

# paylaşım

Kartonsan Yaşam Kültürü Dergisi **2011/1**





Tarihte 300-400 yıl geriye gidildiğinde işler biraz karışıyor. Doğru ve net bilgilere ulaşmak zorlaşıyor kimi zaman. Paylaşım'ın bu sayısında yer verdiğimiz Macar Kont Thököly İmre yazısı böyle bir özellik taşıyor. Biraz deşince, tam olarak birbirini tutmayan ama benzer çağrışımlar yapan bilgilere ulaşıyor.

Bu sayımızda ele aldığımız Peralı Japonlar başlıklı konu için de aynı durum söz konusu. Üstelik Japonlarımız daha yakın bir tarihte yaşamış oldukları halde! Böyle durumlarda konuya olabildiğince geniş çerçeveden yaklaşmak, karşı tezleri de sunmak gerekli. Toparlayabildiğimiz bilgilerdeki eksiklik ya da yanlışlık "olgu"yu yok etmiyor. Yaşanmışlık var ortada ve biraz da çelişkiler.

Çelişkiler... Yaşamın neresinde yok ki! Bir yanda aşk ve zarafet bir yanda silah ve ölüm. İtalya'da iki küçük kent, belki de kentçik demeli; biri şık ve alımlı, ötekini ise eli silahlı. Silahlar da sanki birer sanat eseri. Bu da ayrı bir çelişki!?

İçinde çelişkiye düşmeyen bütünlüklü tek alan ise doğa. Tastamam bir doğruluk ve şaşmazlık var bünyesinde. Mevsimler ve doğal yaşam bunu yeterince kanıtlamıyor mu? Ya otlar? Kokusu dün başka bugün başka oluyor mu?

Lavanta... Otların en romantiği en hoş kokulusu, en buğulu renklisi...

Rüzgârlı bir günde hiç lavanta tarlasında yürüme şansınız oldu mu? Olmamıştır büyük olasılıkla. Ama İstiklal Caddesi'nden geçmişsinizdir ve önünde sepetiyle yerleştiği köşeden "lavantaaa" diye bağırarak satıcıların seslerine karışan kokuyu almışsınızdır. Şimdilerde bu kokuya Fast Food kokuları da karıştı.

Mademki İstiklal Caddesi'nden yürüyoruz Ali Topçuoğlu'ndan söz etmenin, Beyoğlu'nun unutulmaz beyefendi esnafını anmanın da sırası gelmiştir:

gerçek alın terinin kravatlı takım elbiseli simgesi. Tertemiz bir Anadolu insanı. "Sabırtaş" adını boşuna koymamıştı tezgâhına. Ardında zorlu bir hayatın hikâyesi gizli. Hayatta olmayan Ali Usta şimdi çocuklarının açtığı sokak tezgâhıyla aynı adı taşıyan restoranında ağırıyor konuklarını.

Ayaküstü atıştırmak sanıldığı gibi yeni icat değil. Taa Hititlerden bu yana olagelmiş.

Maç önlerinde köfte ekmekçiler, midye dolmacılar pek çok çeşit ayaküstü sunum.

Sabah mahmurluğu içinde metroya yetişmeye çalışanların ellerinde kahveler de eklendi artık bu manzaralara. Kâğıt bardakta kahve ayazdakilerin içini ısıtıyor, uyuklayanların beynini açıyor.

Bir de balık ekmeği vardır İstanbul'un, ki iskele bitişiklerinde satılır. O ekmek arası balık başkadır. Martılar tepenizde uçuşur, vapurların biri kalkar öteki yanaşır. Tam bir İstanbul ritüelidir bu. Bu ritüel iskele yakınlarında yaşanır, çünkü İstanbul iskeleler kentidir. Onlar kentin denize açılan kapılarıdır. İçlerinden biri de "siz buyurun", "rica ederim siz buyurun" diyen yolcularının kibarlığı yüzünden zamanında kalkamayan ve "Beylerbeyi" adını taşıyan iskelesidir.

Konularımız böyle uzayıp gidiyor.

Osmanlı'da sokak berberleri de dergimizin ilginç yazılarından birini oluşturuyor. Yok olmayan bir meslek. Saç, sakal, kaş, makyaj derken işin ucu güzellik merkezlerine dek uzanan bir iş kolu. Bir adım ötesi SPA merkezleri desek yalandan karnımız ağrımaz.

Şiirle bağlasak sözümüzü; Attila İlhan desek mesela... Ülkemizde en çok mırıldanan dizelerin şairi! Şiire ilgi duysun duymasın herkesin birkaç dizesini ezberinde tuttuğu şairimiz.

Kalplerimizin hesapsızlığına beynimizin sorgularını dahil eden, şiirlerine mecbur olduğumuz Attila İlhan...



**Pembeyle Morun Aşkından Doğmuş Gibi  
Yüreğe Çöken Keder İçindir Kendileri...**



# LAVANTA





**Yazı: Elvan Arpacık**

**Fotoğraf: Nezahat Gökyiğit Botanik**

İnsanın düş gücünü coşturan bir bitki lavanta.

“Fatma Asaf, idealist bir eleştirmene âşıktır, ‘Sesinde güney rüzgârlarının ılıkliğini taşıyan bir adama. ‘Paris’ten yeni gelmiş, çevrelerine yeni girmiş, Fransız İhtilali’ni ezbere biliyor, sosyalist Fikret Demiray..’ Lavanta rengi gecede yapılan bir tangoda başlamıştır bu aşk... Belki daha önceleri... Demiray, ‘Çorapçı kız romanları yazılacak devir değil’ dediği anda. Ya da “Türkiye’nin Simone’a Beauvoir’a ihtiyacı yok! Türkiye’nin Fatma Asaf’a ihtiyacı var!’ dediği anda... Belki hepsi birden, lavanta rengi bir gecede, insanın kanını ateşleyen dansın, akılla buluşmasından oluşan etkide.”

Selim İleri’nin “Bu Yalan Tango” adlı romanında geçen “lavanta” sözcükleri de bunun ifadesi değil mi?

Gün geceye dönerken akşamların, özellikle yaz akşamlarının rengi... Renklerin utangacı pembeyle, bilgisi morun aşkından doğmuş gibi.

Latince iavare yıkanmak filinden gelmesi boşuna değil çünkü, eski Roma ve Yunanlılar lavantayı banyo suyuna katıyorlarmış.

Batı Akdeniz bitkisi olan lavanta, ülkemizde doğal olarak yetişmiyor. Ama bu güzel ve kalıcı kokulu bitki bahçelerimizde süs bitkisi olarak yetiştirilmekte.

Lavanta çiçeği (lavandulae flos) *Lavandula angustifolia* Miller’in (Ballıbağiller-Lamiaceae) kurutulmuş çiçekleridir.

Tarımı yapılan öteki lavanta türlerine gelince; İngiliz lavantası (*L.intermedia* Loisel), Lavandin (*L x intermedia* hibritleri-süper, *grosso*, *abrialis* varyeteleri), Fransız lavantası (*L. Dentata* L.), başak lavanta (*L.latifolia* Villers), karabaş otu (*L. Stoechas* L.).

Lavandin super varyetesi Isparta’da, karabaş otu da batı sahillerimizde yetişir. Lavanta türlerinden olan karabaş otunun kokusu kafurumsu olduğu için lavanta yerine kullanılmaz. Lavantanın karakteristik kokusunun kaynağı linalil asetattır. Çiçeklerden %1-3 oranında elde edilen uçucu yağın içinde %75 kadar linalil asetat ve linalool bulunur.

*Lavandula angustifolia*’nın çiçeği ve uçucu yağı Avrupa farmakopesi’ne kayıtlıdır. Lavanta ve lavandin çiçekleri kuru çiçek ve çay olarak tüketilir,



uçucu yağ olarak kullanılır.

Bitkinin %4-5’lik çayının (1,5 gr. çiçek) idrar artırıcı ve romatizma ağrılarını dindirici özelliği vardır. Sinirsel bağırsak rahatsızlıklarında ve yine hafif







sinirsel uykusuzluk, huzursuzlukların giderilmesinde yatıştırıcı olarak kullanılır. Uçucu yağı yara, yanık, güneş yanığı ve kas ağrılarında hafif anti-septik ve uyarıcı olarak haricen kullanılır.

Aromaterapi yelpazesinde lavanta geniş bir alanı kaplıyor: migren, baş ağrısı, tansiyon, huzursuzluk...

Lavantanın yaygın kullanım alanı parfümeri ve kozmetik sektörüdür. Bu amaçla Fransa'nın Provence bölgesinde geniş çaplı tarımı yapılır. Sözü edilen bölge, kozmetik piyasasında tanınmış bir markanın da adını taşımakta. Ülkemizde çok sevilen ve tüketilen lavanta kolonyasının öncülüğünü tarihi Rebul Eczanesi yapmıştır. Artık klasikleşen Rebul Lavanda, Fransa'nın güneyindeki Grasse Kenti'ne yakın bölgelerden toplanarak üretilmektedir. Gün ağarana kadar toplanan lavanda çiçekleri, gün doğumundan önce fabrikada işlemeye alınır.

İlk olarak 17. yüzyılda Nicholas Culpeper'ın, lavantanın iyileştirici etkilerinden söz ettiği bilinir. Ama ondan çok daha önce Antikçağın lokman hekimi, Tarsus'ta yaşamış olan bitki uzmanı Pedanius Dioscorides'in dikkatini çekmiştir. Ne de olsa geçmiş, zaman doğru mudur bilinmez "Göğse oturan yas içindir" sözünün bitkilerle tedaviyi araştıran bu hekime ait olduğu söylenir. 1920 yıllarında ise Fransız Rene Maurice Gattefosse, laboratuvarında yaptığı bir deneyde oluşan bir patlama sonucu yanan kolunu önce suya, sonra da ortada açık duran başka bir sıvı olan lavanta yağına sokunca, yanıklara olan iyileştirici etkisi fark edilmiş.

Günümüzde ise, 1988 yılında International Journal of Neuroscience, lavantanın insanların ruh halini düzelttiğini, rahatlatıcı etki yarattığını yazmıştır. Journal of Psychiatry and Clinical Neuroscience 2000 yılında yayınladığı bir yazıda anksi-



yeteyi azalttığına yer vermiştir.

Uçucu yağın içeriğinde bulunan yağda çözünen monoterpenler, hücre zarıyla etkileşip iyon kanallarının ve reseptörlerinin etkisini değiştirir. Bu bulgu yağın sakinleştirici ve spazm çözücü

ve mikrop öldürücü etkilerini açıklar.

Kafurumsu kokusu nedeniyle lavanta yerine kullanılmayan karabaş otu ise çay olarak (%2-5) ağrı kesici, antiseptik, yara iyileştirici, yatıştırıcı, balgam söktürücü olarak içilir.





Giysilere, çarşafıara, yastıklara, odalara sinner onun kokusu belki anılara bile...

"Lavanta Kokulu Kadınlar", 1936 yılında İngiltere'de bir balıkçı kasabasında yaşayan iki kızkardeşin yaşadıklarını anlatan bir filmin adı. Kadınla lavanta arasındaki ilişkiyi aşikâr eden filmin adından yola çıkarak kadınların bu kokulu bitkiyi günlük yaşamın içine soktuklarını söyleyebiliriz. Satıcıları bile kadınlardır çokça. İstiklal Caddesi'nde otururlar bir köşeye.

"Lavantaaaa" diye seslenirler.

Arada bir de ellerini lavanta sepetinde gezdirirler.

Havaya yayılır kokusu.

Bu da olur Beyoğlu'nun kendine özgü dokusu.

Başka yerde de yoktur bu görüntüler doğrusu.

Kadınların elinden çıkmadır lavanta keseleri. Kimi dantelli, kimi işlemeli. İçinden dökülür lavanta taneleri. Her tanesi akşam alacasının geceye dönüştüğü andaki gibi.

Alır yüreğinizdeki pası kiri.

Antikçağın hekimi Pedanius Dioscorides'in dediği gibi "Göğse çöken yas içindir" kendileri.

Kaynakça: Bu yazının görselleri Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi yayını Bağbahçe Dergisinden alınmış, aynı yayının 9.02.2007 tarihli K.Hüsnü Can Başer'in yazısından ve Rebul Eczanesi bilgilerinden faydalanılmıştır.



İlk olarak 17. yüzyılda Nicholas Culpeper'in, lavantanın iyileştirici etkilerinden söz ettiği bilinir. Ama ondan çok daha önce Antikçağın lokman hekimi, Tarsus'ta yaşamış olan bitki uzmanı Pedanius Dioscorides'in dikkatini çekmiştir. Ne de olsa geçmiş, zaman doğru mudur bilinmez "Göğse oturan yas içindir" sözünün bitkilerle tedaviyi araştıran bu hekime ait olduğu söylenir.

# BİR DUYGU IRMAĞIDIR ATILA İLHAN; BAZEN HÜZÜN KARIŞIR SULARINA; BAZEN İSYAN...

**Yazı: Sevda Kaynar**

Şairler talihli insanlar mıdır; insan çoğu kez merak eder bunu. Bir yandan kelimelere hükmetmek; kelimelerden dünyalar yaratmak; varlığın en ince kılcal damarlarından adı konmamış duygular süzmek... Sıradan bir insanın cayır cayır yanacağı yangınlarda yüzmek; bütün rüzgârlara kapılmak, bütün denizlere akmak, bütün limanlarda geceyi hatırlamadan uyanmak... Bıçağın keskin ucunu tatmak; bir değil birkaç ölümü yaşamak; önünde kanlı sonların yaşandığı duvarların dilinde ağlamak... Ancak bir ruhun sahip olabileceği hafifliğe ulaşip; ağırlığı tonlara bedel acıları içinde taşımak...

Bir yandan da bütün bu duyguları yaşarken ve yaşatırken, estetiğin, güzelliğin ve şiiri şiir yapan o inanılmaz inceliğin varlığını sürdürmek; her şiirde beynin ve kalbin yeni meyveler gibi yeni mısralar veren acılı topraklarına bin bir süzgeçten geçmiş tohumlar ekmek...

Bazıları için çok zordur bu. Bazıları içinse ne kadar zor olursa olsun o kadar gerekli, o kadar vazgeçilmezdir. Çünkü onlar dünyaya gelirken yanlarında binlerce kelimeyi, mısrayı, evrenin bilinmedik köşelerine tutulacak aynaları da getirmişlerdir. Acılar, ruh yangınları, aşkın ya da kavgaların her an insanı yere serecek serseri kurşunları onlarla var olur. Sıradan duygular onlarla yücelir; şiirin dünyasına onların ince köprüsünden geçilir.

Attila İlhan da bu talihli insanlardan biridir işte. Onun şiirleri başka bir gezegenin kapılarını açar. Evet, o gezegende hayat vardır ama hayatın bütün acıları, hayatın bütün macerası, ölüme meydan okuyan bir yeniçağ şövalyesinin onurlu küstahlığı da vardır.

Sanat eserlerini ölümsüz yapan, yaratıcılarını sonsuza taşıyan bu meydan okuma, Attila İlhan'ın şiirlerinde tam bir başkaldırı, okuyan için onun yerinde olsam dedirten bir büyük hüznün ve isyandır.



“Ne kadar korkmuştuk elimizden tutmadılar  
Doğrudur kendi içimizde daraldığımızız  
Kim neyi savundu bilinmez nereye kadar  
Biz yani erdoğan ayşenur ali ve ahmet  
Başka bir yalnızlıkta boşulduk / havasızlıktan  
Sanki bir tesbih koptu tane tane savrulduk  
Köy köy bucak bucak memleket memleket  
Ne solculuğumuz solculuktu ne sağcılığımız  
Karanlık bir kapı olup üstümüze kapandılar  
Kimse bizi sevmedi / ağır kan kaybımız”

Attila İlhan şiirini yaşayan bir şairdir. Öylesine derinlikli mısraları vardır ki, bu mısralardaki duyguları, varlığının paletindeki renklere fırçasını daldırmadan yazmak olası değildir.

Sanatçının gerçek anlamda yaratıcı olmasını sağlayan bu yapıtını yaşamak olgusu Attila İlhan'ı benzersiz kılar bir anda. Sanki mecburdur o bu mısraları yazmaya; sanki mahkûmdur o sisler bulvarında gezinen acı ve hüznle dokunmuş, yalnızların en yalnızı bir ruh olmaya...

“Sisler bulvarına akşam çökmüştü  
Omuzlarımıza çoktan çökmüştü  
Kesik birer kol gibi yalnızdık  
Dağlarda ateşler yanmıyordu  
Deniz fenerleri sönmüştü

Birbirimizin gözlerini arıyorduk  
Sisler bulvarı'nda seni kaybettim  
Sokak lambaları öksürüyordu  
Yukarda bulutlar yürüyordu.”

İnsan onun şiirlerindeki aşkı bütün varlığıyla duyar; insan onun aşka yazdığı o “vahim” ve yakıcı mısraları, hiç âşık olmasa bile çağların insana miras bıraktığı ortak bilincinde, sanki yaşamış gibi, bu şimşekle aydınlanmış; bu yıldırımla tutuşmuş gibi yaşar.

Şiirlerdeki Attila İlhan bize bir büyük tutsaklığı ve bir büyük başıboşluğu, neredeyse kahrolası diyeceğimiz bir kendi başıboşluğu, vazgeçilmez serseri mayın olma hallerini yaşatır. Tutsaklık o anda sevilen kadına duyulan, insanın ruh tellerinde binlerce vatlık bir elektrik gücüyle titreşen aşktır. Ve bu aşkı yitirmiş olmak; suçlu olmak, acıların ateş çemberinden kükre-

yen kahaahalarla yaralı bir aslan gibi atlamak da ona özgüdür. Bırakıp gider; acı çeker, kavgalara karışır, kendi kuyularının dipsiz karanlıklarında gezer; çaresiz uçurumların başında hep bir intihar çağrısıyla durur; ve dünyaya şunu der: İşte bu; bu yaşadığım tüm acılar, tüm vazgeçmeler tüm paramparça duygular; benim şiirim budur.”

