

paylaşım

KARTONSAN YAŞAM KÜLTÜRÜ DERGİSİ 2009/1



İstanbul'un Martıları
Küçük Bir Ülkenin Küçük Başkenti
VADUZ
Hamurun Etle Buluştuğu Lezzetler

Mimozalar baharı müjdeleyen bitkilerdir. Mart ayı yani mimoza mevsimi geçmiş de olsa dergimizin bu sayısında onları sizlerle buluşturuyoruz. Mimozalar ne kadar kırılğan bitkilerse, doğanın bir başka mucizesi olan martılar ise bir o kadar özgürlüklerine düşkündür... Denize kıyısı olmayan ülkelerde, kentlerde ne yazık ki martı çığlıkları duyulmaz ...

Istanbul'un martıları ise sabahın erken saatlerinde, balıkçılarla işbaşı yapar. Balıkçılar rızklarını çıkarma çabasında balıkların satmaya uğraşırken, martılar da günlük nafakalarını çıkarmak için çığlık çığlığa balık kasalarının üstünde uçuşur, balıkçılarla kavgaya tutuşurlar. Onlara rüşvet olarak simit ve ekme kırıntısı verince, fotoğraf albümlerimiz için içten ve güzel pozlar aldık. Kısa kısa değindik, küçük notlar tattuk, çünkü anlatmakla bitecek gibi değil onların dünyası ...

Bu sayımızdaki konulardan biri de para! Hakimiyeti hiç bitmeyen sürekli gündemde, herkesin zorunlu ortak ilgi alanı. Paraya elimizde olmayan nedenlerle bağımlıyız belki ama başka zayıflıklarımız bu zayıflıklarımızdan kaynaklanan söylencelerimiz de var Şahmeran bunlardan biri. O bir kadın bilge. Her bilge kişi gibi anlayışlı, olgun ama bu özellik kendisini tehlikelere ve kötü niyete karşı korumaya yetmiyor.

Eski Duyûn-ı Umûmiye binası bugün İstanbul (Erkek) Lisesi olarak topluma çeşitli değerler yetiştiren bir eğitim kurumu. Bu köklü eğitim kurumunun ilginç geçmişi de bu sayımızın konularından.

Aranızda pipo içenleriniz var mı? İçenler varsa lületaşından yapılmış olanının makbul olduğunu bilirler. Anadolu topraklarından çıkan bu taş, Avusturyalılar tarafından İngilizlere "Avustralya taşı" olarak satılmış yıllarca. Neden mi öyle satmışlar? Eğer İngilizler taşın uzak kıta Avustralya'dan değil de Anadolu'dan geldiğini öğrenirlerse gidip kendileri işleyecekleri için. Dünyanın en büyük lületaşı rezervleri bizim topraklarımızda ama müzeleri Avrupa ve Amerika' da.

Liechtenstein'in nüfusu İstanbul'un küçük bir ilçesi kadar;35.000. Başkenti Vaduz'un nüfusu ise 5000'i geçmiyor. Ama bu 5000'lik kentin cadde ve sokaklarında belki de İstanbul'dakinden daha çok heykel var. Minik kent Vaduz, ilginç ayrıntılarıyla sayfalarımızda yerini aldı.

Lezzet konusunda son söz midenin. Çünkü bir yemeğin iyi olup

olmadığına damak değil mide karar verir aslında.. Dergimizin sayfalarında yer verdiğimiz Pide de hazmedilmesi güç bir yiyecektir ama hakkı verilerek yapılmış olanları hariç. Anadolu'da pide yapımı bölgeden bölgeye, neredeyse ilçeden ilçeye değişiyor. Anadolu coğrafyasının bu lezzetleri de derin bir yemek kültüründen geliyor. Sağlıklı beslenmenin önemini kavradıkça toplum olarak yemek kültürümüzle daha fazla ilgilenmeye başladık. Ana maddesi hamur olan pidenin nasıl sağlıklı ve besleyici bir yiyecek olduğunu sayfalarımızda okuyacaksınız.

Keyifli günler dileği ile...

Mehmet Talu Uray

Lületaşı,Lületaşı Pipo ve Ali Osman Denizköpüğü

Çok Alıngansın Çünkü Sen Mimosasın

Küçük Bir Ülkenin Küçücük Başkenti:Vaduz

Düyûn-ı Umûmiye'den İstanbul (Erkek) Lisesi'ne

İstanbul'un Martıları

İnsanoğlunun Vefasızlık Öyküsü: Şahmeran

Hamurun Etle Buluştuğu Lezzetler

Kimimiz Mahkûmu Kimimiz Gardiyanı: Para

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

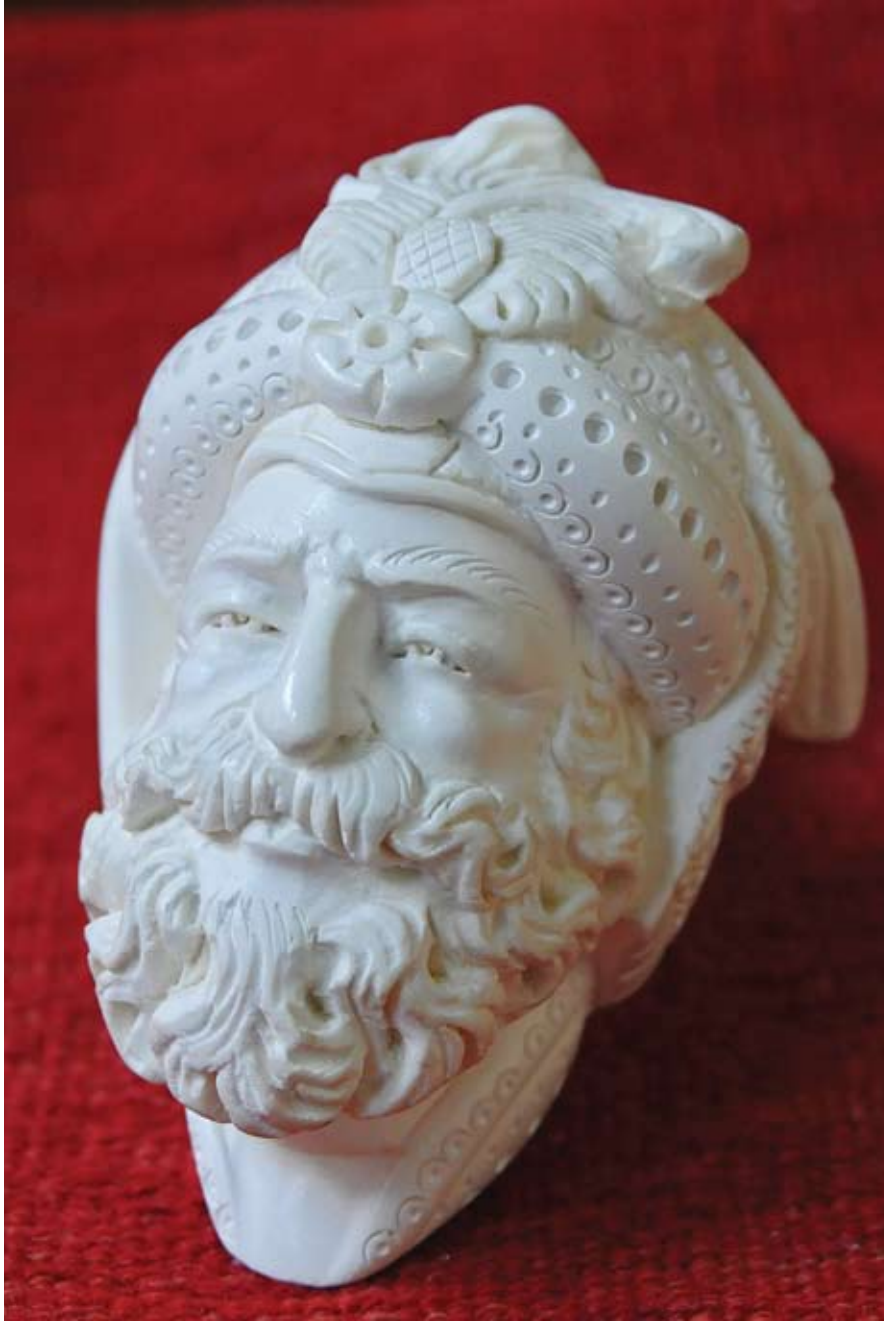
Baskı: Elma Basım
Halkalı Cd. No. 164 B4 Blok
Sefaköy-Büyükçekmece
Tel: 212 697 70 70- 697 30 30
e-mail: elmabasim@elmabasim.com

Yayın Türü: Yaygın Süreli

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

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

Baskı Tarihi: Nisan 2009



LÜLETAŞI LÜLETAŞI PİPO ve ALİ OSMAN DENİZKÖPÜĞÜ

Yazı ve Fotoğraf: İSA ÇELİK

Eskişehir'in antik dönemde adı, Dorylaion idi. Frigya'nın yani Phrygia'nın 706.000 nüfuslu bir kentiydi. Bugünkü Şarhöyük. Kurucusu Eretrialı Doryleos'tur. Bugüne kadar yapılan arkeolojik kazılarda pişmiş topraktan yapılmış en eski pipo, Kuzey Amerika'da bulunmuş. Karbon testleri sonucunda yapımları MÖ. 5-6 bin yıllarına tarihlenmiş.

Lüle Farsça Lüle'den yani emzikten geliyor. Eskiden tütün içmeye yarayan özel ağızlık adı. Lula, Çanakkale'nin Biga ilçesinde, pipo anlamında kullanılıyor. Lüle'nin anlamı ise Artvin Ardaneuş ilçesi ve köylerinde sigara ağızlığı. Isparta'da uzun ağızlık ve çubuğa

lülü diyorlar. Türkçe sözlükte lülenin birçok karşılığı var. 1) Bükülmüş, dürülmüş, kıvrılmış şey. 2) Pipo, nargile, tütün çubuğu vb.nin ucuna takılan, içine içmek

için tütün konulan yuva. Ve konumuzla ilgili olmayan başka anlamlar. Lüle lüle ise saç için kullanılıyor ve kıvrım kıvrım büküm büküm demek. Gene aynı sözlükte lületaş, Türkiye'nin Eskişehir bölgesinde bol bulunan kolaylıkla yontulup işlenebilen, suya değince sabun gibi yumuşayan, nikotini emici özelliği nedeniyle pipo, ağızlık vb. yapımında kullanılan süs eşyaları yapımında da yararlanan, ak renkli, doğal magnezyum silikat. Eş anlamı: Eskişehirtaş diye anlatılmış.

Lületaşına Batı dillerinde, İngilizcede sea surf, Almancada meerschaum yani denizköpüğü deniliyor. Lületaşına bu adın verilmesi, onun ak renginden ve kuruyunca





suyun üstünde yüzebiliyor olmasından esinlenilmiş olabilir. (Bir yorum)

Lületaşı ülkemizde halk arasında (halk dilinde), özellikle Eskişehir’de “aktaş”, “patal” olarak da Eskişehir ve İstanbul yörelerinde kullanılıyor.

Lületaşı eski zamanlarda, tütün içmek amacıyla özellikle pipo yapımında kullanıldığı için “lületaşı” adını almıştır ama, asıl adı “Eskişehirtaş”ıdır.

Eskişehirtaşıyla ilgili bazı fermanlarda “estika ma’denidimekle ma’ruf”, yani estika madeni diye bilinen” ifadesi kullanıldığına rastlanılmış. Sayın Şinasi Acar’ın dipnotunu verdiğim yazısında, Charles Texier’in Küçük Asya kitabında Arapça “istika” sözcüğünün lüle, çubuk, nargile ve içme anlamlarına geldiğini belirttiğini ama kendilerinin araştırmaları sonucunda böyle bir sözcüğe rastlayamadıklarını, olsa olsa “istaka” sözcüğünden gelme olabileceğine, estika taşının su emen taş anlamında kullanılmış olabileceğine inandığını yazıyor ve ekliyor, dilimizde bugün de kullanılan saki (su dağıtan, içki veren) ve saka (sucu) sözcükleri de aynı kökten gelmedir.” Diyor.

Sayın Şinasi Acar’ın yazısında sözü edilen fermanlar hangi fermanlardır bilemiyorum ama, acaba burada kullanılan estika sözcüğü estetik ile ilgili olabilir mi? Çünkü estetik sözcüğünü sözlükler, güzellik duygusuyla ilgili olan; güzelliği olan biçiminde tanımlıyorlar. Savımızı biraz daha açalım. Yerin altından çıkarılan sabun gibi yumuşak bir nesneden birçok güzel şeyler üretiliyor. Bu madenin Osmanlı toprakları dışına çıkarılması konusunda iznini almaya gelen yabancıların ifadelerinde (belki) geçen estetik sözcüğü, yanlış anlamayla ya da yanlış yazılmayla estetika estika olarak yazılmış olabilir mi? Sadece sesli düşünme, siliyorum sadece yazılı düşünme...

Bu yazıyı hazırlarken yararlandığımız, Eskişehir Ticaret Odası Dergisinin Şubat 2007 tarihli sayısındaki söz konusu yazıda başka değerli bilgiler de var. 1834 yılında Frigya gezisi sırasında Eskişehir’e uğrayan ünlü gezgin Texier, gezi kitabında, Eskişehirtaşına estika

taşı dendiğini yazmış. Gene aynı yazıdan öğreniyoruz. 12. yüzyılın sonlarında Önyasya ve Anadolu gezisinde Eskişehir’e de uğrayan El-Herevi, seyahat notlarını topladığı eserinde Eskişehir’deki ılıcalardan ve lületaşından söz etmekteymiş.

Yazıyı hazırlarken doğal olarak internet sitelerine de baktık. İnternet sitelerinde her şey allak bullak. Her şey bir biri içine girmiş durumda. Her aklına bir şey gelen doğru-yanlış yazmış çizmiş. Aslı astarı olsun olmasın... Ortalık toz duman. Birçok kaynakta, ilk olarak lületaşının 1600-1700 yılları arasında bir Macar seyyahın bulduğu söyleniyordu. Peki lületaşını Macarlar bulduysa, nasıl olmuş da Avusturyalılar bu işin kaymağını yemişler diye hep merak ederdim. Bu yazıdan gene çok değerli bir bilgi edindim. Osmanlı Sultanı II. Ahmed, 1723’te Macar gezgini Kont Andraszy’ye ham Eskişehirtaş hediye etmiş. Kontun pipo meraklısı arkadaşları Karon Kawates bu taşlardan, bugün Budapeşte Müzesi’nde sergilenmekte olan pipoları yapmışmış.



Bazı kayıtlarda 300 yıl Eskişehir’den Viyana’ya lületaşı taşınmış olduğu belirtiliyor. Eskişehir-İznik arasındaki yola A.Reinhardt “lületaşı yolu” adını vermiş. (Bu kişinin kim olduğunu bir türlü bulamadım.)

Lületaşının 3000 yıl kadar önce keşfedildiği sanılıyor. Eskişehir’deki Çavlum nekropol alanında İÖ. 1700’lere tarihlenen bir mühür bulunmuş. Üstünde bir çizik bulunan bu mühür küçük bir kız çocuğuna aitmiş ve lületaşından yapılmışmış. Lületaşının beş bin yıl önce de bilindiği biliniyormuş. İnternetteki kimi kaynaklarda böyle yazıyor ama ne yazık ki kaynakça yok.

Magnezyum ve silisyum ana kaya parçalarının yerin çeşitli derinliklerindeki başkalaşım katmanları içinde hidrotermal etkilerle hidratlaşması, yani su kazanması sonucunda oluşmuş kayadır. (kayaç sözlüklerde yer kabuğunun yapı gereci olan ve doğada büyük yer tutan, bir ya da birkaç mineralden oluşmuş kitle olarak tanımlanıyor. Lületaşının bilimsel adı: sepiyolit. Magnesit ve magnezyum silikat. Doğada beyaz grimsi, sarımsı, mavimsi yeşil, kırmızımsı ya da kahverengimsi olarak irili ufaklı yumrular halinde bulunur. Yumrular, 250 gr. ile 5-7 kg’lık parçalar halinde bulunuyor. Eskişehir’de 100 kilometrekarelik bir sahada 300’e yakın kuyudan her sene 3500 ton dolayında lületaşı çıkarılıyor.

Lületaşı yer altında ıslak olarak bulunuyor. İşlendikten sonra kurumaya bırakılır. Lületaşı kaybettiği nem oranında hafifler ve o oranda dirençli hale gelir. Eskiden daha yakınlardan çıkartılabilmekteymiş ama günümüzde ancak yerin 300 metre kadar altından çıkarılabilmekte.

Açılan kuyuların çeşitli derinliklerinde çeşitli yönlerde doğru galeriler açılır. Bazı galeriler kuru, bazı galeriler suludur. Bunlara sulu galeri denir. Sulu olan galerilerin taşları daha kaliteli ve daha değerlidir. Cinsleri ve kullanım alanlarına göre lületaşları şöyle sıralanıyor:



Ma'lumat dergisinin 19.9.1895 tarihli 13. sayısının 258. sayfasından: "Eskişehir'in lületaşı ma'deni ocaklarında işleyen amelenin ma'den kuyularından çıkıp ikametgâhlarına avdetleri" yazılı.

