

yaşa

Sayı:01 Nisan 2004

Keyif: Çikolata, Stil: Eren Talu, bakış açısı: Uzaydan Türkiye, söyleşi: Selçuk Yaşar, portre: Mehmet Gülerüz, yorum: Melih Akoğul, aktualite: Haldun Dormen, yemek kültürü: Engin Akın, arkeoloji: Nysa, tarih: Vanmour, dekorasyon: Feng Shui, mekan: Markiz, sağlıklı yaşam: Dr. Yasemin Bradley, Yaşam Rehberi, sinema, kitap, haber: Pinar Mutfağı, Yaşar kısılar, english summaries

Yaşadıkça...

Yapılan araştırmalar gösteriyor ki, başarılı şirketlerin en önemli özelliklerinden biri, idealleri gerçeğe dönüştürmek. Yaşar Topluluğu gözlerini İzmir'de açtı. Türkiye'yle birlikte büyüdü, gelişti... Bölgenin ve ülkenin sorunlarını yaşadı, yoğruldu, olgunlaştı. Yaşar Türkiye'yi yaşadı. Yaşar, grup olarak bundan böyle dünyayı yaşayacak, dünyaya açılacak, küresel ekonominin aktif bir oyuncusu olacak.

Geleneksel yönetim stratejileri, kara, ciroya ve üretim rakamlarına odaklanırdı. Günümüzün yönetim stratejileri, aynı zamanda, insana, topluma, ülkeye ve küresel hedeflere odaklanıyor. Bir yandan üretiminizle, diğer yandan insan kaynağınızla iyi olacaksınız. Bir yandan mali bilançolarınız parlayacak, diğer yandan hayata kattıklarınız tüketicinizin yüreğinde parlayacak. Yaratıcı, rekabetçi, farklı, insancıl olacak, başarılı olacaksınız.

Biz artık iş kollarımızda yeterli büyüklüğe ve deneyime ulaştık. Öncelikle yaptığı işi, çok iyi yapan ve bulunduğu sektörlerde bir ya da ikinci olmayı hedefleyen bir grup olarak karşınızdayız. Bu, aslında bizim değil, evrensel ekonominin bir kuralı. Sanırım, dün, dünya farklı dönüyor deseler, güler geçerdik. Bugün durup düşünme zamanı. Çünkü gerçekten daha hızlı dönüyor. Yaşar Grubu ekonominin aktif bir üyesi olduğu gün-

Daha yakın olalım, belli değerleri, alışkanlıkları, zevkleri; kısacası bir yaşam şeklini birlikte paylaşalım istedik.

den bu yana Türkiye'de pek çok ilk'e imza attı. Pek çok yeniliği ülkemize getirmekte öncü oldu. Yaşar'da idealler her zaman çok önemli oldu. Biz ideallerimizi gerçekleştirmek için çabaladık. İdeallerimizden taviz vermedik. Hep heyecanlı, hep dinamik olduk, olmaya özen gösterdik. Çalışmalarımızda, yalnızca iş dünyasına yönelik değil, topluma yönelik faaliyetlerde bulunmaya özen gösterdik. Yaşar Grubu, toplumla iç içe oldu. Toplumun dinamiklerini destekledi. Sanatı, tarihi, arkeolojiyi, bize ait değerler olduğu için bizden sonraki kuşaklara iletebilmek adına, korumaya ve kollamaya çalıştık. Toplumsal çabalarımızı çağın gereklerine uydurmaya özen gösterdik.

Biz ürünlerimizle Türk halkının evine girdik. Sizinle mutfak masasına oturduk. Misafir odanızın duvarlarına yansıdık. Otomobili kullanırken birlikte olduk, oturduğunuz mobilyada hayat bulduk. Spor yaparken yanbaşınızdaki su olduk. Temel ihtiyaç maddeleriyle birlikteliğimizi perçinledik. Kadına, erkeğe, çocuğa ayrı ayrı ulaşmaya çalıştık. Genci ve yaşlıyı ayrı ayrı hedefledik. Sizlerle birlikteliğimize bir halka daha ilave etmek istiyoruz.

Daha yakın olalım, belli değerleri, alışkanlıkları, zevkleri; kısacası bir yaşam şeklini birlikte paylaşalım istedik. Elinizde tuttuğunuz Yaşa Dergisi, Yaşar Grubu'nun siz değerli dostlarına bir hediyesi.

Birlikte daha nice güzel günlere. Güzel yaşa'yın.

Saygılarımla,
Feyhan Kalpaklıoğlu
Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı

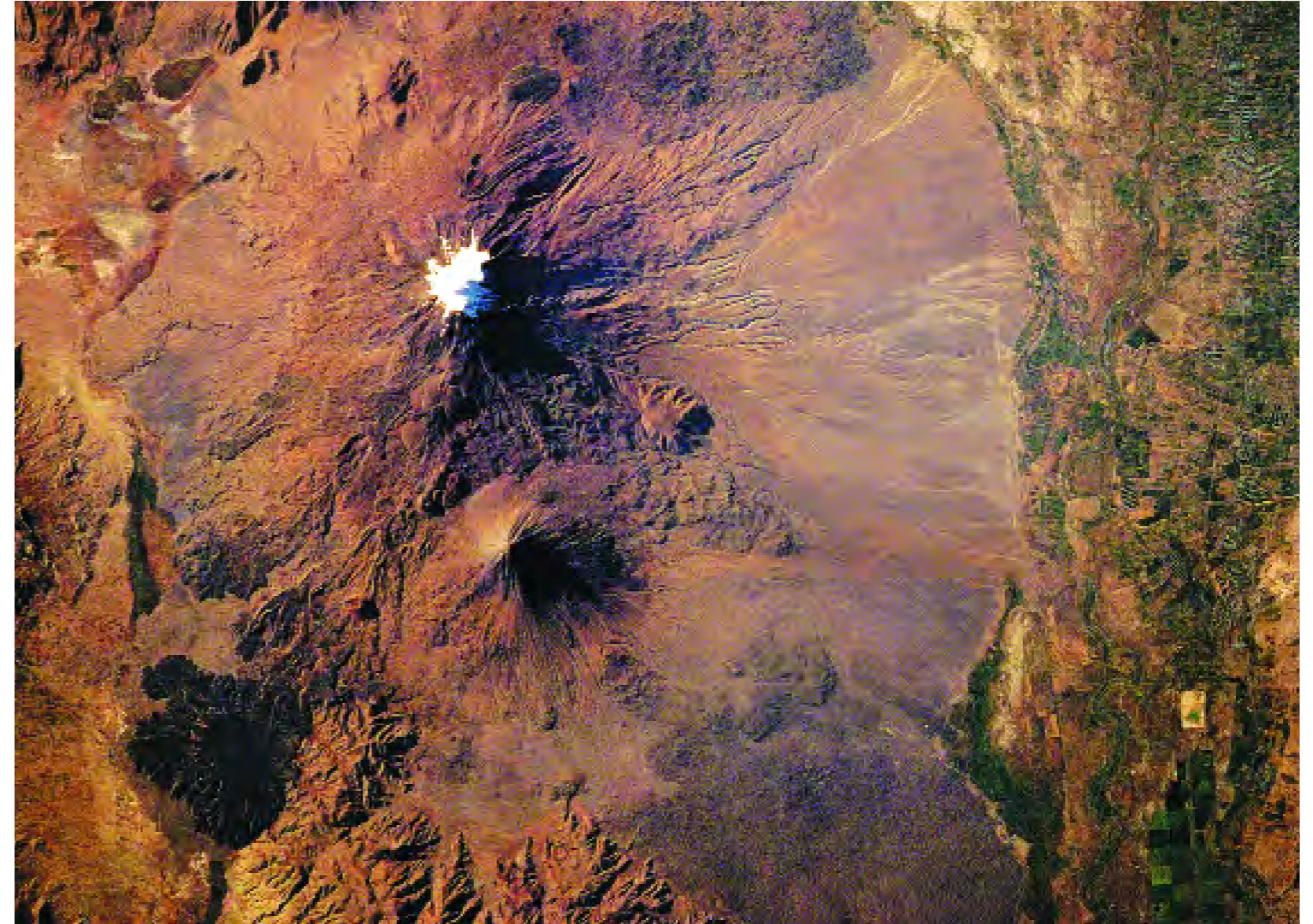




Kapak görsel:
imagebank / Martin Barraud

12

bakış açısı: uzaydan türkiye



yaşa

Yaşar Holding A.Ş. Adına Sahibi
Feyhan Kalpaklıoğlu

Genel Yayın Yönetmeni (Sorumlu)
Yaprak Özer

İçerik ve Tasarım
indeks:

indeks içerik-iletişim danışmanlık
Kore Şehitleri Cad. Mehmet Gönem Sok. Aydağlı İş Merkezi 6/9
34397 Zincirlikuyu-İstanbul
Tel: 0212 347 70 70 Faks: 0212 347 70 77
e-mail: indeks@indeksiletisim.com
web: www.indeksiletisim.com

Yazı İşleri

Editör: Fülay Yaşa

Yayın Danışmanı: Arzu Karamani Pekin

Haber Merkezi:

Seda Kayrak, Umut Bavlı,
Demet Şeker, Sinem Kuş, Lucy Wood

Tasarım ve Uygulama

Gündüz Hakan Savaşer

Fotoğraflar

Uğur Bektaş

Renk Ayrımı

Stampa

Basım

Doğan Ofset

Adres:

Yaşar Holding A.Ş. İstanbul Temsilciligi
Setüstü Kabataş No: 23 İstanbul

Telefon: 0212 251 46 40

Faks: 0212 244 42 00

e-mail: yasadergi@yasar.com.tr

Yaşa Dergisi'nde yayımlanan yazı ve fotoğrafların tüm hakları ile Yaşa logosu Yaşar Holding A.Ş.'ye aittir. Kaynak göstererek dahi olsa Yaşar Holding A.Ş.'nin yazılı izni olmadan kullanılamaz.



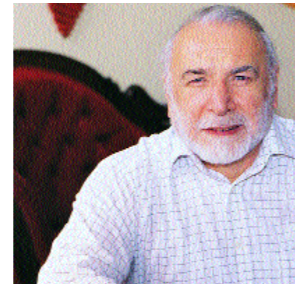
04



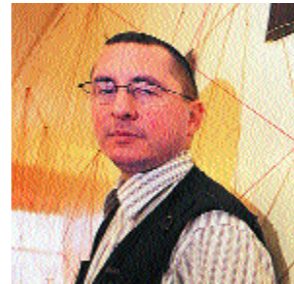
08



18



24



28



34



38



42



46



52



58



68

04 Keyif: Çikolata, 08 Stil: Eren Talu, 12 bakış açısı: Uzaydan Türkiye, 18 söyleşi: Selçuk Yaşar, 24 portre: Mehmet Gülerüz, 28 yorum: Melih Akoğul, 34 aktualite: Haldun Dormen, 38 yemek kültürü: Engin Akın, 42 arkeoloji: Nysa, 46 tarih: Vanmour, 52 dekorasyon: Feng Shui, 56 mekan: Markiz, 58 sağlıklı yaşam: Dr. Yasemin Bradley, 62: Yaşam Rehberi, 64 sinema, 66 kitap, 68 haber: Pınar Mutfağı 72 Yaşar kısılar, 76 english summaries

Aşkın kakaolu hali...

**Kakao... Genç kıta Güney Amerika'dan yola çıktığı andan itibaren, yaşlı kıtamızı heyecana boğan, gençleştiren mutluluk kaynağı...
Çikolata... İnsanların aşkı ve mutluluğu tarif edebilmelerine yardımcı olmak için kakaonun sunduğu baştaçıkarcı lezzet...**

Çikolata, kimi zaman aşkımızı anlatmanın en tatlı yolu, kimi zaman da üzüntülerden kurtulmamızın en keyifli çözümü oluyor. Çikolatanın ilk sahipleri olan Azteklerle Mayaların "tanrıların içeceği" olarak adlandırdıkları kakao, bu uygarlıkların en büyük miraslarından biri; çikolatanın binyıllardır bütün dünya için vazgeçilmez bir lezzet olması, bunun kanıtı değil mi?

Kristof Kolomb'un Amerika kıtasını keşfetmesinden önce dünya, bu tarifi imkansız lezzeti bilmeden yaşadı. Kolomb'un getirdiği hazinelerin arasında, o güne kadar varlığı bilinmeyen kakao tohumları da vardı. İspanya Kralı Ferdinand ile Kraliçe Isabella, fasulyeye benzeyen bu kahverengi, tuhaf tohumların değerini bilmeseler de, İspanyol kaşif Hernando Cortez, Amerika kıtasına ayak bastığı anda büyük bir mücevherle karşı karşıya olduğunu anladı. Meksika'yı keşfi sırasında Cortez, Aztek Kızıldilleri'nin kakao tohumlarıyla, "sıcak içecek" anlamına gelen "chocolatl" adlı bir içecek hazırlayıp içtiklerini görmüştü. Kutsal bir içki olarak konuklara sunulan "chocolatl" ilahi konumuna rağmen oldukça tatsız bir içkiydi. Cortez "chocolatl"a şeker ekleyerek Avrupalıların damak tadına uygun hale getirdi. Cortez'in İspanya'ya götürdüğü "chocolatl" çok büyük ilgi gördü. Ardından içine tarçın ve vanilya gibi birçok yeni madde eklenerek, günümüzün bilinen çikolatasına adım adım yaklaşılmaya başlandı. İspanyol aristokrat sınıfı arasında sıcak çikolata içmek bir çeşit itibar göstergesi hali-

ne geldi. Kakao üretiminin sırları İspanya dışında öğrenildiği andan itibaren tüm dünyada çikolatanın saltanatı kuruldu. Yalnızca çikolata üreten ve satan kafelerin yanı sıra, seri üretim yapan makineler de ortaya çıktı. O ana kadar içecek olarak tüketilen çikolata, 1847'de bir İngiliz firması tarafından ilk kez yiyecek olarak piyasaya sürüldü. Hemen ardından 1876'da İsviçre'de Daniel Peter çikolataya süt katmanın yöntemini keşfetti ve bugünkü sütlü çikolatanın mucidi oldu.

Çikolata nedir?

Tanrıların içeceği çikolata, Güney Amerika'daki ilk halinden epey uzaklaşsa da çekiciliğinden ve kişiktiriciliğinden hiçbir şey kaybetmedi. Kakao yağı, şeker, süttozu, lesitin ve vanilin bir araya getirilmesiyle oluşturulan çikolata, müthiş bir tat olmanın yanı sıra aynı zamanda enerji, sağlık ve mutluluk deposu olarak kabul ediliyor. Bitter, sütlü ve beyaz olmak üzere başlıca üç tip üretilen çikolata, krema, likör, badem, fıstık, fındık gibi değişik tatlar eklenerek birçok çeşide ulaşıyor. İçerdiği kakao yağı sayesinde kalp ve damar sağlığına olumlu etkileri bilimsel olarak kanıtlanan çikolata, aynı zamanda mutluluk hissi veren "serotonin" maddesiyle, stresi ve depresyonu önleyerek, sakinleştirici bir etkiye de neden oluyor. Çikolatanın lezzet, koku ve aromasını koruması için oda sıcaklığında, güneşten ve nemden uzak tutmak gerekiyor. Buzdolabına konan çikolatalar kısa bir zaman içinde tadlarını kaybedebiliyor.





PINAR SWISS “Gerçek İsviçre Çikolatası”

Pinar, sağlık, yenilik, lezzet misyonu doğrultusunda yeni ürünlerini tüketicilerin beğenisine sunmaya devam ediyor. Bu ürünlerden bir tanesi de yepyeni bir ürün kategorisinde lansmanı gerçekleştiren: PINAR Swiss Çikolata!



Dünyanın dört bir yanından derlenen kakao çekirdeklerinin özel harmanlanmasıyla hazırlanan, formülasyonu sırasıyla saklanan gerçek İsviçre çikolataları, şimdi Pinar kalitesi ve lezzet onayıyla sizlerin beğenisine sunuluyor. PINAR Swiss Çikolatalar, çikolatada dünyada bir numara olan İsviçre’de, İsviçre’nin en köklü firmalarından birisi tarafından üretiliyor ve PINAR işbirliğiyle sizlerle buluşuyor. Rengi ve kokusuyla özel, ağızda hızla eriyen ve geride kuvvetli bir çikolata aroması bırakan lezzetli PINAR Swiss çikolatalar, BOL SÜTLÜ, FINDIKLI SÜTLÜ ve BİTTER olmak üzere üç farklı çeşidiyle keyifli anlarınıza keyif katacak, yorgun anlarınızda enerji ve mutluluk kaynağınız olacak. Çikolata keyfinizi artırmak için piyasadaki 80g çikolatalardan daha fazla, 100g ambalajlarda sizlerle buluşması, çikolatanın kalitesini belirleyen en önemli unsurlardan birisi olan kakao kuru maddesi oranlarının mecburi değerlerin ve pekçok rakibin üzerinde olması, fındıklı çeşidin içinde fındık parçacıklarının değil bütün fındıkların yer alması, sadece sütlü değil, bol sütlü olması PINAR Swiss çikolataların üstün yönlerinden sadece birkaçı.

Çikolata severler için yepyeni bir seçenek oluşturan PINAR Swiss çikolatalar, gerçek çikolata lezzetini özlediğiniz her an, her yerde PINAR güvencesi ve lezzet onayıyla sizlerle birlikte...

Çikolatadaki sağlık sırları

- Son yıllarda yapılan araştırmalar, çikolatanın sivilcelere neden olmadığını ve var olan sivilceleri artırmadığını ispatladı.
- Normal miktarlarda çikolata yiyen kişilerin aldığı kafein miktarı, kafeinsiz kahve içenlerle eşit.
- Bir kalıp sütlü çikolata vücudumuzun günlük protein, kalsiyum ve demir ihtiyacının büyük bir bölümünü karşılıyor.
- Çikolata, mutluluk hormonu adı verilen “endorfin” salgılanmasını tetikleyerek stresi ve depresyonu önüyor.
- Sütlü çikolatalar, içerdikleri doğal yağ bileşenleriyle ağız temizliyorlar.
- Çikolatanın içerdiği kakao yağı, kanda var olan kolesterol düzeyini yükseltmiyor.
- Bir kalıp çikolatadaki kalori miktarı yalnızca 210.
- Kakao çekirdeğinin içerdiği antioksidanlar, hücrelerin yaşlanmasını ve yıpranmasını geciktiriyor.
- Bilimsel araştırmalarda çikolatanın damar tıkanıklığını önlediği ve kılcıl damarlardaki kan akışını hızlandırdığı saptandı.

Çikolatanın az bilinenleri

- Çikolatanın hammaddesi kakao çekirdeği, “Theobroma cacao” ağacının meyvesi.
- Kakao ağacı Orta ve Güney Amerika’nın yerel ağacı. Günümüzde Afrika, Ekvator ve Karayipler’de de yetişiyor.
- Kakao ağacı yıl boyunca 50 bin ile 100 bin arasında çiçekle kaplanıyor.
- Kakao ağacının çiçekleri kokusuz ve tatsız.
- Kakao ağacı 4-5 yıldan önce meyve vermiyor.
- Bir tek kakao ağacında elli meyve yetişebiliyor.
- Kakao meyvesi yaklaşık iki yüz günde olgunlaşıyor.

yalın, yalın, daha yalın!

Eren Talu hem kendisiyle, hem de mekanlarla uğraşan bir mimar. Hedef hep aynı; daha yalına ulaşmak. Tamamladığı her projeden sonra, daha yalın ne yapabilirim, diye düşünüyor. Ancak asıl amaç hiç değişmiyor: Bu mekanlarda yaşayacak olanların önceliklerini dikkate alarak insanlara göre mekanlar tasarlamak.

Yaşam, insan, canlı çok önemli. Dekor ikinci planda. Mobilya, mimari vs. aşık olunmaması gereken şeyler. Mekan, içindekiler önemli olduğunda önemli." Bu sözler mimar Eren Talu'ya ait. Talu, hem kendisiyle, hem de mekanlarıyla sık sık uğraşan bir mimar. Her projesinde biraz daha yalın olmaya çalışıyor ve her seferinde biraz daha yalın olmanın müm-

kün olduğunu kabul ediyor. Mimarisi ve dekorasyonuyla dünyaca ünlü dergilere kapak olan Antalya Hillside Su, son günlerin gözde restoranı G By Karaf ve Bodrum Göltürkbükü'nde yaptığı Ev Türkbükü devre tatil sistemi, Talu'yu son dönemde gündeme taşıyan projeleri. Talu ile G By Karaf'da buluştuk. G By Karaf, Reina'nın üst katında yeni açılan bir restoran. İçeriye gir-

diğinizde mekanın saran şeffaflık ve beyazlık gözünüzü alıyor. Mekanın bir parçası olmanız, içinde kaybolmanız ya da saklanmanız mümkün değil. Zaten Talu da mekanın değil, insanın önemli olduğunun altını çiziyor. Bu nedenle de hiçbir tasarımında dekorasyon ya da mimarinin öne çıkmasını istemiyor. Ona göre mekanlar sadeleştikçe çıplaklaşmıyor, aksine içinde yaşayanlara, iste-

diklerini yaşama fırsatı veriyor. İşte bu nedenle Hillside Su'daki aynalar ve su, G By Karaf'daki şeffaf sandalyeler, onun bu çizgisi doğrultusunda attığı imzalar demek, sanırım yanlış olmaz. Aşağıda okuyacağınız röportajda da Talu'nun mekanlarındaki tadı bulacaksınız, çünkü aynı şeffaflıkta gerçekleşti. İşte karşınızda tüm beyazlığı ve şeffaflığıyla mimar ve insan Eren Talu...



10 stil: Eren Talu

Stil, tasarım kelimeleri size ne ifade ediyor?

Ne moda, ne stil takıyorum, hiçbir şey takmıyorum. Yani hiçbir şey takip etmiyorum. En yalına ulaşmak istiyorum. ‐Arınmak” diye bir söz var. Biz de, mimaride arınmaya çalışıyoruz. Yalın, yalın, daha da yalın... Bence mekanlar sadeleştikçe çıplaklaşmıyor, içinde yaşayanlara ne istiyorsa onu yaşama fırsatını veriyor, insanları olumlu etkiliyor. Ben yalınlığa ulaşmaya çalışırken, ortaya benimsediğim bazı şeyler çıkıyor. Bu da mimarlığıma, kılığımıza kıyafetime, hayata bakışıma yansıyor. Örneğin ben saat takmıyorum. Aslında takıyordum, sonradan kendimle uğraşırken fark ettim ki cep telefonu taşıyorum ve saate oradan da bakabilirim. O gün saat takmayı bıraktım. Cep telefonum yalnızca uçakta kapalı. Uçakta saatin kaç olduğunu öğrenmek istersem yanındaki soruyorum. Hiçbir zaman kravat takmam. Kravat, bir süs aksesuarı olduğu için takmıyorum. Kendimle uğraştığım gibi, mekanlarla da uğraşıyorum. Mekanların sahibinin de yaşama hakkı var. Evde de, yaşayan kişinin önceliği vardır. Bu nedenle ev yapmıyorum. Çünkü kabul ediyorum ki, onların önceliği var.

Kendi evinizi kim yaptı?

Evimi kendim yaptım. Karım, iki çocuğum, bir kedimiz ve bir köpeğimizle yaşıyoz. O evde yaşayanlar olarak onların da bir takım istekleri var. Elbette yine yalınlık var ama, o yalınlığın içinde küçük kızım için bir mama sandalyesi, büyük kızımın oyuncakları, kedi ve köpeğimizin küçük bir kulübesi ve minderine de yer var.

Sürekli siyah-beyaz giyinmenizin nedeni de yalınlık mı? Renk de sevmiyorum. İnsanların kendi renkleriyle, kendi kişilikleriyle veya seçtikleri kıyafetlerle mekanlarda çok daha çarpıcı durduğunu fark ettim. Dolayısıyla, insanları öyle görmeyi seviyorum. Güzel bir dekorda, içinde bulunan insanları ön planda görüyorum. Deko-

nusunda ise çok seçiciyim. Eski bir otelde kalmak içimden gelmez.

Hillside Su’da kalanlar farklı şeyler söylüyorlar. Sürekli kendisini görmekten sıkılanlar olduğunu biliyorum. Siz tasarlamasaydınız, Hillside Su’ya gider miydiniz? Giderdim. Çünkü bütün doğruları kendi doğrularımdan alıyorum.

Hillside Su’nun bu kadar yoğun bir ilgi göreceğini tahmin ediyor muydunuz?

1983’ten beri kendi ofisim var, mimarlık yapıyorum. Dünya kadar iş yaptım. Hiçbir yabancı dergide bir şey çıkmadı. Wall Paper, Architech Designer, hayal edemeyeceğimiz şeylerdi. Hiçbir şeyin kopyası olmayan ve felsefesi olan bir şey yaptığınız zaman, o felsefeden memnun olan insanlar tarafından beğeniyle karşılanıyor.

Bir projeye başladığınız zaman ne yapıyorsunuz? Önce hayal mi ediyorsunuz?

Hep insan gibi düşünüyoruz. Sık sık altını çiziyorum, benim için o mekanda yaşacak, oturacak, kalacak insanlar önemli. İçinde yaşayan insanları düşünerek tasarlamaya çalışıyorum. Sonuçta, içinde yaşayan insanlar için mimarlık yapıyoruz. Fotoğrafi çekilsin diye iş yapmıyoruz.

Geçtiğimiz yıl bombalanan HSBC binasının iç tasarımını sizin yaptığınızı biliyoruz. O gün ne hissetmiştiniz? Binada emeği olan biri farklı şeyler hisseder mi?

O binayı DemirBank için ProArk firmasıyla beraber ortak yaptık. Kötü olaylar olduğu zaman mala gelene üzülmelik, cana üzüldük. Bizim binamız da 100 metre ileride olduğu için ciddi şekilde hissettik. Biz çok şanslıyız ki, kurtulduk. Dekorasyona hiç acımıyorum. Dekorasyon bir daha yapılır ne olacak...

Mimar Sinan’dan sonra yapılmış, tüm dünyada bilinen mimari eserimiz yok. Tüm bunlar aslında özeleştiri. Mimar olarak hepimizin ayıbı... Geçmişin taklit edilmesine de karşıyım. Eskiye biraz yenile, ortaya farklı bir şeyler çıksın mantığı da bana doğru gelmiyor. Çağdaş eserler yapmalıyız.

rasyon yalnızca bir fonksiyon. Ayrıca beyazı çok daha farklı yerlerde konumlandırıyorum. Beyaz denince benim aklıma hastane gelmiyor. Ayrıca, hiç bembeyaz hastane de görmedim.

Bugüne kadar yaptığınız mekanlarda, sizi en fazla yansıttığını düşündüğünüz hangisi?

EvTürkbükü Projesi. Çünkü, her yeni proje yalınlık açısından biraz daha gelişmiş oluyor. Her yeni eser, her proje bizi en iyi yansıtan ve tanıtan olacak.

Projelerle aranızda duygusal bir bağ oluyor mu?

Benim duygusal bağım, hep yapmakta olduğum iştir. Projeyi tamamladıktan sonra bir müddet devam ediyor ve bitiyor.

Ama EvTürkbükü’nün farkı yok mu? Diğerleri aldığınız işlerdi, oysa bu projede siz yatırım yaptınız...

Kesinlikle doğru. EvTürkbükü Projesi bana önemli bir şey öğretti. Başkasının parasıyla iş yapmak çok kolay bir şeymiş. Kendi paramla yapmaya başlayınca, müşterileri daha iyi anlamaya başladım.

Çok farklı insanların tasarladığı ortamlarda bulunmak zorunda kalıyorsunuz. Tasarımı hoşunuza gitmediğinde ne hissediyorsunuz? İşiniz özel hayatınıza yansıyor mu? Kendi mesleğimle ve yaşantımla ilgili insan reaksiyonları farklı. Mekanları daha çok insanlarına göre yargılıyorum. Tercihlerimi insanlara göre yapıyorum. Otel ko-

Türkiye’de mimar olmanın başka bir ülkede mimar olmaktan zor ya da kolay bir yanı, farklılığı var mı?

Türkiye’de çok daha kolay. Yani mimar olup para kazanmak çok daha kolay. Çünkü Türkiye’de iyi mimar yok. Örneğin, Paris’e gittiğiniz zaman Eiffel Kulesi’ni, Louvre Müzesi’nin önündeki piramiti gezebilirsiniz. Malezya’da dünyanın en yüksek iki kulesini yaptılar. Yelken Otel, Dubai’nin simgesi oldu. Türkiye’ye bakın... Mimar Sinan’dan sonra yapılmış, tüm dünyada bilinen mimari eserimiz yok. Tüm bunlar aslında özeleştiri. Mimar olarak hepimizin ayıbı. Geçmişin taklit edilmesine de karşıyım. Eskiye biraz yenile, ortaya farklı bir şeyler çıksın mantığı da bana doğru gelmiyor. Çağdaş eserler yapmalıyız.

Bundan sonra yapılamaz mı?

Neden olmasın? Bu biraz da kültür ve görgü meselesi. Jenerasyonların değişmesi lazım.

Belki de sizin çocuklarınızdan biri yapar...

Küçük kızım daha altı aylık. Büyük kızım sekiz yaşında, onun mimarlığa merak salmasını çok istiyorum. Annesi de kendi mesleğini yapmasını istiyordur ama, mimar olsun diye, her türlü hileyi yapıyorum. Hillside Su’yu çok seviyor. Ev de bembeyaz. Doğum günü partisi düzenleyecektik. G By Karaf yeni açılmıştı ve kızım görmemişti. ‐Burada yapalım” dedim. ‐Baba gene bembeyazdır orası. Orada yapmayalım” dedi. Kızım da işi çözmüş vaziyette.





