paylaşım

Kartonsan Yaşam Kültürü Dergisi **2010/2**

Meksika, Mayalar ve Görkemli Şehirleri
Muhteşem Bir Saltanatın Pırıltılı İzleri: Sultan Çeyizleri
Yakın Tarihin Sessiz Tanığı Pera Palas Oteli
Çal Kaşığı Kalmasın Bulaşığı

MEKSİKA MAYALAR VE GÖRKEMLİ ŞEHİRLERİ

Sol başta: Deniz kıyısındaki sıra dışı konumu ile Tulum, İspanyol fethinden önceki dönemlerde önemli bir liman kentiydi. Muhtemelen buradaki binalar ve tapınaklar gücü elinde tutan hükümdarlara ve soylu sınıfa ev sahipliği yapıyordu. El Castillo- Kale Tulum'daki yapıların en büyüğü ve göze çarpanı. Ve yine muhtemelen buradan geçen gemilere rehber noktası olarak hizmet etmiş olmalı.

Yazı ve Fotoğraf: CEM CANBAY

Orta Amerika'da en çok araştırılan uygarlıklardan biri olan Maya uygarlığı MS. 250 yıllarında Yucatan yarımadasında filizlenip MS. 900'lere kadar bugünkü Güney Meksika, (Yucatan yarımadası ve Chiapas bölgesi) Guetamala be Batı Honduras'ın bulunduğu topraklarda egemen olmuştur.

Kendiler,inden önceki Olmec uygarlığı gibi uygarlıkların buluşlarından da yararlanan Mayalar, geliştirdikleri takvim sistemleri, astronomi ve matematik bilgileri, hiyeroglif yazı alanında kaydettikleri gelişmeler, diş dolgusunu bulmaları , metal alet kullanmadan inşa edip, özenle dekore ettikleri sarayları, tapınakları ve gözlemevleriyle bugün de hâlâ kendisinden söz ettirmektedir.

Hükümdar ve soyluların etkin olduğu hiyerarşik bir sistemle

yönetilen Mayalar, Şaman geleneğinden geldikleri için yaşamlarında törenler ve ritüeller (top oyunu dahil) önemli bir yer tutuyordu.
Savaşçılıkları dışında becerikli çiftçiler de olan Mayalar yaşadıkları tropik iklimde yağmur sularını depolamak amacıyla "cenote" adı verilen yer altı rezervuarları geliştirdiler. "Cenote"lerin bir başka özelliği de, buralara bol yağmur yağması için adak olarak insanların atılmasıydı. Kurban etme ritüeli sadece bu rezervuarlarla sınırlı kalmıyordu, Mayalar "Juego de Pelota" diye adlandırılan top oyunu sonrasında, kimi kaynaklara göre kaybeden takımın oyuncularını, kimi kaynaklara göre de tüm oyuncuları, evrenin işleyişinin normal seyrinde gitmesi için tanrılara kurban ediyorlardı.
Dokumacılık ve çanak çömlek yapımında bir hayli başarılı olan Mayaların besin kaynakları arasında mısır ve şekerkamışı üretimi başrolü oynuyordu.
Çok çeşitli araştırmalar sonucunda ortaya çıkan gerçek; MS. 900'lerde nüfus artışı, yağmur ormanlarında ekolojik dengenin bozulmanın yol açtığı kabile savaşları, kuraklık ve bunu izleyen su sıkıntısı gibi sebeplerin Mayaların sonunu hazırlamış olduğuydu.
Sonrasında da birçok yerleşim yeri ve anıt şehirler boşaltıldı terk edildi.
Ama Mayalar aslında hiçbir zaman yok olmadılar. Birbirlerinden

Tulum antik şehrindeki küçük plajdan bir deniz manzarası

El Castillo-Kale, muhteşem renkleriyle

farklı ve birbirleriyle çekişen çok sayıda topluluk olarak bugünlere kadar yaşamlarını sürdürdüler. Bir kısmı da çeşitli araştırmacıların görüşlerine göre, kendilerinden sonra tarih sahnesine çıkan Aztekler'e evrilerek varlıklarını devam ettirdiler.
Arkeolojik araştırmalarla ünlenmiş antik Maya şehirleri aslında bütün nüfusun yaşadığı yerler değildi. Aslında bu yapılar bir kısım soylularca yaşam alanı olarak kullanılmasının dışında, bu soylular için düzenlenen törenlere de ev sahipliği yapıyordu. Bunun dışında dinsel ayinler ve kurban adama ritüelleri de bu mekânların başlıca kullanım amaçlarıydı.
Ayrıca Maya kültüründe önemli rolü olan "Juego de Pelota"-"Top Oyunu" da bu şehirlerdeki özel alanlarda oynanıyordu.

Karayip Denizi ve Tulum

Meksika'daki önemli Maya yapıtları arasında Chichén Itzá, Uxmal, Palenque, Tulum ve Coba antik şehirleri, öne çıkanlar olarak gösterilebilir.

İnsanlık tarihine baktığımızda tüm teknolojik gelişmelere rağmen ya da tüm bu gelişmeler yüzünden hükümdarların- egemen sınıfların insafsız yönetimleri, doğa kaynaklarının kötü kullanımı ve insan karakterindeki hırs, bencillik, tatminsizlik, açgözlülüğün topluma yansıması sonucu çıkan analaşmazlıkların, savaşların kitleleri hipnotize edip adeta kör eden top oyunlarının top oyunlarının bugün de değişik formlarda evren üstündeki hayatlarda devam ettiğini gözlemleyebiliriz.

Kuzey Maya kültürünün Puuc bölgesindeki en önemli şehri Uxmal'dir. Pirámide del Adivino kahin'in Piramidi ya da Casa de Mago-Büyücünün evi olarak adlandırılan bu tapınak boyutları dolayısıyla şehri önemli kılmaktadır. (35 metre yüksekliğindedir)

Önde Trona del Jaguar-Jaguar'ın Tahtı ve arka planda Palacio del Gobernador-Hükümdarın evi. 100 metre uzunluğunda , 12 metre derinliğinde 8 metre 60 santim yüksekliğindeki Hükümdarın evi 13 kapıyla ulaşılan 20 oda ihtiva etmektedir ve 1 ana bina ve 2 yan binadan oluşmaktadır. Taş mozaikleri ve Yağmur Tanrısı Chac Mool'u temsil eden yılan yüzlü motiflerle süslü Hükümdarın Evi Maya kültürünün ulaştığı en üst mimari noktayı gösterir.

Törensel karakteri olan Juego de Pelota-Top Oyunu bu özel alanda iki ekibi karşı karşıya getirirdi. Oyuncular kauçuktan yapılmış topu sadece kalça ya da omuz kullanarak hatırı sayılır yükseklikteki taştan halkanın içinden geçirmek zorundaydılar. Aynı zamanda ayin niteliğindeki bu oyun, insan kurban etmeyle son bulmaktaydı.

Grupo de los Mil Columnas-Bin Sütunlar Grubu diye adlandırılan bu sütunlar savaşçıları temsil etmektedir.

Templo de Kulkulcán-Kulkulcán'ın Tapınağı ya da El Castillo- Kale olarak bilinen bu muhteşem piramit Chichén Itzá'nın hakimi Mayalar'ın politik ve dini güçlerin bir yansıması olarak değerlendirilebilir. Mükemmel simetrisiyle Kulkulcán'ın Tapınağı Maya Takviminin bir temsilidir. Kendi takvim anlayışlarındaki ay sayısına tekabül eden 18 gövde ve yılın 365 gününe denk gelen 365 basamak ihtiva eder.

El Castillo-Kale olarak bilinen bu tapınağın kuzey merdivenlerinin ayağındaki 2 yılan başı Tanrı Kulkulcán'ı temsil ediyor. Yılda 2 kez gerçekleşen ekinokslar (20-21 Mart-21-22 Eylül) sırasında merdivenlerdeki ışık ve oyunları tapınağın merdivenlerinde yılanların yaukarı ya da aşağı hareket ediyormuş gibi görünmesine neden olmaktadır.

42 metre yüksekliğiyle Yucatan bölgesinde Mayalar tarafından inşa edilmiş en yüksek yapı olan Büyük Piramite – Nohoch Mul harabelerin girişinden 800 metrelik bir yürüyüş sonrası ulaşılıyor.

Vahşi ormanlık alan içinde yüksekliğiyle dikkat çeken Nohoch Mul-Büyük Piramit turistlerin ilgi odağı olmakta ve onlara keyifli bir tırmanış olanağı tanımakta.

Sol üst köşede Vahşi bir ormanın içinde bulunan antik Maya şehri Palenque, eşsiz mimarisiyle birçok kişi için Maya şehirleri içinde en güzel olanıdır. Temlo de los Luscripciones-Yazıtlar Tapınağı ise bunların içinde 25 metrelik cephesi, mekânın içindeki Hükümdar Pakal'ın mezarına götüren merdivenleri ve iç duvarlarında Palenque tarihini anlatan Maya yazıtlarının yer aldığı 3 paneliyle büyük bir öneme sahiptir.
Sağ üst köşede: El Palacio-Saray geçitler ve odalar ihtiva eden , dört ana avluya bölünmüş ve muhtemelen Palenque hükümdarlarının ikametgâhı olmuş, göze çarpan önemli diğer bir yapıdır. Arkeologlara göre, duvarları zarif kabartmalarla süslü Torre-Kule'si Maya kralları ve rahiplerinin Güneş'i gözlemleyebilmelerini sağlamak amacıyla inşa edilmiştir.
Orta sıra soldan sağa: El sanatlarından Tanrı Chac'ın maskesi, çanak çömlekler diş hekimi ve hastası.
Sol alt köşe: Geleneksel el sanatlarında nakış örnekleri.

Kendi Küllerinin Üzerinden Kalkan Sedefkar:

Zafer Karazeybek

Yazı ve Fotoğraf: ŞULE GÖNÜLSÜZ

Siz Bursa Orhangazilisiniz değil mi?

Orhangazi'nin Çakırlı Köyündenim.

Köyünüzde siz küçükken el sanatları olarak neler vardı?

Benim hatırladığım, beni motive eden şeylerden bir tanesi rahmetli Saadeddin Usta'dır, oyma işleri, oyma mobilyalar yapardı. Onun atölyesinde çalışan insanları seyrederdim. Sonra demirci ustaları çok ilgimi çekerdi, kalaycılar gelirdi, onları seyrederdim. İlkokuldan sonra yatılı okula gittim, öğretmen okuluna. Arifiye Öğretmen Okulu'nda resim hocam, el işi hocam bize el sanatlarını sevdiren insanlar oldular. Hasan ve Şükran Pekmezci, büyük ressamlarımızdan, onlar ilkokuldan sonraki dönemde, istidadımızın belirlendiği zamanda bize resmi, görselliği tanıttılar.

O zaman kaç yıllıktı bu öğretmen okulları ve sonrasında öğretmenlik yaptınız mı?

Altı yıllıktı, hiç öğretmenlik yapmadım. Sonra Ortadoğu Teknik Üniversitesi'ni kazandım. Sanat ve Sosyal Bilimler Bölümü'nde okudum. Sıkıntılı dönemlerdi, bölümü bitirmeden ayrılmak zorunda kaldım. Tekrar Orhangazi'ye döndüm. Çakırlı'da teyze oğlum vardı, İsmail, kuyumcu. Onların atölyesinde kuyumculuğun alt yapısını öğrendim.

Kuyumculuktan önce başka işler yaptınız mı?

Bir dönem sadece tecrübe anlamında denediğim işler oldu, problemli yıllardı. Mesela ipekböcekçiliği yaptım ama iflas ettim. Çünkü ipek ithalatı yapıldı. Bursa'da ipekçiliği öldüren şey biraz da Çin'den, Japonya'dan ipek ithalatıydı. Yani üreticiyi tüketen şeyler oldu bu anlamda. Sonra Yunanistan'dan

patates ithal ettim. Zeytincilik yaptık, zeytin enflasyonu yaşandı, zeytin fiyatları düştü. Fakat bütün bunlardan sonra, "ya ben ne yapıyorum, birilerini taklit ederek bir yere varamam" deyip kendi çocukluğuma, kendi doğama sığındım ve oradan bir şeyler çıkardım. 24 yaşındaydım. Kuyumculuk öğrenmeye başladım, arkasından sedefe geçtim. Oruç Güvenç'le birlikte müzik aletlerinin üzerine süsleme işleri yaptım, daha sonra İstanbul'da Caferağa Medresesi'nde geleneksel takı ve kaşık üzerine çalıştım. Gelişme dönemim İstanbul'da geçti. Çakırlı'ya dönüp kendi atölyemi kurdum. Bir süre sonra İstanbul'da bir sergi açtım ve oraya yerleştim. Geleneksel el sanatlarıyla ilgili okulları takip ettim, Mimar Sinan Üniversitesi'ne gittim, hocalarımın desteğiyle yaptığım işleri geliştirmeye çalıştım.

Sizin 14 tane ustanız olmuş sanırım.

Evet. Diyelim bir iş bitiriyorum, bir ustaya giderek "bak usta nasıl olmuş?"diyorum, sonra öbür ustaya gösteriyorum. Şansıma desen konusunda Cahide Keskiner hocamdı, rahmetli Hakkı Baha Çavuşgil, madalyon konusunda ve ince oyum işlerinde bana yardım etti, Mimar Sinan Üniversitesi'nde hocaydı.

Bu ustalarla nasıl tanıştınız?

Merak ettiğim konularda, kim yaşıyor diye soruyordum, sonra direkt o ustaya gidiyordum. "Ben bir şeyler yapmak istiyorum, bana yardımcı olur musunuz?" diyordum, ama bunlar samimiyet cihetinde olmadığı

sürece alınabilecek bilgiler olmadığı için, bir dönem onlara hizmet ederek usta-çırak ilişkisi biçiminde gelişiyordu. Onların bir isteğini yapmak, mübadele etmek, bir koşuşturma içinde geçti o dönemim. Türk Kültürüne Hizmet Vakfı, Cahide Keskiner Atölyesi, Mimar Sinan Üniversitesi'ndeki hocalar, Caferağa Medresesi'nde hocalık, bunların arasında mekik dokurken el sanatları camiasıyla tanışmış oldum. Yine rahmetli sedefkâr Mazhar Anacan Usta, kakmacı Hüseyin Nazmi Baykal Usta, yine rahmetli Eyüp Sabri Yegül, lületaşı ustasıdır, rölyef çalışmasında çok katkıları oldu bana. O dönemde o ustalara benzer işler yapıyordum, daha sonra kendime ait bir üslup oluşturdum. On yıl içerisinde kendini sorgulama ve bulma denilen dönem sürdü, ondan sonra daha orijinal işler ortaya çıkmaya başladı diyebilirim. İkinci 10 yılda Bursa'daydım.

Tekrar Bursa'ya nasıl geldiniz?

Osmangazi Türbesi'nin restorasyonu için geldim.

Nereden talep geldi?

Kültür Bakanlığı'ndan. İki yıl Osmangazi Türbesi'nin restorasyonunu yaptım. Sonra tekrar bir İstanbul'a dönüşüm oldu, kısa süreli, orada Yavuz Sultan Selim'in Türbesi'nin restorasyonunu yaptım, sonra Bursa'da Erkek Lisesi'nin aynalarını, Saltanat Kapısı'ndaki altın varak işleri. Sonra burada Yeşil'de

bir atölye kurdum, antikacıların restorasyon işlerini yaptım. Afyon Mevlevihanesi'nin restorasyonunu da yaptım. Derken bu birikim Kültür Bakanlığı'nın ilgisini çekti, 2006'da Devlet Sanatkârı olarak ödüllendirildim. İstanbul, İzmir, Antalya, Ankara'da sergilerim oldu. Yurtdışında da çeşitli sergilerde yer aldım.

Mayıs 2009'da Hollanda'da bir serginiz oldu, o nasıl geçti?

Hollanda ile Türkiye'nin ortak kültürel değerlerini konu alarak, lale ve doğal ürünler kullanarak bir koleksiyonla sergiye katıldım. Orada hayvancılık çok yaygın. Ben de boynuz kullanıyorum, hayvan boynuzlarını konu alan lale motifleri çalıştım.

Siz Kültür Bakanlığı adına gittiniz değil mi?

Evet devlet sanatkârı olarak gittim. Multifestijn El Sanatları Festivali kapsamında bir sergi oldu, buna katıldık. Sergi oldukça da ilgi gördü. Daha önceki yıllarda Amerika'da bir sergim olmuştu. Ondan da önce hattat gereçlerini konu alan Suudi Arabistan'da Kültür Bakanlığı'nın götürdüğü bir sergimiz vardı. Ayrıca bir başka sergi için de Almanya'ya gittim. Bu sergilere bakanlık vasıtasıyla gidiyorum, her seferinde yeni bir koleksiyon hazırlıyorum.

Ekim 2009'da Bursa'da "Altın Boynuz Tarak ve Toka Koleksiyonu " adıyla bir serginiz oldu. Taraklar üzerine bir koleksiyon hazırlamak nereden aklınıza geldi?

Bu konuyu seçişimin iki tane nedeni var. Birincisi, kullandığımız temel malzeme olan boynuzla ilgili, bildiğiniz gibi boynuz bir Türkmen, Yörük ve hayvancılığa bağlı bir kültür. İkinci neden ise Bursa'nın kaplıca ve

hamam kültürünün önemli bir merkezi olması. Banyo tarağı bir ayrıntı belki ama turizm açısından banyoyu, hamam kültürünü çağrıştırsın diye boynuz tarakları kendime konu olarak seçtim. Hani nenelerimizin banyo tarağı olarak kullandığı, sık dişli, bit tarağı olarak bilinen tarak. Bu tarak da boynuzdan yapılıyor, boynuzun özelliği statik elektrik tutmadığı için de saçlarda kırılmaya neden olmuyor. Böyle doğal bir malzeme varken, şimdi onun yerini plastik taraklar aldı. Ben de bu kaybolan tarakları yeniden hatırlatmak, kuaförlerin, yurtiçi ve yurtdışından modacı ve tasarımcıların dikkatini çekmek için böyle bir koleksiyon hazırladım. Amacım var olan değerlerimiz içerisinde, tükenmekte olan ya da çok önemsemediğimiz, kaybolma tehlikesiyle karşı karşıya olan bu değerleri tekrar gün ışığına çıkarmak, insanlarla paylaşmak, hatırlatmak ve onların alışverişini yapmaya çalışmaktır.

Bu taraklarda sadece boynuz mu kullandınız?

Bu taraklarda boynuz çalıştım ama burada göreceğiniz gibi süslemede mercan ve inci kullandım. Bu "elim elimde" diye bir motif, bu zümrüd-ü anka, boynuz ve sedefle, boynuz ve deniz kabuklarıyla da yapılmış taraklarımız var.