“Yolumdan çekil yavrum  
Bağlasalar duramam  
Demir asa demir çarık dedim  
Neyleyim!  
Yolculuk dedim  
Ağaçlara tünedi yine akşam kargalarla bir  
Rüzgâr kendini yerden yere vuruyor  
Kırık dökük yıldızlar belirli uzaktan  
Telsiz mevceleri ardım sıra koşturuyor  
Anamdan yolcu doğmuşum  
Yedi dağın yolları kalbimden geçer  
Salkım salkım mısralar gelir içimden  
Dudaklarımda yağmur damlaları  
Alır beni yollar beni alır gider”  
Suda yayılan halkalar gibi, bireyselden evrensele genişler Attila İlhan şiiri...  
Onun şiirinde ilk olarak yalnız bir ruhun acılı





çırpınışını duyarsınız. O denli yalnızdır ki, dünyadaki terk edilmiş bütün âşıkların en yalın örneğidir sanki. Sonra ilerlersiniz şiirinde; bir bakarsınız ki bu yalnızlık ve bu tek başlılık sizi de almış içine. Hatta çoktan beridir aynı duyguları yaşamış gibisinizdir artık. Bu an büyük şairlerin insanlığın ortak bilincine değdikleri andır aslında. Bireysel bir baş kaldırı, bir tutku, bir ızdırap, ağır ağır yükselen bir senfoni gibi içine insanlığı var eden bütün enstrümanları alarak yoluna devam etmektedir; ve siz de bu orkestranın içinde-sinizdir artık.

“Garson masa iyi manzarayı değiştir  
Sırası mı mehtabın yıldız yağmurunun  
Bu gece yalnızım onlar gelmeyecek  
Sapa bir yerindeyim umutsuzluğumun  
Hava soğuk olmalı ağaçlar bütün duman  
Eğer bulabilirsen ölü bir kar getir  
Beyazlığı kalın bir su gibi uzayan  
Bu gece yalnızım onlar gelmeyecek  
Batan bu köhne şilebde ne işleri var”

Kim hissetmemiştir ki hayatının bir anında batan bir köhne şilep yalnızlığını.

Attila İlhan’a bir aşk şairi demek hem yanlıştır

hem doğrudur. Sadece sevgiliye yazılan şiirler değildir zaten onun şiirleri. İnsanlık durumlarında da eşsiz mısralar yazmıştır, ama ne yazarsa yazsın büyük bir aşkla yazdığı için onun hiçbir mısraını aşktan, tutkudan, zehirli acılardan, köpüren yalnızlıklardan, uzak yıldızların çoktan sönmüş, gözlerdeki ferde birkaç kıvılcımı kalmış zavallı ışıklarından soyutlayamayız.

Zaten aşk şiirlerinin çoğu da başı hep belada birisinin ağzından yazılır. Gemileri gitmiş bir limanda, sarhoş birkaç tayfadan yumruk yemiş, ağzı kanamış, elinin tersiyle ağzını silmiş, gözlerinin arkasında hiç akmamış sel gibi yaşları hissettiren doğadaki en umutsuz bakışla, son sözler gibi mısralar yazmıştır o. Bu nedenle onun şiiri hep maceraperesttir; desperadodur; intiharın kapı eşiğinde durur, “büyük yolların haydutudur”, ve bütün bu olgular sonunda hep aşka çıkar. Aşk bütün bu duyguların hem

nedeni hem sonucudur sanki.

“Nerede ne zaman kaç kere yaşadık  
Nasıl bir sevdaysa eskitememiş yıllar  
Bitirdiğimiz herşeye yeniden başladık  
Dudaklarımızda birbirimizden mısralar”

Yitirdiğimiz sevgiler, o zamanların güzelliği ile akar nostaljinin büyüğü çeşmesinden...

Sahi kaldı mı artık o tutkulu sevdalar; kaldı mı artık beklenen postacılar, akşamları artan kalp sızıları; yalnızlıkların tutkuları üçe beşe katlayan mahzunluğu, âşık olmanın insanı tüm rüzgârlarla ve bulutlarla yoldaş yapan esrikliği...

İnternet ortamında yaşanan tüm duygular, Attila İlhan’ın şiirlerindeki tutkudan, sevdadan, cesaretten ve yalnızlığı bütün ağırlığıyla kabul eden o bilgelikten ne kadar uzak...

“Ayrılık sevdaya dahil” diyen bir şairin, tüm isyanlarına rağmen ayrılığı bu inanılmaz kabullenışı, artık aşinası olduğumuz üçüncü sayfa haberlerinin yanında, masalsi ve bir o kadar da yaşandığı için şükürler edilecek ama çoktan bitmiş bir çağın sevdası değil de nedir?

Aşkın en güzel tanımı sevileni kendine tutsak kabul etmek yerine; ona mecbur olmaktır aslında...

“Ben sana mecburum bilemezsin  
Adını mih gibi aklımda tutuyorum  
Büyüdükçe büyüyor gözlerin  
Ben sana mecburum bilemezsin içimi seninle ısıtıyorum”

Attila İlhan’ın şiirlerini yorumlamak, anlamak, o şiirlerle bütünleşmek, ruhumuzu bir süreliğine tutkuya, serüvene acıya ve aşka kiralamak demektir. Böylesine tutkulu mısraların bir gün bize de yazılmasını hayal etmek, sevdaya bu ağır ama yaşanması bambaşka bir evrende yolculuk demek olan ölçüyü şart kılmak demektir. Bir başka deyişle internet ortamı duygularının yerine, sahnesi bazen cennet bazen cehennem olan bir oyunda rol almak demektir.

İşte bu nedenle Attila İlhan’a tüm sahici duygularından, sevdanın sahici anlamlarını ruhumuza adeta zerk etmesinden, bize insan yalnızlığının aslında nasıl bir zorlu iklim olduğunu hissettirmesinden, başkaldırının ve tutkunun birbiriyle hem savaşan hem bir diğerinden beslenen duygular olduğunu yanan, tutuşan, sönen ve parlayan şiirlerle öğretmesinden dolayı minnet borçlu olmalıyız. Bir senfoninin, bir sonatın, ya da unutulmuş çok eski ama unutulmaması gereken bir şarkının birden kulaklarımızda patlamasına benzer etkilerle, bizi kendimize yoğunlaştırmasından ötürü, sonsuzdaki gölgesine bir selam göndermeliyiz. Bir an gelip, kederlendiğimiz, acı çektiğimiz durumlarda, şiirin teselli edici gücünü yanımıza koyduğu için hatırasına gülümsemeliyiz.

An gelir  
Paldır küldür yıkılır bulutlar  
Gökyüzünde anlaşılmaz bir heybet  
O eski heyecan ölür  
An gelir biter muhabbet  
Çalgılar susar heves kalmaz  
Şatârâbân ölür  
Görünmez bir mezarlıktır zaman  
Şairler dolaşır saf saf  
Tenhalarında şiir söyleyerek Kim duysa / korkudan ölür  
-Tahrip gücü yüksek-  
Saatli bir bombadır patlar  
An gelir Attilâ İlhan ölür...

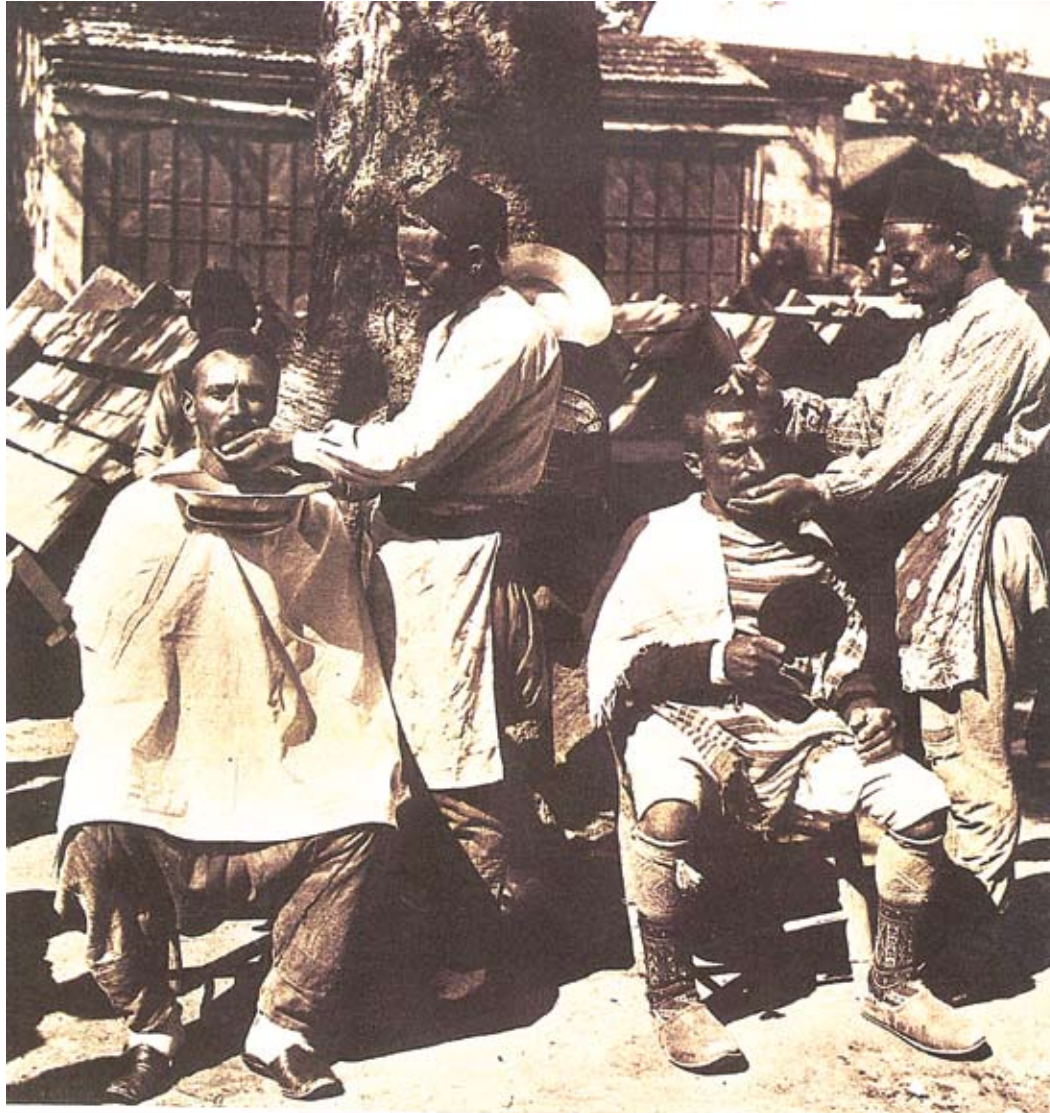
Evet; Attila İlhan ölür bütün insanlar gibi; ama kalplerimizin son anımıza kadar çarpacak en derin yerine gömülür; bütün gerçek şairler gibi...



# ESKİMEYEN BİR MESLEK BERBERLİK

**Yazı: Necati Güngör**

Rivayet olunur ki İbrahim Peygamber'e kadar erkekler sakal tıraşı nedir bilmezdi. Bir Kâbe ziyareti sonrasında İbrahim sakal kesme geleneğini başlattı. Bir İslam hadisinde, "Bıyığı kısaltın, sakalı uzatın" diye buyurulmuş olması da, bu konunun dinsel kökenine işaret eder. Yemek yerken sarkık bıyığın kirlenmesi "mekruh" sayılmış, o yüzden kesilmesi öngörülmüş. Yine anlatılır ki İslam Peygamberi, bir savaş sırasında iki dişini yitirmiş, yanağında bir çukur oluşmuş, onu örtmek için sakal uzatmış. Biz, diyenlerin yalancıyız. Tanrı elçisinin sakalı şerifini düzeltten Selman-ı Farişî adında bir berberi varmış. Ol sebepten ki, kadim zamanlarda bütün berberler sabahleyin dükkânlarını açtıklarında, "Her seher besmeleyle açılır dükkânımız, Selman-ı Farişî'dir pirimiz üstadımız" derlermiş. Yakın dönemlere kadar bu sözün yazılı olduğu levhalar asılırdı berber dükkânlarına. İslam Peygamberi, başkalarının karşısına dağınık, saç ve sakalla çıkmak istemez; beklenmedik bir zamanda kapısı çalındığında, çevresinde ayna bulamazsa, bir tas içindeki durgun suya bakarak saçına sakalına çekidüzen verir, on-



dan sonra kapıyı açarmış. İslam ümmeti de bu saç, sakal, bıyık konusunda Peygamberi'nin izinden yürümeye özen göstermiştir denilebilir.

İlginçtir, halifeliği Arapların elinden bizzat almış olan Yavuz Sultan Selim, sakalını kestiren ilk padişah olarak tanınır. Oysa Osmanlı'da sakal bırakma-

yanı devlet memurluğuna bile almazlardı. Ünlü yazar Şinasi sakalsızlık yüzünden devlet dairelerinde görev alamamıştır... Sultan II. Mahmut'sa, sakalını sonradan kestiren padişah olarak bilinir. O, bunu, "modernleşmenin" bir gereği olarak görüyordu.

Osmanlı toplumunda yaşayan halksa, geçmiş yüzyıllarda başını usturayla kazıtır, bıyığını dudak hizasından kestirir, sakalını da uzatırdı. O dönemler berberlerin şık şıkıdım boy aynalı dükkânları yoktu elbet. Aynayı, berberin çırağı iki eliyle tutardı. Kimi çıraklar da, yelpaze sallayarak serinlik yaparlardı... Berberler, çarşı pazar yerlerine, erkeklerin topluca bulunduğu kahvelere giderlerdi. Gölgeyi bir duvar dibi bulunca hemen alet edevatını çıkarıp icra-i sanat eylelerdi. Şimdiki gibi rahat minderli, baş yastıklı, ayarlanabilen döner koltuklarda da oturtmazlardı müşterilerini. Koltuk nerde ki? Adı bile



yoktu ortalarda... Saçını, sakalını kazıyacakları er kişinin kellesini kendi dizine yatırır, öyle tıraş ederlerdi. Kimileyin de bu işlemi berberlerin tıfıl çırakları yapardı. Hani o, rû'yi ahsen (güzel yüzlü) berber çırakları... Kimi şair yaradılışlı, yarı külhani erkekler, o kız yüzlü çocuklara âşık olur, onlar için şiirler yazarlardı! Vebali, söyleyenlerin boyuna. İşte o şiirlerden biri:

Sığayım kollarını, al ele altın leğeni  
Yüzümün kaaresine bakma, tıraş eyle beni  
Dizine baş koyayım, koklayayım o gül bedeni.

Fatih döneminden Kanunî dönemine kadar, ber-

berlerin sokaklarda, açık alanlarda, cami duvarlarının önünde, çarşı pazar yerlerinde icra-i sanat eyledikleri biliniyor. İstanbul'da kahvehaneler açılınca, artık buraları mesken tuttıkları kesin bilgiye dayanıyor. Meslek olarak kahveci loncasına bağlıydılar. Kahvelerinse, birer "fitne fesat" yuvaları olmasından çekinen bazı padişahlarca (örneğin, IV. Murat) zaman zaman kapatıldıklarını biliyoruz. O zaman berberler loncası bağımsız olarak varlıklarını sürdürmüştür. Bugünkü anlamda ilk berber dükkânının II. Abdülhamit zamanında ortaya çıktığı söylenir. Adları berber değil, "perükâr"dır... On dokuzuncu yüzyılda İstanbul'u

cadde sokak dolaşarak bizlere önemli belgeler bırakan Avrupalı fotoğrafçıların çektiği kimi resimlerde, "perükâr" tabelalarını görmek mümkündür.

Bilindiği gibi, eskiden berberler yalnızca tıraş yapmakla yetinmez, birtakım sağlık hizmetleri de sunarlardı halka. Sanırım bugün hâlâ Anadolu'nun uzakyörelerinde bunun örnekleri vardır. Sünnetçilik, dişçilik eder, sülük satar, hacamat, sivilce, uyuz tedavisi, bit mücadelesi yapar, saç ekerlerdi. Kentlerde, kasabalarda yerleşik dükkânı bulunan kimi berberler, yaz mevsimi gelince atına atlayıp hizmet aşkıyla köyleri gezerlerdi. Tabii sağlık hizmeti verirken, kimi insanları sakat bırakır, kimilerini öte dünyaya yollarlardı, o da ayrı bir konu. Diş çekeyim derken çene kemiğini kırarlar, hacamat yaparken mikrop kaptırırlar, sünnet edilen aleti ortasından keserlerdi! Nice berberin başı yanmıştır bu tür



Ayna tutan berber çırağı

İnsanlık tarihinin en eski mesleklerinden biri olan ve adına berberlik denen bu zanaat, hiçbir dönemde gerilememiş, toplumsal değişimden darbe yememiş, ekonomik krizlere kurban gitmemiştir. Hazır giyim sanayii, terziliği öldürmüştür mesela. Marketler çıkınca, bakkal ve kasaplar iflas etmiştir.





sakarlıklardan ötürü.

