçılar, yani Çamlıbağ firması üretiyor. 1995'te üretimine başlanan likörü, tatlı şarapla karıştırmamak lazım. Likör, *mistel* de denilen alkolle güçlendirilmiş tatlı şaraplardan yapım tekniğiyle ayrılıyor.

Bozcaada'nın yöresel kuntra üzümü (kara sakız da deniyor) hasattan sonra asma üzerinde biraz daha fazla bırakılarak su kaybetmesi sağlanıyor. Üzümün suyu çekildikçe şekeri fazlalaşıyor. Şeker oranı en yüksek olduğu anda hasat ediliyor. Saf üzüm suyuna, üzüm alkolü ilave edilip bazı baharatlarla harmanlanarak likör tamamlanıyor. Tatlı şaraplardan bu yapım şekliyle ayrılmış oluyor. Şarapta olduğu gibi üzümün fermente olması beklenmiyor. Bir de on yıl meşe fiçilerde dinlendirilince ortaya yüzde 18 oranında alkollü, zengin aromalı nefis bir likör çıkıyor.

Kırmızı meyveler ahududu, çilek, kuru erik ve tatlı baharatların kokusu hissedilen likörün, tadı meyvemsi. Kalıcı, ahenkli bu özgün likör, üstelik bir de yıllandırma kapasitesine sahip. Doğru koşullarda saklarsanız uzun yıllar içebilirsiniz. Işık almayan, rutubetsiz serin bir yer ve sıkı bir kapak bunun için yeterli olur sanırım.

Şişe dibinde tortu görürseniz merak etmeyin. Katkı-sız, doğal olarak üretilen ve on senedir sizinle buluşmayı

bekleyen likörlerde bu gayet normal. Bozuldu mu acaba kaygısını taşımayın.

Her saatin likörü... Yine de kahveyle dersiniz 8-10 dereceye kadar soğutarak içmenizi tavsiye ederim. Yalnız likörün yoğun ve yumuşak içimine aldanıp fazla kaçırmayın, her anlamda başınızı döndürebilir.

Polonezköy ve Likörleri

İstanbul'un kuzeyinde, şehirden çıkıp arabayla bir saatte ulaşabileceğiniz Polonezköy, şehrin keşmekeşinden sonra huzur veren sessizliğiyle rahatlatıcı bir köy.

1842'de Polonya'nın işgali sırasında Osmanlı'ya sığınan Polonyalılar tarafından kurulan köy bugün yemyeşil doğası ve organik ürünleriyle tanınıyor. Eski adı Adampol olan köyü, Prens Adam Czartoryski kurmuş. Kırım Savaşı'nda Osmanlı tarafında kahramanca savaşan Polonyalılara sonsuza kadar kiralanmış olan topraklarda şirin, sakin bir cennet yaratmışlar.

Kendilerine özgü yemek kültür ve geleneklerini devam ettiren Polonezköy'ün *nalewka*'ları (likörleri) aranan meşhur ürünlerinden.

Sağlık sorunlarında da kullandıkları kuşaktan kuşağa aktarılan bilgilerle yapılan pek çok likörleri varmış. Örneğin ateşlenmelerde mürver likörü; bağırsak hastalıklarında nane, anason, ceviz likörleri; hatta mide sorunları için sarmısak likörü bile yapmışlar önceleri. Şimdilerde *orzec-howka*, yani ceviz likörü en tanınanlarından. Bir de kirazı bol olan, kiraz festivalleri düzenleyen Polonezköy'ün *visniowka* ya da *wisniak* denilen kiraz likörü var. *Wisniak* kelimesi hem vişne hem kiraz için kullanılıyor. Bizde ses benzerliğinden olsa gerek, sadece vişne olarak algılanır. Diğer pek çok yabancı dilde de bu böyledir. Vişneyi anlatmak istediklerinde ekşi kiraz derler.

Geleneksel yaşamlarında likörün önemi büyük. Eski bir âdetleri var örneğin. Vaftiz edilen çocuğa düğününde açmak üzere likör yapıp bekletiyorlarmış. Ayrıca gelinlik kızlar bal, papatya, nane, karanfil ve kuşburnuyla likörler yapıyorlarmış. Kuşburnu likörü (*zenicha kresowa*) ise tatlılarına verdikleri bir likörmüş.

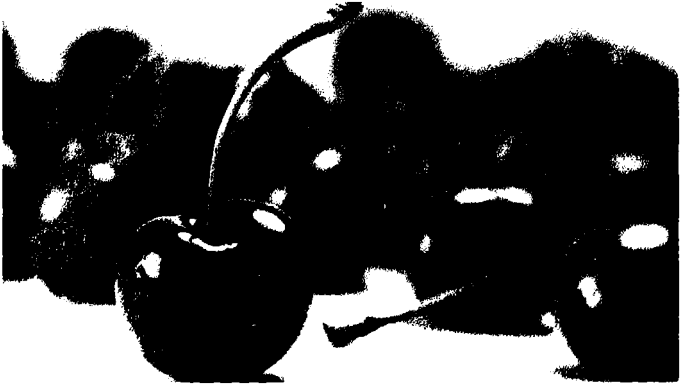
Köyde üretilen ev likörleri, her cumartesi günü kurulan köyün pazarında satılıyor. Polonezköy'e gittiğimde hafta ortası olduğundan sadece cumartesi günü kurulan pazarı kaçırmış oldum. O likörlerin hepsini deneyemedim ama köyün meydanındaki Leonardo isimli lokantada bazı likörleri tatma şansım oldu.

Likörü üreten Leonardo Lokantası'nın sahipleri aynı zamanda da Polonezköy Muhtarı Antoni Dohoda'yla eşi Anna. Yine bir şanssızlık örneği olarak Anna Hanım'la tanışamadım ama yardımcıları olan bey beni likörler konusunda bilgilendirdi ve denemem için ikram etti.

Daha keskin bir tatla beklediğim ceviz likörü çok hoştu. Mayıs ayında topladıkları henüz olgunlaşmamış köyün yeşil cevizlerini kullanıyorlar. Üzerine şeker dökerek yaptıkları likörü kışın çok soğuklarda içmenizi tavsiye ediyorlar.

Limon ve mandalina likörleriyse oldukça keskin alkolüydü ama ağzımda çok aromatik bir tat bıraktılar. Süt likörleri, Malibu likörünü anımsattı bana. Vişne diye önerilen likörün köyün kirazlarından yapıldığını sanıyorum. Rahat içimli likörde konyak, votka ve alkolü birlikte kullandıklarını söylediler. İçeriğindeki karanfil, tarçın gibi baharatlarla güzel bir likör olmuş.

Bütün üretimlerinin tamamen doğal olduğunu ısrarla vurgulayan Polonezköylüler hafta sonu kurulan pazarlarında likörlerin yanı sıra reçellerini ve organik olarak ürettikleri pek çok ürünü de bulabileceğimizi söylediler.



Polonezköy kirazı.

Polonezköy'den bir de *visnioswka*, kiraz likörü tarifi verdiler sizler için.

Malzemeler:

Yarım kg sapları kısaltılmış, çekirdeği çıkarılıp ikiye bölünmüş kiraz,
1,5 bardak şeker,
2 ya da 3 bardak iyi kalite votka.

Cam kavanoza koyduğunuz şekerin ve kirazların üzerini iki parmak çıkacak kadar votkayla doldurun. Karıştırın ama sallamayın. Kavanozun ağzını sıkıca kapatıp oda sıcaklığında, kilerde veya dolapta üç ay bekletin. Üç ay sonra süzüp başka bir şişeye alın. Çıkardığınız kirazları da atmayın, pastalarda, dondurmalarda tatlılarda kullanabilirsiniz.

TEKEL TARİHİ

Türkiye’de likör tarihi demek bir anlamda, Mecidiyeköy Likör Fabrikası ve devletin içki, alkol, tütün üretimindeki tekelinin tarihi demektir. Kısa da olsa Osmanlı’daki tarihine bir göz atmak, Tekel’in oluşum sürecini daha doğru anlamamıza yarayacak diye düşünüyorum.

Osmanlı devletinin çeşitli hammaddelerle ilgili denetleme görevini yürütmesi için 1862’de “İnhisar” yani tekel adıyla kuruldu. Her ne kadar isminin anlamı tekel olsa da Osmanlı döneminde inhisar kelimesi daha çok vergi toplamak, kayba yol açmamak için bazı gelirleri kayıt altına almak olarak kullanılmış. Yani günümüzün tekelleşme kavramından biraz uzak. Fakat İnhisar’ın kurulmasının çok önemli bir nedeni daha var.

Osmanlı Devleti, 1853-1856 Kırım Savaşı sırasında başlayan iç ve dış borçlarını ödeyemeyeceğini açıklayınca alacaklı ülkeler büyük tepki gösterdi. Alacaklarını tahsil etmek isteyen bu ülkeler Osmanlı’nın maliye sistemine de güvenmediklerinden bazı vergileri kendileri toplama kararı aldılar. Tabii ki önce devlet böyle bir kurumsal yapı kurmalıydı. Yani İnhisarlar’ı...

Osmanlı’nın en önemli gelir kaynakları tütün, tuz, alkollü içki üretiminden alınan vergilerdi. Aslında en önemlisi tütün geliri idi. Tüm bu vergiler, borca karşılık

30 yıllığına alacaklılara bırakıldı. Bu sözleşme 27 Mayıs 1883'te imzalandı. Alacaklı ülkeler hemen bir şirket kurdu. Memalik-i Şahane Duhanları Müsterekül Menfaa Reji Şirketi. Bu şirket kısaca Reji olarak anılacaktı.

Artık vergileri Osmanlı memurları değil bu şirketin Reji memurları toplayacaktı. Üretici, mallarını Reji'nin belirlediği fiyattan sadece Reji'ye vermekte zorunluydu. Kendi ürününü izinsiz saklayamaz veya diğer bir köye, şehre taşıyamazdı. Örneğin kendi ürettiği tütünü Reji'ye 3 kuruşa verir, 10 kuruşa geri alıp içerdi. Yasaklara uymamanın cezası çok ağırdı. Reji'nin silahlı korucularının "vur" yetkisi vardı. Bazı kaynaklar bunların 20.000'in üzerinde Osmanlı köylüsünü vurarak öldürdüğünü yazar.

Bu ilginç özelleştirme modeli 30 yıl bitiminde de yine borçların tamamı ödenemediğinden 15 yıl daha uzatılır. Zira Trablusgarp ve Balkan savaşları başlamıştır.

1923'te kurulan cumhuriyet, Osmanlı'dan kalan borçların önemli kısmını üstlenir. Tütün Rejisi'ni Fransızlardan satın alarak 42 yıl süren Reji dönemini 1 Mart 1925'te sonlandırır. Reji'nin tüm hakları ve yükümlülükleri yasalarla İhisarlar Umum Müdürlüğü'ne bırakılır.

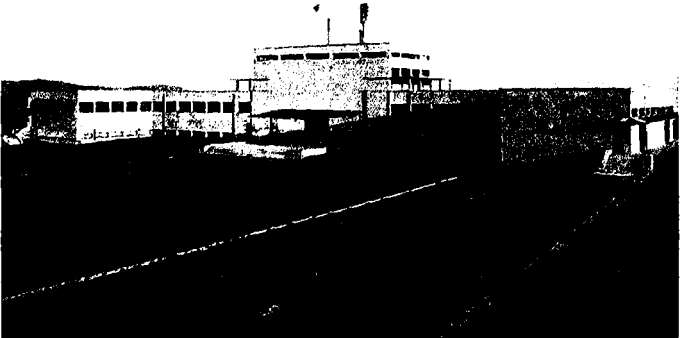
Yeni kurulan cumhuriyet tütün, içki, tuz ve kibrit üretimlerinin devlet tekelinde kalmasına karar vermiştir. Özelleştirme tartışmaları yaşansa da o yıllarda savaştan çıkmış, para sıkıntısı çeken ülkenin özel girişimcileri ve sermayedarları yoktu. Çeşitli girişimler yapıldıysa da, özellikle dünyadaki büyük buhranın da etkisiyle yabancı sermayenin de çekilmesi nedeniyle bu mümkün olmamıştı.

O yıllarda Türkiye'de içki üreten çok sayıda küçük ölçekli imalathane vardı. İçki üretim izinlerinin de İhisarlar'a bağlanmasıyla bu işletmelerin ellerindeki ekipmanlar satın alınarak üretimleri durduruldu. Devlet tam bir tekelleşmeye gidiyordu.

Ülkede cumhuriyetle birlikte esen modernleşme rüzgârları ve hızlı kalkınma planları İnhisarlar'ı da harekete geçirdi. Şarap, bira, kanyaktan sonra likör üretmek için de kollar sıvandı. İnhisarlar Mecidiyeköy'de yaptırdığı fabrikayla likör imalatına başladı.

Tekel Mecidiyeköy Likör Fabrikası'nın Tarihi

Fabrika 26 Nisan 1930'da Büyükdere Caddesi, o dönemdeki adıyla Maslak Yolu üzerinde bağ ve bahçelerle çevrili 108 rakımlı tepede kuruldu. Maslak Yolu olarak adlandırılan bu yol Mecidiyeköy Tramvay Deposu'nu geçtikten sonra Zincirlikuyu'ya kadar devam eder. O dönemde bu daracık yolun her iki tarafında sıra halinde çam ağaçları bulunmaktadır. Fabrikanın giriş bölümüyle Maslak Yolu arasında ise dar bir patika vardır. Fabrika görevlileri bu patikayı kullanırlar. Bahçenin bir bölümünde adaçayı, nane, kekik gibi bitkiler ye-



Mecidiyeköy Likör Fabrikası kurulduğu 1930'lu yıllarda.

tiştirilir. Bu bitkilerle ön bahçede yetiştirilen gül ve bazı meyveler likör yapımında kullanılır.

Fabrikanın tam karşısında bahçeler arasında kır kahveleri ve kahvelere giden yolun başında da Hamidiye suyu çeşmesi bulunuyordu. Kır gezilerine çıkanların bu çeşmeden yararlandığı gibi, fabrikanın ve personelinin de su ihtiyacı bu çeşmeden sağlanıyordu. Fabrikanın hemen sağ tarafı dutluktu. Dutluğun ortasından akan dere Fulya Deresi'yle birleşirdi. Fabrikanın hemen arka tarafından bakıldığında karşı yakada Üsküdar, İstanbul yakasında ise Sarayburnu'ndan Eminönü'ne kadar uzanan bölüm görülürdü.

İstanbul Ansiklopedisi'nde bu bilgileri aktaran Vefa Zat Beyefendi'ye çok teşekkür ediyorum.

1941 İzmir doğumlu olan Zat, 15 yaşında barboy olarak başladığı mesleğinden Hilton Oteli'nden bar supervisor unvanıyla emekli olmuş ve ünlü kokteyller yaratarak Tekel likörlerinin kokteyllere girmesine ve tanınmalarına katkıda bulunmuştur. Halen yazılarından cumhuriyet tarihinin eğlence dünyasına ve alışkanlıklarına dair pek çok şey öğreniyorum.

Fabrika önce ağaçlarla çevrili 48.000 metrekarelik bir alanın üzerine kurulmuştur. 1935'te arazinin 13 dönümü Ali Sami Yen Stadı'nın yapımı için Beden Terbiyesi Genel Müdürlüğü'ne tahsis edildi. Aynı arazinin 11 dönümü de Karayolları'na bırakılınca Tekel'e 24 dönümün içinde 4.600 metrekareye kurulu fabrika binası kalır.

Günümüzde ne likör fabrikası ne de stat kaldı. Şimdi bakıldığında Mecidiyeköy'ün tam ortasının böylesine yeşil ve meyve bahçeleriyle çevrili olduğunu hayal etmek bile çok zor. İnsanın akli almıyor gerçekten.

Taksim-Mecidiyeköy hattında ulaşım, kamyonlardan dönüştürülmüş belediye otobüsleriyle ilk kez 1943'te

yapılmaya başlanmış. Gökdelenler, geniş asfalt yollar, metrolar ve kalabalığıyla Mecidiyeköy'ün o yıllarda şehir dışı sayılması özellikle genç kuşak için inanılmaz gelecektir sanırım.

Mecidiyeköy Likör Fabrikası binası da çok özel bir yapıdır. 1886-1945 yılları arasında yaşamış ünlü Fransız mimar, tasarımcı ve yazar olan Robert Mallet-Stevens'in Türkiye'de inşa ettiği tek binadır ve bu mimarın dünyada var olan az sayıdaki yapıtlarından biridir. Bu fabrika art deco mimari örneğinin özgün bir uygulamasıdır. Stevens, mimarlık tarihine "dünya anıtsal yapılar" listesine 1930'da İstanbul Mecidiyeköy Likör Fabrikası'yla giriyor.

Hatta o dönemde fabrikada çalışmakta olan Talat Dura Bey'in bu konuda ilginç bir anısı var. Fransa'dan içlerinde öğrenciler de olan bir heyet fabrikayı gezmek ister. Fabrika müdürü de bunun için Talat Bey'i görevlendirir. Talat Bey, heyete fabrikayı gezdirirken içinde çalıştığı fabrikanın ünlü bir mimarlık örneği olduğunu ve bu binanın bir örneğinin de Afrika'da olduğunu öğrenir. Mimari açıdan ne kadar önemli bir binada çalışmakta olduğunu ancak o zaman anlamıştır. Talat Dura'dan şunu aktarmalıyım. Kendisi ise ambarcılık yaparken kolaylık olsun diye sevkıyat için fabrikadan ambara giden bir tünel yapmak ister ancak fabrikanın mimari estetiğinin bozulacağı gerekçesiyle buna izin verilmez.

Maalesef bu özgün binayı koruyamadık. Fabrika olarak değilse de müze olarak gelecek kuşaklara kalması gereken fabrika binası, şehrin ortasında kalan değerli arsası nedeniyle 22 Mayıs 2012'de yıkıldı.

Planları Fransız mimar tarafından çizilen fabrikanın, üretiminin ilk aşamasında da likörcülükte ilerlemiş Fransızlar vardı. Fabrika 1930'da üretime Fransa'dan getirtilen uzmanlar yönetiminde başladı. İlk likör 1931'de piyasaya sürüldü.

1930'dan 1939'a kadar üretim tamamen Fransız uzman ve teknisyenlerin kontrolündeydi. Fransızların üretimin her safhasında yoğun gizlilik çabalarına karşın Türk usta ve teknisyenleri bu çalışmaları en ufak detayına kadar öğrenme başarısını göstermişti. Böyle olunca da 1939'da Fransızların sözleşmeleri yenilenmedi ve ülkelerine döndüler. Bu uzmanların yanında 11 yıl görev yapan ülkemizin ilk likör mütehassısı Cafer Özsezen Bey fabrikaya müdür olur. Türkiye'nin ilk "müskirat eksperisi" yani içki üretim uzmanı olan Cafer Bey saygın, işini severek ve ciddiyetle yapan bir İstanbul beyefendisiydi.

Hizmete girdiği günden 1943'e kadar fabrikanın müdürlüğünü yapan Hikmet Baldan'dan görevi devralan Cafer Özsezen emekli olduğu 1963'e kadar görevini başarıyla sürdürmüştür. İdareciliği döneminde dikkat ve titizlikle yapılan likörlerle Tekel'e büyük katkısı olmuştur. Sayıları 80-100 arasında olan işçiler de onun döneminde, ciddi bir iş disipliniyle ama neşeyle çalışıyorlardı.

O yıllarda bir sanayi dergisine Tekel fabrikası hakkında yazı yazması istenen Teoman Ergene'nin bir alıntı bu konuda fikir verecektir sanırım.

Zırrrrrr...

Mecidiyeköy Likör Fabrikası'nın öğle paydos zili çalıyor.

Bir mabet kadar sessiz ve temiz olan bu fabrikanın içi bir anda, birbirleriyle şakalaşarak vazife başından ayrılan işçi kızların kahkahalarıyla, erkek işçilerin tahta ayakkabılarından çıkan seslerle doluyor.

İki işçi kız, imalat amiri B. Rahmi Erkan'ın odasında ki pikaba plak yerleştiriyorlar.

İşçilerin hepsi neşeli, hepsi hayatlarından memnun olduklarını söylüyorlar.

Yemekten sonra çalan ikinci bir zille, bütün işçiler

aynı neşeyle vazifelerinin başına dönüyorlar. Pikap duyuyor. Biraz önce kahkahalarla çınlayan fabrika, eski sessizliğine gömülüyor.

Fabrikada genellikle kadın işçiler çalışırdı. Otomatik makineler olmadığından masalarda meyve ve şişe yıkama işleri kadınlarındı. İşe gidip gelmeleri kolay olsun diye işçiler, Mecidiyeköy civarında oturan kişiler seçiliyordu. Fabrikada otomatikleşme 1970'lerde başladı. Bu kadar geç kalınmasının nedeni olarak likör üretiminin azlığı gösteriliyordu. Asıl neden Tekel idaresinin bu konulardaki tecrübesizliğiyle makine alma ve sanayileşme sıkıntılarıydı.

Mecidiyeköy Likör Fabrikası'ndan önce likör, küçük işletmelerde suni esans kullanılarak üretiliyordu. 1931'de İstanbul'da 37 özel likör imalathanesi vardı. Türkiye'de ilk kez likörü fabrikasyon imal eden Umurca Müskirat Fabrikası'nın sahibi Ragıp Paşa'dır.

Mecidiyeköy Likör Fabrikası'nda ise suni esans kullanılmıyordu. Meyve cenneti ülkemizde likörler doğrudan doğruya meyvelerden yapılıyordu. Ülkedeki bolluk, ekonomik fiyatların uygunluğu da altyapı için hazırды. Meyvelerdeki çeşitlilik ve eşsiz lezzet, likörlerimizi diğer ülkelerde yapılanlarından kat kat üstün kaliteye sahip kılıyordu.

1931'den itibaren fabrikada üretilen likörler şunlardı: ahududu, çilek, kayısı, vişne, portakal çiçeği, mandalina, gül, nane, menta, altın, turunç kabuğu, acı mandalina, *marasken*, muz, *kümmel* (Frenk kimyonu), katran, moka kahve, beğendik ve sarı.

1940'ta 13 likör çeşidi kalmıştı: çilek, ahududu, kayısı, vişne, portakal, mandalin, gül, kakao, muz ve turunç meyve likörleriyle "nebatî likör" denen altın, Beğendik ve bindallı. Altın likörü Almanların Danziger veya Goldwasser dedikleri, Beğendik ise Fransızların Bénédictine denilen likörün taklitleriydi.



Tekel küçük likör şişeler, kayısı, ahududu, mandalina, çilek ve vişne.

Adı uzun yıllar İnhisarlar İdaresi olan kurum 1946 senesinin 20 Mayıs'ında Tekel Genel Müdürlüğü oldu.

İdarenin likör üretimi zaman içinde pek fazla değişime uğramamıştır. 1951-1953 yıllarının üretimine bakıldığında 1936'da üretilen sarı, katran, *kümmel*, acı mandalina ve *marasken*'in artık üretilmediği görülüyor. Buna karşılık 1949'dan itibaren kına kına adlı yeni bir likörle karşılaşyoruz.

Üretime başlandığı yıllarda likörler özgün tasarımlarla hazırlanmış şişelerde piyasaya çıkıyordu. Bu şişeler için dönemin ünlü resim sanatçılarının çizdiği altın yaldızlı taş baskı etiketler kullanılıyordu. Bedri Rahmi Eyüboğlu, Orhan Peker gibi büyük ressamlar çizmekteydi etiket resimlerini. Ayrıca cumhuriyet döneminin ilk grafikeri olan İhap Hulusi Görey Bey'in de Tekel etiketlerinde önemli bir payı ve emeği vardır.



İhap Hulusi Görey tasarımı Tekel Gül Likörü etiketi.

1947'de Tekel'e bir talimat geldi. Uluslararası İstanbul Sanayi Fuarı için en iyi likörlerimiz Türk kültürünü yansıtacak sunumlarla şişelenmeli ve fuarda sergilenmeliydi. O yıl yeni kurulan Eczacıbaşı Seramik Fabrikası çeşitli boy ve ebatta seramik şişeler yaptı. Bunlar farklı boya ve desenlerle fırınılandı. Nejat Eczacıbaşı'nın üretim çalışmalarını bizzat denetlediği porselen şişeler büyük sükse yaptı. Bu sergi, İstanbul Spor ve Sergi Sarayı'nın ilk açıldığı yıl düzenlenen sergilerden biridir. Likörler bir süre bu şişelerde satıldı. Ancak likörlerini içki tepsisindeki dantel örtünün üzerine koyan İstanbullu bir hanım, "Vişne likörü seramik şişesinden sızıp örtümü mahvetti," diyerek şikâyet etti. Bu şikâyet seramik şişelerin zaman içinde sızdırabildiğini gösterdiği için seramik şişelerden vazgeçildi. Tekel bundan sonra Paşabahçe Şişe Cam Fabrikası'yla anlaşp likörlerini çeşitli form ve ölçülerdeki cam şişelerle piyasaya sundu.

1931-1932 arasında fabrikanın toplam likör üretimi hiç de az değildi: 56.000 litre. 1949'da ise üretim



Tekel likörleri için
Eczacıbaşı tarafından
üretilen seramik
şişeler.

243.000 litreye fırladı. Fabrika İkinci Dünya Savaşı'ndan önce ihracat da yapmaktaydı. Örneğin 1934'te Amerika'ya 25.000 litrelik likör ihracı yapılmış ve en beğenilenler vişne ve ahududu likörleri olmuştur. İsveç, Danimarka, Hollanda, Almanya ve Finlandiya'ya likör ihraç ederken savaş nedeniyle bu kesintiye uğradı. Gazete haberlerine göre 1948'de Belçika'ya 3.000 sandık, 1950-1951 yılları arasında Danimarka ve Almanya başta olmak üzere 308.407 litre likör ihracatı yapılabilmiş.

1988'den sonra fabrika müdürlüğü görevini yürüten A. Kerim Yanık döneminde yeni likör denemeleri de yapıldı. Şeftali, kızcılık ve *kirsch* likörleri gibi. Ama istenilen ilgiyi göremeyince kısa bir zaman sonra üretimleri durduruldu. İlk kez 1990'da sunulan acıbadem likörü Tekel'in başarılı, sevilen, bugün bile tadı hatırlanan uzun ömürlü likörlerinden oldu.

1990'lara gelindiğinde fabrikanın hammadde değe-

rine göre birinci ve ikinci sınıf olarak üretilen toplam 17 değişik türde likörü vardı: ahududu, kayısı, çilek, moka, limon, vişne, mandalina, bindallı, gül, turunç, altın, kakao, beğendik, muz, nane, portakal. 1988-1990 bu üç yıllık süre içinde likör üretimi ortalama 1,04 milyon litreye çıktı.

Fabrikada üretilen likörler, uluslararası içki yarışmalarına katılmış ve hemen hemen her yıl başarılı sonuçlar almıştır. En sık, Slovenya'nın başkenti Ljubljana'da yapılan yarışmaya katılmıştı.

1984'te kakao ve nane likörleri altın, portakal, limon ve gül likörleri gümüş; 1985'te beğendik likörü altın, moka, vişne ve portakal likörleri gümüş; 1986'da portakal likörü altın, gül, kakao, vişne ve beğendik likörleri gümüş; 1988'de gül ve nane likörleri altın, portakal likörü gümüş; 1990'da ise ahududu, beğendik, altın ve gül likörleri gümüş madalya almışlardır.

Tekel, likör yapımında kullanacağı meyveleri, en iyilerinin yetiştirildiği özel bölgelerden alırdı. Kabukları kullanılan portakal, mandalina gibi meyvelerin iç kısımlarıysa hayır kurumlarına verilirdi.

Şimdi Tekel'in maalesef unutulmuş güzelim likörleri arasında geçmişe bir geziye çıkalım...

Paşa Likörü (Pasha)

Kahve ve kuru incir özünden üretilen efsane olmuş kahve likörümüz.

Paşa, 1950'de, Cafer Özsezen yönetimindeyken üretilmeye başladı. Yurtdışında da satılan Paşa likörümüz, o yıllarda en ünlü iki kahve likörü, Tia Maria ve Kahlúa ile yarışlıyordu ve hatta onları geçmeyi başarmıştı.

Bu kahve likörleri, dünya içki piyasasında "üç güzel" olarak anılıyordu. Fakat bu rekabette Paşa onları çok



Tekel Paşa likörü.

çok geride bırakmıştı. Avrupa ve Amerika'nın en aranan likörüydü. 1960'larda dünyayı allak bullak etmiştir. Yalnız önemli bir detayı vardı bu başarılı öykünün. İhracat için bazı aracı yabancı şirketlerle anlaşmıştı. Bu şirketler deneyimli, işlerinde profesyonelleşmişti. Sadece likörün değil Tekel'in ürettiği diğer ürünlerin de (tütün, rakı, votka, şarap gibi) dış dağıtımını almışlardı.

O yıllara tanıklık etmiş Vefa Zat'ın anlattığı kısa ama ibretlik hazin hikâyesi de şöyle...

