

ALKOL KÜLTÜRÜ-2: YÇKY KÜLTÜRÜ VE EDEBİYATTA YÇKY

Alcohol Culture-2:
Culture Of Drink And Drink In Literature

Dr. Fatih Öncü¹ , Dr. Kültegin Ögel² , Dr. Duran Çakmak²

Özet

Alkol altkültürü insanlık tarihiyle başlamış, farklı toplumlarda değişik zamanlarda ortaya çıkan kullanımlarla günümüzdeki genel ve yerel altkültürünü oluşturmuştur. Kaynağı oldukça eski dönemlere uzanan içki gelenekleri, ortamları değişse de hala korunmakta ve toplumda alkol tüketiminin yaygınlaşmasına katkıda bulunmaktadır.

İnsanın yaşamına giren herşey gibi alkol de edebiyatin ilgisini çekmiş ve bazen övülen bazen yerilen olmuştur. Kuskusuz romanlar, hikayeler, anılar, şiirler altkültürün oluşmasına ve yayılmasına hem olumlu hem de olumsuz katkıda bulunmuştur.

Bu yazıda, yaygın olarak tüketilmekte olan alkollü içkiler, bunların altkültür gruplarındaki yeri, sosyal ve edebi yönleriyle ele alınıp, bu konudaki yayınlar taranarak, derlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Alkol, kullanım, altkültür, kültür, edebiyat.

Summary

The alcohol subculture has begun by the foundation of humanity. The usage of alcohol in different times and different communities formed lots of public and local sub-cultures. The origin of alcohol use tradition has been extending to ancient times. Though the surroundings accompanying alcohol use has been changed, traditional factors influence use of alcohol to become widespread in the community.

Alcohol use, just like any other issue in human life, has been a subject of interest in literature and it has mentioned sometimes praiseworthy and sometimes badly. No doubt; novels, poems and stories have got positive or negative effect on subcultural propagation and dissemination of alcohol.

In this article, we reviewed many related articles and tried to describe the effect of alcohol in formation of sub-cultural groups and their social, literatural relationship.

Key Words: Alcohol, use, sub-culture, culture, literature.

1 Uzm. Dr. Bakirköy Ruh Sağlığı Ve Sinir Hastalıkları Eğitim Ve Araştırma Hastanesi

2 Doç. Dr. Bakirköy Ruh Sağlığı Ve Sinir Hastalıkları Eğitim Ve Araştırma Hastanesi

GİRİŞ

Alkollü İçkiler Kültürü

Alkol çok eski çağlardan beri keyif verici, yatıştırıcı, uyusturucu ve ilaç olarak kullanılmaktadır. Tarih boyunca toplumların ve kişilerin alkole karşı tutumları çok değişik olmuştur. Alkollü yücelten sanatçılar olduğu gibi, alkol yüzünden yasami çökenler de çok olmuştur. Fakat her çağda ve birçok toplumda alkolün ilimli miktarlarda kullanımı az çok kabul görmüş; asiri ve uzun süreli kullanımı ise onaylanmamış, kötü bir davranış olarak görülmüştür (1).

İçki içmek eskiden beri su anlama anlamaktadır: Topluluk oluşturmaktır. Eski içme ritüelleri, birlikte içki içenler arasındaki bağların gözler önüne serildiği gösterilerdir (2). Her sınıfın kendi içkisi ve mekanı bulunması adabın ne kadar önemsendiğini, titizlikle korunduğunu göstermektedir. İsmarlanması, sofrası, ikramı, kadehiyle donanımı, içme sırası ve serefe âdeti, ortak ve sınıfsal öğeleriyle içki kültürünü belirleme devam etmektedir (3).

Bu âdetler direncini korurken, içki değişmektedir. İçkideki dönüşüm noktasını mayalanmış içkilerden (bira, sarap), ikinci kez damıtılmış (ispirtolu) içkilere (votka, cin, raki) geçiş oluşturmaktadır (3). (Tablo-1, Tablo-2)

Üzüm	Sarap ve raki
Erik	Raki
Pirinç	Raki
Arpa	Bira
Malt arpa	Viski
Elma	Sarap

Raki	%45-50
Sarap	12%
Bira	3%
Viski	43%
Votka	%40-50

Türk rakisi (Raki)	Üzüm	Türkiye
Mastika	Üzüm	Yunanistan, Balkanlar
Uzo	Üzüm	Yunanistan
Slivovits	Erik	Sırbistan
Kirsh	Yabani kiraz	Almanya ve İsviçre
Applejack	Elma	ABD
Sake	Pirinç	Çin ve Japonya
Arika	Kısırak sütü (Kimiz)	Orta Asya

Raki ve Kültürü

En bilinen içeceklerden olan raki aslında üzüm, incir ve erik gibi meyvelerin alkolle mayalandırılarak damıtılmasıyla elde edilen bir içkidir (4). Türk rakisi ve Yunan rakisi Uzo dışındakiler anason içermeyen ve hammaddelerinin adlarıyla birlikte anılırlar. (Tablo 3)

Anasonla aromalandırılmış bir içkinin "raki" olarak adlandırılabilmesi için özellikle Türkiye'de üretilmiş olması, yüksek dereceli (93-94 derece) kuru ve yas üzüm ispirtosunun (suma; eau-de-vie) anason tohumu ile ikinci defa damıtılmasından elde edilmelidir (5).

