

ALKOL KÜLTÜRÜ-2: İÇKİ KÜLTÜRÜ VE EDEBİYATTA İÇKİ

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 edebiyatın ilgisini çekmiş ve bazen övülen bazen yerilen olmuştur. Kuşkusuz 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 began 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. Bakırköy Ruh Sağlığı Ve Sinir Hastalıkları Eğitim Ve Araştırma Hastanesi

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

GİRİŞ

Alkollü İçkiler Kültürü

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

İçki içmek eskiden beri şu anlama gelmektedir: Topluluk oluşturmak. 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. Ismarlanması, sofrası, ikramı, kadehiyle donanımı, içme sırası ve şerefe âdeti, ortak ve sınıfsal öğeleriyle içki kültürünü belirlemeye devam etmektedir (3).

Bu âdetler direncini korurken, içki değişmektedir. İçkideki dönüm noktasını mayalanmış içkilerden (bira, şarap), ikinci kez damıtılmış (ispirotolu) içkilere (votka, cin, rakı) geçiş oluşturmaktadır(3). (Tablo-1, Tablo-2)

Tablo1: Hangi Üründen Hangi İçki Elde Edilir	
Üzüm	Şarap ve rakı
Erik	Rakı
Pirinç	Rakı
Arpa	Bira
Malt arpa	Viski
Elma	Şarap

Tablo-2: İçkilerin içerdikleri alkol oranları (100 ml.'de)	
Rakı	%45-50
Şarap	12%
Bira	3%
Viski	43%
Votka	%40-50

Tablo-3: Dünyada üretilen rakı çeşitleri

Türk rakısı (Rakı)	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	Kısrak sütü (Kımız)	Orta Asya

Rakı ve Kültürü

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

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

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

Evliya Çelebi, Seyahatname'sinde o dönemdeki rakı üreticileri olan "Arakçıyan" esnafına da yer vererek, muz, hardaliye, nar, saman, tarçın, karanfil, ıhlamur ve anason rakıları gibi değişik türde içki çeşitlerinden ayrıca rakı şarabı dediği, rakılık şarap ya da yaş üzüm şarabından çekilmiş anasonsuz rakı yani düz rakıdan bahsetmiştir.

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

lanılmaya başlamasının nedeni ise 1871 yılında bağcılığı tehdit eden "Filoksera" hastalığıdır. Önceleri ilkel bir yöntemle şarap imalatından artan cibrelerin (posa) fermantasyonu sonrası üretilen rakı, cibrenin kafi gelmemesi üzerine, dış ülkelerden ithal edilen ispirotolar, 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 rakısının gerçek karakteristik yapısının ise üretimin tekelleşmesi ile ortaya çıktığı bildirilmiştir.

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

Aslan sütü adının, eski küplü meyhanelerden geldiği bildirilmiştir. Galata'daki meyhanelerde fiçı yerine içinde adamın başının görülemeyeceği büyüklükte küpler olduğundan bunlara "küplü" adı verilmekteydi. Rakı, bu meyhanelerde aslan kabartmalı küplerde bulunduğundan aslan sütü olarak isimlendirilmiştir. Ayrıca berrak ve saydam olan rakıya su katıldığında alkol

derecesi 37-38 dereceden aşağıya düştüğünde süt beyazına benzer bir hale gelmesinin de katkısının olabileceği belirtilmiştir (5,6). (Tablo-4)

Tablo 4: Argoda Rakı: (5)

Anzorot	Akyazılı
Gırvatlı	İslim
Fahrettin Kerim	Pırna
Apeki	Pırne
Çarmak	Pırız
Çarmakçur	Piyiz
Dem	Pliz
Düz	Piys
Düzko	İmam Suyu

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

Eski dönemlerde sarayda, yemeğin tadına bakan "tadımcı" ya da "çeşnigar" denilen bir tadım (günümüzde degustasyon) görevlisi bulunurdu. Çeşnigir (çeşnici-çeşnigar-çeşnicibaşı) Osmanlı Devleti'nde sarayın dış görevlilerindenidir. Bir bölümü padişaha pişirilen yemekleri gözetirken, bir bölümü de saray mutfağında hazırlanan yemeklerin dağıtımından sorumluydu. Çeşnicibaşı'nın başlıca görevi ise herhangi bir suikast girişimine karşı padişahın yiyeceği yemekleri tadarak zehirli olup olmadığını kontrol etmektir. Çeşnicibaşı'nın tadım tabağının benzerleri nasıl olmuşsa olmuş konaklarda küçük porsiyon yemekler için kullanılmaya başlanmış. Daha sonraları da gedikli meyhanelerde küçük tabaklar kullanılmaya başlanmış. Küçük tadım tabağı, lezzet tabağı yani meze tabağı haline gelmiş. Zaten meze de, tat, lezzet anlamına gelmektedir. Çeşni ise hoş giden, değişik bir özelliktir, lezzettir...

