

paylaşım

KARTONSAN YAŞAM KÜLTÜRÜ DERGİSİ 2010/1



**Yangında Açan Çiçekler: Sabuncakıs
Bir Simge Olarak Haydarpaşa Garı**

**Sıra Sıra Şıklık: Akaretler
Küba**

Editörden

Akide Şekeri yazısını okuduktan sonra yeni bir alışkanlık edineceksiniz belki de... Eskilerin yaptığı gibi, keyifsizliklerin gölgesi güne düşmesin diye, kahvaltıdan sonra, kahveden önce bir akide şekeri atarsınız ağızınıza bundan böyle.

Ağız tadıyla başlamışken Fahrettin Usta'nın lezzetlerini anlatalım size. Her şeye lezzet katan bir şey var mı? Var herhalde ve o da sevgi ve emek herhalde. Resimlerine bakınca tonton yanaklarından makas almak gelecek sizin de içinizden. Zamanında yabancı diyarlarda sanatını konuşturmuş ustamız hünerlerini artık Ayvalıklı dostlarıyla paylaşıyor.

Kulağınıza uzaktan bir pasodoble çalındığında, tavanda dönüp duran bir pervanenin serinletmeye çalıştığı puslu odada, klasik Amerikan filmlerinin kirli işler çeviren kahramanları canlanır gözünüzde. Sıcak havadan bunalmış kahramanlarımız akıl ötesi planlarla hayata tutunmaya çalışırken, puroların dumanını etrafa savurup dururlar. Arkadaşımız Cem Canbay ise hazır gitmişken birkaç fotoğraf da çekeyim diyenlerden değil. Kısa sayılamayacak sürelerde orada yaşadı, hayata karıştı, onlarla yedi içti. Turist gözüyle değil gerçek kesitlerle bir Küba albümü var elinizdeki Paylaşım'da.

Dönüp dolaşip İstanbul'a geliyoruz. Çünkü başka İstanbul yok. İstanbul gibisi de yok! Haydarpaşa Garı'nın lokantasında, denizin üstünde, tarihi bir atmosferde 5 liraya karnınızı dörtçeşit yemekle doyurabilir üzerine de çay içebilirsiniz mis gibi deniz havası eşliğinde. Oradan vapura atlayıp Beşiktaş İskelesi'nde iner iki adımda Akaretler'e gelirsiniz ve diyoruz ya İstanbul gibisi yok diye; geldiğiniz yerde İstanbul'un bin bir yüzünden biriyle, en şık olanıyla karşılaşırsınız. Yemenin, içmenin, giyinip kuşanmanın, yaşamının en lüks biçimi sizi bekler orada. Orada da vardır deniz burada da... Yokuşu tırmandıkça deniz, beni bırakma diye arkanızdan haykırır sanki, yükseldiğinizde geriye dönüp bakarsanız Boğaz'ın turkuvazı sizi selamlar. İsterseniz Haydarpaşa'da çay simit yiyin isterseniz Akaretler'de özel bir mutfak'ın özel bir mөнüsünü. İstanbul'un tadına varmayı bilenler için arada fiyat farkından başka bir şey yoktur aslında.

İstanbulullular bir de bu kentte kedi ve köpeklerin insanların

yakın dostu olduğunu bilirler. Deniz kenti olan İstanbul'da balıkçılar, dolayısıyla onların dört ayaklı müdavimleri vardır. Tatlı sevecen dostlarımız olmasa sokaklar kupkuru kalır. Allaktan ne kadar uğraştıysak da yok edemedik soylarını. Tüm gaddarlığımıza rağmen hayatta kalmayı başardılar. İstanbul minareleriyle, martılarıyla Boğaziyle ve elbette kedileriyle İstanbul'dur çünkü. Sanatçı sıradan insanın göremediği güzellikleri veya çirkinlikleri, hatta sorunları sanatına konu veya malzeme edinen kişidir. Ukraynalı sanatçı Demchenko da bu hoş ayrıntıyı hemen yakalamış. Sonbaharda açılacak olan "İstanbul ve kedileri" adlı sergisinin hazırlıklarıyla uğraşılıyor. Biz de hem kendisine hem kediciklere kulak verdik.

Her şey öyle hızlı akıyor, hayat kendini öyle hızla yeniliyor ki... Gençler değil belki ama orta yaşlarını sürmekte olanların başı dönüyor. Biraz duraksadığınızda eskilerden esen ılık bir rüzgâr dolduruyor içinizi... Nüfus artsa da çiçek alanların sayısı artmıyor. Çoğumuzun çiçek alacak zamanı, belki de bütçesinde ona ayıracağı harcama yok.

Ne olursa olsun güzellikleri hatırlamalı ve yaşatmalı. Mesela en kısa zamanda Abdülhak Şinasi Hisar'ın Boğaziçi Mehtapları adlı kitabının sayfaları karıştırılmalı. Geçmişin tozları altında kalan düşler tozlardan arındırılmalı, üzerlerine düşen gölgeler kaldırılmalı, akşam çayı demlemeli arada bir, arzu edenler içine bir dilim limon atmalı, çay yudumlanırken "yarın pazara indiğimde portakallı akide şekeri alayım, evde bulunsun" diye akıldan geçirilmeli, eskiyle yeni arasında hayal köprüleri kurulmalı.

Yüzyılların Ağız Tadı: Akide Şekeri

İstanbul Kedileri Demchenko'nun Kartonlarında Miyavlıyor

Yangında Açan Çiçekler: Sabuncakıs

Muhabbeti Gönüle, Elinin Hüneri Sofralara Tad Fahrettin Usta

Küba

Bir Simge Olarak Haydarpaşa

Bir Geçmiş Zaman Yontucusu: Abdülhak Şinasi Hisar

Sıra Sıra Şıklık Akaretler

Dergi Adı: Paylaşım Kartonsan A.Ş. Yaşam Kültürü Dergisi

İmtiyaz Sahibi: Kartonsan Karton Sanayi ve Ticaret AŞ. Adına: Mehmet Talu Uray

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü&Yayın Yönetmeni: Atiye Poyrazoğlu

Yönetim Yeri ve Adresi: Kartonsan Karton Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Prof. Bülent Tarcan Sk. Pak İş Merkezi No:5
K:3

Gayrettepe-İstanbul
Tel: (0212) 273 20 00
Faks: (0212) 273 21 70
www.kartonsan.com.tr

Baskı: Elma Basım
Halkalı Cd. No. 164 B4 Blok
Sefaköy-Büyükçekmece
Tel: 212 697 70 70- 697 30 30
e-mail: elmabasim@elmabasim.com

Yayın Türü: Yaygın Süreli

Yayın Kurulu: Mehmet Talu Uray, Atiye Poyrazoğlu, Berat Alanyalı, Şule Gönülsüz

Paylaşım Dergisi Kartonsan Karton Sanayi ve Tic. A.Ş. tarafından ücretsiz yayımlanır. Yazı, resim, ilüstrasyon ve konuların her hakkı saklıdır.İzinsiz kullanılmaz.

Baskı Tarihi: Nisan 2010

Yüzyılların Ağız Tadı

Akide Şekeri

Yazı ve Fotoğraf: Necati Güngör

Akide şekeri, geleneksel Türk şekerliliğinin simge olmuş bir tadıdır. Osmanlı'da huzurun, sükûnun, güvenliğin, sadakatin simgesiydi, evet!

Akide üretimi yapmayan şekerliye, şekerli denebilir mi? Ya da, akide satılmayan bir dükkâna, şekerli dükkânı denir mi?

Dahası, eğer diyabetli değilseniz, akide yemenin yaşı da yoktur, başı da... Çocukluk çağında, küçücük avucunun içindeki madeni paralarla bir şekerli dükkânından içeriye bir sevinç topu halinde girmemiş kaç çocuk vardır? Hemen hepimizin çocukluğunda böyle sahneler yaşanmıştır. Tıpkı bir çocuk gibi, elinin altında, yatağının başucunda şip-

şirin bir şekerdenlik içinde akide bulunduran yaşlı insanların sayısı da az değildir. Sabahları



uyandıığında ağızına karanfilli bir akide atan kaç kişi tanırım. Güne ağız tadıyla başlama, hayattan kâm alma, hayatın tadını çıkarma isteğinden başka bir şey değildir bu küçük tutku. İşte bu insani isteğin simgesi de, yine küçük bir akide şekeri!

Sözcüğün kökeni "akit"tir. Yani, karşılıklı bağlılık, bağlanma anlamına gelir. "Evlilik akdi" gibi. Bu şekerli "akide" adının verilmiş olması da, dediğim gibi, kökeninde bir bağlılık sözünün yatamasından ileri gelir.

Akide, şeker ağdasından yapıldığı için önceki "ağda şekeri" adıyla biliniyordu. Halk arasında ağda karşılığında "akit" denir ki, bunun da aslının "akit" olduğu kolay anlaşılır. Şeker boyası ve koku maddesi katılan şekerin ağdalanıp küçük küçük kesilmesiyle yapılır.

Osmanlı döneminde İstanbul'daki şekerli sayısı sınırlı tutulurdu. Dolayısıyla akide üretimi ancak Saray'ın, devlet erkanının, zengin konaklarının gereksinimini karşılayacak ölçüdeydi. Oysa halk da akide yemek; bayramlarda, kutlamalarda konuklarına ikram etmek istiyordu. Sonuçta İstanbul'da, günümüzün deyişle, "korsan" ya da "merdiven altı" şeker imalatı baş gösterdi. On altıncı yüzyılın ikinci yarısında ortaya çıkan bu kaçak esnafa "koltukçu" deniyordu. Koltukçuların akide üretimi, İstanbul'da, işlenmemiş şekerin fiyatını yükseltmişti.

Eskiden akidenin, üzüm şirasının kaynatılıp ağdalaşmasıyla yapıldığı biliniyor. Sonraki süreçte, konik biçimli kelle şekeri dövülerek bakır kazanlarda, odun ateşiyle eritilir, soğuma aşamasında ağdalanan şekere gülsuyu, portakal, limon, çilek özü, tarçın, gül, nane, bergamot esansı eklenmiştir. Zamanla kavrulmuş fındık,



soyulmuş susam gibi şeyler de katılarak çeşni artırıldı. Akide şekerinin ana özelliği, baharatlı olmasıdır. Bazıları, kokulu meyve özleri ve yemişlerle çeşitlendirilmesinin "sonradan uydurulmuş" olduğunu ileri sürer.

Akide şekerinin ta fetih döneminden beri İstanbul'da yapıldığı kayıtlardadır. Derler ki, kadim zamanlarda İstanbul'un üzüm şirası ağdacıları, güğümleri sırtlarında sokak sokak dolaşır, şu sözleri makamla söyleyerek ağda satarlardı: Ağda süzelim / Ay gibi yüzelim / Nazlı güzelim / Tatlıca tatlı / Ağda yiyelim.

Osmanlı Sarayı'nda salı günleri, sabah namazından sonra Kubbealtı'nda toplanan Divan erkânına akide dağıtılırdı. Bir de yeniçerilerin hükümete bağlılığının bir nişanesi olarak, ulûfe günlerinde, Muhzir Ağa tarafın-

On yedinci yüzyıl İstanbul'unun ünlü şekercilerini Evliya Çelebi sayıyor bize: Ayasofya Çarşısı'nda Akideci Fenâyî, Unkapanı'nda Mevlevi Ahmet Çelebi, Kasımpaşa'da Dede Bey, Üsküdar'da Sunî Çelebi. . . Evliya üstadımızın söylediğine göre, bu şekercilerin yaptığı akideler, beş yıl dursa bile bayatlamazdı! O dönemde üretilen akidelerin adları da şöyle: Elmasî akide, kurs-ı limon, sade akide, misk-ü amber rayihalı akide. . . Güllü, anasonlu, kişnişli, naneli akide çeşitleri de cabası.



dan akide şekeri sunulurdu. Sunulan şekerin miktarı, rütbenin büyüklüğüne göre olurdu: Mesela, sadrazama iki yüz; vezir, kazasker ve öteki erkâna yüz ellişer; yeniçeri ağasına, sekbanbaşına, kethüdaya (kâhyaya) yüzer; kâtip ve memurlara otuzla on beş dirhem arasında verilirdi. . . Bu şekerle yeniçeri askeri bağlılık sözleşmesi, yani akit yapmış sayılırdı. Özellikle ulûfe dağıtımı nedeniyle verilen yemeğin ardından şeker tabaklarının ortaya çıkarıldığı anda herkeste bir rahatlama olur ve artık "fetih suresi" okunurdu.

Görüldüğü gibi Osmanlı'da akide şekeri, dirlik ve düzenin bir simgesi olmuştu. Uygulama, II. Mahmut dönemine kadar sürdü. Yeniçeriler özellikle II. Mahmud'un kuşularını gidermek amacıyla bu eski geleneği aksatmadan sürdürmeye çalışmışlardı. Şehzadeliğinde onu öldürmeye çalışan yeniçerilerin olumsuz etkilerini silmeye çaba gösterdiler.



Sözcüğün kökeni “akit”tir. Yani, karşılıklı bağlılık, bağlanma anlamına gelir. “Evlilik akdi” gibi. Bu şekerlere “akide” adının verilmiş olması da, dediğim gibi, kökeninde bir bağlılık sözünün yatmasından ileri gelir.

Buna karşın çabaları boşa çıkacak; II. Mahmut, şirazesinden çıkmış yeniçeri ocağını ilk fırsatta ortadan kaldıracaktı.

Akideyi, İmparatorluğun ayrıcalıklı sınıfı bolca yerken, İstanbul halkına da ancak şehzadelerin sünnet düğünlerinde, ramazan bayramlarında, kandillerde dağıtılıyordu. Kanuni Sultan Süleyman'ın şehzadelerinin sünnet düğününde iki yüz sandık akide dağıtıldığını söylerler ki, yalanı varsa vebali söyleyenlerin boynunadır!

Payitaht'ta yapılan geçit törenlerinde, şekerçi esnafının da halka hoş kokulu akideler dağıttığı verilen bilgiler arasında. Geçit törenlerini resmeden minyatürlere dikkatle bakarsanız, şekerçi esnafını ve dükkanlarını görürsünüz.

Osmanlı döneminde İstanbul'daki şekerçi sayısı sınırlı tutuldu. Dolayısıyla akide üretimi ancak Saray'ın, devlet erkanının, zengin konaklarının gereksinimini karşılayacak ölçüdeydi. Oysa halk da akide yemek; bayramlarda, kutlamalarda konuklarına ikram etmek istiyordu. Sonuçta İstanbul'da, günümüzün deyişiyle, “korsan” ya da “merdiven altı” şeker imalatı baş gösterdi. On altıncı yüzyılın ikinci yarısında ortaya çıkan bu kaçak esnafa “koltukçu” deniyordu. Koltukçuların akide üretimi, İstanbul'da, işlenmemiş şekerin fiyatını yükseltmişti.

(Merdiven altı şeker imalatçılarının sağlıksız koşullarda akide yaptıklarına ilişkin televizyon ekranlarında bir program yapıp yapılmadığını, dönemin araştırmacı gazetecilerinin konuyu gündeme taşıyıp taşımadıklarını bilemiyoruz, çünkü arşivlerde bununla ilgili bir belge yok.)

