MECLİS-İ İŞRETİN SULTANI: RAKI

Milli ve mahalli içkimiz rakı memleketimizde istihlak edilen alkollü içkiler içinde en revaçta olanıdır. Mahallidir, millidir ve Türk damak zevkine pek mütenasiptir. Rakı öyle bir içkidir ki, hakkında sayfalarca yazılacak müstesna bir adabı vardır. Buna adab-ı işret yani rakı terbiyesi denir. Uzun soluklu ve saatlerce oturulan sohbeti bol yemek masalarının vazgeçilmezidir. "Dem", Farsça nefes, soluk, zaman manasına gelir. "Demlenmek" ise kendini zamana bırakarak tekemmül etmek manasına gelir. Rakı sofrasından kalkıldığındaki hal ve hareketler pek mühimdir. Bu vaziyet, seyrine göre müdavimler tarafından, "keyif, çakırkeyif, vilisipit, sarhoş, yüklü, paşazom, zom, küfelik" gibi tabirlerle ifade edilir. Rakı içmeyi bilmeyip, etrafına zarar veren ve kendini rezil edenler, bu alemde pek hoş karşılanmazlar.

Tuz vücutta su tutarken, alkol aksine vücuttan su atar. Rakının alkol derecesinin %45-50 olduğunu nazar-ı dikkate alırsak, haliyle su kaybı had safhadadır. Bu sebeple, her rakı bardağına, yanında su bardağı da refakat eder. Rakı ile beraber suyun mutlaka bitirilmesi lazımdır. Kafî derecede su alındığında vücudun dengesi de bozulmamış olur. Lâzım geldiği kadar su içmeyenlerin, gecenin bir yarısında uyanıp, bir sürahi dolusu suyu lıkır lıkır içtiklerine ekseriyetle tesadüf ederiz.

Rakı masalarında yüksek sesle konuşulmaz, neşelenmek ve muhabbet etmek esastır. Rakı ile fazla yemek yenmez, rakının esas refakatçısı mezedir. Rakı ile salam, sosis, jambon gibi mamüller ve tencere yemekleri hemâheng değildir. Rakı hızlıca içilip, kalkılmaz; usûl, aheste aheste zamana yayılarak içilmesidir. Rakı içildikten sonra en az 1 saatlik alkol yanma zamanını beklemekte fayda vardır. Rakının evvelinde ya da ahirinde başka içki içmemek lazımdır. "Cila çekmek" tabir

edilen diğer bir içki ile sohbeti nihayetlendirmek münasip değildir.

Usûl ve adabın dışında lezzet itibariyle şunu ifade edebiliriz: Rakının tadı boğazdan geçer, diğer içkilerin ise dille damaktan.

Rakı kelimesi, Arapça “arak” kelimesinden vücut bulmuştur. Keza, Orta Doğu memleketlerinde imal edilen rakı benzeri alkollü içkinin adı da “Arak”tır. Arak, Arapça’da terleme anlamına gelmektedir. Bu isimlendirmenin “taktîr esnasında rakının damla damla düşmesinden” geldiği tahmin edilmektedir. Bazı içtihatlarda da rakı kelimesinin “razaki üzümü”nden hasıl olduğu söylenmektedir. Bundan mâada bir diğer iddia ise Çinlilerden ittihâz edilen konsantre tekniği ile kısrak sütünden çekilen kımız rakısı, eski Orta Asya Türk Boylarında “arika” olarak isimlendirilmektedir. “Arika”nın Orta Doğu’da imal edilen “arak”dan çok daha evvel yapıldığı düşünülürse, rakı kelimesinin buradan gelme ihtimali oldukça ciddi telakkî edilebilir.

Arak isimli damıtılmış rakı kâbili içki Suriye, Lübnan, İsrail, Irak, Ürdün, Filistin ve İran’da imal edilmektedir. Arak, içerdiği anason sebebiyle tat ve zahiren rakıya çok benzemektedir. Türkiye’de olduğu gibi mevzuubahis memleketlerde de meze refakatinde taâm edilmektedir. Doğu Hindistan, Bali, Endonezya ve Malezya’da da “arak” isimli damıtılmış içkiler vardır. Ancak, bunlar muhtevası ve tadı itibariyle rakıdan çok farklıdır.

