



yaşar

Sayı: 03 Ekim 2004

mekan: Birgi, portre: Fahir Atakoğlu, söyleş: Rahmi Koç, dekorasyon: Jale Kulin Akgün, macera: motosikletle Doğu Anadolu, stil: Picasso, yemek kùltürü: Vedat Başaran, yaşam rehberi, tarih/kùltür: Prof. Dr. İber Ortaylı, stil: ayakkabi, sanat: Gürol Sözen, nostalji: kadın yönetmenler, sağlıklı yaşam: Selahattin Dönmez, vitamin rehberi, sinema, kitap, güzellik, Yaşar haber, Yaşar kısılar, english summaries



Gücümüz insanda

Hiç şüphe yok ki geleceğimiz gençlerimize emanet. Hem sıcak yuvalarımızda; hem şirketlerimizde; hem de ülkemizde... Ancak, ekonomideki yüksek oranlı büyümeye rağmen işsizlik bu yılın ilk üç aylık döneminde yüzde 12.4'e, genç nüfus arasındaki işsizlik oranı ise yüzde 23.7'ye kadar yükseldi.

70 milyon 255 bin olarak tahmin edilen Türkiye nüfusunun, 49 milyon 482 bini, 15 ve daha yukarı yaşta bulunuyor. Söz konusu yaştakilerin sadece yüzde 45.9'unu oluşturan 22 milyon 732 bini, iş gücünü oluşturuyor. İş gücüne katılma oranı yüzde 45.9 gibi oldukça düşük bir düzeyde seyrediyor.

Büyüyen Türkiye ekonomisi daha az kişiye iş sağlayabiliyor. 2000 yılında her beş eğitilmiş gençten biri işsizdi, 2003'te her üç eğitilmiş gençten biri işsiz kaldı. İşsizlerin yüzde 30'u lise ve dengi okul, yüzde 10'u da yükseköğretim veya fakülte mezunu. Dünya Bankası'nın araştırma sonuçlarına göre de lise mezunlarının yüzde 45'i, üniversite mezunlarının da yüzde 30'u iş bulamıyor. İşsizlik, ülkemizde olduğu kadar dünya ülkelerinde de önemli bir sorun. Sanırım istihdam sorununun beraberinde getirdiği diğer sorunlarla artık yüzleşmeliyiz. Bu sorunlara kesin ve uzun vadeli stratejiler yapmalı çözümler yaratmalıyız. İşsizlikle mücadele, iyi eğitilmiş bir toplum, sadece

“İşsizlikle mücadele, iyi eğitilmiş bir toplum, sadece ülkemizi yönetenlerin sorunu olamaz. Siyaset, kamu ve iş dünyası, hep birlikte ortak akıl geliştirmeli, gelecek yıllar için bir vizyon oluşturmalıyız.”

ülkemizi yönetenlerin sorunu olamaz. Bu hepimizin sorunu. Birlikte hareket önemli. Siyaset, kamu ve iş dünyası. Hep birlikte ortak akıl geliştirmeli, gelecek yıllar için bir vizyon oluşturmalı, misyonumuza bağlı kalarak çalışmalarımızı yapmalıyız. Yaşar Grubu, yıllardır Ege Bölgesi'nde önemli bir istihdam yaratma potansiyeli içinde faaliyet gösteriyor. Bundan sonra da devam edecek.

Yaşar Topluluğu'nda insan kaynakları alanında önemli adımlar atmaya devam ediyoruz. İnanıyoruz ki insan bizim en önemli gücümüz olacak. Toplulukta çalışmaya başladığım ilk günden bugüne, insan bizim için en önemli gündem maddelerinden biri oldu. Onursal Başkan'ımız Selçuk Yaşar, vizyon sahibi bir girişimci olarak, insan kaynakları alanında eğitim alarak şirkette yeni düzenlemeler yapmamızı teşvik etmiştir. Gelişmiş ülkelerde uygulanan insan kaynakları politika ve prensiplerini uzun zamandır Yaşar'ın benimsediğini söylemek isterim. Bugün yaptığımızı, politikalarımızı günün şartlarına göre yeniden düzenlemek ve uygulamayı pekiştirmektir.

Geçmişin tecrübe ve bilgi birikimiyle, dinamik ve yetenekli kişilerin enerjisini buluşturmaya özen gösteriyoruz. Gelecekte iddiamızı sürdürmek için en önemli gücümüz insan olacaktır.

Sevgi ve Saygılarımla,

Feyhan Kalpaklıoğlu
Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı





Kapak görseli: Getty images / Stone / Shuji Kobayashi

52

nostalji: kadın yönetmenler



yaşa

Yaşar Holding A.Ş. Adına Sahibi
Feyhan Kalpaklıoğlu

Genel Yayın Yönetmeni (Sorumlu)
Yaprak Özer

İçerik ve Tasarım
indeks:

indeks içerik-iletişim danışmanlık

Kore Şehitleri Cad. Mehmet Gönem Sok. Aydağül 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

Renk Ayrımı

Stampa

Basım

Doğan Ofset

Adres:

Yaşar Holding A.Ş. İstanbul Temsilciliği

Setüstü Kabataş No: 23 İstanbul

Telefon: 0212 251 46 40

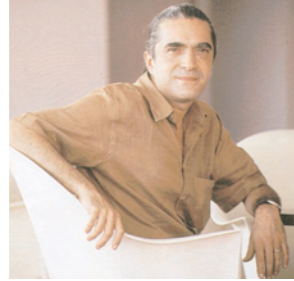
Faks: 0212 244 42 00

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



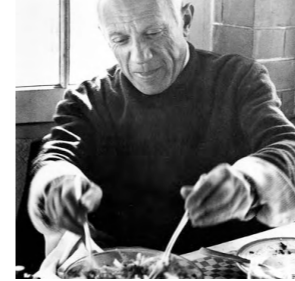
10



16



20



28



32



38



42



48



62

04 mekan: Birgi, 06 portre: Fahir Atakoğlu, 12 söyleşi: Rahmi Koç, 16 dekorasyon: Jale Kulin, 20 macera: Motosikletle Doğu Anadolu, 28 stil: Picasso, 32 yemek kültürü: Vedat Başaran, 36 yaşam rehberi, 38 tarih/kültür: İlber Ortaylı, 42 stil: Geçmişten günümüze ayakkabı, 48 sanat: Gürol Sözen, 52 nostalji: Kadın yönetmenler, 62 sağlıklı yaşam: Selahattin Dönmez, 66 vitamin rehberi, 68 sinema, 70 kitap, 72 güzellik, 75 Yaşar haber, 76 Yaşar kısılar, 78 english summaries

İzmir ve Ödemiş arasında, Osmanlı'dan günümüze kalan tarihi evleri, asırlık çınarları ve sıcak kanlı insanlarıyla zamanı donduran bir kent; Birgi. "Sessiz, sakin ve güzel bir yer" denince akla gelen mekanlardan.

Birgi, İzmir ve Ödemiş arasında kalan, yaklaşık bin haneli küçük bir belde. İzmir'den Birgi'ye doğru yapılan yolculuk çok kısa sürse de Birgi'ye ulaşıldığında zaman içerisinde yolculuk yapılmış hissi veriyor. Bozdağ eteklerinde kurulan Birgi, küçük gözükmesine rağmen zengin bir tarihi barındırıyor. Bir dönem Aydınoğulları Beyliği'ne başkentlik yapan Birgi'nin tarihi MÖ 7. yüzyıla kadar uzanıyor. O devirlerde Lidya kentinin yazlık kenti olan Birgi, 8. yüzyıldan itibaren Perslerin hakimiyetine girmiş. Perslerin ardından Roma ve Bizans egemenliğinde kalan kent, Gazi Sasa Bey tarafından fethedilerek, Türk beyliklerine dahil olmuş. 1308 yılında Aydınoğlu Mehmet Bey'in eline geçen Birgi, nihayetinde İsa Bey devrinde Osmanlı yönetimine geçmiştir. Birgi'nin adının, kentin daha önceki isimlerinden "Pyrgion"un zaman içerisinde değişmesiyle oluştuğu söylenir. Bir dönem Birgi'de yaşadığı rivayet edilen Evliya Çelebi, Birgi isminin kaynağını "Bir, ikiden bozma olarak Birki derler" şeklinde ifade ediyor.

Anadolu'da Osmanlı evlerinin kendine has dokusunun bozulmadan kaldığı ender mekanlardan biri olan Birgi, muhteşem doğal güzelliğiyle de göz kamaştırıyor. Birgi Deresi de denilen Sarıyar Deresi, kenti ortadan ikiye bölüyor ve asırlık çınarların arasından süzülüyor. Bir-



1663 yılında inşa edilen Derviş Ağa Medresesi'nin ana girişi.



1763 yılında yapılan Çakırağa Konağı.

Sessiz, sakin, güzel

gi'nin her yanından fişkıran tarih ve doğal güzellik, ziyaretçilerini adeta büyülüyor. Birgi'nin tarihi güzellikleri arasında ayrı bir yeri olan ve "Birgi'nin incisi" sayılan Çakırağa Konağı, kentin en ihtişamlı yapısı. Zengin bir deri tüccarı olan Çakıroğlu Şerif Ağa'nın 1761 yılında yapımına başladığı konak, üç yıl gibi kısa bir süre içerisinde tamamlanmış. Taş temel üzerinde üç katlı olarak inşa edilen konağın alt kat duvarları dışında tamamı ahşap. Çakırağa Konağı'nın her yanında göze çarpan süslemelerse, konağın yapımından sonra 19. yüzyılda eklenmiş. Çakırağa Konağı 1950'lere kadar konut olarak kullanıldıktan sonra, Kültür Bakanlığı'na devredilmiş. 1977 yılında gerçekleştirilen restorasyonun ardından, 1995 yılında müze olarak ziyarete açılmış. Birgi'nin bir başka özel yapısı da zamanında 70 odalı olarak yapılan Derviş Ağa Medresesi. Ancak medreseden günümüze yalnızca ana giriş kapısı ve yıkıntılar kalmış. Birgi'de Çakırağa Konağı'nın ana girişi karşısında yer alan "Konak Kahve ve Andaç Evi", Ödemişli emekli felsefe öğretmeni Gülsüm Başarانبilek'in yoğun bir emek sonrası, 2002 yılında açtığı zamanı donduran bir mekan. Yaşa Dergisi'ne Birgi ve tarihi ile ilgili bilgileri veren Başarانبilek, 20 yıl boyunca topladığı ibrikler, telliler, efe mendilleri, para keseleri, bakır çanaklar ve çemberlerle mekanı müze-ev haline dönüştürmüştü. Başarانبilek'in, eski Birgi evi şeklinde dekore ettiği üç odalı mekan, turistlerin yoğun ilgisini çekerek geçmişle bugünü birlikte sunuyor.



Yıllara rağmen tarihi dokusundan bir şey kaybetmeyen Birgi'nin karakteristik evlerinden biri.

Anadolu'da Osmanlı evlerinin kendine has dokusunun bozulmadan kaldığı ender mekanlardan biri olan Birgi, muhteşem doğal güzelliğiyle de göz kamaştırıyor.



Derviş Ağa Medresesi.



Gülsüm Başarانبilek'in işlettiği Konak Kahve ve Andaç Evi.



Konak Kahve ve Andaç Evi.

Cemal Reşit Rey'in evinden içeri adımını attığın-
da, henüz 8 yaşında bir çocuktur. Babasından
aldığı harçlıklarla Rey'den gizlice müzik dersleri
alacak kadar müzik sevdalısıydı. Henüz çocuk yaşta
okuduğu hikayelere melodiler yazarak, baba mesleği
tektilcilğe hiç ilgi duymamış ve tercihini belirlemişti.
Bir yanda genç bir mühendis olarak tekstil sektöründe
rahat bir yaşam, diğer yanda köfte kokulu gazinolarda
müzişyenlik. O, zor olanı seçti ve basamakları tek tek
çıkarak bugüne kadar geldi. Fahir Atakoğlu'nu pek ço-
ğumuz Demir Kırat, 12 Eylül, Kıbrıs, Sarı Zeybek, Do-
ğunun Işığı gibi belgesellere yaptığı unutulmaz beste-
leriyle tanıyoruz. 1990'dan beri ABD'de yaşayan Atakoğ-
lu, her zaman ürettikleriyle gündeme geldi. Pek çoğu-
muzun işine hayran olup yüzüne aşına olmadığı usta
sanatçılardan biri. Belki de bu yüzden elini uzatırken
"Merhaba ben Fahir" diye kendini tanıştırmaya gereği his-
sediyor. Usta müzisyen Fahir Atakoğlu'yla eylül ayında
yeniden yayınlanacak olan "As One" albümünün hey-
canı içerisinde bir söyleşi gerçekleştirdik.

**Şu ana kadar yalnızca ürettiklerinizle gündeme geldiniz.
Türkiye'de bunu başarabilmek çok zor. Sırrı nedir?**

Aslında ortada bir sır falan yok. Sürekli Türkiye'de ya-
şamıyor olmamdan kaynaklanıyor olabilir. Burada ol-
saydım, bir yerlere gezmeye gittiğimde ben de magazi-
ne konu olabilirdim. Çünkü bana kalırsa Türkiye'de ba-
sın magazin olmuş durumda. Konserlere kültür sanat
muhabiri yerine magazin muhabiri gidiyor ve doğal ola-
rak magazin yazıyor. Konseri veren sanatçıdan, eser-
den çok, kimin geldiğiyle ilgileniliyor. Belki de Türki-
ye'de yaşasaydım, karımdan da ayrılırdım, mutlu bir ai-
le yaşantım da olmazdı. Her türlü kulp takılmış olurdu.
Ama uzakta olduğum için yalnızca işlerimle gündemde
kalıyorum ve bu beni mutlu ediyor. Bu yurtdışında ya-
şıyor olmanın bir avantajı sayılabilir.



“Beni herkes dinlesin istiyorum”

**Reklam filmleri, müzikaller, şarkılar, belgeseller, tiyatro oyunları...
Müziğin olduğu her yerde bir Fahir Atakoğlu bestesine rastlamak mümkün.
Aşk, özlem, mutluluk, hüznün ve tarih onun notalarında canlanıyor.**

Dezavantajları neler?

Bazen "Türkiye'ye gel de bir görün" diyorlar. Göz
önünde olmamamın dezavantaj olduğunu düşünenler
var. Adımın gazetelerde, gerçekleştirdiğim konserlerle
6 ayda bir çıkmasından memnunum. Bunun dışında
ABD'de, sanat açısından dünya çapında başarı elde
etmiş kişilerle çalışabilme şansını yakalıyorum. Tek de-
zavantaj annemi, babamı, İstanbul'un manzarasını, ba-
lığını, martısını özliyorum olmam.

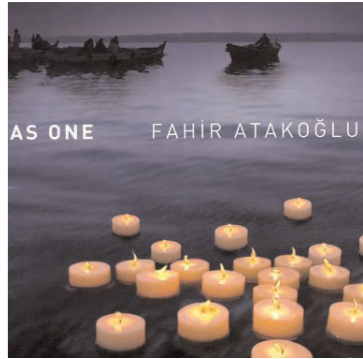
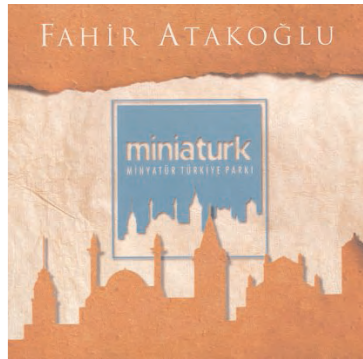
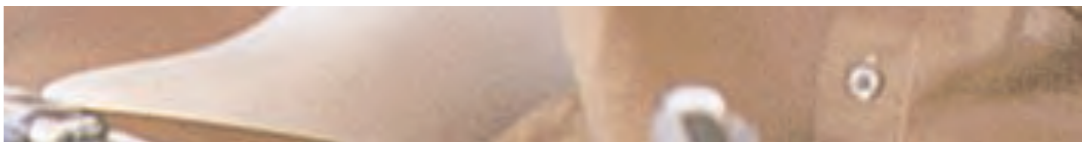
**Yıllarca belgesellere, reklamlara ve filmlere besteler
yaptınız. Belirli bir temaya göre beste yapmanın deza-
vantajlarını yaşamıyor musunuz?**

Film, belgesel, reklam gibi projeler birer ekip işi. Herke-
sin bir görevi var. Benim görevim de müziğimle proje-
nin anlatımına yardımcı olmak. İlk belgeselim "Kıbrıs"
belgeseliydi. Öyle bir iş yaptım ki, sonra yaptığım her
müzik olay oldu. Bunu bilen insan "Bu adam yapar" di-
yerek geliyor. Bu yüzden benim için bir kısıtlama oluş-
muyor. Aksine daha özgür oluyorum. Müziği yaparken,
gördüğüm resmin bende ne his uyandırdığını ortaya
koymaya çalışıyorum. Müzik sonuçta duygu işi. Ben
her zaman insana indirgedim. İnsan benim için her za-
man çok önemli. 12 Mart belgeselinde Deniz Gezmiş'in
anlatımında, benim için Deniz Gezmiş'in adı, sanı, ön-
cesi falan önemli değildi. O insanın asılması önemliydi.
Adnan Menderes de aynı şekilde. Kalbimi nasıl etkili-
yorsa, onu öyle çıkıyorum. Bu durum da benim ger-





“Medyada 17-18 yaşında, tesadüfen bir gazeteye girmiş bir muhabirin önüne altı tane CD koyup ‘Sen gençsin, al bunları dinle, yaz’ diyorlar. Sanat tarihi bilmez, geçmişi bilmez. Böyle eleştiri olamaz.”