Benzer işleri yapan sanatkarlarla karşılaştırdığınızda kendinizde ne gibi farklılıklar görüyorsunuz?

Benim diğer sanatkarlardan farklı olan yanım birçok tekniği bir arada barındırmam. Bunları işlevsel bir konumda, güncel yaşamın içerisinde kullanılabilir eşyalar haline dönüştürmeye çalışıyorum ki insanlarla

Benim diğer sanatkarlardan farklı olan yanım birçok tekniği bir arada barındırmam. Bunları işlevsel bir konumda, güncel yaşamın içerisinde kullanılabilir eşyalar haline dönüştürmeye çalışıyorum ki insanlarla paylaşabilmek mümkün olsun. Mesela keçeciliğimiz var, bu kaybolmakta olan bir meslek. Hep kepenek olarak kullanılıyor, çoban kepeneği, oysa diyelim Neslihan Yargıcı keçeden bir başlık yapsa ne iyi olur. Kısacası modacıların klasik sanatları yeni formüllerle, yeni işlevlerle sunmaları gerekiyor ki bu sanatlar yaşayabilsin. Ben bu anlamda modacılara yönelik, kuaförlere yönelik, bunun nihai tüketicisine kadar ulaşabilecek kompozisyonlar oluşturuyorum. Sergilerimin amacı bir anlamda geleneksel el sanatlarına ilgi çekmek, bir taraftan da bunların yaşamasını sağlamak. Benim bundan başka bir mesleğim yok, 25 yıldır bu meslekte çalışıyorum, çoluk çocuğuma da bu meslekten kazandığım parayla bakıyorum.

paylaşabilmek mümkün olsun. Mesela keçeciliğimiz var, bu kaybolmakta olan bir meslek. Hep kepenek olarak kullanılıyor, çoban kepeneği, oysa diyelim Neslihan Yargıcı keçeden bir başlık yapsa ne iyi olur. Kısacası modacıların klasik sanatları yeni formüllerle, yeni işlevlerle sunmaları gerekiyor ki bu sanatlar yaşayabilsin. Ben bu anlamda modacılara yönelik, kuaförlere yönelik, bunun nihai tüketicisine kadar ulaşabilecek kompozisyonlar oluşturuyorum. Sergilerimin amacı bir anlamda geleneksel el sanatlarına ilgi çekmek, bir taraftan da bunların yaşamasını sağlamak. Benim bundan başka bir mesleğim yok, 25 yıldır bu meslekte çalışıyorum, çoluk çocuğuma da bu meslekten kazandığım parayla bakıyorum.

Amacım orijinallikleri farklı bir biçimde sunabilmek. Farkımızı katabildiğimiz zaman anlamı var, bir başkasını taklit ederek değil, 16. yüzyıldaki bir eseri sürekli tekrarlayarak da değil, onu güncel kullanım içerisine sokabilmek, insanların beğenisine sunabilmek, yapmaya çalıştığım şey bu. Mesela şurada kaşıklar var, bunlar eskiden hoşaf kaşığı olarak kullanılırmış, ben onları salata servis kaşığı haline getirdim, şu anda güncel yaşamın içine böyle sokabildim. Kültürü gündelik hayata taşıyabildiğimiz kadar taşıyoruz, tabii tüketmeden, bildiğiniz gibi tüketim toplumunda her şey tükenmekte. Buna kendi küllerimiz üzerinde sürekli kalkmak diyoruz.

Bizde sedefkarlık nasıl gelişmiş?

Bizim geometrik geçkilerimiz Endülüs'ten ve Selçuklular'dan kalmadır, Selçuklular grift diye ifade edilen o geçmeleri çok kullanmışlar. Erken Osmanlı döneminde mesela Bursa'mızda her türlü külliye ve camide, mesela Muradiye'de bol miktarda o tarzda geometrik motifli eser var. Ama sedef Türk kültürüne Yavuz Sultan Selim'le birlikte girdiğinden erken Osmanlı eserlerinde ve Bursa'da sedefçiliğe pek rastlanmaz. Mesela burada Tophane'nin restorasyonunda iki yıl çalıştım. Osmangazi ve Orhangazi türbelerindeki sedef kakma ahşap sanduka Abdülmecid zamanından kalma bir eserdir. Erken Osmanlı eserleri dediğimiz, Ulucami, Yeşil Cami'de sedef yoktur.

Yavuz Sultan Selim'in Tebriz, Mısır fetihlerinden sonra sedef ve sedefkârlık Osmanlı kültürüne girmiştir. Çünkü sedef sıcak sularda yetişen deniz kabuklarından elde edilir. Oralardaki kültürlerde gelişmiş olan sedefkarlık İstanbul'a gelmiş, orada yükseliş dönemi yaşanmıştır. Sedefkarlık sarayda, yüksek bir zevk olarak kabul edilmiş ve özellikle abidevi eserlerde kullanılmıştır. Camilerde minber, mihraplarda kullanılmış bir sanatken daha sonra yavaş yavaş kuran muhafazaları, rahleler, tüfek dipçikleri, bıçak sapları, mücevher kutuları ve mobilya şeklinde halk kültürünün içerisine girmiştir. Mesela Evliya Çelebi seyahatnamesinde sedefkarlar için şöyle diyor: "bir dükkanda beş kişiydiler, 100 dükkan vardı." O zamanın İstanbul'u için çok büyük bir rakam bu, yani yaklaşık 500 tane sedefkârın bulunduğu bir İstanbul'dan bahsediyor. Sedefkârlık bir saray sanatı iken yavaş yavaş halk arasında da yaygınlaşmaya başlar. Tahsin Ağa, Sultan Ahmet Cami'inde sedef kullanan Dalgıç Mehmet gibi büyük mimarlar var. Bu bizatihi Enderun'da öğretilen bir sanat, baş mimar sedefkârlığı öğreniyor, bir grup kuruyor, o grup vasıtasıyla yayılıyor.

Sedefkârlıkta yükseliş dönemindeki önemli eserler arasında İstanbul Deniz Müzesi'nde bulunan saltanat

kayığı, Topkapı Sarayı Müzesi'ndeki halife tahtı var. Harem dairesindeki bütün kapı ve pencere kanatlarında da sedef kullanılmış. Daha sonra gerilemiş, mobilyada barok ve rokokoya yenilmiş. Zamanla da nerdeyse bu sanat kaybolmuş.

Dünyada başka nerelerde sedefçilik var?

Hindistan, Çin, Meksika kültüründe ve ayrıca Ekvator çizgisini takip ederseniz pek çok yerde sedef işçiliği var. Fakat Asya ve Latin Amerika'da mobilyada değil de daha çok aksesuar olarak kullanılmış. Günümüzde Suriye ve Mısır'da daha popüler. Türkiye'deki sedefkârlık bir parça farklı, sedef dışında başka malzemeler de kullanılıyor, mesela kaplumbağa kabuğu, fildişi ya da abanoz ağacı, ceviz ağacı gibi sert ağaçlar. Süsleme unsuru olarak da sedef, boynuz, kemik, mercan kullanılır. Osmanlı'nın yükseliş döneminde zebercet, yeşim, altın, zümrüt, turkuaz, yakut gibi değerli taşlar da kullanılarak güzel işler yapılmıştır.

Sedefkârlık yeniden canlandırılabilir mi?

Yeniden canlandırılması için de şöyle bir kanaatim var: herkes kendi küllerinin üzerinden kalkarsa bir canlanma olur. Şu anda bir Afrika ürününü tanıyoruz, Afrika'nın kendine özgü bir çizgisi var, Hindistan'ı ve Çin kültürünü de tanıyoruz. Ama Türk kültürüyle ilgili son dönemlerde o kadar enteresan bir dejenerasyon yaşandı ki… İran halısıyla Türk halısı karıştırılıyor, Karagöz Yunanistan'ın mı, Türklerin mi diye tartışılıyor. Biz kendi değerlerimizi kültürel anlamda yaşayamadığımız için, teknolojik gelişmelerin de katkılarıyla yaşama biçiminin değişmesinden kaynaklanan ve süreklilik arz etmeyen bir kültürel konuma ulaşıyoruz, dolayısıyla da el sanatları yok oluyor.

Şimdi tüketme kültürünü çok hızlı yaşıyoruz. Benim çocukluğumda mesela bakır kaplar vardı, tırtıklı sahanlardan pilav yediğimi hatırlarım, arkasından plastik geldi. O kadar hızlı bir şekilde bakırcılık öldü ki… Şimdi biraz Antep tarafında devam ediyor. Kültür hızlı bir ölüm yaşıyor. Kültüre nefes aldıran şey o sanatçının yaşamasıdır. Mesela tasarımcılarımız oturup Türk dokumalarını dikkate alsalar, onları kullansalar, Denizli'nin Buldan'ın, Bursa'nın bezleri yaşayacak. Ama moda Fransa'dan getirilmiş hazır kumaş toplarla yapıldığı için bu kültürü öldürüyor. Ama ben "Türk bezini kullanacağım, Türk üreticiyi yaşatacağım" deseler bitti iş. Yani kafaların değişmesi gerekiyor.

Biz böyle böyle kültürel değerlerimizi kaybediyoruz, sonra kaybettiğimiz şeyi yeniden bulup seviniyoruz. Tabii onu kaybetmemek marifet…

Evet, bu kumaş Hatay'da üretiliyor. Arap kültürüne yakın bir arkadaşım üretiyor, Araplardan öğrenmiş. Bursa ipek böcekçiliği ile ilgili ciddi bir merkez olmasına rağmen, tükendi ama orada, Hatay'da bir şekilde buna devam ediyorlar. Şimdi bu insanlar bana göre ciddi vatansever insanlar, vatan böyle sevilir, değerlerini koruyarak. Bir tarafta ehram dokuma yapılıyor, bir tarafta ipek dokuma yapılıyor ama bunlar çok yerel kalıyor. Ben biraz onlardan farklı bir konumdayım, Bursalı bir sanatkârım, İstanbul'da yetiştim, alt yapımda biraz üniversite hayatım var vs. Onlar "n'apalım satılmıyor?" deyip bitiriyorlar işi. Onun için bence bu sanatların önce sevdirilerek toplum içerisinde, tüketim kültürünün içerisinde sunulması gerekiyor. Biraz önce dediğim gibi modacılarımız bunları kullandıkları zaman iş bitecek.

Siz sedefkârlığı gençlere öğretmek için de çaba sarf ediyorsunuz, öğrencileriniz var sanırım…

Dört tane İstanbul'da yetiştirdim, burada da birçok öğrencim oldu ama sebatlı, bu işten ekmek yiyebilecek olan şimdilik bir tane öğrencim var.

Türkiye genelinde kaç sedefkâr vardır?

Bursa'da tek kişi çalışıyorum. İstanbul'da benim ustalarımdan birkaç kişiyi sayabilirim, ayrıca Gaziantep'te ustalar var ama onlarınki Suriye işine daha yakın bir iş. Biz toplam 10-15 kişiyizdir. Bu kadar büyük bir kültür için çok az bir sayı.

www.zaferkarazeybek.com
Adres: Selçukhatun Mah. Irgandı Sanat Köprüsü
No: 12 Osmangazi - BURSA

Mesela Evliya Çelebi seyahatnamesinde sedefkarlar için şöyle diyor: "bir dükkanda beş kişiydiler, 100 dükkan vardı." O zamanın İstanbul'u için çok büyük bir rakam bu, yani yaklaşık 500 tane sedefkarın bulunduğu bir İstanbul'dan bahsediyor. Sedefkarlık bir saray sanatı iken yavaş yavaş halk arasında da yaygınlaşmaya başlar. Tahsin Ağa, Sultan Ahmet Camiinde sedef kullanan Dalgıç Mehmet gibi büyük mimarlar var. Bu bizatihi Enderun'da öğretilen bir sanat, baş mimar sedefkarlığı öğreniyor, bir grup kuruyor, o grup vasıtasıyla yayılıyor.

MUHTEŞEM BİR SALTANATIN PIRILTILI İZLERİ SULTAN ÇEYİZLERİ

Yazı: Sevda Kaynar

Osmanlı Sarayları tarihe olaylar kadar, görkemin şahikasına erişmiş kutlamalarıyla da geçmiştir. Bu kutlamaların başında yabancı seyyahların çok dikkatini çeken; pek çoğu tarafından kaleme alınıp kendi ülkelerinde hayret ve belki de gıptayla okunan düğünler gelir.

Bu düğünlerin merasimleri ne kadar şaşaalı ise, düğün öncesi gösterileri de o kadar pırıltılı, o kadar eşsiz görselliklerle doludur.

Osmanlı sarayında düğün öncesinin en önemli unsuru; vazgeçilmezi elbette çeyizlerdir. Sultan çeyizleri!

Sultan çeyizleri bu imparatorluğun masalsı zenginliğinin, efsanevi kudretinin, mücevher ve aynı değerdeki aksesuarlarla kanıtlanması, içte ve dışta adeta görkemli bir güç gösterisinin evlenecek her sultanın düğünüyle tekrarlanması anlamına gelir.

Gelin alayı Mariage Turc, Nations du Levant 8Sadberk Hanım Müzesi)

Gelin alayı Van Moore (Sadberk Hanım Müzesi)

Özellikle 1800'lü yıllarda, Batılı yazarlar İstanbul'a gelip bu düğünleri izlemiş ve törenlerin büyüsüne kapılıp ayrıntılı bilgi vermişlerdir.

Bu tarihe geçmiş düğünlerin Osmanlı'nın son günlerine kadar devam etmesi; hızını kesmemesi, şaşaayı bir gelenek haline getirmiş saltanatın henüz bütçesi derli topluyken nasıl pırıltılara, mücevherlere, mücevher kadar değerli armağanlara merak sardığının ibret verici bir örneğidir.

Gelin isterseniz bu görkemli çeyizlere geçmeden önce bu çeyizleri halkına ve yabancı ülkelere unutulmaz gösteriler olarak sunan düğün alaylarından söz edelim.

GEÇİYOR DÜĞÜN ALAYI; ELMAS VE ALTIN KALEMLER YAZAR BU OLAYI!

Çeyiz ya da düğün alayı: Halkın ve sarayın çok merakla beklediği bu ihtişamlı töreni 6 Mayıs 1710 (6 Rebiülevvel 1722) Pazartesi günü yapılan Safiye Sultan'ın çeyiz alayıyla anlatalım:

"Çeyiz alayı hareket etmeden önce ases başı (Osmanlı İmparatorluğu'nda yeniçeri ocağının kaldırılmasından önceki dönemde güvenlik görevlisi) ve subaşının adamları bütün yolları boşaltır. Topkapı Sarayı'ndan hareket eden çeyiz alayı şu tertip ve sırayı takip edecektir: Sipah ve silahtarlar ocağı: topçubaşı cebecibaşı kethüdası; yeniçeri efendisi, sekbanbaşı, sipahlar ve silahtar ağaları, kapıcıbaşılar, başbaki kulu, defterdar, yeniçeri ağası, çadır mehterleri, tabıl, nakkare ve nefirciler; eski saray teberdarları, kırk harem ağası… "Çeyiz alayının geçişini III.Ahmet yanında bulunan nedimleri ve muhasipleri ile alay köşkünden seyir etti. Ali Paşa gelenlere buhur ve şerbetler ikram ettikten sonra harem ağalarına, Kuranı getiren ağa babasına ve Safiye Sultan kethüdasına, teberdar kethüdası vekilharca kaftan giydirdi" İşte daha başlangıcı sosyal bir olay olan bu düğünler, alayın geçişi bittikten sonra şenliklerle sürer; halka şeker, yemek ve bahşişler dağıtılırdı. Masallardaki 40 gün 40 gece kavramına yakışan bu büyük şenlik elbette çeyizlerinin tarihe rengârenk ışıltılarla geçen ihtişamıyla da dillere destan olacaktı.

19. YY SULTAN ÇEYİZLERİ: ATİYE SULTAN DÜĞÜNÜ

Osmanlı saray düğünlerinin seyyahların ilgisini çektiğini belirtmiştik. Gerlach bir damadın geline yolladığı düğün armağanlarına tanık olmuştur örneğin. Onun şaşkınlıkla açılan Batılı gözleri otuz, kırk atlının altın, gümüş yaldızlı yükleri taşıdığını görmüştür. Bunların arkasında ateş yutanlar, müzisyenler, sonra da ipek kumaşlara sarılı yemek takımları taşıyanlar vardır.

Şark alemi, bu Garplı yazara sanki masallara da konu olan efsunlu, altınlı ve elmaslı görkemini sergiliyordur o anda. Gerlach elli tane şekerleme heykelcik saymıştır. En sonda da ev eşyaları, halı ve şilteler taşınır bir saraydan bir başka saraya. Gelinin arkadaşlarına dağıtacağı şekerlemeler de rengârenk paketlerin içinde, neşeyle ve cıvıltılar içinde açılacağı saatleri bekliyordur.

Ubucini ise Abdülmecit'in kızkardeşi Atiye Sultan ile Ahmet Ferit Paşa'nın 8 Ağustos 1840'taki düğününü anlatır. (Ne yazık ki Atiye Sultan 1851

yılında 25 yaşındayken ölmüştür.)

Atiye Sultan'ın düğünü için Dolmabahçe sırtları seçilmiştir. Çadırlar kurulmuş, müzikler çalınmaya başlamıştır. Şenlikler bir hafta sürer. Bu uzun süre nedeniyle Babı-Ali Dolmabahçe'ye taşınır. Yakında bulunan Çırağan sarayında 500 aşçı davetlilere meşrubat ve yemek hazırlar. Şenliğin beşinci günü Çırağan'dan yeni evlilere ayrılan Arnavutköy Kasrı'na uzanan yol boyunca kalabalık dizilir. (Çökmeye başlamış bir imparatorluğun bu şaşaalı görüntülerle eski kudretini koruduğuna inanması istenen bir halk topluluğu, bu görkemle mutlu olur, belki de avunur.) Değerli kumaşlar, yüzükler bilezikler, küpeler… vs. gibi mücevherattan oluşan damadın hediyeleri bir gün önce geline

Atiye Sultan'ın düğünü için Dolmabahçe sırtları seçilmiştir. Çadırlar kurulmuş, müzikler çalınmaya başlamıştır. Şenlikler bir hafta sürer. Bu uzun süre nedeniyle Babı-Ali Dolmabahçe'ye taşınır. Yakında bulunan Çırağan sarayında 500 aşçı davetlilere meşrubat ve yemek hazırlar.

verilmiştir. Ağabeyin hediyesi olan çeyiz, sarayın salonunda sergilendikten sonra törenle sultanın yeni ikametgâhına gönderilecektir. Herkes kortejin geçişini görmeye koşar. (Bir bayram havası; dağıtılan bahşişlerle mutlu olan Osmanlı tabaası)

Sultanın ve maiyetindeki kadınların özel ihtiyaçları gerekli olan eşyalardan oluşan çeyiz sim, sırma ve örtülerle süslenmiştir. Bunları taşıyan develer bu yükün altında eziliyormuş gibi ağır ağır ilerlemektedirler. Onların peşinden de kadife kaplı sandıkla yüklü yirmi kadar katır, en sonda da işlemeli zarflar, şekerleme tepsileri, bantları değerli taşlarla işlenmiş kadifeden yapılma masif altından bir çift takunya bulunan arabalar gelir.