Ancak Saray'a yazılan tüketici şikâyet dilekçeleri üzerine, Padişah 3. Murat 1582 yılında çıkardığı bir fermanla, koltukçu esnafla mücadele edilmesini İstanbul Kadısı'na şu sözlerle buyuruyordu: “ (...)



İstanbul'da koltukçu çoğalıp şehre gelen şekerleri onlar alıp akide etmekle şekerleri ziyade bahaya çıkıp kıyyesi yirmi otuz akçede iken kırk beş elli akçe olmuştur deyu bundan böyle koltukçuların men edilmesini emir buyurdum!”

Şeyhülislam Ebussuut Efendi'nin “kahve içilmesi dinen caiz değildir”

fetvasına inat kahvenin giderek daha da yaygınlaşması gibi, halkın akide şekerine olan ilgisi de, adeta “ferman padişahın, şeker bizimdir” dercesine günden güne artmıştır.

On beşinci yüzyılın başlarında Süleyman Çelebi'nin kaleme aldığı Mevlit dolayısıyla da toplumdaki akide tüketimi artmış; dinsel bir tören gibi okunan her Mevlidin ardından, kâğıttan külahlar içinde şeker dağıtmak bir gelenek olmuştur. Bugün kırk, elli yaşın üstündeki insanların birçoğu, çocukluk çağında, akide şekerini yiyebilmek uğruna, aile büyükleriyle birlikte Mevlit dinlemeye gitmiştir.



On beşinci yüzyılın başlarında Süleyman Çelebi'nin kaleme aldığı Mevlit dolayısıyla da toplumdaki akide tüketimi artmış; dinsel bir tören gibi okunan her Mevlidin ardından, kâğıttan külahlar içinde şeker dağıtmak bir gelenek olmuştur. Bugün kırk, elli yaşın üstündeki insanların birçoğu, çocukluk çağında, akide şekeri yiyebilmek uğruna, aile büyükleriyle birlikte Mevlit dinlemeye gitmiştir.

On yedinci yüzyıl İstanbul'unun ünlü şekercilerini Evliya Çelebi sayıyor bize: Ayasofya Çarşısı'nda Akideci Fenâyî, Unkapanı'nda Mevlevî Ahmet Çelebi, Kasımpaşa'da Dede Bey, Üsküdar'da Sun'î Çelebi... Evliya üstadımızın söylediğine göre, bu şekercilerin yaptığı akideler, beş yıl dursa bile bayatlamazdı! O dönemde üretilen akidelerin adları da şöyle: Elmasî akide, kurs-ı limon, sade akide, misk-ü amber rayihali akide... Güllü, anasonlu, kişnişli, naneli akide çeşitleri de cabası.

Osmanlı şekercilerinin ürettiği şekerlemeler, bir masal ülkesi görme hayaliyle İstanbul'u gezen Batılı yazarların, seyyahların da ilgisini çekiyordu. Bunlardan İngiliz Dorina L. Neave'nin gözlemleri, şekerin nasıl yapıldığı sorusunu yanıtlar niteliktedir: "Önce büyük bir törenle bizi karşılayıp hasır iskemlelere oturtup kahve, bol bol lokum ve rengârenk şekerler ikram etti... Ustanın, bakır kazanda pişmekte olan koyu sıvıdan büyük bir parça çıkardığı an'a yetişebildik. Usta bir bilek hareketiyle bir halat kangalı kadar kalın olan yapışkan maddeyi havaya atıp bir kancaya taktı. Usta yıldırım hızıyla sürekli atıp kancaya takma işlemini sürdürüyordu. Her seferinde madde daha kalınlaşıyor ve saten parlaklığı kazanıyordu. Sonunda kıvamını bulunca şekerçi onu kareler biçiminde kesip, bulunabilecek en ince şeker tozuna buladıktan sonra tatmamız için bize uzattı."

Gerçi Bayan Neave, anılarında lokum diye anlatıyor; ama, yapılanın akide olduğu açıkça belli. Bu gözlemler hangi tarihe ait dersiniz, onu da söyleyeyim: Dorina L. Neave, 1881- 1907 yılları arasında İstanbul'da bulunmuştur. Ondan yıllar önce Türkiye'ye gelen Miss Julia Pardoe ile daha sonraki yıllarda yolunu buralara düşüren ünlü Fransız şairi Théophile Gautier de İstanbul anılarında akide şekerinden söz etmeden geçmezler.

Ne tuhaf, Batılılar İstanbul'da yapılan Türk şekerlemelerinden ilgiyle söz ederken, Türkler de, Halep ve Şam'da yapılan şekerlemelere bayılır! Oralara memur olarak gittiklerinde, mutlaka İstanbul'a Şam işi şekerleme kutularıyla dönerler. Bir gün bir toplulukta Şam'ın şe-



kerinden övgüyle söz ediliyormuş. Oralarda memur olarak bulunan ve Araplardan çok çeken bir İstanbul çocuğu, bu övgüler karşısında kendini tutamayıp şöyle demiş: "Aman kardeşim, ne Şam'ın şekeri, ne Arabın zekeri!" Bu söz zamanla, "ne Şam'ın şekeri, ne Arabın yüzü" biçimini alarak dilimize demir atmış.

Günümüze kadar şekercilikteki ününü sürdüregelen Hacıbekir'in, II. Mahmud döneminde Saray'ın şekercibaşısı olduğu biliniyor. On sekizinci yüzyılın ikinci yarısında Bahçekapı'da şekerçi dükkânı açan Hacıbekir akideyi kendine özgü biçimde (bugünkü gibi) kesmesiyle tanınmıştır. Ondan önce yapılan akide şekeri yassı, yuvarlak ve ortası çukurdu. Bu biçimiyle akide şekeri, o dönemin parası olan "mangır"a benziyordu. (Hacıbekir akide gibi lokumu da güllü, sakızlı olarak çeşitlendirecekti.)

Bugün Hacıbekir dışında, Bahçekapı'da Şekerçi Hâfız, Kadıköylü Cafer Erol de akide şekeri, lokum, helva yapımında öne çıkan adlardır. Beselekâr Şekerçi Cemil'in çocukları Kadıköy'de "Cemilzade" adıyla bugün yalnızca badem ezmesi yapıyor. Anadolu'daysa Safranbolu, Konya, Malatya gibi yörelerde, yerel boyutta akide şekeri yapılmaktadır.

Şekerçi dükkânlarının tezgâhında dizili sarı pirinç kapaklı cam kavanozlar içindeki o renk renk, karanfilli, portakallı, limonlu, tarçınlı, bergamotlu, naneli, güllü, kakaolu, çilekli, susamlı, fıındıklı akideler, yaşınız kaç olursa olsun, içinizdeki çocuğu mutlaka dürtüp uyandırıyor! Boşuna gizlemeyin, ben biraz anlarım bu işlerden...

İstanbul Kedileri Demchenko'nun Kartonlarında Miyavlıyor



Dekor: İstanbul Boğazı ve Minareler.

Kostüm: Balkon ve pencerelerde dalgalanan çamaşırlar, çatılarda uçuşan martılar, salına salına süzülen vapurlar, oltasına takılacak kısmeti bekleyen balıkçılar.

Başrol Oyuncuları: Kediler...

Sanatçı Lesya Demchenko, çoşkulu bir koronun eşlik ettiği bu İstanbul senfonisini karton kullanarak tuvale aktarıyor.



Yazı: Elvan Arpacık

Fare kovalama görevi ellerinden alındığı yetmezmiş gibi, doğal-gaz kullanımına geçilmesiyle birlikte kömürlüklerdeki yerlerinden de oldular.

Onlar... Her köşe başında yolumuzu gözleyen, kasapların, ciğercilerin balıkçıların kadim yoldaşları, balık yanında rakı gider diyenlerin masaları altında saklambaç oynayan, soyları Bizans'tan gelen İstanbul'un muhteşem kedileri.

Evcilden öte, İstanbul'un kaotik yaşamına ve sinir bozan trafiğine, neredeyse yeşil ışığı bekleyecek kadar uyum sağlamış dört ayaklı dostlarımız, bazen yürekleri sızlatan zor yaşamlarıyla bu kente ruh ve kimlik kazandırıyorlar.

Bunu fark eden pek çok sanatçımız, başta Cihat Burak olmak üzere kedileri sanatlarına konuk ettiler. Ukraynalı sanatçı Lesya Demchenko da İstanbul kedilerinin çekimine kendini kaptıranlardan

olmalı ki, hazırlıklarını sürdürdüğü, Arkeo Pera Sanat Galerisi'nde sonbaharda açacağı serginin temasını "İstanbul'un kedileri" olarak belirlemiş. Demchenko Ukraynalı ama neredeyse yedi göbekten İstanbullu gibi kente aşına. Bu kentin şifrelerini çözmüş, eskiyle yeni arasında gelgitler yaşayan çağdaşlaşma sancıları içindeki kentin dokusunu tuvallerine sanki bir Akdenizli coşkusuyla işliyor. Balkonlara asılı çamaşırları, rakı masası sohbetleri, köprülerden sarkıttıkları oltalarıyla kısmetini bekleyen boş vakit balıkçıları ve çatılardan seyre doyulmaz Boğaz manzarasıyla İstanbul, onun konularından bazıları.

İşte Demchenko'nun bu İstanbul'una, kimimizin mikrop saçıyor diye sokaklara yakıştıramayıp uzaklaştırmanın yollarını aradığı, kimimizinse sıcak bir yuva bulmak, habitatlarını bozmadan yaşamlarını bizimle güzel güzel paylaşımları için çırpınıp durduğu kedicikler eşlik ediyor.

Kiev'de doğmuş büyümüş bir insan olarak Demchenko'nun, onların bizim





ayrılmaz bir parçamız olduğunu görmesi karşısında duygulanmamak elde mi?

1974'te Kiev'de doğan Demchenko, Kiev Güzel Sanatlar Akademisi'ni bitirdikten sonra İtalya'nın Perugia kentinde dört yıl resim bölümüne devam ediyor. Biyoloji profesörü olan babasının TÜBİTAK'ta görev alması üzerine 1997 yılında İstanbul'a yerleşiyor. Oturduğu Kuzguncuk'un sakinliğiyle eski İstanbul'un, sanat aktivitelerini izlemenin telaşı içinde de yedi düvelin hercümerç olduğu Beyoğlu'nda yeni İstanbul'un tadını çıkarıyor.

Sanatçılar sonsuz ifade biçimleri arar, bu arayışta çöp dahil olmak üzere her türlü malzemeyi araç olarak kullanabilirler. Lesya Demchenko da onlardan biri çünkü, bildiğimiz oluklu mukavvayı sanatına malzeme olarak seçmiş. Bu seçimin sanatçının lise yıllarına uzanan bir öyküsü var: "Resimlerin arkasını karton koyarak destekledik. Çok fazla kartonun ziyan olduğunu gören hocamız bana 'onları eve götür ve üzerinde biraz çalış, yeni bir şeyler ortaya çıkarabilirsin' dedi. Kartonaj tekniğini böyle keşfettim".



Demchenko'nun karton resimleri, sıradan bildiğimiz kartonların kesilip biçilip boyanmasından oluşuyor temelde ama elbette sanatçının kendi tarzıyla. İlk bakışta kolaj olarak tanımlansa da farkı, kartonun iç yüzeyindeki oluklu kısımların uzaktan çizgiyi andıran formlar ve renk dalgaları yaratması.

Kendi tarzının bazı ayrıcalıklarını vurgulayarak, zaman ve sabır isteyen bu tekniği kullanan Japon Rieko Seto, Avustralyalı Peter Ryan gibi başka sanatçılardan da söz ediyor.

Kiev Güzel Sanatlar Akademisi'ni bitirmiş, üstüne Perugia'da dört yıl resim okumuş bir sanatçının resme doğrudan kartonla başladığı düşünülemez elbette. Yağlı boya ve suluboya çalışmaları da var bolca ama bu günlerde zamana karşı dayanıklı olduğunu belirttiği kartonajda karar kılmış.

"Önce beyaz plastik boyayla kartonun kullanacağım yüzeyini boyuyorum. İstedğim şekilde kesiyorum. Zaman zaman ellerimi kestiğim de oldu ama giderek ustalaştım kesim işinde. Montajdan sonra akrilik boyalarla renkleri çalışıyorum.

Demchenko'nun resimlerinde İstanbul'un neşeli yönlerini yakalıyoruz. Kendisi de alışıldık içe dönük sanatçılara benzemiyor. İnsan canlısı dediğimiz, hareketli, hayat dolu bir karaktere sahip ve resimlerine de bunu yansıtıyor.



2010 Avrupa Kültür Başkenti etkinlikleri kapsamında ekim ayında Arkeo Pera'da düzenleyeceği serginin konusu neden "İstanbul ve Kedi" acaba diye kendisine sorduğum uzda aldığımız cevaptan bir İstanbullu olarak kedilerimizle gurur duydum.

"İstanbul'da kedileri her tarafta görebiliyoruz. Sempatik suratlarına bayılıyorum. Onları bazen dükkân vitrinlerinde bile görüyorum. Sokaklarda ve parklarda çok rahat ve mutlu takılıyorlar. Bu şehrin gerçek sahiplerinin kediler olabileceğini düşünüyorum. Kediler de böyle mi düşünüyor acaba?" diyor. Bence kediler düşünmez uygulamaya geçer ve her şeyin sahibiymiş gibi yaşarlar. En lüks arabanın tepesinde karınlarını umursamazca güneşe çevirir, arabanın sahibi geldiğinde de "sen de kimsin tavırla mırlana mırlana aşağı atlar"sa işte o gerçek bir İstanbul kedisidir. Başka türüsü kediliğini kaybedip apartman görevlisi olmuş demektir.

Peki İstanbul'da sanatla uğraşmak nasıl bir duygu veriyor?

"İstanbul gerçekten acayip bir şehir. Dünyada tek. Asya ve Avrupa'yı içinde barındırıyor. Büyük bir kültür mirasına sahip. Uygarlıklar ve kültürler üst üste yerleşmiş. Günlük yaşamda bu birikim fazlasıyla hissediliyor. Bu yüzden İstanbul'da yaşamaktan çok memnunum ve zevkle çalışıyorum bu şehirde. İstanbul'da kültür ve sanat hayatı çok hareketli. Özellikle bienaller, sanat fuarları ve sokakta yapılan enstalasyonlar, sergiler çok ilginç oluyor. İstanbul'daki sanatçılar çok çalışkan ve yeni fikirlerle dolu insanlar. Belki de İstanbul'un atmosferi onları üretken olmaya itiyor. Benim karton çalışmalarımı da destekliyorlar.



Yangında Açan Çiçekler Sabuncakis



Yazı: Ayşe Yetmen

Giritli bir aile Sabuncakis'ler. Girit Adası'nda sabun üretimi ile uğraşan Baba İstavro Sabuncakis, Adadaki olumsuz koşullar nedeniyle, sabun fabrikalarıyla ilgili yeni bir yer aramaya zorlanmış ve Midilli Adası'nı seçmişti. 1848 yılında Midilli'ye göç eden Baba Sabuncakis burada çok daha yeni ve modern bir sabun fabrikası kuracaktı.

İstavro Sabuncakis geçmiş yıllarda yaşadıklarından yola çıkarak başka bir yerde değişik bir uğraşla iştigal etmek ve yeni bir Pazar bulmak için oğlu İstirati Sabuncakis'i 1870 yılında İstanbul'da bulunan bir akrabasının yanına gönderdi.