Paşa likörümüz, Mecidiyeköy Likör Fabrikası'nda üretiliyordu ama üretilen özüt, Hollanda'nın Tilburg kentindeki Andros Distillery firması tarafından şişelenerek ABD'de Seagram's firmasına gönderiliyordu. İhracatı bu aracı şirket yürütüyordu. Likörümüz kısa bir süre içinde

başarısını dünyaya kabul ettirdi ve bunu yıllarca sürdürdü. Paşa likörümüze bir de İzmira adlı votkamız katılınca olanlar oldu. İzmira votkamız da o sıralar kalitesiyle dünya devi Smirnoff votkasını zorluyordu. Durumun vahametini anlayan Smirnoff üreticileri aracı firmayla anlaşarak her iki içkimizin üretim haklarını satın aldı. Ve inanmayacaksınız ama bu hakkı alır almaz da üretimlerini bir anda durduruverdiler. Çünkü ne İzmira votkamız ne de Paşa likörümüzle rekabet edebiliyorlardı. Olanlar karşısında hazırlıksız yakalanan devlet bu sorunu çözemedi. Dünya piyasalarında fırtına gibi esen Paşa likörümüz –çok üzücü ama– 1960’ların sonlarına doğru tarihe gömüldü.

Dövme bakır görünümlü oryantalist şişesinde buram buram kahve kokan, yüzde 26,5 alkol oranlı, ünlü ressamlarımızın çizdiği etiketiyle Paşa likörümüz çok özeldi. 5 cl’lik ufak şişelerinden, 70’lik büyük şişelerine kadar çeşitli ebatlarda üretiliyordu.

Dilerim, bir gün Paşa likörünün dünya çapındaki başarısına ulaşan likörlerimiz olur.

Ahududu Likörü

Ahududu eskiden özellikle İstanbul’un Tarabya, Etiler ve Baltalimanı semtlerinde yetişiyordu. Bu semtlerin bereketli toprakları mis kokulu, leziz ahududu meyvelerinin yetişmesini sağlıyordu. Bu likör, bu nedenle bir İstanbul likörü diye ün salmıştı. Oraların imara açılmasıyla betonlaşmaya başlayan İstanbul’da ahududu bulunamayınca Tekel de ahududuyu Karadeniz Ereğli’den temin eder olmuş. Fabrika, sonraki yıllarda Bilecik’e taşındığında Bilecik’in Gölpazarı ilçesinden alınan ahududu, oradaki yetiştiricisinin de önünü açmış, kasabanın da gelişmesine yardım etmiş.



Hikmet Bey tarafından tasarlanan Tekel ahududu likörü etiketi.

Ahududuların ezilmesiyle elde edilen usareye, şeker ve alkol eklenip üç ay meşe fıçılarda bekletiliyordu. Bu usare bir yıla kadar bekletilmeye uygundu. Sürenin sonunda süzülen ve alkol ölçümleri yapılan likör artık şişelenmeye hazırды. Bol miktarda A ve B vitamini içeren ahududu likörünün litresinde 148 gram şeker bulunuyordu. Alkol oranı ise yüzde 25'ti.

O zaman dünyadaki meyve likörlerinde çoğunlukla esans kullanılırken Türkiye'de gerçek meyveler kullanılıyordu. Bu yüzden rengiyle, tadıyla likörümüz emsalsizdi. Yurtdışında üç yarışmaya katılan likörümüz bir altın, iki gümüş madalya kazanmıştır. Dünyada aynı kalitede bir ahududu likörü hâlâ yok. Bunun bir nedeni de belki o lezzette ahududuların olmaması.

Çilek Likörü

Tekel'in bu likörü de İstanbul likörü diye tanınılanıyordu.

Eskiden Boğaziçi, Arnavutköy, Tarabya ve İstinye sırtlarında yetişen ve "Osmanlı çileği" de denilen çilek, özellikle koku bakımından eşsizdi. Tekel, çilek liköründe işte bu çileği tercih ediyordu.

Tekel Fabrikası'nın likörlerinin nasıl bir özenle hazırlandığına dikkat çekmek için size bir örnek vermek isterim.

20 yıl fabrikanın müdürlüğünü yapan Cafer Özsezen Bey'in 1960'ta yazdığı 435 sayfalık *Likörcülük* isimli kita-



Tekel Çilek Likörü etiketi.

bını tesadüfen bir sahafta bulunca dünyalar benim olmuştu. Önsözünde 30 sene aralıksız çalışarak hazırladığından bahsettiği kitabında endüstriyel likörçülük için imalat teknikleri, likörlerde kullanılan bitkiler hakkında detaylı bilgiler ve formüller vardı. Nefessiz okuduğum kitabından çilek likörü imalini anlatan küçük bir kesit:

Çilek mümkün olduğu kadar olgun olmalıdır. Bunların orta boyda bulunması matluba kâfidir [istenen için yeterlidir]. Meyvenin toplanması sabahleyin yapılmalı, öğle sıcaklarına kalmamalıdır. Meyveler azami iki kiloluk sepetlerde, hatta mümkünse açık işportalara (küçük, arkası açık kamyonetler) konulmak suretiyle nakil edilmelidir. Meyve naklinde kullanılan kapların temiz olması lazımdır. Çilekler tarlasından koparıldıktan birkaç saat sonra işletmeye verilmiş olmalıdır. Küf mantarlarına müsait olduğundan aynı günde tamamı işlenilmiş bulunmalıdır.

Daha meyvelerin toplanma aşaması için bu denli ayrıntılı düşünülen likörlerin yapımı sırasında daha da titizleniliyor:

Çilekler fabrikadaki masalara fazla kümelenmeden dökülür sapları ayıklanır. (100 kg çilekten 10 kg sap çıkar.) [...] Çileklerin konacağı kaplar alkolle çalkalanır. Küplere dizilen çileklere her üç sırada bir, bir parmak kalınlığında iyi cins toz şeker konur. Küplerin ağzı parşömen kâğıtlarla kapatılıp serin bir yerde üç dört gün bırakılır. Şeker eriyene kadar tahta küreklerle karıştırılan usare musluklu diğer küpe alınır. Kalan cibresinin [posa] üzerine de 100 kg cibreye 15 lt beyaz sek şarap ilave edilerek sulandırıldıktan sonra kıl torbalar içine konarak pres edilir. Çıkan şaraplı usare diğer süzölmüş

usareyle karıştırılır. [...] Temiz yıkanmış şişelere ağızları kaynatılmış ve bir müddet alkolde bekletilmiş mantarlarla kapatılır.

Görüldüğü üzere alkole yatırılıp üç ay dinlendirilen, tekrar tekrar yapılan ölçümleriyle hazırlanan likörlerin neden eşsiz olduğu anlaşılıyor.

Taze çilekler ve litrede 130 gram şekerin etil alkolle birleşmesinden yüzde 22 oranlı alkolle doğan bu likör de çok tutulan likörlerimizdendi.

O zamanlar çilek, mevsimi dışında bulunamadığından likörler bazen meyvenin yerine de geçiyordu. Gazete haberlerine göre Anadolu'da halk, yoğurdun üzerine ahududu, çilek likörlerini döküp yermiş. Çilek de ahududu gibi İstanbul'daki tarlalarından Karadeniz Ereğli'ye göç etmiştir. Bu likörün dünya genelinde girdiği yarışmalarda iki gümüş ve bir bronz madalyası var.

Beğendik Likörü

Fransızların Bénédictine bitki likörü örnek alınarak yapılmıştır. İçinde çeşitli bitkiler, nane, kekik başta olmak üzere karanfil, vanilya ve litresinde 130 gram şeker bulunan, yüzde 40 alkollü bir likördür. Atatürk'e tattırılan bu bitki likörünün, Atatürk'ün "Beğendik" cevabı karşısında bu adı almış olduğu söylenir.

Tekel'in en kompleks tada sahip likörüdür. Bir kısmı ithal edilen 24 çeşit ot ve bazı baharatların karışımından hazırlanan içerik, değirmenlerde öğütülüp alkol ilavesiyle likör haline getiriliyordu.

İlk üretiminde kehribar rengini pek belli etmeyen, her bitkisel likör gibi koyu renkli yeşil cam şişesindeydi. Bu yarım litrelik şişe zaman içinde değişimlere uğradı. Çeşitli ebatta şişeler de üretildi. İlk yıllardaki likörün,



Tekel Beğendik Likörü.

Bénédictine şişesi gibi, boynunda kırmızı mührü vardı ama Beğendik liköründe mühürdeki balmumu yerine kâğıt kullanılmıştı ve İnhisarlar İdaresi'nin amblemini taşıyordu. Kapağından bağlanmış ipek ipler mühür süsü verilmiş boynundaki armanın altına yapıştırılmıştı. Doğum günü hediyesi olarak bir antikacıdan bulunup bana hediye edilen bu şişeye bakıyorum şimdi. Taklit olması bile değerinden bir şeyler kaybettirmiyor.

Beğendik likörünü araştırırken 4 Şubat 1964'te Meclis'te, Tekel Bütçe Komisyonu'nda konuşan dönemin İzmir Milletvekili Enis Kansu'nun tutanaklara geçen sözleri bana ilginç geldi.

Hükümet tarafından Fransa'ya gönderilen Kansu, Tekel'le bir ihtilaf meselesi için meşhur Bénédictine Likör Fabrikası'na gittiğini söylüyor. Orada ona, "Sizde bir Beğendik likörü var. Şişesi, etiketi bizimkine benzer... Yalnız içindeki madde yok mu, o bizimkinden kat kat

üstündür. Biz asırlardan beri bu işi yaparız ama sizin halinize gelemedik. En büyük rakibimizsiniz,” demişler. Enis Kansu, “Ne yazık ki bu arz ettiğim misal ufak bir örnektir. O günden beri bir Beğendik likörünü dahi Garp piyasasında lanse edemedik,” diyerek sözlerini bitiriyor.

Orijinalinde olduğu üzere 40 çeşitten yapılmadığı, tatlandırılmasında bal kullanılmadığı halde bu başarılı likör, yurtdışındaki çeşitli yarışmalardan bir altın, bir de gümüş madalyayla geri dönmüş.

Bindallı Likörü

Turunçgillerin kabuklarından ve meyvelerinin karışımından yapılan, az şekerli, yoğun kıvamlı, hoş kokulu buruk bir likör olan Bindallı yüzde 25 alkollüydü. Mandalina, turunç, limon tatları ağızda uzunca kalan likör yurtdışında da çok seviliyor ve tanınıyordu. O zamanlar bu özgün tadın benzeri dünyada yoktu. İlk şişesi, eski rakı şişesine benzer beyaz cam bir şişe. İlk etiket resmi Bedri Rahmi Eyüboğlu’nun tasarımıydı.

2000'lere gelindiğinde Bindallı sahil şehirlerimizde satış patlaması yaşamıştı. Barmenler, Campari yerine Bindallı likörünü öne çıkarmış ve turistler bu liköre de, onunla yapılan kokteyllere de bayılmıştı.

Nane Likörü

Bu likör nane yapraklarının su buharında işlenerek elde edilen nane yağı ve yaprakların alkole yatırılmasıyla çıkarılan nane alkolası ile yapılıyor. Fabrika bahçesinde yetiştirilenlerin yanı sıra, Bursa’da bir esans girişimcisi tarafından fazlaca yetiştirilen nanelerin kullanıldığı da oluyordu.

Kendi bahçesindeki taze naneleri kullanan fabrika 100 kilo taze naneyi kurutarak 23 kilo kuru nane sağlıyordu. 280 kilo kuru nanenin işlenmesiyle de bir buçuk kilo nane yağı elde ediliyordu. Yani Tekel o yıllarda esansını da kendisi etiriyordu. Yurtdişında bu işlemlerin her biri için ayrı ayrı fabrikalar kuruluyor ve doğal olmayan kimyasal esanslar kullanılıyordu.

Likörün formülüne gelince... 20 kilo kuru nane 100 litre yüzde 96,6 oranlı alkolde 48 saat maserasyona bırakılır. Sonra yeterli miktarda su ve  ay beklemiş alkolası ilavesiyle likör hazırlanır. Damıtılan nane esansı renksiz olduğundan, o parlak yeşil rengi için *pepper-mint* [bahçe nanesi] çeşidine 100 litresine 5 gram Vermineral boyası konur. Bu boya oranı *crıme de Menthe* eşidinde 2,5 gramdır.

Anlaşıldığı üzere bu likör iki çeşit üretiliyordu. *Crme de Menthe* yemek öncesi içindi ve yüzde 25 alkollüydü. *Pepper-mint* ise yüzde 30 alkollü, yemek sonrası içilen iyi bir hazmettiriciydi. Uluslararası yarışmalarda iki altın madalya kazanmıştı.

Serinlik hissi veren ferahlatıcı etkisi ve ağızdaki kötü kokuları gidermede kullanıldığından toplumun her kesiminin evine girmiş bir likördür.

Bir de ünlü bir kokteyli vardır. İstanbul barlarında bir dönem özellikle kadınlar arasında moda olan efsanevi cin menta. Cin ve nane likörünün muhteşem birlikteliği...

Gl Likörü

Isparta'da yetişen  çeşit glden, çam, Kızanlık ve Sadberk gllerinin karışımından üretiliyordu. Gl liköründe kullanılan gülsuyu ve gülyağı yapımında da bu gl çeşitlerinden faydalanılıyordu. 30 kilo gl ve 75 litre

yüzde 96,6 oranlı alkol formülüyle elde edilen gül alkolası ilavesiyle likör imal ediliyordu. Bu alkola ile şurup ve su karışımıyla oluşan likör, fiçılarda iki ay dinlendirilip süzülüyordu. Yüzde 25 alkolü sabitlenerek şişeleniyordu.

O tarihlerde hiçbir ülkede esans ve katkı maddeleri kullanılmadan üretilen böyle bir gül likörü yoktur.

1990'da bir ziyaret nedeniyle fabrikaya gelen Fransız degüstatörler, gül likörümüzü içip aynaya bakmış. Dili boyamadığını görünce şaşırarak fabrika üreticilerini bu likörde boya ve katkı maddeleri kullanmadıkları için tebrik etmişler.

1994-1997 yılları arasında yapılan uluslararası yarışmalardan üç altın, dört gümüş madalyalı...

Vişne Likörü

Tekel'in en bilindik likörlerinden biridir. Genellikle İstanbul Rumlarının yaptığı vişne likörü alışıldık bir iç-



Tekel Vişne Likörü
etiketi.

kiydi. Tekel de bu likörü Kütahya ve Afyon'dan aldığı en iyi vişnelerden yapıyordu.

Vişne likörü yüzde 40 siyah kiraz, yüzde 60 vişne, yüzde 2,5 ahududu enfüzyonundan karışımıyla yapılıyordu. Likör haline geleceği sırada beyaz kiraz alkolü *kirsch* ilave edilirdi. İmbiklerden geçirilerek damıtılmış su katılarak, lezzeti, alkol ve şeker oranları kontrol edilip meşe fıçılarda iki ay bekletildikten sonra filtre edilerek şişeleniyordu. Kokusu zayıf ama ağızda dolgun kıvamlı bu likörle neredeyse her evde karşılaşmıştınız.

Yüzde 32 alkolüyle oldukça sert olan bu likör adeta konyak gibiydi. Şekeri az ama yoğun vişne tadıyla yemek sonrası kahvelerin yanında içilen nefis bir likördü. O tarihlerde iki gümüş madalyası var.

Muz Likörü

Alanya ve Anamur'da yetiştirilin muzların olgun bir halde nakliyesi çok zordu. Çabuk bozularak zararlı mik-

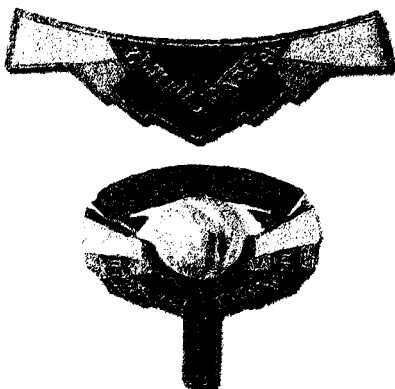


Tekel Muz Likörü.

ropları üreteceğinden ancak ham ve yeşil haldeyken toplanıp nakledilebiliyordu. Bu muzlar İstanbul hallerindeki depolarda mangal kömürü vasıtasıyla sarartıldığından kendine has kokusunu kaybediyor, likörcülükte kullanılamaz hale geliyordu. Bir de sap, kabuk ve posası itibarıyla fazla fire verdiğinden maliyet çok yükseltiyordu. Tekel'in bu yüzden esans kullandığı ender likörlerden biridir. Yüzde 27 alkollü likör, boya, şeker, esans ve etil alkol içerikli olarak üretildi.

Kayısı Likörü

Türkiye'de kayısıyla meşhur pek çok bölge varsa da Tekel'in kullandığı kayısılar Konya Ereğli'nin Ayancık kasabasında yetişen "Tokaloğlu" cinsidir. Bu kayısı cinsi, usare bakımından daha az randımanlıysa da koku bakımından diğer tüm bölgelerinkinden katbekat üstündü. Gerektiğinde kurusundan bile başarılı likörler yapılabilir.



Hikmet Bey
tarafından tasarlanan
Tekel Kayısı Likörü
etiketi.

100 litre likör için 50 kilo kayısı yeterliydi. Kayısının çekirdeğinden elde edilen kayısı çekirdeği alkolası da likörde yardımcı malzeme olarak kullanılıyordu. Bu bal kokulu kayısılarla üretilen ve iç baymayan zengin aromalı likör yüzde 27 alkollüydü.

Yurtdışındaki bir kez yarışmaya katılmış, bir gümüş madalyayla ödüllendirilmiştir.

Acıbadem Likörü

1980'lerde Tekel'in son dönemlerine doğru, Fabrika Müdürü A. Kerim Yanık'ın öngörüsüyle yapılmaya başlanmış. Likör zengin badem aromalı ayva enfüzyonu katkılı karamel şurubuyla tatlandırılmış. Yüzde 25 alkollüdür ve altın madalyalı likörlerimizdendir. A. Kerim Yanık döneminde şeftali, kıızılcık ve *kirsch* likörleri de deneniyor ama ya satış ömürleri çok kısa oluyor ya da proje aşamasında kalıyor.

Kakao Likörü

Güney Amerika ve Seylan'dan getirilen ve hintbademi adıyla da bilinen kakao çekirdekleriyle yapılır. Bazen kazanlarda bazen de fırınlanarak kavrulan çekirdeklerle vanilya, karamel şurubu alkol ve su ilavesiyle hazırlanan alkola altı ay süresince dinlendirilir. Diğer kakao likörü üreticisi ülkeler glikoz kullanırken Tekel, şeker kullanıyor ve glikoz kullanılan bu likörleri ikinci sınıf olarak tanımlıyordu. Alkol oranı yüzde 25'ti. 1984'te katıldığı bir yarışmadan altın, 1986'da ise bir gümüş madalyası var.

Moka Kahve Likörü

Kakao ve kahve çekirdekleri kavrulup öğütüldükten sonra alkole yatırılıp distile edilerek hazırlanıyordu. Yüzde 27 alkollü bir likördü. Bir altın, bir gümüş madalya kazanmıştır.



Hikmet Bey
tarafından tasarlanan
Tekel Moka Likörü
etiki.

Katran Likörü

Akdeniz’de yetişen katran ardıcı ağacının meyvesinden elde ediliyordu. Bu iri, parlak ve esmerimsi koyu kırmızı renkli meyveden siyah enfes aromalı bir likör yapıldı. Tekel’in özgün tasarım şişelerde piyasaya sürdüğü katran likörü aslında Fransızların Gourdon, yani katran dediği likörün bir taklidiydi. Uzun ömürlü olamayan likör üretimden kaldırıldı.

Sarı Likör

1936 yılına ait likör, Fransızların ünlü Chartreuse likörünün taklidiydi. Çeşitli bitkiler kullanılarak yapılan likör bir yıl fıçılarda bekletilerek yapıldı. Chartreuse’ün safrandan aldığı renk yerine Tekel, sarı likör boyası kullanmıştır. 1950’de üretimi durmuştur.

Altın Likörü

Çeşitli otlar, baharatlar ve portakal, limon alkolası, kişniş ve ardıç meyvelerinin kendine has yöntemlerle harmanlanmasıyla elde ediliyordu. Şeker oranı litrede 130 gramdı. Sindirim sistemini düzenlediği için yemek sonrası içimi yaygındı. Tekel 50 cl’lik likör şişelerine 20 adet olarak belirlediği 18-22 ayar altın parçacıkları koyuyordu.

Şeffaf ve renksiz bu likör hafif baharat tadını bastıran narenciye aromalarıyla yüzde 40 alkollü keskin bir “altın suyu” idi. Şişesini çalkaladığınızda altın pırıltılarıyla görünümü çok hoş olan likör, o yıllarda oldukça popülerdi. Annemin özel günler için sakladığı bu likörü ben de çok severdim.



Tekel Altın Likörü
etiketi.

2000'lerin başında piyasada zor bulunmaya başladı ve daha sonra da üretimi durdu.

***Kümmel* Likörü**

Portakal ve kimyon alkolalarıyla yapılan bu likör de bir Alman likörünün taklidiydi. Yapımı diğer likörlere nazaran zahmetli olan bu likörün de ömrü kısa olmuştur. 1950'lerin başında artık üretilmediğini görüyoruz.

***Marasken* Likörü**

İtalyanların Maraschino likörüne benzer... Dalmaçya kıyılarında yetişen yabani kiraz türündeki yerli kirazlardan üretiliyordu. Bu likör de kısa bir süre denenmiştir.

Mandalina Likörü

Bodrum'dan getirtilen, fabrikanın ilk yıllarında makineler olmadığından kabukları elle soyulan mandalinalardan yapılan muhteşem bir likördü. Mandalinanın parlak kızıl turuncu rengini alan likör yüzde 5 oranında usaresini de içeriyordu. Üç ay fiçılarda bekletildikten sonra şişelenirdi.

Aperitif ve dijestif olarak iki çeşit üretildi. *Amer* olarak üretileni aperitif, "krema" olarak üretileni de dijestif olarak piyasaya sunuldu. Enfes kokusuyla Tekel'in en başarılı likörlerinden biri oldu. Yüzde 30 alkollüydü. Bu likörün de bir altın, bir gümüş madalyası var.



Older Sentez İnhasar



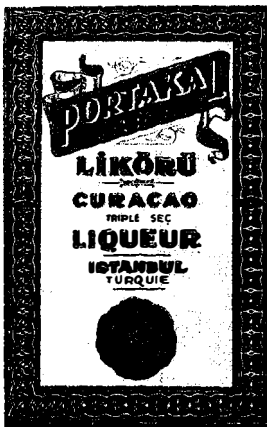
Tekel Mandalina
Likörü etiketi.

Portakal Çiçeği Likörü-Portakal Likörü

Turunçgiller likörü de diyebileceğimiz bu likör, portakal kabuğu, turunç kabuğu, limon kabuğu, *cedrat* (ağaç kavunu) kabuğu ve mandalina kabuğundan karışık olarak yapılıyordu. Koku ve tat bakımından emsallerinden her anlamda üstün Hatay'ın, Adana Dört yol'un ve Mersin'in narenciyeleri kullanılıyordu.

Bu beş turunçgilin ayrı ayrı alkolaları yapılarak sonradan alkol, iyi su ve şeker eklenmesiyle likör tamamlanmış oluyordu.

Tekel, portakal çiçeği likörü üretimini kısa bir zaman sürdürebilmiş. Zamanının nakliye ve saklama zorlukları sebebiyle çiçekleri korumak hayli zordu. Portakal ve turunç meyveleri kış döneminde toplandığından fab-



Tekel Portakal
Çiçeği Likörü
etiketi.

rikanın parlak, taze, olgun meyvelere ulaşması daha kolaydı. Renklendirici dahi kullanılmayan yüzde 40 alkollü sert bir likördü.

Katıldığı yarışmalardan bir altın, bir gümüş madalya kazanmış.

Turunç Likörü

Taze turunç kabukları ile portakal kabuğu, bazı bitkiler ve özellikle kınakının ilavesiyle yapılmıştı. Turunç kabuklarındaki yağda, iştah açıcı ve mideye iyi gelen enzimler olması nedeniyle sağlıklı bir likördü. Kınakına da kuvvet verici, kansızlığa ve hazımsızlığa faydası bakımından likörün değerini artırıyordu. Tadındaki acılığı biraz yumuşatması içinse ayva enfüzyonları kullanılıyordu. Adana'dan temin edilen turunçlar yüzde 40 alkollü bir likör haline getirilip siyaha yakın, koyu renkli şişelerde satıldı.

* * *

Türkiye'nin Tekelli yıllarında likör, bir yaşam biçiminin de temsilcisiydi. Bayramlardaki geleneksel likör ikramlarını ve o tatları hâlâ özleyen bir kuşak var. Bu aynı zamanda o yıllardaki samimiyete, saygıya, unuttuğumuz komşuluklara da özlem sanki. Sadece bayramlarda mı? Yaşamın çeşitli alanlarında o hep vardı. Komşu gezmelerinde, hatta düğünlerde mutlaka bir nane likörü, yanında bademşekeri ikramıyla karşılaşırdınız. 1950'lerde deniz seyahatlerinde yolculara dağıtılan, THY'nin dış uçuşlarında ikram edilen bir içkiydi. Bütün barlarda ve içkili lokantalarda en az öteki içkiler kadar ilgi görürdü.

Araştırmalarım sırasında likörün, “Misafir gelince sodalı likör ikram ediniz. Her eczanede bulunur,” ilanlarıyla eczanelerde satıldığını, maçlarda (şışeleri sahaya atıldığını) içildiğini gösteren gazete haberlerine rastladım.



*Misafir
gelince*



SODALI LİKÖR
İKRAM EDİNİZ

Tekel likörleri reklamı: “Misafir gelince sodalı likör ikram ediniz.”

Cumhuriyet ve *Milliyet* gazetelerinin 1930-1950 yılları arşivlerini okurken karşılaştığım bazı haberler de ilgi çekiciydi gerçekten. Örneğin, 1933'te cumhuriyetin 10. yıl kutlamaları nedeniyle özel etiket ve şişelerde üretilen likörlerin "tayyarelerden" halka salınıverildiği yazılıyor. Bu, 1934'te ülkeyi ziyaret eden İran şahının şerefine Ankara ve İzmir'de de tekrarlanmış. İlk pilotlarımızdan Tayyareci Vecihi Bey (Hürkuş) tarafından alçak uçuşla rengârenk atlas paraşütlerle halka küçük likör şişeleri ve sigara dağıtılmış.

Likörün ve diğer içkilerin yaygınlaşması için verdiği gazete reklamlarının yanında Tekel'e reklam filmi bile çekilmiş. *Cumhuriyet* gazetesinin 11 Ocak 1933 tarihli haberi şöyle:

İnhisarlar mamulâtı film yapıldı. Likör, şarap ve konyaklarımızın reklam maksadı ile yerli film vücade getirilmiştir. Sesli sözlü olan filmde rolleri Feriha Tefvik Hanım'la zevci Rahmi Bey deruhde etmiştir.

2 Ağustos 1935'te de halkı modern içkilere alıştırmak için yüzde 30 oranında indirim yapıldığını yazıyor *Cumhuriyet* gazetesi.

Dünyanın pek çok şehirlerinde fuarlara, sergilere katılan likörlerin başarı ve ihracat haberleriyle dolu gazete sayfaları, o yıllarda likörün ne kadar popüler olduğunun bir kanıtı.

Milliyet gazetesi 1958 yılbaşı sebebiyle fabrikada bir şişe bile likör kalmadığını haber yapmış. 1959'da Fabrika Müdürü Cafer Özsezen, likörün artık salon içkisi olmaktan çıkıp köylere kadar yaygınlaştığını vurguluyor. Gezici İnhisarlar memurları köylerde daha ziyade ahududu ve çilek likörlerinin yoğurdun üzerinde kullanıldığını, bunlardan başka çanak içine konup ekmek batırılarak yendi-

ğini söylemişler. Bir dönem ithalindeki zorluklar nedeniyle bulunamayan kahve yerine halk, kahve likörüne rağbet etmiş. Köylere kadar yayılan likör, adeta Batılılaşmanın bir simgesi haline gelmiştir. Genç cumhuriyetin, Avrupa ve Batı dünyasıyla arasındaki bir köprü olmuştur.

* * *

Tekel likörleri bu kadar başarılı olduktan sonra bazı yönetim hataları yüzünden çaptan düşmeye başlıyordu. Tekel devletin şeker fabrikalarından aldığı kalitesiz pancar küspesinden elde ettiği alkolü kullanmaya başlamıştı. Bu alkolün sevimsiz, kaba tadı likördeki çeşnilerin tüm tatlarını bastırıyordu. Diğer üretim maddeleri için de Tekel'in ününe yakışmayan hatalar yapılmaya başlandı. 1995'te zehirleyen votkalar, kapakları elleri parçalayan ama bir türlü açılmayan rakı şişeleri, anasonu düşürülen rakılar, içinden neredeyse odun parçaları büyüklüğünde çöpler çıkan sigaralar... Gerçeklik payı nedir bilmem ama trajikomik olayların duyulduğu da oluyordu. Örneğin mesai saatlerinde içki içiyor diye şikâyet edilen içki tadımcıları gibi akıllara sığmaz bağnazlıklar konuşuluyordu.

Buna rağmen Tekel'in bazı içki ve likörleri hâlâ çok güzeldi ama yeteri kadar pazarlanamıyordu. Büyükşehirlerde satış mağazaları zinciri olmasını geçelim, fabrikaların bile bir satış bölümü yoktu.