En geride Doğulu kadınların süsten çok eğlence sayarak bol bol takıştırdıkları elmas zincir vb. gibi mücevherle dolu sepetleri tepelerinde taşıyan iç oğlanları gider. Saat dokuzda Çırağan'dan hareket eden bu hanedan kervanı Arnavutköy'e ancak öğleden sonra varır.

Bu büyük debdebe ve bir anlamda servet taşkınını izleyen Batılı yazarlar muhtemel ki kendi ülkelerinin ne kadar fakir olduğunu düşünmüşlerdir.

La Baronne Durand De Fontmagne Abdülmecit'in üç sultan kızının düğününe şahit olur. Düğünün ayrıntılarını anlatırken ülkede yedi yıldır eğlence görülmediğinden dem vurur ve bu nedenle tüm İstanbul hanımlarının tatlı bir telaş içinde olduğunu yazar. Genç hanım sultanlardan birinin evleneceği kişi Kaptan Paşa'nın oğlu Edhem Paşa'dır. La Baronne, Kaptan Paşa'nın yalısına davet edilir ve saraya sunulmak üzere hazırlanan hediyeleri görür. O da kendi ülkesiyle kıyaslar bu masalsı zenginliği:

"Bizim ülkemizde nişan sepetleri böylesine özen ve zevkle hazırlanmıyor. Hediyeler iki yüz kadar büyük sepet içine yerleştirilmiş. Her biri altın telkari ile bezenmiş cam kapaklar hediyeleri muhafaza etmek için kullanılıyor… Kadifeli muhafazalar içinde pırlantalar, altın sofra takımları, elbiselik ve döşemelik nadide kumaşlar, kaşmir eşarplar, altın ve inci döşenmiş zarif terlikler, pabuçlar… Her şeyiyle Şarkın tantanasını dile getiren bütün bu eşya arasına serpiştirilen birçok Avrupa tipi mobilya, yalnız ve yabancı kalıyordu."

Ne dersiniz; La Baronne bu "Yalnız ve yabancı" sözcükleriyle o andaki kendi iç dünyasını da anlatmış olmasın sakın?

CEMİLE SULTAN'IN ÇEYİZİ:

Bu çeyizdeki mücevherattan söz edelim biraz da. Çeyiz sandıklarının miktarını merak edenlere kilolarca ölçü vermektense onları taşıyan çeyiz alayının tablalar ve üstleri al çuha örtülü yük arabalarından oluştuğunu söylemekle yetinelim.

Çeyizlerdeki göz kamaştırıcı ayrıntıya girersek sayfalar yetmez. Yalnız Münire Sultan'ın çeyizindeki bir küçük ayrıntı bile çeyiz saltanatının görkemini bir kez daha vurgular; imparatorluk görkemini hayretlere gark olmuş bir dünyaya yansıtır: "Mücevheratın bilhassa yarım arşından bir uzuncası vardır ki üst kenarı gayet küçük parçalardan yapılmış bir su idi. Onun altında uçları küçük ortaları büyücek, tek tek, sıra taşlarla yarım asma halka, halkaların arasına asılmış ve aşağıları yine halka gibi fakat resimli salkımlı bir şey ki: bu parçaların her birindeki salkımlarla güzel bir dantel görünürdü. Gerdanlık kullanılırsa boyunu kurdele gibi dolaşıp dantel gibi omuzlara yatar, iki parçası omuzdan kollara dökülür."

Osmanlı saraylarının çeyizlerde kendisini iyice belli eden mücevher tutkusu öylesine fazlaydı ki hemen her eşya bir yanından değerli taşlarla bezenebilirdi. Taraklar, aynalar, yazı takımları, yelpazeler terlik ve pabuçlar, hatta takunyalar bile değerli taşlarla donanır; sadece bir terlik iken çok da değerli olmayan bir eşya bir anda mücevher katına terfi ederdi. İbriklerin bile değer kazanması çeyiz sanatı da diyebileceğimiz bu hanedan merakının bir sonucudur elbette.

"Bu sergiyi önce harem-i hümayün gördü; saray halkı da seyrettikten sonra Naif Paşa Yalısı'na getirildi. "Perşembe günü de Sultan Efendi dört atlı saltanat arabasıyla ve muhteşem bir alay ile aynı yoldan yalısına gitti. Bu eşsiz çeyiz hangi mücevherleri içeriyordu demiştik; gelin bir göz atalım: Kabı altın üzerine elmaslı Mushafı şerif; yazı takımı, başlık, gerdanlık, göğüslük, kemer başı, bilezik, yüzük, küpe takımları, müteferrik çelenkler, salkımlı broşlar, saatler, ortası ve sapı elmaslı yelpazeler, sapı elmaslı sineklik, bir kahve takımı, elmaslı kahve takımı, ortası elmaslı kahve örtüsü, bir çift elmaslı yemek kaşığı, kapağının tepesi elmaslı bir çift kulplu altın bardak, gümüş sahanlar, tepsiler ve daha pek çok şey…

Çeyizlerdeki göz kamaştırıcı ayrıntıya girersek sayfalar yetmez. Yalnız Münire Sultan'ın çeyizindeki bir küçük ayrıntı bile çeyiz saltanatının görkemini bir kez daha vurgular; imparatorluk görkemini hayretlere gark olmuş bir dünyaya yansıtır: "Mücevheratın bilhassa yarım arşından bir uzuncası vardır ki üst kenarı gayet küçük parçalardan yapılmış bir su idi. Onun altında uçları küçük ortaları büyücek, tek tek, sıra taşlarla yarım asma halka, halkaların arasına asılmış ve aşağıları yine halka gibi fakat resimli salkımlı bir şey ki: bu parçaların her birindeki salkımlarla güzel bir dantel görünürdü. Gerdanlık kullanılırsa boyunu kurdele gibi dolaşıp dantel gibi omuzlara yatar, iki parçası omuzdan kollara dökülür."

Kısaca neredeyse mücevherlerden oluşmuş bir şal. Zamanımızda bazı güzel eşya ya da takıların hatta yemeklerin bile "sultanlara layık" diye tarif edilmesi herhalde o saltanat günlerinin günümüze düşen pırıltısından kaynaklanıyor.

Osmanlı saraylarının çeyizlerde kendisini iyice belli eden mücevher tutkusu öylesine fazlaydı ki hemen her eşya bir yanından değerli taşlarla bezenebilirdi. Taraklar, aynalar, yazı takımları, yelpazeler terlik ve pabuçlar, hatta takunyalar bile değerli taşlarla donanır; sadece bir terlik iken çok da değerli olmayan bir eşya bir anda mücevher katına terfi ederdi. İbriklerin bile değer kazanması çeyiz sanatı da diyebileceğimiz bu hanedan merakının bir sonucudur elbette.

Sapı mücevherli bir sineklik, mine üzerine elmaslı çift gözlü dürbün, devekuşu tüyünden beyaz büyücek, ortası ve sapı yakut, zümrüt ve pırlanta karışık olarak süslenmiş yelpazeler sahiplerini serinletse bile onları korumakla görevli olan saray ahalisini mutlaka terletirdi diye düşünüyor insan…

Sonuçta sultan çeyizleri dendiğinde akla gelen ilk kelime ihtişam, göz önüne gelen ilk görüntü de parlaklıkları yıldızları kıskandıran mücevherler oluyor.

Padişah babalarının masalsı kudretlerini de yansıtan bu yeryüzü yıldız ışıkları bir Şark imparatorluğunun zevk ve beğenisinde güç gösterisinin de varlığını gözler önüne seriyor.

O destansı görkemden bugüne kalan parçalara bakan gözler, aynı görkemde bir mehter müziğinin kulakta canlanan vurgularını duyar gibi olur; İstanbul'un bir başından bir başına uzanan dev bir mücevher kervanını seyreder gibi olur.

Heyecanları, tutkuları, belki de o takılar kadar pırıltılı sevdaları anlatan bu giysiler ve eşyalar, hüzünlü yalnızlıklarında geçmişin derin sularına belki de ucuna bir küçük elmas takılı oltaları atıp, muhteşem günlerin anılarını yakalıyorlar ve aynı derinlere yine aynı hüzünle salıyorlardır kim bilir?

Kaynak: Osman Kademoğlu, Çeyiz Sandığı Duran Ofset 1999

ENGİNARA GÜZELLEME

Yazı ve Fotoğraf: AYŞE KİLİMCİ

Dikenlerin en güzelidir, enginar.
İmparator sofralarının da ehl-i keyf sofralarının da sultanıdır.
Her ne kadar Goethe enginardan 'köylülerin bitkisi 'diye söz etmiş olsa da, hem bize layıktır o hem kral sofralarına.
Koca dünyanın binlerce yıl öncesinden beri var, Mısır uygarlığı biliyor, yiyor, Anadolu uygarlıkları öyle, İpek yolu üzerinde, iklimin uygun olduğu her yerde boy vermiş. Nazsız niyazsız, kendini insana sunuveren bir bitki. Hem halk tıbbının baş ilacı hem sofraların baş tacı. Coşturuyor da. Afrodizyak olduğuna inanılmış tarih boyunca.
Kimlerdensiniz diye sual edecek olur iseniz, Kengerzadelerdenim diyecektir.Sicilya'da enginarın karşılığı olarak "sinar" kelimesi kullanılır. 800 yılında Kuzey Afrikalılar Granada ve Sicilya'da enginar ekimine başlar, Avrupalı olur, AB'ye girer anlayacağınız. Efsaneye göre Zeus, Zinara Adası'nda yaşayan güzel Cynara'yı (Sinara) çok beğenir ve onu tanrıçalaştırır. Cynara aldırış etmeyince Zeus gazaba gelip onu enginara dönüştürür. Latince "Cynara Scolymus" olarak geçen bitkinin adını bu efsaneden aldığı düşünülmektedir.Arapça'da enginarın adı "el harşuf" ya da "el kharshuf"dır. Batılı kaynaklar, dillerindeki enginar kelimesinin "al kharshuf"tan türediğini belirtirler. Venedikli tacirler Antakya'ya gide gele, enginarı, Venedik, Sicilya ve oradan İspanya'ya taşırlar.

enginar kalbi, oynatır kalbi

Son yirmi yılda marketlerde enginar kalbi konservesi satılmaya başladı. Biz ilkin bunun prematüre enginar olduğunu sandık, değilmiş meğer. Bu ayrı bir türüymüş. Hele canım, enginar kalbi bulacağız diye, çokluk sebzenin kıyısındaki küçükleri ayıklamaya kalktık, içinde kimseyi bulamadık. Enginar kalbi ayrı bir tür.

Bu türü hem pahalı, hem konservesini yemeğe dönüştürme acemisiyiz. Ben bir ara ekşisi gitsin diye suda beklettikten sonra, taze soğanla zeytinyağında çevirip, içine pirinç salarak, enginarlı pilav yaptım, üstüne dereotu kıydım, hoş oldu. Hatta pilav sıcakken küçük kesilmiş taze sarımsak katıp karıştırırsanız daha farklı bir tad oluyor. Yahut suyunu süzüp, limon ekşi katarak salata etmesi hoş, enginar kalbini.
Bursa Nilüfer ilçesi Gölyazı beldesindeki üç buçuk milyon yaşındaki Uluabad Gölü civarındaki kazılarda bulunan MÖ.350 yılına tarihlenen sikkelerde gölün ünlü Kereviti ile yerli enginarın sikkelere kazındığı görülmüş. İpek yolu üstündeki bu tarihi mekân iki ekonomik değer ve tadın bunca uzun zaman önce bile bilinip kullanıldığının kanıtı.
İsa'dan önceki saltanatı bir yana, enginar 15. yüzyılda Floransa'ya daha sonra da Medici adlı gelin hanım tarafından Fransa'ya getirilmiş. (Hülya Ekşigil'in Oğlak Yayını Dilim Gülümsüyo kitabından ve enginar tarihi kayıtlarından öğrendiğimize göre,) İtalya'dan Fransa'ya gastronomik bir çeyizle gelmiş Medici, on dört yaşındayken. Ve haklı olarak Ekşigil bu genç gelini tarihin yazdığı en gurme olarak niteliyor. Hem damak zevki gelişmiş hem cesur. Neden diye sual ederseniz, on altıncı asırda Fransa'da kadınlara enginar yasak. Enginarın afrodizyak olduğuna inanılıyor, kadınların kızların teni ayaklanmasın diye konulmuş olsa gerek bu yasak.
Medici anılarında, o dönem enginar yemeye cür'et edenlerin, parmakla sayılacak kadar az olduğunu yazmış. Yani enginar devrimi yapmış.
Kayıtlara bakılırsa bize gelişi on sekizinci yüzyıl imiş. Öyle mi acaba, daha önce olamaz mı?
İzmir Seferad mutfağı, kırsal kesim aşları düşünü-

Enginarın sağlık açısından faydaları şunlardır;

Kan basıncını düşürür
Kolestrolü düşürür
Safra oluşumunu teşvik eder
Karaciğeri korur ve temizler
İdrar kesesini destekler
Sindirimi düzenler
Serbest radikallere karşı korur
Detoks özelliği vardır
Bunların dışında;
Kalbe faydalıdır
Kanı temizler
İdara çıkışı artırır

Etli Baklalı Enginar (6 Kişilik) (Tarif Hasanağa Enginar Festivali reçetelerindendir)

Malzemeler
1/2 kg. taze iç bakla
4 adet enginar
400 gr. parça kuzu eti
1/2 limonun suyu
1 çorba kaşığı un
1 adet orta boy soğan
6-7 adet taze soğan
1/2 demet dereotu
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, Karabiber Şeker
Yemeğin Tarifi

Baklayı yıkadıktan sonra, kararmaması için limon ve un karıştırılmış suyun içinde bekletin.

Zeytinyağını hafifçe kızdırdıktan sonra küp şeklinde doğranmış soğanı ilave edip, pembeleştirin. Yıkanmış kuzu etini ve 1/2 çay bardağı sıcak suyu ekleyin. Et suyunu çekip yumuşayana kadar pişirin. Baklayı, küçük doğranmış taze soğan, kıyılmış dereotu, tuz, karabiber ve şekeri ekleyip karıştırın.

Çanak şeklindeki enginarları tencereye dizin. Üzerlerine etli baklayı koyun. 1,5 su bardağı sıcak su ekleyip tencerenin üzerini alüminyum folyo ile kaplayın, kapağını kapatın.

Etli baklalı enginarı önce harlı, sonra kısık ateşte 20-25 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

lecek olursa, sanki evveliyatı daha uzak zamanlar olmalı gibi geliyor insana.

Enginarın Amerikalı oluşu on sekizinci yüzyıl başında. Kuzey Kaliforniya kısa zamanda enginar üretim merkezi olur. 1920 yılında Kaliforniya Castorville'ye film çekimi için uğrayan M. Monreo ilk enginar kraliçesi seçilir. 1950 yılından itibaren Mayıs ayında enginar festivali düzenlenmeye başlar, burada.

Aslında, Zeus'un gönül düşürdüğü Cynara da, Medici de, Monroe da güçlü ve güzel kadınlar, farklı zamanlarda yaşamış olsalar da, enginar efsanesine yakışıyorlar. Enginarın dünya sofralarına yakıştığı gibi…

Ekşigil la politica del carciofo deyişini açar, İtalyanların, enginar politikası, siyasette sorunları birer birer çözmek anlamında. Enginar dolmasını yerken öyle yapmaz mıyız, tabağa yüzükoyun bırakılan dolmanın dış yaprakları birer birer alınır, dibindeki etli kısım sıyrılır, taa ki ortadaki yumuşak göbek kısmı gelesiye. Orası artık tümden yenir.

Enginarın ona yakışır biçimde yenilmesi için ön dişlerin eksiksiz olması gerek elbet, birazcık da sabır. Eskiden İzmir'de enginar yedikten sonra bir yudum su içirirlerdi çocuklara, şeker tadı gelirdi ağzımıza.

Bu ön dişler ve sabır konusu bir de şimdi bilen kimsenin kalmadığını hayıflanarak gördüğüm, çakma enginar dolması, nam-ı diğer, yaprak dolmasında da gerek.

Benim bu dolmanın sokakta, küçük tezgâhta, yahut çocukların başının üstünde gezdirdiği küçük tepsiler içinde satıldığını görmüşlüğüm vardır. Evet, yalnız baharlarda ve çok değil belki mahalle arasında. Hafif acımsı, ama, çok lezzetli tadı hâlâ damağımdadır.

Avrupa okul öncesi eğitim yahut kreş gündüz bakımevlerinde bahar aylarında çanak enginar buharda pişirilip çocuklara dağıtılıyor. Gelişimi hızlandıran, içerdikleriyle çocuklara yararlı bir bitki olduğundan, iyi bir uygulama bana sorarsanız. Her bahar, günde en az beş enginarı iki hafta boyu yemenin bedeni temizleyip karaciğeri yenilediği söylenir, iyi olurdu ama ne olurdu fiyatı kalbe ziyan olmayaydı?

enginar festivali

Bursa Nilüfer ilçesinin Hasanağa beldesinde dört yıldır enginar festivali düzenleniyor, ustalar buluşuyor, en iyi üretici ve en iyi yemek ustası seçiliyor. Uluabad Gölü kıyısında açılan geniş sofralarda yemekler tadım için halka ve binbilenlere sunuluyor. Bütün belde kalkıp oynuyor.

Hasanağa enginarı lifsiz, tadı apayrı.

Belde enginarının ünü, tadından, dokusunun kılçıksız oluşundan. Kelle olarak da ülkenin diğer

Dünyanın ve ülkemizin ilk ve tek enginar festivali, Bursa Gölyazı Hasanağa Enginar Festivali. Bu yıl 6 Haziran'da dördüncüsü düzenlendi

Hasanağa, Bursa'ya 23 km uzaklıkta, Gölyazı'nın Yörük köyü .

Gölyazı, üç bin yıllık tarihiyle arkaik zamanlardan Helenistik döneme, Roma döneminden Bizans'a ulaşan Osmanlı izleriyle Cumhuriyet döneminin kültür kanıtını taşıyan, hayat kaynağı Uluabat Gölüyle bezenmiş güzel bir yerleşim yeri. Korunup geliştirilmeye, emek etmeye değer bir hazine.

Belde adını Fetret devri yeniçerisi Hasanağa'dan almış.