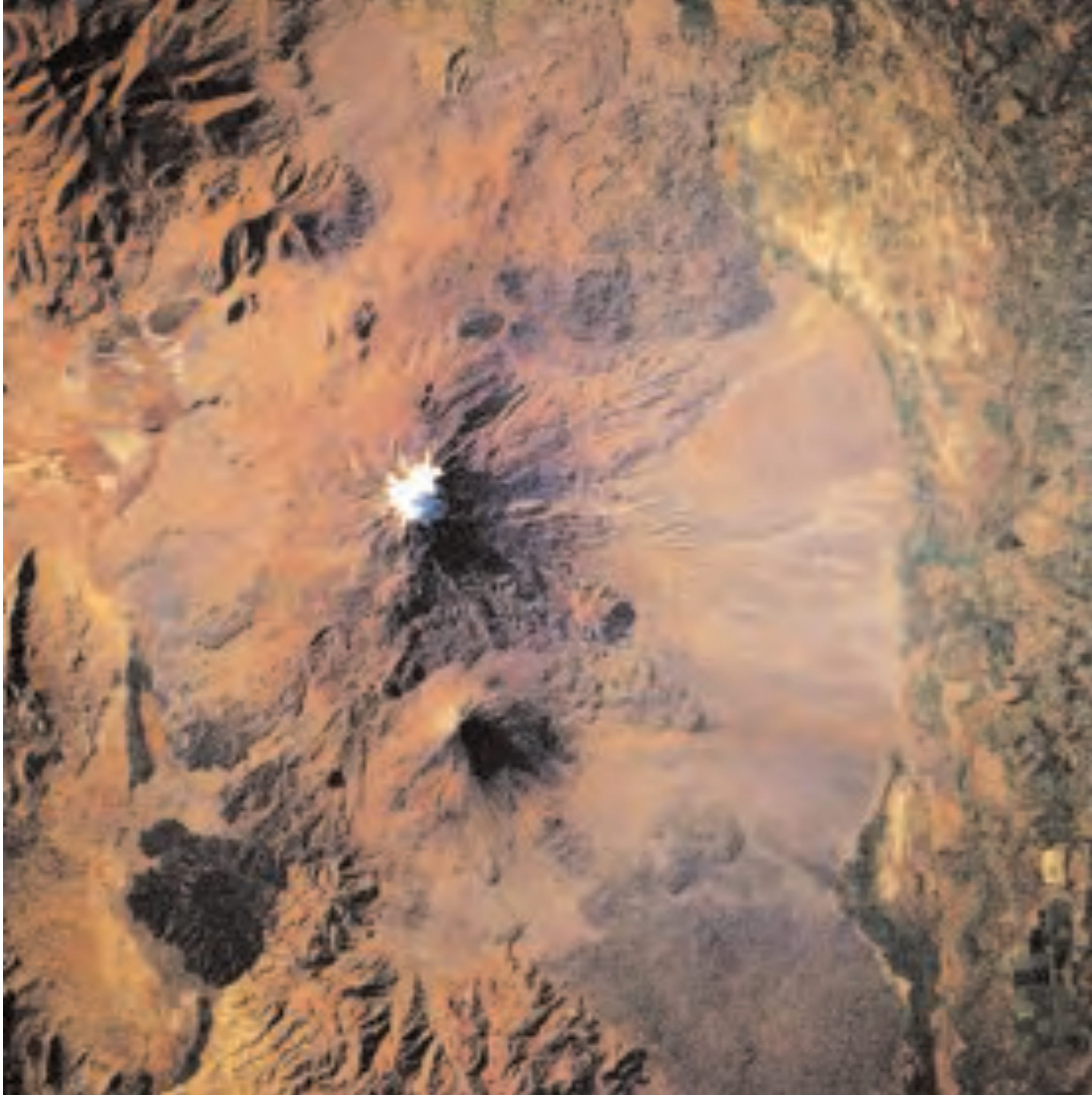
Anadolu ve Kıbrıs'a bir bakış

Uzay mekiği Columbia'dan sonbaharda izlenen bu görüntü Anadolu'yu, Kıbrıs'ı ve Akdeniz'in doğusunu gösteriyor. Anadolu'nun ve Kıbrıs'ın büyük bölümü bulutsuzken Akdeniz kıyılarımızın biraz ötesinde neredeyse kıyıya paralel seyreden bulutlar var. Tuz Gölü, Hirfanlı Barajgölü ve Göller Yöresi'ndeki göllerimiz ile Çukurova (sağda altta) seçilebiliyor.

Türkiye'yi böyle görmediniz!

Sizce dünya uzaydan nasıl görünüyor? Kıtalar, okyanuslar, ormanlar, buzullar... Hatta yerleşim alanları... Peki ya Türkiye? Örneğin en yüksek dağımız Ağrı, Boğazlar ya da GAP Bölgesi... Uluslararası Uzay İstasyonu NASA'nın elde ettiği görüntüler, Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesi Radyoloji Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Prof. Dr. Üstün Aydınöz tarafından bir kitapta toplandı ve İş Bankası Yayınları arasında çıktı.

Elinize aldığımızda sizi içine çeken bu fotoğraflar, bir yandan dünyayı bu kadar yukardan görebiliyor olmanın keyfini yaşıyor, bir yandan da görünmeyecek kadar ufak olduğumuzu hatırlatıyor. Biz yalnızca birkaçını seçtik, ama siz kitabın başında saatler geçirebilirsiniz.

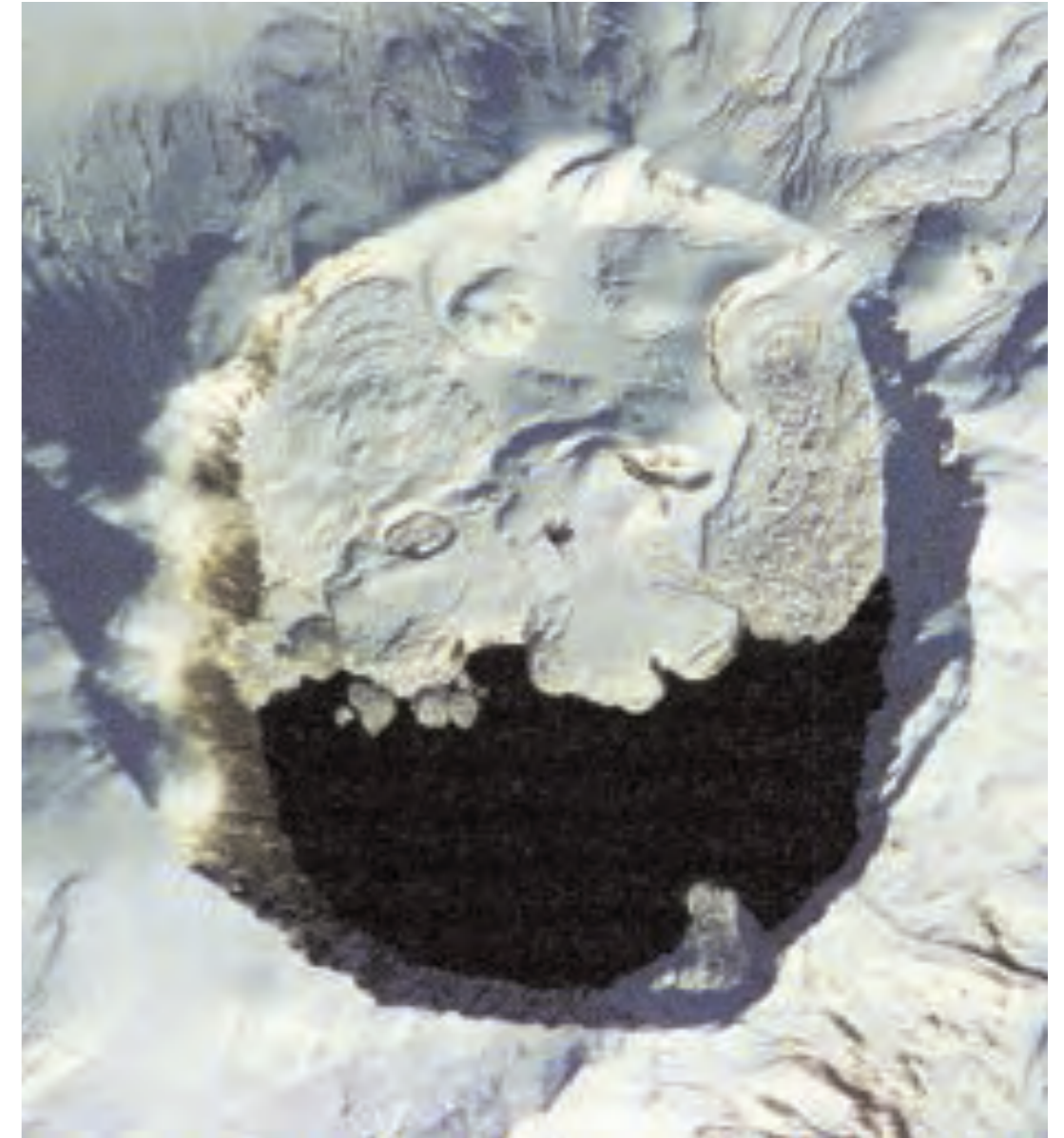


Büyük Ağrı ile Küçük Ağrı (solda)

Uzay mekiği Endeavour Ağrı Dağları'nın üzerinde. Tepesi karlı Büyük Ağrı, son zamanlarda kar yememiş Küçük Ağrı'ya tepeden bakıyor. Zirvesi deniz seviyesinden beş kilometreden fazla yüksekteki Büyük Ağrı ile 11 km güneydoğusundaki Küçük Ağrı'nın zirveleri arasında 1241 metre yükseklik farkı var. Bu iki dağımız Eylül öğleden sonrasında kardeş kardeş oturuyorlar. Bu iki muhteşem dağımız volkanik özelliklerini bu resimde bütünüyle gözler önüne seriyorlar. Çok eskiden püskürttükleri lavların ortasında sanki bir zamanlar ortalığı birbirine katmamış gibi oturuyorlar. Biraz ötelinde Aras nehri (görüntünün sağında) usul usul akıyor. Verimli İğdır Ovası Aras'la Ağrı'lar arasında yatıyor. Aras'ın sağında ise Ermenistan var.

Nemrut Dağı Krateri (altta)

Bitlis'te Van Gölü'nün batı kıyısındaki Tatvan ile Ahlat arasındaki Nemrut Dağı ülkemizin en ilginç yüzey oluşumlarından biri. Uzay istasyonundan Şubat ortasında öğleden sonra bakıyorsunuz Nemrut Dağı'nın tepesindeki krater ve içindeki göle... Çok soğuklarda göl bazen buz tutuyor. Her ne kadar etraf karla kaplıysa da, bu kez kuzeydeki küçük bir bölüm dışında göl buzsuz. Kraterin kuzey kenarının üzerinde biraz bulut var. Eski bir volkan olan Nemrut Dağı'nın Van Gölü'nün oluşumuna katkıda bulunduğu düşünülüyor. Bu düşünceye göre, Van Gölü'nün bulunduğu kesimde çok eskiden bulunan çukurluğun batı kesimi patlayan Nemrut'un püskürttüğü lavlarla kapanmış ve oluşan çanakta ülkemizin en büyük gölü ortaya çıkmış. Nemrut Dağı aslında eskiden daha yüksekmiş. Güçlü bir patlama sonrasında dağın tepe kesimi çevreye yayılmış ve şimdi gördüğümüz geniş krater oluşmuş. Kraterin içindeki çukur kesim de göl haline gelmiş.





Doğu Karadeniz'e bakış (üstte)

Uluslararası Uzay İstasyonu'ndan Doğu Karadeniz'e bakıyorsunuz. En soldaki Fener Burnu'ndan sonra sağa doğru kıyıda Akçaabat ve biraz sağında daha geniş Trabzon seçiliyor. Görüntünün ortalarında ise kıyıda Rize var. Kıyının sağda üstteki kesiminde ise Pazar (solda) ve Ardeşen (sağda) görülebiliyor. Doğu Karadeniz Dağları yeşilin çeşitli tonlarını sergiliyor. Dağların arasından bir çok akarsu Karadeniz'e doğru iniyor. Görüntünün sağ alt bölümünü ise Çoruh Nehri Vadisi çaprazlıyor.



Kuzey Anadolu fay hattı (sağda üstte)

Bir Eylül günü öğleye doğru uzay mekiği Atlantis'ten Orta Karadeniz'in iç kesimlerine doğru kuzeydoğudan bakıyorsunuz. Ortada solda Kelkit Çayı üzerindeki Kılıçkaya Barajgölü, sağda üstte ise Yeşilirmak üzerindeki Almus Barajgölü var. Bu iki akarsu bir süre sonra resmin gösterdiği bölgenin daha da sağında birleşecek ve Karadeniz'e dökülecek. Kelkit Çayı boyunca Kuzey Anadolu fay hattı da uzanıyor. Kuzey Anadolu fay hattı Avrasya ve Anadolu tektonik levhalarının arasındaki sınırdır. Türkiye'nin büyük bölümü Anadolu levhasında ve bu levhayla birlikte Karadeniz'e ve Avrasya'nın geri kalan kesimine göre batıya doğru kayıyor. Resmin altındaki Giresun Dağları'nın denize bakan yüzlerinde yoğun bulutlar var.

Marmara Bölgesi (sağda)

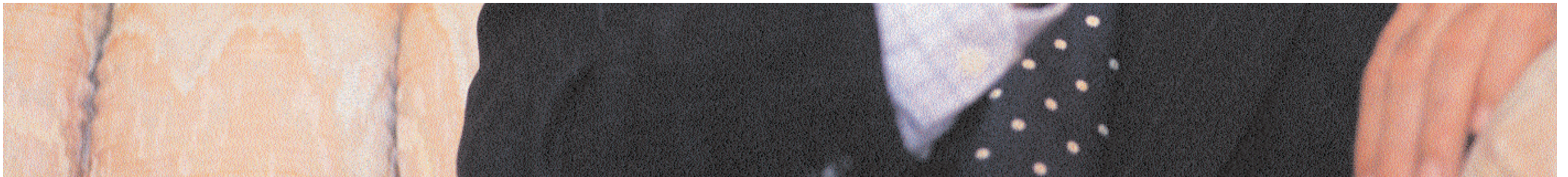
Uluslararası Uzay İstasyonu'nda Haziran sonunda bir perşembe öğleye doğru Marmara Denizi üstündesiniz. Yer yer küçük bulut kümeleri izlenmekle birlikte Marmara Bölgesi'nin büyük bölümü açık. İstanbul Boğazı ile Haliç rahatlıkla seçilebiliyor. İstanbul'dan batıya (sola) doğru Küçükçekmece ve Büyükçekmece Gölleri izleniyor. İstanbul'un Anadolu yakasının güneyindeki Adalar da fark edilebiliyor. Daha doğuda (sağda) İzmit Körfezi var. Doğu Marmara çevresindeki yoğun kentsel yerleşim açık gri renkli alanlar olarak izleniyor. İzmit Körfezi'nin altında İzmit Gölü ve onun solunda Armutlu Yarımadası ile Gemlik Körfezi görülebiliyor. Gemlik Körfezi'nin güneyinde iç kesimde izlenen geniş açık renkli alan ise Bursa şehri. Bursa'nın güneydoğusunda yatay bir hat gibi Uludağ izleniyor. Daha batıda ise Ulubat ve kısmen izlenen Kuş (Manyas) gölleri var. Marmara Denizi'nde Armutlu Yarımadası ile ortada alttaki Kapıdağ Yarımadası arasında İmralı Adası görülebiliyor.





ben fikir babasıyım

Sivri mi sivri bir dili var. Zaten bunu herkes biliyor. Vehbi Koç'u rahmetle anıyor. Onun kendisini bu konuda çok eleştirdiğini söylüyor. Aslında belki içi dışı bir demek daha doğru. Sohbeti çok keyifli. Zaten canlı tarih. İçi içine sığmıyor, kendisini sürekli bir şeyler yaratmak zorunda hissediyor.
Karşınızda Selçuk Yaşar...





Seksenime geldim" diyor ama daha 79 yaşında. Asansöre binmiyor, merdivenleri yürüyerek çıkıyor. "İnişler daha tehlikelidir" deyip, inerken asansörü tercih ediyor. "Allah'a şükür yorgun değilim" diye ekliyor. Artık, "Onursal Başkan". Böylece elini eteğini işlerden çekeceğini bekliyorsanız yanılıyorsunuz. Görevini tarif etmesini istiyorum, "Uçaktan bakıyorum, böylece her şeyi görüyorum" diyor. Yeni rolünü çok sevmiş gibi duruyor.

Sabahtan buluştuk. Planımız çok yoğun. Önce Holding'de konuşacağız sonra yemek yiyeceğiz, sonra eskiden ailesiyle oturduğu köşke gideceğiz. Artık burası vakfın binası... Ama üç duraklı bir plan uygulamak mümkün değil, çünkü başka kapıları da çalmaya karar veriyoruz. Kaf Sin Kaf çok önemli. Hiç değilse önünden geçeceğiz. Biliyorsunuz burası Karşıyaka Spor Klübü... Ama Yaşar Üniversitesi de planlara dahil oluveriyor. Oraya da uğramak gerek, artık kahveyi de orada içeriz. Unutmadan öğle yemeğinde Durmuş Yaşar Çarşısı'na gidiyoruz. Esnaf lokantasında yiyeceğiz.

Durmuş Yaşar'ın ilk dükkanına uğruyoruz. Babasının yazhanesine kim bilir bu kaçınıcı girişi. İlk kez görülmüş gibi. Gözü kenarda duran kasaya iliyor. "Eskiden gözüme büyük görünürdü, pek de küçük" diyor. Lokantadan içeri adım atıyoruz. Herkes ilgi gösteriyor. Mönüde hindi var. İçimden, "Hiç sevmem" diye geçiri-

yorum. Sonunda tabağımdakilerin hepsini silip süpürüyorum. Hindi çeşitlerinden en çok Dudu ve Nes'i beğendim. Selçuk Yaşar usulü pilav da bir harikaydı. Yanımda Selçuk Yaşar oturmasa, tarifini vermeyecektir. Sonunda öğrendim soya sosu ve portakal kabuğuyla terbiye edilmiş.

Selçuk Beyin iyi yemek yaptığını düşünerek, "Yemek yapar mısınız?" diye soruyorum, yanıtı net: "Hiç alakam yok yemekle". "Bu tarifi siz vermişsiniz ama, nasıl oldu?" Sanırsınız ki yönetim bilimi üzerine bir soru sormuşum, aldığım yanıt şöyle; "Her şeyde farklılaşmak gerek. Eminim bir yerde görmüş ve beğenmişimdir, hemen tarifini alıp getirmişimdir. Nerede olursam olayım çevreme ilgiyle bakarım, gördüklerimi fotokopi çekerim." Ben pilavın tarifini almaya çabalarken Selçuk Yaşar dükkan işletmecisine soruyor; "Ciron ne? Günde ne kadar kazanıyorsunuz? Kaç kişi geliyor? Memnun musun?... Falanca geldi mi, filanca ürünü aldın mı... gördün mü... kullandın mı..."

Efendim karşınızda Selçuk Yaşar...

Yaşar Holding yönetiminde radikal bir değişiklik yaptınız. Ne zamandır düşünüyordunuz?

Yabancı danışmanlara her zaman yer verdim. En son McKinsey geldi. Dayımdan kalan teorik bir işletme nosyonu olduğu için, dünyadaki gelişmeleri her zaman ta-

kip etmişimdir. O nedenle, McKinsey'in tavsiyesiyle, icra ile yönetim kurulunu ayırdık.

Ben onu kastetmedim. Yönetimi kızlarınıza bıraktınız. Bundan sonra sizin rolünüz ne olacak?
Vehbi Bey Antalya'da bayi toplantısında öldü. Benim iş hayatından veya holdingten tamamen çekilmem diye bir şey yok. Danışman ve duayen olarak beni istiyorlar.

Bu karar neden daha önce almadınız?
O zaman kendimi güçlü zannediyordum.

Hala çok güçlüsünüz...
Güçlü hissetmiyorum, içim yumuşak.

Kızlarınızın size benziyor mu?
Kızlarımı kendime çok benzetiyorum. İkisi de birbirini tamamlıyor. Bazı huylarını Feyhan'da, bazı huylarını da İdil'de. İdil, daha soğukkanlı, Feyhan ise ateşli, daha heyecanlı.

Yeni sıfatınız Onursal Başkan. Ne demek?
Duayen demek. Makro açıdan bakan demek. Uçaktan aşağıyı seyretmek gibi bir şey bu. Daha iyi fotoğraf çekersin.

Kendinizi ne olarak gördünüz patron mu, lider mi? Kendinizi nasıl tanımlarsınız?
Kendime "önder" diyorum. Ben fikir babasıyım. Proaktif bir yapım var.



Bu tarihi bina bir zamanların meşhur Ege Ekspres Gazetesi'ne ev sahipliği yaptı. Artık gençleri kucaklıyor. Selçuk Yaşar bundan sonra Yaşar Üniversitesi'ne daha çok zaman ayıracağını söylüyor: "Bu yıl bin öğrenci istiyoruz. Gıda, hukuk ve tarım bölümlerini açıyoruz. Üç Amerikan üniversitesiyle evlilik temalarını içindeyiz."

Bir gününüz nasıl geçiyor? Neler yapıyorsunuz?
Sürekli iş çıkıyor. Her sabah 07:00'de kalkarım. Mutlaka 45 dakika gazeteleri okurum. Beğendiğim yazarları kaçırmam. 08:30'da kahvaltaya otururum. Hafif yerim. Bir bardak çay, bir dilim kızarmış ekmeğe, az peynir bir domates... Her gün mutlaka 2 kilometre yürüyüş yaparım. Bugün kaçırırım, öğleden sonra telafi edeceğim. Saat 10:00'da holdinde oluyorum. Öğlenleri hafif yerim. Balık ve salata. Son 5 yıldır her gün öğle yemeğinden sonra mutlaka 1 saat uyurum. Sonra televizyon seyrediyorum biraz. Tavsiye ederim, 'Kadının Sesi' türü programlar seyretmeniz gerek. Bu kadar dayak, bu kadar kötü muamele... İnanılır gibi değil. Türkiye orada. Başbakanın bu programları seyretmesi lazım. Bu Türk erkekleri ne çok dövüyorlar?...

Kendinize iyi bakıyor musunuz? Disiplinli yaşamın ötesinde sağlığını korumak için neler yaparsınız?
Altı ayda bir sağlık merkezine gidip, genel kontrolden geçirim. Aynı tip bir sağlık merkezini AltınYunus'a da yaptım. Kendime bakıyorum yoksa hapı yutarım. Bu kadar yoğun bir çalışma hayatından sonra başka türlü nasıl sağlıklı kalınır...

Bundan sonra da yazmaya devam edecek misiniz? Yazmaya devam edeceğim tabii. Özlemlerimi sözlü değil de, yazılı olarak vereceğim. Vehbi Bey'in tavsiyesi. Özlemlerimi yazacağım.

Kendinize tatil verdiğiniz olur mu?
Çok nadir yaparım.

Nasıl hissediyorsunuz kendinizi?

Allah'a şükür sağlığım yerinde, zaten bazı işler beni dinlendiriyor.

Gelecek için ne tür planlarınız var?

İdealım, Dyo ve Pınar'ın benden sonra 100 yıl yaşaması. Bu şemsiyeyi küreselleştirmek gerek. Biz bundan sonra gıda ve boyaya konsantre olacağız. Dyo'yu ve Pınar'ı çocuklarımdan, Yönetim Kurulu'ndan ve üst yönetimden bir dünya markası yapmalarını istiyorum. Farklı boyalar üretiyoruz. Portföyümüz çok geniş.

Bundan sonra sizi ne heyecanlandırır?

Dyo ve Pınar'ı zirvede görmek beni heyecanlandırıyor. Holding'in İstanbul'a taşındığını görmek beni mutlu edecektir.

Holding'in İstanbul'a gitmesi bu kadar önemli mi? Siz neden taşımadınız?
Yanımdaki takım önemli.

Takımı siz kurduunuz...

Hata bende. Demek ki iyi takım kuramamışım.

Bu Türkiye'de yaşamamın bir faturası mı?

Bu İzmir'de yaşamamın avantajları olduğu kadar bazı mahsurları da oldu. İstanbul'da devamlı olsaydım ben farklı bir Selçuk Yaşar olurum.

Heyecan ve hayallerinize dönem mi... Dyo ve Pınar dışında da hayalleriniz vardır mutlaka...

Hayvancılığı geliştirme vakfı kuracağım. Tema gibi bir vakıf olacak. Hazırlıkları tamamlandı sayılır. Hayvancılık çok geriledi. Hiçbir iktidar ne yazık ki hayvancılığı öne çıkarmadı. Vakfın bünyesinde hindi ve balıkçılık da yer alacak. AB'de bu konuda neler yapılıyorsa, vakıf da çalışmalarında bunları hedefleyecek. Biz hayvancılığı tanıtamadık. Amacım, vakfı 2004 yılı içinde faaliyete geçirmek.

Ayrıca büyük bir çiftliğim var. Bu çiftliği geliştireceğim. En az 10 tane daha süt ve besi çiftliği kurmak istiyorum. Hedefim Pınar'ın sütlerinin yüzde 10'unu kendi çiftliğinden tedarik etmesi. Seferihisar, Bademli köyünde bulunan 7 bin dönüm arazi üzerindeki çiftlik avlanmak için ideal. Çiftliği aldığımızda kırık araziydi, 4 bin dönümüne ağaç ekim, ormanlık arazi yaptım. Çiftliğin yüzde 10'unu kapatarak av hayvanlarının da bulunduğu bir tabii av sahasına dönüştürmek istiyorum. Orada Keklik, sülün var. Karşıyaka benim için çok özel bir spor klübü. Ben hep uğraştım, 12 branş var. Yer verdiği branşlar Galatasaray ve Fenerbahçe'den çeşit olarak daha fazla. Desteklemeye devam edeceğim.



Yaşar ailesinin İzmir Karşıyaka'daki evleri artık Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı'na ait. Gezerken, Selçuk Bey, kardeşiyle geç kaldıkları akşamlar, evin ön cephesine bakan odasının camına merdiven dayayıp, nasıl gizli ve sessizce girdiklerini ayrıntılarıyla anlatıyor. Söz gençlikten açılınca; "Gençleri yalnız eğitmek yeterli değil, onlara ekmek kapısı da açmak gerekiyor." diyor.



Selçuk Yaşar, Durmuş Yaşar, Selman Yaşar



Dönemin Dışişleri Bakanı Tuan Güneş Çeşme Altınyunus'u hizmete açıyor

Sürekli insan sorununda söz ediyorsunuz ama siz de sıradan bir patron değilsiniz. Yaratıcı bir patronsunuz. Bu, aynı zamanda tuhaf bir durum. Peşinizden koşmak, yanınızda çalışanlar için zordur herhalde... Yanındaki insanlarla insan güçlenir. 125 adet girişim yapmışız. Eskiden beri yaratıcı tarafım var. Öyle reklamlarımız vardı ki markalarımızın bugünkü gücünü ve tanınmasını sağladılar.

Dönüp baktığınızda sizin de hatalarınız yok mu?
Ben çırağımı babamın yanında yaptım. Ticaretteki bazı başarı sırlarının kaynağı, babamdan aldığım atasözleri gibi nasihatlerden geliyor. Bir de benim ailemde, Türkiye'nin ilk iş idaresi profesörü, İsmet Alkan vardı. Dayım. Genç yaşta öldü. 1947-48'de Sultanahmet'te Yüksek Ticaret'te onun öğrencisi oldum. Çalışanlar için şunu demişti, hiç unutmam: "İyi eleman, o kadar önemli bir şeydir ki, kolsuz ceket olur mu? Olmaz. İyi elemanlarını tut." Onun için ben, sosyal görüşlü bir patron oldum. Mal mülk edinmek benim için önemli değildir.

Hatalardan söz ediyorduk. Bunlar birer hata değil.
Bunu uygulayarak holdingi geliştirdim. Elemanlarımı iyi tuttum. Bazıları başlar, bırakır. Ben ısrarcıyım, sonucu alırım. Golü kaleye atmak önemlidir. Ben bazılarına "Siz kalenin karşısında top paslaşıyorsunuz. Golü atın kaleye" derim.

Ama dobra dobra, "Kaleye gol atamıyorsunuz" deryince çok sevmiyorlardır.
Gençlere ve yöneticilere tecrübelerimi aktarmak benim görevim. Halen bile, "Balık baştan kokar" derim. Benim kusurum insanları hayalimdeki kişi olarak değerlendirmek. Karşı tarafa inanıyorsun, seviyorsun ve sevince de kusurunu hoş görüyorsun.

Siz yapsaydınız...
Kendi başınıza yapabildiğiniz kadar yapıyorsunuz. Yanınızda ekibizin olmayınca olmuyor. Futbol 11 kişiyle oynanır.

İnsan faktörü önemli diyorsunuz, çalışanlardan zaman zaman dert yanıyorsunuz ama Yaşar'da sizin işe aldığınız, 20 yıldır çalışan pek çok insan var değil mi?
Var, 30 yıldır çalışanlar da var. Çalışanlarımı hep sevdim. Babamın etkisi oldu. Biraz dolaylı anlatayım, babamla başımızdan geçenler benim çalışanlarla ilişkimde belirleyici oldu. 1943'te milli korunma kanunu çıktı. Mevcut bir mala, yok dediğiniz zaman ya da mal 10 liraya 100 liraya sattığınızda hapis cezası alıyordunuz... Babamın adamlarından biri bu sırada mutsuz bir şekilde işten ayrıldı. Ayrıldıktan sonra, babamın aleyhinde

propaganda yaptı. Boyacıları, "Yaşar Bey'de her şey var, ithal mal var." diye tahrik etti. Bir gün tezgahların, kendisinden boya isteyen birine verdiği cevap yüzünden babam, ben, Hasan, tezgahlarımız kendimizi Karakolda bulduk. Ben bir hafta gözaltında kaldım. Yıl 1945... 20 yaşındaydım. Bu da bana bir ders oldu. Davayı kazandık, beraat ettik.

Geçmiş deneyimler korkutmuş sizi...
Doğru, korkuttu beni. İnsanlara sert olmayacaksınız. Acıdım, çıkartmadım değil. Ama vefalı kaldım. Bazı kişileri işten çıkartmışımdır ama, haklarını fazlasıyla vermişimdir.

Sizce Türkiye'nin en başarılı patronu kim?
Vehbi Koç. Hem siyasi, hem de idari konularda, çok değerli görüşleri vardır. Beni hep eleştirirdi.

Nasihat ya da eleştirileri ne yöndeydi ?
"Selçuk amma sertsin. Çok açık konuşuyorsun, hislerini belli etme" dendi. Ben öyle değildim, ne düşünüyorsam söyledim. Bunun da zararını gördüm. Vehbi Bey olmadan 20 gün önce, 'Parlamentoya saygılarla' diye, bir mesaj yazdım ve Vehbi Bey'e verdim. Bana yazdığı cevapta: "Bunları yazarak çok vakit kaybediyorsun. Yazdığın mesajlar ne işe yarıyor, bana yazar mısın?" dedi. Ben ona cevap vermeden Vehbi Bey rahmetli oldu.

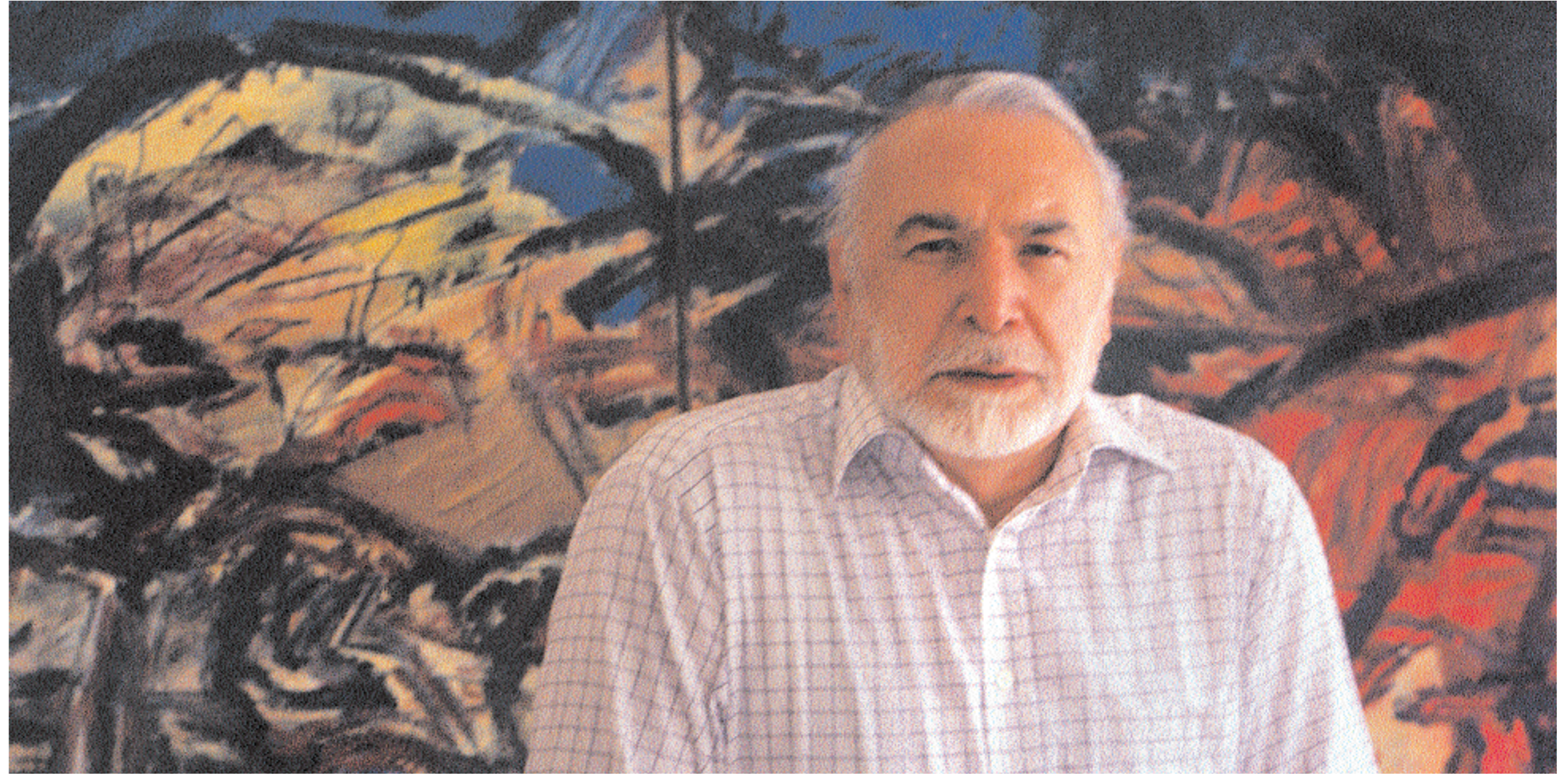
Bugün olsa bankacılığa girer miydiniz?
Hayır. Bankacılık farklı bir meslek, sanayiciliğe benzer.

