

yaşa

Sayı:02 Temmuz 2004

mekan: Zeyrekhane, portre: Yekta Kara, bakış: erozyon, sanat: Adnan Turani, toplum: düşünlerimiz, yemek kültürü: Eyüp Kemal Sevinç, beslenme: yoğurt, arkeoloji: Ayanis Kalesi, söyleşi: Hasan Denizkurdu, nostalji: balıkçılar, portre: Nazan Ölçer, stil: Vassiliev Koleksiyonu, yaşam rehberi, macera: Safari, spor: new age step, sağlıklı yaşam: thalasso terapi, sinema, kitap, söyleşi: Kenan Işık, Yaşar kısılar, english summaries

Teşekkürler...

İlki nisan ayında yayınlanan Yaşa Dergisi'ne gösterilen ilgi, bizi çok mutlu etti. Sizlerden aldığım her türlü geri dönüşlerde okuyanların dergiyi beğendiklerini, faydalandıklarını söylemeleri, bizleri daha da iyisini hazırlamak konusunda motive etti. Doğru, biz Yaşa'cılar beğeninize yeni bir hizmet sunduk. Ancak faydalandığınızı bire bir öğrenmek keyiflerin en büyüğüydü. Biz de fayda sağlamayı, katma değer yaratmayı, ortak noktada buluşmayı hedeflemiştik. Hedeflerden söz etmişken, Yaşar Grubu 58 yıllık bir geçmişe sahip. Biz yarım asırdan uzun bir süre hedeflerle yürüdük. Yola çıktığımızda dünya daha farklı, Türkiye bugün bulunduğu noktadan daha uzaktı. Eskiden hedefler, uzak hayaller olabiliyordu. Bugün hayallerimizi somuta dönüştürmek çok daha önemli.

Globalleşen dünyanın ardından Türk ekonomisine de yansıyan etki ve gelişmeler, iş yapma biçimlerimizi de şekillendirdi. Önemli değişimler yaşadık. Yıllardır maruz olduğumuz yüksek enflasyon ve onun beraberinde gelen sorun ve alışkanlıkları değiştirmek kolay olmadı. Ancak verimliliği artırmak artık yeni iş yöntemlerini uygulamaya geçirmekle mümkün oluyor. Yaşar Topluluğu, kar ve verimlilik odaklı stratejiler ve hedefler koydu. Grup içinde, iddialı ve öncü uygulamalara ve kalite, verimlilik projelerine giriştik. İnsana her zamandan daha fazla önem veriyoruz. Nihai tüketiciye odaklanarak, markalarımızı

Yolumuz belli. Nerede olursak olalım, Türkiye olarak yerimiz küresel resmin ortasındadır. Bunun için birey, kurum ve ülke olarak stratejilerimizi net hedefler üzerine kurup, kararlı ve sağlam adımlarla ilerlemeliyiz.

güçlendireceğiz. Pazar payı olarak birinci ya da ikinci olmadığımız işlerden vazgeçeceğiz. Tarım, gıda ve boya üretimi iş kollarında odaklanarak, verimli ve karlı büyümeyi planlıyoruz. Yaşar, kurumsal yönetim ilkelerini benimseyen ve profesyonelliği ön planda tutan bir anlayış oluşturmuştur. Globalleşen dünyada bütün işletmeler benzer yollar izleyerek, güçlü olarak yollarına devam etmek zorundadırlar. Türkiye büyük resmin bir parçası olmak zorunda. Özellikle son 1-2 yıl içinde atılan adımlar başta biz reel sektörü, sokaktaki vatandaşları, kısaca herkesi etkilemeye başladı. Hepimiz, aralık sonunda Avrupa Birliği'nden çıkacak, "yola devam" kararına kilittlendik. Ulusal vizyon ve misyonumuz bizim küresel dünyanın bir parçası olduğumuz gerçeğini gösteriyor.

Türkiye büyük bir ülke, hak ettiği yerde mi diye düşündüğünüzde daha yolumuz olduğunu hepimiz biliyoruz. Aralık sonunda Türkiye'nin AB üyelik sürecinde olumlu adımların atılıp bir takvim ve yol haritası doğrultusunda er geç tam üyeliği göreceğimize inanıyorum. Yaşar Topluluğu çalışanları olarak, önce organizasyonumuza ve ekibimize, daha sonra ülkemiz potansiyeline inancımızı tekrarlar, ürün ve hizmet yelpazesiyile her zaman hizmetinizde olduğumuzu belirtiriz.

Bu yürüyüşte sizlerle beraber olduğumuzu hissetmek keyifli. Bizlere ayırdığınız zaman için teşekkür ederim. Sağlıkla kalın.

Sevgi ve Saygılarımla,

Feyhan Kalpaklıoğlu
Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı





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 Göneng Sok. Aydagül 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
Yayın Editörü: Fülay Yaşa
Yazı İşleri Editörü: Ayşe Erden
Haber Merkezi:
Seda Kayrak, Umut Bavlı,
Demet Şeker, Lucy Wood

Tasarım
Gündüz Hakan Savaşer
Uygulama
Serkan Bengin
Fotoğraflar
Uğur Bektaş

Renk Ayrımı
Stampa
Basım
Doğan Ofset

Adres:
Yaşar Holding A.Ş. İstanbul Temsilciliği
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 gösterilerek dahi olsa Yaşar Holding A.Ş.'nin yazılı izni olmadan kullanılamaz.



04



06



10



14



18



26



30



32



34



46



48



54



68

04 mekan: Zeyrekhane, 06 portre: Yekta Kara, 10 bakış: erozyon, 14 sanat: Adnan Turani, 18 toplum: düşünlerimiz, 26 yemek kültürü: Eyüp Kemal Sevinç, 30 beslenme: yoğurt, 32 arkeoloji: Ayanis Kalesi, 34 söyleşi: Hasan Denizkurdu, 40 nostalji: balıkçılar, 46 portre: Nazan Ölçer, 48 stil: Vassiliev Koleksiyonu, 52 yaşam rehberi, 54 macera: Safari, 60 spor: new age step, 62 sağlıklı yaşam: thalasso terapi, 64 sinema, 66 kitap, 68 söyleşi: Kenan Işık, 72 Yaşar kısılar, 76 english summaries

Bir masaldır İstanbul

O lağanüstü manzarasıyla, şehre hakim bir tepe üzerinde kurulu olan Zeyrek, İstanbul'un en eski semtlerinden biri... Sıra sıra dizilmiş ahşap evlerin arasında uzanan eğri büğrü yollar ve dik yokuşlarıyla adeta bir açık hava müzesi... Zeyrek sokaklarında dolaşarak, tarihin içerisinde geçip büyüdü bir zaman yolculuğunun sonunda, İstanbul'un en ünlü mekanlarından biri olan Zeyrekhane'ye ulaşıyor. Zeyrekhane'de karşılaşılan manzara olağanüstü bir güzelliğe sahip. Şehzadebaşı Külliyesi, Süleymaniye, Sultanahmet, Ayasofya ve Topkapı Sarayı, bütün ihtişamlarıyla gözler önüne seriliyor.

İstanbul'un yaklaşık 3 bin yıllık tarihinde Zeyrek semtinin önemi oldukça büyük. Bu bölgede ilk yerleşim, Bizans'ın kurulduğu ve kentin surlarla çevrildiği dönemlere kadar uzanıyor. Zeyrek'te Pantokrator Manastırının yapılmasıyla semtin önemi artıyor.

İstanbul'un en eski semtlerinden Zeyrek'te, doğa, tarih, sanat ve lezzeti buluşturan büyüleyici bir mekan; Zeyrekhane...

Manastırdan lokantaya

Pantokrator Manastır, 2. Komnenos'un ilk eşi ve Macar Kralı Laszlo'nun kızı Eirene tarafından 1118-1143 tarihleri arasında yapılmaya başlanmış ve sonradan yapılan eklerle birbirine bitişik üç yapıdan oluşmuş. Fatih Sultan Mehmet'in 1453'te gerçekleştirdiği fethin ardından manastır, hiç bozulmadan camiye çevrilmiş. Fatih, manastırın zemininde yer alan mozaiklerin zarar görmemesi için zemini ahşap döşemeyle kaplatmış. Bu mekan aynı zamanda İstanbul'un ilk medresesi olma özelliğine de sahip. Zaman içerisinde pek çok kez yangın ve deprem felaketlerine direnen bina, yaklaşık bin yıldır ayakta kalmayı başarmış. Zeyrekhane, kurulan ilk medresenin bulunduğu binada yer alıyor. Birkaç yıl öncesine kadar atlar için ahır olarak kullanılan Zeyrekhane ve çevresi temizlenerek, İstanbul'un en güzel seyir yerlerinden biri haline getirildi.

İç dekorasyonunda geleneksel Türk motiflerinin hakim olduğu bu eser, tarihi dokuya sadık kalınarak, 1998 yılında, kendine özgü iç ve dış mekanı, sıcak atmosferi, eşsiz manzarası ve etkileyici tarihiyle, klasik Türk mutfağının seçkin lezzetlerinin sunulduğu bir restoran olarak hizmete açıldı. Birbirinden güzel kandil, vazo, ibrik, şamdan, avize, gülabdan ve hatlarla bezelen Zeyrekhane, hem Türk mutfağının eşsiz tatlarının sunulduğu bir restoran hem de adeta bir Osmanlı müzesi olarak görülmeye değer bir güzellik sunuyor.



İç dekorasyonunda geleneksel Türk motiflerinin hakim olduğu eşsiz güzellikteki Zeyrekhane, tarihi dokuya sadık kalınarak, 1998 yılında, kendine özgü iç ve dış mekanı, sıcak atmosferi, eşsiz manzarası ve etkileyici tarihiyle, klasik Türk mutfağının seçkin lezzetlerinin sunulduğu bir restoran olarak hizmete açıldı.



Atatürk Kültür Merkezi'nin fuayesindeyiz. Tiyatro Festivali'nin açılış gösterisi Metapolis'i seyrededeceğiz. Aslında seyretmeyi umuyoruz desek daha doğru olur, çünkü fuayedekilerin salona girebilme şansları yok gibi görünüyor, içerisi tamamen dolu. Yukarıdan inenleri görünce, balkonların da dolmuş olduğunu anlıyoruz. Bu durumda yapacak tek bir şey kalıyor, gitmek... Canımız sıkın bir şekilde kapıya doğru seğirtmişken, kulağıma bir cümle çalınıyor, o uğultunun içinde: "Hocam, aynı sizin zamanınızdaki gibi, bu gece..." Bunu söyleyen kişi, Atatürk Kültür Merkezi'nin görevlilerinden biri. Muhatabı ise Yekta Kara'nın ta kendisi. Yüzünden sessiz bir gülümseme kayıp gidiyor Yekta Kara'nın. Merdivenlere doğru ilerlerken -çünkü o da salonda doğru dürüst oturacak yer bulamayanlardan-, bu lafı bir tek kendisinin duyduğunu sanıyor, oysa bu cümleyle birlikte birden bire gözümün önüne o meşhur gala geceleri geliveriyor. Geç kalırsak yer bulamayacağımızı bildiğimiz için, eserin başlamasından yarım saat önce salondaki yerimizi aldığımız gecelerde, neler seyrettirmede ki Yekta Kara bize; İtalyan operasının baş yapıtlarından başka, uzun yıllar sonra ilk kez bir Wagner, Uçan Hollandalı dinledik, balenin şaşırtıcı performansıyla bir Spartaküs seyrettik. Dünyanın ünlü ko-reografları, dramaturgları ve sahne tasarımcıları, İstanbul Devlet Opera ve Balesi'yle çalıştı, bize de dağarcığımızı zenginleştirmek kaldı. Bu zenginlik, AKM'nin büyük salonunun yıllar boyu dolup dolup taşmasına neden oldu.

Yekta Kara imzasını taşıyan prodüksiyonların bu denli ilgi görmesinin nedeninin, sadece ünlü eserlerin sahnedeki bir kez daha seyredilmek istenmesiyle sınırlı olmadığını düşünüyorum. Kara'nın yalnızca operayla, müzikle değil, sanatın tüm alanlarıyla ilgilenen bir kültür insanı olması, bu farklı dalları kendi kompozisyonunun içine

kez, üzerinde keten takımı, gözünde güneş gözlükleri, bir elinde laptop'u, diğerinde cep telefonu, en kendini beğenmiş haliyle, belki de biraz küçümser bir tavır içinde bir Belmonte olsun karşımızdaki... Yekta Kara'nın "Saraydan Kız Kaçırma"sı, 17 Nisan'dan bu yana Karlsruhe Operası'nın repertuarında yer alıyor ve temmuzda dek kapalı gişe... Kara, bundan 24 yıl önce, rejisörlük kariyerinin başında, Ankara Devlet Opera ve Balesi'nde de bir Saraydan Kız Kaçırma sahnelemiş. Bunca yıl sonra, aynı esere yeni ve farklı bir Yekta Kara olarak yaklaşmak, onu çok heyecanlandırmış.

İlk oyun ve şu andaki son oyun, Saraydan Kız Kaçırma... Bu size neler hissettiriyor? Almanya'daki projenin ortaya çıkışını anlatır mısınız?

Saraydan Kız Kaçırma operasını sahneleme teklifi bana, Karlsruhe Operası Genel Müdürü'nden 2002 yılında yapıldı. Bu teklif benim için çok cazipti doğrusu, çünkü Ankara Devlet Opera ve Balesi'ndeki ilk oyunumdur Saraydan Kız Kaçırma. Biri kariyerimin tamamen başındaydı, biri de yaklaşık çeyrek yüzyıl sonra... Saraydan Kız Kaçırma'nın özüne yönelik bakış açım çok değişti tabii, çünkü benim hayatım değişti, ben değiştim, dünya değişti, Türkiye değişti, 24 yılda o kadar çok şey oldu bitti ki, bu eseri yine masalımsı bir oyun olarak görmem zaten mümkün değildi.

Nasıl bir oyundur Saraydan Kız Kaçırma, yeni yorumunuzdaki değişiklikler nedir?

İlk bakışta bir masaldır bu, seyircinin de çok hoşuna giden... Korsanlar gemiyi basar, Constanze'yi, Blondchen'i, Pedrillo'yu İstanbul'a kaçırlar, Selim Paşa'ya satarlar. Sonra Selim Paşa Constanze'ye aşık olur, neden sonra Constanze'nin İspanyol sevgilisi Belmonte İstanbul'a gelir ve bin bir hileyle saraya girer, onlar saraydan kaçırılmaya kalkar, yakalanır, filan filan... Şimdi



Bir Türk kadın rejisörün, opera coğrafyası son derece geniş olan Almanya gibi bir ülkede, ünlü bir eser sahnelemesine pek sık rastlayamıyoruz. Yekta Kara'nın Karlsruhe Operası için sahneye koyduğu Mozart'ın Saraydan Kız Kaçırma adlı eseri, kapalı gişe oynuyor.

Almanya'da bir Türk kadın rejisör

taşıyabilecek birikimi ve elastik düşünce yapısı. Dünya ile ilgili, çağdaş yaklaşımların takipçisi bir kişi; bilimsel gelişmeleri izlemek zorunda olan bir tıp doktoru gibi hissediyor kendisini. Bu nedenle yerinde saymıyor, kendini tekrar etmiyor, üslubunu farklılaştırabiliyor, "eski" müziğe "yeni" bir dil kazandırabilmenin yollarını arıyor. Böylece, bundan 24 yıl önce, kariyerinin başında, Ankara Devlet Opera ve Balesi'nde "Saray'dan Kız Kaçırma" operasını sahnelerken düşündüğü dramaturjiyi, bugün rahatlıkla değiştirebiliyor, eseri bugünkü Yekta Kara olarak bambaşka bir yere taşıyabiliyor. Karlsruhe Operası, repertuarında işte böyle bir "Saray'dan Kız Kaçırma"ya sahip, şu sıralarda.

İstanbul'da, Selim Paşa'nın Boğaz'daki sarayının bahçesindeyiz. Bin bir renkte çiçeğin bezediği bahçede, elinde çantasıyla bir İspanyol, bir yandan şaşkın şaşkın çevresine bakınmakta, bir yandan da yakınıp durmaktadır. Bu kişi, sevgilisi Constanze'yi korsanların kaçırdığı Belmonte'den başkası değildir. Korsanlar Constanze'yi, hizmetçisi Blondchen ve kendi uşağı Pedrillo'yla birlikte Selim Paşa'ya satmışlar, o da bunu öğrendiğinde soluğu sarayda almıştır. Maksadı, onları saraydan çıkarıp ülkesine geri dönmektir. İşte Mozart'ın ünlü Saraydan Kız Kaçırma operası bu sahneye başlar. Şimdi gözünüzün önünden silin bu sahneyi, ama kişileri değiştirmeyin. Yani yine sevgilisi Constanze'nin peşinden İstanbul'a gelen bir Belmonte tasavvur edin. Ama bu

yüzeysel olarak okunduğunda, dinlendiğinde, bir masal operası. Bense günümüzün sorunlarıyla çok iyi örtüşen bir opera olarak görüyorum Saraydan Kız Kaçırma'yı. Burada bir doğu-batı meselesi vardır; "Occident" ile "Orient" in karşılaşmasıdır. 11 Eylül'den sonra batının doğuya bakışı, İslam'ın terörle özdeşleştirilmeye çalışılması, doğulu olarak bizim Avrupa Birliği'ne girme çabalarımız, doğuyla batının karşılaşması, uzlaşamaması, anlaşmazlıkları, sorunları, bütün bunlar bu derece güncelken, Saraydan Kız Kaçırma'yı bunlardan bağımsız tasarlamak olamazdı. Bir başka mesele, kadın meselesi de çok ilginçti benim için. Ortada bir harem var ve harem sokulmak istenen, bu arada iki erkek arasında sıkışıp kalmış bir Constanze tipi var. Buradan yola çıkarak Türkiye'de kadın, haremde kadın, geçmişten günümüze Türk kadını, yani sıra İspanyol kadınının o dönemki özgürlük alanı, buradaki arayışlar ve sonraki tercihi de ikinci temel noktayı oluşturuyordu. Üçüncü olarak da bir "eski-yeni çatışması" gördüm bu kez; Türklerin kendi aralarındaki ilişkileri, yani Selim Paşa'yla Osman arasındaki çatışma da çok ilginç.

Mozart'ın 200 yıl önce yarattığı Türk dünyasını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Mozart, Aydınlanma Çağı'nın ürünü bir sanatçı. Biraz daha geriye gidersek, Mozart bu eseri yazmadan 100 yıl önce, Osmanlı Viyana kapılarında. Aradan 100 yıl geçiyor, Mozart bu operayı yazıyor. Ama Türklerle ba-





kış da değişmiş o arada. Mozart, o değişimin sonucu olarak, Türkleri konu alan, müziğinde de ilk defa kullandığı bir opera besteliyor. Türk enstrümanları kullanmış, çünkü mehter müziğini tanıyor, düzenli konserler veren mehteri dinliyor Mozart. Enstrümanları görüyor, tınısını biliyor. Bu çalgıları eserinde de kullanıyor. Biz de kullandık bu çalgıları. Sonra, Yeniçeri marşı var, finali onunla yapıyor; küçük koro kullanmış ve fevkalade bir tını yaratmış. Mozart inanılmaz bir deha olduğu için, kendi zamanının çok önünde koşuyor, gerçekten farklı olan nedir, yabancı olan nedir, bunu çok iyi anlıyor, bence bu yabancı meselesine de ışık tutuyor. Ayrıca çokkültürlülüğü de ön plana çıkaran bir eser yazmış; Blondchen İngiliz, Belmonte ve Constanze İspanyol, Osman ve Selim Paşa Türk. Oyunda bir tek Alman yok. Buna karşılık Almanca yazılmış bir opera.

Mozart'ın yarattığı tiplerle sizin yeniden çizdiğiniz karakterler arasındaki ilişkiyi nasıl anlatırsınız?

Selim Paşa bütün eserde en olumlu karakter bana göre, onun için merkeze yerleştirdim. Mozart'ın ona hiçbir müzik bestelememiş olması ilginç. Mozart gibi uçsuz bucaksız esin kaynağı olan bir bestecinin Selim Paşa'yı bir konuşma rolü olarak bırakmış olmasını, yönetmenin sorgulaması gerekiyor. Yazacak melodi mi bulamamış? Onu çok farklı kılmak istemiş kanımca; Selim Paşa ve diğerleri olarak koymuş meseleyi. Çünkü Selim Paşa, içlerinde en uygar, en toleranslı, hoşgöründen yana kişi. Belmonte ve diğerleri Selim Paşa'yı aldatıyorlar, arkasından bin türlü iş çeviriyorlar. Selim Paşa güveniyor, Belmonte'yi saraya alıyor, Pedrillo'ya iş veriyor, hanımlara sahip çıkıyor, Constanze'ye elini bile sürmüyor, ona sadece aşık. Bu aşkına karşılık görmek istiyor.

Ya Selim Paşa dışındaki tipler?

Selim Paşa'nın insani boyutunu göz ardı etmeden sah-

nelemeye çalıştım, inişleri çıkışları, zaafı, güçlü yanları... Belmonte ilk geldiğinde burnu havada ve sadece kendini düşünen bir tipken, oyunun sonunda, gerek Constanze, gerekse Selim Paşa'dan, ayrıca o ilk kez adını attığı doğu dünyasından çok şey öğrenmiş bir şekilde ülkesine dönüyor. Aynı şey Constanze için de geçerli; iki erkek arasında kalmış dedim, aslında daha çok Selim Paşa'ya yakın hissediyor kendisini, çünkü o olgun bir adam. Constanze'nin duygularına kulak veriyor. Constanze her şeye rağmen Belmonte'yle geri dönmek istiyor? Çünkü özgürlüğünü yitirmek istemiyor bana göre.

Peki bugün Saraydan Kız Kaçırma'sı içinde harem nasıl buldu yerini?

Harem demir parmaklıklar gerisinde bir dünyaydı, altın kafes gibi. Orada daha retrospektif baktım olaya, kostümlerle çözüldü. Haremi geçmişten günümüze kadınlar olarak gördüm; 16. yüzyıldan da kadınlar vardı, 18, 19, 20. yüzyıldan da... Geleneksel kostümleriyle kadınlar da vardı, başı örtülü olanlar da, mini etek giyip göbeğini açıkta bırakmış kadınlar da... Sadece o dönemin kadınının sorunu olarak görmedim ben meseleyi.

Almanlar size böyle bir teklif yaparken, Saraydan Kız Kaçırma'yı böylesi bir doğu-batı meselesi üzerine kuracağınızı biliyorlar mıydı?

Hayır, Saraydan Kız Kaçırma daha önce de yapılmış



Karlsruhe'de. O zaman da klasik masalsi biçimiyle konulmuş sahneye. Ama benden böyle bir talepleri asla olmadı. Onlara ilginç gelen, bir Türk kadın yönetmenin bu esere nasıl baktığıydı.

Nasıl bir ekip çalışması oldu?

Müthişti. Bir kere oyuncular, yönetmenin isteklerini kayıtsız şartsız uygulayan kuklalar olarak görmüyorlar kendilerini, yönetmenlerin oyunculara bakış açıları da böyle değil. Dramatürjik açıdan bağlantıları kurmadan, mizansenin oyuncu için anlamlı kılmadan oyuncudan bir şey talep edemiyorsunuz. Bu durum rejisör için de müthiş cazip.

Bu çalışma biçimi bu ekibe has bir durum muydu, yoksa Avrupa'da bu iş böyle mi yapılır?

Genelde böyledir. Almanya'da müthiş bir opera coğrafyası var, irili ufaklı. Orası dramatürjinin de vatani. Ayrıca rejinin çok çok önemli olduğu, belkemiği olarak görüldüğü sadece bir sahne trafiği unsuru olarak görülmediği, yaratıcılığın önemsendiği bir yer.

Bu kadar yoğun konsantre olabilmemiz ve ekiple bu kadar rahat çalışabilmeniz, eğitiminizi Almanya'da yapmanızın bir etkisi var mı?

Tabii var. Mesela bu oyunla ilgili olarak, bana şunu dediler: "Senin batıyla doğuyu bu kadar iyi karşılaştırabilmenin nedeni, iki tarafı da iyi biliyor olman."

Karlsruhe'de Saraydan Kız Kaçırma dışında başka etkinlikleriniz de oldu sanırım.

Karlsruhe'deki Avrupa Kültür Günleri iki yılda bir yapılıyor ve 34 yıldır düzenleniyor. Bu yılki 17 Nisan-8 Mayıs 2004 tarihleri arasındaydı. Ayrıca Karlsruhe 2010'da Avrupa Kültür Şehri olmaya da aday. Bu yılın teması İstanbul'du. Üç hafta boyunca yer gök İstanbul diye in-

ledi. Buradan topluluklar gitti; sema gösterisi, mehter gösterisi, halk oyunları gösterisi oldu. İstanbul Belediyesi Şehir Tiyatroları iki oyunla geldi, Macbeth ve Sultan Gelin'le. Ali Taygun'la birlikte Lirik Tarih sahnelendi, iki kez. Bir Türk-Alman buluşması oldu ve Kültür Günleri'nin amacına da uydu. Sempozyumun açılış konuşmasını da ben yaptım. Ayrıca bir de konferans verdim, panele katıldım.

Kültür Günleri'nin sadece sanatla sınırlı kalmadığını anlıyorum...

Evet, sadece sanatla sınırlı kalmadı. Sempozyuma pek çok politikacı katıldı, yabancı meselesi, entegrasyon, kültürel sorunlar, Almanlar nerede yanlış yapıyor, Türklerden beklentiler neler, ikinci ve üçüncü jenerasyonların durumu, bütün bunlar konuşuldu, pek çok konuşmacı olaylara farklı yönlerden bakarak tartıştı.

Açış konuşmanızın özü neydi?

Farklılıklar kenti İstanbul. Orada bize ilişkin de hala çok yanlış ya da eksik diyelim, bir bakış açısı egemen.

Galiba ancak, artık fes giymiyor olduğumuzu söylemeye gerek kalmayan bir Avrupa var karşımızda...

Aslında buna da katılmıyorum, bakın şöyle bir şey oldu; Aya İrini'de Viyana Çocuk Korosu 9 Mayıs'ta konser verdi, ben de gittim. Birinci bölümün sonunda bizim halk şarkılarımızdan örnekler verdiler; küçük mizansenler yapmışlar. Çocuklara fes giydirmişler.

Peki sizce bu bizim suçumuz mu?

Bence kendimizi yeterince anlatmıyoruz. Çok geniş ölçekte büyük bir kampanya olması lazım, hele bu Avrupa Birliği meseleleri gündemdeyken. Bizim yapmamız gerekirken onlar yapıyor ve basınımız bu etkinliğe hiç ilgi göstermiyor. Oradaki Türkler de bu işlere çok kapalı.

Yekta Kara, yerinde saymıyor, kendini tekrar etmiyor, üslubunu farklılaştırabiliyor, “eski” müziğe “yeni” bir dil kazandırabilmenin yollarını arıyor.

Yekta Kara kimdir

İstanbul'da doğdu. Müziğe 5 yaşında İstanbul Belediye Konservatuarı piyano bölümünde başladı. 1970 yılında İstanbul Alman Lisesi'ni bitirdikten sonra yüksek öğrenim için gittiği Federal Almanya'da Münih Devlet Müzik Akademisi opera-şan bölümüne girdi. Prof. Marianne Schech ile şan, Prof. Hermann Reuter ve Eric Werba ile Lied, Prof. Erich Bohner ve Richard Holm ile opera çalıştı. 1976'da DAAD'ın burslu öğrencisi olarak mezun oldu. Ayrıca 1973 yılında başladığı opera rejisi öğrenimini 5 yıl süreyle Prof. Günther Rennert ile sürdürdü. 1978 yılında Münih Devlet Müzik Akademisi opera rejisi bölümünü bitirdi.

1973'te Zürih'te Ernst Haefliger'le meisterskurs yaptı. Bu arada İstanbul Belediye Konservatuarı tiyatro bölümünden mezun oldu. 1978-79, 1979-80 sezonlarında Ankara Devlet Opera ve Balesi'nde solist sanatçı ve dramaturg olarak çalıştı. Yine aynı dönemde ilk rejisini gerçekleştirdi. Türkiye, Yunanistan, Federal Almanya ve Polonya'da 50'yi aşkın resital ve konser verdi. 1980'den bu yana İstanbul Devlet Opera ve Balesi'nde solist sanatçı, rejisör ve başdramaturg olarak görev yapan Yekta Kara, Mimar Sinan Üniversitesi Devlet Konservatuarı'nda da öğretim üyesi olarak çalışıyor. Yekta Kara, 1992-2000 yılları arasında İstanbul Devlet Opera ve Balesi Müdür ve Genel Sanat Yönetmenliği görevini sürdürdü.

Aldığı ödüller:

1995 Kültür Bakanlığı En İyi Opera Yönetmeni Ödülü
1996 Cumhurbaşkanlığı Kültür ve Sanat Büyük Ödülü
1996 İtalyan Büyükelçiliği Şövalye Nişanı
1998 Devlet Sanatçılığı





Türkiye'nin diğer yüzünü gördünüz mü?

Yaşa Dergisi'nin ilk sayısında dünyamızın uzaydan nasıl görüldüğünü NASA fotoğraflarıyla paylaşmıştık. Bu sayıda, uzaydan yeryüzü sorunlarının tam ortasına iniyoruz. Türkiye'nin farklı bir yüzüyle sizleri karşı karşıya getiriyoruz.





ABD'nin yüzölçümü, Türkiye'nin yüzölçümünün 12 katı. ABD'de toprak kaybı oranı yılda 1.7 milyar ton, Türkiye'de ise yılda 1.4 milyar ton. Bu rakam yaklaşık 20 tonluk 70 milyon kamyon toprağa bedel.

Yeşilin farklı tonlarının hakim olduğu bir ormanda, bir yere yetişmenin gerekmediğini bilmenin huzuruyla, ağır adımlarla yürümek. Bir yandan doğanın seslerini dinlerken, bir yandan içinde egzoz dumanının, kömür kokusunun zerresi bulunmayan, temiz, taptaze havayı ciğerlerinize doldurmak... Bu ferahlatıcı hikaye, doğanın insanlara verdiklerinin yalnızca küçük bir parçası.

Doğa, insanoğluna farklı yollarla hizmet ediyor. Topraklarını veriyor, enerji kaynaklarını, bitkilerini veriyor, oksijen veriyor, yaşam veriyor. İnsanoğlundan da karşılık olarak doğanın dengesini bozmamasını, içinde yaşadığı ekosistem içinde diğer bitki ve hayvanlara karşı saygılı olmasını bekliyor. Nüfus artışı, yerleşim alanlarının çoğalması, doğal bitki örtüsünün, toprak kaynaklarının tahribi, kişi başına düşen tarım alanlarının azalması gibi faktörler ise doğanın dengesinin bozulmasına neden oluyor. Her yıl yüzlerce hektar arazi, erozyona maruz kalıyor. Medeniyet bir yandan insanoğluna çeşitli kolaylıklar sağlarken, bir yandan da doğayı tahrip ediyor. Tarıma elverişli alanlardan yollar geçiyor, bu alanlara binalar dikiliyor. Bozulan dengenin tekrar sağlanması ise yıllar sürüyor. Bazense geri dönüş mümkün olmuyor.