Sıramalı ya da sırmalı denilen cins lületaşı. Pipo yapımında kullanılır. Birimbirlik cinsi pipo ve biblo yapımında, pamuklu ya da parça pamuklu cinsi kadın piposu yapımında kullanılır. Pipo yapımına en elverişli türdür. Daneli ya da daneli dökme cinsi kadın piposu yapımında kullanılır. Orta ya da orta dökme cinsi tespih yapımında, cılız cinsi de nikotin emici astar yapımında kullanılıyormuş. Cılız dışında kalan cinsler de ayrıca kendi aralarında 12'şer çeşide ayrılıyor. Her cinsin 1'den 7'ye kadar olanı iyi. 7'den 10'a kadar olanı orta, 10'dan 12'ye kadar olanı düşük kalitedir.

Lületaşının İşlenme Aşamaları

Kuyulardan çıkarılan lületaşı ilk başta yaş sabun gibidir. Açıkta bırakılırsa sertleşir. Yeniden suya konulduğunda yumuşar, işlenebilir hale gelir. Önce çırpma yapılır. Lületaşı işlenmeye başlanırken ilk olarak sivri uçlu bir çekiç ile taşın yüzeyi topraktan temizlenir ve suyla yıkanır. Sonra tahra adı verilen bir çeşit kesici

aletle suyla da çıkarılamayan pisliklerden arındırılır. Bu işleme saykalı ya da saykal denir. Daha sonra bıçağın tersiyle pürüzlerden arındırılır. Bu işleme araçlama ya da arıslama denir. Lületaşını en az fireyle işlemek esastır. Lületaşının tozu bile ziyan edilmez. Taşa, elde edilebilinen formuna uygun desen ve form vermek gerekir. İşleme sırasında elliye yakın bıçak türüyle çalışılmaktadır. Her usta kendine göre bıçaklar kullanıyor. İlla şu veya bu bıçakla çalışılır diye bir kural yoktur. İspemeçet mumuna ve balmumuna batırılır ve emdirilen lületaşı, sertleştirilir, ince ince zımparalanır, ovularak parlatılır. Bu sırada şeffaf kremi sarı, fildişine benzer bir renk alır. Bu aşamada hazneye sap takılır. Bakalit sapın eğilmesi sıcak kaynar su içinde yapılmalıdır, yoksa bakalit kırılır. Biten iş endirekt ısıyla kurutulmalıdır. Kuruyan lületaşı, beyazlatılmış ve ısıtılmış balmumuna batırılarak cilalanır. Keçeyle ya da bir cins su kamışıyla parlatılır. Lületaşı, nikotini %70 oranın-

da emiyor. Bu nedenle lületaşından yapılmış pipo ile tütün içiminde nikotin oranı %30 oranında düşüyor. Lületaşından yapılan pipolar da ahşap pipolardakine benzer tat yoktur. Pipo içicisi yalnızca piponun haznesine koyduğu tütünün tadını alır. Burada önemli olan nokta, pipo içicisinin lületaşı pipo içerken pozitif bir duygulanma içine girmesidir. İyi bir lületaşı, hayal gücüyle tasarlanır; sabır, tecrübe ve yetenekle ortaya çıkarılır. Pipo şarap gibi eskidikçe değerlenir. Lületaşından yapılmış pipo içildikçe, ilk yapım rengi olan hafif kremi fildişimsi renginden yavaş yavaş sarıya kehribar ve kahverengine doğru değişir. Her renk aşaması ayrı ayrı güzeldir. Lületaşı pipolar, onları yapan ustanın adıyla anılır.

Lületaşından pipo dışında sigara ağızlığı, kolye, broş, küpe, bilezik, tespih, dekoratif amaçlı süs eşyalarıyla küçük heykelcikler yapılmaktadır. Ne yazık ki, her işte olduğu gibi lületaşı işinde de sahtekârlıklar yapılıyor.



Eskişehir tüccar mağazalarından birinde fesli olan amele başı kahya konumunda. Buradaki yerli amele tanımlamasından işletmenin yabancı işletme olduğu anlaşılıyor.

Yapılan işlerde lületaşı diye alıcı kullanılıp satılıyor.

Lületaşının radyasyon emici özelliği biliniyor. Bu özelliği nedeniyle uzay gemilerinin yalıtılmasında izolasyon malzemesi olarak kullanılıyor.

Ülkemizde ilk kez lületaşını, 1830'da Eskişehir'in Sepetçi ve Margı köylerinde Avusturyalılar bulmuş. Yıllarca Avrupa'ya Avustralya taşı diye tanıtmışlar. 130 yıl Avusturyalılar tarafından hammadde olarak götürülmüş. 1960 yılında ham olarak ülkemiz sınırları dışına çıkarılması yasaklanmış. Bazı kaynaklarda ise bu tarihin 1978 olduğu belirtiliyor. Tübitak'ın internet sitesinde lületaşının ham olarak ihracatının 1968'de durdurulduğu yazılı. (Google: lületaşı mad: 06) Biz Tübitak bilgilerini doğru kabul ediyoruz.

Lületaşı Yunanistan'ın bazı adalarında, Morovya'da, Fransa'da, İspanya'da, Fas'ta, ABD'nin Pensilvanya, Güney Karolina ve Utah eyaletlerinde, Afrika'da Nairobi'de de bulunmakta. Dünyada ticari olarak işlenebilir ve en değerli, en kaliteli lületaşı yataklarının tamamı ülkemizde ve en çok Eskişehir'de bulunuyor. Ayrıca yurdumuzun Çanakkale, Bursa, Kütahya ve Konya bölgelerinde de bulunuyor. Dünya lületaşı rezervinin %70'i ülkemizde bulunuyor.

ABD'de 6, İngiltere'de 5, Fransa'da 4, Hollanda'da 4, Avusturya'da 2, Almanya'da 2, Japonya, İsviçre, İtalya ve Türkiye'de 1'er lületaşı müzesi var. Dikkat Dünya değerli lületaşı rezervinin yüzde yetmişini ülkemizde ama bir tek müzemiz var. İnanılmaz ama gerçek...

Ali Osman (Denizköpüğü). İlk lületaşı ustası. Doğum tarihi bilinmiyor. Ölümü

1960. Kimi kaynaklar Ali Osman beyin İtalya'nın Bari kentinde yapılan bir yarışmaya Atatürk'ün isteği ile katıldığını ve orada birincilik aldığını yazıyor. Bazı kaynaklar da Ali Osman beyin 1940'lı yılların sonuna doğru Lületaşının nasıl işlendiğini merak edip İtalya'ya (kendiliğinden) gittiğini ve orada bu işin inceliklerini öğrendikten sonra Eskişehir'e gelerek çalışmalarına başladığını kaydediyorlar.

Artist İsmail, İsmet Bekler, Hoca Ahmet, Dede Süleyman, Avcı Ahmet... Ali Osman Denizköpüğü'nden başka ilk kuşak ustaları.

- 1 Orhan Tekelioğlu. Piponun Gizli Tarihi Skylife. Mayıs 1995 syf: 32
- 2 İsmet Zeki Eyüboğlu. Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü. Syf: 468 Sosyal Yayınlar 2004
- 3 Derleme Sözlüğü C:9 Syf: 3093 TDK yayınları 1993 Ankara
- 4 Derleme Sözlüğü C:9 Syf: 3093 TDK yayınları 1993 Ankara
- 5 Derleme Sözlüğü C:9 Syf: 3094 TDK yayınları 1993 Ankara
- 6 Ali Püsküllüoğlu Türkçe Sözlük Syf: 882 Arkadaş yayınları 2004
- 7 Ali Püsküllüoğlu Türkçe Sözlük Syf: 882 Arkadaş yayınları 2004
- 8 Meerschbaum Lületaşı. Redhous Sözlüğü Syf: 414 2004
- 9 Patal Derleme Sözlüğü C:9 Syf: 3407 TDK yayınları 1993 Ankara
- 10 Şinasi Acar İTÜ Yüksek Mühendis ETO dergisi. Syf:66 Sayı: 95 2005
- 11 Charles Texier Küçük Asya Cilt:2 İstanbul 1339
- 12 Şehabettin Tosuner Eskişehir Sakarya Gzt. 20.05.2007
- 13 Şinasi Acar İTÜ Yüksek Mühendis ETO Dergisi sayı:95 Yıl: 22 Şubat 2005



Eski bir kartpostal ve fotoğraf okuması: Kuyulardan çıkarıldıktan sonra toprağından , çamurundan ayıklanıp boylarına ve cinslerine göre ayrımları yapılmakta olan lületaşları ve yerli ameleleri denetleyen (elleri cepte olan) Avusturyalı tüccar. Ayakta başı sarıklı olan ise yerli kahya.



Ali Osman Denizköpüğü





Yazı: ELVAN ARPACIK
Fotoğraf:ŞULE GÖNÜLSÜZ

Umudun, büyük düşünmenin ve Güneş'in sıcak rengi sarı. Araştırmalar insan gözünün kırmızı rengi görebilmesi için 50 diyametrelık, mavi rengi görebilmesi için 150 diyametrelık bir enerji harcaması gerekirken, sarı rengi görebilmesi için hiç enerji sarf etmediği gösteriyor. Zaten sarı rengin frekans ve dalga boyu itibarı ile hemen beyazdan sonra gelmesi de bu saptamayı doğrular nitelikte.

Bu rengin müzikteki karşılığı "mi notası" Çiçekteki karşılığı da mimoza olmalı diye düşünüyorum. Kendine güvenenlerin rengi ne de olsa ve bu nedenle öncü...

Gelincik kadar olmasın, çok hassas, kırılğan ve alıngandır mimoza. O yüzden de kadın çiçeğidir ya. Kadın yüreği gibi hassas oluşandan mı, yoksa tam da çiçeklenme zamanı mart ayına rastladığından mı bilmiyorum, 8 Mart dünya kadınlar gününün resmi olmasa da, gönüllü çiçeğidir o. Kadınlar öylesine benimsemiş ki bu sarışını, sofralarına taşımışlar, özel mönüler oluşturmuşlar. Safranlı krema soslu makarnalar, haşlanmış yumurtalı salatalar, portakal suyu ve şampanyalı klasik "mimoza" kokteylleri, badem ezmesinden, şekerden yapılan mimoza salkımları arasında sapsarı pastalar ... İtalyan kadınları bu konuda işi biraz fazla abartmışlar; "Torta Mimosa/Mimoza Pastası"nı en güzel yapan usta, kalbimizi de kazanır diyerek her 8 Mart dünya kadınlar gününde, mimoza pastası yarışması düzenliyorlar.

Dedik ya pek alınganmış diye, bu özelliğinden ötürü "küştüm" çiçeği olarak da adlandırılıyor. Elinizi mimoza üzerinde gezdiğinizde, yapraklar hemen katlanıverir ve yaprak sapı boynunu

Çok alıngansın çünkü sen Mimozasın



eğer. Kendini korumaya alır yani. Belki de böylelikle baharın ilk günlerinin nereden eseceği belli olmayan sert rüzgârlarına karşı kendisini akıllıca savunur. Öyle rüzgâra karşı göğsünü dim dik siper etse, kalitesiz şemsiyeler gibi kırılıverecektir, eğilir bükülürse hayatta kalacaktır. Akla bakın siz.

Küstüm ya da Mimosanın Latince adı: Acacia Dealbata, anavatanı da Güneydoğu Avustralya ve Tasmanya. Biz bu teknik detayları bitki bilimcilere bırakalım ve taa oralardan İstanbul'un Adalar'ına ve hatta Giresun'a kadar gelmiş bu bitkiyi yeşile acil ihtiyaç olan yerlere dikelim. Çünkü tüm sahil kesimlerinde ve ılıman dere kenarlarında hızlıca yetişiyor. Sözü geçen iklim özelliklerine sahip Çanakakle ilimizde bolca mimoza var.

Bol güneşli, özellikle kuytu ama rüzgârlı ortamlarda, hatta her ortamda, asitli-süzek tüm topraklarda rahatlıkla gelişiyor. Tepesi hızlı büyüdüğü için ilk dikim yerinin doğru seçilmesi, atlanmaması gereken önemli bir nokta. Sonra doğuştan sarışınınız güzelce boy atıp serpilecektir. Mart ayından sonra çiçekler geçince istediğiniz kadar budayabilirsiniz. Çiçekler ne kadar çok kesilirse, bir sonraki sene o kadar fazla açıyor. Aynı leylak gibi, manolyanın yaprağını döken türü gibi...

Herhangi bir fidanla siz de bir mimoza sahibi olabilirsiniz. Yok tamamen kendi imalatım olsun dersiniz, o zaman tohumdan yetiştirip sabrınızı test edeceksiniz. Pembeleşmiş tohum keselerini bir kap suda kaynatın. 24 saat bekleyin, yumuşasınlar. Bu işlemden sonra dikeceğiniz her bir mimoza tohumu çıkacaktır. Kuşlar bu işlemi doğada midelerinde yapıyorlar. Asitli-süzek toprakları sever demiştik ama diyelim ki toprağınız kükürtlü, hemen pes etmeyin, kireç dökerek mimosanın gönlünü alabilirsiniz o yine size çiçeklerini açacaktır.

Güneyde açan Kıbrıs akasyası da Mimosayla aynı aileden. Ama o ince, uzun



yapraklı ve ilkbahar-yaz aylarında açıyor. Nasıl bizim mimoza güneye indikçe zorlanıyorsa, Kıbrıs akasyası da buralara çıktıkça kışın zorlanıyor. Hatta donuyor.

ACACIA CYANOPHYLLA LINDLEY

(Kıbrıs Akasyası)

Kıbrısakasyasının vatanı Güneybatı Avustralya'dır. Dalları kalın, yuvarlak tepeli bir ağaçtır. Ortalama boyu 4 metredir. Yapraklarını dökmeyen. Yeşil renkli şerit şeklinde yaprakları vardır. İlkbaharda sal-kim halinde yuvarlak sarı renkli çiçek açar. Toprak ve rutubet isteği az olduğu halde hızlı büyümesi nedeniyle park, bahçe tanzimleri ile sahil ağaçlandırmalarında kullanılır. Güneşi sever. Tohumları Kıbrıs Adası'ndan getirildiği için Kıbrıs akasyası ismini almıştır. İzmir mimosasına dış görünüş olarak benzemektedir. Kıbrıs akasyasının şerit yaprakları diğerine göre daha büyüktür. Ayrıca Kıbrıs akasyası sadece ilkbaharda sarı renkli çiçek açmasına rağmen İzmir mimosası yaz boyunca sarı renkli çiçek açar. Sonbaharda toplanan tohumlardan üretim yapılır



ACACIA RETINOIDES SCHLECHT

(İzmir Mimosası) Yaprğını dökmeyen bir ağaçtır. Şerit şeklinde yaprakları vardır. Yaz boyunca küresel sarı renkli çiçek açar Kıbrıs akasyasına göre hem genel görünüşü hem de yaprakları küçüktür. Güneşi ve sıcaklığı sever. Akdeniz ve Ege bölgesinde park ve bahçe tanziminde kullanılır. Baklamsı meyveleri sonbaharda olgunlaşır Toplanan tohumlardan erken ilkbaharda ekim metoduyla üretme yapılır Esas vatanı Avustralya'dır. Soluk sarı çiçek başlığı 4-6 mm

çapında 5-10 adet gevşek salkım halindedir. Kıbrıs akasyasının çiçek başlıkları 10-15 mm çapında olup. sadece ilkbaharda salkım halinde sarı renkli çiçek açar.

Bu güzel kokulu süs bitkisi parfüm sanayisinde de kullanılıyor. Ama bir özelliği var ki, deprem kuşağındaki ülkemizin özellikle kulak kabartması gerekiyor. Medyada yer alan bir bilgi aynen şöyle: "Mimosa çiçeğinin depremden birkaç saat önce yapraklarını büzüp pörsüdüğüne inanan depremzedeler bölgedeki süs bitkisi

satıcılarında mimosa bırakmadı. Jeofizik Mühendisleri Odası'nın çeşitli üniversitelerle birlikte düzenlediği 'Doğu Marmara Depremleri' toplantısından sonra hazırlanan kitapçıkta, 'mimosa çiçeğinin deprem habercisi olduğu' öne sürüldü. Prof. Dr. Ahmet Ercan'ın hazırladığı kitaptaki 'Gölcük depremi geliyor dedi mi?' konulu bölümde deprem öncesinde doğada görülen bazı değişikliklere dikkat çekildi. Kitapta, depremle bağlantılı olarak böcek ve hayvan davranışları, deniz, göl ve yeraltı suları ile bitki ve ağaçlarda değişimler olduğu öne sürüldü.