Raki, "Araki" veya "Ariki" kelimelerinden türemiştir. Araki, Arapça'da "terleten" anlamına gelmektedir. Araki ise Arak'tan yani "ter"den gelir. Raki damıtılırken imbikten ter tanecikleri gibi damla damla düştüğünden bu ismi aldığı sanılmaktadır. Eski dönemlerde raki tutkununa Araknus dendiği kaydedilmiştir (5,6). Bugüne kadar yayımlanmış olan ansiklopedilerin hemen hepsinde rakinin bir "Türk içkisi" olduğu belirtilmektedir. Avrupa Konseyi İspiritolu İçkiler Ekspertler Komitesi, rakiyi Türk içkisi olarak kabul etmektedir. Aynı Scotch viski ve Fransız konyagi gibi... 16.yy'ın iki çekimli üzüm rakisi (sarap rakisi) ile 17. yy'da üretilmiş olan "anason rakisi" bugünkü rakinin ilkleri olarak nitelendirilmiştir.

Evliya Çelebi, Seyahatname'sinde o dönemdeki raki üreticileri olan "Arakçıyan" esnafına da yer vererek, muz, hardaliye, nar, saman, tarçın, karanfil, ihlamur ve anason rakileri gibi değişik türde içki çeşitlerinden ayrıca raki sarabı dediği, rakilik sarap ya da yas üzüm sarabından çekilmiş anasonsuz raki yani düz rakidan bahsetmiştir.

Anlaşılan o ki, raki üretiminde bir çok bitki denenmiş ve anasonda karar kılınmıştır. Böylece rakinin ana karakterinden biri ortaya çıkmıştır. Raki üretiminde, kuru üzüm sumasının kul-

lanılmaya başlamasının nedeni ise 1871 yılında bacciligi tehdit eden "Filoksera" hastalığıdır. Önceleri ilkel bir yöntemle sarap imalatından artan cibrelerin (posa) fermantasyonu sonrası üretilen raki, cibrenin kafi gelmemesi üzerine, dış ülkelerden ithal edilen ispirtolu, anasonla ikinci bir damıtmaya tutularak elde ediliyordu. I.Dünya Savaşı'na kadar devam eden bu durum savaşın getirdiği zorluklar ve yoksulluk sonucunda, kuru üzüm kullanılmasına neden olmuştur. Hatta kuru incir döküntülerinden incir suması üretilmiş, dahası duttan bile yararlanılmıştır. Türk rakisinin gerçek karakteristik yapısının ise üretimin tekellesmesi ile ortaya çıktığı bildirilmiştir.

1880'li yıllarda Sultan Abdülhamit döneminde, basmabeyinci ve maliye bakanlarından Sarıcazade Ragıp Paşa Tekirdağ yolu üzerinde ilk raki fabrikası olan "Umurca Raki Fabrikası"ni kurmuştur. Cumhuriyet döneminin ilk yıllarına kadar üretilmiş olan meyve rakileri (muz, seftali, nar ve dut) üretimden kaldırılmıştır. Başlangıçta mahalle aralarındaki küçük işletmelerde üretilen "Bogma Raki", içki yasasının katıldığı dönemlerde kaçak olarak evlerde de üretilmiştir. Bogma raki, hurma, incir, dut ve erik gibi meyvelerden yapılmış alkol derecesi yüksek anasonsuz bir tür rakidir. Özellikle Adana, Mersin, Gaziantep, Hatay ve Kahramanmaraş çevrelerinde kaçak olarak üretilmiştir. 1944 yılından itibaren raki üretimi ve satışı Tekel Genel Müdürlüğü'nce yapılmıştır (5).

Aslan sütü adının, eski küplü meyhanelerden geldiği bildirilmiştir. Galata'daki meyhanelerde fiçi yerine içinde adamın basının görülemeyeceği büyüklükte küpler olduğundan bunlara "küplü" adı verilmekteydi. Raki, bu meyhanelerde aslan kabartmalı küplerde bulunduğu aslan sütü olarak isimlendirilmiştir. Ayrıca berrak ve saydam olan rakiya su katıldığında alkol

derecesi 37-38 dereceden asagiya düstüğünde süt beyazina benzer bir hale gelmesinin de katkisinin olabilecegi belirtilmiştir (5,6). (Tablo-4)

Anzorot	Akyazili
Giravatlı	İslim
Fahrettin Kerim	Pirna
Apeki	Pirne
Çarmak	Piriz
Çarmakçur	Piyiz
Dem	Piiz
Düz	Piys
Düziko	İmam Suyu

Bir söylentiye göre çilingir sofrası adını "çesnigir sofrası"ndan almıştır. Böyle bir ihtimal, çilingir sofrasının küçük tabaklarda hazırlanması ve bu sofranın, çesnigir ya da çesnicibasının sofrasına benzemesinden kaynaklanmaktadır.