08 söyleşi: Fahir Atakoğlu

çekleri söylememe olanak tanıyor. Müziğin yararlısı, zararlısı, iyisi, kötüsü yok. Her şeyiyle kalp işi.

Müzikte önceliğiniz nedir?

Müzikte anlama ve bilme diye bir şey olamaz. Beethoven ya da Chopin'in müziğinden etkilenmek için veya bir gitar müziğinden hoşlanmak için o sanatı icra etmek gerekmez. Hissetmek önemli. Müziğimi herkesin dinlemesini ve kuşaklar boyunca kalıcı olmasını isterim. Bunu da ancak hissettiklerinizi yaparak başarabilirsiniz. Asla "Müziğimi şu dinlemeli, şu dinlememeli" demiyorum. Bir sanatçı geride bir şeyler bırakmak istiyorsa, duygularını doğru ve yalansız bir biçimde paylaşabilmeli. Her ne kadar bütün dünyanın beni dinlemesini istesem de "Aman bir şey yapayım da listelere girsin" gibi bir kaygım olmadı.

Türkiye'deki dinleyicilerle yurtdışındaki dinleyiciler arasında ne gibi farklar gözlüyorsunuz?

Türkiye'de büyük bir sanatçı enflasyonu var. Eleştiri mekanizması da olmadığından, her şey "iyi ve güzel" olarak sunuluyor. Müzikte iyi ve kötü yoktur, ama her şeyin aynı seviyede tutulması çok yanlış. İstanbul Caz Festivali'ne gelen dinleyici, Mahsun Kırmızıgül konserine de gidebilir, ertesi gün Emel Sayın da dinleyebilir. Müzik bu kadar geniş. Dinleyicileri kategoriye sokmak gerekir. Müzik bir duyguyu işi. "Ben caz müzisyeniyim, cazdan başka bir şey yapmam" diyenler oluyor. Bu onların tercihi, ama bazıları çıkıyor "Caz en iyi müziktir" diyor. Böyle şey olmaz. İyi müzik ve kötü müzik yok. Duygu var. Türkiye'deki dinleyicinin kültür seviyesiyle, ABD'li dinleyicinin kültür seviyesi farklı olabilir. Bu durum duyguyu değiştirir mi, değiştirmez mi bilemem. Orası da beni ilgilendirmez, sanatçıları da ilgilendirmemeli. Ama toplum kendi içerisinde seyirciyi kategorize eden ukalalar yaratmıştır. Onlar da her zaman olur.



Her tür müziği dinliyor musunuz?

Evet. Kulağıma hoş gelen müziği dinlerim. İbrahim Tatlıses beni çok etkiler. Neden, çünkü sesi çok güzel. O kadar kalpten söylüyor ki buna "kötü müzik" diyemezsin. Adam bana o duyguyu veriyorsa, gözümden iki damla yaş getirebiliyorsa ya da kalkıp oynatabiliyorsa "Helal olsun" derim. Hiç kimseyi, hiçbir müziği hiçbir zaman aşağılamamak lazım. Herkes kendi kalbini ortaya koyuyor. Bazı insanlar saçıyla, makyajıyla gerçekten bir kukla gibi duruyor olabilir. Ama bu endüstri oluşma aşamasındayken onlar da olacak, başkaları da olacak. Ayrıca bu durumda medyanın da büyük rolü var. Eleştirme mekanizması olmadığından iyiyi kötüyü çıkaramıyoruz. Medyada 17-18 yaşında, tesadüfen bir gazeteye girmiş bir muhabirin önüne altı tane CD koyup "Sen gençsin, al bunları dinle, yaz" diyorlar. Sanat tarihi bilmez, geçmişi bilmez. Böyle bir eleştiri olamaz. Kız tabii ki orada kendi duygusunu anlatıyor. Eleştirmenlik bu değil. Eleştirmen müziği alır, inceler, hem kendi duygusunu ve hissettiklerini söyler, hem de dünyadaki yerini anlatarak analizini yapar.

Klasik müziğin halk seviyesine inememesinin nedenleri neler?

Bir toplum klasik müzik dinliyor diye yüksek bir toplum değildir. Klasik, rock, pop ya da hip-hop dinlenme oranıyla bir ülkenin, toplumun değerinin belirlenmemesi gerekir. Çünkü müzik böyle bir şey değil. Ama müzik

bir yandan toplumun da aynasıdır. Bizim toplumumuzda arabesk dinleniyorsa, toplumumuz öyle bir yönde ilerliyor demektir. "Bu ülke Bach, Mozart, Chopin dinlese daha çok ilerler" diye saçma bir şey olamaz. Ancak keşke dinlese. Çünkü o müzikler yüzlerce yıl evvel yapılmış ve hala bütün dünyada kabul gören değerli müzikler. Bir şarkı bir numaradaysa toplum da o yöndedir ki talebi o şekildedir. Toplumunu sanatçıların yönlendirmesi gerekiyor, ama her sanatçı özgürdür. Birisi çıkar küfür eder sevilir, birisi çıkar bambaşka bir şey söyleyip sevilir. Bunun bir formülü yok.

Çalışma ortamınız nasıl?

Müziği iş olarak görmüyorum. Bu anlamda benim için çalışmak diye bir şey yok. Ama bazen sabah kalkar piyano çalarım, akşama kadar stüdyoda kalırım. Bazen hiçbir şey yapmadan öğlumla vakit geçiririm. Piyanoya dokunmadığım günler olur. Belli bir disiplin içerisinde günde şu kadar saat çalışırım diyemem. Ama bir konserim olacaksa disiplinli bir biçimde günde belli bir saat belirleyerek çalışırım. Yanımda kayıt cihazı taşırım. Bazen kaydederim, bazen aklıma gelen notaları bir peçeteye bile yazarım. Ama benim bestelerim birikimler sonucu çıkıyor. Bir şeylere bakıp, manzaradan ya da bir andan etkilenip anında bir melodinin geldiğini hatırlamıyorum.

Eşinizin de müzisyen mi?

Hayır. Mimar Sinan Üniversitesi Tiyatro Bölümü mezunu. ABD'de, Bethesda Academy of Performing Arts'ta (BAPA) hocalık yapıyor. Down sendromu olan çocuklara drama öğretiyor. Yurtdışı seyahatlerimin yoğun olması birbirimizi sürekli özlememizi sağlıyor. Bu özlem aşkımızı diri tutuyor. Bir de öğlum var. Onu, ABD'de çok güzel bir okula gönderebildiğim için çok mutluyum. Ailemi çok seviyorum. ABD'ye gittiğimde dış dünyayla

atım yok. Zaten açıkçası param olsa da almam. Maddeye önem veren bir insan değilim. Yaşamımın gerektirdiği kadarına sahip olayım, ondan fazlasını istemedim, istemeyeceğim. Benim için değerli olan, yaptığım iş her ne olursa olsun en iyisini yapmak. 30 sanyelik reklam müziğinde de iki saatlik belgesel müziğinde de aynı özeni gösterdim. Ayrıca zamanında her gün bir reklam müziği yazıyordum. O zamanlar telif yasası yoktu. Eğer olsaydı ve işleseydi, bugün maddi yönden çok daha rahat olurdum.

Başarınızın sırrı özen göstermek mi?

Kendi bildiğinizi en iyi şekilde yapıp bırakırsınız. Herhangi bir sır yok. Bütün dünya dinlesin, bütün dünya radyolarında çalınsın istersiniz. Ama böyle bir iddiayla hiçbir zaman yola çıkmamak lazım. "Öyle bir resim yapayım ki Louvre'da sergilensin" dersen, o resmi hayatta yapamazsın. Duygunu doğru verebilmen gerek. Bir de insanlara bakış açısı çok önemli. Bir insanı kötü olarak görmemek gerekir. Hepimiz hayata aynı şekilde başladık. Hiçbir anne "Ben çocuğumu katil yetiştireceğim" demez. Ama adam öyle olmuştur.

Müzik olmasaydı hangi işi yapmayı isterdiniz?

Böyle bir soruyu hiç düşünmedim. Henüz 8 yaşında okuduğum hikayelere melodiler yazmaya çalışıyordum. Babamın verdiği harçlıklarla Cemal Reşit Rey'den ders alırdım. O zamanlar müzisyenin adı çalgıcıydı. Bir geleceği yoktu. O yıllarda müzik yapmak çok zordu. Bir dönem Bebek Park Gazinosu'nda Sezen Aksu'yla çalışırken orkestrada Onno Tunç, Turhan Yükseler ve ben vardık. Vokallerde de Levent Yüksel ve Sertab Erener. Üstümüz başımız köfte kokardı. Bir gün hiç unutmuyorum, çok güzel çaldığımız bir anda seyircilerden heyecanlı sesler yükseldi. Biz de yaptığımız müzik için sandık. Meğer Sezen Aksu'nun askısı düşmüş. Bu nokta-

bağlantımı kesip izole olabiliyorum. Kendime bambaşka bir dünya yaratabiliyorum.

Türkiye'ye yerleşmeyi düşünüyor musunuz?

Hayatın ne göstereceğini bilemeyiz. Şu an için böyle bir program yok kafamda. Yerleşik düzenim 1990'dan bu yana ABD'de. Maddi durumum müsait olursa, burada bir ev kiralayıp yazları Türkiye'de geçirmeyi düşünüyorum. Büyük iddialar taşımıyorum. İddia kibiri getiriyor. Kibri sevmiyorum. Hayatı akışına bırakmak gerekiyor. Tabii her şeyi de bırakamazsın. Elinden geleni yapıp, "Hayırlısı neyse o olsun" demek gerekiyor. Hayırlısı burası mı olur, Kenya mı olur bilemem. Ama şu an ABD'de yaşamayı seviyorum.

Maddi durumunuz Türkiye'den yazlık almaya müsait değil mi?

Sorun almak ya da alamamak değil. İleriyi düşünüyorum. Öğlumun eğitimini düşünüyorum. Bu yüzden kendim için istediğim bir takım şeyleri şu an yapamıyorum. Ayrıca çok da zengin sayılmam. Ama şu ana kadar yarattığım ve yaratacağım eserler mütevazı bir yaşam sürdürmemi sağlayacaktır diye umuyorum.

"Zengin değilim" diyorsunuz. Sizce zenginlik nedir?

Parasal olarak zengin değilim. İki tane arabam yok, bir tane var. Burada olsam ev satın alamazdım, orada 30 yıllık borçla bir ev satın alabiliyorum. Rolex marka sa-

lardan geçip bugüne gelmeye çalıştık. Eğer bir şeyi istiyorsanız, sizi hiçbir güç durduramaz.

Beste yapmadığınız anlarda neler yapıyorsunuz?

Muhakkak piyano başında olmak gerekmiyor. Müzik her daim yaşantımda var. Her şeyi kafamda bir melodi olarak algılayabiliyorum. Böyle olunca iş olmaktan çıkıyor, hayatım haline geliyor. Bu yüzden, iş, çalışma gibi sözcükleri sevmiyorum. Ama sıkıldığım anlar da oluyor. Stüdyoya giriyorum, bir türlü bir şey çıkmıyor. "Lanet olsun" diyor ve çıkıyorum. Her tarafa saldırıyorum. Öyle anlarda dayanılmaz biri oluyorum, eşim nefret ediyor, arkadaşlarım tiksiniyor. Ama o hep kendimle mücadelemden kaynaklanıyor. Biraz kan akması gerekiyor. Eşim "Biraz kan aksın bakalım" der. Peygamber gibi bir adam değilim. Keşke öyle olabilseydim.

Normal yaşam ve sahne arasında ne gibi farklar var? Sahnede neler hissediyorsunuz?

Hiçbir fark göremiyorum. Alkışı duyduğumda Allah'a şükrediyorum. Sahne öyle farklı bir mekan ki, bir ucunda siz varsınız ve diğer tarafında sizi dinlemeye gelenler. Siz nasıl hissediyorsanız, bu karşı tarafa o şekilde geçiyor. Aynen ayna gibi. Bütün hayatım boyunca nasılsam, sahnede de aynı olmaya çalıştım. Başka insanlar sahnede bizleri farklı algılayabilirler, bu da doğal. Çünkü gerçekten de kısa boylu bir insan bile sahnede daha büyük görünür.



“Ben işi bıraktım ama, bir taraftan da Koç Holding’in yüzde 51’ine sahip olan temel aile şirketinin hala başındayım. Günlük işlere karışmıyorum. Programı yapılmış yatırımlara hiç karışmıyorum ama, program harici 50, 100 milyon dolarlık yeni bir yatırım yapılıyorsa, tabii ona karışıyorum.”

Yaşar Grubu Onursal Başkanı Selçuk Yaşar’la sohbet edecek olsanız, laf dönüp dolaşıp rahmetli Vehbi Koç’a gelir. Koç’un kendisine geçmişte verdiği öğütler, yazdığı mektuplar... Koç ve Yaşar aileleri arasındaki dostluk Vehbi Bey dışında oğlu Rahmi Koç ile Selçuk Yaşar arasında da uzun yıllardır devam ediyor. Her yıl mutlaka Çeşme’de buluşup birlikte balık tutuyorlar.

Rahmi Koç iki yıl sürecek tekne turuna çıkmadan önce, Çeşme’ye gidip Selçuk Bey’le balık tutma alışkanlığını bozmadı. Geçtiğimiz günlerde iki işadamı buluştular. Onlar sabah erken kalkıp balığa çıktılar. Ben de balık dönüşü onlara katıldım. Buluştuğumuzda Rahmi Bey balıktan sonra günlük yüzmesini de tamamlamıştı. Ama akşam üzeri bir kez daha yüzeceğini söyledi. Sağlığına dikkat ediyor. Muntazam spor, uyku ve iyi beslenme...

Selçuk Bey beni görür görmez 3 kiloya yakın balık tuttuklarını söyledi. Selçuk Bey müthiş bir ev sahibi olarak, dostuna her türlü ikramı yaptı. Balıklar denizden, diğer her şey Pınar’dan... Balıklar da Pınar Deniz Çiftliği ürünü... Aslında sofrada ne var ne yoksa Pınar’dan... Sağımda Rahmi Koç, solumda Selçuk Bey röportaj yapmak pek de kolay değil, takdir edersiniz ki... Ortak bir özellikleri var. Emekliye ayrılmış görünüyorlar. Biliyorsunuz ilk

yanından ayırmazdı. “Oğlum boğulur” diye dikkat ederdi. Biliyorsunuz biz Ankara’lıyız. Valide hanımefendi fevkalade dikkat ederdi.

Ters tepmiş, galiba denizle ilişkiniz tutkuya dönüşmüştü. Bu reaksiyon. Yazları İstanbul’a Büyükdere’ye giderdik. Orada da annem, her dakika beni ve arkadaşlarımı kontrol ederdi. Biz de o kadar meraklıydık ki, daha plaj açılmadan soyunur, plajın yanındaki sandallara elbiselerimizi koyar, denizden plaja girerdik. İki saat sonra plaj açılırdı, ondan sonra biletimizi alır, resmi giriş yapardık. Yani, denize o kadar meraklıydım.

Dünya seyahati çok yeni bir rüya olmasa gerek... Evet. Çocukluğumdan beri hayal ettiğim bir şeyi yerine getirmiş olacağım.

Daha önce denizde en uzun seyahatiniz ne oldu? İki defa Atlantik’i geçtim. 11 günde Amerika’dan Azorlar’a kadar geliyorsunuz. Azorlar’dan Cebelitarık’a kadar da beş günde gidiyorsunuz. Ondan sonra da Akdeniz’desiniz. İstedığınız kadar uzatabilirsiniz. Biz iki ayda geldik. Bu arada Türkiye’ye gittik, geldik.

Bu macera sırasında Türkiye’ye gelecek misiniz? Aralık ayında burada olacağım. Birer ay, altışar hafta

“Tekait değil mütekaitim”

sayımızda Selçuk Bey’le röportaj yapmıştık. Artık şirketlere kuş bakışı yukarıdan baktığını söylemişti. Günlük işlerin içinde değil. Ama emekli olması da mümkün değil. Rahmi Koç da kendisini sözde emekliliğe ayırmış. O da günlük işlere karışmıyormuş, işler yürüyorsa sesini çıkarmıyormuş. Ama yürümeyen bir şeyler olduğunda ya da büyük kararlar verilmesi gerektiğinde yerini alıyormuş. Bu yüzden iki yıllık tekne turu ara ara kesintiye uğrayacak. Zaman zaman gelecek toplantılarını yapacak ve dönecek. Tekne ayrıldığı yerde onu bekleyecek, döndüğünde yola devam edilecek. Öbür türlü Rahmi Bey’e göre kopya çekmekle eşdeğer. “Bu macera bitince ne olacak?” diye sordum. Daha büyük bir tekne yaptıracaktım. Daha büyük tekne demek, sanırım daha uzun bir dünya seyahati demek.

İnsan 7’inde neyse 70’inde de o. Rahmi Koç 7’inde kaçıp kaçıp denize gidermiş, yani şimdikinden farklı değil. 16 yaşında annesinden gizli tekne almış. Tam 7 bin lira vermiş. Finansörü büyükannesi. Bugün finansöre ihtiyacı yok. Belki aradan geçen zaman içinde en önemli değişiklik bu.

Denizle maceranız çocuk yaşlarınızda epey kısıtlıymış, anneniz çok ihtimam gösterirmiş. Ayağınızı denize sokmazmışsınız. Doğru, tek erkek çocuk olduğum için annem beni hiç

falan olacak. İşler için döneceğim. Her üç beş ayda bir geleceğim. Türkiye’de fazla bir şey kaçırmamaya çalışacağım.