Bankayı kaybedince ne hissettiniz?
Üzüntü hissettim ve aynı zamanda bir haksızlığa uğradığımı hissettim.

Sormadan geçemeyeceğim, eminim çoğu kişi de ne düşündüğünüzü merak ediyordur. Bir zamanlar moda olan bankacılık dönemi bir hata mıydı?



Hayır. Ancak doğru yöneticiyle çalışmak çok önemli. Gerçek bankacılık yaptık. Çok kişiye kredi verdik. Devlet Tahvili almak lazımmış. Banka'nın iyi bir likiditesi vardı. Ama krizler geldi ve bu yönetimi zorladı. Müşterilerimiz zor duruma düştü.



Ben resimsiz yaşamadım!

Kimse pek söylemez ama çok iyi bilirler ki ciddi bir espiri anlayışım vardır. Bazen stand-up'larım şahit olanlar vardır, bilirler. Gülmeyi bilen biriyim. Gülmeyi ve güldürmeyi çok seven biriyim. Bütün ciddiyetime rağmen kendimle dalga geçen biriyim ama bir o kadar da ciddiym.

İş Bankası Kültür Yayınları'nın Nehir Söyleşi dizisinin dokuzuncu kitabı "Güldüğüme bakma", ressam, oyuncu, dekor ve kostüm tasarımcısı, eğitmen, galerici Mehmet Gülerüz'ün yaşam öyküsünü anlatıyor.

Kitabın arka yüzünde Gülerüz için şöyle yazılıyor: "...Her zaman 'tavır almış' çoğulun değil, bazen tekilin sesi olmaktan çekinmemiş, sivri dilli, kurduğu her cümlede parlak bir zekanın kıvraklığını göreceğiniz Mehmet Gülerüz, hayatını anlatırken aslında 'sanatçı duruşu'nun bir özetini yapıyor: Karşı durmak gerekiyordu! İşte, Türkiye'nin sayılı resim ustaları arasında yerini almış olan, dünyanın önemli sanat çevrelerine göre yeni anlatımcı resmin örneklerini veren, deseni resim şeması olmaktan çıkaran Mehmet Gülerüz'ün, çocukluğunda başlayan ve hala devam eden kavgasının öyküsü..." Gülerüz'ün hayata karşı duruşu oldukça net. Kendini aksi, aynı zamanda gülerüzlü ve esprili, zaman zaman da naif olarak tanımlıyor. Kitabı ise yalnızca Gülerüz'ün hayatını değil, bir dönemin sanat tarihini anlatıyor. Gülerüz geçtiğimiz günlerde İzmir'de Selçuk Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı'nda bir sergi açtı. Bu sergi, Gülerüz için ayrı bir önem taşıyor, çünkü İzmir'deki ikinci sergisi. İzmirli için özenle seçtiği yapıtları ara-

sında 1983'te New York'ta yaptığı üç portre ve 1998-2001 yılları arasında yaptığı çalışmalar var. Gülerüz ile bu sergisi nedeniyle bir araya geldik, kitabında anlattığı hayat hikayesinden yola çıkarak bilinmeyen yönlerini konuştuk.

Okuyacağınız röportaj, zaman zaman sivri sözlerin söylendiği, zaman zaman sesin yükseldiği ama hep gülerüzlü ve keyifli bir ortamda gerçekleşti.

Buraya gelmeden önce pek çok kişi beni sizin hakkınızda uyardı. "Biraz aksi olabilir" dediler ama gayet gülerüzlüsünüz. Böyle bir imajınız mı var, neden kaynaklanıyor bu?

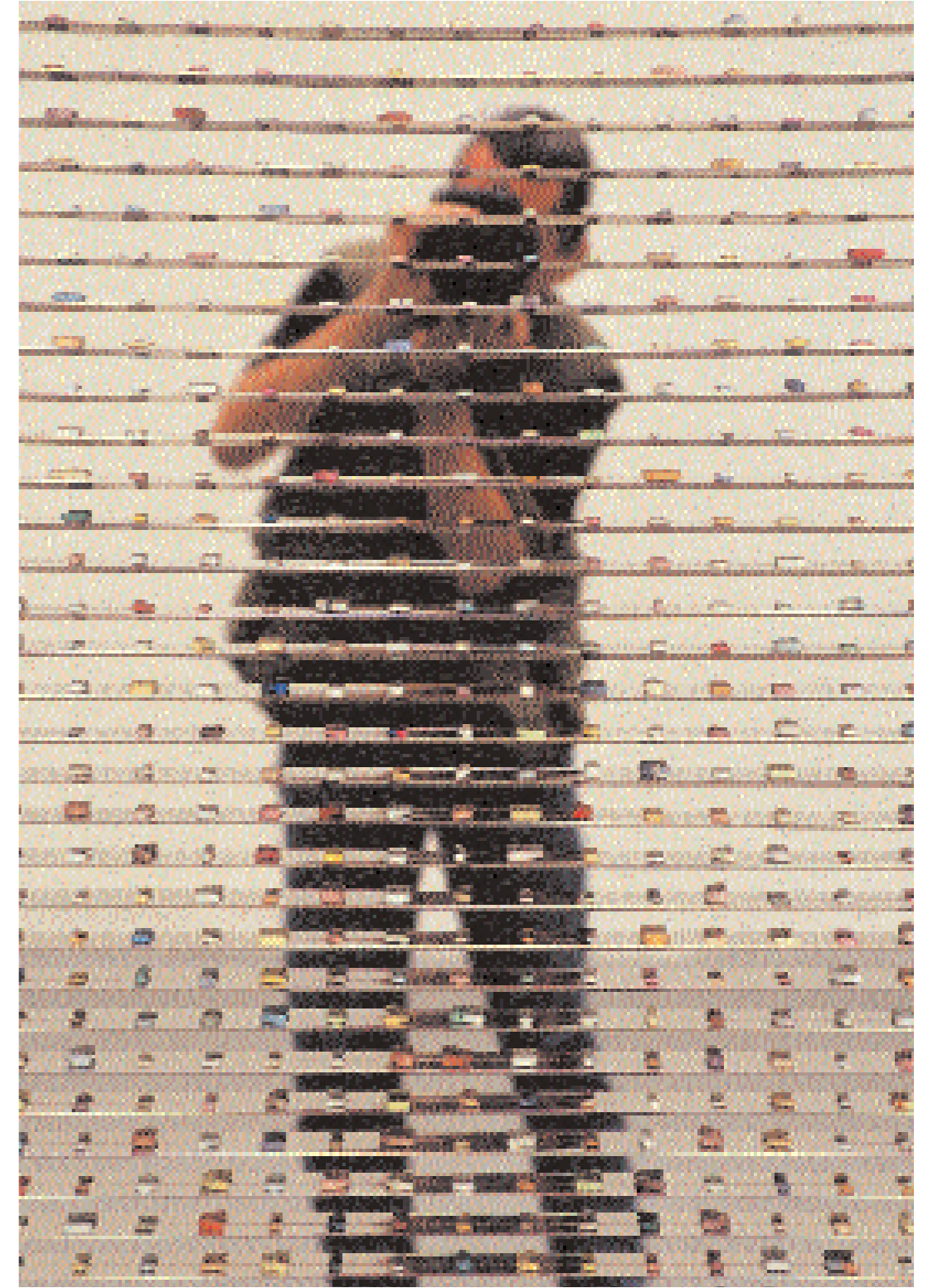
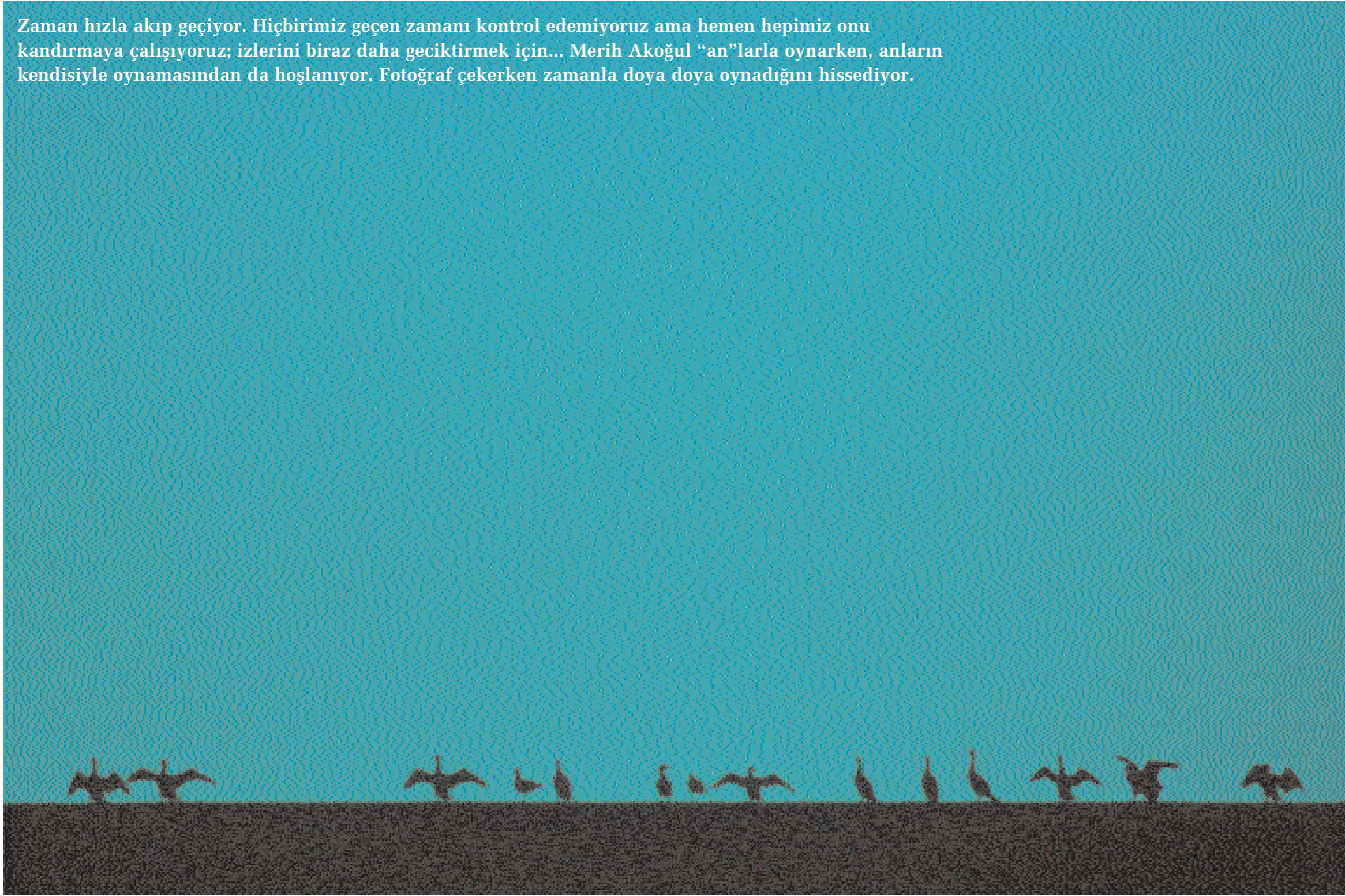
Aslında hiçbir aksi adam kendine aksi denmesini istemez. Aksiliğini de kabul etmez. Dolayısıyla ben de aksiliğimi kabul etmiyorum. Ama insanın durup dururken de adı çıkmaz. Aksiliğin tanımlaması çok önemli. Aksilik bir anlaşmama meselesidir. Bir anlaşmamaya dayanır. Yani durup dururken karşılıklı iki taraf bir konuda akla dayalı bir uzlaşmaya varamıyorsa bir aksi enerji doğar. Biz geçinmeye meraklı bir toplumuz. "Geçinmiş gidiyoruz"la başlayan deyişlerimiz var. Bunlar toleransı,



“Zamanla oynadığımı hissediyorum!”

“Bütün fotoğraflar, birbirleriyle akrabadır; konuları, teknikleri ve biçimleri ne olursa olsun, bir gün sonsuzda kesişeceklerdir. Stüdyoda çekilmiş bir portre veya savaşta yerle bir olmuş bir şehir fotoğrafı, filmin yüzeyini aynı ‘fiziksel’ biçimde etkiler. Her yeniden okuma sürecinde, bugünün iki boyutundan, dünün üç boyutuna göndermede bulunur. Buna rağmen, tanık olunan her an, özeldir; biriciktir ve tekrarlanma şansı yoktur.” Merih Akoğul, bazen Anadolu’nun doğusunda, bazen Avrupa’nın ortasında, farklı coğrafya ve zaman dilimlerinde çekilmiş (sıradan gibi görünen) anların düşünsel boyutunu izleyicileriyle paylaşıyor. Kendi yorumuyla sunduğu “an”ları hepimizin yorumuna bırakıyor. Kimi o anı yaşıyor, kimi kendi yorumunu katıyor. Biz sayfalarımızda Akoğul’un soyut fotoğraflarını kullandık. Onun yorumundan “an”ları sizin yorumunuza bırakıyoruz.

Zaman hızla akıp geçiyor. Hiçbirimiz geçen zamanı kontrol edemiyoruz ama hemen hepimiz onu kandırmaya çalışıyoruz; izlerini biraz daha geciktirmek için... Merih Akoğul "an"larla oynarken, anların kendisiyle oynamasından da hoşlanıyor. Fotoğraf çekerken zamanla doya doya oynadığını hissediyor.



Fotoğrafçılığa ne zaman başladınız?

Ben fotoğrafa 1977 yılında 14 yaşındayken başladım. 1981'de İstanbul Devlet Güzel Sanatlar Akademisi'nin fotoğraf bölümüne gittim, şimdiki adıyla Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi... Fotoğrafçılığımın ilk dönemini reklam fotoğrafçısı olarak sürdürdüm. Sergilerim için aslında 35 yaşımı bekledim. Bütün sergilerimi 1998 yılından sonra yaptım.

Neden fotoğrafçılık?

Anlara karışabilmek, hakim olabilme isteği... Ayrıca o geçen anları başkalarıyla da paylaşabilmek... Bir fotoğraf makinesine sahip olmayı istememin iki nedeni vardı: Birincisi, uçak fotoğrafları çekmekti, çünkü uçaklara çok meraklıydım. Bir makine sahibi olmak istememin ikinci nedeni ise gün batımlarıydı. Çok romantiktim galiba o zamanlar... Sanırım yaşadığım anların belgelerinin olmasını istiyordum.

Doğa, insan, konsept... Acaba size ne fotoğrafçısı demek doğru olur?

Son zamanlarda yaptığım işler daha çok proje sergileri. Bir şeye kafayı takıp yapıyorum. Bazen bir satranç takımından bronz askerler olabiliyor ya da engelli çocuklarla yaptığım "Başarmak" projesi... Aslında fotoğrafta başarılı olabilmek için seveceğiniz ve becerebileceğiniz işleri yapmanız lazım. Çok sevdiğiniz bir konu olabilir. Örneğin, çocukları çok seviyorsunuzdur ama olmuyordur çocuk fotoğrafı, o zaman zorlamaya gerek yok. Bunu yapabilmek için duyguyla mantığı doğru oranlarda keşsetmek gerekiyor. Şu an açtığım Otuz Kuş sergisi, konsept sergisi olarak adlandırılabilir. Daha soyut anlar var içinde. Önümüzdeki günlerde bir Viyana sergisi açacağım, bu bir belgesel sergi olacak. Üç ay boyunca Viyana'da kaldım. Orada çektiğim siyah-beyaz fotoğraflarla bir şehri yaşamak ve onun bana görünen açılarını belirli bir mantık içinde saptamak istedim.

En fazla çekmeyi sevdiğiniz konu nedir?

Bir gün hala uçakları çekebilirim. Fotoğrafçılığımın erken dönemlerinde acemi olarak çekmişim. Ünlü bir fotoğrafçının son albümü Concorde ismini taşıyor. Her yerde Concorde uçaklarını çekmiş. Bazen havada minicik bir nokta olarak gözüküyor, bazen kendi üzerinden inerken ya da gölgesini görüntülemiş. Ancak bir konuya özel bir ilginiz olduğu zaman fotoğrafçılık oluyor. Dağlara, çocuklara, giyime meraklısınızdır, bunlarla birleştiren fotoğraf çok güzel bir şey olur. Yoksa alın makineyi elinize, çıkın sokağa, neyi çekeceğinizi bilemezsiniz.

Bazı şeyleri yorumumuza bırakıyorsunuz ama bu fotoğraflarda kendi farklı yorumunuz var. Neden soyut fotoğraf?

Genelde fotoğraf çekerken anlardan, olaylardan, durumlardan ya da bir konseptten, fikir, duygudan yola çıkarsınız. Örneğin ben aşk fotoğrafı çekeceğim dersiniz,

elinizde belirli bir aşk şablonu vardır. Gittiğiniz yerlerde insanların yüzüne, yaşamın içindeki akışa kurarak gezdirirsiniz. Ya da siz aşkı kurarsınız. İki domatesi yan yana getirerek, bir çifti öpüştürerek, birilerini el ele tutuşturarak mesela... Yaşamın da bir koreografisi var, fotoğrafçının da buna ayak uydurması gerekir. Yaşam, sanki iyi bir tango hocası gibi. Sizin kendi figürünüze değil de, onun figürüne ayak uydurmak lazım. Stüdyoda ise; nesnelere, ışıklara istediğiniz hareketi yaptırabiliyorsunuz. Ben ikisine de varım.

Anlar neden çok önemli?

Tanık olunan her an, özeldir; tekrarlanma şansı yoktur. Ben anlarla oynadığımı sanarken, anların benimle oynaması aslında hoşuma gidiyor. Siz istediğiniz kadar spor yapın, giyiminize, yiyeceğinize dikkat edin, sonunda öleceğiz. Bunlar ancak zamanı aldatmaya yönelik. Zamanın yaptığı yıpratmayı geriye almanın imkanı yok. Zaman bizimle oynuyor. Fotoğraf çekerken, ben de zamanla oynadığımı sanıyorum, biraz kendimi biraz etrafı kandırıyorum.

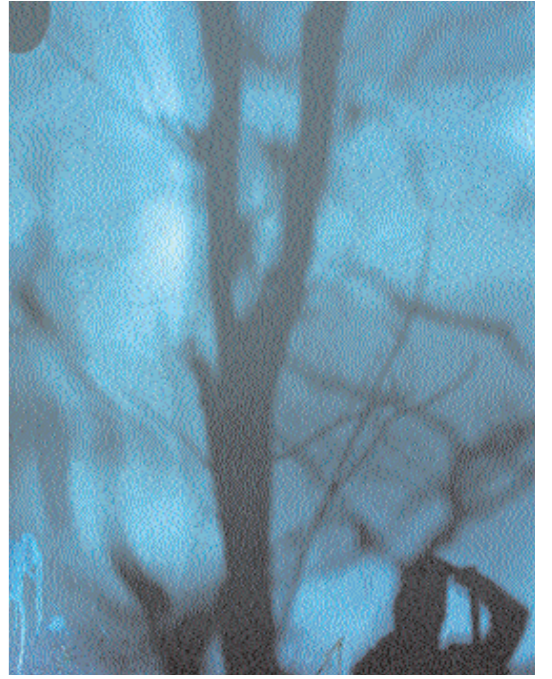
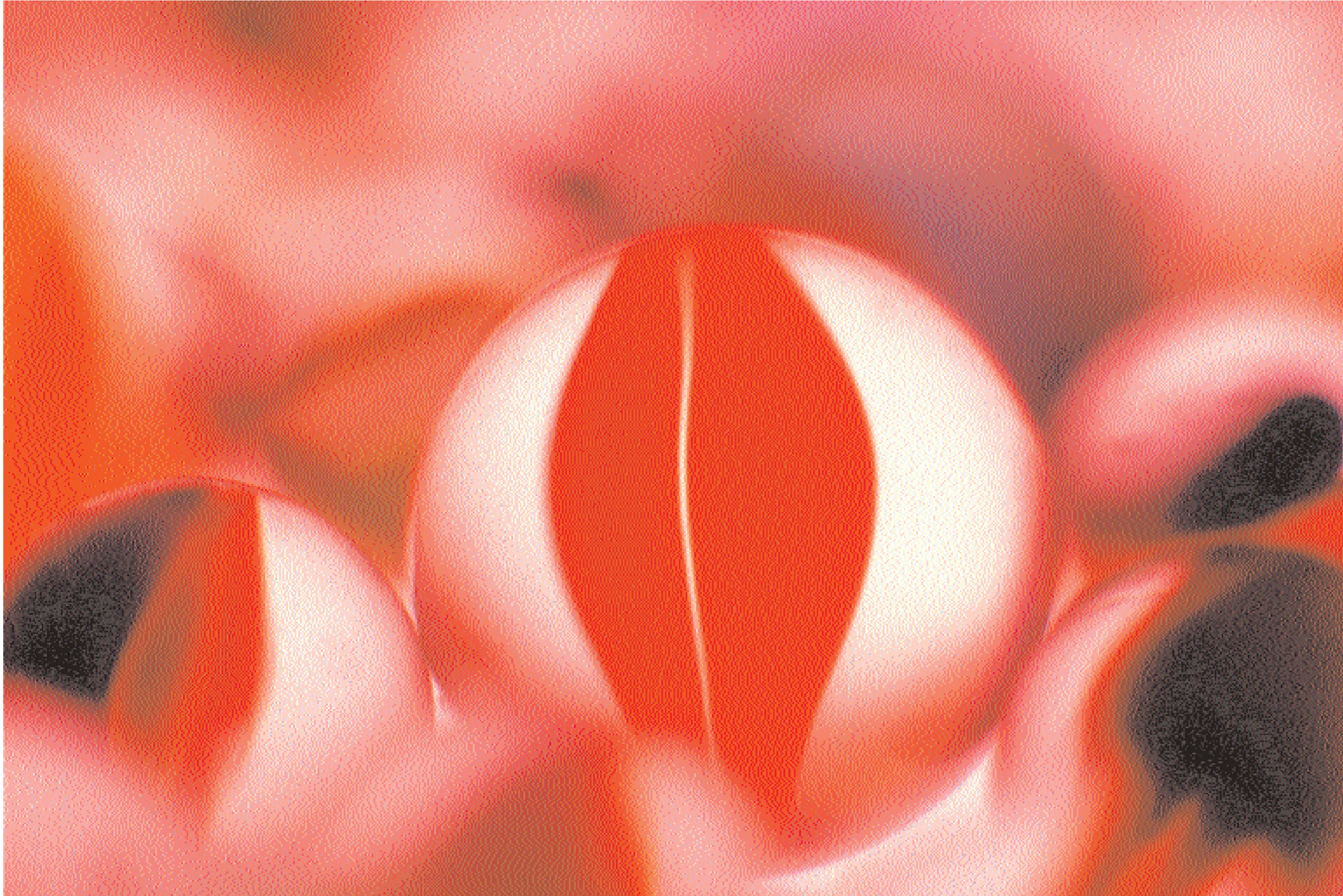
Hayatı algılayış tarzınızla işiniz arasında doğrudan bir bağlantı hissediliyor.

Herkesin hayattan bir kaçışı vardır. Benimki de sanat. ben o kaçışı mümkün olduğunca soylu yapmak gerektiğine inanıyorum. Bazen kaçarken elinizde silahla ateş

eder bir şeyleri indirirsiniz.

Benim kaçışım da üretmek üzerine kurulu. Tannın bana verdiği bir his var. Bu hissin çalışmayla sağlanmasını yapıyorum. İyi sonuçlar aldığıma inanıyorum. Bireysel bir iş yapıyor gibi görünsem de aslında topluma yaradığıma inanıyorum. Düşünsenize, açtığınız bir sergiye birkaç bin kişi geliyor. Birkaç bin kişiye, kim bilir yeni işler üretmek için nasıl bir enerji veriyorsunuz. Bienallere, sergilere gittiğimde kendi adıma doluyorum. Nasıl başka sanatçıların yaptıkları bana ayakta durma, bu tuhaf hayata katılma gücü veriyorsa, ben de bazılarında bu gücü verdiğime inanıyorum ve o zaman kendimi daha iyi hissediyorum.





Farkı görmek...

Tüm organizmaların ve nesnelerin kendilerine biçilmiş olan ömürleri vardır. Fotoğrafçı, değişimleri saptamayı kendisine görev edinen kişidir. Değişim anları ve fiziksel anlamdaki yok oluş da fotoğrafları değerli kılar. Farkı görmek için, farklı bakmak gerekir; zamanın geçtiğini ve nesnelerin değiştiğini fark etmek; doğadaki, hatta evrendeki kimliğinin farkına varmak, fotoğrafçının en önemli özelliklerinden biridir. Fotoğrafçı, elindeki fotoğraf makinesi ve fotoğraf sanatının sunduğu tüm verilerle dünyayı kavramaya çalışın ve oraya izleyicilerini de götürmeyi başaran kişidir. Fotoğraf bireysel bir sanattır ve ama yine de fotoğrafçı, her fotoğrafını en az bir çift farklı göz için yapar. Farkı görmek ve bunu potansiyel izleyici kitlesiyle paylaşmak, onda bir tutkuya dönüşmüştür.

Farklı görünmek...

Algılarımız bizim için gerekli olanı seçer; bunun nedeni, beynimize yüklediğimiz verilerdir. Yıllar boyunca okuduğumuz kitaplar, izlediğimiz filmler, gezip gördüğümüz yerlerin bizde bıraktığı anılar, travmalarımız, kazançlarımız, kayıplarımız, egomuz ve libidomuz, bizim varlığımızın üzerinde şeffaf bir pelerin gibi durur. İşte bu pelerin kendine özgü dokusu, baktığımız her noktada belirleyici olur. Aşkla bakarsak aşk, öfkeyle bakarsak öfke görürüz. Nesnelerin ruhuna inananlar ve bunu dile getirebilenler, diğerlerinden daima bir adım daha önde olmuşlardır. Nesnelerin de ömrü vardır, belki yaşlanmayıp eskiler, belki hastalanmayıp bozulurlar, belki de ölmeyip kaybolurlar. Ama şöyle bir çevremize baktığımızda, cebimizden çıkarıp masaya koymadığımız çakmaklar,

Farklı görmek...

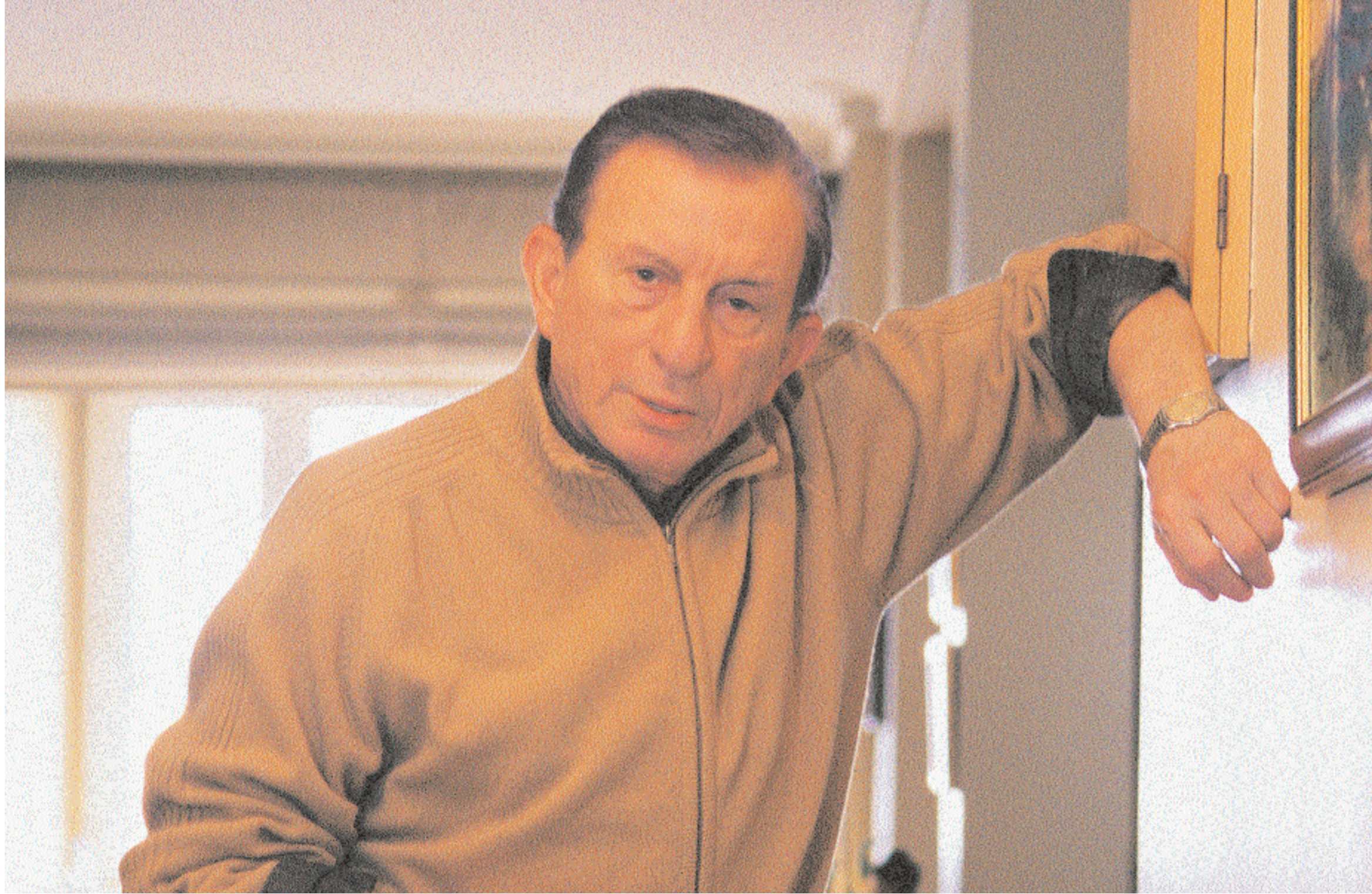
Yaşama ait olan her şey, aynı zamanda fotoğrafın da konusudur. Zaman denen sonsuz deniz, varoluşa dair bütün verileri içinde bulundurur. Suyun altındaki balığı bilmemizi sağlayan bir olta ya da üzerinde seyreden bir tekneyi gösteren bir dürbün görevi görür, fotoğraf. Zamanı, mevcut bilgiler ve estetik ilmiyle doğru olarak harmanlamak fotoğraf sanatındaki gerçek ustalıktır. Fotoğrafçının bir "an"ın karşısında bir ressam gibi saatlerce durma lüksü yoktur. Attığı ok, bir kerede iğne deliğinden geçmek zorundadır. Tek avantajı, aynı oktan kısa süre içinde onlarca atabiliyor olmasıdır. Zaman görecelidir. Kimi insanlar zamanın geçmek bilmediğinden, kimileri de durdurulamazlığından yakınırlar. Fotoğrafçı kendisini kandırmayı beceren, arada sırada da zamanı durdurduğunu sanan kişinin adıdır. Çünkü izleyiciler, fotoğrafçıları kendilerinden farklı gördüklerine dair ikna etmişlerdir.

başkalarının eline vermediğimiz dolmakalemler, evimizden CD veya kitap alınmasına sıcak bakmamışımız, yetişkin çocuklar olduğumuz halde hala oyuncakların başucumuz süslüyor olması, atamadıklarımız, antika hastalığımız, bizlere bazı nesnelere - diğerlerinden- nasıl daha yakın ilişki kurduğumuzu göstermektedir. Moda giyinmeyi, dekorasyon barmayı, gastronomi kann doymurmayı çoktan aşmış, farklı yapılanmaların adı olmuştur. Tasarımcılar, ustalar, işçiler belki de işlerini yaparken, bu nesnelere ruhlarından bir parça eklemişler ve bu da bizim arzularımızla keşişmiştir. Ama sonuçta, yalnızca bizim beğenilerimiz değil, bize kendilerini farklı göstererek, nesnenin bizleri talep etmesi de söz konusu olabiliyor. (Kendi adıma buna inanmak, hoşuma gidiyor.) Sonuçta, tanık olduğum anların ve durumların, karşımda belirmiş nesne ve insanların rızalarıyla oluşturulmuş bir serginin adıdır, "Otuz Kuş". Ve binlerce kare arasından titizlikle seçilmiştir.