İnsanlık tarihinin en eski mesleklerinden biri olan ve adına berberlik denen bu zanaat, hiçbir dönemde gerilememiş, toplumsal değişimden darbe yememiş, ekonomik krizlere kurban gitmemiştir. Hazır giyim sanayii, terziliği öldürmüştür mesela. Marketler çıkınca, bakkal ve kasaplar iflas etmiştir. Ayakkabı sanayii, kunduracılık mesleğini öldürmüştür. Motorlu araçlar çıktıktan sonra nalbantlık, semercilik, arabacılık, faytonculuk ve bunlara bağlı birçok işkolu ekme kapısı olmuştur. Daha birçok örnek verilebilir bu alanda... Buna karşılık, berberlik değişen teknoloji ve koşullara ayak uydurarak varlığını sürdürülmüştür toplumsal yaşamda. Usturanın yerini jilet almış, çark, bileği taşı, berber kayışı tarihe karışmıştır; ama berberler işlerini yeni araçlarla sürdürmüşlerdir. Tıraş makinesi elektrikli olmuş, berberler hemen ayak uydurmuştur.

Berberlik mesleği önemli bir yatırım da gerektirmez: Aynaları, koltukları, alet edevatı bir kez aldınız mı,

neredeyse ömür boyu kullanırsınız. Berberin eli, makas ve tarak tuttuğu sürece zanaatını icra eder, ekmeğini insanların kılından çıkarır.

Öte yandan, berber dükkânları sosyal mekânlardır. Bir çarşının, bir semtin, bir mahallenin, bir kentin, hatta bütün bir ülkenin sorunları, olayları, berber dükkânlarında

konuşulur, ameliyat masasına yatırılır; mahkemeler kurulur, yargılamalar yapılır, hükümler verilir... Evde kalmış kızlardan, kiralık eve, emekli olanlardan, okula başlayanlara, evlerdeki karı koca kavgalarından mahallenin futbol takımına, başbakanla cumhurbaşkanı arasındaki küslükten, Fener'in son maçına, at yarışlarından, tay gibi mankenlerin aşk dedikodularına, doğalgaz faturalarının fahişliğinden, bozuk yollara, son yağın karın yolları kapatmasına, yaklaşan belediye seçimlerine kadar akla gelen gelmeyen, güncel olan olmayan, her konu berber dükkânlarında masaya yatırılır, görüş belirtilir. Bu yönden her berber dükkânı bir demokrasi kürsüsüdür denilse yeri. Buralarda herkes özgürce konuşur, gönlünce hükümeti yıkar, yeni hükümetler kurar, şeriat kurallarını uygular, toplumun ahlakını düzeltir, ekonomiyi çıkmazdan kurtarır, gençlere terbiye öğretir, çarşı pazara ucuzluk getirir, fahiş faturaları düşürür... Kısacası, memleket her gün, her saat yeniden kurtulur, dünyaya yeni baştan "nizam" verilir.

İyi ki maymun soyundan türeyen insanoğlunun bedeninde bir miktar daha kıl kalmış da, bunları kesmek için berberlik diye bir meslek doğmuş... Yoksa bu halk nerede böyle özgürce konuşacak, görüş





İlginçtir, halifeliği Arapların elinden bizzat almış olan Yavuz Sultan Selim, sakalını kestiren ilk padişah olarak tanınır. Oysa Osmanlı'da sakal bırakmayı devlet memurluğuna bile almazlardı. Ünlü yazar Şinasi sakalsızlık yüzünden devlet dairelerinde görev alamamıştır. . . Sultan II. Mahmut'sa, sakalını sonradan kestiren padişah olarak bilinir. O, bunu, "modernleşmenin" bir gereği olarak görüyordu.

belirtecek, yargılama yapacaktı?

Eskiden her berber dükkânında değişmez resimler olurdu: Güzellik kraliçesi Keriman Halis, Mustafa Kemal ile İsmet Paşa, Kurtdereli, Harmanda Köylü tablosu, Mareşal Fevzi Çakmak, Karabekir Paşa, Lefter, Turgay, Metin, Can Bartu resimleri, berber dükkânlarının değişmez dekorunu oluştururlardı. Aynalara pudralı pamukla çiçek motifleri yapılıp, aynanın önündeki mermer üzerinde boy boy, renk renk kolonya şişeleri dizili olurdu. Kimi berberler kafeste kanarya besler, kimileri akvaryumda balık besleme tutkunuydu. Dar ve küçük yerler olduğu için, birçoğu kışı sobasız geçirir, ama tıraş suyunu mangalda, gazocağında ısıtır, ıslak havluları güneşte kuruturlardı. Büyük kentlerin kenar semtlerinde hâlâ bu tip berberlerin örnekleri yaşamaktadır.

Buna karşılık, zamanımızda berber sıfatını kendine layık görmeyen meslek erbabı çok: Bunlar kendilerine "kuaför" sıfatını yakıştırıyor. Bayan kuaförü ya da erkek kuaförü deniyor. Fransızca yazılışıyla coiffeur. Türkçesi berber dükkânı. Osmanlı döneminde zengin konaklarında, saraylarda yaşayan kadınların saç bakımı, oda hizmetçileri tarafından yapılırdı. Onlara kuaför hizmeti verecek salonlar yoktu çünkü. Şimdiki gibi şampuanlar, kremler de yoktu. Hatta sabun bile yoktu. Sabun yerine saçlar kille yıkanır. Kilin halisi de Edirne ve Halep kentinden getirilirdi. İkinci Dünya Savaşı sonrasında sabunun yaygınlaşmasına karşın, saçlarını özellikle kille yıkayanlar vardı. Günümüzde de, kil özlü sabunlar pazarlandığını görüyoruz. Ne demekse, kil özlü sabun? Kadınlara saç bakımı yapan Avrupalı kuaför salonlarının açılması İkinci Meşrutiyet'ten sonraya, hatta Cumhuriyet dönemine rastlar. Bu işi de nedense Türk ve Müslüman olanlar değil, azınlıktan bazı yurttaşlar yapıyordu önceleri. Kimi Anadolu yörelerinde, bayan berberi ya da kuaför yerine, "ondülecî" deyimini kullanılıyordu. Neden? Çünkü, düz saçlı kadınlarımız, saçlarına "ondüle" modeli uygulamak için buralara gidiyordu. "Filanca, saçlarını ondüle yaptırmış" diye evlerde dedikodu konusu olurdu. Saç yaptıрма, kadınlarda alafranga usulü süslenme, erkeğine güzel görünme merakının bir göstergesi sayılıyordu.

Kuaför salonlarında yalnızca saç bakımı yapılmaz, losyon, sabun, saç fırçası, tarak gibi dışardan getirilmiş birtakım malzemeler de satılırdı. Buralarda yalnızca saç modeli uygulanmaz, boyama, perma, fön işleri de yapılırdı.

Şimdilerde hem İstanbul'da, hem de kimi Anadolu illerinde, pek yaygın olmasa da, "unisex" berber dükkânlarına da rastlanıyor. Yani, kadın erkek ayrımı olmaksızın, aynı salonda saç bakımı yaptırabiliyorsunuz. Bunun yanı sıra, toplumdaki eğilimleri göz önünde bulundurarak tesettürlü ehli kadınlara hizmet veren "açılımcı" kuaför salonları da var.

Böylesine değişen döneme ayak uyduran bir meslek, zamana yenik düşer mi hiç?

## **SERMET MUHTAR'IN GÖZÜYLE SOKAK BERBERLERİ**

***"Çarşı pazarları, selâtin cami avlularını, fazla olarak mahalle aralarını dört dönerlerdi. Arkalarında zembil; zembilinde takım taklavat, ; ellerinde küçük bir iskemle. Hacı babalar –şeriat üzere– çember sakallarını, bıyıklarının altlarını kırptırır, mülazımlıktan mütekait, alaylı, kıranta ağalar usturayı yanaklara kadar vurdurur. Hamal camal makuleleri, enseyi kafatasına kadar Acemkârî kazıyıp, tepeyi düz değirmi tıraş ettirir; yaşlı nineler de ahretliklerinin cılk yara başlarını kelciye götürmeden bunlara perdahlatıp, aynaya çevirtirlerdi."***



# İzmit'te bir macar Kontu

# Thököly Imre

**Yazı:Elvan Arpacık**

Kullar Köyü'nde Kartonsan Karton Sanayi AŞ'nin bulunduğu yol üzerinde ilerlerken küçük bir tabela göze çarpıyor: Tabelanın dikkat çekmesinin nedeni belki de, Türkçede bir arada kullanmadığımız sessiz harflerin bu tabelada kullanılmış olması.

"Thököly Imre Anıtına Gider" yazan tabelayı vaktiniz varsa, merakla izlemeye koyulursanız, Kocaeli merkeze uzaklığı araçla 25 dakika olan Karatepe Köyü'ne ulaşacaksınız. Çeşitli göçler almış, dışardan gelip yerleşenlerle barış içinde yaşamış, haklı olarak da "çiçek tarlası" tanımını hak etmiş bir köy burası

Osmanlı arşivlerinden yararlanılarak yapılan araştırmalar Macarların bu köyde yaşadıklarını açıkça ortaya koymuştur. Köyde bulunan tarihi çeşmelerin çoğu Macarlardan kalmış

300 yıl burada Osmanlı himayesi altında yaşamış olan Macarlardan sonra Rumlar yerleşmiş buraya. Yaklaşık olarak Rumlar da 100 yıl Karatepe'de yaşamışlar. Mübadele döneminde ise Selanik, Gümülcine ve İskece'den gelen Türkler buraya yerleştirilmişler.

Çevresindekilere göre daha gelişmiş konumdaki bu köyün "Çeşmeler Meydanı" denilen alanına bir yokuşla çıkılıyor. İşte Thököly Imre'nin anıtı da bu



çeşmelerden birinin hemen ardında.

Anıtta "Türk dostu Macar Beyi Kont İmre Thököly, 25 Eylül 1657'de Kesmark'ta doğdu ve 13 Eylül 1705'te İzmit'te vefat etti" diye başlayan açıklamalar, Kocaeli Büyükşehir Belediyesi ve Macaristan Başkonsolosluğu işbirliğiyle anıtın 2005'te açıldığını belirten cümlelerle son buluyor.

O yıllarda Bir Macar Kontu'nun turistik gezi için bu köye gelmiş olması düşünülemeyeceğine göre ne için yolu buralarda düşmüştü acaba?

Thököly Imre, İstvan Thököly - Maria Gyulaffy ailesinin beşinci çocuğu olarak 25 Eylül 1657'de Kesmark'ta doğmuş. Henüz iki yaşındayken annesini kaybetmiş. Annesi de öldüğünde 22 yaşında gencecik bir kadınımış.

Babası İstvan Thököly bölgenin zenginlerinden, yani dönemin derebeylerinden. Ortaçağ Avrupasında bir yönetim sistemi olan derebeylik, geniş topraklar üzerinde hak sahibi olmaktı.

İstvan Thököly'nin mal varlığının giderek artması aristokratlar arasında daha da yükselmesi ve Macaristan'ın politik yaşamında da etkisini göstermesi anlamına geliyordu. 1664'te Osmanlı ile Avusturya arasında yapılmış olan Vasvar Barış Antlaşmasından hoşnut olmayanlar vardı. Kral Naibi Ferenc Weselényi, Hırvat Banı Péter Zrínyi, Yargıç



Osmanlı'nın Viyana kapılarına dayanmasından mı yoksa Macar halkının köklerinden biri olan Hunlar'ın Türklerle olan yakınlığından mıdır nedir, iki toplumun insanları birbirine benzer özelliklere sahip. Bir Akdeniz ülkesi olan Türkiye insanların pek çoğu Akdenizli neşesinden çok Macar ağırbaşlılığı havasındadır. Macaristan'da yaygın kullanılan bir ismin Hun İmparatoru Atilla olması da bu yakınlığın örneklerinden. Macaristan'ın en tanınmış şairlerinden birinin adı da Jozsef Atilla'dır.

Ferenc Nádasdy ve Erdel Beyi I. Ferenc Rákóczi bunların başında geliyordu. Bu hoşnutsuzlar cephesine soylular da destek veriyordu.

O dönemde Macaristan'ı da yönetmekte olan Habsburglar, 1278-1918 yılları arasında Avrupa tarihine damgasını vurmuş bir hanedandı. İki imparatorluk kurmuş, Avrupa'da pek çok imparatorluğu yönetmişti. Hanedanlık 18. yüzyıldaki veraset savaşları, ardında da 19. yüzyıldaki milliyetçi mücadeleler sonunda zayıflayarak çökmüştü.

Thököly İmre'nin babası Istvan Thököly de soyluların büyük bir kısmı gibi Habsburglardan kurtulmak istiyordu. Istvan Thököly yönetim karşıtı hareketleri büyük paralarla destekleyenlerdi. Ne var ki 1670 yılında patlak veren yukarı Yukarı Macaristan ayaklanması beklenen sonucu vermedi. Bu ayaklanmanın başarısızlığa uğraması ülkede baskıcı bir mutlakiyet düzeni kurmak için Avusturya İmparatoru I. Leopold tarafından en uygun zaman olarak değerlendirildi. Habsburgların baskıcı rejimiyle adeta ittifak halinde bulunan reformist karşıtı hareket, imparatorluk askerlerinin desteğini de arkasına alarak Protestan kiliselerinin tümüne koydu. Avusturya İmparatoru'nun Katolik mezhebine geçmeleri için yaptığı teklifi Protestanlar kabul etmediler. Mutlakiyet yönetiminin getirdiği düzen Macar toplumunun büyük bir çoğunluğu tarafından tepkiyle karşılandı. Ülkeden sürülen soylular Erdel'e sığındılar ve I. Leopold'a karşı mücadelelerini buradan sürdürdüler.

3 Aralık 1670 yılında babasını kaybeden Thököly, çocuk sayılacak yaşta henüz 13'üneyken yandaşları ile birlikte Erdel Beyliğine sığındı.

Ömrü bundan sonra Hasburglara karşı mücadele ile geçecektir. İsyancı mültecilerle buluşur, Kuruc hareketi başlamıştır. İmparatorluk ordularına karşı büyük bir saldırıya girişmişler ancak deneyimsizlik ve düzensizlik yüzünden gerçek bir başarı elde edememişlerdi. 1678'de 21 yaşındayken Kuruc ordularının başına geçen Thököly ile başarılı sonuçlar almaya balayınca Avusturya Sarayı bir durum değerlendirmesi yaparak 1681 Sopron meclisinde aldığı kararlarla baskıcı yaptırımların büyük bir kısmından vazgeçti ve . af ilan etti., I. Leopold'e bağlılığını ilan eden herkese, el konulan mülklerinin geri verileceğine dair söz verildi. İbadet sınırlamalarının bir kısmı kaldırılır en azından önceki haline getirilir.

Thököly, aynı yıl İlona Zrinyi ile evlenir. Zrinyi ilk evliliğini 1667'de Erdel Beyi I Ferenc Rakoczi ile yapmış ve ondan iki çocuk sahibi olmuş bir süre sonra da kocasının ölümüyle dul kalmıştı. Thököly İmre, Ferenc Rakoczi'nin dul eşiyile yaptığı evlilik sayesinde ülkenin en geniş mülklerini de elde et-



miş oldu. Kassa'yı da alarak Yukarı Macaristan'ın tümünü elde etti. Eli güçlenen Thököly Avusturya Sarayının tekliflerini geri çevirirken, Osmanlılarla ilişkilerini sağlamlaştırmaya başladı. Bu süreç sonunda Osmanlılar Thököly İmre'yi Yukarı Macaristan Kralı ilan etti. Osmanlıların Thököly'i kral olarak tanınması, iktidarını sağlamlaştırmış olsa da iktidarının kaderi yine de dış etkenlere bağlıdır. Önderliğini yaptığı hareket başlangıçta Fransızlar, Polonyalılar ve Erdelliler tarafından da desteklenirken 1683'te yanında artık sadece Osmanlılar kaldı. Oluşan güç dengelerini gereği gibi değerlendiremeyen Thököly savaşı kazanmak için Osmanlılarla ittifak yapar ve Sadrazam Köprülü Fazıl Ahmed Paşa'ya başvurarak, Osmanlı himayesine girmek istediğini bildirir. Avusturya ile barışı bozmak istemeyen Sadrazam Köprülü Fazıl Ahmed Paşa, olumlu karşılık vermez Buna rağmen savaşa devam eden İmre, yukarı Macaristan'ı ele geçirir. Fakat taraftarlarından çoğu kendisini terk edince Fazıl Ahmed Paşa'ya yaptığı teklifi, 1681 yılında Kara Mustafa Paşa'ya tekrarladı ve ona hediyeler göndererek yakınlık kurdu. Bu girişimlerden sonra İmre'ye Orta Macaristan kralı unvanı verildi. Türklerden aldığı destekle birçok Avusturya kalesini ele geçirdi. Ancak, İkinci Viyana bozgunundan sonra, önceden



aldığı kaleleri kaybetti. 1688 yılında teslim oldu ve Viyana'ya götürüldü. Serbest kaldıktan sonra Osmanlı Ordusunda görev aldı. Türk ve Tatar kuvvetlerinin başında Transilvanya'ya girdi ve Germen Ordusunu yenilgiye uğrattı. Bu başarısından dolayı kendisine Transilvanya Prensiği verildi. Zenta yenilgisinden sonra ailesi ve 1500-2.000 kişiye yakın taraftarlarıyla Osmanlı Devleti'ne sığındı. Osmanlı Devleti Thököly İmre ve taraftarlarının İzmit'te bugünkü adı Karatepe Köyü olan bölgede, Paşadağ mevkesine yerleşmelerine olanak sağladı. Karlofça Barış görüşmelerinde Avusturyalılar, İmre'nin kendilerine teslim edilmesini istediklerse de Osmanlı Devleti bunu kabul etmedi. Thököly İmre 1705 yılında İzmit'te öldü.

Thököly İmre'nin eşi İlona Zrinyi, bir süre yaşadığı Karatepe Köyü'ne "Çiçek Tarlası" adını vermiş.

Anıtın bulunduğu yere Çeşmeler Meydanı deniyor. Boşuna çeşmeler denmemiş, buz gibi sular akıyor ve bölgede artık organik tarım yapılıyor.