Likörlerin yavaş yavaş popülerliğini yitirmesinin başka nedenleri de vardı.

Aroma sanayi çok gelişmişti. Likörler tüm dünyada çok çeşitlenmişti. Alternatifleri çoğalmıştı. Yeni gelişen içki çeşitleri, hızla değişim gösteren dinamik ve genç nüfuslu Türkiye'de yaygınlaşmaya başlamıştı. Geleneklerden uzaklaşıyor, sosyal hayat değişime uğruyordu.

Meyveler artık her mevsim bulunuyor, gelişen sera-

cılık, soğuk hava depoları, modern taşımacılık ağıyla her yere ulaşıyordu. Kimse çilek özlediğinden liköre başvur-muyordu artık.

Yaşam alışkanlıkları değişmeye başlıyordu. Çalışma hayatının yoğunluğu bayramların anlamını farklılaştırarak onları tatil fırsatı haline dönüştürünce, likör ikramları da bu hızın arasında unutulmaya yüz tuttu.

Bunların üstüne bir de Mecidiyeköy'deki fabrika binasının, şehrin ortasında kalan değerli arazisinin iştah kabartan durumu vardı. Devlet bu arsayı satmanın yollarını ararken Bilecik'te 25 milyon dolar harcayarak bir fabrika kurdu ve Mecidiyeköy, fabrikasını buraya taşıdı. Meşe fiçılarının bir bölümü Çanakkale Konyak Fabrikası'na, likör yapımında kullanılmış diğer araç gereçleri de Ankara Atatürk Orman Çiftliği'ne, müze kurulup orada sergilenmek amacıyla gönderdi. Halihazırda müze kurulumadı. Kurulabileceğine de artık inancım yok. Yurtdışında turlar düzenlenerek gezdirilen likör müzelerini düşündükçe üzülüyorum sadece.

Bilecik'te kurulan fabrikayla likörler eski kalitelerine kavuşacak, AB normlarını yakalayacaktı. Ağustos 2000'de açılan Bilecik İçki Fabrikası'nın ilk işi kalitesiz alkolü temizlemek oldu. Dev rektifikasyon üniteleri, modern cihazlarla alkol, kötü kokularında arındırılarak saflaştırdı ve meyve işlemede kullanılan yeni çelik tanklarla kapalı üretilerek ortaya daha kaliteli enfes likörler çıktı. Özellikle mandalina likörü, vişne likörü en başarılılarındandı. Bilecik Fabrikası'nın açıldığı 2000'de likör üretim kapasitesi 2,5 milyon litreydi.

2003'te üretim bir milyon litreye, sonraki yıl 250-300 bin litreye kadar geriledi. Fabrika doğal, enfes likörler üretiyor ama satamıyordu. Tekel'in pazarlama konusunda dünyaya kapalı olması bir tarafa, yurtiçinde bile likörlerini pazarlamada, satmada yetersiz kalıyordu. Ör-

neğin Bilecik'te kendi fabrikasının bir satış standı yoktu. Fabrikanın bulunduğu İstasyon Mahallesi'nde bile likörler bulunamıyordu. Fabrikada yığılı likör şişeleri, girişimci, hareketli ve ivedi pazarlama planlarını bekliyordu ama devlet eliyle ve memur zihniyetiyle ticaret yapılması, ileriye göremeyen hantal yönetimlerle bunun gerçekleşmesi çok zordu.

Aslında daha fabrika açılırken yapılan konuşmalar da, devletin yük saydığı içki üretiminden vazgeçmesi gerektiği ve özelleştirme düşüncesi belliydi. Kuruluşundan daha birkaç yıl geçmişken 2004 yılının Şubat'ında Reket Kurulu'nun kararıyla Tekel, Mey İçki firmasına devredilerek özelleştirildi.

Ancak Tekel tarihini kapatmak için bir başka konuyu açmak ve onunla yüzleşmek gerekiyor. Mecidiyeköy Likör Fabrikası'nın arsası ve binanın başına gelenler.

Şehrin tam göbeğinde kalan fabrika arsası, kurtlar sofrasında paylaşılmak için "bazı" sorunları olan cazip bir avdı. Sorunluydu çünkü fabrika binası Koruma Kanunu'yla, kültürel miras olarak tescilli bir binaydı. İstanbul 1 Numaralı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu tarafından tescillenmiş bina korunması beklenirken çeşitli oyunlarla karşılaşıldı. Önce içinde bazı bölümleri ofis yaparak yapının orijinalliği bozuldu. Sonrasında zaten artık özgün karakterini kaybetti denerek aynı kurulun kararıyla sit alanı korumasından çıkarılıyordu.

Pes etmeyen bir grup insan, gazeteci yazar ve Docomomo (dünyadaki modernizm ile ilgili binaların korunması için uluslararası çalışan bir sivil toplum kuruluşu) ile itiraz için çok sayıda başvuru olsa da ranttan gözleri kararmış yetkililer ve şirketler karşısında pek etkili olamadılar.

Alışveriş merkezleri, gökdelenler, otoparklar gibi "büyük" projelerle satıldı, satılıyor dedikodularıyla yıllar süren şirket-devlet diyaloglarına sahne olan binaya bir ara

Galatasaray Spor Kulübü de talip oldu. Yılan hikâyesine dönen konuda bir türlü anlaşma sağlanamadı.

Sonunda TOKİ iştiraki olan Emlak Konut GYO tarafından ihaleyle, İsviçre merkezli Viatrans-Meydanbey Ortak Girişim Grubu'na 307,5 milyon TL'ye satıldı.

Firma buraya iki gökdelen projesiyle konut, otel, ofis, sanat merkezi yapacaktı. Fabrika binasını da kültür, moda, sanat aktivitelerinin yapılacağı bir yer olarak düşünüyordu. Yalnız küçük bir problem vardı. Binanın altına yapmayı istedikleri otopark nedeniyle binayı yıkıp aslına uygun olarak tekrar yapmaları gerekiyordu. Bu "yıkarak korumaya" planları mimarların tepkilerine neden oldu. Bunun restorasyon olmadığı açıktı. Bina şimdi "Mecidiyeköy Likör Fabrikası" değil ona benzetilmeye çalışılan bir beton yığını... İnşaatı sırasında şantiye duvarlarında şaka gibi, firmanın bir ilanı vardı: "Quasar... Mecidiyeköy'e yeşil geliyor..."

Maalesef tüm karşı çıkışlara ve çabalara rağmen 2012'de binası arsasından kıymetli olan Mecidiyeköy Likör Fabrikası yıkılarak tarihe gömüldü.

Henüz tozlanmayacak kadar yeni bu sayfayı kapatarak Türkiye'nin likör tarihine içimizdeki buruklukla devam edebiliriz artık.

* * *

Bilecik Likör Fabrikası'nı 2004'te devralarak bir dönemi kapatan Mey, Hare adını verdiği likörlerle yeni bir dönem açma düşüncesindedir. Özellikle yurtdışına açılmak, ihracatı artırmak gibi hedefleri vardır.

Firmanın Bilecik Fabrika Müdürü Mehmet Başkaya, Tekel zamanında da orada çalıştığından likörleri geliştirmede başarılı adımlar atar.

Tekel likörlerinin devamını üretirken yüzde 30 olan

meyve oranları iki katına çıkarılır. Mey, Tekel gibi, ülkenin en iyi bölgelerinde yetiştirilen doğal meyveleri üretir. Örneğin ahududuyu Bilecik-Pazaryeri'den, portakalı Finike'den, vişneyi Afyon'dan alırlar.

Yeni gelişen sosyolojik yapıyla likörün artık bayramlarda değil, daha çok kokteyllerde kullanıldığını, söyleyen firma yetkilileri, gerçek meyve kullandıkları için özellikle doğal kokteyl yapımında tercih edileceklerini düşünüyorlar. Tekel'in başarılı kahve likörü Paşa'yı da geliştirerek Türkiye'de ilk kez denenen bazı kahve likörleriyle bir fark yaratmayı başarıyorlar.

Hare

Nane, muz, ahududu, acıbadem, portakal ve vişne gibi geleneksel çeşitlerinin yanı sıra 2009'da yükselen satışlarının başrol oyuncusu kahve çeşitlerinden yaptıkları likörlerdir.

Caramel macchiato kahve, beyaz çikolatalı moka kahve ve kremalı Türk kahveli olan seri, çok özel... ABD'de yapılan San Francisco Spirits Yarışması'nda tüm kahveli likörleri ödül almış.

Likörlerin tadı ve kokusuyla "feminen" bir yanı olduğunu varsayarak ürünlerinin adını Hare koymuşlar. Bu biraz oryantalist, mistik çağrışımlı ismin yurtdışında ilgi çekeceğini düşünmüşler.

Likörün şişesi Fransa'dan geliyor. Şeffaf, kısa, alt kısmındaki güllerle çevrili etiketi ve süslü yazı karakteriyle gerçekten pek "feminen" duran bir şişe... 50 cl'lik şişeleri sadece kahve likörlerinde koyu renkli. 2011 yılbaşı için ürettiği kremalı Türk kahvesi likörü özel gümüş renkli şişesinde çok şık görünüyor. Gerçi içindeki likörde bir değişiklik yok ama en sevilen likörüne bu küçük farklılık yakışmış. 17 derecelik alkolü var.

Almanya, Fransa, İngiltere ve Kanada gibi pek çok ülkede satış yapıyorlar.

Portakal likörleri ise 40 derece alkolüyle son derece sert. Ama meyve iki katına çıkınca rengi de önceki saydam renginin aksine daha sarı. Birçok yabancı firma gibi glikozla değil, geleneksel biçimde şekerle üretiyorlar. Vişne likörü de çok başarılı... Yoğun aroması zengin, 32 derece, zarif bir likör. Nane likörününse eski nane likörüyle arasında epey bir fark var. Mesela eskinin bilinen karakteristik yakıcılığından uzak. Alkolü 30 derecede.

Acıbadem likörleri Tekel'deki gibi acıbadem aroması ve ayva enfüzyonuyla elde ediliyor. 25 derece ve karamelle renklendiriliyor. Yine 25 derece alkollü muz likörlerini de sütle birlikte denemenizi öneriyorlar.

* * *

Türkiye tarihindeki likör hikâyeleri henüz bitmedi. Likörde tek el olan Mey likörleri, Rekabet Kurulu kararınca Antalya Alkollü İçkiler Sanayi A.Ş.ye satılıyor. Yeni sahipleri tarafından da Hare'ler üretilmeye devam ederken Mey de boş durmayıp Nazen markasını yaratıyor. 35 cl'lik şişelerde dört çeşit var şimdilik: acıbadem, nane, vişne, ahududu.

Burgaz

Türkiye'de bir de Burgaz adlı bir likör markası var. Burgaz likörleri Mey İçki firmasıyla birlikte çıktığı likör piyasasına, 22 çeşitle ayak bastı. 50 cl'lik şişelerde üretiyor. 22 ila 30 derece alkol oranları olan bu likörler, sanki daha çok kokteylleri ve bunların ağırlıklı tüketildiği barları hedefliyor gibi. Firma likörlerinde tahıl alkolünden elde ettiği kendi alkolünü kullanıyor.

Tübitak

TÜBİTAK'ın ne gibi bir ilgisi olabilir, diye düşündünüz sanırım. Kurumun pek az kişi tarafından bilinen yönlerinden biri bu belki.

TÜBİTAK'ın MAM, yani Marmara Araştırma Merkezi'nde, çalışma yapan Gıda Bilimi ve Teknolojileri Araştırma Enstitüsü bünyesinde birbirinden ilginç likör denemeleri yapıyor. Talepler üzerine proje geliştirip kamu kuruluşlarına veya özel sektör firmalarına da satabiliyorlar.

İlk kez 1998'de Amasya Valiliği'nin isteğiyle düşük kalite kirazlar üzerinde çalışmışlar. Koku ve tatları zayıf kirazlara değişik baharatlar ilave ederek dört farklı kombinasyon likör yapmışlar. Gerçi o dönemde yaptıkları bu çalışmayı, valilik vazgeçince üretime dönüştürememişler ama likör denemeleri için ilk adımı atmış bulunmuşlar. Enstitünün, üretim fazlası fındıktan fındık likörü, nar, greyfurt, elma likörleri, gül şarabı gibi değişik denemeleri var.

Özellikle kremalı likörler konusunda Tekel'le birlikte çalışmalar yapmışlar ama bu da yarım kalmış. Tekel, nar gibi dünyada eşi olmayan bir likör çalışmasıyla bile ilgilenmemiş. Kanaatime göre Tekel'in çalkantılı devir sürecine denk gelen bu çalışmalar, Tekel'i devralan Mey Grubu'na yaradı. Kremalı likörleri ses getiren Mey firması Tekel mirası kahve likörü bilgisi ve kendi modern tesisleriyle başarıyı yakaladı.

İmal teknikleri özetle şöyle:

Bazı kabuklu meyvelerde, önce kabuklar soyulup temizleniyor. Küçük parçalara ayırdıkları meyveyi kaliteli yüzde 96'lık alkole yatırıyorlar. Böylece maserasyon başlamış oluyor. Sonrasında usare süzülüp alkol oranı tekrar ölçülüyor. Şeker şurubu eklendikten sonra meyve

istenilen kadar güçlü bir aroma ve tat vermiyorsa çeşitli baharatlar, katkı maddeleri ekleniyor.

Çekirdek kullanılmasına pek sıcak bakmıyorlar. Çünkü az miktarda da olsa bazı meyve çekirdeklerinde zehirli maddeler olabilir. Her aşamasında sıklıkla kontrol ettikleri likörlerin tadımını yapmak için duyuşal teknik konusunda eğitimli, güçlü burun ve damaklara sahip uzmanlardan yardım alıyorlar.

Fındık, meyveli fındık, nar, elma, greyfurt, şeftali gibi klasik likörlerinin yanı sıra greynat adlı bir likör de yapmışlar. Bu likör birkaç ürünün kombinasyonu. Egzo-tik meyve likörü çalışmaları da yapıyorlardı.

Tekel o zamanlar TÜBİTAK'la bu çalışmaları yapıp iç ve dış piyasada doğru pazarlayabilseydi her şey başka türlü olabilir miydi bilmiyorum ama en azından nefis nar likörleri içeceğimizden eminim. Kim bilir belki de kremalı meyveli fındık, kahveli ceviz likörleri gibi yurtdışında bile ses getiren likörlerimiz olurdu.

OSMANLI'DA LİKÖR VE EVLİYA ÇELEBİ SEYAHATNAME'SİNDEN NOTLAR

Osmanlı'da likör var mıydı acaba diye meraklanıp cevap ararken en güvenilir kaynak Evliya Çelebi *Seyahatname*'siydi.

Seyahatname, Evliya Çelebi'nin tam 51 sene boyunca, 18 padişahlık ve krallık gezerek deneyimlerini ve maceralarını anlattığı eşsiz bir eserdir. Osmanlı dünyasının sınırları içinde ve dışında coğrafi, siyasi ve toplumsal yapıyı nakleder, gündelik hayata dair ayrıntılı bilgiler verir.

1611-1683 yılları arasında yaşayan Osmanlı döneminin en büyük gezgini olan Evliya Çelebi'nin 10 ciltlik dev eserini okumaya başlayacaktım ki, arkadaşımın rastladığı bir kitap tam zamanında denk geldi. *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nden Yemek Kültürü* adlı kitap, *Seyahatname*'den yemek ve içecek bölümlerini oldukça kapsamlı ve titizlikle elden geçirerek hazırlanmış. Marianna Yerasimos'un yazdığı bu kitap, bana büyük kolaylık sağladı.

Evliya Çelebi, *Seyahatname*'sinde 241 çeşit içecekten bahsetmiş. *Seyahatname*'nin içecek bölümünde ilginç ayrıntılarla karşılaştım.

Arapça *şerâb* sözcüğü, içilebilen tüm sıvıları kapsadığından Evliya Çelebi bunlardan bahsederken, birtakım tedavi edici şuruplara da şerbet veya şarap diyordu. Hekim şerbeti, dinar şarabı gibi... Bu yüzden şarapları şerbetlerden ayırabilmek bazen zorlaşıyor.

Meyveli ya da ballı şerbetlerin doğal mayalanma sürecinde bir noktadan sonra alkollü içeceğe dönüştüğünü hesaba katarsak ki Evliya Çelebi de bunların alkollü olduğunu söylüyor zaten, bazı şerbetleri likör diye tanımlamak bence doğru. Yapım şekli ve doğal fermantasyon bakımından likör demeye yetecek kadar benzer içecekler.

Örneğin sıklıkla bahsettiği vişnâb şerbeti, vişne suyu şerbeti olduğu gibi, *Seyahatname*'de alkollü vişnâba da rastlıyoruz:

“Ve müskır [sarhoş eden] vişnâbı vardır, bu dahi ci-handa yokdur, ammâ sekir [sarhoşluk] vermez vişnâbı râhat-ı cândır.”

Osmanlı'da şerbetsiz bir sofraya düşünülemezdi. Kaldı ki o yılların İstanbul'unda hatırı sayılır sayıda, yaz kış çalışan, soğuk ve sıcak şerbet satıcıları vardı. Dükkâncı ve seyyarlarla beraber 2.700 satıcı hiç de azımsanacak bir rakamdır. Bu içeceklere olan düşkünlükten bahseden Çelebi, bazılarının masum birer şerbet olmadığını açıkça anlatıyor.

Zaten Evliya Çelebi içecekleri çok net olarak üç temel kıstasa göre değerlendiriyor: “sekir”, sarhoşluk verenler; sarhoş etmeyenler ve “âdemi ayağından alanlar”, yani keyif verenler.

Seyahatname'den bir alıntı:

Ammâ Tahtakal'a'da Bülbül Ermenî şerbeti âdemi bülbül edüp hayât verir: Ammâ Unkapanı'nda Arnavud Kâsım şerbeti, Kâsım gününde âdemi kızdırıp çarmih ipde oynadır, lezîzdır, ammâ baştan akli zâ'il edüp ayakda temel komaz. İslâmbôl'da [İstanbul'da] bir âdem eğri yürüyüp sendirese (sendelerse) “Kâsım günü şerbeti içmişe benzer,” deyü darb-ı mesel [atasözü] olmuştur.

“Âdemi ayağından alanlar” bölümünde bozaya da rastlıyoruz. Darıdan mayalandırılarak yapılan boza, az

miktarda da olsa alkol içerir. Bekletildiğinde fermantasyon dolayısıyla bu alkol miktarı daha da artar. O yıllarda fakir fukaranın içtiği, bazen ekmek banıp yediği boza, aynı zamanda askerlerin, hamalların da içeceği. Ulemalar, şeyhler, çocuğu kuvvetli olsun isteyen hamileler, sütüm bollaşsın diyen annelere kadar herkes boza içmeyi severdi. Alkol içeren bozaların da olduğunu açıkça ifade eden Evliya Çelebi, bu cinsinin haram olduğunu söyler. Hatta Evliya, Rumeli Hisarı'nı anlatırken halkının gayet Müslüman olduğunu, tatlı bozayı bile helal saymayıp içmediğini anlatıyor. O tarihlerde İstanbul'daki 300 adet bozacı dükkânı, bunların 1.500 çalışanı olduğu düşünülürse halkın bozaya düşkünlüğü daha da iyi anlaşılıyor. Günümüze kadar gelmesi de bunun göstergesi zaten.

Bozanın, tatlı boza ve ekşi boza olarak iki çeşidi var. Tatlı boza, mayalanması uzun süre beklenmeden içildiği için alkol oranı yok denecek kadar az. Ama İslamböl bozası ya da Tatar bozası adlı ekşi bozanın alkol ve laktik asit oranı çok yüksek. Evliya Çelebi, "Bir tostağan (kulp-lu bardak) boza içen sermest olup şarkılar söyler," der. Çoğu kez bozahaneleri meyhanelerle aynı kefeye koyar:

Esnafl-ı bozacıyân-ı mezmûmân [beğenilmeyen, ayıplanan]: dükkân cümle üç yüz, neferât bin beş yüz. (...) Ekseriyyâ boza erbabı Tatar ve Çingânelerdir. (...) İslamböl içre ne kadar mükeyyif [keyif veren] meşrûbâtçılar var ise bu bozacıbaşıya yapmak olup sınıf sınıf ubûr ederler. (...) Ekşi bozacılar çömçe çömçe [tahta kepçe] halka boza bezl ederek niçe boza bekrîleri "biruy hay" deyü na'ra urarak ubûr ederler [nara atarak geçerler].

Evliya, İstanbul'un ünlü bozacılarını semt ve adlarıyla kaydeder. Keskin ekşi bozayı en çok tüketen kesimi ve bu boza ile nasıl "küfelik" olunabileceği konusunda fikir verir:



Osmanlı bozacı esnafı.

Ammâ bu İslambôl bozasının ayakdan alır hümüllü ve salatalı Süleymaniyye'de Yâsemen bozası ve Arnavud Kâsım bozası ve Ayasofya'da Taşaklı bozası ve Unkapanı'nda Sinân bozası ve Momo bozası ve'l-hâsıl ayakdan alır bozalar var kim Unkapanı'nın zelehör hammâlları [bu güçlü âdemler bir kuzu ve kırk badyan boza içüp bin okka kamil yüke girer dev kavimdir] bahis ile [bahse girip] bozaları içüp arka hammâliyken evine sırik hammâlları yükledüp götürürler, tâ bu mertebe keskin bozaları vardır. Ve Unkapanı'nda hammâlu cemmaller çok olmağile on üç bozahâne vardır, her birinde kırkar ellişer huddâmları [hizmetkârları], her birinde beşer altışar yüz boza bekrîsi cânlar vardır kim sabâhdan ta gurûba dek bozahânede oturup caba boza içer hammâllar vardır.

Sinan bozahânesinin kapusu üstünde zencir ile asılmış bir bal fıçısı vardır, Zelehör Durası nâm bir Bartın Türk'ü hammâl, bahis ile bir günde mehterhâne ile bir fıçı bozayı sabahdan ahşamadek nûş edüp [içip] boza fıçısın kapu üzre asmışlardı, âyende ve revende [gelen geçen] temâşâ edüp [izleyip] içine üç âdem sığar fıçı idi.

Evliya Çelebi'nin sıklıkla bahsettiği bir çay-badyan şerbeti vardır ama bunları yasaklı içkiler listesine almıştır. Sıcak içildiğinden olacak, bazen çay bazen de badyan olarak adlandırdığı şerbetlerin neden yasak olduğu tam belli değildir. Çelebi, günümüzde Çin anasonu veya yıldız anason olarak bilinen badyanın suda kaynatılmasıyla elde edilen, hoş anason kokulu ferahlatıcı bir içeceği işaret ediyor. O tarihlerde Avrupa'da, yıldız anason likörlerde çok kullanılan bir madde. Anasonun rahatlatıcı etkisi ve yapım şekliyle badyan şerbetinin likör olarak adlandırılması mümkün. Üstelik aynı yıllarda kimi Avrupa şehirlerinde yine anason likörleri yapılıyor ve oldukça yaygın tüketiliyordu (daha sonra bahsedeceğim *sambuca* likörü gibi).

Seyahatname'de sık karşılaştığımız hafif keyif veren diğer belli başlı içecekler müselles, bal suyu, hardaliyye ve vişnâbdır. Evliya Çelebi bunlara şerbet denmesine rağmen mayalanma sonucu alkol içerdiklerini söyler:

Harâbât erenleriyçün [ayyaşlar için] la'l-gûn vişnâb şerbeti [şarabı?] ve müsellesi ve hardaliyyesi, poloniyyesi (...) meşhûrdur. (...) Ve vişnâb suyu ve hardaliyyesi ve bal suyu dahi keyif verir, ammâ bir nev'a ramazâniyye derler. (...) Ol dahi âdem ayağından alır.

Üzüm şirasına ilave edilen hardal tohumlarıyla yapılan hardaliye, mayalanma süresine göre alkollü de, alkolsüz de olabilir. Hatta günümüzde hardaliye Kırklareli ve köylerinde hâlâ yapılıyor.

Osmanlı döneminde adı Kırkkilise olan Kırklareli'nde hardaliye üretiminin 500 yıllık bir geçmişi var. Meşe odunundan alt kısmı musluklu bir fıçıya önce saplarında ayrılmış ve çıtlatılmış olgun üzümler, sonra bir kat vişne yaprakları yayılır. Bunların arasına da çıtlatılmış hardal tohumları konur. Böyle birkaç kat yapıldıktan sonra üzerine alt musluğundan alınan şırası dökülüp gün aşırı bu tekrar-

lanıyor. Bu işlem 20-22 gün devam ediyor. Daha sonra sü-
zölüp şişeleniyor. Hardal tohumları şıranın mayalanmasını
önleyerek şarap yerine hardaliye olmasını sağlıyor. Harda-
liye, Evliya Çelebi zamanında İstanbul'un Laleli, Direkle-
rarası, Aksaray gibi semtlerinde çok tanınmış ve sevilen
özellikle sıcak ramazan akşamları için ideal bir içecekmiş.

Müselles, üçte biri kalıncaya kadar kaynatılmış şıra
veya şaraptı. Antik Yunan ve Roma döneminde de şıra
kaynatılır ve yüksek alkollü bir içecek elde edilirmiş.

En meşhuru Gelibolu'da yapılan ve İstanbul'a getirtir-
len müsellesin, doğal süreçle değil insan müdahalesiyle he-
lalden harama ya da "müselles-i şer'i den keskin İslamböl
müsellesine" uzanan imalatını Evliya ayrıntılarıyla anlatır:

Müselles oldur kim üzüm şırasını bir kazana koyup âteşde
kaynarken bir çubuğu kazan içindeki şıraya berâber kesüp çu-
buğa üç aded kertik kertüp kaynaya kaynaya ol şıra ol çubu-
ğun iki kertigi zahir olup üçüncü kertik nümâyân olduğuyçün
ana müselles derler. Zira üçün ikisi mahv olup biri kaldıkça
helal (ü) zülal müselles-i şer'i olur. Ammâ İslamböl müsellesi
oldur kim, yedi yıllık ve bir yıllık keskin şarâbı ateşde müselles
gibi kaynadup nûş ederler [içerler].

Evliya'ya göre bu İslamböl müsellesinden bir fincan
içen, "Sarhoşken namaza yaklaşmayınız," durumuna ge-
lirmiş.

Bal suyu ve vişne suyu da doğal fermantasyonla olu-
şan alkol oranına göre helal ya da haram sayılırdı. Balı
suyla ayrıştırıp sadece bir şerbet elde etmek mümkün.
Ama Evliya Çelebi bu şerbetin içine hümül kökü koyup
kaynatılıp bir-iki gün bekletilirse barut gibi sert bir içe-
cek yapılabileceğini söylüyor ve şöyle anlatıyor:

Ewel pâk balı şerbet edüp içine hümül kökü koyup
âteşde germâgerm [har ateşte] kaynadup eleklerden süzüp

bir iki günlük olunca, bir kâsesi âdeme Şîrvânî yayla türkisin ırladır [söyletir]. Ağır keyfi vardır, derler ammâ mukavi [kuvvetli] olduğu sahîhdir [doğrudur]. (...) Mâ'u'l-asel yani bal suyu Rûm'daki gibi değildir, bu âdemi ayakdan alup köşe başın bekledir, mel'un şeydir.

Bal suyu satan esnafın İstanbul'da elli dükkânı vardır ama keskin bal suyu, müselles gibi içeceklerin Osmanlı'nın batı topraklarında çok daha yaygın olduğu görülüyor. Özellikle Rumeli, Bosna, Eflak, Boğdan, Macaristan gibi... Hatta Evliya Çelebi'ye göre Flemenk diyarında da (Hollanda) ciğer tazeleyen ve âdemi sermest eden bal suyu meşhurdu.

Seyahatname'de hafif ya da ağır keyif veren içecekler arasında Tatar ve Çerkeslerin içtiği kımız ve talkan da yer alır:

Niçe kerre yüz bin Tatar vardır kim ömründe su içmemiştir. Kımız nâmında bir gûne altı yedi günlük ad südü içerler. Talkan namında darıyı kavurup değirmenden çeküp un gibi edüp anı at südü ve deve südüyle karışdırup içerler. Def-i cû' etdiğinden mâ'adâ [açlığı giderdiğinden başka] sehel sekir [azıcık sarhoşluk] verir.

Bunların dışında 1600'lerde zengin veya resmî kabullerde kahvenin yanında mutlaka şerbet ikram edilirmiş. Tam olarak bilemeyiz ama belki de kahvenin yanında likör ikram etme âdetimiz o zamanlardan kalmadır. Bu gelenek Avrupa'dan gelmiş olamaz çünkü zaten Avrupa'da likör, kahvenin yanında içilmiyordu ve kahvenin Avrupa'da yaygınlaşması daha sonraya 1700'lerin ilk yıllarına rastlar.

Gül şerbeti de hafif alkollü bir şerbetmiş. O yıllarda "padişah içkisi" diye adlandırıldığı söylenir.

DÜNYADAN LİKÖR HİKÂYESLERİ

Hydromel Bal Likörü

Tüm fermente içkilerin ilki ve atası sayılan *hydromel*'in geçmişi, medeniyet tarihi kadar eski. Bu bileşim, balın suyla seyreltilip içine çeşitli tahıl mayaları katılmasıyla yapılıyordu.