Saklı anlar...

Fotoğrafçı, kendisinden gizlenen anları, elindeki fotoğraf makinesiyle bulmaya çalışan kişinin adıdır. Bu anlar, özellikle ilginç ışıkların, farklı kompozisyonların ve çarpıcı olayların olduğu yerlerde filmin duyarlı yüzeyiyle buluşmayı bekler. Bazen büyük bir savaşın ortasında, bazen bir yüzün gizinde, bazen de bir ormanın sessizliğinde fotoğrafçıya görünmeyi seçerler. Fotoğrafçı, saklambaç oyunundaki "ebe"dir adeta.

Merih Akoğul



“Sahnede ölmek gibi romantik arzularım yok!”



Yıllarını adadığı tiyatrodaki kazandığı şöhret, yaşamının ikinci perdesinde yerini Popstar sunucusu olarak edindiği üne bıraktı. Çoğumuz için çağdaş Türk tiyatrosunun vazgeçilmez bir ismi, genç nesil içinse Türkstar sunucusu Haldun Dormen...

Tiyatro denince ilk akla gelen isimlerden biri, Haldun Dormen. Çocukken damdan atlayıp sakatladığı bacağına inat tiyatro yapmış, Türk tiyatro tarihine damgasını vurmuş bir duayen. İrili ufaklı yüz yirmi rolde ve yüz altmışın üzerinde oyunda sahneye çıktı. Amerika'dan döner dönmez ayağının tozuyla kurduğu Dormen Tiyatrosu, Türk tiyatro tarihinin simgelerinden biri oldu. Birkaç nesil, "Dormenler" in oyunlarının tadıyla büyüdü, sahneden gelip geçen ustalardan feyz aldı. Ancak bir gün Dormen Tiyatrosu perdelerini açmamak üzere kapatmaya karar verdi, üstelik bunu ikinci kez yapıyordu. Herkes çok üzüldü ve bir kere daha açılması için umutla beklemeye başladı. Bir kişi hariç; Haldun Dormen...

O, "Dünyanın parasını kazansam, bir daha açmam." diyecek kadar kararlı. Tiyatro patronluğundan uzak bir yaşam, onu mutlu ediyor. Zaten ilk kazandığı üç yüz lira gibi, şimdilerde kazandığı binlerce doların da hesabını beceremediğini açıkça belirtiyor. İş adamı olan oğlunun başarılarıyla gurur duyan Haldun Dormen, "Sanat dünyasında 'Ömer Dormen'in babası' olarak anılmak çok zor olurdu." diyerek oğlunun alçakgönüllü yaklaşımını takdir ediyor.

Sanat alanında Dormenler'in ilk ve son temsilcisi olmak nasıl bir duygu?
Oğlum bir ara merak saldı, sonra vazgeçti. Ama üzülmedim. Çünkü ben, kendi istediğimi yaptım, kimse engel olmadı. Onlar da kendi istediklerini yapıyorlar. Benden sonra ille de birileri olsun diye bir kaygım yok. Torunum Yasemin ilgi duyuyor, ileride başarılı olursa memnun olurum. Elimden geldiğince yardım ederim, ama oyuncu olması yönünde bir zorlamam olmaz.

Tiyatrodan para kazanabildiniz mi?

Tiyatrodan hiç para kazanmadım. Tam tersine, babamdan kalanların çoğunu tiyatroya harcadım. 1973'ten beri televizyona programlar yapıyorum. Geçimimi televizyondan sağladım diyebilirim. Türkiye'nin ilk "talk show"unu bile yaptım.

Tiyatronuzu kapatırken neler hissettiniz?

Birincisini kapattığımda epey üzüldüm. Hiçbir zaman kapanmayacağını düşünüyordum. Mali zorluklar nedeniyle kapattık. İkincisini kapatırken ise hiç üzülmedim. Patronluk yapıp aynı sıkıntıları çekmek ve bir takım külfetler altına girmek istemiyordum. Yapmam gereken o kadar çok iş vardı ki; ikinci kez kapatmak rahatlık verdi. Dünyanın en büyük parasını kazanacağımı bilsem, bir kere daha açmam.

İkincisinin kapanmasında ters giden neydi?

İkinci kez açmadım aslında. Bir gün Egemen Bostancı, "Her şeyi sen yapıyorsun, niye benim ismim var?" dedi. Böylelikle ismi Dormen Tiyatrosu oldu. Ayrıca ikincisini açtığım için mutsuz değilim. İyi oldu, güzel şeyler yaptık. İnsanlara komediyi anlattık. İlk Dormen Tiyatrosu'ndan, Metin Serezli, Erol Keskin, Altan Erbulak gibi Türk tiyatrosunun önemli isimleri yetişti. İkincisinden de pek çok genç yıldız yetişti. Şu anda İstanbul Üniversi-

tesi Devlet Konservatuvarı'nda verdiğim eğitimle gençleri yetiştirmeye devam ediyorum.

Konservatuvar eğitimi önemli mi sizce?

Adile Naşit gibi, alaylı olup da saygı duyulması gereken çok büyük sanatçılar var. Ayrıca Metin Serezli, Nevra Serezli gibi isimler, konservatuvar eğitimi almamış olsalar da Dormen Tiyatrosu'nda eğitim görmüş kişiler. Usta-çırak ilişkisinden yetişmiş, eğitilmiş insanlar, onları alaylı sayamayız. Konservatuvar da tiyatro eğitimi bir hapa olarak veriyor. Kafanızı kullanırsanız, konservatuvar eğitiminin çok büyük faydası var. Farkında olmadığınız yeteneğinizi ortaya çıkarabilir.

Dormen Tiyatrosu kapanırken, BKM'nin kapalı gişe oynamasını nasıl yorumluyorsunuz?

Halkın sevdiği şeyleri yaparsanız, büyük olasılıkla kapalı gişe oynarsınız. Bizim de kapalı gişe oynadığımız oyunlar oldu. Ancak her oyun kapalı gişe oynayacak diye bir şey yok. İki oyun oynadılar, ikisi de tuttu. Üçüncü oyun tutar, diye bir garanti yok.

Tiyatronuzun kapanmasından Türkstar projesine uzanan süreçte neler yaptınız?

"Dadı" ve "Yeşil Yol" projeleri dışında, üniversitede oyunlar sahneye koydum. Her yıl iki oyun sahneye koyuyorum. Geçen yıl İstanbul Devlet Opera ve Balesi için "Folklorama"yı yaptım. Yılbaşından önce de Eskişehir'de Şehir Tiyatroları'nda "Nerede Kalmıştık-Ampitryon 2000" adlı bir müzikal sahneledim.

Dadı dizisinde ekonomik kaygılar var mıydı?

Her şeyde ekonomik kaygı var. Ancak sokakta kalmayacağıma göre, ekonomik kaygılar da bir yere kadar. Bu yaştan sonra keyif vermeyen işleri yapacak halim, vaktim ya da isteğim yok. Dadı dizisinden büyük keyif aldım.



Tiyatronun yaşamınızdaki önceliği nedir?

Yalnızca televizyonla uğraşsam büyük bir rahatsızlık hissederim. Ama Türkstar devam ederken bir oyunda sahneye çıkmam mümkün değil, saatleri çakışıyor. Zaten oynamayı istemiyorum, oyun yönetmek istiyorum. Tiyatroda kendimi aktör olarak görmedim, yönetmen olarak gördüm. Antalya'da sahneleyeceğimiz "Folklorama" üzerinde çalışıyorum. Üniversitede de çeşitli oyunlar sahneliyorum. Sahnede ölmek gibi romantik arzularım yoktur. Sahnede ölerken herkesin başına bela olmak istemem.

Sunuculuk teklifi nasıl geldi size?

Dadı dizisi dolayısıyla Med Yapım'la bağlantım vardı. Fatih Aksoy da çok yakın dostumdur. Sunuculuk yapmam konusunda teklifte bulundu. "Canlı yayınlanan bir

pop müzik programı, benim ne alakam var, yapamam." dedim. Fatih de "Ben sunucu istemiyorum, Haldun Dormen'i istiyorum." dedi. Biraz düşündüm ve cazip buldum. Parası da iyiydi. Sonra da çok mutlu oldum. Bir yandan para kazanıyorum, bir yandan eğleniyorum, müthiş bir şey.

Türkstar'dan sonra sokakta neler değişti?

Dadı'dan sonra müthiş bir sevgi ve ilgiyle karşılaşmaya başlamıştım. İstanbul'un dışında insanlar, ünlü birini gördüklerinde çok mutlu oluyorlar. Türkstar da herkesi çok ünlü yaptı. Hani "ününe ün kattı" derler ya, aynen öyle. Türkstar sayesinde tanımayan kalmadı. Bence sosyolojik bir olay oldu. A-B sınıfı dedikleri izleyici kitlesi bu tür programları seyretmez, ama Türkstar'ı izliyorlar ve meraklanıyorlar. Bazıları "seyretmiyorum" diyor, ama biraz konuşuyorum ve anlıyorum ki seyretmişler. Zaman zaman davetlerde, kokteyllerde karşılaştığımda görüyorum ki; Vitali Hakko'sundan Ömer İnönü'süne kadar herkes seyretmiş. "O ne oldu, bu ne olacak, kim kazanacak?" diye soruyorlardı. Bayhan'ı beğenmiyoruz, şunu seviyoruz diye, anlatıyorlar.

Gençler sizi Türkstar sunucusu olarak tanıyorlar...

Bu sayede tanıyorlar en azından. Bundan hiç rahatsızlık duymuyorum. Bir de ilgileniyorlar, kimdir, nedir, diye merak ediyorlar. Geçenlerde Antalya'daydım, gençler ve çocuklar etrafımı sarıp öptüler, imza aldılar, fotoğraf çektiler. Büyük bir sevgi gösterisinde bulundular. Ama yalnızca sevgi değil, büyük bir saygı da vardı, o saygıyı hissediyorum. Sokakta polisten, temizlik işçisine kadar herkes büyük bir sevgi ve saygı gösteriyor. Türkstar'la tam olarak halka inmiş olmaktan çok mutlu oluyorum.



Türkstar'ın tiyatro versiyonu düzenlenecek olsa jüride yer alır mıydınız?

Jüride hiçbir zaman yer almam. Sevmiyorum o işi, beceremem. Herkesi beğenirim, acırım, yazık oluyor falan derim.

Tiyatro versiyonunda birinci olan kişi aktör sayılabilir mi?

O tarz bir yarışmayı kazanabilecek kişi, tiyatro eğitimi alan biri olacaktır. Konservatuvar mezunu olan kazacaktır. Sokaktan katılanın hiçbir şansı olamaz, elenir. Çünkü tiyatro, şarkı söylemek gibi değildir. Diksiyonu düzgün olmalı, konuşmasını bilmeli, hal ve hareketleri düzgün olmalı... Şarkıcılıkta da tecrübe ve eğitim lazım tabii ki. Star seçilmekle iş bitmiyor.

Türkstar yarışmasında herkesi beğenmenizi eleştiriliyor. Oysa ki kılı kırk yarıdığınız söylenir...

Tam tersi, kılı kırk yarmam. Bu kadar çok beğenme-

sem, acıyıp da her şeye "evet" demesem, insanları reddebilsem, dünya çapında çok meşhur olurdu. "O da olsun, bu da olsun, yapar nasıl olsa!" dediğim için, kimseyi kıramadığım için çok şey kaybediyorum. Ben jüride yer alsaydım herkesi beğenirdim. O anlamda hiç titiz değilim. Estetik olarak her şeyin doğru olmasını isterim, ama ille de titizliğim yoktur.

İsteyip de yapamadığınız herhangi bir proje var mı?

Hayatım boyunca istediğim her şeye kavuştum. Ancak istediğim gibi bir tiyatro binasında, Dormen Tiyatrosu olarak oynamadım. Sinemadan bozma binalarda oynadık. Çok şükür onlar da iyiydi, ama teknik olanakları çok iyi olan, döner sahnesi, inen-çıkan platformları bulunan bir sahnede dormen Tiyatrosu olarak oynamadık.

Sahnede ne gibi aksilikler yaşadınız?

Yaklaşık on yıl önce Metin Serezil'yle oynadığımız bir oyunda laflarımızı unuttuk. Sufürümüz de yoktu. Sufürü tiyatrodan biz kaldırmıştık zaten. Sahnede Metin'le karşı karşıya kaldık; dehşet verici bir şeydi. Saniyeler yıl gibi geldi. Bir laf söylüyoruz olmuyor, bambaşka bir laf söylüyoruz iyice karıştıyordu. En sonunda perdeyi kapattık, gidip tekste baktık ve toparlayıp devam ettik.

Paul Newman'la tanışmanız nasıl gerçekleşti?

Amerika'da ikinci sınıfta okurken Paul Newman birinci sınıftaydı. O sırada bayağı iyi dost olduk. Bir tiyatro kurmuştuk, oynaması için davet ettik. Ama para vermiyorduk. Yeme, içme ve yatmayı karşılayabiliyorduk. O evliydi, çocuğu çocuğu vardı. "Benim paraya ihtiyacım var. Ailemi geçindirmek zorundayım. New York'a gideceğim, gerekirse garsonluk yapıp para kazanmaya çalışacağım." dedi ve gitti. Tesadüfen de New York'ta bir

oyunda ufak bir rol aldı ve Allah "Yürü ya kulum!" dedi. Yaklaşık yirmi yıldır görüşmüyoruz.

Çocukken bacağınızda oluşan sorun aktörlük yaşantınızı nasıl etkiledi?

Büyük bir insan gücü bu, bana çok yararlı oldu. Bacağımdaki sorun nedeniyle "Ben de herkes gibiyim, her şeyi yapabilirim." diyerek, kendimi kanıtlamaya çalıştım. Tiyatrocu olmaya karar verdiğimde, "Aktör olamam, yönetmen olacağım." diye yola çıktım. Amerika'da okurken bir dram, bir de komedi sahnesi hazırlamamız istendi. Bomboş sahnede çıkıp oynadım. Amerikalı hocam, "Dram oynuyorsun, ama ayağınla komik bir şey yapıyorsun. Böyle bir şeye gerek yoktu." dedi. Hiç farkında olmadan "Ayağım sakat" dedim, kadın kıpkırmızı oldu, özürlü dilemeye başladı. "Özür dilemeyin, şu ana kadar fark etmediyseniz, demek ki fark edilmeyebiliyor." dedim. Bu olay büyük bir güç verdi ve aktör olabilece-



"A-B sınıfı dedikleri izleyici kitlesi bu tür programları seyretmez, ama Türkstar'ı izliyorlar ve meraklanıyorlar. Vitali Hakko'sundan Ömer İnönü'süne kadar herkes seyretmiş. 'O ne oldu, bu ne olacak, kim kazanacak?' diye soruyorlar. 'Bayhan'ı beğenmiyoruz, şunu seviyoruz' diye anlatıyorlar."



ğime inanmamı sağladı. Hayatımın dönüm noktası oldu. Ayağıma rağmen tiyatro starı olabildim.

Ömer Dormen, "Haldun Dormen'in oğlu" olarak anılmaktan rahatsız olmadığını söylüyor. Onun yerinde olsanız siz nasıl davranırdınız?

Ömer kişiliği olan, kendini ispatlamış bir adam. Haldun Dormen'in oğlu olarak tanımlanmasına gerek yok. Ama zaman zaman "Haldun Dormen'in oğlu" dendiğinde onun da hoşuna gidiyor. Sanatçı olsa çok zor olurdu, iş adamı olduğu için rahatsız olmuyor. Sanatçı olsaydı ve ben aynı durumda kalsaydım, kabullenemezdim. Çünkü bu, egoist bir meslek. Şu anda Ömer'in başarıyla gurur duyuyorum ve çok mutlu oluyorum. Sanatçı olmayıp iş adamı olması onun tercihi, beni rahatsız etmiyor. Beni yalnızca Ayşe Arman'ın yazıları rahatsız ediyor. Ayşe Arman, eksik olmasın, o kadar çok söz ediyor ki; bana fazla geliyor. Ayşe'yi çok sevmeme rağmen, sürekli aşkından söz etmesi, yazılarından eksik etmemesi, benim tarzıma uymuyor. Buna bir müdahale olamaz tabii. Yalnızca fikrimi söylüyorum, karışmam. Ancak rahatsız olduğumu belirtebilirim.

Hayatınızda aşkın yeri nedir? Betül Mardin'den ayrıldıktan sonra bir daha âşık oldunuz mu?

Aşk defterini çoktan kapattım. Bu yaştan sonra aşkla uğraşacak halim yok. Zaman içinde bir sürü aşkımda oldu hayatımda, ama hiçbir zaman ortaya çıkarmadım. Ortaya çıkmasından da hoşlanmıyorum. Televole kültüründen çok rahatsız oluyorum. İnsanlara haksızlık ediyorlar. Pınar Altuğ gayet açıkça aşkını söylüyor, "Vaktiyle söylememiştin, ayıp ettin. Önce şunları söylemiştin!" diye üstüne gidiyorlar. Kadın, "Aşığım, beraberim" diyor. Bu saatten sonra ne karıştırıyorsun ki? in-

sanların ilişkilerini de rezil ediyorlar. Bunlar çok çirkin şeyler. Pınar Altuğ'la bir ahbablığım yok, açık bir şekilde bayrak çpmiş olmasını takdir ediyorum.

Her zaman şık olmanızın bir sırrı var mı?

Kendi zevkim var ve o zevki uygulamaya çalışıyorum. Renk uyumuna çok dikkat ediyorum. Renk uyumu olmadığında gözümü rahatsız ediyor. Kıyafetlerimi satın almanın yanı sıra diktiyorum da. Türkstar'daki kostümlerim Sarar'ın, çok da iyi şeyler sunuyorlar. Ama onlara bir şeyler ekliyorum.

Kötü adam rollerinde oynamamanızın bir nedeni var mı?

Gaddar Bizans imparatoru rolü oynamak istiyordum, ama bana öyle bir rol vermiyorlar. Yoksa iğrenç adam rollerinde oynamayım gibi özel bir çabam olmadı. Ancak Dadı'daki Pertev gibi rolleri de tercih ediyorum. Belli etmeden komedi oynayabileceğim rolleri seviyorum.

Gelenekten geleceğe mutfak

Bildiğiniz tadlardan şaşmayanlardan mısınız? Yoksa mutfağa girince kendi tarzınızı mı yaratıyorsunuz? Geleneksel yemek tariflerine kendi yorumunuzu katmanız yanlış değil, ancak özünü de korumanız gerekiyor. Geleneksel Türk mutfağının tarifleri artık birer matematik formülü. Bu formülleri kullanarak farklı tatlar yaratmanız da mümkün.

Yemek yapmayı kimden öğrendiniz? Annenizden mi, yoksa anneannenizden mi? Hala annenizin tariflerinden yararlanıyor musunuz, yoksa mutfakta yaratıcılığınızı kullanıp kendi tariflerinizi mi oluşturuyorsunuz? Engin Akın, 15 yılını yemek kültürü üzerine çalışmalar yapmaya adanmış bir mutfak araştırmacısı. Oysa evlendiğinde yemek yapmayı bile bilmiyormuş. Annesinden telefonda talimatlar alıp yemek yapmaya çalışıyormuş. Yemek zamanlarının herkesi bir araya toplayan havası onu mutfağa yönlendirmiş. Çocukluğunuz deyince, aklına tüm ailenin bir araya toplandığı akşam yemekleri, bayram şölenleri geliyor. Ancak onun bir farkı var; o bir mutfak araştırmacısı. Geleneksel yemek tariflerine kendi yorumunu katıyor. Eski tarifleri özünden ayırmadan onlara farklı nüanslar kazandırıyor.

bu tarafa tepki gösterebiliyor. Örneğin, domatesin zehirli olabileceği düşünülümüş, çünkü tanımadığı bir üründü. Bazen de lezzet olarak beğeniliyor, zaman zaman da ilaç olarak hayatımıza giriyorlar. Dolayısıyla hiçbir şey olduğu yerde kalmıyor. Nasıl bir ayakkabı, bir takı gördüğünüzde heves ediyorsunuz, kullanmayı arzuluyorsunuz, mutfakta da böyle şeyler insana cazip gelebiliyor.

Ama lezzet, elbise kadar kolay bir şey değil. Kendine has bir kimyası, fizyolojisi var. Tattığınız zaman damakta bambaşka olaylar oluyor. Geleneksel mutfaklar aynı aile mutfakları gibi, asırlar boyu denenmiş ve lezzeti kesinleşmiş, bir ülkenin damağına uyarlanmış tatlardır. Bunlar kesindir, üzerinden asırlar geçmiştir. Ama de-

siniz. Her zaman gelenekselin üzerine değişiklik yapılır. Çünkü onlar artık formüldür.

Türk mutfağı kavramını nasıl anlamamız gerekiyor? Türk mutfağı zengin bir mutfak mı?

Önyargılı olmayan uluslar Osmanlı-Türk mutfağından çok etkilendiklerini, bu akımın tesiri altında kaldıklarını söylüyorlar. Barcelona'dan yeni geldim. Orada, şefler ve lokanta sahipleri, İtalya, Macar ve Türk mutfağından etkilendiklerini söylüyorlar. Bu kadar geniş sınırlarda hüküm sürmüş bir imparatorluğun, bir şeyleri etkilemesi ve kendisinin de bir şey almaması mümkün değil. Bu çok doğal bir süreç. Siz komşunuzdan bile tarif alırsınız. Böyle gelişir zaten. Bütün mutfaklar birbirlerinden etkilenecek geliyorlar. Şimdi mutfaklar da globalleş-

Bazen bir baharat, bazense bir defne yaprağıyla bildiğimiz tadlara farklı bir renk katıyor. Akın ile bir öğle vakti evinde buluştuk. Keyifli bir sohbetin yanı sıra bize lezzetli bir tatlı yaptı: Sütlü Kadayıf Tatlısı. Fatih Sultan Mehmet'in favori tarifleri arasında yer alan bu tatlıyı Yaşa okurları için hazırladı. Küçük bir sır; karabiber ve defne yaprağı Akın'ın bu geleneksel tatlıya getirdiği yeni bir yorum.



şemez değerlerdir. Ancak yapılan değişikliğin özlerine dokunmadan yapılması gerekir.

Peki özüne dokunmadan nasıl değiştirebiliriz?

Bir matematik problemi yaparken formüllere göre hareket edilir. Geleneksel mutfaklar da bir nevi formüldür. Biz bunların üzerine değişik yorumlar getirebiliriz. Özünden sapmamak gerekir. Yani yediğimiz şeyin ne olduğunu bilmeliyiz. Örneğin, kadayıf yaparken içine aroma katabiliriz. Türk pilavı çok iyi örnek olabilir. Her ülke pirinci kendine göre yorumlamıştır. Türk pilavının bir kıvamı vardır, tane tane ve tereyağı olmalıdır. Eski yazmalarda 'dane' diye geçer. Bu özelliklerini yitirmeden yapmak gerekir. Biraz daha sulu yapayım dersiniz, bitmiştir. Türk pilavı kıvamında dane dane, tereyağıyla, üzerine kayısı, badem, portakal, nohut koyabilir-

Niye lezzetlerle oynamak gerekiyor?

Mutfaklar ve yemek konusu her zaman canlı. Niye her zaman canlı? İnsanlar seyahat ediyorlar. Dolayısıyla lezzetlerle, anılarla seyahat ediyorlar. Globalleşme çağı dediğimiz bu çağda her ürün, her yerde bulunabiliyor. Eskiden büyük çabalarla Doğu'dan baharatlar getiriliyordu, Batı'dan yeni ürünler geliyordu. İnsanlar önce

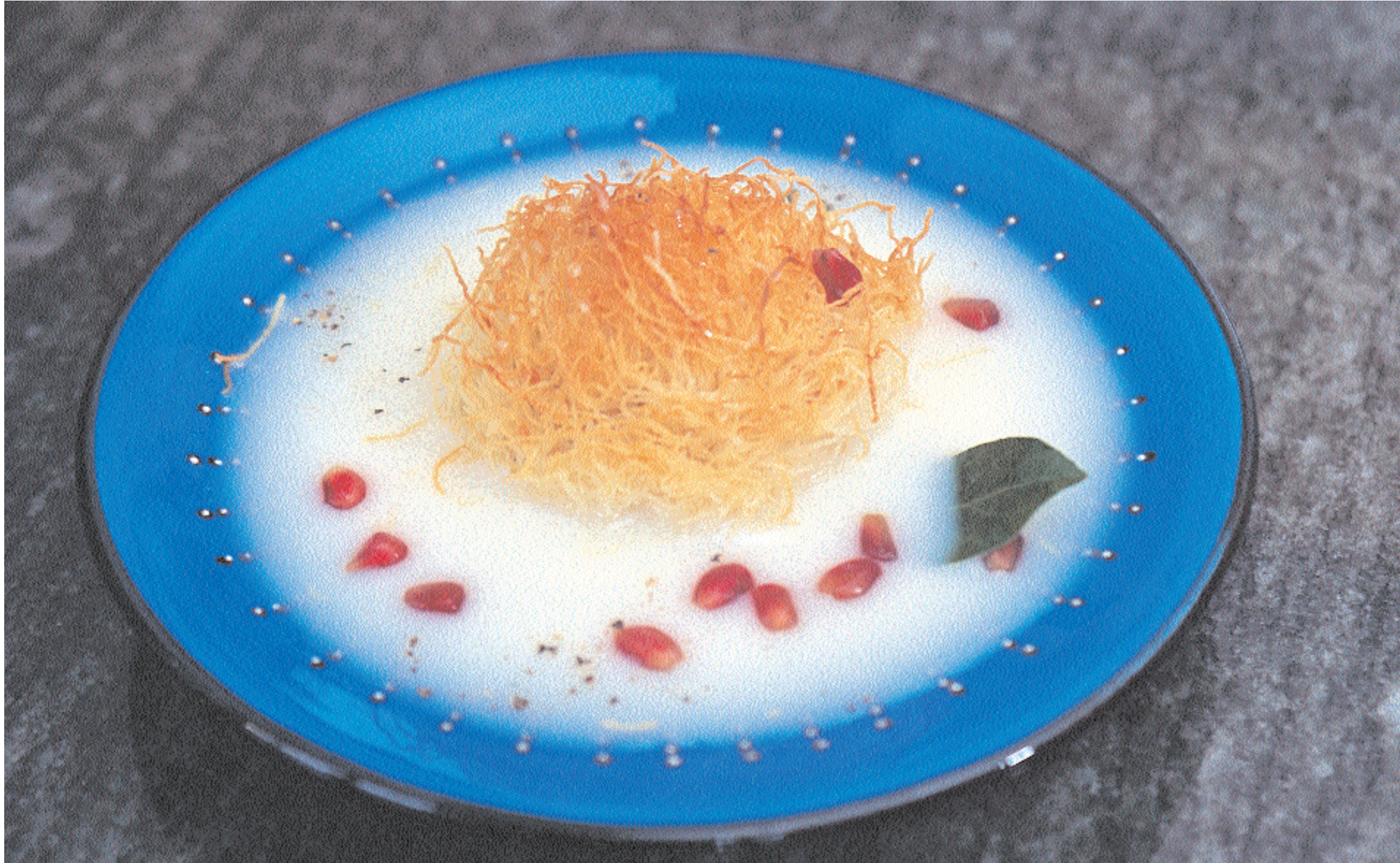
yor. Seyahatlerde herkes herkesin yemeğini tadabiliyor. Türk mutfağının zenginliği, bu kadar ulusu kendi içinde barındırmış olmasından ve bunlarla etkileşim yaşamasından doğuyor.

Türk mutfağı denince aklımıza gelmesi gerekenler neler?

Göçebe bir toplumuz, dolayısıyla taşınabilir ve hemen pişirilebilir ürünlerimiz var. Türk mutfağına has ürünler dediğimiz zaman, benim aklıma pirinç geliyor. Bizde "yolluk" kavramı vardır. Pirinç her zaman yolluk olarak veriliyor. Eskiden atla veya yürüyerek uzun yolculuklar yapılırdı. Yolda aç kalırsa kolay pişirilen bir ürün. Pirinci bilen bir ülke. Pilav, çorba yapıyoruz, tatlıya, dolmaya koyuyoruz. Dolmayı yapmamızın nedeni pirinçtir. Pirinç olmasa, dolma da olmaz. Bunun dışında etnik olarak kullandığımız yufka çok önemli bir ürün. Tatlılarımızı, tuzularımızı, böreklerimizi yufkayla yapıyoruz. Anadolu halkı yufkayı ekmek olarak kullanıyor. Onunla dürüm yapıyor. Süt ürünleri önemli. Hayvancılıkla geçinen bir toplum. Öyle olunca hayvanın bütün ürünlerini kullanıyor. Yoğurt, muazzam bir ürün; ayrarı oluyor, çorbaya konuluyor, kurutuluyor, kurut deniliyor, tekrar yapıyor. Anadolu halkı, bulguru kurutla lezzetlendiriyor. Bulgur, kurut ve tereyağıyla muazzam bir yemek yapıyorlar. Bulgur, ürünlerimizden biri.

Şimdi bu işlerle uğraşıyorsunuz ama küçükken mutfaka girmemişsiniz. Mutfaka ilginiz nasıl başladı? Anne-





“İlişkiler beni mutfağa bağladı. Artık aileler, evler küçüldü. Ve ben mutfakta tek kaldım. Tek başınıza bu şöleni yaşamak mümkün değil; bunu çocuklarıma da iletmek istedim, çünkü en sıcak anılarım bunlar. Kalabalıkla değil belki ama, aromalarla, lezzetlerle yaşatacağım.”

nizin, anneannenizin etkisi var mı?

