

RECORRIENDO EL MUNDO:

EL ARAK Y EL RAKI BEBIDAS ANISADAS ARABES.

Por JOSE FERNANDO ESCOBAR E. Colombia

Cada país o cada región del mundo produce un tipo de bebidas similar al que se produce en otras partes del globo terráqueo, el brandy en algunas zonas específicas de Francia se llama cognac o armagnac, en España tiene denominación de origen y se le conoce como el brandy de jerez o el brandy de pénedes, lo mismo sucede en México donde al destilado del agave se le conoce en diferentes regiones como tequila, mezcal, charanda, raicilla, bacanora o sotol; así también aparecen los aguardientes anisados que en cada región del mundo adoptan su propio nombre, en América latina tenemos los aguardientes de caña con anís, en España se conocen los ojen, chinchón, cazalla y rute, en Francia el anisette, en Portugal el anís escarchado, en Italia el sambuca y el anesone, en Grecia el ouzo, hasta llegar a los países con influencias árabes tanto en Europa como en Asia donde encontramos algunos aguardientes anisados conocidos como el Raki y el arak con alto grado alcohólico entre 45° y 55°, los cuales pasaremos a describir a continuación.

EL ARAK

El Arak o araq (del árabe: عرق) es una bebida alcohólica destilada e incolora, producida en el mediterráneo este; Líbano, Siria, Jordania, Israel e Irak. La palabra viene del árabe *araq* que significa "jugo" o "sudor". El arak no debe confundirse con un licor de nombre similar, el *Arrack*. *El Arak es llamado* por los árabes del Oriente Medio como la leche de los leones, también conocido como arrak y arraki, en la cultura de estos países se acostumbra beber el arak en compañía de los platos típicos gastronómicos denominados mezza (titbits del alimento), parecidos a las tapas españolas. Se obtiene de la destilación principalmente de uva y también de arroz, dátiles, melaza de caña de azúcar, cereales, savia de palmera de coco, etc.

En las fotos podemos observar los arak en miniatura de Líbano y Jordania y estamos en la búsqueda de la miniatura de Siria (arak rayan) del cual sabemos que existe pero no ha podido llegar a nuestras manos.



Miniaturas de Arak del Líbano

En la foto Arak del Líbano Kasslik (47°), Touma(50°) y ksarak l'arak de ksara (53°) en 50 ml.



Miniaturas de Arak del Líbano y de Jordania



En la foto 2 arak del Líbano Gantous & abou(50°) y Ksarak(53°) y 2 arak de Jordania bekfia(50°) y Al Bustan (47.25°). Todos en 50 ml.

El Arrack: Podemos encontrar los coleccionistas botellas que dicen batavia arrack, un licor producido en Indonesia, en Alemania y suecia (swedish punch), los cuales no son aguardientes anisados sino bebidas similares al ron. También en Sri Lanka se produce el arrack mendis un destilado de la savia de palmera.



Miniaturas de Arak de Jordania y Líbano

EL RAKI

El raki es la bebida nacional de Turquía obtenida de la destilación de la uva pasa, destilándolo una vez más con las semillas del anís verde (pimpinela anisum) en los alambiques de cobre tradicionales. Esta bebida es mas seca que otras bebidas parecidas como el pastís de Francia y el ouzo de Grecia. Según el código de las bebidas alcohólicas destiladas del 21 de octubre de 1995, el RAKI solo se produce en Turquía.

Realmente no se saben los orígenes del raki, pero parece que su nombre deriva del "arak" Según otra teoría la bebida viene de Iraq, y de "iraki" deriva la palabra. Se cree que llega a Estambul en el siglo XVII, y en el siglo XIX se convierte en la bebida nacional. Algunos piensan que en Turquía están prohibidas las bebidas alcohólicas por la religión del Islam, pero nunca ha sucedido esto en este país.



Miniaturas de Raki de Turquía

En la foto el Kulüp Raki(50°), Altimbaz Raki(50°) y Yeni Raki(45°) y Tekirdag de la empresa TEKEL de Turquía, todos en presentación de 50 ml.

Las variedades del Raki.

Existen variedades de raki como son: 1.**Yeni Raki** con una graduación alcohólica de 45% Vol. es obtenida de la uva

destilada. Y un porcentaje inferior de remolacha de azúcar, o de manzana o higo. 2.**Kulüp Raki**: La graduación alcohólica a 50% Vol. que sólo se obtiene de la uva destilada. 3 **Altimbaz Raki**: La graduación alcohólica a 50% Vol. que sólo se obtiene de la uva destilada. Y 4 **Tekirdag Raki**: Es un nuevo producto al que se le adiciona almáciga y con un sabor parecido al mastika griego.



Miniaturas de raki de Albania y turquia



Miniaturas de raki de Turquia

En la foto el raki brushi (50°) de Albania y dos presentaciones diferentes del club o kulüp raki(45°) y del Yeni raki(45°) de Turquía, todos en presentación de 50 ml.

En Europa, específicamente en Albania se elabora el Raki catalogada como la bebida nacional, la cual es destilada de uva y sin adición de anís, en la isla de creta al tsikoudia le dicen rakim pero no es una bebida anisada y en Bulgaria existe un aguardiente denominado **rakia** lozovaka en su categoría анасонлийка (*anasonliyk*) destilado de uva con anís que es similar al raki turco, pero no se puede generalizar que toda rakia o rakija es un aguardiente de uva, sino que realmente se asemeja a un aguardiente de fruta o *eau de vie*.

JOSE FERNANDO ESCOBAR E.
www.miniaturasdecolumbia.com