İpekçilik ve enginar üreticiliği sayesinde 600 yıldır belde dışarıya pek az göç vermiş. Bu yıl dördüncüsü yapılan Enginar festivali ise dünyada da ülkemizde de tek. (İlki yapılmış olan Kıbrıs, Mor Menekşe Enginar Festivali, olsa olsa lezzetli ve ünlü mutfağı herkesin malumu Kıbrıs'ın, Hasanağa Festivalinden esinlenerek olsa gerek.)

Bu verimli ve görkemli festival enginar üreticisini desteklemek ve en iyi enginar üreticisini ödüllendirmek yanında, en değişik enginar yemeği tarifini de baş tacı edip, duyurmayı amaçlıyor.

Festivalin uluslar arası arenaya açılması ilk hedefleri. Katılımın her yıl 7 ile on bin arasında olması, festival süresince hem belde halkı hem konukların doyasıya eğlenmesi, yerli yabancı basının konuya ilgisi, onları mutlu etmeye yetip de artıyor.

yöresi enginarlarının en büyüğü. Baraj gölü suyu yani kaliteli su ile sulanır, etli çanağının lezzeti farklıdır, enginar hasadımızın yarısı bu beldede yapılır. Kıbrıs'ta da henüz ilki gerçekleşen Mor Menekşe Kadınlar Enginar Festivali yapılmaya başlanmış, bu yıl ikincisi düzenleniyor.

Komşunun ve bizim mutfağımızda pişirilme biçimleri aşağı yukarı benzeş. Komşu ve biz enginarı yemek ederiz, Batı mutfağında süsleme, yemeğe konuk sebzedir.

dikenin başı, hangi sofranın aşı?

Kimine göre burjuva yemeğidir, Roma imparatorlarının sofrasını süslediğinden bu yana.

Halka kulak verecek olursak, yoksul yemeği. Dikenli ve naz niyazsız olan her bitki gibi, sözgelimi Akız, yani Şevket-i Bostan da öyle değil midir? Bu iki sebze hısım aslında. Her ikisi de önce kolesterolün hakkından geliyor, Ayvalık pazarlarında tabak kadar kökü satılır Şevket-i Bostan'ın, onu da kolesterole deva diye satarlar, yapraksızdır, haşlanır yalnızca. Enginar da öyledir.

Ülkemizde Sakız enginarı Egelidir, Urla, Karaburun, Cunda enginarları söz gelimi. Daha küçük ve körpe yapraklıdır. Biz Egeliler sapını bile yeriz, toprak altındaki yan sürgünlerine kaldirek der, onu da yeriz, yahni ederiz yahut soyup haşladıktan sonra unlayıp kızartırız, adına piç kavurgası deriz.

Bir de İstanbul Bayrampaşa ve Darıca enginarı vardır. Ege enginarının iki katıdır, sert yapraklı… Taze tüketimi yanında enginar konserve olarak, derin dondurucuda saklanarak, çocuk maması, enginar tozu, yahut turşusu olarak da tüketilmekte. Yaprakları içki sanayinde, eczacılık ve kozmetikte, yem yapımında, boya sanayinde kullanılıyor.

Aynı tarlada sekiz on kere ürün verir, vefalıdır. Halk arasında enginar geçmez denir, sizi özler,

Pirinçli enginar göbeği

Enginarın nasıl ayıklanacağını biliyor olmalısınız. Bilinmeyen belki şudur; limonu sımsıkı sürmek gerek, kararmasın diye, unlu limonlu suda çok bekletmek gerek. Körpe enginarsa, ortasındaki tüylere dokunmamak gerek, pişerken erir gider çünkü. Bir de, limonlu unlu suda bekletebildiğiniz kadar bekletmek gerek. Akşama pişecek enginarı sabahtan ayıklayıp, suyunda bekletmek… Sararmasında bu da etkili.
Taze soğanı öldürerek, üstüne enginarı ekleyip onunla da çevirdikten sonra, patates ve havuç keyfe keder, ama, pirinç eklemek şarttır, suyunu kaynar kaynar vermek gerek.
Şeker, tuz unutulmaya.
Piştikten sonra kapağını hiç açmadan soğutmak gerek. Bunlara dikkat ederseniz, kehribar renkli enginarınız emre amadedir.

gene gelir. Bahçene ek, unut sonra. O seni hiç unutmaz ama, her yıl göresi gelir. Kendini ekeni özleyen başka sebze var mı? Enginar özler, toprak altından yana sürgün verir. Bu sürgünler çoğalınca, köküyle kesilip alınır, Pazar yerinde kaldırek diye satılır. Kimi yöre buna piç diyor. Ekilir, yahut, kabuğu soyulup yahnisi yapılır zeytinyağlı, pirinçli. Hasanağalılar kaldıreği soyup haşladıktan sonra una bulayıp yağda kızartıyor, buna piç kavurgası diyorlar. Enginarın toprak üstü yıllık, toprağın altındaki kısmı çok yıllıktır, özlem buna dahildir. Toprak altındaki gövdesinde uyuyan tomurcuklar her bahar yana ve yeni sürgün verir, toprak üstü organları oluşturur. Enginarın yabanisi devedikeni aslında. Tohumdan üretilirse deve dikenine benzer başı olur. Bu yüzden üretim dip sürgünleri yani piçlerle yapılmak gerek. Kengel, Kenger, Eşekdikeni, Büyük devedikeni, Domuzdikeni, Cynara cardunculus, Cardoon, Cardon bizim enginarın adlarından bazıları.

Enginarın Sağlık Açısından Önemi

Antik çağlardan beri enginara çok faydalı bir sebze gözü ile bakılmıştır. Antik çağlarda enginar ve enginar yaprakları bir afrodizyak, diüretik, nefes açıcı ve hatta parfüm olarak tüketilmiştir. Enginar yaprakları kanı temizleyici, kolesterol düzenleyici olup, karaciğer ve cilt detoksu için çok faydalıdır. Günümüzde yapılan çalışmalar da bu antik iddiaları doğrulamaktadır. Yapılan araştırmalar, enginarın yapısında bulunan "cynarin"in karaciğere faydalı olduğunu göstermektedir. Güçlü bir antioksidan olan "silymarin" enginarda bulunan diğer bir bileşiktir. Silymarin zarar görmüş karaciğer dokusunun tekrar yapılandırılması için önemlidir. Enginarın sindirim sistemi üzerine etkilerini araştıran bir çalışmada, karın ağrısı, mide bulantısı, şişkinlik hissi, iştah kaybı gibi sindirim sistemi problemleri ve irratible (düzensiz) bağırsak sendromu adı verilen hastalık üzerinde çok olumlu etkileri olduğu sonucuna varılmıştır Enginar bu özellikleri nedeni ile günümüzde sağlık açısından en faydalı dört sebzeden birisi olarak gösterilmektedir. Enginarın sağlık açısından bu kadar önemli bir sebze olduğunun anlaşılmasından sonra sebze olarak tüketimi yanında, enginar bitkisinden elde edilen maddeler hap şekline getirilerek de kullanılmaya başlandı. Enginar 16 adet besin maddesi içerir ve orta boy bir enginarda 25 kalori bulunur.
Tatlı enginar diyecek olursanız, Karaburun'un hünerli kadınlarının kurduğu kadınlar kooperatifinde satışı yapılan enginar reçelini deneyin, pişman olmazsınız…

Tarhananın süt ilavesiyle koyu bulamaç haline getirilmiş sos halini, sevgili Leyla Umar'ın sofrasında tatmış, unutamamıştım, tarhana sosunu enginara uyarladım, pek yakıştı.
Közlenmiş kırmızı biber turşusunun ortasına enginar kalbi yahut haşlanmış çanağını oturtun, çevresini kırmızı biber dilimleriyle ya gül ya gelincik şeklinde çevreleyin, o da pek yaraşıyor, üstüne sızma zeytinyağı akıtın.
Ayvalık'ın ünlü Nihat ustası karidesi buharda azıcık haşlıyor, soyduktan sonra güveç yapıyor. Ben bunu enginara uyarladım, aliyülala oluyor, en azından benim'çün.
İzvinya yahut Asfaraca denen dikenucu ile de hoş taam edilebilir enginar.Bunun için gene yahnide yapıldığı gibi taze soğan, enginar, doğranmış İzvinya'yı birlikte çevirip önceden haşlanıp kabuğu alınmış taze bakla ekleyerek pişirin.
Enginarın tüm ayıklama hazırlama güçlüğüne karşın, koca dünyanın en güzel dikeni, en hoş tadı, en romantik ve en yarayışlı, en kadın sebzesi olduğunu düşünürüm.
Enginar festivalinin de Anadolu gibi kavimler köprüsü bir toprağa pek yaraştığını.
Uluslar arası şekline de bir solukta ulaşacağına inanıyorum, Bursa Gölyazı beldesinin enginar festivalinin.
Yolları açık, enginarları bereketli olsun…

Enginar Köftesi (6 kişilik)
Malzemeler
6 adet enginar
3 adet yumurta
50 gr. kaşar peyniri
1 demet maydanoz
1 su bardağı un
1 su bardağı galeta unu
1 adet limon
1 adet yumurta, rendelenmiş
1 su bardağı zeytinyağı
Beşamel sos için:
2.5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
1.5 çay bardağı un
Karabiber, tuz, yenibahar
Yemeğin Tarifi
Enginarları soyup limonlu suda bekletin. 4 su bardağı su ve 1 çorba kaşığı tuzu kaynatın. Enginarları kaynar suda yumuşayana kadar haşlayın, süzün. Ezip, püre haline getirin.
Beşamel sos için tereyağını eritin. Unu ekleyip 3 dakika kavurun. Sütü ekleyip karıştırın. Beşamel sosa, enginar püresi, kaşar peyniri, tuz, karabiberi ve maydanozu ekleyip karıştırın.
Karışımı yağlanmış tepsiye 1 cm kalınlığında yayıp soğumaya bırakın. İstediğiniz şekilde köfteler hazırlayın.
Kalan yumurtaları hafifçe çırpın. Enginar köftelerini sırasıyla una, yumurtaya ve galeta ununa bulayıp, zeytinyağında kızartıp, servis yapın.

YAKIN TARİHİN SESİZ TANIĞI, PERA PALAS OTELİ

Valois, Mata Hari, Cicero, Mikis Theodorakis.

Mustafa Kemal cephe dönüşlerinde neredeyse evi gibi gördüğü, ülkesi için önemli kararları aldığı ve üst düzey konuklarını ağırladığı 101 numaralı odayı kullanmıştı. Oda, Paşa'nın 100. doğum yılı olan 1981 yılında özel eşyalarının da sergilendiği bir 'müze-oda' durumuna getirildi. Bu nitelik de Pera Palas'a 'müze-otel' kimliği kazandırmış oldu.

I.Dünya Savaşı, İstanbul'un işgali, Kurtuluş Savaşı, Cumhuriyet'in ilanı ve II. Dünya Savaşı gibi birçok tarihi olayın sessiz ve vakur tanığıydı Pera Palas. Hakkında pek çok şehir efsanesi vardır Otel'in; bunlardan biri, İsveçli aktris namı diğer sesiz sinemanın kraliçesi Greta Garbo ile ilgilidir. Söylentiye göre, ünlü yıldız Pera Palas'ta konuk olduğu günlerde bir nedenle çok parasız kalmış hatta dışarıya dahi çıkamıyormuş. Bundan haberdar olan dönemin ünlü şekerlemecilerinden biri, Garbo'yu içinde bulunduğu bu nahoş durumdan kurtarabilmek için yardım elini uzatmak istemiş, ama sesiz sinemanın mağrur kraliçesi bu hayırsever zata cevap dahi vermemiş.

Pera Palas'ın ünlü konuklarından biri de Agatha Christie'dir. Bu Dünyaca ünlü İngiliz polisiye roman yazarının hayatında kimsenin bilmediği kayıp on bir günün sırrının; 1934 yılında yayımlanan 'Doğu Ekspresi'nde Cinayet' romanını tasarladığı Pera Palas Oteli'nde olduğu söylenir. Roman, daha sonra, başlıca rollerini Sean Connery ve Ingrid Berkman gibi pek çok ünlü sinema yıldızının paylaştığı aynı adla çekilen bir filme de konu olmuştur.

Christie yirmili yıllarda, tıpkı romanlarında olduğu gibi, on bir gün süre ile ortadan kaybolur. Romancının anı defterlerinden birinde "...bu kayıp on bir günün sırrı İstanbul'da Pera Palas otelinde 411 numaralı odada saklıdır..." cümlesi üzerine otel esrarengiz bir hal alır. Defterdeki sır, Amerikalı medyumlardan yurtdışı ajans muhabirlerine kadar birçok kişinin dikkatini çeker. Araştırmaların sonunda, Christie'nin kaldığı odanın döşemesinin altında hangi kapıyı açtığı hâlâ bilinmeyen bir anahtar bulunur.

Tarihteki pek çok önemli olaya sessizce tanıklık eden Pera Palas'la ilgili enteresan olaylar anlatmakla bitmez. Örneğin Mersinli bir değirmenci olan Bodosaki adlı çok zengin Anadolulu bir Rum, I. Dünya Savaşı'ndan önce otelde kalmak istemiş, ancak kıyafeti nedeniyle otele kabul edilmemiş. Bu durumu içine sindiremeyen Bodosaki, tipik doğulu tavrıyla derhal oteli satın almak istediğini söylemiş. Yetkililer onun bu isteğini geri çevirmek için astronomik bir bedelle karşısına çıkmışlar, ne ki, Bodosaki bu fiyatı kabul ederek otelin sahibi olmuş.

Resmi kaynaklar bu öyküyü ne kadar doğrularlar bilmem ama İstanbul'da başka bir otel için de benzer bir şehir efsanesi anlatıldığını duymuştum

Birinci Dünya savaşı sonunda işgal kuvvetlerinin üssü durumuna gelen Otel'in sahibi Bodosaki maalesef, işgal kuvvetleri komutanları ile işbirliği yaptığı için işgalin sona ermesiyle de işgal kuvvetleriyle birlikte İstanbul'u terk etmek durumunda kalmış.

İşgal günlerinde Mustafa Kemal ve İngiliz işgal kuvvetleri komutanı General Harrington birbirlerinden habersiz Pera Palas'ta kalmaktadırlar. Bir gün Otel'de arkadaşları ile birlikte yemek yiyen İngiliz general, başka bir masada oturan Mustafa Kemal'i göstererek şef garsona kim olduğunu sorar ve ondan Çanakkale Savaşı'nın muzaffer komutanı cevabını alınca, şef garson aracılığı ile kendisini kahve içmek üzere masalarına davet eder. Paşa: "…bizim geleneklerimize göre daveti ev sahibi yapar. Onlar her ne kadar işgal kuvveti komutanları iseler de, ne de olsa misafirdirler. Günün birinde gideceklerdir. Bu nedenle benimle kahve içmek istiyorlarsa benim masama buyursunlar..." der. Komutan ve arkadaşları o gece Mustafa kemal'in masasına gelirler.

Mustafa Kemal'in birçok özel eşyasının özgün hal-

de korunduğu 101 numaralı odada insanda gizem uyandıran bir halı vardır. Atatürk'ün ölümünden on yıl önce kendisine hediye edilen bir ipek duvar halıdır bu. Halının üzerinde, kasımpatı çiçekleri arasında, on adet şamdan ve bu şamdanların hemen üstünde saat dokuz sıfır yediyi gösteren bir figür… Atatürk 10 Kasım saat dokuzu beş geçe ölür. Üzerindeki zamanı gösteren deseniyle ölümünden on yıl önce dokunan bu ipek halı, sergilenen eşyalar arasında dikkatleri üstüne en çok çeken objelerden biridir.

Geçirdiği restorasyon sonucunda, Mustafa kemal'in en sevdiği renk olan, diğer tüm evlerinde ve adına açılmış müze-evlerde de kullanılan gündoğumu rengi, 'şafak' pembesiyle yenilenen 101 numaralı müze oda, Pera Palas Oteli'nin restore edilerek açılışından itibaren müzayedelerden temin edilen yerli ve yabancı nadide Atatürk kitapları, dönemin dergileri, imzalı fotoğraf ve kartpostallar, madalyalarla daha da zenginleştirilmektedir.

Otelin konukları özel istekleri doğrultusunda 101 numaralı odanın dışında her odada konaklayabiliyorlar. Genelde yurtdışı misafirlerin daha yoğun olduğu Otel'de, her gün yaklaşık elli-atmış kişi Atatürk ve Agatha Christie'nin odalarını ziyaret ediyor. Christie'nin odasında kalmak isteyen insanların çoğu ikinci günlerinde oda değişikliği talebinde bulunurlarmış. Bu otel kurulduğundan beri gizemli ve etkileyici; geçmişi ve

Pera Palas'ın ünlü konuklarından biri de Agatha Christie'dir. Bu Dünyaca ünlü İngiliz polisiye roman yazarının hayatında kimsenin bilmediği kayıp on bir günün sırrının; 1934 yılında yayımlanan 'Doğu Ekspresi'nde Cinayet' romanını tasarladığı Pera Palas Oteli'nde olduğu söylenir.

farklı atmosferi insanların burayı tercih etmelerinde önemli bir etken. Avrupa ve Amerika'dan gelen konuklar buraya gelmeden önce mutlaka otel hakkında bilgi sahibi oluyorlar. Bu insanlar için tarihi değer konfordan önce geliyor. Pera Palas'ın ölmeden önce görülmesi gereken bin yer arasında yer aldığı listeyi inceleyen ve oteli görmeye gelen pek çok insan var Dünya'da.

II. Dünya Savaşı'ndan da önemli bir anısı var Otel'in. Cumhuriyetin kurulmasından sonra, Beyrut Türklerinden olan Emin Kemal Paşa'nın oğlu Misbah Muhayyeç, burasını 600 bin altın liraya almıştı. Onun döne-

minde birçok siyasi toplantılara sahne olan bu otelin tarihinde Balkan Paktı çabaları da vardı. Balkan ülkelerinin sorumluları bu otelde kalıyorlar, otelin geniş salonlarında görüşmeler yapıyorlardı. Ama bu uzun toplantılarda olumlu bir sonuç alınamıyordu.

1940 ilkbaharında Alman orduları Bulgaristan ve Romanya'yı kontrolleri altına almışlardı. İşgalin kokusunu alan elçiler, bulundukları ülkeleri terk ediyorlar, daha dost buldukları ülkelerde başkentlere gidiyorlardı. Böylece Türkiye, 1940–41 yıllarında elçilerin sığındıkları ülke olmuştu.