Türkiye'de çevre konusunda bilinçlenme için çeşitli projeler yürüten, kampanyalar düzenleyen TEMA Vakfı'nın kurucularından Hayrettin Karaca; küresel ısınmanın, iklim değişikliklerinin ve erozyonun, doğal ekosistem için büyük bir tehlike oluşturduğu günümüzde, birey olarak hepimize görev düştüğünü, insanoğlunun, kendine hayat veren bütün canlılara yaşama hakkı vermesi gerektiğini söylüyor. İleriki sayfalarda okuyacağınız bilgiler, dünyada ve Türkiye'de doğal dengenin ne derece tahrip edildiğinin bir göstergesi. Amacımız ise olumsuzluklara değil, beraber yapabileceklerimize, birey olarak değiştirebileceklerimize dikkat çekmek. Gelecek nesillere sağlıklı bir dünya bırakmak ve geleceğimize sahip çıkmak için neler yapabileceğimiz konusunda bir bilinçlenme yaratmak.

En büyük tehlike erozyon

Besinlerimizin yüzde 99'unu üreten ve yenilenemeyen önemli bir doğal kaynak olan toprak, aynı zamanda sanayinin de ham maddesi olan mineral, maden ve orman ürünlerinin de kaynağını oluşturuyor. Bir santimetre kalınlığındaki tarım toprağı 200-1000 yılda oluşuyor. Bunu ortalama olarak 500 yıl olarak kabul edersek, 40

santimetre kalınlığındaki bir tarım toprağı, 20 bin yılda oluşuyor. Toprak başta tarımsal üretim olmak üzere, insanlara hizmet ediyor ama toprakların bilinçsizce ve hatalı olarak kullanımı tarım alanlarını yok ediyor, yapılaşmayı artırıyor. Verimli toprakların yok olmasına yol açabiliyor. Yanlış kullanımın yarattığı bir diğer tehlikeyse erozyon.

En basit tanımlaması ile toprak kayması anlamına gelen erozyon, toprağın kanseri olarak tanımlanıyor. Erozyonla ilgili kullanılan diğer tanımlar ise şöyle: Doğal afetlerin kaynağı, su kaynaklarının amansız düşmanı, çölleşmenin dostu, ulusal servet hırsızı... Erozyon doğal olarak gerçekleşebileceği gibi, insanların yanlış arazi kullanımı ve hatalı tarımsal faaliyetleri sonucunda da ortaya çıkıyor. Türkiye'de erozyona bakıldığında ise ülkenin yüzde 7'sinin hafif, yüzde 20'sinin orta ve yüzde 63'ünün şiddetli ve çok şiddetli erozyona maruz kaldığı görülüyor. Çarpıcı bir örnek ise ABD ve Türkiye'deki toprak kaybının kıyaslanması. ABD'nin yüzölçümü, Türkiye'nin yüzölçümünün 12 katı olmasına rağmen, toprak kaybı oranı ABD'de yılda 1.7 milyar ton, Türkiye'de ise yılda 1.4 milyar ton. Bu rakam yaklaşık olarak 20 tonluk 70 milyon kamyon toprağa bedel. Peki ne yapmak gerekiyor? Bitki örtüsü korunmalı, meraların nitelikleri iyi-

leştirilmeli. Ağaçlandırma ise erozyona karşı mücadele de bilinen en etkin yöntem. Görünen o ki yenilenebilir doğal enerji kaynaklarının en zengini olan ormanlar yalnızca tüm canlılar için gerekli oksijeni üretmekle kalmıyor, erozyonun amansız düşmanı olarak tarif ediliyor. Orman ağaçları bir yılda ürettikleri 93 milyar ton oksijenle, karada yaşayan tüm bitkilerin ürettikleri oksijen miktarında yüzde 66'lık bir katılım payına sahip bulunuyor. Ormanların toprak erozyonunu engellemesiyle yarattığı ekolojik işlevin parasal değeri, tüm dünya için bir yılda 6 milyar dolar olarak tahmin ediliyor.

Türkiye'de geçmiş yüzyıllara bakıldığında, MÖ 10 bin yıllarında, Anadolu'nun yüzde 72'sinin orman, yüzde 17'sinin step olduğu görülüyor. Bugün ise Türkiye'de orman alanları; ülke yüzeyinin yüzde 26'sını, step alanları ise Anadolu'nun yüzde 35'ini kaplıyor.

Bu durum dünyada da çok farklı değil. Dünya üzerinde her bir saatte 3 bin, her dakikada ise 50 dönüm orman yerle bir ediliyor. 1950-1980 yılları arasında dünya ormanlarının yüzde 25'i yok edildi.

Tuvalle yarım asır

Adnan Turani, fırçayı eline alıp, tuvalin karşısına ilk defa geçtiğinde, günümüzün pek çok ressamı henüz doğmamıştı bile. Turani, yaklaşık 60 yıldır duygularını, düşüncelerini resimle dile getiriyor.



Adnan Turani... Cumhuriyet'le yaşıt olsa da yeni bakış açılarının peşinden halle heyecanla koşan, genç ve dinamik bir ressam. Yaklaşık altmış yıldır aynı büyük heyecanla hislerini tuvale yansıtıyor. Tuvalin ardında öğrendiklerini ve biriktirdiği tecrübelerini gençlerle paylaşıyor.

Yaklaşık 25 yıldır 4. kez DYO Resim Yarışması'nın jüri üyeliğini üstlenen Turani'nin imzasını, yalnızca tablolarının altında değil, Modern Resim Sanatının Gerçek Çehresi, Sanat Terimleri Sözlüğü, Resim Üzerine, Güzel Sanatlar Terimleri Sözlüğü, Dünya Sanat Tarihi, Çağdaş Sanat Felsefesi, Batı Anlayışına Dönük Türk Resim Sanatı, Resimde Geometri ve Başlangıcından Bugüne Çağdaş Türk Resim Sanatı Tarihi kitaplarının kapaklarında da görmek mümkün. Hannover'den Tel Aviv'e, ABD'den Romanya'ya dünyanın dört bir yanında eserlerini sergileyen; Danimarka Kraliyet Sarayı'ndan Ürdün Amman Roval Museum'a pek çok koleksiyonda kendine yer bulan Turani'yle, kimi zaman anılara, kimi zaman Türk resim sanatının geleceğine yolculuklar yaparak keyifli bir söyleşi gerçekleştirdik.

Resme ilginiz nasıl başladı?

1933 yılında, yaklaşık sekiz yaşındayken arkadaşımdaya gördüğüm çıkartmalar beni çok etkiledi. Defterlerin üzerine yapıştırılıp, ıslatarak kazındığında, üzerindeki resim deftere çıkıyordu. Bu çıkartmalardaki İsviçre manzaraları, kuş resimleri beni adeta büyüledi ve zaman içerisinde tutku haline geldi. Ortaokul yıllarında bütün okul, resme olan yatkinliğimi duymuştu. Hatta resim derslerinden geçmek isteyenler, zaman zaman bir öğle yemeği karşılığında zaman zaman da üç kuruşa ya da yüz paraya bana resim ödevlerini yaptırılırdı. Ancak ne o yıllarda ne de ilerleyen zamanlarda resimden para kazanmak gibi bir kaygım asla olmadı.

Resim sizin için ne ifade ediyor?

Sanat, bir insanın kendini ispat etme aracıdır. Gücünüzün derecesini yansıtırsınız. Öyle bir şey ortaya koyarsınız ki "Bu adam bu kültürü yansıtıyor" denmesini sağlarsınız. Örneğin Mimar Sinan ortaya koyduğu muazzam eserlerle yaşadığı dönemin yapı sanatının bütün gücünü ortaya koyuyor. O kadar büyük bir mekanı planlayarak gerçekleştirmeye iradesini gösteriyor. Yani sanat eseri, bir insanın gücünü gerçekleştirmeye ve gösterme iradesidir. Ben de resimlerimde herhangi bir şekilde başkasına zevk vermeye filan çalışmam. Kendi etkileme gücümü ortaya koymak isterim. Etkilendiklerimi yorumlayarak ifade etmeye çalışırım. Renkli ve güzel olsun gibi kaygılarım yok. Ama, bunları birer araç olarak nasıl kullanabileceğimi, düşüncelerimi en iyi nasıl yansıtabileceğimi, bazen yüzlerce deneme yaparak uzun uzun hesaplıyorum. Zaten hiçbir sanat eseri pozitif ve iyi bir birikim olmadan ortaya konamaz. İnanca dayanmayan bir şeyi yaparak hiçbir sonuca varlamayacağını düşünüyorum. Başkalarına beğendirmeye çalışmak saçma geliyor. Böyle bir şey yalanın bir çeşididir.

Tarih boyunca Dali, Picasso ya da Van Gogh gibi isimlerin bu topraklardan çıkmamasının nedenleri nelerdir?

Van Gogh'un eserlerine baktığımızda, 7-8 yıllık bir zaman diliminde, adeta insan ü-

tü bir çabayla mükemmel eserler verdiğini görürüz. Bunun temelinde büyük bir çaba, inanç ve birikim yatıyor. Ülkemizde ise adam bir okul bitiriyor, bir sergi açıyor ve ertesi gün gazetede "Sanatçının ilk sergisi" falan deniyor. O adamın sanatçı olduğunu kim biliyor? Herkese sanatçı deniyor.

Siz sanatçı mısınız?

Bir insanın kendini sanatçı olarak görmesi mümkün değil. "Sanatçyım" dediğinizde, "Ne yaptın, görelim bakalım" demezler mi? Sanatçı olup olmadığına işi yapan mı karar verir, yoksa o işi takdir edecek kişilerin mi karar vermesi gerekir? Önemli olan budur. Bazı insanlar da büyük sanatçıdır, ama öldükten sonra değerleri anlaşılır. Bu da mümkündür.

Bugüne kadar kaç esere imza attınız?

Bu iş adetle ilgili bir olay değil. İspanyol resminin en ünlü isimlerinden Velazquez'in toplam 92 resmi var. Ama harika resimlerdir. Jackson Pollock'ın elinde güğümle bo-



ya dökmesine benzemiyor ki! Aralarında çok iyi isimler olsa da Amerikan ekspresyonizminin sanatçıları biraz spekülâtif görüyorum.

Yapmayı hayal ettiğiniz bir resim var mı?

Tabii ki var. Ancak bu konu bazında bir istek değil. Konu, seyirciyi resme yaklaştırmak için kullandığımız bir çeşit araç. Esas sorun doğasal biçimi resimsel biçim haline getirebilmek. Sanatçı, resimsel biçimin farkına varabilmelidir. Her farkına varılan unsur yeni bir biçimi yaratır. Örneğin bir ateş kırmızısı vardır, bir de kadmiyum kırmızısı. İkisi arasındaki farkı görmek ve nerede kullanılabileceğinin farkına varmak yeni bir yaratım süreci doğurabilir.

Başarısızlık yaşayıp resim yapmaktan nefret ettiğiniz oldu mu?

Sanatta başarı her zaman için çok kolay elde edilmiyor. Hatta sanatsal çalışmada başarısız olunan günler, aylar azımsanmayacak kadar çoktur. Birçok kez tuvali yırtıp attığım oldu. Ancak son yıllarda tuval yırtmayı bir tarafa bırakıp, kabahati tuvalde değil, araştırma ve birikim eksikliğinde arıyorum.

Resmin elit bir düzeyden halk seviyesine inmemesinin nedenleri neler?

Türkiye'de kültür sorununun başına getirilen siyâsiler, bu konuyu inceleme gücünden yoksun oldular. Atatürk, 1937 yılında Beşiktaş'ta Resim ve Heykel Müzesi'ni kurdu. İşte bu, anlayış farkını gösteren bir durumdur. Türkiye'deki sanatsal birikimin bir araya getirilmesini sağlamıştır. Eskiden hükümet programlarında sanatla ilgili bir bölüm vardı. Sanata verilen önem belirtilirdi. Bugünkü hükümet programlarında ise tek madde bulunmuyor. Bunun anlamı, bu kültürün, hükümetlerin düşünme potansiyelinde olmadığıdır.

Türk resim sanatının geleceğini nasıl görüyorsunuz? Gençlere neler önerirsiniz?

Gençlerin yanlış bilgilendirilmesinin önüne geçilmeli. Sanatçı olmayan kişilerin sanat



eğitimi vermemesi gerekir. Milli Eğitim Bakanlığı'nda halen yabancı uzmanlar var ve sanatsal politikamızın altından girip üstünden çıkıyorlar.

DYO Resim Yarışması gibi faaliyetleri nasıl buluyorsunuz? Son yıllarda kurumların bu tür sanatsal faaliyetlere destek olmasını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Gerek DYO'nun yarışmasının, gerek Kültür Bakanlığı'nın yarışmalarının Türkiye'ye çok büyük faydalar sağladığına inanıyorum. Kültüre katkısı olduğunu düşünüyorum ve resmin gelişimi açısından doğru faaliyetler olarak görüyorum. DYO Resim Yarışması, bu yıl 31. kez düzenleniyor ve yoğun ilgi görüyor. Çünkü sanatın

kese kabul ettirmeye çalışmalarının yanlış olduğunu ve çok önemli bir sorun olduğunu düşünüyorum.

Hayatınızın tüm dönemlerinde geçiminizi resim yaparak mı kazandınız?

Resim dışında liselerde, eğitim enstitülerinde, öğretmen okullarında, fakültelerde uzun yıllar teorik eğitim verdim. Ancak sonuç olarak geçimimi hep resimden sağladım diyebilirim.

"Akademide başarısız olanlar soyut resme yönelir" şeklindeki anlayışa katılıyor musunuz?

Türkiye'de böyle bir düşünce var. Belki başka yerde de

Çizimlerinizde ayrıntıya yer vermediğiniz göze çarpıyor. Geçmişin bıraktığı bazı önemli izler var ve bazen hayallerde geçmişe dönebiliyorsunuz. O izler insanın gönlünü alıp götürüyor. Dünyayı tamamen unutturabiliyor. Hiçbir şey göremiyorsunuz ve orada yaşıyorsunuz. Resimlerimde biçimler net değildir. Önemli olan biçimi değil, o duyguyu, o anı yaşatabilmek. O anın verdiği lezzet sizi de alıyor ve oraya götürüyor. Tabii "Ne kadar götürüyor" dersiniz, "Sizin yaşadığınız kadar" diyebilirim. Örneğin kemancının ayakta durduğu ve iki sevgilinin deniz kenarında oturdukları tabloda, yüzlerin ve detayların önemi yok. Masada oturan genç delikanlı benim, yanımda oturan kadın ise hayalimdeki sevgili. O

geleneklerle bağı yoktur, alışılmışın içinde kalmaz. Zaten alışılmışın içinde yer almak yaratıcılığı öldürür.

Yeni kuşağın, resim dışında, bambaşka konularla da gündeme gelmesini nasıl değerlendiriyorsunuz?

Özel bir nedenini aramadım. Ancak sanatçıların, anılarını yazmalarından yanayım. Sanatsal deneyimlerini anlatmaları gerektiğine inanıyorum. Bu da o kadar kolay değil. Bazı olayları anlatmaktan çok daha zor.

Cumhuriyetle yaşıt sayılırsınız. Sizce dünden bugüne neler iyiye, neler kötüye gitti?

Gençleri inanç israfına yöneltmek yanlış. Politikanın okullara girmesinden yana değilim. Sanata bulaşmasınlar, okullara kanşmasınlar isterim. Politikalarını her-

vardır. Ama soyut resmin başarısızlıkla yapılabileceğini sanmıyorum. Soyutlama demek, doğayı resimsel biçime çevirmek demektir. Bunu da başarısız bir adamın yapması mümkün değil.

Bir resim ne kadar zamanınızı alır? Resim yapmadığınız anlarda nelerle uğraşırsınız?

Belirli bir zaman dilimiyle ifade etmek mümkün değil. 1986 yılında başladığım resmi 2001 yılında bitirdiğim oldu. Yani kimi zaman bir resim uzun yıllar durabiliyor ve bir gün bir anda bitebiliyor. Deneyim ve birikimin olgunlaşması gerekiyor. Çok uzun yıllar sonucunda tamamlayabildiğim resimlerimin yanı sıra, örneğin, yaşlı kemancı desenini yapmam iki dakikamı aldı. Ama tabii ki o iki dakikanın öncesinde çok büyük bir birikim var.

tabloda aralarındaki ilişkiyi görmek mümkün. Bir dönem keman dersleri de almıştım. O ayaktaki kemancı da benim. Bütün bunlar size anlatmak istediğim sıcaklık ve yoğun sevgidir. Aralarındaki diyalogu, sevgiyi görebilmeniz ve kemanın sesini duyabilmeniz için yüzdeki ayrıntıların önemli olmadığını düşünüyorum.

Ressam olmasaydınız hangi mesleği seçerdiniz?

Hiçbir şey düşünmedim. Elimden başka da bir iş gelmezdi zaten.

Altmış yılı aşkın ressamlık serüveninizde düşlediğiniz ilgiyi gördünüz mü?

Bu noktaya kadar geldim ve beni seven, sayan dostlarım var. Bütün bunlara şükrediyorum.



"Hiçbir sanat eseri pozitif ve iyi bir birikim olmadan ortaya konamaz. İnanca dayanmayan bir şeyi yaparak hiçbir sonuca varılamayacağını düşünüyorum. Başkalarına beğendirmeye çalışmak saçma geliyor. Böyle bir şey yalanın bir çeşididir."





Oğlan evi dilenci, kız evi yalancı...



Şükrü-Ayşe Duran

Ülkemiz zengin bir coğrafyanın yanı sıra çok kültürlü bir yapıya da sahip. Birçok etnik kökenin bir arada yaşayıp kendini ifade ettiği bu topraklar, aynı zamanda kültürler arasındaki farklılıklarla renkleniyor, canlanıyor, hayat buluyor. Birbirimizi farklılıklarımızla seviyor benimsiyor ve kabul ediyoruz. Belki de bu kültür çokluğu, hepimizin içindeki insancıl özün kaynağı. Geleneklerimiz, sembollerimiz, bayramlarımız, inançlarımız, törenlerimiz farklı ama aslında biz bir bütünüz.

Bu yazımızda çok da hoş bir konuya dair, güzel, gerçek ve renkli hikayeler okuyacaksınız. Farklı kültürlerin düğünlerini, yaşanmış öyküleriyle ve dünyüyle bugünüyle göreceksiniz. Türkiye topraklarında asırlardır bir arada yaşayan toplulukların geleneklerinden esinlenen Grup 7 İletişim Hizmetleri, "düğünleri" 2004 yılı ajandasına konu olarak seçmiş, biz de yazımızda bu bilgilerden faydalandık.

Davetiye yerine şeker

Kürt düğünleri, seremonilerle, zengin düğün mutfağı ve simgesel anlamlarla yüklü adetleriyle renkli bir içeriğe sahip. Hakkari yöresinde düğünün görkemi, aşiretin gücü ve zenginliğiyle doğru orantılı. Şükrü Duran, ilk eşinin vefatından sonra eş dostun önerisiyle görüp beğendiği Ayşe Hanım'la evlenmiş. Geleneklere göre erkek tarafı kız evine, baklava, çikolata gibi hediyelerle giderek kızı istiyor. Kız tarafı bu evliliğe onay verirse, başlık talep ediyor. Nağbavır denen bu bedelin içinde binek atı ve silahın yanı sıra gümüş kemer ve kız ailesinin üyelerine birer takım elbise de var. Düğünden sonra gelin ve damat imamın karşısına birlikte geçerek imam nikahı kıydırıyor. Nikaha giden tüm süreçte tıpkı damadın olduğu gibi gelinin de yanında "yenge" denen bir sağdıç var. Yenge, düğün sabahı, gerdek odasına

Türkmenler, Ermeniler, Kürtler, Yahudiler, Romanlar, Çerkesler, Arnavutlar, Rumlar ve Lazlar, bu coğrafyayı paylaştığımız topluluklardan bazıları. Bu topluluklar bir arada yaşamasına rağmen özel günlerde hepsinin kendine ait gelenek ve göreneklere var. Düğünler, bu farklılıkların gözler önüne serildiği en önemli anlar.

gelip çarşafı alarak, damadın annesine göstermekle görevli. Şırnak'ta ise törelerde bazı değişiklikler göze çarpıyor. Bu yörede düğüne bir hafta kala, erkek tarafının gönderdiği bir çuval dolusu şeker, kız tarafınca komşulara düğün davetiyesi niyetine dağıtılıyor. Düğün üç gün sürüyor. Gelen misafirlere, içli köfte benzeri iri köftelerin ve kavrulmuş cevizin de içine katıldığı "doğaba" adı verilen bir çorba ikram ediliyor. Bazı bölgelerde gelin evden çıkarken ayakkabısının içine uğur parası konuyor. Gelin ayakkabısını çıkardığında yanında kim varsa onun şansının açılacağına inanılıyor.

Kimi yörelerde gelin, yeni evinin kapısından girmeden önce kayınvalide, bolluk bereket olsun diye içine para ve şeker olan bir testi gelinin ayaklarının dibinde kırıyor. Damat ise yüksek bir yerden gelinin ayaklarının dibine toprak atıyor.

Bir bardak şerbet veya şarap

Tıpkı Anadolu'nun diğer kültürlerinde olduğu gibi Ermenilerde de eskiden görüldüğü müessesesine ve erken yaşta evliliğe yaygın olarak rastlanıyor. Hararetli geçen kız isteme ziyaretleri, ardından şerbetlerin dağıtılmasıyla kesilen söz, düğün için atılan ilk adımlar. Başlık parasına Sivas Zara'da pek rastlanmasa da bu gelenek civar köylerde geçerli. Pek çok yörenin tersine burada düğünler, maddi ve sosyal zorunluluk-



Şükrü-Ayşe Duran çiftinin düğünlerinde de Kürt düğün gelenekleri uygulanmış. Çiftin düğünlerinden çekilen fotoğrafı ve bugünü...

lar nedeniyle kışın yapılıyor. Yazın tarlada ve yaylada bulunan yöre halkı, ancak yaz sonu evine dönüyor. Üç günlük düğün maratonu, herkesin davetli olduğu düğün sofraları, kına gecesi gibi şenliklerle renk kazanıyor. Erkeğin damatlık işareti olan boyun bağı "şar" ve gelinin gerdeğe kadar çıkarmayacağı duvak "koğ"un çiftte giydirilmesiyle, düğün iyice hız kazanıyor.

Gelin almada öncü grup olarak "yozucular" devreye giriyor. Erkek tarafı, gelini almadan önce araçlarla, karşı tarafa durumun müsait olup olmadığını soruyor. Soramadan kız tarafınca yakalanırlarsa, her türlü şakaya kurban gidiyorlar, yakalanmazlarsa baş tacı ediliyorlar. Düğün alayının gelini almak için kız evini ikna etmesi küçük rüşvetlerle gerçekleşiyor. Düğün alayı, önde çalgıcılar, sağdıç, damat ve gelin sıralamasıyla erkek evine doğru yola çıkıyor. Eve ulaşan gelinin ayakkabısına yeni kesilen bir horozun kanı sürülüyor. Topluluğa, evliliğin bereketi için tuzsuz tereyağı ve bal dağıtılıyor. Son gün büyüklerin katıldığı "baba yemeği" hazırlanıyor. İncil'i okuyacak köyün en bilge kişisiyle evde, veya varsa rahip nezaretinde kilisede, gelin ve damat bir bardak şerbeti paylaşarak dünya evine giriyor. Eğlenceler sürüyor ama çift üç gün evden çıkmıyor.

Büyük şehirlerde yaşayan Ermenilerin düğünleri ise tipik bir Hıristiyan düğünü. Kırkor ve Gülümya Nayman da şehirde yaşayan ve evlenen Ermeni çiftlerden biri. Kırkor 33 yaşında bekar bir esnaf, Gülümya da 27 yaşında kendi halinde bir terzi. İkisi de eniştelileri oturuyor ve komşu oldukları için birbirlerini tanıyorlar. Evlenmek istemeyen Kırkor, okuduğu bir yazıdaki "bir evlenen pişman, bir de evlenmeyen ama herkesin gittiği yoldan da gitmek lazım bir kere" sözünün etkisi ve çevreden yapılan baskılara dayanmadığı için, evlenme isteğini eniştesine söylüyor. Böylece Gülümya'nın eniş-

leliye bir gün boyunca sergileniyor. Her aşamada kemanlı darbukalı sabahlara kadar eğlenceler yapılıyor. Kına gecesinde, kadınlar sarhoş olana kadar bira içiyor. Düğün için yaz mevsimi tercih ediliyor. Amaç, tüm mahallenin eğlenceye tanık olması. Resmi nikah mahalle meydanında kıyılıyor. Kız evinden, babasının beline bağladığı kırmızı bir kuşakla çıkıyor ve at sırtında mahalleyi baştan sona gezdikten sonra yeni evine getiriliyor. Eski bir gelenekte ise düğünün ertesi günü gelin ve damat yine düğün kıyafetlerini giyerek meydana çıkıyor. Tüm mahalle meydanda toplanıyor ve bir kez daha vur patlasın çal oynasın eğleniliyor...

Rumlarda kızın zengin olması sorun

Geleneksel olarak Rumlarda aileler arasındaki görüşmeleri "proksania" denilen araçlar yürütüyor. Araçlar iki tarafın da tanıdığı, genelde orta yaşın üzerindeki itibarlı kişiler oluyor. Aracı, kız tarafından en yaşlı kadınla görüşüp, niyeti iletiyor. Her iki tarafın da niyeti ortak ve olumlu ise gelin ve damat adayı kendi evlerinde ya da dışarıda tanışılıyor. Kız ile erkek tarafının ekonomik olarak eşit olması belki de en önemli nokta. Erkeğin daha zengin olması hoş görülebilir, ancak kız tarafının daha zengin olması hoş karşılanmıyor. Yoksul bir erkeğin zengin bir kızla evlenmesi ise ancak kızın zengin babasının oğlu olmadığı için işini devredebileceği birine ihtiyaç duyması nedeniyle oluyor.

Yedi kuşak İstanbullu Rum bir ailenin iki kızından biri olan Yohanna, yine yedi kuşak İstanbullu Boğos Vartanyan ile 1975'te bir arkadaş partisinde tanışıyor. 2 yıllık söz ve nişan sürecinden sonra 1977 yılında dünya evine giriyorlar. Bir Rum genci ile bir Ermeni gencin evliliği o zamanlar bazı sıkıntılar yaratsa da iki ailenin anlayışlı olması sayesinde düğün sorunsuz gerçekleşiyor. Geleneklerine bağlı ailelerde gelin ve damat adayı

Romanlarda gençler birbirini beğenir ve isteme aşaması gerçekleşirse, kız tarafı görücüye evlilik şartlarını bildiriyor. Bilezik, oda takımları ve diğer ev eşyaları, hatta pirinç, patates, soğan bile isteniyor.

tesisi ile Kırkor'un eniştesi, iki gencin hayatlarını birleştirmeye karar veriyor. 30 Ocak 1956'da söz kesiliyor. Fazla beklemeden, Beyazıt'ta Marmara Düğün Salonu'nda eş, dost ve akrabalarından oluşan topluluk eşliğinde nişan yapılıyor. Aynı yıl içinde Bakırköy Surp Asdvadzazın Kilisesi'nde evleniyor ve Bursa'ya balayına gidiyorlar. 47. evlilik yıldönümlerini kutlayan çiftin bir kızı bir de oğlu var.

Vur patlasın, çal oynasın!

Roman düğünlerinde, kelimenin tam anlamıyla eğlencenin doruğuna varılıyor. Düğünlere damgasını vuran özellik, neşe ve bitmek bilmeyen eğlence. Selamet-Osman Şahiner çifti, 1974 yılında evlenmiş. Romanlarda, gençlerin birbirini beğenmesi en önemli şart olarak görülüyor. Evliliğe kadar aileler arasındaki bütün görüşmeleri araçlar gerçekleştiriyor. Gençler birbirini beğenir ve isteme aşaması gerçekleşirse, kız tarafı görücüye evlilik şartlarını söylüyor. Bilezik, oda takımları ve diğer ev eşyaları, hatta pirinç, patates, soğan bile isteniyor. Görücü, şartları oğlan tarafına bildirildikten sonra anlaşılırsa, evlilik için ilk törenler başlıyor. Söz kız evinde kesiliyor. Nişanın masraflarını erkek tarafı karşılıyor ve alınan elbiseler tüm mahalle-

kız isteme töreninde büyüklerle birlikte oturuyor, evin sofrasında yalnız bırakılıyorlar. Gençler daha sonra büyüklerin yanına çağrılıyor ve fikirleri soruluyor. Söz kesme töreni genellikle erkek evinde yapılıyor ve erkek tarafından bir büyük, yani "kumbara," gelin adayına altın bir haç armağan ediyor. Kız tarafının evinde davetliler huzurunda nişan yüzükleri takılıyor. Evlilik tarihi belirlendikten sonra aile büyükleri oturup yeni çift için neler yapacaklarını konuşuyor. Damat adayı bir zanaatkarsa, kız tarafının ona bir dükkan açması adetten sayılıyor. Buna gerek yoksa o zaman nakit para yani drahoma verilebiliyor.

Düğün gününden önce damat adayı akraba ve dostlarıyla içmeye gidiyor ve o sarhoş olana kadar masadan kalkılmıyor. Düğünden önceki perşembe günü, çeyiz günü. Yeni eve bereketli olması için şeker, tuz ve ekmek götürülüyor. Bekar kızlar gelin yatağını hazırlıyor, yatağın üstüne bereketli olsun diye para ve pirinç atılıyor. Uğursuzluk getireceğine inanıldığı için düğünden önceki bir hafta gelin ve damat görüşmüyor. Düğünün harcamaları ise tamamen sağdıca aittir. Düğün günü kilise beyaz çiçek ve tüllerle süsleniyor. Gelini babası kiliseye getiriyor ve kapıda bekleyen damat ile papaza teslim ediyor. Sağdıç, gelin ve damadın başlarına bir kur-



Selamet-Osman Şahiner çifti 1974 yılında evlendiklerinde ve bugünkü halleriyle objektif karşısında...



Selamet-Osman Şahiner



Hüseyin-Fadik Kelleci

deleyle birleştirilmiş iki taç takıyor, taçları başlarında üç kez değiştiriyor. Dualar okunduktan sonra dini tören bitiyor ve tebrik faslı başlıyor. Gelin kiliseden çıkarken sırtını dönüp arkasında duran bekar genç kızlara elindeki çiçeği atıyor.

Çerkes gençleri "izinli kaçak"

Çerkeslerin evlilik gelenekleri çok daha özgür ve hoşgörülü. Gençler eşlerini kendileri seçiyor ve evlenme yaşı 30'a hatta 40'a kadar çıkabiliyor. 30 yaşına kadar evlenmeyen Düzceli Sedat Özkoç, Tülay Hanım'la iki kuzeninın ısrarları sonucu dünya evine girmiş. Tülay Hanım'ı gençlerin katıldığı bir eğlencede görmüş, duruşunu, oturuşunu beğenmiş. Ondan sonra da halasının oğlu, kızın ailesiyle görüşmüş. Söz alındıktan sonra, erkek ailesinin kız istemeye gitmesi geleneklerde olmadığı için köyün ileri gelen delikanlılarından üç kişi istemeye gitmişler. Sedat Bey, "Delikanlılık yaşı 35-45 arasıdır bizde. 20-25 yaşındaki çocukları göndermeyiz kız istemeye" diyor.