Mutfak seviyor olmam, yemek ortamını sevmemle ilgili diye düşünüyorum. Mutfak, her zaman bizi bir araya getiren bir mekandır. Bütün hatırladığım yemekler çok lezzetliydi. Her yediğim yemeğin tadı damağımda. Çocukken yediğim, müthiş bamya yemeğini hatırlıyorum. Annem de anneannem de güzel yapıyordu. Özellikle kurban bayramlarının şölensel ortamı. Yemeği bir kişi pişirmezdi. Bütün aile dahil olurdu. Bunları unutmak mümkün değil. O ilişkiler beni mutfağa bağladı. Artık aileler, evler küçüldü. Ve ben mutfakta tek kaldım. Tek başınıza bu şöleni yaşamak mümkün değil. Ama çocuklarıma bunu iletmek istedim. Bunları almaları gerek. En sıcak anılarım bunlar. Kalabalıkla değil belki ama, aromalarla, lezzetlerle yaşatacağım.

Yemek yapmayı annenizden mi öğrendiniz?

Annemden öğrendim diyemem. Evlendiğimde yemek

yapmayı bilmiyordum. Telefonla tarif alıyordum. İlk pilavımı lapa olmuştu. Fakat, sonra annem “su, pilavı bir parmak geçecek” deyince, hiçbir pilavı yanlış pişirmedi. Hala göz kararı pişiririm ve güzel olur. Kendim çalıştım, çünkü annem ve anneannem, çok güzel yemek yapan teyzem hayatta değil. Ama bazen, aile yakınlarımızla bir araya geliyoruz ve bazı yemekleri yapıyoruz. Aklımda kalan yemekleri onlardan yapmalarını rica ediyorum. Geçenlerde, Sultan Abla'yı Ula'dan çağırdım, sakızlı ekmeği beraber yaptık. Kitap için de bazı tarifler gerekiyordu.

Yani hazırladığınız tatları tarife dönüştürdünüz...

O tatları tarif haline getirdim. Çünkü göz kararı yapıyordu. Annemden un helvası tarifini alamamıştım. Tadını biliyordum. Bir yardımcı hanım benzer tadda yapıyordu. Onunla birlikte defalarca yaparak tarifini oluşturduk. Ben de kitaba bakıyorum. Çünkü unutmuyorum.

Kızın da yemek yapıyor mu?

O da yapıyor. Bu duyguyu benden aldı. Yemek yapmayı seviyor ama, çalıştığı için her zaman yapamıyor. Bir de oğlum var ama o yapmıyor.

“Kalabalıklığı yaşatamıyorum” diyorsunuz, ama kızınıza bu duyguyu vermişsiniz. O da kendi çocuklarına verecektir, demek ki zincir kırılmıyor.

Evet, zinciri kırmamak için, özellikle buna dikkat ediyorum. Bu boynumuzun borcu. Ülkemize, kültürümüze olan borcumuz. Bunu yaşatmamız lazım. Kültür, alınan satılan bir şey değil. Yaşayarak elde edilen ve yaşanarak size geçmiş bir şey. Bence, alınan, satılan her şey ucuzdur. Ama kültürü istesene de alamazsınız. Yaşayarak ve yaşatarak elde edebilirsiniz.

Bizim şehirde unuttuğumuz tatlar var mı?

Bir ulusal mutfak var. Bir de, coğrafi imkanlarla, oranın

hazırlarıyla kanşarak, yerel kültürüyle yoğrulmuş yemekler var. Artık lezzetler seyahat ediyor. Beğeniyorsunuz, ürünü bulursanız pişiriyorsunuz. Örneğin, börekler vakitsizlikten ve açma güçlüğünden dolayı, kentlerde börekçilere terk ediliyor. Düşünsenize bizim börek çeşitlerimizi. Bunların hepsini evde yapabilmis olsaydık, daha çok börek yiyor olabilirdik. Tabii ki, kaybolan tatlar var. Örneğin, yalnızca yumurta aklıyla yapılan krepler vardı. Ya da kubuni pilavı... Bu pilavı yaşatmaya çalışıyorum. İçinde üç türlü üzüm var. Bir kere Anadolu, üzüm bölgesi. Kubuni pilava konulan üzümlemlerden biri ekşi, biri tatlı, biri çekirdekli. Orada doku ve lezzet nüansı yaşıyorsunuz. Bunu pilav yapan herkes yapabilir. Kubuninin içinde ne var? İzmir'in, Malatya'nın üzümleri var. Bunların olması da şart değil. Pazarda ne bulursanız koyabilirsiniz. Doğu Anadolu üzümü, Sultaniye, kuş üzümü var. Bunların hepsinin tatları farklı. Kubuni'nin içine, lezzet versin diye, et veya tavuk koyuyorum. Sakız, karabiber ve Çin tarçını ekliyorum.



SÜTLÜ KADAYIF TATLISI

Malzemeler

300 gram kadayif, 100 gram ceviz, 50 gram tereyağı, biraz karabiber, 1-2 defne yaprağı, nar

Şerbeti için

1 kg süt, 300 gram kadar şeker
İkisi birlikte kaynayıncaya, ancak 1 dakika daha kaynatıp hemen altını kapatın.

Hazırlanışı

Taze olarak temin edilen kadayıfı, hafifçe eritilmiş tereyağıyla elinizle tiftin; bu kadayıfın kızarması için gereklidir.

Bu işlem bittikten sonra, içli köfte yapar gibi, bir iri tutam kadayıfı avucunuzun içine alıp içine bolca ceviz koyduktan sonra üstünü kadayıfla kapatacak şekilde yuvarlayın. (300 gram kadayıftan aşağı yukarı 10 kadayıf topu yapılır.)

Kadayıfın açılmaması için bir folyo içine yerleştirip top halinde kapatın. Bunları buzdolabına koyun. Tereyağlı olduğu için buzdolabında birbirine yapışır ve şekil alır. Daha sonra kağıtları açarak topları bir tepsiye yerleştirin. Eğer birbirine fazla yapışmışsa, elinizle gevşetin ki, kadayıfın güzel dokusu görünsün.

180 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. En ideal önce 15 dakika kadar pişirdikten sonra fırının yu-kardan gelen ısıya varsa bunu açıp kadayıfın üzerinin kızartmasını sağlamaktır.

Bu arada şerbeti hazırlayın; sütle şekeri karıştırın. Ben bunun içine aroma vermesi için, irice parçaladığım defne yaprağı koydum. Ancak 1 kg süte sadece 2 defne yaprağı. Karabiber ve defne yaprağı benim getirdiğim bir yorum oldu.

Şerbeti yaptıktan sonra, sıcakken soğuk kadayıfı tepeden başlayarak dökün ancak süt kaynar olmamalı yoksa kadayıf çok yumuşar. Sıcığa yakın ısıdaki şerbeti döktükten sonra yavaşca yumuşaması için üzerine örtün. Bu aşamada biraz aroma vermesi ve sütlü şekerini hafifletmesi için iri çekilmiş karabiberden sütlü kısma elinizle serpiştirin.

Bir süre beklettikten sonra da buzdolabına koyun. Soğuk yenmesi daha uygundur. Servis etmeden önce nar taneleri ile süslenmesi hoş olur.



Solda: Agora'dan bir görünüş. Sağda: Nysa kütüphanesinin batı kısmı.

Nysa uyanıyor!

Kendi şehrinizi binlerce yıl sonra görmek şu an için hayal olabilir. Ama başkalarının üç bin yıl önceki şehirlerini, evlerini, hatta eşyalarını görmek, dokunmak hiç de imkansız değil. Aydın'a bağlı Sultanhisar ilçesinin sınırları içinde yer alan Nysa antik kenti, size bu şansı sunan sayısız Anadolu kentinden biri.



Günümüzden tam üç bin yıl sonraki İstanbul'u hayal edebiliyor musunuz? Boğaz'ı, Ortaköy'ü, İstiklal Caddesi'ni, Suadiye'yi, hatta kendi evinizi... Peki ya üç bin yıl sonra İstanbul sokaklarında gezme ya da evinizi görme şansınız olsa heyecanlanmaz mıydınız? Kendi evinizin ve şehrinizin binlerce yıl sonraki halini görmek, hayal. Ama başkalarının üç bin yıl önce yaşadıkları yerleri, eşyaları görmek, arkeoloji bilimi sayesinde mümkün.

Aydın'a bağlı Sultanhisar ilçesinin sınırları içinde yer alan Nysa antik kenti, size bu şansı sunuyor. Binlerce yıl önceki alışveriş merkezleri, caddeler, evler, kütüphaneler ve gündelik kullanım eşyaları, büyük bir özenle yavaş yavaş gün ışığına çıkarılıyor. Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı'nın desteğiyle Prof. Dr. Vedat İdil'in yürüttüğü kazı çalışmaları, bir zamanlar insanların sokaklarında

dolaştığı, aşkların ve kavgaların yaşandığı Nysa'yı, anılarıyla birlikte toprağın altından çıkarıyor.

Nysa

Nysa, Antik Karia bölgesinin önemli bir kentidir. Aydın'ın Sultanhisar ilçesinin 3 kilometre kuzeybatısında yer alır. Eski Çağ'da Messogis olarak adlandırılan bugünkü Aydın Dağları'nın güneye bakan yamacında, kışın su taşmalarına neden olan, yazın kuruyan Tekkekidere akarsuyunun çevresinde, çok dik bir boğazın oluşturduğu alanın iki yanında kurulmuştur. Kentin kuzeyi Messogis Dağı ile çok iyi bir biçimde sınırlandırılmıştır. Güneyde ise Büyük Menderes Nehri'nin vadisine doğru açıktır ve bugünkü Sultanhisar'ın kuzeyindeki yerleşmelere sınır oluşturur. Kuruluş tarihi tam olarak bilinmeyen Nysa, Eski Çağ'da özellikle eğitim alanında çok büyük bir üne sahiptir. Augustus devrinin ünlü gez-



Solda üstte: Nysa'da stadyum, Sol altta: Nysa köprüsü karşısından bir görünüş (2003) Sağda: Nysa tiyatrosu.

gini ve coğrafyacısı olan Amasyalı Strabon da bu kentte eğitim görenler arasında yer alır. Nysa'nın tarihçesine yönelik bilgilerimizin kaynağı Strabon ve Byzantionlu tarihçi Stephanus'tur. Nysa adı özellikle Helenistik devirde, krallık ailesi kadınları arasında oldukça sık rastlanan bir addir. Byzantion'lu Stephanus, Ethnica adlı eserinde, Nysa'nın Suriye kralı Seleukos'un oğlu I. Antiochos Soter tarafından eşi adına kurulduğunu belirtir. Strabon'a göre Nysa, Poleponnes'teki (Mora yarımadası) Sparta'dan gelen Athymbros, Athymbrados ve Hydrelos adlı üç kardeş tarafından kurulan üç ayrı küçük yerleşmenin sonradan büyük bir kent halinde birleşmesiyle oluşur. Athymbros da bu yeni kentin kurucusu olarak anılır ve kent başlangıçta Athymbra olarak adlandırılır. Kentin adının M.Ö. 2. yüzyılın başlarında Nysa olduğu bilinir.

Strabon, kentin iki bölümden oluştuğunu anlatır. Şehri ikiye bölen sel yatağının batısında gymnasium yer alır. Kuzeyde Bizans yapı kalıntısı ve kütüphane, kütüphanenin kuzeyinde ise sahne binasında görülen kabartmalarıyla ayrı bir öneme sahip olan tiyatro bulunur. Sel yatağının doğusunda odeon ve bouleuterion yer alır. Şehrin nekropolü, batıda ufak bir yerleşme yeri olan Akharaka yolu üzerinde bulunur.

Gymnasium

Yunanlılarda gençlerin düşünsel ve bedensel eğitim gördükleri büyük spor okulu gymnasium, antik kentin batısında yer alır. 165 metre uzunluğunda ve 70 metre genişliğinde dikdörtgen şeklindedir. Bu büyük yapı kalıntısı Strabon zamanında büyük olasılıkla daha küçüktü. Ancak günümüze ulaşan kalıntılar Geç Roma İmpa-

ratorluğu dönemine aittir. Gymnasiumun kuzeyinde sütlü salonun arkasındaki bugün yok olmuş olan duvarların devamında üç kemerli büyük bir yapı kalıntısı bulunur. Bu yapının ortadaki kemeri sağlam olarak günümüze kadar ulaşmıştır. Taş işçiliği oldukça güzeldir. Gymnasium'un doğu tarafının ortasında ise dikdörtgen şeklinde, iri taşlardan yapılmış bir yapının izleri görülür. Büyük olasılıkla burada Gymnasium'un doğudaki girişi bulunuyordu.

Amfitiyatro (Stadyum)

Nysa'daki antik kentin üzerinde yer aldığı kayalık platoyu derin vadiler halinde kuzeyden güneye doğru bölen dere yataklarından en genişinin üzerinde, Strabon'un amfitiyatro olarak tanımladığı ve bugün sel suları nedeniyle oldukça tahrip görmüş olan stadyum yer alır. Yaklaşık 192 metre uzunluğunda ve 44 metre genişliğinde olan stadyumun batıdaki oturma sıraları, yamacın az eğimli olması nedeniyle doğrudan doğruya doğal arazinin üzerine yerleştirilmiştir. Doğudaki oturma sıralarıysa birbirine paralel ve eğimli olarak yükselen tonoz kemerlerden oluşturulan, mükemmel bir alt yapının üzerine oturtulmuştur. Nysa stadyumu yaklaşık 30 bin kişi alabilecek kapasitededir.

Tiyatro

Tiyatro oldukça iyi korunmuş durumdadır. Tiyatronun yan girişlerinin bulunduğu duvarlar büyük dikdörtgen taşlardan, biri uzun biri kısa olarak özenle döşenmiştir. Oturma sıraları bir geçitle ikiye ayrılmış olup, üst bölümde yirmi altı, alt bölümde yirmi üç sıradan oluşur. Bu oturma sıraları bugün kısmen iyi korunmuş durumdadır. Tiyatro yaklaşık 12 bin kişilik bir oturma kapasitesine

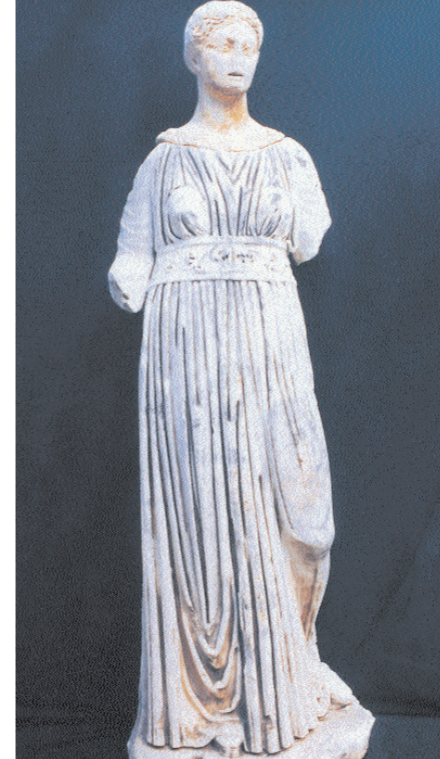
sahiptir. Nysa'da 2000 yılında yapılan kazılarda sahne tonozları, sahneye çıkan bir merdiven ve tonozlar içinde bir heykel ortaya çıkarıldı. Nysa'daki Roma İmparatorluk çağına ait olan bu tiyatrodaki sahne yapısının podyumlarında bulunan bağcılık ve şarapçılık tanrısı Dionysos'un yaşamına ait kabartma heykeltraşlık frizleri oldukça önemlidir. Çünkü bu frizler, Türkiye'deki diğer kabartma frizli üç antik tiyatrodan (Hierapolis [Pamukkale], Perge ve Side) en iyi korunmuş olanlardır.

Roma Köprüleri ve Tünel

İki Roma köprüsü antik kentin stadyumunun hem kuzeyinde hem de güneyinde kentin iki yakasını birleştiriyordu. Bunların kalıntıları halen oldukça tahrip olmuş durumdadır. Strabon, Nysa'da, akan suların içerisinde geçtiği gizli bir yeraltı geçidinden söz eder. Strabon'un söz ettiği geçidin, Messogis Dağı'ndan hızla akan sular için bir kanal işlevi gören yaklaşık 100 metre uzunluğundaki tünel şeklindeki yapı olma ihtimali yüksektir. Bu yapı büyük bir olasılıkla basit ve doğal bir yeraltı geçidinin, Geç Roma döneminde tonoz kemerlerle desteklenen büyük bir su geçişi olarak, oldukça özenli ve ince bir mühendislik bilgisiyle yeniden inşa edilmiş şekli olmalıdır.

Su Deposu-Pazar Bazilikası-Dükkanlar

Nysa'daki görkemli tiyatronun kuzeyindeki tepede eski çağda antik kentin su gereksinmesini sağlayan su deposunun kalıntıları bulunur. Tiyatronun güneydoğu kısmında bouleuterion ile agoraya giden yolun kenarında büyük kemerli bir yapı mevcuttur. Bunların arasında, yunus balığının üzerine binmiş Eros tasviri ve balıklar gibi süsler içeren, alt kısmı bir sıra akanthus yaprakları ile



Nysa kütüphanesinin doğu bölümündeki kısmi restorasyonu.

süslü başlık çok önemlidir. Yaklaşık 3 buçuk ton ağırlığındaki bu parka, M.S. 2. yüzyılın ikinci yarısına işaret eder. Nysa'da sıra halinde yan yana dizilmiş olan ve tonoz kemer şeklinde inşa edilmiş dükkanlardan dokuz tanesi günümüze kadar çok iyi korunmuş durumdadır.

Bouleuterion

Nysa antik kentinin en iyi korumuş yapılarından biridir. Strabon bu yapıyı gerontikon (yaşlılar meclisi) olarak tanımlar. Tiyatronun güney doğusunda yer alır. Bouleuterion dikdörtgen planlı inşa edilmiş olup, iç kısmında yarım daire şeklinde theatron kısmı bulunur. Yapının oturma sıraları on iki adettir ve altı yüz ile sekiz yüz kişiyi alabilecek kapasitededir. Yapının kuzey kısmında kemerli bir galeri bulunur. Güneyindeki salonun döşemesinde çeşitli renklerdeki geometrik motifler ile süslü bir mozaik göze çarpar. Yapıya geç bir tarihte eklendiği düşünülen güneydeki bu kısımda bir havuz ile bir dizi halinde sıralanmış olan çeşitli heykel kaidelerinin bulunur.

Agora

Bouleuterionun doğusunda antik kentin agorası yer alır. Burası yaklaşık 89x105 metre ölçüsünde ve dört yanı sütun sıraları ile çevrili salonlardan oluşan dikdörtgen biçimli bir pazar yeridir. Agoranın doğusunda ve kuzeyinde İyon düzeninde çift sıra sütunlar bulunur. Esas girişi büyük olasılıkla güney salonunun ortasında bulunuyordu. Bir başka girişi de doğudaki salonun orta eksenindedir. Ayrıca Agora'nın kuzey batısındaki başka bir giriş de bouleuterionla bağlantıyı sağlar. 1995 yılında yapılan kazılarda beyaz mermerden yapılmış bir kadın heykeli başı çıkarılmıştır. Kazılarda çeşitli heykel parçalarıyla Geç Roma ve Bizans dönemine ait

seramik kaplar, kandiller bulunmuştur. Kuzey doğu alanında sunak olduğu düşünülen 3.60 x 3.80 ölçülerindeki yapının üst parçalarında bukranon frizleri bulunur. Kuzeydoğu kazı alanında çıkarılan üç adet yazıtlı mimari bloktan bir tanesi kentin şans tanrıçası Tykhe'ye değindir. Agora'ya doğudan girişi sağlayan dokuz basamaklı merdivenin önündeki alanda bir adet küçük tanrıça Hekate heykeli parçası ve beyaz mermerden yapılmış bir Herme başı bulunmuştur. Çoğunlukla bir büst şeklinde yapılan ve bir kaide üzerinde bulunan Herme heykellerinin kökeni haberci tanrı Hermes'i simgeler. Bunlar özellikle agoralarda bulunurlar. Agora'nın kuzeyindeki alanın büyük bir kısmı renkli mozaik ile kaplıdır. Bu çok renkli mozaik (beyaz, kırmızı, mavi, sarı) dışta iççe geçmiş dairelerden oluşan bir bordür, arada örgü motifli ile halat motiflerinden oluşan bir çerçeveyle ondan sonra gelen merkezi motif kısımlardan oluşur.

Roma Hamamları-Kütüphane

Nysa'da Strabon'un değinmediği büyük bir yapı kalıntısı da vardır. Bu yapı geniş mekanları, oldukça hacimli dikdörtgen biçimli duvarları ve doğu kısmında yer alan havuzuyla Roma hamamlarıdır. Gymnasiumun yaklaşık yüz elli metre kuzeyinde yer alan kütüphane de Strabon'un değinmediği yapılarındandır. Nysa'daki eğitim tesislerinden en önemlisi olan bu yapı kalıntısı, yaklaşık 14,80x13,40 metre ölçütlerindeki dikdörtgen biçimli planı ile Efes'teki Celsus Kütüphanesi'nden sonra Anadolu'da en iyi korunmuş durumda bulunan ikinci antik çağ kütüphanesidir. Kütüphane iki ya da büyük olasılıkla üç kattan oluşur. En üst kat tamamen yok olmuş durumdadır. Zemin kat yansına kadar top-

rak içindedir. Kütüphanenin ışıklandırılması pencerelerden sağlanır. Okuma salonunun dış duvarları ile iç duvarlar arasında oluşturulan bir boşluk sayesinde rulolar ya da yazmalardan oluşan ciltlerin nemden korunması sağlanmıştır. Aynı yöntem Efes'teki Celsus Kütüphanesi'nde de uygulanmıştır.

Kiliseler-Konutlar ve Nekropol

1800'lü yıllarda Almanların Nysa'da yaptığı ilk kazılarda büyük bir olasılıkla eski tapınakların üzerinde inşa edilmiş olan iki Bizans kilisesine ait kalıntılara rastlanmıştır. Ancak, bugün bu kalıntılara ait izler kaybolmuş durumdadır. Nysa halkının oturduğu evlerin, büyük olasılıkla kentin Gymnasium'unun batısındaki alanda ve güneyde, bugünkü Sultanhisar ilçesinin kuzey kısımlarındaki eğimli arazide olduğu tahmin ediliyor. Nysa antik kentinin nekropolü, kentin batı tarafında Akharaka'ya (bugünkü Salavatlı) doğru giden kutsal yolun üzerinde bulunur. Nekropol, yanyana dizilmiş çift katlı tonoz kemerli yapılardan oluşur. Böylece Nysa nekropolü iki katlı kemerlerden oluşan bir cephe görünümünü ortaya koyar. Bu mezarların içlerinde ise genellikle lahitler bulunur. Bazı lahitlerde çeşitli bronz sikkelerle pişmiş topraktan yapılmış kandiller gün ışığına çıkarılmıştır.

Romalı zenginlerin kenti olarak bilinen Nysa, ilk coğrafya kitabının da yazıldığı bir eğitim merkeziydi. 1998 yılından itibaren Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı'nın katkılarıyla toprak altından gün yüzüne çıkarılmasına çaba gösterilen kent, üzerinden atılan her toprak parçasıyla adeta yeniden diriliyor. 12 bin kişilik tiyatrosunu ve 30 bin kişilik stadyumunu dolduran Nysalıların çığlıkları her geçen gün daha net bir biçimde duyuluyor.

Lale Devri'nin görgü tanıkları

Topkapı Sarayı Müzesi, geçen yılın aralık ayından beri Hazine Koğuşu'ndaki sergi salonunda iki ustayı ağırlıyor: Biri Hollandalı ressam Vanmour, diğeri de Osmanlı nakkaşı Levni. İkisi de Lale Devri'ni yaşamış ve kendi bakış açılarını eserlerine aktarmış. Gözümüz, ev sahibi nakkaşın üslubuna alışık; Hollandalı misafirin Osmanlı sarayını ve saraylılarını, halkını betimleyiş biçimine biraz daha yakından bakmaya ne dersiniz? O, bu diyarları terk etmeden...





Vanmour, İstanbul'un gündelik yaşamından sahneler de resmetmiş. Bunların arasında, anlatılanlarla gördüklerini hayal gücüyle birleştirip yarattığı sahneler de yer alıyor. "Bir Türk kadınına loğusa ziyareti" (solda) ve "Okulun ilk günü" (üstte) resimleri, bunlara örnek gösterilebilir. (Önceki sayfada solda) Nakkaş Levni'nin resimlediği Sumame-i Vehbi kitabının 23a yaprağından ayrıntı. (Önceki sayfada sağda) Vanmour'un resminden ayrıntı. Her iki sanatçı da yeniçerileri, Topkapı Sarayı'nın ikinci avlusundaki "çanak yağması" sırasında resmetmiş. Vanmour, bu olaya Hollanda büyükelçisi Cornelis Calcoen ve maiyetindekilerle birlikte şahit olmuş. Elçinin ve ekibinin huzura kabul edildikleri tarih, 14 Eylül 1727.

Lale Devri, şüphesiz ki Osmanlı tarihinin en ilginç dönemlerinden biri. Kimine göre bir safahat devri, kimine göre sanatın her şeyin önüne geçtiği olağanüstü bir dönem. Lale çılgınlığının son haddine vardığı yıllar... Sultan III. Ahmed'in, sadrazam Nevşehirli Damat İbrahim Paşa'nın, Patrona Halil'in başrolünü oynadığı, inanılmaz güzelliklerle ve görkemli sahne-

lerle dolu ama sonu acıklı biten bir devir... Levni, bu dönemin önemli bir görgü tanığı; olup bitenleri, yaşananları, saray ve çevresini, insanların giyinmelerini, törenlerini, sünnet düğünü şenliklerini, geleneklerini, müziğini, her şeyi onun resimlerinden izliyoruz. Onun minyatürlerini her inceleyişimizde değişik bir ayrıntının farkına vanyoruz, yeni bir şey keşfediyoruz. Bu ilginç dö-



(Üstte solda) Sultan III. Ahmed'in Topkapı sarayı Arz Odası'nda büyükelçi Calcoen'u ve maiyetini kabulü. Büyükelçiye ve beraberindekilere "hilat" denilen kaftan giydirilmiş. Çünkü kendi giysileriyle padişahın huzuruna çıkmaları mümkün değil. (Üstte sağda) Patrona Halil isyanından sonra, saray için giderek sorun olmaya başlayan isyancıların I. Mahmud devrinde saraya davet edilip, öldürülmeleri. Bu olay gerçekte Topkapı Sarayı'nın dördüncü yer denilen bölümünde gerçekleşmiş. İlginç olan konu, Vanmour'un bu sahneyi resminde ikinci avludaki Divan'ın önüne taşımış olması. (Sağda) isyancıların lideri Patrona Halil. Bu tablo, Vanmour'un imzasını attığı tek resim olma özelliği taşıyor. Soldaki taşın üzerinde resmin konusu ve resmi kimin yaptığı yazılı: J. B. Vanmour pixit.

nemin bir de yabancı görgü tanığı var; Hollandalı ressam Vanmour. İstanbul'a 1699 yılında gelmiş ve hayatının çoğunu burada geçirmiş olan Jean-Baptiste Vanmour, o zamanın Fransız elçisi Marquis de Ferriol'un maiyetindeymiş, onun yanında çalışmış. Yine o dönemde Hollanda Büyükelçisi olan Cornelis Calcoen da ona çeşitli siparişler vermiş, aynı başka ülkelerin elçileri gibi. Ressamın çalışmaları giderek başka birçok Türk ve yabancı ressam için esin kaynağı oluşturmuş, hatta ayrıca İstanbul'da bir Vanmour okulu oluşmasını sağlamış.

Ressamın padişahın huzuruna kabul sahneleri, o devrin resmi saray törenlerinin canlı birer belgesi niteliğini taşıyor. Eldeki belgeler, elçiler huzura kabul edildikleri zaman, kendisinin de saraya girmesine izin verildiğini gösteriyor. Bunu aynı, bugünkü fotoğrafçılar gibi düşünmek yerinde olur herhalde; cumhurbaşkanını ziyaret eden bir elçinin maiyetindeki özel fotoğrafçılar gibi, mesela. Vanmour, resimlerinde bu törenleri son derece ayrıntılı bir biçimde tanımlıyor. Vanmour, törenlerin dışında bir portre ressamı olarak da tanınıyor. Halktan kişileri yerel kıyafetleri içinde resmeden sanatçı, o kişilerin aynı zamanda portrelerini de yapmış oluyordu. Ayrıca sultan III. Ahmed ile sadrazamının da portrelerini yapmış olduğu görülüyor.

Vanmour, özellikle kadınların ağırlıklı olduğu, loğusa odası ya da düğün sonrası ev sahnelerinde hayal gücünü anlatılanlar ve dışarda gördükleriyle birleştirmiş olmalı. Birbirinden renkli bu tablolarla, Osmanlı imparatorluğunda gündelik yaşamdan ilginç ayrıntılar yakalanabiliyor. Vanmour'un tarihsel belge niteliği taşıyan en önemli tablolarından biri, Patrona Halil'i resmettiği eseri. Bu, imzasının görüldüğü tek resim.

Bilindiği gibi Patrona Halil isyanı sonunda padişah III. Ahmed tahttan indirilmiş, sadrazam Nevşehirli Damat İbrahim Paşa'yla birlikte birkaç vezir de idam edilmiş. Vanmour da o dönemde İstanbul'da olduğu için bu olayı yaşamış, hem Patrona Halil'in, hem de başka asilerin resimlerini yapmış. Bununla da kalmamış, Patrona Halil'in daha sonra tahta geçen I. Mahmud zamanında saraya çağırılıp orada halledilmesi olayını da resmetmiş.

Ancak, gerçekte Topkapı Sarayı'nın dördüncü yer diye geçen bölümünde cereyan etmiş bu olayı, ikinci avludaki Divan'ın önünde gerçekleşmiş gibi yapmış. Kimbilir, neden...

Prof. Günsal Renda'nın "Osmanlı başkentinde hem saray çevrelerinin, hem de batılılaşan Osmanlı seçkinlerinin izleyeceği yeni bir sanat ortamının oluşmasında büyük rol oynamış" olduğunu düşündüğü Vanmour, saray çevresinden resmi törenlere, günlük yaşam sahnelerinden manzaralara yıllar boyunca İstanbul'un resmini yapmış bir sanatçı olarak bu kentten ayrılmış. Çok sevdiği İstanbul'a çok istediği halde bir daha dönmek fırsatını hiç bulamamış.

("Lale Devri İstanbuluna İki Özgün Bakış: Rijksmuseum ve Topkapı Sarayı Müzesi'ndeki Yapıtlarıyla Vanmour ve Levni" sergisi 19 Aralık 2003-15 Nisan 2004 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Sergi Rijksmuseum Amsterdam, Hollanda Dışişleri ve Eğitim, Kültür ve Bilim Bakanlıklarından kurulmuş olan HGIS Hollanda Kültür Fonu, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü ve Koçbank işbirliğiyle düzenlenmiştir.)





Evdeki enerjiyle dans...

Ferda Ünsal, 17 yıl önce Feng Shui'yi kendine yaşam felsefesi olarak seçmiş. Hıdiv Kasrı yakınlarındaki Hıdiv Evleri'nde eşi ve çocuklarıyla yaşadığı evi, bu felsefenin ışığında döşemiş. Evde bulunan her eşyanın bir anlamı var, nereye konduklarının da... Enerjilerin doğru yönlendirildiği bu evde farklı bir huzur hüküm sürüyor.