Eski dönemlerde sarayda, yemegin tadına bakan "tadimci" ya da "çesnigar" denilen bir tadim (günümüzde degustasyon) görevlisi bulunurdu. Çesnigir (çesnici-çesnigar-çesnicibasi) Osmanlı Devleti'nde sarayın dış görevlilerindedir. Bir bölümü padisaha pisirilen yemekleri gözetirken, bir bölümü de saray mutfagında hazırlanan yemeklerin dağıtımından sorumluydu. Çesnicibasi'nin baslıca görevi ise herhangi bir suikast girişimine karşı padisahın yiyecegi yemekleri tadarak zehirli olup olmadığını kontrol etmektir. Çesnicibasi'nin tadim tabağının benzerleri nasıl olursa olmuş konaklarda küçük porsiyon yemekler için kullanılmaya başlanmıştır. Daha sonraları da gedikli meyhanelerde küçük tabaklar kullanılmaya başlanmıştır. Küçük tadim tabağı, lezzet tabağı yani meze tabağı haline gelmiştir. Zaten meze de, tat, lezzet anlamına gelmektedir. Çesni ise hosa giden, değişik bir özelliktir, lezzettir...

Bir diğer söylentiye göre de alkol, denektasi misali, kisinin değerini ortaya çıkardığı ve adeta kisinin kişiliğini, bir çilingirin maymuncukla kilidi açması gibi, açtığı için sofraya bu ad verilmiştir.

Meyhane, sarap içilen yer anlamına gelse de çilingir sofrasında yalnızca raki içilmektedir. Vefa Zat'a göre: "Bu sofraya, rakisiyle, mezesiyle, sohbetiyle, kurulduğu mekaniyle, her şeyiyle çesninin üzerine kurulmuştur. Bu sofrada yapılan sohbetin kuralları vardır. Genel

kural konuşma adabına dayanır. Genellikle sofrayı paylasanların en yaşlı olanı ilk konuyu seçer ve açar. Sık sık konu değişir, hoş, ilginç, çekici ve düşündürücü konular seçilir genellikle sohbetler sırasında ağırlığı ortaya çıkar kisinin, sofrada kişi ağırlığınca saygı görür."

İlhan Eksen şöyle yazar "Dengeli Demlenme ve Raki Mezeleri" kitabında: "Raki sofrası bir tiyatro sahnesi gibidir. Kimi kendi hayatını oynar, kimi de başka rollere soyunur olsa da her gösterinin (raki meclisinin) başarısı ve tekrarlanması takım oyununa bağlıdır. Yani sevdiğiniz ile yani hem sizi dinlemesini bilecek ve sözünüzü kesmeyecek hem de sizin dinlemekten zevk alacağınız, yemesi, içmesi, konuşması, oturması, kalkması kimseyi rahatsız etmeyecek, keyif kaçırmayacak insanlarla birlikte olmanız gerekecektir."

"Raki sofrasında en az iki, en fazla altı kişi bulunmalıdır. İdeal sayı dört kişidir." der. Bunun nedenini de, konuşma ve tartışmalara bütün hazır bulunanların hem konuşmacı hem de dinleyici olarak katılmalarını sağlamak olarak açıklamaktadır (6).

Ergun Sav, "Raki Sohbetleri" adlı kitabında, "...Raki sofrasında kadın bulunmalı. Sohbetin düzeyi yüksek olur. Edepli olur. En azı bozuk adam bile kendini toplar. Hanımlar masayı tatlandırır, sohbeti ballandırır." diye yazar (4).

Eski İstanbul meyhanelerinde raki ve sarap içki sofralarına sise ile değil güğüm ve desti ile getirilirdi. Raki kalaylı bakırdan, sarap ise topraktan mamul destilerle sunulurdu. Bunlara "binlik" denirdi. Bunun nedeni ise 1000 dirhem sulu sey almalarındandı. Bir binlik raki, bugünkü bes büyük (70'lik) rakiya denk geliyordu. Başlangıçta yüksük kadeh ve kesik koni şeklinde leylekboynu kadehler kullanılmaktaydı. Leylekboynu kadeh, yüksük kadehin iki misli hacmindeydi. Yüksük kadehe tek, leylekboynuna double deniyordu. Bu kadehler daha sonra yerini limonata bardağına bırakmıştır (5,6).

O dönemde raki sek içilip, üstüne bir yudum su alınıyordu. Günümüzde, raki soğuk olarak, sek içilebileceği gibi genellikle su ve buz karışımı ile içilmektedir. İlhan Eksen, üçte bir raki, üçte bir su ve üçte bir de buz karışımını önermiştir. Sirayı da raki, su ve buz ola-

rak belirtir ki rakinin tadı bozulmasın (6).

Rakinin fazla içilmesini engelleyen iki etken vardır. Birisi her zaman içilememesi, diğeri de her yer de içilememesi... (7) Raki genel olarak aksam içkisidir. İçkicilerin "kerahat vakti" dedikleri aksamüzeri saatlerinde yavaş yavaş vaktin geldiği kabul edilir. Kerahat, kötülük anlamına gelse de mezesi, rakisi ve sohbetiyle aksamcılara çilingir sofrasını hatırlattığı belirtilmiştir (5,6,7).

