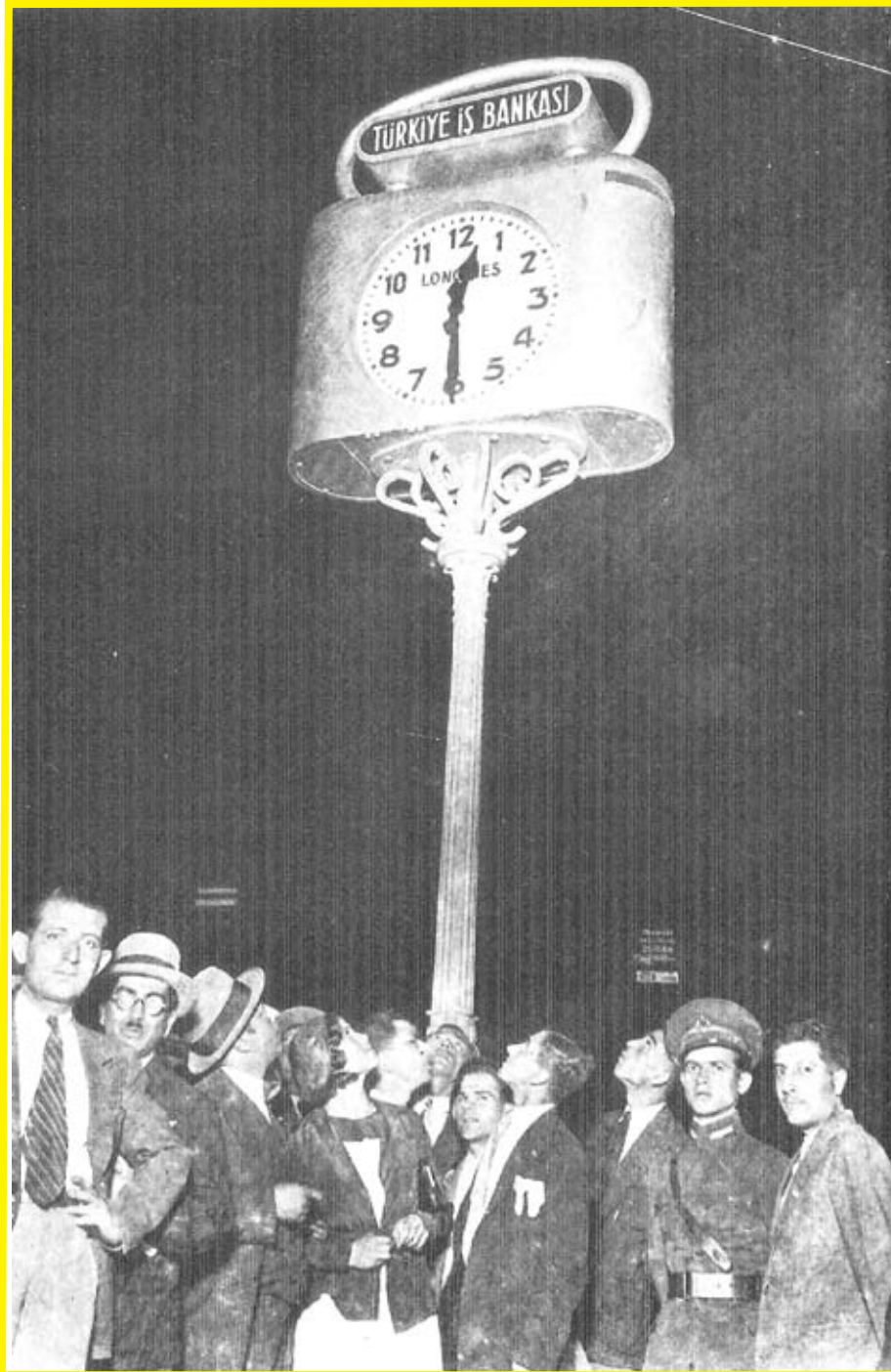


paylaşım

KARTONSAN YAŞAM KÜLTÜRÜ DERGİSİ 2011/3



**Anıtın Altında Ya da Kışlanın
Önünde Buluşalım,
Anılardan Konuşalım
Sebebimiz, Çaremiz,
En Güzel İçeceğimiz Su...
Pilavdan Dönenin
Kaşığı Kırılsın
Türk Sinemasının
Doğal Platosu İstanbul**



Editörden

İstanbul dekoru öylesine zengin ki ... Bu zenginlikte herkesin kendine özgü bir köşesi var. Aydın Boysan'ın anlata anlata bitiremediği Narlıkapısı vardır. Çelik Gülersoy Taksim meydanının asudeliğini özlemiştir. 1917 devriminden kaçan Beyaz Ruslar dekorun Aynalıçeşme, Beyoğlu kısmını oluşturur. Yahya Kemal, Aziz İstanbul'a tepeden bakar ve Süleymaniye'de bayram sabahını, eylül sonunda Kanlıca'yı görür. Şairlerine, yazarlarına ressamlarına esin perisi olan İstanbul, Yeşilçam'ın dekoru olmayacak da neresi olacak?

Bu dekora sinmiş "Güzel olduğunuz kadar, küstahsınız da", "Sizi ebediyete kadar bekleyeceğim", "Lütfen haddinizi biliniz", "Yaa Justinianus, işte buna Osmanlı tokadı derler", "Ben sırtımda taş taşır, yine seni okuturum yavrum", " Evlenince pembe pancurlu bir evimiz olacak", " Fakirsin sen.. Fakir.. Fakir" replikleri sadece orta yaş üstü kuşağın değil, tv kanallarında sürekli dönen filmler nedeniyle gençlerin de kulaklarında çınlar. Kahramanlar zenginse, bu dekorun kapalı mekânları genellikle eski yalılar, köşklendir. Fakirse iki taraftan yuvarlakça yükselen merdivenlerin üst katta keşiştiği ahşap bir evdir ki, genç kız zıplaya zıpyala aşağıya inerken, biz merdiven gıcırtilarını duymaz ama hissederiz.

Bizi geçmiş zaman masallarına sürükleyen bu mekânlarda geçen filmlerin bazıları Kerime Nadir'in romanlarından uyarlanmıştır.

-Ne demek istiyorsunuz!?

-Sana açılmış kollarıma bir gün döneceksin!!!

-Beni seveceksin Neriman, benim olacaksın diye bağırır zorba âşık.

-Beni öldür, fakat bırakma! Senin hizmetçin olmaya razıyım... der fedakâr sevgili.

Bu filmlerde delikanlı, genç kızın çenesini yumuşak bir dokunuşla kendine çektikten sonrasını bilmez. O bizim yasaklar kültürümüze girer de ondan. Osmanlı'da bugün bizi gülümseten yasaklardan

haberiniz var mı? Gelen şikâyetler üzerine Osmanlı'nın tepesi atmış, kaymakçı dükkânlarına kadınların girmesini yasaklamış.

Hoşgörünün az olduğu ortamlarda boldur yasaklar. Düşünce ve bilim dünyasında da yasaklara karşı çıkmamanın bedelini canıyla ödeyenler çok.

Denebilir ki; hoşgörü ortamlarında, karşıt görüşlerden yeni analizler, zengin fikirler ortaya çıkar ama hoşgürsüz ortamlarda maalesef kimi zaman kan çıkar. Mısırlı kadın filozof Hypatia da, dönem iktidarının güdümündeki görüşlere ters düştüğü için vahşice öldürüldü. Hypatia'yı öldürten Aziz Cyril, bir din adamıydı. Eğer felsefeci olsaydı buna kalkışmazdı. Felsefeciler, fikirleri birbirlerine ne kadar ters düşerse düşsün, böyle bir yola başvuramaz. Öyle olsa felsefe tarihi cinayetler tarihi olurdu. Hypatia Platon'un rasyonalizmine yakın durdu. Felsefeyi insanoğlunun başına saran ilk filozof Thales ise evreni oluşturan madde su'dur derken monist bir yaklaşım geliştirdi.

Babil yaradılış efsanesi de dünyanın ilk halinin su kütesinden oluştuğunu söyler. Çaremiz, sebebimiz, en güzel içeceğimiz su... Pilav pişirirken de suyun önemi ortaya çıkıyor. Bu defa ölçü olarak. Dergimizdeki pilav çeşitlerini görünce, ki biz sayfalara sığdıramadığımızdan neredeyse yarısına yer verebildik, Anadolu'daki yemek çeşidinin ucu bucağı yok herhalde diye düşündük.

Söz oyunları ile birbirlerine ilintilendirdiğimiz bu konuların hepsi elinizdeki dergide. Ama son sözü evlerimizdeki ve sokaklarımızdaki dostlarımıza bıraktık.

Tüm madrabazlığı ve sevimliliği ile kedi milletinin özelliklerini bünyesinde toplayan, karnı bir türlü doymayan Garfield... İyilik perisi, Polyanna'nın köpek temsilcisi dünyalar tatlısı Snoopy.

**Bazen İnsana Bir Zambak, Bir Manolya Görme
İsteği Geliverir. İşte O Zaman Hatırlanır
Kerime Nadir**

Pilavdan Dönenin Kaşığı Kırılısın

**Anıtın Altında Ya da Kışlanın Önünde Buluşalım
Anılardan Konuşalım**

Sebebimiz, Çaremiz, En Güzel İçeceğimiz Su...

Hypatia: Mısırlı Kadın Filozof

Türk Sinemasının Doğal Platosu İstanbul

.....Yasakname...

**Keşke Hep Çocuk Kalsaydık; Her Günümüze
Snoopy Ve Garfield'le Başlasaydık**

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

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

**Sorumlu Yazı İşleri Müdürü&Yayın
Yönetmeni:** Atiye Poyrazoğlu

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

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

Baskı: Elma Basım

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

Yayın Türü: Yaygın Süreli

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

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

Baskı Tarihi: Aralık 2011

Bazen İnsana Bir Zambak, Bir Manolya Görme İsteği Geliverir

İşte O Zaman Hatırlanır KERİME NADİR

Yazı: Sevda Kaynar

Romanın ve romancının amacı nedir? Hayalleri gerçek yapmak; zihinde kurulan bir serüvene ve aslında yaşamayan insanlara ait olayları, dekorları, roman bittiğinde sanki gerçekmiş gibi duyumsatmak...

Büyük romancılar bunu başarmış insanlardır. Nice hayal kahramanı yaşantımızın bir parçası gibi yazarından kopmuş, hayatımıza girmiş, pek çok olayda örnek bile olmuştur.

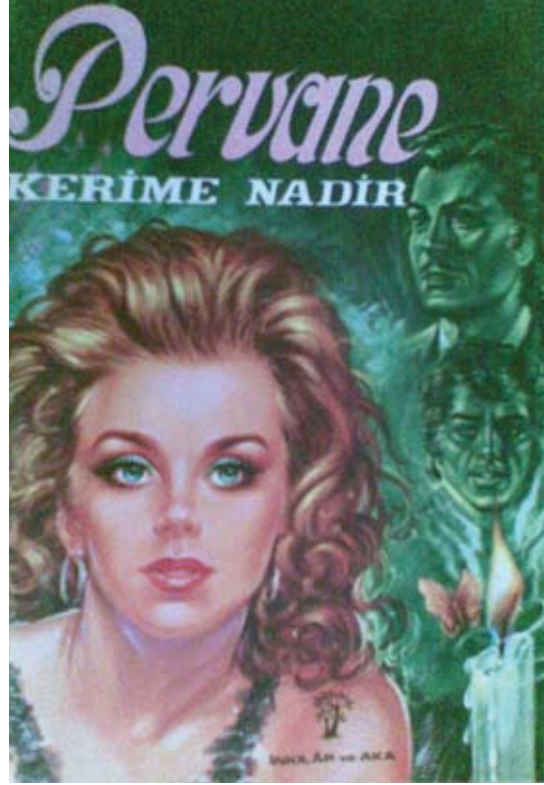
Böyle ne çok yazar sayarız, ki sayfalar almaz.

Ama bazı yazarlar vardır ki onlar, eserlerinin ve kahramanlarının sanki bilerek, üstüne basarak hep hayal olarak kalmasını istemişlerdir. Sanki onları buldukları hayal dünyasından gerçekliğe çıkardığınızda sert bir rüzgârın önündeki bembeyaz bulutlar gibi dağılacaklar, hayal olmaktan da çıkıp yokluğun bilinmezliğine karışacaklardır.

Yazar çok hissedilir bir bilinçle adeta okuyucuya

şunu söylemektedir: "Bu leylaklar, bu manolyalar ve bu altın renkli kameriyeler içindeki bu hassas insanlar, bu acılı kadınlar ve erkekleri sakın bilincinizin gerçekler kısmına aktarmayın. İnsanların hayale ihtiyaçları vardır ve benim kahramanlarım da ellerinden geldiğince sizin hayal isteklerinizi doyurmaya çalışıyorlar."

İşte Kerime Nadir okuyucusundan sözle değil ama romanlarıyla hep bunu istemiştir. Hiç kimse onun romanlarını gerçekliğin katı ve kurallarla



dolu dünyasına taşımaz. Zambaklar ve manolalar hiç solmasın. Yeşil bahçelerdeki kameriyeler altında Nalân, Kenan, Funda ve daha niceleri soluk birer gölge gibi yaşantılarını sürdürsün. Kalp kırıklıklarımızda, aşk acılarımızda, sevgi çıkmazlarımızda yaşadıklarıyla belki bize nasihat değerinde bir şeyler fısıldayarak, bilincimizin hayallere ayrılan o asude köşesinde hep yaşasınlar. Gerçek hayatta karşılığını bulan pek çok roman kişisi, belki de olması gereken yerden sökülüp gün ışığına çıkınca zamanın akışına da karışıp unutulmaz olurlar ve bizden biri olarak yaşarlar. Oysa hayallerin tahtı çok süslüdür, bir masal gibi inanılmazdır ama insana çok yorucu bir yoldan sonra kavuşulan bir çeşme başı serinliğini hissettirirler. Kerime Nadir'de bunu istemişti büyük olasılıkla...

O bir neslin aşk acılarını, sevgi karmaşalarını romantizm gözlüğünü elinden hiç bırakmadan yazdı... yazdı ve yazdı. Onun insanları tıpkı romanları gibi hayal dünyasını beyaz perdeye aktaran Yeşilçam filmlerinde sıkça boy gösterdi. Geçmiş yıllarda sinema salonları nice hiçkırık, nice gözyaşı, nice sevinç, nice kendini unutuşla dolmuşsa bu onun romanlarını konu alan filmler sayesinde. Bir çağın hayal dünyasını ince-liklerle, çiçeklerle, acılarla, olmadık ve umulma-

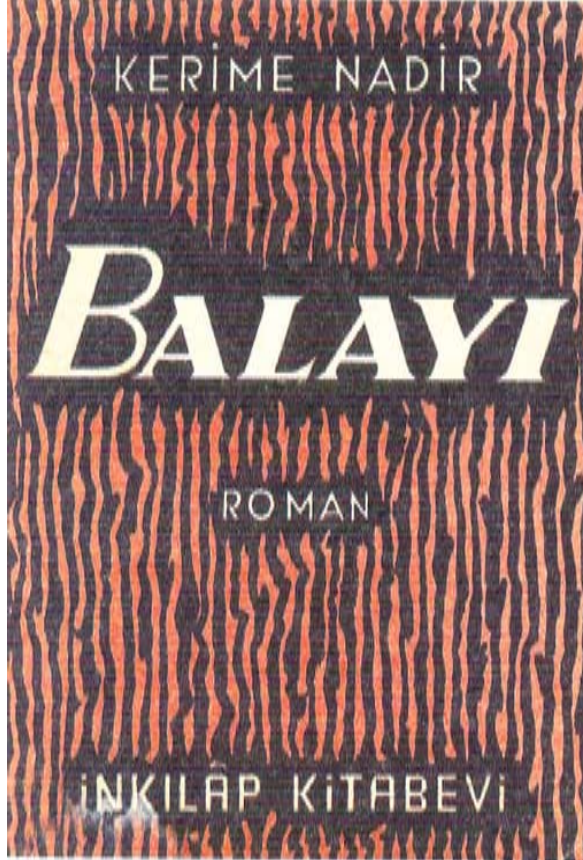
dık sevinçlerle dolduran yazar bu nedenle çok okunmuş, çok sevilmiştir.

Kerime Nadir Azrak 5 Şubat 1917 de İstanbul'da doğdu. 20 Mart 1984'te İstanbul'da yaşamını yitirdi. 1935'te İstanbul Bebek Saint Joseph Sörlük Okulu'nu bitirdi. Ayrıca özel eğitim gördü. İlk şiir ve öyküleri 1937'de Serveti Fünun Uyanış ve Yarım Dergisi'nde yayınlandı.

İlk romanı "Yeşil Işıklar" 1937'de yayınlandı. Çoğunlukla kadın kahramanlar üzerine kurduğu duygusal aşk ve serüven romanlarıyla 1940-1970 arasında çok okunan ve sevilen bir yazar oldu. Birçok baskısı yapılan bu romanlarından bazıları sinemaya da uyarlandı.

Evet; kaynakçalara girildiğinde bu kadar kısadır onu anlatan satırlar. İnsanlar hayallerden çoktan kopmuş ya da hayallerini bir gün mutlaka gerçekleştirecek kavramı içinde değerlendirerek çoğu boşa çıkan ve bir anlamda insanı yapması gereken işlerden alıkoyan bir bekleyiş dünyasına geçmişlerdir.

Şimdilerde hepsi aslında gelişmiş tekniklerle anlatıldığı için birer Yeşilçam filmi niteliğini gizleyen diziler, insana zararlı bir gerçeklik sunarak bütün akşamlarımızı doldurmaktadır. Dizilerdeki hayaller sanki geçmiş gibi sunulurken, bir gün bizim hayatımız da böyle olabilir duygusunu



vermekte, normal hayatın koşullarını göz ardı etmemize neden olmaktadır.

Oysa Kerime Nadir'in eserlerinde böyle bir tehlike asla yoktur. Geçmiş yılların nice insanı onun eserlerini okuyarak okumayı sevmiş, daha büyük ve iddialı eserlere geçerken onu ilk basamak yapabilmıştır. Bunları yaparken hayallerle süslü romantizmi, aşk acılarını, fedakârlıkları duyumsamış, gözyaşı dökerken belki de bütün bunların hayal olduğunu mırıldanarak sıcak bir teselli bulabilmiştir.

Faturaların, hesapların, sonsuz tüketimin, çılgınlığa varan harcama ve isteklerin yer aldığı dünyamız önce onun romantizmini yok etmiş, bahçeler tarumar olmuş, kameriyeler metre kare hesaplarının acımasızlığıyla yerini betonların anlamsız heybetine terk etmiştir.

Zaten o da son olarak yayımladığı Romancının Dünyası isimli eserinde bu çöküşü ve yozlaşmayı fark eden bir yazar olarak seslenir okurlarına. "...bu güz bahçelerini şenlendiren son güzelliklerin meltemleriyle tatlı melodiler, romanslar, senfoniler..."

Onun roman anlayışı da buydu işte. Tatlı meltemler, romanslar, senfoniler...

Hangisi kaldı ki hayatımızda... Anılarımız bile artık yaşadığımız günlerin kaba gerçekleriyle örtünüp, bu eşsiz kavramlardan kopmak üzere...

Bir eski Yeşilçam filminde, sahaflarda gezerken rastladığımız bir Hıçkırık ya da Balayı isimli romanında, geçmişi yâd eden yaşlı bir insanın sesinin titreyişinde bazen çıkıyor karşımıza o kadar...

Selim İleri'nin deyişiyle "Kerime Nadir'de değişmiş, bambaşka olmuş bir şehrin, bütün eserlerinin geçtiği İstanbul'un ortasında yapayalnız kalıyordu. Hıçkırık'taki demet demet mor leylaklar, Gelinlik Kız'daki yağlıboya deniz görünüşleri, o hırçın dalgalar, o kıpkırmızı ufuk çizgisi, o köprüp kudurmuş denizin yürek çarpıntısını dindirişi, hepsi hayatımızdan hızla el ayak çekmişti." Peki, yaşadığı yıllarda nasıl değerlendirilmiştir bu geçmiş romantik zamanların romancısı?

Ne yazık ki bu kadar okunmasına karşın "Piyasa romancısı" tanımı kullanılıyordu onun için. Duvaklar, gelinlikler, Karacaahmet'in koyu yeşil servileri, dolunaylar, gümüşserviler, yerli hayatın birçok rengi, özelliği her nedense gülünç bulunurdu diyor Selim İleri.

Ama modern yaşama geçişi bir çağ atlayışı olarak kabul eden insanlar, romantizmi öldürürken, yerine ne koyabildiler acaba?

Hayata bilgisayar oyunlarıyla başlayan bir kuşak, hayatı, aynı bilgisayar oyunu gibi parmaklarının ucundaki tuşlarla hareket eden bir davranış ve olay zinciri olarak görüyorsa, bu eksikliğin, insan hayatının romantizm aradığı ileri yaşlarda bir depresyon nedeni olarak çıkmayacağını artık kim ileri sürebilir ki?

Saf ve bilinçteki korunaklı yerinde hayal olarak kalabilen olay ve insanların yerini dizilerde gerçek diye sunulan olay ve insanlar aldığı zaman yapmacık bir dünya, nice yanlış beslenen beklentilerle bir dolu umutsuzluğu hayatımıza boca etmez mi?

Gelin biraz da Kerime Nadir'i etkileyen ve romanını yaratan olay ve insanlardan kısaca söz edelim:

Çok enteresandır ki Kerime Nadir'i ilk gençlik yıllarında etkileyen ilk Roman Yakup Kadri Karaosmanoğlu'nun Yaban'ı olmuştur.

Bu romanın yapısı itibarıyla Kerim Nadir gibi romantizmler yaratıcısı bir yazarı etkilemesi gerçekten insana çok inandırıcı gelmeyebilir. Ama Yaban'ı İstanbul radyosunda Mesut Cemil'in o çok dokunaklı sesinden dinlemiş olan Kerime

Nadir bu sesin tınlarından içindeki romantizme kolayca bir geçiş yapmış ve ilk eserlerinden birisi olan Yabancı'yı yaratmıştı.

Bu tür bir etkileniş İstinye kavşağında "yolun kıyısında yürüyen bir yaşlı kadınla karşılaşması" sırasında da olmuştu. Sabahın sisi içinde sırtında bir demet funda taşıyan yaşlı kadının dramına incek gücü kendisinde bulamamış, ama eserine Funda ismini vermişti.

Roman kahramanı Funda aslında erkek çocuğudur ama romandan sonra pek çok kız çocuğuna Funda ismi verilmiştir.

Onun romanlarını yazdığı devrede roman kahramanlarının isimleri yeni doğan bebeklere verilmiş, her romanı büyük bir tutkuyla beklenmiştir. Gazeteler onun eserlerini sürekli tefrika etmektedir.

Ama zaman da hızla değişmektedir. Gelin Selim İleri'ye yine kulak verelim: "Kırk yılı aşkın romancılık çabası, yalı ve köşklere, kameriyeli, çiçeklerle coşmuş bahçelerden başlayarak, Bir Çatı Altında romanına, o romandaki ufuksuz apartman hayatına yol alarak noktalanmış. Ne köşk, ne kuru. Bir apartman dairesinde kuyruklu piyanoya yer kalmamış; daracık balkondan hep televizyon antenleri, samanyollarının çoktan silindiği mendil kadar gökyüzü görünür olmuştu. Bu yol alış, bu garip ve hüznere boğan yolculuk Kerime Nadir romancılığını hiç de karşılaşmak istemediği "gerçeklik"le yüzyüze getirecektir. Romancının dünyası yakınmalarla dolup taşar. İnsanoğlu o büyülü dolunayı bile fethetmenin peşine düşmüştür."

İnsanoğlu romantizmi gerçeklikle öldürürken, romantizmin kalmadığı bir dünyada yaşamının ne kadar zor ve tıpkı bizim yerli dizilerde olduğu gibi saçma sapan yeni hayal kahramanlarının hayatımızı işgaline sebep olacağını bilseydi belki de o güzelim dolunayı "ay yüzeyi" olarak düşünmekten vazgeçerdi önce.

O hassas ve duygulu insanların romantizminin bizi bugün içine düştüğümüz kaoslardan kurtaracak birer can simidi olduklarını görmezden gelmekle acaba iyi mi yaptık diye sormadan edemiyor insan? Belki bir gün insanlık da kendisine aynı soruyu soracak: Dolunay hep dolunay olarak kalsa mıydı?

Geçmişe bakarken diyor Kerime Nadir "her şey yağmır içimde derin bir hüznü duymaktayım. Değişen dünya ile beraber kaybolan yıllarda yalnız gençliğimiz değil sevdiğimiz her şey kaybolup gitti. Bu dünya bizim dünyamız değil artık.

Yaşantılarımıza başkasının zevki ve iradesi egemen.”

Kerime Nadir’in belki de vahametini pek fark etmeden söylediği başkalarının “zevki ve iradesi egemenliği “ gerçekten de dünyamıza hakim olan neredeyse herkesin hayatının tam da merkezine giren iletişim kolaylığı değil de nedir?

O sırlarla, bir görünüp unutulmayacak hayal haline gelen eşsiz görüntülerle ve elbette ki manolyalar ve zambaklarla süslü hayatların gizemi , bilince sevgi tohumlarını, yaşam isteklerini aktarırken, bunların birden bire yok olması, yerine egemen başka iradelerin geçmesi, gerçekten çağımız insanının içten içe yaşadığı bir dram değil de nedir?

Yaşar Kemal’in deyişiyle “O güzel insanlar. O güzel atlara binip gittiler.”

O atlardan birinde veya bir kaçında mutlaka efla-tun rengi elbisesiyle Kerime Nadir, kucakları manolya ve zambak dolu onun sevgili kahramanları vardı.

Kerim Nadir 20 Mart 1984’ te Ataköy’deki evinde hayata veda etti. Bizler bilmesek bile yatağının ucunda o romantik, o unutulmuş dünyanın aşk ve ızdırap dolu insanları, ellerinde elbette ki çiçekler bekliyorlardı. Yaratıcılarının da onların kayıp gittiği ve asla geri gelmeyecek olan dünyaya gelmesini ister gibiydiler belki de. Çünkü orada dolunay hala keşfedilmemiş ve bir yaz kameriyesinin üstünde görkemle parılıyordu.

Tabutuna çok az kişi geldi. Onun sinemaya aktarılmış onca eseri sayesinde şöhreti yakalamış insanlar bu soğuk Mart gününde evlerinden çıkmak istememişlerdi. “Neyse ki tabutuna iliş-tirilmiş birkaç gelin çiçeği, çok az kişinin katıldığı o cenaze törenine, Kerim Nadir’e yakışır bir romanesk sunmuştu diyor Selim İleri. Dilerseniz yazımızı da onun belki de geçmiş yılların anılarıyla yaşayan pek çok insanı anlatan sözleriyle bitirelim: “Nerede, nasıl başladı acaba bunca büyük ıssızlığın, yalnızlığın yolculuğu?”