Genç İstirati yanında babasının ona verdiği 500 Osmanlı Altını ile Pera'da (Beyoğlu) yeni iş imkânları aramaya başladı. O yıllar Pera'daki müthiş değişimin yaşandığı bir dönemin başlangıcıydı. 5 Haziran 1870 günü Pera'yı kasıp kavuran Büyük Beyoğlu Yangını (Harik-i Kebir) 3000'e yakın binanın yanmasına ve çok büyük bir hasara neden olmuştu. İşte, İstirati Sabuncakis böyle bir ortamda Pera'ya gelmiş ve yeni iş imkânları aramaya başlamıştı. Bu yangın, halk tarafından "Ah Beyoğlu, vah Beyoğlu, yandı da gitti kül oldu" şeklinde ağıtlar yakılmasına ve bir felaket olarak algılanmasına karşın, birçok değişikliğe ve yeniliğe neden olması bakımından da önemli bir olaydı. Beyoğlu'nun yeniden yapılanması, düzenli itfaiye taburlarının oluşturulması, yangın sigortasının yaygınlaştırılması, kâgir binaların sayısının artması, Şişli ve Nişantaşı gibi semtlerin önem kazanması, hep bu yangından sonradır. Beyoğlu da bugünkü şeklini bu yangından sonra almıştır. Yangından sonra yeniden yapılanma sürecinde, eskisine göre çok daha kaliteli taş ve döküm demir gibi iyi malzemeden daha sağlam binalar yapılmış, cepheleri oymalı ve heykelli süslü bina tipleri Beyoğlu'nun hem ana caddesini hem ara sokaklarını süslemeye başlamıştı. Yine bu süreçte, iki üç katlı binalar yerine çok katlı apartmanlar inşa edilmişti. O dönem Pera, yeni kurulan 6. Belediye dairesi ve bu bölümde oturan levantenlerin etkisiyle Batı uygarlığının her kesiminden örnekler almaya başlamıştı. Artık Beyoğlu, her türlü malın satılabildiği ve Avrupa'dan getirilmiş malların pazarlandığı, yeni alışveriş yerlerinin açıldığı bir yer haline almıştı. İstirati Sabuncakis yaptığı incelemeler sonucunda Pera'da bir çok konuda ve sahada işyerleri bulunmasına karşılık "Naturel Çiçek" satan ancak bir iki yerin olduğunu fark etti, o dönem Pera'da bu konuyla iştigal eden yalnız iki firma vardı; Doulat ve Ortağı'nın dükkânı ile Hiristo Topus'un dükkânı. Bu çiçekçilerin çalışmalarını yakından inceleyen İstirati Sabuncakis önce bunlardan birinin yanında çalışarak çiçek yetiştirme ve satma tekniğini öğrenmeye başladı.

1874 yılında elindeki sermayesini kullanarak "Hamalbaşı Serkis Sokağı" bugünkü Eczacıbaşı Sokağı 12 numarada ilk dükkânını açtı. Ancak sadece dükkân açmak yetmiyordu; dükkânda pazarlanacak çiçekleri de kendisinin üretmesi gerekiyordu. Bu nedenle o devirde tamamen boş arazi olan Tatlavla'da büyük bir arsa satın alarak çiçek bahçelerini ve seralarını kurdu. İstirati Sabuncakis'in babası İstavro Sabuncakis oğlunun bu girişimlerini çok olumlu bularak kendisi de Midilli'deki işlerini bozmadan 1890 yılında İstanbul'a geldi. Bu arada İstirati Sabuncakis çiçekçiliği ilerletmiş ve Avrupa Pasajı içinde 3-5 numaralı mekânda çok büyük bir şube açmıştı.

On bir çocuklu büyük bir aileye sahip olan İstirati Sabuncakis'in mesleğini geliştirenler oğulları, Yorgi Sabuncakis ve Konstantin Sabuncakis olacaktı... Sabuncakisler, 1900 yılından hemen önce, Pera üzerindeki "366", yeni "304" numaralı dükkânı aldılar, burayı büyütmek için de Lorando Çıkmazı'nın başındaki dükkânları kiralayarak İstanbul'da kendi iş sahalarında, işyeri ve seralarıyla en büyük kuruluş durumuna geldiler. Çiçekçilik sanatını geniş kitlelere yaymak isteyen İstirati Sabuncakis, 1900 yılında çiçek yetiştirme bilgilerini ve tekniklerini içeren bir kitap çıkardı ve yine bu tarihte çiçekçilik ile ilgili bir derginin yayınına başladı.

Cumhuriyet'in ilanından sonra bütün bu çalışmaları ile ünlenen Sabuncakis firması, 1932 yılında Ankara Çubuk Barajı yeşillendirme ihalesini alacak, bu çalışmaların beğenilmesi

Beyoğlu da bugünkü şeklini bu yangından sonra almıştır. Yangından sonra yeniden yapılanma sürecinde, eskisine göre çok daha kaliteli taş ve döküm demir gibi iyi malzemeden daha sağlam binalar yapılmış, cepheleri oymalı ve heykelli süslü bina tipleri Beyoğlu'nun hem ana caddesini hem ara sokaklarını süslemeye başlamıştı.



yangından sonra almıştır. Yangından sonra yeniden yapılanma sürecinde, eskisine göre çok daha kaliteli taş ve döküm demir gibi iyi malzemeden daha sağlam binalar yapılmış, cepheleri oymalı ve heykelli süslü bina tipleri Beyoğlu'nun hem ana caddesini hem ara sokaklarını süslemeye başlamıştı. Yine bu süreçte, iki üç katlı binalar yerine çok katlı apartmanlar inşa edilmişti. O dönem Pera, yeni kurulan

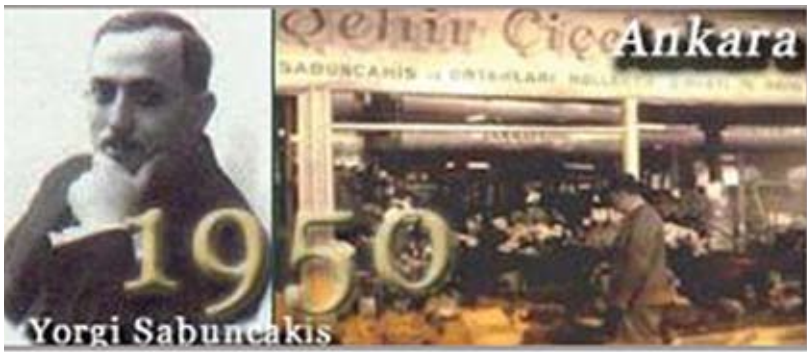




ve Atatürk'ün isteği ile Ankara, Bankalar Caddesi No:17'de Şehir Çiçek Evi, Yorgi Sabuncakis ve Ort. Koll. Şti. adında bir şube açılacaktı. Bu arada Yorgi Sabuncakis'in dört çocuğu olmuştü; İstavro, İstirati, Virginia ve Maria. Çocuklardan erkek olanlar; İstavro ve İstirati Sabuncakis, baba mesleğine sahip çıkarak, çiçekçilik işini üstleneceklerdi...1961 yılında torun İstirati Sabuncakis Kadıköy Mühürdar Caddesi 23 ve 25 numarada İstirati Sabuncakis ve Ortağı Koll. Şti.ni kurdu.



1965 yılında Şişli şubesi açıldı. Daha sonra, 1966' da Bakırköy şubesi devreye girdi. Aile, 1970 yılında Sabu Çiçekçilik Tic. ve San. A.Ş. ve Sabaş Çiçekçilik Tic. A.Ş. adında iki şirket kurdu. 1973'te Yeşilyurt Şubesi, 1974'te Caddebostan, 1981'de Göztepe Şubesi açıldı. Torun İstirati Sa-



buncakis, 1976 yılında "Interflora Derneği"ni sonra da Teleflora Şirketini kurdu. 1977 yılında ziyaret nedeniyle gittiği Atina'da bir kalp krizi sonucu vefat eden Kostantin Sabuncakis'ten iki ay sonra kardeşi Yorgi Sabuncakis de İstanbul'da vefat edecekti. Artık firmanın başında üçüncü kuşak Sabuncakis'ler vardı; İstirati ve İstavro Sabuncakis. An-



cak, İstavro Sabuncakis'in de 1981 yılında ölümüyle yalnız kalan İstirati Sabuncakis güneye uzanarak, 1988 yılında, Antalya-Alanya-Alara mevkiinde Ritmo Tarım Ürünleri Tic. ve San. AŞ. yi kuracaktı.

Ülkenin politik, kültürel dalgalanmaları ve ekonomik krizlerinden nasibine düşeni alan Sabuncakis firması, 80'li yıllara gelindiğinde çiçekliğin altın yıllarının geride kaldığı gerçeğiyle karşı karşıya kalıyordu. Özellikle 1980'den başlayarak devam ede-



gelen İstanbul'daki nüfus yoğunlaşması çiçek tüketimini artıracığına geriletmişti. 70'li yılların sonlarında İstanbul, artan insanına rağmen artık eskisi gibi çiçek tüketmiyordu; sektör gerilemeye başlamıştı. İçinde bulunulan bu ahval, elbetteki yaşanan dönemin politik, kültürel ve ekonomik koşullarından kaynaklanıyordu. 1981 yılına kadar İstanbul'da dokuz, Ankara'da iki dükkân açan Sabuncakis'ler, 1985 yılından sonra

Genç İstirati yanında babasının ona verdiği 500 Osmanlı altını ile Pera'da (Beyoğlu) yeni iş imkânları aramaya başladı. O yıllar Pera'daki müthiş değişimin yaşandığı bir dönemin başlangıcıydı. 5 Haziran 1870 günü Pera'yı kasıp kavuran Büyük Beyoğlu Yangını (Harik-i Kebir) 3000'e yakın binanın yanmasına ve çok büyük bir hasara neden olmuştu. İşte, İstirati Sabuncakis böyle bir ortamda Pera'ya gelmiş ve yeni iş imkânları aramaya başlamıştı.

On bir çocuklu büyük bir aileye sahip olan İstirati Sabuncakis'in mesleğini geliştirenler oğulları, Yorgi Sabuncakis ve Konstantin Sabuncakis olacaktır. . .

Sabuncakisler, 1900 yılından hemen önce, Pera üzerindeki "366", yeni "304" numaralı dükkânı aldılar, burayı büyütmek için de Lorando Çıkmazı'nın başındaki dükkânları kiralarak İstanbul'da kendi iş sahalarında, işyeri ve seralarıyla en büyük kuruluş durumuna geldiler.

ekonomik şartların da zorlamasıyla dükkânlarının bazılarını çalışanlarına devretme durumunda kalacaklardı. Başvurulan bu çözüm, dönemin olumsuz koşullarının üstesinden gelebilmek için İstirati Sabuncakis'in yaşama geçirdiği "zamanın şartlarına uygun" bir tür franchise yöntemi idi.

Ne var ki, 2000 yılına doğru, karşılaşılan sorunlar çok daha ciddileşecek ve marka parçalanma tehlikesiyle karşı karşıya gelecekti. Sabuncakis adının mesleki kültürden yoksun kişiler tarafından izinsiz ve kontrolsüz kullanılmaya başlaması, dükkânlar arasındaki anlaşmazlığa, hizmet ve kalite düşüşüne ve de sonuç olarak Sabuncakis markasının yıpranmasına neden oluyordu. Bu olumsuz gelişmeler karşısında yetmişli yıllarını yarılamanın İstirati Sabuncakis, kızı Evi Sabuncaki'den, artık iş başına geçmesini istiyordu. Bayan Evi, Cumhuriyetten daha eski olan firmasının kurumsallaşması ve yeniden yükselmesi için çalışmalara başlayacak, sancılı geçen birkaç yıldan sonra dükkânların kalite ve hizmet anlayışında gözle görülür bir gelişme olmaya başlayacaktı.

Güçlü bir ağ içinde küçük birimler yaratmak düşüncesiyle yola çıkan Evi Sabuncaki bu anlayışını, şu sözlerle dile getirmektedir: İnaniyorum ki bugünün dünya ekonomisi devasa şirketler yaratmak politikasındadır. Maalesef bu felsefe büyük bir ekonomik krize neden olmuştur. Ben, kuvvetli bir ağ içinde kuvvetli

küçük birimler yaratmak felsefesine inanan bir insanım. Kontrolü kolay olan küçük birimin arkasında duran ana şirket, bugünün zor ekonomik şartlarının üstesinden gelebilir. Dilerim Türkiye Devleti de ekonomide yerel birimlere destek çıkar ve ekonomi politikasının temelini bunun üzerine kurarak, kuvvetli bir şekilde dünya ekonomisinde de önemli yerlere gelir.

Zor bir dönemi atlatmak üzere çaba gösteren Sabuncakis Ailesi'nin kurucusu olduğu şirketler halen Ankara, İstanbul ve Antalya'da faaliyet göstermektedir. Bir buçuk asra yaklaşan Sabuncakis geleneğinin daha çok uzun yıllar çiçeklerinin solmaması dileğiyle...





Muhabbeti Gönüle, Elinin Hüneri Sofralara Tad Fahrettin Usta



Yazı ve Fotoğraflar: Ayşe Kilimci

Fahrettin Usta Ayvalıklı yemek ustası. Gurme falan değil, aşçı. Sahicisinden. Buralarda başlayan yemek serüveni onu dünyanın dört bir yanına taşımış, dünyanın tadını hünerini de onun ellerine taşımış. Dünya ile karşılıklı tad alıp vermişler, o dünyadan pek hoşnut, dünya onun becerikli ellerinden... Ellerine bakıyorum, ince, uzun, biçimli, sanatçı eli. O yüzden pişirmekle yetinmiyor, sunumda güzelliğe pişirme kadar özen gösteriyor.

Orta boylu, dik duruşlu, tüm bedeniyle güleç... Elleri de gülüyor, saçları da. Her zaman tiril tiril, tertipli, temiz, mutfakta da öyle, bir yandan çalışıyor bir yandan temizliyor, temizletiyor. Bekar evinin eski usül mutfağı değme kadının mutfağında olmayacak kerte tertipli, temiz. Yalnız el hüneri damak tadıyla değil, güleç yüzü, neşesi ve yumuşak huyu, dünyayı kucaklayan sevgi dolu kişiliğiyle de benzersiz, artık türü azalanlardan. O güzel atına binip gitmeye yekini güzel insan. Sekseni geçkin yaşını sorduğunuzda "35"demesi de ona pek yakışan hınzırlığı. Ayrıca tilsimci ve gözbağcı. İki dakikada tokalaştığı avucunuza bir çikolata bırakabiliyor, sizin ceketinizin içinden size para çıkartıyor. Pazar yerlerinde bu yüzden seyyar satıcılar yolunu gözlüyor ve ne yapsalar o hızlı üç kâğıt formülünü çözemiyorlar. Ocak başında da öyle, ne eli yanıyor, ne bıçak değişiyor ona. Ateş yakmaz, bıçak kesmez dediklerinden. Kaynar suya elini sokup, kalamarı çekip alıyor, gözle izlenemez hızda soğanı piyaz doğruyor, tezgâh üstünde ne varsa, onu görünce tir tir titriyor ve emrin başım üstüne diyor.