Tülay Hanım'ın ailesi "anlaşmalı kız kaçırma" olmasını istemiş. Bu yöntemde, kaçırmadan kızın ailesi haberdar oluyor ama bilmiyormuş gibi davranıyor. Bu, kızı daha önce bir başkasının istemiş olması, ailenin zor durumda kalmaması gibi bir nedenden yapıyor. Kızı damat değil arkadaşları, akrabalarından bir erkekle birlikte kaçırıyor. O akraba düğüne kadar kızın yanında kalıyor. Ayrıca kız tanıdık bir ailenin evinde kalıyor, damadın evine gitmiyor. Büyüklerin araya girmesiyle affedilen gençler için düğün hazırlıkları başlıyor. Bütün köy düğünde görev alıyor ve herkes gelen misafirlere evinde ağırlıyor. Düğün iki gün sürüyor. İlk gün damat tıraş oluyor. Damat tıraşı Çerkesler için farklı bir anlam taşıyor. Çünkü erkekler evlenene kadar tıraş olamıyor, sakallarını sadece kısaltabiliyorlar. Eskiden siyah gelinlik

Çerkeslerde "anlaşmalı kız kaçırma", kızı daha önce biri istemişse ailenin zor durumda kalmaması için uygulanıyor. Kızın ailesi kaçırmadan haberdar oluyor ama bilmiyormuş gibi davranıyor.

giyilmiş. Bunun nedeni ise genç kızın evinden ayrılırken mutlu görünmesinin ayıp sayılmasıymış. Gelin ata bindirilerek düğün evinin bahçesine getiriliyor. Bazı bölgelerde silahların veya bıçakların altından geçiriliyor, bazen de iyi huylu olsun diye yumuşak bir posta bastırılıyor. Daha sonra düğünü görebileceği ama davetlilerin onu göremeyeceği bir yere oturtuluyor. Damat ise kendi düğününe gelemiyor, bir yere saklanıp uzaktan seyrediyor. Misafirlere gittikten sonra köyün gençleri o akşam gelin ve damadı gerdeğe gönderene kadar ayrı bir eğlence yapıyor. Evlendikten sonra Tülay Hanım bir, bir buçuk ay büyüklerin yanında hiç konuşmuyor. Bu sürenin sonunda kayınpeder bir öküz kestiriyor. Bu "gelinim konuştuğunda bile bana saygısızlık yapmaz" anlamına geliyor. Ayrıca bir diğer ilginç gelenek ise karı kocanın evlendikten sonra bir arada görünmemesi. Hatta büyüklerin yanında çocuklarını sevmiyorlar.

Türkmen düğünü

Tokat'a bağlı Hubyar Köyü'nden Hüseyin-Fadik Kelleci, kardeş çocukları olarak doğmuşlar ve kaderleri doğduklarında dedeleri tarafından birleştirilmiş. Hüseyin Bey, İstanbul'da çalışırken, beşik kertmesi olan Fadik Hanım'la sözlendiğini öğrenmiş. 15 yaşındaki Fadik, kendisinden 6 ay büyük dayısı-



Hüseyin-Fadik Kelleci, kardeş çocukları olarak doğmuşlar ve kaderleri doğduklarında dedeleri tarafından birleştirilmiş.

nın oğlu Hüseyin'le bir yıl sözlü kalmış. 1979 yılında ise İstanbul'da dedesinden aldığı bir mektup ve ses kasetiyle 3 Temmuz'da düğün olacağını öğrenmiş. Düğün Tekeli Dağı yaylasında yapılmış. İlk gün misafirler kız evinde toplanıp, Fadik Hanım da dahil yaylaya uzanan 5 kilometrelik yolu, tek sıra bir konvoy oluşturacak şekilde yürüyerek kat etmişler. En ilginç gelenek ise gelin ve damadın dereye yıkanması. Önce damat ve yakın arkadaşları yayladaki dereye gidiyor. Daha sonra ise gelin ve refakatçileri... Düğün günü genellikle kırmızı olan duvak, geline ilk kez takılıyor, kardeş kuşağı bağlanıyor. Damat, damda gelin alayını bekliyor. Geline elma atılması gerekiyor. Evde bir süre dinlendikten sonra gelin, 5 kilometrelik yolu bu defa at sırtında iniyor. Gerdekten sonra gelinin annesinin hazırladığı helva yeniyor. Son gün gelin aşıklerle suya gidiyor. Getirdiği su, bereket, mutluluk ve sağlık getirsin diye herkese dağıtılıyor.

Kız evi, naz evi...

Laz düğünleri en renkli Anadolu düğünleri arasında yer alıyor. Bahriye ve Ahmet Kalmuk, 1973 yılında evlenen Trabzonlu bir çift. Ahmet Bey'in abisi Bahriye Hanım'ın ablasıyla evlendiğinde görmüşler birbirlerini. Ahmet Bey askerden dönünce ailesi evlenmesini istiyor ve Bahriye Hanım'ı gelin olarak almaya karar veriyorlar. Kalmuk ailesi bir aile büyüğünün devreye girmesiyle Bahriye Hanım'ı istiyor. Ama hemen "tamam" cevabını almak mümkün değil. Erkek tarafı olumlu cevap alabilmek için kız tarafının kapısını aşındırmak zorunda kalıyor. Olumsuz cevap verilmesi, tekrar istemeye engel değil: "Çünkü oğlan evi dilenci, kız evi yalancısıdır", sözleriyle açıklanıyor durum... Ancak üçüncü defa istemeye gittiklerinde olumlu cevap alıyorlar.

Düğün öncesi iki aile birlikte düğün alışverişine çıkıyor.

gören Ayten Hanım ve Hamit Bey, düğün gününe kadar görüşmüyorlar. Arnavut geleneğinde başlık parası yok ama gelin için altın takı isteniyor. İsteme sırasında gelin tarafı kararını bildirmiyor. Karar olumlu ise ertesi gün erkek tarafına el işlemeli bir bohça gönderiliyor. Söz ve nişan sırasında damat adayı kızın evine gelemiyor. Yüzükler ayrı ayrı, kendi evlerinde takılıyor. Dini nikah da gelin ve damat adayının غيابında kılıyor. Arnavut göçmenlerde boşanmak söz konusu olmuyor. Evlilik namus anlamına geliyor... İmam nikahının ardından her iki tarafın ailelerinin katıldığı resmi nikah yapılıyor. Ardından kına gecesi ve yedi gün süren düğün başlıyor. Kına gecesinde gelin adayı, erkek tarafının hediye ettiği bütün kıyafetleri giyiyor. Ayten Hanım o gece 9 kıyafet değiştirdiğini söylüyor.

Düğün de yine kız ve erkek tarafının evinde, ayrı ayrı yapılıyor. Arnavut düğünlerinin detaylarında gerçekleştirilen ilginç geleneklerden biri ise gelin, ailesinin evinden alınmaya gidildiğinde, kayınvalidenin gelinin yüzünü açtıktan sonra "dili tatlı, evi bereketli olsun" diye gelinin başına şeker ve para dökmesi. Gelin evden çıkarılırken damattan başka bir erkeğin gözü üzerine değmesin diye, başına üst üste iki çarşaf geriliyor. Gelin evine geldiğinde, damat koluna girerek onu yeni evine götürüyor. Gelin eve girmeden önce, kayınvalide kolunun altına Kuran-ı Kerim ve bir ekmek koyuyor. O gece eğlence geç saatlere kadar sürüyor. Bir hafta boyunca gelin, her gün gelinliğini giyerek misafirlerin karşısına çıkıyor ve kutlamalar böylece tamamlanıyor.

Bekarlığı gömme gecesi

Musevi toplumunda evlilik, iki insanı sonsuza dek birbirine bağlayacak dini bir tören anlamına geliyor. Berto, Sara'yı 29 Ekim 1953'te kuzeni aracılığıyla tanımış. O zaman Sara 18 yaşında bir Dame De Sion öğrencisi,

Arnavutların en ilginç geleneklerinden biri, gelin evden çıkarılırken damattan başka bir erkeğin gözü üzerine değmesin diye, gelinin başına üst üste iki çarşaf örtmeleri...

Kına gecesi ve düğün günü traş geleneği aynen uygulanıyor. Düğün günü öğleye doğru, tabanca tüfek ata ata gelin evine gidiliyor. Kız evinde mermiler atılıyor, horonlar çekiliyor, kemençeler çalınıyor. Gelin, kayın-pederine bahşiş karşılığında teslim ediliyor. Çeyiz verilirken de mutlaka bahşiş alınıyor. Dönüş yolu boyunca da mermiler atılıyor, horonlar tepiliyor. Damat gelini kapıda karşıyor ve gelinin başına piriñç, buğday ve madeni para atıyor. Gelin kapıda, içi şerbet dolu bir kaba elini sokuyor ve şerbeti kapının sağına soluna sürüyor. Bir yudum şerbet içiyor ve damada da içiriliyor bu şerbetten. Gece eğlence bittikten sonra gelin ve damat yalnız kalıyor ve damat gerdekten sonra dışarı çıkarak bir şarjör mermiyi havaya sıkıyor.

Yedi gün yedi gece düğün

Arnavut göçmenlerinin evlilik gelenekleri ise Anadolu geleneklerine çok yakın. Görücü usulü evliliklerle ailenin temelleri atılıyor. Ayten-Hamit Balaban çifti de bunlardan biri. Geleneklere göre formalite icabı da olsa kızın fikri alınıyor. Hamit Bey'in ailesi oğullarının evlenme yaşının geldiğine karar veriyor ve Ayten Hanım'ı görüp beğeniyorlar. Düğünden önce sadece birkaç dakika birbirlerini



Ayten-Hamit Balaban çifti, düğünden önce sadece birkaç dakika birbirlerini görebilmiş. Düğün gününe kadar bir daha görüşmemişler.

Berto ise genç bir subay. Musevilerde düğünden önce, damat ve erkek arkadaşlarının katıldığı "Bekarlığı gömme gecesi" düzenleniyor. Damat adayı, törenden önceki cumartesi günü sinagogda Tora (kutsal kitap) okumaya çağrılıyor. O zamanlar damat düğünde, silindir şapka, frak ve beyaz eldivenden oluşan özel bir kıyafet giyiyormuş. Düğün töreni sırasında ise sinagoglarda "tallit" (dua şalı) kullanılıyor. Gelinle damadın yanında anne-babaları yer alıyor ve tallit, bu iki ailenin fertleri tarafından gelin ve damadın başlarının üzerine tutuluyor. Törenin sonunda gelin ve damat bir kadeh şarabı birlikte içiyor. Bir başka Musevi geleneği ise damadın bardak kırması. Bu, en mutlu anda bile Bet-Hamikdaş'ın yıkılışını unutmamak için uygulanan bir gelenek. Musevi geleneğinde ayrıca "ketuba" diye adlandırılan önemli bir ayrıntı daha var. Ketuba, dini nikahı kıyan hahamin, iki tanık huzurunda damada imzalatıp gelin tarafına teslim ettiği bir belge. Kadının lehine hazırlanmış bir belge olan ketubanın amacı, kadının haklarını korumak. Berto ve Sara, 30 yıl birlikte mutlu yaşamışlar. Berto 1983 yılında vefat etmiş.



Ayten-Hamit Balaban

Cetin



“Mutfakta olmak özgürlüktür!”

Aşçıbaşı denince, bembeyaz kıyafetleri ve kocaman şapkalarıyla, orta yaşlı, biraz göbekli ton-ton amcalar gelir aklımıza. Oysa son dönemde bu biraz değişiyor. Zamanımızın aşçıları artık, “executive ve chef”lerle birlikte genç, karizmatik ve mutfağın yanı sıra yaşamın her alanına ilgi duyan kişiler. Geçmişin aşçılarıyla günümüzün “executive chef”leri arasında neredeyse tek bir ortak nokta kaldı: Bolu, Mengen... Hilton ParkSA Oteli Executive Chef’i ve Türkiye Aşçıları Milli Takım Kaptanı Eyüp Kemal Sevinç de aşçılık mesleğinin Mengenli, yeni jenerasyon temsilcilerinden... Sevinç’in henüz 13 yaşında Borsa Lokantaları’nda başlayan mutfak macerası, 19 yaşında “Türkiye En İyi Aşçı Yarışması”nda aldığı birinciliğin ardından uluslararası arenada kazandığı pek çok ödülle devam etmiş.

Geleneksel Türk Mutfağı’ndan ilham alarak “genç Türk mutfağı”ni yaratan, Sevinç ile Yaşa Dergisi için hazırladığı yoğurt muhalebisini tadarken, “evrim geçirmiş Türk mutfağı” hakkında keyifli bir söyleşi gerçekleştirdik.

Baş aşçıların imajı mı değişiyor, yoksa siz bir istisna mısınız?

İmaj kesinlikle değişiyor. Bu bana özgü bir durum değil, yalnızca bir başlangıç yapmış olduk. Zaman değiştikçe şartlar da değişiyor. Eskiden şefler mutfaktan dışarı çıkmazmış, biz ise hem mutfakta hem de otelin her yerinde olmaya çalışıyoruz. Kimi zaman siparişleri ken-

dimiz alıyoruz, hatta misafirlerimizle yemeği beğenip beğenmedikleri konusunda sohbetler ediyoruz.

Yarattığınız yeni tatlarla ilişkin nasıl tepkiler alıyorsunuz?

Gelenekçiler çok farklı buluyor ve değişik tepkiler verebiliyorlar. Bunu engellemek için münüleri hem yeni tatlardan hem de geleneksel tatlardan oluşturuyorum. Gurme münüsünde ise Türk mutfağının evrim geçirmiş tatlarına ağırlık veriyorum. Rakı dondurması, baklava hamuruna sarılmış lüfer balığı ve kadehte çoban salatası, insanların yoğun ilgisini çekiyor. Hatta baklava hamurunda lüfer balığının yalnızca tadına bakmak için buraya gelen pek çok müşterimiz var. Bu arada baklava hamurunda lüfer balığının bir tatlı olmadığını da belirtmek istiyorum.

Mutfağımızın lezzetleriyle oynamak mı gerekiyor?

Lezzetlerle oynamak tabii ki gerekiyor. Ama burada yaptığımız Türk mutfağının modernizasyonu değil. Türk mutfağının modernizasyonu dendiği zaman, pastirmalı kuru fasulyenin salçasını, yağını azaltarak, fasulyelerini daha farklı bir yöntemle pişirerek ortaya çıkarılabilecek yemekler akla gelir. Burada yaptığım ise yeni bir bakış açısı olarak algılanabilir. Bence mutfakta olmak özgürlüktür! Bu şekilde geleneksel lezzetleri koruyarak pişirme tekniklerini ve sunumlarını değiştirme tarzını dünyada üç kişi uyguluyor. Biri New York’ta French Laundry’den Thomas Keller, diğeri Barcelona’daki Elbolli

Restaurant’tan Ferran Andria ve Türkiye’den de ben varım. Sunumlarını ve pişirme tekniklerini değiştiriyoruz, ancak lezzetini koruyoruz.

Evrim geçiren tatların rakı, balık, çoban salata gibi çilingir sofrası yiyecekleri olması bir tesadüf mü?

İnternette, “Eyüp Usta’nın meyhanesinde içilmez” şeklindeki mizahi yaklaşıma yönelik söyleyebileceğim; yarın bir meyhane açacak olsam, bol sarmısaklı haydarisini de en acı kısırı da servis ederim. Nabza göre şerbet diyebiliriz. Meyhanede gidecek yiyecek farklıdır, buranın konsepti farklı. Çilingir sofrasına yönelik bilinçli bir değişiklik çalışması içerisinde değilim. Münülerimizde çilingir sofrasının da alası bulunuyor.

Bunlar fantastik denemeler mi, yoksa Türk mutfak kültüründe yer etmesi için yaptığınız çalışmalar mı?

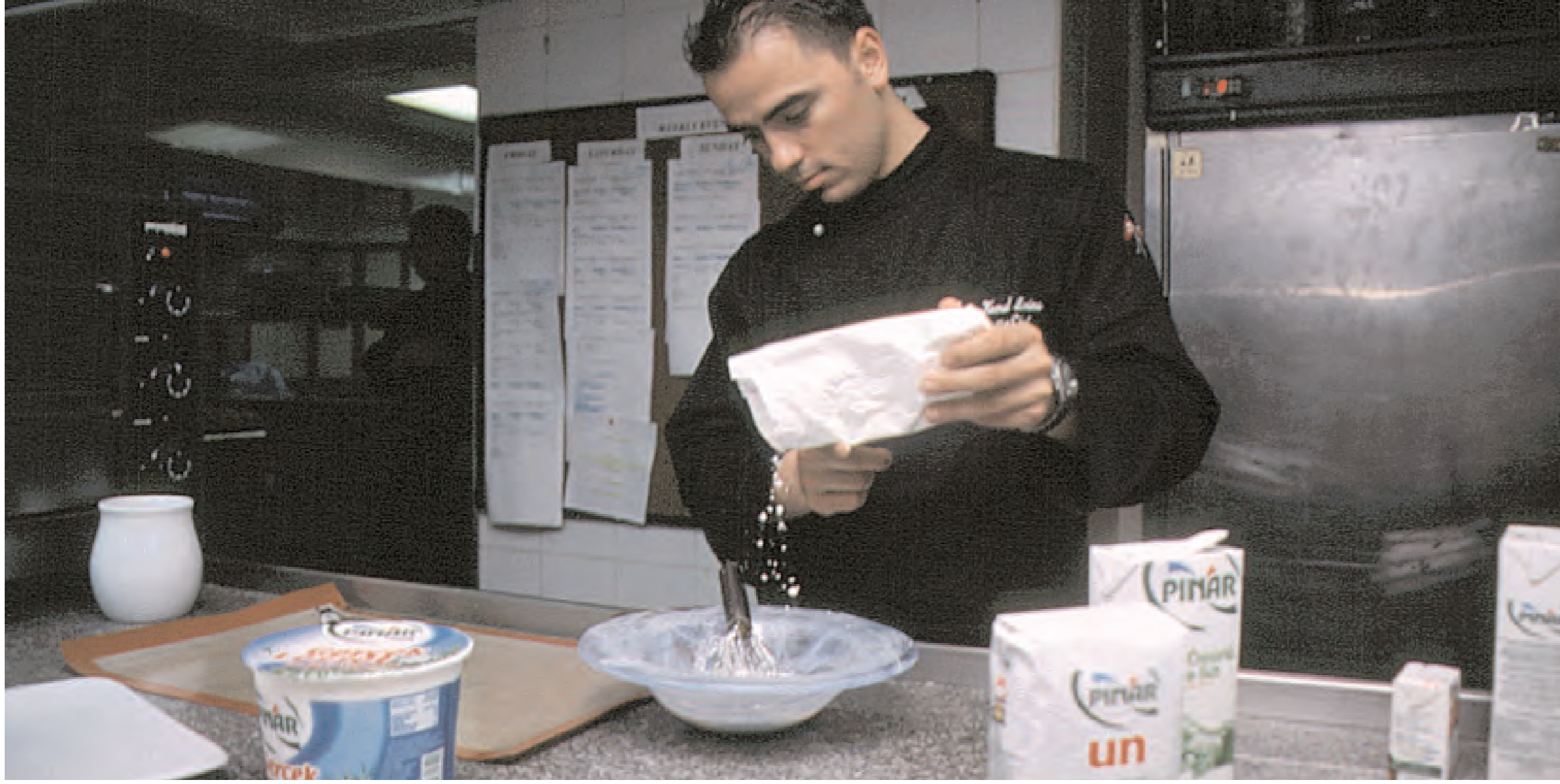
Doğru işler yaptığınızda her şey zaman içerisinde tarih oluyor zaten. 1600 yılında servis edilip de günümüzde hala varlığını sürdüren yemek de var, bundan 200 yıl sonra servis edilebilecek yiyecekler de var. Öyle umuyorum ki baklava hamuruna sarılmış lüfer balığı, yüz yıl sonra bile servis edilecek. Bu konuda da oldukça iddialıyım.

Aşçı milli takımının kaptanı olarak, milli takımda neler yaptığınızı anlatabilir misiniz?

Yurt dışında tanıtımı, daha önceleri Turizm Bakanlığı ya

Hilton ParkSA Oteli’nin aşçıbaşı Eyüp Kemal Sevinç, siyah kıyafeti ve biryantinli saçlarıyla, kafamızda oluşan aşçıbaşı imajından oldukça uzak...





“Doğru işler yaptığınızda her şey zaman içerisinde tarih oluyor zaten. Öyle umuyorum ki baklava hamuruna sarılımış lüfer balığı, yüz yıl sonra bile servis edilecek. Bu konuda oldukça iddialıyım.”

da Türk Tanıtma Vakfı yapıyordu. Bizim de sivil toplum örgütleri olarak yurt dışında Türk mutfağının tanıtılması ve Türk şeflerinin iyi bir edinmesi yönünde çalışmalar yapmamız gerekiyordu. Yaklaşık 5-6 yıldır da bunu yapıyoruz. Aşçı Milli Takımı, 1995 yılında kuruldu. Şu anda 20’den fazla üyemiz bulunuyor ve tümü İngilizce bilen aşçılardan oluşuyor. Şu ana kadar katıldığımız 300 yarışmanın sonucunda, 200’ün üzerinde ödülümüz bulunuyor. Bu takımla yaydığımız sinerji sayesinde aşçılık gençler tarafından tercih edilen bir meslek haline geldi. Çeşitli yarışmalara katılarak, Türk mutfağını akademik olarak temsil ediyoruz ve lezzetlerini tanıtıyoruz. Çeşitli dereceler alarak literatüre girmesini sağlıyoruz.

Mutfağımızın dünyada tanınamamasının nedeni nedir?
Körler sağırılar birbirini ağırlar, diyebiliriz. Mutfağımıza ilişkin bir takım standartların oturtulması ve iyi bir eğitimin oluşturulması gerekiyor. Yurt dışına giden şeflerimiz muhakkak yabancı dil bilmeli. Yaptığınız yemeğin amacını, yapılışını oradakilere anlatamazsanız, insanlar tadına bakar ve “Çok güzel” diyerek geçip giderler.

Sağlıklı beslenmeye yönelik mönülerinizde ne gibi değişiklikler yapıyorsunuz?

Her ürünü mevsiminde kullanıyoruz. Ayrıca birbirine uyumlu gıdalar olmasına dikkat ediyoruz. Bunlara dikkat etmek zaten sağlıklı bir mönü oluşturulmasını sağlıyor. On iki ay boyunca çilek veya domates olmasını

doğru bulmuyorum. Ayrıca sağlık açısından HACCP belgesi olmayan hiçbir firmayla çalışmıyoruz.

Kendiniz için özel yemekler yapıyor musunuz?
Evde çok özel durumlar dışında mutfığa girmiyorum. Yemekleri ağırlıklı olarak eşim yapıyor. Hafif yiyecekler tüketmeye dikkat ediyorum. Ilık salata ve meyve yemeye çalışıyorum. Greyfurt ve portakalı özellikle tüketmeye uğraşırım. Tüm gün aktif olduğumdan ağır yiyeceklerden uzak durmaya gayret ediyorum.

Hazırladığınız yemeği ilk olarak kime tattırıyorsunuz?
Deneme-yanılma yöntemi çok etkilidir. En son hazırladığım mönüyü iki ay gibi bir sürede hazırladım. Yaklaşık 30-40 kişi mönünün tadımını yaptı. Ama herkesten önce ben ve ekibim tadını kontrol ediyorum.

Bu kadar genç yaşta şef olmak nasıl bir duygu?
İstanbul’da uluslararası zincirde yer alan ilk Türk şef benim. Takım çalışması sayesinde bir yere gelebiliyorsunuz. Tüm ekibin yönetimini iyi bir şekilde yaptığınız takdirde ve motivasyonu da yüksek tuttuğunuzda, her işi yapabilmek mümkün.

Yemekleri müşteriye sunacak olan garsonların, bu yemeklere hakim olması için neler yapıyorsunuz?
Mönülerimizi hizmete sokmadan önce bir haftalık bir eğitim süremiz oluyor. Tüm yemeklerimizi hazırlayıp tek

tek fotoğraflarını çekiyoruz ve bir kitapçık hazırlıyoruz. Bu kitapçığı tüm birimlere göndererek, yemeklerin tadımını yaptırıyoruz ve detaylı bilgi veriyoruz. Böylece servis eden arkadaşlarımız yemek konusunda bilgi sahibi olabiliyorlar ve bize büyük bir kolaylık sağlıyor bu.

Bir yemeği yemek yapan özellikler nelerdir?
Kaliteli malzeme kullanılırsa ve hoş bir görüntüsü varsa, bu iyi bir lezzet ortaya çıkarır. Kalitesiz malzeme kullanıldığında ne kadar emek verilirse verilsin iyi bir yemek yapılamaz.

Dışarıda nerede yemek yersiniz?
Eşim de ben de sıklıkla Develi Restaurant’ı tercih ederiz. Gaziantep mutfağını müthiş bir biçimde servis ediyorlar. Malta eriğiyle yapılmış kebab favorimidir. Ayrıca biraz da işim gereği Nişantaşı civarındaki restoranları ve otel restoranlarını turlamaya çalışırım. Develi Restaurant’da yediğim beyaz türüf mantarıyla yapılmış dürümün tadı damağımda kaldı diyebilirim.

Yemek önce göze mi damağa mı hitap etmeli?
Bir dönem “novel cuisine” akımı vardı. Saatlerce uğraşılıp görsel olarak inanılmaz tabaklar hazırlanıyordu. Ama insanlar bir kere bakıyor ve geçip gidiyorlardı. Bence kaliteli malzeme kullanılarak lezzetli yemekler yapılması gerekir. Her şeyin başının sağlık olduğunu düşünüyorum.

Türk mutfağı, diğer ülke mutfaklarıyla kıyaslandığında farklılıklar nelerdir?

Herkes göre kendi mutfağı güzeldir. Ancak mutfak olarak değil, yemekleri ön plana çıkararak mutfağınızın ismini duyurabilirsiniz. “Türk mutfağı” diyerek dünyada sesinizi duyurabilirsiniz. Ama hünkarbeğendiyi herkesin alınca kazıyabilirsiniz. Bizim mutfağımızı diğer ülkelerinkile karşılaştırdığımızda bizimkiler daha soslu, tencere yemekleridir. Ayrıca bizde zeytinyağlılar diye bir bölüm vardır. Dünyanın hiçbir mutfağında böyle güzel ve lezzetli bir bölüm yok. Bu şekilde pişmiş ve sağlıklı bir bölüm, yalnızca bizim mutfağımızda var. Yöresel mutfaklarımız arasında Güney Doğu Anadolu mutfağı, özellikle de Gaziantep mutfağı çok lezzetli. Türk mutfağının uygulanması diğerlerine göre biraz daha zordur. Ama yaygınlaşmamasının nedeni bu değil. Fransız mutfağı, yapılan eğitim yatırımları sayesinde bu kadar yaygınlaştı. Dünyanın pek çok bölgesinde üniversitelerde yetişmiş Fransız şefleri çalışıyor. Gittikleri yerlerde kendi ürünlerini kullanıyorlar. Mutfakta Elle Wiler tereyağı dışında bir marka kullanmıyorlar. Her biri günde iki kilo kullansa, 100 bin tanesi bir günde toplam 200 ton kullanmış olur. Fransa’da şeflere yatırım yapılıyor ve şefler de ülke ekonomisine bu şekilde inanılmaz bir katkı sağlıyor.

Hedefleriniz nelerdir?
Bir meyhane açmayacağım kesin. Kısa vadeli hedefim-

de, Hilton grubundaki görevime devam etmek var. Onun dışında daha ileriki zamanlarda restoraniyle, yemek kütüphanesiyle, laboratuvarıyla, müzesiyle bir gastronomi kulübü kurmayı istiyorum. İlk başladığım yıllarda aşçılık bugünkü gibi popüler ve çok sevilen bir meslek değildi. Mesleği seçtiğimde “en iyisini yapacağım, ya da hiç yapmayacağım” diyerek kendimi geliştirmeye başladım. Hala da geliştirmeye çalışıyorum. Yakın zamanda Dubai’deki Emirates Academy’ye gideceğim. Burj el-Arap’ta bir hafta boyunca yeni gelişen restoran trendleri üzerine eğitim alacağım. Bu meslekte eğitim bitmiyor, sürekli yenilenmek gerekiyor.

Hazırlığınızın yaptığınız yeni tatlar var mı?
Yumurta kabuğunun içerisinde servis edilecek ılık menemen sufle yapmayı düşünüyorum. Hatta denemelerini de yaptım ve gayet güzel sonuçlar aldım. Ayrıca yeni sunumlar geliştiriyorum. Somon çorbasını laboratuvar tüpünde servis ettik ve herkesin çok hoşuna gitti. Kül tablasının içinde bile yemek servis edebilirsiniz. Sığara külünden bir tatlı yaparsınız ve kül tablasında servis edersiniz. Bunu kimse engelleyemez. Bu bir özgürlüktür ve yaratıcılıktır. Kül tablasından kaşıkla tatlı yenilebilir. Bu insanların hoşuna gider veya gitmez, ama beğenen de olacaktır, beğenmeyen de... Örneğin bizim burada gerçekleştirdiğimiz farklı sunumlar pek çok kişi tarafından olumlu tepkiler alıyor. Ama beğenmeyen de illa ki vardır. Sunum tamamen sizin tercihinize kalmış.

Yoğurt muhallebi

Malzemeler:
1 kg. süt, 275 gr. şeker, 150 gr. nişasta, 500 gr. süzme yoğurt, 2 adet yaprak jelatin.

Yapılışı
Süt ve şeker kaynatılır. Nişasta ilave edilir. Koyulaşınca ocaktan alınır, yoğurt ve yaprak jelatin ilave edilerek soğumaya bırakılır.

Yoğurt yaprakları
400 gr. süzme yoğurt, 1 kg. süt, 600 gr. cream wet

Yapılışı
Sütün kaynamasına yakın cream wet ilave edilir. Koyulaşınca süzme yoğurt eklenir. İnce tabakalar halinde yayılarak fırında kurutulur.

Yoğurt dondurması
1 kg. süt
800 gr. krema, 360 gr. yumurta sarısı, 450 gr. şeker
350 gr. süzme yoğurt, 100 gr. glikoz

Yapılışı
Yumurta sarıları ve şeker çırpılır. Süt ve krema kaynatılır ve kanştırılır. Glikoz ve süzme yoğurt eklenerek dondurma makinesine konur.



Süphan Dağı önündeki Rusa kenti

“Urartu Krallığı Tarihi ve Sanatı”, Urartu kazıları konusunda başvuru niteliği taşıyan bir kitap. Eseri, Prof. Dr. Altan Çilingiroğlu hazırladı. Çilingiroğlu, Yaşa Dergisi için Urartu uygarlığının parçası olan Ayanis Kalesi kazısını ve ortaya çıkarılan tarihi eserleri yazdı.