Anadolu’da imal edilen rakının 400 seneyi aşkın bir geçmişe sahip olduğu zannedilmektedir. Rakı, Osmanlı’da da memleketin her tarafında imal ve istihlâk edilen revaçta bir içkiydi. Anason tohumunun ilave edilmesi, rakıya Türk içkisi husûsiyetini vermektedir. Eski dönemlere ait çeşitli içtihatlar, anasonu ısıtıcı, nefes almayı teshil eden, ağrı dindirici ve iyileştirici tesirleri olan bir nebat olarak tarif etmektedir. Evliya Çelebi, 1630 senesinde yazdığı

“Seyahatname”nin 1. cildinde sanat erbabını tadât ederken “arak yapımcıları”na yer vererek, rakı kelimesini de kullanmıştır. Bu tarihlerde İstanbul’da 100 imalathanede 300’den fazla kişinin rakı imalatı ve satışı ile iştigal ettiği bilinmektedir. Evliya Çelebi, rakı satılan yerler olarak hususiyetle Samatya, Kumkapı, Balıkpazarı, Unkapanı, Fener ve Balat’ı saymış; buralarda muz rakısı, hardallı rakı, ıhlamurlu rakı, tarçınlı rakı, karanfilli rakı, nar rakısı, saman rakısı ve anasonlu rakı vs. istihlâkından bahsetmiştir. Bu semtlerin ekseriyeti halen meyhaneleri ile pek meşhurdur.

Akdeniz ve Balkan memleketlerinde pastis ve uzo gibi rakı kabîli alkollü içkiler imal edilmektedir. Mâmafih, bazı Balkan memleketlerinde rakı mefhumu, anason içermeyen, meyve kabuklarının taktiri ile üretilen İtalya’daki grappa, Yunanistan’daki tsipouro, Girit’teki tsikoudia, Kıbrıs’taki zivania ve İspanya’daki orujo kabîli alkollü içeceği ifade etmektedir.

Türkiye’de milli içkimiz olarak değerlendirilen rakı, umumiyetle su karıştırılarak içilmektedir. Su karıştırılarak seyreltme, rakının renginin beyazlaşmasına bâis olmaktadır. Muhtemeldir ki bu sebeple rakı “aslan sütü” olarak da isimlendirilmektedir. Bu mefhumun kullanılma sebepleri arasında eski rakı fıçılarının üzerinde yer alan aslan kabartmasının da tesiri olduğu tefekkür edilmektedir.

Rakı, Anadolu’da evveliyatla şarap imalatında kullanılan üzümlerin posasından istihsâl edilmekteydi. Posa miktarında müşkülat çekilince ecnebi memleketlerden damıtılmış alkol ithal edilip, anason ile karıştırılarak rakı yapılmaktaydı. Birinci Cihan Harbi sonrasında kuru üzüm istimâl edilerek rakı imalatı giderek revaç kazandı. Hammadde olarak bazen kuru incir ve dut da kullanılmaktaydı. Bu devrede çekirdeksiz kuru üzüm ve Çeşme anasonundan imal edilen rakılar tercih sebebiydi. 1944 senesinde çıkan bir kanun ile hususi rakı imalatçılarının tümü kapatılmış, rakı istihsâli bir devlet teşekkülü olan “Tekel” tarafından icra edilmeye başlanmıştır.

1930’lu senelerde 48 mukayyed rakı imalatçısı ve 100’den fazla rakı markası bulunmaktaydı. 2004 senesinde rakı istihsâlindeki inhisar kaldırılmış, çok sayıda hususi firma bu sektöre girmiştir. Aynı sene Avrupa Konseyi İspirtolu İçkiler Eksperler Komitesi, rakıyı bir Türk içkisi olarak kabul etmiş ve “Turkish Rakı” olarak isimlendirmiştir. Özelleştirilme şumûlüne alınıp akabinde 2004 senesinde rakı fabrikalarının satılmasıyla amme tarafından istihsal edilen rakı kalmamıştır.