Rakinin aslında bir meze içkisi olduğuna daha önce de değinmiştik. Adabıyla içenler rakiyi özenle hazırlanmış, bol çeşitli az miktarda mezeyle içenler. Mezeler oldukça çeşitlidir. Zamanla zenginleşmekle birlikte keyfe göre ve daha çokta ekonomik güce göre çeşitleri değişmektedir. En sade raki masasında bile beyaz peynir ve kavun bulunur. Tereyağı, beyaz peynir, kasar peyniri, yogurt ya da cacık, fasulye pilakisi, arnavut çigeri, sucuk, pastırma, kalamar, midye tava, lakerda, karides, pavurya, muska böreği, kırmızı turp ve rokanın bulunduğu yeşillikler ve salatalar, kavun ve mevsim meyveleri mezelelerin bazılarıdır. Bir de "yumruk mezesi" vardır ki bu, içerken hiçbir şey yememektir. Bir yudum içki içilir ardından yumruk yapılmış elin sırtıyla ağız silinir. Aslında bu bir bakıma ekonomik güçlüklerden kaynaklanmaktadır.

Ergun Sav, "Rakida, önce raki sonra lokma, sarapta önce lokma sonra sarap..." diyerek sıralamaya dikkati çekip, mezelerden rakidan sonra bir lokma alınarak ağız hafifçe silinmesi gerektiğine değinmektedir (4,5,6,7).

Raki içmek, giderek büyümek, erkek olmak, güçlü olmak gibi toplumsal bir simge durumuna girmiştir. Genellikle erkeklerin tercih ettiği bir içkidir. Rakiyi sevenler başka hiçbir içkinin rakinin yerini tutmadığını söylerler. "Raki temiz içkidir, ertesi gün bas ağrısı yapmaz, mideyi bozmaz" derler.

Aksam üzerleri ayaküstü bir-iki tek atılan yerlerde içenler, ayaküstü sohbeti yeglerler. Buna "tek-tekkilik" denir. Aksamcılar ise çilingir sofrası için kerahat vaktini yegleyenlerdir (7).

Sarap

Asmanın dördüncü zamanın başlarında Anadolu'nun doğusunda ortaya çıktığı sanılmaktadır. Yerli halkların kısa bir süre sonra bu bitkinin meyvele-

rinden elde edilen siranın, toprak küplerde bırakılınca mayalandığını ve sonra uzun süre dayandığını görüp, bu içkinin çekiciliğini farkettilikten sonra bu tirmanıcı bitkinin meyve kalitesini yükseltmek için onu evcilleştirip üretmeye karar verdikleri bildirilmiştir (8).

Sarap, ezilmiş veya ezilmemiş tane üzümün, veya üzüm sirasının tamamen veya kısmen alkol mayalanmasına uğramasıyla elde edilen bir üründür. Üzüm türü, kalitesi, mayalanması, yapıldığı yer, bu yerin isisi, nemi ve havalandırma sistemi sarabın kalitesini belirleyen etkenlerdir. Elde edilen sarabın eskitilmesi ile oluşan aromatik (kokulu) maddeler bu içkinin tadını ve kalitesini yükselttiği bildirilmiştir (7). Ancak bazı hafif sofraya sarapları fazla beklentilerden içilmektedir (9).

Üzüm özsuyunun kendi kabuklarıyla -özellikle siyah üzümlerin kabuklarıyla temas ettirilmesiyle kırmızı sarap; eğer işlem, üzüm kabuklarıyla temas ettirilmeden yapılırsa ister beyaz, ister siyah üzümden yapılırsa beyaz sarap elde edilir (7). Beyaz saraplar daha kolay içimli ve yumuşak olurken, kırmızı sarapların tadı buruktur (9).

Sarap ve Kültürü

Sarap kültürü, Avrupa yaşam kültürünün bir parçasıdır. Binlerce yıl süren sarap yapımı, günün her saatinde içilebilen sarap türleri, Avrupa'da "incelemiş sarap kültürü"nü yaratmıştır. Fransa, İtalya ve İspanya bu kültürün temsilcisidirler (7,9).

Beyaz sarabın beyaz etle, kırmızı sarabın kırmızı etle yenmesi sarap içme adabının en temel kuralı ise de bu vazgeçilmez bir kural olarak görülmemiştir (7). Kırmızı sarap oda sıcaklığında (18-20 derecede), beyaz ve roze saraplar tıpkı şampanya gibi soğuk olarak (yaklaşık 12 derecede) içilir. Ancak buzdolabı değil, buzdolabı soğutma için ideal görülmüştür.

Uzun süre yillanmış sarapların oksijenle temasını sağlaması ve diplerinde biriken tortuların süzülmesi için karaf kullanılır. Yillanmış kırmızı saraplar, yuvarlak ve geniş kadehlerle, yemekle alınan kırmızı saraplar ise yuvarlak ve dik kadehlerle içilir. Pembe saraplar dikdörtgen, köpüklü saraplar ise ince uzun kadehlerle içilirler.

İçis sirası da, yemek öncesi aperatif olarak şampanya ya da sherry daha sonra genç beyaz, genç kırmızı, dolgun kir-

mizi saraplar seklindedir (9).