Afişler: TÜRVAK Arşivi



Pilavdan Dönenin Kaşığı Kırılsın

Yazı: Necati Güngör

“Pilav” sözcüğü kimi yöre halkının ağızda “pilo” biçiminde söylenir. Azeri Türkçesinde de buna yakın biçimde, “pilov” telaffuz ediliyor. Ayrıca pilav’ın Batı dillerine Türkçeden geçtiği de ileri sürülür. Şurası kesin: Türklerin sofrasında pilav çok eski yüzyıllardan beri yer almaktadır. Orta Asya’daki Türk yaşamını anlatan kaynaklar buna tanıklık eder. Selçuklu ve Osmanlı mutfaklarında da “dane” (pirinç) pilavı vazgeçilmez bir yere sahiptir.

On yedinci yüzyılda İstanbul’a gelen ünlü Fransız gezgin Jean de Thevenot, Türk mutfağının “belli başlı yemeği” diye nitelediği pilavı, Batılılara şöyle tanıtır: “Pilav, tavuk, koyun ya da sığır etiyle pişirilen pirinçtir.” Kestirmeden söylersek, biz de şöyle diyebiliriz: Pilav, pirincin ya da bulgurun yağlı kaynar suda pişirilmesiyle yapılan yemektir. Kuskus, şehriye ve erişte gibi ev yapımı makarnalarla yapılan pilavları da bu kapsamda saymak gerekir. Anadolu’nun yerel mutfaklarında sayısız türü pişirilir. Ayrıca bazı Doğu toplumlarından mutfağımıza geçmiş örnekler de rastlanır: Perdeli pilav, Özbek pilavı, Acem pilavı gibi. Çin ve Japon mutfaklarında pirinç pilavının değişik çeşitlerinin yapıldığı anlatılır. Yine de o mutfaklar pirinçle sınırlı; bulgurun adı geçmez. Oysa Türk mutfağında bulgur, başlı başına bir zenginlik kaynağı. Pilavı, et suyu, tavuk suyu, taze et, kavurma, tereyağı, margarin ya da zeytin yağıyla pişirmek mümkün. Değişik lezzetler elde etmek için sebzelerden, meyveden, baharattan da yararlanılır. Bu katkılar pilavın görüntüsünü

değiştirir, besleyici değerini artırır.

Anadolu’da, yılın her günü pilav yenilen sofralar vardır. Geleneksel Türk evlerinde bayram sabahları, etli yemekle birlikte pilav yenir. Düğün, ölüm, hac Mevlidi, yatır ziyareti, kutlama gibi özel günlerde pilav pişirilip dağıtılması, Anadolu halkının vazgeçilmez bir geleneğidir. Pilavın pişirilme yöntemiye, aşçıdan aşçıya, evden eve değişiklik gösterebilir. Sözelimi pirinç pilavı yapılırken, kimileri pirinci bir süre ılık suda beklettikten sonra yağlı suya salar; kimileri birkaç kez üst üste yıkayıp süzer, öyle pişirir; kimileri pirinci yağda kavurur. Pişme sırasında tencerenin kapağını kapatanlar da vardır, kapatmayanlar da. Kimileri pilavı demlendirirken temiz bir kâğıda buharını emdirir; kimi de bir örtü kapatır kapağın üzerine. Bulgur pilavı yapılıyorsa, suyunu az koyup bulgurun tane tane olmasını isteyenler kadar, bolca suyla bulgurun şişmesini tercih edenler de vardır. Pirinç pilavını, tabanının düz olması ve buhar kaçırmaması nedeniyle düdüklü tencerede pişirenlere de rastlanır. Düdüklüde pilav yapılıyorsa şöyledir: Ateşe oturtulan düdüklü tencere içinde, uygun miktarda tereyağı eritilir. İyi cins pirinç -ölçülü olarak- kızgın yağın içine boşaltılır. Yağda kısa bir süre karıştırılarak kavrulması sağlanır. Burada eklenecek su, pirincin iki katı değil, bir buçuk katıdır. Çünkü bire iki su, fazla gelecektir. Pirinç suyunu çekmeye yakın, yani tam olarak çekmeden, tencerenin kapağı kapatılır. Ateş kısılır; bir dakika sonra da tümünden kapatılır. Öylece dinlenmeye (demlenmeye) bırakılır. On beş, yirmi dakika sonra kapak açıldığında, burcu burcu kokan tereyağlı pilav tanelenmiş ve tam pişmiş

olarak sofradaki yerini almaya hazırdır.

Pilav Anadolu’nun yoksul sofralarında çoğu kez tek yemek olduğu gibi, sulu ve sıcak bir yemeğin, örneğin kuru fasulyenin katığı olarak da yenir. Genellikle son yemek olarak, bütün yemeklerin ardından çıkarılır. Bu özelliğinden ötürü pilava, söz kesen denmiştir. Pilavın üzerine didilmiş tavuk eti, döner, kavurma, kuru fasulye, nohut, yemek suyu eklemek de yaygın bir alışkanlıktır. Bulgurun pirince oranla ederin biraz daha düşük olması, bulgur pilavının yoksullarca, pirinç pilavının da varsıl sofralarda tüketilmesine neden olagelmıştır. Ancak beslenme anlayışının değiştiği günümüzde, uzmanlar, sağlıklı beslenme adına pirinç yerine bulgur tüketimini öneriyor.

Bulgur pilavına geçmeden önce, Fatih döneminin önemli devlet adamlarından Mahmut Paşa’nın dillere destan olmuş “altın pilav”ından kısaca söz edelim: Mahmut Paşa, konağında sık sık ziyafet verir, devlet ricalini, yakın dostlarını lezzetli yemeklerle ağırlardı. Mahmut Paşa’nın bu ziyafetlerinin en önemli yemeği ise altın pilavdı. Pilav, nohutlu yapılırdı. Nohutların arasında da, aynı irilikte altınlar koyardı. Altın kimin kaşığına çıkarsa, onun olurdu. Bu nedenle sofrada bulunanlar, Paşa’nın pilavını kaçırmak istemezdi. Mahmut Paşa’nın, şu sözü de sıkça yinediğini tarih kitapları yazar: “Servete nail her kimsenin ağızda daima ibzal (cömertçe harcamak) için altın bulunmalıdır.

“Beslenme uzmanlarının sağlıklı yiyecek olarak önerdiği bulgur pilavına gelince...

Pilavlık bulgur, iri tanelidir. Geleneksel Anadolu mutfağında bulgur, haşlanıp kurutulmuş buğdayın değirmenlerde öğütülmesiyle elde edilir. Pilavlık bulgur için değirmen taşı, iri taneye ayarlanır. Köy bulguru denen şey budur; doğal ve katkısızdır. Tabii günümüzde bu işlem daha çok bulgur fabrikalarda yapılır. Elde edilen bulgur ayrıca işlem görür; göz okşayıcı olsun diye parlatılır, boyanır, ambalajlanır, market raflarındaki yerini alır. Bulgur, bire iki oranında su çeker. Ama damak zevkine göre, bu ölçüyle oynanabilir. Bulgurun dirice olmasını isteyen, pilavın suyunu bir parmak az tutabilir. Suluca olması istenirse ölçü bir parmak taşabilir. Bulgur kendi içinde çeşitlidir. Dolayısıyla her bulgurun su oranı değişir. İnce bulgur az suyla pişer. İri taneli bulgursa suyu hakkınca ister. Bulgur

yapılan buğdayın cinsi de bu konuda önemlidir. Kimi bulgur suyunu hızlı çeker, kimi ağırdan alır. Bulgur pilavı pişirmenin genel kuralı, bulgurun haşlanması, yağın yakılarak üzerine dökülüp karıştırılmasıdır.

Hiç yağ koyamayan yoksul hanelerin varlığı da bir gerçektir. Ancak bu yöntem daha çok köy usulüdür. (Köy romanlarında bunun izine rastlamak mümkün. Sözelimi Yaşar Kemal'in "Ortadirek" adlı romanında.) Bulgur pilavının lezzetli olması için pişirme yöntemiyle malzeme değişiklikleri uygulanır. Örneğin yağ tavada eritilir, soğan kavrulup içine domates ve biber salçası ezilir; bulgur bu salçalı yağda bir iki kez döndürüldükten sonra suyu eklenirse pilavın daha lezzetli olacağı kuşkusuzdur. Bulgur pilavı yaz mevsiminde yapılıyorsa, soğanla birlikte yeşil biber de kavrulabilir. Salça yerine soyulup doğranmış domatesler kullanılır. Domatesler eriyince içine bulgur konulup iyice karılır, sonra suyu, tuzu, biberi eklenir. Dinlenmeye bırakırken üzerine doğranmış maydanoz serpilir. İsteyen, bulgurdan önce suyu kaynatır, bulguru sonradan salar. Eğer domates konulmuşsa, onun salacağı su da hesaba katılmalı, suyu azıcık eksik tutulur. Bulgur pilavı genelde yemeklik tereyağıyla yapılır. Ancak zeytinyağıyla da yapılabilir. Zeytinyağıyla bulgur daha iyi yumuşar. Sindirimli olur. Özellikle sindirim güçlüğü çeken yaşlılar için uygundur. Anadolu'da yaygın biçimde kuyrukyağı da kullanılır. Etli bulgur pilavı yapılacaksa, etin kendi yağı yeterli görülebilir. Kavurma konulacaksa, yine kavurmanın yağı yeterli olur. Bulgur, organik olan her yağ benimsin. Pirinçte et yağı, kokusuyla sırttır; yiyimli olmaz. Bulgursa tersine, lezzet kazanır. (Pirinç pilavında, et ayrıca pişirilip üzerine konur.) Et, suyu, kemik suyu, tavuk suyu, bulgur pilavının her zaman lezzetini artırır. Bulgur pilavı yapılırken, bulgur suyunu çekince altüst edilir, kapak örtülerek dem-



lenmeye bırakılır. Bunun amacı, dibe çöken yağın üste çıkıp yayılmasını sağlamaktır. (Oysa pirinç pilavı demlenmeye bırakılırken altüst işlemi yapılmaz.) Kullanılan ek malzemelerle bulgur pilavı geniş bir çeşit yelpazesi sunar: Sade bulgur pilavı, mercimekli bulgur pilavı, yarmacalı bulgur pilavı, nohutlu bulgur pilavı, fasulyeli bulgur pilavı, domatesli bulgur pilavı, bezelyeli bulgur pilavı, salçalı bulgur pilavı, taze etli bulgur pilavı, kavurmalı bulgur pilavı, şehriyeli bulgur pilavı, şehriyeli-yarmacalı bulgur pilavı, soğanlı bulgur pilavı vb. Firik pilavı da bir buğday ürünüdür. Firik, bilindiği gibi olgunlaşmamış buğdaydır; renk yeşilcedir, taneler sütlüdür. Yüzyıllardır Anadolu insanının beslenmesinde en ön sırada yer alan bulgurdan bunca değişik pilav yaratılmış olması şaşırtıcı olmasa gerek. Yerel ya da genel, Türk mutfağında bugün yapılmakta olan pilavlardan birkaç örnek...

Akciğerli pilav: Körpe koyun, tercihen kuzu akciğeri alınarak kuşbaşı doğranır. Doğranan ciğerler uygun miktarda suyla haşlanır. Haşlanan ciğerler kevgirle süzülerek alınır. Bolca tutulmuş yağla kavrulur. Akciğer suyunu tam olarak bırakmalıdır. Sıcak suda dinlendirilip iyice süzölmüş pirinçler üzerine eklenerek birlikte karıştırılarak kavrulur. Sonra kabuğu soyulup doğranmış domatesle karabiber, tuz ve uygun miktarda su eklenir. Üzeri kapatılarak orta ateşte pişmeye bırakılır. Pirinç suyunu çektikten sonra üzerine kıyılmış dereotu serpilerek dinlenmeye bırakılır.

Karaciğerli pilavı: Bursa yöresinde yapılır. Kuzu karaciğeri haşlanıp ince ince doğranır. Yağda kavrulur. Üzerine su eklenerek kaynatılır. Suyun ölçüsüne göre pirinç eklenir. Pirinçler suyu çekince, tereyağı eritilerek üzerine dökülür.

Alapilav: Kastamonu yöresinde, mercimek-pirinç ya da bulgur-pirinçle yapılan pilav. Mercimek ya da bulgur kaynatılır. Yumuşayınca pirinç eklenir. Tuzu atılır. Suyunu çekinceye dek pişirilir.

Arnavutciğerli bulgur pilavı: Üç kuru soğan çentilerek bol yağda kavrulur. Küp doğranmış bir patates, rendelenmiş üç diş sarmısak içine katılır. Soyulup doğranmış domatesler üzerine eklenip pişirilir. Domates suyunu salınca yarım kilo pilavlık bulgur aktararak kavurma işlemi sürdürülür. Kavrulmuş bulgurun üzerine altı bardak su çekilir. Tencerenin kapağı örtülerek kısık ateşte pişirilir. Yanı sıra, zarı çıkarılıp damarları ayıklanmış ve kuşbaşı doğranmış yarım kilo koyun karaciğerini tuz, biber serpilir. Biraz unla unlanır. Unlanan ciğerler kızgın yağa atılarak kızartılır. Kızaran ciğerler yağ



süzülerek alınır. Pişen bulgur pilavına katılır. Pilavın demlenmesi için tencerenin kapağı kapatılır.

Bitbıtı: Eskişehir yöresinde yapılan bir pilav çeşidi. Çok ince bulgura yoğurt ve tuz katılarak güçlü ateşte karıştırılarak pişirilir. Üzerine kızdırılmış yağ dökülerek yenir.

Bütümetli pilav: Konya yöresinde yapılır. Bir kâse ayıklanmış pirinç sıcak ve tuzlu suda bir saat bekletilir. Sonra süzülerek tereyağında kavrulur. Yarım fincan kişnişle, haşlanmış nohut eklenir. Tuz, karabiber serpilir. Pirincin bir buçuk katı et su konarak pişirilir. Pirinç suyunu çekince, ateşten alınır, üzeri örtülüp demlenmeye bırakılır. Demlenme süresi uzun tutulur. En son, önceden pişirilip didilmiş kaburga etleri üzerine eklenir.

Ekşili pilav: Kastamonu yöresinde yapılır. Yerel dilde söylenişi, “eğşili pilav”dır. Soğan doğranan tencereye bol su konularak kaynatılır. Bir miktar bulgur eklenir ve çorba gibi pişirilir. Ebegümeci, taze nane, dereotu, maydanoz, ısırgan otu, ince kıyılıp tuz ve karabiber karıştırılarak kaynayan bulgura eklenir. Ekşi yoğurt içinde yumurta çalkalayıp üzerine boşaltılır. Sonra bir tavada soğan kavruarak içine salça katılıp karıştırılır, pilava eklenir. Üzerine pul biber, kıyılmış maydanoz serpilir. Ekşili pilav yaparken yoğurt yerine yayık ayranı da kullanılır. Erzincan yöresinde ekşili pilav, yeşil domates ve ekşi erikle yapılır: İğdır yöresindeyse ekşili pilav iki değişik usulle yapılır: Kavru olarak ve süzülerek. Ekşi olarak da, et yemeklerinde konulan sos kullanılır. 1) Pirinç yağda kavrulur. Üzerine sıcak su çekilir. Tuz atılır. Pirinç suyunu çekince, bir süre kısık ateşte dinlendirilir. 2) Süzme pilav daha çok düğünlerde otun ateşiyle pişirilir. Tencerede pilav suyu kaynatılır. Kaynayan suya pirinç ve tuz konularak pişirilir. Ancak pirinçler tam pişmeden suyu süzülür ve kı-

sık ateşin üzerine konur. Yanı sıra bir tavada yağ eritilip haşlanan pirince katılır. Tencerenin üzerine bir kâğıt örtülüp kapağı kapatılır. Kısık ateşte dinlendirilerek pişirilir. İğdır yöresinde kısık ateş olarak küllenmiş köz kullanılır.

Enginarlı pilav: Pirinç sıcak su içinde bir süre bekletilip süzülür. Enginar tazeysen, limonlu suda haşlanarak yumuşaması sağlanır. Süzülen pirinç, kıyılmış dereotu, taze soğan, kuru soğan, zeytinyağı, karabiber, tuz katılarak harmanlanır. Enginarın limonlu suyundan da azıcık eklenir. Haşlanmış enginarlar tencerenin dibine döşenir. Üzerine, harmanlanmış pirinç konur. Pirincin ölçüsüne göre sıcak su çekilir. Biraz da tereyağı eklenir. Pirinç suyunu çekinceye dek pişirilir. Ateş kapatılıp pilav demlendirilir.

Erikli pilav: Bulgurla yapılan bu pilav için kuru mürdüm eriği kullanılır. Erikler önceden yıkanıp suda bekletilir. Sonra et ya da kemik suyu içinde kaynatılır. Kaynayan suyun miktarına göre iri taneli bulgur salınır. Hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Suyunu çekince ateşi söndürülür. Üzerine kızgın yağ eklenerek karıştırılır ve dinlenmeye bırakılır.

Etlı patlıcanlı pilav: Antep yöresinde yapılan bulgur pilavı çeşitlerinden. Yağda soğan kavrulurken içine kuşbaşı doğranmış etler eklenir.

Birlikte kavrulur. Et suyunu çekip de tam olarak yumuşamazsa, biraz su konulabilir. Yıkanıp alaca soyulan patlıcanlar parmak ucu iriliğinde (küçük küçük) doğranır. Hafif ateşte, kızgın yağ içinde kızartılır. Kızarmış patlıcanlar bulgurla birlikte ete eklenir. Tuz, biber ve haşlanmış nohut da konur. Üzerine sıcak su çekilerek pişmeye bırakılır. Kapakla örtülür. Bulgurun şişmesi için ateş kısık tutulur.

Evelikli bulgur pilavı: İğdır yöresinde yapılır. Evelik, yenilen bir ot. Tencerede yağ kavrulup üzerine su çekilir. Ayıklanıp küçük küçük kıyılmış evelikler suya eklenir. Su kaynayınca bulgurla tuz konularak kapağı kapatılır. Suyunu çekince ateşten alınır.

Fasulyeli bulgur pilavı: Gümüşhane, Erzincan, Malatya yörelerinde yapılır. Soğan doğranıp yağda kavrulur. Ayıklanıp üçe bölünmüş fasulyeler, uygun miktarda bulgur ve küçük doğranmış domatesler de eklenir. Üzerine örtecek ölçüde su konularak pişirilir. Erzincan yöresinde fasulyeli pilav et suyuyla pişirilir: Tencerede bir miktar tereyağı eritilerek salça, tuz, pulbiber, karabiber eklenir. Bir litreyi aşkın et suyuyla haşlanmış taze fasulyeler de tencereye eklenir. Kaynayan et suyunun içindeki fasulyeler yumuşadığında, bulgur salınır. Bulgur suyunu çekinceye dek kısık ateşte tutulur. Malatya yöresinde aynı pilav kış aylarında, kurutulmuş fasulyeyle yapılır. Yörede fasulyeye “bakla” denildiği için, pilav da “baklalı pilav” adıyla bilinir.

Firik pilavı: Hatay, Urfa, Antep, Malatya, Sivas vb. yörelerde yapılır. Bu pilavın Antep mutfağında daha sık pişirildiği görülür. Yapılışı: Soğan ve biber doğranarak yağda kavrulur. Soğan pembeleşince biraz salça katılarak yağda ezilir. Su ve tuz konur. Su kaynayınca firik salınır ve ateş kısılır. Kapak

örtülür. Beş dakika kadar sonra birazda bulgur eklenir. Suyunu çeker, ateşten alınıp dinlendirilir. Hatay yöresinde "firik aşısı" adıyla bilinir; yapılışı biraz farklıdır: Yağ tencerede eritilir. Üzerine su ekleyip, karabiber, tuz atılarak kaynatılır. Kaynayan suya bir ölçü bulgur, iki katı firik (örneğin yarım bardak bulgur, bir bardak firik) katılıp karıştırılır. Suyunu çekince demlendirilir, sıcakken yenir. "Firik, daha yeşilken koparılıp kurutulmuş buğday taneleridir; pilavında bir taze çimen ve ilkbahar kokusu vardır." (Refik Halid Karay) Urfa yöresinde firik pilavı tavuk etiyle yapılır.

Gendime pilavı: Gendime: Dövülmüş buğday. Anadolu'nun birçok yöresinde yapılır. Tavuk eti ya da kırmızı et önceden haşlanır, suyu alınır. Kaynamaya bırakılır, bu suyun ölçüsüne göre gendime atılır içine. Suyunu çekince ocaktan alınır. Üzerine kızdırılmış yağ dökülerek yenir.

Güveçte pilav: Kütahya yöresinde yapılır. Et haşlanıp güveçte fırına sürülür. Pirinç, iki çorba kaşığı tuzla sıcak suda önceden ıslatılır. Et başka bir kaba alınır. Pirinç bol suyla yıkanır. İki çorba kaşığı tereyağında biraz kavrulur. Güvece yerleştirilir. Üzerine kızarmış etler konur. Üç su bardağı et suyu eklenerek fırına verilir. Yarım saat süreyle fırında pişirilir.

Hamsi pilavı: Pazı doğranıp yıkanır. Bir tencereye konur. Yanı sıra pirinç ya da bulgur, yağ, soğan, maydanoz eklenir. Bir miktar kılçıksız hamsi de karıştırılarak ateşe konur. Tuz, biber atılır. Biraz pişince, bir tavada tereyağı eritilip içine dökülür.

Haşhaşlı pilav: Afyonkarahisar yöresinde yapılır. Haşhaş fırında ısıtılıp taşla ezilir. Su kaynatılarak içine bulgur ve haşhaş salınır. Bulgur suyu çekince, üzerine kırıgın yağ gezdirilir.

İç pilav: İç pilav, pilavın denen yemeğin lüksüdür. Yapımında iyi cins pirinç, kuşüzümü, çamfıstığı, tane karabiber, küçük doğranmış kaz ciğeri parçacıkları ve dereotu, tarçın kullanılır. Aynı malzeme kaburga etinin içine doldurularak da pişirilir.

İskilip dolması: Türk mutfağında "dolma" adıyla ünlenmiş tek pilavdır. Yine Türk mutfağında, çuval içinde pişirilen bir pilav çeşididir. "İskilip dolması" adıyla ünlenmesine karşın, genel olarak Çorum yöresinde yapılır. Hazırlan-



ması zahmetli, miktarca çoktur: Yedi kazanla ve düğün, Mevrit gibi özel günlerde pişirilir; en az yüz, yüz elli kişi doyurulur. Pişirme işlemini, özel aşçıları, yani "dolmacı" yapar. Bunun için düğün sahibi, dolmacıyla önceden anlaşır. Yedi kazana yedi çuval Tosya pirinci konur. "Banma" adlı kazanlar, silindir biçimli, yaklaşık bir metre çapında, ortasında sacayağı bulunan özel kaplardır ki, o da Anadolu mutfağına özgü bir tür düdüklü tencere sayılır. Çünkü kapağı kapatıldıktan sonra, buharı kaçmasın diye çepeçevre hamurla kapatılır, üzerine de ağırlık konur. Kapak çevresi hamurla kapatılırken bir de küçük istim deliği bırakılır. Birkaç kez yıkanmış akçeltik pirinci önce kuyruk yağı, aşıyağı karışımı ve soğanla kavrulur, sonra "ca" denilen özel çuvalara doldurulur. Çuval, kazanın içindeki sacayağının üzerine yerleştirilir. Kazanın dibine kovayla su doldurulur. Etler pirinç dolu çuvalın üzerine parçalar halinde yerleştirilir. Kapağı kapatılır. İstim deliği unutulmadan hamurla sıvanır. Dayanıklı meşe odunu ateşle en az altı saat boyunca pişmeye bırakılır. Pişirme kimileyin akşamdan sabaha kadar sürer. Sabah namazından çıkanlar, kapakları henüz açılmış kazanlardan çıkan yemeklerle ağırlanır. Kazanda buharla pişen etlerin üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür, karabiber serpilir. Kazanın dibindeki yağlı et suyu da yemeğe katılır.

İzmir pilavı: İçine kayısı konulduğu için "kayısı pilav" da denir. Ayıklanan pirinç, tuzlu sıcak suda bir süre bekletilir. Kare doğranmış soğanlar, çamfıstığıyla birlikte yağda kavrulur. Yedi sekiz tane doğranmış kuru kayısıyla ayıklanmış kuşüzümü eklenerek kavurma işlemi sürdürülür. Üzerine -pirincin miktarına uygun- et suyu çekilir. Tuz, karabiber atılır. Tatlanması için bir tutam toz ya da bir kesme şeker eklenir. Suyu süzülen pirinçle doğranmış ceviz içi konur. Güçlü ateşte, pirinç suyunu çekinceye dek pişirilir. Tabaklara alındığında üzerine tarçın da serpilir.

Kabaklı pilav: Artvin yöresinde yapılır. İnce ince dilimlenmiş balkabağı, tencere içine bir kat pirinç bir kat kabak biçiminde yerleştirilir. Yağ olarak da tereyağı kullanılır. Karıştırılmadan kısık ateşte pişmeye bırakılır

Mahlepli patlıcanlı pilav: Mardin yöresinde yapılır. Pirinç yıkanır, ılık suda bekletilir. Alaca soyulan patlıcanlar kuşbaşıdan irice doğranır, yağda kızartılır. Kızaran patlıcanlar bir tencereye yerleştirilir. Üzerine mahlep, tarçın, karabiber, yenibahar serpilir. Mahlep ötekilere oranla biraz fazlaca serpilir. İslatılmış pirinç süzülerek tencereye konur. Üzerini aşacak ölçüde su eklenerek ateşe bırakılır.

Kaz pilavı: Kars, Ardahan yörelerinde, kaz etiyle yapılan bulgur pilavı. Tuzlanmış kaz etinin tuzu alınarak haşlanır. Haşlama suyundan süzülerek alınır ve parçalara ayrılır. Haşlama suyu ölçülerek başka bir kaba aktarılır ve kaynatılır. Ölçüye uygun miktarda bulgur salınır. Suyunu çekinceye dek pişirilir. Ateşten alınca karıştırılarak kapağı örtülür ve demlenmeye bırakılır. Demlenen pilav tabaklara alınarak kaz etiyle örtülür.

Köse pilavı: Tencereye bolca su konulup tuzu atılır. Kaynamaya başlayınca pirinç salınır. Çorbalık gibi haşlanan pirinç iyice açılınca tencereden boşaltılarak süzgeçten geçirilir. Yeniden tencereye konularak ocağa oturtulur. Ateşte, kalan suyunu da verir. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür ve kapağı örtülür. Bir süre sonra ateşten alınarak yenir.