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

Meyhane, şarap içilen yer anlamına gelse de çilingir sofrasında yalnızca rakı içilmektedir. Vefa Zat'a göre: "Bu sofraya, rakısıyla, mezesiyle, sohbetiyle, kurulduğu mekanıyla, her şeyiyle çeşninin üzerine kurulmuştur. Bu sofrada yapılan sohbetin kuralları vardır. Genel

kural konuşma adabına dayanır. Genellikle sofrayı paylaşanların 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 kişinin, sofrada kişi ağırlığına saygı görür."

İlhan Eksen şöyle yazar "Dengeli Demlenme ve Rakı Mezeleri" kitabında: "Rakı sofrası bir tiyatro sahnesi gibidir. Kimi kendi hayatını oynar, kimi de başka rollere soyunur olsa da her gösterinin (rakı 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."

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

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

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

rak belirtir ki rakının tadı bozulmasın (6).

Rakının fazla içilmesini engelleyen iki etken vardır. Birisi her zaman içilememesi, diğeri de her yer de içilememesi... (7) Rakı genel olarak akşam içkisidir. İçkicilerin "kerahat vakti" dedikleri akşamüzeri saatlerinde yavaş yavaş vaktin geldiği kabul edilir. Kerahat, kötülük anlamına gelse de mezesi, rakısı ve sohbetiyle akşamcılara çilingir sofrasını hatırlattığı belirtilmiştir (5,6,7).

Rakının aslında bir meze içkisi olduğuna daha önce de değinmiştik. Adabıyla içenler rakıyı özenle hazırlanmış, bol çeşitli az miktarda mezeyle içerler. Mezeler oldukça çeşitlidir. Zamanla zenginleşmekle birlikte keyfe göre ve daha çokta ekonomik güce göre çeşitleri değişmektedir. En sade rakı masasında bile beyaz peynir ve kavun bulunur. Tereyağı, beyaz peynir, kaşar peyniri, yoğurt ya da cacık, fasulye pilakisi, arnavut ciğeri, sucuk, pastırma, kalamar, midye tava, lakerda, karides, pavurya, muska böreği, kırmızı turp ve rokanın bulunduğu yeşillikler ve salatalar, kavun ve mevsim meyveleri mezelerin 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, "Rakıda, önce rakı sonra lokma, şarapta önce lokma sonra şarap..." diyerek sıralamaya dikkati çekip, mezelerden rakıdan sonra bir lokma alınarak ağzın hafifçe silinmesi gerektiğine değinmektedir (4,5,6,7).

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

Akşam üzerleri ayaküstü bir-iki tek atılan yerlerde içenler, ayaküstü sohbeti yeğlerler. Buna "tek-tekkilik" denir. Akşamcılar ise çilingir sofrası için kerahat vaktini yeğleyenlerdir (7).

Şarap

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

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

Şarap, ezilmiş veya ezilmemiş tane üzümün, veya üzüm şırasının tamamen veya kısmen alkol mayalanmasına uğramasıyla elde edilen bir üründür. Üzüm türü, kalitesi, mayalanması, yapıldığı yer, bu yerin ısısı, nemi ve havalandırma sistemi şarabın kalitesini belirleyen etkenlerdir. Elde edilen şarabın eskitilmesi ile oluşan aromatik (kokulu) maddeler bu içkinin tadını ve kalitesini yükselttiği bildirilmiştir (7). Ancak bazı hafif sofr şarapları fazla bekletilmeden içilmektedir (9).

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

Şarap ve Kültürü

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

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

Uzun süre yıllanmış şarapların oksijenle temasını sağlaması ve diplerinde biriken tortuların süzülmesi için karaf kullanılır. Yıllanmış kırmızı şaraplar, yuvarlak ve geniş kadehlerle, yemekle alınan kırmızı şaraplar ise yuvarlak ve dik kadehlerle içilir. Pembe şaraplar dikdörtgen, köpüklü şaraplar ise ince uzun kadehlerle içilirler.

İçiş sırası da, yemek öncesi aperatif olarak şampanya ya da sherry daha sonra genç beyaz, genç kırmızı, dolgun kı-

mızı şaraplar şeklindedir (9).

Türkiye'de Şarap

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

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

Şarapçılar

Ülkemizde şarap içenlerin bazı özellikleri vardır. "Şarapçı" denilen bir bölüm, şarabı daha ucuz olduğu için içen, ekonomik gücü sınırlı kişilerdir. Bunlar şışe ya da bardak ile içip kafayı bulmaya çalışırlar.