Ayanis Kalesi, Van'ın 35 kilometre kuzeyinde, merkeze bağlı Ağartı adlı köyün ise 500 metre kuzeyinde yer alır. Ayanis Köyü'ne Van-Erciş karayolunun 20. kilometresindeki Alaköy sapağından dönülerek gidilir. Van Gölü'nden 300 metre içeride olan kale, göl seviyesinden 225 metre, deniz seviyesinden 1866 metre yükseklikte. Kalenin yer aldığı kayalık tepe, doğuda yer alan Güney Tepe'nin göle uzanmış burnu üzerinde inşa edilmiş.

Van Ayanis Kalesi, yaklaşık 350x150 metre boyutlarında. Kalenin en üst kısmında yer alan yerleşmenin etrafı ana kaya üzerinde yükselen ve temelleri taş olan sur duvarları ile çevrili. Taş temeller üzerinde yükselen ve bazı eski kaynaklardan elde ettiğimiz bilgilere göre, yükseklikleri 15 metreyi bulan kerpiç beden ise bazı durumlarda 2-3 metreye kadar korunarak gelmiş. Kalenin doğu yönünü çeviren ve kireç taşı bloklarından örülen sur duvar temelleri üzerinde, belirli aralarla kuleler yapılmış.

Kalinin güney yönünü çevreleyen sur duvarları çevre yörelerden elde edilen andezit taşından inşa edilmiş. Çok kaliteli bir taş işçiliğini sergileyen sur duvarları, bazı durumlarda 5 taş sırası yüksekliğe kadar korunmuş. Kalenin güneydoğu köşesinde yer alan anıtsal kapıda andezit taş blokları kullanılmış. Kapı önünde ele geçen yapıyı yazıtı, kalenin Argıştı oğlu Rusa (II) tarafından yapıldığını ve adının da “Rusahinili Eiduru-kai” (Süphan Dağı Önündeki Rusa Kenti) olduğunu gösterdi. II. Rusa. MÖ 685-645 yılları arasında yaşayan ve Urartu

Krallığı'na kültürel ve askeri açıdan yeniden doğuşu yaşattığı benimsenen kraldır.

Kalede iki farklı döneme tarihlenen, iki ana yapı katı var. Yüzey toprağına çok yakın olarak ele geçen ilk tabaka Ortaçağ'a, yani MS 10-11. yüzyıllara tarihleniyor. Bu bilgilerimiz ele geçen sikkelerle kanıtlanıyor. Kalenin erken yerleşme katı ise Urartu'nun geç dönemine (MÖ 7. yüzyıl) ait.

Kalinin en görkemli yapılarından biri, “payeli salon” olarak adlandırılan ve çatısı 10 adet anıtsal payeler ile taşınan yapı. 30x30 metre boyutlarındaki alan içinde kare planlı bir Urartu tapınağı yer alır. 12.50x13.00 metre ölçülerindeki tapınak payeli salonun doğu duvarına bitişik olarak inşa edilmiş. Tapınak andezit taş blokları üzerinde yükseliyor. Üç kademeli bir girişle kare planlı bir cellaya giriliyor. Cella içinde, su mermerin-





Urartu Kralı II. Rusa tarafından MÖ 673/72 yıllarında yapılmış olduğu bilinen kalenin çok büyük ve güçlü bir yangınla yıkıldığı kesin bir bilgi. Bu yangının yok edici sonuçları kazısı yapılan bütün açmalar-da görülüyor.



den yapılmış bezemeli bir podyum var. Tapınağın cephesinde toplam uzunluğu 16 metre olan ve 8 ayrı anezit taş bloğu üzerine yazılmış yazıt yer alıyor. Yazıtta tapınağın Kral II. Rusa tarafından Tanrı Haldi için yapıldığı yazılı. Kalenin ve kale etrafındaki kent "düşman ülkelerinden" esir alınan insanların katkısıyla II. Rusa tarafından yapıldığı belirtiliyor.

Esir alınan ülkeler içinde Hitit ülkesi, Frigya ve Asur ülkesi olduğu özellikle ifade ediliyor. Tapınağın cella duvarları andezit taşından yapılmış ve üzerleri intaglio (taş oyma) tekniği ile bezenmiş. Oyulan motiflerin içleri başka bir madde ile doldurularak tanrılar, fantastik yaratıklar ve bitki motifleri ile süslenmiş. Bu tür uygulama ilk ve tek örnek olarak Ayanis tapınağında kullanılmış.

Tapınak yapısının yer aldığı payeli salon içinde ve tapınak avlusunun etrafını çeviren bir portiko (ahşap revak) var. Avlunun üstü açık ve dini merasimlerin bir bölümü burada gerçekleştiriliyor. Payeli salona doğudaki bir kapıdan giriliyor. Kapının iki yanında toprağa gömülü olarak bulunan tunç diskler, payeli salonun Tanrı Haldi için yapıldığını açıklıyor. Alan içinde miğfer, kalkan, sadak, ok ucu, mızrak ucu ve kılıç gibi çok sayıda silah ve merasim malzemesi ele geçmiştir. Silahların çoğu üzerinde bunların Tanrı Haldi'ye armağan edildiğine ait yazıtlar var. Bunların bir kısmı tapınak duvarlarının, bir kısmı da payelerin üzerlerine asılmış durumda. Tapınağın kuzey duvarına asılmış olduğu kesin olan bir kalkanın üzerinde 5 kg ağırlığında bir aslan başı var. Kalkanın kenarlarındaki yazıtta bunun Tanrı Haldi için armağan edildiği belirtilmiş. Yazıtta bir başka ifade ise tapınakta kutsanan ateş kültü ile ilgili bilgi veriyor. Tanrı Haldi'ye armağan edilen silahlar bir süre sonra avlunun güneyinde ve avlu seviyesinden 6-8 m derinde olan depo odalarında saklanmaya alınmış. Bu depolardaki

düşünüyor. Ayanis tapınağı, Urartu tapınak mimarisi ile ilgili bilgi vermenin dışında bu tapınaklarda gerçekleştirilen dini merasimleri de bize anlatması açısından önemli.

Kaleyi doğu-batı yönünde kat eden anıtsal bir omurga duvarının iki yanında inşa edilen yapının üst katlarının işlevi henüz aydınlığa kavuşmamış durumda. Ancak üst katlarda yapıya verilen işlev ne olursa olsun, bu yapının bodrum katının çok büyük boyutlu depo mekanları topluluğu olduğu kesin. Yapılan kazılar bu alanda sayıları onlarla ifade edilen ve kapasiteleri bir tona yaklaşan küplerin varlığını kanıtlıyor.

Ortaya çıkarılan ve sayıları 150'yi bulan küplerin üzerlerinde küpün alabildiği miktarı belirten Urartu çivi yazısı ile yazılmış yazılar var. Küplerin ve bu alanda bulunan diğer pişmiş toprak kapların ağızlarının bir çuval parçası ile örtüldüğü ve bu çuvalın küplerin ağız kenarlarına ip ile sarıldıkları sonra mühürlendiği anlaşıyor. Bu la olarak adlandırılan bu mühür baskıları üzerinde malın ait olduğu ilgili kralın adı ve olasılıkla malların nereden geldiği yazılı.

Depo mekanları içinde yer alan farklı büyüklükteki küp ve küpçüklerin konumlandırılması üzerinde yapılan gözlemler, çeşitli mekanların farklı türdeki yiyecek ve içecekler için kullanıldığını gösteriyor. Aynı büyüklükteki ve formdaki kapların belli depo mekanları içinde bulunması, önceden yapılan bir planlamanın ürünü. Söz konusu depo mekanlarının üst katlarında yer alan yapının işlevi, yapının yer aldığı bölümle yakından ilgili olmalı. Kalenin manzarası en güzel ve rüzgara açık olan bu bölümünde kalenin yöneticisinin ikametene ayrılan bir yapı olmalı. Kazılar sırasında bulunan çok renkli duvar resimleri kalıntıları burada önemli bir yapının varlığı-

yüzlerce silah gün ışığına çıkarılmış ve Van Arkeoloji Müzesi'ne teslim edilmiş durumda.

Payeli salondan elde edilen veriler, bu alanda birbirinden çok farklı dini merasimlerin gerçekleştirildiğini gösteriyor. Alana girişi sağlayan kapının civarında bulunan su küveti, dini bir temizlik için kullanılmış. Kuzey duvarına bitişik olarak ele geçen hiyeroglif yazıtlı küpün içinde, kutsal şarap olmalı. Kutsal şarap tanrılara bir libasyon (sıvı kurban) sunağı ile sunulmuş. Tapınağın kuzey duvarına bitişik olarak yapılan ve hiçbir zaman söndürülmemesi gerektiği aslan başı kalkan üzerindeki yazıtta emredilen bir ocak var. Ateş kültü ile ilgili merasimler burada yapılmış.

Tanrı Haldi'ye armağan edilen silahlar, merasimin bir başka aşamasını temsil ediyor. Silah, kurbanı tanrının savaşı özelliğini vurguluyor. Ancak bazı silahların içleri akdan ile doldurularak tanrıya armağan edilmiş. Tapınak avlusunda ele geçen büyük boyutlu tunç kazanın içi de akdan ile dolu. Bu davranış bereketlilik ile ilgili olmalı. Merasimlerin belki de son aşaması Tanrı Haldi'ye ve diğer tanrılara armağan edilen hayvanların kurban edilmesi. Olasılıkla kurbanlık hayvanların bir bölümü tapınağın güneyinde var olan ocakta pişiriliyor ve merasime katılanlara dağıtılıyordu. Ocağın yanında bulunan küplerin içindeki tahılın ocak içine atılarak yakıldığı ve merasim sırasında bir tür dini tütsülemenin yapıldığı

nı gösteriyor. Doğa ile ilgili betimlemelerin yer aldığı duvar resimlerinde kırmızı, mavi, beyaz ve siyah renk kullanılmış.

Tapınak alanının doğusunda yapılan kazılar, bu alanda çatısı yine anıtsal payelerle taşınan büyük bir yapının varlığını ortaya koyuyor. Henüz tam olarak açılmamış olan bu yapının bodrum katlarındaki depo odaları ile birlikte tapınağa ait olduğu düşünülüyor. Yapının doğrudan tapınak alanı ile bağlantılı olması ve depo odalarından çıkan anıtsal küplerin üzerlerinde yazıt olmaması bu öneriyi destekliyor.

Ayanis Kalesi'nin ne zaman ve nasıl tahrip olduğu, şimdilik bilinmiyor. Urartu Kralı II. Rusa tarafından MÖ 673/72 yıllarında yapılmış olduğu bilinen kalenin çok büyük ve güçlü bir yangın ile yıkıldığı kesin bir bilgi. Bu yangının yok edici sonuçları kazısı yapılan bütün açmalarda görülüyor. Yangına neyin neden olduğu bilinmiyor. Bir olasılık, kale ve civarını etkileyen bir depremin bu yangını yaratmış olması. Yangın doğal bir afet sonucu başlayabileceği gibi, bir düşman saldırısının da sonucu olabilir. Ancak kaledeki yüzlerce kıymetli eserin yağma edilmeden bırakılması ve hiçbir iskeletin bulunamaması oluşu, düşman saldırısı olasılığını zayıflatıyor. Yıkılış nedeni ne olursa olsun Ayanis Kalesi, II. Rusa döneminden sonra bir daha Urartular tarafından iskan edilmemiş.





Yaşar'da güller açmaya başladı



Yazının başlığı "Yaşar'da güller açmaya başladı". Başlık, Hasan Denizkurdu'na ait. Yaşar Grubu'nun sıkıntidan çıktığını, yeni ürünler ve çağı yakalayan bir anlayışla ekonominin önemli oyuncularından biri olarak yeniden aktif hayatın içinde olduğunu müjdelemek istiyor. Denizkurdu'na, İcra Kurulu Başkanı dersiniz yandınız. O, İcra Başkanı. "Olur mu öyle şey..." diye söze başlayıp, "Ben bir kurulun değil, bir grubun yöneticisiyim" diye devam ediyor.

Aslında anlattıkları şu sıralar yönetim biliminin en ateşli konularından biri. Aile ile icranın birbirinden ayrılması. Yalnızca Türkiye'de değil, tüm dünyada tartışılan bir konu. Kendisi tam içinden geçiyor ve ateşten gömleği de üzerinde taşıyor.

Yaşar Grubu İcra Başkanı Hasan Denizkurdu, dikiz aynasına bakmadan yaşadığını söylüyor, ileriye baktığını vurgulamayı seviyor. Çabuk karar alıyor. Felsefe okumaya bayılıyor. Hareketli, canlı. Gerçek görüntüsü fotoğraflarının hepsinden daha iyi. Fotoğraf onun bir tek anını yakalayabildiği için hep yarım kalıyor. Oysa gözlerinin içi gülüyor, elleri kolları sürekli hareketli, çok seri konuşuyor...

Denizkurdu'nu, kısa süren siyasi kariyerinden tanıyanlarımız çoğunlukta. İstemededen girdiği ve bir an önce çıktığı siyaset macerası kısa olsa da sempatik tavırları, ilginç çıkışlarıyla kamuoyunda üne kavuşmasına neden oldu. Aslında hukukçu ama hayatının önemli bölümünü iş dünyasının içinde geçirdi. Eski bir Yaşarlı. Denizkurdu, eskiyle yeniyi harmanlayıp, geleceği anlattı...

Bugün itibarıyla Yaşar nerede?

Bunu tek kelimeyle özetleyebiliriz; Yaşar bahçesinde güller açmaya başladı. Artık geçmişe dönmenin bir fay-

Ama bir de başkalarını yok ederek büyüyörsünüz. Bir yönetim felsefesi olarak verimsiz, kurumaya yüz tutan unsurları temizliyoruz.

Temizlemiş olduklarınız hangileri?

Bunlardan biri, BOTAŞ. Ambalaj işinden çıkmak üzereyiz. Plastik ve tenek kutu yapmak istemiyoruz. Kendi işimizi yapmak; süt, peynir yapmak, balık üretmek istiyoruz. Gıdada yeni ve sağlıklı ürünler yaratmak istiyoruz. Pınar'ın da bir dönüşüm sağlaması gerekiyor, yalnızca süt ve peynir satan bir marka olmamalı. 15-20 yıl sonra insanlar en çok ne satın alacaklarsa, onu bugünden planlayıp, o ürünleri yaratmalıyız. Bunun için, hem kendi yaptıklarımızı, hem de dünyadaki gelişmeleri izliyoruz. Yoplaıt bunun örneğidir ve devam edecek. Bağışıklık sistemini güçlendiren, direnci geliştiren yeni bir takım ürünler geliyor. Bir ürünü, 10-15 gün içtiğinizde vücudunuzdaki bakterilerin çoğalmasını sağlıyor. Bağışıklık sistemini artıran yeni bir takım ürünler gelecek. Bunları Pınar üretecek...

Hedefiniz nedir?

10 yıllık süreç içerisinde, sürekli yenilenerek devam edeceğiz. Biraz önce "Güller açtı" derken, bütün bu yenilikleri kastediyorum. Yeni ürünlerin çıkarılması, finansal yapının düzgün olmasına, zarar olmamasına bağlı.

Finansal yapıda düzelme var mı?

2004 yılının mayıs ayı sonu itibarıyla, geçen yıla kıyasladığımızda, yüzde 19.4 büyüdük. Satış fiyatları olarak baktığımızda da buna paralel bir büyüme söz konusu, ama daha ilginç alınan tedbirler etkisini göstermeye başladı. Geçen yıla kıyaslandığında finansal yapımızda ve rakamlarda memnun eden dört, beş katlık bir iyileşme söz konusu.

Yaşar Grubu İcra Başkanı Hasan Denizkurdu'nun en büyük tutkusu yelken.

Ayrıca ciddi bir felsefe okuyucusu. Hayali eşiyile birlikte yarım dünya turu. Yaşar'daki yönetim felsefesini özetliyor; "Geçmişten ders al, geleceği planla, dikiz aynasına bakmadan arabayı yeni yollara sür".

dası yok. Ama geçmişe bakmadan da geleceği planlamıyorsunuz. Hiç kimse dikiz aynasına bakarak, arabayı süremez. Onun için, geçmişe konsantre olmanın yönetmek açısından pek bir anlamı yok. Geçmişten ders alıp, geleceği ona göre planlayıp, arabayı yeni yollara doğru sürmeniz gerekiyor.

Diğer işlerde de mi böylesiniz?

Hep böyleyimdir. Dikiz aynasına bakarak araba kullanılmaz.

Şu gül bahçesini anlatın biraz.

Yaşar bahçesinde banka olayından dolayı, hem top raktta, hem de gübrelemede bir takım sorunlar oluştu. Elimize kazmayı, küreği alarak, bütün ekip sahipleriyle birlikte işe giriştik. Eğer bir bahçenin sahibi size, "Bunları yeniden düzenle, istediğin ağacı kes, istediğin ağacı buda, hatta istiyorsan üretim şeklini değiştir" diye bir istek belirtmezse, bunu yapamazsınız. Biz, "Bahçeyi düzeltebiliriz, ama bu düzeltme şeklini biz yapacağız, siz sahipleri olarak kontrol edersiniz" dedik. Hem orada çalışan arkadaşlarla, hem de sonradan gelenlerle beraber iyi bir ekip kurduk. Sonuçta o bahçedeki lüzumsuz, kurumaya yüz tutmuş ağaçları temizledik. Ana işlerimiz olan, boya ve gıda ile kağıt ve turizm sektöründeyiz. Ağaç sağlıklı ama, bir taraf kurumuş. Onları kesip attık, hala da devam ediyoruz. Canlı kalmak, bir anlamda, doğa içerisinde verimsizliği yok etmektir.

Bir yanda geleneksel bir yapı, bir yanda da cesur ve radikal kararlar var. Bu yapıyı tarif edersiniz?

Burada, Hegel'in diyalektik felsefesini net bir şekilde görüyoruz. Eskiyle yeni etkileşime geçiyor. Bunları, karşı etkiyle kararlara dönüştürerek, diyalektik anlamda tez, antitezden bir sentez ortaya çıkarıyoruz. Eski alışkanlıkların yeni kalıplarla dönüşüm süreci içerisindeyiz. Yönetim açısından, bir şirkette belli pozisyonlarda çok uzun süreler kalınmaması lazım. Bunu kendim için de söylüyorum. Çünkü, belli bir süre sonra renk körlüğü oluyor ve o iş benimsemiyor ve kanıksanıyor. Onun için, büyük şirketlerde, 5-6 yıllık sürelerle değişim söz konusudur. Yaşar'da, 20 yıldan beri hep aynı yerlerde kalanlar var. Şimdi, onların görevlerinde değişiklik yapıyoruz. Biz, bu insan yenileme sürecini hızlandırdık. Zamanı gelen arkadaşlarımız ayrılıyor, onların yerine yeni arkadaşlar geliyor. İçeride bu kaynağın olduğunu düşünüyorum.

Kaç yıldır Yaşar'dasınız?

34 yaşındayken Yaşar Holding'in o yıllarda en üst kurulu olan İdare Komitesi üyesiydim ve 36 yaşında da 21 şirketten sorumluydum. Hatta, bir gün Vehbi Koç, İzmir'e geldi. Selçuk Bey, Vehbi Bey ve ben Efes Oteli'ne gittik. Vehbi Bey, beni tanıyamıyordu. "Bu kim" diye sordu. Ben de "Hasan Denizkurdu" dedim. "Ne iş yaparsınız?" diye sordu. Ben, "İdare Komite üyesiyim" de-



dim. Baktı ve “Kaç yaşındasınız?” dedi. Ben 34’tüm ama, bir yaş fazla söyledim, “35” dedim. Vehbi Bey, “Ya bu işte bir iş var ya da sende bir iş var” dedi.

Ara vererek kan tazeliyorsunuz. Sonra tekrar gelip, “Herkes belli yerde belli zaman kalmalı” diyorsunuz. Siz bu işe çok güzel bir formül bulmuşsunuz.

Ama ben döndüğümde baktım ki, hala bazı arkadaşlar orada. Aradan 10 yıl geçti, siyasete girdim, Oda başkanlığı yaptım. 2002’de geldiğimde, bazı taşlar hala yerinde duruyordu. O taşları oynattık. Yaşar Grubu için 2001 ve 2002 yılları, unutulması ve hatırlanmaması gereken yıllar. Ama bir taraftan da hatırlanıp ders çıkarılması gereken yıllar. Konu yalnızca bankaya el konulması değil. Açık söylüyorum, Yaşar Grubu kötü yönetilmiş. Kötü yönetim, aile içindeki çekişmeler, holdingden kopmalar... McKinsey bir takım çalışmalar yapmış, ama nihayet Selçuk Bey her iki kızıyla birlikte çoğunluğu bir tarafa koyarak, bütünlüğü sağlamaya çalışıyor. Dört parça bir araya getirilmeye çalışılıyor, gelmeyince yapılması gereken, dört parçayı ayrı ayrı tutmak değil, hiç olmazsa üç parçadan bir daire yapmaktır. Şimdi o başarılı. Dolayısıyla, bugün Feyhan Hanım Yönetim Kurulu Başkanı. Holding’de artık hisselerden kaynaklanan bir paylaşım söz konusu değil. Tabii ki, bunun yönetime yansması pozitif oldu. Türkiye’deki patronlar hem bisiklete sahip olmak, hem de bisiklete binmek istiyorlar. 10 bisikletiniz varsa, ailecek bisiklete binip, onu bir yerlere götüremezsiniz. Dolayısıyla, bisikletleri sizden daha iyi kullanabilecek ve yarışa katılabilecek bir takım insanlara ihtiyaç var. Bunlara da profesyoneller diyoruz. Sahiplikle yöneticilik arasında çok büyük fark vardır.

Aile ile icranın ayrılması, McKinsey’in tavsiyesi miydi? McKinsey’in tavsiyesi. Selçuk Bey, yedi, sekiz yıl önce-

“Hayatım boyunca insanlar şapkadan tavşan çıkarmamı bekledi. Ben de çıkardım. Sihirbaz tavşan çıkarınca alkışlanır. Bir gün tavşan çıkaramazsam ne olur diye düşünüyorum.”

sinden bunu görmüş. Firmaya büyük bir rapor hazırlanmış. Aile şirketlerindeki problemleri bilen yabancı uzmanlar, Türkiye’deki profesörler, Vehbi Koç’un, Sabancı’nın, Yazıcı Grubu’nun yaptığı kurumsal dönüşüm çalışmalarından ders alarak bir çalışma yapmış. Ama, onlar teoride kalmış.

Yönetim konusunda planlar değişimin hayata geçtiği söylenebilir mi?

Zaten, benim geliş şartlarımdan biri de buydu. 1989’un haziran ayında holdingden ayrıldıktan sonra, değişik görevlerde bulundum. Odalar Birliği Başkanlıkları, Oda Başkanlıkları, Pastavilla ve Vestel olayı, arkasından siyaset ve bakanlık. Dolayısıyla, 10 yıl içinde kolay kolay normal bir insanın hayatına sığmayacak deneyimler yaşadım. Geriye dönerken, holding sıkıntısı içindeydi ama ben “Bu şirketi ben yöneteceksem, iş sahibi olarak başarılı olamazsam görevden alabilirsiniz. Ama, benim işime karışamazsınız. Bu şartlar olursa gelirim” dedim. Feyhan Hanım, gelip davette bulunmuştu. Ben de zaten grubu tanıyorum. Raporlarda teorik olarak bulunuyordu ama, uygulaması çok zordu. Kuvvetli bir icra başkanı lazımdı. Bu grubu ben yönetiyorum ama, hesabını da hem her ay yönetim kurulu toplantılarında, hem de ay ortasında hedef toplantılarında veriyorum. Zaten, faaliyetler, rakamlarla ortada. Bu yıl sonunda da göreceğiz. Zaten, görüyoruz da. Üç yıldan beri en büyük değişim bu oldu.

Tam olarak hangi tarihte döndünüz?

2001’de yarım gün başladım ama, 2002’den itibaren geminin kaptanırım.

Ne kadar var daha?

1948 doğumluyum, yani 56 yaşındayım. Siyasetten sonra, yelkenliyle yarım dünya turu yapmak gibi bir idealim vardı. 1998’de en büyük isteğim, teknemi Fransa’dan buraya getirmektir. Ben o zaman milletvekiliydim. Ertesi gün de Fransa’ya gideceğim. Telefon çaldı, Mesut Yılmaz aradı, “Adalet Bakanı oldun” dedi. Hiç haberim yoktu. Tekneyi alıp Fransa’dan Türkiye’ye getirmem mümkün olmadı. Şimdi tersini yapacağım, Türkiye’den o taraflara gideceğim. Ama, daha vakit var. Bahçedeki güller iyice açacak, onları toplayacağız, ihraç edeceğiz.

Yaşar, yıldızlar geçidi gibi. Bunların arasında bir tek geri dönüş yapan sizsiniz, neden döndünüz?

Evet, başka bir örnek yok. Bu başarı mıdır başarısızlık mıdır bilemem ama, hep bayrağı tepeye dikmeyi başarmışım. Oda Başkanı oldum, Odalar Birliği’nde sekiz yıl üst üste seçim kazandım ki, çok zor bir görev, arkasından da siyasette Adalet Bakanlığı gibi bir göreve geldim. Başka şirketlerde de görev yaptım, şu anda ilave olarak Aksa’nın yönetim kurulu üyesiyim. Dolayısıyla, kişisel yaşamımda çok çabuk karar veriyor ve risk alıyorum. Hayatım boyunca, insanlar benden şapkadan tavşan çıkarmamı bekledi. “Hasan Bey geldi, bir şeyler yapacak. Sihir yapacak” diyorlar. Bu, insanın üzerinde çok büyük stres yaratıyor.

Ama, şapkadan tavşan çıkarıyorsunuz?

Çıkıyorum ama bıktım artık. Sihirbaz, şapkadan tavşan çıkardığında alkışlanır, bir gün çıkaramadığım zaman insanlar ne yapacak diye düşünüyor.

Aksa yönetim kurulu üyesisiniz. Siz, büyük bir kuruluşta icranın başındasınız, başka bir yerde de yönetim kurulu üyesisiniz. Nasıl her iki tarafa da yararlı oluyorsunuz? Rahatsızlık olmuyor mu?

Aksa, gıda ile alakalı bir şirket değil. Ömer Dinçkök, 20 yıldır Odalar Birliği’nden beri, seçim mücadelesi yaptığım bir dostum. Üçüncüsü, Türkiye’deki en önemli kuruluşlardan bir tanesi ve şu anda Çin’de de araştırmalar sürüyor, büyük bir yatırım yapılacak. Şirketlerin sıkıntılarının birisi, insanların şirket duvarları arasında gömülüp kalması. Halbuki, insanoğlu o duvarların arkasından çıkıp başka yerlere gittiği zaman başka şeyler görürse, hem kendi değerini anlıyor, hem de başka kültürlerle tanışma imkanını buluyor. Benim için de ilk dönemde holding duvarları olmuştu. Sizin için ülke de, bayrak da, Tanrı da orası oluyor. Ama görüyorsunuz ki, başka Tanrılar, başka insanlar, başka ülkeler, başka kültürler, başka varlıklar da var. 1990’la 2001 yılı içinde, Kartonsan, Çimentaş, Pastavilla, Vestel’de de yatırımda bulundum. Vestel sıkıntıdayken, kurtarılması operasyonunda bir arkadaşımın beraberdim ve Zorlu’ya biz sattık. Pastavilla sıkıntıdaydı ve ben başındaydım, lansmanını yaptım ve Koç’a biz sattık. Değişik deneyimler yaşadım. Böyle bir trend, geçmişte de vardı. Keşke, bugün de Sabancı’nın yönetim kurulunda Koç’tan, Eczacıbaşı’ndan birileri olsa, karşılıklı etkileşim ve birliktelik sağlanır. Ama, Türkiye’de insanlar bu işe daha farklı bakıyor. Bir futbolcu, hayatı boyunca Galatasaray’da oynamaz.

Yeni girişimleriniz var örneğin Amerikan askerine su satacaksınız.

Evet, Aydın Boz Dağı’ndan ilk defa Irak’a, su dolu bir tren kaldırdık. Amerikalılar Türkiye’den su almak için gelip inceliyorlar, onaylıyorlar. Bundan sonra da ihracat başlayacak. Suda bir sıçrama yaptık. Şimdi, İstan-

bul’da, Antalya’da, Aydın Boz Dağı’nda üç tesisimiz var. Pınar Denge, Pınar Yaşam Pınarını ve aromalı suyu çıkardık. Çikolata var. İsviçre’de Pınar Swiss’i yaptık. Arkasından bisküvi ile ilgili çalışmalar da bitti. Güller açmaya başladıkça, o güllerin değişik çiçeklere dönüşmeye başladığını göreceksiniz, çeşitlenme süreci başlayacak. Ama bu büyüme, ikili büyüme olacak. Yani, gıdada da büyüme olacak, sürpriz ürünler yapılacak. Boyada da inşaat sektörü beş yıldır durgunlukta idi ama, faizlerin düşmesi, Türkiye’nin AB’ye üye olma ihtimalinin artması, Türkiye’ye, gayri menkule olan talebi artırdı. Yabancılarla mal edinme imkanın sağlanmasıyla, gayri menkul talebi arttı. Haziran ayı itibariyle bütçemiz 38 trilyon, ama 50 trilyonluk mal üretsek satarız. Dolayısıyla, boyada da bir büyüme var. Ama, boyada büyüme var diye, her yere girmiyoruz. Katkısı en yüksek olan sanayi boya, beyaz eşya ve mobilya gibi sektörlerdeki üretimi yoğunlaştırıyoruz. Satış yapmak için üretim yapmıyoruz. Karlılık ve verimlilik ana noktamızdır.

Verimlilikten kastınız ne?

Hem boyada hem gıdada verimlilik çalışmaları başladı dersek, soyut olur. Gıdada, İsviçre ve Malezya’da çalışmış bir arkadaşımızı transfer ettik. O ve diğer arkadaşlarla birlikte, “Omi Projesi” diye büyük bir proje hazırladık. Yaklaşık altı aylık bir çalışmadan sonra, yalnızca bir yıl içinde verimlilik ve üretim giderlerindeki çalışmalarla 14 milyon dolarlık bir tasarruf yapabileceğimizi saptadık.

Hedefiniz nedir?

İki yıl içinde, bu projenin sonuçlarını irdelemek ve daha iyisini yapabilmek. Şu anda devam ediyor. Uzun yıllardan beri konuşulan bir şey. Mesela, uzun yıllardan beri lojistik olarak tren kullanılmıyor. Ama görüldü ki, de-



miryollarında boş giden trenler ve arkalarında boş giden vagonlar var. İlk defa su nakliyesinde, Güneydoğu Anadolu’ya giderken tren kullanıldı. Büyük bir tasarruf ve verimlilik projesi devam ediyor. Bugüne kadar yapılanlar için yüzde 20’si. Yüzde 80’de çok şey yapılacağı kanaatindeyim. Süt toplamadan bize mal tedarik edenlerle ilişkilere, makinedeki etiket yapıştırma hızından doluma, onun alındığı yerden depoya konulmasına ve tüketiciye gittiği sürece kadar yapılacak şeyler var.

İnsan kaynakları projesinde neler yapıyorsunuz?

İnsanlara bir ücret veriyorsunuz ve Türkiye’de aynı işi yapan insanlar arasında, başarılı olanla başarısız olan arasında ayırım yapmak çok zor. Performansa dayalı bir ücret sistemi geliştirdik. Yüzde 60’ı baz, yüzde 40’ı başarıya dayalı. Bir söz verdim ve 2005 yılında bunu hayata geçireceğim. Onun için arkadaşlar şimdi çalışıyorlar. Bu işi 1987’de de konuşuyorduk. Aradan 15 yıl geçti ve hala bu yapılamadı.