Memleketimizde rakı imalatında kullanılan hammaddeler, a) Kuru üzüm ya da yaş üzüm, b) anason c) şeker ve d) sudur.

Rakı imalatı için elzem olan “suma” taze üzümden ya da kuru üzümden elde edilmektedir. Suma, üzümün taktiri ile elde edilen ilk yarı mamüldür. Rakı sumasını şu şekilde tarif edebiliriz: *“Türkiye’de istihsal olunan yaş veya kuru üzüm meyvesinin, hammadde olarak kullanılması ve üzümün tat ve râhiyasını muhafaza etmek maksadıyla tefrikî bir distilasyonla hacmen alkol miktarı azamide % 94,5’e kadar sadece Türkiye’de distile edilmesi ile elde edilen üzüm kökenli distilattır.”*

Suma, imbikte ısıtılmaya başlayınca, alkol 78,4 santigrat derecede kaynayıp buharlaşmaya başlar. Suyun kaynaması için ise 100 santigrat dereceye ihtiyaç vardır. Sıvı 100 santigrat derecenin altında, 78,4 santigrat derecenin üstünde tutulduğunda, yalnızca alkol buharlaşır ve tekrar tekâsüf ettirilerek damla damla damıtma vukuu bulur.

Rakı sumasının hazırlanmasında evleviyyetle üzümler ıstıfâ edilir. Daha sonra bu üzümler otomatik kıyıcı makinelerde (daha önceleri iptidai olarak taş değirmenlerde) ezilip, parçalanırlar. Buradaki maksat, üzümdeki şekerin ekseriyyetle mümkün olduğu kadar az bir müddette suya geçmesini temin etmektir. Bir karıştırıcıda ittisâl eden kıyılmış üzüm ve su iyice karıştırılarak, suyun mevcut glikozun ekseriyyetini alması sağlanır. “Mayşe” olarak isimlendirilen şekerli su ile üzüm posasından oluşan bu halîta, üzümden gelen mikroorganizmaları tasfiye etmek için buharla bir

sterilizasyona gidilir. Bundan sonra mayşe, soğuk su ile istenilen ısıya tenzil edilir. İstenilen ısıdaki steril halîta fermantasyon kaplarına alınarak faal halde bulunan mayalar ile mayalanma safhasına geçilir. Bu, şekerli su ile üzüm posasının alkole munkalib olduğu ilk safhadır. Sınai fermantasyonda faydalanılan alkol mayaları "saccaromycéte" familyasından tek hücreli mantarlardır. Dışarıdan tahsise tabi maya kullanılması, fermantasyon müddetini kısaltacağı gibi, vetîrenin aksamadan tekemmülünü de temin edecektir. Başka bir deyişle, üzümde bulunan tabii mayalarla spontane bir fermantasyon tehlikesi (sirkeleşme) sektedâr edilmiş olacaktır.

Fermantasyon vetiresinden sonra, etil alkol temin edilmesi ve mevcut üzüm posa ve bekâyanın yok edilmesi için bir taktir ameliyesine gidilmesi gerekmektedir. Bunun için bir taktir kolonu ve bir tasfiye kolonundan oluşan suma taktir ünitesi kullanılmaktadır. Fermante olmuş halîta, taktir kolonunu aşarken, üzüm bekâyası ile sudan ayrılan etil alkol tasfiye kolonuna naklolmaktadır. Tasfiye kolonlarındaki platolarda aşağıdan yukarı doğru yükselen alkol buharının alkol derecesi artmakta ve bu buhar soğutucuda mayî haline gelmektedir. Çıkış noktasında sumanın alkol derecesi 93-94 arasındadır. Kaplarda toplanan suma, miktar ve kalite tetkikinden sonra stok tanklarına alınmaktadır. Akabinde taktir devam eder. İlk iki safhadaki yarı mamûl kullanılmaz. Üçüncü safhada elde edilen ve göbek mahsûl tabir edilen mamûl rakının iptidai halidir. Bilâhare, alkol nispeti su ilave edilerek düşürülür. Bu ameliyeye "itfâ" denir. İtfâ esnasında rakının nev'ine göre litreye eser miktarda şeker ilave edilir. Seyrelme sonucu rakının etil alkol nispeti %45-50'ye iner. Meşe fıçılarda 30-90 gün dinlendirilerek anasonun alkole iyice tedâhülü temin edilir. Akabinde rakı filtrelenir, şişelenir ve pazarlanır.