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

Bira

Çimlenmiş tahıllardan özellikle arpa ve şerbetçiotunun 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 yılarında Mezopotamya ve Mısır'da kullanılan bira, eski çağda ekmekle 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 Düyunu Umumiye idaresinin 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. Şerbetçiotu ve tanenden ileri gelen acılığı, çok iyi işlendiğini ve gerektiği gibi süzülmesini gösteren duruluğu ve saydamlığından ileri gelen parlaklığı ve köpürmesidir (8).

Kokoreç, patates tavası, sosis kızartması ve televizyondaki maçlar biranın yanında alışılan şeyler olmuştur. Biracılar şışe birayla yetinmezler "sifon birası" denilen fiçilerden gözlerinin önünde çekilen "taze birayı" ararlar. Bira bardaklarının birbirinin peşinden dolması, köpüklerin fazlasının tahta bir araçla şöyle silinip önlerine konması göz zevklerini okşar. Sonrada biraz fıstık ve cipsle 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 melaştan elde edilir.

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

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

Konyak

Beyaz şarapların 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 konyakın kullanılması bazı sorunlar çıkarınca Atatürk'ün önerisiyle kanyak adı verildiği rivayet olarak belirtilmiştir (7).

Genellikle akşamüstü ve aperatif olarak içilen bir içkidir (7). Avrupalıla-

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

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

Cin

Bir kokteyl içkisi olan cin aslında Hollanda kökenlidir. Genever adı kullanılır. Bu ardıç ağacının palamutunun adıdır. Cin üzümünden damıtılarak 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. Cin-tonik ise İngilizlerin gözdesidir. Tonik, Hindistan'da kına-kına'dan elde edilen bir kinindir. Bu nedenle sıtmaya karşı koruduğu düşünülmüştür.

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, şiirlerin, türkülerin ve alkol kullanan ünlülerin büyük katkıları olmuştur (12).

Kökleri M.Ö. 2000 yıllarına dayanan eski bir Mısır şiirinde şu dizelere yer verilmiş:

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

Bahçe Türküleri

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

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

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

*İçiyorum.
Şarap içmek en büyük zevk
Kızarsanız kızın, umurumda değil.
Hoşuma gidiyor şarap sarhoşluğu,
Sizin öfkenizden irkilmek bile hoş.*

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

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

Mitolojik ve tarihsel süreçte ve yukarıda bir kısmına değindiğimiz şair ve yazarlar dışında Fransa'da Rimbaud, İngiltere'de Oscar Wilde, Amerika'da Jack London ve Edgar Allan Poe, Almanya'da Novalis ilk akla gelen yabancı yazar ve şairlerdir.

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

Ünlü İran şairi Ömer Hayyam (1047-1122) Farsça yazmakla birlikte Divan şairlerini etkilemiş zamanın ünlü bilginlerindendir.

Onun içkiyi ve şarabı aşırı biçimde övmesi yaşadığı dönemin dinsel baskısına hoşgörülü bir karşı çıkış olmasına rağmen zamanla bu niteliğini kaybetmiştir (7). Hatta bazıları, şarapla ilgili rubailerin Ömer Hayyam'a ait olmadığını ileri sürmüşlerdir.

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

*Şarap, sen benim günün güneşimsin!
Öyle bir dolsun ki seninle içim
Bir bildik görünce beni sokakta;
Ne o şarap, 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 şöyle 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 işersin. Erkekliğe gelince, bayım, onu hem azdırır, hem de söndürür. Arzudan yanar, bir şey beceremezsin.

Denebilir ki içkinin fazlası, softanın iki yüzölçüsü gibi gelir erkekliğe. Bir yandan uyandırır, bir yandan uyutur, bir yandan kışkırtır, bir yandan dağıtır; bir yandan körükler, bir yandan sindirir. Hem koşturur insanı, hem zıncı diye durdurur. Uzun sözün kısası, bir kızdırır, bir sızdırır. (Perde II, Sahne III) (14)

İçkiye övgü çağdaş Türk şiirinde de sürmüştür. Orhan Veli (1914-1950),

*Şiir yazıyorum
Şiir yazıp eskiler alıyorum
Eskiler verip musikiler alıyorum
Bir de rakı şişesinde balık olsam.*

Diye şiir yazınca döneminde oldukça tepki almış.