İlk bulgulara MÖ 7000'de Kuzey Çin'de rastlanan *hydromel*, araştırmalara göre fermantasyon sonucu oluşan ilk içki örneği. Hindu kutsal kitaplarında da yer alıyor.

Latince *hydro* su, *mel* bal demek. Antik Yunan'da MÖ 2500'de şaraptan önce yaygın olarak içilen *hydromel*'i Romalılar, Antik Yunan'a öykünüp Roma'ya taşımışlar. MS 1. yüzyıldaysa tüm Avrupa'ya, özellikle o zamanın Britanya'sına satmaya başlamışlar. Britanya, o tarihlerde yiyecek ve içki çeşitleri bakımından hayli zayıf. Damıtma henüz bilinmediğinden viski üretimi de başlamamış. Dolayısıyla *hydromel* çok sevilmiş. Ama yıllar içinde Romalıların üretimde ve ticarete şaraba ağırlık vermeleriyle popülerliğini zamanla kaybetmiş.

Ortaçağ'da bal şarabı da denen sarımsı bal rengindeki yarı tatlı bu içecek ticareti de yapılan gözde bir içkiymiş. Ortaçağ Avrupa'sında antlaşma kutlamalarının, düğünlerin, önemli günlerdeki ziyafet masalarının baş içeceği. Örneğin o zamanlar Polonya'da ballı likörler, dışarıdan alınan şarap baharat gibi lüks tüketim mallarından

sayılıyor. Bu törensel içeceği av etleri gibi yemeklerde de kullanıyorlarmış.

Yapmayı düşünen sabırlı ve maceracı likör severler için MS 60 yılından bir tarife ulaştım. Tarif Romalı Columella'nın on ciltlik *Res Rustica* (Tarım) adlı eserinde yer alıyor.

Yarım litre, birkaç sene beklemiş yağmur suyuna, toprak bir kapta 330 gram bal eklenecek. Bu koyu kıvamlı eriyiğin daha az yoğun olması isteniyorsa balı 250 grama indirebilirsiniz (kullanılacak balın da nasıl olması gerektiğini tahmin edersiniz). 40 gün güneşte kalacak. Sonra siz tüketinceye kadar ocak kenarında ateşe yakın bir rafta bekleyerek odun kokusunun içine karışması sağlanacak (eve bir ocak yaptırmanız ve odun taşımanız gerekebilir). Yağmur suyu bulamazsanız onun yerine kaynak suyu da kullanabileceğinizi söyleyen bu tarif, maalesef ulaşmanın kolay olmadığını sandığım, temiz kaynak suyu için yollara düşmenize neden olabilir.

Eğer bu tarifi fazla yorucu bulduysanız bugünün bal likörlerinden yararlanabilirsiniz. İşte size bal liköründe söz sahibi Polonya'dan iki örnek...

Miodula

Likörün tarifi 1772 yılına dayanıyor. Hâlâ aynı tarifi kullandıklarının altını çizen üretici firma sahipleri likörlerindeki özenden gurur duyuyorlar.

Güney Polonya dağlarından toplanan bal, vanilya, çeşitli otlar, Wis'la kaynak suyu ve Polonya çavdar votkasıyla birleşip bir sene meşe fıçıda dinlendiriliyor. İşte yüzde 40 alkol oranıyla hayli sert, zengin aromalı ve çok tatlı likör hazır...

Pek çok likörün aksine buzla değil sıcak içilmesi tav-

siye ediliyor. Bu kış aylarına daha uygun herhalde. Polonya'nın da yaz ayları fazla uzun değil zaten.

Polonya'nın bu turistik bal likörü her yıl sadece dört bin şişe üretiliyor. 500 şişesi diplomatik hediye olması için Cumhurbaşkanlığı tarafından alınıyor. Her şişenin üzerindeki etikette fiçilendiği ve şişesine konulduğu yıl yazılıp şişeleri numaralandırıyorlar. Bu işlem tüm şişeleri özel kılıyor.

Krupnik Tarifi

Polonya'da *krupnik*, Litvanya'da *krupnikas* (anlamı çok tatlı az baharatlı demekmiş) adıyla tanınıyor.

16. yüzyıldan bile öncesine dayanan bu geleneksel popüler bal likörlerinin pek çok reçetesi, nesilden nesle aktarılan tarifleri var.

Genel olarak yapımlarında yonca balı, tahıl mayaları 50 farklı çeşit ot kullanılıyor. Alkol oranları yüzde 38-50 arasında değişen likörler çoğunlukla sıcak içiliyor. Yüksek alkolünden dolayı İkinci Dünya Savaşı sırasında Polonya ordusu tarafından dezenfektan olarak kullanılmış.

Günümüzün *krupnik* likörü de 1.300 yıl geriye giden orijinal reçeteli bir likör. Etiketinde bir ağacın altında sırtlarını ağaca dayamış oturan iki ayı figürü var. Bu ayılar ağaçtan bardaklarına bal dolduruyor. Etiketini sevimli ama yüzde 40 derecelik alkolüyle pek nahif sayılmaz.

Kırsal kesimdeki ev kadınlarınca sıklıkla yapılıyor. Belki denemek istersiniz. Buyurun tarifi...

Malzemeler:

4 su bardağı tahıl alkolü,

2 su bardağı yerel kır çiçeği balı,

1 vanilya çubuğu veya 1 tatlı kaşığı vanilya ekstresi,

2 tarçın çubuğu,

1 tatlı kaşığı muskat rendesi,
12 adet karanfil,
bir tutam hindistancevizi,
bir çay kaşığı yenibahar,
1 çorba kaşığı top karabiber,
1 portakal,
1 limon.

Tüm baharatları bir bardak suyla ısıtıyorsunuz. Tam kaynama noktasında portakal ve limon kabuklarını ekleyip tencerenin kapağını kapatıp ocaktan alın.

İki bardak balı bir bardak suyla yavaşça karıştırarak kaynatın. Üzerinde oluşan köpükleri tıpkı reçelde yaptığımız gibi alın. Köpükler bitene kadar pişirdikten sonra baharatlarla karıştırılarak ateşten alın.

İçine dört bardak alkolünü de ekledikten sonra ağzı sıkıca kapatılan tencere bir gece oda ısısında kalıyor. Ertesi gün tülbentten süzülen likör birkaç hafta karanlık ve serin bir yerde bekletiliyor. Bu sürenin sonunda hangi şişeye servis yapacaksanız o şişeye alabilirsiniz.

* * *

Şimdi hikâyeleriyle sizi dünyanın çeşitli ülkelerinde gezdirip bazen çağlar öncesine götürecek dünyaca tanınan likörlere bir göz atalım.

Bunlar arasında bazıları “büyük likörler” kategorisinde olanlar var. Bénédictine, Chartreuse, Grand Marnier, Cointreau, Drambuie gibi... Bunların diğer likörlerden farkı, yüzyıllardır yaşamlarını sürdürmeleri, alkol oranlarının yüzde 40'ın üzerinde olması ve içlerinde pek çok doğal, lezzet verici maddeler barındırmaları. Artık şekerlerin mısırdan üretildiği, kalitelerin bozulduğu günümüzde bu likörler hâlâ saygınlıklarını koruyor.

B  n  dictine

Bu bilge likör ilk kez 1510'da Fransa'nın Yukarı Normandiya bölgesindeki F  camp Manastırında yaşıyan Benedikten Tarikatı'na bağlı keşişler tarafından yapılıyor.

Manastırdaki keşişler arasına katılan Venedikli Don Bernardo Vincelli, bir kuvvet şurubu üretiyor. Venedik o zamanlar baharat ticaretinde çok önemli bir yer ve Doğu'dan gelen malların Avrupa'yla buluşma kapılarından biri.

Ortaçağ'da, özellikle baharatlar, Avrupa için çok önemli ve değerli. Yiyeceklerin korunmasından tutun hastalıklara karşı koruyucu olmalarına kadar... Hatta statü sembolü bile sayılıyorlar. Örneğin ceplerinde küçük bir rende ile muskat taşıyan soylular, davet yemeklerinde zenginliklerini göstermek için hemen oracıkta yemeklerine ekliyorlardı.

Otları tanıyan, çeşitli baharatlar hakkında bilgisi olan Vincelli aylar boyu süren denemelerle hazırladığı şurupta 27 çeşit baharat kullanıyor. İçinde neler yok ki! Akasya balı, tarçın, kakule, kişniş, muskat, Çin   ayı gibi baharatların burukluk ve acılığını gidermek için bal kullanıyor. Bunu içen keşişler kışın hasta olmuyor ve Ortaçağ'da salgın hastalık olan ölümcül sıtmadan korunuyorlar. Zamanla i  e  eğin   n   yayılmaya başıyor. Şurup, 1534'te manastırı ziyarete gelen Kral I. Françoise de çok beğeniyor. Saraya gönderilen içecek, aristokratların arasında da moda oluyor.

1789 Fransız İhtilali'nin laikliği en katı biçimde uygulayan devrimcileri, manastırın faaliyetine son verdiğinde likörün yapımı kesintiye uğrayıp reçetesi kayboluyor. Yıllar sonra 1863'te sahaftan aldığı eski bir kitabın meşin kılıfında tarifi bulan şanslı tüccar Alexandre le Grand ta-

rafından tekrar hayata geçiriliyor. Le Grand, bilinen 27 çeşit baharattan 23 tanesini damıtıyor, dördünü de alkole yatırıp bu usareyi bir yıl dinlendiriyor. Sonra karamel, bal, safran ve daha başka baharatlar da ekleyerek bir yıl daha eski meşe fıçılarda dinlenmeye bırakıyordu. Artık likör 40 çeşit bitki, ot ve baharat karışımıyla tüm Avrupa'da duyulmaya, tanınmaya başlıyor. Likörün formülü hâlâ tam çözülemedi. Karışımındaki miktarları ve kullanım teknikleri sırlarını korumaya devam ediyor.

Akıllı ve ileriye gören tüccar Le Grand ilk yıl 25 bin şişe ürettiği liköre olan büyük ilgiyi görünce üretimini hızlıca artırıyor. Ve yıkılan manastırın yerine bir Bénédictine Sarayı yaptırarak içkisinin reklamını yapan ilk üretici oluyor. O yıllarda döneminin en ünlü Art Nouveau akımının sanatçılarına çizdirdiği posterler bugün hâlâ Fransa'da en çok satan nostaljik hediyelik eşyalardan.

Üretildiği 1863'ten bu yana likör aynı şişede. Boyunluğunun altındaki, balmumu görünümlü kırmızı mühür



Büyük likörler ailesinden Bénédictine.

ve DOM kısaltmalı etiketiyle satılıyor. Kısaltmanın açılımı *Deo optima maximo*, yani, "Tanrı en iyidir ve en büyüktür."

Aynı zamanda dünyanın en çok taklit edilen likörüdür. 800'den fazla taklidi vardır. O kadar ki Fécamp'taki Bénédictine Sarayı'nda, bir taklit müzesi bile var ve taklitler orada sergileniyor. Burada bir de Türk likörüne rastlayacaksınız: Tekel'in Beğendik likörüne. Müzede ayrıca damıtımhane ve likörde bulunan baharatların sergisi de var.

Bugüne kadar gizli tutulan kesin tarifinin sadece üç kişi tarafından bilindiği söylenen likör yüzde 40 alkollü, yoğun tat ve kıvamda, açık kehribar renginde. Yapımında hâlâ bal kullanılıyor. Ferahlatıcı, kalıcı bir tadı var.

Şanslı bir likör olan Bénédictine yıllar sonra tekrar popüler oluyor. Üstelik kendi topraklarının çok uzağında, ABD'de... 1931'de New York'taki Clup 21'in barmeni, bir ölçek Bénédictin'i, bir ölçek brendi ile seyreltip daha az tatlı B and B'yi (Bénédictine&Brandy) ortaya çıkarıyor ve çok tutuluyor. Pek likör sevmeyen muhafazakâr Amerikalılar arasında moda oluyor. Firma hızlı davranıp aradan geçen altı yılda gittikçe ünlenen bu karışımı şişelemeyi ihmal etmiyor. Barmenin karışımı yerine yüzde 60 Bénédictine, yüzde 40 konyak içeren kendi karışımını yapıyor. Bugün ABD'de orijinal Bénédictine'den daha fazla satılıyor.

2010'da 500. yaşını kutlayan bu klasik içki, tamamen yaşlı fıçılarda bal ve şekeri azaltılmış özel rezervler çıkardı: Bénédictine Single Cask (Tek Fıçı), yani her şişeye sadece tek bir fıçıdan dolum yapılıyor, iki ayrı fıçı karıştırılmıyor, böylece saflık korunuyor. Bu özel rezervin alkol oranı klasik Bénédictine'ten üç puan artırılarak yüzde 43 alkollü olarak sunuluyor. Bu likör klasiğinden daha kıvamlı, daha yoğun, sek likörden çok brendi gibi. Tam bir dijestif.

Üretimi için bir yılda 45 ton bal kullanılan likörün, yıllık altı milyon şişenin üzerinde satışı var. İçindeki pek çok bitkinin faydaları da unutulmamalı.

Absent

Günümüzün tüm anasonlu içkilerinin atasıdır.

1792'de Dr. Ordinaire tarafından tıbbi amaçla *wormwood* (pelin otu), yeşil anason ve diğer otların karışımıyla elde edilmiştir.

1840'larda Cezayir'in işgali sırasında, dizanteri ve bağırsak kurtlarına karşı yaygın bir biçimde kullanılan bu tada alışan Fransızlar içeceği evlerine taşıdı. 1850'den sonra III. Napoléon döneminde içki altın çağını yaşadı. 1910'lara gelindiğinde Fransızlar beş milyon litre şaraba karşılık 36 milyon litre absent tüketmekteydiler.



Absent şişesi.

Absent, o dönem Avrupa ve ABD'de moda oldu. Bohem sanatçılar arasında çok ünlüydü. Absentin bu kadar yaygınlaşması dinî kurumları rahatsız etmeye başladı. Çünkü içkinin içeriğindeki pelin otundan dolayı hâlinin etkisi vardı, sinir sistemini etkiliyor, zarar veriyordu. "İnsanı verem eder, katil yapar," demeye başladılar. Van Gogh'un absentin etkisiyle akıl hastanesine düştüğü ve kulağını kestiği söylenir. Fransız ırkını dejenere ettiği gerekçesiyle 1914'te Fransa'da yasaklandı. Absent satışlarının şaraptan fazla olmasından rahatsızlık duyan şarap üreticileri de bu yasağa omuz verdi. Pek çok ülke de Fransa'yı izleyerek yasağa katıldı.

19. yüzyılın sonlarına doğru içkinin yasaklanmadığı Britanya ve Çekoslovakya gibi ülkelerde üretim yeniden başladı. Pelin otu oranı azaltıldı, anason ve diğer baharatlar ve otlar, daha önceden damıtılmış alkole karıştırıldı ve yüzde 72 alkollü renksiz bir sıvı elde edildi. Bitkileri demleme sistemiyle klorofil rengini içkiye geçirip geleneksel yeşil rengini almasını sağladılar. Son aşamada da su ilavesiyle alkol oranı düşürüldü. Böylece alkolü yüzde 60'lara gerilese de hâlâ sert bir içki.

Apsinthion Grand De Luxe markalı absent halen 18. yüzyıl başlarındaki geleneksel metotlarla yapılıyor. Yüzde 68 oranında alkole sahip.

Dünyaca ünlü değişik içim ritüeli şöyle:

Absent kadehinin üzerine gümüş, delikli bir kaşık konur. Bu özel kaşığın üzerine bir ya da iki kesme şeker yerleştirilir. Absent, bardağın üzerinden kadehe dökülerek şeker ıslatılır. Ardından şeker yakılır ve karamelize olarak absentin içine akar. Absent'in ölçüsü kadar su ilave edilir ve kaşıkla karıştırılır. Artık ılınan ve hafif tatlanan içki, şekerin etkisiyle hızla kana karışır. Böylece etkisini de hızla gösterir.

Parlak, koyu olmayan yeşil rengiyle damakta meyan kökü, baharat, bitki özleri kokusu ve tadı bırakıyor.



Absent içim ritüeli.

Günümüzde satılan bazı absentler artık pelin otu bakımından hayli zayıf, bu yüzden gerçek absent sayılmazlar. İçimi konusunda korkutucu etkilerinden dolayı kararsızlık göstermenize de pek gerek yok. Tabii ki dozu artırmadığınız sürece.

Advocaat Likörü

Hollanda'nın en eski likör imalathanesi Bols Damıtım Evi tarafından 16. yüzyılda egzotik diyarlardan getirtilen avokado meyveleriyle yapılmış ilk kez.

Avokado, baharatlarla zenginleştirilip alkol ve şeker katkısıyla liköre dönüştürülüyor. Çok sevilip tutan likör avokado ithalindeki aksamalar yüzünden talebe yetişemez oluyor. Bu soruna çözüm ararlarken avokado yerine

onunkine benzer kıvam veren ve aynı zamanda besleyici olan yumurta sarılarını kullanmaya başlıyorlar. Böylece adını avokadodan alan *Advocaat*, yumurta likörü haline geliyor. Sadece Hollandalılar değil Almanlar da çok seviyorlar bu likörü.

Üretimi çok hassas. Kırılan yumurta kabukları değerse bulaşabilir ve yumurtanın sarısı bozabilir. Bu yüzden kırılan yumurtaların sarıları vakumla kabuğa değdirilmeden çekilerek alınıyor. Yumurta sarıları alkol, şeker ya da bal, bazen de her ikisinin ilavesiyle harmanlanıyor. Likörde yumurta sarısı litrede en az 140 gram olarak kullanılıyor. Şeker veya bal oranı litrede 150 gram olarak belirlenmiş. Alkol düzeyi yüzde 14. dünya standartları likörlerin alkol oranının alt düzeyi yüzde 15 olarak belirlemiştir. Bu alkol düzeyinin altında satılmasına izin verilen tek likör *Advocaat*'tır.

Genellikle sek ve soğuk içiliyor. Bazı tatlılarda da kullanılıyor.

Almanların bir içim şekli daha var. Kadehe konulan yumurta likörüne bir damla kakao likörü damlatıyorlar. *Bullen auge*, yani boğa gözü dedikleri bir içki oluyor. Gerçekten de sarımsı yumurta likörünün tam ortasında yoğun kıvamından dolayı hafif çukurlaşmış koyu kahve renkli kakao likörü kocaman bir boğa gözüne benziyor. Benim en sevdiğim içimi bu oldu.

Dolgun, boza kıvamındaki içkide yumurta sarısıyla kıvam benzerliği var, evet. İçtiğimde hafif bir yumurta kokusu hissetmiştim ya da yumurta likörü olduğundan bu bir önyargıydı sadece. Bilemiyorum. Yine de denemekte yarar var zira ilginç bir tat.

Almanya'dan gelen arkadaşlarımdan bazıları bu likörü geleneksel olarak Noel'de ve Paskalya dönemlerinde sıcak punç olarak tercih ettiklerini söylüyor. Özellikle eskiden evde annelerinin, büyükannelerinin yaptığı yu-



Advocaat yumurta likörü.

murta likörünü hevesle anlattılar. Alman arkadaşımız Friederike, annesinin evde yaptığı likörün tarifini verdi sizler için. Bu likörü Noel de içmek için dört hafta önceden yapıyorlarmış.

Advents veya Weihnachtslikör (Noel Likörü) Tarifi

Malzemeler:

- 6 yumurta,
- 150 g şeker,
- 1 paket vanilya,
- 1/2 tatlı kaşığı tarçın ,
- 1/8 litre % 54'lük romlarından,
- 1/8 litre % 80'lik rom ya da alkol,
- 750 g krema,
- bir miktar *amaretto* likörü.

Yumurta, şeker ve vanilya köpük haline gelinceye kadar çırpılıyor. Tarçın ve rom eklenip biraz daha çırpılıyor. En son kreması ilave edildikten sonra *amaretto* ile tatlandırılıp şişeleniyor.

Benmari usulü pişirilerek hazırlanan ev yapımı bir tarifi daha var.

Malzemeler:

8 yumurta,
250 g pudra şekeri,
1 paket vanilya,
375 g kahve sütü,
250 ml yüzde 54'lik rom.

Yumurta sarısını, beyazından ayırıp sarılarını vanilyayla çırpıyorsunuz. Yavaş yavaş pudra şekeri ve süt ilave ediyorsunuz. Karıştırmaya devam ederken azar azar rom ekleniyor. Sert bir likör isterseniz rom miktarını artırabilirsiniz.

Bu karışım benmari usulüyle boza kıvamında koyulaşınca kadar sürekli karıştırıp pişiriliyor. Ama kesinlikle kaynatmayacaksınız. Sıcakken şişelere ağızlarında biraz boşluk kalacak şekilde doldurulacak ki likör koyulaştığında taşmasın.

After Shock

Bu likör ilk kez 1997'de İngiltere'de üretiliyor.

Likör içildiğinde midede kristalleşiyor. Bu kristaller ertesi sabah tekrar kan dolaşımına karışıp ikinci dalgayı yaratıyor. Böylece gece içtiğiniz likörden alınan zevk ve tabii ki alkolün etkisi artçı şoklarla sabah da devam etmiş oluyor. Afyonu patlamak deyimi gibi...

Şimdi Anadolu'ya dönüp küçük bir anekdot anlatmak istiyorum.

Osmanlı'da ramazan ayında gündüz afyon içemeyen bağımlılar, gecedan üç adet afyon topağı hazırlarmış. Bunlardan ilkinin bir, ikincisini iki, üçüncüsünü de üç defne yaprağına sarar, sahurda yutarlarmış. Mide asidiyle defne yaprakları kalınlıklarına göre farklı zamanlarda eriyerek afyon etkisini ortaya çıkarırmış. Defne yapraklarının yerini bazen başka malzemelerin aldığı da oluyormuş. Tütün yaprağı, hatta koyun bağırsağı gibi. Böylece müptelalar akşamı edermiş. Bu o kadar yaygınmış ki, o zamanların mahkeme kayıtları diyebileceğimiz şeriye sicillerine işlenmiş örnekler var. "Afyonum patlamamıştı kadı efendi o yüzden darbettim," diyerek ceza indirimi alındığı oluyormuş.

Tekrar After Shock'a dönersek, 2009'a kadar yüzde 40 alkolle üretilirken artık alkol oranı yüzde 30'a düşürülmüş. Beş çeşidi var: Kırmızı şişede tarçın, mavi şişede turunc, turuncu şişede portakal, gümüşü şişede elma, siyah şişede yabanmersini aromalı olarak üretilmiş.

Nanelisi ise üretimden kaldırılmış.

Agavero

Kökleri Maya kültürüne dayanan likör, Meksika'da geleneksel olarak *damiana* adlı bitkinin çiçekleriyle tekilanın karışımından yapılıyor. *Damiana*, pasiflora ailesinin yaramaz bir üyesi... Zira tescillenmiş afrodizyak etkisi var. Meksika'da bu bitkinin çayını da içiyorlar. Bu bitki ABD'de de bulunuyor. Ancak bazı eyaletlerde afrodizyak yüzünden likör yapımında kullanımı yasaklanmış.

1857'de Meksikalı distile ustası Lazaro Gallardo'nun arkadaşını tedavi (!) etmeye çalışırken bulduğu bu likö-

r n tekilas  da  zellikli. Tekilan n hammaddesi yüzde 100 mavi agave bitkisi. Meksika'da tekila üretiminde izin verilen tek tür mavi agave. Bizde bu bitki sarısabır adıyla da bilinir. Bu uzun kılıç yapraklı kaktüsün göbek kısmındaki özsuyu alınıp damıtılarak tekila elde ediliyor. Lik rdeki tekilan n asıl özellikli yanı şimdiki geliyor.

En az beş yıl bekletilmiş *a ejo* tekila ve 18 ay kadar bekletilmiş *reposado* tekilas  birleştirilip bir yıl daha meş e fi larda dinlendiriliyor. Bu iki özel tekilan n birleşminden doğan içki daha sonra *damaiana*  i eği özü, formülü gizli bazı katkılar ve şekerkamışı şurubuyla tatlandırılıyor. Bunca  zen gösterilerek yapılan Agavero likörünü içerken insan bir durup elindeki küçük kadehi şöyle bir s z yor.

Kokusu papatyaya benzer, baharatlı vanilya karamel çağrışımlı, pürüzsüz yumuşak bir tadı var. Koyu bakır sarısı rengiyle damakta ince ama sert hissedilen tadı ve yüzde 32'lik alkolüyle ilginç bir likör.



Agavero likörü.

Orijinalinin yanı sıra portakallı bir çeşidi daha var. Kokteyllerde, özellikle margarita yapımında kullanılıyor.

Altın Likörü-Danziger Goldwasser

Ortaçağ'ın karanlık yıllarında meyve ve otlardan yaptığı içkinin keyfini çıkarırken imbik başında yakalanan Katalan fizikçi Arnaldus de Villa Nova büyücülükle suçlanır. Neyse ki ölüm döşegindeki papanın hayatını, yaptığı bu bitkisel likörle (likörün etkisini artırmak için altın varaklar eklemişti) kurtarınca, engizisyonundan kendi başını da kurtarmış olur. Sonraları ünü Avrupa'ya yayılan bu altın suyu evlere girmeye başlar. Neredeyse salgın hastalıklar çağı diyebileceğimiz Ortaçağ'da vücut direnci tabii ki oldukça önemliydi. Bunu sağlayan da as-



Danziger Goldwasser altın likörü.

linda altından ziyade alkol ve bitkilerin şifalı gücüydü anlaşılan.

1598'de Polonya'nın Danzig kentinde (Gdańsk) yaşayan Ambrosius Vermeulen adlı bir Hollandalı tarafından formüle edilip üretilmeye başlanır. "Goldwasser" altın suyu adlı likör 22 ayar altın parçacıklarıyla büyük sükse yapar. Rus Çarı I. Petro, Avrupa seyahatinde Polonya'ya gelir. Rus Konsolosluğu'nun açılışında kendisine Goldwasser ikram edilir. Çar, likörü çok beğenir ve sarayında sürekli bulundurulmasını ister.

Günümüzde hâlâ aynı isimle Almanya'da üretilmeye devam ediliyor. Yani bugün Gdańsk'a gittiğinizde alacağınız Danziger Goldwasser artık Almanya'dan geliyor.

Kimyon ve bazı baharatlarla aromalandırılmış yüzde 40 gibi yüksek alkollü bu likörün şişesinde 22 ayar, bazen 24 ayar altın yaprakçıkları bulunur. Portakal kabukları ve narenciye esanslarıyla yapılanı da var.

Lüks davetlerde şampanyayla birlikte görsel hoşluk için kullanılıyor. Çilek gibi az şekerli meyvelerle de oldukça uyumlu... Ayrıca 1820'de ünlü Fransız şef Marie-Antoine Carême, Rothschild adına bir tatlı yapar. "Sufle James de Rothschild" adlı tatlının görkemli olması için altın likörü kullanır. Hâlâ süflenin geleneksel malzemesi bu likör.

Bir zamanlar çok tutulan Tekel'in altın likörü artık üretilmiyor. Yurtdışında da az bulunan altın likörüne rastlarsanız ve de kıyabilerseniz kokteyllere koyabilirsiniz.

Amaretto Likörü

Dünyada en çok satan, klasikleşmiş İtalyan acıbadem likörü. *Amaretto*'nun Türkçe anlamı "acıcık".

17 farklı baharat, meyve, alkol ve karamelin acıbadem yağında bekletilmesiyle meydana geliyor.



Amaretto likörü, Disaronno.

Likörü ilk kez Leonardo Da Vinci'nin öğrencisi Bernardino Luini'ye modellik yapan bir kadın yaratır. Luini, 1525'te sipariş aldığı Meryem Ana freski için model ararken bu hancı kadınla karşılaşır. Fresk bittiğinde hancı model, kutlamak için kendi yaptığı likörü ikram eder ve çok beğenilir. Küçük bir not: Bu freski merak edenler İtalya'nın Saronno kentindeki Meryem'in Mucizesi Kilisesi'nde görebilirler.

Likörün kaybolan reçetesini 1600'lerde bulan Giovanni Reina, likörü ailesi için yapar. 1900'lerde ticari üretimine geçilir. Günümüzde iki ünlü *amaretto* markasından biri olan Disaronno olarak bilinen çeşidi bu.

1525'ten beri değişmeyen gizli reçetesiyle likör, kayısı çekirdeği yağının saf alkol, karamelize şeker, ot ve meyveyle karışımı. Cam işleriyle ünlü İtalya'nın Murano Adası'ndan özel tasarım dikdörtgen şişesinde. 1900'den

beri de aynı şişede satılıyor. Kehribar renkli, yüzde 28 alkollü.

Diğer ünlü *amaretto* markası ise 1718'den beri aynı tarifle yapılan Lazzaroni Amaretto. Yüzde 24 alkolü ve yoğun acıbadem kokusuyla, ağızda kayısı ve vanilya tadı uzunca kalıyor. Zengin, leziz, dengeli.

Buzla sek içildiği gibi kokteyllere de ekleniyor. Elma, mango ve vişne suyuna yakışıyor. Badem aromasından dolayı ağırlıklı olarak da pasta yapımında, tatlılarda kullanabilirsiniz.

Amaro Likörü

İtalyanca “acı” anlamına gelen likör 19. yüzyılda yine ilaç olarak üretilmiş bitkisel bir iksir. Almanya'daki Jägermeister bitki likörüne rakip. Tıka basa dolu olan bir mideyi bile kolayca rahatlatma özelliğe sahip.