Kuru pilav: Kuru pilav Türk mutfağında iki anlama gelir: 1) Pirinç yıkanıldıktan sonra, kaynar durumdaki et suyuna salınır. Tencerenin kapağı örtülür. Kapak çevresi hamurla kapatılır. Böylece fırına konur. Bir buçuk saate yakın durduktan sonra fırından alınır. Kapağı açılıp üzerine yanmış

tereyağı dökülür. Yeniden fırının soğuk yerine konur. 2) Kuru fasulye yemeğiyle yenilen pilav.

Lepeli pilav: İğdir yöresinde keklik etiyle yapılan bir pilav çeşidi. Lepe (nonut kırmısı) üç dört saat önceden ıslatılır, sonra haşlanarak süzülür. Pirinç yağda kavrulur. İçine haşlanmış lepeyle birlikte keklik eti eklenir. Üzerine yeterince sıcak su çekilir, tuz atılır. Kapağı kapatılıp kısık ateşte pişirilir. Lepe Adana yöresinde de bilinir. "Lepe, ye depe depe" yöreye ait bir deyimdir.

Lüfer pilavı: Lüfer balığı iyice temizlenip kaynar suda iki taşım haşlanır. Kemiği alınarak eti yine kendi suyuna atılır. Tuz konur. Su kaynayanca önceden yıkanmış pirinç salınır. Suyunu çekince ateşten alıp, biraz sadeyağ eritilerek üzerine dökülür.

Lokumlu pilav: Burdaki lokum, hamur parçalarıdır. Muğla yöresinde bayramlar da özel günlerde pişirilir. Bir bardak una bir yumurta kırılarak hamur hazırlanır. Oklava yardımıyla mantı hamuru kalınlığında açılır. Un serpilerek oklavaya sarılır. Bir santim genişliğinde şeritler kesilir. Sonra yine bir santimlik kareler biçiminde doğranır ve kurutulur. Kaynayan tuzlu suda haşlanır ve süzülür. İki yüz elli gram kıymayla ince doğranmış soğan kavrulur. Süzölmüş hamur da kıymayla karıştırılarak yenir.

Maşlı pilav: Bir bulgur pilavı çeşidi. Maş ayıklanıp yıkanır, süzülerek az tuzlu suda haşlanır. Maş taneleri yumuşak ama, dirice olarak ateşten alınıp süzülür. Yanı sıra soğanlar kare doğranıp kavrulur. (Zeytinyağı, fındıkyacağı ya da aşyağı kullanılabilir.) Sararan soğanın üzerine bir ölçü bulgur salınarak kısa bir süre birlikte kavrulur. Bulgur yağı çekince, üzerine sıcak su eklenir. Su, bire iki ölçüden azıcık eksik olmalı. (Bir buçuktan fazla, ikiden az.) Kaynamaya başladığında, süzölmüş maştan birkaç kaşık eklenir. Az tuz atılır, ateş iyice kısılır. Kapalı olarak pişmeye bırakılır. Bulgur suyunu çekince, ateş kapatılır. Pilav altüst edilir. Üzerine, kuru domates dilimleri dizilerek kapağı örtülüp demlendirilir.

Mercimekli pilav: Malatya, Adıyaman, Antep, Urfa, Adana, Afyonkarahisar, Eskişehir, Tokat, İsparta yörelerinde yapılır. Kabuklu kara mercimek, kabuğu alınmış sarı, kırmızı mercimek ya da yeşil mercimekle yapılır. Bunun için pilavlık iri taneli bulgur kullanılır. Kış aylarında yapılan mercimekli pilava kavurma da konabilir. Pilav kara mercimekle yapılacaksa, kabuğu sert olduğundan, önceden haşlanmalıdır. Mercimeğin ölçüsü,

kullanılacak bulgura göre değişir. Örneğin bir su bardağı bulgur için, bir kahve fincanı mercimek yeterli olur. Pilav tavaında tereyağı eritilir, içine bulgur salınarak hafifçe kavrulur. Üzerine sıcak su çekilir. Tuz atılır. Pilav suyunu çekmeden, haşlanmış mercimek katılır. Üzeri kapatılarak kısık ateşte pişirilir. Suyunu tam olarak çekince altüst edilip demlendirilir. Yeşil mercimek de önceden haşlanır. Mercimekli pilav, Afyon, Antep, Eskişehir, Urfa, Tokat mutfaklarında da karşımıza çıkar.

Örgülü pilav: Elenmiş unun ortasına yumurta kırılır. Yumurta sarısı kadar da yağ eklenir. Bir kahve fincanı su, yeterince tuz konularak hamur yoğrulur. Biraz dinlendirildikten sonra bıçak sırtı kalınlığında açılır, parmak eninde şeritler kesilir. Bir tencerenin dibi yağlanır. Hamur şeritler kafes biçiminde örülür. Kafesin her gözüne soyulmuş bir antepfıstığı konur. El yakmayan sıcaklıktaki suyun içinde pirinç yarım saat kadar bekletilir. Bir litre su içine yerleştirilen tavuk haşlanıp söğüş yapılır. Tavuk suyuna biraz yağ eklenerek kaynatılır ve ıslatılmış pirinç içine salınır. Pişen pilav dinlenmeye alınırken, içine, didiklenmiş tavuk eti, haşlanmış bezelye ve küçük küçük doğranıp sote edilmiş ciğer katılır. Bu arada, örölmüş hamur şeritleri pilav tenceresine alınır. Üzerine hafifçe bastırılır. Bu halde yarım saat kadar fırınlanır. Fırından alınınca, bir tepsiye ters çevrilerek boşaltılır.

Özbek pilavı: "Türkistan pilavı" adıyla da söylenir. İçerisine iri doğranmış koyun eti parçaları konulan, nohutlu ve salçalı pirinç pilavı. Eskiden Üsküdar'da Özbekler Tekkesi'nde yapılan bu pilav zamanla İstanbul mutfağına mal olduğu söylenir. Günümüzde Üsküdar'da bulunan Kanaat Lokantası'nca yapılmaktadır. Mahmut Nedim bin



Tosun, yaklaşık yüz eli yıl önce yazdığı yemek kitabında, Özbek pilavının haşlanmış koyun kellesiyle yapıldığını anlatır. Buna göre koyun başının derisi yüzölüp yıkanır, tencerede pişirilir. Sonra çıkarılıp etleri didiklenir ve kendi suyuna atılır. Su kaynarken pirinç salınır. Pirinç suyunu çekince ateşten alınarak üzerine kızgın yağ dökülür. Yarım saat kadar, küllenmiş ateş üzerinde tutulur. Sonra tabaklara alınarak karabiber serpilir. Derler ki, Türkistan'da pilava rayiha versin diye, dinlenme aşamasında içine ikiye dilinmiş ayva konur. Ayvanın kokusu pilava siner. Tabaklara alırken ayva çıkarılır. Özbek pilavı Muğla yöresinin bayram yemekleri arasında yer alır.

Paşapilavı: Bolu yöresinde yapılır. (Yörede aynı adla yapılan patates salatası da vardır.) Yapılışı: Tencerede tereyağı eritilir. Eritilen yağda rendelenmiş soğanlar kavrulur. Tuz atılır. Önceden ayıklanıp yıkanan pirinç eklenir. Üç dakika kadar karıştırılarak kavrulur. Kaynar sıcaklıktaki et ya da tavuk suyuyla biraz da safran eklenir. Tencerenin kapağını örtülüp, pirinç suyunu çekinceye dek pişirilir. Bir tencerede yeniden biraz tereyağı kızdırılır. İçine badem, çamfıstığı, antepfıstığı atılarak kavrulur. Daha sonra kuru erik, kuşüzümü de eklenir. Kavrulan yemişlerin yarısı, suyunu çeken pilava eklenir. Pilav ateşten alınarak demlendirilir. Pilav tabaklara alındığında, kalan kavrulmuş yemişlerle süslenir.

Patlıcanlı pilav: Bu pilav değişik usul ve malzemelerle yapılır: 1) Pirinç bir iki kez yıkanıp süzöldükten sonra tuzlu ve ılık suda bekletilir. Patlıcanlar yıkanıp alaca soyulur, tavla zarı iriliğinde doğranarak yağda kızartılır. (Kızartmadan kaçınanlar, doğranmış patlıcanların üzerinde biraz zeytinyağı gezdirerek fırında yumuşatmayı deneyebilir.) Domates ve biberler yıkanıp doğranır. Önce biber zeytinyağında kavrulur, sonra domatesler eklenerek çözülmüceye dek pişirilir. Üzerine pirinç eklenip birlikte kavrulur. Pirincin üstüne uygun ölçüde su konularak çekmeye bırakılır. Pilav pişince kızarmış patlıcanlar katılıp karıştırılır. Tencerenin üzerine temiz bir kâğıt örtülerek kapağı kapatılır, dinlenmeye bırakılır. Yerken üzerine karabiber serpilir. 2) İzmir mutfağında, patlıcanlı pilav için kuşgözü doğranmış soğanla çamfıstığı da kavrulur. Pilav piştikten sonra yenibaharla kuru nane serpilir. 3) Isparta mutfağında patlıcanlı pilav için patlıcanın kabukları soyulur ve tuzlu suda bekletilerek acısı alınır. Et, fındık iriliğinde doğranır. Patlıcanlarla et zeytinyağında kavrulurak üzerine

ıslatılmış pirinç ve su eklenip pişirilir. Nane, dereotu, maydanoz gibi baharat serpilir. 4) Damla sakızlı patlıcanlı pilav: Balkan göçmeni Arnavut ailelerin mutfağında yapılan bir pilav çeşidi. Yıkamış iki kemer patlıcanı alaca soyularak tavla zarı biçiminde doğranır. Bir süre tuzlu suda bekletilerek acısı giderilir. Sonra suyu süzülerek kızgın zeytinyağında kızartılır. Yanı sıra üç bardak baldo pirinç yıkanıp süzöldükten sonra ılık ve tuzlu suda yarım saat kadar bekletilir. Kızarmış patlıcanlar pilav tenceresine konur. Üzerine bir buçuk litre su çekilip ateşe konur. Su kaynayıncaya pirinç süzölüp eklenir. İki kaşık zeytinyağı, bir çay kaşığı dövölmüş damla sakızı katılıp karıştırılır. Tencerenin kapağı örtölür. Suyunu çekinceye dek orta ateşte pişirilir. Bu pilav, damla sakızı yerine aynı ölçüde safranla da yapılabilir.

Perdeli pilav: "Perde pilavı," "duvaklı pilav" adlarıyla da bilinir. Orta Asya Türklerince yapılan bir pilavdır. Batman, Diyarbakır, Siirt, Urfa gibi yöre mutfaklarında da yer alır. İstanbul'da kimi aşevlerinde de rastlanıyor. Değişik pişirme usulleri vardır: Pilav hazırlanır. Üzerine, yağda kavrulmuş bademler konulur. Hamuruna yumurta katılarak yoğrulup ince açılmış yufka, içi yağlanmış tencereye serilir. İçine bademli sıcak pilav dökölür. Yufkanın uçları pilavın üzerine kapatılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Yufka, pilavın sıcaklığıyla yarım pişer. Küçük bir tepsi tencerenin üzerine kapatılarak ters çevrilir. Yufka içindeki pilav tepside tabaklara dağıtılır. Fes biçimli tencerelerde pişirilen perdeli pilav, Siirt yöresinde konuk ağırlama yemeğidir. Önce yumurta, süt ve yağ yoğrularak hazırlanan hamur, özel tencereye yufka biçiminde sıvanır. Önceden kızartılan keklük ya da tavuk eti, et suyunda biraz pişen pirinçle birlikte, çeşitli baharat ve badem içiyle doldurularak bu tencereye konur, üzeri yine yumurtalı hamurla sıvandıkdan sonra tencerenin kapağı örtölür. Ateş üzerinde döndürölüp döndürölüp pişirilir. Hazır hale gelen perdeli pilavın kapağı yenileceği zaman çıkarılır. Tencerenin ters yüz edilmesiyle tepside külük biçiminde duran pilav, nar gibi kızaran kabuğu yarılarak tabaklara alınır. Yöre halkının inanışına göre, perdeli pilavı çevreleyen yufka gizi, bademler erkek çocuğu, keklük eti mutluluğu ve barışı, karabiber de kaynanayı simgeler. Döğün pilavı olarak pişirilmesinin nedeni bu simgelerdir.

Pıtıptı pilavı:1) Ankara, Malatya, Erzincan yörelerinde, daha çok yaşlılar için yapılan yumuşak bir pilav türü. İnce bulgur ılık suda eritilerek yapılır. Suyu bolca tutulur. Kaynarken tuzu atılır. Muhallebi kıvamındadır. Bulgur suyunu çekerken pıt, pıt diye ses çıkarır. Yağ eritilip üzerine dökölür. Ankara yöresinde pıtıptı pilavı ince yarmayla pişirilir. İstenirse, tuzsuz pişirilerek, üzerine tereyağıyla eritilmiş pekmez dökölerek yenir.

Safranlı pilav: Evliya Çelebi bu pilava "Dane-i saru" diyor... Kuşbaşı doğranmış etler biraz yağda kavrulduktan sonra üzerine yarım doğranmış soğan eklenir. Gerektiği kadar su konularak kaynatılır. Daha sonra, önceden haşlanmış nohut eklenir ve pişmeye bırakılır. Öte yandan kızdırılan yağa pirinç aktarılarak kavrulur. Tuz katılır. Pilavda kullanılacak et suyuna safran karıştırılır. Rendelenmiş portakal kabuğu eklenir. Safranlı et suyu, kavruktan pirince eklenir. Kısık ateşte pişmeye bırakılır.

Sultan Reşat pilavı: Pilavlık pirinç sıcakca suya yatırılır. Su soğuyuncaya dek bekletilir. Sonra süzölüp bir iki kez daha soğuk sudan geçirilir. İyice süzölür. Süzölen pirinçler sadeyağla kavrulur. Üzerine ölçüyle sıcak su çekilir. (Pirinç kavruğu için, su, bire iki değıl, biraz daha az olmalıdır. Aksi durumda pirinç lapalaşır.) Tuz atılır. Tencere kapağı örtölür. Önce güçlü, sonra orta ateşte pişirilir. Pirinç suyunu çekince, ateşten alınıp demlendirilir. (Kimi aşçılar damlendirmeyi kısık ateş üzerinde yapar.) Öte yandan eklemek

çiiyle yoğrulmuş kıymadan misket büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapılır. Bu köfteler yağda kızartılır. Tavaya, soyulup küçük doğranmış domatesler eklenir. Köfteler, domatesin suyunu çekinceye dek pişirilir. Domates soslu köfteler, dinlenmekte olan pilavın ortası havuz gibi açılarak boşaltılır. Sofraya böylece çıkarılır.

Sulu erişte pilavı: Sivas yöresinde yapılır. Erişte önce yağda kavrulur. Kaynayan suya atılır. Suyunu yarı çekince bir miktar da pirinç ya da bulgur atılır. Üzerine eritilmiş yağ dökölür.

Süzme pilav: İğdır yöresi döğünlerinde, pirincin suda haşlanıp süzölmesiyle yapılan bir pilav ki, yörede "ekşili pilav" adıyla söylenir. (Bakınız: ekşili pilav.)

Üzlemeli pilav: Bu pilav Urfa yöresinde döğün pilavı olarak pişirilir. Önce "üzleme" yani pilavın üzerine konacak üzömlü malzeme (sos) hazırlanır: Bir bardak dolusu nohut önceden ıslatılır. Ertesi gün üzerini geçecek ölçüde suyla haşlanıp. Soğuyunca kabukları soyulup ikiye ayrılır. Bir bardak çekirdeksiz üzüm ayıklanarak yıkanıp süzölür. Kuşbaşı doğranmış koyun eti (yarım kilodan daha az) üç bardak suyla haşlanıp. Et haşlanırken üzerinde biriken köpükler alınır. Sonra ateş kısılır ve et iyice yumuşayıncaya dek pişirilir. Piştikten sonra içine üzümü ve nohut katılır. İki taşım daha kaynadıktan sonra bir bardak pekmez eklenir. Bunların tadı birbirine geçip koyu bir kıvam alıncaya dek kısık ateşte tutulur. Ateşten almadan önce yarım kaşık tarçınla bir kahve kaşığı karabiber atılır. Pilav içinse; tencerede sadeyağ eritilir. Yıkamış süzölmüş pirinç içine ekleyip pirinçler saydamlaşıncaya dek kısık ateşte kavrulur. Tuz atılır. Üç bardak sıcak su eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır. Pirinç suyunu çekip göz göz oluncaya dek pişirilir. Piştikten sonra tencerenin kapağı hafifçe aralanıp yirmi dakika demlendirilir. Demlenen pilav dikkatlice karıştırılır. Geniş bir tabağa pilav, üzerine de üzlemesi konur.

Yarmacalı pilav: Yarmaca, kara nohudun kabuksuz haline denir. Nohut taneleri ortasından ikiye yarılmıştır. Yarmacalı pilav Malatya yöresinde yapılır. Önce biraz yarmaca suda haşlanıp süzölür. Aşyağı denen yemeklik tereyağı eritilir; içine bir fincan kadar şehriye atılıp karıştırılarak pembeleştirilir. Bulgurun miktarına göre, iki katı sıcak su eklenir. Su kaynamaya başlayınca bulgur aktarılır. Haşlanmış yarmaca katılır. Kapalı olarak pişirilir. Bulgur suyu çekince, ateşten alınarak altüst edilir, demlendirilir.

Pilav dökümü ve pilav süzme: Konya yöresinde, aşçı takımının, döğün ya da davetlerde yaptığı yemeklere "pilav dökümü" deniyor. Yine bu yörede pilav pişirme işlemine "pilav süzme" deniyor.

Pilav, her Türk evinde (azınlık mutfakları da bu kapsamdadır) hemen her gün pişer. Hangi sınıftan olursa olsun, her aşevinde yapılıp satılır. Son yıllarda tek mönü olarak pilavcı dükkânlarının açıldığını görüyoruz.

Trabzon çarşısında kiloyla satılan Kalkanoğlu pilavını da bu bağlamda anmak gerekiyor.

Son söz yerine dilimizdeki bir deyimle konuyu bağlayalım: Temcit pilavı. İmamın birine, her sahurda yeniden ısıtılarak verilen aynı bulgur pilavından kinaye. Türkçede, sık sık yinelenmesi bıkkınlık uyandıran konular karşısında söylenen bir deyimle dönüşmüştür.



Anıtın Altında Ya da Kışlanın Önünde Buluşalım; Anılardan Konuşalım...

Yazı: Sevda Kaynar

Taksim hakkında bilgi toplamak isteyen bir kişi, ilk başvuru kaynağı İnternet'e girdiğinde kupkuru bir ifade ile karşılaşır: "İstanbul'un Beyoğlu ilçesinde yer alan ve İstanbul kentinin en ünlü noktalarından biri olan meydan. Osmanlı döneminde, civar semtlere su dağıtmak için şu an Taksim Meydanı olarak bulunan bölgeye bir su deposu inşa edildi. Depolanan suyu da dağıtmak, yani taksim etmek için küçük bir yapı, yani maksem yapıldı. Meydan adını, eskiden Galata-Beyoğlu suyunun "taksim edildiği", Taksim Maksemi'nden almıştır." Oysa Taksim'i ve çevresini anlatan bir değişik kitaba, tarih ile bugünün kıyaslandığı ama daha çok yakın tarihin yer aldığı Çelik Gülersoy'un Taksim kitabına baktığımızda, öyle farklı bir Taksim'le karşılaşırız ki, insanın o ünlü deyimini söyleyesi geliverir: "Şu duvarların, şu yapıların, şu taşların dili olsa da konuşsa". Gerçekten dilleri olsa da konuşsa o yapılar, o anıt hatta yıkılmış ama anıları kalmış o gazinolar, binalar ve elbette ki suyu sergileyen o duvar kim bilir neler anlatır, yakın tarihin belki hâlâ yaşayan insanların acı tatlı ne kadar çok anıyı canlandırıyorlardı. Yalnız Taksim dendiğinde akla gelen ilk semt olan Beyoğlu'ndan hiç söz etmemek belki de bu semti biraz yalnız bırakmak olur. Beyoğlu İstanbul'un yakın tarihinde öyle çok olaya tanık olmuş, öyle çok insan tanımıştır ki, ona artık sadece İstanbul'un bir semti olarak bakmak yanlıştır. Dünyanın en ünlü semtleri arasında Beyoğlu'nun da bir yeri vardır.

Beyoğlu adının kaynağı ise tarihte pek çok rivayetle birlikte anılır. Bunlardan bir tanesi Fatih Sultan

Mehmet'e aittir. Fatih Trabzon Rum Devleti'ni zapt ettiği zaman son Trabzon Hükümdarı David Komnenos ile ailesini İstanbul'a naklettirmiş. Bu aileden Kaloyani Komnenos'un oğlu Aleksiyos, İslamı kabul ederek bu semte yerleşmiş ve semtin adı Beyoğlu olmuş. Bir başka kaynak Venedikli beyzade Aloisio Gritti'nin geniş bir bahçe içine yaptırdığı konağı nedeniyle semt Beyoğlu ismini almış. Ayrıca bu bilgiyi veren Hammer 16. yüzyılın yarısında Galata'daki elçiliklerin yukarıdaki temiz havalı düzlüklere taşınmasıyla bu çevrenin Avrupalıların da gidip geldiği bir yer olduğunu ve ana caddesine de Bey yolu dendiğini yazar. Bizans ise şehrin bu boş tarafına karşı yaka anlamında PERA demiş. En yakın çevredeki daha küçük semtlerin isimleri olan Ayazpaşa, Piripaşa; Kasımpaşa'daki Piyalepaşa ve Kasımpaşa'nın kendisi hep Kanuni döneminin adlarıdır.

Peki, kendisi bu kadar ünlü olan Beyoğlu'nun bir adım ötesi, su dağıtım yeri Maksem yani bugünkü adıyla Taksim yıllar önce nasıldı? Gelin Çelik Gülersoy'un kaleminden izleyelim Taksim'in bu günlerini: "Taksim meydanında ziyaret edeceğimiz ilk eser ve kendini gösteren belli başlı varlık, İstiklal Caddesi'nde meydana girince sol köşede yer almış bulunan, kesme taştan, soylu Osmanlı yapısıdır. Alanın doğal karakteri içinde, insan eliyle yapılmış en değerli eser bu Maksemdir.

Bu taş yapı aslında bir anıttır. Daha öteelerde zümrüt ormanlar içerisinde yapılmış masif taştan yüksek su kemerleri ve terazilerle getirilen suların, bin bir emekle ve dağlara taşlara altın dökerek örülmüş, döşenmiş olan bir su sisteminin, şehre varınca düzenlendiği ve sağa sola bölündüğü bir anıt yapı...

Bu ifadeden yola çıktığımızda daha öteelerde zümrüt ormanların olduğunu anlıyoruz. Şimdi yüksek binalarla, gelişigüzel kotarılmış yapılarla ve elbette artan nüfusun ihtiyaçlarına göre her yere yayılmış irili ufaklı yüzlerce cadde ve sokakla kaplı yörelerin, bir zamanlar zümrüt ormanlar olduğunu düşünmek bile insanı hüzünlendiriyor; yitip giden bir İstanbul'da yitip giden bir doğayı ve yemyeşil bir hayatı düşlemenin bile imkânsız olduğunu anlıyoruz.

Anıtın ilgi çekici bir yanı daha var: "Kapı üstündeki tek pencerenin iki üst yanında, mermerden iki çıkıntı, iki adet ev minyatürü birer figür gözüküyor. Bunları zamanımız insanının anlamasına imkân yok. İnsanlar su getirilirken, o billur sular dan kendi gagaları miktarında pırlanta damlalar

Yukarıdaki resim: Anıt dikilmiş ama henüz çevresi düzenlenmemiş.



içmeye hakları olduğu düşünülen kuşlar için, eski medeniyetin buraya oturtmayı unutmadığı küçük evlerdir bu mermer yuvalar...

Maksemden sonra Harbiye yönüne yüründüğünde bir duvar çıkar karşımıza. Bu duvar Cumhuriyet döneminde yapılmış ve 1930'ların üslubunda, yarım daire şeklinde küçüğünden büyüğe doğru büyüyen raflarla süslenmiştir. İçerisi Taksim Haznesi yani su deposudur. Gelin yine Çelik Gülersoy'a kulak verelim:

"Gündüzleri oturduğumuz semt olan Yıldız'dan

sadece birkaç sefer yapabildiğimiz köhne otobüsümüz, homurtular ve sarsıntılarla güç bela yokuşları aşmış Taksim Meydanı'na ulaştığında, Yıldız'a dönüş için bir süre beklerken, bu duvarın önündeki kaldırıma yatar ve derin uykularına daldı... Yıldız'lı bir çocuk olarak, yani şehrin içinde sayılabilecek yeşil ve ıssız köyün, uslu ve sakin bir evladı olarak, kasketli şoförümüzün ve kocaman eski bir bisküvi teknesine benzettiğim sevimli arabasının, bu istihbarat ihtiyaçlarına saygı duyardım ve bir cam kenarı seçerek, köhne İstanbul'da asri bir tablo oluş-

turan (adeta Cumhuriyet'i temsil eden), 1940'ların Taksim Meydanı'nı seyretirdim.

Cumhuriyetin Bölünmezliğinin Sanatta Simgelenen Kanıtı: Taksim Atatürk Anıtı...