Türkiye'de Sarap

Cumhuriyetin ilk yıllarında halkın sert bir içki olan rakıdan uzaklaşmasını isteyen hükümetler, sarabi desteklemişlerdir. Tekel İdaresi'nin yeni kurulduğu 1940'li yıllarda Anadolu'nun dört bir yanında (Kırıkkale, Çorum, Nevşehir, Kırşehir, Bilecik, Isparta, Tokat, Elazığ, Sanliurfa, Yozgat, Kahramanmaraş ve Gaziantep gibi...) "Sarap Deneme Evleri" kurulmuş, illerdeki imalathanelerde Fransız uzmanlar yönetiminde Türk üzümlerinden değişik saraplar elde edilmiştir.

1980'lerde biranın büyük atığı ile sarapçılık darbe almışsa da son yıllarda yeniden gözde içki olmuştur (10).

Sarapçılar

Ülkemizde sarap içenlerin bazı özellikleri vardır. "Sarapçı" denilen bir bölüm, sarabi daha ucuz olduğu için içen, ekonomik gücü sınırlı kişilerdir. Bunlar sise ya da bardak ile içip kafayı bulmaya çalışırlar.

İkinci bölüm ise ekonomik gücü olan, sarabın türünü ve kalitesini bilecek içen "ağız tadı keyifçileri" dir. Bunlar kaliteli sarabi bilirler, bulurlar ve sarap içme töreninin kurallarına uygun biçimde içerler. Kadeh alınıp, bardakta bakılır, koklanır, bir yudum alınarak, dille damak arasında gezdirilir ve ağızda dolastırılır. Sonra lezzetine varılan bir yudum sarap içilir. Yani sarap içilen değil yudumlanan bir içkidir (7).

Bira

Çimlenmiş tahıllardan özellikle arpa ve serbetçiotunun mayalanmasından elde edilen bira %3-4 oranında alkol içermesi nedeniyle hafif bir içkidir. Ancak gazlı olduğundan emilmesi ve kana karışması daha hızlıdır (7,11). M.Ö. 4000 yıllarında Mezopotamya ve Mısır'da kullanılan bira, eski çağda ekmele birlikte önemli bir besin kaynağını oluşturmaktaydı.

Türkiye'de bira yapımı 1893'de İstanbul'da Bomonti bira fabrikasının kurulmasıyla başlamışsa da önce "arpa suyu" adı altında bira üretildiği Düyun-u Umumiye İdaresinin kayıtlarından anlaşılmaktadır (11). Bir ara biranın alkolsüz içki olduğuna dair karar alınarak kahve, büfe ve kantinlere girmişse de

1974 yılında yeniden alkollü olduğu kararına varılmıştır!

Özellikle 1980 sonrasında özel sektörün girişimleriyle hızla artan bir oranda yaygınlaşmaya ve çok içilmeye başlanan birada, rakının engelleyici etkileri bulunmamaktadır. Böylece her yerde, her zaman ve herkes tarafından içilebildiği belirtilmiştir (7). Biranın özelliğini üç etmen belirlemektedir. Serbetçiotu ve tanenden ileri gelen acılığı, çok iyi islendiğini ve gerektiği gibi süzülmesini gösteren duruluğu ve saydamlığından ileri gelen parlaklığı ve köpürmesidir (8).

Kokoreç, patates tavası, sosis kızartması ve televizyondaki maçlar biranın yanında alınılan şeyler olmuştur. Biracılar sise birayla yetinmezler "sifon birası" denilen fiçilerden gözlerinin önünde çekilen "taze birayı" ararlar. Bira bardaklarının birbirinin pesinden dolması, köpüklerin fazlasının tahta bir araçla söylene silinip önlerine konması göz zevklerini oksar. Sonrada biraz fistic ve çipsle biralarını yudumlarlar (7).

Votka

İlk kez XIV. yy'da Rusya'da ortaya çıkan ve o zamanlar tahıldan daha sonraları patatesten yapılan votka, önceleri yalnız Rusya, Polonya ve Balkan ülkelerinde içilirken giderek tüm dünyaya yayılmıştır. Genellikle tahıldan veya melastan elde edilir.

Ülkemizde de bira, raki ve saraptan sonra en çok içilen içkidir. Alkol derecesi %50'dir. Anasonsuz olduğu için tadı ve kokusu yoktur. Her zaman içilebilirse de havyar ve fume balıkla tercih edilir.

Ülkemizde, bira, kola, limon suyu ve visne suyu ile karıştırılarak içilir (7,8).

Konyak

Beyaz sarapların damıtılmasıyla elde edilir (8). Fransa'da bir kasabadan (Cognac) adını alır. Aynı zamanda Hollanda'dan gelen Brandy adıyla da bilinir (4,7). Türkiye'de "kanyak" adıyla anılır. Fransızlar için özel bir isim olan konyagin kullanılması bazı sorunlar çıkarınca Atatürk'ün önerisiyle kanyak adı verildiği rivayet olarak belirtilmiştir (7).

Genellikle aksamüstü ve aperatif olarak içilen bir içkidir (7). Avruvalıla-

ra göre konyak üstün bir inceliklidir. Onlara göre içmek bir eğitimse, bira ilköğrenim, sarap ortaöğrenim, damitik içkiler yükseköğrenimdir. Konyak ise lisansüstü öğrenimdir (4).

Meraklıları, göbekli kadehi önce avuçlarında isitip ardından kadehte toplanan aromayı koklayarak yudumlarlar (7).