Hepimiz farklı arayışlar içindeyiz. Kimimiz daha mutlu olmak, kimimiz huzur bulmak için çeşitli yöntemler deniyoruz. Reiki, yoga, meditasyon vb. pek çok öğretinin son zamanlarda hızla yayılması, bunun önemli belirtilerinden. Ancak bu uygulamalar daha çok kendi beden ve ruh huzurumuz için denediğimiz yöntemler. Bu yöntemlerin mekanlar için olanıysa Feng Shui.

Bazılarınıza saçma gelebilir ama eşyaların da bir enerjisi var. Hiç düşündünüz mü güneş neden doğudan doğuyor ve batıdan batıyor? Ya da evinizde, ofisinizde eşyaların yerini değiştirdiğinizde farklı bir huzur duyuyorsunuz? Her gün giydiğiniz renkler, o günkü psikolojinize dair ne tür sinyaller veriyor? Örneğin kırmızı giydiğinizde kendinizi neden daha enerjik hissediyorsunuz?

İşte Feng Shui, mekanlarızdaki enerjileri doğru yönlendirmeniz için çeşitli yöntemler sunuyor.

Ferda Ünsal, 17 yıl yaşadığı Malezya'da tanışmış Feng Shui'yle. Yaşadığı deneyimler bu felsefeyi yaşam tarzı olarak benimsemesini sağlamış. Hıdiv Kasrı yakınındaki evini bu felsefeye göre döşemiş, her eşyanın yeri, yö-



nü, kullandığı aksesuarların bir anlamı var. Evden içeriye girdiğinizde farklı bir huzur hissediyorsunuz. Bu huzur, evdeki atmosferden mi, yoksa Ünsal'ın yüzündeki gülümseme ve sıcaklıktan mı kaynaklanıyor bilemiyorum ama, bu huzur ve sıcaklık sizi de sarıyor.

Ünsal bize hem evini gezdirdi, hem de 17 yıldır benimlediği bu yaşam felsefesinin ayrıntılarını paylaştı.

Feng Shui felsefesiyle nasıl tanıştınız?

Feng Shui konusunda tanışmam 17 yıl yaşadığım Malezya'da oldu. Uzakdoğu'da alışveriş merkezleri, oteller, evler, ofisler, her şey bu felsefeye göre düzenleni-

yor. Bugün Türkiye'de de öyle insanlarla karşılaşıyorum ki herkes bir alternatif arıyor. Mutlu olmanın yöntemlerini araştırıyor. Ben de bu işe öyle başladım. Eşim Savaş'ın Malezya'da işinde bazı olumsuzlukların olduğu bir dönemdi. Denize düşen yılanı sarılır ya... Feng Shui'yi hep duyuyordum. "Ben de bakayım, belki bana yardımcı olacak bir şeyler vardır." dedim. İlk işim de, bugün salonumda duran kırmızı dolabı alıp eve koymak oldu. Bu nedenle bu kırmızı dolap benim için çok kıymetlidir. Ben bu işlere çok isteyerek başladım. Düşüncenin enerjisi de hakikaten bir şeyleri değiştirebiliyor. Malezya'da insanların yaptıklarını görünce, "bu bir yaşam tarzı ve ben de bu yaşam tarzını hayatıma adapte edeceğim" dedim.

Bu işin eğitimi de aldınız, değil mi?

Önce "Nedir bu..." diye, birkaç kitap alıp okudum. Bu işin eğitimi almaya ve Feng Shui felsefesini başka insanlara da öğretmeye karar verdim. Dünyadaki en önemli Feng Shui uzmanlarından biri olan Yap Cheng Hai'den eğitim aldım. 12 yıldan sonra artık benim de öğretebileceğimi söyledi. Yaklaşık beş yıl önce Türkiye'ye döndüm ve konuyla ilgili çalışmalara burada başladım.

54 dekorasyon

İlk zamanlar tepkiyle karşılaştınız mı?

Konuyu kimse bilmiyordu. Bazısı "sen deli misin" derken, bazıları işe yaradığına inanıp bunu insanlara anlat diye teşvik ediyordu. Sonra yavaş yavaş bazı yazılar çıkmaya başladı. Ben de bir web sayfası hazırladım. Seminerler falan derken, profesyonel olarak bu işi yapmaya başladım. Çok da keyif alıyorum.

Peki, Feng Shui tam olarak nedir?

Bir yaşam tarzı, bir yaşam felsefesi. Yaklaşık 5 bin yıl önce Uzakdoğu'da, Çin'de başlayan bir felsefe. Çince Feng "rüzgar", Shui "su" anlamına geliyor. Rüzgar ve su yeryüzünün ve evrenin dengesini değiştiren iki tane akıcı güç. Bu iki akıcı güç önemli enerjiler taşıyarak bizi etkileyebiliyor. Bu enerjilerin gelişini önleyemezsek bize zarar da verebiliyor. Ama bu enerjileri yönlendirebilirsek, bize uyacak şekilde olumlu, pozitif etkileri de oluyor. Feng Shui'nin ana felsefesi "Evrende, doğada olan bir takım güçleri bizim kontrol edebileceğimiz, yöntemimiz nedir?" sorusunun yanıtını aramak. Bu kontrol edebileceğimiz gücünü ve yöntemlerini Feng Shui bize gösteriyor.

Bu felsefeyi bilmeyen pek çok kişi var. Mekan insan hayatını bu kadar etkiliyor mu?

Etkiliyor. Bazı insanlar farkına varmıyor. Bazı mekanlar var ki hakikaten yaşayan insanlara uygun değil. Harekette bereket var. Enerji hayatın her yerinde. Bunu kontrol edebiliyorsak, mekansal, ruhsal, fiziksel çok büyük bir alternatif. İlişkinize, iş hayatınıza, ailenize yansıyor. Bu enerjiyi kontrol edebileceğiniz alternatif. Reiki, akapunktur, meditasyon bedensel olarak uyguladığımız öğretiler, bu da mekansal olarak yaptığımız bir şey.

Eşiniz de bu konuda sizin kadar yetkin mi?

Savaş ilk zamanlar, diğer erkekler gibi hiç yetkin değil-

Bu felsefeyi yaşam tarzınız haline getirince, sizin hayatınızda neler oldu?

Savaş Türkiye'ye dönmek istiyordu. Yurtdışında 17 yıl yaşadık. Çocuklarla ben pek istemiyordum. Oralara çok alıştık, huzurluyduk. Ama biraz da onun mutlu olması, beni de başka bir tarafa yönlendirdi. Türkiye'ye dönmemizle ilgili bir takım şeyler yaptık. İnsanlardan destek görmek için metal elementini, toprak elementini güçlendirdim, sonra gecenin bir yarısı bir telefon geldi, "Bir teklif var ne dersin" dediler. Toplandık geldik. Kariyerimizle ilgili balığımız her yerde köşesini bulur. Çocukların eğitimiyle ilgili olarak da, yatma pozisyonlarını belirledik, çalışma masalarını doğru yerlere koyduk. Bazen "senin çocukların niye farklı" diyorlar. Ben farklı bir anne de değilim. Gerçekten çok mutlu çocuklar, bunu da yaptığımız şeylere yoruyoruz. Bu işleri doğru uygulayınca getirisini görüyorsunuz.

Sizin hayatınıza çok olumlu etkileri olmuş...

Hayatı karşıma alıp çatışmak istemiyordum, yanıma alıp ele gitmek istiyordum. O zaten eşyalarıma da, çiçeğime de, çocuğuma da yansıyor. Bir çiçek aldığım zaman bunu nereye koyayım ki mutlu olsun, annem gelince nereye oturayım ki rahat etsin diye düşünüyorum. Eşyaya da insan gibi davranıyorum. Canlının enerjisi varsa cansız da var. Onlarla hep dost gibi yaşamak istiyordum. Onlar da bana mutluluk, başarı, sağlık getiriyorlar.

Evinizin dekorasyonunda kullandığınız tüm bu malzemeleri nereden aldınız?

Çoğunu Malezya'dan getirdim. Koltuk, masa vb. eşyaları Türkiye'den aldım.

Salonda televizyon göremiyoruz, bunun bir nedeni var mı?

Salonda televizyon yok, çünkü burası bizim konuklarımızı ağırladığımız mekan. Televizyon olduğunda kimse



Eşyaya da insan gibi davranıyorum. Canlının enerjisi varsa cansız da var. Onlarla hep dost gibi yaşamak istiyorum.

di. Gittiğim yerlerde de çok karşılaşıyorum; her erkek önce 'Durun bakalım' diyor. Oturup anlatınca mantıklı geliyor, çünkü bu doğayla ilgili bir şey. Savaş gördü ki bir takım şeyler yaptık ve işe yaradı. Kadere çok inanan biri değil. Herkes kendi kaderini kendi yaratacak. Zorlamak lazım. Bize verilen alternatifleri denemek lazım. O da gördü ki bu işler çalışıyor, ama hala da anlamış değildir. Bence çoğu erkek anlamış değildir. Fakat hiç peşimi bırakmıyor, her şeyi soruyor.

Peki çocuklarınız?

Kızım 15 yaşında ve çok meraklı. Çocuklar için kitap yazmak istiyordum diyor, ama derslerinden vakit bulamıyor. Oğlum ise 12 yaşında. Bakıyorum şimdi, "ren-gim şöyle, kristalimizi şuraya koyalım, eğitimim için şunu koyalım" diyor. Bu bizim hayat tarzımız.

Gerçekten işe yaraması için hayat tarzı haline getirmek gerekiyor mu?

Gerekıyor. Uygulamalarda çok farklı yöntemler var. Benim öğrendiğim yöntem pusula okulu öğretisi. Elementlerin de belli yönlerden getirdiği enerjiler var. Bunlar çok mantıklı geliyor. Güneş doğudan doğuyor. Neden? Bunların hep sebebi var. Doğru yeni bir başlangıcı, büyümeyi gelişmeyi gösteriyor. Pusulayla yönleri bulup doğru enerjileri yönlendirince oluyor. Kendim yaşıyıp denediğim için paylaşabiliyorum. Bazılarına saçma geliyor ama denemenin bir zararı yok.

birbiriyle konuşmuyor. Yatak odalarımızda da televizyon yoktur. Bir tek oğlumun odasında var, o da izlenmediği zaman kapalıdır.

Her yerde taze çiçekler var. Sürekli canlı çiçek bulundurur musunuz?

Her zaman. Bunlar solduğu zaman da yenisi gelir. Canlı olan şeyler enerjinin en hareketli ve kuvvetli olduğu nesnelere. Cansız ve kurumuş şeylerde hayat bitmiştir ve enerjisi negatiftir, bu nedenle mümkün olduğunca uzak tutacaksınız.

Feng Shui'de sivri köşeler pek sevilmmez, neden?

Sivri, keskin olan şeylere karşı oturmak, yatmak, çalışmak, negatif enerji geliyor. Bunları bir şekilde bloke etmeniz gerekiyor ki enerji size olumlu gelsin. Köşeyi yuvarlatıyorsunuz, kamufle ediyorsunuz. Hiç sivrisiz mi yaşayacaksınız? Hayır, ama yuvarlakla birlikte kullanacaksınız. Benim salonun bir yanında nasıl yuvarlak köşelerim varsa, diğer yanında da sivri köşelerim var.

Evde sık sık değişiklik yapıyor musunuz?

Evin dekorasyonunda her şeye dikkat ettik. Huzurumuz yerinde, büyük sıkıntılarımız olmuyor. Uzakdoğu felsefelerinde dönemler vardı. Dönem değişikliklerinde bazen ufak tefek eklemeler yapıyorum. Tüm bunlarla kendimi hep korumaya almış, bir şey olmayacakmış gibi hissediyordum. Nazarmış falan, hiç umurumda olmuyor.



Kuzey; kariyerin, iş hayatının yönüdür. Kuzeyin sayısı ise "1"dir. Bu nedenle salonumuzun kuzey yönünde turuncu melek balığımız var. Balık bereketin sembolüdür. İş hayatımızda, kariyerimizde bolluk ve bereket olması için balık evimizin vazgeçilmezlerinden. .

Yemek masasının olduğu yere genelde ayna konur ama odanın diğer tarafında ayna kullandım, karşılıklı iki ayna negatif enerji vereceğinden, bereketi-yemeği yiyeceği sembolize eden bir resim koydum. Malezyalı bir ressamın tablosu.





Eski dost Markiz'le yeniden...



Yıllar boyu Türkiye'nin kültür ve sanat yaşamına tanıklık eden Markiz Pastanesi, yorgun argın insanları beklediği köşesinden dinlenmiş olarak kalktı ve İstanbul'un renkli yaşamına yeniden katıldı. Uzun zaman tozlu vitrin camlarının ardından görmeye çalıştığımız ünlü "L'automne" ve "Le Printemps" seramiklerini artık yakından seyredebilme şansımız var.



Yakın zamana kadar Markiz, genç yaştakilerin büyüklerinden dinlediği bir masal gibiydi; şık hanımların, şık beylerin kahramanı olduğu bir İstanbul masalı... Bir dönem İstanbul'un kültür ve sanat yaşamına tanıklık etmiş olan Markiz, ansızın kapılarını kapatmış ve tarihin sessiz sayfalarına gizlenmişti. Uzun yıllar boyunca tarihin derinliklerinde İstanbulluların onu hatırlayacağı anı sabırla bekledi. Yirmi üç yıl süren bir bekleşimin ardından sonunda İstanbullularla buluştu. İstanbul'un ünlü Beyoğlusunun efsane mekânı Markiz Pastanesi ve hemen arkasındaki Şark Aynalı Çarşısı, "Passage Markiz" adıyla yeniden doğdu.

21 Ocak 1980 tarihinde kapılarını kapatmasının ardından, pastanenin müdavimlerinden Haldun Taner'in "Saat başlarını saygılı saygılı vuran duvar saatinin sesi ni nasıl özlemle arıyorum. Burada her masa küçük birer ada gibiydi. Kalabalık içinde yalnız olabilmek imtiyazına yalnız burada sahiptiniz. İnsanın böyle manevi barınaklara ihtiyacı büyük..." sözleriyle özlemini anlattığı Markiz Pastanesi, o "küçük ada"larını uzun yıllar yaşattı. 1940 yılında açıldığı ilk günden itibaren nice evlenme tekliflerine sahne olan, kravatsız, şapkasız girilmeyen Markiz Pastanesi, o dönemin sanatçı ve yazarlarının uğrak mekânı olarak epeyce şöhrete sahipti. Yahya Kemal Beyatlı, Ahmet Haşim, Faruk Nafiz Çamlıbel, Yaşar Kemal gibi pek çok ünlü yazar ve sanatçıyı ağırlayan Markiz Pastanesi, süslemeleri, vitrayları ve duvarlarındaki fayans panolarla Beyoğlu'nun sembollerinden biri.

Lebon'dan Markiz'e...

Bolşevik İhtilali'nden kaçan Beyaz Ruslar, İstanbul'da Galatasaray civarında pastacılık geleneğini başlattılar.

Eduard Lebon tarafından Şark Aynalı Çarşısı 362 numarada açılan Lebon Pastanesi de bu geleneğin temsilcilerinden biriydi. Paris'ten getirilmiş özel fırından çıkan şahane pastalarıyla kısa zamanda çok ünlü oldu. Lebon, Namık Kemal, Şinasi, Ziya Paşa, Mehmet Rauf, Tevfik Fikret, Abdülhak Hamit, Ahmet Haşim, Yakup Kadri Karaosmanoğlu gibi sanat, edebiyat ve siyaset dünyasından önemli kişiliklerin buluşma noktasıydı ve varlığını 1800'lü yılların sonlarından 1940'a kadar sürdürdü. 1940'ta Lebon'un bıraktığı pastane, Avedis Ohanyan Çakır tarafından yenilenerek "Markiz" adıyla tekrar açıldı. Müşterileriyle kurduğu sıcak ilgi sayesinde Çakır, Lebon'un şöhretini aşan Markiz markasını yarattı. 1980 yılına kadar Beyoğlu'nun tarihine tanıklık eden Markiz, mal sahibinin oto yedek parçacısı yapmak için tahliye kararı çıkarması sonucunda kapılarını kapattı. Avedis Ohanyan Çakır da, hayatında Markiz olmadan en fazla üç yıl yaşayabildi.

Markiz, kapandığı 1980'den itibaren uzun yalnızlık dönemine girdi. 1993 yılında Aksoy Grubu tarafından satın alınan Markiz, mimarisinden kutularına ve münölerine kadar her şeyde orijinal haline sadık kalınarak yeniden restore edilmişti. Lebon'dan kalan mevsim panoları ve Çakır'ın sonradan eklettiği vitraylar tüm ihtişamıyla yeni misafirlerine gülümsemeye başladılar.

1997 yılından itibaren sürdürülen yoğun restorasyon çalışmaları sonucunda, 2003 yılında, kişiliğinden neredeyse hiçbir şey kaybetmeden kapılarını yeniden açtı. Onunla birlikte pasaj da, bu kez modern bir biçimle yeniden hayat buldu. Pasajın eski konukları Terzi Mulier, Kürkçü Lukresi, Kuaför Kristich, İplikçi Kalagas ve Fotoğrafçı Abdullah'ın yerini yepyeni dükkanlar aldı.



Mucize diyet yok!

“Gelecek Yiyeceklerde” isimli kitabın yazarı Dr. Yasemin Bradley’i çoğumuz, Kanal D ana haber bülteni-ni sunduğu yıllarda tanıdık. Bradley, 17 Ağustos Depremi’nin ardından gittiği İngiltere’de, beslenme ve diyet üzerine ITEC diploması aldı ve Türkiye’ye döndü; şimdi tıp alanında kaldığı yerden devam ediyor.



Yasemin Bradley... 9 Eylül Üniversitesi Tıp Fakültesi mezunu. Eşi Anthony Bradley ile birlikte hazırladığı “Gelecek Yiyeceklerde” isimli kitabıyla adından söz ettiren Bradley, bir ara her gün televizyonlardan evlerimize konuk oluyordu. Kimi zaman neşeli, kimi zaman can sıkıcı haberleri ilettiği günlerde 17 Ağustos depremi yaşandı, onun da yaşamı değişti.

Yaşanan tüm sıkıntıları Türkiye’de bırakıp gittiği İngiltere’de, beslenme ve diyet üzerine ITEC diploması aldı ve Türkiye’ye dönüp yaşamına doktor olarak devam etmeye karar verdi. Gelenlere dengeli ve sağlıklı beslenmenin sı-

larını aktarıyor. Çünkü geleceğin yiyeceklerde olduğuna inanıyor.

Diyet ve dengeli beslenme arasındaki fark nedir?

Londra’da beslenme ve diyet üzerine eğitim gördüğüm yıllarda, derse giren hocalarımızın söylediği ilk söz; “Diyetler işe yaramaz!” olmuştu. Gerçekten de diyetler işe yaramıyor. Çünkü bir anda normal beslenme biçimimizden çıkıp yiyecekleri aşırı derecede kısıtığınız zaman, vücut bunu bir kıtlık tehlikesi olarak algılıyor. Metabolizmanızı birden bire düşürmeye başlıyor. İki, üç ay diyetle devam ettikten sonra -diyet yapan insanlar ancak bu

kadar devam edebilir- normal beslenme biçiminize geri döndüğünüzde, artık azalan metabolizmanız öğretmekte güçlük çekiyor ve daha çok kilo almaya başlıyorsunuz. Onun için yiyeceği aşırı kısıtlayan, çabuk kilo verdiren diyetler doğru değil. Moda diyetlerin çoğu yanlış bilgilerle doludur. Önemli olan kişinin doğru beslenmesi ve egzersiz yapması. Zaten doğru beslenen kişi kilo vermeye başlıyor. Esas olan diyetle başlamak değil, bir yaşam stiline başlamak olmalı.

Açlık vücutta ne gibi hasarlara yol açıyor?

Kendinizi aç bırakarak diyetle soktuğunuzda vücut bu-

nu tehlike olarak algıladığından metabolizmanız düşüyor. Bir de kaslarınızdan ve kemik yoğunluğunuzdan da kaybetmeye başlıyorsunuz. İnsanlar yağ yakacaklarına daha çok kas kaybetmeye başlıyorlar. Vücudumuza dirilik veren kas dokusu kaybolmaya başlıyor. Ayrıca vitamin ve mineralden yana zayıf beslenildiği için, kavrayışlarda ve konsantrasyonda bozukluklar, işte başarılı olamamak, uyku hali gibi sorunlar meydana gelebiliyor. Hastalıklara karşı direnç düşüyor. Bu nedenle mümkün olduğunca, aşırı derecede kısıtlanarak değil, sağlıklı bir beslenme programı ve egzersizle kilo vermeye çalışmak lazım. Ancak her şeyi dengeli yerseniz başarılı

olabiliriz. Çünkü vücudun tümüne ihtiyacı var.

Tüm dünyayı saran diyet modasının nedeni nedir ?

Günümüzde görüntü en önemli güçlerden biri haline geldi. İmaj çok önem kazandı. Bir de insanlar eskisine oranla daha uzun yaşıyor. Avrupa Birliği ülkelerinde kadınlarda ölüm yaşı ortalama 80-85’e kadar çıktı. Erkeklerde 75 – 80 olabiliyor. O yüzden insanlar mümkün olduğunca genç ve dinç kalabilmek, iyi görünebilmek istiyorlar. Ayrıca insanlar uzun yaşlara kadar çalışabiliyorlar. Birçok kişi altmış yaşında işi bırakmıyor. Bu nedenlerden ötürü insanlar diyetlere daha çok ilgi göster

60 sağlıklı yaşam: Dr.Yasemin Bradley

meye başladılar. Bir moda, bir çılgınlık aldı yürüdü, diyebilirim. Türkiye’de ise ölüm yaşı daha düşük. Erkeklerde 67, kadınlarda 70’lerde dolaşiyor. Bu, yanlış beslenen, egzersiz yapmayan bir toplum olmamızdan kaynaklanıyor. Tabii çevre koşullarına yeterince özen gösterilmemesi de söz konusu. Çok kirli şehirlerde yaşıyoruz. İstanbul’da kanserojen bir çevre var. Buradaki insanların 90’ına kadar sağlıklı yaşamasını bekleyemezsiniz.

Diyet modasına rağmen tüm dünya gittikçe şişmanlıyor... Bunun nedeni paket yiyecekler ve tabii ki makineler. Makineler nedeniyle çok fazla hareket etmiyoruz. Oysa ki en küçük hareketimizde, kafamızı kaldırıp indirmizde bile kalori harcıyoruz. İnsanlar eskiden bedenlerini daha çok kullanıyorlardı. Şu an en yakın yere arabalarla gidiliyor. Bulaşığından tutun, çamaşırına kadar her şeyi makineler yapıyor. Tüm dünyada şişmanlığın artmasının diğer bir nedeni de paket yiyecekler. Paket yiyeceklerde çok kullanılan rafine şekerler ve unlar daha çok kilo alınmasına neden oluyor. Atalarımız, dedelerimiz gibi tam undan yapılan ekmekler yemiyoruz. Yediğimiz pek çok şey hormonlu ve ilaçlı. Bütün bunların metabolizmamız üzerinde kötü etkileri olabiliyor.

Kilo veremeyenlerin yanı sıra kilo alamayanlar da var... Kilo almak isteyenlerin sorunu genetik olabilir. Babası, annesi ya da onların ailesinden birileri genetik olarak incedir. Bu nedenle o kişide genetik olarak ince olmaya programlanıyor. Böyle bir durumda ne kadar zorlasanız da kişiye en fazla bir parça kilo aldırabilirsiniz. Kilo aldıktan bir süre sonra genetik kodlaması gereği eski haline dönecektir. Yalnızca sağlıklı görünen zayıflığın üstesinden gelebiliyoruz. Özellikle gençler bunu çok sorun ediyorlar, ama yaşları ilerledikçe zaten kilo almaya başlıyorlar. Kilo alamama problemi olan hastalarda, sorun hormonal bir nedense, bunun üstesinden gel-

me için süt ürünü tüketmek lazım. Süt ürünlerini eksik etmemeliyiz. Günde en azından bir gıdım ekmek yemek lazım. Ortalama bir yetişkinin günde 2 – 2.5 litre su içmesi gerekir. Su, insan metabolizmasını hızlandırır. Yağı daha çabuk yakmanızı sağlar. Haftada en az üç kere kuru fasulye, mercimek gibi baklagil ve tahıl tüketmek gerekir.

Doymuş ve doymamış yağ ayrımı neye göre yapılıyor? Yağları başlıca iki ana gruba ayırıyoruz; doymuş yağlar ve doymamış yağlar. Doymuş yağlar, oda sıcaklığında katı olan yağlar. Bunlara örnek olarak etin, sakatatın, hindistancevizinin, süt ve süt ürünlerinin içindeki yağları sayabiliriz. Bunlar sağlığa zararlı yağlar. Kalp ve damar hastalıkları riskini artırıyorlar, metabolizmanızı yavaşlatıyorlar. Kişi bunları çok tüketiyorsa, daha zor kilo vermeye başlar. Doymamış yağları da iki ana gruba ayırıyoruz. Tekli doymamış ve çoklu doymamış yağlar. Tekli doymamış yağlara zeytinyağı, avokado, fıstık üzüm çekirdeği yağı gibi yağları örnek verebiliriz. Çoklu doymamış yağlara da sebze yağlarını örnek verebiliriz. Ayçiçek yağı, mısır özü, badem, fındık, keten tohumu yağı, balık yağı gibi. Tekli doymamış ve çoklu doymamış yağlara iyi yağlar diyoruz. Bunlar vücutta, metabolizmamızı hızlandırmak, cildimizi güzelleştirmek, kavrayışımızı artırmak gibi işler için kullanılıyor. Ötekilerse metabolizmayı düşürür ve kilo aldırır. Ancak hangi yağ olursa olsun hepsininin 1 gramı 9 kalori verir. Yani iyi yağları da aşırı miktarda tüketirseniz, kilo alma olasılığınız ortaya çıkar. Kilo vermenin basit bir matematiği var aslında.Yiyeceklerle aldığınız potansiyel kalori, harcadığınıza eşitse, kilonuzu korursunuz. Aldığınız kalori, harcadığınızdan çok fazlaysa kilo almaya başlarsınız. Aldığınız kaloriden fazlasını harcıyorsanız, kilo verirsiniz. Yani ortada mucize bir diyet formülü, herhangi bir sır yok.

Mucizevi yiyecek olarak sayılabileceğiniz besinler var mı? Sarımsak ve keten tohumu. Keten tohumu mucizevi bir

“Su içsem yarıyor!” sözünün doğruluk payı nedir? Bazı hastaların hormonal problemleri olabilir. Gerçekten hızlı yağlanıp, hızlı kilo alan insanlar var. Genelde hormonal bir problemdir. Ancak yemeden kilo almak kolay kolay mümkün değil. Bana gelen hastaların yüzde 95’i fazla yemekten kilo alıyor.

Erkeklerin diyetle ilgisizliğini nasıl yorumluyorsunuz? Erkeklerin yemek pişirmeyi öğrenmesi lazım. Kadın hangi yağı kullanıyor, acaba kızartmayı aynı yağda mı yaptı, sebzeyi nasıl pişirdi, zeytinyağını fokur fokur kaynattı mı, bunları bilmeleri gerekiyor. Ancak Türkiye’de erkekler hiçbir şey bilmiyor. Yaşamları önceannelerine sonra eşlerine veya kız arkadaşlarına bağımlı oluyor. Küçük çocukları olanların, ille de kızartma yapmaları gerekiyorsa, tereyağında kızartmaları daha doğru. Aslında hiçbir yağın yapısı kızdırmaya uygun değil. Yağlar kızdırıldıklarında yapıları bozuluyor ve kanserojen hale geliyorlar. Ancak tereyağını kötünün iyisi sayabiliriz. Tereyağı kızartılınca, zeytinyağına göre daha az kanserojen hale geliyor.

Kendi sağlığınızı nasıl koruyorsunuz?

Bir yürüyüş bandı aldım, haftada 5 gün yürüyorum. Kilomu korumak için haftada yaklaşık 1000 kalori kadar yakıyorum. Kilo aldığımı hissettiğim dönemlerde, yakıtım kalori miktarını artırıyorum. Haftanın beş günü, asker gibi kendime çok dikkat ediyorum. Hafta sonlarında iki öğün, iki gün değil ama, istediğim gibi yiyorum. Mutfağımda yoğurt, balık, yeşil sebze ve meyve eksik olmaz. Kızartma ise kesinlikle yoktur. Ayda yılda bir dışarıda yeriz. Çok sevdiğim zararlı yiyecekler var tabii. Ama onları ayda bir yiyorum. Zaten önerim, sevdiğiniz yiyeceklerden tamamen vazgeçmeniz değil. Ancak mümkün olduğunca az yemeye çalışmak gerekiyor. Patates kızartmasının kanserojen olduğunu herkes bili-

yor. Kanserogen olan bir yiyeceği, haftada birkaç kere yemenin bir alemi yok.

yor. Kanserogen olan bir yiyeceği, haftada birkaç kere yemenin bir alemi yok.

Haber spikerliğinin stresinden ne şekilde korudunuz?

Stresten korunabildiğimi söyleyemeyeceğim. Gece çalıştığım dönemler çok geç gidiyordum, sürekli kahve içiyordum, uyumakta zorluk çekiyordum. Cildim bozuluyordu. Doktor olduğum halde, o dönemde çok sağlıklı beslendiğimi söyleyemeyeceğim. Londra’daki eğitimimden sonra rota değiştirdim. Eşimin yönlendirmeleri de çok etkili oldu. Eşim kendine çok dikkat eder. Tenis oynar, yüzer, cildi çok temizdir. Bir gün “Niçin İngilizler dikkat ediyor da bizim böyle bir alışkanlığımız yok?” diye düşündüm. Böyle bir bilinç doğdu ve eğitim almaya karar verdim. Eğitimden sonra yaşantımı değiştirdim. Eskiden yaşadığım sorunların hepsi ortadan kalktı. Tamamen doğru beslenmeyle ve sporla ilişkili.

İngiliz mutfağıyla Türk mutfağı arasında beslenme biçimleri bakımından ne tür farklar bulunuyor? İngiltere’de dört yıla yakın yaşadım. İngiliz mutfağını sevmedim. Zengin bir mutfak değil. Ancak sömürgelelerinin mutfağıyla, kendi mutfaklarını birleştirip zenginleştirmişler. Bu tarz füzyon mutfakları seviyorum. Ancak Türkiye’de tek tip besleniyoruz. Yeniliğe çok açık bir mutfak değil. Tatlılarımızı, yemeklerimizi Avrupa damadığına göre geliştirme gibi olumlu eğilimler yavaş yavaş restoranlarımızda uygulanmaya başladı.



“Yiyeceği aşırı kısıt, çabuk kilo verdiren diyetler doğru değil. Moda diyetlerin çoğu yanlış bilgilerle doludur. Önemli olan kişinin doğru beslenmesi ve egzersiz yapması. Esas olan diyetle başlamak değil, bir yaşam stiline başlamak olmalı.”



Sinemanın yarattığı yeni dünyalar

Lumière Kardeşler'in 1895 yılında "Trenin Gara Girişi" adlı filmle başlattıkları sinema yolculuğu, yüz yılı aşkın bir süredir devam ediyor. Sinema tarihinin ilk filminin senaryosu, aslında adıyla sınırlıydı: Tren, uzaktan gara doğru gelir ve garda durur. 1895'te gösterildiği salonda büyük bir heyecan yaratan ve izleyenleri korkudan salondan kaçırılan film, bir dakika bile sürmeyen bir başyapıtı.



Matrix



Matrix...