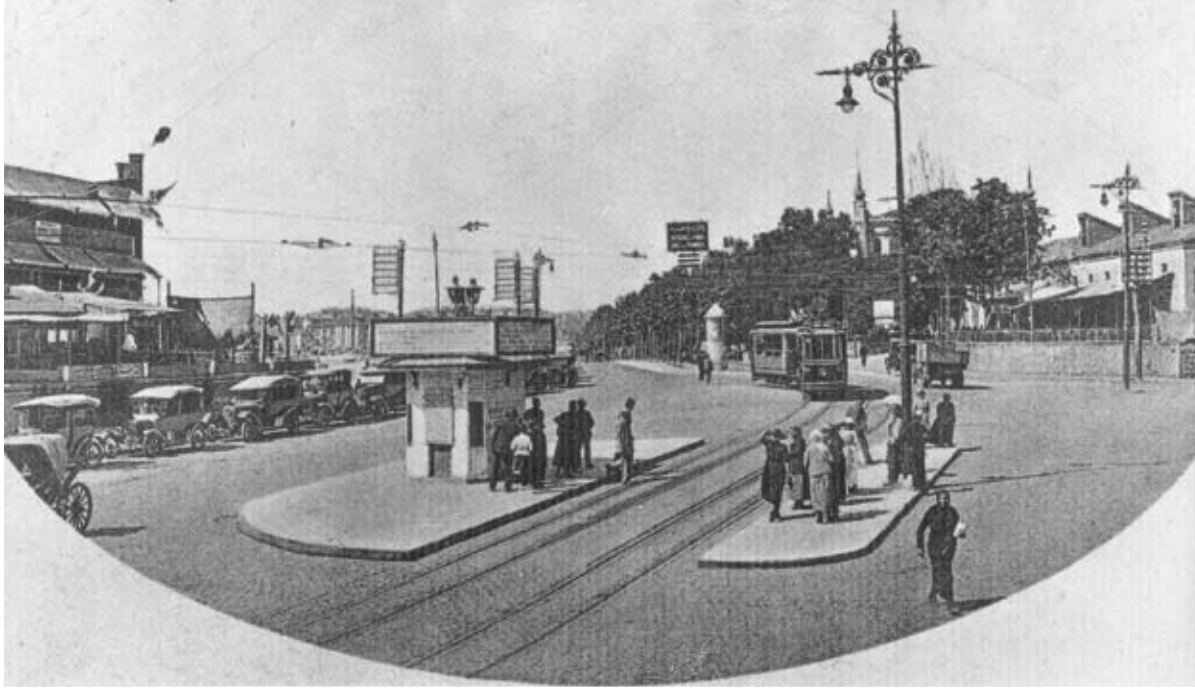
Geçmiş yılların nostaljisi ile yaşayan bir insanın, Taksim denince gözlerinin önünde canlanan resim, ne o göklere uzanan binalar, ne yapı karmaşası ne de insanların çokluğu. Cumhuriyetin kuruluş günlerinin ve sonraki günlerin geri gelmez nostaljisi ile yaşayan insan, Taksim denildiğinde yüce bir anıtı, o anıtın yapılışını ve nasıl ulusal bir sevinçle Taksim Meydanı'na konulduğunu hatırlar. Anıtın anısı o kadar derinlerde ve el değmemiş bir sevgi ile saklıdır ki, bir an için sanki Taksim Meydanı o ıssız ve saygın haliyle gözlerinde belirir, asla ulaşılmayacak olan eski günler sanki canlanır ve anıta içten bir saygı ile selam gönderilir. "Aziz Mustafa Kemal! Üzerinde vaktiyle yabancı izcilerin, mağrur ve yabancı askerlerin dolaştığı bu meydanda toplanan, hep senden ve senin âşıkın olan on binlerce insan senin açtığın yoldan ve senin arkandan gelmek için can atmaya hazırlanan âşıklarındır... İlerleyen ve yürüyen eserinin önünde hürmet taşıyan kalplerin selam ve minnetlerini kabul et..."

8 Ağustos 1928 tarihinde Meclis Reisi Kazım Paşa tarafından açılan Anıt için Maarif Vekili Mustafa Necati bunları söylüyordu işte. O günün gazeteleri İstanbul'un böyle bir kalabalık görmediğini, neredeyse 30 bin kişinin meydana toplandığını yazıyordu. 1970'lerde yüz binleri toplayacak anıt için bu sayı o gün gerçekten mahşeri kalabalıktı. Çelik Gülersoy'un kalemine yine başvurursak o günleri daha iyi anlarız: "Bölünmemiş bir gençlik, sayıca az ve yorgun ama heyecanlı ve inanmış bir asker ve sivil kadrosu ve daha dün işgal çizmesinden kurtulmuş olmanın sevincini taşıyan bir halk... Hepsi o gün, o Ağustos akşamı, Taksim'deki anıtın önünde bir defa daha birleşmiş ve kaynaşmıştır."

Yüzlerce yıl resim ve heykel kültüründen uzak yaşamış, Kanuni zamanında İbrahim Paşa'nın getirdiği heykelleri put saymış bir neslin torunları, şimdi belki de bu anıta gösterdikleri saygı ve sevgiyle yüzyılların küflenmiş inançlarından arınıyorlar, geleceğe daha emin ve çağdaş bir ufuktan bakıyorlardı. Bozkırın ortasına bir başkent kuran Cumhuriyet kadrosu, Anıt için de şehrin eski ve melankolik kısmından biraz uzak, taze ve bakir yeri olarak Taksim'i seçmişlerdi.

Anıtı yapan kişi İtalyan Profesör Pietro Canonice idi. Başlangıçta sadece Atatürk için düşünülen

Çelik Gülersoy'un resme ilişkin açıklaması: Meydanın ortasında tramvay durağı reflüleri. Karşıda Kuleli bina; kışla. Sağda onun ahırları. Ahırların önü, 1920'lerde açılmış kahveler. Henüz Anıt yapılmamış.



anıt, sanatçının önerisiyle hem İstiklal Savaşını hem de Cumhuriyeti sembolize eder bir biçim almıştı. Anıt o gün toplanan paralarla oluşturulmuş, Canonice'ye 16.500 İngiliz lirası ödenmişti. Taksim anıtı muhteşem bir Cumhuriyetin özgürlüğü ve elbette ki sanata bakışını anlatan, bir tek taşının oynamasına bile izin verilmeyecek eşsiz bir kanıttır.

Taksim Dekorunda Yaşanan Tarih... Zamana Yenilen Kışla Bina

Taksim'deki pek çok yapının dili olsa da, anlatsa, demiştik yukarıda. Hayaller ve gölgeler bile konuşurdu. Taksim Kışlası, Kristal Gazinosu, Taksim Bahçesi, Sıraselviler Caddesi, İnönü Gezisi, Tepebaşı Bahçesinde Taksim Belediye Gazinosu, tenis kulübü, Atatürk Kültür Merkezi ve daha niceleri... Kimi eski tarihten, kimi yakın tarihten söz eder. Kimi olayları hatırlarız, kimisinde ise daha dünyaya bile gelmemişizdir. Ama dinledikçe İstanbul'u bütün bir dünyanın kaderini etkileyen olaylarda çoğu zaman başrolde görürüz. Örneğin 31 Mart 1908...Taksim Kışlası önünde Hareket Ordusu komutanları ve Makedonyalı milisler. 33 yıl süren bir istibdat devri sona ermiş ve İstanbul'u meşrutiyetin sevinci sarmış. Kışla tahrip görmüş bu arada. İstanbul halkı kışlanın önünde. Daha sonra 1920'lerde ise kışla önünde parazit yapılar belirecek ve bank üstünde ilk banka reklamı yer alacak. Ahırlar önüne yapılan kahvenin bahçesine giriş ilk dejenerasyondur der Çelik Gülersoy... Kışla avlusu daha sonra futbol sahası olmuş,

Fiat Otomobillerin Taksim'de acentesi açılmış. Bugünkü yeri eski Şan Sinemasının yan köşesi. İnsan düşünmeden edemiyor; ünlü Yemen Türküsündeki Kışla acaba bu mudur? Çantasında bir çift kundura ve bir de fesi olan yüz binlerce Türk

genci acaba bu kışla önünde mi vedalaştı son olarak yakınlarıyla... Doğuya Batıya, Yemen'e, Trablusgarp'a ve Çanakkale'ye buradan mı gitti bir daha geri dönmemecesine... Belki de bugün artık niteliğini kaybetmiş Kışlanın önünde hâlâ sevdiklerini görmek için ama artık bir ruh olarak geri dönen nice vatan evladı beklemektedir, bilinmez ki... Eski eserlerin maziye ait anılarını yaşatan şey bu ruhların, bu göçüp gitmiş atalarımızın varlıkları değil de nedir?

Bir şehrin tarihi yapıları imar nedeniyle yıkılırsa onun ardından kurulan yapılar göze hoş görünse bile yıkılan ve yok edilen tarihin yerini hiçbir şey alamaz ve insanların tarihten söz ederken gelecek nesillere gösterebileceği hiçbir şey kalmaz. Ne yazık ki İstanbul, o muhteşem tarihinin izlerini çok az taşımakta, her geçen gün yenilenme adı altında yapılan imar değişiklikleriyle yaşayan ve koskoca bir tarihi anlatan görünümünü yitirmekte...

Bu yüzyılın başında talim yeri olarak bilinen semt sadece talim yapılan bir düzlüktü. 1920'lerde kışla kapandıktan sonra, boş kalan talim yerine pek çok bina yapılmış. 1960'lara kadar burası, içinde oturan halk bakımından şehrin epeyce seçkin bir





yeri haline gelmişti. 1820'ler ve 30'ların moda üslubu olan art-nouveau stilineki resimler bu yöredeki apartmanların giriş hollerini süslüyordu. Hayali Osmanlı Sarayı tabloları, mermer rıhtımlardan kayığa binen yakışıklı ve genç kadın ve erkek sultanlar. Ya da çiçek açmış bahar dalları... Bu özenli şehir köşesi 1950'den sonra nitelik değiştirmiş, bu eşsiz binaların bodrum katlarında yedek parçacı dükkânları açılmaya başlanıyordu.



Solda üstte: Taksim alanı ve Gezi'nin açılış töreni. Dr. Lütfi Kırdar konuşuyor. Altta: Kristal Gazinosu'nda bir gösteri.

Elbette eski sahipleri gittiler ve burası sanki değişen İstanbul'un halini en iyi anlatan gürültülü ve karmakarışık bir görüntü ile tarihi her gün biraz daha yok ederek varlığını sürdürmeye başladı.

Kristal Gazinosu; Taksim'in Yakın Tarihine Damgasını Vuran Bir Eğlence Merkezi...

Taksim'i anlatırken Kristal Gazinosu'ndan söz etmemek bu anlatımı yetersiz kılar; Kristal Gazinosu'nu yok saymak eğlence ve neşenin

perde perde yükseldiği ama bir yandan da savaşın sıcak soluğunun her yerde hissedildiği bir dönemin hatırasını eksik bırakır.

1930'lu yıllarda su deposu ile Harbiye'ye giden cadde arasında alt katı uzun beton ayaklı, üst katı tek salon halinde bir bina oturtulmuştu. Binanın asıl kerameti üst kattaydı. Bir Kasino! Meydana bakan teras kısmı yazın sıcak günlerinde cafe olarak kullanılırdı. İçerisi ise 1940 ve 50'li yılların eşyasıyla

döşenmiş, sahnesi muhteşem dekorlarla abartılmış, alaturka- alafranga bir eğlence yeri idi. Yani Kristal Gazinosu.

Savaş kapımızdaydı, Bütün Avrupa savaşın alevleriyle yanıyor, her an başımıza bir bombanın düşebileceği ihtimali insanları uykularından ediyordu. Ekonomik sıkıntı ve darlık çoktan ateşten bir gömlek haline gelmişti bile. İşte böyle bir dönemde, savaşın zengin ettiği karaborsacı bir kesim ortaya çıktı. Anadolu esnafı ya da İstanbul halkının deyimiyle "Hacığalar." "Üstünden çakşırı poturu çıkarıp, o devrin modasıyla kruvaze giymeye, yana yatık fötr şapkalarını buna uydurmaya çalışan, altın yüzüklü, ipek eşarplı, göbekli, bıyıklı birtakım adamlar" diye tarif ediyor onları Çelik Gülersoy. Bunlar önce Beyoğlu'nda arz-ı endam ettiler sonra da Kristal Gazinosu'nu doldurdular. Bir devri saziyle sesiyle anlatan bu gazino sonra sırta kadem basmış gibi kayboluverdi. Taşıt trafiği için arsasını yola katmak amacıyla buldozerler ve yıkım ekibi bu gazinoyu da tarih sahnesinden çekip aldı. Yerine, Alan'a ters bakan, yan duvarı, mutfak ve helâ pencereleri gözükten apartmanlar dikildi. Sonra bu çirkin alanı biraz güzelleştirmek için büyük büyük reklam panoları yapıldı. Oysa yüz yıldır İstanbul'da önceliği olan iki alet var diyor Çelik Gülersoy. Bütün güzelliklerin ve tarihin kâbusu olan iki alet... kazmalar ve buldozerler. Onlar yıktıkça, yerine çok daha kötüler geliyor; sadece Taksim Meydanı değil, bir tarih dekoru, eşsiz bir sanat eseri, İstanbul elimizden kayıp gidiyor.

Gazinolardan söz etmişken yine yakın tarihimizde eğlencenin merkezi olmuş ve pek çok ünlü sanatçıyı ağırlamış bir başka gazinoyu Maksim'i de anmak gerekir. Kazancı yokuşundan sonra köşeyi dönene kadar, yine çok tanınmış binalara rastlarız. Pamuk Eczanesi, Mengerler firmasının yer aldığı taş cephe, güzel ve soylu bina... Köşeyi dönmeden de yarım yüzyıla yakın bir zaman yabancı dergi ve gazeteleri satan bir gazeteci dergici dükkânını görürüz. Çok rüzgâr alan bu köşeyi dönünce yan yana dizili beş on bina çıkar karşımıza. İlki günümüzdeki adıyla İstanbul Umum Sigorta Hanı'dır. Altında 20-30 yıldır pek çok buluşma için randevu yeri KLM binası... Kaldırımda ilerleyince sokakta sadece ışıklı kapısı görülen bir binaya rastlardık eskiden. İşte yakın zamana kadar İstanbul'un eğlence âlemi olan Maksim Gazinosu buradaydı. Onu geçince de günümüz adıyla Venüs Sineması çıkar karşımıza. Opera Binası yanınca, açıkta kalan sanat



kuruluşu, temsillerine burada devam etti. Sinema binası aslında 1920'lerde yine sinema olarak yapılmış, yıllar içinde çeşitli isimler alarak varlığını sürdürmüştü. İlk yapıldığındaki ismi Majik'ti.

Kafe Ve Kabristan... Bahçeler İçindeki Taksim'den Geçip Gitmiş Büyülü Zaman...

Bir zamanlar Taksim alanının büyük bir kısmını mezarlıklar oluşturuyordu. Bu mezarlıkların büyük bir bölümü Müslüman Mezarlığı idi. Opera Binası'ndan başlayıp, Alman Sefareti'ne inen kısım Müslümanlara aitti. Onun solunda Sheraton Oteli'ne, Divan Oteli'ne ve Harbiye Kışlası'na kadar uzanan diğer bölümler çeşitli milletlere ait Hıristiyan mezarlıkları ile kaplı idi. Düşünebiliyor musunuz, bugün insan kalabalığı ve otomobil karmaşasıyla kaplı olan bu alanın eski halini... Aslında o mezarlıklar çok yakın zamana kadar da kalmıştı. Çelik Gülersoy 1930 ve 40lı yıllarda, Divan Oteli'nden Harbiye'deki Orduevi Binasına kadar olan, Ermeni Surp Agop Kabristanından söz eder. Asıl garip olan şeyse şehrin bu yakasının aynı zamanda çok özel bir gezinti yeri olmasıdır.

"Taksim düzlüğünün kenarının, karşıda Üsküdar yamaçlarına, Kız Kulesi ve Boğaziçi'nin giriş noktasına doğru sunduğu tadına doyumaz bir güzellik tablosu. Beyoğlu'nun daracık sokaklarından geçip bu kırlığa varan yabancılar için, sıcak yaz günlerinde burada serin bir selvilik ve karşıda geniş bir tablo bulmak, hoş bir sürpriz oluyor, burada geçirilen saatler hafızalardan silinmiyordu."

Bunun bir nedeni de Batıdaki mezarlıkların çok iç kapatıcı olmasına karşın, Müslüman mezarlıkların daha munis bir karaktere sahip oluşu, otlar, papatyalar ve mor süsenler arasında sağa sola yatmış mermer taşlarının pitoresk bir manzara oluşturmasıydı. Bu süslü taşlar arasında tavuklar, horozlar da vardı. Bütün bunların içinde keyifle nargile içmek Osmanlı'nın günlük hayatının en doğal saatleriydi. Yabancılar da bunu yadırgamak şöyle dursun, tuhaf bir tat buluyorlardı.

19. yüzyıl sonunda biçimlenen Taksim Bahçesinin bu mezarlıklar arasında yer alması, iki yüz yıl, insanların, buralarda gamsız adeta zevk alarak dolaşmasının sonucu olsa gerek...

Mezarlıklar arasında en güzel görünüm noktasında ilk önce 18. yüzyılda

bir kahvehane açıldığını söylüyor tarihçiler. Melling'in sonradan yapılmış gravürlerinde bu kahvehane yuvarlak, üstü kapalı, çevresi açık bir pavyon şeklinde tasvir ediliyor. Alaturka küçük tabureler ve kahve... Nargile ve bil-lur gibi pınar suyundan yapılan bir kahve...

19 yüzyılın ortalarına doğru Osmanlı'nın içine girdiği batılılaşma süreci bu kahvehaneyi de Avrupalı bir cafe haline getirdi. Taksim Kahvesi'nin adı yine bu yüzyılın ortalarında Bella Vista idi. Yunanistan'da yayınlanan bir romandan alınan satırlar bu kahveyi anlatıyor bize, aynı zamanda bir devri:

"Emilios ağır adımlarla Taksim Bahçesi'ne girdi. Erkek ve kadınlardan oluşan hareketli bir kalabalık bu bahçeyi dolduruyordu. Bir köşede çalan orkestradan La Traviata operasının melankolik nağmeleri yükseliyordu... Emilios bir an güneşin son kızıl ışıklarının Boğaz'ın karşı sahilinde sıralanan evlerin camlarına vuruşunu gördü. Üsküdar (Hristopolis) geçekten, bahçenin bu kısmından altın gibi parlıyor, sanki alev alev yanıyordu."

Birinci Dünya Savaşının olduğu yıllarda Taksim Belediye Bahçesi bir başka âlemdi. İçerdeki üniformalı ve eli sopalı bekçiler gözlerini yaramaz çocuklardan ayırmazlardı. Girişin sağ tarafında çikolata, şeker, leblebi, fıstık vs. satan bir baraka vardı. On tane yeşil erik bir onluğa... Pazarlık serbest.

Bahçede orkestra yeri de vardı tabii. Tanınmış Türk Orkestra Şefi İhsan Beyin yönetimindeki orkestra, pazar günleri buraya büyük bir kalabalık da toplardı. Birinci Dünya Savaşının olduğu yıllarda Taksim Belediye Bahçesi neşe ve eğlenceyi arayanlar için en isabetli seçimdi.

Yaz akşamları bahçede bir yazlık sinema da oluşturulurdu. Bahçenin sağ tarafında vahşi ormanları andıran sık ağaçlı bir kısım vardı ki, büyükler ve elbette uslu çocuklar buraya yaklaşmanın tehlikeli olduğunu söylerlerdi. Yaz başında bir pazar günü öğle saatlerinde Taksim Bahçesi tıklım tıklım doluyken, orkestranın çaldığı hafif polka ve valslerle kulaklar dinlenirken birden bir ses duyuldu:-Bakın yine geliyorlar!

Gelenler İngiliz savaş uçaklarıydı. Birden bir patlama duyuldu ve hemen ardından Alman uçakları görüldü. Bahçe bir anda boşalmıştı her şey karmakarışık. İstanbul'da Marmara Denizi üzerinde bir hava saldırısı yaşanıyor. Taksim bahçesi bir devrin yaşantısını, zevklerini ve manzaraya olan düşkünlüğünü o kadar güzel yansıtır ki, buradaki hayatı anlatmaya kitaplar yetmez. Son olarak bu bahçenin muhteşem bir ziyaretçisinden de söz edelim:" O yıllarda henüz parlamayan ama dehasının ilk ışıklarını çevresine göstermeye başlayan bir kurmay subay da bu bahçeye geliyordu... Mustafa Kemal.

Ali Fuat Cebesoy anılarında, 1904 yılı Ağustos ayının sıcak bir gününde, Mustafa Kemal ile birlikte okula dönerken Taksim Bahçesine uğradıklarını yazar. Mustafa Kemal bu sıcak günde soğuk bir şeyler içmek isteyince, İstibdat idaresinin subaylara içki yasağı koymasından dolayı, viskileri limonata içer gibi kamışla içerler. O sırada bahçeye gelen ve Abdülhamit'in en zalim paşalarından biri olan Fehim Paşa ve arkadaşlarına yakalanınca, birlikte içmeye başlarlar. Fehim Paşa, içilen viski olduğunu önce anlamazdan gelir ama bir iki kadeh içince neşelenir ve okul zamanı gelmesine rağmen genç subayları bırakmaz, onlara "Haydi çocuklar bizi şimdi Kristal'e götürün; hem yeriz hem de biraz varyete seyrederez" der.

İstanbul'un ardı ardına yaşadığı üç savaş Beyoğlu'nun yaşamını ve ucundaki bu bahçeyi de etkiledi ve Beyoğullu Frenkler büyük oranda ayrılınca bu Avrupalı kahve de sönükleşti.



1920'li ve 30'lu yıllarda mezarlıklar adeta yağma edildi. Ayazpaşa'dan başlayarak, Mızıka Kışlası üzerinden Taksim alanına erişen bir apartman yükseltisi, geçmişin tüm anıları üzerinde beton mezar taşları gibi dikildi. 1969' da ise bu apartmanlardan kalabilmiş büyük parselde de Opera Binası yapıldı. Gelin Opera Binasının hazin öyküsünü de Çelik Gülersoy'un satırlarından izleyelim: "Para verip opera binası dikmekle, hem bakımını hem güvenliğini sağlayabilmek, sosyolojide ayrı ayrı kavramlar olduğundan, İstanbul sosyetesinin bizim de bir opera binamız oldu diye sevinerek milli bir gururla devamla başladıkları bu cam cepheli bina, bir gece iki üç saatin içinde tutuşarak enkaz haline geliverdi... İki yıl bu enkaz Taksim alanını seyretti durdu. Sonunda 1972'de yine açıldı ve ismi Atatürk Kültür merkezi oldu... Bir cins koruma zırhı. Zamanla basında kısaltılan isim (Atatürk adı tedavülden kalkarak,) AKM şeklinde, bir yapıştırıcı markasını andıran, çağımızın kısaltmalarından birine dönüştü..." Bir alan... Bir tarih... Osmanlı ve genç Cumhuriyet'in çoğu yerde yok edilmiş çoğu yerde hâlâ nefes alan ve gelip geçene kendisini anlatan izleri: Taksim. İstanbul'un orta yeri... Neler neler saklıyor bağrında; kim bilir? İstanbul'u güzelleştirmek, tarihi dokusunu korumak için büyük çaba gösteren ve bazı köşelerde onu yeniden canlandıran Çelik Gülersoy elbette ki Taksim için de çok şey yaptı. Sahip olduğumuz bu eşsiz sanat ve kültür alanı daha fazla bozulmadıysa bunda Çelik Gülersoy'un çalışmalarının ve azminin büyük rolü vardır. Bu kısacık yazıya sığmayan Taksim'i yine onun sözleriyle noktalayalım:

"Üstte kumbara biçiminde meydan saati, neredeyse ıssız bir alanda, yakada, önden belli edilmiş bir çiçek... Flörtler sevgililer orada beklenirdi. 1940'lar, 50'ler, hatta 60'ların, şehir görünümlerinden, önemli biri de buydu. Taksim'de verilen randevu.

"Acaba gelecek mi?

Mektubumu beğendi mi?

Ya çekinir, hiç gelmezse?

Ya izin alamazsa?

Gelir, beni beğenmezse?

Bu açık alanda, onunla görülürsek?

İlişkimiz söz olursa?

Ya evden duyarlarsa?

Kaynak: Çelik Gülersoy Taksim Bir Meydanın Hikayesi. İstanbul 1986

SEBEBİMİZ, ÇAREMİZ, EN GÜZEL İÇECEĞİMİZ SU...



Yazı: Ayşe Kilimci Fotoğraf: Haşmet Demirbil

Hayatı, sözcükleri, anıları, devinimleri, düşleri kaydeden, yineleyen ve ileten... Dünyamızı, canlıları yeşerten. Susazanı (yöresel dilde susayan) arayan... Yalnız canlı mıdır suyu arayan, sular da canlısını arıyor olamaz mı?... Hayatın mayası. Ömürlerimizi suyla mayalıyoruz hepimiz. Gizemli olduğu kadar gerekli de . Hem belleği var suyun, hem hulyası. Saklar, sır sıtır eder, avutur, iyileştirir. Su gibi ezberleriz, sular seller gibi yanıtlarız, derdimizi suya dökeriz. Suyun gizemi onun kristalize resimlerinde de fark ediliyor. Tılsımlı güzellikteki bu kristallerin görüntüsü şaşırtıcı. Akarsu ya da kaynayan su gözesinden alınan işlenmemiş suyun mikroskop görüntüsü büyüleyici. Depo suyu, filtre edilen, klorlanan suyun görünüşü öyle tılsımlı değil. Suyu yüzde bir yitirsek susarız, yüzde on kayıpta bilinç kayar, yüzde on beş kayıpta ölürüz. Bağrında en çok su barındıran ürün kıraç toprakta biter, kavun karpuz, üzümün topraktan aldığı ona yeter, sulama gerekmez. Sonra üzüm o bilinmez yer altı ülkesinden çektiği, nasıl çektiği, kıraçtan nasıl olup da su sağdığı bilinmeyen o hünerbaz meyve, sıkılır ve üzüm suyu haddini aşınca ilkin şıra olur, sonra şarap olur ki, bu da bütün sular gibi mesteder, serhoş eder, insanlığın suyla çarpmayı akıl ettiği ilk iştir belki de şarap. Yani suyun ve üzümün Ş hali... Su moleküllerinin gücüne, iyileştirici etkisine inanmak gerek belki, hele günümüzde... Katı, sıvı ve gaz hali olan tek madde...