*Tekel rakısı bu be!
Tam kırkbeş derece
İki tek attın mı
Doksan oldun demektir.
Yani dik aç
Biz akşamları dostlarımız
Böyle dönüyoruz köşeyi*

*Akşam olmuş
Güneş batmış
İçmeyip de ne halt edeceksin.
(4,6,7,12)*

Cahit Sıtkı Tarancı
*Haydi Abbas, vakit tamam;
Akşam diyardun, işte oldu akşam
Kur bakalım çilingir soframızı,
Dinsin artık bu kalb ağrısı. (4,7)*

Oktay Rifat (1914-1988);
*Burası Dalyan kahvesi
Ortalık süt mavisi
Apostol bu ne biçim meyhane
Tabağında bulut
Kadehimde gökyüzü.
Bedri Rahmi Eyüboğlu (1913-1975);
Sarhoşum, sarhoşum, sarhoş
Çok şükür biz bizyiz. (12)*

Yine Şair Eşref (1847-1912);
Ömrümü demle geçirdim,
Gamla meşgul olmadım.(4)

Neyzen Tevfik (1879-1953) ise "umumi harbe kadar 1868 okka rakı içtim, 3-4 ton esrar içtim. Bir o kadar da afyon yuttum." diye söyler. Bakırköy Ruh ve Sinir Hastalıkları Hastanesi'nde özel bir yeri vardır. 21. koğuş... 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 cerrahının yaşam öyküleri ve aralarındaki ilişkiler üzerine kurulmuştur (12).

Amerikalı yazar Jack London, "John Barleycorn-Bay Alkolik" adlı romanında aslında kendi içki tutkusunu ve alkol karşısı düşüncelerini dile getirir. İçkiyi şöyle anlatır: "...Çıplak gerçeğe ve ölüme giden yolu gösterir. İnsanın görüşünü beraklaştırır, 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 Lokantası'nı mesken tutanları yazar. Nurullah Ataç, Orhan Veli, Cahit Sıtkı, Çetin Altan, Cüneyt Arcayürek gibi... Bir de Fosforlu Cevriye'nin yazarı Suat Derviş'in bir Türk kadını olarak içkili bir lokantayı ilk kez ziyaret edışı ve çalkantılarından bahseder.

Aksoy, "Alkol çok tatlı dilli, iyi bir dost görünür önceleri. Tüm sıkıntıları, dünya dertlerini unutturur insana. Metin Eloğlu'nun dizelerinde olduğu gibi, 'Tutar, insana yaşamayı sevdirebilir.' Bu dostluğa mesafe konmaz da sıkı fıkı olunur, onunla bir aşk yaşanır, ansızın kılık değişir. Artık vazgeçilmez, onsuz yaşanmaz, dost düşman kesilmiştir size. Ama bitirmek zordur bu birlikteliği, alır götürür sizi dilediği yere. Bazen istemeye istemeye bazen isteye isteye, ne olacağını bile bile sürüklenir gidersiniz peşinden. Cahit Sıtkı, Orhan Veli bu aşkı yaşayanlardandı." diyerek alkolizme değinmiştir (17).

Aydın Boysan, Yaşama Sevinci adlı

kitabında "dem üzerine" yazarken bir Bektaşî'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 kullanımı ya da bağımlılığı bir saygınlık simgesi olarak kabul eder (12). Edebiyatta bazı ele alınıp 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 görüşün 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 alınıp şekilleri gözden geçirilerek değişik açıdan bakılmaya çalışılmıştır.

TEŞEKKÜR

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

KAYNAKLAR

- 1- Öztürk M. O.; Ruh Sağlığı ve Bozuklukları; Nurol Matbaası; Ankara-1988, 343-344.
- 2- Schivelbusch W.; Keyif Verici Maddelerin Tarihi-Cennet, Tat ve Mantık; Türkçesi:Yılmaz, Zehra Aksu; Dost Kitabevi; Ankara-2000, 180.
- 3- Emiroğlu K.; Gündelik Hayatımızın Tarihi; Dost Kitabevi; Ankara-2001, 353
- 4- Sav E.; Rakı Sohbetleri; Bilgi Yayınevi; İstanbul-1994, 13-109.
- 5- Zat V.; Adabıyla Rakı ve Çilingir Sofrası; İletişim Yayınları; İstanbul-1994, 24-223.
- 6- Eksen İ.; Dengeli Demlenme ve Rakı 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: Şarap Keyfi; Şubat-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- Tevfik N.; Tercüme-i Halim; Hazırlayan:Usta, Recep; Hayatı, Sanatı, Azabı 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.; Yaşama Sevinci; Bilgi Yayınevi; Ankara-1997, 233-236.
- 19- Kasatura İ.; Alkol ve Arkadaşları; Evrim Yayınevi; İstanbul-1998, 44.
- 20- Coşkunol 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.