Depremden önce meyve ağaçlarının erken çiçek açıp ürün verdiği, ot ve ağaç dallarının yüzeylerinin kızarıp yandığı vurgulanan kitapta ismi geçen tek bitki olarak mimozanın depremden saatler önce pörsüdüğü savunuldu Kitabın yayınlanmasının ardından Marmara Bölgesi'nde yok satan ve halk arasında da 'küstüm çiçeği' olarak bilinen mimozanın şu anda sadece Yalova'da Termal Yolu üzerindeki TEMA Vakfı Başkanı Hayrettin Karaca'ya ait Karaca Arboretum Fidanlığı'nda bulunabildiği kaydedildi."

Sevgili mimoza, güzelliğini en büyük sanatçı doğa vermiş ve hassas yüreğini Tanrı üflemiş ruhuna. E biz ne de olsa insanız, kırarız bazen şu ya da bu nedenle birbirimizi. Kim bilir seni de ne çok kırıyoruzdur ve farkına bile varmıyoruzdur. Sen aldırma bazılarımızın pas tutmuş hoşgörü anlayışına. Bir aylığına da olsa Güneş sıcaklığı sarı renginle sarıp sarmala bizi. Küstüm çiçeği sen küsme ne olur.

Kıbrıs akasyasının şerit yaprakları diğerine göre daha büyüktür. Ayrıca Kıbrıs akasyası sadece ilkbaharda sarı renkli çiçek açmasına rağmen İzmir mimozası yaz boyunca sarı renkli çiçek açar.



Sevgili mimoza, güzelliğini en büyük sanatçı doğa vermiş ve hassas yüreğini Tanrı üflemiş ruhuna. E biz ne de olsa insanız, kırarız bazen şu ya da bu nedenle birbirimizi. Kim bilir seni de ne çok kırıyoruzdur ve farkına bile varmıyoruzdur. Sen aldırma bazılarımızın pas tutmuş hoşgörü anlayışına. Bir aylığına da olsa Güneş sıcaklığı sarı renginle sarıp sarmala bizi. Küstüm çiçeği sen küsme ne olur.



Herhangi bir fidanla siz de bir mimoza sahibi olabilirsiniz. Yok tamamen kendi imalatım olsun dersiniz, o zaman tohumdan yetiştirip sabrınızı test edeceksiniz. Pembeleşmiş tohum keselerini bir kap suda kaynatın. 24 saat bekleyin, yumuşasınlar. Bu işlemden sonra dikeceğiniz her bir mimoza tohumu çıkacaktır. Kuşlar bu işlemi doğada midelerinde yapıyorlar.

KÜÇÜK BİR ÜLKENİN KÜÇÜCÜK BAŞKENTİ

VADUZ





Yazı ve Fotoğraf: FAHRETTİN ÇİLOĞLU

Küçük bir ülke olan Liechtenstein'in küçücük başkentini, Vaduz'u gezme fikri, aslında şaka yollu bir sohbette ortaya çıktı. Bu hafta sonu nereye gidelim sorusuna Liechtenstein yanıtı gelince, hazırlık da başlamış oldu. Ben, İsviçre'nin kuzeybatı kesiminde yer alan Olten'de bulunuyordum bu tarihte, Liechtenstein ise ülkenin doğu ucunda, Avusturya sınırında yer alıyor. Gidince fark ediyorsunuz ki aslında burası gözle görülebilir bir ülke değil pek, bir sınır kapısı bulunmuyor, dil aynı dil, tek fark da sanki otomobillerin plakaları. FL harfleriyle başlıyor plakalar, bu da Liechtenstein Prensiği anlamına gelen Fürstentum Liechtenstein'in baş harfleri. FL 19806 plakalı bir otomobil görünce, "Bu muhtemelen buranın son plakasıdır" diyorum kendi kendime. Ülkenin toplam nüfusu 35.000 dolayında olunca insan böyle bir fikre kapılıveriyor. Liechtenstein, Vatikan, Monaco ve San Marino'dan sonra

Avrupa'nın en küçük dördüncü ülkesi, yüzölçümü 160 kilometrekare. Dikdörtgen biçimli bir toprak parçası olarak düşündüğümüzde 10 kilometre genişliğinde, 16 kilometre uzunluğunda bir bölge. Birkaç dakikada ülkenin bir ucundan diğerine varmak mümkün. Bu küçük ülkenin çalışan nüfusunun üçte ikisinin başka ülkelerde doğmuş ve buraya sonradan gelmiş olduğunu, bir bilgi olarak buraya not düşelim.

Nereye gezmeye gidilirse, o kentin gezi rehberinden ve şehir haritasından edinmek, "çağdaş Evliya Çelebi" olmanın gereği; çünkü biz çağdaş gezginler gezdiğimiz yerleri keşfetmiyoruz, başkalarının keşfinin izinden gidiyoruz sadece. Ancak Liechtenstein'a giderken buna ihtiyaç duymuyorum, küçücük bir yere gittiğimizi ve göreceğimiz en görkemli yerin Vaduz'daki şato olacağını biliyorum.

İklim koşulları göz önüne alındığında kışa girmiş

günlerdeydik, hava soğuktu ve İsviçre'nin özellikle yüksek yerlerine kar yağalı hayli zaman geçmişti. Liechtenstein'a gitmek üzere sabahtan yola koyuluyoruz, başkent Zürih'i geçtikten sonra sanki hava daha bir soğuyor, dağlar tepeler daha bir karlı, daha bir beyaz. Bir yandan güneş, gözümüzü kör etmek istercesine parlak ve güçlü bir biçimde yükseliyor. Sabah başlayan yolculuğumuz, kahvaltı yapma iştahımızı ve kahve içme isteğimizi kabartmış bulunuyor. Mola vermek üzere adı "La Marche" olan bir otoyol kıyısı restoranında duruyoruz. Kahvaltılıklarımızı ve içeceklerimizi alıyoruz, ben çay içeceğim, kararım bu ama ısıtıcıda sıcak su kalmamış, self servis burası. Yeğenime sıcak su kalmamış deyince, hemen bir kadının Türkçe sesi yetişiyor imdadıma, "Ben vereyim efendim size," diyor ve afiyet dileğinde bulunuyor. Bütün Avrupa Türk sanki diyorum kendi kendime, çünkü nereye gittiysem her yerde mutlaka birkaç Türk'le karşılaşmıştım.



Sanırım bu yol molasına, kahvaltı dışında, Liechtenstein'in kısa tarihini de sıkıştırmalıyım. Ortaçağ boyunca bu küçücük bölgeye iki ayrı beylik egemen olmuş, Vaduz ve Schellenberg feodal beylikleri. Bu iki beylik 1719'da tek bir yönetim altında birleşip Liechtenstein Prensiği'ni kurmuş. Buna rağmen bu küçük ülke bugün de seçim çevresi olarak bile olsa Aşağı Ülke ve Yukarı Ülke adıyla iki bölgeye ayrılıyor. Vaduz, Yukarı Ülke olarak adlandırılan kesimde, yani Liechtenstein'in güney kesiminde yer alıyor. Prenslük babadan oğla geçiyor. Dört yılda bir seçim yapılıyor ve Prens tarafından atanan bir kişi hükümeti kuruyor.

Kahvaltı molasının ardından karlı ve güneşli tepelerin aralarından geçip sonunda plakaları farklı ülkenin topraklarına varıyoruz. Ne var ki hangi noktada Liechtenstein'a girdiğimizi fark edemiyorum. Birkaç dakika sonra başkentteyiz, Vaduz'da... Vaduz hep



bildiğim bir admış duygusu yaşıyorum, sanki söylenişi kolay, bizden bir ad gibi, ama bunun bilinçaltı bağlantısını çözemiyorum. Türkçe bir kelimeye mi benziyor veya ben mi benzetiyorum, bilemiyorum. Küçük bir yer burası, nüfusu 5.000 kadar. Bu küçük kent, ülkenin neredeyse tam orta kesiminde yer alıyor, ama İsviçre tarafına daha yakın. Otomobille bu küçük kente girmemizle çıkmamız bir oluyor, biz de tepeye doğru kıvrılan yolu izliyor ve kenti yukarıdan gören şatonun yolunu tutuyoruz. Şatonun yakınlarına araba park edilmiyor ve biraz daha yukarılara çıkıyor ve otopark için ayrılmış yeri buluyoruz. Çok az insan var, mevsim yaz değil ya, ondan olmalı. Yürüyüp şatonun çevresine iniyoruz. Görünürde ne polis ne de nöbet tutan kimse, sadece uyarı yazıları var: "Durchgang verboten" (Geçmek yasaktır!)... Buraya kadar gelmişken, şatoda Liechtenstein prensiyle kahvaltı etmek ne iyi olurdu arzusuna hepimiz katılıyoruz. Ama bırakın prensi, ortada bahçıvanı bile görünmüyor.

Şatonun geçmişi hayli eskiymiş ve 1322 tarihli kayıtlarda bile yer alıyormuş. Ne var ki 1499 tarihinde savaşlar sırasında yıkılmış bu yapı. Sonra yeniden inşa edilmiş. 1905-16 tarihleri arasında şatoyu 16. yüzyıldaki biçimine uygun olarak restore etmişler. Liechtenstein prensleri burayı 1712 tarihinde mesken edinmiş, ancak sürekli ikametgâhları haline getirmeleri 1938 yılında gerçekleşmiş. Biz gittiğimizde eğer ikametgâhında idiyse, şatoda Prens II. Hans-Adam bulunuyordu. Mimari değerini bilemem ama yukarı çıkıp şatonun etrafını dolaşınca büyüleyici hiçbir duyguya kapılmadım, soğuktan mıydı yoksa Avrupa'nın başka başkentlerinin mi etkisi altındaydım hâlâ emin olamıyorum. Burası, bizim Rumelihisarı'nın tek burcunun kendisini ve biraz da çevresini anımsatıyor bana. Ancak aşağıdan, kentin merkezinden yukarıya, şatoya bakınca, başka bir hisse kapılıyor insan. Kente hayli üstten bakan o yerde, o şatoda oturan kişinin, o kentin, o ülkenin hâkiminin olması gerektiğini teslim ediyorsunuz.

Şatoya çıkmanın en keyifli yanı yürüyerek aşağıya, kentin merkezine geri dönmek olsa gerek. Kıvrıla kıvrıla iniyor yaya yolu. Bu yolda kıvrıla kıvrıla yürümeye başlamadan önce, hemen şatonun yakındaki dürbünden karşı dağları, ülkenin diğer küçük yerleşim yerlerini, Vaduz'un detaylarını seyretme şansınız var. Bu dürbün, adeta yirmi dört saat emrinize amade, bütün ülkeyi ayaklarınız altına sermeye nazır bir şato hizmetlisi gibi...

Vaduz'un merkezini gezmeye başladığımızda, küçüklüğü dolayısıyla küçümsediğim bu kentin küçümsenmeyecek bir tarihi bulunduğunu, turizm, sanat ve kültür merkezi olduğunu görüyorum. Sokakları heykellerle süslenmiş adeta ve hemen hepsi bronz. Aslında Vaduz'un ve Liechtenstein'in hâkim rengi de gittiğimiz mevsimde bronzdu. Bu küçük ülkenin dağları ve taşları, dereleri ve insanları adeta bronz renge bürünmüştü. Sokaklara yerleştirilmiş heykeller arasında Günter Stilling'in yaptığı Siyah



kadar nüfusa sahip Vaduz'da bütün bunlarla karşılaşabilmiş olma duygusu yatıyor.

Vaduz, sanırım biraz da sürprizler kenti. Modern sanat resimlerinin de sergilendiği büyük binadaki Posta Müzesi, insanın görmeden geçebileceği bir yer değil. Hayli büyük müzede 1912 yılından itibaren ülkede basılmış bütün pulların koleksiyonunu görmek mümkün. Ayrıca burada postacılıkla ilgili diğer malzemeler, posta araçları, bir manken üzerinde postacı kıyafeti de sergileniyor. Vaduz'da dünyaca ünlü sanatçıların koleksiyonlarının sergilendiği Devlet Sanat Koleksiyonu da var ama biz bunu gezme şansına sahip olamadık.

Vaduz'un tam merkezinde belediye tarafından koyulmuş kent haritası ve görülecek yerler hakkında bilgi tahtası, doğrusu gezi rehberinin eksikliğini gideriyor. Ama burada asıl ilginç olan şatonun bir maketinin de bulunması. Sanki Vaduz Belediyesi, eğer yukarı çıkmaya üşenirseniz işte size şato der gibi ziyaretçilere. Bir maket de olsa burada ünlü şatoyu yakından görme şansına sahip olur gibisiniz. O maketin bulunduğu yerden şatonun kente bakan yüzünü, bir uçurumun tepesinden aşağıya yuvarlanacakmış gibi duruşunu zaten görebiliyorsunuz, ama gene de maketine daki-

kalarca bakmaktan insan kendini alıkoyamıyor. İster-seniz siz, sanki İsviçre'nin bütün duvar ve kol saatlerinin bir araya toplandığı hediyelik eşya mağazalarını, bunun bu küçücük yerde ne işi var diyebileceğiniz kocaman kitapçı mağazasını da dolaşabilirsiniz, kafe ve restoranlarında dinlenebilirsiniz. Biz ise, bütün bunları gördükten sonra Vaduz'dan ayrılıyorz.

Liechtenstein'a gelip de sadece Vaduz'u gezip dönmek olmaz. Arabalarımızla başlıyoruz yol almaya, birkaç dakika aralıklarla Schaan, Planken, Eschen gibi yerleşim yerlerine girip çıkıyoruz. Aslında dönme zamanımızın geldiğini anlıyorum, ama önümüzde Kirchlfield'i gösteren yol tabelasına bakıp "Haydi, Kirchlfield'i de görüp dönelim" diyorum. Yeğenlerimden biri gülererek "Ama orası Avusturya" diyor ve biz de Liechtenstein'den ayrılmaya karar veriyoruz. Başka bir yoldan geri dönüyoruz ve bir derenin üzerindeki küçücük bir köprüde küçük harflerle yazılmış "Schweiz" tabelasını fark ediyor, köprünün ortasından sonrasının İsviçre olduğunu anlıyorum. Yönümüzü "Heidiland"a doğru çeviriyoruz, Ece ve Eda'yı mutlu etme zamanı şimdi. Heidi'nin ve Peter'in köy evlerini göstereceğiz onlara. "Heidiland"daki bir kafe-restoranda kestaneli tatlılarımızı kahve eşliğinde yiyip geri döneceğiz.

insan yüzü dikkatimi çekiyor hemen. 1943 doğumlu sanatçı "African King" adlı, bir tür maske görünümü taşıyan bu bronz yüzü 2000 yılında yapmış. Hemen yakınında sırtüstü yatan siyah çıplak bir kadın heykeli bulunuyor, güzel bir kadın vücudu sergileme kaygısı taşıyor bu heykel. Fernando Botero'nun bu heykeli "Reclining Woman" (Sırtüstü Yatan Kadın) adını taşıyor. Aynı cadde üzerinde Robert Indermaur'un "Hochsitz" (Yüksekte Oturan Adam) ve hemen ilerisinde Nag Arnoldi'nin bronzdan üç at heykeli insanı hayran bırakıyor. Bu üç at heykeli "Tre Cavalli" (Üç Şövalye) adını taşıyor. Öyle ya, bu topraklar şövalyeler ülkesi aynı zamanda. Gene Nag Arnoldi'nin tek bir at heykeli ise başka bir alanda, onun adı ise "Grande Cavallo" (Büyük Şövalye). Vaduz'un sokak heykelleri arasında Gottfried Honegger'in "Monoform 29", Doris Bühler'in "Phoenix", Herbert Albrecht'in "Stehende Figur" ve Daniel Spoerri'nin "Renaissance" adlı eserlerini saymadan geçmemeliyim sanırım. Bu heykeller karşısındaki hayranlık ve şaşkınlığım, sanırım biraz da bir köy





Vaduz, sanırım biraz da sürprizler kenti. Modern sanat resimlerinin de sergilendiği büyük binadaki Posta Müzesi, insanın görmeden geçebileceği bir yer değil.





DÜYÛN-I UMÛMİYE'DEN İSTANBUL (ERKEK) LİSESİ'NE

Yazı ve Fotoğraf: AYŞE YETMEN

Cağaloğlu'ndaki İran Konsolosluğundan Türkocağı Caddesi'ne sapıldıktan sonra, sağda, bahçe içinde muhteşem bir binayla karşılaşılır, İstanbul (Erkek) Lisesi. Bina, İstanbul'da yapılan Birinci Ulusal Mimarlık dönemine geçişi sağlayan örneklerin başında gelmektedir. 1897 yılında tamamlanan bu yapının mimarlığını İtalyan Alexandre Vallauri üstlenmiştir.