Şiirin, aşkın esas ögesi. 'Işık şarabından içdüm, onsekiz ırmak geçdüm/ Denizler bendin deşdüm ummandan taşup geldüm' ü söyletir Yunus'a, o söyleyince aşk su'dan bir iş olmaktan çıkar. Mitolojide okyanus tanrısı Poseidon, deniz tanrısı Oceanids, nehirler tanrısı Alpheus, yer altı suları tanrısı Styx. Suyun binbir adı, yüzü, barışta ve afatta zıt iki ismi var, ama, tadı ve kokusu tek... Tadı tek, kokusu yok hükmünde. Varlığa atılan ilk damla olduğu gibi, uygarlığın da beşiği su. Nerde ulu nehirler varsa, insanlık onun çevresinde yerleşmiş. Frigler Kibele'ye suyun kaynağında tapınmış, Hititler tapınaklarını tıpkı onlar gibi suyun kaynağına kurmuş. Çok sonra Türkler su sesinin sağaltıcı etkisini fark edip, türlü makamdan müziğe ek olarak kaptan kaba aktarılan yahut bir yerden dökülen suyun şırıltısıyla insanı durultmuş. Yunanlılar kutsal su saydıkları çeşmelerle pınarlara ayazma demiş, hem orada avuç avuç içmiş şifa niyetine, hem de kaplar, destilerle hastalarına, evlerine taşımışlar. Tapınak suyunun kutsallığına inanmış, Kabe'deki Zemzem, Efes'in Meryem ana evi suyu, Tarsus'un Saint. Paul kuyusunun suyu, Didim Apollo Tapınağı, Antakya Aziz Petrus Kilisesi kaynakları kutsal bilinen



hacı suları olmuş. Ay kültürüne bağlı su arınmanın temizliğin masumiyetin simgesi. İçinin gizli güçlerine akıl sır ermez, dünyanın kökünden, toprağın bağrından çıkagelir, bazen mineraliyle, şifasıyla iyileştirici gücüyle gelir, Bursa'nın Kükürtlü, Çelikli hamamı ve benzerlerinde şifa sunar insanlığa. Şimdi bir başka suyun eline terk edilen Bergama Allianoi ılıcaları, su tedavi merkezleri ayrı bir uygarlık simgesi, iki bin yıl öncesinden. Ne hikmetse, suyla iyileştireni suda boğduk, Allianoi adlı su şifacısını suya gömdük. Ya geldiği yörenin adıyla anılır, ya çıktığı yerin, maddenin adıyla, kar, göl, sel, kuyu, çeşme suyu diye, yahut içindekilere göre sınıflandırılarak, artık, atık, tuzlu, şekerli, ağır, saf, maden suyu gibi. Hierapolis ilkin Frigyalılarca Cin deliği denen kutsal yer çevresinde gelişmiş. Hierapolis kür merkezi, tarihin belki de ilk sağlık turizmi hareketini başlatan, kaplıca turizminin tohumu. Çal Dağı'ndan gelen suyu halı yıkama/boyamada kullandığından ilk halıcılık okulu da burada. (Elbet Bizans'ın ilk gecekondusu sayılan çarpık yerleşim de, MS.4. yüzyılda) Hierapolis o dönem su ve suyla ilintili kurumlara gelenlerin gereksinimlerini karşılarsın diye, temizlik merkezi olan hamamlar kadar ruhları temizleyecek kiliseler için de, bu hamamların bazıları kiliseye dönüştürülmüş. Romalı suda ilahi bir gücün gizemin saklı olduğuna inanır ve suyu taşıyan nehirlerin tanrılığına katılarak onları tanrılaştırır. Su tutkusu nedeniyle suyun ayağına kadar gitmiş ve şehirleri kurarken engel tanımadan, halkı suyla buluşturmayı öne almıştır. Suyun fiziki temizlik/rahatlık verici niteliğinden yararlandığı kadar, suyu medikal bir iyileştirme unsuru/yöntemi olarak da kullanmak için, suyun insan bedeninin ısısına eş bir ısıda olması için ya suyu ısıtmış, yahut sıcak kaynak sularını hamamlarda değerlendirmiş. Bu hamamlar sonradan, içinde kutsal genelevlerin de bulunduğu yapılar içinde, cinselliğin ateşinin söndürüldüğü mekânlara dönüşmüş. Liman kentlerinin (o gün bugün) vazgeçilmezi olan genelev binası, geniş, bayındır ve çok sayıda çalışanıyla belli bir örgütlenme/mekân düzeni gerektiren yerler. Geceleri kapısında kırmızı fener yakılıp, temizliğine dikkat ediliyor. Bir Afrodite heykeli var, onun önünde dua etmek zorunda, ziyaretçiler. Efes'in mermerli cadde üstünde taşla işlenmiş bir kompozisyon vardır ki, tarihte bilinen ve mermere işlenmiş ilk reklamının

o olduğu konusunda uzmanlar hemfikirdir. (S.Türkoğlu, eski Efes müze md.) Efes'te üç bin yıl adlı kitabında, bu metni şöyle açıklar: 'Eğer beni arzu ediyorsanız, ilderdeki kavşağa varmadan sol'daki (sol ayak resmedilmiştir) eve gelin. Orada sizi bütün kalbimle kabul edeceğim. (kalp çizilmiştir) Görüyorsunuz kalbim biraz yaralı, zararı yok, orada size de yer var. Dünyanın mermere yazılı ilk reklamı mıdır, yoksa mermerci çırağının, ustasının kızı için yaptığı, Adrian Afrodite'yi seviyo şeklinde yere yazılı bir aşk mıdır, bu takdirlerinize kalmış... Ama boyayla üstü örtülerek, yahut su tutulup silinerek yok edilemeyecek bir aşka davettir. Elbet insanlık bu güzelim gönül reklamını okumazdan gelmiş, tarih boyunca aşk'ı hep suya yazagelmiştir. Ne hikmetse suya yazılan aşk unutulur da, suya söylenen rüyalar ve dilekler dikkate alınır, su makamında. Su sahici sayfaymış gibi, üstüne yazılır, erenler seccadesini suya serip secdeye varır, veli enbiya olan su üstünde yürür gider, öyle tatlı anlatırlar ki, inanırız, öyle olsun isteriz. Eh, Musa'nın asası Kızıldeniz'i ikiye ayırmışsa, su peygambere boyun eğmiş, Firavun'un askerleri tebaasına yetişmesin diye yeniden kapanmışsa, Musa suyun padişahı değil midir? Hıristiyanlıktan sonra belki bu mekânlarda suyun suç ortağı edildiğine tepki olarak banyo alışkanlığı azalıyor, kraliçeler bile yalnızca zıf ve doğumlarında yıkandıklarıyla böhürleniyor. Haçlılar İslam ülkelerinden kendi ülkelerine döndükten sonradır ki, banyo kültürü Avrupa'da canlanıyor.

Türkler İslamiyet öncesinde Orta Asyalıyken, suyu kutsal sayan, onu hayat verici bilip, hayat diyen bir ulus, kutsal suyu kirletmemek için banyo alışkanlığından onların da uzak durduğu söylenir. Osmanlı'nın çarşı, saray ve konak hamamları yanında bir de ılıca, kaplıca kültürü var, iyileştirme amaçlı. Temizlenme ötesine uzanan, toplumsal hayatın kaynaşma mekânı olan hamam, özellikle kadınlar için özgürleşme yeri de... Efes'teki Skolastika hamamı, kentin ortasında onu canlandıran zengin kadının adını taşır. Soyunup giyinme yeri olan apoditeryumda heykeli de var, girenin çıkanın, fayda görenin görmeyenin hayır duasını alsın diye ama biz başka heykellere yaptığımız ululamayı buna da yapıp, dua bekleyen hayırsever kadının başını kırmışız. Aşk, ister insana, isterse suya duyulan aşk, cezasız kalmaz... Bizim kültürümüzde susazana ve ibadete hazırlanana su getirmek sevaptır, su içenle suyun arasına girmek günahdır, su içene yılan bile dokunmaz





O yüzden çeşme yaptırmak en büyük hayır hasenattır. Dünyamızda hayat, ölümsüzlük, gençlik ve öğrenme/bilgelik çeşmeleri vardır. İlki, hayat iksiri sayılır. Almanların Mimir çeşmesi bilgi suyu akıtır, suyu öylesine değerlidir ki tanrı Odin bile ondan içebilmek bahasına gözünün birini feda etmiştir. Değmiş midir diye sorarsanız, 'evet', diyecektir, ondan içince kâhin, bilgin ve şair olmuştur. Bilicilik yahut şiire karşı üç göz...

Istanbul'da ayrılığın çeşmesi bile var, sahiden, adı öyle, Ayrılık Çeşmesi. Ofrik geleneklerine göre cennet kapısında iki çeşme var. Bunlardan biri

olan Bellek çeşmesinden içmek tanrı soyundan gelenlere, yahut o kata yükselenlere nasiptir. Şöyle denmekte: Hades'in konutuna indiğinde kapının solunda beyaz bir selvi yanında göreceğin çeşme Unutma çeşmesidir. O sudan içme sakın, ilerle, orada Bellek gölünden berrak ve serin bir su bulacaksın. Çeşmenin bekçisine sokul de ki, ben bir dünya ve gök çocuğuyum ama ırkım, soyum gök'tür. O zaman bekçi sana bir yudum su verir ve sen onunla ötekiler arasında sonsuza dek yaşarsın. Suyun sahibi aslında Nympheler, bu su perileri ormandaki mutlu yaşamlarının vazgeçilmezi olan suyu çalıp, insansoyunun mahallesine taşıyanlara kızabilirler bu yüzden gönüllerini hoş etmek gerekir. Bu da suyu ululayarak, süslü püslü mabet tarzı çeşmelere aktararak olur. Su kemerleriyle suyu taşıyacak yollar döşeyerek olur. Çeşme dinimizce de saygın. Cennette Kevser adlı çeşmeden şarap akacak ve şarabın sakiliğini de Hz. İbrahim yapacaktı. Yeryüzü çeşmelerinin ise ister Helenistik isterse İslami, aslan başının ağzından su dökülüyor olması, aslanın gücünü suya ulaşmak içindir. Değerini de. Yağmur;; gökten dökülüp toprağı, onun zar zor kendi olanaklarıyla yeryüzündeki akarsulardan alabildiğinin bin katını vererek, ıslatan, verimli kılan, tartışmasız bereket simgesi. Bu nedenle yağmur Tanrı başlığı, semavi bir duş olarak düşünülmüş. Her uygarlıkta yağmur bulutları dua yoluyla, dini törenlerle çağrılmış. Seksüel sembolizm yağmura gökten damlayan dölsuyu gözüyle bakar. Çünkü yağmur bir tür birleşme ürünü. Bu ilkin yağmuru haber veren bir şimşek ve sonradan suyun akması şeklinde gerçekleşerek sonuçlanır. Şimşek ateş rengi ve erkektir, aktiftir su ise dişi. Bu iki karşıt eleman birleşir yağmur olur. Yeryüzü sularından buharlaşan acı ve tuzlu sular yani günahlar göğe çıkar orada tüm kirleri ve günahlarından arınıp geldiği yere döner. Evrensel erkliğin bilinçaltı simgesi de denen yağmurla kan arasında bir ilişki olduğunu söyleyen de var. Onlar bu yargıyı bazı eski uygarlıkların yağmur yağdırma ayinlerinde en çok kan dökme amaçlı kurban törenine dayandırır. (Semboller kitabı) Gökkuşbu yedi kat, yağmur evrenin her katından süzülüp salınarak gelir, göğün yedi katına tılsımlı kanatları dokunup yıkayarak iner, kutsal rahmet...

Suya kulak vermek, onu anlamak gerek. Suların selamını, sadasını almak, hak etmek gerek. Kalplerin kasidelerin tılsımı, sırrıdır su. O yüzden bir su kasidesi yazmaya kalkışmak olsa olsa susazmaktır, yahut haddini aşmak. Suyu satırlara sığdırmak ne mümkün yoksa? Deniz dünyanın tükenmeyen su'yu, hayatın, yaratılışın sembolü. Her şey oradan çıkıp, oraya dönmüyor mu? Doğulan, değişip dönüşülen ve yeniden yeniden doğmanın yeri, ana

rahmi. Hayata da annemizin içindeki o mikro ama aynı zamanda makro iç denizde hazırlanmıyor muyuz? Ki o iç denizin suyu da tuzlu, dalgacıları bile var.nKaradeniz'e eski Yunanlılar konuk sevmeyen deniz dermiş, hırçın olduğundan mı, kıyısında doğal limanı olmadığından misafirini içine almadığından mıdır bu tanım? İlkel insan için deniz, dünyaya, belki yukarıya da açılan göksel kapı. Ama bir küçük çocuğun denizin kapısı neresi? sorusuna yanıt bulamaz su bile, susar, gülümser belki. Biz suya söyleriz, söylemeliyiz. O yüzden derdini ummana dökenleriz biz.

Eskiden sokak çeşmeleri vardı, sonu gelmez işlerin, açılmayan kısmetlerin umucuları bu çeşmelerin musluklarını açık bırakıp yakarırdı, çaresiz insan suya sığınır, suya söylerdi. Mitolojik dönemde deniz suyu, kötü deniz tanrısının ağzından gelen köpüklü sudur o yüzden ne içilir ne tarlaya ve hammama verilir. Verseniz neye yarar, ne bitkiyi göğertir, ne sabunu köpürtür. Su öylesine varlık demektir ki, alt tarafı bir göl olan sodalı sularına bile Van Gölü'nün, deniz der insanlar. Yetmez, bir de canavar uydurur, indirirler Van denizine (!) Sonra gelsin söylence...

Kuyu var bir de, yeryüzüyle yer altı suyu arasındaki göbek kordonu kuyu. Yer altı, yeryüzü ve gökyüzü gibi üç kozmik unsurun bileşimi. Dünyanın üç katını birleştiren bir merdiven olabileceği gibi ilahi bir kutup noktasına doğru çevrilmiş, tersinden çevrilmiş astronomik bir teleskoptur da... Meryem'in Cebrail'den hamilelik müjdesini aldığı kuyu başında elinde kovasıyla resmedilmiştir. Dayanışma, işbirliği ve kardeşlik mesajıyla. Su insan yaşamına her çağ ve yer ve alanda öylesine girmiş ki onsuz kurur kalırız hem bedenlerimiz hem hayallerimiz kurur... Salt içmek için değil, her konuda suyu gereksindiğimizden. Hayatı kolaylaştırmak, renklendirmede, yangını söndürmede başvurulan doğal enerjilerin en başta geleni. Erozyona neden olurken, onu engeller de. Kayaları aşındırıp yeni topraklar oluşturur, topraksa suyu içinde tutarak kaybına engel olur.

Su canlıların yaşamında beslemek ve boğmak gibi olumlu olumsuz iki rol üstlenir. Aslında cansız, ancak canını cansız olanlardan alan diğer yaşayanlar gibi o olmadan ne can ne canan, ne de canlı . Bu bakımdan dünyada varolan her şeyin yaratıcının onları insana yarayışlı olsun diye yarattığını düşünüp mutlaka olumlu bir nedeni vardır diye değerlendirerek, suyu da korumak gerekir. Evet, esirgeyen de korunmalı. Su topraktan, doğanın sinesinden kaynar, onun cevherini içinde taşıyarak gelir. Saklı, tılsımlı gücü vardır... Canlıları yaşatan başlıca gıda olduğundan olsa gerek, İslam dini su'yu tek sözcükle tanımlar: Hayat. Hayattır, her derde devadır, ilaç yapımının esasıdır. Ebru'nun tezgâhı, işliğidir... Ebru suya yazılan şiiirdir, su ebrunun renkleri damladıkça ah eder, suyu inleyen belki yalnızca ebrudur. Kar halini obruklarda biriktiren insanlık, buraları açık buzdolabı gibi kullanmıştır, asırlar boyu. Peynir saklamanın yanında, bu karı yazın çuvalla düze indirmiş, küreyip işleyip incelttikten sonra üstüne şerbet döküp yemiştir, karsambaç...

Ay kültürüne bağlı, temizlik paklık, masumiyet simgesidir, onu sağlayan kadın olduğu düşünülür, su ilahları dişidir, Hititlerde Ea, su tanrıçasıdır. Ana rahmine düşmemize neden olan maddenin ve yaşamı sürdüren kanın likit bir madde olmasıyla özdeşleşmemiz mümkündür. Gıdaların yarısından çoğu sulu gıdalar. Tıpkı dünyanın 3/4' ünün de su olduğu gibi. İnsan bedeninin de... Dünyayı yaratan dört etkenden birisi olan su aynı toprak gibi dişildir, rahimdir. Açık denizde seyreden gemidekiler ölüyü bekletmez, toprağa gömer gibi suya gömerler. Ha toprak, kara toprak, ha deniz, mavi toprak.



Sudan bi şey, su gibi bilmek, suyunca gitmek, yüreğine su serpmek, suya sabuna dokunmak, ayağına kara sular inmek, sular seller gibi ezber etmek... İki harf, s ve u. Ab, Hititlerde ea, Farsçada ab, Arapça ma,... mütevazı ama sonsuz anlam. İşi, rolü, işlevi çok olan aktör. Buharlaştırma ve akış (sonra alkış) aşk gibi (ak) Hareketlilik... gitmek, bulunduğu kabın şeklini almak, er ya da geç denize göle ulaşmak... Nehirlerin denize kavuşma özlemi, ana rahmine dönüş özlemi kavramıyla özdeş. Su bizi çeker, pencereden deniz, olmadı bir parça mavilik görmek isteriz. Daralınca suya bakasımız gelir. Rüyamızı suya anlatırız, doğrusu budur. Daralınca suyun ilahlarını çağırırız, dalgaları savurarak gelir ve yaramıza mehlem olur. Tılsımcılar, suya bakar, suyu okur. Onlar bir bardak suda alemi, kainatı görür. Bıçağı dualarla suya vurur, suyu açarak, yarattıkları minicik dalgalarda satır satır kalbinizi okurlar. Suyu bakan avutucu, bilici olur kimileri. Günahlardan arındırır, kırk tas suyu dökünerek, binbir günahattan arınabilir insan, isterse. Arındım sanır Evi barkı suyla şartlarsınız, kabı kacağı, boyunuzca günaha batmış olsanız, su yetiştir sizi sır sıtır eder.

Dinlerin hepsi insanlar için suyu imdada çağırır. Beş vakit namaz öncesi alınan abdest de imdatçı eylemi değil mi? Temizliğin yanı sıra, avutucu, serinletici, manyetik yükleri öteleyen, hijyenik bir iş. İçkilerin, şerbetlerin en dört başı mamur olanı, hep sek içeriz ya hani... Birkaç damla limon sıkıp iki yapracık taze nane yahut yasemin çiçeği katıp dinlendirin bir de öyle için suyu, görün de bakın... Çukurovalılar çiçek suyu denen, turunçgil çiçeklerinin ev imbiklerinde damıtılmasıyla topladıkları çiçek özünü katarlar suya, o daha görkemli bir sudur. Hayat suları, umut suları, sokak suları, tılsımlı sular, manii ve tekerlemelerde su, hamamlardaki su, içmeler, su bulma kültürü, suya rüya söyleme, sudan medet umma, yağmur duası, suyun şarkısı, suyun üstünden geçmek, Hızır'ın elçisi dilek suyu, mezheplerin su orucu, durmayan su (zemzem), deniz, ille akar su, şelale (hatta şelLale) kutsal, bereketli, sırdaş su, insanlık anayasasında, değişmesi teklif bile edilemeyecek olan. Belki Hıristiyan inancı gibi sudan geçirilip vaftiz edilmiyoruz hayata merhaba derken, ama, ayrı bi su kültürümüz var, ilkin suya yeminli sonra onsuz olmayan... Yıkanmaz sözgelimi bebek, sanırız ki o kiri pası yağı kanı içinde kalır, hayır, üstelik bunu şimdi çağdaş tıp sav'lıyor diyor ki, antiaging hassaları var, amniyo suyuyla kalacak yeni doğan, tam iki gün... Bebeğin

Eskiden sokak çeşmeleri vardı, sonu gelmez işlerin, açılmayan kısmetlerin umucuları bu çeşmelerin musluklarını açık bırakıp yakarırdı, çaresiz insan suya sığınır, suya söylerdi. Mitolojik dönemde deniz suyu, kötü deniz tanrısının ağzından gelen köpüklü sudur o yüzden ne içilir ne tarlaya ve hamama verilir. Verseniz neye yarar, ne bitkiyi göğertir, ne sabunu köpürtür. Su öylesine varlık demektir ki, alt tarafı bir göl olan sodalı sularına bile Van Gölü'nün, deniz der insanlar. Yetmez, bir de canavar uydurur, indirirler Van denizine (!) Sonra gelsin söylence...

kırkı çıkarken onu ayrı bir törenle sudan geçiriyoruz, okunmuş kırk minik taşı da suya katarak. Var belki bunun da bir hikmeti, taşın suyu söylencesini düşünsenize... Suyu esirgeriz bebeden onu melaikeler sulamaktadır sen, susazdığını sanır, yanılırsın. Bi kerecik su verirsen melaikesi gücenir artık ona su vermeyi keser(miş). Bebe her gün abdest aldırma ister kırıyla günde suya sokarız, ki bu da doğrudur ne amaçla olur ise olsun. Terden tuzdan arınır böylece. Bahar yağmurlarının suyu kutsaldır, biriktirsin, kuyu suyu sırdaştır, tılsımlıdır, seslenirsen yanıt verir, kimi ocak kuyular. Hidrellez şenliklerinde gençler kuyuya eğilir, üstleri örtülür, orada seslendiğine yanıt alır, suyu görür, iştir, bakmasını bilirsen... Gül dalının şebnemi tılsımdır, süte maya olur, baharın, ille de Hidrellez sabahları yoğurt çalar. Hidrellezin su törenlerini hep biliriz, kağıda yazılır, suya verilir. Su okur, deva olur. Akarsuya derdini söylersin, saklar, ferahlatır. Denize söylersen uzaklarda suların evliyası vardır duyar, haklı yakarıyı ve umarsızlığı duyar, yardımına koşar, elinden tutar, ama, gafil insan anlamaz. Olmayacak yani sana hayırsız iş için önüne görünmez karlar yığılır, denizler geçer önüne, üstünden aşamazsın işin olmaza yazılır dertlenirsin oysa o acı daha büyük acıyı aralamaktadır senden. Bebenin zıbbına karacot serper, gonca gülün çiğdemini sürersin, bu karacot pek sihirlidir, suya koyup suyu parmak ucunla atarsın döşeğine bebenin, hayırla huzurla zamaniyla gelir doldurur beşiği. Gülsuyu, çayın suyu, derenin suyu, kimsesiz çeşmelerin suyu ayrı törelerin, söylence ve inanışların öznesidir.

Ayazmaları hep biliriz, tılsımlı sulardır, hem yerinde içilir, hem eve götürülür, hastaya, sevdalığa, umutsuzluğa çare diye. Bazan duvarlar terler, saklı yer altı mağaralarının duvarları en çok, onu alıp sürersin ferahlatır, taş kendini sayan, makamına kadar gelene, sevene arka çıkar Bazı ayazmalarda ya da ocaklarda yerden aldığı taşı nemli duvarına vurursun, yapışıp orada durursa, dileğin tutar, düşerse umut bi dahayadır. Amasra'daki ulu köprü'nün üstünden taşı savurursun denize, o engin suya, taş kendini sulara bırakırsa, dileğin olacaktır, doğru savurmayıp hedeften saparsa, olmayacaktır, gene su'dur belirleyici olan. Olurun da olmazın da bilirkişisi... Kurşun dökünmenin suyunu hep biliriz, tence içindeki, hani kurşunun cas diye döküldüğü tenceredeki kör kurşun ekmeğin gözyaşının konduğu tencerenin suyunu üç kere besmeleyle içirtirler, koşu koşu bahçeye çıkartıp göğün mavisine ve mutlaka ulu bi ağaç baktırırlar, bu suyu da ayak basmaz bi yere dökerler. Kurşun görünse de bu törenin de esas unsuru su'dur. O kadar su'dur ki, dökülecek kurşunun bile balık oltası kurşunu, yani sudan geleni yeğlenir. Kuşlara konan su var, şaman inanışından bu yana kadınlar onunla ölmüşlerine hayır yaptırır, turşu salamura basarken hayız olan, dinmez derdi ve içinde kurdu olan kadına el vurdurmazlar, su anlar ve engeller, mayalanmaya engeldir daraçlık hastalık halleri. Eli bereketli hatunun, hamur mayalarken suyu kullanma zarafeti, küreğe kül koyup üstüne kor alıp onun da üstüne damlasakızı ve ödağacı koyarak odaları tütsülemesi ve işi bitince gene suyla söndürüp bi tur da onunla dumanlaması...

Çeşme dinimizde de saygın. Cennette Kevser adlı çeşmeden şarap akacak ve şarabın sakiliğini de Hz. İbrahim yapacakmış. Yeryüzü çeşmelerinin ise ister Helenistik isterse İslami, aslan başının ağzından su dökülüyor olması, aslanın gücünü suya ulamak içindir. Değerini de. Yağmur; gökten dökülüp toprağı, onun zar zor kendi olanaklarıyla yeryüzündeki akarsulardan alabildiğinin bin katını vererek, ıslatan, verimli kılan, tartışmasız bereket simgesi. Bu nedenle yağmur Tanrı bağıışı, semavi bir duş olarak düşünölmüş. Her uygarlıkta yağmur bulutları dua yoluyla, dini törenlerle çağrılmış.

belki kötü sözü, koğu kovmak için...

Umgeç Mayıs 20'si umuş günüdür, Mayıs'ın. Buna Mayıs yedisi kutlaması deriz. Aslında Rumi takvimde tam da 7 Mayıs'tır ancak onun karşılığı bizim takvimde 20 Mayıs'a denk düşüyor. Arınma günüdür, umma günüdür, belayı, aksiliği, mutsuzluğu silmenin, kem'likten kademsizlikten sıtkını sıyırmanın günüdür. Güzellik ve sağlık için, sevinç için mutluluk için gönüllerini hak'ka açıp dilek tutar insanlar, Mayıs yedisi kutlamalarında. Döl tutmayanlar, sayrılar, dileği büyük olanlar... İlkin sacayak içinden geçilir, sonra dere taşlanır, ardından su çevresinde dolaşılır. İnsan sıgacak kadar büyük bir sacayağının şenlik meydanına getirilmesiyle başlar tören. Soy sürdürme kültürüne dayanan bu inanışta dileğini tutan üç kere sacayağın içinden geçer, ana rahmini simgeler sacayak. Ardından, kötülüklerden kurtulmak ve umutla yeni başlangıç için 'derdim belam denize, dileğim hamd'im Rab'bime' denerek yedi çift bir de tek taş denize, suya atılır. Kutsal 7'nin peşine savrulan tek taş dilek taşıdır, sonuncu taştır. Su belayı götürür diye inanılır, dere taşlanır. Sonra insanlar suya girip başlarından aşağı tas dolusu ırmak suyu dökünürler. Kötülüğü, nazarı, hastalığı, saklı kini, öfkeyi, dayanamayışı alır götürür su. En sonunda suya açılır. Derd ve tasa suya atılır. Yeni zamanlarda su hazinedir, savaşın ve barışın öznesidir. Barajlarda biriktirilen su en büyük silahtır. Aynı zamanda en büyük enerji, suyun gücü enerjiye çevrilir, en yan etkisiz ve güçlü enerji budur, tutmasını bilene. Her ne kadar kitlesel ölümler sebebi olsa da, Japonya'daki depremde dağ gibi dalgalar önüne kattığını sürükleyip büyük suya gömse de, bu yıkan, önlenemeyen sudur, öte yandan deli sulara duvar çekerek, biriktirdiğini susuzluğa derman etmeyi bilmiştir insanlık. İnsanlık neyse ki Spencer Tunick'in aklına uyup, Lut Gölü'nün çekilmesini, suyun giderek azaldığını insanlığa duyurmak, Karun hazinesi suya dikkat çekmek için, çevreci bir sorumlulukla İsrail'de bin çıplak mankenle kınama gösterisi yapmaktadır. (Eylül 2011) Su sporlarıyla yelkeniyle, kayağıyla, balesiyle, sörfüyle, benzeri pek çok spor dalıyla su üstünde yapılan her şey, suyun bize yaptığı, kattığı her şeye gönül borcu ödememizden başka nedir ki?