Bu arada tekneniz devam edecek mi, yoksa olduğu yerde bekleyecek mi? Hep bekleyecek tabii. Kopya çekmek yok. İstanbul’dan tekneyi gönderip, biz uçakla gitmiyoruz.

Aile sizi ziyaret edecek mi? “Sizi gelip de ziyaret edelim” diye, herkesten teklif geldi de aileden kimseden teklif gelmedi.

İlk teknenizi kaç yaşında aldınız? Annem tekne de aldırmadı. Tekneyi gizlice kendim aldım. Herhalde yaşı 16 falandı.

Gizli kapaklı yapamazsınız, özellikle de o dönemler için 16 yaş küçük bir yaş. Şimdi olsa belki biraz daha rahat olurdu.

Para biriktirdik, biraz da şuradan buradan finansman sağladık. Kendime küçük ve dıştan takma motor aldım. Şuradan burdan finansman nasıl oluyor? O zaman büyük valideler vardı, torunduk. Keseyi açtı.

Sonra evde bir pandomim kopmadı mı? Hem de nasıl. Kaç para harcadığımı bilmiyorum. İstanbul

12 söyleşi: Rahmi Koç

bul'da, Rum bir usta vardı. Yanılmıyorsam, o zamanın parasıyla yedi bin lira almıştı. Neredeyse teknenin parasının yarısı kadarına yalnızca makine bağladı. Bugünkü parayla büyük para eder.

İlk tekneniz duruyor mu?

Hayır, o tekne durmuyor. O tekne koleksiyona girecek cinsten bir tekne değildi. Yeni, Ayvansaray yapıymıydı.

Birçok hayaliniz vardır, ama bu başka bir şey olsa gerek. İki yıllık seyahati gerçekleştirdikten sonra, geriye nasıl bir hayal kalacak?
Daha büyük bir tekne yaptırmak.

Sonra?..

Ondan sonrasını bilmiyorum. Projelerimizden bir tanesi de, Rahmi Koç Müzesi'ni Ankara'da açmak. Bu yıl açacağız. Orada, 1600'den kalma Çengelhan var. Onu Vakıflar'dan kiraladık. Şimdi onu restore ediyoruz. Yıl sonunda, döndüğüm zaman Ankara'da açacağız.

Tema olarak sanayi mi yoksa biraz daha farklı şeyler mi işleyeceksiniz?

Türk sanayiinin makineleri ya hurdaya çıkmış, ya eritilmiş, ya parçalanmış, ya bastardize edilmiş. Bastardize, orijinalliğini kaybetmiş demektir. O nedenle, müzenin adından sanayi lafını çıkardık. Çünkü, getirdiğimiz bütün makineler yurtdışından geliyor. Şu anki sanayi müzesinin adı, artık sanayi değil, Rahmi Koç Müzesi. Birisi gelip, "Türk sanayiinde ne var?" diye sorsa, gösterecek bir şey yok. İki tane zeytinyağı fabrikası var. Onların da makineleri Yunanistan'dan, oradan buradan geldi.

Deniz pek çok insan için korku ifadesidir. Siz de herkes gibi herhalde korkarsınız değil mi?
Tek tehlike deniz değil ben kayak da yaparım.

İşin kurucuları zor devrediyorlar. Bizim gibi ikinci jenerasyon olursanız, daha rahat devrediyorsunuz. "Eninde sonunda ben bir gün öleceğim, nasıl olsa çocuklar idare edecek. İyisi mi sağlığımızda, bunların bu işi nasıl götürdüğünü görelim" dedim. Onun için devrettim.

Birinci kuşak için neden bu kadar zor?

İşi kuranlar ve götürönerler, ki buna Birinci Henry Ford da dahildir, kendileri olmadan işler yüremez felsefesini benimseler. Benim babamda da bu vardı. "Siz bu işi batıracaksınız. Bu kadar yıl uğraştım, bu iş sizlerin tecrübesizliği dolayısıyla batmasın, heba olmasın" gibi düşünüyorlar.

İkinci kuşağı nasıl tarif edersiniz?

Ben işi bıraktım ama, bir taraftan da Koç Holding'in yüzde 51'ine sahip olan temel aile şirketinin hala başındayım. Günlük işlere karışmıyorum. Programı yapılmış yatırımlara hiç karışmıyorum ama, program harici 50, 100 milyon dolarlık yeni bir yatırım yapılıyorsa, tabii ona karışırım.

Kendinizi tekaüt olarak nitelendiriyorsunuz. Bu durumda size tekaüt falan denmiyor.

Ben mütekaitim. İşler iyi gittiği sürece karışmanın bir manası ve espirisi yok. Başındakileri de rahatsız etmenin faydası yok. Ama, yepyeni bir fırsat çıktığında ben de fikir veriyorum.

Bu durumda şirketler sizin epey zamanınızı alıyor mu?
Aygaz, Migros, Otosan, Arçelik ve Beko Elektronik'in başındayım. Yalnızca yönetimdeyim. Her attıkları adımı sormazlar. Bazılarına toplantıdan toplantıya giderim.

Kendi içinizde bu geçişi nasıl sağladınız? Niye bana sormadılar dediğiniz zamanlar olmuyor mu?

“Kurumsallaşma bir günde olan bir iş değil, yıllar istiyor. Şirketimiz, Türkiye Cumhuriyeti’nden iki yaş daha genç. Kendimizi Cumhuriyet’le yaşıt addediyoruz. Dün kurulmuş bir şirket hemen kurumsallaşmaz. Amerika manasında kurumsal değiliz. Ama Türkiye manasında, en kurumsal müesseselerden biriyiz.”

Bacağınızı kırmıştınız değil mi?

Evet kırmadığım yer kalmadı. Omuzumu da kırdım. Kayak; dağ demektir. Dağ ve deniz çok tehlikeli iki şeydir. Dağda ve denizde hiçbir şey belli olmaz. Her zaman tedbirli olmak lazım ama, tedbirin de sonu yoktur. Bu nedenle, denizden korkmanız lazım. Dağ da öyledir, anında hava değişir, sis basar, rüzgar çıkar. Yani, tehlikelidir.

Denizcilikte korsanlık gerçekten önemli bir tehlike mi?
Tabii. Güneydoğu Asya'da Malaga Boğazı'nda, koca-man gemileri kaçırıyorlar. Gemi, birden bire yok oluyor.

Sizin bunlara karşı önlemleriniz var mı?

Biz oradan geçmeyeceğiz. Ne olur ne olmaz diye, onun altından geçeceğiz. Herhalde bizim geminin yükü bunların çalacakları kadar kıymetli değil.

Bugüne kadar başınıza ilginç bir olay geldi mi?

Milletlerarası Ticaret Odası başkanıyken, Londra'da özel bir departman kurduk. Denizcilikte kaybolan gemileri bulmak için Scotland Yard'dan ayrılma bir adam aldık. Onu, bölümün başına geçirdik. Birçok geminin kaybolduğun hatırlıyorum. Bütün yüküyle beraber gemi sırta kadem basıyordu.

Görevi oğlunuza vermekte hiç tereddüt etmediniz. "Zamanında çekilmeyi bilmek bir fazilettir" dediniz.

Olmaz olur mu, oluyor tabii. Onu ya güzelce hallediyoruz, ya bağırıp çağırıyoruz.

Örnek olsun bir anlatın, güzelce nasıl hallediyorsunuz?
Güzelce şöyle hallediyoruz, çağırıyoruz adamları; "İş fena gittiği zaman bana soruyorsun da, iyi gittiği zaman niye sormuyorsun?" diyoruz.

Koç Holding bugünkü yönetim kurulu anlayışına yepyeni bir soluk getirdi. Yönetim kuruluna yabancı alan Türkiye'deki ilk şirket sizsiniz değil mi?
Evet, öyle. Koç Holding İdare Meclis toplantıları İngilizce yapılır.

Bu nasıl bir ihtiyaçtan doğdu? Fikir kimindi?
Fikir benimdi. Şu veya bu sebeple dünyada büyük iş idare etmiş birçok adam tanıdım. "Niye bunlar emekli olduğu zaman işin ilerlemesinde bize yol göstermesin" dedim. Çünkü bunlar, büyük tecrübe sahibi insanlar. Milyarlık cirosu olan şirketleri idare etmişler.

Yabancılara uyum sağlamakta güçlük çekmediniz mi?
Kolay olmadı tabii. Onların kültürüyle bizim kültürümüz farklı. Biz, laubalî çalışmaya alışmışız. Çünkü işin içindeyiz, biliyoruz. Onlar Koç Holding İdare Meclisi'ne bir disiplin getirdiler. Raporlar yazılıyor, dosyalar tanzim ediliyor. İdare meclisi toplantısından on beş, yirmi gün önce kendilerine gönderiliyor.

13



Ne tür faydalar sağladınız?

Güzel tenkitler yapıyorlar. Bankacıysa mali açıdan, sanayicise imalat ve maliyet açısından büyük faydaları dokundu.

Herkes büyük bir memnuniyetle bu ve benzer değişiklikleri kucakladı mı?

Bunların faydasını bütün arkadaşlar ve aile, toplantılarda görüyoruz. Ama bir de "Bunlar bizim işten ne anlar, yılda üç, dört defa geliyorlar, biz her gün işin içindeyiz. Öyle olmasın da böyle olsun" diye düşünenler var. Fakat yabancılar kesinlikle göstermelik bir idare meclisi kabul etmiyorlar. Çalışan bir idare meclis istiyorlar, eleştirilerini yapıyorlar. Kendilerine muayyen şeylerin sorulmasını istiyorlar. Uzakta da olsa haber verilmesini istiyorlar. Yani, çok faydasını gördük. Ama kültür bakımından farklılıklar olduğu için zor.

Kurumsallaşma süresince aile üyelerinden yaşanan değişikliklere karşı çıkanlar oldu mu? O zamanlar için çok yenilik dolu bir şeydi.

O da zordu. Bu nereden buraya geldi? Biliyorsunuz Amerika'da, büyük işadamları büyük şirketlerin muhtelif idare meclislerinde bulunuyorlar. Ama direkt rekabet olmamak kaydıyla. Türkiye'de bu adet yok. İdare meclisine ya avukat alıyorsunuz, ya üniversiteden bir profesör alıyorsunuz, ya da bir tanıdık. Bunların faydası olmuyor. Bir Sakıp Sabancı'yı alamazdık. Çünkü, her yerde rekabet halindeyiz. Dolayısıyla, baktık ki Türkiye'de gerçekten faydası olacak adamları bulmak mümkün değil, gözümüzü dışarı çevirdik. Muthiş bir yenilikti. Ford'un idare meclisi başkan yardımcısı, Nestle'nin başkanı gibi kişiler kalkıp, bu kadar zaman harcıyıp da, Türkiye'ye gelmezlerdi. Bize inandıkları için, dostluğumuz için geldiler. Yoksa sizin vereceğiniz, toplantı başına beş-on bin dolar onlar için solda sıfır. O bakım-

dan, bizim de onların görüşlerine hürmet etmemiz gerekir. Yoksa adam, "Ben niye sizinle uğraşayım" der.

Kurumsallaşmayı tarif edebilir misiniz? Çünkü siz bu anlamda epey yol aldınız. Kurumsallaşma, Türkiye'de kolay anlaşılır bir kavram değil.

Kurumsallaşma, sistemin, sıfırdan başlayan bir adamın belli bir zaman sonunda en tepeye gelmesine müsaade etmesi demektir. Ben öyle anlarım. İkincisi, muayyen disiplinlere hürmet etmek demektir. Düzenli vergi ödemek, düzgün hesap tutmak, şeffaf olmak, ortaklarınızın hakkına hukukuna hürmet etmek demektir. Biz babamızdan gördük, yüzde 10 ortağımız dahi olsa, onun muafakiyeti olmadan hiçbir zaman ciddi kararlar almazız. Yani, ortağın üzerine basıp geçmeyiz.

Bütün bunların arasında aileyle yürütme ilişkisini saymadınız.

Bir de kurumsallaşma bir günde olan bir iş değil, yıllar istiyor. Bizim şirketimiz, Türkiye Cumhuriyeti'nden iki yaş daha genç. Dolayısıyla, biz kendimizi Cumhuriyet'le yaşıt addediyoruz. Dün kurulmuş bir şirket hemen kurumsallaşmaz.

Siz bugün, "Koç Holding kurumsallaşmasını tamamlamıştır" diyebiliyor musunuz?

Amerika manasında kurumsal değiliz. Ama Türkiye manasında, en kurumsal müesseselerden biriyiz.





Siz yönetimle icrayı kesin olarak birbirinden ayırdınız. Bizde aile komitesinin başkanı, ailenin en büyüğü olan ablamdır. Onun uygun gördüğü zamanlarda veya sorunlar olduğu zaman, onun başkanlığında aile komitesi toplanır.

Aile komitesinin görevi nedir? Ailenin çıkarlarını korumak üzerine kurulmuş bir komite midir?
Zaman zaman şirket menfaatiyle aile menfaati ya çatır, ya da ayrılır. Oradaki dengeyi bulmak için vardır.

Bunun dışında icrayla, yani profesyonellerle aileyi birbirinden ayırma operasyonunda neredesiniz?
Aile fertleri karar verir, ya icracı olacaklardır ya da idare meclisinde oturup ortak olarak işe bakacaklardır. Hem öyle, hem böyle olmaz. Bizim aile fertleri eskiden hem icrada, hem idare meclisinde olurlardı, onu değiştirdik. Yabancıların ortaya attığı şeylerden biri de hem hakim hem savcı olamazsınız. Bir de aile fertleri işi iyi idare edemezlerse atamazsınız. Oradan da sorun çıkabilir.

Sizin ailenizde problemler olmadı mı? Bütün aile şirketlerinde ister istemez bir takım problemler oluyor. Bunu kabul etmeyenler, korkanlar ya da anlamayanlar oldu mu?
Olmaz olur mu, birbirimize giriyoruz. Ama o, aile toplantısında kalıyor. Ne karar verilirse, hepimiz ona saygılı olmak zorundayız.

Sizin de çok hasas olduğunuz bir konu var, siyasetle ilişkiler.
Bizim baba nasihatıdır, “Katiyen politikaya katılmayacakasınız. Her hükümetle iyi geçineceksiniz.”

Bunu başardığınızı söyleyebilir miyiz?
Kızkardeşim rahmetli Sevgi Gönül, babamı dinlemedi, ANAP’a girdi. Babamı çok üzdü. Tarih gösterdi ki, hükümete dayalı iş yapanların hiçbiri uzun vadede başarılı olamıyor. Suni bir destekle bir yere geliyorlar.

Siz kendiniz için her dönemde mesafeyi koyduğunuzu düşünüyor musunuz?
Ben bir insanı sevmediğim zaman saklayamıyorum, o bakımdan tam istediğim gibi olmuyor. Zaman zaman babamızın nasihatını yerine getiremedik. Politik konuşmadık.

Siz Ankara’da bir fabrika satmışsınız ve babanız size küsmüş. Doğru mu?
Doğrudur. Ankara Oksijen Sanayi diye bir oksijen fabrikasını sattım. Fabrika küçüktü, herkes el altından faturasız iş yapıyor. Biz faturalı iş yapıyoruz zarar ediyoruz. “Bu fabrikanın idareci vaktini alması doğru değil” dedim. Çünkü, her işin üstüne eğiliriz, onu zarardan kara geçirmeye çalışırız. Baktım ki bu küçücük iş o kadar zaman alıyor ki, diğer şirketlerimizde biraz tasarruf yapsak, onun zararını karşılarız. Karamancılar hevesliy-

di. Onlara sattım, babam 10 yıl onların bilançosunu takip etti ve bana küstü.

Küslük ne kadar sürdü?
Küs dediğim zaman, hiç konuşmadığı anlamında söylemiyorum. İki yıl sürdü.

Başka sormadan yaptığınız bir şeyler var mı?
Bir tane daha var. Tatildeydim, marina ihaleye çıktı. Telefon geldi, “26 bin dolar istiyorlar” dendi. “Alın geçin” dedim.

Vehbi Bey’in reaksiyonu ne oldu?
Yer yerinden oynadı.

Ama bugün, “İyi bir şey yaptık” diyorsunuz değil mi?
Tabii. Netsel Marina’yı kaçırdık mesala... Üzülüyorum.

Siz hemen her söyleşinizde bankacılığın da kaçınılan fırsatlardan olduğunu söylüyorsunuz. Hala aynı fikirde misiniz? “O alanda daha ileride olabilirdik” diye düşünüyor musunuz?
Dikkat ederseniz birçok grubun gücü bankadan gelmiştir. Halktan topladıkları parayla sanayiye yatırım yapmışlardır. Bu, bizde olmadı. Çünkü, bizim bankamızın, Koç Grubu’nun sanayi hamlelerini destekleyecek kadar mali gücü yoktu. Çünkü, çapı küçüktü. Treni orada kaçırdık.

Bilgi teknolojileri, medya gibi başka bir sektör. Bilgi teknolojilerinde olmaktan memnun musunuz?
Bizim gibi büyük bir şirket olup da, ucundan köşesinden bilgi teknolojilerine bulaşmazsanız, çok tehlikeli olur.

Koçnet 2003’te zarar etmiş. Hepsi zarar etmiş. Bir tek Koç Sistem’de karınız var.
Koç Sistem bilgi teknolojilerinin bel kemiği, eskiden beri vardı. Bilgi teknolojisine girmezseniz veya yatırım yapmazsanız ileride çok sıkıntı çekebilirsiniz. O bakımdan, Türk Telekom, elektronik pazarlamanın içinde olmak zorundayız.