İlk kez Kırım Savaşı sırasında, dışarıdan borç almaya başlayan Osmanlı Devleti, aynı safta yer alan ülkelere iç borçlanmaya oranla daha uygun şartlarda ödünç para bulmuştu. % 6 faizle alınan bu beş milyon sterlin tutarındaki borca karşılık olarak, Mısır'daki gelirlerin tümü gösterilmişti. Ancak, bu borç savaş giderlerini karşılamaya dahi yetmeyecek bir yıl sonra yeniden aynı miktarda borç alınma durumunda kalınacaktı. İmparatorluk daha sonra bunu alışkanlık

haline getirecek ve her başı sıkıştığında borç alma yoluna gidecekti. Ne yazık ki, alınan bu borçlar hiçbir şekilde ödenemeyecek; batılılaşma sürecinin de etkisiyle borç batağına düşen yaşlı imparatorluk, alacaklılarıyla masaya oturma zorunda kalacaktı. Batılı alacaklılar paralarını kurtarabilmek için Düyûn-ı Umûmiye (Genel Borçlar) adında bir kurum kuracaklar ve buranın merkezi olarak kullanmak üzere de bu binayı yaptıracaktı. Etkili bir vergi toplama sistemi kuran

Düÿûn-i Umûmiye, söz gelimi, vergi topladığı yerlerden biri, savaş nedeniyle kaybedilirse, buna karşılık Osmanlı Devleti'nden tazminat alacaktı. Batılı ülkeler, böylece artan giderlerini vergi gelirleriyle karşılama yoluna gitmişlerdi. Ne var ki, kapitülasyonlar nedeniyle eli kolu bağlı halde olan İmparatorluğun böyle bir imkânı yoktu.

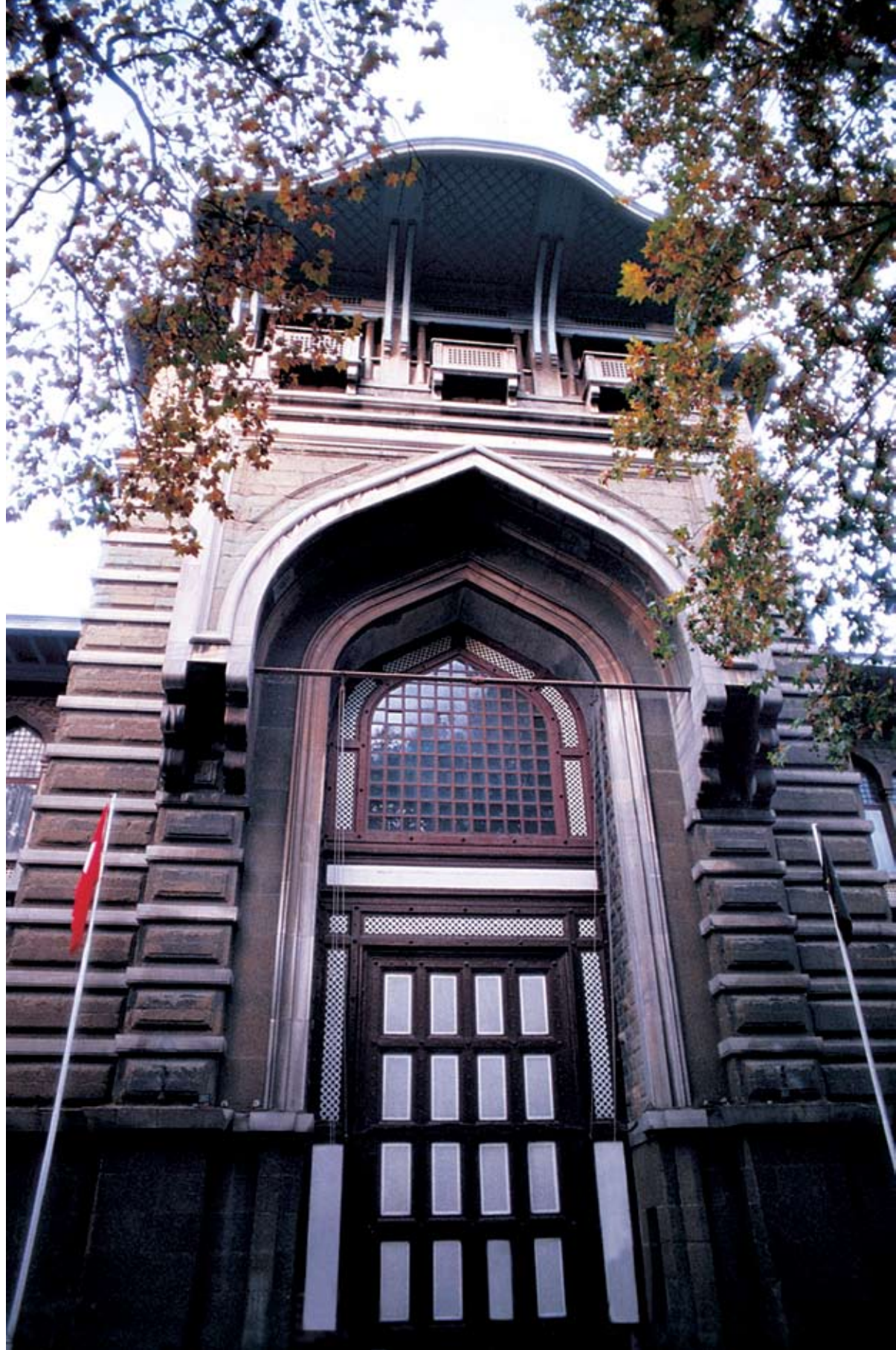
1870'li yılların ortasında mali krize giren dünya ekonomisinden (o vakitler de küresel kriz olabiliyormuş) payına düşeni alan Osmanlı Devleti 1877 yılında yeniden borçlanma girişiminde bulunduysa da bu mümkün olmamış; imparatorluk müflis duruma düşmüştü. Sultan Abdülaziz'in saltanat döneminin sona ermesiyle, Kanun-i Esasinin kabulünü ve I. Meşrutiyetin ilanını gündemine alan Devlet-i Osmanî'de de köklü değişiklikler olmaya başlamıştı.

Devlet, 1854 - 1874 yılları arasında 238.773 Osmanlı lirası tutarında borçlanmıştı. Bu arada Osmanlı Bankası ve Galata Bankerleri de devletten alacaklı durumda idiler.

Birleştirilmiş Osmanlı Borçları A,B,C,D olarak dört grup altında toplanmıştı. Bu işlerin yürütme işleri Düÿûn-ı Umûmiye-i Osmaniye'ye verildi. Esasında bu kuruluş, Rûsum-ı Sitte İdaresi'nin kurumsallaşmış biçimiydi. Bu durum, Osmanlı Devleti'nin egemenlik hakkına tümüyle ters düşen bir oluşumdu. Düÿûn-ı Umûmiye, imparatorluğun mali teşkilatının yanında ayrı bir örgüt kurup vergileri doğrudan kendi elemanlarınca topluyordu. Bu memurların sayısı, 1909-1910 yıllarında 5000'i bulmuştu. Bunlardan 3927'si piyade ve atlı kolcular olarak, vilayetlerde istihdam ediliyorlardı. 1912 yılına gelindiğinde kurumun çalıştırdığı memur sayısı 8931'i bulmuştu. Aynı yılda devletin maliye teşkilatı bünyesindeki memur sayısı ise, 5472 idi. Babiâli maliye üzerinde tam bir denetim kuran Düÿûn-ı Umûmiye'nin onayı olmadan gelir kaynakları üzerinde herhangi bir değişiklik yapamıyordu. Hızla dışa açılmaya başlayan imparatorluk, 1886-1900 yılları arasında dokuz kez borç sözleşmesi imzalamıştı.

İkinci Meşrutiyet döneminde çok büyük mali sıkıntıya düşen devlet, I. Dünya Savaşı'na kadar Osmanlı Bankası aracılığıyla her yıl dış borç almıştı. Bu banka kurulduğundan beri Osmanlı'nın ekonomisinde etkin bir şekilde yer almıştı. Devlet kurumu niteliği taşıyan Osmanlı Bankası ve Düÿûn-ı Umûmiye, 19. yüzyılın ikinci yarısında imparatorluğun maliye ve ekonomisine önemli rol oynayacak, ona yön verecek iki ana kuruluştu. Aslında Düÿûn-ı Umûmiye, varlığını kısmen Osmanlı Bankası'na borçluydu.

1881'de damga, alkollü içki, balık avı, tuz, tütün ve ipekten alınan vergilerin tüm geliri iç ve dış borçlara ayrılmış, bu vergileri toplama ve alacaklılara ödeme görevi de Düÿûn-ı Umûmiye İdaresi'ne verilmişti.





Division du Sel

yararlanıldığı görülmektedir. Bunun dışında anıtsal mekânların varlığı, yapının büyük boyutlarda ele alınışı o dönemin ekonomik yapısıyla çelişki göstermektedir. Mimarının, şehrin ağırlıklı olarak "Türk-İslam" motiflerini taşıyan bölgesindeki bu yapıda inşa ettiği diğer binalarındaki Batı mimarisine özgü üsluptan kaçındığı gözlenir.

Osmanlı bürokratlarının etkili bir maliye düzeninin nasıl çalışacağını öğrendikleri Düyûn-i Umûmiye binasının, 1933'te okulun kullanımına geçmesiyle, bünyesinde değişiklikler yapılmış. 1980'lerin ortasında köklü bir onarım geçiren yapının, zaman içinde iç bölümleri büyük değişikliklere uğrarken, dış cepheleri orijinal görünümünü korumuştur. Binanın en iddialı kısmı, cihannüma yorumunda yapılan görkemli taç kapısıdır.

İstanbul (Erkek) Lisesi, Atatürk'ün isteği üzerine eskiden Düyûn-i Umûmiye binası olarak kullanılan bugünkü binasına kavuşmadan önce, Riyaziyeci (Matematik) Mehmet Nadir Bey'in 1884'te Çirçir'da "Numune-i Terakki" adındaki özel okulları kurmasıyla eğitim hayatına başlamıştı. "Lise" sözcüğünün Türkiye'de ilk defa bu okul için kullanılmasıyla "İstanbul Lisesi" adını alan okul, böylece kuruluş dönemini tamamlamış olacaktır.

Savaş sırasındaki borçlarını altınla ödeyeceğini taahhüt eden Osmanlı, I. Dünya Savaşı'ndan yenilmiş olarak çıkınca taahhütlerini yerine getirememişti. Lozan antlaşmasıyla kapitülasyonlar ve Düyûn-ı Umûmiye İdaresi kaldırılınca, söz konusu dış borçlar Osmanlı topraklarında oluşan yeni ulus devletler arasında paylaşılacaktı. Toplam borcun %24'ünü bu devletler ödeyecekken, %76'sı yeni kurulan Türkiye Devleti'nin payına düşecekti.

Cumhuriyet hükümetleri Osmanlı borçlarının taksitlerini düzenli bir şekilde ödeyecek, 1954 yılında yapılan son ödemeye, 1854 yılında başlayan ve Düyûn-ı Umûmiye'nin başrol oynadığı bir asırlık dış borç süreci böylece tamamlanmış olacaktı. Düyûn-i Umûmiye'den yadigâr olarak da, alacağımızdan umut kestiğimiz ödenekler için söylenen şu söz kalmıştı "O mu? Duyuna kaldı."

Osmanlı'nın talihsiz borçlanma döneminin simgesi olan bu görkemli bina, batı mimarisinden alınan seçmeci bir anlayışla bir araya getirilmiş öğeleri taşımaktadır.

Düyûn-ı Umûmiye binasında birçok noktada, özellikle cephe malzemelerinde, kemerlerde, saçaklarda Osmanlı dinsel ve sivil yapılarının mimarlık öğelerinden



Caisse et Economat



Okulu, bir de 1997 yılında göreve başlayan Vakıf Müdürü Levent Deniz'le yaptığımız söyleşiden tanımaya çalışalım. 1989 yılında mezunu olduğu okulunun meftunu olan Levent Bey, inanılmaz coşkulu, idealist ve üretken bir insan. Sabahları sevdiği işine gidiyor olmanın keyfiyle uyanan Türkiye'deki nadir kişilerden biri.

Levent Deniz'den, yazımıza da başlık olan "Dünyanın Umumiye'den İstanbul (Erkek) Lisesi'ne" kitabının hazırlanma serüvenini ve yüreğini katarak anlattığı, okulunun kuruluşundan bugüne değin geçirdiği süreci ve eğitimcilerini de dinledim:

Dönemin Maarif Nazırı Münif Paşa tarafından Süleymaniye'deki "Taşmektep" in yöneticiliğine getirilen Selanikli Abdi Kamil Bey, eğitimcilikte elde ettiği başarı nedeniyle, Matematikçi Mehmed Nadir Bey ile birlikte Vefa'daki Büyük Konak'ta 1882 yılında Şemsü'l-Maarif adlı ilk özel okulu açmışlardır.

Mehmed Nadir Bey, Şemsü'l-Maarif'te "ders nazırlığı" görevini üzerine almış, bu görevde iki yıl çalıştıktan sonra öğretmenlerden Hıfzı ve Ali Efendilerle birlikte 1884 yılında Çıçır'da Numune-i Terakki (örnek gelişme) adlı özel okulu kurmuştur. İşte İstanbul Lisesinin temelini bu okul oluşturmuştur.

Mehmed Nadir, entelektüel kişiliği ile kısa sürede

zengin ve aristokrat sınıftan gelen ailelerin çocuklarını okula çekmeyi başarır, birçok bürokrat, paşa, hatta dönemin Şeyhülislamı Cemaleddin Efendi dahi oğlunu bu okula gönderir. Pek çok bina ve ad değiştiren okul, 1910'da İstanbul Lisesi ismini almıştır.

Levent Bey, Terbiye ve Ta'lim-i Etfal (Çocukların Eğitim ve Öğretimi) adlı pedagojik kitabında kızların eğitilmesinin önemine dikkat çeken Mehmet Nadir'in o yıllardaki öngörüsünün 2000'li yıllarda dahi tam anlamıyla yerine getirilmemiş olmamasından yakılarak "biz hâlâ 'haydi kızlar okula' sloganıyla kızlarımızı okula göndermeye çalışıyoruz" diyor.

Pek çok değerli eğitimcinin görev aldığı Lise, en parlak dönemini 1926 yılında müdürlüğe gelen Celal Ferdi Gökçay'ın zamanında yaşamıştır. Levent Bey'in her ölüm yıl dönümünde hazırlık öğrencilerini mezarına götürdüğü Celal Ferdi Bey'i, Okulun 1935 mezunu rahmetli Ord. Prof.Dr. Sulhi Dönmezer şöyle anlatmış:

"... Şimdiki müdüriyet odasının tam ortasında yerleştirdiği yazı massına oturup iki kapıyı da genellikle açık tutarak gelip geçen öğrencilerin nazarlarında adeta bir ilah heykeli gibi durduğu hâlâ gözlerimin önündedir. "Celal Ferdi geliyor" fısıltısı dahi, bütün öğrencilerin bir anda koşuşup sınıftaki yerlerini almaları için yeterli sayılırdı. Binleri aşan çocuğun ve gencin bulunduğu yatılı ve gündüzlü öğrencilere sahip bir lisede, ceza yoluna hiç başvurmadan hem yürekte sevilip ve hem de kendisinden olduğunca çekinilen bir kişilik sergileyip otoritelerin en güçlü ve kararlısı ile bir liseyi böylece idare etmek, öğretmenler arasındaki ahengi temin edip döneminin en değerli mezunlarını yetiştirebilmenin yollarını bulmak; bunun sırrını çözebilmek kolay değildir."

Levent Bey'den müdürlüğünü sürdürdüğü İstanbul Erkek Liseliler Vakfı'ndan da söz etmesini rica ediyorum:

"Kurulduğu 1982 yılından beri camianın en önemli unsurlarından biri olan İstanbul (Erkek) Liseliler Eğitim Vakfı, eğitim alanında gereken her türlü katkıyı sağlayarak, ülkenin ve lisenin standartlarını yükseltmeyi hedefleyen bir sivil toplum kuruluşudur. Amacı, bugüne kadar ülkemize katkıları tartışılmayacak binlerce önemli kişi yetiştirmiş okulumuzun, her gün biraz daha güçlenerek görevini yerine getirmesine, dolayısıyla ülkemizin eğitim alanında çağdaşlaşmasına ve gelişmesine katkıda bulunmaktır. Bunun yanı

sıra dayanışma ve yardımlaşmanın güçlenmesine, ülkemiz çocuklarının ve gençlerinin Vakfın olanaklarından yararlanmasına kalıcı bir katkıda bulunmak, Vakfın vazgeçilmez amaçları arasındadır.

Vakfımız, İstanbul Erkek Lisesi'nde eğitim görmüş, öğretmen ya da yönetici olarak Sarı-Siyahlı camiaya toplumsal veya sportif alanlarda katkıda bulunmuş kişiler tarafından 21 Aralık 1982 tarihinde kurulmuştur.