Ne susuz kalın, ne sevdasız... Belki su ana, o sonsuz maviyi okumayı bilene yanıtı çoktan yazmıştır, 'akılsız kalmayın, akılsız kalmayın, su da sevda da nasıl olsa yetişir imdada...' Ne çare bunu da su üstüne yazmıştır...

'Herşeyi dirilten su'

Bu vecize, İstanbul'da geçen yüzyıla kadar geçerli olmuş önemli bir mesleğin düsturuydu: Sakalar. . . Her mahallenin belli ve kayıtlı sakası olurdu ve bu kişilerin, aynı sebilden aldıkları suyu ev içlerine kadar götürdükleri, yani kaç göç döneminde evlere girebildiklerinden iyi şöret sahibi olmalarına dikkat edilirdi. Sebilciler ise sokaklarda toprak destileriyle dolaşıp, susayanlara su satardı. Kimi de ucunda pirinç musluk olan ince uzun deri torbalarla gezer, üstü vecizeli, dualı pirinç taslara doldurup verirdi suyu. Bunların en ünlüsü, sırtı torbalı eli pirinç taslı Ali Baba'ydı. İstanbul sokaklarında "Aşk ateşi söndürür" diye bağırarak dolaşıp satardı suyunu. İlkın çavuş sonra âşık, sonra aşk ateşi söndürücü en sonunda meczup ve zapdedilmez olan bu kişi suya kendince bi mühür vurmuş aşkzededir. İstanbul'un su tarihinin önemli aktörlerinden biri de tulumbacılar. . . Reisleri yangını haber verene oğlan mı kız mı? dermiş, malumunuz İstanbul yakası için oğlan, Beyoğlu yangını için kız tabir edilirmiş. İki sırığa asılan pompa 4 uşak tarafından taşınır, her biri sırığın bir ucunu omzuna alır sağ ya da sol eliyle de yanındakinin sırığına tutunur, öyle gidermiş yangına İstanbul'un kimliğine mührünü vuran çeşmeler ve sebiller arasında kadınlar çeşmesi önemli bir kimlik, kavram. . . Osmanlının belli başlı yerleşim yerlerinde yapılan ve günümüzde çoğu harap durumda olan kadınlar çeşmeleri ayrı bir su destanıdır. . .





Mısırlı Kadın Filozof HYPATİA

Yazı: Kadir Palalar

Bilim ve felsefe tarihine baktığımızda, kadınlardan ziyade erkeklerin sözünün geçtiğini görmekteyiz. Bilimsel ve felsefi konularda kadınların erkekler kadar etkin olmayışının nedenleri üzerinde yoğun tartışmalar süregelmektedir. Elbette bilimsel konularda öne çıkmak, felsefi meselelere çözüm getirmek, dünya ve hayata dair belli bir sistem dahilinde açıklamalar sunmak erkeklerin tekelinde değil. Kadınların da bunu yapmaya muktedir oldukları ortada.

Günümüz dünyasında ataerkil bir düzen hüküm sürse de, geçmişte yüzlerce yıl anaerkil düzende yaşadığımız ilişkin bulgular açıkça ortadadır. Yüz yılı aşkın bir süredir, arkeoloji ve antropolojiye dayanarak edindiğimiz veriler bu gerçeği doğrulamakta. Ne yazık ki o döneme ait bulgular arasında dönemin felsefi ve tarihi öncüllerini aydınlatacak yazılı kaynaklar mevcut değil. Bu tip yazılı kaynaklara ulaşabilseydik, kadınların uygarlık tarihindeki yeri ve önemi çok daha net ortaya koyulabilecekti.

Antik çağdan, modern toplumsal düzene uzanan geniş yelpazede, pek çok kadın bilimsel ve felsefi sahada öne çıkmış, hatta dönemin önde

gelen erkeklerine ders vermiştir.

Kadınların adları felsefe tarihinde pek duyulmamıştır. Bunlardan biri de, ilk kez kadın cinselliği üzerine denemeler yazan Bingen’li Hildegard’dır. Kadınların cadı diye yakıldığı ortaçağ karanlığında fazla ortaya çıkamamış olmasını doğal karşılamak lazım. Heloise ise, sadece Abelard’ın öğrencisi ve umutsuz aşkı olarak tanınmış. Yakın tarihe gelindiğinde, manzara biraz değişiyor; Fransız yazar ve filozof Simone de Beauvoir, Alman felsefeci Rosa Luxemburg, İngiliz Mary Wollstonecraft, Frankeistein’in yazarı Mary Shelley’in annesi Mary Midgley Rus Ayn Rand, İrlandalı yazar ve felsefeci Jean Iris Murdoch, Fransız postmodern feminist düşünür Luce Irigaray ağırlıklarını hissettiren kadın düşünürler Günümüzde Fransız feminist düşünürler Julia Kristeva, ve Helene Cixous öne çıkanlardan.

Tarihin sisli perdesini biraz olsun aralayabilen yegâne kadın filozoflardan biri Hypatia’dır. Yazık ki bu başarısını bilim ve düşünce dünyasına kazandırdıklarıyla değil, şok edici ölümü ve yaşadığı dönemin siyasi arenasındaki saygın kişilerle olan bağlantısı sayesinde elde edebilmiştir.

Hypatia, felsefe ve bilim alanındaki listede önemli bir kilometre taşıdır. Kadının adının bilimsel are-

nadan silinmeye başladığı bir dönemde, felsefe, astronomi ve geometri alanındaki çalışmalarıyla adını duyurmuş, üstelik dönemin politik ve ekonomik hayatında yer alan varlıklı ailelerin erkek çocuklarına dersler vermiştir.

Hypatia ile ilgili günümüze ulaşan sınırlı bilgiler ideolojik amaçlar ve önyargılı bakış açılarıyla çarpıtılmıştır. “Hypatia” adı çeşitli sanatsal ve ideolojik figürlerde destanlaşarak karşımıza çıkmaktadır. 18. yüzyılda pek çok yapıtta Hypatia motifinin işlendiğine tanıklık etmekteyiz.

Hypatia kimdir? Sorusuna alacağınız yanıt; “İskenderiye’de MS. 370-415’lerde yaşamış, yobaz keşişler tarafından katledilmiş genç, güzel, çoktanrılı kadın düşünür” şeklinde olacaktır.

MS. dördüncü - beşinci yüzyılda tarih sahnesine çıkmış Hypatia’nın kaynaklarda ilk şekillenmesi on sekizinci yüzyıla rastlar. “Aydınlanma” adı verilen bu dönemde Hypatia, dini ve felsefi tartışmalarda önemli bir zemin olmuştur. John Toland 1720’de kaleme aldığı makalesinde başlığı, “Hypatia, sıfatını hak etmese de herkesçe ‘Aziz Cryil’ olarak tanınan bir başrahibin, kıskançlığı yüzünden, İskenderiye ruhbanınca parçalanan pek güzel, pek erdemli, pek bilgili ve her alanda yetenek sahibi bir hanımefendinin yaşamı” şeklinde

Hypatia'nın ölümünü hazırlayan koşullara baktığımızda, dinsel ve siyasal kavganın yoğunlaştığını görmekteyiz. Başrahip Cyril'in "kilisenin firavunu" diye adlandırılan Theophitus'un yerine seçilmesiyle, İskenderiye'nin huzuru kaçacaktır. Dinin saflığını korumayı amaçlayan bir savaş başlamış, resmi inanca bağlı olmayan topluluklara karşı harekete geçilmiştir. Çok tanrılı din mensupları ve Yahudiler resmi baskıyla karşı karşıya kalmışlardır. Yahudi-Hıristiyan kavgası üst seviyeye tırmanmıştır. Çoktanrılı toplulukların kutsal mekânı olan Serapis Tapınağına yönelik saldırı ve ünlü Serapeum savunması da bu döneme denk gelmektedir.

atmıştır. Toland, Suda kaynaklarına dayandırdığı görüşlerini aktarırken, erkek kısmının "güzelliği ve bilgeliğin vücuda gelmiş hali"nin öldürülmesi yüzünden sonsuza dek utanç içinde yaşayacağını ifade etmektedir.

Toland, Hypatia'nın öldürülüşünü dile getirirken, Başrahip Cyril liderliğindeki ruhban sınıfa eleştirilerini oklarını kıyasıya yöneltir; "Bu korkunç eylemin perde arkasında bir din adamı, bir başrahip hatıta bir aziz vardı; dinmez öfkesinin cellatları ise ruhban sınıfıydı.."

Aydınlanmanın seçkin kişileri Toland'ın görüşlerini olumlu karşılamıştır. Hypatia'ya yaklaşımı net olmayan Voltaire bile kiliseyle ters düştüğünde onun figürüne sığınmıştır. Tarihçi Edward Gibbon, beşinci yüzyılda Roma İmparatorluğu'nda baş gösteren huzursuzluğun kaynağı olarak Başrahip Cyril'i işaret etmiştir. Gibbon, Hypatia'nın, Cyril'in tahrik ettiği "zalim bir yobaz grubu" tarafından öldürüldüğünü ima etmektedir.

Henry Fielding'in hiciv temelli yapıtında ise Hypatia "Çok güzel ve saygıdeğer bir genç hanım" olarak betimlenir. Fielding "O köpeklerin, Hıristiyanların, O'nu öldürdüğünü" iddia etmektedir.

Charles Leconte de Lisle, 1872'de Hypatia adlı şiirinde efsaneyi özetler;

Aşağılık Galileo yıktı, lanetledi seni
ama düşüşünle daha da büyüdün!
Ya şimdi, heyhat!

Platon'un ruhu, Afrodit'in bedeni
Ebediyen Hellas'ın güzel göklerine çekildi.

Dönemin koşullarına daha yakından baktığımızda bu görüşlerin haklılığını görmekteyiz. Bu dönem Hıristiyanlığın paganizmle kapıştığı ve zemin kazandığı bir dönemdir. Oysa Hypatia, tersine çok tanrılı bir kültürün temsilcisi olarak çevrenin ilgisini fazlasıyla üzerinde topluyordu. İşte bu nedenle yobaz papaz Cyril, Hypatia'nın felsefesine, bir anlamda kâfirliğine ve bunları temsil eden kişiliğine düşmandı. Hypatia'ya gösterilen ilgiyi kıskanıyordu. O dönemde İskenderiye'de pek çok halk yaşamaktaydı. Saint Cyril önce Yahudileri şehirden kovdurdu. Sonra mallarını, paralarını yağmalattı ve sinagoglarını kapattırdı. Dönemin Filozoflarından Ammonius'u da ölümüne mahkûm ettirerek ona işkenceler yaptırttı. Kısaca Hıristiyanlık dışında tüm inançları yok etmek için elinden geleni yaptı. İşte bu papaz, 415 yılının bir dini bayram günü, halkı, evine

giden Hypatia üzerine saldırttı. Kudurmuş kalabalık Hypatia'yı Emperyal adlı kiliseye götürerek parçaladı. Talihsiz filozofun cesedinin parçaları Sineron'da yakıldı.

19. yüzyılın sonlarına doğru Amerikalı ve İngiliz olgucular, Hypatia üzerinden düşüncelerini aktarırken, Avrupa tarihini aşırı bir şekilde basite indirgerler; Hypatia, gerçeği somut dünyada arayan özgür düşünce ile kilisenin temsil ettiği akli boyunduruk altına alan din arasındaki sürüşmenin kahramanı olarak tasvir edilmektedir.

Bertrand Russell, Antik Çağın Avrupa Düşünsel Tarihi konulu yapıtına, Aziz Cyril'le başlar: "Cyril'in ününün başta gelen nedeni, yobazlığın hakim olduğu bir çağda, yeni-Platocu felsefeye bağlı kalan ve yeteneğini matematiğe adanmış saygıdeğer bir kadını, Hypatia'yı linç ettirmesidir... Artık düşünürler İskenderiye'nin huzurunu kaçıramayacaklardır."

Carlo Pascal tarihteki büyük insanları konu alan kitabının bir bölümünü Hypatia'ya ayırır. Ölümünü felsefenin, genel olarak Akdeniz uygarlığının gerileyişiyle ilişkilendirir. Ayrıca günümüzde de yankısı sürdüren yeni bir öge katar: Hypatia'nın ölümü feminizm karşıtı bir eylem olarak görülür.

Feministlerin Hypatia efsanesine yoğun ilgi göstermesi de bunu doğrular nitelikte. İki ünlü bilimsel feminist dergi, adını Hypatia'dan almaktadır.

Hypatia Kimdir?

Roma İmparatorluğu'nun üçüncü büyük şehri olan İskenderiye'de yaşamını sürdürmüştür. Bazı araştırmacılar Atina'ya gitmiş olduğunu ileri sürseler de sağlam bir kanıtla rastlanmamıştır.

Hypatia, bilim adamı ve akademi üyesi olan babası Theon ile birlikte yaşamaktaydı. Halk babasına Teoteon "Tanrısal Çocuk" adını vermişti. Baba Theon pozitif bilimlere ilgi duyan bir Aristocuydu. Kızına da gizemliliği kabul ettirmek istediysede, belki hocaları Proheres ve Plütark gibi yeni Platoncular nedeniyle Hypatia, yeni Platonculuğa yöneldi. Hypatia özgürce dolaşıyor, resmi kurumları ziyaret ediyor, dönemin yetkili ve etkili kişileriyle görüşüyordu. "Mısırlı Bilge Kadın" ya da "Mısırlı kadın Filozof" unvanını taşımaktaydı.

Hypatia'da Afrodit bedeniyle Platon'un ruhu buluşmuştu. Henüz yirmi beş yaşındayken dönemin üniversitesi Museion'da Platoncu ve yeni Platoncu dersler vermekteydi. MS. 390'da varıl ailelerin çocuklarını eğitiyor ve İskenderiye'nin



önde gelen simalarından saygı görüyordu.

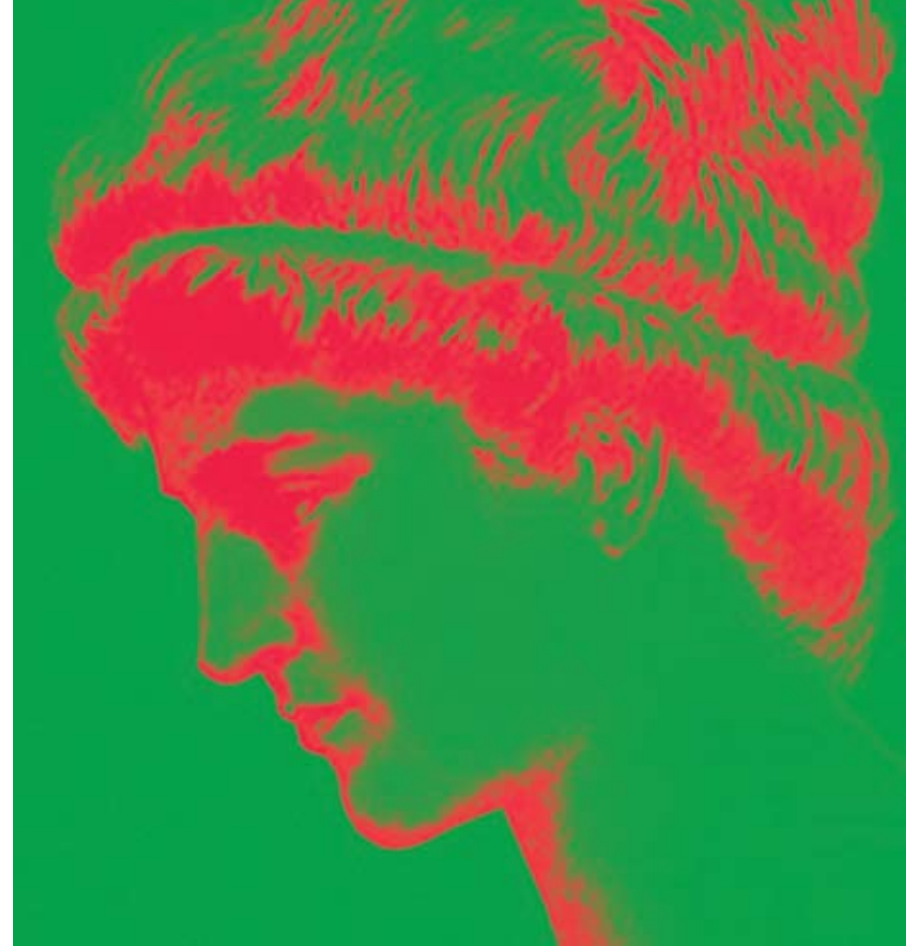
Babası Theon ile birlikte kendisinden önceki düşünce adamlarının matematik ve geometri çalışmalarını incelemiş, Plotinus'un yapıtlarını yeniden yorumlamıştı.

Yapıtlarından başlıcaları: Diofant'ın Canon Astronomique'i ile Pergalı Appollonius'un Koni Kesitlerini yorumlaması sayılabilir.

O dönemde İskenderiye'de felsefe, Hypatia'nın kendi çevresi dışında insanların ilgisini çekmeyecek kadar sönüktü. Ona ders veren hocalardan birinin kızı olan Asklepijeni de felsefeyle ilgileniyordu. Hypatia bu ilgisizliği tersine çevirdi. Kuşkusuz bunda güzelliğinin, aristokratlara yakın olmasının da avantajları vardı.

Hypatia'nın ölümünü hazırlayan koşullara baktığımızda, dinsel ve siyasal kavganın yoğunlaştığını görmekteyiz. Hypatia keşişleri ve ruhban sınıfını hor görmekte, kültürüne ve uygarlığına yabancı olan bu yeni dinsel öğretilere tepeden bakmaktaydı. Başrahip Cyril'in "kilisenin firavunu" diye adlandırılan Theophitus'un yerine seçilmesiyle, İskenderiye'nin huzuru kaçacaktır. Dinin saflığını korumayı amaçlayan bir savaş başlamış, resmi inanca bağlı olmayan topluluklara karşı harekete geçilmiştir. Çok tanrılı din mensupları ve Yahudiler resmi baskıyla karşı karşıya kalmışlardır. Yahudi-Hıristiyan kavgası üst seviyeye tırmanmıştır. Çoktanrılı toplumların kutsal mekânı olan Serapis Tapınağına yönelik saldırı ve ünlü Serapeum savunması da bu döneme denk gelmektedir.

Diğer taraftan Roma İmparatorluğu'nun çöküş izleri İskenderiye'de yoğun



olarak hissedilmektedir. Kilisenin başı ile imparatorun temsilcisi, yani Cyril ve Vali Orestes'in kavgası da, Orestes'in tarafında yer alan Hypatia'nın vahşi ölümünü hazırlamaktadır. Bu ölümden belki Hypatia'nın, aristokratlardan gelen evlilik tekliflerini reddederek, Orestes'le aşk yaşadığı söylentilerine duyulan hıncın da rolü vardı.

İskenderiye'de süregelmekte olan siyasal ve dinsel ve huzursuzluk ortamı, MS. 415'te Hypatia'nın katledilişiyle zirve yapmıştır. Her zaman tarihin işaret ettiği gibi olayın gerçek faileri ceza almamıştır.

Üstelik Hypatia, İnsanlar arasında kardeşliği, merhameti ve şefkati savunan bir dinin havarisinin önderliğinde öldürülmüştür. Ölümünden sonra, bilgilerinin genişliği ve derinliği ile hayranlık uyandıran kadınlara İkinci Hypatia adı verilir oldu.

Son iki yüzyılda ağırlıklı olarak olgucular tarafından kaleme alınan Hypatia efsanesinde ortak payda, Hıristiyanlığa, kiliseye, din adamlarına, Başrahip Cyril ve benzerlerine karşı bir duruş sergilenmiş olmasıdır. Hypatia'nın yobazların masum bir kurbanı olarak tasviri, akılcı akımın mürekkebinden çıkmaktadır. Voltaire ve Russell'dan, çağdaş feministlere uzanan yelpazede, özgür düşüncenin, çoktanrıcılığın, sorgulamanın çöküşünün adeta bir simgesidir Hypatia. Ölümü Avrupa tarihinde bir milat olarak kabul edilmiştir.

Fakat bir noktanın altını çizmek gerekir; siyasal iktidar mücadelesi... çünkü ne çoktanrıcılık, ne sorgulama ne de felsefe, gücünü ve önemini yitirmemiştir. Hypatia'nın da ideolojik bir simge olarak kullanılmış olabileceğini göz ardı etmemek gerekir.

TÜRK SİNEMASININ DOĞAL PLATOSU İSTANBUL...

Yazı:Ayşe Yetmen

Sonu gelmeyen düşlerin şehri, Türkiye'nin sanat ve kültür merkezi İstanbul; ilk yerli filmin de çekildiği yerdir. Kent, ilk dönem Türk Sineması filmlerinin neredeyse tamamına, köşkleri-yalıları-gecekonduları, adaları, trenleri ve çeşitli mekânlarıyla doğal plato olmuştur.

Haydarpaşa Garı: Barok mimarisi, kuleleri ve bezemeleriyle İstanbul'dan Anadolu'ya, Anadolu'dan İstanbul'a yolcu taşıyan büyük umutlar istasyonu; Haydar Paşa Garı. Gar, pek çok filmin başlangıcına, finaline mekân olmuş hatta zaman zaman bir karede sadece silüet olarak arzı endam etmiştir. Ne var ki, Haydarpaşa ve Türk Filmi denince akla ilk gelen kuşkusuz 1965 yapımı Halit Refiğ imzalı "Gurbet Kuşları" filmidir. Sırtlarında denkleri ve denklerinin içindeki düşleriyle İstanbul'a gelen Maraşlı bir ailenin dramatik hikâyesidir bu. Film, Haydarpaşa Gar'ında başlar ve yine orada biter. Taşradan gelenlerin çoğunun tahta bavulu, yatağı yorganı ve şaşkın bakışlarıyla İstanbul'a ilk adım attıkları yerdir Haydarpaşa. Mutluluğun ve kederin simgesi tren düdüklarının eşliğinde kimileri ayrılır, kimileri kavuşur orada. Trenler de Türk Sinemasının önemli öğeleri olmuştur. 1940 ya-

"Güzel olduğunuz kadar, küstahsınız da"
"Sizi ebediyete kadar bekleyeceğim"
"Lütfen haddinizi biliniz"
"Yaa Justinyanus, işte buna Osmanlı tokadı derler"

pımı "Şehvet Kurbanı", belleklerde iz bırakan tren sahnesiyle ünlüdür. Bir bar kadını canlandıran Cahide Sonku, kendi halinde evli-barklı ve de yaşlı bir veznedarı (Muhsin Ertuğrul) baştan çıkarır bir vagon dekoru içinde. Trenin önemli bir yeri olan bu filmde aslında tren sahnelerinin büyük bir bölümü İpek Film Platosu'na döşenen raylarda çekilmiştir. 1959'da Osman Seden'in yönettiği "Düşman Yolları Kesti", 1962'de "Ver Elini İstanbul", 1963'te Yılmaz Güney'in başrolünü oynadığı ve iç sızlatan bir sonla biten Ferit Ceylan'ın filmi "İkisi de Cesurdu", Memduh Ün'ün "Yıldız Tepe"si ya da 1966 yapımı "Kara Tren" gibi pek çok filmde de çok önemli bir yer tutmuştur trenler. Türk Sinemasına en çok mekân olan İstanbul semtlerinin başında Boğaziçi, Beyoğlu, Beşiktaş, Bakırköy, 4. Levent, Kadıköy, Göztepe, Erenköy, Boğaziçi, Adalar; özellikle Büyükkada gelir.

Boğaziçi:"Üç Arkadaş" filmi Arnavutköy'deki metruk bir konakta çekilir. Memduh Ün'ün 1958'de çektiği film, siyah-beyaz sinema döneminin mekân kullanımıyla da öne çıkan önemli bir eseridir.

Arnavutköy'den Bebek'e geçelim: 1950'li yıllarda Arif Hanoğlu'nun film çekimleri için şirketlere kiraladığı Villa Hanzade adıyla maruf meşhur

köşkünde, hemen hemen her gün film çekilir o vakitler. Pembe Köşk, Sarı Köşk, Beyaz Köşk gibi Emirgan Korusu'ndaki Osmanlı Köşkleri de Türk Sinemasına plato olmuş; Atıf Yılmaz'ın "Tatlı Bela'sı, Ertem Göreç'in "Bağdat Hırsızları" gibi filmler de burada çekilmiştir. Buraların dili olsa da konuşabilseydi belki de Yeşilçam'ın unutulmaz repliklerini fısıldardı bizlere: "Güzel olduğunuz kadar, küstahsınız da" "Sizi ebediyete kadar bekleyeceğim" "Lütfen haddinizi biliniz" ya da "Yaa Justinianus, işte buna Osmanlı tokadı derler" ..

Yeniköy'deki Sadrazam Sait Halim Paşa Yalısı da Türk Sineması'na çok hizmet vermiş muhteşem bir mekândır. Yalı, kimi zaman çok zengin ailelerin köşkü olmuş, kimi zaman da dönem filmlerine ev sahipliği yapmıştır. Türkan Şoray'la Göksel Arsoy'un başrollerini paylaştığı Muzaffer Arslan'ın 1962 tarihli "Billur Köşk"ü, Fatma Girik'in oynadığı 1977 yılı yapımı "Meryem ve Oğulları", 1963'te çekilen Ayhan Işık'lı ve Semra Sar'lı "Kırık Anahtar" Sait Halim Paşa Yalısı'nda çekilen filmlerdendir.

Tarabya'daki Villa Zarif de 1960'lı yılların gözde mekânıdır. Pek çok filmin çekildiği Köşk, Türkan



Şoray'la Rüçhan Adlı'nın tanıştıkları yer olarak da belleklerde yerini alır.

Boğaz'ın Avrupa yakasından Anadolu yakasına geçelim: Beykoz sırtlarındaki Hıdiv Hilmi Paşa Köşkü'nde film çekmek hiç de kolay değildir. 1954'te "Hiçkırık" filmini bu Köşk'te çekmek isteyen Hürrem Erman, bunun için izin almak üzere sık sık Ankara'yı ziyaret etmek zorunda kalır. Sonunda Kasır, herhangi bir tehlikeye karşı büyük bir meblağ karşılığında sigortalananak filmin çekimine izin verilir. Daha sonra Ülkü Erakalın'ın "Anjelik Osmanlı Saraylarında" adlı filminin bazı sahneleri, bir Türk-İtalyan yapımı olan ve başrollerini Klaus Kinski ile Ayhan Işık'ın paylaştığı "Ölümün Nefesi" ve "Canavar'ın Sevgilisi" adlı korku filmleri de Hıdiv Kasr'ında çekilecektir.