Mesleğe bulaşıklıkla başlamış. Mutfağa adım atışı yetmiş yıl önce. Babası genç yaşta ölmüş, bir yığın kardeş ve dul anasıyla kalmışlar, el elde, baş başta. İlk sokakta simit satmış. Sonra aşçı yanına girmiş bulaşıklığa. Garson olmuş, sonraki adımda. Garsonluktan tarama yapma olgunluk sınavını alınının akıyla verince tezgâh başına terfi etmiş. Rumeli'den gelme bir Arnavut aşçıbaşımış ilk ustası. Taramada üstüne yokmuş. Ama bir püfü varmış onu söylememiş, tam o fasıla gelince, ıraqları bi yerlere yollarmış usta. "Çocuktum, ama, bu durumu çaktım," diye anlatıyor. Gene kapı dışarı edildikleri bir gün, çıkmış çatıya, yukarda bi havalandırma penceresi varmış, yatmış kiremitlerin üstüne, gözünü uydurup izlemiş ki, aaa, bambaşka bi şey yapıyor, hiç anlatmadığı, "ellerinin hareketine şaşırıp kaldım" diyor, "işte o ustalık farkıydı". Bir dahaya demiş ki, "Ben gitmeyim be usta, bırak ben yapayım." "P...", " demiş ustası, söylemesi ayıp, "Ne bilesin sen taramayı"? "Annemden bilirim be usta, anam Giritli benim, demiş. Taramayı yapmış, ondan gizlice gördüğü biçimde, sonra tabağa koyup bırakmamış, balık şekline vermiş, üstünü çentiklemiş, gözüne zeytin, efendime söyleyim, limondan kuyruk, süslemiş, sunmuş başını eğip durmuş kenarda. "Bu benden usta be more" demiş ustası. Değiş o deyiş,

ondan bu yana yetmiş yıl herkes iyi söylemiş Fahrettin Usta için.

Hakkındaki yerli yabancı tüm bonservisleri, gazete kupürlerini, mutfakta, tezgâhta, lokantada yabancı ülke fuarlarında çekilmiş resimleri, ailesiyle, müşterileriyle olan fotoğraflarını doldurduğu poşeti getirdi. Silinmiş, yırtılmış, okunur okunmaz, yemek reçeteleri de öyle, her biri ayrı kâğıtlarda, koca bir ömür, yığın olmuş önümde...

Evi eski bir Rum evi, Ayvalık'ın dimdik yokuşlarından birinin en tepesinde ve her namaz vakti bu yokuşu yayan inip çıkıyor, camiye gidiyor. Tek katlı, ufacak avlulu, artık hayatlarımızdan çekip giden, bankosunun altı kırma perdeli mutfağı olan bir ev... Mutfağında teknoloji harikası hiçbir şey yok, buzdolabı ve fırın dışında. Tavandan kalın perdeli rafları, kiler görevi görüyor ve her şey tiril tiril, cam kavanozlarda yahut böceklenme tehlikesi olan kuru zahire benzerleri de bez torbalarda, havadar korunarak, turşu ve zeytinleri, salçası, yağı, ayrı kavanozlarda, dizili. Kırmısı çizmesi zeytinler, envai çeşit turşular...

Bayramda el öpenlere, zeytin çizme aleti armağan ediyor, bana da vermişti.

Yirmi beş yıldır yalnız yaşıyor, hanımcığını kaybetmiş, içinin eksilen tadlarından ilki bu olmuş... Yerine kimseyi koyamamış, bir daha evlenmemiş. Hâlâ ondan söz ederken "hanımcığım" diyor, şefkatle... Oğullarından biri turizmci, bir diğeri marketçi, yakın zamanda o da kapamış dükkânını. Birlikte oturuyorlar, oğul bekar. Ve babası her sofrayı beyaz örtülü, dört beş tür yemekli, salatalı, çorbalı, yoğurt yahut cacıklı kuruyor. Mutfakta önemli olan şeyleri soruyorum," Bol olacak"



diyor, "Bolluk bolamaçlık olacak, elini attığın zaman her şeyi bulacaksın, mutfak kıtlık kaldırmaz. Derin dondurucun dolu olacak."

Patatesi haşlayıp rendeledikten sonra, nişasta ve yumurta ile hamur yoğuruyor, içli köfte gibi açıyor, cevizden biraz iri kopardığı bu hamurları, sonra peynir yahut sosis yahut soğanla kavurup, soğuttuktan sonra, ceviz içi de kattığı kıyma ile dolduruyor, bir tür çakma içli köfte anlayacağınız.

Nişastaya daraldığım bir gün, tatlı tatlı çıkıştı, nişasta öyle kutuyla alınır mıymış, kiloyla alınacak bez torbada saklanacaktı. Sonradan bu tarifi daha kolay olan şekliyle deneyip de, yağlı lor ve pul biberle karıştırdım, içini açmadan, cızbız köfte biçimi yassıltıp yamaz tavada yaptım, pek de hoş oldu dediğim zaman, halden anlar gülümsüyor, ama biliyorum içi olmaz diyor, kendimi, çamurdan köfte yapan çocuğunun köftesini tadan baba karşısında gibi duyumsuyorum.

Ustaların en sevdiği yemekleri hep merak etmişimdir. Tamama yakını, görüşebildiklerimin, buna "et" yanıtı verdi ve hep eklediler, "ama bizim artık etinin tadı kaçan hayvanlarının eti değil, iyi beslenen, dışarı hayvan eti..." Yeğlediği de kuzu pizrola elbet, kömür ateşinde. Bonfile, biftek, tavuk keviski. Tavuğun beyaz etini döğüp inceltiyor, sonra tereyağı ile rulo yapıyor, dilimliyor ve yumurtaya sonra galeta ununa batırıp, kızgın yağa atıp çıkartıyor. Aynını kuzu pizrolaya da yapıyor. Her ikisinde de, garsonun hünere dediği bir atraksiyon var, bir kürdan ve kâğıt peçete ile sunulacak bu etler ve müşterinin tabağına aktarılırken, kürdan saplanacak, bünyesine çektiği yağı fıskırtacak et, o sırada kâğıt peçete ile

alınacak bu yağ, aksi halde müşterinin üstüne sıçrar. Özel bir tadı, hünere yok mu elinin Allahaşkına? Yoksa niye herkesin yaptığından bin farkı oluyor, onun





pişirdiğinin?"Yok vallahi, özel reçete ne demek, hiç bilmem... Denk gelince kendiliğinden oluyor"... Yaa, bu kadar basit işte... Onun ellerinin altında sebze de meyve de, tencere de tirim tirim titiyor... Biz sıradan yemek seven yaptım sananlar ise, mutfak aksamından ve sebzeden etten meyveden titiyoruz...

En zor yemeği soruyorum, gülümsüyor, "hepsi" diyor, "hepsi kolay, tabii bana..." Ellili yılların en başında, İngiltere'de, kraliçe Elizabeth'in taç giyme törenine götürmüş devlet, askeri gemiyle. Bir ziyafet tertiplemişler. Dük de varmış, çocukları ufacıkmiş kraliçenin. Bir ay bırakmamışlar ustayı. Zaten bu başlangıçtan sonra bir dönem orada da çalışmış, sarayın tatlı/pasta bölümünde, usta olarak. Berlin'de yer açılmış Türkisen Pazar adında, bir yıl orada kalmış, gazetelerde yazılı zaten, eski kraliyet aşçısı diye söz ediyorlar ondan, bu seksenlerin başında oluyor. Öztürk Serengil de aynı pazarda deri ticareti yaparmış, resimleri var birlikte. İngiltere'de çalışırken Amerikalı bir iş adamı, çiftliğine gelip çalışması için çok üstelemiş, kızıyla evlendirmek istemiş. Kabul etmemiş, hanımcığıyla evlenmiş. Ziraat bankası müdürü Ayvalık'ın, çağırılmış Amerikalıdan gelen mektu-

Sır çok ustamızda, her sorana esirgmeden söylüyor. Bazen cebinde lor kurabiyesi oluyor, otobüse binerken, Orfonosta rastgelindiğinde avucuna bırakıp yürüyüveriyor, sonra dönüp gülümsüyor.

bu göstermiş, adamcağız hâlâ gelip çiftliğinin başına geçmesini ve damadı olmasını üstelemekteymiş. Kimse kandıramamış, memleketi ve hanımcığından vazgeçememiş Usta. Anacığını da bırakmamış. Berlin'de bir yıl, Köln'de sekiz ay, Yunanistan'da, Kıbrıs'ta çalışmış. Ünlü lokantalarda sistemi oturtuyor, açılışını yapıyor, bir süre yerine adam yetiştiriyor sonra gene memleketcığıne dönüyor. Hindistan, Pakistan, Romanya da çalıştığı ülkeler arasında. Çam Otelin mutfağını işletmiş, sekiz yıl. Aile toplantılarının ve tekne

gezilerinin yapıldığı bir yer bu otel. Antalya'dan çok istemişler, hatta hoş bir hikâyesi de var, oğlunun turizmci olarak çalıştığı otelin sahibi oğluna diyor ki,Fahrettin usta diye bir efsane varmış Ayvalık'ta, tanıyorsan bul getirtelim, Oğul gülümsüyor, babası olduğunu söylüyor, açık çek veriyorlar, beş aylık maaş peşin, yok, gitmiyor. O tarihte beş milyar maaşa hayır diyor, neden mi, ustası çok bi otelmiş, oysa o bilirmiş ki, usta çoksa, iş yarım, kalp kırmak istemediği için gitmemiş. İngiltere'de elli kişilik bir davet verecekleri sırada metrdotel karides kokteylini bilip bilmediğini sorunca, hınzır ustamız "ilk defa duydum" diye yanıtıyor. Canı sıkılıyor metrdotelin, "aşçıyım diye geçiniyorsun bi de" diyor.

Siyasetçilere verilen bir yemekmiş, Denктаş falan da varmış. Bir gün önceden hazırlıkların tamamlanması gerekiyor, çıkıyor şehir dışına, yemeğin verileceği mekâna gidiyor ki, dolapta Brüksel lahanası ile karara kalmış bi ahtapot var yalnızca. Gidip İtalyan balıkçıları buluyor, iri ahtapot soruyor, dört beş kiloluk şöyle... Aman var, ama, kıymetini bilen yok, diyorlar, dört tane alıyor. Balıkçıya döğdürüyor, köpürterek. Getirip haşlıyor, elbet az suyla. Ahtapot pane, ahtapot köftesi ve ahtapot tatlısı döktürüyor... "Nereden getirttiniz bu şölen yemeklerini, kim yaptı?" diyor konuklar. O, ustayı hafife alan metrdotel de sorunca, "ülen h... diyor Recep usta, "benim ustam Fahrettin yaptı'' "Ben hayatımda böylesini yemedim" diyor metrdotel ve el ayak oluyor, aman estağfurullah diyor bizimki... Ahtapotun tatlısı olur mu demeyin, o yapınca oluyor. Haşlanmış ahtapot ince ince kıyılıyor, düğmeleri konulmuyor. Sütü aş yapar gibi pişiriliyor, rayiha artık ne isterseniz katıyorsunuz. Bir başka tatlısı da, haşladıktan sonra unlu yumurtalı bulamaca batırdığı ahtapot dilimlerini yağda kızarttıktan sonra sakızlı şerbete atmak... Anlatması benden, denemesi sizden. Tatlıya koyulmayan ahtapot düğmelerinden ahtapot köftesi yapmamızı öneriyor, et köftesi gibi, soğan, yumurta, ekmek içi,



maydanoz ve baharatla, sonra kızartarak. Bu usta işte, Ayvalık çıraklık eğitim merkezince düzenlenen ustalık belgesi dağıtım töreninde 1996 yılı Kasım ayında bir bakıyor, kendisine ustalık yerine kalfalık belgesi verilmiş... Elbet yerel basında manşet oluyor, "İngiliz kraliyet sarayında ve Berlin'in ünlü restoranlarında yıllarca aşçılık yapan ustadan ustalık beratı esirgendi" diye. Alıyor belgeyi ve verenler yerine o utanıyor, susuyor. Sitemi içinde saklı. Bir de dönemin gazetelerinde yazılı. "1968'de zamanın turizm ticaret bakanı tarafından otel lokanta ve eğlence yerleri kursu bitirme belgesi verilmiş olan Fahrettin Özcan, bonservisleri ve teşekkür belgelerini sunduğu halde, başvurusu reddedildi ve kalfalık belgesi verildi". Bunu da saklamış, teşekkür belgeleri yanında.

Almanların ubanı, kapanan postamen Strase'de uban, o zamanın gazinosuymuş, garın üstünde, ünlü Türk Kahvesinden mutfağının çeşitlerine kadar, ülkenin

Taramanın sırrı elle yapılışında, ona kalırsa. Diyelim 200 gr. havyarı aldın, ama, Bafa Gölü havyarı olacak, konserve, alcaksın tenekesinden, süzgeçten geçireceksin balık yumurtasını, ki derisini bıraksın, yumurtası kırılınsın... Avucunun içiyle başlıyorsun, ovasın... Vericen yağını, ağır ağır toplamaya başlayınca kendini, birkaç (iki, üç) limon suyunu parmak ucunla yedirmeye başlayıp, sonra gene avuç içinle yedirceksin. Eldivenle olmaz... Tutmazsa azıcık ılık su ile parmak ucunla yedir, toparlar kendini. Yarım kilo tarama, üç dört kilo olur ve en az iki kilo yağ yer. Sonra bıçakla kesersin, sanki peynir...

Sır çok ustamızda, her sorana esirgemedi söylüyor. Bazen cebinde lor kurabiyesi oluyor, otobüse binerken, Orfonosta rast geldiğinde avucuna bırakıp yürüyüyor, sonra dönüp gülümsüyor.

Patlıcan böreği ünlü, sırrı var elbet, kelle peyniri olacak, yumurta, azıcık un, elle parmak ucuyla nazıkçe karıştırılacak. O un ve şefkat, patlıcanın tüm malzemeye hemhal olmasına ve böreğin kıvamının gelmesine yolaçıyor. Rulo böreği harika, beş hazır yufka alıyor, 1.5 kilo yağlı lor peyniri yiyor bu börek. Loru, altı yumurta ile karıştırıyor, tüm bir margarini eritiyor hepsini yoğuruyor. Yufkaların arasına bu harcı eşit şekilde yayıp, son yufka için ayrı bir yumurta kırıp, yüzüne sürüyor, daha önceden harcı sürüp rulo halinde kıvırdığını bu son yufka ile paketliyor sınıksı. Üstüne nişasta serpiyor ve üçe kesiyor, streçleyip buzluğa atıyor. Kızartacağı vakit bir parçasını alıp kalın dilimliyor ve kızgın yağa atıp alıyor. Altın sarısı ve tadına doyumaz bir lor sarması böreği bu. Enginarı, küçük kesilmiş kuzu eti, bezelye ve patatesi ayrı, enginarı limonlu suda ayrı haşladıktan sonra, enginarın içine bu malzemeyi yarı pişmiş doldurup birlikte bir daha pişiriyor. Elbet enginar yapraklı ve araları açılarak dolduruluyor. Bölgenin ünlü mantarı kuzugöbeği (yer kaldıran) birkaç su yıkayıp toprağını bıraktırdıktan sonra, süzüyor ve tere-

her şeyini bulabileceğiniz bir yermiş. Aşçıbaşı ise, Londra Kraliyet Sarayı'nda hünerini ispatlamış olan bizim Fahrettin Usta. Fotoğraflarında nasıl içten ve çocuk gülümseyişi var ise, şimdi onları gösterirken de aynı gülümseyiş var yüzünde. Ayvalık'ta Aytaş Motel mutfağını işletiyor uzun yıllar. Hafta sonları konuklar için yatla adalar gezisi yapılmış ve ustamız kamarada turistler için çilingir sofrası hazırlamış, kendisi ağzına içki koymasa bile... Norveçliler onu ülkelerine kaçırmaya çok çalışmış, Ayvalık'tan geçememiş...