11 Mart 1941 günü Sofya'daki İngiliz Elçisi Rendall, karısı, kızı, elçilik görevlileri ve bir grup İngiliz kolonisiyle birlikte İstanbul'a gelecekti, Türk Sıkıyönetimi Orient Ekspresi'nin duracağı Sirkeci Garı'nda ve ekibin kalacağı Pera Palas Otel'inde gerekli önlemleri almıştı. Rendall, saat 21.15'de Pera Palas Oteli'ne geldi. Elçi, bir viski içmek için bara doğru ilerlerken, eşyası da odasına yerleştiriliyordu. Ancak elçiliğe ait olduğu sanılan bavullardan biri mermer merdivenler üzerinde kalmıştı. Bunun sahibi çıkmamıştı. Saat 21.35'te birdenbire bir patlama oldu. Bavul patlamıştı. Bavulun yakınında bulunan ikisi polis, dört kişi de o anda ölmüştü. Aynı anda otelin birkaç yüz metre ilerisinde de bir başka bavul dikkat çekecek ve içi açılarak bakılacaktı. Bu bavulda da bir bomba vardı. Ancak hemen zararsız hale getirilen bomba patlamayacaktı

Otel'in yabancı ve ünlü olmayan konukları da vardı elbette. Bunlardan birisi de benim sevgili dedemdi. Elli yıllardan başlayarak yetmişli yılların başına kadar yani İstanbul'a yerleşinceye kadar, Tarsus'tan İstanbul'a her gelişinde Pera Palas'ta kalırdı dedem. Sanki Otel bu şehirdeki evi gibiydi. Biz de İstanbul'daki günlerimizi Pera Palas'ta geçirirdik. Başka bir otel'de kalmak ona ihanet etmek gibi bir şeydi bizim için. Ancak, daha sonra İstanbul'da yerleşik yaşama geçişimiz bizi Pera Palas'ta geceleme keyfinden yoksun bırakacaktı.

Amcamların nikâh törenleri de 26 Ekim 1968'de Otel'in 101 numaralı, yani Mustafa Kemal'in odasında yapılmıştı. Alman olan yengem, evlenmeden önce İstanbul'a her geldiğinde Pera Palas'ta kaldığı için düğünlerinin de burada olmasını bilhassa arzu etmişti. Benim de çocukluk ve ilk gençliğimin sevgili oteli, özellikle muhteşem sabah kahvaltısındaki pandispanyasının tadı ile hâlâ en önemli anılarım arasındadır.

Birinci derece tarihi eser olan Pera Palas Otel'i restorasyonda olduğu iki yıldan sonra Eylül ayı başında ilk günlerinin görkemiyle yeniden açılmaya hazırlanıyor.

Otel'in restorasyonu; Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Yüksek Kurulu'nun denetiminde, bu proje için bir araya gelen akademisyen ve profesyonellerden oluşan Danışma Kurulu tarafından gerçekleştirilmiş. Mimari proje koruma mimarlığı KA.BA Eski Eserler Koruma ve Değerlendirme Mimarlık; yeniden işlevlendirme ve iç mimarisi çalışması ise Metex Design

Group tarafından yapılmış.

16'sı süit 115 odası bulunan Pera Palas Oteli, odalarının çoğundan eşsiz bir Haliç manzarası sunmaktadır. Binaya yeni eklenen SPA'da kapsamlı bakım hizmetleri verilirken, kapalı yüzme havuzu da hizmete girmektedir. Otelin gün ışığı alan, yüksek tavanlı tarihi salonları ise; davet, düğün ve toplantılara ev sahipliği yapmaya hazır halde.

Otel, Yeme-içme mekânlarıyla da İstanbul'a yeni bir soluk getirecek. Aydınların buluşma noktası olan efsanevi Orient Bar, yaz aylarında kullanılabilecek terasıyla geri geliyor. Bir İstanbul klasiği olan Patisserie de Pera, İstanbullulara özledikleri Fransız tipi pastaları sunacak, akşamüstü çayları piyano müziği eşliğinde yine Kubbeli Salon'da yudumlanacak. Otelin yeni açılan ana restoranı Agatha ise, Orient Express güzergâhındaki en önemli duraklar olan Paris, Venedik ve İstanbul'dan hareketle; Fransız, İtalyan ve Türk mutfaklarını bir araya getiriyor.

Yepyeni ve profesyonel bir ekiple çalışmaya başladıklarını vurgulayan Pera Palas Oteli Genel Müdürü Pınar Kartal Timer; "Yüz yılı aşkın süredir İstanbul'un en önemli simgelerinden olan ve 'müze-otel' olarak tanımlanan Pera Palace Hotel'i eski ihtişamına kavuşturma hedefiyle çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Pera Palace Hotel'in tarihi atmosferinde özlenen nostaljiyi yeniden yaşatırken, uluslararası bir otelde olması gereken standartları da oluşturduk. En önemli amacımız, geçmişin kaybolan incelikli hizmet anlayışını günümüzün teknolojik imkânlarıyla birleştirerek, misafirlerimize kendilerini özel hissettirecek eşsiz bir deneyim yaşatmak" dedi.

Yüzyılı aşkın görkemiyle Haliç'in sakin sularını izleyen Pera Palas Oteli, tarihe tanıklık eden güngörmüş bilgeliği ve büyüleyici görünüşüyle bakalım bu yeni döneminde hangi önemli olaylara ev sahipliği yapacak?

1940 ilkbaharında Alman orduları Bulgaristan ve Romanya'yı kontrolleri altına almışlardı. İşgalin kokusunu alan elçiler, bulundukları ülkeleri terk ediyorlar, daha dost buldukları ülkelerde başkentlere gidiyorlardı. Böylece Türkiye, 1940–41 yıllarında elçilerin sığındıkları ülke olmuştu.

Kimler kimler ağırlanmamıştı ki Otel'de : Mustafa Kemal Atatürk, İsmet İnönü, Kral VIII. Edward, Kraliçe II. Elizabeth, Avusturya-Macaristan İmparatoru Franz Joseph, Şah Rıza Pehlevi, Yugoslavya Devlet Başkanı Tito, General Franz von Papen, Zsa Zsa Gabor, Greta Garbo, Sarah Bernhardt, Alfred Hitchcock, Pierre Loti, Jacqueline Kennedy, Ernest Hemingway, Ninette de Valois, Mata Hari, Cicero, Mikis Theodorakis.

Yazı: AYŞE YETMEN

Bizans döneminde Konstantinopolis'in 13. Mahallesi olan Pera, Yunancada "öte" ya da " karşı yaka" anlamına gelmektedir. Haliç'in karşı yakası. İstanbul'un konumu gereği Doğu Akdeniz'le Batı Akdeniz'in geçiş yeri olması nedeniyle Batı'dan gelenlerin ilk ayak bastığı yer de Pera ya da Galata'dır. Bu bakımdan Pera sadece Haliç'in ötesi değil, neredeyse tüm batı dünyasının "ötesi" anlamına gelmekteydi. Bizans düşüp şehir Osmanlı payitahtı olunca da bu durum değişmedi. Sanayi devriminden sonra, Batı artık tüm Dünya'da belirleyici güç halini almıştı. Bu nedenle, Pera, 19. yüzyıldan itibaren, Batı'dan Osmanlı'ya gelen malların da yaşam kültürünün de kapısı haline gelmişti.

10. yüzyılın sonlarına gelindiğinde, Ünlü Orient Express, 1888 yılında Paris-İstanbul seferine başladı. Ne var ki, Şehir'de bu lüks trenin yolcularının kalabileceği bir otel yoktu. Bu ihtiyacı karşılamak üzere, 1892'de Pera Palas Oteli'nin kuruluş çalışmalarına başlandı. Otel, 1895'te görkemli bir baloyla açıldı. Pera Palas'ın mimarı, İstanbul'da Sanayi-i Nefise Mektebi, Arkeoloji Müzesi, Düyun-u Umumiye Binası gibi pek çok görkemli yapının da mimarı olan Levanten Alexander Vaullary'di.

1896'ta Orient Express'in o dönemki sahibi olan La Compagnie Internationale des Wagons-Lits et des Grands Express Européens, kendi şirketini kurarak otelin yüzde ellisini satın aldı. Otelin yeri için, muhteşem Haliç manzarasıyla bilenen ve de tarihi boyunca ticari, kültürel ve sosyal aktiviteleri ile her zaman Avrupai bir görüntü veren Pera'nın Tepebaşı bölgesi seçilmişti.

Pera Palas Oteli, İstanbul'un en ihtişamlı yapılarından biri olarak açıldığında, sarayların dışında elektriğin verildiği, ilk elektrikli asansörün ve ilk akar sıcak suyun bulunduğu binaydı. Hatta o dönemde ihtiyacından fazla olan elektriğini komşularıyla da paylaşmıştı. Otel, Birinci Dünya Savaşı'na kadar en görkemli dönemini yaşadı.

Türkiye'nin Batı ölçülerinde ilk oteli olan Pera Palas, kuruluşundan itibaren tarihi olaylara tanıklık edecek ve kent kültürünün çok önemli simgelerinden biri haline gelecekti.

Kimler kimler ağırlanmamıştı ki Otel'de : Mustafa Kemal Atatürk, İsmet İnönü, Kral VIII. Edward, Kraliçe II. Elizabeth, Avusturya-Macaristan İmparatoru Franz Joseph, Şah Rıza Pehlevi, Yugoslavya Devlet Başkanı Tito, General Franz von Papen, Zsa Zsa Gabor, Greta Garbo, Sarah Bernhardt, Alfred Hitchcock, Pierre Loti, Jacqueline Kennedy, Ernest Hemingway, Ninette de

BARINAKLAR

Yazan: Reyhan Yıldırım

Adı Ceylan olan altı yaşındaki köpeğe ait bilgileri okuyordum, Internet'ten. 'Site'de sokak yaşamının çetin anılarına yer verilmemişti. Köpeği tanıtan bilgiler, iç sızlatan bir geçmişi olduğunu düşündürüyordu: "Bütün istediği, sıcak iklim, ısıtılan ortam, fiziksel zorluklardan uzak bir yaşam…" Biri ampüte edilmiş (kesilmiş), üçü platin çiviyle desteklenmiş dört sakat bacak…

Ceylan'ın buğulu, kahverengi gözlerindeki hüzne bakıp başına gelenlerin zihnimde canlanmasına izin vermek, dayanılır gibi değildi.

Yumuşak ve sevecen bir karakteri olduğu belirtiliyordu, köpeğin. Melezdi. Dişiydi. Sahiplenecek olanların bir bahçeye sahip olması şart koşulmuyordu. Fiziksel engelleri yüzünden köpek için tavsiye edilen yaşam ortamı, sadece 'Ev'di. Güvenli bir ortamda şefkatli bir ilişkiyle… Hepsi hepsi! Ceylan ömrünü tamamlayana değin öylece yaşayıp gidecekti.

Aynı barınakta yaşayan diğer köpeklerin durumunun da hiç parlak olmadığını fark ettim. Örneğin Zeliş'in iki arka ayağı ampüte edilmiş ve tekerlekli protez kullanıyormuş. Yağmur'un kalçası kırık, bacağı aksakmış... Artık sağlık sorunları olmadığı halde travmaları sebebiyle barınakta alıkoyulan köpekler de varmış aralarında. Kimi yavrulamış. Çeşitli sebeplerle yolu barınağa düşen bu köpekler, görece şanslı köpekler… Koruma altına alınabildikleri için.

Besin zinciri terimini hepimiz duymuşuzdur. Fareler bitkilerin tohumlarıyla beslenen çekirgeleri yerler. Yılanlar fareleri, atmacalar yılanları yerler. Toprakta yaşayan böcekler atmaca leşlerini, kuşlar böcekleri… Zincir uzayıp gider.

Zincirden doğal olmayan yollarla eksilen halkanın yerini, hiçbir şey dolduramaz. Bütün hayvanlar, zincir içindirler, zincirin kendisidirler; bize evreni oluşturan her şeyin tüm diğerleri için gerekli olduğu bilgisini verirler.

Besin zinciri ile kim ilgilenir? Kimyasal tarım ilaçlarını üretenlerin, nükleer silahları yaratanların, siyanürle altın çıkaranların, av mevsimi dışında avlananların, ağaçları kesip site yapanların, barınakları kapatıp hayvanları itlaf edenlerin ilgi alanına girer mi, besin zinciri? Girmez.

'Gelecek sorumluluğu'na sahip olmayanın tek ilgilendiği şey, şu an, bugün ve yarın ki gündür. Kendi çocuklarının bile yaşlılığını öngörmekten acizdir. Kaynakları sınırlı bir var oluşta, erk mücadelesine girişir. Ancak, dünyanın kaynaklarının sınırlı olduğunu ve gidenin yerine konulmasının ırkların yitmesinden çok sonra, binlerce yıl sonra mümkün olacağını düşünemez. Düşünse de kendi yaşamının sonlu olduğu bilgisiyle sakatlanan ruhunu, şimdi, şu anda sahip olacağı 'lüzumsuz'larla avutur.

15 Ekim 1978'de Paris'te yayımlanan Hayvan Hakları Evrensel Bildirgesi; "Tüm hayvanlar eşit doğar ve eşit yaşama hakkına sahiptirler" der. Oysa hayat ne hayvanlara ne de insanlara eşit fırsatlar sunar. Ceylan gibi köpekler ise doğamızın acımasız yönlerinden erkenden almıştır payını, eşitliğin konu bile olmadığının göstergesi gibidirler.

Eşitsizlik, adaletsizlik özellikle amaçlanmadığında, kabul edilebilir. Bu durumda gerek şart; canlıların, okyanusların, dağların, akarsuların, havanın, yıldızların doğasına saygı ve özen gösterilmeye devam edilmesidir. Örneğin hayvanları konu edinen o bildirge şöyle sürer: "Tüm hayvanların saygı görme hakkı vardır. Bir tür hayvan olan insan, diğer hayvanları yok edemez. Hayvanları kendi çıkarı için karşılıksız kullanamaz."

Ülkemizdeki 5199 sayılı Hayvanları Koruma Kanunu'nun amacı; "hayvanların rahat yaşamlarını ve hayvanlara iyi ve uygun muamele edilmesini temin etmek, hayvanların acı, ıstırap ve eziyet çekmelerine karşı en iyi şekilde korunmalarını, her türlü mağduriyetlerinin önlenmesini sağlamaktır" şeklinde tanımlanır. Hayvanların bakımı, sahiplendirilmesi, sahipsiz ve güçten düşmüş hayvanların korunması, cerrahi müdahaleler, deneyler, hayvan ticareti, eğitim, kesim, yerel yönetimlerin barınakları destekleme, idare ve denetim şekli, cezai durumlar, karşılığında verilen cezalar… bu kanunla tanımlanır ve uygulamaları güvence altına alınır. Hatta 5199 sayılı kanunun, evcil hayvanların türüne özgü hayat şartları içinde yaşama özgürlüğünü ve sahipsiz hayvanların yaşamlarının da sahipli hayvanlar gibi desteklenmesi gerekliliğini ilke olarak benimseyen 4. maddesinin b fıkrası (tıpkı hayvan haklarını koruyan evrensel bildirge gibi) özellikle umut vericidir. Umut vericidir de…

Bir süre önce bir sabah, acı bir kedi çığlığıyla uyandığımı anımsıyorum. Karşılaştığım manzara kanunu, bildirgeyi falan hiçe sayan bir manzaraydı.

Ancak bir yaşlarında olan tekir, öfkeli komşumun tekmesini çenesine yiyerek duvara

savrulmuştu. Olay anına şahitlik edenler vardı. Çenesi kırılan hayvanın inleyen baygın bedeni karşısında hepimizin nutku tutulmuştu. Kanunu hatırlayamadık. Öte yandan şunu da düşünüyor insan: O insanın; yaşam alanı, seyahat aracı, envae çeşit çiçekli bitkiyle çevrelendiği bahçesi, gömleğini ütüleyen karısı, onu yücelten çocukları, bütün bunları kolaylaştıran finansmanı getiren işi, daha önemlisi yaşamını sürdürmek için soluklanacağı havası ve ülkesinin, beline vurulacak tekmeleri önleyecek yasaları vardı. Onda eksik olan tek şey: VİCDAN'dı!

Sözlükler vicdanı tanımlarlar. Hissederek bulduğumuz anlamını netleştirmek istersek şu sosyolojik yorumla karşılaşırız: "Vicdan, kişiyi kendi davranışları hakkında bir yargıda bulunmaya iten, kişinin kendi ahlak değerleri üzerine dolaysız ve kendiliğinden yargılama yapmasını sağlayan güçtür."

Halkalardan bir halka olarak evrendeki zincir benzeri sistemde üstlendiği rolü, varoluş içindeki boyutunu, ne olduğunu, kim olduğunu bilemeyen, insanlık ahlakına uygun değerleri edinemeyen insan, 'insan' mıdır acaba?

Sınıf olarak hayvanlar âlemi içinde sayılan; düşünerek sonuca varma, yargılama ve yargılarından edindiği bilgiyi daha iyiyi inşa etmek üzere kullanma yönüyle onlardan ayrılan insan, psikolojik olarak sakatlanmışsa, insan olmadığı gibi hayvan da değildir.

'Vicdansız insan' diye bir tanım yok sözlükte. Bana göre vicdansız insanın karşılığı 'Yaratık"tan başka bir şey değildir. Ve bir yaratık, zararsız kediyi tekmeleyebilir, köpek yavrularını zehirleyebilir, karısına tokat atabilir, tepesi attığı için adamın birini lokantada bıçaklayabilir, içinde çocuklar olan binayı ateşe verebilir, altı aylık bebeğe tecavüz de edebilir.

Vicdan ve sağduyu, birine karşı eksik iken diğerine karşı tam olamaz. Bu psikolojinin temelidir. Cehalet, düşünememe, ideolojilere alet edilme… Sebepleri saymakla tüketilemez.

İşte hayvanlar, böyle insanların bolca yaşadığı bu dünyada, bu gerçeklikte varlıklarını sürdürmek mücadelesindedirler.

Bildirge?

Kanunumuza da ilham veren 1978 bildirgesi aslında şunları da söyler: "Evcil hayvanlar, uyumlu bir biçimde ve özgürlük içinde yaşama hakkına sahiptirler. İnsanların kendi çıkarları için evcil hayvanların yaşama koşullarında yapacakları her türlü değişiklik, haklara aykırıdır.

Evcil hayvanlar, doğal yaşama sürelerine uygun uzunlukta yaşama hakkına sahiptirler.

Beslenmek için bakılan hayvanlar barındırılmalı, taşınmalı ve ölümleri de korkutmadan ve acı çektirmeden olmalıdır.

Hayvanlar, insanlar tarafından eğlence amaçlı kullanılamazlar. Hayvanların seyrettirilmesi ve hayvanlarla gösteri yapılması, hayvan onuruna aykırıdır.

Zorunlu olmaksızın bir hayvanın öldürülmesi, yaşama karşı işlenmiş bir suçtur."