Kanlıca'daki Namık Gedik'in Köşkü de Türk Sinemasına plato olmuş mekânlardandır. Menderes kabinesinin bakanlarından olan Dr. Namık Gedik, 1960 ihtilalinden hemen sonra tutuklu bulunduğu Harp Okulunun penceresinden atlayarak intihar etmişti. Başrollerini Türkan Şoray ve Murat Soydan'ın oynadığı "Kahveci Güzeli", Gedik'in ölümünden yedi yıl sonra bu Köşk'te



çekilir. Daha sonra Sefa Önal'ın yönettiği "Yalı" (1990) adlı film de burada gerçekleştirilir. Beylerbeyi Sarayı, tarihi filmler için biçilmiş kaftan gibidir. 1973 yılında Osman F. Seden

tarafından çekilen "Gazi Kadın"a ev sahipliği yapmıştır Saray. Beylerbeyi'nde bir başka plato da Nazım Kalkavan'ın meşhur köşküdür. Ediz Hun, Semra Sar ve Neriman Köksal'ın oynadığı



1963 yapımı "Gecelerin Kadını" ile Fikret Hakan, Nilüfer Aydan ve Semiramis Pekkan'ın başrollerini paylaştığı 1966 yapımı "Nuh'un Gemisi" burada çekilmiştir. Köşkün tanık olduğu en ilginç sahne, belki de "Eşrefpaşalı" filminin bir karesidir. Senaryo gereği, Yılmaz Güney'in Nebahat Çehre'nin başına yerleştirilen bir bardağa ateş etmesi gerekmektedir; tabii sahte mermiyle. Ancak o dönemin çılgın Yılmaz'ı bu sahnede hakiki mermi kullanmakta kararlıdır. Filmin yönetmeni Erdoğan Tokatlı ne kadar rica etse de aktörü kararından caydıramaz ve Yılmaz Güney silahını ateşleyip Nebahat Çehre'nin başındaki bardağı tuzla buz eder; yıl, 1966'dır.

Bir de Abut Efendi Yalısı vardır Boğaz'ın bu yakasında. Türk Sinemasının önemli filmlerinden biri olan "Son Kuşlar"a evsahipliği yapan. Başrol oyuncular, Ediz Hun ve Selma Güneri, yönetmeni ise Erdoğan Tokatlı'dır; yılı 1965. 1967'de de "Paşa Kızı"nın platosu olmuştur Kandilli'deki Abut Efendi Yalısı. Filmin yıldızları, Kartal Tibet'le Filiz Akın'dır. Yapımcısı ise, Türker İnanoğlu.

Hazır Anadolu Yakasına gelmişken, Kadıköy'deki mekânları Fenerbahçe'den başlayarak do-laşalım: Bu semtte 1974'te yıkılan Turing Kurumu'nun ünlü Belvü Otel ve Gazinosunda, Atif Yılmaz "Aşk İstiraptır" filmini çekmiştir; yıl 1961'dir. Ama bazı mekânlar vardır ki bunlar için ancak birileri araya sokularak izin alınır; Hidiv Kasrı'nda olduğu gibi. Mesela; Dördüncü Menderes Hükümetinin Bakanı Celal Yardımcı'nın Kalamış'taki Köşkü'nü, oğlunun başrolünü oynayacağı "Afacan" filmi için uygun bulan Ümit Utku da kim bilir kimleri aracı yaparak gerekli izni kopartmıştır o zaman. Ne var ki, "Afacan"dan önce, 1964'te Ülkü Erakalın "Tophaneli Osman" adlı filmi çekmiştir bu Köşk'te.

Kadıköy Yakası'nın en çok film çekilen semtleri hiç kuşkusuz Erenköy ve Göztepe'dir. Erenköy, Ethemefendi Caddesi'nde Avukat Kâzım Nami Dilmen'e ait köşk -şimdi Ethemefendi 36 Restaurant- Türk Sinemasının önemli bir platosu olmuştur. Burada, özellikle 1960-70 arasında sayılamayacak kadar çok film çekilmiştir. Burası bahçıvanıyla, şoförlüyle, dadısı-hizmetçisi-uşağıyla, tipik Yeşilçam zengin aile konutudur. Köşkte çekilen filmlerden, "Aramıza Kan Girdi" (1962) bir Mayk Hammer uyarlamasıdır. Burada en çok iş yapan yönetmen Hulki Saner olmuştur. 1963'te başrolünü Ayhan Işık'ın oynadığı,

“Şaşkın Baba” ve “Maceralar Kralı”, 1964’te Türkan Şoray ve İzzet Günay’ın başrollerini paylaştığı “Fıstık gibi Maşallah” Saner’in bu köşkte çektiği filmlerden sadece birkaçıdır. Erenköy ve çevresinde çok daha önceleri çekilen filmlerden biri de Muhsin Ertuğrul’un “Bir Millet Uyanıyor”udur. Bu filmin bir kısmı da Mithat Paşa Köşkünde çekilmiştir.

Metin Erksan’ın ünlü “Acı Hayat” filminde zengin ailenin evi olarak kullanılan ama şimdi yerinde apartmanların yükseldiği, Göztepe’deki Kınacı Köşkünde yoksul manikürcü kız rolündeki Türkan Şoray, Ekrem Bora’nın tuzağına düşüp saf hayallerini yitirecek ve de filmin sonunda intihar edecektir. Ama Türkan Şoray bu filmdeki performansı ile I. Antalya Film Festivalinde (1964) en iyi kadın oyuncu ödülünü alacaktır.

Yine 1960’lı yıllarda siyah-beyaz filmlere plato olmuş bir başka mekân, Bostancı’daki Madam Tamara Malikânesi’dir. Geniş bir bahçe içinde iki büyük köşkten oluşan malikânede çekilen filmlerden en kalabalık kadrolu olanı, başrollerini Türkan Şoray, Ediz Hun ve Hülya Koçyiğit’in paylaştığı “Genç Kızlar” filmidir. Yapımcı ve



İhanete uğrayan zengin sevgili, aşkını unutmak için Paris’e gidecektir. Ya da yıllar sonra hayatın hazırladığı tatlı sürprizle karşılaşmak için Paris’ten dönecektir. Elbette o zamanki adıyla mekânımız Yeşilköy Havaalanıdır.



yönetmeni Nevzat Pesen olan bu film, aynı zamanda Ediz Hun’un da ilk filmidir.

Bostancı’dan şöyle bir Marmara’nın mücevherleri Adalar’a uzanalım. Prens Adaları: Adalar’ın içinde, Türk Sineması’na en çok bir açık hava platosu olarak hizmet veren, hiç kuşkusuz Büyükada’dır. Büyükada’da ilk çekilen film belki de Muhsin Ertuğrul’un “Söz Bir Allah Bir”idir. Başrollerini Cahide Sonku, Semiha Berksoy ve Hazım Körmükçü’nün paylaştığı bir yapımdır bu. Refik Kemal Erduman’ın 1953’te çektiği “Kahraman Denizciler” filminin pek çok sahnesi Büyükada’da çekilmiştir. Alexandre Dumas’ın ünlü eseri “Kamelyalı Kadın”ın aynı adlı uyarlaması da Şakir Sırmalı tarafından Büyükada’da çekilmiştir. Bir Atıf Yılmaz filmi olan “Bir Şoförün Gizli Defteri”nin köşk sahnelerinin platosu yine burasıdır. Ada 60’lı yılların vazgeçilmez bir film setidir Yeşilçam için. Ülkü Erakalın’ın başrollerini Türkan Şoray ve Yılmaz Duru’nun paylaştığı “Kırmızı Karanfiller”i, Yönetmen İlhan Engin’in “Ve Allah Gençleri Yarattı”sı,



Abdurrahman Palay'ın "Adalardan Bir Yar Gelir Bizlere" si, Halit Refiğ'in "Evcilik Oyunu" ve de muhteşem görüntüleriyle Metin Ersa'nın "Sevmek Zamanı" (1965) burada çekilen filmlerdendir. Sevmek Zamanı'nın köşk sahneleri, Menderes Hükümetinin Dışişleri Bakanı Fatin Rüştü Zorlu'nun evinde çekilir. 1963'te Ülkü Erakalın "Gecelerin Kadını" nı Anadolu Kulübünde, 1978'de Memduh Ün "Cevriyem" adlı filminin kimi sahnelerini Büyükkada'da çeker. Memduh Ün 1990'da da "Bütün Kapılar Kapalıydı" filminin bazı çekimleri için yine burayı seçecektir. Son dönem filmlerinden, Tomris Uyar'ın yönetmenliğini yaptığı, "Salkım Hanımın Taneleri" (1999) ve Cem Başeskioğlu'nun "Sen Ne Dilersen" (2005) adlı filmlerinin de büyük bölümü Büyükkada'da geçer. Diğer Adalı Filmlerden bazıları ise şöyledir: 1956'da Cüneyt Örs'ün "Ada Sahillerinde", 1976'da Oksal



Pekmezoğlu'nun "Adalı Kız", 1988'de Süreyya Duru'nun vasiyet filmi "Ada", 1992'de Cemal Gözütok'un "Adada "Son Gece", 1996'da, Halit Refiğ'in "Köpekler Adası" gibi...

Burgazada'da da filmler çekilmiştir. Mesela, Muhsin Ertuğrul "Kaçakçılar" adlı filminin can alıcı sahnelerini Kalpazankaya'da gerçekleştirmiştir. Ümit Utku "Ayrı Dünya" adlı filminin bazı bölümlerini yine burada çekmiştir. Sefa Önal'ın yönetmenliğini yaptığı 1970 yapımı "Ağlayan Melek" de Burgazada'da geçer.

Kınalıada'da da 1962 yapımı "Billur Köşk'ün" plaj sahneleri, "Üç Sevdalı Kız"ın diskotek sahneleri çekilmiştir. Feyzi Tuna'nın 1966 yapımı "Denizciler Geliyor" filminde Heybeliada Deniz Harp Okulundan yararlanılır. Avrupa Yakasına dönüp, Türk Sinemasına İstanbul'un diğer semtlerine göre, daha fazla doğal plato hizmeti vermiş, üç "B"lerden, Bakırköy, Beşiktaş, Beyoğlu'ndan söz edelim: Bakırköy: Önce, Münir Özkul'dan Tarık Akan'a, Belgin Doruk'tan Göksel Arsoy'a, Kenan Pars'tan Ahmet Mekin'e, Bülent Oran'dan Sırrı Gültekin'e kadar pek çok sinema adamını yetiştiren Bakırköy'deki mekânlara bir göz atalım: Burada iki meşhur Plato-Ev

"Ben sırtımda taş taşır, yine seni okuturum yavrum"

" Evlenince pembe pancurlu bir evimiz olacak"

" Fakirsin sen.. Fakir.. Fakir"

vardır. Biri, Yeşilköyde'ki kostüm, dekorasyon ve sanat yönetmeni Stavro Yuanidis'in köşkü; diğeri de ünlü tiyatro sanatçısı Muammer Karaca'nın köşküdür. Bu bölgede çekilen filmlere sıkça hizmet vermiş mekânlar ise, başta Yeşilköy Havaalanı (Atatürk Havalimanı), Bakırköy Akıl Hastanesi, Hayrettin Bey'in köşkü, Madam Alis'in evi, Çınar Oteli ve Florya Plajı'dır.

Beşiktaş: Yeşilçam'a en çok doğal platoluk yapmış ilçelerden biri Beşiktaş'tır. Hatta Beşiktaşlılara göre, Yeşilçam'ın "başrolü" Beşiktaş'tadır. Dolmabahçe Sarayı ve saati başta olmak üzere sahil yoluyla, konakları - köşkleriyle, sokakları- caddeleriyle, Yeşilçam yapımcılarının vazgeçemedikleri bir yerdin Beşiktaş. Sayısız filme yönetmenlik yapmış Temel Gürsu bir konuşmasında, film ekiplerinin "sabah yedi Kabataş" sloganıyla Kabataş'ta toplanarak kafileler halinde Beşiktaş'ta film çekilecek mekânlara doğru hareket ettiklerinden, Ortaköy'deki Armatör Suat Sadıkoğlu'nun I. Boğaz Köprüsü yapılırken istimlak edilen köşkü ile karşısındaki Selahattin Bey'in köşkünün film şirketlerinin birinin girip ötekinin çıktığı film

setleri olduğundan söz ederken; Beşiktaş'ın Türk Sineması için ne kadar önemli bir mekân olduğunu bir kez daha dile getirmiştir. Beşiktaş'ın plato olduğu diğer filmlerden bazıları: "Gol Kralı Cafer", "Şoför Nebahat ve Kızı", "Hayat Sevince Güzel", "Turist Ömer", "Derdim Dünya'dan Büyük" gibi yapımlardır.

Beyoğlu: Türk Sinemasının kalbinin attığı yer olan Yeşilçam'ın Beyoğlu'nun orta yerinde olması, bu semti sinema konusunda diğer semtlere göre daha bir ayrıcalıklı kılmaktadır. Kasımpaşa, Tophane, Tünel, Asmalımescit, Tepebaşı, Galata Kulesi, Pera Palas, bir zamanların Kazablanka Gazinosu, Garden Bar, Çin Bar, Vagön Blö, Londra Bar, Turan Bar, Karavan, Mulen Ruj ve bunlar gibi daha ne mekânlar, Türk Sineması ile tanıyıp, bildiğimiz yerlerdir Beyoğlu'nda. Burada çekilen filmleri saymaya şöyle mi başlasam acaba? Yılmaz Güneyle "Beyoğlunda Vuruşanlar" mı ya da "Kasım Paşalı Recep" mi desem, Metin Erksan'ın "Acı Hayat" ı mı yoksa Klink Uçan Adama Karşı'dan mı söz etsem. Peki ya, Sinan Çetin'in "14 Numarası" ya da 1961 yapımı "Küçük Hanımefendi"ye ne demeli? Atıf Yılmaz'ın "Gece Melek ve Bizim Çocuklar" ı, "Beyoğlu Güzeli" veya Feyzi Tuna'nın "Seni Kalbime Gömdüm"ü ya da Mustafa Altıoklar'ın "İstanbul Kanatlarımın Altında"sını mı sıralasam! Tabii ki bu saydıklarım Beyoğlu'nda çekilen filmlerin ancak birkaçıdır. Burada adını saydığım ya da sayamadığım nice filmlerin kiminin tamamına yakını, kiminin ise bazı sahneleri Beyoğlu'nda çekilerek seyirciyle buluşmuşlardır. Bir de, Kuledibi'ndeki meşhur Doğan Apartmanı var mesela. Pek çok dönem filmine platoluk yapmış olan apartman, "Muhsin Bey", "Rumuz Goncagül" ve yönetmen Yeşim Ustaoglu'nun çıkış filmi kabul edilen "İz" gibi günümüz filmlerine de hizmet vermiştir. Zeytinburnu: Bir dönemin gecekondulu filmlerin vazgeçilmez platosu Zeytinburnu. Lütfi Ö. Akad'ın ünlü "Üç Tekerlekli Bisiklet"i Zeytinburnu'nun Yeşiltepe, Nuri Paşa, Yeşil Tulumba, Sümer ve Beştelsiz Mahallelerinde çekilmiştir. Nejat Saydam'ın yönetmenliğini yaptığı "Hayat Bazen Tatlıdır" filminin fabrika sahnesi, bu ilçedeki Bozkurt Mensucat Fabrikası'nda gerçekleştirilir. Veliefendi Hipodromu da at yarışını konu alan filmlerin Zeytinburnu'ndaki platosudur. İlçenin sınırları içinde kalan Topkapı Surları da yerli filmlerde sık sık kullanılan yerlerdendir. Bu surlar sadece tarihi filmlerde karşımıza çıkmaz, "Zaval-

Yeşilçam'a en çok doğal platoluk yapmış ilçelerden biri Beşiktaş'tır. Hatta Beşiktaşlılara göre, Yeşilçam'ın "başrolü" Beşiktaş'tadır. Dolmabahçe Sarayı ve saati başta olmak üzere sahil yoluyla, konakları - köşkleriyle, sokakları - caddeleriyle, Yeşilçam yapımcılarının vazgeçemedikleri bir yerdin Beşiktaş. Sayısız filme yönetmenlik yapmış Temel Gürsu bir konuşmasında, film ekiplerinin "sabah yedi Kabataş" sloganıyla Kabataş'ta toplanarak kafieler halinde Beşiktaş'ta film çekilecek mekânlara doğru hareket ettiklerinden, Ortaköy'deki Armatör Suat Sadıkoğlu'nun I. Boğaz Köprüsü yapılırken istimplâk edilen köşkü ile karşısındaki Selahattin Bey'in köşkünün film şirketlerinin birinin girip ötekinin çıktığı film setleri olduğundan söz ederken; Beşiktaş'ın Türk Sineması için ne kadar önemli bir mekan olduğunu bir kez daha dile getirmiştir.

lılar", "Körebe" gibi öyküleri günümüzde geçen filmlere de hizmet vermişlerdir. Zeytinburnu, Kemal Sunallı "Bekçiler Kırılı", Tarık Akanlı "Çark" gibi filmlerin de platosu olmuştur. Siyah-beyaz sinema döneminin yoksul mahallerindeki insanların kimi zaman isyanını, kimi zaman fedakârlığını, bazen de aşağılanmasını dile getiren ve kırklı yaşların üzerindeki sinema seyircisinin hâlâ kulaklarında çınlayan öyle replikler vardır ki "Ben sırtımda taş taşır, yine seni okuturum yavrum"" Evlenince pembe pancurlu bir evimiz olacak"" Fakirsin sen.. Fakir.. Fakir" gibi... Beyazperde 50'li yıllardan başlayarak pek çok yaşam tanıtmıştı bizlere. Onlarla sevindik, mutlu

olduk ya da ağladık, mahzun olduk! Ama o insanları, mekânları her zaman çok sevdik.

Agâh Özgüç'ün "Türk Sinemasında İstanbul" adlı kitabından yararlanılmıştır.



YASAKNAME...

Yazı: Ayşe Kilimci

Neler mi yasak? Umuma 'tokanan' her şey.

Bu kimi zaman Osmanlı kadınına, erkeklerle birlikte kaymakçı dükkânında oturmak yasağı, kimi zaman giysi, süs, memura mevsimlik yasaklar.

Ey okur, ey hazirun, işbu yazımız toplumsal hayatımızın uzun ve çok renkli, kimisi unutulmaz yasaklar destanıdır.

Bu 'aslı gibidir' evraka son mührü geçenlerde (Ağustosun 19'unda) Beyoğlu belediyesi vurdu, sokak müzisyenlerine-izinsiz çalıp söyledikleri gerekçesiyle-yasak geldi, mosmor bi mühürdü, ne çare? İstiklal'den bir renk, bir ezgi daha eksildi.Umarız yakında müzisyenlerine, şarkılarına kavuşur, İstiklal caddesi.

Belediyeler yasakçıbaşı, en çok ve çeşitte yasak onlardan geliyor. Şehremini oldukları zamandan bu yana bu böyle. İzmir Belediyesi 1954 yılında Seyrüsefer başlıklı yasaknamesinde: 'Otomobil, araba vesaireyle yarış etmek yasaktır. 'Cezası büyük, on lira, arsanın metrekaresi elli kuruş o vakitler. 'Bilumum vesaitte tek klaksiyon kornadan fazlasının bulunması, çalınması (öttürülmesi!)), her nerede olursa olsun çalıştığı vesaitin başından ayrılmak ve vesaiti gazino, kahve vesair yerler önünde bırakarak içeri girip oturmak, yasaktır... Atatürk, İnönü ve Şehitler Caddeleriyle Gazi ve Fevzipaşa Bulvarlarında kırk kilometre süratle seyrüsefer yapılır.'

Bodega Kafe'nin işletmecisi Cengiz Bey bir sabah ansızın gelen zabıtalara bütün çift kişilik koltuklarını alıp götürdüklerimelerine 'tanesi 250 liraydı' diyerek ah ediyor.

Belediye yasası yasaklarından gülümseten bazıları şunlar:

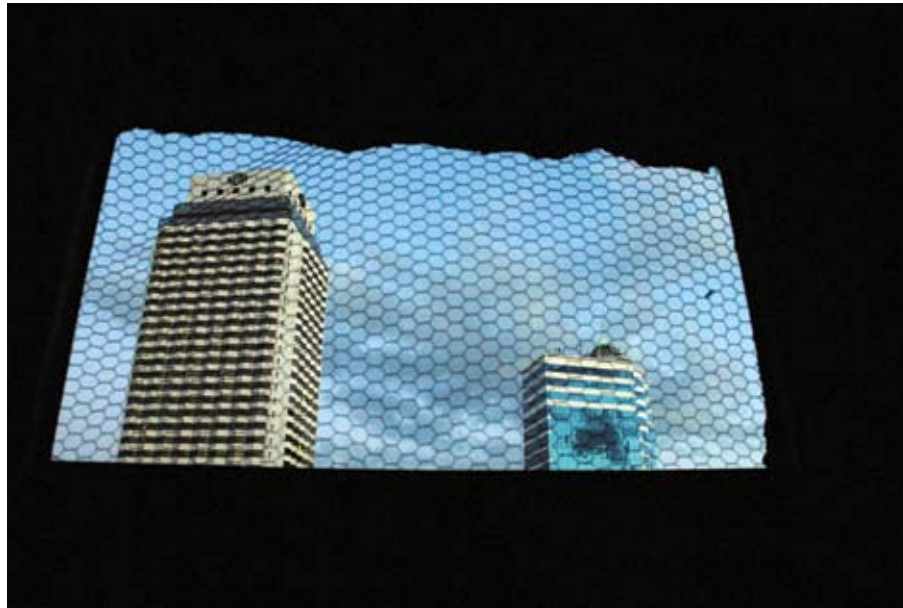
"Ev ve apartmanda kümes hayvanı beslemek, umumi yerlerde yatak kılığıyla dolaşmak, umuma açık yerlerde top oynayıp sonra topu ortada bırakmak, yollara paspas atmak, çöp kutularına çöp kapsamı dışı şeyler atmak, balkona pencereye çamaşır asmak, köprü, istasyon, abideler etrafında oturmak yahut uyumak, binaların görünür cephelerine sucuk, pastırma, çiroz asmak, yol ve meydanlarda patenle kaymak, uçurtma uçurmak, taşıtların yangın ve ilkyardım dolaplarını karıştırmak, vapur can simitleriyle oynamak, ağaçlara salıncak kurmak, ismini kazımak,

berberde kıl çıkartmak..."

İstanbul'da yaşayan Müslüman halkın hal ve hareketleri hakkında tembihler içeren Yıldız Sarayı Hümayunu Baş Kitabete Dairesi'nin 10 Ocak 1899 tarihli, saray katibi Tahsin imzalı tembihi, ehl-i islamın dinin yüce prensiplerine aykırı hareketlerden, mübarek gecelerde çirkin ve münasebetsiz yerlerde bulunmaktan, dine yakışmayan ve men edilmiş hal ve hareketlerden kat'i surette uzak durmaları, dinin hükümlerine uymalarının hem yüce yaradanın hem peygamberinin hoşnutluğuna yol açacağından



bahisle, bu konuya dair emir ve tembihlerin ilanı, padişahımız efendimiz hazretlerinin emir ve iradeleri gereğidir' der. Gene aynı daire, hanımların çarşaflarının adi entari şeklinde, feracelerin kolsuz ve mintansız, yaşmaklarının da gayet ince olduğu, saraya dönerken zat-ı şahanelerinin gözüne çarpmıştır, denerek, İslami şîara yakışmayan bu gibi şeylerin kat'iyen men edilmesi için hükümetçe karar alınmasını, bazı hanımların da subay ceketine benzeyen ceket ve manto giymelerinin uygunsuz hal olduğundan, yapılmaması'nı ihtaren belirtir. (12 Ocak 1904/Tarih Toplum, 2002 Mart) A.Hilmi Baküs'ün sahaf dostlarıyla arayı iyi tutmasının ödülü bir belge, 1953-54 yıllarında İzmir Belediyesince bastırılmış 'İzmir Belediyesi'ne Ait Umumi Ten(m)bihname', (İzmir Life, 2004 yılı Mart sayısı) Türk filmleri kadar samimi bir yasaklar manzumesi.Dükkanı kuru süpürmek yasaktır. Gazoz, sinalko, şurup, su, şerbet ve emsali meşrubat şişelerinde yüzen ve dibe çöken maddeler olmayacaktır. Otel ve hanların odalarında, koridorlarında yere yatak sermek yasaktır.' Baküs bu kitapçığı, çevre bilincinin gelişmediği, ama sanayileşmenin getirebileceği kimi kaygıların sezildiğine yoruyor. 'Fabrika ve bil'umum müessese, tütün, palamut vesair imalathanelerle depoların dahili temizliklerine ve çalışan işçilere bunların önünden gelip geçenlerin, oturanlarla civar halkın sağlıklarına az çok olsun dokunacak her türlü fenalıkların vukuuna bunların müdür ve başları mani olacaktır. Kasaplık, kahvecilik, bakkallık, berberlik, fırıncılık gibi iki işin bir arada yapılması yasaktır!" Bu kadarla kalmıyor,' Şehir sınırları dahilinde develerle nakliyat yapılması veya boş olarak sürü halinde veya münferiden develerin geçmesi yasaktır. Hariçten eşya getiren develerin umumi istirahatı selbetmemek üzere çanları çalınmak kaydıyla saat 23.ten sonra şehre girmeleri ve 6.dan sonraya kalmamak şartıyla şehri terk etmeleri lazımdır. Şehir dahilinde deve güreştirmek yasaktır.' İzmir Memleket hastanesine Cumhuriyet öncesi dönemde kırsaldan at, eşek üstünde gelen hastaların, yukardaki servislere muayene için çıkmadan önce, hayvanlarını zemin kata bağladıktan sonra, karantina bölümünde yıkanıp paklanıp, muayene için üst katlara temiz çıkmaları da hastane kayıtlarından, bu konuda Tembihname'de hüküm yok ancak, otellerde, yani han'lardaki odalarda tarak ve baş fırçası olmayacaktır. Abdesthaneler temiz, badanalı veya çini olacaktır. Hekim raporu olmadıkça hasta veya yaralı kabul edilmeyecek, geç vakit gelen hasta olursa ayrı bir odada yatırılabilir, fakat hemen belediye hekimine bildirilecektir, otelde yatarken ölürse de yine hemen hekime haber verilecektir.'