Türklerle Macarlar arasındaki kültürel bağlar çok eskilere gidiyor. Evliyâ Çelebi'nin yazdığına göre Türkler Budin'de (yani Tuna'nın üzerindeki iki şehirden biri Buda ve Peşte'den Buda kısmına Osmanlılar Budin diyorlar) 25 cami, 47 mescit, 12 medrese, 16 mektep, 10 tekke/türbe, 2 hamam, 9 han, 8 ilıca, 24 mahalle, 75 sebil, 3500 ev, 1 çeşme, 1 baruthane, 1 saat kulesi, 1 bedesten inşa ettiler. Ancak, Budin kaybedildikten sonraki yıllarda Avusturyalılar bunları yıktılar. Kadirbilir Macarların gayretiyle bunlardan bir kaçı bugün durmaktadır.

Osmanlı'nın Viyana kapılarına dayanmasından mı yoksa Macar halkının köklerinden biri olan Hunlar'ın Türklerle olan yakınlığından mıdır nedir, iki toplumun insanları birbirine benzer özelliklere sahip. Bir Akdeniz ülkesi olan Türkiye insanların pek çoğu Akdenizli neşesinden çok Macar ağırbaşlılığı havasındadır. Macaristan'da yaygın kullanılan bir ismin Hun İmparatoru Atilla olması da bu yakınlığın örneklerinden. Macaristan'ın en tanınmış şairlerinden birinin adı da Jozsef Attila'dır.

Tarihi bağları olan iki ülkenin dostluk ilişkilerini pekiştirecek olan anıtta şunlar yazılı "Onların tüm yaşamı ülkelerinin özgürlük mücadelesinde geçti. Onlar, bu mücadeleli yaşamın son yıllarını burada (Çiçek Tarlası) inanç ve kararlılıkla vatanlarından uzak yaşadı. Onlar özgür olamadılar. Ama yeni nesil onları örnek aldı. Mücadele devam etti... Özgür, bağımsız, modern Macaristan Cumhuriyeti yaratıldı."

Seka Park'ta eski Alman evleri olarak adlandırılan lojman evlerinden birinde Thököly İmre adına bir de anıt ev bulunuyor. 18 Ekim 2008'de açılan 250 metrekarelik alana sahip olan anı evinde Kral Thököly İmre'ye ve Macaristan'a ait objeler yer alıyor. Thököly İmre'nin ölümünün 300. yılı münasebetiyle yaptırılan anı evinde Macar Kontu'nun verdiği mücadele, dönemin ressamı tarafından yağlı boya çalışmalarla günümüze aktarılmaya çalışılmış. Thököly ailesine ait soyluluk ve kontluk berati gibi resmi evrakların yer aldığı anı evinde Kont İmre'nin hayatını anlatan sinevizyon gösterimleri de günün her saatinde ziyaretçilerin ilgisine sunuluyor.





## 14 Mayıs 2008 tarihli Hürriyet Gazetesi'nin konuyla ilgili haberi:

Thököly İmre, Macaristan'ın tarihi kahramanlarından biri. Macaristan'ı ele geçiren Avusturyalı Habsburg Hanedanına karşı direnen, İkinci Viyana Kuşatmasının ardından Osmanlı'ya sığınan Thököly İmre'nin yaşamını yitirdiği İzmit'teki ev ziyarete açıldı. Türk ve Macar kültür bakanlıklarının katkısıyla oluşturulan Anı Evi'nde, 1657-1705 yılları arasında yaşayan Thököly İmre'nin dönemine ait 96'sı Macaristan'dan getirilen objeler yer alıyor.

Thököly İmre, İstvan Thököly ile Maria Gyulaffy çiftinin beşinci çocuğu olarak 25 Eylül 1657'de Kesmark'ta doğdu. Varlıklı babası İstvan Thököly, Macaristan'ı Habsburg Hanedanının elindeki Avusturya imparatorluğunun egemenliğinden kurtarmayı amaçlayan gruba maddi destek sağlıyordu.

Thököly İmre, 1670'te babasını kaybetti, Erdel Beyliği'ne sığındı. 1678'de Habsburglar'a karşı çıkan Kurucların başına geldi. Yenilgiye uğrayan Avusturyalılar, af ilan edip, I. Leopold'e bağlılığını ilan eden herkese el konulan mülklerini geri verdiler.

### Dul prensesle evlendi kral oldu

Thököly İmre 1682'de Erdel Beyi 1. Ferenc Rakoczi'nin iki çocuklu dul eşi Ilona Zrinyi'yle evlendi. Böylece geniş mülkleri eline geçirdi ve kısa sürede Yukarı Macaristan'ın tümü onun oldu. Osmanlı İmparatorluğu'yla ilişkilerini geliştiren Thököly İmre, Yukarı Macaristan Kralı ilan edildi. Sadrazam Köprülü Fazıl Ahmed Paşa'dan Osmanlı himayesine girmek için izin istedi. Avusturya'yla barışı bozmak istemeyen Sadrazam teklifi kabul etmedi. İmre, savaşa devam etti. Fakat taraftarlarından çoğu kendisini terk edince Fazıl Ahmed Paşa'ya yaptığı teklifi, 1681'de Kara Mus-

tafa Paşa'ya tekrarladı. Osmanlı İmparatorluğu tarafından Orta Macaristan Kralı unvanı verildi. Türklerden aldığı destekle, birçok Avusturya kalesini ele geçirdi. Ancak İkinci Viyana Kuşatması bozgununun ardından 1688'de teslim oldu ve Viyana'ya götürüldü. Serbest bırakıldıktan sonra Osmanlı Ordusu'nda görev aldı. Türk ve Tatar kuvvetlerinin başında Transilvanya'ya girdi. Artık Transilvanya Prensi'ydi.

### Ava çıkıp Sülün yetiştirdi

Osmanlı ve Avusturya arasında 1697'deki Zenta Savaşı'nın Osmanlı yenilgisiyle sonuçlanması, Thököly İmre'nin ülkesi üzerindeki arzularının da sonu oldu. Ailesi ve 2 bine yakın destekçisiyle Osmanlı'ya sığındı. Osmanlılar 1699'da onu ve maiyetini İzmit'te bugün Karatepe olarak bulunan köyde, Paşadağ'a yerleştirdi. Ilona Zrinyi de eşinin yanına İzmit'e yerleşti.

Thököly İmre, İzmit'te günlerini ava çıkararak geçiriyordu. Çiftliğinde sülün ve tavuk yetiştiriyordu. Gut hastalığı nedeniyle üvey oğlu II. Ferenc Rakoczi önderliğindeki bağımsızlık savaşına katılamadı. Thököly, Çiçek Meydanı Çiftliği olarak anılan malikanesinde 1705'te, 48 yaşında yaşama veda etti. Cenazesi İzmit'teki Ermeni Mezarlığı'na defnedildi. Thököly İmre ve eşi Ilona'nın, bugünkü SEKA İzmit İşletme Müdürlüğü arazisinin içinde kalan mezarları 1905'te bağımsız Macaristan'a götürüldü. Kendisinin ve üvey oğlu II. Ferenc Rakoczi'nin heykelleri Budapeşte'de Kahramanlar Meydanı'na dikildi. Anıt mezarın bir parçası İzmit Müzesi'nde sergileniyor.

Thököly İmre'nin eteklerinde yaşadığı Aladağ, İzmit'te hâlâ Macar Dağı olarak da biliniyor. Macar Kralı, bölgenin eskilerinin dilinde Tökeli İmre oldu ve hâlâ böyle anılıyor.

### Thököly İmre Anı Evi 14 bin Liraya Mal oldu

Thököly İmre'nin ölümünün 300'üncü yıldönümünde, Kocaeli Belediyesi, Macaristan Kültür Bakanlığı'na Thököly İmre'nin evini "Anı Evi" yapma projesini sundu. Kocaeli (İzmit) Thököly İmre Dostluk Derneği de kuruldu. SEKA lojmanı olarak kullanılan bir binanın Anı Evi olarak restore edilmesine karar verildi. İkiz daire şeklindeki ev, duvarlar yıkılarak birleştirildi. İçerisinde Thököly İmre'nin yaşadığı yüzyıla ait eserlerin sergilendiği sergi holü ve idari odaların da bulunduğu bina, engellilerin rahatça kullanacağı şekilde tasarlandı. Macaristan'dan getirilen, aralarında tablolar, sikkeler, tarihi belgeler ve silahların bulunduğu objelerin sergileneceği Thököly İmre Anı Evi, 114 bin TL'ye mal oldu.

### Koltukla ava gidiyordu

1701'de Thököly'yi İzmit'te ziyaret eden Protestan Papazı Motra, Macar Prensini yaşamını şöyle anlatıyor: Bey, o sıralar gut hastalığı yüzünden çok acı çekiyordu. Koltuğuna bağlanmış gibiydi fakat pek sevdiği eğlencesinden yani ava çıkmaktan yine de vazgeçmiyordu. Bey'i her gün, iki atın çektiği tekrlekler üzerine yerleştirilmiş rahat bir koltuğa oturarak sülün ve çulluk avlamaya çıkarıyorlardı. Motra, Thököly'nin çiftliğini ise "Dünyanın en güzel yeri" olarak tanımlıyor. 1727'de yayınlanan seyahatnamesinde çiftliği anlatıyor: Burayı adına (Çiçekli Çayır) pek uygun buldum. Civarındaki çayırlar çeşit çeşit, rengarenk çayırlarla örtülüydü. Fakat Bey'in evi son derece vasat. Sıradan taşra evleri gibi. Bina ahşap, damı ve döşemesi rendelenmemiş tahtadan. Odanın bir köşesinde Bey'in yatağı ve masası, tahta parmaklıkla ayrılmış. Maiyeti çiftlikteki diğer küçük evlerde oturuyor.



# İstanbul'un Denize Açılan Kapıları... İSKELELER...



Boğaziçi'nin yazlık konutlar için tercih edilen bölge olmasıyla da denizden sağlıklı bir ulaşım sağlamak zorunlu hale gelmişti. O zamana değin kullanılan kayıklar, giderek kent içi ulaşım talebini karşılayamaz hale gelmişlerdi; üstelik güvenli de değillerdi. Bu ihtiyacı karşılamak için önce yabancılar buharlı gemi işletmeye başladılar Boğaz'da. Ancak, 1837'de yabancıların işletme izinlerine son verildi. Bundan bir yıl sonra da yolcu ve yük taşımak üzere, ilk Osmanlı buharlı vapurları; Mesir-i Bahri ve Eser-i Hayır, biri İstanbul'da, diğeri ise Marmara Denizi'nde İstanbul, Bandırma, İzmit ve Tekirdağ arasında seyr ü sefere başladı.

Boğaziçi'ne rağbetin artması, yolcu taşımacılığı yapacak bir buharlı gemi işletmesine duyulan ihtiyacı da gündeme getirmişti. Bu gereksinimi gidermek üzere-

Yazı: Ayşe Yetmen

Tarih boyunca bir deniz kenti olan İstanbul'da deniz ulaşımı 19. Yüzyıla kadar sadece kayıklarla sağlanırdı. İmparatorluk döneminde yalnız İstanbul'un içi değil, kentin yakın çevresine de kayık ve mavnalarla eşya ve yük taşınırdı. Bu nedenle, Boğaziçi, Haliç ve Marmara kıyılarında yirmiye yakın çoğu denize doğru uzanmış, ahşap köprüler biçiminde kayık iskeleleri vardı. Ayrıca, sarayların ve yalıların da kendilerine has iskeleleri mevcuttu.

19. Yüzyıla gelindiğinde imparatorluğun sosyo-ekonomik yapısındaki değişim ve tüketim alışkanlıklarındaki farklılaşma, sayfiye yaşantısını da gündeme getirmiş,



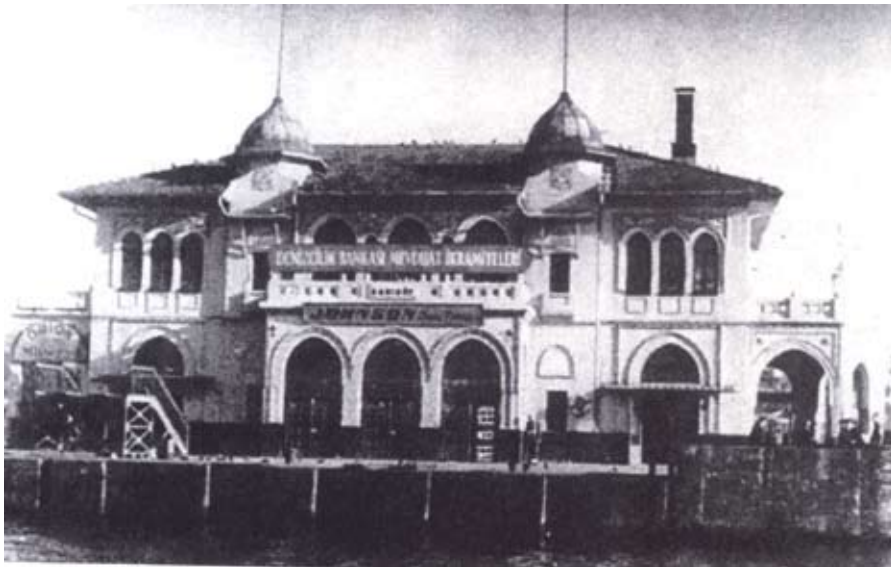




re, Hayırlı Şirket yani resmi adıyla Şirket-i Hayriye kuruldu. 1850 yılında kurulan bu şirketten Vakanüvis Ahmet Lütfi Efendi "...Bu senenin icraat-ı nafl'asından olmak üzere devletce i'tina olunan Dersa'adet'te Boğaziçi sahillerine işlemek üzere Şirket-i Hayriyye namıyla teşkili tasavvur olunan vapur kumpanyasıdır..." diye söz edecekti. Bu kurum, Osmanlı'nın ilk Anonim Şirket'iydi.

Sadrazam Büyük Reşit Paşa himayelerinde Keçizade Fuat Bey (daha sonra Sadrazam Fuat Paşa) ve Ahmet Cevdet Bey (daha sonra Paşa, Adliye Vekili) tarafından kurulan bu hayırlı şirketin ortakları arasında, devrin padişahı Abdülmecid Han'ın annesi; valide sultan, makam sahibi paşalar, devlet bükükleri ve galata bankerleri de bulunuyordu.

Şirket-i Hayriye'nin kurulmasıyla birlikte ilk vapurlar inşa ettirilip hizmete sokulmuştu. İlk sefer Üsküdar'a yapıldı. Önceleri bu vapurların yanaşabile-



ceği büyüklükte iskeleler yokken süreç içinde her köye bir iskele kuruldu. Başlangıçta ahşap olarak yapılan bu iskeleler daha sonra çoğunlukla dik-dörtgen planlı Neo-Klasik tarzda kâgir ve taştan inşa edilecekti. Genellikle tek katlı olan o zamanki iskelelerin içinde bekleme salonu, memur ve çımacı odaları, tuvaletler ile satış gişeleri bulunmaktaydı. İskelelerin önünde ahşap kazıklar üstüne oturtulmuş bir platform yolcuların binış ve çıkışlarını sağlamaktaydı. Bu yeni oluşum beraberinde çevre düzenlemesini de getirmiş, kimi bölgelerde iskele meydanları yapılmıştı.

Osmanlı Döneminde bazı iskelelerin kadınlar için ayrı, erkeler için ayrı bekleme salonları vardı. Yazar İffet Evin, Çengelköy İskelesini anlatırken, hanımlara ayrılan birinci mevki bekleme odasının duvarında büyük bir yaldızlı boy aynası ve kırmızı kadife kaplı oturma yerleriyle Boğaz yalılarının misafir odalarını andırdığını yazar. Tabii vapurlarda da kadınlar ancak, kalın bir perdeyle ayrılmış kendi bölmelerinde seyahat edebilirlerdi.

Buharlı vapurların İstanbul sularında seyir etmediği dönemlerde, kayıklar, piyadeler, peremeler için küçük, pazar kayıkları için biraz daha büyük, yelkenliler için daha da büyük iskeleler kullanılırdı. Bu iskelelerinin yanı sıra amaçlarına göre adlandırılmış, "koyun iskelesi", "çöp iskelesi", "mezbaha iskelesi", "ekmekçi iskelesi" gibi iskeleler de vardı. Ayrıca, her köyün de bir pazar kayığı iskelesi bulunurdu. Bir de şimdi adı dahi anılmayan "aralık iskeleleri" hizmet verirdi ki bunlar, sayıları azımsanamayacak kadar çoktu. Sözgelimi, Tophane'den Kavaklar'a kadar, 20'ye yakın, Haydarpaşa'dan Anadolu Kavağı'na kadar, 7, Sütlüce'den Tophane'ye kadar da 1 "aralık iskelesi"nden söz edilirdi

Dünyanın en büyük liman şehirlerinde dahi İstanbul kadar deniz trafiği yoktur. İstanbul, her zaman çok sayıda iskelesiyle bilinmiştir. Her ne kadar karayolu taşımacılığının artması kimi iskelelerin kapanmasına neden olmuşsa da, bu değişim İstanbul'un iskeleler kenti olma özelliğini gölgelememiştir.

Avrupa ve Asya kıyıları boyunca küçüklü, büyüklü kuş kafesi gibi sıralan-





miş iskeleleriyle başka hiçbir deniz şehrine benzemeyen bir metropoldür İstanbul. Bir de tabii, Marmara'nın mücevherleri olan prens adalarının iskeleleri vardır; birbirinden özellikli. Bizans İmparatorluğu döneminde, saray entrikaları sonucunda kör edilerek buralara gönderilen prensler nedeniyle bir zulüm ve işkence yeri olarak bilinen yerlerdi Adalar bir vakitler. Osmanlı döneminde,

18. yüzyıl başlarına kadar küçük balıkçı köyü olan adalar, Yabancıların buralara yerleşmesiyle hızla gelişim gösterdiler. Azınlıkların sayfiye yeri olarak rağbet ettikleri adalara, Türk aileleri ancak Cumhuriyet döneminde gelir, gider oldular.