Eğer bu konunun liderliğini oğlunuz Ali Koç yapmasaydı, bir başka profesyonelin sizi ikna etmesi bu kadar kolay olabilir miydi?
Ali Koç, ABD’den gelmişti ve en son işe girmişti. Bu konuda en çok bilgiye o sahipti. Biz 40 yıl önce kurduk. Bilgisayar satardık, bakımını yapardık, programlar yapardık. Bu, Ali Koç’un getirdiği bir şey değil. Ali Koç, bu işin daha sofistike kısmıyla ilgilendi.

Bütün emekli olan Koçluları bir sivil toplum kuruluşunun başına getiriyorsunuz? Bu akıllı bir strateji gibi duruyor. Böyle bir şey var mı?
Hayır, bu kesinlikle strateji değil. Bizim arkadaşlar sistem öyle emrettiği için emekli oluyorlar. 60, 62 yaşında emekli oluyorlar. Bu demek değildir ki, 62 yaşında her şeyi unutuyorsunuz, işiniz bitiyor, kafanız işlemiyor. Onun için bizden ayrılanları, sivil toplum kuruluşları memnuniyetle başa geçiriyorlar. Çünkü, adamlarda hala enerji ve dinamizm var. Planlı ve programlı bir iş değil.

Sağlıklı yaşadığınızı düşünüyor musunuz?
Tabii.

“İdare meclisine ya avukat alıyorsunuz, ya üniversiteden bir profesör alıyorsunuz, ya da bir tanıdık. Bunların faydası olmuyor. Bir Sakıp Sabancı’yı alamazdık. Çünkü, her yerde rekabet halindeyiz. Baktık ki Türkiye’de gerçekten faydası olacak adamları bulmak mümkün değil, gözümüzü dışarı çevirdik.”

Peki medyada da mı aynı fikirdesiniz?
Biliyorsunuz, Hürriyet Gazetesi’ni alıyorduk ama, Vehbi Bey razı olmadı. Şimdi medya, öyle bir girilip bir çıkılacak iş değil. Büyük sanayi dalı oldu. Bir gazeteyle, bir televizyon istasyonu olacak bir iş değil. Bu işe büyük çapta gireceksiniz. Ona da bizim imkanlarımız müsait değil. Mali gücümüzü emerdı. Dış dünyada herkes en iyi bildiği işe odaklanıyor. Hiç kimse, her işe birden bizim gibi girmiyor.

Bir dönem her işe girmek Türkiye’de pek modaydı. Siz de bu dönemde pek çok sektöre el atmıştınız. Evet. Çünkü, kapalı ekonomide çalışıyorduk. Şimdi açık ekonomi olunca, müthiş bir rekabet başladı. Bir de, Avrupa Birliği’yle Gümrük Birliği anlaşmamız var. Dünya Ticaret Örgütü dolayısıyla, dünya ticaretinde açılma var. O bakımdan, bilmediğimiz işi almanın artık bir anlamı yok.

Lojistik bunlardan birisi miydi?
Lojistiğe isteyerek girdik. Ama, ortağımızla anlaşamadık. Bir ülkede lojistik ve kuvvetli bir dağıtım sistemi yoksa, sanayi o ülkede pek ileri gidemez. Ama gördük ki, ortağımız Koç Grubu’nun gücüne dayanarak bu işi yapmak istiyor. “Olmaz” dedik. Yani, işleri doğrudan bizden almak istiyor. Ondan sonra, yurtdışı teslimatına bizi dahil etmiyor. Yurtdışında birini daha satın aldılar. Ona bizi sokmadılar. Baktık ki olmayacak, çıktık.

Zararlı bir şey yapar mısınız?
Yaparım, içki içerim. Onun dışında her şeye dikkat ederim. Düzenli olarak spor yaparım. Öğlenleri uyumaya çalışırım.

Biliyorum ki her gün uyuyorsunuz. Ben şu anda size engel oluyor muyum?
Oluyorsunuz. Uyku zamanı geldi.

Rahmetli Vehbi Bey’in profesyonellerine mektup yazmak gibi bir alışkanlığı vardı... Siz de yazıyor musunuz?
Evet, ben sürekli not alırım. Bir şey varsa, kafamı yormamak için not alıyorum.

O zaman yanınızda bir şeyler taşıyorsunuz?
Evet, biraz önce not alıyordum ya bak işte cebimde!





Gün içerisinde ev, ofis, kafe, mağazalar gibi pek çok mekana giriyoruz. Bu mekanlarda kimi zaman kendimizi çok rahat hissederken, bazen içeri adımımızı atar atmaz sıkıldığımız anlar oluyor. Bazı mekanların aydınlatması, mobilyası, ferahlığı bizleri cezbederken, bazıları da kaçma isteği uyandırıyor. Bütün bunların altında yatan en büyük neden, mekanların iç mimarisinde gizli.

Hariciyeci olan babasıyla uzun yıllar dünyanın pek çok kentini dolaşan Jale Kulin Akgün, Türkiye'ye yaptığı bir tatil ziyareti sonrası tanık olduğu ve "acıklı" olarak nitelendirdiği yalı restorasyonunun ardından, tüm hayallerini bu yönde belirlemiş. Mekanlara ruh veren, onların sorunlarını çözen ve onlara bambaşka kimlikler kazandıran bu mesleğe gönül vermiş. Akgün, "Ömrüm dünyayı dolaşmakla geçti ve hayatımda yaşadığım bu renkliliği işimde de sürdürmek istedim" diyor. Akgün, İngiltere'de eğitimini tamamlayıp bir süre bu ülkede ve ardından Nijerya'da çalıştıktan sonra, 12 yıl önce geldiği Türkiye'de bir iç mimari ofisi kurarak, "mekanların hak ettiği karakterlere" kavuşmalarını sağlıyor. Pek çok mekanın iç mimarisini yapan Akgün'ün, imzasını atmakta epey geciktirdiği ve en çok zamanını alan iki mekan var. Kendi ofisi ve evi. Dekorasyonu tamamlanma aşamasında olan ofisinde görüştüğümüz Akgün "Terzi kendi söküğünü dikemez" diyor.

Türkiye'de iç mimar olmakla yurtdışında iç mimar olmak arasında ne gibi farklar var?

Dağlar kadar fark var. Türkiye'de bütün servis sektörleriyle de ilintili bir sorun bu, bir şeyi mekanik olarak alıp satmadığınız sürece, karşı taraf sizin ne iş yaptığınızı kestiremiyor ya da bunun bedelini ölçemiyor. Beyin gücünün, ne yazık ki Türkiye'de büyük bir kıymeti yok. Ayrıca yurtdışında mimari ve iç mimari sistem içinde

“Tasarımda işlevsellik çok önemli”

Pencereden süzülen ışıktan sandalyenin rahatlığına, duvarların renginden zeminin desenine kadar pek çok ayrıntı bazen biz fark etmeden, huzurlu ya da sıkıntılı bir ruh haline girmemize neden oluyor.



yürütülen bir meslek. Bir bankacı ne muamele görüyorsa, iç mimar da aynı muameleyi görüyor. Müşterilerimle diyalogum çok keyifli olsa bile, yaptığım işin kıymetini karşı tarafa anlatmakta zorlanabiliyorum. Know-how satıyoruz. Çok problemli bir mekanı, insanların yaşamının büyük bir kısmını geçirdiği hale sokuyoruz ve Türkiye'de makro seviyede bunun bir kıymeti yok. Halbuki, doğru bir tasarımla bir markanın yükselmesi mümkün. Belirli grupların mimari ve iç mimariyle birlikte satışlarını arttırabildiklerini görüyoruz.

Bir mekan insan ruhunu ne ölçüde etkiliyor?

Yalnızca doğru bir aydınlatmayla bile bir insanı pozitif bir ruh haline ya da köprüden atlayacak konuma getirebilirsiniz. Çünkü aslında, yaşamda algıladıklarımızla kafamızda bir resim oluşuyor ve bu algılamalarla etrafımızda olup biteni değerlendiriyoruz. İçinde bulunan mekanda öncelikle bir renk psikolojisi var. Kırmızı ve lacivert iştah kapatır. Yeşil ve tonları insanlara sükunet verir. Sarı dinlendirir, turuncu agresifleştirir. Bunları göz önünde bulundurarak, yalnızca renklerle mimari etkiler yaratabilirsiniz. Doğru renk, doğru aydınlatma ve doğru tasarımla insanları istediğiniz yönde motive etme imkanınız var. Havaalanından çıktığınızda bastığınız halı sizi belirli bir yöne doğru yürütür. Düşünmeden işaretleri takip ederek bir yerlere gidirsiniz. Bunlar tasarımda yer alan ve hissettirmeden bizi yönlendiren küçük ayrıntılardır. Tasarım çok güçlü bir silah.



Doğru aydınlatma ve renk kullanımı bir mekanı güzelleştiren en önemli unsurlardan biri.

Tasarım ve stil sizin için ne ifade ediyor?

Stil, kalıcı olmalıdır diye düşünüyorum. Tasarım, Türkiye’de ağızlarda çok dolanan bir sözcük oldu. Türkiye’de, baktığınızda herkes kendine tasarımcı diyor. Tasarım aslında, çok kıymetli bir sözcük. Tasarımı bir kere masa başında yapıp bir kenara atamazsınız. Tasarım organik bir şey. Her gün şekil değiştirir. Tasarım denildiği zaman, işin mekanik kısmı aklıma geliyor. İşlevsellik çok önemli. Yani, tasarım eşittir; işlevsellik. Stil denince de, stil eşittir; kimlik ve karakter diyebilirim. Tasarım ve stilin birleşmesi bizlerin imzası oluyor.

Hem imzanızı koruyup hem de müşterinin isteklerini yerine getirebilmenin dengesini nasıl kuruyorsunuz?

Kimi zaman zorluklarla karşılaşabiliyoruz. Ama müşteriyi yönlendirebilmeniz çok önemli. İç mimar ve müşterisi arasındaki ilişki, bir tenis maçı olarak değerlendirilebilir. Karşınızdaki rakibi ne kadar iyi tanırırsanız ve onun sizi zorlamasından ne kadar keyif alırsanız, siz de topa o kadar iyi vurursunuz. Karşınızdaki sizi ne kadar koştursa da ondan nefret etmez, büyük bir haz duyarınız. Topa yetişir, vurur ve karşı tarafa gönderirsiniz. Bazen bazı konularda geri adım atıp, olaylara müşterinin gözüyle bakarak fikir değiştirdiğimiz de oluyor. Ama tarz olarak bağdaşamayacağımızı gördüğümüz projeleri almamayı tercih ediyoruz. Nasıl ki yarın boşayacağınız bir eşi almayacaksanız, aynı şekilde müşteriyi de iletişiminizi başından sağlam tutmanız gerekir. Müşteri dışında farklı mekan tipleri de imzanızı koruyabilmeniz açısından engel teşkil edebilir. Ama zaten bizim işimiz mekanların sorunlarını çözmek. Makine dairesinden mutfak yaptık. Bodrum katlarından, uygun bir ışıklandırma ve akıllı bir planlamayla muhteşem yaşam alanları çıkarmak mümkün. Yalnızca üç eşyayı içeri atıp, iki çeşit boya sürüp bir tablo koymakla bitseydi, zaten bu tür bir ihtiyaç duyulmazdı.

“İnsanlar artık yazlık evlerinde de tasarım istiyorlar. Keyifle yaşamak istediğimiz zamanlar o kadar azaldı ki, o yüzden mola verip keyifli ve huzurlu yaşayabilecekleri mekanlar istiyorlar.”

Trendler hayal gücünüzü sınırlıyor mu?

Trendler olmasaydı hayat çok sıkıcı olurdu. Her alana globalizasyon akımı hakim. İnsanların yaşam ihtiyaçları değiştikçe, dünya küçüldükçe, günlük yaşam tempomuz hızlandıkça ihtiyaçlar farklılaşmaya başlıyor.12 yıl önce Türkiye’ye geldiğimden banyolar ve mutfaklar aydınlatması olmayan küçücük mekanlardı. Çünkü o yıllarda Türk insanının banyoda keyif yapma ihtiyacı ya da “mutfakta bir tarafta yemek pişireyim, çocukları yan tarafta otursun sohbet etsin, kocam da bir içki alsın” şeklinde bir anlayışı yoktu. Şimdi hangi diziyi bakarsanız bakın kocaman mutfaklar görüyorsunuz. Salonlar artık misafir mekanı olmaktan çıkıp ailenin yaşam alanları haline geliyor. Bu da globalizasyonun ve trendlerin bir parçası. Trendlerin aslında bizi daha verimli kıldığına inanıyorum. Türkiye’nin yaşadığı bu değişimle, eskisine oranla yurtdışındaki tarzıyla arasındaki uçurumun kapandığını görüyorum. Bugün insanlar artık yazlık evlerinde de tasarım istiyorlar. Çünkü o mekanı da yaşamak istiyorlar. Keyifle yaşamak istediğimiz zamanlar o kadar azaldı ki, o yüzden insanlar mola verip keyifli ve huzurlu yaşayabilecekleri mekanlar istiyorlar.

Şu an trend nedir?

Modern ama biraz salaş bir akım hakim. Şu an fuarlarda ürünlere bakarsanız, kanepeler son derece modern, ama köşeli değiller artık. Sirtlarında yastıklar var. Yani neresine oturacağınızı bildiğiniz ürünler çıkıyor ortaya.

İnsanları rahata davet eden mekanlar önümüzdeki bir iki yıl içerisinde ön plana çıkacak. Daha soft kumaşlar ve klasik ile modernin bağdaştığı ve ciddi kontrastların var olduğu bir trende doğru gidiyoruz. Minimalizm akımında her şeyin milimetrik bir formda olmasından çok rahatsız olmuştum. Ama şimdi tam tersi bir durum söz konusu. Yumuşak aydınlatma, indirekt ışıklar, soft renkler ve eskiyle yeninin karışımı, önümüzdeki birkaç yıl içerisinde son derece moda olacak.

Feng Shui gibi etkilendiğiniz bir takım felsefeler var mı?

Feng Shui’nin ana felsefesi çok mantıklı. Ama bunun ötesindeki ince hesaplar biraz astrolojiye bakış açınızla ilgili. Feng Shui’nin çok net birkaç sistemi var. Yatak odasında prensip olarak ayna olmasın, yaşadığınız mekanda aydınlatma iyi olsun, banyonun mutlaka penceresi olsun gibi yaşam enerjisinin doğru bir şekilde sirküle edilebilmesini amaçlayan bir felsefe. Bir mekana girdiğinizde de iç mimar olarak yapmanız gereken şey, o mekanı mekanik olarak en iyi şekilde çalıştırmak. Ancak bunu fiziki ve psikolojik olarak müşteriye hissettirmemek gerekiyor. Feng Shui çok ilgilendiğim ve işleminde göz önünde bulundurduğum bir felsefe oldu. Ama benim altıncı hissim çok kuvvetlidir. Altıncı hissimin bir mekan hakkında söylediği şeylerle, Feng Shui felsefesinin söylediikleri genelde birbirini destekleyen konular oluyor.

Mekanda olmazsa olmaz dekoratif öğeleriniz var mı?

Her mekan kendi içerisinde ayrı bir karakter. Hepsi kendi içerisinde belirli artılara ve eksilere sahip. Hepsine bireysel yaklaşmak gerekir. Standart bir hastalık teşhisi koyup, bir ilaç vermek mümkün değil. Ama bir mekanı güzelleştirmek istiyorsanız, püf noktası olarak en önemli unsurun aydınlatma ve doğru renk seçimi olduğunu söyleyebilirim. Bir mekanı anlamak ve yaşa-

mak gerekir. En büyük hata bir mekanı algılamadan istekte bulunmak. Müşterilerimiz zaman zaman bir dergide ya da televizyonda gördükleri dekoratif bir unsuru isteyebiliyorlar ve dekorasyonu en çabuk biçimde bitirmeye çalışıyorlar. Ama her unsur her mekana uygun değil. Bir mekanda çok güzel duran bir obje, başka bir mekanda çok kötü durabilir.

İşinizin özel hayatınıza yansımaları ne şekilde oluyor?

Mesleğim ve ben beraber uyuyup beraber kalkıyoruz. Bazen sorununu çözemediğim bir mekanı rüyamda görüp, birkaç gün sonra çözümü bulabildiğim anlar oluyor. İç mimarlığın yaşamımın bir parçası olmasının avantajları ve dezavantajları var. Bu, motorunu kapatabileceğiniz bir meslek değil. Günlük yaşamda beynim çok yorulabiliyor. Gittiğim birçok yerde sürekli bir bilgi akışı yaşıyorum. Bir mekana gidip yalnızca o mekanda olmayı hiçbir zaman beceremedim. Mutlaka oradaki tüm detayları analiz ederim. Ama bugün geriye dönüp baktığımda başka bir meslek yapabileceğimi düşünmüyorum.

Evinizin dekorasyonu size mi ait?

Yeni taşındım. Yüksek tavanlı ve belirli bir mimari yapısı olan çok eski bir evde oturuyorum. Evin içerisinde bana ait olmayan, ama aileden kalma olduğu için manevi değeri yüksek eşyalarım var. Mimar ve müşteri arasında ortak noktayı bulma sendromunu kendimde



de yaşıyorum. Dekorasyonu tamamen bana ait, ama dekorasyon içerisinde benim seçimim olmayan ve bana empoze edilen belirli unsurlar var. Bunları canımı sıkımayacak şekilde yorumlamaya çalışıyorum. Evimde antika bir İran halım ve muazzam güzellikte çok eski bir avizem var. Onun yaşlı etkisinden kurtulmak için bir kontrast yaparak yemek odasını fuşya rengine boyadım. Terzi kendi söküğünü dikemez misali, evimin dekorasyonu hala bitmedi.