Birbirinden değişik pek çok reçetesi var. Otlar, kökler, kabuklar ve baharatların harmanlanarak alkole yatırılıp şekerli şurupla dinlendirilmesiyle yapılıyor. Gerçekten acı olan likör yüzde 16-35 arasında değişen alkol oranlarında yapılıyor. *Amaretto*'yla karıştırmamak lazım.

Amarula Cream

Sadece Güney Afrika'daki uçsuz bucaksız ovalarda yetişen, yöre halkının dediği gibi “gizemli marula” ağacının meyveleriyle yapılan bir kremalı likör.

Geniş alanlara enfes, harika bir koku yayan meyve oradaki tüm hayvanları cezbediyor. Bu kokuyu takip eden filler meyveyi yemek için günlerce yürüyebiliyor. Ağaçtaki meyveleri düşürmek için kafalarını ağaca vuracak kadar çıldırmış görünüyorlar. Bu leziz, tatlı meyveyi midelerine indiren filler ağır cüsselerine rağmen sağa sola



Amarula likörü.

hızla koşar duruma geliyorlar. Meyvenin yoğun şekeri nedeniyle fermente olup alkole dönüşse bile iri cüsseli fillerin sarhoş olabilmesi için tonlarca yemeleri gerektiğini söylüyor biliminsanları.

Yabani bir ağaç olan marulanın insan eliyle dikilip yetiştirilmesi mümkün değil. Meyveyi yiyen filler hazmedemedikleri meyve tohumlarını dışkılarıyla başka yerlere taşıyor. Böylece ağaç çeşitli yerlerde yetişmiş ve yayılmış oluyor. Gizemli marulanın fil ağacı olarak adlandırılmasının nedeni de bu.

Amarula likörünün gelirin bir kısmı, Natal Üniversitesi Amarula Fil Araştırma Grubu'na ayrılıyor. Likör şişesinin etiketinde de fil resmi var.

Açık yeşil renkte, yumuşak kabuklu, büyük çekirdekli ve yumuşak beyaz etli meyve C vitamini, mineraler ve yağ açısından oldukça zengin. Meyvesinden elde edilen yağı ise antioksidanlar ve oleik asit barındırıyor.

Ayrıca sıtmayı tedavi ettiği düşünülüyor. Çok yönlü faydalanılan bu ağacın kabuğundan elde edilen solüsyon da akrep ve yılan sokmalarına iyi geliyor. Yaprakları çiğnendiğinde hazmı kolaylaştırıyor ve reflüye karşı da kullanılıyor. Bu ağaca gizemli denmesinin haklı nedenleri var!

Güney Afrika'da likörün büyük kadehlerde ve sıcak servis edildiğini duydum. Artık Türkiye'de de bulunabiliyor ama umarım bir gün gidip likörün kendi topraklarında içme şansım olur.

Meyvemsi dolgun ve tatlılığı kararında dengeli bir likör. Yoğun kremalı tadı ağzınızda kalıcı izler bırakıyor. Yüzde 17 alkol oranına sahip.

Dondurmanın üzerine dökerek yemeniz şiddetle tavsiye edilir. Böylece fillerin ağacı neden devirmek istediklerini anlayacaksınız.

Angostura

1830'larda Venezuela'da Simón Bolívar'ın ordusuna mensup Askerî Cerrah Johann Gottlieb Benjamin Siebert, yerlilerin botanik bilgisinden de yararlanarak ordu için bir tonik icat etti. Kinin içeren tonik sıtmaya karşı koruyucuydu, ayrıca mide bulantılarına da iyi geliyordu. Daha sonra içimini kolaylaştırmak için tatlandırılınca sevilen bir likör haline geldi.

Formülünün bir sır olduğu ve bu sırrı sadece beş kişinin bildiği söyleniyor. Hep aynı malzemeyle üretilen bu bitter likör 1853'te dünyada satılmaya başlamış.

1873 senesinde Viyana'da Weltausstellung'da (Dünya İçki Yarışması) altın madalyayla ödüllendiriliyor. Madalya ve zamanın imparatoru Franz Joseph'in madalyadaki profil resmi o yıldan beri hâlâ şişenin etiketinde.

Adını üretildiği Venezuela'nın Angostura kentinden



Angostura likörü.

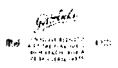
alan bu likör günümüze kadar gelmiş ama şehir adını koruyamamış, artık adı Ciudad Bolívar. Yani Bolívar şehri olmuş.

Kınakına kabuğu, çeşitli kökler, *cascarilla* (amber kabuğu) bitkisinin kabuğu, tarçın, centiya denilen acı kök, portakal kabuğu, enginar yaprağı, pelin otu, civanperçemi tanımlanan karışım bileşenlerinden.

Kırmızı rengi ve buruk tadı olan bu içecek rom bazlı. Yüzde 44,7 alkolüyle oldukça keskin. Yoğun kıvamlı tadıyla ancak az miktarda içilebiliyor.

Angostura hakkında bazı ilginç bilgiler var. Örneğin lekesi kesinlikle çıkmazmış. Tahtadan bile çıkarılamıyormuş. Vücuda sürüldüğünde de sivrisinekleri yaklaştırmıyormuş.

Likörün ferahlatıcı bir çeşidi olması için portakal aromasını da yapmışlar.



Archers şeftali likörü.

Archers

“Okçular”... Oldukça keskin şeftali aromasıyla üretilen aşırı tatlı bir likördür.

Buzlu cam şişesinin içinde kolay içimli şeffaf renkli likörün alkol oranı yüzde 23.

Genellikle limonata, portakal suyu ve tonikle hafifletilerek içimi seviliyor. İdeal bir kokteyl içkisi olan Archers likörü tanınmış “Sex on the Beach” kokteylinin ana maddesi.

Ayrıca uzun kokteyl bardaklarında bol buzla sek içimini de sanırım seversiniz.

Williams Armut Likörü

Önce şişedeki büyükçe armudu gördüğünüzde şaşırtıyor sizi. Tam bu armudun şişenin dar ağzından nasıl

O yıllara kadar kremayı bozulmadan tutmak zordu. Bir grup İrlanda içki üreticisi arayış içindeyken oksijensiz ortama püskürttükleri krema ve alkol parçacıklarının bu ortamda birbirleriyle özdeşleştiğini keşfettiler. "Pulverizasyon" denilen bu teknikle karıştırılan krema ve alkol ayrışmıyordu. Bu yöntemle alkol koruyucu göreviyle kremanın havayla temasını keserek okside olmamasını sağlıyordu.

Dünyanın en çok satılan ve içilen likörü Irish Cream, Baileys markası tarafından yaratıldı. İrlanda viskisi, krema, kakao ve vanilyadan oluşuyor. 1974'te dünyanın ilk kremalı likör olarak piyasaya sunuldu. Böylece Baileys "kremalı likörler" kategorisini de yaratmış oldu.

Bu likörün karamel, çikolatalı, kahveli gibi çeşitleri de var.



Baileys kremalı likör.

İrlanda'daki ineklerin yüzde 40'ının bu likör için çalışıyor olması (!) likörün ne kadar önemli olduğunun da göstergesi. Üretiminden 36 saat sonra likör mutlaka şişelenmek zorunda çünkü içeriğinde kesinlikle kimyasal ve koruyucu yok.

Bütün kremalı likörler gibi raf ömrü kısa. Açıldığında maksimum sekiz ay içinde tüketilmeli ve mutlaka serin, ı ışık almayan bir yerde saklanmalı. Likör bu özelliğinden dolayı tüm kremalı likörler gibi koyu renkli şişesinde.

Yılda 60 milyon şişenin üzerinde satışı var. Yüzde 17 alkollü.

Kahve ve içki birlikteliğinin enfes örneği bu likör tatlılarda kullanıldığında da mükemmel sonuçlar veriyor.

Kokteyller ve asitli meyve sularıyla karışması pek doğru olmaz. Çünkü krema kesilir, ayrışarak pütürlü, hoş olmayan bir görünümle içkinizi berbat edebilir. Kullanıldığı sadece bir kokteyl var ki o da likör kadar sevilen ve tanınan *B-52*. Bu kokteyl Baileys Irish Cream, kahve likörü ve Grand Marnier adlı likörle yapılıyor. Üç katmanlı üst kısmı tutuşturularak servis edilen hoş bir kokteyl.

Bärenjäger-Bärenfang

Bu bal likörü 15. yüzyılda Doğu Prusya'da ayı tuzağı yapan bir şirket tarafından, ayıları ininden çıkarıp yakalamakta kullanılmış. Bal ve tahıldan damıttıkları alkolle ayıları etkisiz hale getiren bu karışım daha sonra bir içki olarak da çok sevilir. Bu hikâyesinden dolayı da liköre Bärenfang, yani "ayı kapanı" veya "ayı tuzağı" adı veriliyor.

Likör Almanya'nın Oelde şehrinde üretiliyor. Almanya sınırları içinde Bärenfang adıyla satılırken, sadece

ihraç edildiğinde Bärenjäger “Usta Ayı” olarak adlandırılıyor ve bu adla satılıyor.

İçinde doğal olmayan hiçbir şey bulunmadığı söylenen likör tatlandırıcı da içermiyor. Firma doğal balla üretildiğinde ısrarcı. Yüzde 30, bazen yüzde 45 alkol oranlılarına da rastlanılan tatlı bir likör.

Becherovka

Çek Cumhuriyeti’ne gidip Becherovka içmeden dönen yoktur herhalde. Her lokantada yemeklerden sonra küçük bir kadeh Becherovka ile ağırlanıyorsunuz. Geziye turla gittiğinizde bile sizi gezdirdikleri tur otobüslerinde ikram ediyorlar. Çeklerin bu 200 yıllık likörleriyle övünmeleri boşuna değil. Becherovka en önemli turizm ve ihracat kalemlerinden biri.

Prag kadar tanınmış turizm şehri Karlovy Vary’de üretiliyor. Karlovy Vary, Karlsbad Nehri kenarında, tarihi, her biri özel mimariye sahip evleriyle tablo gibi yemyeşil doğanın içinde huzur verici bir kaplıca kenti. Bir anekdot: Atatürk’ün de kaplıcalarından faydalandığı Karlovy Vary’de kaldığı oteli bir plakette belirtip bu anıyı hâlâ yaşıyorlar.

Bu bitkisel likörün özelliklerinden biri de yapımında bu mineralli Karlsbad suyunun kullanılıyor olması.

Karlovy Vary’nin 13 tane kaynak suyu varmış. Becherovka içinse 14. kaynağımız diyorlar. Bu yüzden likörün bazı şişelerinin üzerinde 14. yazıyor.

Likörü Jan Becher adında bir eczacı kendi eczanesinde mide ilacı olarak üretmiş. Küçük eczanesi yıllar içinde ünlenerek büyüyünce 1794’te bir şirket kuruyor ardından da 1807’de Becherovka’yı satışa sunuyor. Bu tarihten 31 yıl sonra da, şimdi kullandıkları Jan Becher’in imzası şişede arzıendamlar ediyor. Bir 30 yıl sonra ise por-

selen şişelerle satılan likör, 1922'de cam tercih edilerek şimdiki şişesine bürünüyor.

Karlovy Vary'de bulunan Jan Becher'in eczanesinin günümüzde müze olarak korunduğunu duyunca biraz kışkırdım doğrusu. Keşke bizimde böyle müzelerimiz olsaydı.

Önce mide ilacı diye üretilse de pek çok hastalığa iyi geldiği söyleniyor. Atritten soğuk algınlığına kadar geniş yelpazedeki hastalıklar için faydalı olduğuna inanılıyor.

Bu ünlü bitkisel likör hâlâ Jan Becher firması tarafından piyasaya sürülüyor. Gizemli reçetesi sadece üretimde çalışan iki kişinin bildiği sıkı korunan bir sır.

Anason tohumları, 32 çeşit baharat ve ot, iyi kalite alkol, şeker ve Karlsbad suyu içeren likörde tarçın aroması daha önde hissediliyor. Buzlukta tutulması önerilen likörün alkol oranı yüzde 38 olduğundan donmu-



Becherovka likörü.

yor. Genellikle soğuk içilen likörün sıcak içim şeklide var.

Likörün keskin, baharatlı ama ferahlatıcı bir tadı var. Tam bir dijestif, yani hazmettirici. Özellikle "Cordial" denen çeşidi... Yüzde 35 alkol oranlı Cordial beyaz şarap ve karamelle fermente edilmiş, baharat ve ıhlamur ilavesiyle hazırlanmış. Buzla mükemmel oluyor ama bu likörün sıcak içimi de öneriliyor.

Becherovka da günün modasına uyarak aperitif için KV14, limon tadının öne çıktığı Lemond gibi çeşitlerle ürünlerini zenginleştirmiş. 5 cl'den 3 litreye kadar pek çok farklı şişede satışa sunulan Becherovka'lar her alıcının ihtiyacını karşılamaya çalışıyor.

Pek çok kokteyle eşlik eden likörün tanınmış bir kokteyli var: Be-Ton. Yani Becherovka ve tonik. Kokteyl için firmanın önerdiği ölçü ve tarif şu:

1,5 ölçü Becherovka,
3 ölçü tonik.

Bol buzlu bardakta karıştırılıp limon, elma dilimi ve birkaç nane yaprağıyla süslenip servis ediliyor.

Beirao

Portekizli bitkisel bir likör.

İlk kez 1890'da bir eczacı tarafından karın ağrısına iyi geleceği düşünülerek 12 çeşit bitkiden yapılmış. Sonraki yıllarda birkaç el değiştiren likör Malezya, Tayland ve Brezilya'dan gelen okalıptüs, tarçın, biberiye, gül, meyan kökü gibi baskın kokulu baharatlar içeriyor. Yüzde 22 oranındaki alkolü iki kez damıtılıyor.

Beirao üreticileri reklama çok önem vermiş. Portekiz'de büyük reklam panolarını ilk kullanan onlar olmuş.



Beirao likörü.

1929'da dünya içki yarışmasında bir altın madalya sahibi.

Café Marakesh

Tanınmış kahve aromalı likörlerden biri daha.

Hollanda'nın ithal ettiği en iyi *Arabica* kahve çekirdekleriyle yapılan üst düzey kalitede bu kahve likörü çok seviliyor. İçtiğinizde kaliteli, farklı kahve lezzetlerini bir arada alabiliyorsunuz.

Öteki kahve likörleri gibi sek ve buzla içebilir. Pastalarda ya da tiramisu ve *crème brûlée*'de kullanabilirsiniz.

Koyu kahve parlak renkli, berrak ve kahve kokusu yoğun likörün yüzde 23 alkol oranı var. İçerken şekeri dengeli taze kahve kokusunun yanında rahat içimli alkollü temiz, klas bir kahve likörü.

Cardinal Melon

Hollanda'nın popüler kavun esanslı likörünün kokteyllerde kullanımı çok daha yaygın.

Buzlu camdan boğumlu şişesinde şeffaf yoğun kavun aromalı likörün yüzde 20 oranında alkolü var.

Kıvamlı, damakta kalıcı. Bol kırık buzla içtiğinizde zengin aromasından dolayı ortalığa bir kavun kokusu yayılıyor. Bu nedenle likör özellikle pastalarda, tatlılarda harikalar yaratabilir. Dondurmanızın üzerinde sos olarak denemenizi eğer kesinlikle tavsiye ederim.

Campari

Dünyanın en tanınmış ve sevilen "bitter" içkilerinden biri Campari. Bitter, yani ot, kök ve baharatlardan yapılan acı içkiler ailesinden...

Gerçek bir klasik olan bu İtalyan likörü ilk defa Gaspare Campari tarafından 1860'ta Milano yakınlarındaki Navaro'da icat edildi. Daha sonra oğlu David Campari işleri büyüterek yine Milano civarındaki Sesto San Giovanni'de ilk üretim tesislerini kurup bir süre sonra da ihracata başladı.

Gizli tutulan içeriğinde 60'tan fazla madde bulunuyor. Otlar, kokulu bitkiler hatta Bahamalar'da yetişen *cascarilla* ağacının kabuğu bile.

Meşhur kırmızı rengini E 120 adlı gıda boyasından alıyor. Bu madde kaktüslerde yaşayan *cochineal* adlı kırmızı bir böceğin dışısının ezilmesiyle elde ediliyor. Hemen yüzünüzü buruşturmayın. Bu gıda boyaları sadece likörde değil kek, bisküvi reçel, dondurma gibi daha birçok yiyecek ve içeceklerde kullanılıyor. Gıda dünyasının gözde boyalarından... Ayrıca tekstil ve kozmetikte de sıklıkla karşılaştığımız bir boya. Bu maddenin üretimi



Campari likörü.

için *cochineal*'in doğal beslenme alanları olan, özel kaktüs bahçeleri yaratılıyor.

Likörün acı tadını dengelemek için soda, portakal suyu ya da diğer meyve suları karıştırılabilir. Klasik *negroni* kokteylinin ve *Americano* kokteylinin de vazgeçilmezi.

Servisinde kan portakalı kullanılıyor. Yaz aylarında bu portakalların suyu veya greyfurt suyuyla karıştırıldığında nefis bir serinletici olarak yudumlayabilirsiniz.

Yüzde 42 oranında alkollü bu likör bizde de taklit edilmiş. Tekel zamanında Bindallı adıyla üretilmiş. Maa-
lesef bizim Bindallı'mızın değeri fazla anlaşılamadan kaybolup gitmiş olması bir hayli üzücü.

Cedrat Likörü

Korsika Adası'nda yetişen özel bir limon türü olan *cedrat* limonlarıyla yapılan geleneksel Korsika likörü.

Aslen Güneydoğu Asya'dan gelmiş olan limonlara Sicilya, Fas, Girit ve Porto Riko'da rastlansa da *cedrat*'ın 19. yüzyıldan beri çoğunlukla yetiştirildiği yer Korsika.

Cedrat limonu bildiğimiz limonlardan biraz farklı. Sarı, yeşil ve kırmızımsı kabuğu çok kalın. O kadar ki ikiye ayırdığınız iri bir limonun sadece ortasında küçük yuvarlak bir limon içine rastlıyorsunuz. Ayrıca limonun düzgün olmayan tümsekli, yamuk, amorf bir şekli var. Ama serinletici nefis aromasıyla özellikle yaz aylarında çok çekici.

Yüzde 24 alkol oranına sahip geleneksel ve doğal likörün yapımında sadece iyi kalitede temiz bir alkol, şeker ve *cedrat* limonları kullanılıyormuş.

Chambord

Dünyanın en saygın likörlerinden biri olan Chambord her şeyiyle gösterişli bir likör.

Fransa'da 72 yıl tahtta kalan Güneş Kralı da olarak da bilinen ve aynı zamanda iyi bir gurme olan Kral XIV. Louis, 1685'te Loire Vadisi'ndeki Chambord Şatosu'na davet edilir. Şatonun sahibi, kralı en özel şekilde ağırlamak istediğinden, yemeklerin yanı sıra çeşnicibaşısına özel bir de içki yaptırır. Yemek sonrası ikramı için düşünülen bu içki, yörenin en iyi kara ahududusu, böğürtlenler, bal ve Madagaskar vanilyası ile başka lezzetlendiriciler de katılarak yapılır. Bu içkiden çok etkilenen kral, her yıl sarayına gönderilmek üzere birkaç fıçı sipariş verir. Böylece Chambord'un saraylı bir likör olarak gösterişli olması zaten beklenen bir durum.



Chambord likörünün eski ilginç şıŖesi.

Likör uzun yıllar kral tacına benzetilmiŖ aristokrasiyi çağrıŖtıran, alımlı özel tasarım ŖıŖede satıldı. Bordoya yakın, kırmızı top gibi yuvarlak ŖıŖenin ortasında parlak taŖlarla bezenmiŖ gibi duran, altın rengi bir kuŖak ve kapağının üzerinde yine altın rengi bir kral tacı vardı. Günüümüz için fazla süslü klasik ŖıŖesi yıllar içinde değıŖtirildi. Yeni ŖıŖesi sadeleŖtirilmiŖ, tutması kolay olsun diye yassı hale getirilmiŖ ve daha kaliteli bir camdan yapılmıŖ. Kapağındaki taç ise amblem halinde ŖıŖesinin üzerine yerleŖtirilmiŖ. Altın renkli, isminin yazıldığı kuŖağıyla yine de gösteriŖli ŖıŖesinde zarif ve soylu bir duruşu var.

Likör yüzde 16 alkol oranına sahip.

Chartreuse

Büyük likörler ailesinden biri daha.

400 yıl önce Fransa'nın Grenoble Ŗehri yakınlarındaki Chartreuse Manastırı'nda keŖiŖler tarafından yapılmaya

başlanmış. Yalnızca birkaç kişinin bildiği ve sırrı hâlâ çözülemeyen bir formülle 130 ayrı maddeden üretilmiş. Likör 400 yıllık olduğundan uzunca bir hikâyesi var.

1605'te askerleri için kuvvet ve uzun ömür iksiri isteyen Mareşal François-Anibal d'Estrées elinde bir reçeteyle manastıra gelir. Bir mareşalin likörlerle ne gibi bir ilişkisi olur dersiniz o da şöyle... Mareşal, yarım yüzyıl kadar önce likörü İtalya'dan Fransa'ya taşıyan kadın olarak bilinen Kraliçe Catherine de' Medici sülalesinden birisiyle evlenerek Fransa kraliçesi olan Maria de' Medici tarafından ordular komutanlığına atanmıştır. Rahiplere bu otları, bitkileri bulup bir iksir hazırlamaları için sipariş verir. Papazlar hemen işe koyulur. Çeşitli hammadde-lerin kâh kaynatılıp özü çıkarılır kâh imbikten geçirilip damıtılır kâh alkole yatırılıp ekstresi alınır. Gizli formülüyle karıştırılıp dinlendirildikten sonra zümrüt yeşili bir sıvı elde edilir. Mareşalin iksiri hazırdır.

Bu içerik bakımından dünya üzerindeki en zengin likörün, ticari olarak ortaya çıkışı 1737 yılı. Manastırdaki rahiplerden Jérôme Maubec, reçete üzerinde biraz daha çalışıp bugünkü Chartreuse'ü üretir. Bu yüzde 71 alkol- lü barut suyu gibi sert, ancak çay kaşığının ucuyla zor içilebilen iksir ancak 1746'da alkolü yüzde 55'e düşürölerek yeşil Chartreuse adı altında içilebilir bir liköre dönüşür. Daha az keskin ve daha tatlı lezzetiyle yaygınlaşmaya başlar.

1789 Fransız İhtilali sırasında keşişlerin bu içkinin ticaretinden iyice palazlandığını gören ihtilalciler onların gücünü kırmak amacıyla manastırın tüm ticari faaliyetini yasaklar ve manastırı dağıtır. Likörün formülü Bordeaux'daki bir başka manastırın kasasına kilitlenir. İhtilalin ateşli günleri geçince keşişler iktidarla tekrar sorun yaşamamak için likörü üretmekten vazgeçer. Ve el yazması reçeteyi Grenoble'lu bir eczacıya satar. Eczacı

likörü yapamadan öldüğünde mirasçıları 1816'da reçeteyi yine manastıra geri verir.

1838'de keşişler, safranla renklendirdikleri yeni bir çeşit geliştirir. Daha tatlı ve yüzde 40 alkol oranıyla "sarı Chartreuse" o kadar çok tutuluyor ki, hemen taklit edilmeye başlanır. Hatta cumhuriyetin ilk yıllarında içki tekeli İnhisarlar İdaresi, yani Tekel "sarı likör" adıyla ürettiği likörün ilanlarında, "Şartröz [Chartreuse] tipindedir," diye açıkça yazar.

Likörün bu kadar sevilmesi, para kazandırması bir kez daha göze batar. 1903'teki Fransa hükümeti, Chartreuse Damıtım Evi'ni devletleştirmeye karar verir. Manastır yine dağılır. Papazlar, reçeteleriyle birlikte İspanya'da Tarragona'ya kaçıp damıtım evini orada kurarak likörü üretmeye başlar. 1921'de Fransa'nın baskısı gevşe-



Büyük likörler ailesinden Chartreuse.

yince bir damıtım evi de Marsilya'da kurulur. Sekiz yıl da burada üretilir. Bu iki liköre de "Taragona Chartreuse" deniyor. Bugün bile müzayedelerde büyük fiyatlara alıcı buluyor.

Fransız hükümetinin bir damıtıcılar grubuna sattığı Chartreuse ismi altında yapılan bir başka likör, yeni sahiplerinin gizli formüle sahip olmamaları yüzünden Taragona Chartreuse'ü kadar başarılı olmuyor. Bu firma 1929'da havlu atınca rahipler İspanya'dan geri çağırılıyor ve 1935'te yeniden bir damıtım evi kurulup o eski gizli formülüyle üretim devam ediyor. Grenoble yakınındaki Varion'da kurulan tesiste bugün içtiğiniz likörü üretip tüm dünyaya pazarlanıyor.

Bu likörü ilginç kılan 400 yıllık tarihi, gizli tarifinin elden ele geçmesi değil sadece. Her nesil, Chartreuse'ü daha da mükemmelleştirmeye, günün şartlarına uygun hale getirmeye çalışmış. Nitekim bugünün en saygın çeşidi olan VEP (uzun süre özel olarak fıçıda dinlendirilmiş Chartreuse) 1963'te yapılmış. Sarı ve yeşil olarak iki renkte üretilen VEP seçkin barların raflarını süslüyor hâlâ.

1830'larda kolera salgınında ilaç olarak bile kullanılan likör 1900'lere gelindiğinde sanatçıların yazarların gözdesi olmuş. Ünlü yazar Oscar Wilde en koyu Chartreuse tutkunlarından mesela. İngiltere kraliçesiye balık yedikten sonra damağını temizlemek için sarı Chartreuse'ü tercih edermiş.

Manastırın 900. yılı için hazırladığı Liqueur du 9 Centenaire, yüzde 47 alkollü ve biraz daha tatlı üretilmiş.

2007'de üretilen yüzde 45 alkollü Liqueur des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers adlı Chartreuse. Fransa'nın en iyi *sommelier*'lerinin talebi üzerine yapılmış.

La Gentiane Des Péres Chartreuse adında yüzde 20 alkollü meyve likörleri var. Meyveler ahududu familyasından, karadut ve böğürtlen gibi.

Yüzde 40 alkolü ile Genepi Des Péres Chartreuse ise Alpler'de, evlerde yapılan likörlerine verilen isim.

Ama asıl hazineleri bir "iksir", Élixir Végétal De La Grande-Chartreuse. Bu bitki iksiri, dünyanın en sert likörü... Yüzde 71 alkollü.

Küçük tahta kutuların içindeki minik şişelerde satılan bu şifalı öz, içki gibi değil. Yemeklerden sonra bir çay kaşığı yutuluyor. İlaç gibi, iksir gibi, şifa için.

Chartreuse acımsı otlardan gelen, dengelenmiş tatlı tadıyla muhteşem bir hazmettirici. Güçlü aromasıyla kıvamlı, hafif yakıcı ve ferahlatıcı.

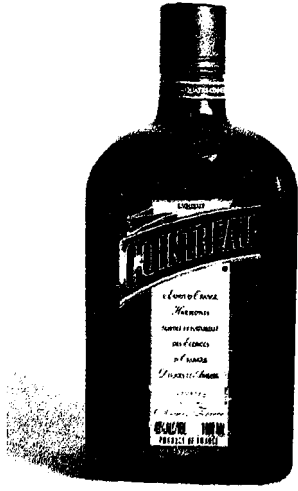
Kendi içinde zaten çok çeşitli tatlara sahip ve mükemmel bir karışım olduğundan başka bir içkiyle karıştırmaya pek gerek yok. Bu yanıyla zaten kokteyl yapımına uygun değil.

Cointreau

Büyük likör ailesinin bir ferdi daha. Cointreau ilk 1849'da denenmeye başlar. Bir damıtım evi sahibi Adolphe Cointreau ve şekerçi kardeşi Édouard-Jean Cointreau ortaklığında önce kiraz likörü üretirlerken daha sonra o yıllarda egzotik meyve sayılan portakallarla denemeler yapmaya başlıyorlar. Tatlı ve acı portakal kabuklarının yanı sıra portakalın çiçeği ve yapraklarının aroması da kullanılıyor. Şekerpancarı alkolüyle üretilen likör, ilk şişesinin satıldığı 1875'ten bu yana efsane haline geliyor.

1990'a kadar aile şirketi olarak üretimine devam eden şirket, daha sonra tanınmış Rémy Martin firmasıyla birleşiyor. Üretim yöntemleri ve reçetesi hâlâ aile sırrı.

İspanya ve Brezilya'dan yeşil hasat portakalları kullanan şirket Haiti'den de portakal ithal ediyor. Doğal olmayan hiçbir şey kullanmadıklarını iddia eden üreticiler



Cointreau portakal likörü.

tesislerini de halka açık turlarla gezdiriyor. Ama tesis içinde fotoğraf çekimine izin verilmiyor.

Yüzde 40 alkol oranıyla sert bir likör. Portakal likörü olarak rengini de portakal rengi bekliyorsanız yanılırsınız. Renksiz saydam renginin de bir hikâyesi var. Portakallar alkole değdirilmeden alkolün üstünde tutulup alkol buharıyla kokusunu alkole geçirdiği ve ancak portakalın renginin geçmediği söyleniyor. Belki sırlarından biri de bu yöntemdir, bilinmez.