Cin

Bir kokteyl içkisi olan cin aslında Hollanda kökenlidir. Genever adı kullanılır. Bu ardıç ağacının palamutunun adidir. Cin üzümünden damitılarak yapılıp, içine ardıç palamutunun aroması konularak yapılır. Halen ABD'de en popüler içkidir. Özellikle İtalyan vermutu katılarak yapılan "Dry Martini" en çok içilen kokteyldir (4).

Cin, en çok limonsuyu, buz ve suyla yapılan Gin-Fizz şeklinde içilir. Cintonik ise İngilizlerin gözdesidir. Tonik, Hindistan'da kina-kina'dan elde edilen bir kinindir. Bu nedenle sitmaya karsi korudugu düşünölmüştür.

Cin çarpması, içimi kolay ancak sert içki olduğunu belirten bir deyimdir (7).

İçki ve Edebiyat

İnsanlık tarihinin başlangıcından günümüze kadar alkolün yayılmasında, günlük yaşamda yer almasında, alkolü öven mitolojik efsanelerin, siirlerin, türkülerin ve alkol kullanan ünlülerin büyük katkıları olmuştur (12).

Kökleri M.Ö. 2000 yıllarına dayanan eski bir Misir siirinde su dizelere yer verilmiş:

*Herkes zilzurna sarhos,
Kimsenin olup bitenden haberi yok,
Adam kendi bildiğini okuyor keyfince.*

Bahçe Türküleri

Japonya'dan Otomo Tabito (665-731) söyle yazmış:

*Akıllı olup laf ebeliği yapacağına
Çek kafayı, gözyasını kadehe akıt.*

Eski Arap siirinde Yezid bin Muaviye (öl:683) içkiye övgüler yağdırmış:

*İçiyorum.
Sarap içmek en büyük zevk
Kizarsanız kızın, umurumda değil.
Hosuma gidiyor sarap sarhosluğu,
Sizin öfkenizden irkilmek bile hoş.*

İzlanda'nın eski Edda'sı M.Ö. 1000'li yıllarda içki konusunda uyarılarda bulunur:

*Yolcu için en iyi kosum
Sag duyudur.
En ağır yük ise
Fazla içki
İnsan içtikçe kafası bulanık olur,
Kendisi sersem.
En güzel sözlen, unutamadığımız
Zevkle hatırladığımızdır.
İçersen iç ama kararında bırak,
Dogru dürüst konuşamıyorsan sus
Erken yatıyor diye
Kimseyi ayıplamazlar (7)*

Mitolojik ve tarihsel süreçte ve yukarıda bir kısmına değindiğimiz sair ve yazarlar dışında Fransa'da Rimbaud, İngiltere'de Oscar Wilde, Amerika'da Jack London ve Edgar Allan Poe, Almanya'da Novalis ilk akla gelen yabancılara yazan ve sairlerdir.

Divan edebiyatında Fuzuli, Bağdatlı Ruhi, Nefi, Hayali, Meliki, Yahya Efendi gibi sairler gazel, kaside ve rubailerinde sarap sözcüğüne gerçek anlamda ya da simgesel olarak yer vermişlerdir.

Ünlü İran sairi **Ömer Hayyam** (1047-1122) Farsça yazmakla birlikte Divan sairlerini etkilemiş zamanın ünlü bilginlerindedir.

Onun içkiyi ve sarabı asiri biçimde övmesi yasadığı dönemin dinsel baskısına hoşgörülü bir karşı çıkış olmasına rağmen zamanla bu niteliğini kaybetmiştir (7). Hatta bazıları, sarapla ilgili rubailerin **Ömer Hayyam**'a ait olmadığını ileri sürmüşlerdir.

*Bizim sarap içmemiz ne keyfimizden
Ne dine, edebe aykırı gitmemizden
Bir an geçmek istiyoruz kendimizden
İçip içip sarhos olmamız bu yüzden*

*Sarap, sen benim günün günesimsin!
Öyle bir dolsun ki seninle içim
Bir bildik görünce beni sokakta;
Ne o sarap, nereye böyle? desin. (13)*

W. Shakespeare, "**Macbeth**" adlı eserinde, İskoç Kralı Duncan'ın içkili bir ziyafet sonrası öldürüldüğü gecenin ertesinde sabah kapıyı komutan Macduff'a geç açan kapıcıya içkiyi söyle anlatır:

Kapıcı: Vallahi bayım, ikinci horoz sesine dek çektik kafaları. İçki dediği-

niz de bayım, üç şey için birebirdir.

Macduff: Neymiş bakalım o üç şey?

Kapıcı: Ne olacak, bayım: Burnun kızarır, bol bol uyur, bol bol da isersin. Erkeklige gelince, bayım, onu hem azdırır, hem de söndürür. Arzudan yaranar, bir şey beceremezsin.