Marmara'nın incileri olarak tanımlanan, Kınalı, Burgaz, Heybeli ve Büyükada'nın yanı sıra Yassıada ile Sedefadası'nın da iskeleleri vardır.

Sedefadası'na yoğunlukla yazın sefer yapıldığı için iskelesi ancak bu mevsimde hareketlenir.

27 Mayıs Askeri harekâtı sonrasında, duruşmalarıyla ünlenen Yassıada'ya mahkemeleri izlemek için gitmek isteyenlere Domabahçe'den vapur seferleri düzenlenmişti. Şimdilerde kapatılan iskeleye 1993 yılında, İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi'nin öğretim üyeleri ve öğrencilerini taşımak için sabah ve akşam olmak üzere iki vapur seferi konmuştu. Ancak, şiddetli lodos-ta vapurun yanaşma zorluğu ve yolcuların adaya geç ulaşması nedeniyle seferler iptal edildi.

İstanbul iskeleleri Boğaz'ın Rumeli yakası, Anadolu yakası, Haliç, Adalar ve Kadıköy yöresinde yoğunlaşmıştır. Ancak bu iskelelerden Rumeli yakasında Tophane İskelesi, Salıpazarı İskelesi, Emirgân İskelesi, Boyacıköy İskelesi, Yenimahalle İskelesi; Anadolu yakasında Vanıköy İskelesi; Haliç'te Yemiş İskelesi, Cibali İskelesi, Kâğıthane İskelesi, Halicioğlu İskelesi; Kadıköy-Üsküdar yörelerinde Salacak İskelesi, Kalamış İskelesi, Fenerbahçe İskelesi, Caddebostan İskelesi, Suadiye İskelesi yıkılmış ve günümüze gelememiştir. Bunların yanı sıra Kuruçeşme İskelesi, Rumelihisarı İskelesi, Tarabya İskelesi; Haliç'te Ayvansaray İskelesi, Defterdar İskelesi, Eyüp İskelesi, Hasköy İskelesi; Kadıköy-Üsküdar yöresinde Moda İskelesi, Eski Kartal İskelesi, Pendik İskelesi hizmet dışı kalmıştır.







Günümüzde İstanbul Büyükşehir Belediyesi hizmet dışı kalan ya da harap durumdaki iskeleleri onarmış, bazılarını da yenilemiştir. Bunların ba-

şında Anadoluhisarı İskelesi, Ayvansaray İskelesi, Fener İskelesi, Sütlüce İskelesi, Kanlıca İskelesi, Kandilli İskelesi, Çubuklu İskelesi, Bostancı İske-



lesi, Hasköy İskelesi ve Bakırköy İskelesi gelmektedir. Ne yazık ki, yapılan bu onarımlar sırasında bazı iskelelerin eski yapım özelliklerini yitirdikleri görülmektedir.

19. yüzyılın ilk yarısında Sarayburnu'ndan Yeşilköy'e kadar olan kıyı kesiminin yaşanılır bir bölge olmasına karşın, Kadıköy'den Bostancı'ya kadar olan geniş alan bağlık ve bahçelikti. Banliyö trenin çalışmaya başlamasıyla, yoğun bir yerleşim yeri haline gelen bu bölgeye de vapur seferleri başlatıldı. Günümüzün çok şık semtlerinden biri haline gelen Caddebostan, adını geceleri ıssızlığından dolayı "cadı bostanı"ndan alırken, zamanın bağlık bahçelik bir diğer alanı olan, Suadiye de kuş uçmaz kervan geçmez bir yermiş.

Ve de bir vakitler tüm vapurların hareket yeri olan Galata Köprüsü İskeleleri. Bu iskelelerden Boğaziçi köylerine, Haydarpaşa ile Kadıköy'e, Moda'dan ta İzmit Körfezi iskelelerine, Haliç'e, Adalar'a ve de Yeşilköy'e vapurlar hareket edermiş.

Şirket-i Hayriye'nin ilk iskelesi: Üsküdar. O zaman ki yapı, şimdiki iskeleden biraz daha içerlerde bir yerdeymiş. Bu iskele yıkıldıktan sonra yerine yeni yapılan bina, küçük bir yalı tarzında köşelerindeki kuş kafesi biçimindeki bilet gişeleriyle iki katlı bir yapı imiş. İskeleye gidip, gelen yolcular, iki tarafı dükkânlarla sıralı bir sokaktan geçtikleri için, her türlü ihtiyaçlarını kolayca karşılamış. Zamanla bakımsız hale gelen bu bina yıkılmış. Mimarı Orhan Şahinler olan şimdiki bina, 1983 yılında inşa edilmiş.

Beylerbeyi İskelesi: Bir söylentiye göre, yolcularının binmek için birbirlerini önden buyur etmeleri nedeniyle, vapurun kalkmasını sadece zarafetten geciktirdikleri İskele. Eee boşuna Beylerbeyi denmemiş bu çok güngörmüş geçirmiş semte... 1894 depreminde zarar gören ilk iskele Meydanönü'ndeymiş. 1898 yılında Kemal Ağa isimli bir kalfa tarafından onarılıp, yenilenen iskele 2000'li yılların başlarına kadar hizmet vermiş, daha sonra ise betonarme olarak tekrar inşa edilmiş.

Karaköy İskelesi: Her gün binlerce Kadıköy-Haydarpaşa yolcusunun kullandığı iskele. 22 Kasım 2008'de sulara gömülen Karaköy İskelesi şehir hatları vapurlarının çalışmaya başladığı ilk yıllardan beri var olmuştur. 20. yüzyılın başında yaptırılan ilk iskele, 1936'da Haliç Tersanesi'nde inşa edilen yenisiyle değiştirilmişti. Bunun ömrü de taşıyıcı dubalarının eskimesi nedeniyle 1958'e kadar sürmüş, yerine çok kısa sürede bir yenisi yapılmıştı. Ne var ki, bu iskele de 1 Mart 1966





günü, iki Sovyet bandıralı tankerın çarpışmaları sonucunda denize dökülen mazotun tutuşmasıyla, yanacaktı. Yanan iskele, 15 gün gibi kısa bir sürede onarılarak hizmete sokulmuştu. 22 Kasım 2008'de batan, dengesini 16 dubanın sağladığı "Yüzen İskele" ise, 8 Ekim 1984'de kullanıma girmişti. Her biri 50 ton taşıma kapasitesine sahip bu dubalardan ön sol cephede bulunanı, 22 Kasım Cumartesi gecesi dalgaların etkisiyle delinmiş; su almaya başlayan 1.200 metre karelik iskele yavaş yavaş yan yatmıştı. Kurtarma ekipleri hasar gören tanklardaki suyu boşaltmak için uğraşsalar da, iskeleyi karaya bağlayan çelik halat kopunca, alabora olan iskele Marmara'nın karanlık sularına gömülerek gözlerden kaybolup gitmişti. Ertesi günkü gazeteler, sabahın erken saatlerinde Kadıköy ya da Haydarpaşa'ya geçmek üzere gelen yolcuların şaşkın, çaresiz yüz ifadeleriyle doluydu. Çünkü kocaman iskele sanki buharlaşıp uçmuştu. Yolculardan birisi yerinde yeller esen iskelenin olduğu yere boş gözlerle bakarken "daha dün geçmiştim bu iskeleden yahu" diyordu.



19. Yüzyıl ilk çeyreğinde düzenlenmiş, Bostancıbaşı Sicil Defteri'ne göre, o dönemki iskelelerden günümüzde olmayan ilginç isimlilerden bazıları:

**Tophane'den Kavaklar'a kadar...**

- Tophane-i Kebir İskelesi
- Çavuşbaşı İskelesi
- Karabali İskelesi
- Hamal İskelesi
- Haraççıbaşı İskelesi
- Yahya Efendi İskelesi
- Kuyumcubaşı İskelesi
- Dereağzı İskelesi
- Hisar Mektebi ve Hamamı İskelesi
- Mekkizade Sebili Yanında İskele
- Hayrettin Paşa Cami-i Şerifi İskelesi
- Kılıç Ali Paşa İskelesi
- Kereste Meydanı İskelesi
- Köybaşı İskelesi





Köprübaşı İskelesi  
Yukarı Mahalle İskelesi

**Anadolu Kavağı'ndan Haydarpaşa'ya  
kadar...**

Çarşı İskelesi  
Hünkâr  
Yalı Karyesi İskelesi  
Hamam İskelesi  
Salhane-i Ganem İskelesi,  
Kanlıca Pazar Kayığı İskelesi  
Bahaî Körfez İskelesi  
Havuz İskelesi  
Hamam Önü İskelesi  
Sarayburnu'ndan Eyüp'e kadar...

İstanbul Ağası İskelesi  
Bursa ve Mudanya kayıklarının İskelesi  
Tophane-Balıkpazarı kayıklarının İskelesi  
Tulumba İskelesi  
Tekfurdağı (Tekirdağ) gemilerinin İskelesi  
Tüfenkhane İskelesi  
Bab-ı Cedid İskelesi  
Duhan Gümrüğü Dairesi İskelesi  
Hasır İskelesi  
Yavedut İskelesi  
Çamur İskelesi  
Balçık İskelesi  
Yalı Hamamı İskelesi

**Sütlüce'den Tophane'ye kadar...**

Humbaracıyan İskelesi  
Buzhane İskelesi  
Pirî Paşa İskelesi  
Salhane İskelesi  
Meyyit İskelesi  
Kürekçi Kapısı İskelesi  
Atik Yağ Kapanı İskelesi  
Eğri Kapı İskelesi  
Debbağhane İskelesi

**Görsel Kaynak: İDO Yayınları "İskeleler  
Şehri İstanbul" Eser Tutel**



# PERA'NIN

# JAPONLARI

## Yazı ve Fotoğraf Berat Alanyalı

19. yüzyıl sonlarında, Ertuğrul şehitleri için topladığı yardımı iletmek üzere geldiği İstanbul'a yerleşen bir Japon düşünün... Torajiro Yamada adlı bu kişi, Sultan 2. Abdülhamit ile giderek dost olsun, onun izniyle yıllarca Pera'da ticaret yapsın; kendisine "Abdülhalil" ön adıyla paşalık unvanı verilsin ve tarih onu "Müslüman olan ilk Japon" sıfatıyla kaydetsin... Bir dönem askeri okulda Japonca dersleri versin ve öğrencilerinden biri Mustafa Kemal Atatürk olsun! Aynı kişi, Rus-Japon savaşı sırasında İstanbul'dan yürüttüğü istihbarat çalışmalarıyla, Japonya'nın zaferinde büyük pay sahibi olsun!



Noda



Torajiro Yamada

1957'de ülkesinde ölen bu girişken Japon hakkında, rivayetler muhtelif. Yukarıdaki özet kısmen doğruları içeriyor olsa da, eksikler, fazlalar ve kimi yakıştırmalar var. Dijital mecrada gürleşerek akan bilgi kirliliği, arama motoruna bu efsanevi Japon'un adını yazan internet kullanıcılarını yanıltabilir ve yukarıdakinden daha meraklı olan esas hikâyeyi kaçırmalarına neden olabilir!

2003'ün Japonya'da Türkiye Yılı olarak idrak edilmesine karşılık, 2010, Türkiye'de Japonya Yılı idi. Özellikle İstanbul, pek çok Japon konuğa ve Japon etkinliğine ev sahipliği yaptı. İki ülke arasın-

daki ilişkileri serimleyen akademik ve sosyal çalışmalar, bu vesileyle çeşitli mecralarda yer aldıkça, tarihin kapıları biraz daha aralandı; gerçeklik, bazı belirsizlikleri içermeyi sürdürse de, daha bir görünür oldu. Bu yazı, üç ayrı akademik kaynaktan referans alıyor.

Suna- İnan Kıraç Vakfı bünyesindeki İstanbul Araştırmaları Enstitüsü'nde 16 Ekim 2010 – 13 Şubat 2011 tarihleri arasında düzenlenen "Hilal ve Güneş – İstanbul'da Üç Japon" başlıklı sergi, yolları Pera'dan geçen Torajiro Yamada, İto Chita



Noda

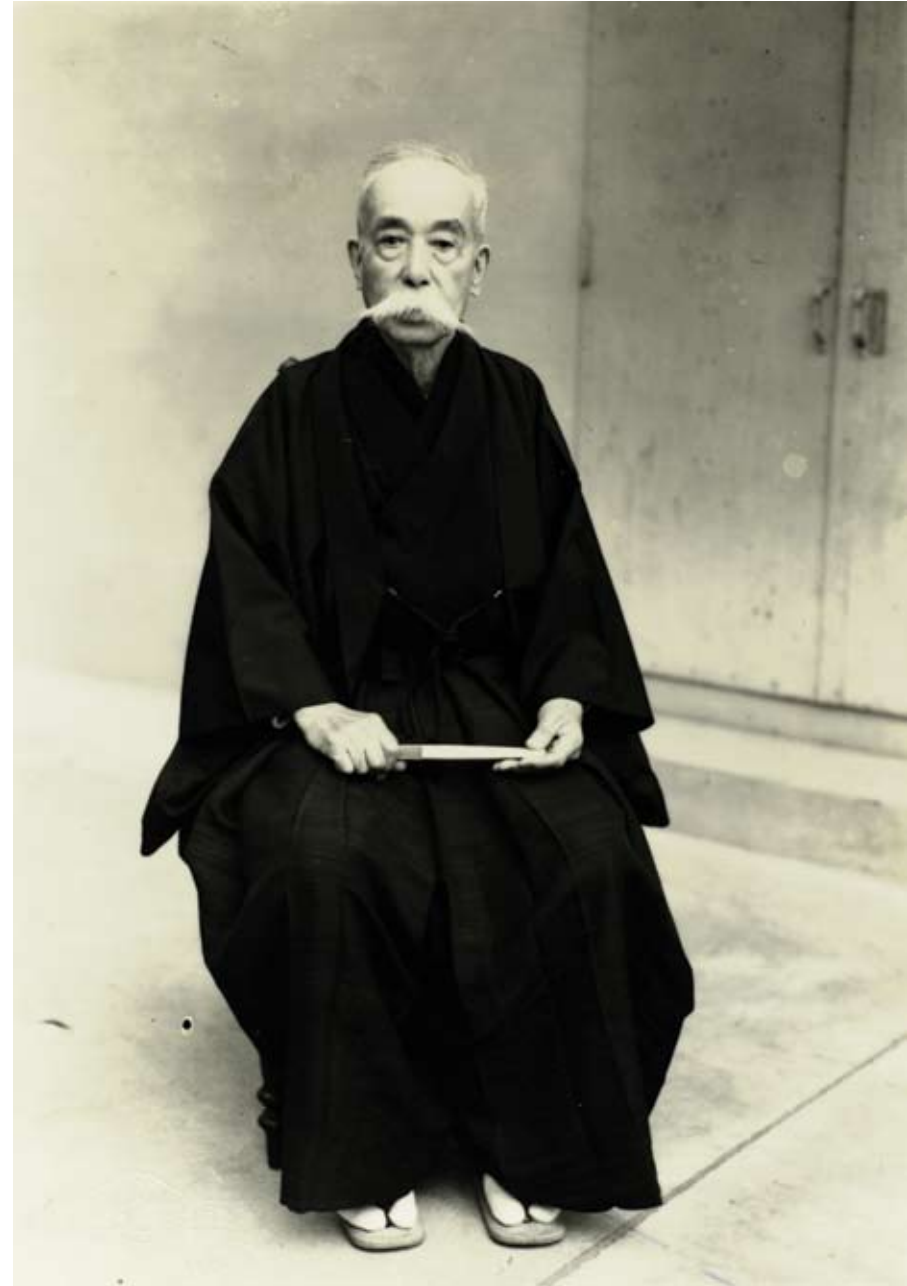




ve Otani Kozui adlı Japonların iki ülke ilişkilerindeki yapıcı etkilerini ortaya koyuyordu ve bu yazı için en zengin görsel kaynağı oldu. Projenin yöneticisi Prof. Dr. Ayşe Selçuk Esenbel'in sergi için kaleme aldığı "Yüzyılın Sonunda İstanbul'da Bir Japon Romantik: Yamada Torajirō ve Pera'nın 'Japon Mağazası' Nakamura Shoten" başlıklı makalesi, önemli kaynaklardan biriydi. Tıpkı Erciyes Üniversitesi öğretim üyelerinden Yrd. Doç. Dr. Ali Volkan Erdemir'in, bir hakemli dergide yayımlanan "Torajiro Yamada'nın Türkiye ile İlgili Faaliyetlerine Gerçekçi Bir Bakış" adlı çalışması gibi.<sup>1</sup> 2010 Japonya Yılı çerçevesinde Türkiye'yi ziyaret eden Tokyo Üniversitesi öğretim üyelerinden Prof. Nobuo Misawa'nın "Japanese Who Dwelled In The Ottoman Empire During The Meiji Era: Shotara Noda (1868-1905) And Torajiro Yamada (1866-1957)" adlı çalışması da, Yamada'yı Japon bakışıyla değerlendiren kaynağı oluşturdu.

Bu bilgilerin ışığında, o yılların Pera'sından birden fazla Japon'un gelip geçtiğini; Erdemir'e göre, Yamada'nın İslamiyet'i incelese de büyük olasılıkla Müslüman olmadığını; Misawa'ya göre, ilk Müslüman Japon sıfatının Shotara Noda'ya ait olduğunu söyleyebiliriz. Esenbel'in anlatımıyla tanıdığımız, eski bir deniz subayı olan Nakamura Kenjiro'yu da, Pera'da bıraktığı izle anmak gerek: Bugün 50'lilerini sürmekte olan İstanbullu kuşaktan, yakın tarihlere kadar İstiklal Caddesi'ndeki varlığını korumuş olan Japon Oyuncak Mağazası'nı anımsamayan var mıdır? Kenjiro, o dönemde Nakamura Shoten olarak bilinen ve resmi ilişkiler kurulmadan önce iki hükümet arasında diyalog sağlayarak adeta fahri konsolosluk işlevi gören o mağazanın sahibi ve Yamada'nın ortağıydı.