Ayvalık nimetlerinin tadına varmayı seviyor. Yoğurdunu kendi yapıyor elbet, peyniri eskiden yaparmış şimdi hazır alıyor, her çeşidini. Sofrasında yoğurdu, çünkü kiloyla olur dolabında yoğurdu hep, cacığı, salatası, Antep salatası, peynirleri, ama, ah nerde o eskinin kokulu peynirleri, sonra mevsim otları, zeytini, zeytinyağı hep bulunmuş. Bugünkü yemeği tavuk etli mevsim türüsü sözelimi. İçmese de güzel meze yapıyor ve öğütlüyor, her yemeğe, ama, etli ya da zeytinyağlı her yemeğe şeker katacaksınız, çoğu da bir fiske un ister.

yağında kavuruyor.

Herşeyin en iyisini istiyor, kendi için de herkes için de ve elbet iyi yemeğin sırrı olarak da malzemenin mevsiminde olanını ve zeytinyağının, tereyağın hasını.

görmek lazım diyor, görmezsen, olmaz... Nasıl yapılacağını da nasıl bozulacağını da görmem lazım. Kurtarma numaraları var, onları da bilmen lazım.' Şimdi tadı eksilmiş kendinden yana, çünkü rüyalarını bile unutturmuş... O güzelim rüyalarımı, diyor, görüyorum, ama, çıkartamıyorum sabah olunca. Rüya gibi sofralar kurmuş, rüya gibi ömür sürmüş, azla yetinmiş, önüne serilenlere gözünün ucuyla bile dönüp bakmamış, fazlasına tamah etmemiş, hanımcığı, evlatlarıyla memleketinde mutlu bir ömür sürmüş. Ha, dışarıları mı gitmiş çalışmış, nafakasını çıkarmış, dünyayı büsbütün görmüş, yakın zamana kadar çalışmış seksende artık durmuş. Hâlâ konu komşuya gel diyene bedelsiz gidip öğretiyor, öğrencileri var, gönüllü kurs veriyor, kim ne sorarsa öğretiyor, ben dememiş, benim dememiş, daha çok isterim dememiş...

Bu bile başlıbaşına bir rüya değil mi? Fahrettin Usta rüyalarını unutturmuş, dilinin ve gönülünün tadı azıcık eksilmiş, ne gam? Sofralara verdiği şan, gönüllere kattığı tad yeter.



K Ü B A

Yazı: Elvan Arpacık Fotoğraf: Cem Canbay

Dünyanın öteki ucunda olmasına rağmen sanki Akdeniz'de bir ada gibi yakın hissettirir Küba kendisini bazılarımıza. Objektifini ülkenin her tarafında gezdiren Cem Canbay ise, içinde bir yerlerde hissediyor olmalı Küba'yı. İlk fırsatta tekrar oralara gidip geride bıraktığı dostlukları tazelemek, sevdiği yemekleri yemek ve ilgisini çeken her şeyi

makinesine kaydetmek istiyor.

Canbay'ın açıklamaları eşliğinde biz de kısa bir gezi yapacağız sizinle. Bu bize yetmez diyenler www.canbayimages.com adresini ziyaret ederek ülkeyi adım adım, köşe bucak gezebilir.



Havana: Adanın kalbi ve ruhu, şaşırtıcı ve tehdit edici diye not düşmüş objektifin sahibi. Rüzgârda salınan palmyeler ve ışığın gönülçelen iktidarı diyorum ben de.



Batı Plajları Havana: Günbatımı, deniz, ılık bir esinti ve sessizlik. Doğa kendisiyle baş başa kalınca fazla söze gerek kalmıyor. Zaten objektif konuşmuş konuşacağı kadar.



Öküzleri önüne katmış tarladan dönen bir kovboy solda. Sağda Capitole Nacionel yakınında Coco-Taxi sürücüsü.





İşte Cem'in sohbetimiz boyunca dilinden düşürmediği çiftçi. Evine konuk olduğu bu çiftçi aile reisinin kızgın güneşin altında yıl boyu döktüğü alın teri... Yorgunluğunu gizleyen şapkasıyla, ekmeğini topraktan çıkararak, dürüstlüğü ve çalışkanlığıyla fotoğrafçımızın kalbinin baş köşesine yerleşen kahraman. Bir dahaki sefere onlara bir bisiklet armağan etmeyi düşünüyor, çünkü birkaç km. uzaktaki tütün tarlasına her Allahın günü sabah akşam yürüyerek gidip geliyorlarmış.

Çekimden sonra kompozisyon dersine katılmış. Dışarıda sağanak yağış varmış. Ne kadar cana yakınlar, çocukça dahi olsa şımarıklık yok tavırlarında. Ben diğer resimleri de gördüm hepsi öyle. Çocuk her yerde çocuktur. Küba'daki çocuklarda indigo, disleksi, ne şu, ne bu türünden nev icat özellikler yok galiba.

İki melez okul öğrencisi

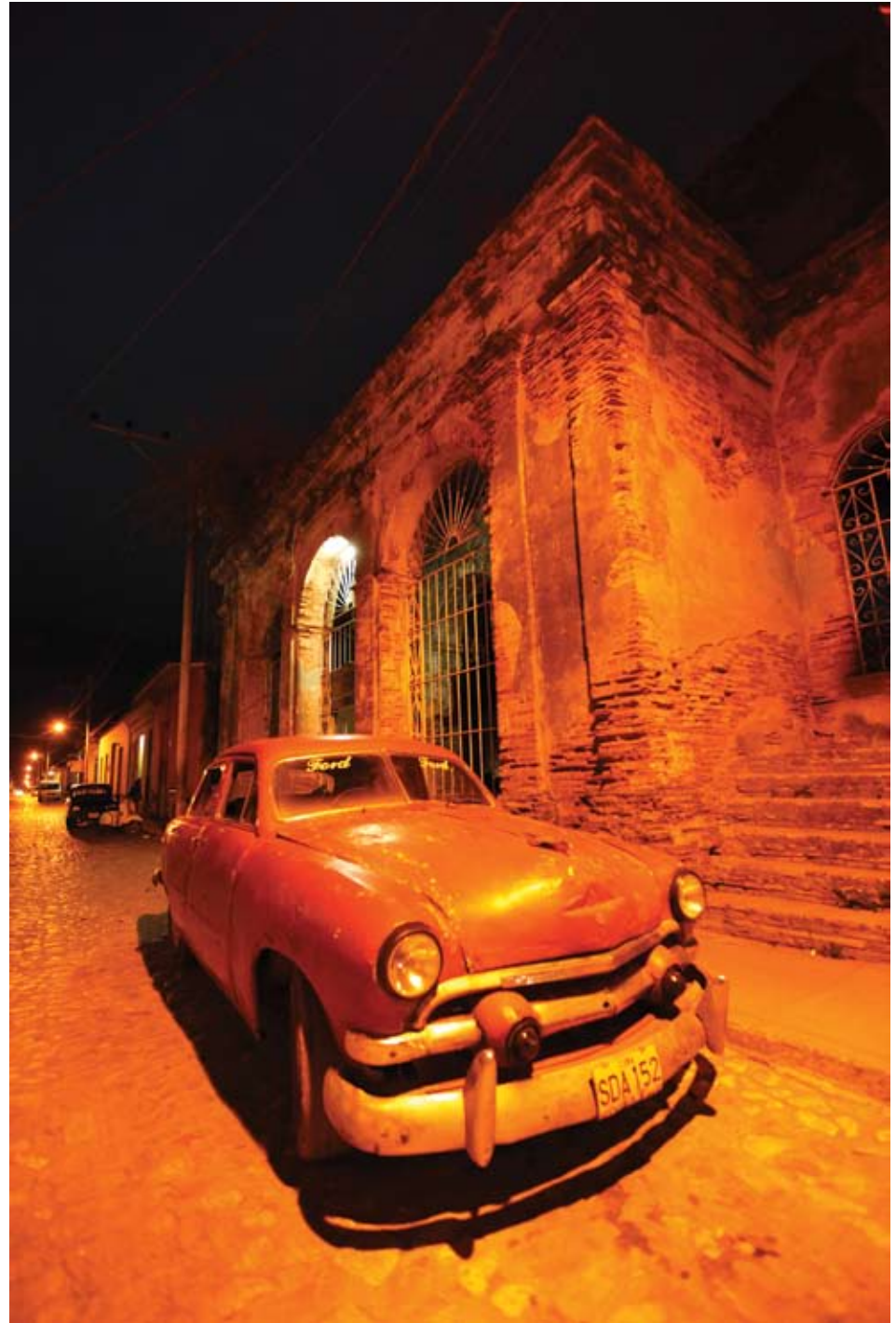




19. yüzyıl ortalarından kalma, 1988 Unesco Dünya Mirası Koruma alanı kabul edilmiş eski bir şeker üreticisi kasaba. Ve portakal rengi bir Amerikan otomobili. Metruk bir bina önünde ıskartaya çıkmış araba ile insanda terkedilmişlik duygusu yaratan bu resim, ışığın muzipliği ile çok sıcak bir atmosferle sarmalanıyor. Her şey portakal rengi ne güzel!

Photoshopla arkadaki binaları çekip Karaköy- Eminönü manzarası yapıştırın, arabaların yanına da Kasımpaşa- Şişhane, Fatih-Atikali, maça bir iki diye bağırarak müşteri bekleyen şoförleri koyun, zamanda 1960'ların İstanbul'una yolculuk edin.

Küba'yı turistik anlamda çekici yapan başlıca unsurlardan biri de bu eski Amerikan otomobilleri olmalı. Sahi biz niye eski Karaköy dolmuşlarını kaldırdık? Nerede bizim Plymouth'lar Chevrolet'ler?



Koldan vitesli.
“Mecburiyetten
modifiye edilmiş”.
Cem Canbay’ın bu
fotoğraf altı notunu
ben biraz satılık
ilanına benzettim.
Ama “mecburiyetten”
sözü çok şeyi, belki
Küba’yı bile anlatıyor
gibi geldi bana.



Küba’nın bağımsızlığa
adanmış zafer takı (Arco de
Triunfo), kuzeyde tiyatro binası
(Teatro Tomas Terry), katedral
(Catedrale de la Purisima
Concepcion) ve parkın karşı
tarafında kırmızı kubbesiyle
hükümet binası (Palacio del
Gobierno).



Ağzında purosusu, elinde CD'si ve yüzünde ülkesinin, toprağının karakteriyle bir şarkıcı

Emekli bir öğretmen
Kadının bakışlarını sözlere dökerek yeteneğim yok. Verba Volant, Scripta Manent (söz uçar yazı kalır) Latince özdeyişini burada söz uçar fotoğraf kalır olarak birazcık çarpıtırsak duruma uyar herhalde.



Horozla
ahbaplık
ediyor. Küçük
bir çocuğu
severcesine onu
kucağına almış.
Bastonun
ahşap işçiliği
de fena değil
bence.



Afro-Küba dansı yapan bir çift. Bizim Roman mahallelerini aklıma getiriyorlar. Her Dakka her vesileyle sokaklarda dans...



Perküstyonist ısınıyor.





Colon Mezarlığı:

Cem'le yayınlanacak fotoğrafları tespit etmeye çalışırken, kendisine "mezarlık" resmi istemem demiştim ama, Cem'in "Bu figürler etkileyici ve bazıları insanda sanat eseri hissi uyandırıyor" demesi üzerine bu düşüncemden vazgeçtim.

Asıl mesleği diş hekimliği olan Cem Canbay müzikle de çok yakından ilgili. Profesyonel enstrüman çalmışlığı da var ama şimdilerde fotoğrafçılık biraz daha öne çıkmış durumda.

Müzikteki birikimi nedeniyle Cem, Colon Mezarlığı üzerine ilginç bir ayrıntı daha verdi: Bueno Vista Social Club'ın muhteşem sesi İbrahim Ferrer de burada sonsuzluğa uzanmış. Onun alçakgönüllü mezarının resmi de elbette fotoğrafçımızın albümünde var. Benim gibi sıradan faniler Küba müziği deyince salsa dansını ya da geçen yıl Türkiye'yi ziyaret eden Nathalie Cardone'nin Hasta Siempre, Commandante Che Guevera'sını aklına getirir ama esaslı müzikseverler Bueno Vista Social Club'ın sözü edildiğinde hazrola geçer. (Aşağıda)

Che Guevara Mozolesi:

Müziksiz, purosuz ve elbette Che'siz Küba fotoğraf albümü mü olur? Olmaz. İstanbul'daki pek çok mağazada tişörtleri satılıyor. Yaşıyor olsaydı tişörtlerdeki resmi için telif ister miydi? Şaşırdı herhalde. Ama efsane liderin ülkesine ayrıca turistik gelir sağladığı da bir gerçek. (Yukarıda)



Bir

Simge

Olarak

Haydarpaşa

Garı



Yazı ve Fotoğraf: Şule Gönülsüz

Usta yönetmen Halit Refiğ'in Gurbet Kuşları (1964) adlı filmi Anadolu'dan gelen demiryolunun son noktası Haydarpaşa Garı'nda başlar. Bu film Türkiye'de 1950'lerde başlayan, 1960'larda ve 1970'lerde hız kazanan iç göç olgusunu işleyen ilk filmlerden biridir ve filmin başlangıç mekânı olan Haydarpaşa Garı aynı temalı filmlerde çok sık kullanılır. Trenden inen göçmenlerin çoğu Haydarpaşa'nın merdivenlerinden İstanbul'a bakarken hayatlarında ilk kez denizi, vapuru ve martıyı görürler. Doğu ile Batıyı buluşturan, sinemanın yanı sıra edebiyatta da ayrılık ve kavuşma sahnelerinin önemli bir dekoru olan Haydarpaşa Garı, kolektif bellekte bıraktığı tüm izlerle bir simgedir.

Haydarpaşa Garı İstanbul'da, Asya yakasında, banliyö hatlarıyla Anadolu'ya dağılan demiryolu ağının başlangıç noktasıdır. TCDD 1. Bölge Müdürlüğü de gar binasının üst katında yer alır. Banliyö trenleri, ana hat trenleri ve yük trenlerinin akışından sorumlu olan Haydarpaşa Gar Müdürlüğü ise zemin katta hizmet vermektedir. Gar alanında idari birimler, bilet satış gişeleri, bekleme salonları, gar lokantası, büfe ve peronlar dışında demiryolu işçilerinin işlikleri, manevra alanı, bakım atölyesi, Avrupa'dan gelen yük trenlerinin aktarılmasının yapıldığı liman alanı ile Kadıköy, Eminönü ve Karaköy'e giden vapurların yanaştığı iskele yer almaktadır.