Denebilir ki içkinin fazlası, softanın iki yüzüsü gibi gelir erkeklige. Bir yandan uyandırır, bir yandan uyutur, bir yandan kiskirtir, bir yandan dağıtır; bir yandan körükler, bir yandan sindirir. Hem kosturur insani, hem zink diye durdurur. Uzun sözün kisasi, bir kizdirir, bir sizdirir. (Perde II,Sahne III) (14)

İçkiye övgü çağdas Türk siirinde de sürmüştür. Orhan Veli (1914-1950),
*Siir yazıyorum
Siir yazıp eskiler alıyorum
Eskiler verip musikiler alıyorum
Bir de raki sisesinde balık olsam.*

Diye siir yazınca döneminde oldukça tepki almış.

*Tekel rakisi bu be!
Tam kırkbes derece
İki tek attın mi
Doksan oldun demektir.
Yani dik aç
Biz aksamları dostlarımız
Böyle dönüyoruz köseyi*

*Aksam olmus
Günes batmış
İçmeyip de ne halt edeceksin.
(4,6,7,12)*

Cahit Sitki Tarancı
*Haydi Abbas, vakit tamam;
Aksam diyordun, iste oldu aksam
Kur bakalım çilingir soframızı,
Dinsin artık bu kalb agrisi. (4,7)*

Oktay Rifat (1914-1988);
*Burasi Dalyan kahvesi
Ortalık süt mavisi
Apostol bu ne biçim meyhaneye
Tabagimda bulut
Kadehimde gökyüzü.
Bedri Rahmi Eyüboğlu (1913-1975);
Sarhosum, sarhosum, sarhos
Çok sükkür biz biziziz.(12)*

Yine Sair Esref (1847-1912);
*Ömrünü demle geçirdim,
Gamla mesgul olmadım.*(4)

Neyzen Tefvik (1879-1953) ise "umumi harbe kadar 1868 okka raki içtim, 3-4 ton esrar içtim. Bir o kadar da afyon yuttum." diye söyler. Bakirköy Ruh ve Sinir Hastalıkları Hastanesi'nde özel bir yeri vardır. 21. kogus... Bir süre yatıp, tedavi olduktan sonra çıktığı bildirilmiştir (4,15).

Ayrıca alkolün zararlarını ve getirdiği bireysel-toplumsal yıkımı gözler önüne seren roman, öykü ve anılar da vardır.

Heinz G. Konsalik'in "Alkolik" adlı romanı, üçü de alkolik olan fabrika elektrikçisi, rahip ve beyin cerrahinin yaşam öyküleri ve aralarındaki ilişkiler üzerine kurulmuştur (12).

Amerikalı yazar Jack London, "John Barleycorn-Bay Alkolik" adlı romanında aslında kendi içki tutkusunu ve alkol karsiti düşüncelerini dile getirir. İçkiyi şöyle anlatır: "...Çıplak gerçeğe ve ölüme giden yolu gösterir. İnsanın görsünü bıraklaştırır, bulanık rüyalar gösterir. O, hayatın düşmanıdır, hayatın akıllılığının da ötesinde bir akıl hocasıdır. Eli kanlı bir katildir o. Gençliği öldürür." (16)

Yine 1982'de yayımlanan Halit Çapın'ın "Bay Alkol'ü Takdimimdir!" de yazarın bağımlılığını ortaya koyar. Ayrıca t.v. dizisi olarak da yayınlanır (12).

Ressam-yazar Fahir Aksoy, anılarını topladığı "Kürdün Meyhanesi" adlı kitapta 1944-1960 Ankara'sındaki Yeni Hayat Lokantasi'ni mesken tutanları yazar. Nurullah Ataç, Orhan Veli, Cahit Sitki, Çetin Altan, Cüneyt Arcayürek gibi... Bir de Fosforlu Cevriye'nin yazarı Suat Dervis'in bir Türk kadını olarak içkili bir lokantayı ilk kez ziyaret edisi ve çalkantılarından bahseder.

Aksoy, "Alkol çok tatlı dilli, iyi bir dost görünür önceleri. Tüm sıkıntıları, dünya dertlerini unutturur insana. Metin Eloglu'nun dizelerinde olduğu gibi, 'Tutar, insana yaşamayı sevdirir.' Bu dostluğa mesafe konmaz da siki fiki olunur, onunla bir ask yasanırsa, ansızın kilik degistirir. Artık vazgeçilmez, onsuz yaşamaz, dost düşman kesilmistir size. Ama bitirmek zordur bu birlikteliği, alır götürür sizi dilediği yere. Bazen istemeye istemeye bazen isteye isteye, ne olacağını bile bile sürüklenir gidirsiniz pesinden. Cahit Sitki, Orhan Veli bu askı yasanlar dandı." diyerek alkolizme değinmiştir (17).

Aydın Boysan, Yasama Sevinci adlı

kitabında "dem üzerine" yazarken bir Bektasi'den alıntıyla bitirir. "Azı az zarar, çoğu çok zarar."(18)

SONUÇ

Grup, etkileşim ve iletişim içinde olan birden fazla insanın bulunduğu en küçük toplumsal birimdir. Alt kültürde grup ruhunun, yapısının etkisi altında, bireyle grubun öteki bireyleri arasında yaşanan süreçler, alkol ve madde kullanımı ve bağımlılık davranışını oluşturur. Grup içinde bulunmaktan mutlu olan, içinde bulunduğu ortamda rol ve yer sahibi olan kişi alkol ya da madde kullanımını ya da bağımlılığı bir saygınlık simgesi olarak kabul eder (12). Edebiyatta bazı ele alınıs şekilleri de bu olguyu bize açıkça göstermektedir.