Modern ve klasik çizgiler ortak noktada buluşabilir mi?

Klasik mekanlarda üst üste geçmiş pek çok ayrıntı bulunur. Bir düğün makyajı gibi, katman üzeri katman bir görünüm sunar. Katmanlanmamış, harmanlanmamış bir klasik iyi bir klasik değildir. Modernde ise ne kadar az ürününüz olursa ve ne kadar netlik elde etmiş olursanız, o kadar hoş bir duygu yakalarsınız. İnsanlar, geçmişten getirdikleri unsurlarla modernin sağladığı konforu birleştirme arzusundalar. Tabii bunun da kuralları ve dengesi var. Her ikisinden yüzde 50 karıştırmazsınız. Bir klasik mekan tasarlayıp içerisine aydınlatma armatürleri gibi belirli modern parçalar koyabilirsiniz ya da klasik bir mimariyi modern bir biçimde yorumlayabilirsiniz. Ancak modernin içerisinde klasik kullanmak daha zor. Dengesini çok iyi tutturmak gerek. Modernde her şey daha yalın. Klasikte detay kaybetmek, hata örtmek çok kolaydır. Göz algılamayabilir. Modernde ise tam tersi biçimde her şeyi görürsünüz. O yüzden koyduğunuz klasik eşyanın konumunun, aydınlatma fonunun mükemmel olması gerekir.

Kimler modern, kimler klasik tercih ediyor?

Gençler genelde modern tercih ediyor. Eskiden ailenin evinde ne görüyorsan onun tekrarı vardı. Günümüzde gençler, ne kadar küçük olursa olsun ferah bir ev istiyorlar. Ayrıca modernde daha az eşyaya, daha net par-



Doğru bir tasarımla makine dairesinden yaratılan mutfak.



çalara ihtiyaç duyulması ve modern mobilyanın üretim masraflarının klasik mobilyadan çok farklı olması, gençleri modern tarza itiyor. Bazen de özellikle orta yaş üzeri bazı müşterilerimiz klasik bir evle bize gelerek; “Bir ömür evimizin esiri olduk. Ultra modern bir ev istiyoruz” diyorlar. Orta yaş üzerinde de ciddi bir biçimde modern tarza yönelme var. Onlar da belirli bir yaştan sonra artık bazı şeylerle uğraşmak istemiyorlar. Öte yandan 30-40 yaş arasındaki insanlar ise biraz daha klasiğe eğilimli oluyorlar. Koleksiyon oluşturmak, geçmişten gelen parçaları kullanmak istiyorlar. Günümüzde yaşam tarzı, tercihi belirlemede en önemli unsurlardan biri haline geldi.

Alışverişinizi nereden yapıyorsunuz?

Her yerden yaparım. Bit pazarı kesinlikle tercih ettiğim mekanlardan biri. Dekorasyon malzemelerinin satıldığı büyük mağazaları da tercih ederim. Onun dışında çok ciddi bir üretim departmanına sahibiz. Tatildeyken do-laştığım koylardan birinde çok güzel bir taş buldum. Ona krom bir baza yaptırıp, altına granit bir tabla yaptım. Çok güzel bir heykel oldu. Eve gelen herkes hangi sanatçının eseri olduğunu soruyor. İlla ki her şey satın alınmak zorunda değil. Biraz etrafa bakmak yetebiliyor. İç mimari ve doğa bağlantısı çok önemli. Beyninizi ne kadar açık tutarsanız, o kadar yaşanabilir mekanlar elde edebilirsiniz. Bu mesleğin güzelliği de burada. Bir sınırı yok.

Akgün’ün klasik üslupta dekore ettiği bir iç mekan.



CUMA

Cuma sabahı 7:00'de evin önündeki yüklü GS motosikletimizle birlikte, gezimizin ilk fotoğrafını çekiyoruz. Toplanma telaşı ve önümüzde sadece yapmak istediklerimizi yapacağımız 10 günümüz var. Daha vaktimiz olduğundan ağırdan alıp bu başlangıcın zevkine varıyorum. Bağdat Caddesi'ndeki otomobiller "köprü tıkanmadan yetişmek telaşıyla yaşıyorlar." Ruh halleri bizimkinden ne kadar da farklı. Haydarpaşa Garı'nda Mert ve Sema ile buluşuyoruz. Bagaj şeffiğindeki yüklemeye işlemleri kısa sürüyor. Doğu Ekspresi 6. yolda peron üzerinde şaşkın bakışlar altında Furgan vagonuna doğru motor sürmek bir ayrıcalık. Yükleme ve güzelce bağlama işlerinde tecrübeliyiz. İki gün bir gece süren yolculuğumuzda sıkılmak bir yana; bitsin istemedik. Kitap okumaya vakit bile bulamadım. Yanımızda getirdiğimiz kaynaklardan detaylı yol planlaması yaptık. Yemek vagonunda Kemaliyeli bir çiftle tanışmamız, bir sonraki gezi programımızı da yapmamızı sağladı. Sivas'tan sonraki yol manzaraları zamanı su gibi akıttı. Bir pencereden diğerine, Fırat ne tarafa geçtiyse oraya koşturup durduk. Yataklı vagon görevlimiz Yalçın bize trenin arka kapısını açtı. Geriye doğru akan rayları, (Sivas-Erzurum arasındaki 133 tünelle) geçtiğimiz tünellerde ışığın nasıl ufalıp, bazen gittiğini gözledik.

PAZAR

Akşamdan planımız sabah 6'da uyanmaktı. Gerçekten de o saatte kalkıyorum ama dışarıda yağın kar hiç de yol şevki vermiyor. Kahvaltıda Erzurum'un 1800 metrede, Palandöken'in ise 2000 küsürlerde olduğunu, yolumuzun daha alçak yerlere gittiğini konuşup avutuyoruz kendimizi. Ağrı tabelaları bizi şehirden çıkarıyor. İlk durağımız 35 kilometre uzaktaki Pasinler'de (Hasan Kalesi) Hacı Rüştü kahvehanesi. Buraya 80 yıldır çivi çakılmamış. Hep aynı aile işletiyormuş. Sularını özel

kaynaktan alıp bakır kaptaki bekletiyorlar. Kıtılama çay ve kahvemizi içerken, yaşlılarla sohbet ediyoruz. Tiklim tiklim dolu olan kahvede en iyi masa karşı da çıksak, bize terk ediliyor. Yaşlılardan birinin Mert'i kadın zannetmesi bizi epey güldürüyor. Mert'in minyon ve zarif hatları yanılmış olmalı... Yağmur aralıklarla yağmaya devam ederken Ağrı'ya doğru yol yükseliyor. "Karlı dağların kar sınırı artık o kadar da uzak değil" derken, kendimizi içinde buluyoruz. Asfalt temiz ama açıklanamaz şekilde duman tütüyor yoldan. Etraf net ama yol görünmez oluyor. Eller ayaklar üşüyor (rakım 2300 metre). Allah'tan her çıkışın bir de inişi mevcut ve Ağrı ovasına ulaşıyoruz. Yeşil ovalar ve karlı dağ manzaraları eşliğinde Doğu Beyazıt'a ulaşıyoruz. Otelimizde, hemen önce jandarma kontrolüne giriyoruz. Türklüğümüzü kanıtladıktan sonra birisi buraya neden geldiğini merak ediyor. "Burası güzel, ülkemizi görmek istiyoruz" diyoruz ama tatmin olmuyor. Peki nereye gidelim diye soruyorum, cevap "Güneye." "Aman ne var ki güneyde, biz burayı daha çok sevdi" diyoruz, "O zaman geçin bakalım" derken, "kaçık bunlar" der gibi bakıyor. Sim-Er Oteli, Ağrı Dağı'na çok güzel bir açıdan bakar ama bugün alçak kar sınırı bize ara ara gözüküyor. Zirve görme şansımız yok. İshak Paşa Sarayı'nı görmek üzere çıkıyoruz. Yolda 640 KTM Adventure'lı Alman bir çiftte rastlıyoruz. İshak Paşa'nın altındaki Murat Kamping'de çadır kurmuşlar. Havanın bu kadar soğuk olacağını tahmin etmemişler (üstleri biraz zayıftı).

Motosikletle Doğu Anadolu...

Hakan Erman, 35 yaşında. Ünlü kozmetik markalarının Türkiye distribütörü. Yaklaşık yedi yıldır motosiklet sevdalısı. Motoruyla Türkiye'yi gezmek ise bir başka merakı. Doğu Anadolu'yu karış karış gezmiş. Erman, yol hikayelerini ve maceralarını Yaşa Dergisi okurları için yazdı.



Buradan İran'a gidiyorlarmış. Kapanışa 15 dakika kala saraya giriyoruz. Mimarisi, taş işçiliği, farklı ve geniş mekanları, beklentilerimin çok üstünde çıkıyor. Son dönemde yapılan restorasyon ve koruma çalışmaları, moral verici. Eski Doğu Beyazıt şehri, bu sarayın çevresinde, tepede kurulmuş. Eski şehirden kalan yıkıntılardan başka bir cami ve bir türbe arka sırta. Burada batan güneşin ışık oyunlarını seyrediyoruz. Hala yağmur tehdidi savuran havaya rağmen Murat Kamping'de açık havada oturup patates, bira ve mangalda etle azıcık (!) atıştırıyoruz. Mert bir yerlerden nargile bulmuş fokurdattıyor. Aşağıda ışıklanan Doğu Beyazıt, sanki o kadar da hüzünlü değil artık. Otele dönüşte iskambil partisi, Çedene Kahvesi ve rahat bir uyku var.

PAZARTESİ

Sabah 5:30'da odanın penceresinden Ağrı'ya bakıyorum. Zirve bulutlu ama mavi gökyüzünü görebiliyorum. Kahvaltımızı balkonda yaparken güneş içimizi ısıtıyor. Mert bir ara sakin sakin "Hakan zirveyi görebiliyorum ki ben" diye mırıldanıyor. "O zirve değil ki" diyorum ama ardından merakla bakıyorum. O da ne zirve, cascavlık ortada! Çantaları hazırlayıp kenara koyuyor ve yüksüz olarak gezmeye çıkıyoruz. İran sınırına giden yolun (200 metre ileride) karşısındaki toprak yola, dağa doğru sapıyoruz. Yol yer yer çamur ama o yüce kütleye yaklaşır olmak bile heyecanlı. Eski bir köprü, fotoğraf için mola yeri oluyor. Devamında yeşil ovanın ve bulutların manzaraları özgürlük ve "iyi ki..." duyguları var. Demirtepe köyünde duruyoruz. Burası dağın korumasında, onun donmuş lav akıntıları ile çevrelenmiş huzurlu bir yer. Evler dağın, kendi halinde. Köylü Mehmet bize teke ve kuzularını sevdirmek, saldırmamaları için köpeklerini taşla tehdit ederken, buranın güzel bir yer olduğu fikrimize katılıyor. Beklenmedik bir yağmurla kendimize geliyoruz. Ana yola döndüğümüzde, bu



"İshak Paşa Sarayı'nın Mimarisi, taş işçiliği, farklı ve geniş mekanları, beklentilerimin çok üstünde çıkıyor. Son dönemde yapılan restorasyon ve koruma çalışmaları, moral verici. Eski Doğu Beyazıt şehri, bu sarayın çevresinde, tepede kurulmuş."



İshak Paşa Sarayı, Doğu Beyazıt

yağmurun yakında duracağına inancımız tam. O yüzden otele dönüp yağmurluk alma zahmetine girmiyor, sınıra doğru (Gürbulak) yollanıyoruz. 20 kilometre sonra sınırdaki cep telefonumuza düşen mesajı okuyoruz. "İran'a hoş geldiniz..." Burada 4 kilometrelik toprak yoldan ulaşılan meteor çukuru hem 80 yıl önceki oluşum hikayesiyle, hem sınırın ötesini gözleme imkanıyla hem de Büyük ve Küçük Ağrı manzarası ile ilginç. Bulutlar hızla yer değiştiriyor ve en kara olanları tam üzerimizde sözlenmiş gibiler. Otele dönene kadar o bulutlar tüm yüklerini üzerimize boşaltıyorlar. Kasktaki gü-rültü artıyor ve bir dolu bombardımanı başlıyor. Otele geldiğimde boşazımdan bacaklarıma soğuk bir pınar akıyor içimde. Şömine başında kendimizi kurutuyor ve Doğu Beyazıt'tan ayrılıyor. İğdir'a ağaçsız ama taze yeşil tepelerden iniyoruz. Buralarda her şey ne kadar da büyük! Yol artık Ermenistan sınırı boyunca ilerliyor. 500 metre sağımızdaki gözetleme kuleleri acaba bizim mi, karşı tarafın mı? Kasabanın arka yamacındaki mağaralarda tuz ocakları var. İçerideki hava astıma iyi geldiğinden, hastaların konaklayacakları kulübeler var içlerinde. Burada da Türk olduğumuzu kanıtlamamız gerekiyor. Ardından da buraya nasıl taa İstanbul'dan geldiğimiz sorusu soruluyor. Tren mevzusunu açmıyor, onun yerine "Turist gelmiyor mu taa Almanya'dan? Bizim neyiz eksik?" diyoruz. "Doğru" diyor, baş sallıyorlar. Tuzluca'yı geçince yol Aras Nehri'nin vadisiyle birleşiyor. Aras Vadisi bize unutulmaz manzaralar su-



nuyor. Çağlayan kocaman nehir, rengi siyahtan, kızıl tonlarına, türlü yeşile ve beyaza dönüşen boy boy dağlar, renkli koyun sürüleri, virajlı, düzgün vadi içinde kıvrıla kıvrıla gözden kaybolan yolumuz. Birbirimize güzel-likleri göstermekten, fotoğraf için devamlı durmaktan yoruluyoruz. Kuloğlu köyünde köprü üzerinde duraklıyoruz ve bir gökkuşağı çıkıyor tepelerde. Serap gibil Deniz, "Hah şimdi bu kocaman olur öbür tarafa birleşmiş mesela..." derken; aynen dediği gibi oluyor ve gökkuşağı göğü baştan başa geçip diğer yana iniyor. Kağızman ve çevresinde görececek çok yer olduğunu bile bile geçmek zorunda kalıyoruz. Karakurt'tan kuzeye yönelip Aras'a veda ediyoruz. Önce tek tek sonra öbek öbek, derken orman oluyor sarıçamlar. Sankamiş'a ismini vermiş bu ağaç. Orman görmeyi unutmış gözlerimiz. Bu manzaraya içimiz ısırırken hava soğuyor yükseldikçe. Hava kararırken giriyoruz şehre ve kayak malzemeleri satıp hala açık olan Metespor'a kalacak yer soruyoruz. İyisi Çamkar tesisleriymiş. Burası Palandöken'dekilerle birlikte Doğu Anadolu'nun, en iyi tesislerinden kuşkusuz. Üç yıldızı olsa da bizce dördüncüyü çoktan hak etmiş. Sarikamiş'ta Dedeman ve Toprak Holding de oteller yapıyor şimdi ama öncülüğü Çamkar yapmış yıllar önce. Elemanlar da çok yardım sever, yemek lezzetli, odalar rahat. Motosikletlerimiz dışarda sarçam ormanına ve kayak pistlerine karşı, bizde güzel bir şarap ve yemekle geçirdiğimiz bu muhteşem günü kavramaya çalışıyoruz. Yaşamak güzel mi ne?