Aynı anda birçok yerde savaş vermek sizce doğru bir şey mi?

Hayat bu. Yönetmek yalnızca bir yöne bakmak demek değil. Bütün bunların hepsini bir kombinasyon haline getirirseniz başarılı oluyorsunuz.

Nasıl bir lidersiziz?

Risk alan, çok çabuk karar veren biriyim. En büyük

Rakı şişesinde balık olsam...

Eskiler alıyorum / Eskiler alıyorum/ Alıp yıldız yapıyorum / Musiki ruhun gıdasıdır / Musikiye bayılıyorum / Şiir yazıyorum / Şiir yazıp eskiler alıyorum / Eskiler verip musikiler alıyorum / Bir de rakı şişesinde balık olsam...

Orhan Veli



Yıllar öncesinin İstanbul'u ve balıkçıları... Bugün ise her şey çok daha farklı. İstanbul'un silueti farklı, balıkçı tekneleri farklı, balıkçılık farklı... Dünü ve bugünü bir arada göreceksiniz bu sayfalarda.



Dünyanın dengede durmasına ya da fırtınaların, depremlerin ortaya çıkmasına balıkların neden olduğunu biliyor muydunuz? İslamiyet öncesinde, Orta Asya'daki yaratılış destanlarında, dünyanın dengede durmasını sağlayan, devasa boyutlardaki "Hut" adlı balık olduğuna inanılırdı. Bu inanışa göre balığın üzerinde bir öküz ve onun da üstünde dünyayı omuzlarında taşıyan bir melek bulunur.

Bir başka efsanede ise suyun içerisinde, başı kuzeyde bulunan dev bir balığın bulunduğu ve solungaçlarından bir iple üç direğe bağlandığına inanılır. Bu balığın başını sağa sola sallaması büyük fırtınaların kopmasına neden olur. Altay Yaratılış Destanı'nda önemli bir yeri olan balık, özellikle göl ve nehir kıyılarında yaşayan Türk topluluklarında bereket, refah ve bolluk sembolü olarak görülür. Evlilikte mutluluğun ve üremenin simgesidir.

İnsanların ve doğanın yaşam kaynağı olan su içerisinde yaşaması nedeniyle balık, yaşamın da sembolüdür. Türk mitolojisi dışında diğer mitolojilerde de çok önemli bir yere sahiptir.

Hint inanışında evrenin merkezi olan Hera Dağı bir balığın üzerindedir. Ay ve güneş onun çevresinde döner. Tanrılar da burada otururlar. Çin ve Japon mitolojilerinde deprem, dünyayı taşıyan büyük balığın hareket etmesiyle oluşur.

Kutsal su inanışlarında balığın önemli bir yeri vardır. Kutsal suların hastalıkları iyileştirdiğine, insanları günahlarından arındırdığına, kötülükleri yok ettiğine inanılır. Kutsal sulardaki balıklara ilişkin pek çok örnek bulunur. Bunlardan en bilineni ülkemizde, Urfa'da İbrahim Peygamber ve Nemrud ile ilgili efsaneye dayanan kut-



sal sudur. Nemrud, İbrahim Peygamber'i büyük bir ateşin içine attırır. Ateş bir mucize sonucu suya dönüşür ve içindeki odunlar da balık haline gelir. Bu balıklar kutsal olarak kabul edilir ve yakalamak çok büyük günah sayılır.

Peygamberlerin balıklarla ilgili pek çok mucizelerinden söz edilir. Hz. Yunus, uzunca bir süre bir balığın karnında kalır. Hz. İsa ise çocukken, tuzlanmış bir balığı suya atarak canlandırmıştır. Balık, astrolojide de sınırlama ve kuşatma güdüsünü etkileyen burç olarak yer alır. Bu burçta doğanların heyecanlı, iyi huylu ve cesur kişiler olduklarına inanılır.

Ülkemizin dört bir yanında, sabahın ilk ışıklarında serilen ve kimi zaman gün batımında, kimi zaman güneş doğmadan çekilen ağlar, bereketli suların birer habercisi. Kimileri için geçim kaynağı, kimileri için de bir hobi olan balıkçılık, Akdeniz'den Ege'ye, Karadeniz'den Marmara'ya her gün yakamozların ışıltısında tekrarlanır durur.

Birbirinden farklı denizlerle çevrilen, tatlı ve tuzlu göllerinin yanı sıra pek çok akarsuyun bulunduğu Türkiye, zengin bir su ürünü potansiyeline sahip. Türkiye'yi kuşatan denizlerde el oltası veya makaralı kamışlarla; akya, dil balığı, istavrit, kalkan, kefal, kırtangıç, levrek, lüfer, mezgit, izmarit, palamut, sardalya, uskumru, zar-



gana ve çipura, avlanabilen belli başlı balıklar. Tatlı sularda yaşayan büyük balık, sudak, tatlı su kefal, sazan, inbalığı, kalaburun, yayın, turna, alabalık ve tatlı su levreği ise akarsularda ve göllerde avlanan balıklarımızın geçimini sağlayan en önemli türler.

Ülkemizde, yöresine göre değişim göstermesine rağmen, yaz sonu ile sonbahar ve kış aylarının başlangıcı en verimli dönemlerdir. Yazın sahillere doğru yaklaşan balıklar, kış mevsimiyle birlikte açık ve derin sulara çekilirler. Yaz aylarında denizden esen rüzgara, çekilen ağların kokusu karışır. Kimi zaman devasa ağlarıyla balık avlayan teknelerin yanında, mütevazı oltalarını denize bırakan, büyük bir sabırla denizden gelecek kısmetini bekleyen amatör balıkçılar yer alır.

Akşam kızıllığında uzaklardan duyulan tekne patırtıları, hınca hınç dolu ağlar, biten bir balık avının ve denizin insanoğluna sunduğu mucizenin belirtisidir. Ancak bir av henüz biterken sahilden ayrılan bir tekneyle bir başka av yeniden başlar. Ünlü şair Orhan Veli'nin dizelerinde belirttiği gibi gün olur, denizden yeni çıkmış ağların kokusunda yepyeni bir macera başlar.

Cumhuriyet sonrasında Halikarnas Balıkçısı ve Sait Faik, balığı öykülerinde ön planda tutan önemli yazarlardır. Kimi zaman öykülerinde balıklar dile gelerek kendi öykülerini kendileri anlatırlar.

İbrahim Çallı, Cevat Dereli, Fethi Karakaş, Bedri Rahmi Eyüboğlu, Abidin Dino, Haşmet Akal, Avni Arbaş, Nedit Günsür ve Mustafa Pilevneli gibi ressamlar denizi, balığı ve balıkçıları resimlerinde canlandırmışlardır. Sait Faik, Cevat Şakir ve Yaşar Kemal gibi ünlü yazarlar öykülerinde ve romanlarında balığa çok geniş yer vermişlerdir. Balıkların yaşamı, davranışları ve avı konusunda



**Uzaklardan duyulan tekne patırtıları, hınca hınç dolu ağlar...
Ancak bir av henüz biterken sahilden ayrılan bir tekneyle bir başka av yeniden başlar.**

engin bir bilgiye sahip bu yazarların öyküleri, birçok balık çeşidinin anlatımıyla renklenir ve kimi zaman olaylar balığın ağzından, denizin içinden anlatılır.

Şiirimizde balık, hem sembolik olarak hem de şiirin ana teması olarak yer alır. Tasavvuf edebiyatından günümüze pek çok şiirde balıkların izine rastlamak mümkün.

Tasavvuf edebiyatının en bilinen örneği şüphesiz ki "Hayali"nin, "O mahîler ki derya içredir, deryayı bilmezler" mısralarıdır. Yunus Emre ise pek çok şiirinde tasavvuf felsefesini, "Senin aşkın deniz, ben bir damla balıkcık. Balık sudan çıksa hemen ölüdür" beyitinde olduğu gibi, kendini balıklarla özdeşleştirerek ifade etmeyi tercih eder.

Türk şiirinde deniz ve balık imgelerini kullanmasıyla tanınan en önemli şair, hiç kuşkusuz Orhan Veli'dir. Pek çok şiirinde, denizi, balıkları, gemileri, ağları, dalyanları anlatan, kimi şiirlerinde tüten gemi bacalarını bile kişileştirecek kadar deniz sevdalısı olan Orhan Veli'nin, "Rakı şişesinde balık olsam" mısrası dilimize yerleşmiştir. Mevlana'dan Nazım Hikmet'e, Yahya Kemal'den Ümit Yaşar Oğuzcan'a, Oktay Rifat'tan Cahit Sıtkı Tarancı'ya, Mehmet Akif Ersoy'dan Fazıl Hüsni Dağlarca'ya yüzlerce şiirimiz, pek çok şiirinde balık temasını kullanmıştır.



46 portre: Nazan Ölçer

röportaj: seda kayrak **fotoğraflar:** uğur beктаş

Müzecilik; bilimden sanata, arkeolojiden tarihe, uygulığıın gelişimini simgeleyen çeşitli dallarda etkinlik gösteriyor. Teorik eğitimin pratiğe dönüşmesinde, toplumun gelişmesinde, kültürün devamlılığında büyük rol oynuyor. Nazan Ölçer, Türkiye’de müzeciliğın öncü isimlerinden. 32 yıl boyunca dünyanın en zengin halı koleksiyonlarından birinin sergilendiğı Türk İslam Eserleri Müzesi’nde görev yapmış. “Her sergi bir okuldur” diyor. Türk İslam Eserleri Müzesi’nden yaş haddi nedeniyle emekli olan Nazan Ölçer, yaklaşık bir yıldır Emirgan’da Atlı Köşk olarak da bilinen, Sakıp Sabancı Müzesi’ni yönetiyor. Yıllardır edindiğı müzecilik deneyimi ve ilişkiler ağı sayesinde Sabancı Müzesi’ne yeni bir soluk getiriyor.

Müzeciliğın duayenlerinden Nazan Ölçer ile Türkiye’de arka plana itilen müzecilik mesleğinden, Sakıp Sabancı Müzesi’nde sergilenen tematik eserlere ve gelecek planlarına uzanan bir röportaj yaptık.

Sabancı Müzesi hakkında bilgi verebilir misiniz? Sabancı Müzesi ziyaretçilere iki yıl önce kapısını açmış yeni bir müze. Merhum Sakıp Sabancı, hayattayken kendi zevki için topladığı hat sanatı ve Türk resminden seçmelerin yer aldığı eserlerin sayısı giderek artınca, bu eserleri bir müze aracıyla halkla paylaşmaya karar vermiş. Bu eserlerin, New York Metropolitan Müzesi, Paris Louvre Müzesi , Berlin Deutsche Guggenheim Müzesi’nde sergilenmesi ve büyük ilgi görmesi de bu düşünceyi kuvvetlendirmiş.

Ana koleksiyon kaç parçadan oluşuyor? Türkiye’de 30 bin 40 bin parçalık çok zengin koleksiyonlar var. Sabancı Müzesi’ndeki eserleri sayıca onlarla karşılaştırmamak gerekiyor. Bu müzedeki eserlerin önemi, koleksiyonun özel bir meraktan yola çıkarak

St. Petersburg: Alexandre Vassiliev Koleksiyonundan Avrupa Modasının Üç Yüzyılı” adlı sergi başladı. Sergi, ağustos ayına kadar görülebilir.

Sabancı Müzesi’nin ana teması ne olacak? Şimdikinden farklı olarak, karşılaştırmalı eserler sergilenecek. Üniversitelerle iş birliğine gidilecek. Yurtdışından getirilen büyük sergilerle kendi insanımıza dünyayı gösterecek. Katalogları, filmleri, eğitim programları ile dört dörtlük bir müze olacak.

Bir röportajınızda “her sergi bir okuldur” diyorsunuz. Müzeciliğın, eğitim sistemine nasıl bir katkısı olabilir? Müzecilik eğitim sistemi ile aslında bire bir örtüşüyor. Örneğın, yurtdışındaki müzelerin eğitim programları okullarla birlikte planlanır. Küçük yaşlardan itibaren; tarih gibi dersler müzelere giderek desteklenir. Biz, Sakıp Sabancı Müzesi olarak, müzeyi ziyaret için belirli okullara çağırılar yapıyoruz, hatta bazılarına ulaşım imkanı sağlıyoruz.

Türk müzeciliğını değerlendirebilir misiniz? Türk müzeciliğı, başından beri arkeoloji temelli oldu. Osmanlı sanatı, yerel kültürlere yönelik çalışmalar biraz daha geride kaldı. Türkiye’nin zengin bir ülke olmaması ve koruyacak çok fazla eser olması ise müzeciliğı etkileyen faktörler arasındaydı. Öte yandan özellikle 1980’li yıllarda müzecilik alanında büyük gelişmeler oldu. Bir dönüm noktası olarak, 1983 yılındaki Büyük Anadolu Medeniyetleri Sergisi örnek gösterilebilir.

Müzecilikte en büyük sorunumuz nedir sizce? Türkiye’de müzecilik alanında insana yatırım yapılması en büyük sorunlardan biri. Louvre, Metropolitan gibi dünyaca ünlü müzelerin aksine, burada müzelerin okulları yok. Dolayısıyla yaşlıdan gence aktarılan bilgile-

Bir objeyi elinize aldığınızda ne düşünüyorsunuz, ne hissediyorsunuz? Önce o eserin ait olduğu dönemi, orijinalliğini düşünüyorum. Daha sonra bu malzemeyi insanlara nasıl bir senaryo ile sunabilirim, bir seri kurabilir miyim diyorum. Eserin bulunduğu kültür çevresini bilmeden eseri yorumlayamazsınız. Örneğın; Viyana’da bir müzenin kuratörlerinden birinin elinde, kırılmış bastona benzeyen, yorumlayamadığı bir eser vardı. Bir de baktım, elinde tuttuğı mütteka denen, dervişlerin tefekküle daldığı zaman, yerde bağdaş kurup, çenelerinin altına koydukları, dayandıkları bir obje.

Yaptığınız iş bir çeşit iz sürmeye benziyor... Yeni bir koleksiyon oluştururken, önemli bir serginin peşinde koşarken hep iz sürüyorsunuz. Polonya’daki Osmanlı eserlerini getirirken, gerçekten iz sürdüm. Polonya’da buz gibi depolarda, onların bile ne olduğunu bilmediğı kutuları açarak, Osmanlı’ya ait eserleri çıkardık. Kilise koleksiyonlarına, unutulmuş manastırların depolarına baktık, 2. Dünya Savaşı’nda yağmalanmaktan kurtulmuş kalelere girdik. Bir anlamda bu eserleri yeniden hayata döndürdük. Sergi bittikten ve eserler toplandıktan sonra, tıpkı bir oyunun son sahnesi gibi, “tamam bu bitti, sırada ne var” diyorsunuz? Türkiye’ye batı sanatlarının şaheserleri de olmak üzere daha çok sergi getirmek istiyorum.

Türkiye’de müzelerin ziyaretçileri genellikle yabancıardan mı oluşuyor? Bu beni hem çok şaşırtıyor, hem de çok keyiflendiriyor. Sultanahmet ve Topkapı gibi mekanlarda bu doğru ama burada değil. Asıl görevim; bir turiste Türkiye’nin güler yüzünü, zengin geçmişini göstermenin yanında, kendi insanımıza bunun değerini anlatmak ve bu şekilde kültür mirasımızı korumak.

Tarihi eserlere adanmış bir hayat

sistematik toplanması ve bir müzede sergilenecek boyuta gelmesi şeklinde açıklanabilir. Ana koleksiyonu oluşturan hat sanatı eserleri; berat, hilye, kuran, levha gibi eserlerle Türk hat sanatının pek çok yönünü aydınlatıyor. Ana koleksiyonun diğer parçası olan Türk resimleri de 19. yy’dan bu yana Türk resim sanatından kesitler sunuyor. Köşkün bir diğer özelliğı ise Sakıp Bey’in köşkü ailesiyle içinde yaşadığı gibi teslim etmesi ve köşkün bir ev olarak da gezilebilmesi.

Sürekli sergilenen eserler dışında Sakıp Sabancı Müzesi’nde tematik sergilerin yapılmasının nedeni nedir? Bir müze, ana koleksiyonunun yanında, geçici sergilerle cazibe unsuru oluşturup, ziyaretçi çeker. Sabancı Müzesi’nde ben göreve başlamadan önce “Futbol Manzaraları”, “At ve İnsan” temalı sergiler yapılmış.

32 yılı Türk İslam Eserleri Müzesi’nde olmak üzere, uzun yıllardır süren müzecilik deneyiminiz, Sakıp Sabancı Müzesi’ne nasıl yansdı? Uzun yıllarda edindiğim deneyim, birikim ve dünyaya açılarak çalışmanın getirdiğı bir ilişkiler yumağının aktarılması, olarak yansıdı diyebiliriz. Bu ilişkilerin de yardımıyla, önce Medici Koleksiyonu’ndan; “Mediciler’den Savoylar’a: Floransa Saraylarında Osmanlı Görkemi” adlı çok kısa zamanda gerçekleşen ve büyük ilgi gören bir sergi açıldı. Sakıp Sabancı Müzesi’nin daha önce hiç görmediğı ziyaretçi akını oldu. Daha sonra, “Paris-

rin olduğu bir sistem de yok. Eskinin birikimine sahip insanlar teker teker ortadan çekilince ya da yurtdışındaki uygulamaların aksine, bilgi birikimine sahip olanlar yaş haddinden emekli edilince, bilgilerin paylaşılacağı gençler de olmayınca büyük problem çıkıyor.

Türkiye’de müzecilik eğitimi veriliyor mu? Yıldız ve İstanbul Üniversitesi’nde master düzeyinde programlar var. Öte yandan müzecilik eğitiminin alınacağı asıl yer, teori ile pratiğın birleşebileceğı bir müze olmalı. Bu meslekte yurtdışındaki çalışmaları takip etmek, oradakilerle bağlantı kurmak, dışa dönük bir dünyada yaşamak gerekiyor. Günümüzde dil bilmek, kendini iyi eğitmek, sanata ilgi duymak için illa belli bir kesime mensup olmak gerekiyor. İnsanlar artık kendi fırsatlarını yaratabiliyor.

Sizin müzeciliğe ilginiz nasıl başladı? Akademisyen bir ailede büyüdüm. Evimize sürekli ünlü arkeologlar, şairler gelip giderdi. Böyle bir evde büyüüp, Almanya’da ilk çağ tarihi, sanat tarihi ve etnoloji üzerine eğitim gördüm. Bu meslekle ilgim, oradaki eğitim sisteminden kaynaklandı. Eşya ile bire bir temas, ona dokunmanın bana verdiği zevk, müzecilik mesleğini seçmeme neden oldu. Türkiye’ye döndüğümde gazetede bir ilan görüp, sınava girdim ve 32 yılımı geçireceğim Türk İslam Eserleri Müzesi’ne tayinim çıktı. O müzeyi dünya sahnesine taşımak bana nasip oldu.

Türkiye’de pek çok eser yurtdışına kaçırılıyor. Irak’ta binlerce yıllık bir medeniyet yağmalanıyor. Yıllarını tarihi eserlere vermiş biri olarak bütün bunlar sizi umutsuzluğa düşürmüyor mu? Türkiye, çok geniş bir alana sahip, tarihi eser ve kültür katmanı açısından zengin olan, az gelişmiş bir ülke. Böyle bir ortam içinde, tarihi eser kaçakçılığı ise artık piyasası oluşmuş, arz ve talep dengelerinin geçerli olduğu bir pazar. En katı kanunlar da çıkarsanız dışarıda bir alıcı varsa engellemek çok zor. Kendi insanımızı bilinçlendirmemiz ve eğitmemiz uzun vadede geçerli olacak tek çözüm. Yurtdışında da tarihi eser kaçakçılığı görülüyor ama maksat bunun talana dönüşmemesi ve tek tük olaylar olarak kalmasını sağlamak. Irak Savaşı konusuna gelince, yalnızca Bağdat’ta değil Afganistan’da da aynı olay yaşandı. Arkeolog arkadaşlarım, bundan yirmi yıl önce çıkardıkları, Kabil’de bir müzeye koydukları eserleri, Avrupa’daki pazarlarda, antikaçılarda gördüler. Bir arkeolog için bundan daha büyük bir yenilgi düşünemiyorum.

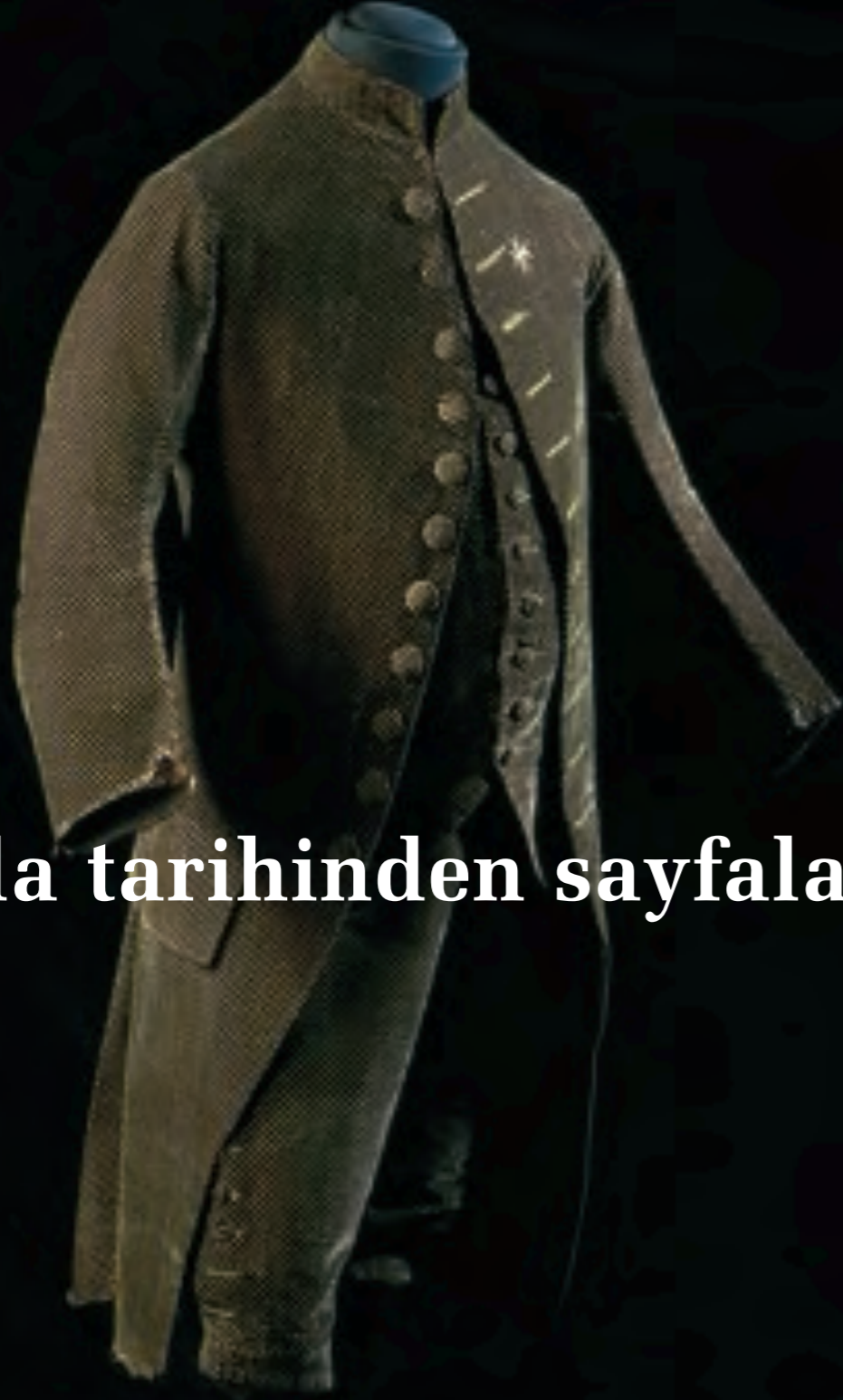
32 yıl görev yaptığınız, bunun 25 yılında yönettiğınız ve bu dönemde ödül alan Türk İslam Sanatları Müzesi ile hala bir bağlantınız var mı? Hayır ama yıllarımı verdiğim, bütün eserlerini ezbere bildiğim bir yerin herhangi bir konuda ihtiyacı olduğunda tabii ki onlara yardım ederim. Ama zannederim artık başka bir dünyadayım.



Türk müzeciliğının önemli isimlerinden biri Nazan Ölçer. 32 yıl boyunca dünyanın en zengin halı koleksiyonlarından birinin sergilendiğı Türk İslam Eserleri Müzesi’nde görev yaptı. Şimdi yılların tecrübesiyle Sabancı Müzesi’ni yönetiyor.



Moda tarihinden sayfalar



Moda tarihçisi Alexandre Vassiliev'in 30 yıldır oluşturduğu koleksiyonundaki parçalardan oluşan, "Avrupa Modasının Üç Yüzyılı" sergisi, Beymen'in sponsorluğunda, Sakıp Sabancı Müzesi'nde ziyaretçilerle buluştu.



Kuyruklu yürüyüş elbisesi; ipek, fay, Rusya, yaklaşık 1903.



Yürüyüş elbisesi üstü; ipek, fay, kadife. Fransa yaklaşık 1893. "Maison Bernard, 17 bd. Haussmann, Paris" etiketlidir.



Folklorik Rus şapkası (kokoçnik). Rusya 1770-1800



Moda kavramının eski Mısır'da, antik Babil'de, MÖ 3000 yılında ortaya çıktığı sanılıyor. İlk çağlardan bugüne "moda" toplumsal, siyasi ve ekonomik olayların bir yansıması olarak ortaya çıkıyor.

Avrupa Modası'nın Üç Yüzyılı Sergisi

"Paris- St. Petersburg Alexandre Vassiliev'in Koleksiyonu'ndan Avrupa Modası'nın Üç Yüzyılı Sergisi"nde yer alan 150 kıyafet ve 300 aksesuar; ziyaretçilere moda tarihinin sayfalarına göz atma fırsatı veriyor. Ünlü sahne ve kostüm tasarımcısı ve tarihçisi Alexandre Vassiliev'in hayatının odak noktası olan bu koleksiyonda döneminin tarihi, siyasi, teknolojik olaylarından feyz alan giysiler bulunuyor. Nazan Ölçer, "Artık perdelerin açılma zamanı. Tüller, danteller, kadifeler ve ışıklı boncukların, yelpaze ve eldivenlerin dünyasına, geçmiş zamanların solgun fotoğraflarından bize gülümseyen soyluların, balerin ve primadonnaların dünyasına hoş geldiniz" diyor. Sergiyi gezerken gerçekten de hayal gücü sınır tanımıyor. Aklınıza, bu giysileri giyen insanların katıldığı şık balo salonları, uçuşan pelerinler, dans ederken yere çarpan topuklu ayakkabıların gürültüsü geliyor.



Sergilenen parçaların hemen hepsi, çağlarının önemli kişilerince giyilmiş, tarihin önemli evrelerine tanıklık etmiş, 1770'lerden yakın günümüze uzanan giysi ve aksesuarlardan oluşuyor. Sergilenen parçalar dönemlerinin zenginlerine ait, çünkü daha alt sınıflar, kumaş kıymetli bir şey olduğu için aynı kıyafetleri tekrar tekrar, ters yüz ederek kullanmış.

Sakıp Sabancı Müzesi Müdürü Nazan Ölçer ile Alexandre Vassiliev'in bir araya gelme hikayesi ise bir hayli ilginç. Ölçer, Vassiliev'in koleksiyonu ile uzun yıllardır ilgileniyor ama bir türlü bağlantıya geçme fırsatı bulamıyor. Hayat bazen mutlu tesadüfler yaratıyor. Nazan Ölçer de bir gün bir Avrupa şehriden Türkiye'ye gelirken, uçakta iki kişinin yüksek sesle sohbetine kulak misafiri olup, bunlardan birinin Vassiliev olduğunu anlıyor. Yanlarına giderek Vassiliev'in giysi koleksiyonunu sergilemek isteğini söylüyor ve sergi gerçekleşiyor.

Avrupa Modası doğudan etkileniyor

Alexandre Vassiliev'e göre moda kavramının eski Mısır'da, antik Babil'de, milattan önce 3000 bin yılında ortaya çıktığı sanılıyor. Doğu ve Batı arasındaki ilişki moda alanında da sürüyor. Doğu, çoğunlukla Avrupa kıyafetlerine de ilham kaynağı oluyor. Örneğin; ilk pantolon, etek ve gömlek, 4. yüzyıl civarlarında Avrupa'ya Asya'dan göç eden kabileler tarafından getiriliyor. Antik Girit, Yunan ve Roma İmparatorlukları gibi medeniyetlerin zengin drapeli kostümleri, 15. yüzyılda Rönesans zamanı Floransa'sında görülen İtalyan modasından tutun da 19. yüzyıl başlarındaki Fransız Napolyon dönemi modasına kadar yüzyıllar boyunca etkisini sürdürüyor.

Toplumsal, sosyal olayların yansıması

Moda tarihçileri, "moda'nın toplumsal, siyasi ve ekonomik olayların bir yansıması olduğu konusunda görüş birliğine sahip. Aşağıdaki örnekler de bu görüşü doğruluyor. Modada gotik stil, 11. ve 14. yüzyıl arası süren Haçlı Seferleri'nin bir sonucu olarak Avrupa'ya, mimari, iç dekorasyon ve moda alanlarına taşınıyor. Gotik stile örnek olarak, 15. yüzyılda ortaya çıkan, kadınların ünlü S biçimli silüetini yaratan korseler veriliyor. Avrupa modasının odak noktası haline gelen Fransız modası da siyasi olaylardan etkileniyor. Örneğin, 1789 Fransız Devrimi ile birlikte eski rejim döneminin modasına son verilerek, pudralı peruklar, yüksek kırmızı topuklar, ince danteller ve işlemeli ceketler yasaklanıyor.

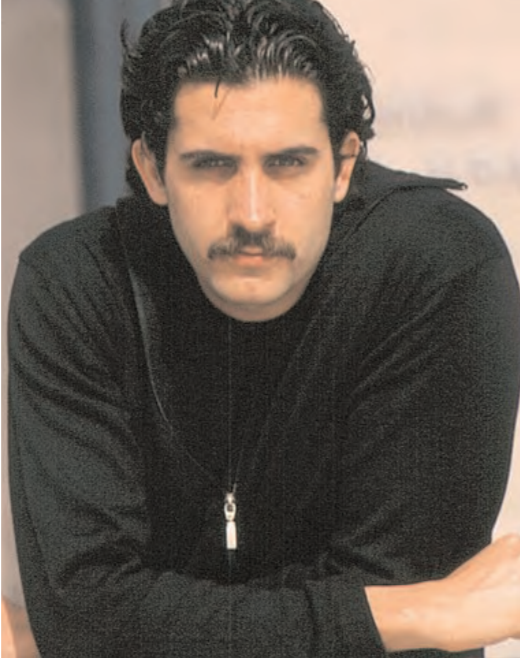
19. yüzyılda, 1815'te gerçekleşen Viyana Kongresi de meşhur valsleri ile modada değişiklikler yaratıyor. Elbiseler yere doğru daha geniş olmaya ve etekler küçük terlikleri göstermek için kısaltmaya başlıyor. Avrupa modasının Paris, Viyana, St. Petersburg, Berlin gibi metropollerde tayin edilmesi ise 20. yy'da sarayların rolünün azalması ile başlıyor. Daha önceki yüzyıllarda ise modayı saraydaki soylular belirliyor.