İlginç olarak içki törenlerinin, değerlerinin, adetlerinin oturmuş olduğu, toplumca bilindiği ve herkesçe kabullenildiği toplumlarda alkol bağımlılığı oranının düşük olduğu, aksine alkol konusunda değişik anlayış ve görsün olduğu kuralların kabullenilmediği gruplarda ise alkol bağımlılığının daha fazla görüldüğü belirtilmiştir. Bazı kültürel ve etnik gruplarda da diğerlerine göre alkol kullanımı daha fazla ya da daha sınırlı olabilir. Örneğin, Asya ülkeleri ve tutucu protestanların, liberal protestan ve katoliklere göre daha az alkol tükettikleri, İtalyanların, Yunanlıların, Çinlilerin ve Yahudilerin büyük bir çoğunluğunun sürekli içki içmelerine rağmen alkol bağımlılığının daha az görüldüğü bildirilmiştir (19,20).

Bir biyo-psiko-sosyal sorun olan alkol bağımlılığı veya alkol kullanımı ile ilgili diğer sorunlara bakışta indirgemeci yaklaşımlara karşın geniş bir perspektiften bakılması, sorunun çözümü açısından daha önemli ve gereklidir. Bu yazıyla alkolün içkilerin yerel ve genel kültürdeki özellikleri ile edebiyattaki evrensel ele alınıs şekilleri gözden geçirilerek değişik açıdan bakılmaya çalışılmıştır.

TEPEKKÜR

Bu yazıyı hazırlama aşamasında Özel Basın Arşivinden ve Harp Akademileri Kütüphanesi'nden bazı yayınları ve kitapları bulmamıza yardımcı olduğu için **Em. Korgeneral Erdiç DEMİRBILEK**'e ve yardımlarından dolayı **Nihal ÖNCÜ** ve **Dr. Salman ÜNLÜGEDİK**'e teşekkür ederiz.

KAYNAKLAR

- 1- Öztürk M. O.; Ruh Sağlığı ve Bozuklukları; Nuru Matbaası; Ankara-1988, 343-344.
- 2- Schivelbusch W.; Keyif Verici Maddelerin Tarihi-Cennet, Tat ve Mantık; Türkçesi:Yilmazer, Zehra Aksu; Dost Kitabevi; Ankara-2000, 180.
- 3- Emiroğlu K.; Gündelik Hayatımızın Tarihi; Dost Kitabevi; Ankara-2001, 353
- 4- Sav E.; Raki Sohbetleri; Bilgi Yayınevi; İstanbul-1994, 13-109.
- 5- Zat V.; Adabıyla Raki ve Çilingir Sofrası; İletişim Yayınları; İstanbul-1994, 24-223.
- 6- Eksen I.; Dengeli Demlenme ve Raki Mezeleri; Sel Yayıncılık; İstanbul-2000, 9-47.
- 7- Atabek E.; Alkol ve İnsan; Kelebek Yayınları; İstanbul-1983, 16-246.
- 8- Memo Larousse Ansiklopedisi-4. Cilt; Aydın Kitapları; İstanbul-1991,1092-1102.
- 9- Maison Française; Sayı :2; Özel Ek: Sarap Keyfi; Subat-2000, 6-21.
- 10- www.hayyam.com/notlar/saraplabarisma_gurme: Yalçın, Mehmet: Gürme Dergisi; Kasım-1999.
- 11- Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi; Milliyet Yayınları; İstanbul-1986
- 12- Köknel Ö.; Bağımlılık-Alkol ve Madde Bağımlılığı; Altın Kitaplar Yayınevi; İstanbul-1998, 20-250.
- 13- Hayyam: Bütün Dörtlükler; Türkçesi: Eyüboğlu, Sabahattin; Cem Yayınevi; İstanbul-1998 , 32, 40, 57.
- 14- Shakespeare W.; Macbeth; Türkçesi: Eyüboğlu, Sabahattin; Remzi Kitabevi; İstanbul-1999, 45.
- 15- Tefvik N.; Tercüme-i Halim; Hazırlayan: Usta, Recep; Hayati, Sanati, Azab-i Mukaddes ve Diğer Yapıtları; Broy Yayınevi; İstanbul-1998, 39-40.
- 16- London J.; Bay Alkolik-John Barleycorn; Çeviren: Harmancı, Mehmet; Beyaz Balina Yayınevi; İstanbul-2000, 34-35.
- 17- Aksoy F.; Kürdün Meyhanesi; Can Yayınları; İstanbul-2000, 11-52.
- 18- Boysan A.; Yasama Sevinci; Bilgi Yayınevi; Ankara-1997, 233-236.
- 19- Kasatura I.; Alkol ve Arkadaşları; Evrim Yayınevi; İstanbul-1998, 44.
- 20- Coskunol H., Çelikkol A.; Alkol Kullanım Bozuklukları; Çelikkol Ahmet, (Editör); Alkol Kullanım Bozuklukları ve Tedavisi; Ege Psikiyatri Sürekli Yayınları; Cilt:1 Sayı:2 , Yaz 1996, 152-153.