Milli içkimiz rakının hususiyetleri şunlardır: 1) Türkiye'de imal edilmiş olmalıdır. 2) Yalnızca kuru üzüm alkolünün veya zirai menşeli etil alkol ile karıştırılan kuru üzüm alkolünün,

5000 litre ya da daha küçük kapasiteli râyiç bakır imbiklerde anason tohumu ile ikinci kez damıtılarak imal edilmiş olmalıdır. 3) Litrede 10 gramdan az şeker ve litrede 0,8-2,2 gram minimum ve maksimum deperler arasında anethol ihtiva etmesi gerekmektedir. 4) Rakının yekûn alkolü içinde kuru üzüm alkolünün en az %40 nispetinde bulunması lâzımdır. 5) Kuru üzüm alkolünün elde edildiği hammaddenin tat ve ıtriyyâtını muhafaza etmek maksadıyla en fazla %94,5 dereceye kadar damıtılması lâzımdır.

2023 senesinde memleketimizdeki rakı istihsali 42 milyon litredir. Senelik satış tutarı 1 milyar doların üzerindedir.

Rakı istihlâkı, 2004 yılından 2023 yılına kadar %5 nispetinde azalmıştır. Viski istihlâkı ise aynı devrede %1399 nispetinde muazzam bir artış göstermiştir. Rakı istihlâkı 44,1 milyon litreden 42 milyon litreye düşerken, viski istihlâkı 1,9 milyon litreden 28,6 milyon litreye yükselmiştir. Bunun esas sebebi, vergi münasebetiyle çok pahalı hale gelen rakıda kaçak yani kayıt dışı imalatın artmasıdır. İkinci sebep viski ile rakı arasındaki fiyat farkının gittikçe azalması ve birbirine yakın hale gelmesidir. Fiyat farkı azalınca, tatbik kolaylığı sebebiyle viski istihlâkında muazzam bir artış meydana gelmiştir. Üçüncü sebep ise son zamanlarda gelir seviyesi mühim mikyasta artan kitlenin tercihinin rakıdan ziyade daha itibârlı görülen viski olmasıdır.

Rakı fiyatının %76'sı vergidir. Piyasada tüketilen rakının en az %31'i kaçak üretimdir.

Türkiye'de alkollü içki istihlâkı oldukça düşüktür. 2023 yılı itibariyle kişi başına alkollü içki istihlâk miktarı 1,38 litredir ve Türkiye bu ihsâiyyât ile tekmîl memleketler arasında 136. sıradadır. Memleketimizde sağlık nazarında ciddi bir alkol meselesi bulunmamaktadır.

Memleketimizde alkollü içkilerden ciddi meblağda vergi alınmaktadır. İçkilerin üzerindeki en ağır vergi özel tüketim

vergisidir. Bira dışında maktu olarak is'âr edilen özel tüketim vergisi içkinin muhteviyatındaki alkol miktarına tatbik edilmektedir. Özel tüketim vergisi dışında %20 nispetindeki KDV de içki üzerindeki bir diğer mühim vergidir. İthal içkilerden alınan gümrük vergisi memleketten memlekete farklılık göstermekle birlikte içkilerin bir kısmında ciddi meblağlara vasıl olan bir vergidir. Bunun amelî manası şudur: Ânifen Tekel'in kapatıldığından bahsettik. Yani devlet içki imalatından ferâğ etmiş gibi görünebilir, lâkin bugün itibarıyla hâl odur ki, en büyük içki taciri devlettir. Zira, vergi ismi altında aldığı meblâğ, alenen içki satış hasılatıdır. Zira, verginin bir endâzesi vardır, bu endâze aşılırsa, alınan vergi başka bir mefhuma munkalib olmaktadır. Eskiden imalat vetîresinin zahmetine ve maliyetine katlanılarak istihsâl yapılırken, şimdi yoğurdun sadece kaymağı sıyrılmaktadır. Kuvvetle muhtemeldir ki halihazırda içki satışından elde edilen vergi meblağı, mazide Tekel'in istihsal ettiği içkinin satışından elde edilen kârdan daha fazladır. Tetkîk etmek lâzım. Ne alâ değil mi!