Mesafeler uzak olsa da, iki ülke arasındaki kimi benzerlikler, Japonya'nın ilgisini Türkiye'ye çevirmesine yol açmıştı. Her iki ülkenin de başı kapütasyonlarla dertteydi. Osmanlı ve Meiji hükümetleri, Batı uygarlığı ile bir







entegrasyon sürecinden geçiyordu. Japonya ve Osmanlı arasında diplomatik ilişkiler kurulması, ilk kez 1875 temmuzunda, Japonya Dışişleri Bakanı Terashima tarafından önerildi.

Türkiye ile Japonya arasında karşılıklılık esasına dayalı ilk diplomatik ilişkiler 24 Temmuz 1923 tarihli Lozan Anlaşması ile kurulmuş olsa da, görülüyor ki, Türk-Japon halklarının yakınlaşması, çok daha eskilere dayanıyor. Bunu körükleyense, Ertuğrul Fırkateyninin 1890'daki trajik sonu:

1887 yılında Japonya İmparatoru Meiji'nin yeğeni Prens Komatsu, Osmanlı İmparatorluğu'na bir dostluk ziyaretinde bulunmuştu. İki yıl sonra, Sultan 2. Abdülhamit, iadei ziyaret amacıyla Japonya'ya bir heyet gönderdi. Sultan'ın mücevherli imtiyaz nişanını ve seçkin hediyelerini taşıyan Ertuğrul fırkateyni, 11 ay sonra, 7 Haziran 1890'da Japonya'nın Yokohama Limanı'na ulaştı. Japon sularında üç ay kaldı, iyi ilişkiler kuruldu. 1890'ın 15 Eylül'ünde, Japon bahriyesinin hava koşullarıyla ilgili uyarısına rağmen Ertuğrul Fırkateyni, dönüşe geçti. Ertesi gün patlayan tayfunla ne kadar

mücadele etse de, 18 Eylül geceyarısına doğru, Oshima (bugünkü adıyla Kuşimoto) kayalıklarında parçalanmaktan kurtulamadı. Enkazdan 69 kişi sağ çıktı. Heyetin başındaki Osman Paşa ve büyük şairimiz Can Yücel'in büyükbabası Çarkçıbaşı Ali Bey, hayatını kaybeden 533 kişi arasındaydı.

Olay, Japonya'da büyük etki yaratmıştı. Japon gazeteleri şehit yakınlarına iletmek üzere birbiri ardına yardım kampanyaları düzenlemeye başladı. Yaygın sanıdan farklı olarak, bu kampanyaları Yamada başlatmamıştı. O, halkın kampanyalara katılımını artırmak için bir dizi konuşma yapmış ve bu konuşmaların düzenlenmesine, başında bulunduğu San San Bunpo yayınevi yardımcı olmuştu.

Ertuğrul'un hayatta kalan 69 mürettebatı, bir heyet eşliğinde, Ocak 1891'de, Kongo ve Hiei adlı iki fırkateynle, İstanbul'a getirildi. Yolcular arasında, yardım paralarının ilk bölümünü Osmanlı Hükümetine teslim etmekle görevlendirilen gazeteci Shotaro Noda da vardı. Noda, kampanyalara öncülük eden Jiji Shinpo gazetesinin elemanıydı. Gazetesine haber göndermek üzere 2 yıl kadar İstanbul'da kalacak, Sultan 2. Abdülhamit'in arzusuyla, Mekteb-i Fünun-i Harbiye-i Şahane'deki (askeri okul) bir grup öğrenciye Japonca öğretecekti. Bu arada kendisi de Osmanlıca, Osmanlı tarihi ve İslam tarihi öğrenerek Mayıs 1891'de Müslüman olacak, Abdülhalil ön adını alacaktı. Yaygın olarak Yamada'ya atfedilen bu olayların kahramanı, aslına Noda idi.





Japonya'daki kampanyalarda, Noda'nın Osmanlı Hükümetine teslim ettiğinden daha çok para toplanmıştı. Fakat, iki ülke arasında resmi-diplomatik ilişkilerin bulunmadığı bir dönemde, parayı banka yoluyla göndermek mümkün değildi. Diğer gazeteler, para gönderme işlemlerini Noda ile birlikte İstanbul'a gidecek firkateynlerin kalkış tarihine yetiştirememişlerdi. İki gazete topladıkları yardımı bir şekilde sonradan gönderecekti. O dönemde Japonya'da en büyük sirkülasyona sahip olan Osaka Asahi Shimbun gazetesi ise, Japon Dışişleri Bakanlığı tavsiyesiyle, elindeki miktarı, Ertuğrul Şehitleri Anıtı'nın yapılması için bağışlayacaktı. Anıt, 1891'de Kuşimoto'da yapıldı. Facianın her yıldönümünde, anıtta düzenlenen anma törenleri, Japon ulusunun vefa ve saygı değerleri için etkileyici bir gösterge.

Toplanan yardımların görece küçük bir bölümü ve Sultan için çeşitli hediyelerle 4 Nisan 1892'de İstanbul'a ulaşan Torajiro Yamada, kimdi? Hakkında yazılanlara göre, soylu bir aileden geliyordu. On altı yaşındayken bir Çay Seremonisi Okulu ustası olup Yamada soyunu sürdürmesi için Yamada Shoju tarafından evlat edinilmişti. Batı kültür ve düşüncesinin etkisi altındaki o dönem Japonyası'nda, bir ustanın en az bir yabancı kültürü tanınması, en az bir yabancı dil öğrenmesi gerekiyordu ki, bu önemli geleneği, yabancılara tanıtılsın. Nitekim, iyi bir eğitim aldı; Çince, İngilizce, Almanca ve Fransızca öğrendi. Dönemin gazetelerinde makaleleri yayımlanıyor, Japon entelektüelleri ile arkadaşlık ediyordu. Peki, bu parlak Japon gencini İstanbul'a getiren asıl neden neydi? Referanslarıma göre, yardım parasını getirme vesilesiyle yola çıkan Yamada, İstanbul'da kalıp iki ülke arasında ticaret yapmayı daha en baştan aklına koymuştu. Bunu, o yılların Pera'sını anlatacağı ve arkadaşı İto Chuta'nın desenleriyle süslü "Toruko Gakan" adlı kitabında, kendisi de açıkça belirtecekti.

Yamada'nın getirdiği hediyeler arasında, bugün Topkapı Müzesi'nde sergilenen aile yadigarı bir samuray zırhı, kabzası altınla süslenmiş bir samuray kılıcı da vardı. "Shingetsu" adıyla 1957'de yayımlanan otobiyografisinde belirttiğine göre Yamada, gemiden inip Hariciye Nazırı Sait Paşa ile buluşmuş, toplanan parayı ve hediyeleri iletmışti. Ancak Prof. Misawa'nın, Noda'nın bir makalesi üzerinden aktardıklarına bakılırsa, Noda imdada yetişmeseydi, Yamada hayli zor duruma düşecekti! Noda, gazetesi Jiji Shinpo'ya şöyle bir haber geçmiş:

"4 Nisan sabahı, Sait Paşa'nın gönderdiği bir ulak tarafından uyandırıldım. Dedi ki 'Paşa'nın makamına bir Japon geldi, elinde birtakım kâğıtlar, konuşup duruyor. Ama kimsenin bir şey anladığı yok. Çünkü bakanlıktakiler İngilizce yerine Fransızca'da iyiler. Bir-iki saattir bir yere varılamadı. Sizden hemen bakanlığa kadar gelmenizi rica ediyoruz.' Hemen koştum (...) Ziyaretçimiz, Tokyo'daki Sansanbo şirketinin başkanı Bay Torajiro Yamada, buraya Japonya ile Türkiye arasında ticaret başlatma amacıyla gelmiş görünüyor. Ertuğrul için toplanan bağışın yanı sıra çeşitli ticari mallar da getirmiş..." Bu tanıklık, Yamada'nın eğitimiyle ilgili soru işaretleri yaratıyor. Osmanlı İmparatorluğu'nda Fransızca, birinci yabancı dilken, Yamada'nın meramını anlatabilmesi beklenirdi. Anlaşılan, Fransızcası söylendiği gibi çok da iyi değildi.

Yamada ile böylece tanışan Noda, Sait Paşa'ya durumu anlatarak hemşeh-



risine yardımcı oldu. Onu askeri okuldaki makamına götürerek kendisine bir otel ayarladı. Bu gelişe sevinmişti. Bir süre sonra okuldaki Japonca öğretme görevini ve gazeteye Türkiye'yle ilgili haber geçme işini Yamada'ya devredecek, iki yıl kaldığı Pera'dan, hastalığını bahane ederek ayrılacaktı.

Torajiro, ilk gelişten bir yıl sonra, kısa süreliğine Japonya'ya dönmüştü. O sıralar kendisi gibi Türkiye'de ticaret yapmakla ilgilenen Nakamura Kenjiro ile ortaklık kurdu. 1893 yazında Nakamura Shoten mağazasını kurmak üzere beraberce Türkiye'ye döndüler. Kendilerine bir süre, mallarını Ticaret Odası'nın bir bölümünde sergileme izni tanındı. Bu arada Torajiro, II. Abdülhamid'in 4. Rütbe Mecidiye Nişanı ve 4. Rütbe Nişanı Osmaniyeye ile ödüllendirildi.

Mağaza önce Pera'daki Hazzopulo Pasajı'nda açıldı, sonra Çiçek Pasajı'na taşındı. Japonya'dan ipek, porselen, çay, lake eşyalar, paravanlar, el işleri ve maden suyu getirtiyordu. Pera'da, kısa sürede bir Japon rüzgârı esmeye başladı. Sultan ve Osmanlı hanedanı, mağazanın en önemli müşterileri



oldu ve bugün saray müzelerinde sergilenen değerli Japon koleksiyonlarını satın aldılar.

Nakamura Shoten mağazası, Japonya ile Osmanlı dünyası arasında ithalat/ihracat için tek adrestir. Torajiro, Osmanlı Ticaret Odası ile iyi ilişkiler kurdu ve eşantıyon sergileyen mağazalar için yürürlüğe giren yönetmelikten faydalanarak "ticari müze" statüsünde çalışabildi. İki ülkenin karşılıklı anlaşması olmadığı halde, Osmanlı yönetimi açıkça buna izin vermişti.

Artık Nakamura Shoten, İstanbul'u ziyaret eden seçkin Japonların merkeziydi. Fikir sormak, bilgi almak, İstanbul turları yapmak için hepsi oraya başvuruyordu. Giderek, iki hükümet arasında diyalog sağlayan, çeviri hizmetleri sunan, randevular ayarlayan, Japon ziyaretçilerin sorunlarını çözen bir gayriresmi elçiliğe dönüştü.



1904'te, Rus-Japon Savaşı patladı. Bir yıl sonra



Japonya'nın zaferiyle sonlanacak savaş sırasında, Japon Dışişleri, Nakamura Shoten'i istihbarat merkezi gibi kullandı.

Torajiro Boğaz'dan Rus filosunun hareketlerini izliyor ve adamlarına da Galata Kulesi'nden dürbünlerle sokakları gözetletiyordu. Günlük raporlarını, mektuplar ve telgraflar yoluyla gönderiyordu. Esenbel'in tanımıyla Nakamura Shoten ve Torajiro'nun rolü, resmi olmayan ama bir yandan da tam olarak gizli yürümeyen bir "alacakaranlık diplomasisi" idi. Yamada etrafındaki efsanelerden biri de, Japonların zaferini, bu başarılı istihbarat çalışmasına bağlıyor. Oysa Prof. Misawa, Yamada'nın bu sürece katkısının abartıldığını düşünüyor.

Torajiro, Birinci Dünya Savaşı arifesinde Japonya'ya kesin dönüş yaptı. Pera'lı günlerinde, "Japonya'nın





Ticari Temsilcisi" sıfatıyla, Fransızların kurduğu Osmanlı Tütün Rejî'sinde gözlemlerde bulunmuş ve Japonya'da, Osmanlı'daki gibi bir tekel kurulması için önayak olmuştu. Ülkesinde, kâğıtçılık işine girdi. Tütün sarmakta kullanılan pirinç kâğıdı üreten bir şirket kurdu, ticari dehasını sürdürdü.



Yamada, 1931 yılında, bir kez daha Türkiye'ye gelecekti. Japonya-Türkiye Ticaret Cemiyeti Başkanı sıfatıyla Selanik Fuarı'na katılan Yamada, Atatürk'ün davetiyle İstanbul'a geçti. Türkiye'nin cumhurbaşkanı, Yamada'nın 29 Ekim Cumhuriyet Bayramı kutlamalarına katılmasını istemişti. Yamada'nın otobiyografisi Shingetsu'da aktardığına göre, Atatürk bu görüşmede, yıllar önce Harbiye'de Japonca öğrenen öğrenciler arasında olduğunu söylemiş. Halbuki Prof. Misawa, Atatürk'ün, Yamada'nın öğrencisi olduğuna ilişkin söylentiyi şöyle çürütüyor: "Yamada'nın, İstanbul'daki askeri okulda Atatürk'le karşılaşması, aradaki büyük yaş farkından dolayı, mümkün değildir."

Yamada'nın Toruko Gakan ve Shingetsu adlı kitapları, yer yer diğer yazılı kaynaklarla çelişkiye düşse de, o yılların Türkiye'sini yabancı gözleyle yansıtan önemli bir kaynak. Türk kültürünü Japonya'ya, Japon kültürünü Türkiye'ye taşıyan bir kaynak kişi, Yamada. Düşünsenize, o dönemin Japon gazetelerinde, İstanbullu yaşam biçimlerinden Türk tiyatrosuna kadar geniş bir yelpazede pek çok makale yayımlamış. Direklerarası'nda sergilenen kimi oyunları Japonca'ya çevirmiş.



Gelişinde ticaret niyeti gütse de gütme de, Müslüman olsa da olmasa da, Atatürk'e Japonca öğretse de öğretme de, iyi Fransızca bilse de bilmese de, iki kültürün 120 yılı aşan dostluğunda, Yamada'nın payı var. Elbette, yolu Pera'dan geçen diğer Japonların da... Zamanla ilerleyen çalışmalar, belki gerçeğin üzerindeki sisi biraz daha dağıtacak. Belki de bu ilginç Japon karakteri, hep biraz efsanevi kalacak.

<sup>1</sup> Anadolu Üni versitesi Sosyal Bilimler Dergisi-Cilt: 11 - Sayı: 1: 217-228 (2011).





AŞK VE SİLAH





**Yazı: Elvan Arpacık Fotoğraf: Ferhan Arpacık**

Biri aşkın, zarafetin ve sükûnetin kenti, öteki silahların kasabası. Birinde yaşanmış aşkların en büyüğü, ötekinde ortaya çıkmış silahların ölümcül gücü. Romeo ve Jülyet'in yaşadığı Verona ve ünlü Beretta silahlarının üretildiği Gardone'nin Val Trompia Kasabası'ndan söz ediyoruz. Verona, Venedik'ten sonra kuzeydoğu İtalya'nın en büyüleyici kentlerinden. Bir Roma kolonisiyken Scagligeriler'in egemenliğinde önemli

bir kent devleti oldu. Kent sırasıyla; Milanolu Viscontiler'in, Cumhuriyetin, Napolyon'un ve Avusturya'nın yönetimlerine geçti. Birbiri ardına süren bu yönetim değişiklikleri, İtalyan birliğinin kurulmasıyla son buldu.

İtalya biraz da meydan kültürü demektir. Verona da görkemli sanat eserlerinin süslediği ve Rönesans etkisinin kendisini her köşede gösterdiği Pizza'lar yani meydanlarla doludur. Pizza Bra, Piazza delle Erbe, Piazza dei Signori...

Bu meydanlardan birinde "Verona Meryem Anası" olarak bilinen Roma heykeliyle süslenmiş nefis bir çeşme vardır. Bir başka meydanda ise ortaçağda fermanların okunduğu dört sütunlu tribun Capitello. İlahi Komedyanın yazarı Dante Alighieri'yi temsil eden Dante heykeli de bu meydanlardan birinde biraz asık suratlı olarak sizi karşılar. Altına asılan bir balina kaburgası nedeniyle Arco della Costa (kaburga kemeri) da dikkat çeken ilginç bir yerdir. Etrafı seyretmek için





sarayın (Torre dei Lamberti) kulesine çıkmalısınız.  
Kentin en önemli kiliseleri: Santa Maria Antica, Sant' Anastasia ve San Zeno Maggiore. Sant'Anastasia'da iki kutsal su kabı bulunur. Bu kutsal kaplar halk arasında kamburlar denen çömelmış iki çirkin figürle desteklenir. Kilisenin kutsal odasında ise kilisenin en değerli parçası korunmaktadır. Bu parça Pisanello'nun "Aziz George Trabzon Prensesini Kurtarıken (1436)" adlı çok hasar görmüş freskidir.  
Verona'daki kilise yüzlerinin çoğu bölgeye özgü gül renkli taşlarla kaplıdır. Duomo Katedrali de pembe cephesiyle bu taşların en güzel örneğini sergiler. Katedralde Tiziano'nun "Farz" adlı tablosu bulunmaktadır. Verona'nın Castelvecchio Sarayı'ndaki resim koleksiyonunda Giovanni Bellini dahil olmak üzere Roma kalıtlarından Rönesans tablolarına kadar pek çok sanat







Karşı sayfa ve bu sayfadaki resimlerde görüldüğü üzere, Verona'nın asalet ve zarafeti kentin insanlarına da yansımış.