İpek tafta ve dantelden yapılmış gelinlik. Fransa yaklaşık 1865, Alexandre Vassiliev Koleksiyonu, Paris

“Aktif siyaset yapıyorum”

Kimi zaman sevgilisi, kimi zaman yeni dizisi, kimi zaman da Türkiye'nin, hatta dünyanın gidişatı konusunda fikir beyan eden Mehmet Ali Alabora, magazin sayfalarının olduğu kadar, mitinglerin de başrol oyunculuğunu üstleniyor. Mehmet Ali Alabora'yla, hem meydanlarda hem de magazin dünyasında aynı anda başrol oynamanın ilginçliği üzerine konuştuk.



Sinema, tiyatro, televizyon... Tercihiniz hangisi?

Hepsinin keyfi birbirinden farklı. Tiyatroda bir şey söylüyorsunuz anında gülüyorlar. Televizyonda ise bir sürü insanla seyredemiyorsunuz. Ama sokağa çıktığınızda, “Abi dün kolundan vuruldun!” diye anlatmaya başlıyorlar. Sinemada ise tamamen yabancı insanlarla oturup hep beraber seyrediyorsunuz, eğleniyorsunuz. Hepsinin yeri ve keyfi ayrı.

Hem siyasette, hem de magazin sayfalarında yer almanız inandırıcılığınızı zedelemiyor mu?

Eğer 2 milyon seyirciyi hedefleyen bir filmde oynuyorsanız ve televizyonda dizi çekiyorsanız, “Magazin bası-

“Dünyada iki tane süper güç var. Biri ABD, diğeri dünya kamuoyu. Yani sokaklar, yani biz” diyen Mehmet Ali Alabora, 40 yıl sonra dostları olan bir adam olmayı büyük bir başarı olarak görüyor.

nında yer almam” deme hakkınız yok. Çünkü magazin sayfalarında çıkmak benim üretim biçimimin bir parçası. Profesyonel olarak mesleğimi yapıyorum diye globalleşme karşıtı olamayacağım şeklinde bir kuralın bulunduğu zannetmiyorum. Ayrıca dünyadaki muhalif hareket eskisi gibi sağ-sol, orta-köşe diye ayrılmıyor. Artık, dünyanın böyle devam etmesini isteyenler ve istemeyenler var. Kendimi globalleşme karşıtı cenahta görüyorum. Sözümlüz ne kadar dinleniyor bilemem, ama en azından bir şey diyeceğim zaman birçok insandan daha rahat bir şekilde televizyona çıkıp çağrı yapabiliyorum. Örneğin, bir işadımı böyle bir hareketin içinde olmayacak mı? Bizimle birlikte yürüyemeyecek mi?

Aktif siyaseti düşünüyör musunuz?

Zaten aktif siyaset yapıyorum. Dünyada siyaset, yalnızca parlamentolarda yapılmıyor. New York Times bile yazmak zorunda kaldı. Dünyada iki tane süper güç var. Biri ABD, diğeri dünya kamuoyu. Yani sokaklar, yani biz. Bir tarafta Davos toplanırken öbür tarafta Dünya Sosyal Forumu toplanıyor. Bence parlamenter siyaset aktif siyaset değil. Parlamenter siyasetle, muhalefette olsanız bile o işin içinde olmak durumundasınız. Dünyada artık bu tarz bir muhalefet yok. Muhalefet, Dünya Sosyal Forumu'nda, Küresel Barış ve Adalet Koalisyonu'nda, Bush Gelme Kampanyası'nda yer alıyor. Parlamantoya girmek, dünyanın böyle devam etmesini istemek demektir.

Önümüzdeki yıllarda kendinizi nerede görüyorsunuz? Evde oturuyor ve müzik dinliyor olacağım. Tabii yine, sahnede ya da sette olmaya devam edeceğim. İster yirmi, ister elli yıl geçsin bu değişmez. Ya sahne ya set... Daha yüksek bir nokta yok. Kırk yıl sonra, evinde oturabilen, arkadaşları, dostları olan, yalnız olmayan, sohbet edebilen bir adam olmak benim için büyük bir başarı. Öbür başarılardan çok anlamam. Oscar'lar almış olup olmayacağımı bilmiyorum. Zaten binlerce ödül almış olsaktansa arkadaşlarımla olmayı tercih ederim.

Büyük sıçramalar yapabileceğinize inanıyor musunuz?

Bu yıl Hababam Sınıfı'nda oynadım. Tiyatroda Hırçın Kız'da oynadım ve televizyonda da bir dizide rol aldım. Gelecek yıl başka işler yapacağım. O işlerde sıçramıyorum, sıçramaz mıyım ya da çekirge üç kere sıçrayabilir mi, bilmiyorum. Tek bildiğim, hem tiyatrodaki hem sinemada hem de televizyonda bir sürü rol almaya devam edeceğim. Bildiğim işi, oyunculuğu yapacağım. Tiyatro üzerinden düşünerek, yeni bir üretime gidebilmek istiyorum.

Bütün bu yaşananların hayalini kurmuş muydunuz?

Çocukluğumdan beri tiyatrocuyu olmayı istiyordum. Amaçım oyuncu olmaktı, ünlü olmak değil. Zaten ünlü olmak bir meslek değil. Ünlüler sendikası ya da starlar sendikası diye bir şey yok. İşimizi yapıyoruz ve ünlü oluyoruz.

Tatile gitmeden buraya girin...

Tatile çıkmadan önce aşağıdaki sitelere bir göz atarak hayatınızı kolaylaştırabilirsiniz. İşte farklı alanlarda, ihtiyaçlarınıza cevap verebilecek siteler bazı sitelerin adresleri:

<http://www.restonet.net>

Türkiye'deki pek çok restoranın adreslerini ve telefonlarını bu sitede bulabilirsiniz. Ayrıca istediğiniz restoran hakkındaki görüşlerinizi paylaşmanız veya gitmiş kişilerin yazdıklarına ulaşmanız da mümkün.

<http://www.traveling-doctor.com>

Yurtdışına bir seyahat mı planlıyorsunuz. Gideceğiniz ülke ile ilgili bilgilere bu siteden ulaşılabilir ve gerekli önlemleri alabilirsiniz. Sitede ayrıca uzun yolda yemeklerinizi saklamanın yollarından, ev hayvanınızla yolculuğuna çıkmanın püf noktalarına kadar yararlı bilgiler yer alıyor.

<http://www.kgm.gov.tr/>

Bu site ile Türkiye içindeki herhangi iki şehrin arasındaki mesafeyi öğrenebilir ve yol planınızı çok daha kolay yapabilirsiniz.

Rock'n Coke



Dünyaca ünlü sanatçılar, 21-22 Ağustos tarihleri arasında, Hezarfen Havaalanı'nda, Rock'n Coke sahnesinde... Toplam 19 grubun yer alacağı Rock'n Coke'da, 50 Cent, The Rasmus, Ash, The Orb, The Roots, Spiritualized gibi ünlü yabancı konukların yanı sıra Mahzar-Fuat-Özkan, Özlem Tekin, Kurban, Erkin Koray gibi yerli isimler de sahne olacak.

Türkiye'nin en büyük açık hava müzik festivali olan Rock'n Coke'da, geçtiğimiz yıl kurulan Müzik Kasabası genişletilerek; otopark, hastane, kamp alanı, çarşı, postane, banka, internet cafe ve sportif oyun alanlarıyla, izleyicilerin tüm ihtiyaçlarını karşılayacak. Festivalde, 650 metrekaarelik alanı ile İstanbul'da bugüne kadar kurulan en büyük sahne yer olacak.

Spor yapacağım diye stres olmayın



Sağlıklı, uzun ve mutlu bir yaşam için egzersiz yapmanın ve dengeli beslenmenin önemini artık bilmeyen yok. Duke Üniversitesi profesörlerinden Richard S. Liebowitz olaya farklı bir bakış açısı getiriyor ve sağlıklı yaşam için takıntılı hale gelmenin insanı daha strese soktuğunu iddia ediyor. İşin sırrı mutlaka spor yapacağım diye strese girmemek. Örneğin canınız daha fazla uyumak istiyorsa sabah jimnastiği yapacağım diye uykunuzu bölmemek.

Sporu ve sağlıklı beslenme kurallarını hayatın içine çok fazla sokmak, insanı daha verimsiz yapıyor. “Sağlık Tiranlığı” olarak adlandırılan bu durum, sürekli spor yapan ya da sağlıklı beslenen kişilerin bunu yapamadığı zaman girdiği stresi ifade ediyor. Liebovitz'in alternatifi ise şu: Sağlıklı olmak için çok fazla egzersiz yapmak yerine rahatlatıcı hobbilerle uğraşmak strese çare bulmak için bire bir. Bu anlamda yürüyüş yapmak, bisiklete binmek, golf oynamak, basketbol oynamak gibi katı kuralları olmayan ve her zaman yapabileceğiniz sporlar tavsiye ediliyor. Ama unutmayın bu sporları daha çok kalori harcatan egzersizlere nazaran daha uzun süre yapmak gerekiyor.

Ömrünüzü uzatın

Biyolojik yaşımız ne olursa olsun, kendimizi kimi zaman çok daha genç, kimi zaman çok daha yaşlı hissediyoruz. RealAge adlı best-seller kitabın yazarı Michael Roizen ise kronolojik yaş adını verdiği çalışması ile tartışmaya yeni bir boyut katıyor. Roizen; biyolojik yaşı 68 olan ama 30 yıl önce sigarayı bırakan, içki içmeyen, her gün vitamin alan, dengeli beslenen, düzenli olarak spor yapan, öte yandan işi dolayısıyla hayatının içinde bolca stres bulunan bir insanın kronolojik yaşını 57 olarak hesaplamış. Bu hesaplamayı www.RealAge.com adlı siteden bizzat yapabilirsiniz. İşte Roizen tarafından önerilen, ömrü uzattığı iddia edilen davranış kalıpları.

- Hayatınızdaki stresi makul seviyede tutmak: 1.5 yıl
- Her gün bir buçuk saat egzersiz yapmak ya da yürümek: 1 yıl
- Günde bir paket sigara içerken beş yıl boyunca sigara içmemek: 11 ay
- Doğru vitaminler almak: 10 ay
- Ücut hijyenine özen göstermek (dişleri fırçalamak, düzenli olarak yıkanmak): 5 ay
- Günde bir kadeh içkiden fazla içki tüketmemek: 2 ay

Sabancı Üniversitesi'nde “Düşlerin Ardından”

Sabancı Üniversitesi Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi, desen ve resim dersleri yıl sonu sergilerinin dördüncüsü, “Düşlerin Ardından” (Following My Dreams) 1 Temmuz'da açıldı. Küratörlüğünü Sabancı Üniversitesi Öğretim Üyesi Polonyalı sanatçı Doç. Dr. Wiesław Zaremba'nın yaptığı sergi, 31 Ağustos'a kadar Tuzla Kampüsü SSBF Galerisi'nde, sonbahar süresince de Galerisi koridorlarında görülebilecek. Sergiye katılan VA 324 dersi atölye grubu, Polonya'nın Gdansk kentinde her yıl düzenlenen Feta Festival'e (Uluslararası Açık Hava ve Sokak Tiyatroları Festivali) bu yıl ikinci kez davet edildi. Performans niteliğindeki yıl sonu öğrenci desen ve resim sergileri, 2001 yılından bu yana düzenleniyor. Doç. Dr. Wiesław Zaremba, son dört yıldır Sabancı Üniversitesi'nde uyguladığı sanat eğitimiyle ilgili şu bilgileri veriyor: “Sabancı Üniversitesi programları farklı bir bakış açısıyla, sanatsal yetenek giriş sınavlarını uygulamadan resim, heykel ve grafik tasarımı atölyelerine öğrenci kabul ediyor. Daha önce hiç resim dersi almamış öğrencilerin katıldığı derslerimde; sahne projektörlerini kullanarak balerin ve kadın-erkek modellerle teatral bir atmosfer yaratıyorum. Öğrenciler kendi düşlerindeki resmi hiçbir sınırlama olmadan yapıyorlar. Böylece, aynı modelleri kullansalar bile her öğrencinin iç dünyasını yansıttığı birbirine hiç benzemeyen, özgün işler ortaya çıkıyor.”





Yerel dilde ‘‘Mucize’’ anlamına gelen Güney Afrika Cumhuriyeti’nin nl Kruger Ulusal Parkı sınırdaki ‘‘Singita’’, 310 bin kilometrekarelik alana sahip. Vahi doğa fotoğrafçısı Süha Derbent, Singita’daki safari keyfini kendi deneyimlerinden yola çıkarak anlattı.

**Safariyle, hayallerinizin
bir adım ötesinde...**





“Gün ağarmadan, tüm hayvanların uyanık olduklarını görüyoruz. Özellikle bu saatler büyük kedileri görebilmek açısından ideal. Çünkü onlar sabah ve akşam saatleri dışında genelde vakitlerini uyuyarak geçiriyorlar. Onların yanına yaklaşıyoruz araçla, ama bizi hiç umursamıyorlar.”

Safari için dünyanın en iyisi seçilen Singita'da, yaban hayatını koruma alanında Ebony Lodge eşsiz manzarası ve keyifli odaları ile Afrika'yı sonuna kadar hissettiriyor. Yerel dilde "Mucize" anlamına gelen "Singita", 310 bin kilometreka-relik alana sahip. Bu alan içindeki 3 ayrı lodge arasında tarzı Afrika mimarisi olan tek lodge ise Ebony. Doğanın içinde konumlanışı ve konuklarına doğayı hissettirışı tamamen profesyonelce düşünülmüş. Bir safari için hayal edebileceğinizin bir adım ötesini, Ebony Lodge'da bulabilirsiniz.

BP'nin ana sponsorluğunu üstlendiği bu seyahatimde, soyu tehlikeye hayvanların yaşamının önemini hatırlatmayı amaçladım. Nikon'dan ekipman, Emirates'ten ise ulaşım desteği olarak, bir ay boyunca hayvanları ve davranışlarını görüntüledim.

Güney Afrika Cumhuriyeti'nin deneyimli rehberi Lee Bennett ile her sabah gün doğmadan az önce saat 06:00'da Land Rover'a binip yola koyulduk. Güney Afrika Cumhuriyeti'nin ünlü Kruger Ulusal Parkı sınırında olan Singita'ya, parkta yaşayan hayvanlar geçiş yapabiliyor. Kruger'in adının park olması büyüklüğü konusunda pek çok insanı yanıltıyor. Doğrusu ise; evet burası bir park ama bu park İsrail'den büyük. Park arazisinde 2 bin 500 civarında aslan yaşıyor. Ve biz de sınırı geçip Singita arazisine giren bu aslanları birçok kez izleme şansını bulduk. Saat 09:00'da kahvaltı için kampa dönüp, kahvaltının ardından saat 16:00'da başlayacak safariye kadar kendimize zaman ayırdık.

Safari vakti geldiğinde, gökyüzünü kaplayan bulutlar az sonra başlayacak şiddetli yağmurun habercisi gibiydi. Bulutların kararttığı savan ormanını çakan şimşekler aydınlatıyor ve büyük bir patlamaya benzeyen gökgürültüsü avına yaklaşmakta olan leoparın, ayak seslerini gizlemesine yardımcı oluyordu. Yaklaşan tehlikenin farkına varan impala sürüsünden, alarm çağrıları yükseliyordu. Kendisine saldıracak olan büyük kediyi yakın mesafede gören tüm hayvanların, kendine özgü bir alarm çağrısı

var. Bu çağrı ile birbirlerini uyarıyorlar ve korku sürüye yayılıyor. Bir leoparı bu kadar yakından gören herkesin hissedeceği ortak duygulardan biri hayranlık, diğeri ise korkudur. Az sonra başlayan ve birkaç dakika içinde büyük bir şiddete ulaşan yağmurun yarattığı sis perdesi yardımıyla saldırıya geçen leoparın atağı boşa gidiyor ve impalalar bir gün daha fazla yaşama şansını elde ediyorlar. Ama yavruların titreyen bacaklarında hala "korku"yu görmek mümkün.

Hayvanların genel olarak yiyecek bulabildikleri sürece göç etme eğilimleri yoktur. Singita arazisinde bazı açık alanlar da bulunuyor. Hayvanlar daha güvenli olması nedeniyle küçük gruplar halinde dolaşıyorlar. Amacımız yetişkin leoparı görüntülemek. Bu leopar, 5-6 yaşlarında, yetişkin ve oldukça iri bir erkek leopar. Çok iyi avcı olması onun burada ünlenmesine neden olmuş. Onu büyüklüğü nedeniyle diğer leoparlardan ayırmak zor olmuyor. Onu ilk gördüğümde, ben de gördüğüm en büyük leopar olduğuna karar verdim. Bir ağacın dalında yatarken bizi hiç umursamıyordu. Duyduğum hayranlık ve sevgiyi onun hissetmiyor oluşu, belki de onu daha çekici ve ulaşılmaz yapıyordu.

Her sabah saat 04:30'da beni uyandıran yollara düşüren bu hayranlık olsa gerek. Bir leoparı bulabilmenin en temel koşulu, hava karanlıktan yola çıkmaktır. O daha çok serin saatlerde aktiftir. Eğer onu gün doğmadan bulabilirsek uzun süre izleme şansımız olacağını bildiğimden, erkenden yola koyulduk. Bir keresinde sabaha karşı saat 04:00 civarında avladığı bir warthog (yaban domuzu) ile bulduk. Karnı çok aç olmadığı için avını bitirmemişti ama daha sonra birkaç gün boyunca avlanmadan yemek üzere saklamak istiyordu.

Avını çalılarının altına gizleyip önüne uzanmıştı. Güneşin ilk ışıkları ile birlikte vahşi doğanın bir başka güçlü hayvanı olan sırtlan kokuyu alarak leopara doğru yaklaşmaya başladı. Çeneleri çok güçlü ve inatçı hayvanlar olan sırtlanlar, hemen her defasında



“Safariye üstü açık bir Land Rover’la çıkıyoruz. Sabahları Afrika rüzgarı inanılmaz soğuk esiyor. Çok sıkı giyinmekte fayda var. Aslında araçta daima battaniye bulunuyor, yani endişeye gerek yok.”

leoparın elinden avını alabilir. Tabii eğer leopar avını ağaca çıkarıp saklamamışsa. Bu kez leopar ve av yan yana yerde yatıyorlardı. Bu, sırtlan için uygun bir durum oluyordu. Ama leopar iri cüssesi ile ayağa kalktığına sırtlan da bütün inatçılığını göstermeye hazır olmasına rağmen, işinin kolay olmadığını anladı. Kısa süren ilk boğuşmanın galibi leopar oldu. Bunu izleyen ikinci boğuşmada sırtlan biraz daha uzağa kaçınca, leopar inanılmaz bir çeviklikle avını ağzına alıp birkaç metre uzaktaki ağaca yöneldi ve avı ile birlikte üst dallara ulaşması sadece 3-4 saniye sürdü. İşte bu estetik ve çeviklik, hayranlık ve korkuyu birlikte hissettiriyordu bizlere. Birkaç dakika önce bizi umursamadan yerde uzanan leopar, isterse neler yapabileceğini göstermişti birkaç saniye içinde...

Bu leoparı izlediğimiz günler boyunca, ondan doğaya uyumlu olmanın, sabretmenin, direnmenin, elindeki ile yetinmenin, estetik ve başarılı olmanın dersini aldım. Bu oldukça kolay alınmış bir dersti aslında. Oysa genellikle tersi olmuyor mu? Doğayı bize ağır ve geri dönüşsüz dersler vermeye zorluyoruz. Sürekli ve sadece tüketmenin bizi götürdüğü noktayı hep gözden kaçırıyoruz. Bu dersi almanın bedeli gid gitte ağırlaşıyor. Hayvanlar ve biz doğanın eşit ve ayrılmaz parçalarıyız. Bu parçalardan birinin varlığı diğerinin yok oluşuna mal olursa, geriye pek bir şey kalmayacağını uyarılarını doğa çoktan vermeye başladı...

Singita'da araziye verilen önem ve yapılan çalışmalar hayli ilginç. Arazideki yollar ağır hayvanların olması nedeniyle erozyona uğruyor ve onarım çok para gerektiriyor. Ayrıca drenaj için, yani yol kenarlarındaki su kanalları için sürekli harcamalar yapıyorlar. Bunların yanında her dört yılda bir döngüsel olarak yağmurlardan önce yer yer araziler yararsız otların yakılmasıyla yenileniyor.

Ağaçlar özel bir teknikle ve yüksek güvenlik önlemleri altında yakılmadan korunuyor. Yaptıkları araştırmalar sonucunda, hızlı büyüyen otların lezzetsiz ve yararsız olduğu-

nu öğrenmişler. Yararlı ve lezzetli otlar yavaş geliştikleri için bu otların dibinde kalıyor. Hızlı büyüyen otların güvenli bir şekilde yakılması ile hayvanların kısa otlar arasındaki yararlı bitkilerden de faydalanabilmesi sağlanıyor. Singita arazisinde bize hizmet veren iz sürücüler yerel Shangan halkı. Küçüklükten beri buradalar ve onların eğitimleri çocukluktan başlıyor. Onları eğitimi gerektiren bir işten çok, bir sanat. Kültürel bir gelişim süreçleri var. Bir iz sürücü ayak izlerini iyi tanır. Sürekli dinler, çime bakar, kırılan dallara bakar ve daha birçok bilgi ve deneyimiyle, hayvanları bulur. Bu nedenle Afrika'da "iyi bir iz sürücü hayvanın kendisi olur ve onu bulur" diyorlar. Yol üzerinde rastladığımız fillerin devirdiği ağaçlar için iz sürücümüzün anlattıkları hayli ilginç.

"Eğer bir ağaç, bir fil tarafından devrilmiş ise bunun onun için ve doğa için anlamı vardır. Erkek fil başka bir erkek file gözdağı vermek ve dişi bir fili etkilemek için yapıyordur. Doğa ise onu küçük böceklerle özümler, toprak onunla can kazanır ve verim alır. İşte bu nedenle filler ağaçları yolun üstüne bile devirseler asla dokunmuyoruz. Araçlar ağacın çevresinden dolaşiyor.

Singita safari kampı, Mozambik sınırına çok yakın bir bölgede ve Kruger National Park'a sınır. Kruger National Park'tan kampı, Sand Nehri ayrıyor. Yani iki bölge arasında doğal bir sınır var. Singita'da safari boyunca, sabahları saat 04:00'te kalkılıyor, akşamları da tabii ki erken yatılıyor. Sabah gün doğarken başlayıp akşam yemeği saatinde sona eren safariler gerçekten yorucu. Safariye üstü açık bir Land Rover'la çıkıyoruz. Sabahları Afrika rüzgarı inanılmaz soğuk esiyor. Bu nedenle çok sıkı giyinmekte fayda var. Aslında araçta daima battaniyeler bulunuyor, yani endişeye gerek yok.

Sabah saat 04:00'te çıkılan safariden saat 08:00 sularında kampa dönülüyor. Mükellef bir kahvaltı bekliyor misafirleri. Günün ikinci safarisine öğleden sonra saat 16.00 gibi çıkılıyor. Safariye çıkışımız öncesinde ranger'ımız ormanda ne içmek is-



tediğimizi soruyor. Bu önemli. Çünkü akşam üstü Afrika savanlarında güneş batarken mola verip, vahşi hayvanlarla birlikte günün batışını izleyeceksiniz, üstelik en sevdiğiniz içkileri yudumlarken. Bu inanılması güç olay çok uzun sürmeyecek ya da çok keyifli olduğundan size öyle gelecek. Bu molanın ardından yola koyulmadan önce yine sıkı giyinmelisiniz.

Akşam üstü saat 16:00 gibi çıkılan safariden saat 20:00'de kampa döndüğünüzde, barda Afrika'ya özgü yiyeceklerle yine içkiler karşılayacak sizi. Ayrıca Singita'da akşam yemekleri bir şölen gibi. Sıcak tatlılar, salatalar, yerel şaraplar, biralar ve tabii ki yerel dansçılar, kamptaki her geceyi bir partiye çeviriyor. Bunlar anlatılırken inanılması gelmeyebilir. İnanmak için yaşamak gerekiyor.

Singita'da kaldığımız zaman boyunca sabahları oldukça erken saatlerde kalktığımızı söyledim ama bunun ne büyük bir keyif olduğundan bahsetmedim. Sabah 04.00 gibi kalkıp, sabahın o dingin serinliğinde, dumanları tüten kahvenizi, peksimet ya da kurabiye eşliğinde yudumlamak, sonra da kendinizi vahşi doğanın koynuna bırakmak insanın hayatı boyunca kaç kere başına gelebilir ki? Afrika'nın o büyüğü güneşinin doğuşunu izleyerek başlayacak olan safari, yaklaşık dört saat sürüyor.

Günün ilk ışıklar doğmadan tüm hayvanların uyanık olduklarını görüyoruz. Özellikle bu saatler büyük kedileri görebilmek açısından ideal. Çünkü onlar sabah ve akşam saatleri dışında genelde vakitlerini uyuyarak geçiriyorlar. Onların yanına araçla yaklaşıyoruz ama bizi hiç umursamıyorlar. Bir aslan başını hafifçe kaldırıyor ve sonra önemsiz bir şey görmüşçesine çeviriyor. Uçarcasına koşan impalalar, belki bir ağaç dalında avını kollayan leopar burada asla ürktüğü gelmiyor.

Ranger'lar gördükleri tüm hayvanlar hakkında bizi bilgilendiriyorlar. Benim gibi meraklıysanız, onlardan herkesin adını bildiği bu hayvanların çok özel huylarını, sırlarını

öğrenebilirsiniz. Safari sonrasında, nemlenen havanın etkisiyle Afrika'nın toprak kokuğunu duyarak ormanın daha vahşi bir yüzünü görüyoruz, hissediyoruz. Eğer şanslıysanız avlanan bir aslan ailesini birkaç metre mesafeden uzun süre izlemeniz bile mümkün. Saat 20:00'de Lodge'a döndüğünüzde barda Afrika'ya özgü aperitifler alırken, o gün safariye çıkan diğer insanlarla sohbet ederek, onlarla karşılıklı gün için de gördüklerinizi paylaşabilirsiniz.

Siz de Singita'da benzer bir safari keyfini yaşayabilirsiniz. Evet biraz pahalı gibi gelebilir ama iki yıldır dünyanın en iyi safari kampı seçilmeyi gerçekten hak ettiğini göz ardı etmemelisiniz. Hem sağladığı safari olanakları, hem doğal güzelliği ve bunu sunuşu, hem de konaklama hizmetleri ile kusursuz bir keyif yaşayacaksınız. Bunun için kişi başı gecelik 1050 USD ödemek gerekiyor. Johannesburg'dan Singita'ya doğrudan uçuş ise yine kişi başı 300 USD civarında. Bu fiyatlara sadece kampta içeceğiniz içkiler dahil değil.

Rezervasyon için internette <http://www.singita.com> adresine girerseniz yeterli olacak. Ulaşım havayolu ile gerçekleşiyor. İstanbul'dan Johannesburg'a Emirates Havayolları'nın direkt uçuşu var. Johannesburg Uluslararası Havalimanı'ndan Singita'ya ise günlük tarifeli uçuşlar yapılıyor. Orada Singita ranger'ları tarafından karşılanıyorsunuz. İsteğe bağlı özel uçak seferleri veya helikopterle transfer imkanı da söz konusu. Ayrıca Johannesburg'dan özel otomobille de Singita'ya ulaşabilirsiniz. Aradaki mesafe 500 kilometre. Ulusal yollardan 5-6 saatlik kolay bir sürüşle Singita'ya ulaşabilirsiniz.

Eğer Singita'ya gidecekseniz, tümüyle resmiyetten uzak giyinir. Doğal renkler tavsiye ediliyor. Safari kıyafetleri, Singita'da bulunuyor. Kış ve gece için sıcak tutan kıyafetler almayı unutmayın. Rahat yürüyüş ayakkabılarınız mutlaka yanınızda olsun. Ayrıca dürbün ve kameraya da ihtiyacınız olacak. Anti-sitma tabletleri de çok önemli.

Sporla eğlenceyi birleştirin

Step platformu kullanılarak yoga, tai-chi, vals adımları ve daha pek çok hareketin uygulandığı “new age step” dersleri, kalp atışını ve yağ yakımını hızlandırıyor. Vücudu sıkılaştırıp, ruhen de enerji toplamanızı sağlıyor.

Fitness derslerinin dans adımları, hareketleri ile birleştirilip spor kulüplerinde uygulanması son yıllarda görülen bir trend. Son spor akımlarını Türkiye’de de eş zamanlı olarak uygulayan Reebok University temsilcisi Hillside City Club, sporla eğlenceyi birleştirmek amacıyla oluşturduğu ve dans adımlarıyla farklı egzersiz çeşitlerini birleştirdiği dance box grubu derslerine, new age step adını verdiği yeni bir ders ekledi. Almanya’da başlayan ve dünyada hızla yayılan yeni bir akım olan new age step, başta vals olmak üzere yoga ve tai-chi adımlarının bir arada step tahtası kullanılarak uygulandığı kardiyovasküler bir çalışma.



tatif müzik ise derse farklı bir his katıyor. İnsanlar artık spor yaparken eğlenmek, keyifli zaman geçirmek istiyorlar. New age step de sporseverlere bu duyguyu yaşatan, “sporla eğlenceyi birleştiren” bir ders. New age step, 2004 yılının başından bu yana Türkiye’de ilk kez Hillside City Club-Etiler’de uygulanmaya başlandı. Farklı uygulamaların bir araya gelmesiyle oluşan new age step hem güzel ve sakın müzik dinleyerek zihnini dinlendirmek, hem de kardiyovasküler bir çalışma yapmak isteyenlerin tercihi oluyor.

Bedeniniz ve ruhunuz canlansın

New age step bugüne kadar uygulananlardan biraz farklı. Latin adımları yerine vals adımlarının kullanılıyor olması nedeniyle yalnızca hareket değil, dersin ritmi açısından da farklılık kazandırıyor. Bunlara yoga ve tai-chi de eklenince fitness’e uyarlanmış bir egzersiz dersinin ötesinde hem vücudu hem de ruhu dinlendiren bir çalışma halini alıyor. New age step’te kullanılan medi-

New age step derslerinde, farklı bir ritimde sıkı bir aerobik çalışmanın yanı sıra, etnik, folklorik, enstrümantal ve doğa seslerini içine alan meditatif müzik sayesinde stresten uzaklaşıp, bu melodilerin yarattığı etkiyle kendinizi rahatlamış hissediyorsunuz. Step platformu kullanılarak yoga, tai-chi, vals adımları ve daha pek çok hareketin uygulandığı new age step dersleri, kalp atım sayısını yükselterek yağ yakımını hızlandırıyor. Vücudu sıkılaştırıp, ruhen de enerji toplamanızı sağlayan new age step, sakın fakat enerji içerdiğiyle kesinlikle iyi hissettiriyor.