Vergi sebebiyle rakının yalnızca belli irat sahibi kişilerin istihlâk edebileceği bir içki haline gelmesi, kazancı müsait olmayanların el yapımı kaçak rakıya meyletmesine sebep olmaktadır. Bunun da faciaya sebep olan neticeleri ortadadır.

Efendim, ben eski Türk filmlerini pek severim. 2000'li senelerden evvel, filmlerde fakir addedilebilecek karakterleri temsil eden Salih Tozan, Kadir Savun, Münir Özkul, Turgut Boralı, Sadri Alışık, Ahmet Tarık Tekçe, İhsan Yüce gibi kıymetli sanatçılar, akşamları sofrasında bir kap yemek olmasına rağmen, yanında bir küçük rakıyı açarak, günün meselelerinden, yorgunluğundan uzaklaşabilmekteydiler. Hadd-i tabiî buydu. Seyirci de cemiyette sıklıkla müşâhede ettiği bu hali gayet tabii karşılamaktaydı. Şimdi ne mümkün!

Efendim, şimdi sizlere bir hatıramı nakletmek isterim.

1991 senesinin Haziran ayıydı. Senelik iznimde akraba-i

taallukâtı ziyaret etmek ve biraz istirahat etmek için 10 günlüğüne kıymetli zevcemle birlikte İstanbul'a gelmiştik. Gelmemize bir gün kala, eşimin ahmak kuzeni de elinde gidiş dönüş İstanbul biletiyle New York'a yanımıza geldi. *"İstanbul'u çok merak ediyorum, ders çalışır gibi notlar aldım, kendime çok güzel bir program yaptım"* dedi. Elden bir şey gelmiyordu. Eşim pek memnun oldu, ama benim yüzüm biraz asıldı.

Kuzen İstanbul'da ilk bir hafta bizi pek rahatsız etmedi, kendi aldığı notlarla İstanbul'u keyfince tenezzüh etti. Ta ki cumartesi günü öğlenleyin meskenimize gelip, *"Akil, bu akşam beni meyhaneye götür, rakı içmek istiyorum"* diyene kadar her şey yolundaydı. Başıma gelecekleri hemen idrak ettim ve vazgeçirmek için iki saat dil döktüm. Elinde meyhane ile alâkalı sayfalarca notu görünce daha fazla ısrar edemeyeceğimi anladım. Akşam Jennifer'i da alıp, Nevizade'ye pek sevdiğim İmroz'a gittik. Kuzen yerinde duramıyordu. Ataklığını ve şirinliğini de kullanarak daha ilk yarım saatte tekmîl garsonlarla hemdem oldu. Mezelerin tek tek muhtevasını talîm edip, elindeki defterine not aldı. Nihayet masaya oturduğunda rakı hakkında biraz malûmat verdim. Viski dahil diğer içkilerden farklı olduğunu, içilmesinin ve masadaki üslubun bir adabı olduğunu, yemeğin uzun süreceğini, sulandırılmış buzlu rakıyı âheste âheste içmesi lâzım geldiğini tafsilatlı olarak anlattım. Kuzenin gözü mütemadiyen meze dolabında ve diğer masalardaydı. Beni şöyle bir dinleyip, *"Akil, rakı hakkında çok şey okudum, tüm tafsilatı biliyorum, sen keyfine bak"* dedi. Ancak ne mümkün! Dikkatimi hiç itimât etmediğim kuzenden alamıyordum. Jennifer sadece bir bardak şarap içti. Ben ilk bardak rakıyı itmâm ettiğimde, bizim ahmak üçüncü bardağın dibine gelmişti. Sıpa, anasonu bile garipsemeden, viski içer gibi fondipleyerek rakı içiyordu. Ben ikaz ettikçe de *"sen keyfine bak!"* diye geçiştiriyordu. Nihayetinde ben de bedbîn takipten vazgeçip, ahmağı kendi haline bıraktım. Bir ara kahkahalarla başka bir masada rakıyı şerefe kaldırırken gördüm. Nihayetinde bizim kuzeni ikna edip gece yarısı