SALI

Salı sabahı 06:00'da uyandırıyoruz birbirimizi. Sarçam ormanından pistlere doğru sabah yürüyüşü 2200 metrede olduğumuzdan midir nedir, epey eforlu geçiyor. Pistin üst kısımlarında hala kayak yapmak mümkün. Nisan sonuna kadar sürüyormuş buranın kayak mevsimi. Kışın da gelmek için plan yapıyoruz. Kahvaltı, top-

lanma vs. uzatmadan ayrılıyorz otelden. Bugün planlanan yolumuz hem uzun hem de Anivar gezilecek. Önce Sankamiş'ın içini turluyoruz. Görülmeye değer Rus (eskiler Moskof diyor) binalarının çoğu askeri bölgede kalıyor ve uzaktan görülebiliyor. Onu çevreleyen ormanlara, yemyeşil kırlara inat hüzünlü bir şehir Sankamiş. Orhan Pamuk'un Kar romanının geçtiği Kars'la gerçek Kars'ı benzetememiştin. Bu roman Sankamiş'ta geçebilirmiş ama... Tren hattı boyunca uzanan yoldan Kars'a doğru yola çıkıyoruz. Dere kenarından, yeşil bir vadiden geçiyor yol. Birazdan karşı taraftan geçen tren dekoru tamamlıyor. Neşeyle el sallıyoruz. Solumuzda uzanıp giden karlı dağlar Allahüekber Dağları. 1915'te burada donarak ve hastalıktan ölen on binlerce askerin anısı var. Bir açıp bir kapayıp yağın yağmur, Kars'ta da bizimle. Kars Müzesi'nden biletlerimizi alıp müzeyi geziyoruz. Yerel giysi ve aksesuarlar özellikle ilgimizi çekiyor. Yolumuz bizi kara bulutların arasından bir yol açıp, ıslatmadan getiriyor Ani'ye. Ani'de 30-40 yıldan sonra artık fotoğraf çekmek serbest. Yürüyüş yollarının uzunluğu 5 kilometre ki bunlara patikalar dahil değil. Çoğu eseri geziyor, sınırı oluşturan Arpa Çayı'na ve Ermenistan'a bakıyor, bol bol fotoğraf çekiyoruz. Türkiye'nin en değerli ören yerlerinden biri olan Ani, kurulduğu coğrafya ile nefes kesiyor. Ermenistan sınırına yakın değil, bizzat sınırın kendisi burası. Kaleden şöyle bir attığımız taş, sınırın ardına düşüyor. Ani gezisi planladığımızdan uzun sürüyor. Şimdi rotamız Çıldır Gölü. Gece de Posof'ta kamp yapmayı planlıyoruz ama saat şimdiden 15:00'e geliyor. Sınırdan Kars'a döneceğimize, ara yoldan Baş Gedikler'den kuzeye, Arpa Çayı'na çıkan yolu kullanmak haritada çok cazip gözüküyor. Bu yolu ararken girdiğimiz köy yolları git gide bozulup sonunda bir çamur deryasına dönüşüyor. Üstelik bizi doğuya yöneltiyor. Bir yerde motoru yatırıyorum çamurda. Çok az gezginin gör-



düğü ovaları, köyleri ve harabeleri görüyoruz bu arada. (Baş Gedikler-Küçükçatma yolunun aslında olmadığını artık biliyorum ama bunun faydası pek az). Sınıra yakın bir yerde asfaltla buluşuyoruz. Sınırdan batıya uzanan bu yol, Türkiye'nin en tenha yollarından olmalı. Kimse geçmiyor bu geniş yoldan. Arpaçay'a, kuzeye dönmek istiyoruz ama dönmüyor hiçbir güvenilir yol. Kars'a 30 kilometre kala ancak bu dönüş gerçekleşiyor. Artık gözümüz Çıldır ve yemeyi hayal ettiğimiz balıktan başkasını görmüyor. Kısacası "açız!" Göl kenarındaki Çanak-su köyünün balık lokantasının pek kaygan çamurlu yolunu son bir gayretle, "dans ederek" geçiyoruz. Balık bulmak sorun olmuyor, sazınlar büyük, canlı ve çok lezzetli. Pasof'ta kamp hayallerimiz suya düşüyor. Lokantanın sahibi Çıldır'da "temiz" bir otel öneriyor, Fırat Otel. Sağnak yağmur altında Çıldır merkeze varıyoruz. Çok fakir görünümlü bir yer burası. Fırat Otel her şey olabilir ama "temiz" kesinlikle değil. Hava karamış da olsa 42 kilometre gözümüze bu şartlarda kısa görünüyor ve Ardahan'a doğru tekrar yola koyuluyoruz. Kurtkale ve Pasof'u görememiş olmak içimizi burkuyor ama "başka zaman" demek zorundayız. Ardahan'daki vasat 3 yıldızlı otelin resepsiyonunda süzülen sularımız küçük göller oluşturuyor. Sonunda kuru ve temiz bir odadayız. Uzun bir gündü...



Aras nehri

"Ani'de 30-40 yıldan sonra artık fotoğraf çekmek serbest. Yürüyüş yollarının uzunluğu 5 kilometre. Çoğu eseri geziyor, sınırı oluşturan Arpa Çayı'na ve Ermenistan'a bakabiliyorsunuz."



Ani Harabeleri, Kars



Sarikamiş





Bartın



Aras

“Altı Parmak zirveleri tüm manzarayı doldururken mezrayı görüyoruz. Dilimiz dışarıda, Rifat Amca'nın evine varıyoruz. Rifat Amca çocukken, devamlı burada otururlarmış. Havva Teyze'nin kaymak, rengi kırmızıya çalan bal ve ev ekmeğine doyamıyoruz.”



ÇARŞAMBA

Bütün gece süren yağmur dinmiş gözüküyor. Kahvaltıda insanlara, otel çalışanlarına, çukurlu caddeye, özensizliğe ve düzensizliğe bakıyoruz. Cevabını bulamayacak bile olsak nedenini soruyoruz. Tekrar yol heyecanı basıyor sonra. Bu gün yolumuz Yusufeli, Barhal'a kadar... Ardahan'dan güneye Göle vadisine iniyoruz. Burası deniz gibi dümdüz, çok geniş bir ova. Yer yer su basmış. Yollar manzaralı, virajlı. Birkaç kez Kura Nehriyle de tanıştığımız bizi. Benzinci bizi atlara karşı uyarıyor. Gerçekten de bu bölgede serbest dolaşan çok sayıda at var ve yolda dolaşmaktan kaçınmıyorlar. Akşar'a inerken her tarafa akan sular, virajlı yollar ve diik yamaçlar, bize fotoğraf molaları veriyor. Akşar'da Allahüekber Dağları'nı, bu kez kuzeyden seyrediyoruz. Oltu'ya gelmeden sağa, Yusufeli yoluna sapıyoruz. Olur ilçesine yolumuzu biraz uzatarak uğruyoruz. Düzenli ve sevimli bir ilçe Olur. 19 Mayıs töreninden dönen, tertemiz giyimli çocuklarla dolu küçük lokantada, lezzetli bir yemek yiyoruz. Herkes çok nazik ve ilgili. Yusufeli'ye yaklaşırken Oltu çayının bulanık suyu çağlayarak akıyor yanımızda. Vadi kapanıyor üstümüze, daralıyor. Dağlar dimdik yükselen büyük katedraller gibi bizi küçük hissettiriyor. Oltu Çoruh'a kavuşuyor ve azgın su nasıl olurmuş görüyoruz. Seyretmek bile dehşet veriyor. Yusufeli'de asma köprü'nün karşısındaki kahvede dinlenirken, rafting sezonunun açılışı yapılıyor. Barhal çayı Çoruh kadar olmasa da hızlı ve köpüklü.

Barhal'a 30 kilometrelik yolun yarısı asfalt, birazı beton ve gerisi stabilize. Yolun genişliği yer yer adam boyu kadar daralıyor. Barhal çayı ile birlikte dağların içine bir yol bulunuyor böylece. Barhal, Kaçkarlar'ın Altıparmak zirvelerinin güney eteklerinde. Burada Trans-Kaçkar yürüyüş rotaları başlıyor. İki yıl önce tanıştığımız Barhal Pansiyon'un sahibi Mustafa Delioğlu, bizi coşkuyla karşılıyor. Yüklerden kurtulup Mert'le motorları ufak bir dereye sokup yıkıyoruz. Günlerdir yağmur yemekten ne hale gelmiş yavrucaklar... Konuşmalar sırasında bu yıl bir türlü gelmeyen yaz sonucu yaylaların 2-3 metre kaplı olduğunu öğreniyoruz. İkizdere'de gezmeyi planladığımız yaylaların durumunun da benzer olacağı anlaşılıyor. Biz de burada kalmaya karar veriyoruz. Mustafa akşam "gerçek" sütlü alabalık çorbası hazırlıyor.

PERŞEMBE

Niyet daha erkene olsa da 8'de kalkabiliyoruz. Mustafa kahvaltılı hazırlamış, masamız dolmaya başlamış bile. Zeytinler dışında hepsi köyden, tereyağı, kaymak, bal, peynir, domates, hiyar ve mihlama. Mustafa'nın babası yukarıda mezradaymış. Burası köyle yayla arasındaki yukarı mahalle. Onu ziyaret etmeye karar veriyoruz. "Yol yürüyerek 1-1.5 saat sürer" diyorlar. Anlatması zor manzaraların eşliğindeki yolumuz, tam 4 saat sürüyor. Her kaybolduk zannettiğimizde biri bize daha yukarıları gösteriyor. Altı Parmak zirveleri artık tüm manzarayı doldururken mezrayı görüyoruz. Yolu kapa-



tan kar yığınlarını geçmemiz gerekiyor. Dilimiz dışarıda, Rifat Amca'nın evine varıyoruz. Rifat Amca çocukken, devamlı burada otururlarmış ve aşağıdaki okula her gün kar üstünde gider gelirmiş! Orada da Havva Teyze sofrayı kuruyor. Günlük kaymak, rengi kırmızıya çalan o muhteşem bal ve ev ekmeğine doyamıyoruz. Tepeleme sofraya gelen patatesleri Havva Teyze topraktan yeni çıkarmış. İçinde şeker olduğuna yemin edebilirim bu patateslerin. Dışarıdaki rüzgar güneşe rağmen üşütüyor. Karlı zirve tepemizde, rüzgar oradan kopuyor. Yayla oralarda bir yerde, dumanın içindeymiş. Yediklerimiz bacaklarımızı can veriyor. İniş çıkışın ödülü. Dönmek kolay geliyor. Bütün günümüzü almış bu gezi, akşam olmak üzere ve biz yine acıkıyoruz. Yukarıdan gelen patatesin kızartması da nefis, yanında bira, ardından güveçte hebeşula yemeği, süzme yoğurt ve salata... Bunları yedikten sonra uyumaz sanabilirsiniz ama buranın suyundan mıdır, havasından mı ne, ne yerseniz şişkinlik yapmıyor ve hemen tekrar acıkıyorsunuz.

CUMA

Bugün bizim dinlenme günümüz. Doğru dürüst okumaya fırsat bulamadığımız kitaplarımızla ilgileniyoruz. Ben size bu satırları yazıyorum ve önümüzden akan Barhal Çayı'nın suyu tüm gün ruhumuzu temizliyor. Mustafa ve eşi Yasemin, devamlı bize bir şeyler hazırlıyorlar mutfakta. Barhal'ın ve Mustafa'nın pansiyonunun gelişimini konuşuyoruz (0 466 826 20 31).

Yemeklerden gelen ilham

Her sanatçı, farklı şeylerden ilham alır. Kimi zaman sevgilinin gözleri, kimi zaman da yoldan geçen bir ihtiyar hayat bulur eserlerde... Bu yazıdaysa, ünlü ressam Pablo Picasso'nun yediği yemeklerden ilham alarak birçok resmini yaptığına tanık olacak ve çok şaşıracaksınız.



Ekmek Taşıyan Kadın 1966

Yaratıcılık sınır tanımaz. Bazen küçük bir çocuğun gözlerinden etkilenip bir şiir yazabilir, bazen de sevgilinin sunduğu yemekten ilham alarak resim yapabilirsiniz. Tıpkı, yirminci yüzyıl sanatını derinden etkileyen dahi ressam, Pablo Picasso gibi... Bugüne kadar, resimde devrim yaratan dehası, renkli kişiliği ve politik tavırlarıyla tanıyorduk Picasso'yu. Ancak bu yazıda, onun çok farklı bir yanına tanık olacak ve şaşıracaksınız. Yemeğe ve aşka düşkün bir sanatçının, yaratıcılığını kullanarak nasıl güzel resimler yaptığını göreceksiniz, her birinin öyküsünü dinleyecek ve kendi ağzından verdiği yemek tarifini öğreneceksiniz.

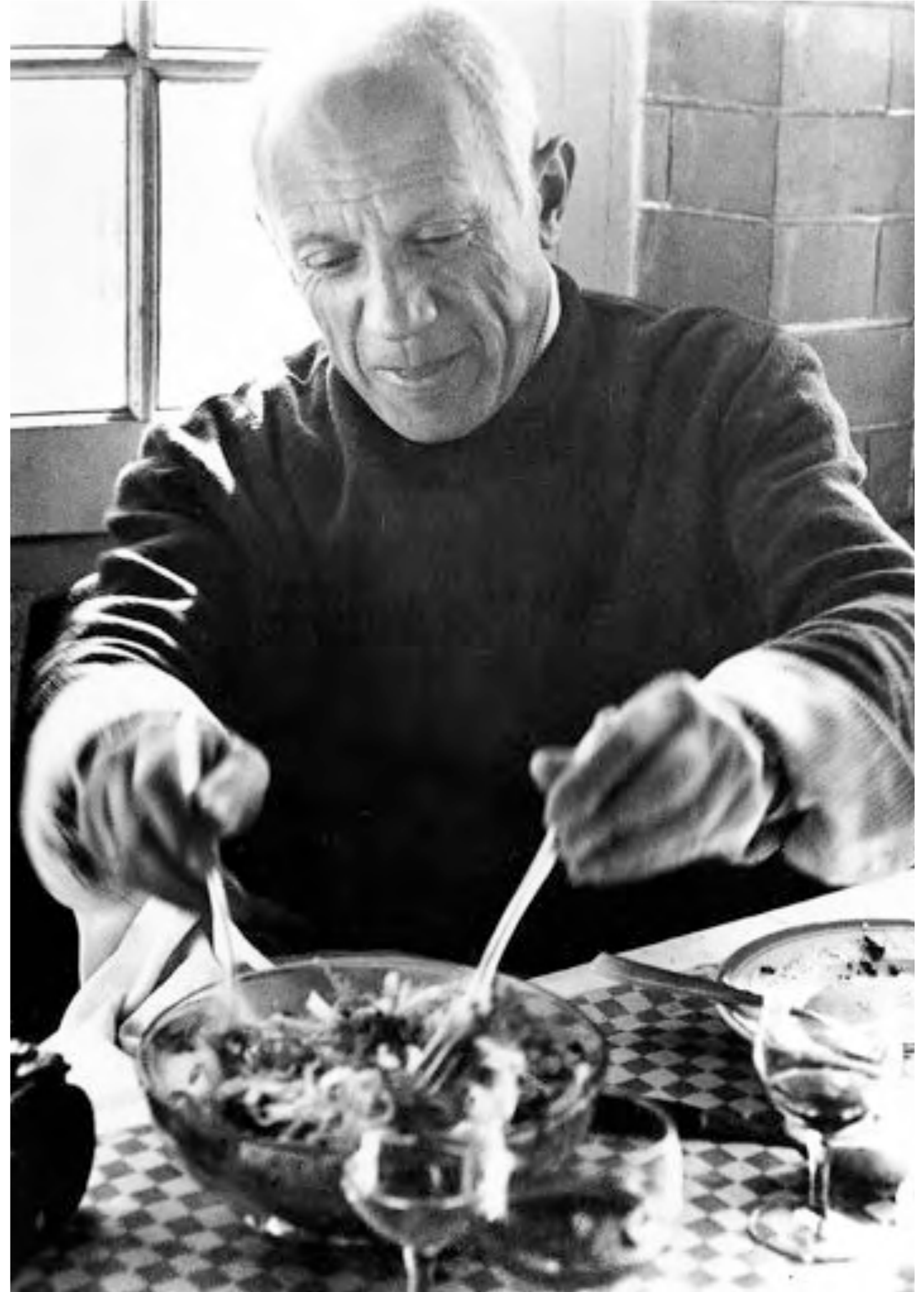
Picasso'dan "Babas" tarifi

Picasso, 1898 yazında, daha 17 yaşında genç bir delikanlıyken, Güzel Sanatlar Okulu'nda tanıştığı arkadaşı Manuel Pallares'le birlikte düşer yollara. İkisinin de ortak tutkusu olan resim, onları birbirine yaklaştırır. İspanya'nın Katalonya ve Aragon sınırındaki Ebro düzlüklerinin tepesindeki Ports del Maestrat'da, şans eseri bir sığınak bulurlar ve bir süre burada yaşarlar. Picasso daha sonra, Horta isimli güzel bir köyde, Manuel'in akrabalarının yanında yaşamaya başlar. Zeytinyağı, ülke mutfağının temelidir ve Picasso burada zeytinin yağa dönüşmesini izler. Yemeğe çok düşkün olan Picasso bakın, burada çok tüketilen bir çeşit hamur tatlısı olan "Babas"ın tarifini nasıl veriyor: "Uzun süre yoğurulan hamur karelere bölündükten sonra iki kere katlanıla-

rak yağa atılır. Sıcak yağda iyice kızartıldıktan sonra çıkarılır, soğumaya bırakılır, özel olarak hazırlanan ballı şuruba batırılır ve tekrar soğuması beklenir, sonra üzerine rengarenk minik anason tohumları serpilir."

Picasso'nun yaşadığı yer, köyde fırının olduğu tek yerdi. Kadınlar buraya bir havlunun içine sardıkları hamurlarını getirir ve pişirdikleri ekmekleri başlarının üzerine koyup, dengelerini kaybetmemeye çalışarak uzaklaşırlardı. Picasso, ağırlık kanununa meydan okur gibi görünen bu kalabalıklara bakarken, insan figürüyle onun ana gıdası olan ekmeği aynı kapta yoğurur ve biçimsel anlamda birbirine benzeyen ekmeğin ve kadın dudakları arasında ilişki kurar. Taze ekmeğin esmer kabuğundan esinlenerek, yiyecek yüzü ortak bir zeminde buluşturur. Picasso, Horta'da yemek pişirmesini öğrenir. Yaptığı yemeklerle yalnızca karnını doyurmaz, resimlerini de besler. Yemeklerinin içine koyduğu safranın rengi, boyadığı peyzajlara da yansır. "Soğuk boyalara/safrana ve abartılı yeşile/şehriyeye ve de pamuğun kara özümüne şaşan (...)" Picasso, 1959'da yazdığı bu şiirinde, yiyeceklere göndermeler yaparak, aralarında genç kızlar ve rahiplerin de bulunduğu Horta'da yaşayan insanlardan söz eder.

Yiyeceklere yapılan bu göndermeler, gözlemlenen gerçeklikle ressamın tuvaline kazdığı kendine özgü algılayışı arasında bağ kurar. Bu tarz, kübizmin ta kendisidir.