Yemek öncesi de sonrası da bol buzla içebileceğiniz likör kokteyllerin de kalbi. Pek çok kokteylde sıklıkla kullanılıyor.

Crème de Cassis

Üretimi 1841'de başlayan dünyanın en kıvamlı likörü, Fransa'da Bourgogne frenküzümünden yapılıyor. Cas-

sis denilen yabanmersinine benzeyen küçük ve kokulu meyvenin rengi de bordoya yakın kırmızı.

1 litre likör için 1 kilo frenk üzümü alkole yatırılıp özü alınıyor. Şeker ilavesiyle yapılan likör yüzde 15 alkollü.

Likör sek olarak oldukça yoğun ve ağır kıvamlı olduğundan daha çok kokteyl eşlikçisi.

Fransızlar likörü değişik içkilerle karıştırıp *kir* dedikleri çok tanınan içecekler üretmişler.

Örneğin: Beyaz şarapla *kir*; kırmızı bordo ya da Bourgogne şarabıyla "Cardinal"; köpüren şaraplarla ve şampanyayla *kir royal*; eğer (bulup içebilen şanslılardansanız) şampanyanız Don Pérignon olursa *kir impérial*; elma cideriyle *kir normanol*; dörtte bir Crème de Cassis, dörtte üç vermutla da *vermouth cassis* yapıyorlar.

Curaçao Likörü

Mavi renkli ama bir portakal likörü.

Adını Karayipler'deki bir Curaçao Adaları'ndan alıyor, Portekizce'de *curaçao* "kalp" demek.

Hikâyesi 250 yıl önce İspanyol gemicilerin Venezuela yakınlarında bir ada keşfetmeleriyle başlıyor. Yani Curaçao'yu...

Adada tarımı geliştirmek isteyen İspanyollar, öncelikle ülkelerinden getirdikleri portakal fidanlarını dikeyor. Ancak adanın iklim ve toprak koşulları nedeniyle portakallar acılaşıyor. İspanyollarda tarıma uygun olmayan bu adayı terk ediyor.

Ada, İspanya'dan ayrılıp bağımsızlıklarına kavuşan Hollandalıların eline geçiyor. Yeni ev sahipleri yerel dilde *laraha* denilen bu acı portakalların keskin kokusundan etkilendikleri kabuklarını kurutarak Avrupa'ya göndermeye başlıyor. Sanayi Devrimi'yle birlikte *laraha* yani Curaçao

portakalı Avrupa'da her türlü portakal likörünün yapımında kullanılır. Ancak yalnızca bu likör Curaçao olarak tescillenmiştir. Zira hâlâ yapımında sadece Curaçao Adaları'nda yetişen laraha portakalları kullanılıyor.

Likör eski yıllarında şeffaf ve renksiz. Daha sonra renklendirilmiş. Artık deniz mavisi rengiyle oldukça göz alıcı. Bu parlak mavi rengini tam olarak nasıl kazandığı, üretiminde içine ne zaman boya katıldığı hep sır olarak kaldı.

Oldukça şekerli bir tadı olan bu mavi likör, krep süzette de kullanıldığı gibi kokteyllerde de mavi rengiyle ilginç karışımlar yaratıyor. Yüzde 15 ile 40 arasında değişen alkol oranıyla pek çok çeşidi var.

Cynar

Enginardan da likör olur mu demeyin! Evet, enginar likörü ama içtiğinizde bir sebze tadı alacağınızı sanmanız sadece bir önyargı. Karışımında 13 çeşit ot var. İtalyan likörü, tüm Avrupa'da bulunmasına rağmen İsviçre'de içimi çok daha yaygın.

Yarım asırlık bir geçmişi olan likör ilk kez 1952'de İtalya'nın Padova bölgesindeki küçük çaplı bir içki üreticisi tarafından yapılmış. Cynar, birkaç firma değiştirdikten sonra İtalya'nın acı içkileriyle ünlü Campari şirketi markayı satın alıyor ve hâlâ da bu şirket tarafından üretiliyor.

1960'larda firma, bu likör için, "Modern hayatın stresiyle savaşın," sloganıyla reklam kampanyaları yapmış. Sinirleri gevşeten, safrakesesinde biriken alkol, nikotin ve yağların vücuttan atılmasını sağlayan sağlıklı bir içki. İçindeki diğer otların da sağlığa yararlı özelliklerini kaybetmeden tamamen doğal olarak hazırlanması, sağlıklı içki olma iddiasını destekliyor.



Cynar enginar likörü.

Antikçağ'dan beri karaciğere yararı bilinen enginarın içindeki sinarin maddesi aynı zamanda safra salgısını da arttırarak iştah açıyor. Cynar bu yüzden iştah açıcı özelliğe de sahip bir likör.

Enginar suyu ağırlıklı olmasına rağmen üretiminde çeşni vermesi için ravent, kardelen, portakal ve mandalina kabukları kullanılıyor.

Aperitif ya da dijestif olarak da yararlanılan likör yüzde 16,5 alkollü.

İçinde yeşilimsi tonlar barındıran koyu kırmızı hat-ta, neredeyse kahverengiye dönük ama parlak bir rengi var. Yurtdışından gelen bir arkadaşına ısmarlayıp dene-dim. İçimi yumuşak ve çok tatlı olmayan Cynar, ağızda hafif bir acılık bırakıyor. Ben serinletilmiş olarak dene-miştim ama sanırım buzla birlikte bir portakal ya da li-mon dilimiyle de iyi giderdi.

Şişesinin üzerinde iki kokteyl tarifi de verilmiş. Bir fikir vermesi için buraya da aktarıyorum.

Cynar spritz:

İki ölçü Cynar, üç ölçü Presecco, biraz soda ve buz. Prosecco İtalyanların köpüklü şarabı. Burada bulamazsanız beyaz şarap da işinize yarar.

Cynarata:

Bir ölçü Cynar, iki ölçü portakallı soda ve yine buz.

Drambuie

Adını “zevk veren içki” anlamına gelen İskoçça *an dram buidheach*’ten alan likörün doğumu 250 yıl öncesine dayanıyor. Bu likör de yakın zamana kadar büyük likörler ailesindendi.

1746’da İskoç Prensi Charles Edward Stuart, İngilizlere yenilince Skye Adası’nda yaşayan MacKinnon ailesine sığınır. Prens oradan ayrılırken minnettarlığının ifadesi olarak yanındaki en değerli şeylerinden biri olan, ailesinden kalma çok eski bu likör tarifini hediye eder.

Aile, likörü önce evlerinde dostlarına ikram etmek için yaparken, yoğun talep üzerine Edinburgh’da bir tesis kurarlar. 1909’da seri üretime geçerler. Tarif hâlâ ailede, büyük bir titizlikle saklanıyor. Evlerinde kurdukları laboratuvarı ana maddelerini konsantre şeklinde hazırlayıp altı haftada bir fabrikaya gönderiyorlar. Sır bu şekilde korunuyor.

Skye Adası’nın yıllanmış klasik malt viskisi Talisker, funda balı ve gizli formülündeki baharat karışımlarıyla yapılıyor. Fakat ne yazık ki artık yıllanmış viski yerine ucuz viski, bal yerine glikoz kullanılmaya başlanmış. Seri üretimindeki maliyetlerin düşmesi gerektiği düşünülen firma böylece likörü sıradanlaştırmış. Köklü



Drambuie malt viskisi.

tarihine ihanetiyle klasik, büyük likör kategorisinde değil artık.

Drambuie'nin dolgun kıvamlı tatlılığı baharatla dengeli. Hafif iyot ve baharat tatları içeriyor. Klasik alkol oranı yüzde 40. Ayrıca 15 senelik malt viskiyle hazırlanan yüzde 43 alkol oranlı bir çeşidi daha var: Drambuie 15.

2009'da 100. yılı için üretilen Jacobite Collection ise özel şişesinde sunuluyor ve yüzde 46 alkollü. Bu likörün de incelikli hikâyesi şöyle.

İngilizlerle savaştan İskoçlara Jacobit deniyor. Özel olarak o yıllara ve Jacobit'lere atfen yapılan cam kapaklı şişesi 1700'lerdeki formu korunarak ve sadece 150 kutu imal edilmiş. Her kutunun içine el yapımı kristal bir kadeh konarak piyasaya sunulmuş. Kadehin üzerindeyse o yıllardaki orijinaline uygun "Amin" yazılmış. Ayrıca kutunun içindeki deri kaplı kitapçığında likörün, şişesinin, ka-

dehinin ve o yılların politik olaylarının bir özeti var. Bu denli ayrıntılı düşünölmüş likörün alkol tabanı olarak kullanılan viskisi de özel. 45 yıl bekletilmiş viskiden. Daha bitmedi... Klasik Drambuie'den farklı olarak içeriğine vanilya, yeşil elma, kesilmiş çimen aroması, karamel, meyan kökü, rezene ve kakule de ilave edilmiş. İşte büyük likörlerin üyesine de yakışan bu olmalı dedirtecek detaylar.

Bire bir viski ve Drambuie karışımıyla yapılan ve bol talaş buzla servis edilen *rusty nail* kokteyli ise en bilinen, sevilen kokteyli.

Fernet-Branca

Bitter likörlerin efsanelerinden olan likör İtalya'nın Milano şehrinde 1845'te, eczacılık yapan Bernardino Branca tarafından icat ediliyor. Branca o yıllarda likörün faydasına olan inandırıcılığı daha da artırmak için Fernet adlı hayalî bir doktor yaratıp likörün ismine eklemiş. Bana pek ahlaki gelmeyen bu ticari yaratıcılık işe yararmış olmalı ki likör 150 yıldan fazladır dünyaca tanınıyor.

Bütün bitter likörleri gibi ilaç olarak üretiliyor. Üretildiği yıldan beri formölünün değişmediği söyleniyor.

Beş kıtadan toplanan 27 çeşit ot kullanılan likörde oranları bilinmese de kızkantaron, papatya, nane, safran, mürver çiçeğı gibi bitkiler var. Bir sene meşe fiçıda bekletiliyor.

Sarı tonları olan açık kahverengi bir likör.

Acımsı, yoğun kıvamlı, ağız buran tadını öksürük şurubuna benzeten olduğı gibi, ağır yemeklerden sonra içildiğinde mideyi inanılmaz hızla rahatlattığından sevenleri de çok. Kinin, mentol ve karamel kokulu likör ferahlatıcı etkiye sahip.

Reklamlarında âdet sancılarına iyi geldiğı, zayıf bünyelere kuvvet verdiği ve uzun yaşamının sırlarından biri

olduğu iddiasıyla içki yasaklarının olduğu dönemde ABD' de epey prim yapmış.

Şişesindeki dünya küresini kavramış kartal logosu 1893'te Leopoldo Metlicovitz tarafından tasarlanmış.

Fernet Branca İtalya dışında Arjantin'de de çok içiliyor. Neredeyse Arjantin'in yerel içkisi sayılacak kadar hem de... Zencefilli gazoz, özellikle kola ile içimi oldukça yaygın. İtalya da yüzde 43 alkollüyken, diğer ülkelere alkol düzeyi yüzde 40 olarak gönderiliyor.

Galliano

Bu İtalyan likörü, Livorno'da üretiliyor. 1896'da İtalyan savaş kahramanı Guisepppe Galliano'nun anısına Arturo Vaccari icat ediyor.

Ters dondurma külâhına benzeyen şişesi 1896'dan beri değişmemiş.

İçeriğinde yıldız anason, Akdeniz anasonu, zencefil, ardıç, muskat, lavanta, civanperçemi, kişniş, çiçekler, turuncgiller ve vanilya var. Altı ay özel tanklarda dinlendirilen likör açık limon sarısı renginde. Yüzde 30 ve 42,3 alkol oranlarında iki çeşidi var. Bahar çiçeklerini de çağrıştıran kokusuyla, anason baskın tadıyla şekerli, zarif bir likör.

Ginjinha Tarifi

Malzemeler:

- 2 su bardağı vişne,
- 1/4 su bardağı Portekiz brendisi *agvarda* veya *grappa*,
- 1/2 su bardağı kırmızı şarap,
- 1 kabuk tarçın,
- 2 karanfil,
- 2 su bardağı kahverengi şeker.

Önce şarap orta ateşte ısıtılır. Şeker içinde eritildikten sonra şarabın soğuması beklenir. Bir kavanozda bu eriyiğin içine vişneler, tarçın, karanfil, beyaz alkol *agvarda* veya *grappa* eklenir, sıkı biçimde kapatılır. Karanlık, serin yerde bir ay demlenmeye bırakıldıktan sonra üç-dört günde bir sallanır. Sonra vişneler hariç süzülüp tekrar sıkıca kapatılır, beklemeye alınır. Soğutularak servis edilir.

Orijinali yüzde 19 alkollü.

Portekizce vişne demek olan *ginjinha* Lizbon'da yapılan geleneksel vişne likörü. İlk kez bir rahip tarafından Santo António Kilisesi'nde deneniyor.

Değişik bir vişne likörü yapmak isteyenler için bu şaraplı ev yapımı *ginjinha* tarifi ilginç gelebilir.

Glavya

Bir viski likörü.

1947'de Edinburgh'lu Ronald Morrison tarafından oluşturuldu. Tarifin reçetesinin kesin ayrıntıları hâlâ sırrını koruyor.

İlk sunulduğunda Galce "çok iyi" anlamına gelen *gle mhath* dendiği için dünyanın en iyi likörü adıyla pazarlandı.

Anason, karanfil, badem, bal, tarçın, hindistancevizi, meyan kökü, nane, zencefil ve narenciyeler tarifinden bilinenler. Likör aynı zamanda pek çok ödül almış.

Kadifemsi tadı, koyu turuncuya yakın altın bir rengi var. Kendine özgü likör yüzde 35 oranında alkollü. Tonikle ve buzla inceltebilirsiniz.

Sıcak olarak da bir içilebilir. Liköre, kaynar su ve bir dilim limon ekleyin, sıcak hurma dedikleri bir içkiyi yapmış olacaksınız.

Grand Marnier

Büyük likörler kategorisindeki Grand Marnier'in yaratıcısı içki ustası Louis Alexandre Marnier Lapostolle. 1827'de Paris yakınlarında bir damıtım evi işletirken Paris'in işgal edilmesiyle Cognac şehrine göç eder. Savaş sonrası egzotik olan her şeyin moda olduğu dönemde Haiti'ye yaptığı gezide rastladığı portakallar ve ürettiği konyaklarla denemeler yapmaya başlar. 1880'e gelindiğinde Karayipler'in egzotik turuncgilleri ile Fransız konyasının birleşmesinden bu dünyaca ünlü likör ortaya çıkar.

O günden bu yana ne formülü ne şişesi ne etiketi ne de orijinallliğini gösteren kırmızı mühründe değişiklik olur.

Acı portakalın kurutulmuş kabukları ıslatılıp alkole yatırılıyor, imbikten damıtıldıktan sonra şeker ilave edi-



Grand Marnier.

liyor. Vanilya, baharatlar, konyak ve tabii yıllardır saklanan esrarengiz tarifiyle üretiliyor. Likör sonrasında meşe fiçılarda yıllandırılıyor.

Taklitleri tüm çabalara rağmen başarılı olmayan likörün, koyu altın sarısı ve hafif amber tonlarında renkleri var. Dolgun meyvemsi aromatik diye tanımlayabileceğiniz likör yüzde 40 alkol içeriyor.

Çeşitlerinden Cordon Rouge bir klasik.

Cordon Jaune baskın portakal aromalı diğer çeşidi.

Cuvée de Centenaire de likörün 100. yaşı için 25 yaşındaki konyakla üretiliyor.

Ve en özel çeşidi olan Cuvée Speciale Cent Cinquante ise likörün 150. yaşı için 50 yıllık konyakla üretiliyor. 2007'de San Francisco'da yapılan dünya içki yarışmasında çift altın madalyayla ödüllendiriliyor. Üretici firma bu likörü, "Telaffuz etmek imkânsız, bulmak zor ve pahalı," sloganıyla pazarlıyor.

Artık üretilmeyen Cherry Marnier'in vişneleri bir zamanlar Anadolu'dan getirtiliyormuş.

Crème de Grand Marnier ise kremalı turuncu likörü. Ama krema ve narenciye birlikteliğinin tadı uyumsuz olduğundan çok da sevilememiş. Taze Normandiya kremasının yoğun ve özel tadı bile bu yargıyı değiştiremeyince üretimden kaldırılıyor.

Şirket altıncı kuşak torunlar tarafından idare ediliyor. Likör o kadar popüler ki istatistikler dünyada her iki saniye de bir şişe satıldığını söylüyor.

1900'lerde mutfaka da giren likör, sufle ve kreplerde kullanılmaya başlıyor. Pastacılıkta *flambé*'lerde aranan tat oluyor. Ve iyi bir krep süzet o günlerden bu yana Grand Marnier'le yapılıyor.

Likör 1920'lerin, 1930'ların kokteyllerine de damga vurur. O dönem, popüler olan şeyler kokteyl isimlerine yansıyor. Örneğin kumar tutkusu için *casino*, seks öz-

gürlüğü akımı için *maiden's blush*, ruhlar dünyasına duyulan ilgi için *hell little devil*. Hatta Birinci Dünya Savaşı sıralarında *depth bomb*, *artillery* gibi kokteyllerin vazgeçilmezi oluyor.

Klasikleşmiş bu likör ağızda uzun süre silinmeyen ve iç baymayan kıvamlı tadıyla, yemek sonrası kahvenin yanında bir konyak içiyormuşçasına iyi gidiyor.

Heering ya da Peter Heering Cherry Liqueur

Danimarka etiketli yaklaşık 200 yıllık bir likör. Üretimine 1818'de başlanmış. Üç yıl dinlendirilen bu kiraz likörü yüzde 24 alkollü.

Doğal malzemelerden katkısız bir şekilde üretiliyor. Taze kirazlar ezilip özü çıkarıldıktan sonra şeker ve diğer baharatlarıyla karıştırılıyor. Keskin kiraz kokusu, parlak koyu kırmızı rengiyle zamansız bir likör. Damakta kiraz tadından sonra badem aroması hissediliyor.

Hejie Jiu

Biliyorum ismi okumakta zorlandınız ama sizi daha da zorlayacak başka bir şey daha var: içimi. Zira bir kertenkele likörü.

Likör için genelde geko denilen bir tür kertenkele tercih ediliyor. Zararsız ve zehirli türleri bulunan gekonun zehirli türü kullanılıyor Nedeni ise kertenkele ne kadar zehirliyse likörün etkisinin o denli fazla olmasıymış. Çünkü Çinliler bunun şifa veren bir içki olduğu düşünüyor. Kansere, atrite, ülsere iyi geldiğine inanılan Hejie Jiu likörünün tadı hakkında, üzgünüm, hiçbir bilgim yok.

Büyükçe bir kavanoza bütün halinde konan kerten-

kelenin üzerine pirinç şarabı veya viski konup 10 gün boyunca bekletiliyor. Ancak bir laboratuvar ortamında görmeye alışabileceğiniz şişesi içindeki kertenkeleyle likörü içmek, cesur tadımcılar için oldukça ilginç bir deneyim olabilir.

Likör *shot* içiliyor.

Izarra

Bask bölgesinin Fransa kanadında, dağ çiçekleri ve dağlarda yetişen bitkilerden üretiliyor. 1835'te bulunan reçetesinin daha da eskiye dayandığı söylenen bu likörün iki çeşidi var.

Sarı Izarra'nın baskın tadı, badem. 32 çeşit ottan yapılıyor ve yüzde 20 alkollü. Yeşil Izarra'da ise nane tadı daha yoğun. 48 ot bileşeni var ve yüzde 24 alkol içeriyor.

Jägermeister

Türkçesi "usta avcı" olan bu bitkisel likörün üretim tarihi 1930. Almanya'nın küçük bir kasabası Wolfenbüttel'de geliştirilmiş.

Almanların ikinci önemli bitter likörü Jägermeister'in (ki ilki Underberg'dir) varlığını sirke üreticisi Wilhelm Mast'ın işlerinin kötü gitmesine borçluyuz. Mast iflas edince içki yapımına başlamış. Pek çok sıradan içkiden sonra bitkisel likör de üretiyor. Ama Jägermeister'in formülünü geliştiren onuncu çocuğu Curt Mast oluyor. Curt Mast aynı zamanda avcı. O tarihlerde yaşadıkları kasaba, Nazi Almanya'sının av merkeziymiş. Nazilerin av bölgelerinin başına bir usta avcı atama kanunları var. Curt Mast da Nazilerin verdiği bu usta avcı beratına sahip. Dolayısıyla geliştirdiği bu liköre "usta avcı" adını

vermesi ticari olarak başarılı bir başlangıç olmuş. 1938' de üst düzey Nazi subaylarının popüler içkisi oluyor ve o yıllarda Almanların milli içkisi olarak lanse ediliyor. Ama günümüzde firma bundan övünmeye pek meraklı değil.

Diğer bitterlerdeki gibi formülü devlet sırrıymışçasına korunuyor. Sadece aileden birkaç kişi bu formülü biliyor. 56 çeşit ot, çiçek, kök ve meyveden oluşan likör, meşe fiçılarda bir yılda şişelendikten sonra bir yıl bekletiliyor.

Turunç kabuğu, karanfil, kişniş, tarçın, anason, meyan kökü, safran, zencefil, ardıç meyvesi, ginseng içindikilerden bazıları.

Bu karışım iki-üç gün ıslatılarak bekletiliyor. Daha sonra süzülerek bir yıl meşe fiçılarda dinlenmeye bırakılıyor. Sıvı şeker, karamel, içme suyu ve alkol ilavesiyle likör tamamlanmış oluyor.

Bir şehir efsanesi de bu likörden. Etiketindeki geyik resmi yüzünden, içeriğinde geyik kanı olduğu söylentileri alıp yürüyünce firma resmî olarak, "Geyik kanı içermez," açıklamasını yapmak zorunda kalıyor.

Bu bitter likörü yüzde 35 alkol oranlı ve koyu kahverengi. Kinin, nane, baharat çağrışımlı buruk tadıyla, özellikle kışın daha çok tüketiliyor. Dengeli rahat bir içime sahip. Hazım için birebir. Hastalıklara karşı vücut direncini artırıcı etkisi var. Likörün afrodizyak olduğunu da duyanlar tek kadehle yetinmiyorlarmış.

Soğuk içildiği gibi enerji içecekleri, tonik, zencefilli bira ve kolayla karıştırılarak içildiğine de rastlanıyor. Günümüzdeki tadı eski keskinliğinde değil. Acısı azaltılıp bol karamelli hale gelen likör şifalı özelliğinden biraz ödün vermişe benziyor.

Barlarda Jägermeister ve enerji içeceği ile karıştırılarak yapılan Jäger Bomb gençler arasında çok moda. Uzun-



Ünlü bitter likörü Jägermeister.

ca bir bardağa doldurulan enerji içeceğinin içine likör *shot* bardağıyla beraber atılıp tek seferde içiliyor.

Kahlúa

Hikâyesinin tarihi epey eskilere, MS 615'e dayanıyor Kahlúa'nın.

Liköre bu uzun yolculuğunu başlatan Azteklerin kültürel kardeşi olan Acolhua Kabilesi ve kabilenin özel günlerin ritüellerinde kullandığı geleneksel bir içecek.

Kahlúa'nın büyük büyük büyükbabası diyebileceğimiz bu içeceğin özü kuşaklar boyu çağdan çağa korunarak aktarılmış. Bu yüzdendir ki likörün ismi kendi dillerinde "Acolhua halkının evinde" anlamına geliyor.

Dünyanın bir numaralı kahve likörü özelliğindeki likör, ilk kez 1936'da México'da üretilmiş. Ancak bugünkü formülüyle imalatı 1962'de gerçekleşmiş.

Bir zamanlar Tekel'in ürettiği dünya birincisi Paşa adlı kahve likörümüzden sonra ikinci gelen Kahlúa, ancak Paşa likörü üretimden kalkınca birincilik koltuğuna oturabilmiştir.

Likör yüksek kalitede, elle toplanmış kahve çekirdekleri kavrularak, yine yüksek kalite rom, şeker, vanilya tohumu ilavesiyle yapılıyor. Güçlü kahve aromalı likör yüzde 26,5 alkollüyken 2004'te alkol oranı yüzde 20'ye düşürülerek hafifletilmiş.

Vanilyalı, mokalı, fındıklı, nane aromalı çeşitleri var.

Especial çeşidi daha koyu renkli, espresso tadında yüzde 35'lik alkolüyle diğerlerinden hem keskin hem daha baskın tatta. Midnight ise karamel ilave edilmiş ve yüzde 35 oranlı. Sek ve *shot* olarak içiliyor.

Kahlúa'yla yapılan kokteyller o kadar popüler ki firma onları da şişeleyip satıyor. Sekiz-dokuz çeşit kokteyli var.

Castanelli (Kestane Likörü)

2015'in Şubat ayında Midilli'de keşfettiğim bu likörü nasıl oldu da duymadım derken öğrendim ki onlar da likörü yeni hayata geçirmeye başlamış. Midilli'nin seramikleri ve kestanesiyle ünlü Agiasos kasabasındaki yapılan geleneksel kestane festivalinde sunulmuş ilk kez.

Aslında likör, adanın başka bir kasabası olan Plomari'li. Yunanistan'ın rakısı ve milli içkisi *uzo*'yu üreten Plomari'deki bu fabrikanın *uzo*'ları tüm Yunanistan'da meşhur. Ayrıca fabrika bitişiğindeki binada kurulmuş olan bir *uzo* müzesine de sahip. Likörü konuşurken niye *uzo*'dan bahsediyoruz diyeceksiniz haklı olarak ama he-

men söyleyeyim likörde alkol olarak *uzo* kullanılmış. Bu tatlı içkide rakının anason tadı herkesçe sevilmebilir ama bana ilginç geldi. Plomari’de yetişen bal kestanesi dedikleri bir kestane türü ve tarçın, zencefil katkısıyla yapılmış. Yüzde 24’lük alkol oranıyla azımsanmayacak sertlikteki bu kestane renkli likör üç farklı ebattaki şişede satılıyor. Kestane formuna benzetilmiş hafif yassı tombulca şişesinin boyun tarafında parmak girecek kadar bir delik bırakılarak servis kolaylığı da sağlanmış. Atina’dan getirtilen şişenin camı da kaliteli. Ben şişesini çok beğendim.

Hem çok hoşuma giden hem de keşke dediğim bir şey daha oldu. Her gittiğimiz lokanta veya barda küçük bir likör kadehiyle ikram edip Midilli’nin likörü diye tanıttımı yapılıyor. Ticari olarak lezzetle birlikte hareket etmenin önemini de bir kez daha anladım.

Evet, keşke bizim de rakının yanı sıra likörleriyle meşhur şehirlerimiz olsaydı. Kestane denince ilk akla gelen Bursa mesela.

Kestane likörlerinin birkaç çeşidiyle Fransa’da, İngiltere’de ve Portekiz’de de karşılaşabilirsiniz.

Kümmel

Egzotik bir baharat olan kimyonun likörü ilk kez 16. yüzyılda Hollandalılar tarafından yapılmış. Daha sonra 1817’de Almanlar seri üretimine başlamış. Ardından likörün üretimine Rusya da katılmış.

Kimyonun votka damıtır gibi damıtılarak alınan özıyla işlenen likör, haliyle yoğun kimyon kokulu, alkol oranı da yüzde 25.

Doğrudan buzluktan çıkarılıp içilebilir ya da arkadaşlarınız, aileniz için kimyon aromasının yakıştığını düşündüğünüz yemek soslarında sürpriziniz olabilir. Alko-

lünü yakarak uçurduğunuz bir biftek üzerinde örneğin, harika olur diye düşünüyorum.

Limoncello Tarifi

Malzemeler:

1/2 kg alkol,
600 g şeker,
8 büyük kalın kabuklu limon,
1/4 litre su.

Derin bir cam kaba, alkol ve limon kabuğunun sadece sarısını rendelediğimiz bölümlerini koyup 48 saat bekletiyoruz. Daha sonra süzuyoruz. Su ve şekeri beraber kaynatıp soğumasını bekleyip alkollü usareyi karıştırıyoruz ve buzdolabına koyuyoruz. İki-üç gün sonra içebilirsiniz. Likör yapım kurallarına göre beklemesi gereken süre en az 40 gündür ama denediğimde hiç de fena olmayan bir netice aldım. Çünkü yapımından bir ay sonra içmiştim. Ben yine de size bekletmenizi öneriyorum.

İtalya'nın seramikleri ve *limoncello* üretimiyle ünlü Amalfi kıyılarından bir limon likörü. Bu yörenin tüflü, volkanik, killi toprakları iri kalın kabuklu özel limonlar yetişmesine neden oluyor.

Çeşitli firmalarca üretilen *limoncello*'nun Villa Massa adındaki örneği Massa ailesinin ev yapımı likörü. 1890'dan beri Sorrento'daki kendi bahçelerinin limonlarıyla aile tarifine göre yaptıkları *limoncello*, tatlandırıcı ve sentetik herhangi bir madde içermiyor.

Villa Massa, Sorrento bölgesinde taze limon kullanıp *limoncello* üreten 140 firma içinde en büyük olanı ve 2002 yılında Napoli'de kalite ödülünü kazanmış.