Vakıf bünyesinde 144 mütevelli bulunmakta ve 11 üyeden oluşan yönetim kurulu, Vakfın icra organını oluşturmaktadır. Bu yönetim anlayışının yanı sıra, danışma kurulu olarak görev yapan, bilgi, birikim ve tecrübeleri ile Vakfa hizmet veren ve beş üyeden oluşan başkanlık divanı bulunmaktadır. Mütevelliler arasından seçilen konusunda uzman üç üye, Vakfın Denetleme Kurulu'nu oluştururken, aynı zamanda Vakfın tüm hesapları 'yeminli serbest mali müşavir' tarafından da denetlenmektedir.

İstanbul Erkek Liseliler Eğitim Vakfı, kurulduğu yıldan bugüne kadar İstanbul Erkek Lisesi camiasının en önemli birimlerinden biri olmayı başarmış, bir kültür kurumu olan İstanbul Erkek Lisesi'ne ve ülkemize katkıları yıldan yıla artmış, açtığı eğitim kurumları ile ülkemizin geleceği olan çocuklarımızın ve gençlerimizin modern bir eğitim anlayışıyla yetişmelerine olanaklar sağlamıştır." Diye vakfın çalışmalarını özetleyen Levent Bey'e teşekkür edip ayrılırken, kim bilir kimlerin ayak izlerinin bulunduğu güzel bahçede 2000'li yılların da 1800'lü yıllardan ekonomik ve daha birçok açıdan pek farklı olmadığını düşünüyorum. Dilimde Mehmet Akif'in 'Tarihi tekerrür diye tarif ediyorlar. Hiç ibret alınsaydı tekerrür mü ederdi' dizeyle çıkıyorum o görkemli binadan...

Kaynak: İstanbul (Erkek) Lisesi Vakfı Yayınları



İSTANBUL'UN

Fotoğraf: OĞUZ KÖSEBALABAN
Derleme : ELVAN ARPACIK

Martıların kenti İstanbul ya da İstanbul'un martıları... Ozanlar dizelere dökmüş, romancılar kahramanları olarak seçmiş.

Balıkçılar vira bismillah derken onların arsız çığlıklarıyla dolmuş kulakları.

Fazla söze gerek yok "martılar anlatsın İstanbul'u, İstanbul fısıldasın martıların efsanesini.

Martılarla randevular deniz kıyısında verilir. İstanbul'daysanız Eminönü'dür buluşma yeriniz.

Binersiniz vapura söylersiniz çayınızı... Simit almayı unutmadınız!

Her İstanbullu ya da İstanbul ziyaretçisi kendi "martı"sının fotoğrafını çekebilir. Yalnızca kendisine verilmiş biricik

pozu yakalayabilir. Bunun için üç dört bin dolarlık, dürbün gibi uzayan lenslerle donatılmış pahalı makineler şart değil. Ekmek kııntısı ve sevginiz yeter. Yanınızda ekmek kııntısı varsa onlar bir, bir buçuk metre yakınınıza kadar gelecektir. Üç çarpı optik zoomlu, f 2.8'e kadar açılabilen diyaframlı

bir makine ile bile emin olun harika pozlar yakalayacaksınız. Zaten bu sayfalardaki fotoğrafların çoğu yazdığımız özelliklere sahip manuel ayarları bulunan fiyatı birkaç yüz lirayı geçmeyen altı yaşında bir Konika Minolta G530'la çekildi.



MARTILARI

İstanbul deyince aklıma martı gelir
Yarısı gümüş, yarısı köpük
Yarısı balık yarısı kuş
İstanbul deyince aklıma bir masal gelir
Bir varmış bir yokmuş

Bedri Rahmi





Yüzyıllar önce denizaşırı çok güzel bir ülke varmış. Her malsalda olduğu gibi o ülkenin de bir kralı ve kralın da kızı varmış. Kralın dünyalar güzeli kızını görmek yasakmış. Prenses gezintiye çıkacağı zaman halk gözlerini kapatır ya da evlerine çekilirmiş. Çünkü onu görmenin cezası ölümmüş.

Günlerden bir gün prenses gezintiye çıktığında her şeyi göze alan fakir bir delikanlı, başını prensese doğru çevirmiş, o anda göz göze gelip birbirlerine âşık olmuşlar. Delikanlı onu tekrar görmek için çareler arar dururken, prenses de delikanlının zarar görmemesi için kendisini saraya kapatmış. Sonunda delikanlı dayanamayıp sarayın duvarına tırmanmış ve tam prensesle konuşacağı zaman sarayın muhafızlarına yakalanmış.

Kralın karşısına çıkarılan delikanlıya elbette ölüm cezası verilmiş ama baba yüreği kızının yakarışlarına dayanamamış, delikanlıya ölüm yerine sürgün cezası vermiş. Gidilebilecek en uzak adaya bir fener yaptırmış ve delikanlıyı da o adada yalnız yaşamaya mahkûm etmiş. Adadaki sürgün günlerinde prensesi aklından çıkaramayan delikanlı başlamış derdini kâğıtlara dökmeye. Martılar delikanlının yazdığı mektupları prensese götürmeye başlamışlar. Âşıkların birbirlerine yazdıkları mektupları getirip götüreren martılar iki gencin aşkına aracılık etmekten memnunmuş. Taa ki kralın durumu fark etmesine kadar. Kral bir sabah sarayın bahçesinde kahvaltı ederken ağzında mektupla prensesin penceresine konan martıyı görmüş ve... Ama korkulan olmamış, kral aşkın büyüklüğü karşısında insafa gelmiş ve âşıkları birleştirmeye karar vermiş. Hemen delikanlıyı alması için adaya doğru bir gemi yola çıkartmış. Prenses de bu mutlu gelişmeyi bir mektupla delikanlıya bildirmek istemiş ve hemen mektup yazıp bekleyen martıya vermiş. Bu arada tüm martıların düğünlerine davetli olduğunu söylemiş. Martı sevinçle adaya doğru uçarken yolda arkadaşlarına rastlamış ve bu müjdeli haberi vermek için gagasını açınca ağzındaki mektup denize düşmüş. Martılar delikanlının birkaç metre ötesinde uçuşup düşürdükleri mektubu



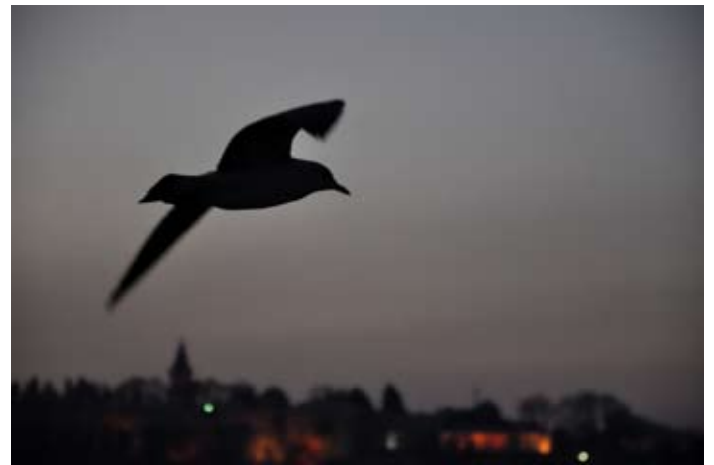


bir türlü delikanlının yanına gelmiyorlarmış. Prenses ten cevap alamayan, mektubunu yollamayan için martı da bulamayan delikanlı prensesin kendisini unuttuğunu düşünerek kendini kayalıklardan aşağı bırakmış. Kralın gönderdiği gemiyle adaya gelenler delikanlının dalgaları arasında cansız bedenini bulmuşlar. Martılar o gün bugündür hâlâ denizde uçuşup düşen mektubu ararlar.



MARTILAR KI, SOKAK ÇOCUKLARIDIR DENİZİN

Can Yücel



Özgürlüğe Uçan Martı Jonathan'ı tanımayanınız yoktur.

RICHARD BACH'ın en güzel romanının kahramanıdır

Sıradan değildi. Arayış ve uyanış içindeydi. Denenmemişi denemek ve öğrenmek istiyordu. Bir martının çıkamayacağı yüksekliklere uçmak istiyordu. Her başarısızlığın nedenlerini arayıp yeni yöntemler bulmayı amaçlıyordu. Bu uyanış ve arayış martı sürüsünü olduğu kadar ailesini de rahatsız ediyordu. On binlerce yıldır hiçbir martının denemediği uçuşları yapıyor, yeni uçuşlar yeni tarzlar arıyordu her deneyde ufku biraz daha genişliyordu. Bu çalışmalarını sırasında kendi kendine, "hayat taşıdığı bu imkânlardan dolayı ne büyük bir anlam kazanıyor" diye düşünüyordu. Hayat kıyı ile balıkçı tekneleri arasında uçup durmaktan ibaret değildi.

Jonathan'ın bilme, öğrenme ve bunun için alışılmışın dışına çıkma arzusu ve cesareti martı yasalarına aykırıydı. Martı kurultayı onu sürüden kovup kayalıklara sürdü. Ve yaşlı kurultay başkanı şöyle seslendi: Sen Martı Jonathan Livingstone bu yolun çıkmaz olduğunu



bir gün anlayacaksın. Biz martılar bu dünyaya olabildiğince yemek ve uzun yaşamak için geldik. Bunun dışında bir hayat bilmiyoruz ve bilemeyiz.

Cevap hakkı tanımayan martı yasasına göre yine de Jonathan cevap verdi: Kutsal hayatın

O Diğerlerinden Farklıydı.



ereğinde bir anlam görüp onun peşinden gidenden daha sorumlu kim olabilir. Hayat sadece balık kafaları peşinde koşmak değildir. Binlerce yıl bu böyle oldu, ama bizim yaşamak için bir amacımız var; öğrenmek, bulmak ve özgür olmak.

GÜNEŞE DOĞRU UÇAN MARTI

Güneşe doğru uçan martı
Beni görmeni istedim
Karanlıklar basmadan
Ufuk çizgisi kaybolmadan
Beni bilmeni istedim

Bana sormanı istedim
Yürüdüğüm yolları
Vardığım durakları
Beni küstüren olayları
Öğrenmeni istedim

Beni dinlemeni istedim
Sarsıldığım anları
Yorulduğum yılları
Beni zorlayan anıları
Anlammanı istedim

Ve beni sevmeni istedim
Seni sevdiğim için
Sevgimi bile şiirledim
Güneşe doğru uçan martı
Bana varmanı istedim

29 Haziran 1995
Kaya Sarıcalı



İnsanoğlunun vefasızlık öyküsü

ŞAHMERAN

Yazı : AYŞE KİLİMCİ

Şahmeran bin yıldır anlatılagelen bir Mezopotamya masalı.

İnsanoğlunun vefasızlık öyküsü.
Mahcubiyetimiz...

Bir bilge canlı bu Şahmeran dedikleri, tüm canlılar saygı duyar ona, insanlar, mahlukat, börtü böcek, bitkiler.

Padişah'tır ama o nasıl oluyor ise demokrat padişah'tır. Gücünü göstermemiş, tek tutunduğu dal, bilgeliğiymiş. Evrenin tüm bilgisine sahipmiş. Gerçeğin yolunda yürüyen bir derviş'tir o. Hayvanların dilini, taşın, dağın tarihini ezber etmişmiş. Sahici bilgelerin tümü gibi bilgisini kullanmaz, bilgisiyyle çalınmazmış...

İnsandan sakınır, kenar gezermiş Şahmeran. İnsanın bencilliğinin sonu olmadığını bildiğinden. İnsandan hem korkup kaçarmış hem ona yakınlık duymuş. Kendi de zaten yarısı yılan yarısı insan bir suretteymiş.

Tümüyle insan değil, tümüyle yılan değil, her ikisini de barındırır bağrında. Belden üzeri çok güzel, bakmaya kıyılmaz güzellikte bir kadındır, aşağısı yilandır. Her birinde yılan başı olan on iki akli güzel kadın Şahmeran. Yılanların kendisine taptığı eceleri Şahmeran, bilge, güzel, hikmetli bir canlıymış. Dünyada tekmiş, bir ikinci Şahmeran yokmuş.

Masalçılar anlata anlata bitirebilmiş değildir onun

masalını. Bize yalnızca insanoğlunun Şahmeran'a ihanetini anlatması düşer.

Hem insandan sakınıp saklanmış Şahmeran, hem insanı özlemiş. Yılanlar arasında da yalnız ve yadırgı imiş insanlar arasında da farklı, hep ötekiymiş

ihanetine uğramış. Arkadaşlığı değil, bilgisi önemli olmuş, insan için. Bu yüzden bencilce sokulmuşlar Şahmeran'a hep. Şahmeran'ın bilgisi ve bedeniyle insanoğluna ölümsüzlük yolunu bile açacağını umuyormuş insanlar.



O da hep kaçmış. Sürekli vatan değiştirmiş, hep izini silmiş. Hem özleyip hem kaçarak ve hep mülteci, hep öteki olarak yaşamak kaderi olmuş. Eğer ona dokunulmasaymış haşrolunan günden yok oluş gününe kadar yaşayacaktı. Ama kader güçlü, bilge, güzel ve çift kimlikli Şahmeran'a bile kötü yazılmış, hem insanoğlundan kaçmış, hem yılanlardan kaçmış.

Zamanın behrinde oduncu Camsab, yağmura yakalanıp, arkadaşlarıyla bir mağaraya sığınmış. Mağarada toprağı kazarken, bir kapağa rastlamışlar. Kapağı açınca, bir bal kuyusu görmüşler. Günlerce bu balı çekip götürüp çarşıda satmışlar. Son balı aldıkları gün, Camsab'ı kuyuya itip, kapağı da örtmüşler. Delikanlının içine düştüğü kuyunun semtine de uğramamışlar bir daha. Arkadaşlarının adını unutmamışlar. Ya kuyudaki? Düşmeyip, tüyden bir döseğe inmiş sanki. Yepyeni bir ülkede ve yeni bir kaderde bulmuş kendini Camsab. Çayır çimen çiçeklerin içine düşmüş. İlk düşündüğü "tamam ben öldüm, burası da cennet", olmuş... Ortalık cennet-i ala imiş çünkü meyveler, çiçekler, kuşlar, kelebekler, iyice bakınca seçtiği bin bir türlü yılan, boa, engerek, kobra, çingiraklısı, karası... Korkusundan korkmuş delikanlı, asıl dipsiz gayya kuyusuna işte o cennette düşmüş. Yılanlar dile gelip konuşmaya başlayınca...

anlayacağınız... Arada bir canı muhabbet çektiğinde insan yanını insanlara göstermeyi dilermiş. Ama bin yıllar süren yaşamak macerası boyunca hep insanın

"Bizden korkma insanoğlu" demişler, "düşmanın değiliz. Sizin bize düşman olan."



süren padişah hastalanmış ve yataklara düşmüş. Bu işe en çok da sevinen vezir olmuş. Vezirin de en büyük arzusu Şahmeran'ı bulmakmış. Şahmeran'ı bulup onun etinin suyunu içerek bilgiye kavuşmak ve böylece ölümsüzlük ağacını bulup meyvesinden yemek, sonuçta ölümsüz olmak amacındaymış. Nice zaman padişaha yalvardıysa da, Şahmeran'ı arayıp bulmak için padişah'tan izin alamamış vezir. Padişah korkak bir insanmış ve Şahmeran'la uğraşmak istememiş. Gelgelim padişah yataklara düşünce vezir son kozunu oynamaya karar vermiş. "Hünkarım... Hasta-



lığınza çare bulamadı hiçbiri. Hangi hekim geldiyse aynı şeyi söylüyor. İlacınızı bilse bilse Şahmeran bilir. Derman Şahmeran'da. İzin verin Şahmeran'ı bulup getireyim" demiş. Hiç vakit kaybetmeyin!.. Bulun getirin yılanların şahını!" demiş insanların şahı. Ve tüm ülke halkı hamamlara sokulup çıkarılarak Şahmeran aranmaya başlamış. Hamamda Cansab'ın teni pul pul olunca Şahmeran'ı gören kişi olduğu anlaşılmış. Haftalarca süren işkencelerde ağzını açıp tek kelime söylememiş Camsab. İşkenceler sonucunda ölümün kıyısına dayanmış. Vezir öleceğinden korktuğu için işkenceyi sona erdirmiş. Ve kurnazca bir plan uygulamaya başlamış. "Ne yaptılar sana böyle evlat? Benim bundan haberim yok. Acımasızlığın bu kadarı da olmaz. Hepsinin kellesini vuracağım. Haydi gel seni saraya götürüyüm. İyileşene dek konuğumsun!" demiş. Sarayda delikanlıyı kuş sütüyle beslemiş vezir, etrafında dört dönmüş. Sonra Camsab'ın yanına oturmuş ve: "İnan bana! Bizim Şahmeran'a saygımız büyük. Ama başımızdaki tehlike de büyük". Vezir, halkın içinde bir salgın gezdiğini, bu hastalığın vebadan beter olduğunu, eğer önlem alınmazsa tüm insanlığa yayılacağını ve bir süre sonra bir tek insanın bile sağ kalmayacağını, ve daha neler neler söylemiş. Camsab, dinledikçe şaşkınlığı artmış. "Şahmeran'ın yanına git. De ki, senden baş-

ka danışacak kimsemiz kalmadı. Bu hastalığın ilacı hangi bitkide gizli? Bize yalnızca bunu söyle! Delikanlı evine dönmüş. Geceler boyu uykusuz kalıp düşünmüş taşınmış. Ve sonunda bir şafak vakti yola çıkmış. Kuyunun yanına vardığında, vezirin askerleri yakalamışlar. Meğer takip altındaymış uzun süredir. Sarayda bekletmişler onu. Beklerken ölüp ölüp dirilmiş. Ama son pişmanlık fayda etmezmiş. Şahmeran'ı altın bir tepside getirmişler. Başı gururlu ve dimdikmiş Şahmeran'ın. Cansab'tan başka kimseye bakmıyormuş. Gözleri sadece ve sadece ona kilitliymiş. Bir süre sessizlik olmuş. Ve sonra Şahmeran dile gelmiş... "Ben sana bu topraklarda aşk ölümüdür demiştim. Ve zayıf olan ölümü hak eder. Benim zayıflığım sana âşık olmamdı. Sen bana, ben de yılanlara ihanet ettik. Başımın suyu zehirlidir. Bilgi kuyruğumdadır. Ceza istiyorsan zehirimi iç" Bu sözlerden sonra Şahmeran oracıkta kesilmiş. İki ayrı kazan kaynamış. Zehir kazanı ve bilgi kazanı. Vezir Şahmeran'ın sözlerini dinleyerek kuyruk suyunu dikmiş başına. Camsab ise ölümden başka bir şey düşünmeden zehir dolu tası içmiş. Vezir yıkılmış, delikanlı içindeki yangının azar azar söndüğünü hissetmiş. Aslında kavuştukları zaman sönmüş içindeki yangın, vuslat kimine usanmak demek. Ancak sonradan kafasına dank etmiş Camsab. Aşka ulaştığı, tek sevdiğini yitirdiği... Kavuşunca bıkkınlığını ona gösterdiğinin utancı. Ve vurmuş kendini dağa bayra, hastalara em olmuş, dertlilere deva... Adına Lokman demişler.