Bütün bu 'iyi niyetli kabuller'in bir avuç gönüllü ve bazı yerel yönetimler dışında pek de dikkate alınmadığını görürüz. Çünkü hayvanları korumak, doğal yaşama sürelerini tamamlamalarına olanak tanımak,

onları vicdansız insanlara kullandırmamak amacıyla kurulan barınakların sayısı, pek fazla değil. Bu sebeple ticari amaçlara alet edilir hayvanlar. Bu sebeple mahalleli korktu diye itlaf edilirler. İşgüzar şehirli yöneticiler 40 derece sıcakta susuzluktan telef olmasınlar diye bahçe köşesine bırakılan su kaplarına laf ederler. Yaşlı kadınlar murdar deyip kaş çatar, dudak büzerler.

Çocuklarının kuyruğuna yapıştığı işkence edilen hayvanı değil, bebeğin kararlı adımlarını gören ebeveynler, kahkahalarla gülerler yumurcaklarına. Bazı veterinerler, sağlık kuruluşları, adeta yolarlar hayvanlarının acısına karşı hassas olan hasta sahiplerini. Ve artık prospektüslere yazmaya utansalar da ilaç ve kozmetiklerin, tıbbi araştırmaların etkilerini onlar üzerinde denemeye devam ederler, bilim insanları…

Bilinçsiz toplumların zincirde sebep olduğu parçalanmaları durdurmak için barınaklar yeter çözüm değildir. Ama bilinçlendirme ve ulaşılabileni olsun kayırabilme işlevleriyle çok değerlidirler.

Ceylan ve arkadaşları barınaklarda koruma altına alınırlar. Orada barınır ve aşılanırlar. Kısırlaştırılır, muayene ve teşhis hizmetleri alır, tedavi edilir, yeterince şanslıysalar sahiplendirilirler.

Barınakların sürdürülebilirlikleri, genelde, yerel yönetimlerle sivil toplum oluşumlarının işbirliği sayesinde sağlanır.

Kaynaklar; yer sağlama, inşaat, temel barınak hizmetleri gibi işlerin yerel yönetimler tarafından üstlenildiğini söylüyor.

Yine kaynaklara göre, barınaktaki hayvanların gıda, tıbbi malzeme, sosyalleşme ihtiyaçları, kaza ve travma geçirmiş hayvanlarla yavruların bakımı, gönüllüler ve bağışçılarca üstleniliyor. Yani bizlerce.

Yedikule Hayvan Barınakları'nın kuruluşuna böylesi bir gönüllü, sivil çabanın ön ayak olduğunu öğrendim. Gönendim, gözlerim doldu.

Hikaye şöyle: 2000 yılında, Park ve Bahçeler Müdürlüğü'nde kontrol mühendisi olarak çalışmakta olan Mimar Meral Olcay, tesadüfen geçtiği Surdibi'nde çok sayıda köpek tarafından çevrelenmiş bir yaşlı adama rastlıyor. Adam hayvanlara kuru ekmek dağıtırken ona sebebini soran Olcay'ın aldığı yanıt "Buraya hayvanları atıyorlar. Ben de ne yapayım, onları böyle besliyorum" oluyor.

Olcay o günden itibaren hayvanları beslemek üzere bölgeye yiyecek taşımaya başlıyor. Sabah, öğle, akşam… İş öncesi, öğle tatili ve iş çıkışında, her fırsatta beslemeye gidiyor hayvanları. Derneklerin de desteğiyle ameliyatlarının yapılmasını, kısırlaştırılmalarını, aşılarının tamamlanmasını ve kulaklarına küpe takılmasını sağlıyor.

Hayvanların sayıları öylesine artıyor ki, sonunda o zamanlar Fatih Belediye Başkanı olan Mimar Eşref Albayrak'a ve Başkan Yardımcısı Nurettin Ertemel'e aktarıyor durumu. Bir barınak projesi çizmeyi öneriyor. Öneri kabul edilir edilmez inşaata başlanıyor ve proje bir sene içinde tamamlanıyor. Bugün barınağın köpek kapasitesi, 1500.

Her barınağın benzer bir öyküsü var. Ülke çapında artan sayıdalar, ama yeterli değiller. Gönüllüler dışındaki çalışanların eğitilmesi de ayrıca bir konu. Yine de güzel gelişmeler, bunlar.

Kadıköy Hayvan Dostları Platformu (21 Mart 2001) gibi haberleşme, yardımlaşma ve barınak hizmetlerinin sürdürülebilirliğini sağlama amacıyla gönüllülerin entegrasyonunu gerçekleştiren daha geniş çaplı oluşumlar da bulunuyor. Bunlar her sivil birimdeki potansiyeli israf etmeden, hevesleri kaçırmadan değere dönüştürmenin yollarını arayan organizasyonlar.

Gönüllü platformlar daha geniş bir eğitim ve bilinçlendirme ortamı yaratıyorlar. El birliğinin sistemli hale getirilmesinde rol oynuyorlar. Amaçları, gelecek için, daha ümitli bir beklenti oluşturuyor. Nitekim Kadıköy Hayvan Dostları Platformu'nun İnternet üzerinden paylaştığı amaç bildirgesi, hayvanlarla ilişkilerin insanlık onuruna uygun sürdürülebilirliğini kanıtlamak arzusunu yansıtıyor. Tam olarak şöyle denmiş: "T.C. Kadıköy Belediyesi ile işbirliği yaparak, T.C. Kadıköy Belediyesi sınırları içerisinde yaşayan sokak hayvanlarını korumak,

yaşama haklarına saygı gösterilmesini sağlamak, bakıma muhtaç olanların bakımını üstlenmek, tedaviye ihtiyacı olanların tedavi edilmesini, tedavisi tamamlananların yaşadığı ortama bırakılmasını, bırakılamayacak durumda olanların, barındırılmasını ve(ya) sahiplendirilmesini sağlamak, aşılarını yaparak hem hayvan, hem toplum sağlığını korumak, kısırlaştırılmalarını sağlayarak, hayvan nüfusunu kontrol altında tutmak, daha da önemlisi, bu hususta itlaf gibi çağdışı yöntemleri savunabilen zihniyetlere sistemin başarısını kanıtlayarak, bu sorunun insani yöntemlerle de çözülebileceğini göstermektir."

Barınak gönüllüleri, aralarında devam çizelgeleri oluşturuyor, görev paylaşımları yapıyorlar. Her gün merkezlere giderek hayvanların beslenme, dolaşma, ilaç ve pansuman ihtiyaçlarını karşılıyorlar.

Barınaklardaki hayvanların fiziksel olduğu kadar psikolojik gereksinimlerini de gözeten gönüllüler, yine de yeterli sayıda değiller. Özellikle de İstanbul gibi bir metropolde her köşeye erişmek son derece güç, maalesef. Buna rağmen gönüllüler, hayvanların temel ihtiyaçlarına yönelik çabaların yanı sıra çeşitli halkla ilişkiler, geniş olanaklara sahip veteriner klinikleri, hayvan hastaneleri ve hayvanların ihtiyaç duyduğu malzemenin üretim ve ithalini yapan kuruluşlarla iş birliği, halk çapında bilinçlendirme ve eğitim faaliyetleri için zaman ayırmaya çalışıyor, maddi-manevi destek toplayabilecekleri kermes ve benzeri etkinlikleri gerçekleştiriyorlar.

Sokaklardaki hayvanları gözleyen ve izleyenler de onlar. Temel hareket noktası hayvanların doğal ortamlarında huzurlu bir yaşam sürmelerini temin etmekse de geçirdikleri kazalar sebebiyle yaralanan, enfeksiyon kapan, yaşlanan… hayvanların barınaklara veya ilgili sağlık kuruluşlarına ulaştırılmasında sorumluluk üstleniyorlar.

Mobil klinik hizmetleri sayesinde genel aşılama ve muayene yapanlar, hayvan nüfusunu kontrol altında tutarak itlaf gibi olumsuz uygulamalara meydan vermemeyi, sokaklara sağlık ve huzur götürmeyi üstlenenler de yine onlar.

Tamamen vicdani bir itilimle gerçekleştirilen bütün bu emeklere saygı duymamak olası mı?

Barınakların artan ihtiyaçlarına toplumca destek olabilmenin en ideal çözümlerinden biri de sahiplendirme faaliyetine hepimizin katılması olarak görünüyor. Barınaklara getirilen ya da orada dünyaya gelen veya hassas bakım isteyen hayvanlara evlerini açacak olanlara ihtiyaç büyük.

Barınak görevlileri, hayvan sahiplenmek isteyenlerin amaçlarını tartmak, onunla uyum içinde yaşayacaklarından emin olmak için titiz uygulamalar yürütüyorlar. Adayların hayvanın ihtiyaçlarını karşılayacak maddi olanağa sahip olup olmadığına bakmak, hayatlarını o hayvanla paylaşmak konusundaki kararlılıklarını ölçmek için sorular soruyor, onları ve koşullarını araştırıyorlar. Adres ve iletişim bilgilerini de kayıt altına alıyorlar. Hayvan sever ve köpeği izlemek için ziyaretler gerçekleştirerek hayvana karşı sorumluluklarını sürdürüyorlar.

Anlayacağınız, olabildiğince geniş bir tarama alanında amaçlara uygun tüm bu işleri yapmaya çalışan gönüllüleri destekleyen her sivil hareketin kıymeti var. İşin hangi parçasından tutulsa kâr.

Bu yazı vesilesiyle, İstanbul Rehberler Odasının kendi içinde oluşturduğu hayvanlarla ilgili bir çalışma grubu olduğunu öğrenmekten son derece mutluyum.

Çalışma Grubunun, Turizm Bakanlığı ile görüşmeler yaparak Anadolu'daki hayvan barınaklarının durumlarını iyileştirmeye uğraştığını öğrendim. Tur otobüslerine hayvanlar için kilolarca mama yüklediklerini öğrendim. Yine öğrendim ki kendi aralarında oluşturdukları bir iletişim ağı sayesinde zor durumda kalmış hayvanlara el uzatıyorlar. Lokanta artıkları için otel sahipleriyle görüşüyor, besbelli bu topraklarda yaşayan tüm canlılara ve mutlu yaşam haklarına karşı artan bir duyarlılıkla hizmet veriyorlar.

Geçtiğimiz günlerde bir arkadaşımdan aldığım iki e-postayı da sizlerle paylaşmak istiyorum.

"Ben, dün yolda yürürken, tam Levent Postanesi'nin önündeki kaldırımda yatan bir yavru güvercin buldum yine. Susuz kalmış sandım. Gölgeye götürüp dükkânlardan birinden bir kap su buldum, içmedi. Çok halsizdi. Bir yığın yapılacak işim vardı hepsini bir kenara bırakıp taksiye atlayıp bizim veterinere gittim. Ona vücut direncini artıracak özel bir karışım yapıp ağzından damlalıkla verdi. Bu sabah annemi doktora götürmem gerekiyordu. (…) Daha hayvancağızın durumunu bilmiyorum ama ölmüş olabilir. Pek umut yoktu, hiç olmazsa uygun ortamda rahatlık içinde ölmüştür."

"Güvercin yavrusu bırakmışlardı bana. Bahçede bulmuşlar. Ayakları bir tuhaftı. Ben, asfalta yapışmış, onlar da top top olmuş, o yüzden uçamıyor sandım. Kediler de uçamadığı için duvar dibine kıstırmışlar. Veterinere götürdüm bir şeyi yokmuş. Kendi pisliğinin üzerine oturmuş onlar da taş gibi olmuş meğer. 'Daha yavru, uçamaz. 15-20 gün sonra uçar' dedi. Bir haftadır bakıyordum, ama bu sabah öldü. Dün de bir aylık iki gözü de görmeyen annesiz bir yavru kedi için telefon etti, bir komşu. Arabalarının altında bulmuşlar. 'Siz götürseniz, arabanız var, benim çok işim var' dedi, kedi de bende kaldı. Götürdüm tabii hemen doktora. Şimdilik bir gözünü kaybetti, diğeri yüzde on görüyor. Yüzde yirmi beşe çıkarsa çok sevineceğim. Bir başka komşuma emanet bıraktım, çünkü sürekli kucak istiyor, anne sütü arıyor. Cat milk, ilaçlar, aşısı, mamaları her şeyini temin ettim. Huzura kavuştu. Bugün biraz rahatladı, ama beni uyutmadı. Bu sabah da evden sekiz buçukta çıktım, kendi hastane işlerim, tahlillerim, fatura ödeme talimatları aksaklıklarını düzeltmem, ilaç yazdırma, yavru kedinin ilaçlarını komşuya teslim vs. ancak işimin başına oturdum."

Gelecek bilinciyle hareket eden, durumları sağlıklı bir vicdan oluşumuyla irdeleyen, dünyayı paylaştığımız her varlığa ilgi ve saygı gösteren, şefkatli insanların hala bulunduğunu gösteren mailler bunlar. (Azaldılar, azaldılar…)

Tecavüzler, cinayetler, kesip biçmelerle aramıza duvar ören, bizden sonrakilere de örneklik etmek bakımından sevinç veren, örnek oluşturan e-postalar...

İnsan sıcaklığı taşıyorlar.

Böylesi dostlarımızın, hayvan dostlarının artması demek daha çok barınak, daha çok hizmet, daha mutlu ve sağlıklı canlı çeşitliliği, renkli ve duygulu bir hayat demek! İnsanlar için de.

Önemini yitiren vicdanlarımıza eski değerlerini geri yüklemeye önce bizim ihtiyacımız var. Barınak gönüllülerinin, hayvanların, çocuklarımızın… hepimizin, dünyanın ihtiyacı var.

Bencillik dünyadaki gelişmelerin kimileri üzerindeki olumsuz etkisi diye düşünüyorum. Artık yeter değil mi? Yeniden ve hep birlikte iyi olalım. Çocuklardan ve hayvanlardan başlayalım şefkat göstermeye. Aynı fikirdesiniz, değil mi?

ÇAL KAŞIĞI KALMASIN BULAŞIĞI

Yazı: NECATİ GÜNGÖR

Türkçede kaşık üzerine söylenmiş birçok özlü söz var: Kaşığına çıkmak, pilavdan dönenin kaşığı kırılsın, herkes kaşık yapar ama sapını ortaya getiremez, kaşık düşmanı, kaşıklamak, çalakaşık saldırmak, kaşık sallamak, kaşıkla verip kepçeyle geri almak, kaşıkla yedirip sapıyla çıkarmak, çal kaşığı kalmasın bulaşığı, ne doğrarsan aşına o çıkar kaşığına…

İnsanoğlu elle yemek yemekten vazgeçip sofrasında kaşığa yer verince, bu küçük araç zamanla çeşitlenerek yaşamın ve dilin vazgeçilmez bir öğesi oluvermiş. Yemek kaşığı, tatlı kaşığı, çay kaşığı, ayran kaşığı, kepçe… mutfaklardaki yerini almış.

Bugün genellikle madeni türünü sofralarımızda görmeye alıştığımız kaşık, eskiden daha çeşitliydi. Halk arasında "tahta kaşık" denen şimşir ağacından yapılma kaşıklar yaygındı. Şimşir kaşıkların en ünlüsü de Trabzon şimşirinden yapılanlardı. Hindistancevizinden, sandal ağacından yapılan kaşıklar da vardı. Konaklarda, saraylardaysa elbette daha çok, değerli maddelerden yapılma kaşıklar kullanılırdı. Altın, gümüş, fildişi, sedef, mercan, abanoz, bağa, kemik, boynuz kaşıklar zengin sofraların bir öğesiydi. Bazı kaşıkların sapı da değerli taşlarla süslenirdi.

Eski zaman sofralarındaki kaşıkların kullanıldığı yer de farklıydı: Çorba kaşığı, pilav kaşığı, hoşaf kaşığı, muhallebi kaşığı, kahve kaşığı…

Kaşık yapımının bir sanata dönüştüğü kadim İstanbul'da, kimileyin kaşıkların içinde sahibinin adı, kimileyin de sapında bir iki dizelik şiir, ya da özlü sözler yazılı olurdu. Örneğin: "lafı lafa etme ilave / Al kaşığı çal pilave" türünden sözler. Zamanımızda, kamyonların arkasına yazılan yazılar gibi. Kanunî dönemi İstanbul'unda tanesi iki akçeden, kırk, elli akçeye kadar kaşıklar satıldığı biliniyor. Altından, sapı burmalı, üzeri elmaslı, gümüş işlemeli, mineli, firuzeli, sedef kakmalı birçok değerli kaşığı Topkapı Müzesi'nde görmek mümkün.

Saray mensubu kimseler öldüklerinde, onların değerli eşyası arasında kaşıkları da mirasçılarına aktarılırdı.

Osmanlı Sarayı sofra geleneğinde, yemeğe kaşık uzatmanın da bir protokolü vardı. Bir sofra çevresinde bulunan kimselerden rütbesi ve mevkii daha yüksek olanlar dururken, alt mevkide bulunan kimseler yemeğe kaşık uzatamazdı. Çorlulu Ali Paşa, bir sofrada Ak Ağa'dan önce yemeğe kaşık uzatınca, kendisinin sert bir biçimde, eline kaşıkla vurularak uyarıldığını tarihçiler anlatır. Çarşıkapı semtinde yaptırdığı medrese ve külliyesi günümüze kadar yaşayagelen Çorlulu Ali Paşa da eline kaşıkla vurulmasını unutmayacak, ilerde güçlü bir devlet adamı olduğunda, Padişahla Babıali (hükümet) arasındaki haberleşmeye aracılık eden Ak Ağa'ların bu görevlerini ellerinden alacaktır.

Bu sofra geleneğinin izlerini Anadolu'nun birçok yöresindeki Türk evlerinde de görebiliriz. Sofrada ailenin büyüğünden ya da ağırlanmakta olan hatırlı bir konuktan önce, özellikle yaşça ve başça küçük olanlar yemeğe başlamaz.

Sultan sofralarında elmas taşlı altın kaşıklarla yemek yenirken, İstanbul halkı basit tahta kaşık bulduğuna şükrederdi… Böyle yoksul bir İstanbullu bir gün çöplükte parlak bir taş bulmuş, sonra da bu taşı götürüp üç tahta kaşık karşılığında bir kaşıkçıya satmıştı. Yoksul adamın çöplükte bulduğu o parlak taş, o günden sonra "kaşıkçı elması" adıyla anılagelmiştir ve de dünyanın en büyük elmas parçası olarak bilinir.

Osmanlı Sarayı sofra geleneğinde, yemeğe kaşık uzatmanın da bir protokolü vardı. Bir sofra çevresinde bulunan kimselerden rütbesi ve mevkii daha yüksek olanlar dururken, alt mevkide bulunan kimseler yemeğe kaşık uzatamazdı. Çorlulu Ali Paşa, bir sofrada Ak Ağa'dan önce yemeğe kaşık uzatınca, kendisinin sert bir biçimde, eline kaşıkla vurularak uyarıldığını tarihçiler anlatır.

