



Rakı üzerine çeşitlemeler

Marifetli
Maarif
Takvimi

31
Temmuz
2010

• Kabak ve
patlıcanın her hali
güzel.



• Börülce zamanı.

• Barbunya yaz sofralarını hem
haffıletiyor hem doyuruyor.

• Dutlar, böğürtlenler başlıyor.

• Nektarin ve şeftali yiyecek mutlu
ediyor.

Sardalyanın en lezzetli zamanı.

HAFTANIN SÖZÜ

Hayat üç buçuk ile dört arasındadır.
Ya üç buçuk atarsın, ya da dört
dörtük yaşarsın.

(NEYZEN TEYFİK)

MEZELERİN ARZI ENDAM SIRASI

Okurken
gözünü
kapatıp
hayal kurma
bölümü. Sakın
mezelerin
hepsini
bir arada
düşünmeyin.
Üç saatlik bir
süre içerisinde
yavaş yavaş
geliyor.
Ağzınızda rakı
tadı kalıyor,
bir lokma
meze, biraz
sohbet, arkada
Müzeyyen
Senar'ın sesi...

1. Cacık (Cacık bol zeytinyağıyla midede koruyucu bir tabaka oluşturur, bu sebepten vazgeçilmezdir)
2. Kavun-peynir
3. Lakerda, bulana balık pastırması!
4. Fava
5. Deniz börülcesi
6. Topik
7. Kozde patlıcan ve biber
8. Yoğurtlu kızarmış patlıcan
9. Kalamar tava
10. Ahtapot ızgara
11. Tereyağında karides
12. Tekir tava
13. Balığı öldürmek için helva (Burası biraz keyfe keder ancak yenecekse, en güzeli güveçte helva)



Yaz sıcakları bitmeden, ramazan başlamadan şöyle bir keyif yapmalı; içimizi dökmeli, birbirimize uzun uzadıya güzel vakit ayırmalı. Cep telefonlarını kapatıp, bir yere yetişme telaşı olmadan, bembeyaz örtülü bir rakı masasında ve mis gibi şarkılarla keyifle demlenmeli.

Rakı milli servetimiz. Mehmet Âkif ile Neyzen Tefvik'in dost olmasını engellemeyen içki. Bu haftanın konusu da adabıyla rakı

Rakı neden beyazdır: Birçok esans ve yağ alkol içinde çözülür, su içerisinde bulanır. Örneğin esanslı bir kolonyanın üzerine su eklerseniz beyazlaşır. Çeşidine göre değişimle birlikte, rakının alkol oranı 43-50 derece arasındadır. İçine su eklendiğinde alkol derecesi 38'e düşer ve rakı beyazlaşır. Azar azar su ekleyerek rakıdaki bu dereceler arası değişimi izleyebilirsiniz, çok keyifli.

Rakıya neden aslan sütü denir:

Osmanlı meyhanelerine gönderilen fiçilerin üzerindeki aslan resminden dolayı, beyaza dönüşen bu içkiye aslan sütü denildiği söylenir. Rakı masalarına özgü hayal gücünün eseri olduğunu düşündüğüm bir diğer açıklama mayaya göreysen, içeni yavruktan yavaş yavaş aslanlığa geçiren temel besindir. Neden çilingir sofrası: Sevan Nişanyan imzalı Sözlerin Soyağacı: Çağdaş



Türkçenin Etimolojik Sözlüğü, çilingirin sölenkârdan geldiğini söylüyor; yani törensel yemek verenin sofrası. Rakı içimize attığımız, kilitlediğimiz hatta anahtarımızı kaybettiğimiz dertlerimizin birer birer açılması içindir.



Bu sofrada yavaş yavaş ilerleyerek dertlerimizi açabiliriz. Ortaya çıkanların masada kalacağını bilerek.