Genel olarak bütün toplumlarda ilkel efsaneler: tanrıların, evrenin, insanların yaratılış ve ortaya çıkışlarının yanı sıra, ilk günahı, ölümün kökenini, tufanı, tanrıların insanları nasıl cezalandırdıklarını, avcılığın ve hayvancılığın başlangıcını, yeryüzünün ilk çiftini, ilk ailesini, âdet, kurum, törenlerin, teknik bilgilerin kökenlerini konu edinir. Tarih öncesi dönemlerde ortaya çıkan efsaneler, insanın yaşaması için gerekli olan temel bilgilerin, değerlerin tanrılar ve kahramanlar tarafından insanlara verildiğini işler. Efsaneler âdet, kurum ve törenlerin ortaya çıkış nedenlerini konu edindikleri gibi bu âdet, kurum ve mitlerin kutsallığını, kutsal sayılan ilk zamanlara bağlayarak,



gelenekseli destekleyip güçlendirir.

Adana, sahip olduğu coğrafi konum ve kültürel yapısıyla birçok halkbilimi malzemesini bünyesinde barındıran bir şehirdir. Efsane açısından da oldukça zengin bir alt yapıya sahip olan Adana'da anlatılan efsaneler birçok başlık altında toplanabilir. "Dünyanın yaratılışı ve sonu ile ilgili efsaneler", "veliler, türbeler ve ziyaretlerle ilgili efsaneler", "taş kesilmeyle ilgili efsaneler", "bitkiler ve ağaçlarla ilgili efsaneler", "hayvanlarla ilgili efsaneler", "doğa olaylarıyla ilgili efsaneler", "tarihi yerler ve hazinelerle ilgili efsaneler", "yer adlarıyla ilgili efsaneler", "dağ, göl, mağara, pınar, çeşme ile ilgili efsaneler", "çeşitli işaretler ile ilgili efsaneler", "hızır ile ilgili efsaneler", "lokman hekim ile ilgili efsaneler" şeklindedir.

Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce bağlı buldukları inanç sistemlerinin izleri Adana efsanelerinde bütün canlılığıyla yaşar. Ak-kara çatışması, öteki çatışmalar gibi günümüze dek süregelmiştir. Şahmeran da aslında akla karanın, insanın çift benliğinin, aşkla ihanetin masalıdır. Eski Anadolu uygarlıkları da Adana efsanelerine kaynaklık yapmaktadır. Adana'nın adını alışı efsanesinde, mitolojik bir kahraman olan Adonis'in adıyla Adana arasında bir bağ kurulmuştur. İslâmiyet'in kabulünden sonra İslâmi motifler de efsanelere girmiş, özellikle "veliler, türbeler ve ziyaret yerleriyle ilgili efsaneler" İslâmiyet kültürünün etkisiyle şekillenmiştir. Adana'nın coğrafi yapısı ve iklim özellikleri de efsanelerin oluşmasında etkili olmuştur.



Yılanlar ve akreplerin, selin, yelin üç kentin sonunu getireceği söylencesinde olduğu gibi. Çukurovalı der ki, "Misis yelden, Adana selden, Tarsus yilandan yıkılacaktır." Eski bir halk masalı olan Şahmeran'ın bu kadar yaygınlaşıp efsane haline gelmesi ve varyantlarıyla anlatılıyor olması, Çukurova coğrafya ve ikliminin sonucudur. Lokman Hekim'in kahramanı olduğu efsaneler de Adana'da yaygın olarak bilinen anlatılmaktadır. Halk arasındaki söylentilere göre Lokman, hikmet sahibi bir kişidir. İnsanlara bilgeliği öğreten bir önder, yol göstericidir. Onun tarihi bir kimse, vezir, büyük devlet adamı olduğunu anlatan masallar da vardır. Daha sonraki çağlarda İran ve Türk edebiyatlarına giren bu hikâyeler, biçim ve yapı değişikliğine uğramış, Lokman gerek Türk ve gerek İran edebiyatlarında halk hekimliğinin atası olarak tanınmıştır.

Bugün makamının, Tarsus Makam camii altında, yoldan tarafta ve sular altında olduğu söylenmektedir. Zamanın behrinde, hani Şahmeran'dan aldığı dünya bilgisiyle, elinde ölümsüzlük ilacı olan bitki ve reçetelerini yazdığı defteriyle Baç Köprüsü üstünde yürümektedir ve gene Çukurovalı bilir ki, o ölümsüzlük ilacı sarımsağın çiçeğidir, sarımsak da çiçek açmaz, velev ki yabancı sarımsak ola... Cebrael Aleyhisselam gelir usulca ve kanadıyla dokunur Lokman'a. Elindeki emlere umar defteri de ölümsüzlük otu da sulara uçar, Berdan Çayına. Sularda



balıklar okur, bir kısmını devaların, gökteki kuşlar uçan sayfaları okur, elde kalan günümüz tıbbında olanlardır. Gene de insanlık, tıba destek olsun diye Şahmeran sureti işlemiştir her yere, beze, taşa, duvara, elinin düştüğü her zemine. Şahmeranlı bakırlar dövmüştür, boncuklar işlemiştir, taşları Şahmeran su-

retinde yontmuştur. Ünlü ustalar türemiştir salt Şahmeran çalışan. Evlere asıldığına uğur denmiştir, nazarı önlediğine inanılmıştır.

Bu masalın bir varyantı da Tarsus'taki Eski Hamam'ın tavanında iken Şahmeran'ın Tarsus kralının kızını yıka-



nırken görüp, pat diye göbek taşına düşünce, yetişen askerlerce kılıç çalındığını, sıçrayan kanının hamamın tavanında o gün bugün durduğu şeklindedir. Henüz yılanlar bundan habersizdir ve ecelerini yitirdiklerinden de... Günlerden bir gün, Yılkale'de içecek sütleri kalmayınca kaleden ovaya ağaçları ve olanlardan haberdar olunca da hem Adana hem Tarsus'u boğacakları hikâye edilir.

Kimi şeklinde ise bu efsanenin, Lokman Hekim babadır, onun haylaz oğlunun adı Camsab'dır ve hiçbir işe koyulamayan bu haylaz oğlun, en nihayetinde odunculuk etmeye başladığı şeklindedir. Bal kuyusu ve sonrası aynen anlatılan bu şekilde, babasının ilaç ilim defterini alıp, dünya ve insanlar için bir bilge haline ancak Şahmeran'dan sonra geçebildiği hikâye edilir. Ben Tarsus'taki Eski Hamamı da gördüm, onun az ilerisindeki 42. sokağı yani Şahmeran Sokağını da. Eskiden Togo'nun oradaki kaymakam konağı önündeki güzelim Şahmeran heykelini görüp de yılanların durumu anlayacağına vehmederdi insanlar. Şimdi o heykel yerinden kaldırıldı, zaten yılanlar da hayat galesine düştü.

Ama, aşk galesine düşen her insanoğlu, vefasızlığı ve vuslatın son nokta demek olduğunu bildi... Ya hazreti Şahmeran, haklısın insana güvenilmez. Aşğa da öyle. Hakkın güzelim emaneti dünya benzersizdir, aşk da öyle. Vefa ne dostlukta ne aşkta görülür. Dostluğun formülü yoktur, ben o Şahmeran duasına





da inanamıyorum doğrusu. Yok yerin kırk kat altında da olsa, vefayı bulup getirir, yok altı aylık yolda olsa bile sevdiğine kavuşturur...

Değil mi ki ne ölümün ilacı var, ne aşkın...

Şahmaran Ustası Hasan Özcan

Mardin'de çok eski uğraşlardan biri Şahmeran ustalığı. Eski Mardin abbaralarında (çarşı) artık sadece bir tane Şahmeran ustası var. Hasan Özcan (50) 10 yaşında başladığı baba mesleğini kendini bildiğinden beri, yani 40 yıldır sürdürüyor, hem de heyecanından bir şey yitirmeden. Mardin'in eski çarşısında oğullarıyla birlikte mesleği sürdüren son ustalardan biri Hasan usta. Eskiden Acem, Ermeni ve Süryani ustalarla paylaştığı çarşıda, şimdi yalnız başına: "Burada 1200 usta vardı, birlikte yaşardık, şimdi böyle yalnız başımıza kaldık." Arap kökenli olan Hasan Özcan, eski günleri özlemle yad ediyor. Şahmeran, Mardin'de kutsal sayılan bir figür. Bakıra Şahmeran figürlerini işleyen ilk kişi Hasan usta. Şahmeran resimlerinin ve figürlerinin asıldığı evlerin nazardan korunduğuna inanılıyor Mardin'de, o yüzden yaptıkları işe de uhrevi bir anlam yükleniyor: "Şahmeran'ın resmi hangi evde olursa o eve uğur ve bereket gelir. Şahmeran efsanesi bugüne de büyük me-

sajlar verir. İnsanın bir yanının da yılan olduğunu anlatır. Dünya malı için insanoğlunun ihanetini ifade eder." Hasan Özcan camın yanı sıra bakıra da Şahmeran işliyor. Eskiden Şahmeran resminin bütün evlerde asıldığını, yanı sıra Şahmeran duasının da asılı olduğunu anımsatan Hasan Özcan, bakırcılık mesleğinin giderek anlamını yitirdiğinden ve gerekli desteği almadığından yakınıyor. Mardin'in bakırcılığın ve ahşap işlemeciliğinin çıkış noktası olduğunu söyleyen Özcan, yaptıkları işten geçinemediklerini ve o yüzden Mardin'den başka bir kente taşınmayı düşündüğünü söylüyor. Hasan Özcan, cam tersinden yapılan camaltı resimlerine de Şahmeran figürü işliyor. 19. yüzyıl ve 20. yüzyılın başlarında Anadolu'da çok yaygın olan bu sanat 18. yüzyılda camın Anadolu'ya girmesiyle başlamış. İçlerinden gelen sanat ruhunu önceleri tahtalara, nakışlara ve halılara geçiren Anadolu halkı, zamanla cama da işlemeye başlamış. Hasan usta, o zamanlar camaltılarına en çok

çizilen figürün ise başı insan, gövdesi yılan biçiminde olduğuna inanılan efsanevi Şahmeranlar olduğunu söylüyor. Ancak o yıllarda evlenecek kızların çeyizlerine mutlaka konulan camaltı resimleri, camın kırılğan olması ve kolay muhafaza edilememesi nedeniyle günümüze maalesef pek aktarılamamış. Bakırcılık gibi babadan oğula aktarılan bir zanaat olan camaltılarını yapan ustaların sayısı da giderek azalınca, camaltı şu günlerde nadir bulunur hale gelmiş.

"Mezopotamya'da bin yıldan beri anlatılır bu masal, insanlığın en büyük utancıdır. Yılanların şahıymış Şahmeran. Ama ondan sadece yılanlar değil doğadaki tüm canlılar çekinirmiş. İşin gerçeği ise, ondaki bu güç aslında kimseyi korkutmazmış, çünkü Şahmeran diğer hükümdarlar gibi kimseyi tehdit etmez, gücünü kimseye göstermezmiş, gücünü bilgelikten almış. Kainatın tüm bilgisine hakimmiş. Hakikatın yolundaymış. Bu sayede tüm bildiklerini, özelliklerini, tüm hayvanların dilini, her taşın tarihini bilirmiş. Ama gerçek bilge olduğu için bilgisini kullanmaz, kendi gücüne güç katmaya çalışmazmış. Şahmeran en çok insanlardan kaçarmış, onların bencil arzularını iyi bilir bu sebeple bilgisini onlardan gizlermiş. Fakat Şahmeran insanlıktan uzak değilmiş, çünkü yarı insan yarı yılan görünümündeymiş. Yani ne tam insan ne tam yılan, yarı ateş yarı su. Yarı gece, yarı sabah gibi. Belden yukarısı büyüleyici güzel bir kadıymış. Başındaki boynuzları taç gibi görkemli kılıyormuş onu. Ama belden aşağısı ise yılanmış. Her birinin ucunda bir yılan başı olan tam on iki ayaklı güzel bir kadıymış Şahmeran. Bilge, güzel ve hikmet sahibi biriymiş yılanların taptıkları Şahmeran. Şahmeran hem insanlardan kaçır, hem de onları özlermiş. Tam bir yılan olmadığı için yılanların arasında da kendini yalnız hissediyormuş. Arada bir dertleşmek, insani duygularını insanla, insanoğlula paylaşmak istiyormuş. Gelgelelim bin yıllar boyunca insandan, sadece ihanetin binbir yüzü olduğunu görmüş. Her insan ona bencilce yaklaşmış, onun arkadaşlığından çok, bilgisi değerliymiş onlar için. İnsanoğlu biliyormuş ki, Şahmeran'ın etinin suyu bilgeliğin belki de ölümsüzlüğün yolunu açacak. Şahmeran ise bin yıllardır kaçış halindeymiş. İnsanlar yüzünden ülkesini hep taşımak, sürekli izini kaybettirmek zorunda kalmış. Onun ölümü sadece insan elinden olabilirmiş. Eğer ona insan dokunmazsa kıyamete kadar yaşayabilirmiş."

Yazı: NECATİ GÜNGÖR

Siz aldirmayın son yıllarda yabancı damak tadının birer eseri olarak "pizza"nın, hamburgerin gelip de, yerlinin yerlisi lezzetlere meydan okumasına... Bu konuda, damağımıza yabancı lezzetlerin Türk mutfağının yaratımlarıyla başa çıkmaları mümkün değil! Lahmacundan Karadeniz pidesine, etli ekmekten etli börek çeşitlerine, Türk aşçısının yarattığı lezzetlerin yanında ötekilerin lafı bile edilemez.

Denebilir ki, "lahm-i acin"den gelen lahmacunun kökeni de yabancı, Arap coğrafyasından geçme... Doğrudur. Ama damak zevki gelişmiş Türk insanı onu Arap'tan alıp kendi mutfağında yeniden yaratmıştır. Kim ileri sürebilir ki, Arapların lahmacunu Antepli ustalarından daha lezzetli, daha nefis, daha çeşitli?

Lahm-i acin, yoğrulmuş et demek, evet. Bir çeşit etli ekmek ki, içinde sebze de yer alır. Güneydoğu illerimizden Antep, Adana ve Urfa yörele-

Çalı çırpı ya da tahta gibi ince odunlarla pişirilmesinin nedeni, çevresinin güçlü ateş karşısında yanmaması içindir. Lahmacunun içine konulacak sebze, mevsimine göre değişiklik gösterir. Buna göre, "kış lahmacunu" ayrı, "yaz lahmacunu" ayrı olur. Kış aylarında,

macunun arasına kebab koyup yemekse Anteplinin lüksü, ya da fantezsidir.