Bu gibi durumları "kadere" bağlayan Türk halkı, Sultan II. Mahmut'a gönderme yaparak "Vermedi Mabut, ne yapsın Mahmut" derler.

İşte o Padişah II. Mahmut dönemindedir ki, Türk sofraları ilk kez çatal bıçakla tanışmıştır.

II Mahmut, amcası III. Selim'in başlattığı yenileşme hareketine, kendi padişahlığı döneminde de bizzat öncülük etmiştir. Yenileşme, Osmanlı toplumuna Batılı bir yaşam biçimi kazandırma çabasıdır. Bundan dolayı, II. Mahmut'un adı hemen "Gavur Padişah"a çıkarılmıştır. Bu lakabı ona "Aygır İmam" adında bir din adamı takmıştır. Aygır

İmam, günümüzün deyişiyle obez bir tipti. Yemek yemeye doymazdı. En son, iki buçuk okka pastırma dilimletmiş, üzerine kırk yumurta kırdırıp pişirttikten sonra leğenin başına çöküp ekmeği kaşık gibi kullanarak yemiş, yemiştir. Son lokmalarda artık dili şiştiği için soluksuz kalıp can vermiştir.

II. Mahmut döneminde Osmanlı ordusunda danışman olarak görev yapan bir Alman generali vardı: Adı, F. von Moltke. Osmanlı ordusu, Mısır Valisi Kavalalı Mehmet Ali Paşa'nın üzerine giderken General Moltke de orduyla birlikte Doğu Anadolu'ya kadar gitmişti. Moltke, Anadolu'da kendilerine ikram edilen yemeği, hep yanında taşıdığı çatalıyla yiyordu. Onun çatalla yemek yediğini gören Türk halkı da –daha önce hiç çatal görmediği için– generale şaşkınlıkla bakıyordu. Bir gün o şaşırmış ev sahiplerinden biri, Alman generaline şöyle diyecekti: "Bre babam, niye yemeğini hançerle yiyorsun? Elinle yesene rahat rahat!"

bıçak kullanarak yemek yemek, alafranga bir yaşam biçiminin göstergesi sayılıyordu. Siyah beyaz Türk filmlerinde, bir ailenin varlıklı ve sosyete olduğunu vurgulamak için, sofrada çatal bıçakla yemek yeme sahneleri çekilirdi. Filmin kahramanı olan halk çocukları da bu sofrada yabancı kalırdı.

Anadolu'da halk çatala "hançer" diyordu da, koca koca paşalar farklı bir gözle mi bakıyordu sanıyorsunuz? 1829 yılında Haliç'te demirleyen bir İngiliz savaş gemisinde balo düzenlenmiş, doğal olarak dönemin ileri gelen devlet adamları da baloya çağrılmıştı. Gemiye davetli olan Hüsrev Paşa'ya ertesi gün sormuşlar: "Paşam balo nasıldı?" Paşa gördüklerinden memnun olmadığını şu sözlerle açıklar: "Çatal bıçak denen mekruh şeyler vardı!"

Çok değil, daha bundan elli yıl önce, sofrada çatal bıçak kullanarak yemek yemek, alafranga bir yaşam biçiminin göstergesi sayılıyordu. Siyah beyaz Türk filmlerinde, bir ailenin varlıklı ve sosyete olduğunu vurgulamak için, sofrada çatal bıçakla yemek yeme sahneleri çekilirdi. Filmin kahramanı olan halk çocukları da bu sofrada yabancı kalırdı.

Batılılar da çatal çıkmadan önce yemeklerini elle yiyordu. Eller yemekten önce yıkanıyordu. Yalnız birkaç kişi aynı kaptaki suda el yıkıyorlardı. İşin daha da tuhafı, soylu bir kimsenin el yıkadığı suyu kullanmak onur sayılıyordu! Çatal icat edilince, el yıkama işi savsaklanır oldu. Avrupa'da çatalın ilk kullanılma tarihinin on dördüncü yüzyıl başı olduğu söylenir. Tabii o yüzyılda yaşamış halktan insanların değil, saraya mensup kimselerin eşyası arasında çatala rastlandığı biliniyor. Onlar da günlük yaşamlarında değil, özel ziyafetlerde çıkarırlardı. Yemek salçayla yenecekse, herkes etini ortada duran salça çanağına banarak yerdi.

Yoksul halk kesimiyse çatal olarak daha uzun süre üç parmağını kullanacaktır. Bunun da nedeni, tıpkı bizdeki gibi bazı yenilikleri önce seçkin sınıfın benimsemesiydi; halk yığınları geleneksel yeme biçiminden kopmak istemiyordu.

Venedik'te çatalla yemek yemenin uğursuzluğuna inanıldığı için, bu gerece karşı adeta ayaklanma olmuştu. Bu tepkiden dolayı Fransa'da çatal saraya halktan gizlenerek sokulmuştu!

Çatalın Avrupa'da yaygınlaşması ancak on altıncı yüzyılda gerçekleşebilmiştir.

Tarihçiler, bazı Romalıların yemeği bıçak, çatal ve insan dili biçimindeki bir kaşıkla yemek yediğini yazıyor. Çinlilerin çubuklar yardımıyla yemesiyse, daha eski bir uygarlığın belirtisi sayılıyor.

Bugün hâlâ Anadolu'da ekmeğin elle bölünmeyip bıçakla kesilmesine iyi gözle bakmayan yaşlı kuşak insanlarına rastlanır. Kırsal yörelerde çatalla yemek yemeyi "şehirlilik özentisi" sananlar vardır. Hele çatal bıçakla yemek, tümden "şehirli" âdeti gibi görülür.

Halkın bin yıllardan gelen alışkanlıklarını değiştirmesi kolay olmasa gerek.

Buna karşılık Türk halkı kaşığı yalnızca bir mutfak gereci olarak görmemiş; kaşığı müzik aleti olarak da değerlendirmiştir. Kaşık havası ya da kaşık oyunu bunun en güzel örneği.

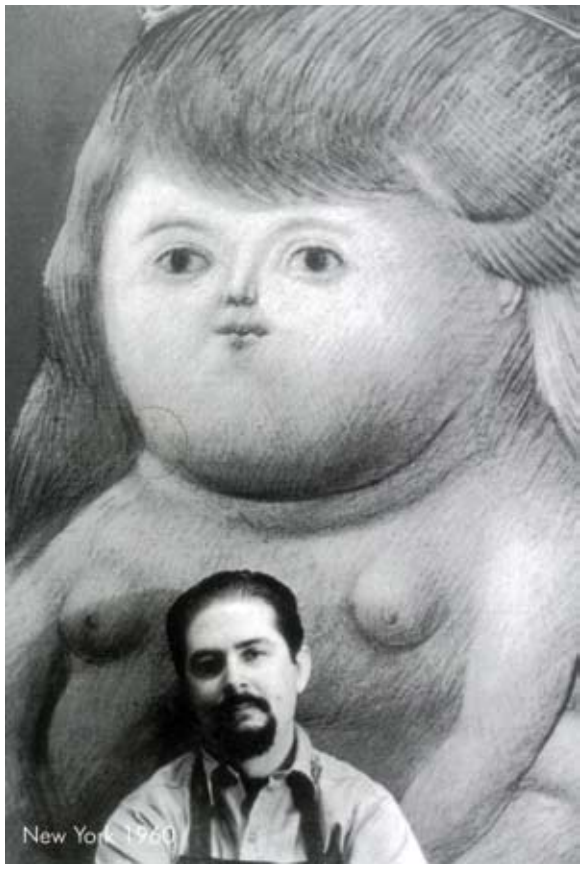
FERNANDO BOTERO'NUN DÜNYASI

4 Mayıs-18 Temmuz 2010 tarihleri arasında Suna ve İnan Kıraç Vakfı tarafından Pera Müzesi'nde, Kolombiya Fahri Konsolosluğu, İspanya Büyükelçiliği ve İstanbul Cervantes Enstitüsü desteğiyle gerçekleştirilen sergisiyle Fernando Botero, günümüz estetik anlayışına getirdiği yeni yorumu İstanbullularla paylaştı.

“Bir ressamın resim yapmasının tek nedeni kendi dünyasını yaratmaktır. Gerçeklik zaten orada duruyor-onun resmini yapmanın bir gereği yok. Buna paralel bir şeyin,zihinsel bir gerçekliğin resmini yapmanız gerekir. Şiir, müzik ve edebiyat gibi, sanatçının kafasında var olan ve insanın tadına varabileceği bir şey”

Fernando botero

Kolombiyalı sanatçı Fernando Botero bizi kendi zihinsel gerçeklik dünyasına davet ediyor, estetik algılarımızın sınırlarını epeyce genişletiyor, yuvarlıyor gülümsetiyor. Gerçekleri mi yoksa gerçek olmasını istediklerimizi mi algılıyoruz? Felsefe bu sorunu kanıtlarla çözmeye çalışır ama sanatın böyle bir derdi olamaz. Botero’nun da olmamıştır. O yalnızca kendi dünyasını yaratmıştır. Botero’nun tombul, tuvale zar zor sığan, miskin, halinden memnun insanları, bizi ilk bakışta huzurlu sakin kabul edilmiş bir evrene çeker ama eleştirmen Rudy Chappini hemen bu görüşe teslim olmamak gerektiğini düşünüyor. “Botero’nun sanatı, ilk ve yüzeysel bir bakışta görünebileceğinden daha karmaşık bir evreni gözler önüne serer. Teknik ustalık ile anlatımsal değerler arasındaki kararsız ve hassas bir dengenin sonucu olarak kavranmış bir evrendir. Dolayısıyla, seyircinin dikkatini çekmeye yönelik bir üslup kalıbını – bu üslubun ayırt edici özellikleri, kişilerinin taşkın bedenleri, kadınların iri gövdeleri, sanatçının yarattığı dünyanın dolu doluluğudur – mutlu bir rastlantı sonucu keşfetmekten daha fazlası söz konusudur.”



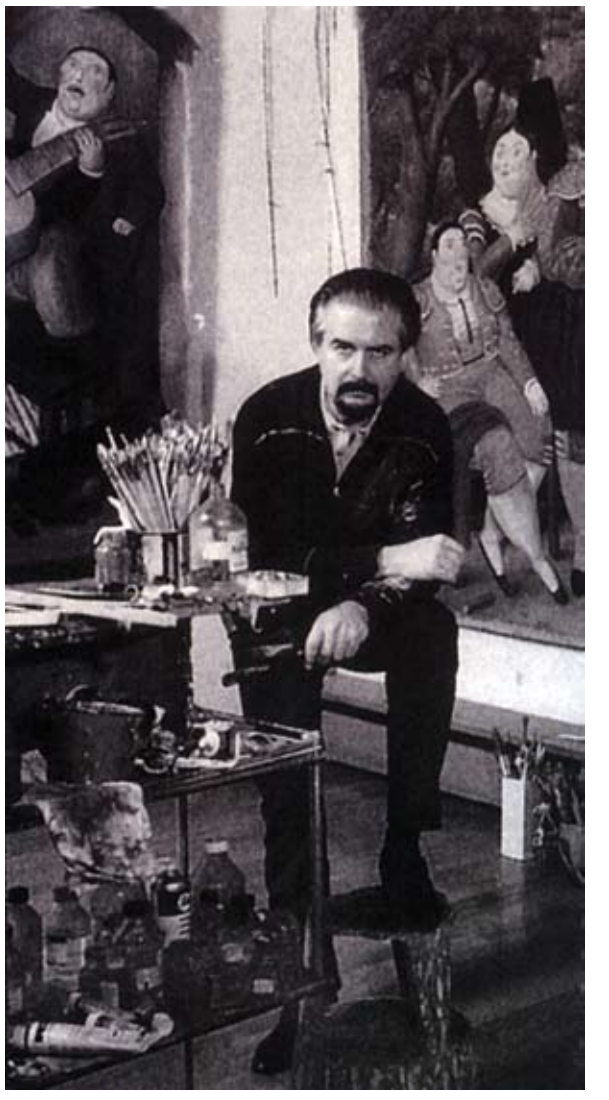
19 Nisan 1932’de Medellin Kolombiya’da doğan Fernando Botero gezgin satıcılıkla geçimlerini sağlayan babasını dört yaşında kaybeder. On iki yaşına geldiğinde dayısı Botero’yu boğa güreşi okuluna yollar. Botero matador olmak yerine matador çizimleri yapmaya ilgi duyar. On altı yaşına geldiğinde illüstrasyonlar çizmeye başlamıştır. Diego Rivera, Jose Clemente Orozco’nun yetiştiği Meksika Duvar Resmi Okulu sanatçının biçimlenmesinde etkili olur. Kolonyal barok olarak bilinen, Latin Amerikan tarzı kiliselerin içindeki süslemeler ilgisini çeker. Avrupa sanatına ilgi duyduğu dönemde “Pablo Picasso ve Sanatta Ayrıksılık” adlı bir yazıyı kaleme alınca okuldan atılır. Ülkesindeki ilk kişisel sergisinden sonra “Kolombiyalı Sanatçılar” sergisine katılır ve bu sergiden kazandığı ödülden elde ettiği gelirle Avrupa’yı gezerek ilgisini çeken Rönesans sanatçılarını inceleme fırsatı bulur.

Botero abartılı ve fantastik özellikler taşıyan Latin Amerika tarzıyla Avrupa kültürünü resimlerinde birleştirmeyi başarmış bir sanatçı. Etkilendiği sanatçılar sırasıyla: Rönesans döneminden Pierro della Francesca, Ucello ve Andrea del Castanga, Flaman Barok Ressam Pieter Paul Rubens, Alman sanatçı Albrecht Dürer.

Dört yaşında yetim kalan Botero, dört yaşındaki oğlu Pedro’yu 1975 yılında bir trafik kazasında kaybedince yaşamındaki en büyük acıyla yüzleşir. Oğlunun imgesi pek çok yapıtında yer alacaktır.

Bugün Paris, New York, Mont Carlo ve Pietrasanta’da yaşayan Botero’nun sanatında Velazquez ve Goya’nın etkisi üzerinde durmak gerekiyor. Botero Velazquez’in 1656 tarihli İspanya Kraliçesi adlı tablosunu yeniden yorumlamıştır. Velazquez’in narin yapılı, masum yüzlü, beyaz elbiseli, soylu ve etkileyici kişilikteki çocuk kraliçesi Fernando Botero’nun tuvalinde iri yuvarlak bir beden olarak karşımıza çıkar.

Botero’nun yaklaşımı elbette büyük ustaların resimlerini taklit etmek değildir. Karşımızda gerçek birer



yeniden yorumlama buluruz. Botero bu yorumlamalarla iyi niyetli bir ironiyle Rafaello'nun la Fornarinası, Jan Van Eyck'in Arnolfi Düğünü ya da Diego Velazquez'in Nedimeleri gibi resim tarihindeki çok ünlü resimlere duyduğu saygıyı yansıtmak ister. Bunu da yüzyıllar sonra o resimlerin ruhunu yeniden yaratmaya çalışarak, o ruhu hacim, uzam, çizim ve renge ilişkin kendi özgün görüşü ve aracılığıyla tuvale yansıtıp kendinin kılarak yapar.

Avrupa resmine duyduğu hayranlıkla kendi karakterini kattığı resimlerden biri de "İskambil Oynayanlar"dır. İskambil oynamak Latin dünyasında çok yaygın bir eğlence. Biri şapkalı kravatlı, diğeri bıyıklı ağzında sigarasıyla iki adam loş bir ampul ışığında iskambil oynamaktadır. Bu resimle Cezanne'ın iskambilli resimleri arasında benzerlikler, göndermeler bulunmaktadır. Botero kendi resminde sigaralı adamın kalçası altına bir iskambil saklayarak havaya hicivsel bir unsur kazandırmıştır. Uyarlama ve esinlemelere örnek gösterilecek pek çok resminden biri de "Parkta" isimli tablodur. Bu tablo Eduard Monet'nin "Kırda Piknik" adlı tablosuna benzer. Ne var ki, Monet'in tuvalinde çimlere çıplak olarak uzanan kadın dönemin burjuva değerleriyle dalga geçerken Botero'nun tombul kadını halktan bir kadının şekerleme yapmasından öte bir iddia taşımıyor gibidir.

"Resimlerimde gençliğim sırasında tanıdığım bir dünya ile karşılabilirsiniz. Bir tür özlem bu; o özlemi çalışmamın merkezi durumuna getirdim. On beş yıl New York'ta ve uzun yıllar Avrupa'da yaşadım ama bu, mizacımda, yapımda ve Latin Amerikalı ruhumda hiçbir şeyi değiştirmedi. Ülkesiyle tam olarak bütünleşmiş birisiyim" diyen Botero Kolombiya'nın günlük yaşamını tuvale yansıtır Bu resimler yaşanmış dramatik öykülerden sahneler taşır. Olan bitene ilgisiz ya da kendi derdine düşmüş bir halkın arasında hırsız polis kovalamacası, dans eden çiftlerin kendini umursamazca ritme koyvermeleri, topluca yenmiş bir yemeğin ardından kedileri köpekleriyle fotoğraf çektirmek için bir araya gelen aile fertleri, hatta pencereden atlayıp intihara kalkışanlara kadar… Neşeli, muzip, şaşırtıcı, hayatın içinde gibi ama sanki biraz da hayattan kopmuş, kendi anlamsız dünyasına gömülmüş ya da anlamlandıramadığı belki de saçma bulduğu bu dünyada günlerini geçirip durmakta olan insanların yaşamlarından kesitleri seyredalarız bu resimlerde.

Rudy Chiappini'nin "İncelikli Ve Yeni Bir Klasizm" başlıklı değerlendirme yazısında söylediği gibi, "Botero her şeyi sanatsal yaratı potasına atmıştır; amacı şeylerin özünü, fazlalıklardan arınmış saflıklarını ortaya çıkarabilmek için, fazlalıkların, gereksiz şeylerin dibe çökmesini sağlamaktır".

Giysisine sığamasa da süsünden püsünden ödün vermeyen, taşkın bedenlerin taşıdığı biraz şaşkın, biraz aldırmaz biraz da muzipçe bakan ufak yüzlerle biçimlenen Botero resimleri, günlük yaşamdaki boş ayrıntıları önemseyen ruh hallerini yansıtırken belki de hayatı sevmenin boş ayrıntılara duyulan merakla ilgili olduğunun altını çiziyordur. Botero'nun resmine hakim olan düşsel hava, onun Fransız ressam Henri Rousseau'nun büyülü düş gücünden etkilendiğini ve onun gerçeküstücülüğünün de peşinden gittiğini gösteriyor.