Ayrıca Sorrento limonu AB coğrafi işaretleme kapsamında tescillenmiş ve koruma altında.

İçkinin servisi, geleneksel olarak seramik küçük kadehlerle yapılırken şimdilerde ayaklı cam kadeh kullanılıyor.

Yüzde 25-27 alkolü ve ferahlatıcı limon kokusuyla çok bilinen bir likör. *Limoncello*'nun yüzde 45 alkol oranına çıkan çeşitleri var.

Buzluktan çıkarılıp sek olarak içilmesi önerilen likör, yaz günlerinde harika bir serinletici.

Bu arada dünyanın en pahalı likörünün de bir *limoncello* olduğunu biliyor musunuz? Adı D'amalfi Limoncello Supreme. Şişesini İngiliz Stuart Hughes'in dizayn ettiği bu İtalyan limon likörünü, hem limonları hem de şişesinin üzerindeki elmaslar rakipsiz kılıyor. Şişenin boyun kısmında toplamda 13 karatlık üç elmas, şişenin ortasında da 18,5 karatlık nadir elmaslardan biri bulunuyor. Amalfi bölgesinin özel volkanik topraklarından gelen bu



Limoncello limon likörü.

ender limonların alkolle birleşmesinden 44 milyon dolarlık bu likör doğmuş. Bu likörün eşsizliği limonlarından mı, yoksa şişesindeki elmaslardan mı şüpheli ama iki şişe üretilen likörden biri satılmış.

Malibu

Likörün hindistancevizli orijinali, Karayipler'deki Barbados Adası'ndan gelen beyaz Karayip romu ve hindistancevizi sütü bileşimi. Ayrıca dünyanın en güzel aromalı romlarından biri.

Yüzde 28 olan alkol oranı, 2002'den sonra yüzde 21'e indirilmiş.

Dünya genelinde çok bilinen, tanınan likörün artık pek çok çeşidi var. Turunçgil aromalı, mango, muz, ananas, kavun, çarkıfelek meyveli (*passion fruit*) gibi meyvelerle de üretiliyor.

Bununla birlikte rom-tekila karışımı olan Malibu Red ve hindistancevizli Malibu Winter çeşidi de var. Malibu Winter'ın farkı, içinde hindistancevizi parçacıkları olması.

Kolay içimli saydam ve keskin likör sek ya da sütle içilebiliyor. Egzotik kokteyllerde her zaman iyi sonuç veriyor. Portakal suyuyla da çok yakıştığını düşünen barmanlar, bu kokteyli geniş ağızlı martini bardaklarında servis ediyorlar.

Bu likör, daha kadehe koyarken hindistancevizi kokusuyla sizi sarıp sarmalıyor ve egzotik diarlara götürüyor. Mükemmel bir tada sahip.

Yıllar önce sütle karıştırıp denediğimde tadını pek yumuşak bulup birkaç küçük kadeh içmiştim ki, yerimden kalkamadığımı hatırlıyorum. Aman dikkat edin, ölçülü içmekte yarar var.

Mandarine Napoléon

Likör, İmparator Napoléon Bonaparte için 1800'lerde, doktoru Antoine-François de Fourcroy tarafından hazırlanıyor. Dr. Fourcroy'un imparator için onun çok sevdiği mandalinaları alkolle yumuşatıp içine birkaç ilaveyle faydalı bir içki yapma fikri vardı. Bu zengin lezzetli likör, Napoléon'un favorisi oldu. Üstelik doğum yeri olan Korsika'nın mandalinalarıyla yapılıyordu. O sıralar sadece sarayda yapılıp içilen likörün ancak Napoléon öldükten sonra 1892'de üretimine başlandı.

Belçikalı bir kimyager Louis Schmidt eski kitaplar satan bir sahaftan bulup aldığı Dr. Fourcroy'un günlüğünden Napoléon'un en sevdiği içecek olan bu tarifi bulur ve bu reçeteden likörü yapmaya karar verir.

Sicilya ve Korsika'daki özel bahçelerden toplanan mandalinalar ve doğal malzemeler kullanılarak yapılan likör, on yıllık yaşlı konyakla işleniyor. Ceviz, karanfil, tarçın ve melekotu gibi katkılarıyla yüzde 38 alkollü üretilir.

Mandalina kabuklarını anımsatan kabartma dokulu şişesinin etiketinde Napoléon'un ünlü şapkasının resmi ve aldığı madalyalar yer alıyor.

Napoléon'un yudumladığı lezzetteki bu likörü içmek gerçekten hoş olmalı.

Maraschino

16. yüzyıl başlarında Venedik'in hâkimiyetinde olan Dalmaçya'nın kuzeyindeki Zadar'da bulunan Dominiken manastırının eczacı keşişleri tarafından formüle edilmiştir. Bu likörün adı o tarihte Rosolio'dur (güneş çiği).

18. yüzyılda likörün adı, bölgenin Marasca adlı vişnesine atfen Maraschino olur. Ama Dalmaçya'da köylerde hâlâ likör Rosolio adıyla biliniyor ve yapılıyor.

Endüstriyel imalatı 1821'de Girolamo Luxardo tarafından Zadar'da başlıyor. Ta ki İkinci Dünya Savaşı'nda Zadar'ın bombalanmasıyla kesintiye uğrayana kadar. Torunlardan Giorgio Luxardo, İtalya'ya giderek tekrar faaliyete geçiyor. Hem İtalya'da hem de Hırvatistan'da üretimleri var. Firmanın Maraschino'nun yanı sıra pek çok likör çeşitleri var.

Bir klasik olan Dalmaçya vişnesi *marasca*'dan ürettikleri likörünün brendisini yine firma kendisi üretiyor. Üstelik vişneyi de özel arazilerinde kendisi yetiştiriyor.

Tiramisu'da sıklıkla kullanılan likörün ipeksi, yoğun bir vişne tadı var. Yüzde 28 alkollü likör günün her saatine uygun.

Mastika-Sakız Likörü

Latince adı *pistacia lentiscus* olan mastik Türkiye, Yunanistan ve Bulgaristan kökenli. Sakızağacının reçinesinden alınan şeffaf damlacıklar halindeki sakızların işlenmesiyle yapılır.

Sakızın asıl çıkış yeri Türkçe ismi Sakız olan, Chios Adası'dır. Maalesef Türkiye'deki sakızağaçlarına sahip çıkılamadığından dolayı bu ağaçlar artık bizde yok denecek kadar az. Dilerim, son zamanlarda proje yürütücüleri arasında, Tema Vakfı'nın da olduğu sakızağaçlarımızı kurtarma çalışmaları, etkinlikler ve kişisel çabalar gerekli ilgiyi görüp başarılı olur.

Haziran ve temmuz aylarında sakız ağaçlarından tek tek toplanan damla sakızlarının en iyileri, bakır imbiklerden damıtılan alkolün içinde üç ay bekletilir. Böylece yoğun damla sakızı usaresi elde edilir. Ardından su ve şeker eklenerek şişelenir.

Güçlü, baskın sakız aromalı bir likör. Rengi bazen opak beyaz ya da renksiz saydam olabiliyor. Oldukça da

sert... Zira yüzde 45-47 alkolü var. Ferahlatıcı bir aperitif olduğu gibi iyi bir dijestif aynı zamanda.

Mozart

Avusturya'nın klasikleşmiş ünlü çikolata likörü. Üretici firma 150 yıldır sadece Mozart likör çeşitlerini üretiliyor.

Mozart Damıtım Evi için yetiştirilen iki özel tür olan *forastreo* ve *trinitario* kakaolarının karışımından doğan eşsiz lezzeti, yüksek dereceli alkole yatırılarak korunuyor. Kakaonun dibe çöken kısmı tekrar işleminden geçirilip şeffaf ve arındırılmış kakao özü alınıyor. Likörün Gold çeşidi bu özden yapılıyor. Çikolata ve taze kremayla tamamlanan likör, dolgun kıvamlı. Bourbon vanilyası Madagaskar'dan, siyah çikolataysa Belçika'dan getirtiliyor. Şekerkamışı distilesi saf halde kullanılıyor. Altı çeşidi var.



Mozart White Chocolate
Cream likörü.

Chocolate Cream:

Kakao özü, çikolata parçaları, taze krema ve alkol-den oluşuyor. Yüzde 15 alkollü. Filtre kahveyle çok iyi gidiyor. Bu benim tercihimdi. Kahveye eklediğimde şeker ilavesine gerek kalmadan kakao lezzetini sanki ikiye katladı.

White Chocolate Vanilla Cream:

Kakao, tereyağı, taze krema, karamel ve gerçek Bourbon vanilyası, kristal şeker, şeker kamışı distilesi ile yapılıyor. Yüzde 15 alkolüyle yoğun vanilya ve krema tadı var. Yumuşak içimli, kıvamı az, alkolü keskin, iç baymayan bir tadı var.

Chocolate Vodka:

Masere edilmiş Bourbon vanilyası, kakao, kakao distilesinden, yüzde 40 masere edilmiş kakao ilavesiyle alkol, şeker kamışı şurubundan içeriğiyle bitter çikolata tadında. Tatlılığı çok geride bu çikolata iksirini sek ya da karışımlarda kullanabilirsiniz. Firmanın bu ürün için kurduğu özel damıtım evinden çıkıyor.

Dark Chocolate:

Bileşenleri vanilya ve kakao. Şekersiz, yüzde 17 yüksek alkollü... Kahve tadı çok daha fazla hissediliyor.

Chocolate Bitters:

Bu da yüzde 40 alkollü. 5 ml'lik şişelerde satılan Bitters, kokteyllere ve şeflerin tatlılarına lezzet katması için özel hazırlanmış. İçinde karanfil, *nutmeg apple* adlı kestane-ceviz arası bir meyve ve baharatlar içeriyor. Keskin alkol tadı önde, hoş içimli bir likör.

Chocolate Cream Rose Gold:

Başyapıtımız dedikleri altın gül isimli bu çeşitlerinin içinde ise Gana'dan kakao, Belçika'dan çikolata, Madagaskar'dan Bourbon vanilyası, taze krema, kakao yağı ve şekerpancarından damıtılmış alkol var. Yüzde 17 alkol oranlı.

Mürver Çiçeği Likörü ve St. Germain

Latincesi *sambucus* olan mürver çiçeğinin likörüne öncelikle İtalya'da sonra Fransa'da rastlıyoruz. Çok çeşitli yapılış şekilleri var. Klasik olarak yüzde 32 alkollü.

Acısı, hafif olanı, tatlı olanıyla ona yakın çeşidi var. Siyah trüf mantarıyla karışımından yapılan yüzde 30 alkollüsü bile var.

Örneğin 1884'te Fransa'da üretilen mürver çiçeği likörünün içine şeftali, portakal, armut, greyfurt gibi başka meyveler de eklenmiş. Ünlü bir markası var: St. Germain.

Fransa'nın duayen likörcülerinden Robert Cooperi, Alpler'de bisikletiyle gezerken fark ettiği beyaz ve narin bu çiçek, görünümü ve kokusuyla onu etkiler. Hemen topladığı çiçekleri atölyesine götürüp iyi kalite üzüm alkölüne yatırır. Birkaç hafta sonra çiçeğin aromasının alkole enfes bir koku ve tat bıraktığını görür. İşte mürver çiçeği likörü St. Germain böylece doğmuş olur.

Bu alkole, kamış şekeri, limon ekstresi eklenip alkol oranı yüzde 20'ye düşürülerek içimi rahatlatılır ve kristal lüks bir şişeye konularak piyasaya çıkarılır.

Benim denediğim mürver çiçeği likörüyse tatlılığıyla dengeli mayhoş tadı olan yumuşak içimli bir likördü. Rengi beyaza yakın açık sarı ve kokusu baskın değildi. Yine de bu zarif çiçek likörleri her zaman ilgi-mi çekmiştir.

Nocino

Bu ceviz likörünün, Keltlere uzanan eski ve ilginç bir hikâyesi var. Şimdi o tarihlere kısa bir yolculuğa çıkalım.

Keltler eski çağlarda pagan gelenekleri olan, istilacı ve savaşçı bir halktır. Kuzeyden aşağılara inip Orta Avrupa'nın büyük bir bölümüne hükmettiler. Sonraları Roma hâkimiyeti altında etkinliklerini kaybettiler.

İsa'nın 12 havarisinden biri olan ve İsa'yı vaftiz eden Vaftizci Yahya'nın, yaz döngüsünün başlangıç tarihi sayılan 23-24 Haziran'da doğduğuna inanılıyor. Keltlerde de bu tarihler önemli. Pagan inancıyla bu sihirli gecede büyük ateşler yakarak yiyeceklerini ve yerleşim bölgelerini "cadılar"dan korumak için ayinler yapılmış. Cadılar Bayramı'nın çıkış kökeni buradan kaynaklanıyor. Ayrıca eskiden Romalılar da tıpkı Keltler gibi cadıların ceviz ağaçlarının etrafında toplandıklarına inanmış.

Nocino'nun geleneksel yapımında oldukça fazla mistik öge yer alıyor. Romalıların likörü yaparken izledikleri bazı usullerin Keltlerden kalma pagan ritüellerine benziyor olması hiç de şaşırtıcı değil.

İtalya'nın kuzeyinde Emilia-Romagna ve İsviçre-İtalya sınırında Tessin bölgelerinde çok sayıda ceviz ağacı var. Buralarda yapılan likörün tarifi, Locarno şehrindeki tarihî Madonna del Sasso Manastırı'ndaki likör ustası keşişlerden edinilmiş. Günümüzde likör, kimi evlerde hâlâ bu eski tarifle ve geleneklere uygun yapılıyor.

Haziran ayının 23'ünü 24'üne bağlayan gece, ceviz ağaçları arasında büyük ateşler yakarak danslar eşliğinde cevizi toplama işi başlıyor. Bu işte ustalaşmış kadınlar çıplak ayaklarıyla ağaçlara tırmanıp küçük, henüz olgunlaşmamış yeşil cevizleri elleriyle topluyor. Toplanan cevizler tek sayı olmak zorunda. 29 tanesi bir parti likör yapmak için yeterli miktar. Cevizler toplanıyor ve likör

yapılırken cevizlere asla metal değdirilmiyor. Taze olduğundan kolay kesilebilen cevizler, seramik ya da tahta bıçaklarla kesiliyor. Süzülmesinde ise tel süzgeçler değil ince kumaşlar kullanıyorlar.

Toplanan 29 cevizin her biri sekiz parçaya bölünüyor. Büyükçe bir (mantar kapaklı olacak) şişede, üzerine 1 litre *grappa* veya saf alkol ilave edip güneşli bir yere bırakıyorlar. 40 gün güneşte kalan likörü arada bir çalkalamak gerekiyor.

Sürenin sonunda özü alkole geçmiş cevizler süzerek çıkarılıyor. İyice koyulaşmış alkolün içine birkaç tane karanfil, bir çubuk tarçın, biraz vanilya şekeri, yöresel olarak *besbase* denilen küçük hintceviz çiçeği, ayrıca bir miktar dövülmüş muskat ve yaklaşık 240 gram şeker ilavesiyle yeniden güneşe bırakılıyor. Bundan tam 20 gün sonra likörü bir daha süzüp ayrı bir şişeye aktarıyor ve bir yıl serin karanlık bir yerde dinlendiriliyor. Yumuşak dolgun tadıyla iyi bir Nocino yapmayı istiyorsanız kesinlikle bir yıl bekletmeniz gerekiyor.

Bu yağlı kıvamlı hafif buruk baş döndürücü ceviz aromalı likör genellikle sert alkollü oluyor.

Parfait D'Amour

Adı gibi romantik bir likör. İsminin anlamı “kusursuz aşk”.

Şu anda bu likörde Fransa söz sahibi ama aslında ilk kez 1808’de Hollanda’da üretilmiş. Ve maalesef adı gibi kusursuz olduğundan mıdır, yoksa az sayıda mı üretiliyor bilemiyorum her yerde bulunmuyor.

Mavi Curaçao likörü tabanlı menekşe aroması ağırlıklı, limon, gül, badem, vanilya, kişniş karışımı. Görüldüğü üzere romantizmi çağrıştıran bütün aromalara sahip. Mor renkli likör yüzde 21 alkollü.

Adının hakkını veren, yumuşak içimli, lezzetli ve narin bir likör. Aman dikkat, çok içilirse yere serebilir. Biliyorsunuz aşk en çok oburluktan ölür...

Passoã

Çok yeni sayılabilecek ama ünlü bir likör olan Passoã 1990'ların en sevilen likörlerinden. Cointreau'nun uzmanları Brezilya'ya gittiklerinde *passion* meyvesinin çiçeği ilgilerini çeker. Fransa'ya döndüklerinde bundan bir likör denemeye karar verirler.

Passion meyvesi pasiflora ailesinden. Bizdeki adı çarkıfelek. Fransızca ve İngilizcede anlamı ise tutku. Portekizce adı *maracujá*. Aynı zamanda Portekiz'de de çok tutulan likör orada bu adla satılıyor

Meyvenin sakinleştirici özelliği yapraklarında daha fazla etkin. 500'den fazla türü olan bitkinin fazla kullanılmaması tavsiye ediliyor. Ama zaten likör, bitkinin çiçekleriyle üretiliyor ve titizlikle analiz edildiğinden herhangi bir risk taşıyor.

Aromatik, iç baymayan hafif buruk ve mayhoş tadıyla likör Fransa'da yüzde 23 alkol oranıyla üretiliyor. 20 yıldır koyu renk şişesinde onu keşfetmenizi bekliyor.

Riga Black Balsam

1752'de Avrupa'nın kuzey ülkelerinden Letonya'nın başkenti Riga'da Abraham Kunze adlı Riga'lı bir eczacı tarafından bulunmuş. Formülü hâlâ büyük bir gizlilikle saklanıyor.

24 çeşit bitki, çiçek ve köklerden oluşan, adı gibi simsiyah, meşe fiçılarda olgunlaştırılan yüzde 45 alkol oranlı Leton likörünün tarihçesi efsanelerle dolu.

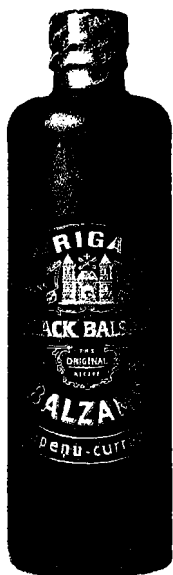
Rus Çariçesi Katerina, Letonya ziyareti sırasında hastalanınca bu balsamı içerek iyileşmiş. O günden sonra içkinin büyüğü gücü, Rusya ve Avrupa'da kulaktan kulağa yayılmış.

Halen, 1900'de kurulan Letonya'nın en önemli içki üreticisi AS Latvijas Balzam's tarafında üretiliyor. Günümüzün şartları gereği çeşitlerini de ürettikleri likör, başkent Riga'nın içkisi durumunda. Orijinaline kısaca RBB deniyor.

Black Balsam Currant isimli frenküzümü suyu ve zencefil içeren yüzde 30 alkollü ve Black Balsam Cream adlı kremalısı da var.

Formül gizli de olsa ahududu, yabanmersini, acı portakal kabuğu, ıhlamur çiçeği, kediotu, nane, muskat, melisa, zencefil ve karabiber keşfedilen bazı malzemelerinden.

Uluslararası fuarlarda 30'dan fazla ödül almış.



Riga Black Balsam likörü.

Riga Black Balsam'dan yapılan bir kokteyl var ki, Letonya'nın resmî içeceği sayılıyor: Clavis Riga, yani "Riga'nın anahtarı". Başkentlerine yakışacak, gurur duyacakları Riga'nın kokteyli için bir yarışma düzenlemişler. Yapılan yarışmaya, ülkenin ileri gelen 22 barmeni katılmış. Finale kalan üç kokteylden birini seçmek için bir ay boyunca şehrin barlarında 1.300 kişi bunları tadarak oylamaya katılmışlar. Bu halk jürisinin seçimi Andris Norei'in yarattığı Clavis Riga olmuş. Durun size "Riga'nın Anahtarı"nı vereyim. Malzemeler şöyle:

2 cl Riga Black Balsam,
1 cl De Kuyper Sour Rhubarb likörü,
5,5 cl elma suyu,
0,5 cl Monin nar şurubu.

Tüm malzemeler buz dolu shaker'da karıştırılır. Kokteyl bardağına süzülüp portakal kabuğuyla süslenip servis edilir.

Soğuk gecelerin mükemmel arkadaşı, her derde deva bir likör. Sindirim sistemine faydası olduğu gibi, soğuk algınlığına, boğaz ağrısına, bademcik şişmesine, nezle, grip her şeye iyi geliyor. Hatta diş ağrılarına iyi gelen çeşitleri var. Bunun dışında bir de afrodizyak etkisi olduğu iddia ediliyor.

Letonlar, likörü, votkanın veya meyve sularının içinde çok seviyor. Şeftali suyu ya da mango suyuyla yaptıkları kokteyllere katıyorlar. Sek içiminin yanı sıra özellikle soğuk havalarda çaya ve kahveye ilave etmek en çok tercih edilen içim şekli. Tatlılarda da kullanıyorlar.

Likör el yapımı, tek kulplu, sırlı, uzun toprak testilerde satılıyor. Ve bu testiler en az likör kadar ünlü. Riga Black Balsam'ın Letonya'nın turizm gelirinde de önemli bir payı var.



Safari tropik meyve likörü.

Safari

Hollanda'dan, lezzetli tropikal meyveler içeren çok tanınan bir likör. Ananas, mango, yabani limon tatları hâkim. Alkolü şekerpancarından ve yüzde 20 düzeyinde.

Etkileyici yumuşaklığa sahip mükemmel bir karışım içkisi. Sadece portakal suyu ve buzla da bir akşamüzeri hafif içkisi olabilir.

Sambuca Likörü

Anasonlu bir İtalyan likörü olan *sambuca*'nın İtalya'ya gelme hikâyesi biraz karışık. Orijini, Civitavecchia Limanı'na gelen Arap kökenli zammut adında anason aromalı bir içki. Yalnız bu liman şehrinde daha önce yapılan bir mürver çiçeği likörü varmış. Sonradan bu anasonlu içki, belki zammut adıyla benzerliğinden, belki de mürver çiçeği özünü de bulundurmasından dolayı *sambuca* adını alıyor.



Anasonlu mürver çiçeği likörü,
Sambuca.

Doğum yeri İtalya olan likörün seri üretimi 130 yıl önce başlıyor. İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra ünü ülke dışına yayılıyor.

Özel yağlar, konsantre bir şeker kamışı, anason, tarçın, mürver çiçeği iksiri ve aromalara brendi eklenmesiyle meydana gelen likör hazmı kolaylaştıran sert bir içki.

Genellikle renksiz bu likörün çeşitli içim ritüelleri var.

Sambuca Con Mosca, yani "sinekli *sambuca*"da kahve çekirdekleri konuyor. Çekirdeklerin üç tane olması gerekiyor: biri mutluluk, biri sağlık, biri de refah ve zenginlik için. Bu kahve çekirdeklerin diğer bir özelliği, içim sırasında ya da son yudumda çiğnediğinizde anason tadını arındırıcı etkisinin olması.

Kahve çekirdeklerinin bir başka hikâyesi de şöyle: Mafya üyelerinden biri bara girdiğinde içki üç çekirdekli gelirse, "Güvendesin burada rahat konuşabilirsin," anla-

mına geliyor. Eğer hiç çekirdek konmadan getirilirse barda güvenilirmez birisi var, dikkatli ol anlamında bir parolayı işaret ediyor.

Şova dönüşen diğer içme biçimiye “ateşli *sambuca*”. Cam balon bardağa konan likör, bir başka kadehin üzerine yan yatırılarak döndürülerek yakılıyor. Ateşin, aroma artırıcı özelliği var. Bir müddet sonra likör alttaki kadehe boşaltılıp balon bardakla üstü örtülüp ateşi söndürülüyor. Havalı ve çok bilinen içme şekli bu.

Bunun dışında sek yudumlanabilir. Buzlu ya da su lu içildiğinde alkol sertliğini azaltmış olursunuz. Kola ile bulutlu görünümlü uzun bir içim seremonisi yaratabilirsiniz.

Anasonu, rakıyı aratmayacak kadar zengin. Yoğun kıvamlı ve yüzde 40 alkole sahip.

Zarif, damakta dolgun bir his bırakan bir de adı siyah *sambuca* olanı var. Aslında bu *sambuca*’nın rengi koyu mavi.

Anason kokusunu seviyorum diyorsanız, mavi ya da kırmızı renkli çeşitleriyle tüm *sambuca*’lar renkli kokteyllerinizde yanınızdalar.

Sheridan’s

Lezzetinin yanında ikili şişe ambalajıyla da dünyada eşi olmayan İrlanda likörü. Kahve ve kremanın ayrı şişelerde durduğu ama aynı şişedeymiş gibi görüldüğü içki dikkat çekici.

İki delikli özel kapağından bardağa yavaşça döktüğünüzde kahve bardağın alt kısmında, krema ise üstte kalarak hoş görünümlü enfes bir karışım yaratıyor.

Üçte iki kahve ve İrlanda viskisi, üçte bir vanilya kremasından oluşuyor. Yüzde 15,5 alkol oranlı. Bol buzla ya da soğutulmuş olarak servisi önerilir.

Açıldıktan sonra tüm kremalı likörler gibi, iyi korumak şartıyla en fazla sekiz ay içinde tüketilmeli.

Southern Comfort

İlk kez New Orleans'ta 1874'te genç barmen M.W. Heron tarafından, dönemin viskilerini yumuşatmak amaçlı yapılmış.

Ticarî olarak Southern Comfort ismini 1885'te alan içkinin ilk şişeli satışı 1889'da Tennessee'de başlamış. ABD'nin bu tek büyük likörü, Bourbon viski tabanlı.

Derinden narenciye tonlarını hissettiğiniz likör, geleneksel olarak limonatayla veya buzla içiliyor. Şeftali ve portakal suyu karışımıyla da çok tutuluyor.

Açık kehribar rengi var. Limon ve Bourbon kokusu hissedebileceğiniz akıcı ama kıvamı yerinde bir likör. Genelde alkol oranı yüzde 35 ama yüzde 21, 38, 50'lik çeşitleri de var.

Strega

Güney İtalya'da 1860'larda üretimine başlanan bitkisel bir likör. Alberti ailesinin 70 çeşit bitki kullanarak yaptığı likörün tarifi titizlikle korunup babadan oğla geçerek bugünlere kadar geliyor.

Aslında en çok ilgimi çeken "cadı" anlamına gelen ismiydi. Merak edip araştırmaya başladım. Nocino ceviz likörüne benzer bir öyküsü var.

MS 571'de Kuzey Avrupa'dan gelen Lombardlar, likörün ilk yapıldığı şehir olan Benevento'ya da yerleşir. Lombardlar, pagan âdetlerine göre Wothan adlı tanrılarını kutsamak ve ayinler düzenlemek için şehirdeki yaşlı bir ceviz ağacını seçer. Bu artık özel bir ağaçtır, ismi de *Noce di Benevento*'dur (yani Benevento'nun cevizi). Ca-

dıların ceviz ağaçları etrafında toplandıklarına inandıklarından, yılın belli günlerinde ağacın etrafında büyük ateşler yakıp danslar ederek cadıları şehirden uzaklaştıklarını düşünüyorlardı.

MS 700'lerde Lombardlar, Hristiyanlığı kabul eder ve kilise, bu pagan ayinlerinden vazgeçmeleri gerektiğini düşünerek bu ağacı keser. Ama Benevento'lular daha uzun yıllar pagan kalmakta direnir. 13. yüzyılda son kez yapılan cadılar karnavalından sonra pagan gelenekleri yavaş yavaş terk edilmeye başlanır.

Yüzyıllar geçse de halk hâlâ cadıların, o kesik ceviz ağacın etrafında toplandığına inanıyor. Bu efsane şehir için önemli olduğundan, yıllar sonra üretici aile Alberti'ler likörlerine, efsaneyi hatırlatmasını istediklerinden Strega adını vermiş.

İtalya'nın en prestijli edebiyat ödülü olan Premio Strega'nın ise yine likörle bağlantısı var. 1947'den beri en iyi romanları taçlandıran bu ödülü Alberti'lerin torunu, Guido Alberti'nin kurucularından olduğu bir vakıf veriyor. Anlaşıldığı gibi likör şehrin tanıtımı ve turizmi için elinden geleni yapıyor.

Piyasada 400'den fazla taklidi var ama taklitleri hâlâ başarılı olamamış. İtalyanların diğer bitkisel likörü Galliano likörüyle benzerlik gösterse de tatları çok farklı. Galliano'daki anason kokusu Strega'da yok, daha az keskin ve içindeki safran katkısıyla rengi, yeşil tonlarından çok yoğun sarı.

İçeriğindeki 70 çeşit baharat ve ottan turunçgil kabukları, vanilya, rezene, nane, adaçayı, kakule ve safran belirlenebilmiş katkıları. Mutlaka meşe fıçılarda dinlendirilen likör, yüzde 40'lık alkol oranıyla hayli sert fakat tatlı ve aromatik.

İtalyanların un kullanılmayan ünlü Torte Caprese adlı keklerinde de ağırlıklı olarak kullanılıyor.

Tang Sour Apple

Yeşil elma likörü. Sadece Güney Afrika'da üretiliyor.