Sek mi suyla mı karışık mı: Rakıyı sek içme konusunda çocukken duyduğum bir söz vurulmuştu; "Harama helal katma." Kulağa sert gelen bu sözü ilk, anneanne gibi sevdiğim, tam bir İstanbul hanımefendisi Münevver yengemden duymuştum. Ben rakıyı sek sevenlerdenim. Rakının soğuk kalabilmesi için, bardağın etrafında buzlu bir kap olması en güzeli. Raconu, rakıdan bir yudum alıp ağızda biraz tutmak,

ardından da bir yudum su içmek. Sulu içilecekse, rakının da bardağın da suyun da mümkün olduğunca soğuk olması gerekir. Ehlikeyifler bardaktaki rakıya yarınsından fazla su koymazlar.

Bir de bir çeşit karafakiden içmek âdeti vardır. Restoranlarda veya meyhanelerde hiç rastlamadım, ancak eski ve özel bir yöntemdir, kesinlikle tavsiye ederim. Bir sürahi su ve rakı ayrı ayrı masada durur. Rakı çay bardağından ufak düz bardaklarla

içilir. Önce rakı karafından sek olarak doldurulur bardaklara. İlk turda herkes sek içer, böylece hızla gevşer ortamdakiler. Karafa boşaldığı kadar su ilave edilir. Rakının gücü, sertliği her kadehte azalmaya başlar. Bu şekilde ikinci bardaklar doldurulur. Karafa boşaldıkça su eklenerek sürüp gider muhabbet. Herkes çakırkeyif olur, ancak kimse sarhoş olmaz. Rakı yudum yudum içilir gece boyunca, nefis bir kontrol sistemidir.

GERÇEK BİR HİKÂYE

Dr. Fahrettin Kerim Gökay 'içkinin zararları' konulu bir konferans vermektedir. Bir ara, "Rakının her kadehi hayatımı bir saat kısaltır" der. Dinleyiciler arasındaki Neyzen yerinden fırlayıp bağırır; "Eyvah, yandık! Hesap ettim, meğer ben öleli tam kırk yıl olmuş!" Konu rakı olunca sade, yapımı

kolay ve her sayfasındaki tarifi denemek isteği uyandıran 'Rakı Balık Ayvalık' kitabından ve yazarı Erkan Acuro'l'dan da bahsetmek istedim. Eşi Arzu Acuro'l'a birlikte sevgi ve özenle hazırladıkları bu kitabı bir gün çocuğunuza saklamak isteyebilirsiniz. Erkan Acuro'l'u derin bir sevgi ve saygıyla anarak...

ADABI VE RACONU

► Su ve buzla içilecekse önce rakı, sonra su, en son buz konulmalı. Sek rakıya atılan buz rakının kristalleşmesine yol açar, rakı bozulur.

► Tadının açılması için rakıyı soğuk içmek önemli. İçine su ekleyeceksek o da soğuk olmalı. Buz hazneli kaplar çok iyi iş görüyor, rakıyı buz katmadan mis gibi soğutuyor. Buz, rakının su dengisini bozduğundan tercih edilemez.

► Rakı bardağını masadaki en yaşlı kişi kaldırmalı. Üst üste ve birçok kez kadehi tokuşturulacak bir masa değildir rakı masası. Yaşlı büyük olanın kadehi hep daha üstte kalmalı ve bardağın alt kısmına vurulmalı. Üstüne vurmak bir nevi meydan okumadır.

► Biten içkileri doldurmaktan sorumlu kişi, yani saki (su veren/içki takdimcisi) masanın en gencidir.

► Rakı sofrasında rakı başroledir, doymaya değil rakıya oturulur. Bu sebeple mezeler hep beraber değil, birer ikiye gelmeli ve yiyecek lokma lokma demlenmeli.

► Rakı sofrasında tek bir konu konuşulmaz, bir konu büyütülmez. Aynen meze gibi konudan konuya geçilir. Konuşmaya hasret kaldığınız dostunuzla oturduğunuzda bu otomatik olur. Hasret gidermenin en güzel şeklidir. Rakı fondip yapılmaz, yavaş yavaş, yudum yudum içilir. Böylece saatlerce oturup, sarhoş olmadan masadan kalkmak mümkündür.

► Rakı masasında konuşulanlar orada kalır. 'Şerefe' ile 'Şerefin üzerine temin ederim ki, burada kalacak' deriz.