Botero, üslup aracılığıyla düşsel bir estetiğin üstünlüğünü dile getirmek ister

"Benim için üslup tutarlı, açık olması gereken bir dildir.
Geçmişin büyük ressamlarına bakın: konu-Meryem'e Müjde, İsa'nın Utkusu- hep aynıdır, gene de dil değişir. Bana gelince; beni kendi üslubuma götüren talih olmuştur. Benim yapıtım, bütün yaşamım boyunca sürdürdüğüm bir girişimdir, çünkü hacim en başından beri içimde taşıdığım bir düşüncedir."
Fernando Botero'nun Pera Müzesi'ndeki sergisinde yer alan yapıtları son on yılda ki çalışmalarından seçilmiş.
Chiappini'ye göre; "Her zaman olduğu gibi Botero'nun kişilerinde aşırı çelik ruh halleri yoktur. Sevinç ya da hüzün duygusu barındırmazlar içlerinde, dile getirilmemiş bir şeyleri saklayan gizemli figürlerdir. Zaten Botero bu figürleri çizerken, onlarla ilgili bir konum almaz. Ne piskopazlar ile müzisyenler, ne kumarbazlar ile dansçılar, ne sıradan insanlar ile güçlüler karşısında değer yargıları dile getirmez. Botero'nunki uzak bir yansızlık tutumudur. Bu figürlerin ortaya koyduğu ve onları sanatının şiirselliği içinde birleştiren şey, gündelik yaşam ve halk unsurudur. Bu unsur, Botero'nun dünyasına girmemizi sağlayan anahtarı temsil eder. Gerçekten de sanatçının resimlerine can veren insanlar, halk karakterlerinin özelliklerini daha doğrusu özünü içlerinde barındırırlar. Bu özde, yalın eğlence gereksinmesini, gündelik yaşamın küçük çatışmalarını, ama her şeyden önce halkın bilgeliğini, yaşamın gizinin gerçekliğini ve kanıtlarını, her şeye rağmen dünyada var olmanın mutluluğunu buluruz.

Öyküleriyle İstanbul'un Deyimleri ve Atasözleri

Yazı: NECATİ GÜNGÖR

Burada öyküsünü anlatacağımız deyim ve atasözleri İstanbul Türkçesinde kullanılagelir. İstanbul'da ortaya çıkmış, oradan tüm topluma mal olmuştur. Ancak tüm deyim ve atasözlerinin burada anlatılanlarla sınırlı olduğu sanılmamalı. Biz yalnızca öyküsü olanları anlatıyoruz.

Ateş pahası: Kanuni Sultan Süleyman bir gün adamlarıyla birlikte, İstanbul'un çevresindeki avlaklardan birine avlanmaya çıkar. Avlanma sırasında hava değişivermiş, birden bir fırtına kopmuş. Şimşekler çakmış, gök gürlemiş, şiddetli bir yağmur başlamış. Tepeden tırnağa ıslanan Padişah ve adamları atlarını en yakın bir köye sürmüşler. İlk rastladıkları evin kapısını çalmışlar. Kapıyı açan köylü gelenlerin kim olduklarını bilmese de, giyim kuşamlarından önemli kişiler olduklarını anlamış ve içeri buyur etmiş. Güçlü bir ateş yakmış, güzel bir tarhana çorbası kaynatıp ısınmalarını sağlamış. Kanuni, yanan ateşle ısınırken, o denli memnunmuş ki, yanındakilere: "Şimdi, indimde şu ateşin bahası bin altına değer!" demekten kendini alamamış.

Gelenler, geceyi köylünün evinde geçirmişler. Ertesi gün fırtına dinmiş, yola çıkmak için hazırlanmışlar. Padişah, kendilerini ağırlayan köylüyü sevindirmek için ona bir miktar ödeme yapmak istemiş. Köylüye, kaç altın istediğini sormuş. Kurnaz köylü: "Bin bir altın!" karşılığını vermiş. Bu kadar yüksek ücret Padişaha bile çok gelmiş. Neden bu kadar istediğini sormuş ona. Köylü, "Dün akşam siz, bu ateşin bahası bin altın eder demiştiniz. Bir altın da yemek ve yatak için…" karşılığını vermiş. Padişah, sözünü yerine getirip adama bin bir altın ödemiş… O günden sonra değerinin üstünde satılan şeyler için "ateş pahası" denilir olmuş.

Atı alan, Üsküdar'ı geçti: Söylenceye göre, bu bir Köroğlu öyküsü… Bir gün birileri Köroğlu'nun atını çalıp satmış. Köroğlu, çalınan atının izini süre süre İstanbul'un at pazarına kadar gelmiş. Pazarda satılığa çıkarılmış atlar arasında kendi atını hemen tanımış. At cambazına, şuna önce bir binip deneyeyim de, ona göre alıp almamaya karar veririm, demiş. Cambaz bu öneriyi kabul etmiş. Köroğlu atına atlamış; at da sahibini tanıdığı için "hadi oğlum!" der demez dörtnala uçmuş. Kıyıya ulaşınca, sal tutup atla birlikte Üsküdar'a geçmiş. At alıcısının dönmediğini gören cambaz onları aramaya kalkışmış. Bunun üzerine at pazarındakiler, "Hiç aramaya kalkışma," demişler cambaza. "Atı alan, Üsküdar'ı geçmiştir!"

Balık baştan kokar: Bektaşi'nin biri meze yapmak üzere balıkçıdan uskumru almak istemiş. Ancak balıklara bakınca bayat oldukları kuşkusuna kapılarak, birini alıp kuyruk tarafından koklamaya kalkışmış. Bunu gören balıkçı kızmış Bektaşi'ye. "Balık dediğin baş tarafından kokar efendi!" demiş. "Sen kuyruğunu kokluyorsun…" Bektaşi hazırcevap: "Balığın baş tarafının kokmuş olduğunun fakındayım da…" demiş. "Kokunun kuyruğa kadar gelip gelmediğini anlamaya çalışıyorum!"

Balta olmak: Yeniçeriler yüzünden Türkçeye yerleşmiş bir deyimdir, balta olmak. Yeniçeriler, iç isyanlarla bir yandan devlet üzerinde baskı kurarken, bir yandan da İstanbul halkı üzerinde büyük bir baskı kurmuşlardı. Bu baskılardan biri de yapı yaptıran kimselerden haraç almalarıydı. Yeniçeriler yapının bir yerine baltalarını asarlar, haraç almadan baltayı kaldırmazlardı. Eğer yapı sahibi haraç ödemek istemezse, zorbalar bir biçimde yapıya ya da sahibine zarar verirlerdi.

Balık kavağa çıkınca: Balıkçılar İstanbul'un içinde çok miktarda balık avladıkları zaman sata sata bitiremez, ellerinde kalan balığı bu kez uzak köylere kadar götürürlermiş. En uzaktaki köyler de, Kavaklar… Anadolukavağı, Rumelikavağı… Tabii bu bolluk zamanlarında balığın fiyatı da ucuzlarmış. Balığın çok çıkmadığı, dolayısıyla fiyatının da pahalı olduğu bir dönemde, yaşlı bir kadın balıkçıya sormuş: "Evladım, balık ne zaman ucuzlayacak?" Bıçkın balıkçı alaylı biçimde karşılık vermiş yaşlı kadına: "Bekle teyzeciğim, bekle. Balık Kavağa çıkınca ucuzlar…"

Cemaziyel evvelini bilirim: Eskiden evrak dolabı ve dosya bulunmadığı için devlet dairelerinde belgeler torbalara konularak saklanırdı. Torbaların üzerine de çıkmaz bir boyayla o ayın adını yazarlardı. "cemaziyelevvel, cemaziyelahir, muharrem, ramazan, şaban, zilhicce" gibi. Yoksul memurlardan biri bu evrak torbalarını, nasıl olsa bir soran çıkmaz diye gizlice alıp evine götürür, kendine iç çamaşırı diktirirmiş. Tabii ne kadar

yıkansa da üzerindeki yazının boyası çıkmadığı için, donunun üzerinde ay adları kalakalırmış.
Bu torba donlu memur gün gelmiş yükselmiş, daireye müdür olmuş; eski arkadaşlarına karşı kurumlanmaya başlamış. Bir gün bir tartışma sırasında o eski arkadaşlarından birini aşağılayıcı sözler söylemiş. Bunun üzerine eski arkadaşı, "Kendini çok yüksekte görüyorsun amma…" demiş müdüre. "Ben, senin cemaziyelevvelini de bilirim!"

Çizmeden yukarı çıkma: Topkapı Sarayı hareminde kadınlara hizmet eden erkeklerin hadım edildikleri bilinir… Bunun amacı, haremdeki kadınlarla erkeklerin ilişkiye girmelerini önlemekti. Dünyanın en güzel kadınları, bir gün padişahın ilgisini çekmek umuduyla haremde yıllarını geçirir, bedenlerine erkek eli değmeden yaşarlardı öyle. Erkek diye yalnızca harem ağalarını görürlerdi. Bazen harem ağaları o güzel kadınlara tutulur, ama padişahtan korktukları için ilgilerini açığa vuramazlar, açıklasalar bile, hadım edildikleri için sonuca ulaşamayacaklarını bilirlerdi. Erkeklerin ilgisine susamış harem kadınlarıysa bu harem ağalarıyla gönül eğlendirirlerdi.
Harem kadınlarından biri, kendisine tutulduğunu anladığı bir hadımla oynamaya karar verir.
Amacı, adamın kendisine dokunmasını sağlayarak onu kışkırtmaktır. "Ağa" der, kadın. "Gel de şu ayaklarımı, dizlerimi biraz ov. Ama çizmeden yukarı çıkma sakın!" Çizmeden yukarısı baldırları… Divana uzanır, bacaklarını açar. Harem ağası da ayaklarından itibaren okşayarak ovmaya başlar. Hadım da olsa, kadının tenine dokundukça etkilenen adam kendini tutamaz, yukarılara doğru elini kaydırır.
Hadım erkeği kışkırttığını anlayan kadın, onu daha da tahrik edebilmek için oyunu sürdürür: "Ağa, ağa! Çizmeden yukarı çıkıyorsun. Ne söylemiştim sana?"

Derdini Marko Paşa'ya anlat: Rum kökenli Marko Paşa, II. Abdülhamit döneminin askeri tabiplerindendir. Altı yıl da bakanlık görevinde bulunmuş olan Marko Paşa, Türk Kızılay'ının kuruluşuna emeği geçenlerdendir. Yumuşak huylu, sabırlı bir kişiliğe sahip olduğu için, kendisine başvuranları ilgiyle dinler, kimseyi başından savmaz, sorunlarını gidermeye çalışırmış. Onun içten ilgisi, sorunu çözümlenemeyen kişileri bile memnun edermiş. O nedenle, sorunu olan kimseleri rahatlatmak amacıyla, "Git, derdini bir de Marko Paşa'ya anlat" derlermiş. Zamanla bu söz dilimize yerleşip kalmış.

Külhanbeyi: Eski İstanbul'da geceleri sokaklarda sızıp kalan sarhoşlar toplanarak çarşı hamamlarının külhanına bırakılırdı. Külhan, hamamın suyunu ısıtmak için ateş yakılan ocağın bulunduğu bölüm. Külhan sıcak olduğu için, oraya atılan sarhoşlar özellikle kış mevsiminde geceyi donmadan geçirmiş olurlardı. Ancak külhan kömür ve külle dolu olduğundan orada geceleyen sarhoşların üstü başı kirlenir, elleri, yüzleri kömür karasına bulanırdı. Geceyi külhanda geçiren kimseyi o durumda görenler, başına geleni hemen anlardı. Bu kişilere, alay anlamında, "külhan beyi" derlerdi.

Dingo'nun ahırı: İstanbul'un atlı tramvay döneminde, tramvayları çeken yorgun atlar, geceleri belli semtlerdeki ahırlara çekilirdi. Bu ahırlardan biri Tatavla semtindeydi ve ahırın Dingo lakaplı bir Rum kâhyası vardı. Dingo ahırda pek durmaz, sık sık yakındaki bir meyhaneye giderek demlenirdi. Bu nedenle ahırın belli bir düzeni olmuyordu. Tramvay sürücüleri yorgun atları getirip kendi bildikleri gibi ahıra bağlıyorlardı. Bazen de, biraz önce bağlanmış yorgun atları, dinlenmiş sanarak bir başka sürücü alıp götürüyordu.
Böylece Dingo'nun ahırı, bir karmaşa ve karışıklık örneği olarak İstanbulluların diline düşmüş ve günümüze kadar da yaşayagelmiştir.

Gırgır geçmek: Adamın biri nargile kahvesinde oturmuş, tömbekisiz, ateşsiz bir nargilenin marpucunu boş boş çekerek, gırrr, gırrr diye sesler çıkarıyormuş. Kahvedekilerden biri dayanamayıp sormuş: "Bre efendi, nargilenin tömbekisi yok, ateşi yok, dumanı yok, sen ne diye çekip duruyorsun?"
Adam: "Ben onun dumanına değil, gırgırına meraklıyım" demiş. "Nargilem gırgır ettikçe keyfim yerine geliyor." O günden sonra, boş işlerle, boş sözlerle eğlenmenin adına "gırgır geçmek" denilmiş.

Gözden sürme çalmak: İstanbul'un Kasımpaşa semti eskiden önemli bir kayık yapım yeriydi. Kayık yapılan yerlere "göz", kayık yapımında kullanılan tahtalara da "sürme" denirdi. Sürmeler, gözlerde bekletilerek düzgün kuruması sağlanırdı. Sahiplerince iyi korunmasına karşın, bazı becerikli hırsızlar bu gözlerdeki sürmeleri çalmayı başarırlardı.
Bir kimsenin çok usta bir hırsız olduğunu anlatmak için "gözden sürmeyi çalar" denirdi.

Hoşafın yağı kesildi: Yeniçeri ocaklarında yemek dağıtan aşçı, aynı kepçeyle önce yağlı yemeği, sonra pilavı, ardından da hoşafı dağıtırmış. Her yemekte aynı kepçeyi kullandığı için hoşafın üzerinde bir yağ tabakası olurmuş hep. Yeniçeri askerleri de yağlı hoşaf yemeye alışmışlar. Gün gelmiş, ocağın aşçısı değişmiş. Yeni aşçı, yağlı kepçeyi sıcak sudan geçirdikten sonra hoşaf kazanına daldırmaya başlamış. Dolayısıyla hoşafın üzerinde yağ tabakası görülmez olmuş. Yeniçeriler, bu durumu yadırgamış; önceki aşçıyı arar olmuşlar. "Ah, eski aşçının hoşafı başkaydı" demeye başlamışlar. "O gittikten sonra hoşafın yağı kesildi!"

İmamın kayığına binmek: İstanbul'un kıyı semtlerinden birinde oturan bir cami imamı, denizle pek ilgiliymiş. Boş zamanlarında, çok sevdiği kayığıyla denize açılır, balık tutar; kıyıda olduğu zamanlarda da kayığından ayrılmak istemezmiş. O denli bağlanmış ki kayığına, ölünce, mezara tabutla değil, kayık içinde götürülmeyi vasiyet etmiş yakınlarına. Bu vasiyetten sonra da, dünyaya gözlerini yummuş. Yakınları da, imamın vasiyetini yerine getirmek üzere, cenazesini kayık içinde taşımışlar mezarlığa kadar. O günden sonra "imamın kayığına binmek" sözü, tabuta konulmak anlamında kullanılır olmuş.

Tereciye tere satmak: Bu sözün söylendiği olay, Sultan II. Mahmut döneminde, Çarşıkapı'da yaşanmıştır. Sultan II. Mahmut'un gözde adamlarından şair Halet Efendi, çevresindeki insanların sevmediği bir kimseydi. Sevilmezdi, çünkü, padişaha yakınlığından ötürü birçok kimseye zararı dokunmuştu. Halet Efendi bir gün uşağı ve kâhyasıyla birlikte çarşıya, alışverişe çıkmıştı. Bir manavın önünde, Anadolu Kazaskeri ile Rumeli Kazaskeri'ni gördü. Manavdan tere alıyorlardı. Hemen yanlarına giderek onlara laf attı Halet Efendi: "Bu Rumeli teresi, bu da Anadolu teresi!" Ama, her iki devlet adamı da, Halet Efendi'nin kötülüğünden çekindikleri için, bu hakaret anlamı taşıyan sataşmaya karşı ses çıkarmadılar... Bu arada Halet Efendi'yi tanımayan manav, ona da tere satmak amacıyla; "Efendi, siz de tere almak istemez misiniz?" diye sordu.
Rumeli Kazaskeri dayanamayıp lafı gediğine koydu: "Efendi hazretleri senin tereyi ne yapsın? Onun dili senin tereden daha yakıcıdır! Sen de tutmuş, teres-i ekber bir zata (tereslerin en büyüğüne) tere satmaya kalkışıyorsun!" Halet Efendi bu ince hakarete yanıt vermeden ordan ayrılır. Ancak Rumeli Kazaskeri'nin bu unutulmaz sözü "tereciye tere satılmaz" biçimini alarak günümüze kadar yaşayagelmiştir.

Yağma, Hasan'ın böreği: Yine Yeniçerilerden Türkçeye yadigâr kalmış bir söz…
Azgın Yeniçeriler yine bir gün ayaklanmış, İstanbul'da esnafın dükkânlarını yağmalıyorlardı. Yağmacılar bir börekçi dükkânına girmiş, tepsilerdeki börekleri mideye indirirken, birden içlerinden biri karşı çıkmış. "Ne yapıyorsunuz bre?" demiş. "Burası bizim Yeniçeri Hasan'ın dükkânı… Yediğiniz börekler onundur; billahi hesabını sorar sizden!" Yağmacı Yeniçeriler, yaptıkları yanlışı anlamışlar, ama börek yemeyi de sürdürmüşler. "Bir hatadır oldu, ne yapalım?" demişler. "Yağma, Hasan'ın böreği imiş!"

Ziftlenmek: Öyküdeki olay hangi dönemde, hangi padişah zamanında geçmiş, bilinmiyor ama, İstanbul'da geçtiği kesin. Bahar aylarında, yaza hazırlık olarak Sarayın kayıkhanesindeki kayıklar ziftlenirmiş. Bir gün, yapılan harcamaları gözden geçiren padişah, kayık ziftleme ücretinin çok yüksek olduğunu görmüş ve bu işle ilgilenen kayıkhane kâhyasını huzura çağırıp hesap sormuş: "Beş parça kayığın ziftlenmesi beş bin altın olur mu, bre insafsız!" Kayıkhane kâhyası korkmuş padişahın öfkesinden. İşin doğrusunu söylemeye karar vermiş. "Hünkârım, yalnızca kayıklar ziftlenmiyor ki!" "Başka neler ziftleniyor peki?" "Sadrazam ziftleniyor, bilmem kim paşa ziftleniyor, kethüda kulunuz ziftleniyor, kalafatçıbaşı, kayıkçıbaşı, hamlacıbaşı dahi ziftleniyor…"
Haksız kazancın, rüşvetin, komisyon almanın, aradan geçinmenin adına o günden sonra "ziftlenmek" denilegelmiş.