Türkiye'nin ilk demiryolu hattı bir İngiliz şirketi tarafından yapılan ve 1866'da hizmete açılan İzmir-Aydın Demiryolu'dur. Haydarpaşa-İzmit hattı ise Osmanlı Devleti'nin bir imtiyaz olarak değil de kendi olanaklarıyla yaptığı ilk demiryolu hattıdır. 1871'de yapımına başlanan hat bir senede ancak 24 km. döşenmiş ve Pendik'e ulaşabilmiştir. Tek hat olarak hizmet veren bu demiryolu boyunca küçük kıyı yerleşmeleri ve köyler merkezle bütünleşmeye başlamıştır. Bugünkü Haydarpaşa Garı'nın olduğu yerde Pendik'e kadar çalışan bu hattın istasyonu inşa edilir, önce Pendik, sonra İzmit boyunca yapılan istasyonların çevresinde gelişen sayfiyeler zaman içerisinde sürekli iskân bölgelerine dönüşür. 1873'te tamamlanan Haydarpaşa-İzmit hattı daha sonra bir Alman şirketi tarafından Anadolu hattı adıyla Eskişehir ve sonra da Ankara'ya kadar uzatılmıştır (1892). Haydarpaşa'dan başlayan demiryolu hattı daha sonra Osmanlı hükümeti ve Almanların Deutsche Bank'ı arasında yapılan anlaşmayla yine Alman sermayesiyle yoluna devam edecek ve Bağdat'a kadar uzanacaktır.

II. Abdülhamid döneminde (1876-1909) Haydarpaşa istasyonu artan ihtiyaca cevap veremez duruma gelince yerine yeni bir gar binası yapılmasına karar verilir. Alman mimarlar Otto Ritter ve Helmuth Cuno tarafından hazırlanan projeye 1906'da başlanır, garın yapımında Alman ustalar ve İtalyan taş ustaları birlik-

te çalışır. Garın depreme dayanıklılığını artırmak için temel taşı olarak hafif delikli taşlar kullanılır. Her biri 21 metre uzunluğunda 1100 adet ahşap kazık üzerine inşa edilen Haydarpaşa Garı 1908'de hizmete açılır.

Haydarpaşa Garı Anadolu demiryollarının sıfır noktası olmakla birlikte Avrupa'yı Asya'ya ilk kez bağlayan Bağdat Demiryolu'nun da başlangıcı idi. Osmanlı Devleti'nin hac ulaşımını kolaylaştırmak ve bölgedeki denetimi sağlamak amacıyla başlattığı Şam-Medine arasındaki Hicaz Demiryolu inşaatı 1908'de tamamlandı. Osmanlı döneminde, demiryolları içinde yapım ve işletme imtiyazı yabancılara verilmemiş ender yatırımlardan biri olan Hicaz Demiryolu Sürre Alaylarında da kullanıldı. Sultanların hac mevsiminde İstanbul'dan Haremeyn'e (Mekke ve Medine) törenle ve alayla gönderdikleri para ve hediyeler anlamına gelen Sürre, Haydarpaşa Garı'ndan bir vagona bindirilirdi. Sürre Alayı Konya, Halep, Şam'dan sonra Medine'ye ve sonunda Mekke'ye ulaşırdı.

Gara ve Haydarpaşa semtine adını veren kişinin kim olduğu tam olarak bilinmemektedir. Kimilerine göre Haydar Paşa Selimiye Kışlası'nın yapımında emeği geçen III. Selim'in paşalarından biridir. Bazı araştırmacılar ise bu semtin adının çok daha eski olduğunu, Haydar Paşa'nın Kanuni Sultan Süleyman zamanında yaşamış ve padişahın Üsküdar'daki sarayını inşa etmiş mimar Koca Haydar Paşa olduğunu iddia etmektedir.

Haydarpaşa Garı genel olarak neo-klasik Alman mi-

Türkiye'nin ilk demiryolu hattı bir İngiliz şirketi tarafından yapılan ve 1866'da hizmete açılan İzmir-Aydın Demiryolu'dur. Haydarpaşa-İzmit hattı ise Osmanlı Devleti'nin bir imtiyaz olarak değil de kendi olanaklarıyla yaptığı ilk demiryolu hattıdır. 1871'de yapımına başlanan hat bir senede ancak 24 km. döşenmiş ve Pendik'e ulaşabilmiştir.

marisi özellikleri taşır. Güney cephesinde neo-Rönesans, içeride merdiven ve tavan kirişlerinde ise Barok ve Gotik üsluplardan alınmış öğeler kullanılmıştır. Bir kolu daha kısa "U" biçiminde planı olan bina, iç avlusu kuzeye, cephe boyunca devam eden merdivenler üzerinde yükseltilmiş olan deniz cephesi ise güneye bakacak şekilde konumlanmıştır. Dış cephedeki taş oymacılığı ve iki kule etkileyicidir. İç avlu daha sadedir. Zemin katta yolcu bekleme salonlarına ve bilet gişeleri yer alır. Dört katlı gar binasının her katında bir koridor etrafına sıralanmış, büro olarak kullanılan odalar bulunmaktadır. Zemin kat ve odaların tavanları kalem işiyle bezelidir. Deniz cephesinde, zemin katta kemerler içinde bulunan vitraylar, 1979'da Haydarpaşa Limanı açıklarında meydana gelen tanker





2000'lerin başlarında Marmaray Projesi ve kentsel dönüşüm uygulamaları çerçevesinde Haydarpaşa Garı ve Liman alanının işlevinin değiştirilmesi, içinde yat limanı, 5 yıldızlı oteller, ticaret alanları, alışveriş merkezleri ve konutların yer alacağı yeniden yapılandırma projeleri gündeme geldi.

bakır, Adana, Tatvan, Kars ve başka illere gitmekte ve bu illerden İstanbul'a gelmektedir. Ama 1960'lardan itibaren Türkiye'de karayolu ulaşımı tercih edilmiş ve demiryolları ihmal edilmiştir. Batıda çok yaygın olan demiryolu ve hızlı tren uygulaması ülkemizde ne yazık ki sınırlı düzeydedir. Ankara-İstanbul Yüksek Hızlı Tren Projesi'nin ilk etabı olan Ankara-Eskişehir hattı 2009'dan beri hizmet vermektedir. Umarız Eskişehir-İstanbul etabı ile başka yeni hatlar hızla yapılır.

2000'lerin başlarında Marmaray Projesi ve kentsel dönüşüm uygulamaları çerçevesinde Haydarpaşa Garı ve Liman alanının işlevinin değiştirilmesi, içinde yat limanı, 5 yıldızlı oteller, ticaret alanları, alışveriş merkezleri ve konutların yer alacağı yeniden yapılandırma projeleri gündeme geldi. Bu plan ve projeler

kazasındaki patlamayla hasar görmüştür. Vitraylar aslına uygun yeniden yaptırılır. Haydarpaşa Garı daha önce de yara almıştır. Birinci Dünya Savaşı sırasında Anadolu'ya sevk edilmek üzere depolanan cephaneler 6 Eylül 1917'de yapılan bir sabotaj sonucu infilak etmiş ve büyük bir yangın çıkmıştır. Gar önemli ölçüde hasar görmüş ve daha sonra özgün biçimine uyularak onarılmıştır.

Haydarpaşa-İzmit hattı Cumhuriyetle birlikte ulusallaştırılan ilk demiryolu hattıdır. 1927 yılında Demiryolu ve Limanlar İdare-i Umumiyesi kurulur. Liman ve rıhtımın imtiyazı satın alınır. Haydarpaşa Garı'nda demiryolu eğitimi veren bir okul açılır (Şimendifer Mektebi). Cumhuriyetin özellikle ilk 30 yılı "anayurdun demir ağlarla örüldüğü" bir dönemdir. İstanbul'dan Anadolu'ya yolcu ve asker sevkiyatı, memur, devlet ve işadamlarının Ankara ve Anadolu'nun başka yerlerine gidiş gelişleri hep Haydarpaşa Garı'nda olur. Burası uzun yıllar Anadolu'dan gelip İstanbul'da memuriyete başlayanların ilk ayak bastıkları yer olmuştur ve aynı şekilde memuriyet için belki de ilk kez İstanbul dışına çıkacak olanların ayrılış noktasıdır.

Bugün Haydarpaşa Garı'ndan her gün binlerce yolcu ve yük banliyö trenleriyle Gebze'ye, bölgesel trenlerle İzmit ve Adapazarı'na, ekspres trenlerle Eskişehir, Ankara, İzmir, Konya, Kayseri, Sivas, Malatya, Diyar-



Haydarpaşa'da vapur iskelesi ve Gar Lokantası da ayrı birer simgedir. Birinci Ulusal Mimarlık Akımı'nın önemli isimlerinden mimar Vedat Tek'in tasarımı olan iskele binasının içi çinilerle kaplıdır. İstanbul'da uygun fiyatta öğle yemek yiyebileceğiniz (dört kap yemek 5 TL) nadir yerlerden biri olan Gar Lokantası da çinilerle bezelidir.

TMMOB'a bağlı Mimarlar Odası Büyükkent Şubesi, İnşaat Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi, Toplum ve Kent için Haydarpaşa Dayanışması hareketi ve Birleşik Taşımacılık Çalışanları Sendikası İstanbul 1 No'lu Şubesi gibi çeşitli grupların tepkisini çekti. Bir simge ve işlevsel bir alan olarak Haydarpaşa Garı ve çevresinin mevcut düzende kalması için çeşitli toplantılar ve etkinlikler yapıldı. Bunlardan bir tanesi 23-26 Eylül 2006'da "Toplum, Kent ve Çevre İçin Haydarpaşa Buluşması" adıyla Haydarpaşa Garı'nda düzenlenen bir dizi etkinlikti. Bu kapsamda yer alan, Prof. Dr. Hande Suher ve Behiç Ak'ın katıldığı bir söyleşide İstanbul'da ulaşımın %90'ının lastikli araçlarla, başka bir deyişle karayolları kullanılarak yapıldığı, bunun da sadece %15'inin toplu taşıma araçları olduğu vurgusu yapıldı. Kentin en büyük problemlerinden biri olan trafik



sorununun da karayolu ile değil, deniz ve demiryolları aracılığıyla toplu taşıma ile çözülebileceği, bu konuda Haydarpaşa Garı'nın önemli bir görev üstlendiği belirtildi. İstanbul'un Anadolu yakasındaki Marmara Denizi'ne

bakan ilçelerinden sorumlu İstanbul 5 numaralı Kültür ve Tabiat Varlıkları Koruma Bölge Kurulu, Haydarpaşa Garı ve çevresini 4 Mayıs 2006 tarihli kararla "kentsel ve tarihi sit" alanı olarak kabul etmiştir. Öte yandan bu alanın geleceği konusunda çeşitli projeler ve bunlara



Gurbet Kuşları'nın kahramanları filmin sonunda "şah olmaya" geldikleri kente yenik düşmüş, tutunamamıştır ve memleketleri Maraş'a dönmek için Haydarpaşa Garı'na gelirler.

karşı tepki ve tartışmalar sürmektedir.

Haydarpaşa'da vapur iskelesi ve Gar Lokantası da ayrı birer simgedir. Birinci Ulusal Mimarlık Akımı'nın önemli isimlerinden mimar Vedat Tek'in tasarımı olan iskele binasının içi çinilerle kaplıdır. İstanbul'da uygun fiyatta öğle yemek yiyebileceğiniz (dört kap yemek 5 TL) nadir yerlerden biri olan Gar Lokantası da çinilerle bezelidir. Burası aynı zamanda Selim İleri gibi kimi edebiyatçıların da uğrak yeridir. Haydarpaşa Garı ve çevresi sadece bir ulaşım ağının başlangıcı ve sonu değil, binasının güzelliği, lokantası ve iskele yanındaki çay bahçesiyle bir so-luklanma yeridir.

Gurbet Kuşları'nın kahramanları filmin sonunda "şah olmaya" geldikleri kente yenik düşmüş, tutunamamıştır ve memleketleri Maraş'a dönmek için Haydarpaşa Garı'na gelirler. Burayı fethedememişlerdir ama onlar giderken başkaları trenden iner, onlar gibi umutludurlar. Haydarpaşa Garı her zaman umudun ve gelecek güzel günlerin de simgesidir ve böyle kalmalıdır.



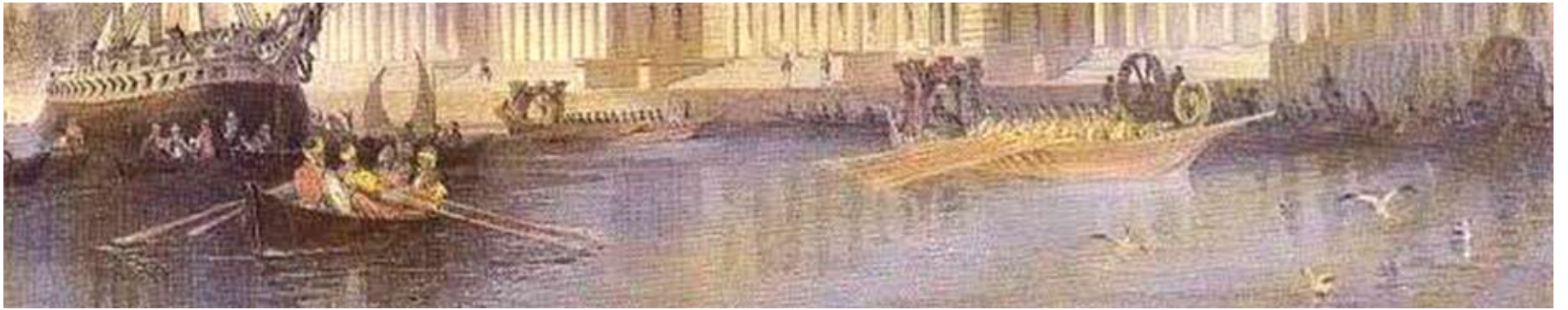




Bir Geçmiş



Zaman Yontucusu



Abdülhak Şinasi Hisar

Yazı: Sevdâ Kaynar

İnsan bazen hiç yaşamadığı, tanık olmadığı bir geçmiş zaman için hüznlenir, o geçmiş zaman için burnunun direği sızlar, gözleri bulutlanır hatta yağmurlanır mı?

İnsan hiç bilmediği bir geçmiş zamanın hiç tanımadığı insanların birden sanki onlar en yakın akrabalarıymış, aynı çatı altında ortak bir yaşantının sevinçlerini ve acılarını paylaşmış gibi düşünebilir mi ?

O mazi insanların gülümseyen yüzlerini aklına getirince geçmiş zamanın sisleri arasından onları bir nazlı hayal, bedeni olmayan sessiz ve hazin bir gölge gibi hem çok yakınında hem çok uzağında hissedebilir mi ?

Sıcak ve sessiz bir Boğaz akşamında, denizin kıyısında gezinirken, birdenbire mehtabın altın ışığı suların yakamozlanınca, sanki uzak yalılarından çıkan eski zaman kayıklarını, o kayıklardaki saz seslerini ve ahenklerini duymuş gibi hem hayret hem de çok derin bir iç sızısı duyar mı insan ?