Bezelyeli Güvercin, 1912 (üstte)
Yılanbalığı Yahnisi, 1960 (sağ üstte)
Limonlu ve Portakallı Natürmort, 1936 (sağ orta)
Balıklı Tabak ya da Tabakta Balıklar, 1953 (sağ alt)



Porron'lu Natürmort, 1906 (altta)

Porron ve testi, ressamın sanatının köklerine ait iki vatanın simgesi

Deniz Kestanelerini Yutan, 1946 (sağda)

Picasso, Antibes Şato Müzesi'nin depolarını karıştırırken, I. Dünya Savaşı'nın kahramanlarından General Vandenberg'in bir portresini bulur ve hiç tereddüt etmeden boynunun çevresini çizer. Güneşin keyfini çıkararak ve deniz kestanelerini yutmaktan büyük keyif alan bir denizci, orduyu hatırlatan bir pozda dondurulmuş generalin yerine geçmiş olur.



Picasso'nun porronlu içki keyfi

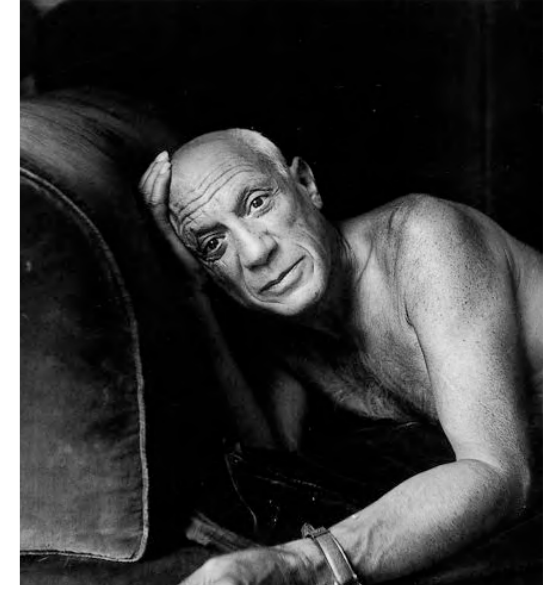
Picasso, 1906'da sevgilisi Fernande Olivier ile birlikte Katalonya'ya geri döner. Katalonya, sessiz, havası temiz, doğal ve sağlıklı besinlerin yetiştirildiği bir yerdir. Picasso burada, o güne kadar önemsemediği natürmorta sanılır. Yaptığı natürmortlarda, "porron" denilen sivri ağızlı testiyi kullanır. Kalabalık bir grubun şaşkın bakışları altında, porronla Katalon çobanları gibi büyük bir keyifle içki içmeyi de ihmal etmez. Aynı yıl, kağıt üzerine guvaş ve sulu boyayla, porron ve testi resmini yapar.

"Paris'e gitme hastalığı bana da bulaştı"

Picasso, yaşamı boyunca arayışına devam eder. Arkadaşı şair Max Jacob'la beraber başlayan Paris yolculuğu da bu arayışın sonucudur. "Portreler ve Hatıralar" adlı kitabında Paris'e gidişini şöyle anlatır: "Paris'e gitme hırsı hepimizin aklını çeliyordu. Bu hastalık bana da bulaştı." Ancak, Paris'teki ilk günler iyi geçmez. Picasso'nun gerçek anlamda Paris'e yerleşmesi dört yıl sonra gerçekleşir. Burada artık, kuzu etiyle yapılan Katalon yemeklerinin yerini, dana yahnisi alır. Picasso, burada yediği yemeklerle ilgili: "Kuzu yahnisinin yerini hiçbir şey tutmuyor ama ben yine de soğanlı ya da şaraplı yahnisi daha çok seviyorum" diyecektir. Picasso, burada da bölge mutfağına ilişkin bilgi edinir ve Burgonya bifteğini keşfeder. Her salı Closerie des Lilas isimli lokantaya gitmeyi alışkanlık haline getirirler. Picasso, "Mönü" isimli, karton üzerine yağlıboya ve talaşla yaptığı tablosunu bu restorandaki yemeklerden esinlenerek ortaya çıkarır.

Bezelyeli Güvercin

Kim düşünebilir ki, yediği bir yemeği resmetmeyi, ona tuvaliyle, boyasıyla yeniden hayat vermeyi? Size, "Picasso'nun 'Bezelyeli Güvercin' tablosunu gördünüz



kızın yuvarlak hatlarından ilham alan Picasso, "İncir ve Üzüm Dolu Tabak", "Demir Telli Portakal" isimli natürmortlarını yapar.

"Deniz Kestaneleri Yutan" resmi

Picasso'nun içindeki kendini yenileme isteği, onu farklı yerler arayışına iter. 1945 yılında, işte bu istek Picasso'yu yeniden harekete geçirir ve Paris'i terk ederek Midi'ye yerleşmesine neden olur. Ressam, Midi'de kendini deniz ürünleriyle dolu sofralarda içki alemlerine verir. Sürekli gittiği restoranın sahibi kısa boylu, şişman bir kadındır. Dükkanın önünde turistleri imrendirmek için deniz ürünleri sergilenir. Kadın sepete doldurduğu deniz kestanelerinin arasından birini seçer ve elindeki bıçakla yarararak yutar. İşte, tüm bu görüntüler ve deniz kestaneleri, ressama ilham verir ve ünlü "Deniz Kestaneleri Yutan" tablosu ortaya çıkar.

Picasso, güzel yemeklerle hazırlanmış sofralardan ilham alarak, masa örtüsü ve peçeteleri elini bile kaldırmadan desenlerle süsler. Parmağını sos ve şaraba batırarak resimler yapar.

mü?" desem... "Yemek resmedilir mi?" demeyin. Picasso'nun 1912 yılında yaptığı "Bezelyeli Güvercin" tablosu, kübizmin en önemli eserlerinden biri. Aynı zamanda, ressamın yeni varoluş biçiminin de bir yansıması. Çünkü bezelyeli güvercin, Picasso'nun sofrasındaki yemeklerden biri. Picasso, 17 Şubat 1917'de, Parade isimli bir Rus balesinin kostüm ve dekorlarını hazırlamak için Roma'ya gider. Küçük mor enginarların sote edilerek pişirildiği yemek, Romalıların en gözde yemeklerinden biridir. Ve sofraya, şenlik için çiçeklerle, karideslerle, biberlerle ve domateslerle süslenir. Picasso, bu güzelliklere karşı tepkisiz kalmaz ve "Yaratıcılığın bu kadarı olur" dedirtecek şekilde, her zamanki gibi ellerini konuşur. Güzel yemeklerle hazırlanmış sofralardan ilham alarak, masa örtüsü ve peçeteleri elini bile kaldırmadan desenlerle süsler. Parmağını sos ve şaraba batırarak resimler yapar ama, bu arada çevresindekilerle sohbet etmeyi de ihmal etmez. Burada, Olga isimli bir dansçıyla tanışır ve Paris'te evlenirler.

"Sen ve ben, beraber büyük işler yapacağız"

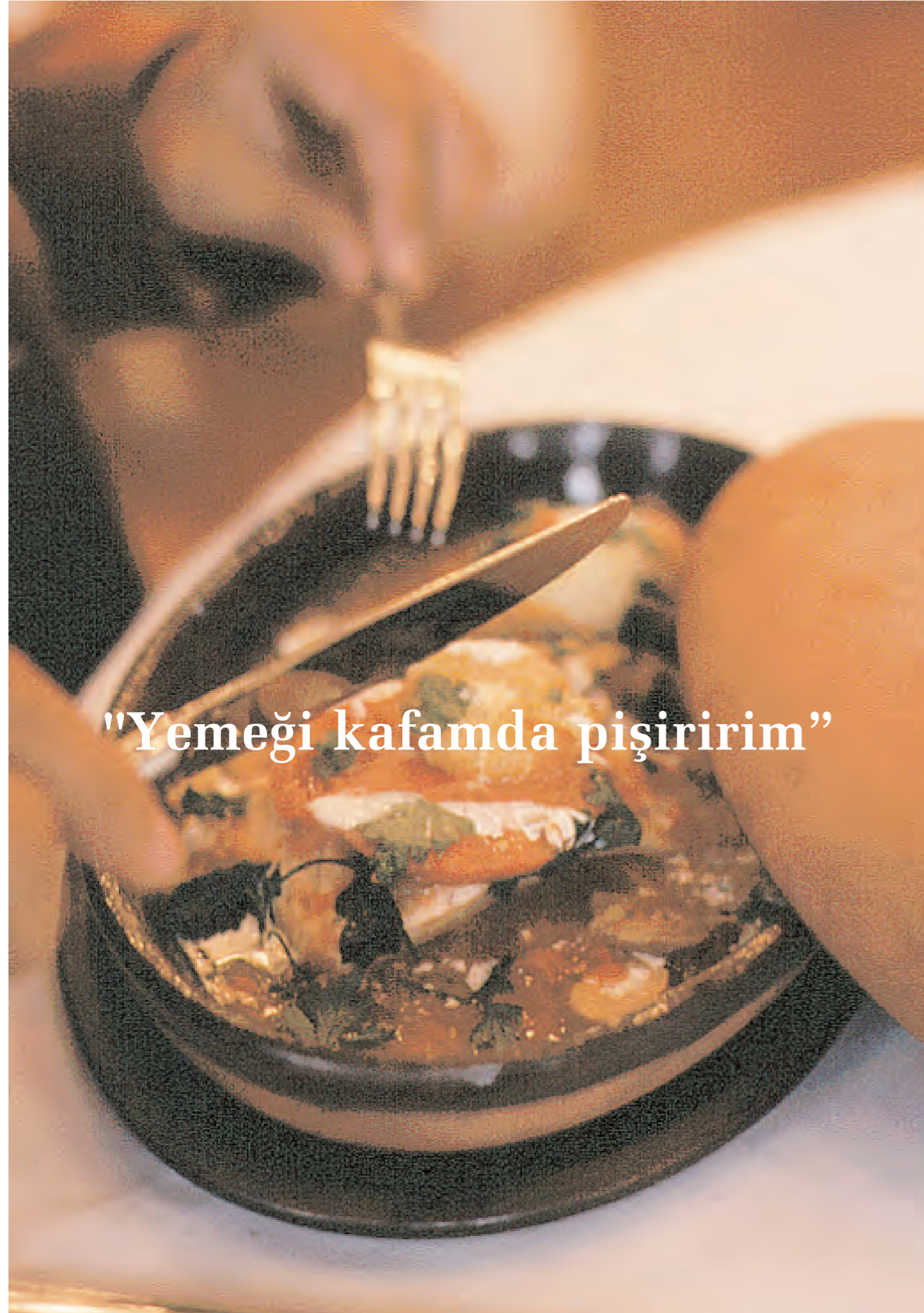
Yazının başında "Yaratıcılık sınır tanımaz" dedik ya, gerçekten de bunun en iyi örneği Picasso. Neden mi? Çünkü, ressam metroda gördüğü bir genç kızdan esinlenerek incir, üzüm ve limonlu natürmort resimler yapar. Picasso, Marie-Therese isimli sarışın ve güzel kızı metro çıkışı kolundan tutarak: "Ben Picasso'yum! Sen ve ben, beraber çok büyük işler yapacağız!" der. Genç

"Aşçısı eksikti"

Picasso, yemek yemeyi sevdiği ve yediği yemeklerden ilham aldığı gibi, aynı zamanda yemekten de iyi anlar. Bir gün tabağında yemek bıraktığını gören hizmetçi, endişeye kapılır ve sorar: "Üstad, çok bir şey yemediniz, iyi değil miydi?" Picasso cevap verir: "İyi, iyiydi madam, içinde her şey vardı. Pirinç, böcekler, tavuk, fasulyeler, sarımsak, safra..." Kadın, "Ama neyi eksikti o zaman?" diyerek ısrar ettiğinde, gerçeği yüzüne vurur: "Sevgili Madam, aşçısı eksikti..." Picasso, 1948 Mayıs'ında çömlek fabrikasının yakınındaki bir eve taşınır ve burada seramiği keşfeder. Bir süre sonra, üzerinde balıklar, istiridyeler, kızarmış etler ve yumurtalar olan seramikten tabaklar yapmaya başlar.

"Prens, yaşamak ne güzel"

Picasso, 1961'de 80 yaşındayken, Jacqueline'le evlenir ve bir kır evine taşınır. Burada, mönülerin üzerine resim çizer, üzerlerine de 31 Aralık 1966'da yazdığı şu şiir gibi şiirler yazar: "Prens, Yaşamak ne güzel! Hele aykırılıkları yaşamayı bildiğin zaman." Jacqueline, akşam yemeklerini bir sanata dönüştürecek kadar iyi yemek yapar. Picasso, Jacqueline'in yaptığı balık yahnisinden ilham alarak, "Yılanbalığı Yahnisi" isimli resmi yapar. Resmin arkasında el yazısıyla, "3.12.1960'da öğlen yemeği olarak bize bu yahnisi hazırlamış Jacqueline'in anısına, bu tabloyu ona hediye etmekteki tek amaç, onu biraz olsun mutlu etmek. Picasso" yazar.



"Yemeği kafamda pişiririm"

Yemek deyip geçmemek gerekiyor. Yemek alışkanlıkları, mutfaklar toplumsal ve kültürel olaylarla değişime uğruyor. Hangi yemeğin neden sonra yeneceğini belirleyen mide kanunları bile bulunuyor. Türkiye'de mutfak ve yemek deyince akla gelen ilk olgulardan biri 700 yıllık geçmişe dayanan Osmanlı mutfağı. Bugün Osmanlı mutfağındaki teknikleri uygulayan, yemekleri ve malzemeleri kullanan ünlü restoranlardan biri de 1997'den beri hizmet veren Feriye Lokantası.

Feriye Lokantası gerek münüsüyle, gerek tarihiyle Türk geleneklerinin bağrından kopup geliyor. Kabataş Vakfı'na ait Feriye Lokantası'nın geçmişi Osmanlı dönemine kadar uzanıyor. Hikayesi 19. yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı sultanlarının Topkapı Sarayı'ndan, Boğaziçi'nde yaptıkları görkemli saraylara taşınmalarıyla başlıyor. Zaman içinde karakol, Tekel deposu, ardından kömür deposu olarak da kullanılıyor. Bugün ise Kabataş Eğitim Vakfı tarafından bir kültür kompleksi haline getirilen mekanın bir parçası. Feriye Lokantası baş aşçıbaşı ve işletmecisi Vedat Başaran'ı, pek çoğumuz NATO Zirvesi sırasında 38 devlet adamını büyük bir ustalıkla ağırlaması sonucu tanıdı. Vedat Başaran yıllarını Osmanlı mutfak kültürüne vermiş bir araştırmacı. Başaran, Türk-Osmanlı mutfak kültürünü Yaşa okuyucularıyla paylaştı.

Feriye Lokanta'sında Osmanlı özü korundu mu?

Mekanları kendi yapılarıyla bütünleştirmek zorundasınız. Benim yıllardır Osmanlı mutfağı üzerine yaptığım araştırmalar, çalışmalar, Çırağan Otelin'deki sekiz yıllık deneyimim de mekanın özelliklerine eklenince, Feriye Lokantası ticaret unsuru olmaktan çıktı. Yalnızca mutfakta yemek üretip, müşteriye satmak yerine araştı-

macı, Türk toplumunun değerlerini uluslararası anlamda tanıtmaya çalışan akademik bir yapı haline geldi.

Osmanlı mutfağının üniversite sistemi içerisinde düşünülmesi gerektiğini savunuyor, araştırma merkezi kurulması gerektiğini söylüyorsunuz. Bu anlamda yaptığınız bir çalışma var mı?

Feriye Lokantası, mutfak teknikleri anlamında tarihin tekrar keşfedilmesine, yemek kültürünün çok daha geniş bir kitleye ulaşmasına öncülük yapmaya çalışıyor. Hedefimizde ikinci üçüncü Feriye Lokantası açmak yok. Ticari boyut bizim için araştırmalara yön verecek bir unsur. Hedefimiz kendi kültürümüzün sunmuş olduğu mutfağın "fine dining" restoran konsepti altında pazarlanacak hale gelmiş olmasını ispat etmek.

Nedir "fine dining" konsepti?

Fine dining, Türkiye'de yeni yeni gelişen bir konsept. Özenle hazırlanmış yiyecekleri, özenle hazırlanmış bir atmosfer içerisinde, belli bir münü çerçevesinde sunan işletmeye deniyor. Fine dining işletmeler yalnızca yemeği ve hizmeti planlıyor. Bu konseptin içinde dans ve müzik yok, yemek esas. Et ya da balık lokantaları fine dining yapamıyor çünkü mide kanunlarına göre (içeceklerden yiyeceklere kadar her şeyin gastronomi kuralları içerisinde, belli bir sırayla yapılmış olması) kurulmuş olan sistemin profesyonel bir şekilde, bir münü çerçevesinde sunulması gerekiyor.

Türk insanının yemeğe ve restorana bakış açısı nedir?
Türk insanı, bir restorandan farklı şeyler bekliyor. Batıda bir münüyü koyarsınız önlerine o kadar. Türkiye'de insanlar restoranlarda kendilerini evlerinde hissetmek, kendi kafalarındaki düşüncelerle yemeği şekillendirmek ister. Türk müşterisi iddialıdır, iyi yemeği sever. Firmayı dinç kalmaya zorlar. Turist ise fazla talepte bulunmaz, kritik etmez.

"18. yy'da bir Fransız aşçısı; kötü hazırlanmış bir münü yemeğin etkisini ortadan kaldırır" diyor. Feriye'nin münüsünü anlatır mısınız? Nasıl hazırlanıyor?