- "Matrix-Reloaded" tüm dünyada 735 milyon dolar hasılat elde etti ve 2003 yılının en çok izlenen filmi olarak, en çok hasılat elde eden film oldu.
- "Matrix" filmindeki hareketler ve dövüş teknikleri için oyuncular beş aylık bir antrenman sürecine girdiler. Normalden üç kat daha büyük bir hangara kurulan özel eğitim setlerinde çalıştılar.
- Başrol oyuncusu Keanu Reeves'in boyun ameliyatından yeni çıkmış olması nedeniyle ilk filmde tekmeler yerine yumruk yumruğa bir dövüş stili oluşturuldu. Ağır çalışmalar nedeniyle Reeves, çekim aralarında buz dolu bir küvette oturdu.
- "Revolutions"un yağmur sahneleri için büyük yağmur damlaları üreten bir alet geliştirildi.
- "Reloaded" ve "Revolutions" hazırlıklarında Carrie-Anne Moss'un (Trinity) bacağı kırıldı.
- "Reloaded" filmi için 1300'den fazla, Revolutions içinse 800'e yakın görsel efekt görüntüsü çekildi.
- "Matrix" filmi için 30 değişik set yaratıldı.

Yönetmenliğini ve senaristliğini Wachowski Kardeşler'in üstlendiği film, bir üçleme. "The Matrix", "Matrix Reloaded" ve "Matrix Revolutions". 1999 yılında Wachowski Kardeşler, yapımcı Joel Silver ile Matrix'i hayatımıza sokarken, yalnızca muhteşem teknik detaylar ve geliştirdikleri ileri teknolojiyle seyircileri etkilemediler; makinelerin istila ettiği bir dünyada yok olma tehlikesi altındaki insan ırkının verdiği yaşama savaşı, bütün dünyayı etkiledi. Gerek filmin yarattığı felsefe, gerekse sinema tarihinde ilk defa kullanılan efektler, büyük bir başarı kazanmasını sağladı, modadan bilişim sektörüne kadar pek çok alanı etkisi altına aldı. Nefes kesici aksiyon sahneleri sayesinde Matrix'te başlayan felsefi ve teknolojik yolculuk, üçüncü filmle doruğa ulaştı.

Harry Potter



Harry Potter serisi, ilk macera "Felsefe Taşı"nın ardından gösterime giren "Sırlar Odası"yla, tüm dünyada olduğu kadar ülkemizde de büyük ilgi gördü. Bu filmle birlikte Harry Potter, sinema tarihinde yerini almanın ötesinde, bir marka haline de geldi. Ünlü İngiliz yazar Rowling'in aynı isimli romanından uyarlanan serinin ikinci filminde Harry, yaz tatilinin bitmesi ve bir an önce büyücülük okuluna dönebilme için can atar. Eşyalarını toplarken ortaya çıkan ev cini Dobby, okula döndüğünde büyük bir felakete karşılaşıcağı konusunda Harry'yi uyarır. Gerçekten de okulda, Sırlar Odası'nın açılmasıyla birlikte ortaya çıkan karanlık bir güç herkesi taşa çevirmeye başlar. Harry, hayatını tehlikeye atarak odanın elli yıllık ölümcül gizemini çözmeye çalışır. Ve tabii başına gelmedik felaket kalmaz.

Harry Potter / Sırlar Odası

- 1998 yılında basımı yapılan "Sırlar Odası" İngiltere'de ve ABD'de çeşitli kitap listelerinde bir numaraya yerleşmişti.
- Roman, dünya çapında 40'ın üzerinde ülkede, 42 milyonda fazla sattı.
- "Felsefe Taşı"nın gösterime girmesinden üç gün sonra "Sırlar Odası"nın çekimlerine başlandı.
- Harry Potter karakterini canlandıran Radcliff, bu rol için seçildiğinde henüz on üç yaşındaydı.
- Film için yapılan örümcek maketinin her bir bacağı yaklaşık 550 cm. uzunluğunda ve çeyrek ton ağırlığındaydı. Her bir bacağı farklı ekip üyeleri tarafından hareket ettirildi.
- Filmin çekimleri eskiden uçak fabrikası olan bir mekânda gerçekleştirildi.
- Sette yer alan mekânlar için 300 işçi, 25 sanat yönetmeni, dört heykeltıraş, dört eşya görevlisi, yedi ressam ve birçok uzman birlikte çalıştı.
- Film için yaklaşık 25 metre yüksekliğinde bir ağaç inşa edildi.

Yüzüklerin Efendisi



Yüzüklerin Efendisi...

- Eser 40 dile çevrildi.
- Hobbit Köyü'ndeki ağaca 250 bin ipek yaprak yerleştirildi.
- Sette 90 bin adet fotoğraf çekildi.
- 20 bin 602 figüran rol aldı. 15 bin adet kostüm dikildi.
- Hobbit Köyü için 5000 metrekep özel sebze ve çiçek yetiştirildi.
- 1600 çift protez Hobbit ayağı kullanıldı. 900 adet el yapımı zırh üretildi. 300 el yapımı peruk hazırlandı. 200 Ork maskesi üretildi. 48 bin adet kılıç, kılıf, kalkan vb. yapıldı.
- 400 sayfalık senaryo yazıldı. 350 adet set kuruldu.
- 180 sanatçı bilgisayar efektleri üzerinde çalıştı.
- 100'ün üzerinde değişik mekân kullanıldı.
- Ekipte 2400 kişi çalıştı. 42 terzi, tasarımcı, nakışçı ve mücevherci çalıştı.
- 30 oyuncu Elfe ve diğer dillerin eğitimini aldı.
- Yönetmen-yazar-yapımcı Peter Jackson, yedi yıl bu proje üzerinde çalıştı.
- Sinema tarihinde ilk defa üç film aynı anda çekildi.

Tolkien'in ünlü romanından beyazperdeye uyarlanan üçlemeye, iyile kötü arasındaki mücadele anlatılıyor. Kendisine, pek çok güce sahip bir yüzük teslim edilen Frodo'nun, Orta Dünya'dan geçerek Mordor topraklarına ulaşması ve yüzüğü, yapıldığı yer olan Hücum Dağı'nın alevlerinde yok etmesi gerekir. Yolculuğu sırasında, Frodo'ya dokuz üyeden oluşan "Yüzük Kardeşliği" eşlik eder. Ancak Karanlık Efendisi Sauron'un, karanlık savaşçıları tarafından amansızca takip edilen Yüzük Kardeşleri, yüzüğün sınırsız tahrik gücüne direnmek zorundadırlar. Peter Jackson'ın "Yüzük Kardeşliği", "iki Kule" ve "Kralın Dönüşü" üçlemesiyle sinema tarihine kazandırdığı fantastik seri, özellikle dizinin son halkası olan "Kralın Dönüşü"yle 11 Oscar topladı ve müthiş bir başarı kazandı.

Fotoğrafçılık tarihi için kapsamlı bir çalışma: “Dersaadet’in fotoğrafçıları”

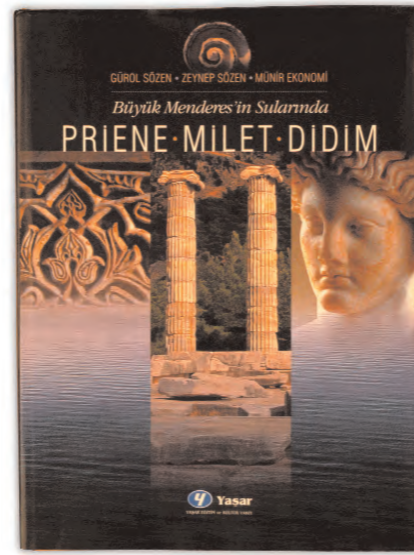
Aygaz’ın her yıl düzenli olarak yayınlanmasına destek verdiği kitaplara bir yenisi eklendi. “Dersaadet’in Fotoğrafçıları-19. Yüzyıl İstanbulunda Fotoğraf: Öncüler, Kurumlar, Yapıtlar...” Araştırmacı Bahattin Öztuncay’ın hazırladığı, fotoğraf ve Osmanlı sanatı tarihi açısından son derece önemli ve yetkin bir çalışma olan Dersaadet’in Fotoğrafçıları, 1839-1900 yıllarını kapsayan dönemde İstanbul’da fotoğrafçılığın gelişimini anlatıyor. Osmanlı dönemindeki fotoğrafçılığı tüm yönleriyle ele alan ve iki ciltten oluşan kitap, uzun ve titiz bir araştırmanın ürünü. Birinci ciltte, fotoğrafın bulunuşu ve İstanbul’daki fotoğrafçılığın ilk yılları, fotoğrafın İstanbul’dan Doğu’ya ve hatta Uzakdoğu’ya yayılışı, yabancı sanatçılardan erken dönem İstanbul fotoğrafçıları,



Dersaadet’in ünlü fotoğraf stüdyoları, Osmanlı sultanlarının fotoğraf ve fotoğraflara gösterdiği ilgi, “saray fotoğrafçıları”nın dünyası, Türk fotoğrafçıları ve bazı uluslararası sergileri içeren bölümler yer alıyor. İkinci ciltteyse stüdyolarda çekilmiş portreler, İstanbul’dan değişik kıyafetli insan manzaraları ve farklı meslek gruplarına mensup insanların fotoğraflarından bir derleme bulunuyor. Ayrıca İstanbul’un panoramik görüntüleri de bu ciltte yer alıyor. Tasarımını Ersu Pekin’in yaptığı Dersaadet’in Fotoğrafçıları, hem eski İstanbul’a gönül vermiş kişilerin, hem de fotoğrafın Osmanlı devrindeki heyecan verici gelişim öyküsünün merak edenlerin çok ilgisini çekiyor.

İyonya’nın “üç güzeller”i: Priene, Milet, Didim

Ege antik çağ kültürüne damgasını vurmuş en önemli bölgelerden biri, İyonya. Priene, Didim ve Milet ise bölgenin birbirine yakın üç önemli kenti. Bu bölgede bir gezi yapıyorsanız, birinden birini ihmal etmeniz imkânsız. Zaten ancak üçünü de gördüğünüz zaman, İyonya’nın antik çağıyla ilgili bir fikriniz oluşmaya başlayabiliyor. Karşılaştırmalar yapabiliyorsunuz, aralarındaki farkların ayırdına varabiliyorsunuz. Bölgeyi henüz görmemiş ve gezmeye karar vermiş olanların, gezilerine üçüncü bir boyut katabilmelerine yardımcı olacak keyifli bir yayın var piyasada; “Büyük Menderes’in Sularında Priene, Didim, Milet”. Tarihi kaynaklardan yapılmış alıntılarla beslenen metin keyifli bir üsluba sahip. Böylece sıradan, kuru bir arkeolojik tanımlama yazısının ötesine geçiyor. Ali Konyalı’nın fotoğraflarına size çam kokusuyla karışık sıcak toprak kokusunu buram buram hissettiriyor. Büyük Menderes nehrinin bu şehirlerde yarattığı kültürün taşlara, seramiklere aksettirdiği ayrıntılar, sayfaları çevirdikçe birer birer gözler önüne seriliyor; gezerken gözünüzden kaçmış o güzelim ayrıntıları Ali Konyalı yakalamış bile... Bu kentleri kültürel, tarihsel, siyasi ve sanatsal özellikleriyle birlikte hep elinin altında tutmak isteyenler için çok keyifli bir kaynak eser. Tasarımını Erkal Yavı’nın yaptığı, Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı’nın yayınlamış olduğu kitap, Güröl Sözen, Prof. Zeynep Sözen ve Münir Ekonomi’nin imzasını taşıyor.



Osmanlı uygarlığına iki ciltlik bakış



2004 yılının başında Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından yayımlanmış olan önemli bir kitap çıktı piyasaya; iki cilt halinde hazırlanmış olan “Osmanlı Uygarlığı” kitabı. Bu eserin iki editörü var; tarihçi Prof. Halil İnalçık ve sanat tarihçisi Prof. Günsel Renda. Kitabın tasarımı Ersu Pekin’e ait. Birinci cilt, Osmanlı Devleti’nin toplum yapısından din ve düşünce ilişkilerine, bilim ve eğitim düzeninden gündelik yaşamına uzanan geniş bir açılımda incelendiği bölümü oluşturuyor. İkinci cilt ise Osmanlı döneminin sanatsal üretimi gözler önüne seriliyor; edebiyattan çini, kumaş, halı, hat, tezhip, minyatür, resim ve heykel gibi güzel sanatların değişik alanlarına, mimarlıktan müziğe ve gösterim sanatlarına uzanan farklı konularda Osmanlı sanatını inceliyor, ayrıntılarıyla. Her iki cilt de, kendi alanlarında uzman birçok yazarın makaleleriyle oluşturulmuş. Halil İnalçık, Ahmet Yaşar Ocak, Baha Tanman, Ekmeleddin İhsanoğlu, Selçuk Akşin Somel, Feza Günergun, Metin And ve Orhan Koloğlu, birinci cildin yazarları arasında. Kitabın sanat tarihi bölümünün yazarlarıysa Halil İnalçık, Günsel Renda, Gönül Tekin, Günay Kut, M. Orhan Okay, İlhan Başgöz, Doğan Kuban, Gönül Öney, Serpil Bağcı, Nurhan Atasoy, Nazan Ölçer, Ali Alparslan, Zeren Tanındı, Filiz Çağman, Metin And ve Ersu Pekin. Yerli ve yabancı müzelerden seçilmiş son derece özenli ve zengin bir görsel malzemeyle desteklenmiş olan makaleler, hem bilimsel içerikleriyle bilim dünyasına sesleniyor, hem de konuya ilgi duyan kişiler için her zaman el altında bulundurulacakları ve sayfalarını keyifle çevirecekleri ciddi bir başvuru kaynağı oluşturuyor. Türkçe ve İngilizce olarak hazırlanmış olan bu kapsamlı yayın, Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın satış noktalarında meraklılarını bekliyor.

30 yılı taçlandıran bir kitap

DYO Resim Yarışmaları, 1967 yılından bu yana sürdürülmekte. Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı’nın düzenlediği yarışma, 1993 yılından beri iki yılda bir yapılıyor. Türk resim sanatına birçok değerli sanatçı kazandırmış olan bu yarışmanın 28.sinin ödülleri 1997 yılında sahiplerini buldu. Aynı yıl yayımlanan “DYO Resim Yarışmalarının Katkısı ile Türk Resim Sanatında 30 Yıl” adını taşıyan kitap, 1993 yılından sonra yapılan yarışmaları da içerecek şekilde güncellenerek hazırlandı.



Türkiye’nin dört bir yanına taşınan, böylece ülkede yol almakta olan güncel sanatın durumundan herkesi haberdar etmek gibi önemli bir işlevi olan sergileri ete kemiğe büründüren bu kitap, bir başvuru kaynağı niteliği de taşımakta. 1967-1997 dönemi Türk Resim Sanatı’ndaki gelişmeleri, gelecekteki sanatla ilgili kuşaklara aktarmayı amaçlayan kitap bu açıdan da önemli bir kaynak. Özel sektörün sanat alanında bu türden uzun soluklu desteğine her zaman ihtiyaç olan Türkiye’de, 30 yıllık resim geçmişimize hızlı bir bakış atmamızı sağlayan bu yayının girişinde, bu süreci değerlendiren bir yazı da yer alıyor. Kitabın metin yazarlığı Kaya Özsezgin, İngilizce tercüme ise Kemal Çakman tarafından yapıldı.



Hasan Denizkurdu, Yaşar Holding İcra Başkanı



İdil Yiğitbaşı, Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkan Vekili
Ali Sözen, Yaşar Birleşik Pazarlama Başkan Yardımcısı



Ahmet Arsan, Pınar Gıda Grubu Başkanı

Pınar duvarları camdan

Kendinize bir sorun! Buzdolabınızdaki salamın domuz eti içermediğini kim garanti ediyor? Ülkemizde yaşanan "gıda terörü"nü günlerce televizyondan izledikten sonra hanginiz, yediklerinin sağlıklı ürünler olduğunun garantisini verebiliriz?

Şubat ayında gazetelerde yer alan; 38 bin 208 işyeri arasında gıda mevzuatına uygunluk açısından en kötü durumda olan sektörlerin et ve süt ürünleriyle, unlu maddelerin olduğunu biliyor muydunuz? Denetimlerde, 3 bin 942 süt ve süt ürünleri üreten firmadan, 133'üne idari para cezası uygulandığını ve 160 işletme hakkında insan sağlığına zararlı gıda ürettikleri gerekçesiyle savcılığa suç duyurusunda bulunulduğunu biliyor muydunuz? Peki, 2 bin 94 et üreten firmaya yapılan denetim sonucu, 31 firma hakkında idari para cezası, 34 firma hakkında da suç duyurusunda bulunulduğunu biliyor muydunuz?

Tüm bunları bilmiyor olabilirsiniz. Ancak bir sorumuz daha var. Bu firmaların ürünlerini tüketip tüketmediğinizi biliyor musunuz? Sağlıksız koşullarda üretilen, ambalajlanan, satılan ve dolayısıyla binbir çeşit hastalık içeren gıdaların, insanları sinsice öldürmesine "terör" dışında ne denebilir... Bu sağlıksız gıda maddelerini günde kaç insanın tükettiğini ve haberleri bile olmadan hastalıkların vücutlarında sinsice yayıldıklarını söyle-

sek, ne tip bir terörle karşı karşıya olduğumuzu anlatabiliriz. Gıda terörünün en büyük silahı görünmezlik! Gözlerden uzak, denetimsiz mekanlarda üretilen ve bize yiyecek diye sunulan iğrençlikleri günlerce televizyondan izledik. Sonuç olarak bu terörü engelleyebilecek tek silah: Denetim. Nasıl üretildiğini, nasıl kesildiğini, nasıl ambalajlandığını gördüğümüz üründen korkmamıza gerek yok. Ancak tüm bu işlemleri korkmadan gösterebilecek cesaretle şirketler olması gerekiyor. İşte Pınar, dünyada eşi görülmemiş bir şeffaflığa imza atarak, gıda terörüne karşı tüm duvarlarını yıkıyor. Neden mi? Yanıtı, Yaşar Holding İcra Kurulu Başkanı Hasan Denizkurdu veriyor. "Pınar'da o yürek var!" Unutmayalım ki gizleyecek herhangi bir şeyi olmayanlar, her zaman şeffaftırlar. İlk sağlıklı uzun ömürlü süt, ilk mayonez, ilk sürülebilir pastörize peynir, ilk krem peynir, ilk entegre et tesisi, ilk entegre hindi tesisi, ilk kültür balıkçılığı tesisi ve ilk geri dönüşü ambalajlı su... Şimdi Pınar Gıda Grubu, bir ilke daha imza atıyor ve mutfağını, "www.pınarmutfagi.com" internet sitesiyle üretimini ve üretim tesislerini, yedi gün 24 saat tüketicinin denetimine açıyor.

Denizkurdu, dünyada kendisini tüketicisine net bir şekilde açan başka bir şirketin olup olmadığını araştırdığını ve bulamadığını vurguluyor: "Türkiye'de bu işi yapan ilk firmamız. Türkiye ve dünya şeffaf olma sürecinde ve

biz de şeffaf olmaya çalışıyoruz. Bunu yaparken kusurlarımız olabilir. Zaman içinde bunları da düzeltip, daha mükemmel hale gelmeye çalışacağız. Pınar Et'in duvarlarını, renkli camlardan yapacağız." diyor. "Kalitenin görünür yüzü" sloganıyla yola çıkılan proje için 170 milyon dolar harcandı. Gelişmiş teknolojiler kullanılarak hazırlanan Pınar Mutfağı, iki temel bölümden oluşuyor. Bunlardan birisi, canlı kameralar bölümü. Adapazarı Hendek, İzmir Kemalpaşa, Aydın Madral ve Eskişehir'deki 18 üretim tesisine konulan kameralar, tesislerdeki üretim faaliyetlerini tüketicilere aktarıyor. Bu bölümde ürünlerin hazırlanmasından doldurulmasına ve paketlenmesine kadar her süreç, canlı olarak izlenebiliyor.

İkinci bölümse, ürün bilgileri bölümü. Bu bölümde, tüketiciler aldıkları ürünlerle ilgili detaylı bilgiye ulaşabiliyor. Örneğin, Pınar Süt ürünüyle ilgili, detaylı bilgi edinmek isteyen bir tüketici, ürünün barkod numarasını girerek sütün hangi besici tarafından üretildiğini, hangi kontrollerden geçtiğini ve izinlerden yararlandığını öğrenebiliyor.

"Hedefimiz, dünya çapında bir marka olmak."

Pınar Gıda Grubu Başkanı Ahmet Arsan, Pınar'ın misyonunun, tüketicinin beslenmesine katkıda bulunacak, sağlıklı, lezzetli ve yeni ürünler üretmek olduğunu söyleyerek "Türkiye'deki gıda sektöründe kendimizi öncü

Pınar Gıda Grubu, yalnızca Türkiye'de değil, dünyada da benzeri olmayan bir ilke imza attı. Pınar, mutfağını tüketiciye açtı. Artık, tüketici "Ne yediğimi bilmek istiyorum" demeyecek. Çünkü üretim süreçlerinden ürün bilgilerine kadar, istediği her türlü bilgiye www.pınarmutfagi.com adresinden ulaşabilecek. Pınar artık şeffaf.

olarak görüyoruz. Bu sorumluluk bilinci altında, bunu geçmişte tüketicilerimizle paylaştık ama, bu kadar şeffaf bir şekilde paylaşmadık. Şimdi teknolojinin verdiği bir olanakla, bunu bu şeffaflığa getirebildik. Tüm gıda sanayine örnek olmak istiyoruz." dedi. Gıda sektöründe faaliyet göstermenin bir sorumluluk olduğunu belirten Arsan, Pınar Gıda Grubu olarak bu bilinçle hareket ettiklerini ve hareket etmeye devam edeceklerini, belirtti.

Bugün tıbbi birçok hastalığın kaynağı olarak sağlıksız beslenme gösteriliyor. Sağlıksız besinlerle yapılan yiyecekler, pek çok hastalığa davetiye çıkartıyor. Şubat ayı içerisinde basında çıkan haberlerde, 980'e yakın kişinin bilmeden domuz eti yediği ve bu kişilerin yaklaşık 520'sinde trişinella hastalığı görüldüğü yer aldı. İnsanların kasına yerleşen ve içini boşaltan bu parazit yayılmasını denetimsizliğe borçlu. Doktorlar hastalıkların tedavisinde yalnızca ilaç ve operasyon yöntemlerini kullanmıyorlar.

Günümüzde pek çok doktor, hastalıklarla mücadelede sağlıklı beslenme ve sağlıklı gıda tüketiminin önemini vurguluyor. Artık yalnızca hijyen şartlarına uygunluk önemli değil, çünkü gıdanın geçmişi, çiftlikten sofraya seyahati sırasında üretim süreçlerinden geçerken, sağlıklı bir şekilde kontrol edilmesi gerekiyor. Pınar Gıda

Grubu, sağlıklı gıda üretme iddiasını, şeffaflığını ortaya koyarak kanıtıyor.

"Yatak odası da dahil bütün odaları açıyoruz!"

Yaşar Holding İcra Başkanı Hasan Denizkurdu, www.pınarmutfagi.com internet sitesi yoluyla tüketicilere, bugüne kadar Pınar'a neden güvendiklerini göstereceklerini söylüyor: "Su doldurulurken, peynir yapılırken, köfte yapılırken anında seyredeceksiniz. Bu da mı yetmiyor? Herhangi bir Pınar ürünü alacaksınız ve bu ürünün hangi hayvandan alındığı, hangi su kaynağından doldurulduğu, veteriner ve sağlık raporlarını tek tek göreceksiniz; o zaman, 'Ben bu ürünü gördüm ve ben bunu sağlıklı yiyebilirim.' diyeceksiniz." Türk evlerinde misafir odaları kapalı tutulur ve diğer odalar kullanılır. Biz böyle yapmıyoruz. Yatak odası da dahil olmak üzere bütün odaları şeffaf hale getiriyoruz ve açıyoruz."

Pınar Mutfağı'nın tüketiciye açılması yalnızca internetle sınırlı kalmayacak. Proje kısa süre içinde cep telefonlarına da taşınacak. Tüketiciler, marketten herhangi bir Pınar ürünü alırken, cep telefonuyla ürün hakkında bilgi edinebilecek. Pınar'ın yenilikleri bununla da bitmiyor. Tüketiciler arasından bir aile seçilecek ve 365 gün fabrikada konaklayacak; böylece bütün üretim süreçlerini görebilecek ve diğer tüketicilere e-mail yoluyla aktaracak.



www.pınarmutfacı.com sitesinin girişinde ki mutfak eşyalarna tıkladığınızda, sitenin ilgili bölümlerine yönlendiriliyorsunuz.



Mutfaktaki televizyonun üzerine tıkladığınızda üretim süreçlerinin canlı olarak izlenebildiği kameralara bağlanılıyor. Kumanda üzerindeki + ve - tuşları yardımı ile tesiste üretilen farklı ürünlerin üretim görüntülerine ulaşabiliyorsunuz.



Üretim süreçleri butonunu tıklayarak Pınar ürünlerinin hazırlanışından paketlenmesine kadar geçen tüm üretim süreçleri hakkında bilgi edinebiliyorsunuz.



Mutfağın alt köşesindeki ürün bilgileri butonuna tıkladığınızda, açılan pencereye herhangi bir ürünün barkod numarasını girerek, o ürün ile ilgili detaylı bilgiye ulaşabiliyorsunuz.



Giriş butonuna bastıktan sonra açılan mutfak penceresinde sizi bir anne ve oğlu karşıyor. Yön butonları ile mutfağın içinde 180 derece gezebiliyor ve buzdolabı, fırın, tv gibi objelerin üzerine tıklayarak sitenin diğer bölümlerine ulaşabiliyorsunuz.

İbrahim Örs'ün Sergisi

Selçuk Yaşar Sanat Galerisi'nde 04 Aralık 2003-03 Ocak 2004 tarihleri arasında İbrahim Örs'ün sergisi açıldı. İbrahim Örs, 1946'da doğdu. 1973'te İstanbul'da Uluslararası Endüstri ve Ticaret Bankası'nın açtığı "Türkiye Cumhuriyeti'nin Kuruluşunun Onuruna" düzenlediği sergi ve yarışmada birincilik ödülü aldı. Aynı yıl İstanbul Sheraton Otel giriş kapısı ve balo salonu için sanat eserleri yarışmasında, 160 metre karelik beton bakır karışımı rölyef ve balo salonu için hazırladığı Bizans Mozaiki tarzındaki işleri birincilik ödülü aldı. New York'ta "Çağdaş Türk Resmi Sergisi"ne katıldı. Ankara Devlet Resmi Heykel Sergisi'ne katıldı ve Devlet Başarı ödülü aldı. 1978'de İstanbul, Görsel Sanat-

çılar Derneği'nin düzenlediği "1 Mayıs Sergisi"ne katıldı ve ödül aldı. 1981'de İzmir, "Dyo Resim Yarışması"na katıldı ve "Atatürk'ün Doğumunun Yüzüncü Yılı" konulu resim yarışmasında ödül aldı. 1983'de İstanbul, "Öncü Türk Sanatından Bir Kesit Sergisi"ne katıldı. İstanbul Devlet Resim Heykel Müzesi'nde her yıl düzenlenen "Günümüz Sanatçıları Sergisi"ne katıldı ve ödül aldı. 1984'te İskenderiye Bienali'ne katıldı. 1988'de Kopenhag Huset sergi salonlarında "Türkiye'den Esintiler Sergisi"ne katıldı. Kopenhag Belediyesi'ne 200 metre karelik duvar resmi yaptı. Bu eser ödüle layık görüldü. Ankara'da "Mimar Sinan Anısına" yapılan resim yarışmasında birincilik ödülü aldı.



Hayallerdeki köyler ödül getirdi

23 yıldır geleneksel olarak düzenlenen Pınar Kido Resim Yarışması'nda bu yıl 3 minik ressam 'Ulusal Başarı Ödülü' alırken, 7 çocuk 'Bölgesel Başarı Ödülü', bir yarışmacı da "Jüri Özel Ödülü" kazandı. 11 bin 824 resmin katıldığı yarışmada en iyiler arasına giren yaklaşık 100 resim İzmir ve İstanbul'da açılacak sergide sanatseverlerle buluşacak.

Pınar Kido Resim Yarışması'nda dereceye giren minik yetenekler belli oldu. İlköğretim öğrencileri arasında gerçekleştirilen 'Hayalinizdeki Köyü Çizim' temalı yarışmaya 11 bin 824 eser katılırken, 3 minik yetenek 'Üstün Başarı Ödülü', 7 çocuk 'Bölgesel Başarı Ödülü', bir öğrenci de "Jüri Özel Ödülü" kazandı. En iyiler arasına giren yaklaşık 100 resim nisan-mayıs aylarında İzmir ve İstanbul'da açılışı yapılacak sergide sanatseverlerle buluşacak. Pınar Gıda Grubu'nun 23 yıldan bu yana geleneksel olarak düzenlediği resim yarışmasında, 'Hayalinizdeki Köyü Çizim' teması çerçevesinde yeteneklerini sergileyen minik ressamlar bilgisayar ve bisiklet gibi hediyeler kazandı.

100 resim sergiye

Mimar Sinan Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Resim Bölümü öğretim üyesi Prof. Devrim Erbil, Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Resim Bölü-

mü Başkanı Prof. Mümtaz Sağlam, Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Grafik Bölümü öğretim üyesi Prof. Gören Bulut, Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Resim Bölümü öğretim üyesi Prof. Hasan Pekmezci, Bornova Anadolu Lisesi Resim Öğretmeni Birgül Topuz'dan oluşan seçici kurulun yaptığı değerlendirme sonucunda, aşağıda isimleri yer alan öğrencilerin resimleri dereceye girdi.

Üstün Başarı Ödülü Kazanlar :

Özge Diraman - Atatürk İlköğretim Okulu / Samsun Aslı Tanıverdi - İbni Sina İlköğretim Okulu / Ankara Koray Koza - 8 Kasım İlköğretim Okulu / Lüleburgaz Bölgesel Başarı Ödülü Kazanlar:

Akdeniz Bölgesi : Hafize Hande Kahya – Başöğretmen Atatürk İlköğretim Okulu / Antalya

Doğu Anadolu Bölgesi :

Ayşe Gürses - 23 Nisan İlköğretim Okulu / Erzincan Ege Bölgesi : Özgür Kaya - Özel Çamlaraltı Koleji / İzmir Güneydoğu Anadolu Bölgesi : Gülistan Cesur – Hasan Sunnoğlu İlköğretim Okulu / Kilis İç Anadolu Bölgesi :

Sonat Özçivanoğlu - Yücepete İlköğretim Okulu / Ankara Karadeniz Bölgesi :

Mert Ali Arslan - Meralcan İlköğretim Okulu / Samsun Marmara Bölgesi :

Ayşe Nur Özer - Yeni Bosna İlköğretim Okulu / İstanbul Jüri Özel Ödülü :

Büşra Tamer – İbni Sina İlköğretim Okulu / Ankara

215 öğrenciye karşılıksız burs

Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı, 2003-2004 eğitim yılında, üniversitelerin, işletme, işletme mühendisliği, turizm işletmeciliği, iktisat, kimya, kimya mühendisliği, makina mühendisliği, bilgisayar mühendisliği, gıda mühendisliği, endüstri mühendisliği, veterinerlik ve su ürünleri bölümlerinde öğrenim gören yüksek lisans, lisans ve yüksek okul öğrencilerine ve Anadolu Meslek Liselerinde öğrenim gören yetenekli, çalışkan, başarılı ancak maddi olanakları kısıtlı olan 215 öğrenciye Vakfın Öğrenci Burs Yönetmeliği çerçevesinde karşılıksız burs veriyor. 2003-2004 eğitim ve öğretim yılında Yüksek Lisans, Lisans, Yüksek Okul öğrencilerine dokuz ay boyunca, ayda 125 milyon, Ortaöğretim öğrencilerine dokuz ay boyunca, ayda 45 milyon lira burs veriliyor. Bugüne kadar 4 bine yakın öğrencinin eğitim ve öğretimine burs verilerek katkıda bulunuldu.