Sorular böylesine çoğaltılır aslında. Ancak yanıt hep aynıdır; aynı olacaktır... Evet; Abdülhak Şinasi Hisar'ın doyumsuz eserlerinden birini okuyan insan, yukarıda yazılanlar gibi ruhsal durumların tam ortasında kendini bulabilir. Dahası onun bire bir yaşadığı altın mehtaplı geceleri, Çamlıca ve Büyükkada hatıralarını sanki kendi yazdığı bir hatıra defterini bir çatı arasında, bir eski sandıkta bulmuş gibi ruhunu gök kuşaklarında gezdiren bir yanılısama ile düşünebilir.

Abdülhak Şinasi Hisar'ın sırrı ve büyüklüğü buradadır işte. Çok az yazarın başardığı bir mucizedir onun da yaptığı şey... Kendi hayatını anlatırken okuru da yanına katmak; onu bazen Boğaziçi'nin şimdi küllenmiş o masal yalılarına, bazen Çamlıca'daki deli bir eniştenin akıl almaz çılgınlıklarına, bazen bir eski mehtap akşamının saz seslerine, bazen de durgun sulara akıp giden zamanın esrarlı girdaplarına götürmek...

Kalemi öylesine güçlü ve bir o kadar da hüznüldür ki, size anlattığı her olayı, her insanı kalbinizin ta orta yerinde hissedersiniz. Beyniniz kalbinizden geride kalır ve o bilinçli bir yoruma varmadan o hikâyeler sizi kendi zamanına çeker alır.

Eşsiz anılarla bezeli kitapları size onun çocuk gözünden artık çok eski şarkılarda kalmış bir zamanı, tarihe kayıp gitmiş bir devri sergilerken, pek çok tarihinin kuru bir dille belleğimize sokmayı başaramadığı o çağı, o kayıplar, hüznler, sazlar, şarkılar ve karşılıksız gizli aşklar çağını adeta ezberletir.

Kimdir Abdülhak Şinasi Hisar; gelin yazarın hayatına bir göz gezdirelim... Çoğu eleştirmenin büyük bir yanılılıkla "eski zaman yazarı" olarak değerlendirip, uzun bir zaman kitap okurlarını onun eşsiz eserlerinden yoksun bıraktıkları bu yazar kimdir ?

Abdülhak Şinasi Hisar 1888'de İstanbul'da doğmuştur. Edebiyata hiç de yabancı olmayan bir ortamda büyüdüğünü görüyoruz. Babası Osmanlı İmparatorluğu döneminde yayımlanmış ilk yazın dergilerinden olan Hazine-i Evrak'ı (1881-1882) çıkaran Mahmut Celâlettin'dir. Tanzimat Edebiyatı'nın iki ünlü şairinin ismi verilmiştir kendisine. (Şinasi ve Abdülhak

O sevgili hatıralara, o sevgili düş akşamlarına, o sevgili denize ve onu duyguların ışıklarıyla yıkayan mehtaplara o denli titiz ve özenli bakar ki; siz de sanki anlatının bir yerinde olmadık bir şeyi, örneğin güncelin herhangi bir olayını düşünüp bu sonsuz sükuneti bozmaktan çekinir, gizli bir yerde, eski bir dostla buluşmuş gibi dikkatli, okşar gibi çevirirsiniz sayfaları...

Hâmit). Kültür ve edebiyata yatkın bir ailenin oğlu olması ona küçük yaşta Fransız mürebbiyeden Fransızca; Tefvik Fikret'ten Türkçe dersleri alma olanağını kazandırmıştır. Daha sonra Galatasaray Lisesi ve Paris d'Ecole Libre Sciences Politiques'te eğitimini tamamlamıştır. Meşrutiyetin ilanından sonra yurda dönmüş, uzun süre özel şirketlerde çalışmıştır (1909-1930). Daha sonra Ankara'ya giderek Balkan Birliği Cemiyeti Umumî Kâtipliği ve Dışişleri Bakanlığı Danışmanlığı görevlerinde bulunmuştur (1931-1948). Son yıllarında İstanbul'da bazı kurumların İdare meclisi üyeliklerinde bulunmuş, İstanbul'da ölmüştür (3 Mayıs 1963).

Böyle kısaca bakıldığında edebiyata çağdaşı diğer yazarlardan bile daha geç başlayan bir edebiyatçı portresi görüyoruz. Ancak bu edebiyatçı yazdığı tüm zamanlarda adeta geçen o büyümlü yılların, ayların saat ve hatta dakikaların dev birer yontusunu kalemiyle edebiyatımıza dikmiş; bir çağın tarih kitaplarında çok da yer almayan sessiz, asude, insan tiplmeleriyle örümlü portresinden muhteşem bir geçmiş zaman mozaiki çıkartabilmiştir.

Onun bütün eserlerinden söz etmek yerine sadece bir tek eserine bile yoğunlaşıldığında... yani bütünü tüm özelliklerini taşıyan küçük bir parçasına yaklaşıldığında onun geçmiş zamanlarda ruhunu bıraktığını, ve belleğinin tuttuğu fenerle hâlâ o yitmiş mazinin kuytu köşelerini, ıssız kalıp unutulmuş harabelerini, onun içinde hâlâ bir kalp gibi çarpan eski zaman hayatını aydınlattığını, duygularınızla birlikte siz de izler ve o kayıp zamanın içinde siz de yitip gidersiniz.

Örneğin Boğaziçi Mehtapları sanki bir başka mevsimde bir başka baharda yenilenmeyecek, bütün yapraklarını dökmüş bir maziye ait doğanın fonunda yaşanan ve o devrin insanlarını gölgelerinden pek de çıkarmayarak bir hüzn ve anılar demeti gibi bize sunan bir Boğaziçi tarihi, bir Boğaziçi şiiri ve hatta bir Boğaziçi Requiem'idir. Ölmüş ve bugüne küllerinden başka bir şey kalmamış, denizi eski deniz değil, ağaçları eski ağaçlar değil, bülbülleri ve gülleri çoktan yabancılaşmış dedirten bir Boğaziçi'nin kendi tutsaydı aynı kelimelerle yazacağı yaprakları solmuş bir hatıra defteridir.

Kitabı okudukça yazarın bu mehtapları sanki bir resmi geçidi anlatır gibi en başından başlayarak, tüm evrelerini ayrıntılarıyla çizerek anlattığını görürsünüz; hatta onun geçmiş zamanla buluştuğu bir iç söyleşisine kulak misafiri olduğunuzu hissedersiniz.

Hatıralarını elleriyle düzene soktuğunu, onlara dalıp dalıp gittiğini, onların kayıp zamanlarını sanki bir mucizem gibi sadece anlatısında yaşadığını ve acıya akraba bir hüznle onları artık uzaktan seyrettiğini düşünürsünüz.

O sevgili hatıralara, o sevgili düş akşamlarına, o sevgili denize ve onu duyguların ışıklarıyla yıkayan mehtaplara o denli titiz ve özenli bakar ki; siz de sanki anlatının bir yerinde olmadık bir şeyi, örneğin güncelin



Onun bütün eserlerinden söz etmek yerine sadece bir tek eserine bile yoğunlaştığında... yani bütünün tüm özelliklerini taşıyan küçük bir parçasına yaklaştığında onun geçmiş zamanlarda ruhunu bıraktığını, ve belleğinin tuttuğu fenerle hâlâ o yitik mazinin kuytu köşelerini, ıssız kalıp unutulmuş harabelerini, onun içinde hâlâ bir kalp gibi çarpan eski zaman hayatını aydınlattığını, duygularınızla birlikte siz de izler ve o kayıp zamanın içinde siz de yitip gidersiniz.

herhangi bir olayını düşünüp bu sonsuz sükuneti bozmaktan çekinir, gizli bir yerde, eski bir dostla buluşmuş gibi dikkatli, okşar gibi çevirirsiniz sayfaları...

Uzun bir önsöz yazar gibi o mehtaplara hazırlar bizi Şinasi Hisar. Kayıklar henüz kayıkhanelerinde çağrılacakları za-

manı beklerken bize çevreyi ve onun çocukluk zamanında artık kendi devrini tamamlamaya başlayan birer hüznün demeti ve unutulmuş hatıra kileri olan yalıları anlatır.

...ve nihayet güya altın bir fanus içinden akseden gül sarısı donuk bir aydınlıkla aydınlanmış tılsımlı, esrarlı ve mor gecede kayık veya sandala binilir, üstlerine garip bir füsunla ışıklar dökülmüş menekşe renkli sular da mehtaba, yani gezinmeye, seyretmeye, saz dinlemeye, yani his ve zevk ve hayal avına çıkılırdı..."

Teknoloji dünyasında olaylara hatta hayatın en güzel anlarına bile duygu gözlüklerinden değil, ekranların yarattığı uzaktan kumanda kontrollü bakışlarla bakan bizler için hiç anlayamadığımız bir derinlik değil de nedir yazarın bu sözleri? Sınırlı bir gezi vaktinden sonsuza yayılmayı hak etmiş bir zamanı, küçücük bir kayık gezintisinden kainatı kucaklayan bir sevgi bakışını yaratan yazara şaşkınlık dolu bir saygıdan başka ne duyabiliriz ki ?

Kitap öylesine dolu öylesine hüznüldür ki, bir an gelir sanki Abdülhak Şinasi Hisar'ın o eşsiz mehtapları izleyen çocukluğunun, o mehtapları gözünde biriken yaşlarla hatırlayan büyük Abdülhak Şinasi Hisar'ı elinden tutmuş gezdireyor gibi düşünmeye başlarız.

Çünkü Yazarın kendisinin de belirttiği gibi çocuk gözüyle çok da anlaşılmayan ama gördüğü şeylerin değerini bilip onları zamanı gelince sandığından çıkararak bir hafızanın eşliğinde yaşanır o hisler; o kayıpların getirip bugüne yığıldığı eşsiz anı tortuları...

"Maziyi artık kimse değiştiremediği için severiz. Bana istediğinizi yapabilirsiniz; işkence edebilirsiniz. Fakat



mazime dokunamaz onu benden alamazsınız. Eğer sıhhatimi ve hafızamı muhafaza edebildimse mazimi siyanet edeceğim ve onunla birlikte öleceğim demektir...” Aslında herkes mazisinde kaybettiği nice değerli şey bulur ve hüzünlenir. Ama hüzünlü bir çağın kayboluşunu, o insanların sonsuzlara gölgelerini sürükleyerek gitmelerini, onların yaşadığı doğayı, sesleri, denizi mehtap ve yalıları, o yalıların daha o zaman tarihin bir parçası haline gelen ihtiyaçlarını, bir hazine sandığını açarcasına hatırlamak ve bunu hiç yaşamadığımız halde bize hatırlatmak Abdülhak Şinasi Hisar’ın dehasının sonucudur. Yazar hatıralarının bu hazine sandığına o kadar bağlıdır ki, o günlerin, o insanların, o bülbül ve saz seslerinin kaybolacağını tam olarak kabul edemez. Onları hep aynı durumlarında ve hep aynı mehtap akşamlarında, sonsuzun bilinmeyen bir evreninde yolculukları içinde bırakır.

“...Menekşe renkli sulara kayan, fakat kaydıkları belli olmayan o gölgeden yapılmış yumuşak birer hayal ve musiki aletine benzeyen yüzlerce sandal ve kayığın teşkil ettiği kafilenin, o suların ahengiyle parıltılar içinde yavaş yavaş akışı; o saz, mehtap ve aşkla kendilerinden geçmiş insanlar; o süslü, beyaz baş örtülü ve bakışları gökleri, mehtabı suları şahit gösterir gibi mahçup kadınlar... o ruhlarının en derin heyecanını duyurmak isteyen hanendeler, o hanendelerin mukaddes aletler gibi yüksekte tuttıkları ve arada bir sanki vecde gelir gibi dokundukları defler; o birbirlerine uzaktan aşklı bakışlarla kavuşan gözler ve nihayet bütün o tılsımlı, parıltılı, aşklı, hülyalı, sihirli ahenkli içli ve alayışlı alem olacaktır...”

İşte o alemdir bu musiki insanların kayıp gittikleri ve sadece yazarın hafızasında değil, bütün bir kainatın hafızasında yaşadığı sonsuzda bir yer...

O insanlar ölümsüzlüğü bu denli hak ettiler mi bilinmez ama; bu anlatı, bu anlatıyı kalemini hüznün mürekkebine batırarak yazan yazarı, tıpkı kendisinin dediği gibi “görünüşleri başkalaşsa bile, daha ilerilere, daha uzaklara doğru yollarına devam edeceklerdir.

Bu çağın yorgun, pişman, kendi eliyle yok ettiği doğayı park köşelerinde, kalabalık yüzme havuzlarında görebilen, çiçekleri çiçekçilerde, bülbülleri kafeslerde seyreden insanı için bu derinlik artık bir sarhoşluktur sadece.

Ve sadece yakılan yalılar, susan bülbüller, rengini ve kokusunu yitirmiş güller değildir kayıplarımız. Üzerine saçma sapan yapılar dikerek, onu anlatan kitapları rafalarında soldurarak, o mehtabı, o denizi ekranın magazin programlarında tüketerek toprağa gömdüğümüz kendi tarihimizdir asıl kaybımız.

Abdülhak Şinasi Hisar bu tüketişin ilk tanıklarından biri olmasaydı; eserlerinde öyle ağlar mıydı bülbüller; öylesine boynu bükük durur muydu güller; öylesine gözleri hep yaşlıymış gibi hatırlanır mıydı o insanlar, o hanımlar, o hanendeler...

ABDÜLHAK ŞİNASI HİSAR’IN ESERLERİ:

Fahim Bey ve Biz (1941)

Çamlıca’daki Eniştemiz (1944)

Ali Nizamî Beyin Alafrangalığı ve Şeyhliği (1952),

Anlatı:

Boğaziçi Mehtapları (1943)

Boğaziçi Yalıları (1954)

Geçmiş Zaman Köşkleri (1956),

Öteki Yapıtları:

Aşk İmiş Her Ne Var Âlemde (1955-Seçilmiş Mısra ve Beyit Antolojisi)

Geçmiş Zaman Fıkraları (1958)

İstanbul ve Pierre Loti (1958)

Yahya Kemal’e Veda (1959)

Ahmet Haşim, Şiiri ve Hayatı (1963).

Aslında herkes mazisinde kaybettiği nice değerli şey bulur ve hüzünlenir. Ama hüzünlü bir çağın kayboluşunu, o insanların sonsuzlara gölgelerini sürükleyerek gitmelerini, onların yaşadığı doğayı, sesleri, denizi mehtap ve yalıları, o yalıların daha o zaman tarihin bir parçası haline gelen ihtiyaçlarını, bir hazine sandığını açarcasına hatırlamak ve bunu hiç yaşamadığımız halde bize hatırlatmak Abdülhak Şinasi Hisar’ın dehasının sonucudur.

Yazar hatıralarının bu hazine sandığına o kadar bağlıdır ki, o günlerin, o insanların, o bülbül ve saz seslerinin kaybolacağını tam olarak kabul edemez. Onları hep aynı durumlarında ve hep aynı mehtap akşamlarında, sonsuzun bilinmeyen bir evreninde yolculukları içinde bırakır.