Ağzınızda yeşil elmanın mayhoş tadı ve yeşil elma kokusu kalıyor. Rengi de berrak ve parlak açık yeşil. Yani her şeyiyle yeşil elma.

İlk defa bir arkadaşımda denediğimde çocukluğumdaki elma bahçelerine dalıp ham yeşil elmaları nasıl dişlediğimiz aklıma geldi. Aynı mayhoş tat.

Yüzde 12 alkolüyle hafif, yumuşak içimli. İsterseniz bazı krema ve tatlılarda, rengi ve kokusundan yararlanabilirsiniz.

Tia Maria

Dünyanın en seçkin kahvelerinden Jamaica Blue Mountain'in çekirdekleri kullanılarak üretilen bir İtal-



Tia Maria kahve likörü.

yan likörü. Aslında reçetesi Jamaika'dan ve çok eski bir hikâyesi var.

1600'lerde Jamaika'daki sömürge savaşları sırasında, geniş kahve plantasyonlarına sahip genç aristokrat bir kadın, her şeyini bırakarak adayı terk etmek zorunda kalır. Hizmetçisiyle birlikte kaçarken içinde bir çift siyah inci küpe ve içinde aileden kalma bir likör tarifi olan küçük bir kutuyu da yanına alır. Maceralı yolların sonunda, hizmetçisinin yardımları, onu korumada gösterdiği cesareti karşısında bu kutuyu ona hediye eder. Teyze dediği hizmetçinin adı Maria'dır. İspanyolcada *tia* teyze anlamına geliyor. Maria Teyze'nin bu reçeteyle yaptığı ve dostlarına ikram ettiği likör nesilden nesle aktararak uzun yıllar içilir. İkinci Dünya Savaşı'nın ardından 1950 yıllarının başında gurme Dr. Evans, bir arkadaş davetinde bu likörü içer ve tarifi peşine düşer. Likörü, değişik formüllerle deneyimleyip geliştirir. Sonucu Kingston Kulübü'ndeki arkadaşlarına tattırdığında çok beğenilir. Önce kısıtlı üretimi olan likör 1980'lerden sonra dünyaca ünlü bir likör haline gelir. Formülü çeşitli firmalara satılan likör 2009'dan itibaren İtalya'da üretiliyor. Jamaika kökenli olmasına rağmen Jamaika'da hiç üretilmemiş.

Buram buram kahve kokusu, rom ve vanilya aromasıyla bu nefis likör, damakta yoğun bir kahve tadı bırakıyor.

Yüzde 31,5 oranda alkolle üretilirken daha sonra alkol oranı yüzde 26,5'a düşürülmüş.

Sek olarak tüketebileceğiniz gibi buzla, özellikle de sütle nefis bir içimi oluyor. Tatlılarda, kokteyllerde mükemmel sonuçlar alıyorsunuz.

Umeshu

Japonların, yeşil eriğe benzemekle beraber daha çok nektarin ve kayısıyı andıran lezzetli *ume* meyvesinden yaptıkları bir likör... *Umeshu ume* meyvesi likörü anlamına geliyor.

Ume, vitamin ve organik asit deposu. Sağlıklı, bağışıklık sistemini kuvvetlendirici, bakterilerden arındırıcı, yorgunluk giderici, hazmettirici özelliklere sahip. Buruk, mayhoş bir tadı var. Japonlar bu meyveyi vitamin değerinden dolayı uzun yıllardır şifa için kullanıyormuş. Likörünü de sağlıklı buluyorlar. Likör Japonya'da oldukça popüler.

Umeshu'nun hiçbir katkı maddesi, renklendirici, yapay aroma olmaksızın, tamamen doğal üretildiği iddiası var.

Zamanında toplanan *ume*'ler, şeker, pirinç alkolü *sochu*'ya yatırılıp limon yaprakları ilavesiyle üç ay bekletiliyor. Meyve ve çekirdeği bu bekleme süresinde bütün özünü alkole geçiriyor ve süzülüp likör tamamlanıyor.

En çok satılan Choya markalı likör, zümrüt yeşili şişesinde, şişe dibinde meyveleriyle pazarlanıyor. Türkiye'ye de ithal edilen lüks versiyonu *Choya Extra Years*'ta ise şeker yerine bal kullanılmış ve bir yıl dinlendirilmiş.

Bu zarif ama sert likör, sek veya buz ya da sodayla içilebildiği gibi sıcak yeşil çayla da tüketilebiliyor. Votka ve cin bazlı kokteyllerde kullanılıyor.

Mutfağa da giren *umeshu*, kendi vatanında tatlıların, bazı sosların, et yemeklerinin, hatta suşinin en iyi eşlikçisi. Ekşimsi tatlılığıyla bazı yemeklerde kullanılan soya sosu, *wasabi* soslarının tuzlu ekşi tatlarını da dengeleyerek yemeklere ilginç tatlar veriyor.

Yüzde 15 alkolüyle bütün zarafetine ve yumuşak içimine karşın, dikkat etmek gerekli! Üçüncü kadehten

sonra iinizi yavaş yavaş ısıtmaya başlıyor ve fark ettirmeden çarpıyor. Kokteyllerde onerilse de *Extra Years* yerine yıllandırılmamış olanıyla denenmeli.

Unutmayın, kaliteli içkilerin tadı daima sek olarak çıkar.

Underberg

Özellikle 19. yüzyılda yaygınlaşan bitter likörlerden. Almanya'da üretilen bitkisel likör markalarının en önemlilerinden biri, belki de en önemlisi Underberg.

şirketin kurucusu Hubert Underberg, Hollanda'da eēitim grdēēē sıralarda, komşularının bitkilerden likör yapıp sulandırarak içtiklerini görür. Fakat her seferinde farklı sulandırdıkları için aynı lezzetin bulunmaması canını sıkar. Bu nedenle yapmayı dřndēēē kendi bitkisel likörünün hep aynı tatta olmasını ister.



Underberg 2 cl şişesi ve kadehi.

Semper idem, yani “her zaman aynı” şiarını benimsemiş bu likörün hem formül hem de üretim şekli yapıldığı tarihten beri değişmemiş.

Üretici firma Underberg A.G. tam 43 ülkeden toplanan onlarca otları alkolde uzun süre dinlendirdiklerini söylüyorlar.

1846’dan beri gizli tutulan reçetesi nesilden nesle aktarılıyor ve ailenin korumasında. Şirket şu sıra beşinci kuşak torunların idaresinde.

Underberg’in ilginç diğer yanıysa tek porsiyonluk küçük şişelerde satılan ilk alkollü içkilerden olması. O kadar acı ve sert ki bildiğimiz, alışık olduğumuz şişe ebatında piyasaya sürülmüyor. Sadece 2 cl’lik küçük tek içimlik şişelerle satılıyor.

Küçücük şişesini açıp kafaya diktiniz, işte o an yan-dınız... Çünkü bu birkaç yudumluk sıvı o kadar acı ki kulaklarınızdan duman çıktığını zannediyorsunuz. Biber acısından çok kinin acısı vuruyor önce. Arkasından nane, karanfil, kekik, tarçın gibi baharatların ve dağlarda yetişen yabani otların tatları ağzınızda. Şenlik başlıyor. Yudum midenize ulaştığında daha önceden ne yemiş olursanız olun, hazmetmeye ve rahatlamaya başladığınızı hissediyorsunuz. Ya da bir gece öncesi içkiyi fazla mı kaçırdınız. Sabah birkaç yudum Underberg’ten daha yatıştırıcı başka bir şeyin olmadığını söylüyorlar. İlk anda acıdan yüzünüz biraz buruşsa da damağınızda güzel bir tat bırakıyor. Bitterlerin içerdikleri malzemelerin sağlığa iyi gelmesi ve faydalı etkileriye zaten tartışılmaz.

Bu şifalı acı içki yüzde 44 gibi sert bir alkole sahip. Tadına tam varabilmek için likörün 15-18 derece sıcaklıkta içilmesi tavsiye ediliyor.

Unicum

“Eşsiz” anlamına gelen bu Macar bitkisel likörünün de 200 yıllık bir geçmişi var. Zwack ailesinin gizli reçetesiyle hâlâ aynı şekilde üretiliyor fakat adı artık Dr. Zwack.

İlk kez 1790’da yapılan likör 40 çeşit bitki özü içeren bitterlerden biri. 1890’da üretim potansiyelini büyütüp ihraç etmeye bile başlıyorlar. Fransa ve Rusya ihraçta başta gelen ülkeler. Fakat İkinci Dünya Savaşı sırasında fabrika yıkılınca Macar aile 1948’de ülkedeki komünist rejimden de kaçarak İtalya’ya gider. Milano’da uzun zaman likörlerini yapmaya devam ederler.

1989’da tekrar ülkelerine dönen Zwack’ların likörleri yeniden popüler olur. Öyle ki Macar milli içkisi olarak nam salar. Devlet tarafında da ödüllendirilir. 1998’de bir de Uluslararası Dünya İçki Yarışması’nda altın madalya alarak ününü pekiştirir.

İçindeki 40 çeşit bitki alkolle ıslatılıp sonrasında distilasyon işleminden geçiyor. Damıtılan bu özü, meşe fıçılarda altı ay bekletiyorlar.

Diğer bitterler gibi bu likör de koyu yeşil şişesinde. Yuvarlak ama yassılatılmış şişesinin tam ortasındaki kırmızı haç işaretiyle, sağlıklı bir içki olduğu da vurgulanmak istenmiş. Yüzde 30 alkol oranına sahip.

Liköre özel kesme camdan, sapları “z” şeklinde küçük kadehler turistik satışını daha da artırıyor sanıyorum.

Ursus

20. yüzyıldan votka tabanlı, eski bir İzlanda reçetesiyle yapılan *sloe berry*, çakal eriği likörü. Bu kırmızı likör tamamen tahıldan üç kez damıtılarak elde edilen ursus votkayla harmanlanarak yapılır.

İngiliz kırsalında cinle de denenen likör yüzde 21 oranında alkolüyle yumuşak içimli.

Çakal eriğinin bir başka adı olan *purunus*'a benzetilererek bir zamanlar Tekel'in de "*prunelle* tipindedir" ibaresiyle ürettiği ama kısa zamanda piyasalardan silinen bir erik likörü vardı.

Van Der Hum

Klasik Güney Afrika likörüdür. Adının Hollandaca olması sizi şaşırtmasın. Bunun sebebi zamanında Güney Afrika'ya giden Hollandalılar tarafından icat edilmesi.

1652'de üzüm yetiştirmek üzere Western Cape'te, Masa Dağı'nın eteklerinde kurulan Hollandalı bir şirket (Hollanda Doğu Hindistan Şirketi) şarapla beraber bren-di de üretmeye başlar. Bu bereketli, bakir topraklardaki değişik baharatları ve egzotik meyveleri likör yapımında kullanırlar.

Bu likörü pek çok girişimci üretmeye kalkınca marka ismi tartışmalar yaratmaya başlamış. Herkes ilk bulanın kendisi olduğunda ısrar ediyormuş. Buna bir son vermek ve eşitlikçi davranmak için liköre Van der Hum gibi Hollandaca bir isim koyup sorunu "adilane" çözmüşler.

Likör beş yıllık potstil yöntemiyle üretilmiş konyak, şarap distilatı (*grappa* diyebiliriz) portakal, mandalina kabukları otlar baharatlar, glikoz ve şeker kamışı içeriyor. Mandalina kokusu daha önde hissedilen likör neredeyse bir konyak gibi ayrıca içinizi ısıtıyor.

Derin kehribar rengi, kalıcı baharat ve narenciye aromalı likörün yüzde 25 alkolü var.

Bu likörü içtiğinizde, bence kimin yaptığından çok tadıyla ilgileneceksiniz.

Watermelon

Karpuz aromalı likörde en önemli marka, 1755'te Bordeaux'da Marie Brizard tarafından kurulan firma dünyanın en tanınmış içki markalarından. Firmanın yılda 230 milyon şişe likör satışı var.

Aşırı tatlı olmayan yapay aromalı likör yüzde 17 alkolü ve soğuk içiliyor.

Hoş tadıyla aklımıza sıcak yaz akşamlarını getiren yumuşak ama güçlü kombinasyonuyla tazelik veren karpuz likörü Türkiye'de de bulunabiliyor.

Xanath

Maya ve Aztekler *chacau haa* adlı özel içeceklerini vanilya çubukları, su, kakao, fasulye ve baharatlarla karıştırıp elde edermiş.

Xanath likörü de bu eski içecekten esinlenilerek vanilya çubuklarıyla yapılmış rom bazlı bir Meksika likörü. İlginç yanı Meksikalılar değil, oraya göç eden İtalyanlar tarafından seri üretimine başlanmış olması.

1873'ten beri vanilya üreticisi olan ailenin üyelerinden Orlando Gaya Mortini'nin yarattığı bir likör. Gaya ailesi, o yıllardan beri hâlâ kalite ve lezzetten ödün vermeden vanilya üretiyor. Vanilyaları Meksika vanilyası adıyla birinci kalite. Firma likörün seri imalatına 1949'da başlamış.

Bu özgün vanilyalı kremalı likörün şişesi Meksika piramidi şeklinde ve yine tüm kremalı likörlerde olduğu üzere koyu kahverengi. Mis gibi vanilya aromalı likörün tatlılığını üç birim su ve bol buzla hafifletebilirsiniz.

Yoğurt veya Ayran Likörü

Kitabı tamamlamadan birkaç ay önce, Mehmet Yalçın'ın yazılarından öğrendiğim yoğurt likörü beni çok şaşırttı.

Hollanda'da, 1575'ten beri üretim yapan Bols firması şimdilik 36 adet olan likör çeşitlerinin arasına yoğurt likörünü de katmış. 2011'de piyasaya çıkarılan likör, doğal malzemelerden yapılıyor. Firma yetkilileri yüksek kalitedeki taze yoğurtla renklendirici katmadan ürettiklerini söylüyor.

Uygun koşullarda saklamak için şişesinin özel bir kılıfı var. Litresinde yüzde 15 alkol barındıran likörü firması daha çok buzla öneriyor ya da meyve suyuyla. Kanımca son derece doğru bir öneri. Tatlı tuzlu birlikteliğini çok seven Avrupalı için yoğurt tadı öteki tatlı likörlerle uyumlu bulunacaktır. Örneğin çilek likörüyle gayet güzel olur.

Tatlımsı olmayan yoğurt lezzeti ve kokusuyla likör Avrupa'nın pek çok barında popüler olmuş bile. Değişik sunum şekilleri var. Süt şişesinde verildiği gibi, uzun veya kısa kadehlerle de sunulabiliyor. Ama hepsi bol kırık buz ve pipetlerle servis ediliyor.

Yoğurt yüzyıllardır bu topraklara ait Anadolu mirası bir yiyecek. Keşke içkisini de bizim barmenlerimiz ya da içki firmalarımız yapıp dünyaya tanıtsaydı diyerek hayıflanıyor insan...

Likörlerle Yapılan Kokteyllerden Örnekler

Dünya likörlerinin hikâyelerinde fark ettiğiniz gibi, çağımızda tatlılığından dolayı likörün kokteyllerde kullanılması sıkça rastlanan bir durum. Dünyanın tanınmış

likörlerinden bahsederken birkaç kokteyl tarifi vermiştim. Bu oldukça geniş kapsamlı konuya fazla girmek istemiyorum çünkü çeşitli varyasyonlarıyla kokteyller ayrı bir kitap konusu. Aslında likörlerle kokteyl yapmanın ana fikrinden bahsetmek istiyorum.

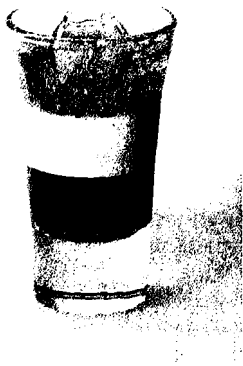
Likörlü kokteyllerde ana kural, en az üç olmazsa olmazı dikkate almak.

Birincisi kokteylere yakışan tadı ve kokusuyla çok sert olmayan bir likör. İkincisi alkol oranı genellikle düşük olan likörün yanında ondan daha yüksek alkollü bir içki. Üçüncüsü ise likörden gelen tatlılığı kırmak, yumuşatmak için ise meyve suyu, soda, buz veya limon suyu kullanılması... Böylece dengeli kokteyller yapmış olursunuz.

Sadece çeşitli likörleri karıştırarak da kokteyller yapılabilir. Mesela:

B-52

İsmi ABD bombardıman uçaklarından alan bu kokteyl adı gibi oldukça sert.. Üç katmanlı, üzeri alev-



B-52 kokteyli.

lendirilerek sunulan bu cazip kokteyl mutlaka *shot* bardaklarıyla servis edilir.

15 ml kahve likörü,
15 ml Cointreau,
15 ml Baileys.

Tüm içkileri donmaya yakın buzluktan çıkarın. *Shot* bardağına sırasıyla ve kokteyl kaşığının tersinden yararlanıp çok yavaşça dökmeye başlayın. Sırayla kahve likörü, Cointreau ve Baileys'i bardağa dökün. Farklı yoğunlukları nedeniyle birbirine karışmayan üç katmanlı, renkli kokteylinizi bir çakmak yardımıyla alevlendirin. Bu ilginç mavi alevli içkinizi bir kamışla bir nefeste için.

Aynı kokteylde Cointreau portakal likörü yerine Grand Marnier likörü de kullanabilirsiniz.

Singapore Sling (Singapur Sapanı)

1 ölçü Bombay Sapphire cin,
yarım ölçü Bénédictine likörü
yarım ölçü vişne brendisi
soda
2 yeşil limon dilimi.

Cin, Bénédictine ve brendiyi uzunca kokteyl bardağına koyun. İçkilerin üzerini buzla kapatın, bardakta boş kalan yeri sodayla doldurun ve içine bir dilim limonun suyunu sıkıp karıştırın. Diğer limonu dilimleyerek kokteyli süslemek için kullanın. İsterseniz bir vişne tanesi de ekleyebilirsiniz.

Bu reçete 1910-1915 yılları arasında Singapur'daki Raffles Oteli'nin barmenlerinden Nigiam Tong Boon tarafından yaratılmış ve ünlenmiştir.

White Russian

5 ölçü votka,
2 ölçü kahve likörü.

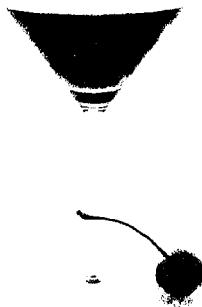
İçkileri koyduğunuz kısa bardağa bolca küp buz koyarak karıştırın. Bunun üzerine taze krema koyup karıştırdığınızda *White Russian* kokteyli yapmış oluyorsunuz.

Manhattan

5 ölçü çavdar viskisi,
2 ölçü kırmızı vermut,
1 ölçü Angostura Bitters likörü.

Soğutulmuş uzun kokteyl bardağına bol talaş buzla karıştırılıp bir adet kokteyl vişnesiyle süslenerek servise sunulur.

Bu meşhur kokteyl ilk kez 1870'te New York'taki Manhattan barda keşfedilmiş.



Manhattan kokteyli.

Margarita

4 ölçü mavi *agave* tekilası,
2 ölçü Cointreau portakal likörü,
2 ölçü misket limonunun suyu.

Önce geniş, kısa ayaklı kokteyl bardağının ağzı limonla ıslatılıp tuzla kaplanır. Yani barmenlerin dediği gibi gerdanlık yapılır. Tüm içkiler shaker'da çalkalanıp kadehteki tuzlara değdirmeden kadehe boşaltılır. Kadehin kenarına koyacağınız bir dilim yeşil limon ve dört-beş adet küp buzla servis yapabilirsiniz. Bu margaritanın klasikleşmiş sunumu.

Kadehleri süslemek için o kadar çok alternatif var ki... Küçük şemsiyeler, rengârenk pipetler, değişik buz kalıplarıyla ya da ilginç kesilmiş meyve kabuklarıyla renklendirebilirsiniz. Muhteşem görünüyorlar.

Devil

4,5 cl konyak,
4,5 cl nane likörü,
acı sos.

Acı sevenlerin denemek isteyeceği basit bir kokteyl reçetesi... Bol buzla karıştırılan içkilerin üzerine iki-üç damla ya da arzuunuza göre daha da fazla acı sos ilavesiyle zevkle yudumlayabilirsiniz.

Charlie Chaplin

Cin ve kayısı likörüyle hazırlanan mütevazı bir kokteyllle bitirmek istiyorum likörle yapabileceğiniz kokteyller bölümünü. Bence değişik likörlerle kendi kokteylliniz için nerdeyse sonsuz sayıda seçeneğiniz var.

9 cl cin,
9 cl kayısı likörü,
3 cl taze limon suyu (misket limonu olursa daha iyi).

Cin, limon ve kayısı likörü shaker'da hızlıca karıştırılıp bol buzla servis yapılır. Süsleme konusunda ise yaratıcılığınıza güveniyorum.

Dünyanın En Pahalı Kokteyli

Dünyanın en pahalı kokteyli merak ediyorsanız, hemen söylüyorum, o da likörlerle yapılıyor.

Guinness Rekorlar Kitabı'na giren dünyanın en pahalı kokteyli 2012'de Salvatore Calabrese tarafından hazırlanmış.

İçinde 100 yaşını aşmış Angostura likörü ve 1700'lerden kalma *kümmel* likörü gibi tarihi likörler var. Adı ve yapımı şöyle:

Salvatore'nin mirası:

40 ml 1778 Close de Griffier Vieux konyak,
20 ml 1770 *kümmel* likörü,
20 ml 1860 Dubb Orange Curaçao likörü,
2 damla 1900 yıllık Angostura,
2 parça saf buz.

Malzemeleri yavaşça birbirine karıştırıp sadece buz koyarak sunuluyor. Rekorluk fiyatına gelince 5.500 pound. Bir kokteyl kadehi için ciddi bir rakam.

Sonsöz

Evet, kitap burada bitmiş gibi görünse de inanıyorum ki likörün anlatacak daha pek çok hikâyesi var.

Bu kitabı liköre dair küçük bir farkındalık yaratmak için yazdım. Likör yüzyıllar içinde bazı değişimlere uğrasa da kocaman tarihiyle bilge, şifacı, neşeli, yaşlanmaz bir içkidir. O zamana uyacaktır yeter ki siz onu hayatınıza küçük yudumlarla kabul edin.

Her evde yapılırken yenilenip tekrar doğacaktır.

Bense sadece unutulmasın istedim.

Yaptığımız ev likörlerini içerken kadehimi likör için kaldırıyorum...

Evlerimizde, hayatımızda, dostlarımızla bütün güzel anlarımızda hep yanımızda olman dileğiyle...

Şerefe... *Kenats'y... Yamas... ZumWhol... Cheers... Sante... Salud... Genatzt... Na Zdravie... Cincin... Kassai...*

Sağlığınıza...

KAYNAKÇA

Kitaplar

Doğruel, Prof. Dr. Fatma, Prof. Dr. Suut Doğruel (ed), *Osmanlı'dan Günümüze Tekel*, Tekel Yayınları, İstanbul, 2000.

Güven, Prof. Dr. Selma, *Meyvelerden Şarap, Brendi ve Likör Üretimleri*, Nobel Kitap, Ankara, 2011.

Ozan, Vedat, *Kokular Kitabı II: Parfümler*, Everest Yayınları, İstanbul, 2015.

Özsezen, Cafer, *Likörcülük Meyva Likörleri, Alkola ve Enfüzyon Likörleri, Esanslı Likörlerin İmalat Metodları*, Likör Matbaası, İstanbul, 1960.

Standage, Tom, *Altı Bardakta Dünya Tarihi*, çev. Ahmet Fethi, Merkez Kitapçılık ve Yayıncılık, İstanbul, 2005.

Yerasimos, Marianna, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2011.

Zat, Vefa, *Uluslararası Kokteyller*, Der Yayınları, İstanbul, 1997.

Sürelî Yayınlar

Armağan, Tekin, "Siyah Beyaz Eğlenceler", *Gusto*, Aralık 2011.

_____, "Kralın İçkileri", *Gusto*, Eylül 2010.

Örs, Ahmet, "Acı Ama Gerçek", *Gusto*, Ekim 2007.

Pinto, Sibel Cuniman, "Soğuk Gecelerin Siyah Büyüsü", *Gusto*, Ocak-Şubat 2012.

Sungur, Esin, "Meyveler Hazırolda!", *Gusto*, Ekim 2005.

Yalçın Mehmet, "Papazın İksiri 500 Yaşında", *Gusto*, Nisan 2010.

Yalçın Mehmet, "Birini İçmeden Sakın Ölmeyin", *Gusto*, Aralık 2002.

Yalçın, Mehmet, "İçkiniz Feminen mi Maskülen mi?", *Gusto*, Şubat 2011.

Yalçın, Mehmet, "Kaliteli İçmek Bir Sanattır", *Gusto*, Eylül 2010.

"Yılbaşı Gecesi Ateşi", *Gusto*, Aralık 2010-Ocak 2011.

Zat, Vefa, "Bir Zamanlar Likörler", *Gusto*, Ocak 2002.

Web Siteleri

Cumhuriyet Senatosu Tutanak Dergisi, Dönem 1, Cilt 18, Toplantı 3. 4/2/1964, erişim 18/2/2013. http://www.tbmm.gov.tr/tutanaklar/TUTANAK/CS_/t03/c018/cs_03018037.pdf

Yalçın, Mehmet, "Tekel'li Yıllara Veda", *Milliyet* 22 Şubat 2004, erişim

22/2/2013. <http://www.milliyet.com.tr/tekelli-yillara-veda---/pazar/haberdetayarsiv/22.02.2004/27355/default.htm>

Zat, Vefa, "Paşa Likörümüz Bir Türk Harikasıydı", 7 Haziran 2002
Yayın 7/6/2007 Büyükkeyif, erişim 5/3/2013. <http://raki.buyukkeyif.com/readArticle.jsp?objectID=50000000000015368?url=Pasa>.

Likorumuz:DUNDEN-BUGUNE

KİTAPTA BAHSEDİLEN LİKÖR ADLARI DİZİNİ

A

Absent 118

Acibadem likörü 87

**Advents veya Weihnachtslikör
(Noel likörü)** 122

Advocaat Likörü 120

After Shock 123

Agavero 124

Ahududu likörü 76

Altın likörü 89

**Altın likörü-Danziger
Goldwasser** 126

Amaretto Likörü 127

Amaro Likörü 129

Amarula Cream 129

Angostura 131

Archers 133

B

B-52 193

Baileys Irish Cream 134

Bärenjäger-Bärenfang 137

Becherovka 136

Beğendik likörü 80

Beirao 139

Bénédictine 115

Bindallı likörü 82

Burgaz 101

C-Ç

Café Marakesh 140

Campari 141

Cardinal Melon 141

Castanelli (Kestane likörü) 164

Cedrat likörü 143

Chambord 143

Charlie Chaplin 196

Chartreuse 144

Chocolate Bitter 172

Chocolate Cream 172

Chocolate Cream Rose Gold
173

Chocolate Gold 173

Chocolate Vodka 172

Cointreau 148

Crème De Cassis 149

Curaçao Likörü 150

Cynar 151

Cynarata 153

Cynar spritz 153

Çilek likörü 78

D

Dark Chocolate 172

Devil 196

Drambuie 153

F	Kayısı likörü 86
Fernet-Branca 155	Kızılıcak likörü 44
Fulya likörü 57	Krupnik 113
	Kümmel likörü 90
G	
Galliano 156	L
Ginjinha 156	Likörlü çikolata 23
Glavya 157	Limoncello 166
Grand Marnier 158	
Gül likörü 83	M
	Mahlep likörü (Tokat) 58
H	Malibu 168
Hare 100	Mandalina likörü 91
Heering ya da Peter Heering Cherry Liqueur 160	Mandarine Napoléon 169
Hejie Jiu 160	Manhattan 195
Hydromel bal likörü 111	Maraschino 169
	Marasken likörü 90
I	Margarita 196
Itır likörü 41	Mastika-Sakız likörü 170
Izarra 161	Miodula 112
	Moka Kahve likörü 88
J	Mozart 171
Jägermeister 161	Murt likörü 58
	Muz likörü 85
K	Mürver çiçeği likörü ve St. Germain 173
Kahlúa 163	
Kahve likörü 44	N
Kakao likörü 87	Nane likörü 82
Katran likörü 89	Nocino 174

P

Parfait D'Amour 175

Passoã 176

Paşa likörü (Pasha) 74

Polonezköy ve likörleri 61

Portakal çiçeği likörü-Portakal likörü 92

Portakallı kahve likörü 39

R

Riga Black Balsam 176

S-Ş

Safari 179

Sakız likörü 49

Sambuca Likörü 179

Sarı likör 89

Sheridan's 181

Singapore Sling (Singapur sapanı) 194

Southern Comfort 182

Strega 182

Şarap likörü (Bozcaada) 60

T

Tang Sour Apple 184

Tia Maria 184

Turunç likörü 93

U

Umeshu 186

Underberg 187

Unicum 189

Ursus 189

V

Van Der Hum 190

Vanilla Cream 172

Vişne likörü 38, 84

W

Watermelon 191

White Chocolate Vanilla Cream 172

White Russian 195

Williams Armut Likörü 133

X

Xanath 191

Y

Yoğurt veya ayran likörü 192

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 geleceksel 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.



17 TL
KDV DAHİL

ISBN: 978-975-07-3243-0