Pınar, CNBC-e'ye sponsor

2003 ve 2004 yılının ilk yarısını kapsayacak şekilde Pınar, Meyve Nektar çeşitleri ile CNBC-E kanalında cuma günleri saat 22.00'te yayınlanan "Gerim ve Macera Filmleri" kuşağına sponsor oldu. Sponsorluk süresince haftada 20 kez program tanıtımları gösterilmekte ve film reklam kuşağına 30 saniyelik iki adet reklam filmi spotu gösteriliyor.



Boya Sanayicileri Derneği (BOSAD) kuruldu

Türk ekonomisinde önemli bir güce sahip olan boya sektörünün temsilcileri bir dernek çatısı altında güçlerini birleştirdi. Temmuz 2003'te resmen faaliyete geçen BOSAD, toplam ticari hacmi bir milyar dolara ulaşan, 100 bin kişilik istihdam gücüne ve 400'ü aşkın üretici kuruluşa sahip olan Türk boya sektörünün kamu yararına çalışmalar yapmasına öncülük edecek.

DYO-Boya, DYO-Matbaa Mürekkebi, Marshall, Betek, Polisan, ÇBS, Jotun, Meges, WB Markem'den oluşan dokuz büyük kuruluşun öncülüğünde kurulan BOSAD, boya sektörünün ekonomik ve ticari gelişmesine katkı sağlamayı amaçlıyor.

BOSAD, 14 Ekim 2003'te ilk basın toplantısında İstanbul Swiss Otel'de düzenledi. Toplantıda BOSAD'ın kuruluş amaçları anlatıldı ve Türk Boya Sanayinin duayeni Selçuk Yaşar'a Boya Sanayine olan katkılardan dolayı şükran plaketi verildi.



Türkiye ekonomisinde son gelişmeler

Deniz Gökçe, 10 Mart 2004'te Yaşar Üniversitesi'nde "Türkiye Ekonomisindeki Son Gelişmeler" başlıklı bir konferans verdi. Konferansa üniversite öğretim üyeleri, öğrenciler ile Yaşar Yopuluğu üst düzey yöneticileri ve çeşitli oda başkanları katıldılar.

Konferansta Gökçe, Türkiye ekonomisindeki değişimi, geçmişi ve günümüzü de yansıtacak şekilde istatistik ve grafiklerle anlattı. Gökçe'nin konuşmasından bazı başlıklar şöyle;

- Dünyanın başka hiçbir yerinde böylesi bir ekonomik gidişatın bulunmuyor. Türkiye'de genel ekonomi kuralarına uymayan apayrı bir ekonomi var. Türkiye'nin "hacıyatmaz" gibi kendine has bir ekonomik sistemi var.
- Enflasyon düşmeye başladı. 2-3 yıl içinde Türkiye normal bir ülke konumuna gelecek. Ekonominin dışarıya dönük kısmı canlı, içeriye dönük kısmı ise durgun.
- 2000 yılında en çok döviz ile döviz krizine giren ülkelerdi. O yıl dünya tarihinin en yüksek faiz oranı yaşandı. Maalesef bu güvensizlik ve bilgisizlikten kaynaklandı.
- Türkiye'de döviz sıkıntısı yok. Döviz bol ancak korkusu da yüksek. ABD dışındaki ülkelerde gezinen banknot USD (toplam 350 milyar USD) 1/5'i Türkiye'de bulunuyor.
- Vergi tabana yayılmalı, merdiven altı ekonomi yok edilmeli.
- İş hayatında enflasyon düşüklüğü nedeniyle tamamen yeni bir sistemin oluşturulması gerekiyor.



Rekabetin artık alışılması gereken bir durum olduğunu belirten Gökçe, "rekabete ya alışacaksınız ya da kaybedeksiniz" diyerek gelecek yıl Çin'deki kotaların kalkmasından sonra rekabetten korkan tekstil üreticilerine yönelik olarak; Çin'in düşük maliyet, düşük kalite tarzda olduğuna dikkat çekerek yüksek kaliteli ürünlerle rekabet avantajı yakalanabileceğini söyledi.

Şu an ülke ekonomisinde endişe verici bir durumun olmadığını, ancak herkesin kemer sıkması gerektiğini belirten Gökçe, ekonomik krizden herkesin sorumlu olduğunu ancak krizler döneminin geride kaldığını belirterek, herkesi ekonomiye güvenmeye davet etti.

Feyhan Kalpaklıoğlu, Karşıyaka Çocuk Yuvası'nı ziyaret etti

Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu, yıllar önce lise öğrencisiyken sık sık ziyaret ettiği Karşıyaka Çocuk Yuvası'nda, bayram öncesi çocuklarla bir araya geldi.

Kalpaklıoğlu, kendisine "anne" diye hitap eden küçüklerden oldukça etkilendi ve duygulu anlar yaşadı. İzmir Amerikan Koleji'nde okuduğu yıllarda, arkadaşları ile sık sık Karşıyaka Çocuk Yuvası'nı ziyaret ettiklerini söyleyen ve çocukların Türkiye'nin geleceği olduğunu hatırlatan Kalpaklıoğlu, sözlerine şunları ekledi:

"Her çocuk aynı şansa sahip değil. Devletin himayesindeki bu çocuklara el birliğiyle sahip çıkmalıyız. Çocuk büyümek çok önemli. Hele zor durumdaki çocukların bakımı, eğitimi çok daha önemli. Karşıyaka Çocuk Yuvası, örnek bir kurum. Medeni toplumlarda, kimsesiz çocukların bakımını, eğitimi yerel yönetimler üstleniyor. Biz elimizden gelen katkıyı yapmaya hazırız."

Kalpaklıoğlu, daha sonra kızılı erkekli 6-12 yaş grubundaki çocuklarla, Pınar ürünlerinden pilav, döner, ayran, meyve suyu ve pudingden oluşan mönü ile öğle yeme-



Mor ineğin akıllısı

28 Şubat 2004'te Yaşar Üniversitesi'nde Prof. Dr. Arman Kırım tarafından Mor Ineğin Akıllısı - Farklılaşma isminde bir konferans gerçekleştirildi. Yaşar Topuluğu Gıda Grubu organizasyonu olan konferansa 134 kişi katıldı. Konferansta günümüzün belirsizlikler ve müşteri egemen dünyasında karlılık ve karlı büyümenin yolunun "farklı" olmaktan geçtiği gerçeği bir kez daha ortaya konularak, ürünü, hizmeti ve tüm yapısı "farklı" olan kurumların karlı büyüme şansını elde edebileceği vurgulandı. Bu konferansa katılanlara bir "farklılaştırma" modeli sunuldu, düşünce yapısının değişmesi gerektiği, işe müşteriden başlayarak müşterinin kendisinin bile düşünemeyeceği bir yöntemle müşteriye analiz eden yeni bir modele ihtiyacımız olduğu, tüm çalışanların girişimci gibi (fırsat-odaklı) düşünmesinin sağlanması gerektiği anlatıldı.



Selçuk Yaşar Müzesi'ne "Koleksiyoner Kurum" ödülü

TÜYAP Uluslararası İstanbul Fuarları Artist 2003 13. İstanbul Sanat Fuarı'nda Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı S. Yaşar Müzesi "Koleksiyoner Kurum" ödülüne layık görüldü. Kültür Bakanı Erkan Mumcu'nun açılışını yaptığı fuarda, ödül alan kurum ve kişilerin onuruna, 26 Ekim'de düzenlenen yemekte, Selçuk Yaşar Müzesi'nin kazandığı "Koleksiyoner Kurum" ödülünü Feyhan Kalpaklıoğlu, Doğan Hızlan'dan aldı. 25 Ekim-02 Kasım 2003 tarihleri arasında açık olan, TÜYAP Sanat Fuarı'na, 22 eserle katılan S.Yaşar Müzesi ziyaretçiler tarafından ilgi gördü. Türkiye'nin ilk özel müzesi olan S. Yaşar Müzesi, 1990 yılında açıldı. 1967 yılından bu yana, koleksiyoner olan müzede, 280 eser bulunuyor



Yaşar Boya Grubu Çeşme Altın Yunus'ta 2004 hedeflerine kilitlendi

Yaşar Boya Grubu'nun satış ve pazarlama ekibi 15-16 Ocak 2004 tarihlerinde Çeşme Altın Yunus'ta toplandı. İki günlük süre içerisinde gerçekleştirilen toplantılarda 2003 yılının değerlendirmeleri yapıldı. 2004 yılı için oluşturulan stratejiler gözden geçirildi.

Toplantıya katılan Yaşar Holding Onursal Başkanı Selçuk Yaşar'ın yaptığı konuşma büyük bir ilgiyle dinlendi. Engin birikimlerini büyük bir keyifle anlatan Selçuk Yaşar, ayrıca yeni nesile önemli mesajlar da verdi. Daha sonra söz alan Hasan Denizkurdu, Ahmet Yiğitbaşı ve Hüseyin Çeliker de yaptıkları konuşmalarda 2004 yılı ve sonrasındaki beklentilerini dile getirdiler. Toplantılar sonrasında Boya Grubu şirketlerinin çalışanları arasında düzenlenen bilgi yarışması zevkli geçerken verilen cevaplar çalışanlarımızın konularında son derece uzman olduklarını bir kere daha gösterdi. Toplantı sonrasında düzenlenen gala yemeğinde Yaşar Boya Grubu satış ve pazarlama ekibi doyasıya eğlenerek 2003 yılı yorgunluğunu üzerlerinden atıp 2004 yılı hedeflerine güçbirliği içinde kilitlendi.



Dyo Kervan Ekibi Antalya sahillerinde

Dyo kervan ekibi güney sahillerinde Turizm sezonunun bitmesinin ardından, tatil köyleri ve otellerin yeni sezona yapmayı düşündükleri hazırlık planları için Antalya'dan başlayıp Ege Bölgesi'ne uzanan Otel Teknik ve Satınalma Müdürleri ziyaretlerine başladı. Yapılan ziyaretlerde Dyo ürünleri hakkında genel ve uygulamalı bilgilerin yanı sıra, otellerde sorun yaşanan boyalı yüzeyler Dyo ürünleri ile boyanarak sorunların çözülmesinde yardımcı olundu. Yapılan bu ziyaretlerle, tüm turistik tesislerin doru ürün ve doğru sistemle Dyo ile boyanmasını sağlamak amaçlanmaktadır. Dyo kervan ekibinin otel ve tatil köyü ziyaretleri yoğun bir tempoda devam edecek.

Fenerbahçe'nin resmi içeceği; Pınar Su

Türkiye'de ambalajlı su pazarının öncüsü Pınar, yeni markası "Pınar Yaşam Pınarım" ile Fenerbahçe Spor Kulübü'nün resmi içeceği oldu. Pınar, "Yaşam Pınarım" isimli yeni ürünle Fenerbahçe Spor Kulübü'nün resmi içeceği oldu. İki firmanın birlikteliği 2004 yılı boyunca devam edecek. Fenerbahçe Spor Kulübü'yle Pınar Su arasında yapılan anlaşma kulübün Dereağzı'ndaki tesislerinde yöneticilerin ve futbolcuların katıldığı bir törenle açıklandı. Yaşar Holding Su ve İçecek Grubu Başkan Yardımcısı Olcay Sunucu konuyla ilgili olarak yaptığı açıklamada, "Marka stratejilerimiz doğrultusunda spora ve sporcuya destek vermeyi her zaman ön planda tutuyoruz. Yeni markamız doğal kaynak suyu 'Yaşam Pınarım' bu sezon Fenerbahçeliler'in susuzluğunu giderecek" dedi.

Çeşme Alaçatı'da yapılacak okulun protokolü imzalandı

Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı, İzmir Valiliği ve Milli Eğitim Müdürlüğü işbirliği ile İzmir'e bağlı Çeşme İlçesi Alaçatı Beldesi'nin Dikencik Mevkiinde, 11 bin 500 metrekarelik arsa üzerine 12 derslikli lise yapıyor.

Mart 2004'te inşaatına başlanacak olan okulun protokolü, 15 Ekim 2003'te Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı İdare Heyeti Başkan Yardımcısı Feyhan Kalpaklıoğlu, İzmir Valisi Yusuf Ziya Gökse ve Milli Eğitim Müdürü Kamil Aydoğdu ile birlikte, İzmir Valiliği'nde imzalandı. .



Çocuk Fuarı

Lütfi Kırdar Uluslararası Kongre ve Sergi Sarayı'nda gerçekleştirilen Çocuk Fuarı'na katılan Pınar "İlk adım" çeşitlerinin sergilediği standıyla katılımcılara "İlk adım" ürünlerinin tadım ve tanıtımını yaptı. Fuarı geçen anne ve anne adaylarına İlk Adım ürünlerini broşür ve ambalajıyla tanıtan Pınar görevlileri, Kido ürün yelpazesi içinde yer alan meyveli sütler, pudding, Şokosüt ve peynirler hakkında da bilgi verdiler.



2. Halk Diyabet Obezite Kongresi

2. Halk Diyabet Obezite Kongresi İzmir Atatürk Kültür Merkezi'nde gerçekleştirildi. Sağlık kuruluşları ve gıda firmalarının katılımıyla gerçekleştirilen kongreye Pınar Süt öğle yemeği içecek sponsoru olarak destekte bulundu. Ayrıca light ve denge ailesi sütlerin tadımını yaptı. Pınar Denge standı büyük ilgi gördü.

Pınar Kido Çocuk Tiyatrosu sezonu açtı

Kültürel faaliyetlerini 16 yıldan bu yana sürdüren Pınar Kido Çocuk Tiyatrosu her yıl yeni sezonda olduğu gibi bu yıl da yeni oyunlarla çocukları eğitime ve eğlendirmeye devam ediyor. Pınar Çocuk Kido Tiyatrosu, yine her cumartesi-pazar 11.30-12.30 saatleri arasında İstanbul Beşiktaş Belediyesi Akatlar Kültür Merkezi'nde sahne almaya devam ediyor. "Dost Olalım" adlı oyunla İstanbul'da oyunlarına devam eden Pınar Çocuk Tiyatrosu ilgi görüyor. Özer Tuncer tarafından yazılan ve yönetilen oyun, otobüs durağında bekleyen üç adamın iletişimsizliği üzerine kuruldu. Şehirde o gün sadece bir tek otobüs çalışmaktadır ve kahrmanlarımız gelmek bilmeyen otobüsü beklemektedir. İzmir'de ise Çiğli Kıpa Alışveriş Merkezi'nin Kültür Salonu'nda yeni sezona sahnesini açan Pınar Kido Çocuk Tiyatrosu "Küçük Kız ve Yıldız" adlı oyunu oynuyor. Mickey Kenny tarafından yazılan oyunu Barış Erdenk yönetti. Her cumartesi-pazar saat 12.00-13.00 saatleri arasında sahnelenen oyunda, annesi ile birlikte yaşayan Cynthia'nın günün birinde kendi yıldızını bulmak için yola çıkmaya karar vermesini ve yaşadığı maceraları anlatıyor.

Gıda sektörünün marka lideri Pınar

Gıda sektörünün öncü ismi Pınar, AC Nielsen tarafından 10 yıldır gerçekleştirilen markalar araştırmasında süt, paketlenmiş et, yoğurt ve mayonezde marka liderliğini korudu. Bağımsız araştırma şirketi AC Nielsen tarafından her yıl düzenlenen marka bilinirliği araştırması sektörün en önemli araştırmalarından biri. AC Nielsen'in 2003 yılı araştırmasına göre Pınar, süt sektöründe yüzde 39.5, ambalajlanmış et ürünlerinde yüzde 32.9, mayonezde yüzde 21.7 ve yoğurt sektöründe yüzde 18.9 ile liderliğini sürdürdü. Pınar Süt ise AC Nielsen'in araştırmasına göre, 2003'te en çok parlayan lider markalar arasında 2002'ye oranla yüzde 10.6 oranında marka bilinirliğini artırdı.

Dyo Avrupa'da on dördüncü sırada

1994 yılından beri Romanya'da pazarlama faaliyetlerini sürdüren DYO, 2004 yılında Romanya fabrikasındaki üretimiyle 5 milyon dolarlık satış yapacak. Avrupa'da boya sanayicilerinin ilgiyle izlediği aylık European Coating Journal (ECJ) Dergisi tarafından Avrupa'nın en büyük 20 boya üreticisi arasında on dördüncü sırada yer alan DYO, bu yıl Romanya'daki fabrikasında gerçekleştirdiği üretimle 5 milyon dolarlık satış hasılatına ulaşacağını açıkladı.

DYO'nun Avrupa'daki faaliyetleriyle ilgili açıklama yapan Yaşar Holding Boya ve Kimya Grubu Başkanı Ahmet Yiğitbaşı, DYO'nun Avrupa'da en çok aranan ve kullanılan boyaların başında geldiğini belirterek, "Sadece iç pazara yönelik değil, Avrupa Birliği ülkelerine yapmayı hedeflediğimiz ihracatın üssü olarak da Romanya'yı seçtik. Doğu Avrupa ve Balkan ülkelerinde de pazar payını artırmayı hedefliyoruz. Pazarlama faaliyetlerimizi ve satış kanallarımızı güçlendirerek 2004 yılında Avrupa'da daha etkin bir rol oynayacağız" dedi.



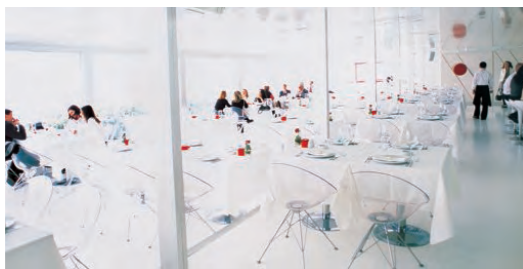
Love in the shape of cocoa



Cocoa.. A source of pleasure that has thrilled and rejuvenated our time-worn continent since the moment it left the shores of the young South America.. Chocolate.. Cocoa was first discovered by the Aztecs and known popularly as the 'drink of the gods'. It is one of the greatest legacies of the ancient civilization, borne out by the fact that chocolate has been an indispensable pleasure for the world for tens of thousands of years. The moment he set foot on the American continent, the Spanish discoverer, Hernando Cortez, saw the Aztec Indians prepare a drink from cocoa seeds. This they called 'chocolatl', meaning 'hot drink'. As time went on new ingredients were added, such as cinnamon and vanilla, and slowly the drink began to resemble the hot chocolate we know today. Long since consumed as a beverage, chocolate was first launched on the market as an edible item in 1847 by a British company. Soon after, in 1876, the Swiss entrepreneur, Daniel Peter, discovered a way of adding milk to chocolate and so invented today's 'milk chocolate'. After centuries of experimentation the 'drink of the gods' may have deviated a long way from its original incarnation in South America, but it has lost none of its seductive appeal in the process.

Chocolate, the marriage of cocoa oil, sugar, milk solids, lecithin and vanilla, is acknowledged not only as a superb confection, but also a source of energy, good health and happiness.

There is a room for everyone in simple solutions



Life, people, living creatures are crucial. Decor takes La back seat. Furniture, architecture and so on are not things to fall in love with. A space is important when its contents are important." Such are the words of architect, Eren Talu. Talu is an architect who is frequently preoccupied with himself and spaces. With every new project he tries to work a little more simply and agrees that it is possible to be a little more simple every time. Projects that have brought Talu into the public eye recently include Antalya Hillside Su, a cover feature in several leading international magazines for its architecture and interior design; and more recently the popular restaurant, G By Karaf, and timeshare holiday village he built in Bodrum's Göltürkbükü. Actually Talu stresses that it is not the space that is important, but the people occupying it. On this basis, the more simple spaces become, the less naked they are. On the contrary, simplicity allows the living things in the space to live as they like. Which is exactly why it seems reasonable to suggest that the mirrors and water at Hillside Su and the transparent chairs at G By Karaf are hallmarks of his signature style. Eren Talu explains his simplicity concept as follows: "I built my house myself. I live with my wife, my two kids, the cat and the dog. As the residents of that house they have a series of requirements. There is still, of course, simplicity but within that simplicity there is room for my younger daughter's high-chair, my elder daughter's toys, a small shed and cushions for the cat and dog."

"I'm a father of ideas"



Selçuk Yaşar talks of having reached 80, but he is actually still 79. He always walks upstairs, but prefers to take the lift on the way down, maintaining that "descents are more risky". He adds, "Thank goodness I don't get tired." He has a sharp tongue matched by few others. And his reputation for this proceeds him.

He remembers the late Vehbi Koç, who criticised him mercilessly for it when he was alive. But it seems he just cannot help his legendary sharp tongue. Actually, it would perhaps be fairer to talk of an open book: he says everything that goes through his mind, uncensored. Just as he has done in the past. He speaks with absolute bluntness. It may seem strange, but he makes a great conversationalist. He is, in any case, living history. He has only to open his mouth and the past envelops you. He is the archetypal live wire, feeling constantly compelled to create something new. Innovation is a kind of obsession.

He is now the honorary chairman. But if you are expecting him to take a back seat and quietly withdraw from the business, you are deluded. When I ask him to describe his job, he replies: "I look down from up high. That way I can see everything." It would seem he is more than happy with his new role.

"Never in my life have I been without paintings"



Ignore My Laughs', tells the life story of Mehmet Gülerüz, the painter, actor, set and costume designer, educator and gallery owner. On the back cover of the book, Gülerüz is described in the following words: "...What is striking about Mehmet Gülerüz's writing is his unflinching readiness to speak up for the opinionated individual, rather than collective, his acerbic tongue and masterful articulation. In describing his life, Gülerüz, in fact, summarizes the 'artist's posture'. An oppositional stance was essential! Here, then, is the story of Mehmet Gülerüz, an artist who ranks alongside Turkey's most respected painters and whose work is hailed by leading international art circles as representative of new narrative art; the story of a battle that began in his childhood and is still ongoing.." Gülerüz's posture on life is quite manifest. He describes himself as a contrarian, but at the same time sees himself as affable, witty and sometimes naïve. His book, meanwhile, not only catalogues Gülerüz's own life, but relates the history of art over a specific period. Gülerüz recently opened an exhibition at the Selçuk Yasar Culture & Education Foundation in Izmir. The exhibition has special significance for Gülerüz inasmuch as it is his second in Izmir. His painstaking selection for the people of Izmir includes three portraits he painted in New York in 1983 and works completed between 1998-2001.

"I have the sense of manipulating time"



Time races by. If none of us can stop the clock, we all try our best to do so; to delay the passage of time and the marks that it leaves...

When photographer Merih Akoğul manipulates 'moments' in time, he likes the fact that those moments are also manipulating him. When taking photographs, he has the sense of manipulating time as much as he wants. He elaborates: "All photographs are unified by a common bond: irrespective of the subject, the technique or format, they will overlap one day in timelessness. A studio portrait or photograph of a war-ravaged city have the same 'physical' impact on the film's surface; and at every subsequent 're-reading' they refer the viewer to the three-dimensional past from the two-dimensional present. All the same, every moment witnessed is a unique one; there is no chance of a repeat."

Akoğul shares with viewers the abstract dimension of moments he has captured at different points in time and place, whether eastern Anatolia or central Europe – moments that seem ordinary on the face of it. He makes a subjective presentation of these 'moments' and leaves us all to come up with our own interpretation.

"I have no romantic notions of dying on stage!"



The celebrity status he acquired from years in the theatre has now been eclipsed in the second act of his life by his reputation as the Popstar presenter. For most of us, he is a name inextricably linked with modern Turkish theatre. But for younger generations he is the presenter of Popstar. His name is Haldun Dormen. Mention the word theatre and Haldun Dormen is one of the first names that spring to mind. He is a doyen, who took up theatre in defiance of his crippled leg (a legacy from his childhood when he leapt from the roof) and has since made his mark on Turkish stage history. He has performed 120 roles, major and minor, and appeared in more than 160 plays. Immediately on return from America he founded the Dormen Theatre, which has become one of the symbols of Turkish theatre. Several generations have been captivated by Dormen productions and enlightened by the many masters who trod the theatre's boards. One day, however, the Dormen Theatre decided never to raise its curtain again. This was not the first time either, but the second. Everyone was devastated and began hoping anxiously for a reopening. With the exception of one person, that is: Haldun Dormen...

Proud of his son's success in the business world, Haldun Dormen is full of praise for his modest approach and adds, "It would have been very hard to be remembered in the arts world as 'Ömer Dormen's father'".

Traditional cuisine with a pinch of spice..



Today, recipes for traditional Turkish cuisine have been reduced to mere mathematical formulae. Unromantic this may sound, but using the formulae gives you the chance to create variations on the theme. Engin Akin is a culinary researcher, who has devoted the last 15 years to his culinary endeavours. She brings fresh nuances to old recipes without straying from the essence of the recipe.

Who would know that she was a clueless cook when first married? Back then, she would call his mother for instructions before attempting anything in the kitchen. It was the idea of mealtimes bringing everyone together that drew her to the kitchen. When asked about his childhood, she recalls dinners and holiday festivities when the whole family would come together. Akin explains: "It was relationships that steered me to the kitchen. These days, families and homes are much smaller. And now I'm alone in the kitchen. You can't get into the festive spirit on your own. I wanted to pass this on to my children since these are my warmest memories."

.We had an entertaining conversation, during which he also found time to make Mehmet the Conqueror's favourite milk pudding, sütü kadayif tatlısı.

Nysa transcends its ancient past



Can you picture Istanbul a whole 3000 years from now? The Bosphorus, Ortaköy, Beyoğlu's İstiklal Caddesi, Suadiye or even your own home.. Well, wouldn't it be amazing to wander the streets of Istanbul or to see your home 3000 years into the future? Of course, the idea of seeing where you live thousands of years down the line is pure fantasy. But by reverse it is perfectly possible to see where and how other people lived 3000 years ago thanks to archaeological science. Nysa, an ancient city lying within the borders of Sultanhisar, a sub-district of Aydın, gives us exactly that chance. Painstaking excavations here are gradually unearthing shopping centres, streets, homes, libraries and items of everyday use. The excavation project is led by Prof. Dr Vedat İdil with the support of the Yaşar Education and Culture Foundation and is bringing Nysa to the light of day – together with its memories of the ancient past, of teeming streets, blossoming romance and embittered fights.. Reputed as a haven for wealthy Romans, Nysa was a centre of learning, which also produced the world's first geography book. With excavation work now underway, every spade of earth shovelled brings the buried city closer to a glorious resurgence thousands of years later. The cries of Nysians packing the city's 12,000-seat theatre and 30,000-seat stadium become more audible by the day. And new findings are revealing more and more about life in ancient Nysa...

Eyewitnesses of the Tulip Period: Vanmour ve Levni



Since December of last year the Topkapı Palace Museum has been playing host to two great masters in the Treasury's exhibition hall. One is the Dutch painter, Vanmour; the other the Ottoman miniaturist, Levni. Both experienced the Tulip Period first-hand and both transposed their perspective on the period into their respective works. The Tulip Period is without doubt one of the most interesting phases in Ottoman history. Opinion varies: to some, it was a time of extravagant pleasure seeking; to others it was an extraordinary period, in which art took precedence over all else. Levni is a key eyewitness of the period.

This colourful period also drew a foreign eyewitness: the Dutch painter, Vanmour. The painter's scenes of audiences with the sultan are like living documentation of the period's official ceremonies. But besides ceremonies, Vanmour is also recognised as a portrait painter. He left Istanbul as an artist, who had spent years painting the different faces of the city, from palace circles to official ceremonies and scenes of everyday life to landscapes. Having left, he never again found the chance to return to the city he so loved. Visually, we are perhaps accustomed to the style of the resident miniaturist. But how about taking a closer look at the way an outsider describes the Ottoman palace, its residents and the people with his brushstrokes? Before he departs these shores again..

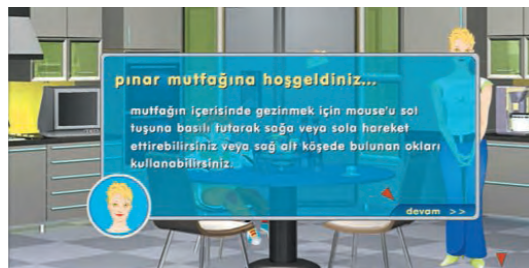
Feel that energy in the four walls of your home!



“There’s no such thing as a miracle diet!”



Pınar walls of glass



We are all in pursuit of something. Be that a happier life or a less stressful one, we are experimenting with a diversity of methods in order to get there. The recent surge in popularity of practices such as reiki, yoga and meditation serves as a good indication of this. But practices like these are geared more towards physical and spiritual well-being. Feng Shui, on the other hand, is the counterpart applied to physical spaces.

Ferda Ünsal chose Feng Shui as her life philosophy 17 years ago. She lives in the wooded area of Çubuklu, on Istanbul’s Asian shore, with her husband and children and has decorated the house in tune with this philosophy. Everything in the house has a meaning, as does its specific location.. This is a house where energies are correctly channelled, such that the place radiates a very different kind of tranquillity. “I treat the furniture like a person. If animate objects have energy, so do inanimate ones. I want to be friends with them always. In return, they show me their most appealing face and bring happiness, success and health,” says Ferda Ünsal. For sharp corners, which radiate negative energy and are defined in Feng Shui as ‘poisoned arrows’, she recommends softening the edges or camouflaging them with crystal balls and plants.

Yasemin Bradley.. made a name for herself with the book ‘The Future lies in Food’, which she co-wrote with her husband, Anthony Bradley. And for a while, she was gracing our television screens every day. At the time she was bringing us sometimes heartening, sometimes depressing news, the 17 August earthquake struck and her life changed. Leaving behind the associated problems in Turkey, she went to Britain and obtained an ITEC diploma in nutrition and diet. On return to Turkey, she decided to continue her life as a doctor. Now, she tells her patients the secrets of a balanced and healthy diet – because she believes that the future lies in food. Says Bradley: “Diets that drastically reduce the amount of food intake and cause rapid weight loss are wrong. Most ‘fashion’ diets are packed with false information. The important thing is to have the right nutrition and to take exercise. Basically, this is not about starting a diet, but about starting a lifestyle.” For the purposes of healthy nutrition, Bradley recommends office workers to take food to work from home and to shop as far as possible from stores selling organic produce. Yasemin Bradley emphasises that the very first thing she learned in London was that ‘diets are good for nothing’ – and that the words are absolutely true. She also stresses that going without food for long stretches of time is not a correct dietary approach and that the important thing is balanced and regular nutrition.

The greatest weapon of food terror is invisibility! For days we have seen horrors on TV that are produced in places where inspectors have never walked and presented to us as ‘food’. Espousing the a level of transparency yet to be seen anywhere else in the world, Pınar has declared war in no uncertain terms against food terror. Why? Hasan Denizkurdu, the CEO at Yasar Holding, supplies the answer. “This is the kind of spirit there is at Pınar.” Let’s not forget that anyone who has nothing to hide is always transparent. The Pınar Food Group made its mark with the first longlife milk, the first mayonnaise, the first spreadable pasteurized cheese, the first cream cheese, the first integrated meat factory, the first integrated turkey factory, the first cultured fish farm and first non-recyclable bottled water.. And now the group is signing off another first! Pınar is now transparent. Consumers will no longer have cause to say they don’t know what they are eating – because they will have access to all the information they want, from production processes through to product information, at the website www.pinarmutfagi.com. Any consumer wishing to obtain detailed information about Pınar Dairy products can find out the name of the dairy producer, the tests the products have been through and the date of the product licence simply by entering the product barcode number.