Romeo'nun Jülyet'e "Asaletim sadece aşkın tapınağına girdiğimde olacak içimde. Bir gün yıkılırsa bedenim başka ülkelerin çamurlu evlerinde: Bil ki bütün denizleri ayaklarına dökceğim." diye seslendiği ve Juliet'in "Eğer sevgin azalacaksa gittikçe çoğalan aşkımdan, Bırak avcılar çıkarsın kalbimi yerinden! Sök at ne varsa: çamura bulanmış sevdaları, bu dağların ceylanlarını, kana susamış kontları ve senden arta kalan şu cılız bedenimi! Yok et benim olmadığım bütün şatoları. Görebileceğin bir şey kalmasın benden kalan..." diye karşılık verdiği Verona...

Aşağıda ise 500 yıldır ürettiği silahlarla zenginleşen Kuzey İtalya'nın varlıklı Val Trompio Kasabasının silah müzesindeki silahlar.

eseri mevcut. İtalya'nın en önemli opera festivali de yine bu kentte (Roma Amfitiyatrosu) düzenlenir.

Birbirine yürüyüş mesafesinde anıtlar ve müzelerle dolu bu eski kentte bir yer var ki, ziyaretçiler, Romeo ve Julyet epiğine kapılmadan edemez. Casa di Giulietta (Julyet'in Evi) dır bu. Shakespear'ın romantik trajedisi asudeliğin, zarafetin, soyluluğun kenti Verona'da geçer. Kent, çağlar boyunca insanları etkileyen, sonu acı bitmiş gerçek bir aşka tanıklık etmiştir. İtalyan hikayeci Bandello'nun (1485-1553) kaleme aldığı bu gerçek hikâyeden Shakespear da (1564-1616) etkilenmiş ve ölümsüz eseri Romeo ile Jülyet'i yazmış.

Hikâye tanıdık. Bu topraklarda da pek çok kez yaşanan, belki de romantizmle süslenmediği için kayda geçmeyen bir acı gerçek; sevgiyi nefretle boğmak. Kimi mezhep, kimi din, kimi de sosyal farklılık gerekçeleriyle birbirlerine uygun görülmeyen âşıklar, onları intihara sürükleyen ya da öldüren aile yakınları.

Biz Verona'ya dönelim. Birbirine düşman Capulets ve Montagues aileleri. Nefretleri öyle büyüktür ki, karşılıklı ölümler olmuştur bu yüzden. Sürekli yaşanan olaylar kentin huzurunu da kaçırmıştır. Prens Escalus, eğer olaylara karışılırsa







Silah üretse de barış içinde yaşayan kasaba Val Trompio'dan bir sokak köşesi ve kasabanın eski banaşlarından biri.

ağır cezalar vereceği konusunda her iki aileyi de uyarır. Bu iki düşman aileden Monteguler'in oğlu Romeo' Roseline'e âşıktır ama aşkına karşılık bulamamıştır. Romeo'nun yakın arkadaşlarından biri de, Romeo'yu bu umutsuz aşktan kurtarmak için onu Capuletler'in vereceği bir maskeli baloya gitmeye ikna eder. Arkadaşının amacı Romeo'nun başka genç kızlarla tanışıp Roseline'i unutmamasını sağlamaktır. Öyle de olur ama bir farkla, Romeo pek çok genç kız arasında, gönlünü gider düşman ailenin kızı Jülyet'e kaptırır. Capuletler'in kızı Jülyet'le Romeo birbirlerini görür görmez âşık olurlar. Gizli buluşmalarının tek tanığı Jülyet'in dadı-sıdır. Evlenmeye karar verirler. Rahip de bu sevdanın iki aile arasındaki





Museo delle Armi e della  
Tradizione Armiera  
Orari di Apertura  
Martedì e Mercoledì: 14.30 - 18.30  
Giovedì e Venerdì: 9.00 - 12.00 / 14.30 - 18.30  
Sabato: 10.00 - 12.00  
Domenica: 14.30 - 18.30 (festivo fino alle 19)

Sol üstte taraftaki resim Verona'daki  
bir.....  
Silah Müzesi'nin girişindeki levha.  
Sol tarafta müzede eski silahları gös-  
teren çizimlerden biri.  
Sağ tarafta müze binası ve sağ üst  
köşede silaha sanat eseri niteliği  
kazandıran kabza işlemelrinden bir  
örnek.

düşmanlığı yok edeceğini umarak  
onları gizlice evlendirir. Romeo bir  
gün yolda yürürken Jülyet'in aile-  
sinden Tybalt kendisine ağır haka-  
retlerde bulunur. Romeo Jülyet'i  
düşünerek Tybalt'ın sözlerine ce-  
vap vermez ama yanındaki arkada-  
şı dayanamayıp Tybalt'la düelloya  
tutuşur ve yenilerek ölür. Arkadaş-  
ının kendisi yüzünden ölmesine de  
Romeo dayanamaz ve Taybalt'la gi-  
riştiği düelloda onu öldürür. Bunun



üzerine Prens Romeo'yu yakalatma emri çıkartır. Bu arada Jülyet başkası-  
la evlendirilmek istenmektedir. Hikâye devam eder. Sonunda iki âşık ölür.  
Aileler ezeli düşmanlıklarının bedelini evlatlarını kaybederek öderler.

Romeo, aşkın dalgalı denizine kendini her an bırakmaya hazır bir yürekti.  
Bu denizin hırçın dalgaları aşk çocuğu Romeo'yu alıp götürdü, ama sevgi-  
lisi Jülyet'in ruhu Verona'da bir heykelciğin gövdesinde yaşıyor hâlâ. Gelip  
geçenlere sevgi dolu yüreğini açıyor.

İnanışa göre, Jülyet heykelciğinin kalbine elinizi koyarak tutacağınız dilek  
gerçekleşecektir. Aştan başka bir duygu tanımamış Jülyet'in genç yüre-  
ği, dileğinizin gerçek olması için çarpacaktır. Elinizi heykelin sol göğsüne  
koyar ve dileğinizi Jülyet'e fısıldarsınız. Her dilek onun yüreğinin aşkla





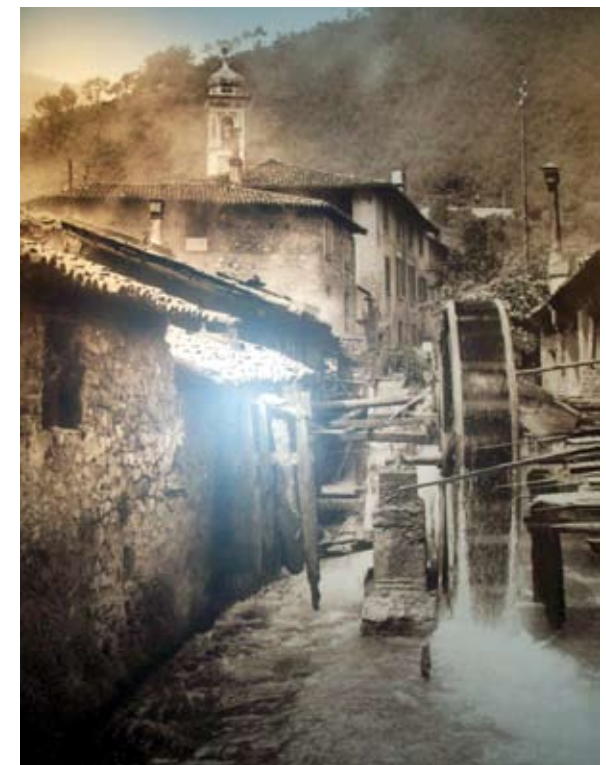
Tarihteki örnekleriyel silahlar.  
Üstte Val Trompio'dan günlük yaşam  
Müzedde Val Trompio kasabasının eski halini  
gösteren bir fotoğraf

çarpmasını sağlıyor biz duymasak da. Siz dilek dileyin ki onun kalbi atmaya devam etsin.  
Gardone Val Trompia ise Kuzey İtalya'nın zengin bölgesi Brescia iline bağlı şirin bir kasaba. Bu

kasabada pek çok aile geçimini silah üretimiyle sağlamıştır. Bu ailelerden en ünlüsü bizim ülkemizde de Beretta adıyla bilinen silahların üreticisi olan ailedir. Silah üretmelerine rağmen barış içinde yaşamış ve yaşamaya devam eden bir

kasaba. 500 yıllık silah üretme geleneğine sahip bu kasabada, bir silah müzesi var ki, gezilmeye görülmeye değer.

Müzedde sergilenenlere şöyle bir göz attığınızda, adındaki ürkütücü anlama karşın, bu ölüm







araçlarının İtalyan Rönesansından nasiplenmiş sanat eserleri olduğunu görürsünüz.

Müze görevlisi bize silahların üç temel amaç için üretildiğini söylüyor. Avlanmak, savunmak ve savaşmak.

Beretta Ailesi'ne gelince; 1641 yılında Giovanni Antonio Beretta, dönemin yöneticilerine kendi buluşu olan ve yeni bir ateşleme sistemiyle çalışan topu sunuyor. Bu top modelinin ateşleme sistemi, o güne dek üretilenlerden çok daha güvenlidir. Ateşleme sırasında doğan tehlike, olabilecek en az düzeye indirilmiştir. Kullanımı da çok daha kolaydır. Bu sitemde ateşleme sırasındaki dağınıklık toparlanmış, hedefe yoğunlaşma sağlanmıştır. Yapılan pek çok denemeden



sonra bu yeni topun çok daha güvenli ve kolay kullanımlı olduğu saptanmış ve dönemin hükümeti Serenissima, üretim için tam destek vermiştir. Yeni silah gemi pruvalarında büyük kolaylık sağlamıştır.

Beretta Silahları şeref kurtarmak adına nice düellolara aracılık etti kim bilir. Kaç kişi kazandığı için onurlandı, kaç canından oldu. Avcılar kaç hayvan türünün neslini tüketti bu silahlarla. Topraklar savunuldu, uluslar savaştı. Müzedeki görünümleri güzel olmasına güzel de, sonuçta onlar birer bir ölüm aracı.

Silah denince Türkiye'de neden akla Beretta gelir dersiniz? Sorunuzun cevabı belki de Amerikan filmlerindedir. Cehennem Silahı filminde Beretta başrolü kimselere kaptırmadı örneğin.

Silah gibi soğuk bir konuyu ve silahın geldiği konumu Val Trompia Kasabası'nın geçmişinde bırakmakta fayda var.

Val Trompia'da inci gibi işlenerek sanat niteliği kazanmış silah kabzaları bile onlara duyulan soğukluğu gideremiyor. İyisi mi siz Verona'ya geçip Jülyet'in kalbinin sıcaklığına sığının.

Üstte Verona'nın tarihi sokakları. Yanda silah kasabasının ara sokakları.

Altta. Jülyet'ten dilek dileyen bir çift.





# SEYYAR YEMEKÇİLER

**Yazı: Ayşe Kilimci**

Seyyar yemekçileri ortaya çıkaran, ayaküstü atıştırma gereksinimi. Biraz da zamandan ve keseden daraçlık. Sokakta yemek içmek. Bir ağaç altına serilen, kaldırım üstüne açılan sofralarda, alemin ortasında yemek. Hem ucuz, hem keyifli, şenliği çok sokak sofralarına herkesle oturmak. Dünyamızın en eski iş kolu.

Kendi özel ekmeklerinin içine haşlanmış et koyarak, ilk gezgin soğuk sandviçi Hititler yapmış. Anadolu atalarımız Hititler. Ben niyeyse, Adana'nın anlı şanlı ciğer şiş'inin de onlardan geldiğine inanırım.

Ekmek, bira, şarap, zeytin ve zeytinyağı, ayrılık ve aşk... Bunların son ikisi de soğuk yenen nanelerdir biliyorsunuz... Dünden bugüne gelmiş, günümüzden geleceğe göndermekte olduğumuz marifetler... Mısır mutfak kültürünün bin yıldan bu yana baklayla yaptığı nice aşın tıpkısı bizim mutfağımızda da yok mu? Acı bakla çerezinin, içlenmiş taze baklanın sokak aralarında satılması? Hele onların çiğ nohutu öğüterek, içine sarımsak katıp köfte edip kızarttığı ve bunun sıcak sıcak ayrı tada, soğuduktan sonra gene çerez niyetine sokaklarda satıldığı da aynı değil mi? Mısırlılar çiğköfte bile yapıyormuş, bunun kanıtı freskler var, ben onların yalancısıyım.

Havva anamızdan bu yana, kırsalda toplu çamaşır yıkanan dere boylarında çırpı ateşinde biberi közleyip limon sıkarak yiyen kadınlar, gözleme de yapar, hatta bu işte bir yetişkin kadın ve yanında bazı küçük kızlar görevlendirilir, onun çamaşırını da öbür kadınlar yıkayıverir, o aşanalık eder. Çamaşır yıkayan kadının önünden hamam böcüsü bile kaçır der eskiler, öyle yorulup acikir ki kadın, sırtı kolu tutulmuştur yemek de pişiremez, yorgunluktan önüne ilk çıkkanı tutup ya ağzına atarsa diye korkmuş olmalı böcek... Çamaşır seyrana çıkınca da elbet ayaküstü atıştırmanın ilk örnekleri

ortaya çıkmış olur.

Bir Roma imparatoru, o dönem Roma sokaklarında satış yapan seyyar yiyecekçi kadından haşlanmış lahanayla et köftesi almış ve afiyetle yemiş, kayıtlara bakılırsa. Hatta küçük de bir koğ (Çukurova dilinde dedikodu) yazılı bu tarih öncesi konuda, imparator cimriymiş, parasının üstünü tam olarak alıp öyle ayrılmış satıcının yanından. Sarayında onu bekleyen güvenli nice yemek olduğunu kulağına fısıldayan görevliyi umuruna almamış, demek canı çekmiş, sokakta satılanın tadı da adı da bi başka canım...

Sokak arası tadlarının ilk akla düşeni, balık ekmek, camekânli seyyar arabada tepeleme yığılı nohutlu pilav, yanında didilmiş tavuk eti. Sonra midye dolma, elinizin artığı, hazreti kokoreç... Köfte, lahmacun, gözleme, dürüm, ekmek arası her bir şey...

Güneyin anlı şanlı karın ve bumar dolmasını satan seyyarlar. Patlamış, haşlanmış ve közlenmiş mısır. Kestane kebab, turşu, pamuk şeker, ağabeyci, macun, Şambali, ciğer şiş, börek, kahve, gazoz, biliyla, tahan pekmez, boza, salep, limonada, dondurma, meyve çay, çiğ köfte, salatalık, börek... İzmir'in ünlü sübyesi, kavun çekirdeği şerbeti, ki eskiden mutlaka yanında peksimetle satılırdı. Sonra, boyoz... Şimdi ilkinin yapan

kalmadı. Ama karadut şerbeti, demirhindi, boyan, limonata, kahramanca ünlü meşrubat markalarına karşı süngü savaşını sürdürüyor.

Bu sektör enternasyonal, dünyanın her yerinde acikan karınla onu doyurma işi aynı, aşağı yukarı... Tavanı gökyüzü, zemini toprak, deniz yahut sokak olan duvarsız mutfaklar bu ayaküstü atıştırmacılar. Ucuz, şenlikli yer yüzü sofraları, cümbür cemaat oturulan...

Karın doyurma sektörünün ilk girişimcileri gezgin yemekçiler. Bugün dünyada karın doyurma işi akıl almaz boyutlarda, büyük paralar ve ünlü







mutfaklarda büyük şefler marifetiyle muhteşem gösterilere, parıltılı bir sunuma dönüşmüş-

se, bunun ilk ırgatları ve hâlâ ırgat kalmaktan onur duyanları, bu ayaküstü atıştırma sektörü



ve onun emekçileridir.

Dünyada bu alanda akıl almaz noktalara gelindiği benim zerrece umurumda değil, kaldırımlardan kokoreçin silinecek olması ama fena halde umurumda...

Bu sokak arası sofralara keyf ehli oturur. Ağaç altını, sokakta atıştırmayı sevenler... Ne dikkat özen ne de çatal bıçak tangosu gerekmez bu sofralarda. Tost sektörü ve elinde tepsiyle dikilen yeni müşteri yüzünden lokmanın boğaza dizildiği fast food denen hızlı tıknama sektörü sözünü ettiğimiz sofralardan sayılmaz... Kumpir denen patates sarayı ama, külde patatese aşinalığımızdan olacak ki, hemencecik bağrımıza bastığımız iki sektör arasında bi yerlerdedir ve bize daha yakındır. Bunun külde patates gömmesi, sonra kâğıt külahta satılan kızartılmışı, sonraları taze patatesin tüm tüm soyulmadan ilkin haşlanıp sonra kızartılarak ya da fırınlanarak satılanı ile, kumpire geçişimiz aşama aşama oldu.

Eskiden seyyar sosis pilavcı vardı. İstiklal'de, tel tel dökülen nohutlu pilavla, salçalı suda pişmiş sosisi aynı tabakta alıp, ayran eşliğinde yerdiniz, kaldırımda.