Tarsus'a özgü lahmacunsa bilenen lahmacundan çok daha küçüktür: Beş, altı santim çapında olur. Kimileri fındık lahmacun diye adlandırır ama, Tarsuslu için öyle demez. Bu yörenin insanı için lahmacun, yalnızca küçük boyda yapılandır. Daha çok, ana yemekten önce, çıtır çerez niyetine yenir... Lezzeti mi? Parmaklarınızı da yiyeceğiniz türden!

Mardin yöresinde lahmacunun kapalı çeşidi de yapılmaktadır.

Nitelikli malzemeden yapılan lahmacun dengeli bir besin kaynağıdır. Koyun kıyması, soğan, maydanoz, yeşil biber, domates, sarmısak ve ekmek hamurundan oluşan lahmacun hem lezzetli, hem de doyurucu ve besleyici bir özellik taşır.

Eski kuşak Antepliler, lahmacunun yağlısını makbul sayarmış. Ucundan tutup kaldırır, yağı, hamurun altına işlemişse, o



HAMURUN ETLE BULUŞTUĞU LEZZETLER

rinde her gün yenir. Türkiye'ye de bu iller aracılığıyla yayılmıştır. Merdane yardımıyla on beş yirmi santim çapında açılıp inceltilmiş hamurun içine, soğan, maydanoz, biber, domates (ya da salça) sarmısak gibi yaz sebzeleri etle yoğrularak konur. Etin, erkek koyundan olması, içerisine az miktarda kuyruk yağı katılması lezzet bakımından önemlidir. Ayrıca lahmacun yapılacak etin makine yerine zırha çekileni tercih edilir. Çünkü lahmacun yenilirken içindeki etin dişe değmesi istenir. Taş fırınlarda dal, tahta, çalı çırpı ateşiyle pişirilir.

lezzeti yerinde yaz sebzesi bulunamayacağı için lahmacun nar ekşisi ve soğanla yapılır. Buna kırma ceviz içi ekleyenler de vardır. Ceviz, yağlı etin kolesterol değerlerini dengeler.

Antepli lahmacunu günün her saatinde, adeta çerez gibi yer. Habersiz gelen bir konuğa hiçbir şey yedirememişse, birkaç lahmacun ikram eder. Lahmacun sınıfsız bir taamdır. Zengini de yer, yoksulu da. Çoğu kez hazır lahmacun almak yerine, malzemesi evde hazırlanıp fırınlara götürülerek özel olarak pişirilir. Lah-

lahmacun yenilmeye değer görülürmüş. Hikâye bu ya, Antepliler arasında anlatılır ki, köylüler kente inip lahmacun yediklerinde, elleri yağ içinde kalır, bu yağ ziyan olmasın diye ayaklarındaki yemeniye sürerlermiş. Zamanımızda yağ tüketimiyle ilgili anlayış değişmiştir: Büyük kentlerde yapılıp satılan lahmacunun özellikle yağsız, soğansız, sarmısaksız olanı tercih ediliyor. Bu durumda lahmacunun lezzeti de büyük ölçüde feda edilmiş oluyor.

Ünü, kendi yöresinin sınırlarını aşarak büyük kentlere

yayılan bir başka lezzet de Konya'nın etli pidesi. Yalnızca Konya'nın da değildir etli pide, Eskişehir'de de çarşı fırınlarında yapılır. Söz konusu fırınlar, geleneksel odun ateşiyle ısıtılır. Pide mayalı hamurdan ve kayık biçiminde açılır uçları kıvrılır, ortasına küçük küçük doğranmış etlerden oluşan bir harç döşenir. Et parçacıkları, mevsimine göre domates ya da salçayla terbiye edilmiştir.

Konya etli etmeği, ötekilere göre daha ünlü. Bunun bir nedeni, büyük kentlerde de Konya usulü etli ekmekek yapan yerlerin açılmasıdır. Antep lahmacunu gibi, Konya'nın etli ekmeği de koyun etiyle hazırlanır. Et sebzeyle karıştırılır. Yalnız etli ekmeekte soğan kullanılmaz. Soğan çiğ olarak, etli ekmeğin yanında "garnitür" olarak verilir. Antep'te lahmacunluk et zırha çekilirken, Konya etli ekmeğinin eti, "iki bıçak arası" yapılır. Yani, et kıyma makinesinden geçirilerek



Siz aldırmayın son yıllarda yabancı damak tadının birer eseri olarak "pizza"nın, hamburgerin gelip de, yerlinin yerlisi lezzetlere meydan okumasına... Bu konuda, damağımıza yabancı lezzetlerin Türk mutfağının yaratımlarıyla başa çıkmaları mümkün değil! Lahmacundan Karadeniz pidesine, etli ekmekten etli börek çeşitlerine, Türk aşçısının yarattığı lezzetlerin yanında ötekilerin lafı bile edilemez.



eritilmez; iki bıçak arasında irice doğranır. Bunun da nedeni, etin ağızda hissedilmesini sağlamaktır. Yine Antep'te olduğu gibi, Konya'da da ete biraz kuyruk yağı katılır ki, hamura lezzet versin, yumuşak tutsun. Üzerine serpilmiş kıyılmış maydanozun kokusu, yağ kokusunu bastırır. Lahmacunun aksine, etli ekmekte salça kullanılmaz. Hamuru yumuşak tutulur. Lavaş gibi uzatılarak ince biçim verilir.

Karadeniz Bölgesi'nde yer alan Kastamonu'nun etli ekmeğiyle daha farklıdır: Mantarlı, ıspanaklı, kıymalı, patatesli, kesikli, yoğurtlu, cevizli çeşitleri de olan ekmeğin, evlerde, sacda pişirilir. Mayasız bir hamur hazırlanır. Hamura konulmak üzere, et, kıyılmış soğan, biber ve maydanoz kıyılıp biraz sulandırılarak yoğrulur. Karabiber, tuz serpilir. Üç milim kalınlığında, otuz

Trabzon yöresinde hem kapalı, hem açık pide yapılır. Ancak kapalı pide kısa, ortası dışa doğru çıkık ve enlidir; hamur üst üste kapatıldığı için. Hamur üst üste gelince, birleşme çizgisi nakış gibi süslenir. Peynirli, kıymalı, kavurmalı, pastırmalı, sucuklu çeşitleri vardır.

santim çapında ekmeğin hamuru açılır. Açılan hamurun yarısına, hazırlanan soğanlı, terbiyeli kıyma konur. Boşta kalan bölüm, malzemenin üzerine kapatılır. Kızgın sac üzerinde iki yanı çevrilerek pişirilir. Sacın altına kül sürülür ki, ekmeği yakmasın.

Bu bölge insanların damak zevkini, açılık becerisini yansıtan Karadeniz pidesiyse, çeşitliliği ve değişik malzemeleriyle başlı başına bir konudur. Karadeniz Bölgesi'ndeki hemen her ilin pidesi kendine özgüdür. Dahası, herkes kendi yöresinde yapılanın gerçek Karadeniz pidesi olduğunu ileri sürer. Örneğin, Bafra,

Çarşambalı kimseler, başka yörelerde yapılan pideyi ağızlarına bile sürmezler. Trabzonlu, bu konuda kimselere ödün vermez. Bereketli çayırlarda hayvan yetiştirip kavurma yapan Rize insanı, ötekilere bıyık altından gülümsemekle yetinir. Kastamonulu, tümünü toptan reddeder!

Hamuru, malzemesi, pişirme yöntemi, biçimi başka başka da olsa, hilesiz yapılan, kaliteli malzeme kullanılan Karadeniz pidesi hep bize özgü bir lezzet olma özelliğini sürdürür.

Gelelim özelliklerine... Karadeniz pidesinin hamuru mayalıdır, yumuşak tutulur. Yaş maya tercih edilir. Hamura tuzla birlikte biraz da şeker katılır ki ekmeğin kızarmış görünsün. Açık pideye kıyma çığden, kapalı pideye kavurulmuş olarak konur. Açık pidenin kıyması biber, domates, maydanozla zenginleştirilir. Kapalı pidenin kıyması soğan, karabiberle hazırlanır. Pidenin merdaneyle değil, elle açılanı makbuldür. Çünkü merdanenin, hamuru ezdiği düşünülür. Ustanın tembeli, hamuru merdaneyle açar, görüşü yaygındır. Batı Karadenizli pideci, Doğu Karadeniz'in pidesini işte bu nedenle beğenmez: "Onlar" der, "pideyi lahmacun hamuru gibi yapar. Elle değil, merdaneyle açar."

Karadeniz pidesi üç çeşittir: Kapalı, yarı kapalı ve açık. Artvin yöresinde yuvarlak ve kayık biçiminde ya da kapalı olmak üzere üç çeşit pide yapılır. İçerisine peynir, kavurma, kıyma, yumurta gibi proteince zengin malzemeler konularak çeşitlendirilir. Tereyağı da kullanılır. Taş fırınlarda pişirilir. Rize pidesi yuvarlak ve açık yapılıdır. Hamuru kalın tutulur. Ağırlığı da iki yüz elli gramı geçmez. Fırın ateşinin uzağında, ağır ağır pişirilir. Peynirli, kıymalı, kavurmalı çeşitleri vardır. "Peynir suyla karıştırılıp cıvık olarak kullanılır. Bu nedenle peynirinin sıcak yenmesi gerekir, soğuyunca sertleşir." (Bu da Kastamonulu bir pidesinin savları arasındadır.)

Trabzon yöresinde hem kapalı, hem açık pide yapılır. Ancak kapalı pide kısa, ortası dışa doğru çıkık ve enlidir; hamur üst üste kapatıldığı için. Hamur üst üste gelince, birleşme çizgisi nakış gibi süslenir. Peynirli, kıymalı,

Artvin yöresinde yuvarlak ve kayık biçiminde ya da kapalı olmak üzere üç çeşit pide yapılır. İçerisine peynir, kavurma, kıyma, yumurta gibi proteince zengin malzemeler konularak çeşitlendirilir. Tereyağı da kullanılır. Taş fırınlarda pişirilir.

Rize pidesi yuvarlak ve açık yapılıdır. Hamuru kalın tutulur. Ağırlığı da iki yüz elli gramı geçmez. Fırın ateşinin uzağında, ağır ağır pişirilir. Peynirli, kıymalı, kavurmalı çeşitleri vardır. "Peynir suyla karıştırılıp cıvık olarak kullanılır. Bu nedenle peynirinin sıcak yenmesi gerekir, soğuyunca sertleşir." (Bu da Kastamonulu bir pidesinin savları arasındadır.)





Artvin yöresinde yuvarlak ve kayık biçiminde ya da kapalı olmak üzere üç çeşit pide yapılır. İçerisine peynir, kavurma, kıyma, yumurta gibi proteince zengin malzemeler konularak çeşitlendirilir. Tereyağı da kullanılır. Taş fırınlarda pişirilir.

kavurmalı, pastırmalı, sucuklu çeşitleri vardır. Açık pidede, bu malzemelerin ortasına – isteğe göre – yumurta da kırılır. Kayık biçimindeki açık pidenin çevresi iki parmak yüksekliğindedir; dolayısıyla ortası havuz görünümü alır. Trabzonlu pidedinin dükkânında müşteriler için bir de uyarı yazısı asılıdır; bu, pide yemenin

kesin raconudur: “Pidelerimiz elle yenir.”

Giresun pidesi açık hazırlanır; üst üste örtülerek yarımay biçimini alır.

Ordu pidesi yarı açıktır: Uzun yapılıdır. Pide hamurunun kenar ortasından alınarak üstte birleştirilir. Böylece ortası kapalı, sağ ve sol yanları açık kalır. Kıymalı pide

fırından çıkar çıkmaz ortasına bir yumurta sarısı kondurulur, üzeri tereyağıyla kapatılır. Pidenin el yakan sıcaklığı yumurta sarısını pişirir.

Samsun yöresinde daha çok kapalı, dar ve uzun pide yapılır. Bafra, Çarşamba yörelerinde pazar sabahları pideci fırınlarının önünde kuyruklar oluşur. Kahvaltı çayıyla birlikte pide keyfini yaşamak için.

Sinop pidesi, kavrulmuş kıyma, tereyağı, yumurta karışımı bir harçla hazırlanır.

Eskiden Karadeniz pidedicileri, fırından çıkan pidenin çevresini ya da üstünü tereyağıyla ıslatır, yahut bu işlemi yapmayı müşteriye bırakarak tabağın kıyısına tereyağı koyarlardı. Bu yağ da genellikle Trabzon’dan, Rize’den getirilmiş olurdu. Trabzon’un

tereyağı, Rize’nin kavurması Karadeniz pidesinin lezzet kaynaklarıydı. Şimdilerde bu geleneği uygulayan Karadeniz pidesine pek rastlanmıyor.

Eskişehir’in çiğböreği de, Türk mutfağına özgü hamur işlerindedir. Genişçe bir kabin içine soğan ve maydanoz doğranır. Tuz, karabiber eklenir. Bunlar yağsız etten çekilmiş kıymayla yoğrulur. Yarım bardak su eklenerek yeniden yoğrulur. Başka bir kapta da, kulak memesi kamına gelinceye dek hamur yapılır. Ceviz iriliğinde yumaklar alınarak, bir karış çapında açılır. Açılan hamurun yarı bölümüne kıyma konularak boş kalan bölüm üzerine kapatılır. Uçları açılmayacak biçimde bastırarak kıvrılır. Hazırlanan börekler kızgın yağda çevrilerek kızartılır. Çiğbörek birçok yörede yapılır, ancak Eskişehir yöresinin çiğböreği hepsinden ünlüdür.

Etli bükme, Kütahya yöresinde yapılır. Börek için önce hamur hazırlanır. Geniş ve derince bir kaba koyun kıyması, doğranmış maydanoz, karabiber, tuz konularak karıştırılır. Hazırlanan hamur açılır. Üç, dört karış çapında açılan hamurun yarısına, karılmış kıymadan konularak kaşıkla yayılır. Boş olan yarısı da üzerine örtülür. Uçları bastırılarak kapatılır. Üzeri yağlanmış kızgın sacda pişirilir. Bükmeye de yağ sürülür. Pişirme yardımcıyla altüst edilerek pişirilir.

Bunlar, hamur ve etin birlikteliğiyle yaratılmış birkaç lezzet çeşidi. Hiç kuşkunuz olmasın ki, hepsi bu kadar değil. Yerel ya da genel daha birçok etli hamur işi var Türk mutfağında. Biz yalnızca birkaç örnek vermekle yetindik.



kimimiz mahkûmu kimimiz gardiyanı

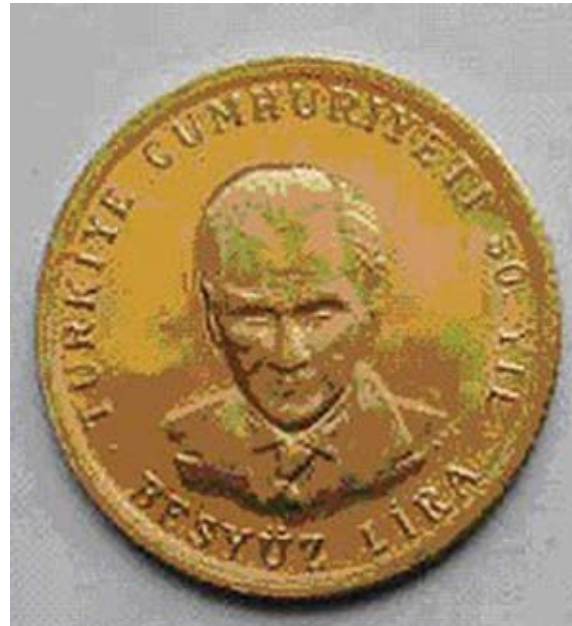
PARA

Yazı: ELVAN ARPACIK

Bazılarımızın mahkûmu bazılarımızın gardiyanı olduğu, çoğumuzun ise yokluğunu duyduğu paradan söz ediyoruz. Kim yaşama sokmuş bu nesneyi dersiniz? MÖ VII. yüzyılda Lidyalılar. Ama onlara gelinceye dek deniz kabuğundan kıymetli metallere kadar çeşitli mallar değişim aracı olarak kullanılmaktaydı. Tarihi kayıtlara göre, MÖ.118 yılında Çinliler deri para kullanmışlar. İlk kâğıt para ise MS.806 yılında yine Çin'de ortaya çıkmıştır. Batıda kâğıt paraların basılması ve kullanılması 17. yüzyılın sonlarına rastlamaktadır. İlk kâğıt paranın 1690'lı yıllarda Amerika Birleşik Devletleri'nde Masseuret Hükümeti, İngiltere'de ise "Goldsmiths" ler tarafından basıldığı ve dolaşıma çıkarıldığı, 1694 yılında İngiliz Merkez Bankası ve daha sonra diğer ülke merkez bankalarının kurulması ile de yaygınlaştığı görülmektedir. Tarihteki ilk madeni para olma özelliği taşıyan Lidya parası, Anadolu'da darp suretiyle basılmış, sabit bir alt kalıp üzerine konan madeni pula hareketli bir üst kalıp yerleştirip, üzerine çekiçle vurmak suretiyle darp gerçekleştirilmiştir. Böylece darphane adının nereden geldiği anlaşılıyor. Ortadoğu ve Anadolu'ya yerleşen Türklerin 9. yüzyıldan itibaren kurdukları irili, ufaklı devlet ve beyliklerin muhtelif kasabalarında madeni para basılmış ve para basılan mahallelere öteden beri "darphane" denilmiştir. Ancak, Osmanlı İmparatorluğu'nun kuruluşuna kadar belirli ve devamlı bir darphane yeri mevcut olmamıştır. Fatih Sultan Mehmet tarafından Beyazıt Camii civarında kurulan darphane başlangıç kabul ediliyor. Kuruluşun kesin tarihini tespit eden bir belge olmadığından Fatih'in burada kendi adına bastırıldığı ilk Türk altının tarihi olan 1467 yılının da Türk darphanesinin ilk kuruluş tarihi olarak nazara alınması mümkündür. Bu ilk kuruluş, 1596 yılında genişletilerek Beyazıt'ta Simkeşhane hanına taşınmıştır.