kalkmaya karar verdik. Gözlerini açmakta zorlanıyor, iyice kırmızıya dönen yüzüyle sarılarak tanıştığı herkesle vedalaşıyordu. Hesabı istedim, tam kalkacağız, bizimki garsona ismiyle hitap edip, *"bana bir yolluk"* demez mi! Yolluğu ne zaman, nasıl, nereden öğrendin diye şaşkınlık içinde bakarken, bir anda hadisenin farkına vardım ve garsona, *"sakın getirme!"* dedim. Ancak, garson, ince yolluk bardağını çoktan hazırlamış, bizim ahmağın eline tutuşturmuştu. Müdahaleye zaman bırakmadan bir dikişte bardağı fondipledi. Bu kaçıncı bardaktı bilmek bile istemiyordum. En son garsona da sarılan bizimkini kollarına girip, müşkilâtla dışarı çıkardık. Biraz temiz hava alması için AKM'nin otoparkına kadar yürüttük. Gözleri biraz açıldı, ama yüzündeki kırmızılık hiç gitmedi.

Arabaya bindiğimizde uyur diye temenni ederken, bağteten yüksek sesle şarkı söylemeye başladı. Artık Jennifer da melâletini atıp gülmeye başlamıştı. Tam Boğaziçi Köprüsü'nden geçerken bizim ahmak evvela sustu, sonra boş boş bakmaya başladı. Jennifer vaziyetin vehametini idrak etmiş, derhâl arabanın camını açmıştı. İdiyıt kuzen hayret verici bir rahatlıkla camdan dışarıya istifra etmeye başladı. Köprüyü geçtiğimizde yüzündeki kırmızılık da yok olmuştu. İtizâr etmesini beklerken ukala dümbeleği gülerek bana, *"Akil, şu dünyada kaç kişi hem Avrupa'ya hem de Asya'ya bakarak kıta değiştirirken istifra etmiştir?"* demez mi! Bu kez kendime hâkim olamadım, *"Rezil Köpek"* diye yüksek sesle Türkçe bağırdım. Jennifer da kuzen de bir izahat bekleyip, bana bakıyordu. Kuzen takılmış gibi defalarca, *"Rezil Köpek ne Akil? Rezil Köpek ne Akil? Rezil Köpek ne Akil?…"* diye tekrarlayarak başımın etini yemeye başladı. Arabayı iyice yavaşlatıp, *"Rezil Köpek, benim çok yakın bir arkadaşım olan kıymetli yazar Çetin Altan'ın senin gibi viskiyi pek seven, karizmatik bir roman kahramanıdır"* deyip vaziyeti kurtardım. Çocukluk arkadaşım rahmetli Çetin Altan bir kez daha imdadıma yetişmişti. Beni her gördüğünde ayağa kalkar, işaret parmağını çenesine kadar kaldırıp *"Oooo!"* diye sallar ve hazzetmediğimi bildiği halde belki birinci kez, herkesin duyabileceği yüksek

ve pütürlü sesiyle, *“Sunullah Akil olmak, kapıkulu olmaktan yeğdir”* der, sonra da kucaklardı. Hasretle yâd ediyorum.

Bu arada bizim idiyıt kuzen de bu kez, eve gelene kadar, *“Ben Rezil Köpek. Ben Rezil Köpek. Ben Rezil Köpek…”* diye tekrâren başımın etini yemeye devam etti.

Unutamadığım, ıstıraplı bir gündür.

Selametle kalın.