Sıra Sıra Şıklık AKARETLER

Yazı: Reyhan Yıldırım

Sıraevler'in doğumuna gizlenen sultan, saray, gözde, cariyeye gibi renkli çağrışımlara gebe tanımlayıcı imgeler, Süleyman Seba Şair Nedim Caddelerine dağılan komplekse yerleşen kişi ve ticari kuruluşların yaşam alanlarını doğal birer hayal sahnesine, bölgeyi de bir cazibe merkezine dönüştürdüler.

Akaretler Sıraevler'inin yenileme ve onarım projesi, emsalleri içinde en büyüklerinden biri oldu. Tamamlandığında, canlanıp, aydınlanan yerleşim alanının yüz ölçümü, yaklaşık on bir bin metrekareyi bulmuştu.

Farklı büyüklüklerde çok sayıda konut, kafe-restoranlar, otopark ve ofisler, biri butik ve çarpıcı seyahat çözümleri ile tanınan W Hotels'in İstanbul'daki şubesi

olmak üzere iki otel, otuzdan fazla mağaza...

Cornelliani, Jimmy Choo, Bottega Veneta, Paul Smith, Marc by Marc Jacobs, Etro, Fred Perry, Haaz, Nux, Mandarina Duck, 1930 Antika, Tumi, Piaget, Chronos, Damas, Stork mağazaları, şubeleri için Sıraevler'i seçtiler.

Sevan Bıçakçı, Haremliques, Marc Jacobs, Vertu, Sergio Rossi, Lanvin, Alberta Ferretti, Marni, D-Squared ve Berlutti, marka mesajlarını Sıraevler'in göz alıcı ışığıyla yaygınlaştırmayı tercih ettiler.

Bu ışığın bedeli ise, yüksek oldu.

Projenin sorumluluğunu ilk üstlenen kuruluş, Net Holding'ti. Holding, zaman içinde ortaya çıkan açmazlar sebebiyle proje üzerindeki haklarını Garanti Bankası'na devretti. Banka'nın projeden çekilme ka-

rarını ise dönemin Beşiktaş Kulübü Başkanı Serdar Bilgili'nin sahneye girmesi izledi.

Net Holding tarafından Vakıflar'dan kırk dokuz yıllığına kiralanmış Sıraevler kompleksinin restorasyon projesini devralan Serdar Bilgili, çalışmalarını hızlandırdı (2005). Projenin bitirilmesi, iki yılını aldı. Bu arada planlanan proje maliyeti, çoktan iki katına ulaşmış, kayda yetmiş beş milyon dolar olarak geçmişti. Yapıların zarif yüzlerini örten koruyucu perdelerin kalkması için toplamda yirmi yıl geçmesi gerekti. Kompleksin açılışı resmen yapıldığında tarihler, 20 Mart 2008'i gösteriyordu.

Projenin ilk etabı; 1998 yılında bitmiş, dış cepheler orijinallerine sadık kalınarak sağlamlştırılmış. İç mekânlar ise; taşıyıcı sistem korunarak, fonksiyonuna uygun

olarak yeniden düzenlenmişti. Çalışmalar bu yönde devam etti. Yine de yenileme çalışmaları sırasında kullanılan yöntemlerin bazılarını tartışanlar olmadı değil. Çevrenin değişen yatırım değerinin rant fırsatçılığında yeni ekmek kapısı açtığı da ortadaydı. Açılışı takiben bir kısım semt sakininin işgal edilen yaya kaldırımları ve özellikle geceleri yollara sarkan kalabalığın taşkın neşesinden de şikâyet etmeye başladığı da biliniyor. Gergin eleştiriler, Serdar Bilgili'nin "Projede bölgeyi, tarihini koruyarak yeni bir kültürel doku yaratacak şekilde şehre kazandırdık" cümlesi ile yanıtladı. Gerçekten de yıllarca suskun kalmış hüzünlü bir semtin daha yaşamla buluştuğunu göz ardı edemeyiz.

Evlerin ilk inşası, Osmanlı İmparatorluğu'nun Batılılaşma dönemine adresleniyor (1875).

Osmanlı Sarayı'nın ünlü ressamı İtalyan asıllı Fausto Zonaro'nun, kubbeler, minareler, çeşmeler, kayıkçılar, gözdeler ve benzeri Osmanlı unsurlarını Sıraevler'de oluşturduğu atölyesinde resmettiği bilgilerimiz arasında. Atatürk'ün annesi Zübeyde Hanım'ın bir zamanlar burada oturmuş olduğu, hatta Atatürk'ün kendisinin de bir süreyi Sıraevler'de geçirdiği yine bilinenler arasında.

Akaretler Sıraevleri, Maçka tarafından eski adı Taşlık Vişnezade yeni adıyla Şairler Parkı ile komşu. Sıraevlerin bir kısmının arka yüzleri parka bakıyor. Caddeye bakan cephelerinden daha sakin bir konumdalar. Şairlerin ağaç dalları arasından fısıldadıkları şiirleri dinliyorlar belki de.



Müşteri almak veya iş teslim için kaldırma yanaşan ve yoldan geçen taşıtlar dışında sağlı sollu park eden otomobiller lüks bir otomobil fuarını andırıyor sanki. Türkiye'de az bulunur en pahalı otomobiller Akaretler dekorunun en önemli unsuru gibi duruyor.

Akaretler'in İstanbul'un konut fonksiyonlu tarihi yapıları arasındaki yeri uzmanlarca önemsenir. Bu nedenle, tarihsel ve kültürel birikimini aktaracağı dile kavuşan Sıraevler'in soyulmuş sivaları, fırlamış demirleri, dökülmüş taşları, ufalanan kapı alınlıkları geride kaldığı için sevinmemek mümkün değil. Solgun yüzlerin çizgilerine, narin yapıların çağdaş anıları birikmeye başlamışken kim bilir bu evlerden daha ne öyküler dinleyeceğiz.

Aslında evlerin anlattığı öykülerin en çarpıcısını, sıra ev mimarisinin Türkiye'deki bilinen ilk örneği Akaretler'in Osmanlı İmparatorluğu'nun en çalkantılı dönemindeki doğumu oluşturuyor.

Tanzimat'ın ikinci ve son evresini oluşturan Sultan Abdülaziz Saltanatı'nın son yıllarına denk gelen bu doğum, siyasal ve ekonomik buhranlar, yeni özgürlük düşünceleri, ayrılıkçı ayaklanmalar, Abdülaziz'in Mısır'a ve özellikle Avrupa'ya yaptığı gezilerle Batıya giderek daha fazla açılan Osmanlı'nın lüks ve sefahat âlemleri, sarayın artan giderleriyle çevreleniyor.

Kaynaklardan, Akaretler Sıraevleri'nin, Dolmabahçe Sarayı Lojmanları, yani sarayın muhafızlarıyla

harem ağalarına ikametgâh yeri olarak tasarlandığını öğreniyoruz.

Dolmabahçe Sarayı'nı inşa eden Balyan Ailesi'nden Sarkis Balyan; Sıraevler'in de mimarı olarak biliniyor.

Bu evlerin yapımının, 1870'te çıkan ve beş bin haneyi kül eden Beyoğlu Büyük Yangınına benzer, semtteki köşkerleri belli aralıklarla kavuran büyük yangınlardan korunmak için alınan önlemlerden birisi olduğu da tarihi söylenceler arasında. Hayli ilginç. Dolmabahçe Sarayı'nın duvarlarını yükselttiren Abdülaziz, Sıraevler'i de yangınlara set çekmek için inşa ettirmiş.

Lojmanlardan arta kalan kısmı kiraya verdiren Abdülaziz, elde edilen kira gelirini, bir zamanlar Dolmabahçe Sarayı'nın has bahçesi içinde yer alan, inşasına on dokuzuncu asırda başlanıp Abdülaziz'in ölümüyle yarım kalan Aziziye Cami'nin giderleri için de kullanmayı amaçlamış. Zaten yörenin ismi olan Akaretler de buradan geliyormuş. Daha sonra Aziziye Cami'nin yapımına devam edilmemiş. Şimdi Swiss Otel sınırları içinde kalan, seksenli yıllarda özellikle Taşlık Çay Bahçesi (Gazinosu) olarak anılan mekânın üzerine inşa edildiği moloz taşlarının, Aka-



Türk şiirinin büyük ustaları Şair Nigar Hanım, Neyzen Tevfik, Cahit Sıtkı Tarancı, Behçet Necatigil, Orhan Veli, Oktay Rifat, Sabahattin Kudret Aksal, Özdemir Asaf, Melih Cevdet Anday aynı parkta buluşmuşlar. Neyzen Tevfik Akaretler'in yeni misafirlerine ney üflüyor.

retler Sıraevleri'ne vesile olan bu camiden arta kaldığını bilenimiz azdır.

Yine kaynaklardan, o dönemde evleri genellikle İstanbul'da yaşayan yabancıların kiraladığını öğreniyoruz. Otuz ikinci Osmanlı Padişahı Abdülaziz zamanında (1875) inşa edilmeye başlanıp, yapımı ancak V. Mahmut zamanında tamamlanan netemeli proje evlerinin kiralanan hale gelmesi 1876-77'yi bulmuş görünüyor. Yapıların hakları daha sonra Sultan II. Abdülhamit'in vakfiyesine aktarılmış. Hamidiye, Orhaniye ve Ertuğrul gibi camiler ile Şazeli Dergâhı'nın

masrafları için de akar olarak kullanılmış.

Kompleksin mülkiyeti günümüzde Vakıflar Genel Müdürlüğüne aittir. Semt postanesi, polis karakolu, Mimar Sinan Üniversitesi Güzel Sanatlar Bölümü, İsmet İnönü İlkokulu, Türkiye'nin ilk akıl ve ruh hastanesi olan Gündüz Hastanesi kompleksin Cumhuriyet dönemi konukları arasındalar. Net Holding'e 'yapı-şirket-devret' modeliyle 1995'te kiralanan Sıraevler Türkiye'nin ilk toplu konut projesi olarak da anılmaya devam ediyor.

YALNIZLIK

Yalnızlık bir ağacın
Kurgusudur.
Kemikli pek de iri
Bir eldir o.
Fonda gerilmiş
donuk
Bir gök vardır

Şairimiz, Sıraevlerin parka yakın olan yani caddeden yürürken park sırasında ve yukarı kısımdaki evlerden birinde doğmuş. Şiirlerini, denemelerini, öykülerini ve oyunlarını parkta dolaşırken tasarlamıştı kim bilir. (solda)



Bu kapılardan bir zamanlar Dolmabahçe Sarayı çalışanları girip çıkmaktaydı. 80'li yıllarda İstanbul'daki her metruk bina gibi Sıraevler de gizemli bir görünümdeydi. Perdeleri kapalı bu evlerde kimlerin oturduğu bilinmese de olasılıkla dar gelirli eski İstanbullular oturmaktaydı. (Yukarıda)

Bu balkonlarda çamaşırlar kurutuldu komşular çay kahve içip karşılıklı sohbet daldılar. Sardunyalar etrafı renklendirdi. Ağaç yıllarca komşuluk ettiği ev halkını hatırlıyor olmalı (Aşağıda)



“İşte İstanbul böyle bir şey” diyeceğimiz Sıraevler’in Maçka ve Nişantaşı’na çıkan caddesi. Caddenin aşağısında hayatın uğultusu. Deniz Müzesi arkasında Beşiktaş İskelesi. Beşiktaş’ın pazarı. Otobüs minibüs ve dolmuş durakları. Kokoreççiler, simitçiler ayaküstü atıştırma büfeleri ve 100 metre ileride sakin bir ihtişam.

Geceleri belki daha hareketli ama gündüz saatlerinde her şey şık, herkes kibar. Üzerinizdeki günlük kıyafetleriniz bile o caddeden geçerken özel bir tasarıma dönüşüyor sanki ve çeşit çeşit parfümler geliyor burnunuza. Beşiktaş’tan Akaretler yokuşunu tırmanırken kısa bir başkalaşım geçirip farklı bir hava solumanın keyfini yaşıyorsunuz.
(Sağda)



Ünlü bir mağazanın düğün hizmeti veren otomobili hazırlıklar için bekliyor. Birazdan gelin arabası olarak süslenecek ve caddede salınmaya başlayacak.

Osmanlı İmparatorluğu’nun bir döneminin sessiz tanığı, Akaretler Sıraevler’inin inşa edildiği yıllarda ortaya çıkan Batılılaşma rüzgârına alışık hafızasıyla, yeni zamana kolayca uyumlandığını söylemek olası. Şunu anlıyoruz ki, Akaretler’deki Sıraevler, Doğu’nun büyüyle İstanbul’un ticari potansiyelini bir araya getiren yaratıcı bir projenin nesnesiydiler.

Seçkin butik çözümü için Akaretler Sıraevleri’ni mesken tutan W Hotels İstanbul, tarihin sesini duyup, kullanan işletmelerden biri olarak konuklarını “yaldızlı kubbe ve minareler ortasında yükselen ışıltılı bir kule” olarak tanımladığı oteline davet ederken modern kâşiflere, bir Osmanlı Haremi’nin estetik çağrışımları, hizmet zarafetiyle yorumlanan bahçeli, teraslı, sultanlara layık odalarının çeşit çeşit fotoğraflarını sunuyor.

Yatak kıyısında jakuziler, temsili halvet odaları ya da iki kişinin, özellikle bir erkek ve bir kadının bir yerde baş başa yalnız kalmasına olanak tanıyan, tepesi ahşap çatmalı, köşelerinden düş gibi tül perdeler sarkan dış bahçe pergolelerine uzanan asma köprüler...

Yalnızlık köşelerinden Sıraevler’in tarihine açılan koridorda çağdaş Türkiye’yi ikilemde bırakan manzaralar olduklarını düşünmemek elde değil. İmajlarla kurulan yanılsama dünyalar! Yine de Sıraevler yaşıyor olmalarını buna borçlular...



Farklı büyüklüklerde çok sayıda konut, kafe-restoranlar, otopark ve ofisler, biri butik ve çarpıcı seyahat çözümleri ile tanınan W Hotels'in İstanbul'daki şubesi olmak üzere iki otel, otuzdan fazla mağaza . . .

Cornelliani, Jimmy Choo, Bottega Venetta, Paul Smith, Marc by Marc Jacobs, Etro, Fred Perry, Haaz, Nux, Mandarina Duck, 1930 Antika, Tumi, Piaget, Chronos, Damas, Stork mağazaları, şubeleri için Sıraevler'i seçtiler.

Sevan Bıçakçı, Haremlique, Marc Jacobs, Vertu, Sergio Rossi, Lanvin, Alberta Feretti, Marni, D-Squared ve Berlutti, marka mesajlarını Sıraevler'in göz alıcı ışıltısıyla yaygınlaştırmayı tercih ettiler.

Mağaza vitrinlerine durup bakan pek yok çünkü vitrinlerde ürünler yok. Yeni konsept bu şekilde.

Elinde bir buket çiçekle kaldırımda fıfısını yürüyüşe çıkarmış, bir semt sakini de olsaydı dekor tamamlanacaktı.



Özel peyzaj çalışması çağdaş bir heykelle bütünleştirilmiş. (Yukarıda)
Sanki Maçka Nişantaşı istikametinde dönüp duruyormuşlarcasına caddeden art arda lüks marka otomobiller geçiyor. Akaretlerden Maçka'ya doğru debriyajda zorlanan belediye otobüsü İkarus'lar da geçiyor arada bir. DT1 Ortaköy-Dereboyu-Taksim bunlardan biri mesela.