Suyla gelen sağlık



Hayatın içinde, stres, yorgunluk, konsantrasyon bozukluğu, sıkıntı gibi enerji ve motivasyonu azaltan etkenlerden kaçıp kurtulamıyoruz. Kendini iyi hissetmek isteyen pek çok kişi tatili bekliyor. Günlük telaşların hepsini ardında bırakacağı, bir yıl içinde stresten kaçıp bir hafta ya da 15 gün dinlenebileceği tatillerin hayalini kuruyor.

Kendini iyi hissetmek isteyenler için bizim de bir önerimiz var: Türkiye'nin ilk wellness SPA programlarını uygulayan otellerinden biri olan Çeşme Altinyunus Resort Otel. Otel bünyesinde hizmet veren Bio-Thermal & Thalasso Merkezi, alanlarında uzman, tecrübeli, dinamik ekibi ile dengeli beslenmeden spora ve güzeleğe uzanan farklı alanlarda kaliteli hizmetler sunuyor.

Wellness; iyilik, hoşluk anlamına geliyor. SPA ise "Sanitas per Aquas" kelimelerinin kısaltılmışı ve şifalı su anlamına geliyor. Çeşme Altinyunus Bio-Thermal & Thalasso Merkezi, wellness ve SPA tanımlarını bünyesinde gerçek anlamda hayata geçiren ve uygulayan bir yer. Merkez, wellness programları ile sağlık, güzellik ve tatili bir arada sunuyor. Sağlığı, görünüşü, performansı

Thalasso bakım uygulamaları



Aerosol marin: İnce püskürtülen negatif iyon yüklü deniz suyunun solunumu.
Aqua-jim: Deniz suyu havuzunda jimnastik.
Yosun maskesi: Bütün vücutun yosunla bandajlanarak sarılması.

Talaterm: Vücuda yosun sürüldükten sonra özel bir cihazın içinde vücuda buhar püskürtülmesi, ısı ve buhar etkisi ile yosunun içindeki maddelerin vücuda nüfuz etmesi.

Farafango: Yosun, parafin. Yosun ve parafin karışımı özel bir çamurun tüm vücuda uygulanması ve battaniye adı verilen özel bir cihaz ve ısı etkisiyle yararlı etkinin sağlanması.

Hydro masaj: Basınçlı suyla masaj.

Multi jet banyo: Suyun belli noktalardan basınçla fışkırtılması ile vücudun belirli bölgelerine yapılan masaj.

Basınçlı duş: Duş kabini içinde ayakta duran kişiye basınçlı deniz suyu ile yapılan masaj.

Sualtı masajı: Özel küvetlerde lokal ve genel olarak uygulanan su masajı.

Afüzyon masajı: Özel bir cihazla su vücutta tazyikli olarak verilirken masör tarafından yapılan masaj.

Yılın yorgunluğunu ve iş stresini üzerinizden atmak mı istiyorsunuz? Bunun için güzel bir tatilin yanı sıra Thalasso Terapiyi de öneriyoruz sizlere. Çeşme Altinyunus, hem tatilinizi mutlu geçirebileceğiniz hem de bu alternatif yöntemle yorgunluk ve stresinizden kurtulabileceğiniz bir seçenek sunuyor.

ve enerji düzeyini artırmaya yönelik hayat tarzını insanlara kazandırmak için çalışıyor.

Su ve sağlık

Suyun sağlık için kullanımı insanlık tarihi kadar eski. Su, hem bedensel hem de ruhsal açıdan tedavi amacı ile daima kullanıldı. Geçmişte eski Mısır'a ve Roma'ya kadar uzanan sağlık ve güzellik kürleri, günümüzde sağlık turizmi adı altında ülkemizde yaygınlaşmaya, thalasso terapi ise resort oteller bünyesinde yerini yeni yeni almaya başladı. Thalasso havuzu, Türkiye'de ilk kez 1998'de Çeşme Altinyunus'ta hizmete girdi.

Thalasso sözcüğü Yunanca'da "okyanus", thalasso terapi ise ısıtılmış deniz suyunun tedavi amacı ile kullanımı anlamına geliyor. Thalasso terapinin temel kuralı, denizle ilgili üç elemanın bir arada bulunması ve bakımlarda kullanılması. Bu elemanlardan ilki, yararlı mikro

organizmaları ile canlı olan ve insan organizmasının biyolojik dengesini sağlayarak onu tedavi eden deniz suyu. İkincisi deniz havası. Üçüncüsü ise denizdeki yosunlar. Bir kilogram yosunda 10 bin litre deniz suyunun bulunduğu miktarı kadar iyot bulunuyor. Thalasso terapi; denizin suyunu, denizin yosununu ve deniz havasını kullanarak sağlığını, gençliğini, güzelliğinizi koruma altına alıyor.

Deniz suyunun yararları

Deniz suyu mineraller ve eser elementler açısından (selenyum, magnezyum, çinko vb.) zengindir. Aynı zamanda antivirütik ve antibakteriyel (bakteri ve virüs barındırmaz) maddeler içerir. Deniz suyu 34-36 santigrat derecede özel yöntemlerle ısıtılarak, oligo elementlerin ısı etkisi ile deri üzerindeki gözeneklerden vücuda nüfuz etmesi ve böylece organizmanın canlanması, vücut fonksiyonlarının dengelenmesi sağlanır. Ayrıca cilt altı dokusu uyarılarak dolaşım düzenlenir, deri güçlendirilir. Eklem ve kaslar rahatlar. Yorgunluğu alır.

Deniz suyunun organizmadaki etkisi uzun ömürlüdür. Bir haftalık kürün etkisi altı ay sürer. Oligo elementlerle desteklenen organizmanın savunma sistemi daha dirençli olur. Thalasso terapi ile deniz suyunun yararları etkileri yanında, yosunun yararlı etkilerinden, yosunla hazırlanmış bakım ürünlerinden, basınçlı su masajına kadar uzanan geniş bir yelpaze var.



Gerçeğin yansımaları

Hayali kahramanların savaşları, aşkları, çileleri ve kahramanlıkları, binlerce kez beyazperdeye yansıtıldı. Çoğu zaman bu öykülere; gerçek yaşamlar, aşklar, savaşlar, çileler ve kahramanlıklar kaynak oluşturdu. Acımasız savaş öyküleriyle Truva; çileleri ve umuduyla Tutku; aşkları ve yaşam mücadeleleriyle Hititler; beyazperdeye yansıyan gerçek öykülerden birkaçı...



Tutku



Kamera arkası

- Filmdeki tüm karakterler, yaşadıkları zamanda hangi dili kullanıyorlarsa, o dilde konuşuyorlar. Bu İsa'nın da bağlı olduğu topluluk olan Yahudilerin Aramaic; Romalıların ise Latince konuşmaları anlamına geliyor.
- İtalya'da, iki ayrı mekanda çekildi.
- Filmin yüzde 40'ı ışığın karanlığa karşı olan savaşını temsil edebilmesi için, gece ya da iç mekan çekimleriyle gerçekleştirildi.
- Kostümlerin tümü el dokuması ve el dikimi.
- İsa rolünü canlandıran James Caviezel, rol teklif edildiğinde İsa'nın öldüğü yaşta (33) olması nedeniyle oldukça ürkmüş.
- Caviezel çekim boyunca her gün, yedi saat süren bir makaya katılmış.
- Caviezel, iki haftadan uzun süren çarmlıha gerilme sahnesi boyunca, gerçekliğin yitirilmesini için 70 kilo ağırlığındaki çarmlıha yaralı sırtında taşımak zorunda kalmış.
- Caviezel, kışın yapılan çekimlerde, ince el dokuması kostümü nedeniyle soğuk yüzünden birkaç kez yüksek ateş nöbeti geçirerek, sıklıkla soğuktan konuşamaz hale gelmiş.
- Çekimlerin en ilginç olaylarından biri de çıkan bir fırtınada yardımcı yönetmen Jan Micheline ile birlikte Caviezel'in üzerine yıldırım düşmesi olmuş.

Braveheart ile beğeni toplayan Mel Gibson, Tutku'da bir kez daha kamera arkasına geçti. Hz. İsa'nın son on iki saatini anlatan film, içeriği ve kamera arkasında yaşanan ilginç olaylarla tüm dünyanın ilgisini çekti. Varsayılan ve gerçekliğine inanılan dört İncil olan Matta, Markos, Luka ve Yuhanna'nın anlattıklarından uyarlanan film, son akşam yemeğinden sonra İsa'nın dua etmek için gittiği zeytin bahçelerinde yakalanmasının ardından, çarmlıha gerilişine kadar geçen süre içerisinde yaşananları anlatıyor. Filmin orijinal adı olan "The Passion" sözcüğü Latince'de ıstırap çekmenin yanı sıra derin ve yüce sevgi anlamına da geliyor. İsa'nın son on iki saati boyunca insanları kurtarmak için çektiği acı veren olayları tanımlamak için kullanılıyor olması da bu ismi almasının bir diğer nedeni.



Truva



Batı dünyasının ilk büyük edebiyat şaheseri olarak kabul edilen İlyada, antik dönem şairi Homeros'a atfedilen bir destan. Truva bu destandan esinlenilerek oluşturulan bir film. Homeros'a mal edilen bu şiir destanların MÖ 8. yüzyılda, Truva'nın düşüşünden 300-400 yıl kadar sonra yazıldığı düşünülüyor. Homeros ister var olan sözlü anlatımları yazıya dökmüş olsun, ister bu öykülerin tek başına yaratıcısı olsun, eserleri yüzyıllar sonrasına ulaşmayı ve edebiyat tarihinin geçmişe dönük en etkili anlatımlarından biri olmayı başardı. Efsanevi Truva Savaşı'nın zafer ve trajedisinin destansı bir anlatımı olan filmde, tutku tüm önemli olayların kalbini oluşturuyor. Eski Yunanistan'da efsaneleşmiş iki sevgilinin aşkı, bir medeniyetin çöküşünü getirecek bir savaşa neden oluyor.

Kamera arkası

- Antik çağı tekrar yaratma çalışmaları Londra'daki Shepperton Stüdyoları'nın platolarında başladı ve daha sonra Akdeniz'in küçük ada devleti Malta'da sürdü.
- Filmin çekimleri çeşitli kumsal, deniz, sarp kayalıklar ve uzak bir adanın yanı sıra, on dönümlük bir alanda kurulmuş olan Truva kentinde gerçekleştirildi.
- Böyle bir set hazırlamanın ne denli büyük bir girişim olduğunu inşaat sorumlusu Malcolm Roberts, "Bu filmde 'Gladatör' ve 'Harry Potter'ın toplamından daha fazla alçı kullanıldı" sözleriyle vurguluyor.
- Yunan donanmasının konuşlandığı ve karaya çıkıp kamp kurduğu kilometrelerce uzunluktaki kumsalların çekimi Meksika'da gerçekleştirildi.
- Apollo Tapınağı, 50 bin ve 25 bin kişilik iki ordunun çarpışma alanını yukarıdan gören uzak bir tepede inşa edildi.
- Çarpışma sahnelerinde bin ila 2 bin silahlı ve zirhli figüran görev yaptı. Bu görüntüler daha sonra grafik olarak kareyi kaplayacak şekilde çoğaltıldı.
- Kilometrelerce genişlikteki bir alanda Truva duvarları ve kapısı inşa edildi.



Hititler



Kamera arkası

- Çekimleri 141 günde tamamlandı.
- Belgeselde 23 bin kostüm ve aksesuar kullanıldı.
- Yerli ve yabancı uzmanlardan oluşan 16 kişilik bir danışma kurulu oluşturuldu.
- Belgeselin senaryosu, araştırmaların ardından, 17 ayda hazırlandı.
- Tamer Çıray tarafından bestelenen film müzikleri, Prag Filarmoni Orkestrası tarafından seslendirildi.
- Filmin İngilizce seslendirmesini Oscarlı ünlü oyuncu Jeremy Irons, Türkçe seslendirmesini ise usta tiyatrocu Cüneyt Türel yaptı.
- Hititler; Türkler tarafından yapılan ilk canlandırma belgesel olma özelliğini taşıyor.
- Çekimler, Türkiye'de 34, Mısır'da 6 ve Suriye'de 2 mekanda gerçekleştirildi.
- Saray, tapınak ve ev maketleri 1/40 oranıyla inşa edilerek, yaşayan bir Hitit uygarlığı yaratılmaya çalışıldı.
- Belgeselin yüzde 70'i dramalardan oluşuyor.
- Dramalarda, 25 bin Hitit tabletinden yola çıkılarak oluşturulan Hititçe diyaloglar kullanıldı.
- Türkiye'de süper 35 mm formatında çekilen ilk film olma özelliğine sahip.

Anadolu'da kurulmuş ve Anadolu'ya hakim olabilmiş ilk krallık... Zengin Eski Doğu kültürünün batıya geçişindeki kayıp halka... Zamanının en büyük askeri ve politik gücü... Mısır'ın güçlü firavunlarının en zorlu rakibi... Yakın Doğu'nun çehresini daimi olarak değiştirmiş 3 bin 500 yıllık bir medeniyet... Hititler... Yönetmenliğini Tolga Örnek'in yaptığı Hititler belgeselinde, tarihteki ilk yazılı antlaşmanın imzalanmasına neden olan Firavun II. Ramses'in emrindeki Mısırlılarla, Hititler arasında yaşanan kanlı Kadeş Savaşı, Hitit Kralı III. Hattuşili ve Kraliçe Puduhepa'nın tutkulu aşkları, Anadolu'yu kasıp kavuran veba salgını gibi tarihi olayların yanı sıra, Hitit halkının evlilik ve cenaze törenleri, inançları ve günlük yaşamlarına ilişkin ayrıntılar da yer alıyor.

METROPOLİS ANA TANRIÇA KENTİ

KAPPADOKIA

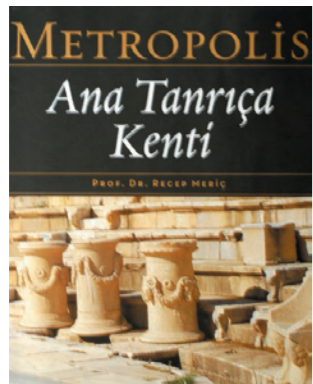
RENKLERİN SONSUZLUĞU

RESİMLERLE TROYA

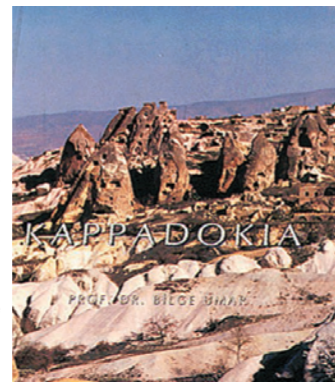
OSMANLI'DAN CUMHURİYET'E İZMİR PLANLARI

TÜRKİYE'NİN MÜZİK ATLASI

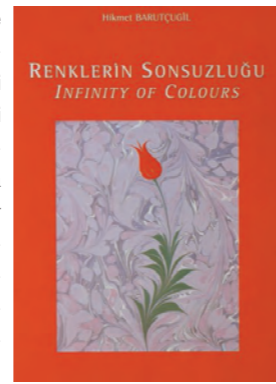
Metropolis, Anadolu'nun çok az bilinen bir antik kenti. Kentte ilk kazı çalışmaları 1989 yılında başladı. 10 yıldır Prof. Dr. Recep Meriç başkanlığında gerçekleştirilen kazı çalışmalarının sonuçları "Metropolis Ana Tanrıça Kenti" adlı kitapta toplandı. Kitap, arkeolojik kazıların sonuçlarını hem bilim dünyasına hem de arkeoloji, sanat ve tarihe ilgi duyan okuyuculara sunmayı amaçlıyor. Kitapta, kentin Neolitik Çağ'dan Tunç Çağı'na, Helenistik dönemden Roma dönemine kadar gelen tarihine ait gün ışığına çıkarılmış eserler yer alıyor. Metropolis Kenti'nde yapılan kazılar sonucunda; tiyatro, Roma hamamı, heykeller, sikkeler, seramik ve toprak kaplar, taş aletler ve mühürler ortaya çıkarıldı. Metropolis Ana Tanrıça Kenti adlı kitapta yalnızca kazılar sonucunda elde edilen eserler ortaya konmuyor, aynı zamanda Metropolis'in gündelik yaşamıyla ilgili ipuçları da veriliyor. Prof. Dr. Recep Meriç tarafından hazırlanan, tasarımını Yetkin Başarır'ın yaptığı kitap, bilim dünyasının, tarihe ve arkeolojiye ilgi duyanların dikkatini çekecek bir yayın.



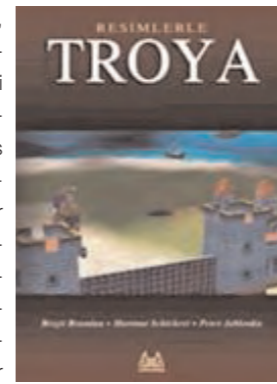
Anıların İzmir'ini anlattığı "İzmir 1950" kitabının yanı sıra, Troia, Aiolis, İonia, Karia, Kilikia ve Lydia'nın tarihsel süreç içerisindeki serüvenlerini anlattığı eserleri ve Börklüce romanından yakından tanıdığımız Prof. Dr. Bilge Umar'ın "Tarihsel coğrafya araştırması ve gezi rehberi" niteliğindeki Kappadokia adlı eser, Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı tarafından bastırıldı. İçinde 16 adet çizim ve çok sayıda fotoğrafın yer aldığı bu eser, Kappadokia bölgesini tanıtıcı ve Bilge Umar'ın sözleriyle Kappadokia, "... tarih ve arkeoloji düşkünü, ama benim ulaşım yararlanabildiğim bilgi kaynaklarından yararlanma olanağı bulunmayan aydınlarımıza yardımcı olmak; onların kullanabileceği, özetlenmiş bilgi veren dipnotlarına ve kaynaklarına, bilimsel tartışmalara boğulmamış, çizimli, resimli" bir kitap. Kappadokia bölgesinin tarihsel ve coğrafik araştırmasının yanı sıra bir gezi rehberi olarak da hazırlanan kitap, herkesin anlayabileceği sadelikte ve açık bir üslupla kaleme alınmış.



Ebru, ilk örneklerine MÖ 1365 yılında Mısır'da rastlanan çok eski bir sanat. Daha sonraki yıllarda, Çin ve Japonya'da da uygulanmakla birlikte, Türkler, İranlılar ve Batılılar tarafından geliştirilmiş. İpek Yolu ve diğer ticari yollar kullanılarak doğudan batıya yayılmış. Osmanlı ve Selçuklu dönemlerinde, pek çok ebruzen yetişmiş. Geçmiş bu kadar eskiye dayanan ebru sanatını yaşatmak amacıyla, Hikmet Barutçugil tarafından "Renklerin Sonsuzluğu" adlı bir kitap hazırlandı. Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı tarafından yayınlanan kitabın editörlüğünü Ali Pasiner üstlendi. Kitapta, ebru sanatının tarihi, günümüzdeki yeri, sanatı uygulayan ustalar, ebru yapımında kullanılan malzemeler, geleneksel ebru desenleri ve ebru yapımında karşılaşılabilecek sorunlar anlatılıyor. Kitabın içinde birbirinden güzel ve renkli ebru örnekleri yer alıyor. Bu örneklerin içinde; lale, papatya desenlerinin yanı sıra, insan, kuş figürleri ve Arapça yazılar da dikkat çekiyor. Günümüzde ebru sanatı çok fazla bilinmediği için kitap, sanatı yaşatmak ve genç nesillere öğretmek açısından önemli bir görevi yerine getiriyor.



Resimlerle Troya, renkli güncel resimlere bilimsel gerçekleri yansıtmak biçimde bilgisayarda canlandırılmış renkli çizimlerin eşlik ettiği, benzeri olmayan bir arkeoloji kitabı. Çok sayıda resim ve sağlam temelli bir anlatımla donatılan Resimlerle Troya, neredeyse başka hiçbir benzerinin yapamadığı biçimde nesiller boyunca araştırmacıları büyüleyen, efsanelere bürünmüş bir kentin, Troya'nın, değişken tarihine yapılan olağanüstü bir zaman yolculuğu. İlk kez, en son bilimsel bulgulara dayanarak, Troya yeniden canlandırıldı. Arkadaş yayınevinden çıkan Resimlerle Troya'nın yazarları, Birgit Brandau, Hartmut Schickert ve Peter Jablonka. Manfred Korfmann ve çevresindeki arkeolog ekibin kazılarına on yılı aşkın bir süredir eşlik eden yazarlar, harabelerin günümüze ait fotoğraflarını, kendileriyle tam olarak örtüşen bilgisayar resimleriyle karşılaştırarak, ilk yerleşimin başlangıcından, "Priamos hazinesi" Troya'sı ve Homeros dönemine, oradan da Roma egemenliğine kadar uzanan çeşitli dönemlerin tarihini anlatıyor, meraklıların gözleri önüne seriyor.



İzmir, kurulduğu yıllardan bu yana her zaman ön planda kalmış nadir kentlerden biri. Özellikle, 17. yüzyıldan sonra Osmanlı Devleti'nin en önemli merkezlerinden biri haline gelmiş. 1908 yılında ise dünya limanları sıralamasında 58. sırada yer almış. Prof. Dr. Çınar Atay tarafından yazılan "Osmanlı'dan Cumhuriyet'e İzmir Planları" adlı kitap, İzmir'in tarihini ve planlarını konu alıyor. Osmanlı'dan Cumhuriyet'e İzmir Planları, 20. yüzyıl başında İzmir, İzmir'in ilk planları, Kemeraltı ve tarihi süreci, İzmir'e ilişkin demiryolu ve tramvay projeleri, İzmir rihtim planları, 1922 yılı eylül ayında İzmir gibi bölümlerden oluşuyor. Osmanlı'dan Cumhuriyet'e İzmir Planları adlı kitapta, ağırlıklı olarak İzmir'in, 20. yüzyılın başından bu yana, farklı şirketler tarafından yapılmış planları yer alıyor. Bunun yanı sıra, İzmir'in birçok semti farklı zamanlarda çekilmiş fotoğraflarla birlikte tanıtılıyor. Sarı Kışla, Kemeraltı, Türk Hamamı, Frank Sokağı, Konak Meydanı, İtalyan Kız Okulu bunlardan bazıları. Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı tarafından yayınlanan Osmanlı'dan Cumhuriyet'e İzmir Planları adlı eserin tasarımı, Yıldız Örcü'ye ait.



Borusan Kültür ve Sanat Merkezi, Ahmet Say'ın kaleme aldığı "Türkiye'nin Müzik Atlası" başlıklı eserini, müzik dostlarıyla buluşturuyor. Kitap, Türkiye'de müziğin Cumhuriyet döneminde gösterdiği gelişimi günümüze dek uzanan süreçte inceliyor. Müzik eğitimi ve yayıncılığı konusunda ülkemizin sayılı değerlerinden biri olan Ahmet Say, kitabında bestecilerimiz ve onların binlerce yaptının dökmüyle başlayan ilk "harita'yı, Türkiye'nin opera ve bale kurumlarından senfoni orkestralarına, oda müziği topluluklarından geleneksel müzik eğitim birimlerine, festivaller, vakıf ve derneklere uzanan geniş bir "atlas"a dönüştürüyor. "Türkiye'nin Müzik Atlası", Anadolu uygulamalarının kültür ve tarih mirasından başlayarak, ülkemizde tarih boyunca yer alan başlıca müzik türlerini tanıtır ve Anadolu coğrafyasındaki müziklerin Avrupa ile nasıl bir etkileşime girdiğini gözler önüne seriyor. Ülkemizdeki müzik yaşamını tüm öğeleriyle bir bütün olarak ele alan Say, "askeri müzik, geleneksel müzik ve müzik eğitimi" gibi bölümlerle Türkiye'deki müzik üretiminin kendine özgü koşullarını da yansıtıyor.





“Tamamiyle tiyatroyla uğraşmak istiyorum. Tiyatro benim için öteden beri, para kazanılan bir meslek değil. Bir yaratma süreci olduğu için; bir oyun sahneye koyarken, izlerken, oynarken çok haz duyduğum için tiyatro yapıyorum. Ancak şu an yaptığım işten de ayrı bir zevk alıyorum.”

“Tiyatrodaki hazzı özlüyorum!”





Hastalıkta sağlıkta...

Yoğurt... Doğanın insanoğluna sunduğu mucizevi yiyeceklerden biri. Saflığın, temizliğin, sağlığın simgesi "beyaz", yoğurtta bedene bürünüyor. Kesin tarihi tam olarak bilinmemekle birlikte yoğurt, MÖ 217 yılında, Orta Asya'da yaşayan Türkler tarafından üretildi. Her derde deva olarak nitelendirilen yoğurda verilen önem, ünlü İskit Destanı Kutadgu Bilig'de bile anlatılıyor ve yoğurdun sırları geçmişten geleceğe taşıyor. Günümüzde de yoğurda verilen önem sürüyor. Çeşitli yörelerimizde yoğurt yapılırken niyetler edilir, Hidrellezler'de "mayasız yoğurt" adı verilen özel bir yoğurt çeşidi yapılır.

Yoğurt yapmak için gerekli olan mayanın nasıl elde edildiği tam olarak bilinmese de ilk mayanın bir tür otun çiçeğinden elde edildiği, günümüzde en çok kabul gören yaklaşım. Bu otun karnabahara benzeyen çiçeği, sütün içerisinde kaldıkça büyüyerek genişler ve mayalanmayı sağlar. Mayalanmayı sağlayan mikroorganizmaların başlıcası, yoğurdun özel kokusunu veren "basillus bulgaricus"tur. Bugün yoğurt yapımında, öncelikle süt kaynatılır ve ılık hale gelinceye kadar bekletilir. Bir litre ılık süte, ceviz büyüklüğünde maya konulduğunda, yaklaşık dört buçuk saat sonra yoğurt oluşumu sağlanmış olur.

Osmanlı İmparatorluğu zamanında; inek, koyun, keçi ve manda sütüyle oluşan muhteşem lezzet, yoğurdu, saray mutfağının vazgeçilmez bir parçası yaptı. Böyle-

çok alanda yoğurdun, hastalıkları önleyici ve metabolizmayı düzenleyici etkisi vardır. Yoğurt, midenin yiyecekleri düzenli olarak öğütmesini sağlar. İçerdiği potasyum, kan basıncının yanı sıra kalp atışlarını da düzenlemeye yarar. Yoğurt bakterileri bağırsakta çoğalarak, mikropların öldürülmesine yardımcı olur. Karaciğer ve cilt hastalıklarına iyi gelir. Tifüs, kabızlık ve basur gibi hastalıklardan sonra, bağırsakların temizlenmesini sağlar. Sinir hastalıklarına ve damar sertliğine iyi gelir. Şişmanlığı engeller, yağları eritir, açlığı bastırır, cildin canlanmasını sağlar. Afrodisyak etkisi vardır. Ömrü uzatır. Saç dökülmesini önler. Vücudumuzun ritmini düzenlemekten ortaya çıkabilecek rahatsızlıkları önlemeye kadar, sağlık açısından pek çok olumlu etkisi olan yoğurdu tanımlayabilmek, ancak bir tek sözcük ile mümkün: "Mucize".

Pınar'dan Yoplait Meyveli Yoğurt
Ülkemizde; ayran, çökelek, tarhana ve çorba yapımının yanı sıra sos, garnitür, hatta tatlı olarak da kullanılan yoğurt; Pınar tarafından üretilen Yoplait ile çilekli, şeftalili, frambuazlı ve muzlu olarak eşsiz tatlar kazanıyor.

1965 yılında Fransa'da meyveli yoğurt kategorisini yaratan ve taze sütlü ürünler pazarında dünyanın en güçlü markalarından biri olan Yoplait, Pınar'la birlikte şimdi Türk tüketicisiyle buluşuyor. Avustralya, ABD, Meksika ve Fransa başta olmak üzere, 16 ülkede tüketicilerin bir numaralı tercihi olan Yoplait yoğurt, Türkiye'de

Tam olarak bilinmese de yoğurt, MÖ 217 yılında, Orta Asya'da yaşayan Türkler tarafından üretildi. Her derde deva olarak nitelendirilen yoğurdun sırları geçmişten geleceğe taşıyor.

likle yirminci yüzyılın başlarında, batı dünyasının yoğurtla tanışması sağlandı. İşte bu nedenle yoğurt, dünyanın her yerinde, tıpkı Türkçe'deki gibi "yoğurt" olarak adlandırıldı. Sıcak iklimlerde, özellikle soğutma sistemi bulunmayan yerlerde, sütü saklamaya imkan yoktur. Oysa yoğurt, süte göre oldukça dayanıklı bir besin maddesidir. Sütün kaynatılması sayesinde, olası mikropların yok edilmesini sağlar. Ayrıca yapılan bilimsel araştırmalarda, yoğurdun, sonradan oluşabilecek mikropların üremesine uygun bir ortam olmadığı ve mikroplar üzerinde öldürücü bir etkiye sahip olduğu anlaşılmıştır. Bakteri öldürücü etki, yoğurtta bulunan organik bir asitten ileri gelir. İnsan için gerekli besin elementlerini içinde bulundurması, sağlık bakımından temiz ve sindirim sistemi için uygun bir besin olması; yoğurdun her yaşta, sağlıklıta ve hastalıkta kullanılmasını faydalı kılar.

Doğanın mucizesi sayılan yoğurt, protein ve kalsiyum açısından zengin bir yiyecek. Vücudumuzun günlük kalsiyum ihtiyacını 150 gr yoğurt yiyerek gidermemiz mümkün. Yoğurt, içerdiği kalsiyumla diş sağlığı ve kemik gelişimine çok önemli katkılarda bulunur. Kalp ve damar sağlığından cilt hastalıklarına, sinir sistemi bozukluklarından sindirim sistemi rahatsızlıklarına kadar pek

de sağlık ve lezzeti "aynı kutunun" içinde bulmak isteyenler için, Pınar kalitesi ve güvencesiyle raflardaki yerini aldı. Pınar ve Yoplait işbirliği nedeniyle düzenlenen basın toplantısında bir konuşma yapan Yaşar Holding A.Ş. İcra Başkanı Hasan Denizkurdu, 37 ülkeye ihracat yapan Pınar'ın dev bir adım daha attığını belirterek, "Pınar ve Yoplait işbirliğinin en önemli amaçlarından biri, sütü ve sütlü ürünleri sevdimmek olacak. Dünyada 48 ülkede bulunan ve 16 ülkede lider olan Yoplait'yi, şimdi Türkiye'de de lider yapacağız. İleriye dönük olarak da Yoplait'nin bulunmadığı ülkelere ihracata başlayabiliriz" dedi.

Yaşar Holding A.Ş. Yönetim Kurulu Başkan Vekili ve Gıda Grubu Başkan Yardımcısı İdil Yiğitbaşı ise Yoplait meyveli yoğurtlarının sağlığına önem veren, gün içerisinde sağlıklı ve hafif bir şeyler atıştırmak isteyen herkesin vazgeçilmez olacağını belirtti. Yoplait Ar-Ge Direktörü Donna Hartley de Yoplait'nin 45 pazarda, yaklaşık 30 milyar dolarlık bir cirosu bulunduğunu belirterek, "Bu işbirliği elbette çok karlı, iddialı bir ortak bulmasaydık gerçekleşmezdi, tüketicilerin hepsi dört meyveli yoğurt arasından kendi zevkine en uygun olanı bulacaktır" dedi.