Osmanlı Ramazan ayına mahsus Tembihname'ler yayınlamış, tellallarla duyurmuş. Tembihname adıyla duyurulan bu yönetmelikler 19.yüzyıl başlarında, kutsal aya hürmeten ev, sokak ve dükkân temizliğine, padişaha halkın nasıl davranacağı, kadınların arabalı yahut arabasız gezmeler sırasında uyması gereken kurallar ve sosyal hayat düzenini bozacak hareketlerden kaçınılması bu tembihnamelerle halka açıkça duyurulmuş. Halka tembihatı imamlar yapar, akşam ezanına doğru mahalle bekçileri, akşama tembih var, camiye buyurun diyerek sopasını kaldırma vura vura, bağırarak mahalleyi dolaşp herkesi haberdar edermiş. Akşam namazı kılınıp bitince de imam efendi tenbihi halka duyururmuş. Geceleri büyük caddelerde iskemle ile sokak ortasına kurulup oturarak, halkın gidiş gelişini engelleme yasağından, padişah görününce nasıl davranılacağına, arabalı arabasız gelip geçen hanımlara insanlık terbiyesine aykırı davrananlar olursa cezalandırılacaklarına, kadınların kılık kıyafetinden, gene kadınlar için Sultannahmet ve Şehzadebaşı camileri gayrisına gitmekten menedildiklerine kadar tembihler içeren bu yasaknamelerde, kadınların uygunsuz kılıkla gezemeyeceği, geceleri saat on birden sonra sokaklarda kadınlardan kimse kalmayacağı, alışveriş için dükkân ve çarşı-lardan içeri girip alışveriş edemeyecekleri, kadının alacağı herne ise, bunu satan dükkânın önünde edebi ile durup istediği şeyi isteyip, alır almaz hemen evine döneceği, geceleri kimsenin sokakta fenersiz gezemeyeceği, fenersiz tutulanların cezalandırılacağına, sağlık gereği oruç tutamayanların ahali içinde açktan oruç yemesinin yasak olduğuna dek ayrıntılandırılmış

 **BURADA** 

**SİGARA
İÇİLMEZ**

CEZASI 75 TL

5727 Sayılı Yasaya Göre bu panonun asılması zorunludur.
Asmayan sorumlular hakkında idari para cezası uygulanacaktır.
Burada sigara ve tütün ürünleri içilmesine izin veren veya göz yuman
sorumlular hakkında idari para cezası uygulanır.



YASAL UYARI :

**18 YAŞINI
DOLDURMAYANLARA
SİGARA VE DİĞER TÜTÜN
ÜRÜNLERİ SATILAMAZ;
SATANLAR HAKKINDA
YASAL İŞLEM YAPILIR.**

 **El Bandı Üzerine
Çıkmak Tehlikeli
ve Yasaktır**

Tembihname otel, han ve aile evleri (yavutaneler)nde kullanılacak suları sıralar, kolay değil, nüfusu üç yüz bin olan koca bir şehirden sözediliyor(!) Kahvelerde nargile marpuçlarının dezenfekte edilmeden kullanımı, yanı sıra kahvehaneye lostra sokmak potin boyatmak da yasaktır. Dükkânlarında kedi bulundurmak, Türkçeden gayrı bir lisanla bağırarak mal satanlar, sinema, otobüs, tramvay ve kamaralarda sigara içenler, tavuk ve benzerlerini baş aşağı taşıyanlar, sokakta varil yuvarlayanlar, sinemaya ayakta müşteri alanlar, sırt hamallığı yapanlar eski gazete ve matbu kağıtlardan gazete yapanlar...’da cezalandırılır. İkinci Dünya Savaşı henüz bitmiş olsa da her an savaş çıkabilir, o nedenle, umumi hükümlerin 74. maddesinde, ‘hava savaşlarından gelecek yangınlardan korunmak için evlerinde yeterince kum bulundurmayanlar cezalandırılır. Büyük evlerde ellişer kiloluk 4, küçük evlerde ellişer kiloluk iki torba kum bulunacaktır.’ Haydi bunlar neyse ne, ya Osmanlı’nın kadınlara dair dizim dizim sıralı yasaklarına ne demeli? Ey Nisa taifesi, ibret için okuyunuz;

Gayri Müslimlere Cariye Satma Yasağı: Hicri 867 miladi 1559 yılında, gayrimüslimlerin esir ve azatlı kullanması kati olarak yasak edildi; evvela bu yılın safer ayında, İstanbul kadılığına gönderilen bir ferman ile gayrimüslimlerin yanında bulunan azatlı veya esir köle ve cariyelerin tesbiti emredildi, sonra aynı yıl Cemaziyelahirında çıkan ikinci bir ferman ile gayrimüslimler yanındaki esirlerin bedeli mukabilinde sahiplerinden alınarak Müslümanlara satılması ve azatlıların da Müslümanlar yanında çalışmalarının temini emrolundu. Bu tarihten itibaren gayrimüslümler köle ve cariyeye kullanmadılar ise de, yukarıda kaydettiğimiz uygunsuz esirciler ve esir dellalları vasıtasıyla ile nihayet birkaç gece için meşreblerine uygun ve kendilerini dilşad edecek köle ve cariyeye tedarikinde sıkıntı çekmediler. Esirciler ve esir dellalları zincirleme kefalete bağlanmakla beraber, içlerinde para için her türlü şenaati irtikabdan çekinmeyen insanlar daima bulundu.

Kadınların Kayıklara Erkeklerle Binme Yasağı: Fatih’ten II.Abdülhamit devri sonuna kadar devam etmiş bir yasaktır. Kadınlar, tek veya iki üç çiftle kayıklara erkeklerle beraber binemezlerdi. Yasağın konulmasına sebep, bazı hafifmeşrep nazenin taze kadınların kayıklarda kırıkları olan erkeklerle buluşmalarına mani olmaktı. Bazı kayıkçılar, bu oynaşmalara göz yumma karşılığı devletçe tesbit edilen narhtan kat kat üstün para kopardıkları için yasağa rağmen kayıklarına erkeklerle beraber kadın alırlar, görülüp de niçin aldığı sorulunca “erimdir dedi aldım” derlerdi. Bu gibi uygunsuzlukların önüne geçilmesi için de

kayıkçılar kahyasına bostancıbaşıya sık sık şiddetli emirler verilirdi. Taze kadınların, Haliç ve Boğaziçi iskelelerine dolmuşa işleyen kayıklara bile erkeklerle binmesi yasaktı. Bu yasaktan yalnız ihtiyar kadınlar, o da dolmuşa işleyen kayık olmak şartı ile istisna edilmişti. Bu hususta kayıkçılar kahyasına gönderilmiş Hicri 988 miladi 1580 tarihli fermanın birkaç satır: “Bundan evvel de tenbih edilmişti; taze avretlerin levend taifesile kayığa binip gezmelerine mani olun ve bu hususu bütün kayıkçılara tekrar tekrar tenbih et”

Kadınların Eyüp’te Kaymakçı Dükkânına Girme Yasağı: On altıncı asırda konmuş bir yasaktır. Eyyub’un kaymağı ve kaymakçı dükkânları İstanbul’un şöhretlerinden idi. On altıncı asırda, herhalde türbe ziyareti bahanesi ile Eyyub’a gelen bazı hafifmeşreb kadınların kaymakçı dükkânlarına girip, evvelce anlaştıkları erkeklerle bu rada buluştukları görüldü ve Eyyub Kadısı tarafından hükümete şikayet edildi. Bunun üzerine Eyyub Kadısına Hicri 981 Miladi 1573 tarihli bir yasak fermanı gönderildi ki, Kadı efendiye hitaben yazılmış bu fermanın: “Kaymakçı dükkânlarına bazı nisa taifesi kaymak yemek bahanesi ile girip oturup namahremler cem’olup hifafi şer’îşleri vardır diye Müslümanların haber verdiklerini bildirmişsin; bu babda ihmal caiz değildir; kadınlar kaymakçı dükkânlarına gitmeyecektir, gelen kadınların dükkâna alınmamasını dükkân sahiplerine şiddetle tenbih et, tenbihini dinlemeyen ve dükkânına kadın müşteri alan dükkân sahibini muhkem cezaya çarptır” deniliyordu.

Kadınların Açık Saçık Gezmesi Yasağı: “Allah her türlü bela ve afetten korusun. İstanbul Osmanlı ülkesinin yüzü suyusudur; ulema suleha, üdeba beldesidir, ahalsinin, tabaka tabaka tesbit edilmiş kıyafetleri vardır. Hal böyle iken bazı yaramaz avretler, halkı baştan çıkarmak kasdile sokaklarda süslü püslü gezmeğe, libaslarında türlü türlü bid’atler göstermeğe, kefere avretlerini taklid ederek serpuşlarında acaip şekiller yapmağa başlamışlar; ismet adabını tamamen kaldıracak mertebede kıyafetler uydurmaları evvelce men edilmiş iken namus perdesini tekrar kaldırmaktan korkmamaları, türlü türlü kötü kıyafetle dolaşmaları, birbirini görerek ismet ehli hatunları da baştan çıkarmak mertebelerine varmıştır. İrz ehli ve ismet sahibi kadınlar, kocalarını, kendilerine bu yeni çıkmak elbiseler tedarikine zorlamakta imiş.. Kudreti yetmiyenler veya yetip de karılarının bu nev-zuhur kıyafetlere bürünmelerine rızası olmıyanlar karılarından ayrılma derecelerine varmışlar... Bu garip kıyafetler yasaktır... Kadınlar, bundan böyle büyük yakalı feracelerle sokağa çıkmıyacaklardır, başlarına üç değirmiden büyük yemeni sarmıyacaklardır. Feracelerinde süs olarak bir parmaktan kalın şerid

kullanmayacaklardır... Kadınlar sokaklarda veya mesirelerde yeni çıkma büyük yakalı feracelerle görülürlerse, feracelerinin yakaları o anda alenen kesilecektir, uslanmayıp ısrar edenler olursa, ikinci ve üçüncü seferinde yakalanıp İstanbul'dan taşraya sürgün edileceklerdir. Bu husus, mahalle imamları vasıtasıyla bütün İstanbul kadınlarına tebliğ olunsun. Yaramaz avretlere uymak yüzünden sokakta elbiseleri yırtılarak perdei ismetleri lekeleneyeceği ırz ehli hatunlara anlatılsın. Bunları diken terzilere ve şeridcilere de tenbih olunsun. Bu yasağın tatbikine Yeniçeri Ağası memur edilmişlerdir. Asla göz yumulmasın, merhamet edilip himaye yolu tutulmasın. Yasak gereği gibi tatbik olunsun".....

Kadın taifesinin sokaklarda ve pazarlarda iştiha çekici tavırlarla dolaşmaları ötedenberi yasaktır. İngiliz şalisi denilen çuha gayet ince olduğundan, o çuhadan ferace giyen kadınların ferace altındaki esvapları dışarıdan görünüyor. Kadınların İngiliz şalisinden ferace kestirmeleri evvelce şiddetle men'edilmişti. Kadınlar Engürü şalisinden ferace kestirmeğe başladılar, fakat bu kumaş da ince ve kadınlar adeta sokağa feracesiz çıkmış gibi olduğundan o da yasak edilmişti.

Aralıkta bazı hayasızların yine Engürü şalisinden ferace kestirdikleri ve giydiklerini işittik ve gördük. Yasağımızın dikkat ve şiddetle tatbikini ve terzilerin Engürü şalisinden ferace kesip dikmelerini tekrar emrediyorum. Bu yasağımızı dinlemeyen terzi tutulup aman verilmeyip dükkânının kapısına asılacaktır"

Kadınların Mesire Yasağı: "Nisvan taifesinden bazıları tenezzüh ve teferrüç bahanesiyle Üsküdar'dan Kısıklı, Bulgurlu- Çamlıca ve Merdivenköyü'ne, bazıları dahi Boğazdan Tokad, Akbaba, Dereseği ve Yuşa'ya arabalarla gidip ve edep ve hayayı atıp envai şenaati irtikab ettikleri ihbar olundu. Bundan böyle kadınların, arabalarla bu uzak mesirelere gitmeleri yasak edilmiştir. Gidenlere onları yasağa rağmen arabasına alıp götürecek arabacılar, yakalandıkları gibi İstanbul'dan taşraya sürüleceklerdir.

(Kaynak: Osmanlı'da Harem. Meral Altındağ. Altın Kitaplar Yayınevi Temmuz 1993)

İzmir Tembihnamesindeki kimi yasaklar, toplumsal hayatımızın nereden nereye geldiğini gösteriyor; 'Yaya kaldırımından hayvanla veya velespitle geçmek, sokaklarda kafes içinde veya açıkta yırtıcı havyanat gezdirmek, teşhir etmek, kalabalık mahallerde vesairede koç ve horoz dövüştürmek, dükkân haricinde hayvan nallamak, destan vesaire satmak ve reklamcılık kaydıyla cadde ve meydanlarda izdihama meydan vermek, ağızlıksız köpek gezdirmek, kendini idarenden aciz çocuklara sandal ve hayvan kiralamak, rastgele yere abdest bozmak, tükürmek ve sümürmek yasaktır!"

Toplumsal daha başka yasaklar da var ya, Tembihnameye girmemiş. Bohçacı kadınlar, sokak yoğurtçuları, bileyciler, bozacılar, falcılar, köçek ve çengiler, ayı gezdirip ayı oynatanlar, remil atanlar, bakla açanlar, davulcular, at üstünde sünnet çocuğu ve gelin geçirenler, sünnetçiler,

büyücüler, iğneciler ve ebe karırlarla ve hamamlarla ilgili ne güzel mahalle arası yasaklar var ya, geçelim, densizliğin gereği yok şimdi durduk yerde. 'Umumi çeşmeler önünde çamaşır vesair emval ve eşya yıkamak, her ne suretle olursa olsun karşıdan karşıya ip gererek çamaşır vesaire asmak, pencereden kapıdan sokağa su serpmek, süprüntü atmak, çuval silkelemek yasaktır, her birinin cezası en az on lira!"(Balıkların kulaklarını boyamak yasağını artık yazmıyorum..) Nasılız efemim? Yani hem o zamanlar hem bu zamanlar nasılız efemim? Alıntıladığımız A.Hilmi Baküs'e, katkısı için sevgili editörümüz Elvan Arpacık'a en derin şükranlarımızla...

Tam bu yazıyı yazarken, internet üstü servis edilen bir haber düştü ekrana, iyi yazının eki ekrandan gelir işte böyle."Yasaklar ülkesi Küba' başlıklı bu yazıya Çilingir Tamer imzası atılmış, aktaran Besalet Akkaya arkadaşımız. Yasaklar Ülkesi Küba: Liderliği tartışılmaz olan Castro'nun heykelini yapmak, anıtını dikmek yasaktır!

Birinin, birilerinin bir başkası önünde diz çökmesi yasaktır. Dayanışmaya ihtiyacı olanlarla dayanışma eksikliği yasaktır. Çocuk ölümlerinin olması yasaktır (olur, başüstüne) Başkasının alinteriyle birkaç kişinin zenginleşmesi de yasaktır İnsanların topluma sevgi ve saygı duymaması yasaktır. (Sevip saymak ikinci bir emre kadar mecburidir anlayacağınız gençlerin üniversiteye giremedim diye, bir hayale ulaşamayıp çaresiz kalması yasaktır) Bunun için Latin Amerika tıp okulları olan ELAM'ı kurmuş, hazretler Doktora gidemeyip ameliyat olamayan insan olması yasaktır Çocuğun kaderine terk edilerek sokakta uyuması yasaktır Sömürge bayrağının yakılması yasaktır. (Çünkü bayrak o ülke halkını simgelemektedir, kardeşliğe sığmaz) Kültürel yozlaşma yasaktır. İkiyüzlülük yasaktır. Onurunu kaybetmek yasaktır. Yasağı çiğneyenler ağır cezalara çarptırılır. Zaten aktaran sevgili Besalet de, "Bu videoyu paylaşmamak, yasaktır!" uyarısıyla iletmiş. (Ama Küba'da başka hangi densiz eylemlerin, tercihlerin yasak olduğunun şerhini düşmeyi kimse akıl etmemiş, ne hikmetse? Hatta bu yüzden bir yazarlarına ölüm cezası kesildiğini... Yalnız işbu yasaklar serbesttir, öteki türlü cezaya tabidir...) Yasaklar sözkonusu olduğunda, Devekuşu Kabare'nin Zeki Alasya/Metin Akpınar mührü vurulmuş Yasaklar adlı oyununu anmamak olmaz Yasaksız, tembihsiz, cezasız, uyarısız, sansürlü günleriniz olsun ey hazirun...

Beyoğlu'nun rengi, sokak müzisyenleri de yasaklardan nasibini alanlardan Ama bu resim çok yakın tarihli yani izin alanlar müzik yapıyor anlaşılır



Keşke Hep Çocuk Kalsaydık;Her Günümüze SNOOPY Ve GARFIELD'le Başlasaydık...



Evlerimizdeki Snoopy'lerden biri;koşup oynamak için güneşin çıkmasını bekliyor Güneş gözlüğü bile hazır.



Yemek vaktine kadar kestirmek isteyen sarman Garfield'ler

Çocuklukta anlamaz insan; hiç anlamaz. Ne kadar güzel günler yaşadığını, dışarıdaki dünyadan başka içinde de çok zengin, ren-gârenk bir dünyanın olduğunu...

Yazan: Sevdâ Kaynar

Çocuklukta anlamaz insan; hiç anlamaz. Ne kadar güzel günler yaşadığını, dışarıdaki dünyadan başka içinde de çok zengin, rengârenk bir dünyanın olduğunu...

Hiç kimsenin yapamadığını çocuklar yapabilir çünkü. Birden bire bütün kapılarını dünyaya kapatıp, sadece kendi kahramanlarıyla baş başa kalabilir; onların serüvenlerinden inanılmaz tatlar alabilir; hiç olmadık olaylarda başına bir şey gelmeden, gülmelerle, kahkahalarla dolu bir hayatın içine yalnızca çocuklar dalabilir. Bu nedenle insan çok sonraları, artık büyüüp hayatın tüm gerçekleriyle karşılaştığında, çocukluğunda ona bu dünyaları veren insanları hatırlar ve mutlaka onlara sevgi dolu bir selam yollar. Kendisinin bıraktığı çocukluğu bir bayrak yarışı gibi ondan alan o günün çocuklarına da biraz hasetle bakar.

Çocukluğumuzun bu renkli dünyasını daha da renklendiren, ona mizahın eşsiz tadını katan insanlar kimlerdir; kimdir bu yaratıcı zekâsını çocuklara adayan neşeli insanlar...

Hepsini saymak zor; zaten onların isimlerinden çok, yarattıkları kahramanlar bilinir. Bazen Walt Disney'i bilmeyen birisine rastlarız da, Miki Fare ya da Donald Duck'ı çocukluk hatıralarına katmayan bir insanı düşünemeyiz bile...

1902 yılında kaldığı fakir otel odasında, bir duvar kenarındaki fareyi görerek, ki kendisi farelerden çok korktuğu halde Mickey Mouse (Miki Fare)yi yaratan, sonradan Disney dünyasını kurarak muazzam bir kuruluşa ve servete sahip olan Walt Disney'den söz etmeden diğer çizgi kahraman yaratıcılarını anlatmak biraz haksızlık olur bu büyük ustaya.

Yüz yılın başında kurulan Disney dünyasından sonra ondan ilham alarak pek çok sanatçı yetişti; gelişen çizgi tekniğiyle yaratılan bu kahramanlar sadece küçüklerin değil, büyüklerin de sevgilisi oldu. Bunların en ünlülerinden birisi de Charles Schulz ve ondan adını alan Charlie Brown'di. Charlie Brown'ın sevgili köpeği Snoopy'den söz açalım şimdi de: Snoopy başlı başına bir karakterdir. Bilge, kaderci, başına gelenlere razı, uysal düşünüşüyle zen felsefesine ulaşan insani bir köpecik... Snoopy hiç konuşmaz, onun ne düşündüğünü biz düşünce balonlarından anlarız. Belki de düşüncenin sözden çok daha üstün ve yönlendirici olduğunu kavrarız. Snoopy bir hayat virtüözüdür aynı zamanda. Bakın onu sevenler onun için ne diyor: "Snoopy Sofistike zevkleri olan, Zen Budist seviyesinde bilge bir -köpek demeye dilim varmıyor- çizgi roman kahramanıdır... Alaycıdır fakat sempatiktir. Pragmatist değildir, sosyal bir hayvandır; hayatı bir serüvenmiş gibi yaşar, her dakikasından zevk alır; o bir Saint Exupery'dir, bir Dave Brubeck'tir..."

Küçük Prensi yarattıktan sonra bir gece uçağı-

la bilinmezlere dalan, fantastik serüvenci Saint Exupery'ye benzemek, Cazın dehası Dave Brubeck ile eş tutulmak için bir çizgi roman kahramanının insanla çok bütünleşen ve hatta ona yol gösteren bir tavrı olması gerekir, değil mi? İşte Snopy de bunların hepsi fazlasıyla vardır.

Gelin kısaca Snoopy'nin yaratıcısı Charles Schulz'dan söz edelim: Charles Schulz dünyanın en ünlü karikatür ve çizgi film serilerinden Peanuts'ın (Snoopy) yaratıcısıydı. 2000 yılında hayata gözlerini yumduktan sonra yazılan Schulz and Peanuts isimli kitap, Amerika'da tartışma yarattı. Schulz'u tıpkı ressam Vincent Van Gogh, besteci Ludwig Van Beethoven ya da şair Arthur Rimbaud gibi "yaralı bir ruh" olarak resmeden biyografide, ünlü çizer karşımıza mutsuz, yalnız ve acı çeken bir sanatçı olarak çıkıyor.

Biraz abartılı olsa da bu görüşe katılmamak mümkün değil. Çünkü Charlie Brown da sanatçının kendi iç dünyasını yansıtıyor. Onun sözleriyle diziden söz edecek olursak." Aşkların hepsi karşılıksızdır; kahramanlar oynadıkları bütün beysbol maçlarını kaybederler; sınavlarda hep çuvallarlar; bekledikleri Büyük Balkabağı hiç gelmez ve unutmamak gerekir ki Lucy her seferinde Charlie Brown'un ayağının altından futbol topunu son anda çeker." Annesini henüz 20 yaşındayken yitiren Schulz, hayatı boyunca onun kendisini çizgi roman sanatıyla ilk defa tanıştırdığını hiç unutmadı. Snoopy ve Charlie Brown'ın yaratıcısının bu ünlü çizgi eseri onun hayatından pek çok iz taşır. Bir kere isim benzerliği var. Charlie Brown'ın hiç sevgilisi olmadı. Schulz'un da lisedeki en büyük derdi buydu. Charlie Brown gibi Schulz'un da babası bir berberdi. Schulz'un çocukluğunda sahip olduğu Spike isimli bir köpek vardı. Snoopy'nin ağabeyinin ismi de Spike. Charlie Brown paten üzerinde süperken topa asla vuramıyordu, aynen Schulz gibi. (Schulz, "Topa vurabilen bir çocuğun neresi komik" diyerek durumu açıklamıştı). Charlie Brown'ın sürekli bahsettiği ama hiç görünmeyen kızıl saçlı küçük kız (ki adı Heather'dır), Schulz'un sanat okulundaki kız arkadaşıydı. Bunlara ek olarak Schulz, kendisinin de Charlie Brown gibi sessiz ve sinik bir karakter olduğunu söylerdi.

Peanuts 50 yıl boyunca 75 dilde ve 2600 gazete-de kesintisiz yayımlandıktan sonra 1999'da Schulz kanser olduğunu ve kemoterapi yüzünden görüşü bozulduğu için emekliliğe ayrılacağını açıkladı. 12 Şubat 2000'de kalp krizi geçirerek öldü. Schulz kendisinden sonra hiç kimsenin Snoopy'yi çizmesini istemediği için, Charlie Brown'ın gazetelerdeki yayını durduruldu. Sanatçı bu sevimli köpeği o kadar çok sevmişti ki bir başkasının onda yaratabileceği ufacık bir çizgi değişikliğine bile razı olmuyordu. Snoopy'i büyük küçük herkesin gözünde canlı yapan da bu sevgi değil midir zaten?

GARFIELD: yalancı, madrabaz, çıkarıcı ama inanılmaz sevimli bir sarman

Snoopy ile Garfield birbirinin tam zıddı. Garfield'in öyle hayat felsefesi filan yok. Tipik bir göbeğini kaşıyan adamdır o. Koltuğuna kurulsun, ayaklarını uzatsın ve gelecek pizzayı beklesin. Rahatı her şeyden önemli. Herkesle dost ama bu dostluğa çok güvenilmez. İşine geldiği zaman bir fare ile bile ah-bap olabilir; bir köpekle de onu can ciğer sarması olarak görebiliriz. Ama Garfield'in işine yaradıkları zaman bu dostluklar geçerlidir; bu nedenle anında bozulabilir; amiyane deyimle Garfield hepsini satabilir. Bütün bunlara karşın Garfield inanılmaz sevimlidir. Kedilerden nefret eden bir insan bile Garfield'e kayıtsız kalamaz; bu şişko ve menfaatçi kediyi sevmekten kendini alıkoyamaz. Kimileri Garfield'i çok sever; kimileri Snoopy'yi. Ama ikisi de Amerika'nın en sevilen kedisi ve köpeği halini almışlardır çoktan. Bakın onları karşılaştırmaya bile dayanamayan biri Garfield için neler diyor: "İkisi de karakter sahibidir bu hayvanların; fakat aralarında bir karşılaştırma yapılırsa Garfield denen tembel ve cahil kedi sadece vücut kütlesiyle ağır basabilir. Garfield da alaycıdır, zekidir, hazırcevaptır ama onun o cool hali sadece görüntüden ibarettir. Hayata boş vermiştir, kimseyi sevmez, adi bir Epikürçüdür bu yaramaz kedi. Benim nazarımda kedi bile değildir. TV başında göbeğini kaşıyıp tıkanan kısa bacaklı bir ayıdır. Gelin şimdi de Garfield'i yaratıp onu milyonların sevgilisi yapan sanatçı kimmiş; onu tanıyalım: James Robert Davis. 1945 İndiana doğumlu karikatürist...19 Haziran 1978 tarihinde yarattı Garfield'i. Garfield dünyanın en hızlı satan çizgi romanı oldu bir anda. Tam 2400 gazetede yayınlanan ve her gün iki yüz milyon kişinin okuduğu eşsiz bir kahraman. Onun bir kediyi bu kadar iyi çizmesinin bir nedeni de çocukluğunun bir çiftlikte geçmesi ve çevresinin kedilerle dolu oluşuydu. Yaratıcı beyni bu kediler sayesinde tıpkı insan özellikleri taşıyan ama aynı zamanda kediliğin bütün tavırlarını da koruyan Garfield'i içten içe üretmişti çiftlikte geçen zamanlarda.

Bütün bu çizgi kahramanların bizleri güldürmekten, çocukların dünyasını biçimlendirmekten başka bir rolleri daha vardır dünyamızda. Onlar sayesinde doğanın ve dünyanın bizim kadar sahibi olan, hatta hiç zarar vermemeleri nedeniyle dünyada var olmaya belki de bizden fazla hakları olan hayvanları sevdirmişlerdir nice insana. Onların maceraları, hınzırlıkları, vicdan azapları ve felsefeleri sayesinde bütün bu canlılar bizden bir parça olabilmiş; sevimli ve sevgili yüzleriyle ta çocuklukta başlayan bir sevgiyi ve hoş görüyü hayatımızın içine sokabilmişlerdir. Onların yaratıcılarını bu nedenle her zaman saygıyla anmak belki de bir insanlık borcudur.