İstanbul'un fethinden sonra hızla genişleyen imparatorluğun para ihtiyacını karşılamak için mevcutlara ek olarak çeşitli mahallelerde geçici nitelikte yeni darphaneler kurulmuştur. Sayısı 40'ı bulan bu darphanelerin başlıcalarının faaliyette bulunduğu yerler; Bursa, Edirne, Amasya, Erzurum, Konya, İzmir, Serez, Sofya, Şam, Bağdat, Tiflis, Mısır, Tunus ve Cezayir'dir. Ancak İstanbul'daki, devletin ana dar-



phanesi olma özelliğini sürdürmüş ve 1843 yılında diğer darphanelerin faaliyetine son verilerek bu tarihten sonra yalnız İstanbul'daki darphanede para basılmıştır.

Darphanenin ikinci kuruluşu, Sultan Üçüncü Ahmet zamanına rastlamaktadır. 1723 yılında Simkeşhane'den Topkapı Sarayı sahası içinde bugüne kadar bulunduğu binalara taşınan darphane, 1832 yılında yeni atölyelerin inşa ve ilavesiyle genişletilmiş ve ayrıca darphane bahçesinde hünkar dairesi yapılmıştır. 8 Temmuz 1967 tarihinde şimdiki yerinde (Yıldız Beşiktaş) açılışı yapılan üçüncü kuruluş projeleri üzerindeki

ön çalışmalar, 1953 yılına kadar geriye gitmektedir. İlerideki yıllarda para talebinin daha da artacağı düşünüldüğü için yeni bir binanın inşası ve yeni makineler satın alınması kararlaştırılmıştır. Bu yeni binanın inşasına 1961 yılı ortalarında başlanmış, bu arada yeni makineler de satın alınarak 1967 yılında hizmete girmiştir.

Tarihçilere göre hazine için gerekli paraları basan darphane Osmanlı İmparatorluğu'nun ilk üç iktisadi devlet kuruluşundan biridir. Diğerleri: savaş toplarını döken tophane ve savaş gemilerini yapan tersane olarak kabul edilirdi.

Osmanlı İmparatorluğu'nda Kâğıt Para: Kaime

Osmanlı İmparatorluğu'nda ilk banknotlar idari, sosyal ve yasal reformların gündeme geldiği tanzimat döneminde tedavüle çıkarılmıştır. Banknotlar bu dönemde esas olarak reformların finanse edilmesi amacıyla basılmıştır. İlk Osmanlı banknotları Abdülmecit tarafından 1840 yılında "Kaime-ı Nakdiye-ı Mutebere" adıyla, bugünkü dilde söylersek, "para yerine geçen kâğıt" anlamında para olmaktan çok faiz getirili borç senedi veya hazine bonusu niteliğinde çıkarılmıştır. Bu paralar matbaa baskısı olmayıp, elle yapılmış ve her birine de resmi mühür basılmıştır. Kaimelerin zaman içerisinde taklidinin kolayca yapılması ve kâğıt paraya güvenin azalması nedeniyle 1842 yılından itibaren matbaada



bastırılmasına başlanarak, el yapımı olanlarla değişimi sağlanmıştır. Osmanlı İmparatorluğu'nda 1862 yılına kadar çeşitli şekil ve miktarlarda kaime ihraç edilmiştir. 1856 yılında İngiliz sermayesi ile kurulan Osmanlı Bankası "Bank-ı Osmani", 1863 yılında Fransız ve İngiliz ortaklığında "Bank-ı Osmani Şahane" adıyla bir devlet bankası niteliğini kazanmıştır. Osmanlı İmparatorluğu'nun sık sık Avrupa piyasalarına borçlandığı dönemlerde İngiltere ve Fransa, devletten ziyade, kendi idaresi altındaki bu bankaya güven duymuş ve mali ilişkilerini



bu banka kanalıyla yürütmeyi tercih etmiştir. Osmanlı İmparatorluğu, Osmanlı Bankası'na hükümetin hiçbir biçimde kâğıt para basmayacağı ve başka bir kuruma da bastırmayacağı taahhüdünde bulunarak, 30 yıl süre ile kâğıt para ihracı imtiyazını vermiştir. Osmanlı Bankası ilk olarak 1863 yılında, istendiğinde altına çevrilmek üzere, maliye nezareti ve kendi mühürlerini taşıyan banknotları tedavüle çıkarmış, 1863-1914 yılları arasında da çeşitli şekil ve miktarlarda banknot ihraç etmiştir. Bu taahhüte rağmen, Osmanlı hükümeti Osmanlı Bankası ile anlaşarak, halk arasında "93 Harbi" olarak bilinen 1876-1877 Osmanlı-Rus Savaşı sırasında, savaş masraflarını karşılayabilmek amacıyla kaime ihraç etmiştir.

Hatıra Para

Hatıra para basımı, tarihsel gelişim itibarıyla madeni para basımından sonra başlamış, onun bir devamı olarak gelişimini sürdürmüştür ve 18. yüzyılın sonunda nümismatik bilim dalının kurulmasıyla da bağımsız bir para alanı haline gelmiştir. Tarihteki ilk bilinen hatıra paralarından biri, eski Yunan'da Perslere karşı kazanılan zaferin anısına MÖ. 479 yılında tedavül parası olan gümüş Atina Tetradrachmi'sinin arka yüzündeki desenin değiştirilmesi ve söz konusu paranın çapının büyütülmesi ile basılan Atina Dekadarhmi'sidir. Roma döneminde MÖ. 61 yılında I. Triumvira zamanında Pompei'nin zaferlerini kutlama anısına Aureus diye bilinen bir hatıra paraya rastlanmıştır. İmparator Augustus'un da ölümü anısına çeşitli hatıra paraları çıkarılmıştır. Roma İmparatorluğu döneminde önemli olaylar, çeşitli askeri zaferler, değişik antlaşmalar için de hatıra paralar çıkarılmıştır. Çıkarılan hatıra paralar genel olarak tedavülde bulunan paralardan bazılarının arka yüzlerinin değiştirilmesi, var olan paranın boyutlarının değiştirilmesi veya tümüyle o konuya özel bir paranın basılması suretiyle yapılmıştır. Bizans döneminde de, yine çeşitli önemli olayları anmak, kazanılmış zaferleri kutlamak anısına hatıra paralar çıkarılmıştır. Bizans'ta çıkarılan hatıra paralar tedavül paraların değiştirilmesi suretiyle değil, doğrudan gümüş ve altından olmak üzere ayrı hatıra paralar olarak basılmıştır. Bu hatıra paralar Constantinople Darphanesi'nde basılmıştır. Osmanlı İmparatorluğu'nda özel bir hatıra para uygulamasından söz etmek oldukça zordur. Ancak, Osmanlı İmparatorluğu'nun son yıllarında görülmeye başlanan "seyahat paraları"nın bu kapsamda değerlendirilebileceği olanaklıdır. Örneğin; Sultan II. Mahmut'un Edirne ziyareti nedeniyle 24. Culus yılında Memduhiye Altını tarzında basılmış olan Edirne Seyahat Altını; Sultan Abdülmecid'in Edirne Seyahati nedeniyle bastırılan seyahat altını; Sultan Abdülaziz'in Bursa seyahati için bastırılan altın ve gümüş seyahat paraları; Sultan V. Mehmed Reşad'ın Bursa, Edirne, Kosova, Manastır ve Selanik seyahatleri için altın gümüş olarak bastırılan seyahat paraları bunlara örnek olarak

verilebilir.

Cumhuriyet Dönemi ve Hatıra Para

Cumhuriyet'in kuruluşundan 1970 yılına kadar hatıra para olarak herhangi bir para çıkarılması söz konusu olmamıştır. 1264 sayılı Madeni Ufaklık ve Hatıra Para Bastırılması Hakkında Kanun, 28.05.1970 tarihinde TBMM'de kabul edilmiş ve 06.06.1970 tarih ve 13512 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Söz konusu Yasanın 1'inci maddesi uyarınca; Başbakanlık Hazine Müsteşarlığı memleket ekonomisinin gelişimine paralel olarak tedavüle gereği kadar madeni para çıkartmaya yetkilidir. Milli ve milletlerarası önemli tarihi, bilimsel,





özellikle çok gelişmiş ülkelerinde (ABD, Kanada, İngiltere gibi) oldukça yaygındır. Türkiye’de para koleksiyonculuğu gelişmekte olan bir uğraştır. Henüz yeteri düzeyde yaygınlık kazanmış değildir.

Tarihe Tanıklık Eden Paralar

Gelibolu İşgal Paraları

I. Dünya Savaşı sırasında İngiliz hazine dairesi, Akdeniz’deki kuvvetlerinin kullanımı için paralar bastırdı. İngilizler, Gelibolu çıkarmasından o kadar emindiler ki işgalde kullanacakları paraları da yanlarında getirdiler. Savaşa katılan İngiliz askerlerinin anılarına göre bu paralar dağıtılır ancak çıkarma harekâtı felakete sürüklenince bir hafta içinde geri toplanır. Bu paralar, normalde pullar için hazırlanan çok ince kâğıtlara basılmıştı.

Para Pul Oldu

Osmanlı Hükümeti, ülkede yaşanan bozuk para sıkıntısını pek çok girişime karşın bir türlü çözemeyince 1878 yılında damga ve posta pullarının arkalarına karton yapıştırarak bozuk para haline getirmiş. “Para pul oldu” deyiminin kaynağı işte bu uygulamadır. Devlet de Kalpazanlık Yapmış

Kalpazanlığın, kimi zaman devlet eliyle düşman ülke ekonomilerini çökertmek amacıyla yapıldığını gösteren belgeler var. I. Dünya Savaşı sırasında İngilizler, zaten zayıf olan Osmanlı ekonomisine darbe vurmak için Vahdettin döneminin sahte 10 liralık banknotlarından bastırılmışlar. 28 Mart 1334 tarihli bu paranın İngiliz Savaş Konseyince basıldığı çeşitli yayınlarca ortaya çıkarılmış. Gerçeğinden ayırt etmek oldukça zor olan bu sahte paranın kâğıdı daha kalındır. Ayrıca arka yüzde bulunan küçük kupür yazıları ters basılmıştır.

Batan Geminin Paraları

Kâğıt para basma teknolojisine sahip olmayan Türkiye, uzun yıllar yüksek maliyetlere katlanarak bu paraları ithal etmek zorunda kaldı. Hava yolu taşımacılığının gelişmediği 1930’lu ve 40’lı yıllarda bu paralar deniz yolu ile taşınıyordu. 15 Mart 1940 tarihinde Londra’daki “Bradbury, Wilkinson & Co” şirketine 40 milyon adet 50 kuruşluk banknot sipariş edilir. Parayı taşıyan Yorkshire adı gemi, mola verdiği Yunanistan’ın Pire Limanı’nda Alman savaş uçakları tarafından batırılır. Su yüzüne çıkan ve savaş yıllarının prestijli Türk banknotları yağmalanır. Yunan hükümetinin ele geçirebildiği banknotlar Türkiye’de imha edilse de, tedavülde olmayan bu banknotlar Yunan tüccarlar tarafından olaylardan haberi olmayan doğu illerinde halka verilir. Ankara Hükümeti, 1945 yılına dek piyasada dolaşan bu banknotları toplayabilmek için yoğun uğraş verir.

kültürel ve sanat olayları ile anmaya değer diğer olay ve günleri belirtmek ve muhtelif alanlarda ün yapmış Türk büyüklerini anmak amacıyla ve Hükümetçe lüzum ve faydası takdir edilecek diğer sebep ve vesileler dolayısıyla madeni hatıra para da çıkartılabilir.

Hatıra para çıkarılması, 1264 sayılı Yasanın birinci maddesinin ikinci fıkrası hükmü ile hukuki çerçevesine kavuşmuştur. Bu hukuki ve yasal çerçevenin oluşmasından sonra Darphane ve Damga Matbaası Genel Müdürlüğü, ilk hatıra para olarak Türkiye Büyük Millet Meclisi 50. Yılı anısına Türkiye Cumhuriyeti Devleti’nin ilk hatıra parasını basmıştır. Darphane ve Damga Matbaası Genel Müdürlüğü tarafından 1970 yılından 29 Ekim 2003 yılına kadar yurtiçinde çıkardığı hatıra para sayısı 353 adettir. Bu sayıya yurtdışına yaptığı hatıra paraların bazıları ile hatıra para setleri dahil değildir. 1970 yılından bu yana 18 adet hatıra para seti çıkarılmıştır.

Nümismatik Biliminin Tarihsel Gelişimi

Nümismatik (nümismatik olarak da kullanılmaktadır ancak, sözcük kökeni Latince “nümisma” dan geldiği için bu yazıda nümismatik kullanmayı tercih ettim) sözcüğü, para anlamına gelen Latince nümisma sözcüğünden gelmektedir. Para, madalya ve jetonların betimlenmesi ve tarihiyle uğraşan bilimdir. İlk antik para koleksiyonları, Rönesans döneminde, Roma ve Yunan tarihindeki ünlü kişilerin portrelerini araştıran hümanistler tarafından oluşturuldu. Bu koleksiyonlara zamanla eski siteler tarafından bastırılan, yorumlanması daha güç paralar da katılmaya başladı. Daha sonraları, Yeniçağ para ve madalyaları da toplandı. Tüm bu nesnelerin anlaşılması ve sınıflandırılması, nümismatik biliminin temelini oluşturur. G. Budé’nin De asse (1514) adlı yapıtından bu yana, paraları her yanıyla ele alan birçok inceleme

yayımlanmıştır. Nümismatik, 18. yüzyıl sonundan itibaren Arkeoloji bilim dalının alt bilim dallarından biri haline gelmiştir. Bu bilim dalı; madeni paraların (sikkelerin) tarihsel geçmişi, taşıdıkları özellikler, basım teknikleri, basıldıkları madenlerin özelliği, üzerlerinde bulunan yazı ve figürlerin analizi, paranın basıldığı dönemin ekonomik, toplumsal ve siyasal yapısının araştırılması gibi çok değişik konuları kendisine ana konu olarak seçmiştir. Nümismatik bilimi; arkeoloji, paleografi, din tarihi, mitoloji, kronoloji, metroloji, coğrafya, ekonomi, ekonomi tarihi, siyasal tarih, sosyoloji gibi bilim dallarıyla çok yakın ilişki içinde bulunur. Türkiye’de nümismatik biliminin gelişime bakıldığında; Abdülatif Suphi Paşa (1818-1886), ilk Türk nümismatı olarak karşımıza çıkmaktadır. Türk nümismatik tarihi açısından önem taşıyan diğer bazı adlar şöyledir: İsmail Galib Bey (1848-1895), Halil Edhem Eldem (1861-1938), Ahmed Tevhid (1869-1940), Behzat Haki Butak (1891-1963), George Carpanter Miles (1904-1975), Cüneyt Ölçer (1925-1990). Nümismatik (para) bilimi, koleksiyonculukla koşut bir gelişim içindedir. Cumhuriyet dönemi madeni paralarının ve hatıra paralarının koleksiyonunu yapmak konusunda daraltıcı, sınırlayıcı veya yasaklayıcı herhangi bir yasal düzenleme söz konusu değildir. Ancak, Cumhuriyet öncesi döneme ait sikkelerin koleksiyonu, devri ve satışı 2863 sayılı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu’na tabidir. Para koleksiyonculuğu ile uğraşanların, 2863 sayılı yasayı ve bu yasa kapsamında çıkarılmış yönetmelikleri çok iyi bilmeleri ve bunlara uygun olarak koleksiyonlarını yapmaları gerekir. Ancak, daha önce de belirtildiği üzere, Cumhuriyet dönemi madeni paraları ve hatıra paraları için şu anda 2863 sayılı Yasa kapsamında herhangi bir tescil işlemi veya sınırlayıcı hüküm söz konusu değildir. Para koleksiyonculuğu, dünyanın