Alaçatı Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı Lisesi'nin temeli atıldı

Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı tarafından Çeşme Alaçatı'da yapılacak olan lisenin temeli, İzmir Valisi Yusuf Ziya Göksu, Yaşar Topluluğu Onursal Başkanı Selçuk Yaşar ve Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu tarafından, 30 Mayıs Pazar günü törenle atıldı.

İzmir Milli Eğitim Müdür Yardımcısı Mithat Güzel, Çeşme Kaymakamı Mehmet Baygöl, Alaçatı Belediye Başkanı Muhittin Dalgıç ve çok sayıda işadınının katıldığı törende bir konuşma yapan İzmir Valisi Yusuf Ziya Göksu, Yaşar Topluluğu'nun İzmir ve Türkiye ekonomisine önemli katkılarda bulunduğunu, Türkiye'nin övünç kaynağı olduğunu söyledi. Duayen işadını Selçuk Yaşar'ın gerek ekonomik yönden, gerekse sanayi yönünden Türk toplumuna bugün ve gelecekte ışık tutacağı-

nı belirten Göksu, Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı'nın bugüne kadar 4 bin öğrenciyeye eğitim bursu verdiğini hatırlattı. 30 Mayıs 2004 tarihini unutmanın mümkün olmadığını belirtti ve sözlerine şöyle devam etti: "Ben eğitimle ilgili bir inşaatın temelini atarken ve bir okulun açılışını yaparken hayatımın en mutlu gününü yaşıyorum. Onun için bana bu mutluluğu yaşatan başta Selçuk Yaşar beyefendiye, Feyhan Kalpaklıoğlu hanımefendiye ve Yaşar Topluluğu'nun tüm fertlerine bir kez daha takdir ve şükranlarımı sunuyorum."

Yaşar Topluluğu Onursal Başkanı Selçuk Yaşar da, eğitim ve öğretimin önemini vurgulayarak; "Memlekete hizmet etmek yalnız ekonomik alanlarda olmamalı, aynı zamanda eğitim ve öğretim alanında da olmalı. Devletin tek başına eğitim sorununa çözüm bulması mümkün-

kün değil. Yaşar Topluluğu olarak söz veriyoruz, eğitim ve öğretim alanında daha çok yatırımlar yapacağız" dedi. Yaşar Topluluğu Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu ise, eğitimin ülke kalkınmasının bir göstergesi olduğuna dikkat çekerek, Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı'nın bu düşünceden yola çıkarak, eğitim ve kültür alanlarında da önemli yatırımlar gerçekleştirdiğini açıkladı.

800 milyar liraya mal olacak olan Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı Lisesi, 11 bin 500 metrekarelik arsa üzerine inşaa edilecek. 2005 yılında tamamlanması planlanan 12 derslikli lisede, yaklaşık 600 öğrenci eğitim ve öğretim görecek. Okulun tamamlanmasıyla birlikte, her gün Alaçatı'dan Çeşme ilçeye gelen öğrenciler hem maddi hem de manevi yükten kurtulacak.



Yaşar Grubu, Danimarka ilişkilerinde etkin rol üstlendi

Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu, Türkiye Danimarka İş Forumu'nun açılışını TÜSİAD adına üstlenirken, Yaşar Holding Onursal Başkanı Selçuk Yaşar, Danimarka Prensi Joachim'e, annesi Kraliçe Margrethe'nin bir fotoğrafını sundu. Türkiye-Danimarka ilişkilerine uzun yıllardır liderlik eden Yaşar Holding yönetimi, Danimarka Prensi Joachim başkanlığında gerçekleştirilen Danimarka heyetinin Türkiye ziyaretinde de etkin rol üstlendi. TÜSİAD ile Danimarka Sanayicileri (Danish Industries-DI) üyelerini bir araya getiren Danimarka-Türk İş Forumu toplantısının açılış konuşmasını TÜSİAD adına Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu gerçekleştirdi. Konuşmasında Danimarka ve Türkiye arasında enerji, teknoloji ve gıda konularında önemli projeler geliştirilebileceğine işaret eden Feyhan Kalpaklıoğlu, iki ülke arasındaki iş ilişkilerinin Türkiye'nin AB üyeliliyle daha da yeşereceğine inandığını belirtti. 50 yılı aşkın süredir Danimarka ilişkilerine liderlik yapan Yaşar Holding'in Onursal Başkanı Selçuk Yaşar ve Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu, Danimarka Prensi Joachim'e, İzmir'de anlamlı bir hediye sundu. Türkiye Danimarka İş Forumu için gelen Prens Joachim'le İzmir'de kurucusu olduğu Türk Tuborg fabrikasına yaptığı ziyaret sırasında da bir araya gelen Selçuk Yaşar ve



Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu, annesi Danimarka Kraliçesi II Margrethe'nin fotoğrafını bir anı olarak verdi. İlk Danimarka ziyaretini 1950 yılında Kopenhag'a yapan Yaşar Holding Onursal Başkanı Selçuk Yaşar, Türkiye-Danimarka ilişkilerini de bu geziyle başlattı. Uzun yıllar Danimarka'nın Türkiye Fahri Konsolosluğu'nu sürdüren Selçuk Yaşar, aynı za-



manda Danimarka Kraliyet Madalyası'na sahip. Prens Joachim'in gezisi ve Türkiye Danimarka İş Forumu nedeniyle bir açıklamada bulunan Selçuk Yaşar, "1950 yılındaki ilk Kopenhag ziyaretimden sonra pek çok Danimarkalı şirket ve kişilerle iş ve kişisel ilişkilerde bulundum. Danimarka'nın Türkiye'de gerçekleştirdiği pek çok ticari ilişkide önderlik ettim" dedi.

Milli Produktivite Merkezi, Feyhan Kalpaklıoğlu'nu "Yılın İş Kadını" seçti

Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu, Milli Produktivite Merkezi (MPM) tarafından ulusal ekonomiye katkısı ve verimlilik konusunda gösterdiği duyarlılık ve çabalarından dolayı "Yılın İş Kadını" ödülüne layık görüldü. MPM tarafından bu yıl seçilen işverenler arasında tek iş kadını olarak yer alan Feyhan Kalpaklıoğlu, ödülünü 26 Haziran 2004 tarihine-

de Ankara Sheraton Otel'de düzenlenen bir törenle Devlet Bakanı Ali Coşkun'dan aldı. Türkiye'nin önemli çalışmalar yapan ciddi kuruluşlarından olan Milli Produktivite Merkezi, 1988 yılından bu yana ulusal verimlilik bilincine gösterilen katkı, gerçekleştirilen başarılı çalışmalar ve MPM ile işbirliğini esas alarak "Yılın İş Kadınları ve İş Adamları"ni belirliyor.



Kalpakoğlu'na ATC Özel Ödülü



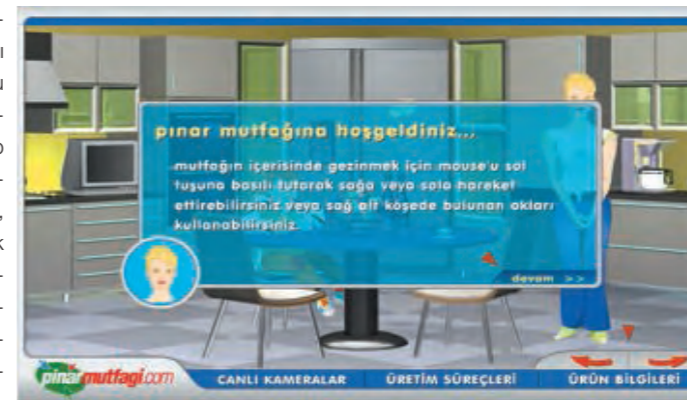
ATC'nin 4-7 Nisan 2004 tarihleri arasında (American Turkish Council) DEİK ile ortaklaşa organize ettiği Washington'daki 23. Yıllık ATC Konferansı'nda, Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu, ATC Özel Ödülü'ne layık görüldü.

Bu ödül kendisine toplantı gündeminde bulunan "Geleceğin Gücü Kadın" konulu seminerde, Türk iş dünyasına olan değerli katkıları ve başarılı kariyeri nedeniyle verildi.

Feyhan Kalpaklıoğlu, Aralık 2003 tarihinden itibaren Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanlığı görevini yürütüyor. Türkiye'nin sayılı kadın yönetim kurulu başkanlarından. 25 yıllık iş hayatında değişik yönetim kademelerinde görev yapan Kalpaklıoğlu, ayrıca TÜSİAD, ATC, DEİK ve bunun yanı sıra SEV, İKSEV, Boğaziçi Üniversitesi Vakfı gibi pek çok vakıfta da aktif olarak görev yapıyor.

www.pinarmutfagi.com, Altın Örümcek'te birinci

Web ve internet teknolojilerini kullanarak gerçekleştirilen başarılı projelerin daha iyi tanıtılması ve bu alanda yapılacak yatırımların özendirilmesini amaçlayan Altın Örümcek Web Yarışması sonuçlandı. Bu yıl üçüncüsü gerçekleştirilen Altın Örümcek'te, Türkiye'de bir ilki gerçekleştirerek "www.pinarmutfagi.com" internet sitesiyle üretimini ve üretim tesislerini doğrudan tüketicinin denetimine açan Pınar, "yiyecek/içecek sektörü kategorisi"nde birincilik ödülüne layık görüldü. Düzenlenen ödül töreninde bir konuşma yapan Pınar Süt Genel Müdürü Ergun Akyol, "Tüketicilere karşı sorumluluğunun bilincinde olan Pınar, Türkiye'de bir ilki gerçekleştirerek üretimini şeffaflaştırmış ve halka açmıştır. Pınar, "www.pinarmutfagi.com" internet sitesiyle, üretim tesislerini 7 gün, 24 saat boyunca halkın denetimine açarak, gıda güvenliğine ne kadar önem verdiğini bir kez daha göstermiştir. Ayrıca sitede, her tüketicinin tüm ürünlerinin hammaddesinin nereden alındığını, hangi kontrollerden geçtiğini ve nasıl üretildiğini öğrenebiliyor" dedi. Site üç ana bölümden oluşuyor. Birinci bölüm "canlı kameralar." Bu bölümde, tü-



keticiler, Pınar'ın tüm üretim tesislerinde o andaki üretim faaliyetlerini izleyebiliyor. İkinci bölüm ise "üretim süreçleri." Bu bölümde de tüketiciler her bir Pınar ürününün sofraya gelmeden nasıl bir üretim sürecinden geçtiğini öğrenebiliyor. Pınar Mutfağı internet sitesinde son bölüm olan "ürün bilgileri"nde ise tüketiciler, evlerine kadar gelen Pınar ürünlerinin detaylı bilgisine ulaşabiliyor. Örneğin, Pınar uzun ömürlü süt alan bir anne, ürünün kod numarasını girerek bu sütün hangi besici tarafından üretildiğini, hangi süreçlerden geçtiğini, hangi kalite kontrol ve izinlerden yararlandığını öğrenebiliyor.

Yoplait, Hülya Avşar Tennis Cup'a lezzet kattı!

TED (Türkiye Tenis, Eskrim ve Dağcılık Kulübü) tarafından düzenlenen Hülya Avşar Tennis Cup'da turnuva katılan tenisçiler ve konuklar, Yoplait'in lezzetli enerji buldu. 23 Mayıs 2004 Pazar günü yapılan ödül töreni ve kapanış kokteylinde ikram edilen Yoplait meyveli yoğurt çeşitleri, konukların büyük beğenisini kazandı. Hülya Avşar da konuklarla birlikte tattığı Yoplait'yi, gerek lezzeti ve gerekse ambalajıyla oldukça beğendiğini ifade etti. Kokteylin ardından katılımcılar, önümüzdeki yıl tekrar turnuvada buluşmak üzere veda ederken, Yoplait'in yüksek düzeyde tüketici memnuniyeti yaratan bir ürün olarak tercih edileceğini ifade ettiler.



Küreselleşme ve küreselleşmenin Türkiye üzerine etkileri

Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu, 5-9 Mayıs tarihlerinde İzmir’de düzenlenen 4. Türkiye İktisat Kongresi kapsamında "Küreselleşme ve küreselleşmenin Türkiye üzerine etkileri" konulu bir tebliğ sundu.



Küreselleşmenin kaçınılmaz bir olgu olduğunu, gereklerine uygun davranıldığı zaman büyük yarar sağlanacağını belirten Feyhan Kalpaklıoğlu, konuşmasında, küreselleşme sürecinde dış ticaret üzerinde durarak küreselleşmeye ayak uydurmak isteyen özel sektörün iyi yönetim ilkeleri sistemi alanında çok ciddi değişime uğramak zorunda olduğunu da kaydetti. Feyhan Kalpaklıoğlu, Türkiye’de birçok köklü şirketin ana iş kollarına dönerek, yönetim yapısını yeniden organize etmek suretiyle buna uyum sağladığını vurgulayarak, Yaşar Topluluğu’nun verimliliği artırıcı politikalarla etkin yönetim biçimlerini benimsediklerini ifade etti.

Kalpaklıoğlu, "Türkiye’nin en önemli sorunu üretim. Üretim ve tüketim ekonomisinin dengelenmesi gerekiyor. Bazı tedbirler alınmalı. İç borç Türkiye için hala bir yük. İstikrarlı büyüme ve AB üyeliği de öncelikli sorunlar arasında. Bu anlamda Türkiye İktisat Kongresi’nin ekonomik sorunları çözmede önemli bir çıkış yolu olacağını düşünüyorum" dedi.

Pınar Süt’e kredi

Black Sea Trade and Development Bank (BSTDB), Pınar Süt’e 10 milyon dolar tutarında kredi sağladı. BSTDB ile Pınar Süt arasında yapılan imza töreniy-le devreye giren kredi, Eskişehir tesislerinde devam eden muhtelif yatırım harcamaları ve buna ilişkin işletme sermayesi finansmanı için kullanılacak. Kredi anlaşması Pınar Süt adına Yaşar Holding İcra Başkanı Hasan Denizkurdu ile Black Sea Trade and Development Bank (BSTDB) Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Gürtin tarafından imzalandı. Anlaşma nedeniyle düzenlenen törende bir konuşma yapan Yaşar Holding İcra Başkanı Hasan Denizkurdu, "Karadeniz Kalkınma Bankası’nın Pınar Süt’e sağladığı kredinin anlamı büyük. Bu Türkiye’de son yıllarda seyreden olumsuz trendin olumluya döndüğünün ve ekonomik ortama güvenin arttığının önemli göstergelerinden biri" dedi.



SPK ve Maliye Bakanlığı’nın kararları çerçevesinde Türkiye’deki şirketlerin dünyaca kabul edilen muhasebe standartlarını uygulaması gerektiğini vurgulayan Denizkurdu, Yaşar Grubu’nu bu konuda en hızlı hareket eden gruplardan biri olarak nitelendirdi. Denizkurdu "Alınan 10 milyon dolar kredi, grubun 1,5 milyar dolarlık ciro hacmi içinde önemli bir rakam değil; ancak bu anlaşma bu dili konuştuğumuzu ve anlaşığımızı göstermesi açısından büyük önem taşımaktadır" dedi.

Kredinin Pınar Süt’ün Eskişehir tesislerinde kullanılacağını hatırlatan Hasan Denizkurdu, "Pınar Grubu’nun işlerini iyileştirmeye yönelik çalışmaları, hiçbir zaman hızını kaybetmedi. Geçtiğimiz aylarda sizlere tanıttığımız fabrikalardan 24 saat canlı yayın yaptığımız www.pinnarmutfagi.com sitemizle şeffaflıkta çok önemli bir öncülük ettik. Yine mart ayından itibaren Pınar markasıyla İsviçre çikolatasını rekabetçi fiyatlarla tüketicilerin beğenisine sunduk. Fransız Yoplait’le yaptığımız anlaşmanın ilk ürünü meyveli yoğurdu geçen ay vitrine çıkardık ve pazardan olumlu yanı-sımlar aldık. Önümüzdeki dönemde de Pınar markasıyla yeniliklerimizi sürdüreceğiz. Pınar markalı bisküvileri de çok yakında sizlerle tanıştıracamız" diye konuştu.

Rengarenk bir yolculuk

Türkiye’de çağdaş resim dalında eğitim veren ilk kuruluş, 1 Mart 1883’te açılan Sanayi-i Nefise Mektebi, günümüzdeki adıyla Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi’dir. Zaman içerisinde Cumhuriyet’in kurulmasının ardından, resim alanındaki çalışmalar desteklenerek, batı ülkelerinden öğretmenler getirtilir. Resim sanatında, 1950’den sonra, farklı yaklaşımdaki sanatçılar çok önemli eserlere imza atarlar.

Ancak tüm bu gelişmelere rağmen uygarlığın beşiği sayılan Anadolu, batı dünyasıyla kıyaslandığında, resim sanatı açısından oldukça geridedir. Türk resim sanatını geliştirmek ve ileri düzeylere ulaştırmak amacıyla gerçekleştirilen etkinliklerden biri de 1967’den bu yana gerçekleştirilen DYO Resim Yarışması’dır. Ülkemizde bir özel kuruluş olarak, geniş çapta ilk yarışmalı resim sergisini düzenleyen DYO’nun sergileri, çeyrek yüzyıllık bir dönemi geride bıraktı. İlk yıllarında Ege’yi kapsayan DYO Resim Yarışması, zaman içerisinde tüm Türkiye’ye yayılarak, hızla artan bir ilgiyle karşılaştı. 1993 yılından bu yana, iki yılda bir, Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı tarafından düzenlenen DYO Resim Yarışması’na katılan eserler, Türk resim sanatını geniş kitlelere tanıtmak,

değişik kesimlerin görüşlerine sunmak ve sanatın toplumla bütünleşmesini sağlamak amacıyla, Anadolu’nun çeşitli merkezlerinde, iki yıl boyunca sergileniyor.

31. DYO Resim Yarışması

Boya ve kimya sanayiinin öncü kuruluşu DYO adına, Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı tarafından düzenlenen 31. DYO Resim Yarışması’nın seçici kurulu Prof. Aydın Ayan, Yalçın Gökçebağ, Abdülkadir Günyaz, Prof. Hüsamettin Koçan, Prof. Hayati Misman, Prof. Cuma Ocaklı ve Prof. Dr. Adnan Turani’den oluşuyor. Seçici kurul dışında ve 18 yaşını doldurmuş tüm sanatçılara açık olan yarışmaya katılacak eserlerin; yağlıboya, akrilik veya özgün baskı tekniğinde olması gerekiyor. Konunun serbest olduğu yarışmaya, her sanatçı en fazla üç eserle katılabilir. Katılma belgesi ve özgeçmiş formu, Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı’nın yanı sıra Yaşar Holding temsilcilerinden edinilebilir. Sergilenmek üzere seçilen eserler arasından, pentür dalında 4 esere 6 milyar, özgün baskı dalında 1 esere 2 milyar TL başarı ödülü ve plaketi verilecek. Diğer eserler ise sanatçıların arzuları doğrultusunda satılabilecek. Ödül kazanan ve sergilenmeye değer bulunan eserler İstanbul,



Ankara, İzmir, Diyarbakır ve Adana’da sergilenme şansına sahip olacak. Eserlerin daha önce ödül almamış, hiçbir yarışmaya katılmamış ve yayınlanmamış olmaları gerekiyor.

Bilgi için: Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı
Şehit Fethi Bey Cad. No: 120 İzmir
Tel: (0-232) 482 22 00
Faks: (0-232) 484 17 84
e-mail: vakif@yasar.com.tr

A Turkish woman director in Germany



Here I am in the foyer of the Atatürk Cultural Center, poised to see 'Metapolis', the opening event of the Istanbul Theater Festival. The foyer is packed, it hardly seems possible everyone will fit into the auditorium. Just as I make a disillusioned dash for the exit, words ring in my ears through the background hum: "Just like it in your day, huh?" I look round to see none other but Yekta Kara. She, too, is among the masses unable to find a decent seat in the auditorium. Kara is committed to a contemporary approach, a world vision... She is constantly on the look-out for ways to bring a 'new' interpretation to 'old' music. This would explain why today she has no problem altering the dramaturgy she conceived 24 years ago, when staging Mozart's 'The Abduction from the Seraglio' Kara's current repertoire at the Karlsruhe Opera offers whole new interpretation of 'The Abduction from the Seraglio'. It is not every day that we stumble on a Turkish woman director staging a prominent work in a country like Germany, where the operatic tradition runs deep. Kara's production of 'The Abduction from the Seraglio' for the Karlsruhe Opera is playing to a full house.

A half-century on canvas



When Adnan Turani first put brush to canvas, many of Turkey's contemporary artists had yet to be born. Today, almost 60 years on from that first day, Turani is still using the canvas as a medium for expressing his ideas and emotions. He may be the same age as the Republic, but he remains an artist young and dynamic in spirit, eager to pursue and explore new perspectives; an artist anxious to share his experience behind canvas with young people. Turani's artistic repertoire is not limited exclusively to his paintings. He is also the architect of several projects that have contributed to the development of Turkish art. A member of the jury in the 31st DYO Art Competition, Turani has exhibited his works all over the world. Turani insists that the DYO art competition has done Turkey a great service, playing an important role in the development of local art. Says the artist: "It's impossible to create a work of art without positive experience. I don't think you can expect to obtain any kind of result from making or doing something if you don't believe in it. To me, the idea of trying to please others is nonsense. It's basically a kind of lie, a deceit."

The other side of Turkey



Imagine ambling through a forest of vibrant green without a care in the world: listening to the resonant sounds of nature on the one hand, filling your lungs with the freshest, purest air on the other.. Air untainted by exhaust fumes or the foul smell of low-grade coal.. A refreshing scenario that merely skims the surface of what nature has to offer. TEMA, the Turkish Foundation for Fighting Erosion, Forestation and Conservation, runs a range of projects and campaigns designed to build environmental awareness in Turkey. Hayrettin Karaca, a founding member of TEMA, "As individuals", he says, "we all have a duty to protect every living thing that sustains the human race". The statistics on erosion in Turkey are alarming: 7 per cent of the country is subject to mild erosion and 20 per cent to average erosion, while 63 per cent is classified in the severe or chronic category. In B.C. 10,000 some 72 per cent of Anatolia was covered in forest and a further 17 per cent comprised steppe regions. Today, on the other hand, forested areas account for just 26 per cent of the country's surface area, while steppe regions make up 35 per cent of Anatolia.

Weddings: an excuse for coyness or carousing?



Turkey has been home to a multiplicity of communities. Inspired by the traditions of these communities, Group 7, Communication firm picked 'weddings' as the theme for its 2004 calendar. As well as geographical diversity, Turkey enjoys a vast cultural mosaic. Several ethnic groups coexist and find expression; a country which at the same time gathers color and vibrancy from the differences between these cultures. We accept, respect and admire each other with, and for, our differences. It is perhaps this multiculturalism that gives us all a humanistic core. Our traditions, symbols, holidays, beliefs and ceremonies may be different but we are, in fact, a unified whole. And it is weddings, in particular, that expose these fascinating nuances. In the case of Kurdish weddings, candy is handed around in place of invitations. Laz weddings bear out the proverb, 'the family of a prospective bride will feign reluctance', whereas Albanian ceremonies last for seven days and seven nights. At Armenian weddings you can expect to be offered a choice of wine or sherbet, while Romany weddings are a color-packed occasion for serious carousing.

"Being in the kitchen means freedom!"



Mention of the word 'chef' used to conjure up images of genial, well-rounded gentlemen of a certain age, dressed in towering hats and starched white uniforms. Recently, however, this has changed somewhat. The chefs of today are generally known as 'executive chefs' and tend to be young, charismatic people, whose field of interest extends beyond the kitchen to just about every aspect of life. Chefs of the past and today's executive chefs share just one thing in common: their origins, Bolu and Mengen... Eyüp Kemal Sevinç, the executive chef at Hilton ParkSa Hotel and captain of Turkey's National Team of Chefs, exemplifies the new generation of chefs from Mengen... Sevinç began his kitchen at the age of just 13. He scooped first prize in the Best Chefs of Turkey competition aged 19, since when he has gone on to win several awards at the international level. Inspired by traditional Turkish cuisine, Sevinç now creates a hybrid version he refers to as 'modern Turkish cuisine'. Dressed all in black with slicked back hair, Sevinç bears little resemblance to the traditional chef's image.

Roses began to blossom at Yaşar!



So says Hasan Denizkurdu, delivering the message that the Yaşar Group is through its troubles and once again a major player in the economy; this thanks to a string of new products and a business philosophy tailored to modern-day corporate concepts. Hasan Denizkurdu, CEO of the Yaşar Group, says he leads his life without so much as a glance in the rear-view mirror. He prefers instead to focus on what lies ahead. He is quick to make decisions, dynamic, vivacious and likes reading philosophy. Photographs of Denizkurdu present only half the picture given that they capture just an isolated moment of the man in action. In reality, his eyes brim with laughter, his hands are never still and he talks nineteen to the dozen... Most of us are familiar with Denizkurdu for his brief foray into politics. Though a short-lived and reluctant career move, Denizkurdu quickly became a public figure with his engaging manner and unusual strategies. A lawyer by profession, he has spent most of his life in the world of business. As a longstanding member of the Yaşar Group, he talks about combining the old with the new to build a firmer future.

The Urartu city of Rusa



The Urartu Kingdom, Its History and Art', a work by Prof Dr Altan Çilingiroğlu, charts the territory of Urartu excavations. The book was sponsored by the Yaşar Foundation for Education and Culture. At Ayanis Castle, excavations are bringing to light the Urartu civilization. On the shores of Lake Van, Ayanis Castle measures approximately 350x150 meters. The castle is surrounded on all sides except the south facade by walls of limestone, which rise above the central rocky peak. The walls, an illustration of highly skilled masonry, were fortified in some places to a height of five limestone blocks. The cuneiform inscription found at the entrance gate indicates that the castle was built by Rusa II, son of Argishti, and known as Rusahinili Eiduru-kai, or 'the City of Rusa before Mount Süphan'. King Rusa II, who lived between B.C. 685-645, is celebrated for resurrecting the cultural and military strength of the Urartu Kingdom. It is not yet known when and how Ayanis was destroyed, but the castle was ravaged by a consuming fire. Whatever the reason for its destruction, the Urartu were never once to return to Ayanis Castle after the reign of Rusa II.

Were I a fish in a raki bottle...



Did you know it was fish that helped keep the world in equilibrium or triggered storms and earthquakes? Before the arrival of Islam, stories of the Creation in Central Asia centered on a giant fish called 'Hut'; and it was Hut who held the world steady. In Turkey, one of the first names to spring to mind with mention of the word 'fish' is Ali Pasiner. Pasiner's book, 'An A-Z of Turkey's Fish' (published by Yapı Kredi Publications) unveils the mystery of the manifold fish that inhabit the waters on Turkey's three coasts. Pasiner, who died a few months before the book was published, spent his entire life researching marine life. And here, he presents for the first time his 'Table of Turkey's Fish', a summary of this extensive research. Illustrated with photographs by Ara Güler, the book tackles the cultural significance of fish in Turkey's legends, mythology, poetry, geography and cuisine from the ancient past to the present day.

As the celebrated poet Orhan Veli wrote, the day dawns and so begins a new adventure with the smell of freshly hauled nets.

A life devoted to historic artifacts



Museum management encompasses a diversity of realms from science to art, archaeology to history, each of them symbolic of the development of civilization. Nazan Ölçer is a leading figure in museum management in Turkey. She spent 32 years of her career at the Museum of Turkish and Islamic Art, which houses one of the world's finest carpet collections.

"Every exhibition is an education in itself," she says. Ölçer has now left the museum, having reached mandatory retirement age, and transferred to the Equestrian Villa in Emirgan, otherwise known as the Sakıp Sabancı Museum. Ölçer has breathed new life into the Sabancı Museum. Ölçer cites the biggest problem with museum management in Turkey as "the fact that no investment is made in people". She goes on: "Unlike world famous museums such as the Louvre and the Metropolitan, no museums here have affiliated schools. In Turkey, people with knowledge are forced into retirement for reasons of age. So when there are no young people around to pass on their knowledge to, this gives rise to serious long-term problems."

Health by water...



For anyone wanting to feel truly revitalized, we have a suggestion: the Çeşme Altrinyunus Resort, one of the first hotels in Turkey to introduce wellness spa programs. The hotel's bio-thermal and thalasso center employs a dynamic team of experienced professionals to offer quality services in a variety of fields, ranging from nutrition to sport and beauty. Spa is, in fact, an acronym for sanitas per aqua, or literally 'health by water'. The word thalasso is derived from the Greek word for sea, thalassa. By association, thalasso therapy means the use of heated seawater for curative purposes. The ground rule with thalasso therapy is to combine three marine elements and use these in treatments. The most obvious of the elements is seawater, which helps restore the biological balance of the human body through its high content of health-giving microorganisms. The second is sea air; and the third seaweed. A kilogram of seaweed contains the same amount of iodine as 10,000 liters of sea water. In using the combined properties of seawater, sea air and seaweed, thalasso therapy restores health, youth and beauty...

Safari: an experience that defies the imagination



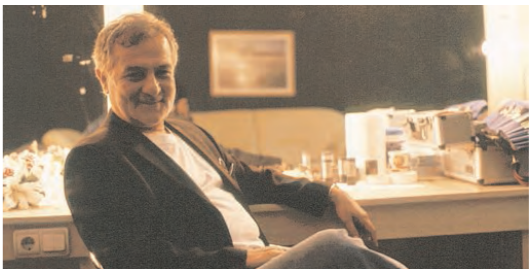
Singita, which means 'miracle' in the local dialect, is a safari camp of 310 km_ on the edge of South Africa's legendary Kruger National Park.

The wildlife photographer, Süha Derbent, talks through his eye-opening safari experience in Singita.. "The Singita safari camp is located very close to the Mozambique border and actually forms the border of the Kruger National Park. During safaris in Singita you get up at 04.00 so obviously retire to bed early, too. We set off on safari in an open-top Land Rover.

The morning African winds are bitter, so it's a good idea to wrap up warm. And bear in mind that the dress code is strictly casual. Natural colors are recommended and if you're unprepared, safari gear can be found in Singita. For nights and early morning remember to bring warm clothing with you.

Another must is comfortable walking shoes. You'll also need binoculars and a camera, and from a health point of view malaria tablets are essential."

"I miss the thrill of theater!"



Most of Turkey knows him best for a single role and a single line: the role, presenter of the Turkish version of 'Who Wants To Be A Millionaire?' and the line, "That's your final decision, is it?" Kenan İşık, the charismatic presenter and man of the theater, beams: "Life is tough! I've officially retired from the theater on a monthly pension of around TL 320 million. If it hadn't been for this TV contest, I hate to even think what would have become of my wife and kids."

That said, İşık argues that, particularly for young people, work in the arts should not be high earning. His view is that having established a successful track record, the money starts coming in of its own accord. İşık reckons that given the chance to take part in the contest, he would make the TL 500 billion mark after a couple of tries.

Having scooped the prize money, though, the key thing would be to maintain a certain standard of living, he says. The size of the figure would have little importance.