Fatih devri seyyar yemekçileri, pilav, kuskus, fodla (pide) ve tatlı satarmış. Cüppe altından sırta bağlı kesedeki içki, ucu musluklu bağırsakla cebe gizlenip, öteki cepteki kadehle müşteriye sunulan mey'e müşteri yumruk mezesini katık edermiş. D. Gürsoy "Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürü"(Oğlak Yayınevi) nde Musahipzade'den aktarır, 1745'te Kâğıthâne mesiresi seyyarlarını; "Simitçi, börekçi, pideci, çörekçi yanında kuş lokumcu, tablasına dikine yerleştirdiği lokumlar yanına revani, zülbiye, sütlü lokum, kek, un kurabiyesi dizer. Kebapçı çadırında şiş, döner, tandır pişer, kuşbaşı kavurmalı nohutlu tereyağlı pilav kazanı kebab tandırı yanına yerleştirilir. Helvacı çadırında sütlü bademli irmik, nişasta, Amasya kırmısından un helvaları büyük sinilere yığılı samsa, sarıburma, baklava, dilberdudağı kadayıf sıralıdır. Sacda pişirilen ince yufkaya bal kaymak tereyağı sürüp yaptığı bazlamaları satar. Arnavut şerbetçisi, topuzlu şişelerde kırmızı şerbetini gezdirir. Yoğurtçu, Alibeyköy'ün çörekotlu yoğurdunu... " Bildik lokantalar için II. Meşrutiyet beklenecektir.

Yalnız yemek, tatlı, şerbet değil, meyhaneler de seyrana çıkar. Eskiden meyhane kimi meslek erbabına yasakmış, hamal, kayıkçı ve ayaktakımı zadelere. Onlar için icad olan seyyar meyhane





sayısını Çelebi 800 olarak verir. Gezgin saki, cebindeki zeytin, peynir, pas-tırma verirmiş meze diye. Eski Ayvalık'ta Sakızlı mastika satarken, sepet peyniri, deniz kestanesi, midye, Boşnak turşusu (çarliston bibere basılı peynir/kaymak) üstüne de reyhan dalı sunarlarmış "Susam helvası, cevizli haşhaşlı helva satsa/Turp, şalgam, ayran satıcısı olsam/taşırken omzumdan ayran güğümüsürüğünü/yollar aşarken haykırsam; Kokonalar işte cevizli, susamlı helvalar/Köpüklü ayran alınhanımlar" (seyyah Nicolay, 1577, Sula Bozis, İstanbul Lezzetleri) Tatlıcılar gizli, aşikâre şakalarla sunarmış malını. Arnavut ciğeri, ekmeğin içinde, ayrıca köfte piyaz, börek, poğaç, ata yüklü küfelerde, ekmeğin, teldolapta takım ciğeri ve kadayıf satılırmış. Nohutlu pilav, yalancı ve midye dolma, topik, uskumru dolması satan seyyahlar, akşam Galata, Tophane, Balat meyhaneleri önünde saf tutarmış. Ciğerci, yoğurtçu, yumurtacı, kaymakçı, muhallebici, aşure ve salepçi, bozacı, helvacı, macun, şerbet ve dondurmacı, leblebici, turşucu, yufkacı, simitçi, mısırcı, kestane ve buzcu, otçu, tatlı mayacı eksik olmazmış sokaktan. Sula Bozis anlatır; yılda beş kez yortu öncesi sokaklarda kilise ekmeği liturgya ve salyangozcu geçtiğini, sokaktan. Biz okkagül'cü, yengeççi, bardacıkçı, ipite alıççıya mazak incirci, boyoz, peksimet, sübyeciye, aşure ve bicibici satanlarla, şambalici, karadut şerbetçiye yetiştik



İzmir, Hisarönü'ndeki şerbet sebillerinde özel günlerde ve mevsimine göre değişerek bal, nar yahut gül şerbeti dağıtılmış. (Dönertaş, Gaffarzade, Kemeraltı sebilleri farklı, onlar su dağıtan sebiller, ama sözünü ettiğimiz şerbet, bal sebilleri). Kapının iki yanında duruyor, yonca yaprağını andıran dilimli yuvarlağımsı, üç musluklu, sade, güzel ve ne yazık ki artık işlevsiz, çiçek altlığı olmaya tenzil-i rütbe etmiş. Ama olsun, biliyoruz ki, üstünde yıldızlar olan bir şerbet sunumunu akıl etmiş, kültürümüz.

Sokakların esas kızı pamukşeker bir pembe







buluttur, aşkı andırır... Pamuk şekerci de imalat gereciyle sokaklara düşen bir seyyar olduğundan, gezenti mutfaklar sınıflamasına alınırın aklıyla girer bu görsel şölene. Sıcak, dönen çarkın kalbine akıtılan tozşeker, şeker boyasını da alıp pembe-cik bir bulut olur da sopayla alınır, elinize tutuşturulur, anlaması güçtür... Sistem basit, hammadde iki tozşeker ve ateş deyip geçmeyin, sonuç kocaman bir pembe bulut, pamukşeker aşka mı benzer birazcık? Tadarken ağzınıza yüzünüze bulaştırırsınız, yanaklarınızda balı kalır, ağzınızda tadı, elinizde sopası, pamukşeker bir hayaldir... Mahalle aralarında gezen seyyar ocaklarda şekerinin beş dakikada yapıverdiği bir pembe hayal, beş kuruşa koskocaman bir rüya... Şimdinin naylon poşet geçirilmiş ve soğuk pamukşekerle-

rini saymıyorum, onlar çakma... Bulut ve aşk poşete sığar mı, böylesi ötekisinin, yani bulutun ve aşkın tadını verir mi? Bu mümkün mü?

Şimdi rüyasız mısır patlağı satılıyor arabalarda, onlar da azaldı zaten, altı delikli tenekeden olan tel mısır dolaplarına doldurulan mısır, ateşe tutulur, çiçek açar. İzmir'de bu patlamış mısırı bal-kargılara çomuş çomuş yapıştırırlar, olur size pembe gül, ya da sümbül... Asıl hoşluk taşımasında, belli ki seyyarın camlı arabaya mecali yok, alamamış, tutmuş koca bir kargıya sağlı sollu çentik atmış, bu minnak pembe çiçekleri o çentiklere sıkıştırmış, sonra sırtlamış. Ne oluyor bu durumda, sokaklarda "ballı gül vaar" diyerek yürürken, çiçek yüklü bir ağaç yürüyormuş gibi oluyor, mısıra rüya katılıyor... Ağaçlar ayakta ölmekle kalmaz, bazen işte böyle ayaklanıp yürür ...

Kırşehir yöresinde haşlamalık mısırı yazdan koçanından sıyırır, kuruturlar, sonra haşlayıp bardak hesabı sokakta satarlar, bu da başka bölgede görülmez. Ha, şimdinin o pahalı alışveriş saraylarında Parmesan peyniri tozu atılarak bir kilo sardalya ederine satılan bir bardak haşlama mısır değil benim söz ettiğim. Proleter mısır...

Seyyar mutfakları toplu iftar çadırlarında görüyoruz. Kızılay'ın yemek çadırlarında da.

Hıdrellez bir yeryüzü sofrası. Kırdı, yeşil sebzeler



ve zeytinyağı yanında kırmızı, sarı, kahve renkli lop yumurtaların tokuşturulduğu, su ve şerbet içildiği, sudan geçilmesi şart olan özel bir şölen. Hıdrellez sofrası kapanık mutfak sevmez, göğaltı, çalı dibine kuruluveren ocakta çay demlenip lokma dökülür, sofraya serilir. Mutfak hünerinin açık havada topluca sergilenip tadıldığı toplumsal kaynaşmadır. Bahar, karşılanırken yeşil yenen, kırlara döküldüğümüz, ateşten atlayıp dilek tuttuğumuz, sudan geçip arındığımız bir büyük şölen mi, yoksa cümleten çocuk olmak mıdır? Hıdrellezde ağaca asılan hamurun mayası tutarsa, dilenen olur. Ağaç kaşık havaya atılır, yüzü yukarı düşerse bolluk bereket demektir. Çiçekler kaynatılıp içilir, yüze sürülür. Çayırdı yuvarlanılır, dalağanla beden döğülür. Tahta Kuşlar Köyü'nde, özgün bir an'ane uyarınca Hıdrellez, mezarlıkta ölmüşlerle kutlanıyor. Katıldığım bu şenliğe bayıldım, mezar aralarında ölmüşlerle sağlar sofrası açılıyor, hayat dolu, mezar üstlerine gül yaprakları serpiyor. Herkes çıkını açıyor, yemeğini koyuyor sofraya, kahveler köze sürülüyor ve yarım fincan da olsa kırk kere ikram ediliyor, almak ayıp. Elinizi kalbinize koyup, dudak ve alna değdirmelisiniz, alırdım ama ne çare, mealinde. Ev kuytusuna bırakılan un kabına Hızır'ın gelip el izi bırakacağına inanılır, nafiye orucu tutan olur. 3 S'li yemek yenmesi adettir, soğan, süt, sarma vs. Hızır İlyas'ın Abıhayat yolculuğunda yediğine







inanılan buğday kavurması dağıtılır.

Seyyar sofraların en güzeli bence kırk yıl önce, 23 Nisan kutlamalarında Çocuk Esirgeme'nin kurduğu sofralar. Yurt çocukları halkı ağırlardı, uzun uzun, beyaz örtülü sofralar üstünde, fuarda, etli pilav sunulurdu, bir de gazoz. Halk ve çocuklar yan yana otururdu bu gani sofraya.

Yörük mutfakları hele göç üstü, açık hava mutfağın sahibisidir... Kömbe yapılır (çift saca, üstteki saca kızgın kül konup kapatılan hani), mayalı hamur iki yanı çentiklenip, kızgın yağda kızartılıp keçi ayağı olur, berekettir. Pastırmalı yahut sade yağa yumurta, açık ekmekli dürüm, üstüne pekmeze karılan tereyağda kavrulmuş unun, ıslak kaşıkla biçimlendirilip, ceviz döşenen helva... Göç beklemes, kalkarken de inerken de, elinin altındakiler hafif ama tadı tuzu yerinde sofralar ediliverir, yöreğün tavanı gökyüzüdür, bu kez de öyle olur...

Büyük kentlerin sokaklarında öğlenleri nohutlu tavuklu pilav, ciğer kavurma, lahmacun satılırken, güneyde arabadaki mangalda şişe dizilen ciğer kebabı, öğlen de yenebilir ama asıl sabaha yarar. Antakya'da sokak satıcıları bezirgan kebabı da satar, taze soğanla birlikte haşlanmış yumurta ve taze soğandan yapılan açık ekmek dürümüdür bezirgan kebabı. Soğan kebabı da öyle,



közde pişirilen küçük soğan kebabı, etten azizdir, tiryakisinin gözünde. Çarşı mutfağı da denen bu seyyar aş sunumunda kışları kelle paça, ciğer şiş yanında sabah kahvaltısında bakla ezmesi, simit, humus vazgeçilmezdir. Biber salçası, tuzlu yoğurt sürülmüş ekmekler öğlen sahneye çıkar, kebabla birlikte, elbet lahmacun da... Küncülü tırnak ekmeği de... Biliyla, sarı bülbül adıyla da satılır. Antakya'da öğleden sonra mesire yerlerinde içki içmeye giden erkekler Uzun Çarşı'dan humus, oruk, börek, biberli, lahmacun alır.

Çatisız sokak yemekleri genelde yöresel, ucuz, lezzetli ve her an yenmeye hazır, kolay ve keyifli. Yoksa neden dünyamızda her gün 2.5 milyar insan seyyar yemekçiden yesin? Sokak yemekleri tüketiciye çare, onlara da ekmek kapısı. Yiyeceğin hazırlanıp saklanma koşulları tartışılrsa da. Engellemek yerine destekleyip geliştirmek toplumsal bilinci artırmak gerek belki. Ondan sonra kim tutar pilav arabalarını, dürümtır'ları?

Gezenti mutfaklar kültürümüzün temel taşı, çünkü ırkımız gezenti. Esasen biz hiç yerleşmedik, hâlâ seferiyiz mutfaklar da gezenti. Onun için kıra gitmek, seyyarda atıştırmak baş tacımız. Güneyin tantunisi, açık ekmek içine sıyırdıkları ciğer şişi, suyunun içinde alttan ısıtılmalı arabalarda sokak sokak gezerek sattıkları şirden, karın, bumar dolmaları öteki bölge insanların da iştahını açmıyor mu siz söyleyin?

İlk gördüğümde inanmamıştım... Malı sıcak tutan düzenekte camekânlı arabada kapaklı kazanda fıkırdıyor ve sokak sokak geziyor, güzelim şirden, karın dolması ve bumar... Maşasıyla çekip alıyor, üçgen katlayıp diktikleri aynı ip üstüne geçirilmiş karın dolmasından keserek bi tane alıyor, tabağa koyuyor, bumarı da çekip alıyor tahta üstünde tık kesip veriyor, "affiyet olsun, hoşgelmişsiniz".

'Kemmonuynan duzuynan, baharıynan tozuynan' diyerek satılan haşlanmış nohut (üstü kemmonlu) Biliyla başka nerede var? Ege'nin sokak satıcılarının tahin pekmezi, booza ve salep? Ya sokakta soyulup dörde şak edilip tuzlanan hıyar? Turşu? Midye bize özgü bir keyif ve AB'ne alınsak bile sanmam ki kokoreçten de midyeden de vazgeçelim... Onlar uğruna AB'nden vazgeçebiliriz ama...

İzmir'de midye dolma, bazı tezgâhlarda yarım midyeli, eti ikiye ayırıyor, her kapağın içine yarım midye yerleştiriyorlar. Bir tepsiye yığıp, limonları





kesip hazırlayıp, ayrı bir torbaya da kabuklar, çevre temiz kalsın diye değil, habire kabuk taşlamamak için.

Sıkma ve lahmacun da gezgin taamlarımızdan. Ancak lahmacun o tabak gibi ve ince açılmış hamura sıvanan bol soğanlı salçalı şey değil. Lahmacunun Allahı Çukurova işi olur, zaten oradakiler fındık lahmacun, arasına maydanoz koyar, limon sıkar, bikere de ağzınıza atarsınız.

İçli köftenin hem de harbisinin, İstiklal Caddesi'nde satıldığını görmüşüz ve ne mutlu ki tatmışız... Ayvalık'ın küçük sandallarla denize açılıp mangal üstünde pişirilen yemeklerle donatılan yakamozlu sofralarını söylemeyeyim artık, canınıza yazık imrenirsiniz.

Kokoreçi anlatmaya gerek var mı? Herkes tiryaki, kokoreçin hastasıyız... Kokoreç yok ise, kalsın bu AB... Nasıl söylem ama?

Hamam sofralarını da atlamamalı. Çünkü hamamlar hala var ve hamamda yemek yemek bir gelenek, belki Roma döneminden bize miras. Roma'nın halka açık kocaman hamamlarında insanlar biraraya gelip görüşür, buarada atıştırmış. Banyodan sonra, pancar, kabak, salata, bumar dolması, pide, balık, geyik, yaban domuzu, tavuk, tavşan, kumru, sülün, keklik, içkiler, helva, ballı şerbet ve yoğurt yiyorlar. Günümüzde bu

kadar olmasa da hamamda yeme geleneğinin kabaca bir benzeri. Marul, meyve, tatlı, üstüne çay kahve... Hamam deyip geçme. Sofrasıyla birlikte bir kültürler karmaşası

Film sofraları da anlatılmalı. Yerli filmler ev içi ve geleneksel sini başı çardak altı sofralar açtı, göçer ruhumuza karşın, geleneksel sofralar sundu bize. Kovboylar öyle mi ya? Onların kemirdiği but, kebapettiği kuş, ateşzincirle sarkıtılan tenceredeki ot yemeği olurdu. Kanyak ve şarap da öyle. Vahşi batı filmlerinde turta olurdu, yenemedi yüzde patlardı. Balık dere kıyısında yakılan ateşte alca pişirilir, üstüne bir helva yemeden ata atlanıp, dıgıdık gidilirdi. Kokusu yadigar kalır, sinema dönüşü o yemeği isterdik. Dört başı mamur sofraları ne sinemada gördük, ne de bir öğretene oldu. Sahici hayatta da oturamadık. Hayat ve sofralar, filmlerdekine uymuyordu, heyhat! Çatalta bıçağı usulüyle öpüştürmek görgü gerektiriyor, biz bunu bilmiyorduk, hâlâ zorlanırsınız. Kalbe giden yol mideden geçse de, o yol tek değil. Kalp dört yol ağzında. Biri donanımlı, diğeri diyet, başkası eğitim mutfağı, öteki mercimeğin fırına verildiği, işi pişirmeden önce ne pişireceği? Çizgi kahramanlar ne yer ne içer ne ağızlarına bir tatlı atar ne de bir somunu tümünden tüketirler, gene de adaleli, yapılı, güçlüdürler grip bile olmazlar. Arada bir çizerin aklına gelir, bir tas çorba çizer,



yeter mi, yetmez tabii... Çizgi kahramanların işi zor, kazan dolusu yiyip sürahiyle içmeleri gerek, ama, seyyar meyyar, mutfak ihmal edilmektedir, çizgiistan'da... Neyse ki bizim Keloğlan var, Nasreddin Hoca var, hele bu ikincisi için seyyar meyyar mutfak yetmez, nöbetçi mutfaklar bile açılır... Bizim kahramanların çizgi romanlarında, sözgelimi Karaoğlan da bizim oğlan iştahlıdır, koca kuzuyu göçürür midesine, sonra elbet gider Bizans prensesinin döşeğine huzur-u kalple varır, galibiyetle de ayrılır. Anacım yemezseniz oranız buranız tutmaz, çizgi kahramanlarımız bunu bilmez. Çizerler de çokluk erkek olduğundan bu fasıl akıllarına gelmez. Sonra çok ararız o çizgi kahramanları... Neredeler? Niye hiç ses solukları çıkmaz oldu? Aclarından öldüler de ondan... Red Kit ve Daltonlar döndü gerçi ama onlar da İstiklal caddesinde fast food'a takıldılar.

İlk yemekçiler de açıkavadaydı zaten. Öyleyse yaşasın ferahfeza ve gezenti mutfaklar, açık hava sofraları...

Ayşe Kilimci'nin "Gezenti Mutfaklar" adlı kitabı Oğlak Yayınları'dan çıkmıştır.