Feriye, geleneksel mutfak tarzından yola çıkan bir işletme. Geleneksel mutfak tarzı insanın da bir parçası olduğu tabiatla uyum içerisinde yaşar. Her şeyi zamanında tüketmek, insanın bio-ritminin sağlıklı bir şekilde işlenmesini sağlar. Feriye'de münü doğayla uyum içerisinde, mevsimlerin özelliklerine dikkat edilerek hazırlanır. Mevsimindeki gıdalar hem lezzetlidir, hem sağlıklıdır, hem de ucuzdur.

İş yemeği, aile yemeği ve uluslararası organizasyonlar hepsi farklı uzmanlık istemez mi?

Restoran işletmelerin bakış açısı bir yemek salonu içerisinde her masaya, her masanın içerisindeki bireylere ayrı bir proje olarak yaklaşmak olmalı. Bir işletme aynı mekanın içinde, hepsine en iyi hizmeti sunmalı. İş yemekleri hata kaldırmaz. Hatta müşterileri çok fazla yormayacak yemekler hazırlamalısınız. Aile yemeğindeyse, yemeklerin sunuş zamanlamaları, münü farklıdır. Uluslararası organizasyonlardaysa kendi klasik mutfağınızla müşterilerin beklentilerini dengelemelisiniz.

Siz yıllardır bu işin içindesiniz ama kamuoyunun dikkatini NATO Zirvesi'yle çektiniz. 38 devlet başkanını tatmin edecek bir münüye nasıl karar verdiniz?

Tarihi Feriye Lokantası, müzik ve eğlencenin değil, yemeğin esas olduğu "fine dining" tarzını simgeliyor. Bu konseptte göre bir yemek salonu içerisinde her masa ve her birey, ele alınması ve memnun edilmesi gereken ayrı bir proje...

NATO Zirvesi gibi bir organizasyonda Dışişleri Bakanlığı, Visitur, Vakko gibi farklı firmalarla çalıştık. Ülkelerinin bir numaralı adamları olan devlet başkanlarının hepsinin damak tadına uygun olan ama kendi mutfağından da taviz vermeden bir münü oluşturmak da başlı başına bir organizasyon. Bu organizasyondaki genel başarımız; yerli bir işletme olarak dünyanın en büyük organizasyonlarının bile altından kalkılabileceğini göstermek oldu. Devletin ilk defa Türk mutfağını yoğun bir şekilde kullanma arzusu da Türk gastronomisi için yeni bir başlangıç, büyük bir başarı. NATO Zirve-



Vedat Başaran

si'nde tema; yemek, müzik ve dekorla 18. yy atmosferi yaratmaktı. Yemekler, Osmanlı'daki gibi sinide oturarak değil masada oturarak yendi. Bakır kaplarda değil, platin tabaklarda sunuldu. Sunulan bu yemekler bugünkü çağdaş mutfağın prensiplerine göre sunuldu. Yiyecekler de bu prensiplere göre sunulabilecek yiyeceklerden derlenerek yapıldı. Buna klasik mutfağın çağdaştırılması diyebiliriz.

Türk mutfağı doğu ile batının sentezi mi?

Türkiye'ye doğudan ve batıdan fazla damak tadı gelmemiştir. Ortadoğu mutfağının yemekler üzerinde etkisi olmuştur ama lezzetler anlamında etkisi olmamıştır. Örneğin; Lübnan mutfağındaki patlıcan salatası yoğun tahinli yapılıdır. Türk mutfağında ise hiç tahin yoktur. Türkiye'nin kendi sistemi vardır. Bölgesel iklim şartları damak tadının oluşumuna yardımcı olmuştur.

Osmanlı mutfağı saray mutfağı mıdır? İmparatorluğun çok kültürlü yapısı yemeklere nasıl yansımış?

Osmanlı mutfağı, imparatorluğun genel politikası gibi mozaik bir yapı. Ortaya çıkan son oluşum ise farklı kültürlerin sentezinden oluşan bir bütündür. Ama bu bütünün içerisinde, alt birimler de var. Örneğin, Malatya'ya gittiğiniz zaman oradaki Ermeni'nin mutfağı İstanbul'dakinden farklıdır. Salt bir etnik grup mutfağından bahsetmek de mümkün değil.

Osmanlı mutfağının günümüz Türk yemeklerinden çok farkı var mı?

Bu soruya tarihsel olarak yaklaşmak gerekiyor. Osmanlı'nın başlangıç döneminde, yokluk zamanında etli pilav için iki rekat namaz kılıp şükrederlerdi. Osmanlı İmparatorluğu dünya imparatorluğu olduktan sonra, zenginleşen bir yapı içerisinde kültür ve yemek üzerinde de değişiklikler oldu. Tanzimat sonrasında batı kül-



türüne yakınlık da mutfağa sunum ve hizmet teknikleri, yaşam tarzı açısından yansdı. Davetler, protokoller almış başını gitmiş, ama bu sarayın içerisinde kalmış daha çok. O zamanlarda yaygınlaşan yemeği şölene çevirme mantığı da ister istemez bugün bizim pişirdiğimiz yemeklerden farklı bir durum yaratıyor. Bugünkü mutfağımız, tarihsel ve toplumsal olaylar sonucu ortaya çıktı. Bugünkü dolmayla, o zamanki dolma arasında pişirme teknikleri açısından büyük farklar var. Bugünkü dönerle, o zamanki döner farklı. İnsanlar küreselleşen ve değişen dünyada yemeklere kendi yorumlarını katıyor. Örneğin sucuk döneri, sebzeli döner yapıyor.

Osmanlı mutfağında etin yağlısı makbulmüş. Osmanlı mutfağıyla sağlıklı bir araya gelebilir mi?

Bu tamamen fiziksel ihtiyaçla ilgili. Osmanlı zamanında vücut yağlı şeyler istiyormuş. Yemekler de buna göre yapılmış. Yağ hala günümüzde bir yiyeceği en lezzetli yapan malzeme. Anadolu'da yağlı yiyecekler hala çok yaygın ama dağlık bölgede yaşayan bir insan için buna ihtiyaç var. Dolayısıyla Osmanlı mutfağı gayet sağlıklı bir mutfaktı çünkü doğanın akışıyla paraleldi.

"Türkiye'ye doğudan ve batıdan fazla damak tadı gelmemiştir. Ortadoğu mutfağının yemekler üzerinde etkisi olmuştur ama lezzetler anlamında etkisi olmamıştır. Örneğin; Lübnan mutfağındaki patlıcan salatası yoğun tahinli yapılıdır. Türk mutfağında ise hiç tahin yoktur. "



Örneğin; doğudan İstanbul'a göç eden insanlar, İstanbul'da lavaj ekmeği yerine, somun ekmeği yemeye başlayınca mide rahatsızlıklarına yakalanmış. Dolayısıyla doğa en doğru sistemdir ve buna uygun beslenmek gerekir. Osmanlı da böyle yapıyordu.

Hedefim yeni Türk mutfağının oluşumu diyorsunuz...

Yeni Türk mutfağı derken bu asrın mutfağını oluşturmak anlamında kullanıyorum. Arayışımızı sürdürürken klasik mutfağımızı korumaya devam etmeliyiz. Yeni Türkiye mutfağında; Osmanlı mutfağını değil, İstanbul mutfağını değil, Türkiye'nin genelini kapsayan mutfak kültürlerini vurgulamak ve bir potada birleştirmek ve bu içeriği dünya şartlarında sunmak gerek. Yeni Türkiye mutfağı Türkiye'nin bütün bölgelerini içinde benimsemiş bir mutfak olmalı.

Her gün yemek yapıyor musunuz?

Bizim gibi insanlar her an yemek yaparlar. Yemeği pişirmek teknik bir iştir. Yemek asıl kafada yapılır. Kalpte hissedersiniz. Dönem dönem tabii ki mutfağa girilir, yeni ürünler denenir, mönüler oluşturulur. Bir şefin mutfakta harcadığı zamanı dışarıda da harcaması gereklidir. Bir şef mutfaktan çıkıp eve yatmaya gidiyorsa o şef, şef değildir. Toplumsal yaşam tarzını, o ülkede ve dünyada gelişen olayları, insanların beklentilerini, hayatı yaşamak, koklamak zorundadır. Ancak bu mesajlarla yeni tasarımlar yapılabilir.



Camı yeniden şekillendirmek!

Cam Ocağı Vakfı bünyesinde faaliyet gösteren Cam Ocağı, farklı düzeydeki eğitim programlarıyla cam sanatına ilgi duyanlara ve camla daha önce çalışmış olanlara, camın doğasını ve potansiyelini keşfedebilecekleri ve kendilerini geliştirebilecekleri özgür ve yaratıcı bir ortam sunuyor. Program, camla ilgili teknik, malzeme ve teorik bilgiler konusunda kapsamlı dersler içeriyor. İki haftalık yoğun kursların ağırlıkta olduğu eğitim programı kapsamında, uzun dönemli kurslar da yer alıyor. Derslerin çoğu farklı tekniklere giriş niteliğinde ve tüm dersler, uluslararası deneyime sahip eğitmenler tarafından veriliyor.

Dersler sırasında, camla çalışmak için gerekli temel becerilerin kazandırılmasının yanı sıra, estetik duyarlılığın geliştirilmesi de hedefleniyor. İki haftalık yoğun kursların ağırlıkta olduğu eğitim programı kapsamında, uzun dönemli kurslar, hafta sonu kursları ve kısa atölye çalışmalarını da yer alıyor. Cam Ocağı'nda eğitim alan öğrenciler, kendi alanlarında dünyaca tanınan sanatçılarla geçirdikleri iki hafta boyunca hem camın sunduğu imkanları keşfetme, hem de ilgilendikleri tekniği uygulayarak öğrenme şansına sahip oluyorlar. Farklı yaş ve



meslekleri olan bu öğrenciler, camın dünyasına yaptıkları yolculuk sırasında, sanatsal açıdan sınırsız imkanlar sunan bu malzemeyi daha yakından tanıyorlar. Cam Ocağı'nda verilen dersler, aşağıdaki başlıklar altında toplanıyor.

CAM ÜFLEME: Katılımcılara temel cam stüdyosu teknikleri, sıcak camın ocaktan alınması, üflenmesi ve çeşitli aletler yardımıyla sıcak camın şekillendirilmesi gibi konular uygulamalı olarak anlatılıyor.

LAMPWORKING: Camın doğrudan şalümo aleviyle şekillendirildiği bu teknikte, malzeme olarak cam çubuk ve tüpler kullanılıyor.

BONCUK YAPIMI: Camı yeniden şekillendirmek insanlığın en eski hünelerinden. Mısır'da bulunan ilk cam boncuklar bu malzemenin yaşamımıza ne zaman ve ne şekilde girdiği konusunda önemli ipuçları veriyor. Yaratıcısının alev karşısında şekillendirdiği ve belki de ruhunu verdiği el yapımı cam boncuklar ve bu boncuklardan yapılan takılar, hızlı yaşamın ve hızlı boncukların istilasına rağmen, değerini koruyor. Boncuk yapımı atölyesinde, camın alev karşısında nasıl şekillendiğini görebilir, camı alev karşısında kontrol etme konusunda ilk adımı atabilir ve hayal gücünüzden süzülüp, sizin elinizde şekillenen boncuklarla ilk takınızı yapabilirsiniz.

MIXED-MEDIA: Bu programda, katılımcılar çeşitli mal-

zemeleri sıcak ve soğuk camla birlikte kullanarak kendilerini ifade etmede yeni yöntemler keşfediyor.

KALIPLA CAM ŞEKİLLENDİRME: Kalıpla cam şekillendirme, katılımcıların istedikleri formu camdan bir objeye dönüştürebilecekleri, heykel ve seramikle önemli benzerlikleri olan bir teknik. Bu teknikte, kalıpla ve soğuk cam parçalarıyla çalışıldığı için camın istenildiği gibi kontrol edilmesi mümkün. Uygulama ağırlıklı bu iki günlük atölye çalışmasında kilden modelin hazırlanması, modelin alçı kalıbının alınması, renkli cam parçalarının yerleştirilmesi gibi aşamalar işlenecek. Katılımcılar kendi modellerini oluşturarak bu teknikleri uygulama fırsatı bulacak, kendi tasarladıkları ve ürettikleri parçaları bu keyifli hafta sonunun anısı olarak saklayabiliyor.

FÜZYON: Asırlardır mekanlara renk ve ışık veren camla resim yapma sanatı vitray, yavaş yavaş yerini füzyona bırakıyor. Her geçen gün yaşadığımız mekanlara daha çok giren füzyon, camla çalışmak isteyenlerin en çok ilgi gösterdikleri tekniklerden biri olarak yoğun ilgi görüyor. Bu iki günlük atölye çalışmasında kısa da olsa bu teknikle tanışabilir, bu tekniğin sunduğu imkan-

lar konusunda fikir sahibi olabilir ve camdan kullanım eşyaları yapmanın keyfini yaşayabilirsiniz. Bir kase, bir tabak, bir pano? Üzerinde sizden izler taşıyan ve daha sonra sizde kalacak küçük bir hazine. Renkli cam parçalarıyla nasıl bir desen oluşturacağınızı önceden belirleyebilir veya derste içinizden geldiği gibi çalışabilirsiniz. Yanınızda formunu beğendiğiniz renkli bir şişe getirmeyi unutmayın. Ve küçük bir sürprize hazır olun...

SICAK DÖKÜM: Ocaktan alınan sıcak camın, hazırlanacak olan kum kalıplar içine dökülmesini içeren bir cam şekillendirme tekniğidir. Tekniğin tüm aşamaları uygulamalı olarak gösteriliyor.

EMAY: Kökeni Mısır ve Mezopotamya'ya dayanan bu sanat dalında kullanılan boyalar toz halindedir ve bu boyalar çeşitli tekniklerle altın, gümüş, bakır ve çelik üzerine uygulanıp, yüksek sıcaklıktaki fırınlarda pişirilerek sınırlanır. Verilecek eğitim kapsamında, çeşitli emaylama teknikleri gösteriliyor.

RAKU: Geleneksel Japon seramiğine özgü bu özel sırlama tekniğinin tüm aşamalarının uygulamalı olarak öğretileceği programda, ilk pişirimi yapılmış olan seramikler, raku tekniği uygulanarak sınırlanıyor.

Kurslarla ilgili ayrıntılı bilgi için: www.camocagi.org

Cazseverlere müjde!

Ekim ayında gerçekleştirilecek 14. Akbank Caz Festivali, dünyanın en önemli müzisyenlerini İstanbul'da buluşturuyor. Caz fanatikleri 6-16 Ekim tarihleri arasında The New York Voices, McCoy Tyner ve Miroslav Vitous gibi caz dünyasının ağır topları izleme fırsatı bulacaklar. 14. Akbank Caz Festivali bu yıl Aya İrini, Babylon, Cemal Reşit Rey Konser Salonu, Yeni Melek Performans Merkezi ve Akbank Kültür Sanat Merkezi'nde gerçekleştirilecek. Organizasyonu Pozitif tarafından yapılacak Türkiye'nin en uzun soluklu Akbank Caz Festivali'nde caz tutkunlarını, caz müziği ile doyumsuz saatler bekliyor.

Ayrıntılı bilgi için: <http://www.akbankcaz.com>

Hayatı renklendiren adresler

İnternet uçsuz bucaksız bir kaynak. Yazdığınız bir kelime sizi bambaşka diyarlara götürebiliyor. İnternette hayatın içinden, yaşama dair bazı konularda rehberlik yapabilecek bazı adresleri zaman zaman sayfalarımızda sizinle paylaşacağız. İşte bunlardan bazıları:

İstanbul Kültür Sanat Aktiviteleri: www.istanbul.com

Film Fragmanları: www.fragman.tv

Gezi Rehberi: www.gezinet.net

Kitap: www.ideefixe.com, www.estore.com.tr

www.yenisayfa.com www.kitapnet.com

Masaüstü Resimler ve Ekran Koruyucuları:

www.websites.com

Sanatsal ve Kültürel Aktiviteler: www.biletix.com,

www.nevarmeyok.com

Satılık ve Kiralık Her Şey: www.sahibinden.com,

www.hepsiburada.com

Sinema Portalı: www.beyazperde.com

www.sinema.com

Yemek Tarifleri: www.afiyetolsun.net, www.yemekvakti.com, www.mutfakrehberi.com.tr, www.lezzet.com.tr

Dansınız karakterinizdir

Beden dilinizi çok iyi kullanıyor olabilirsiniz. Hatta günlük hayatınızda her role bürünebilirsiniz. Örneğin; bulunduğunuz ortamda herkes sizi "otoriter, katı ve sinirli" olarak tanıyor olabilir. Ancak unutmayın, arkadaşlarınızla gittiğiniz bir kulüpte ettiğiniz dans, sizin duygusal ve sevecen yanınızı ortaya çıkarabilir. Hatta 20 yıllık dansçı Tuncay Vural'ın araştırmalarına göre, bunu gizlemeniz mümkün değil.



Birçok ünlü sanatçı için koreografi oluşturan ve yüzlerce gösteri gerçekleştiren dansçı, fiziksel ve ruhsal gelişim alanında yaptığı 15 yıllık çalışma sonucunda bu yargıya varmış: "Her insanın parmak izinin farklı olması gibi, dans etme tarzı da farklı. Bu da gündelik hayatta sakladığı, temel kişiliğini ortaya çıkarıyor. Dans eden bir kişi gördüğümde kişiliğini anlayabilirim." Vural'a göre kişiliğin her ayrıntısının dansta ortaya çıkmasının nedeni aslında anne karındaki dönemle ilgili. Çünkü insan, henüz ceninken belli bir ritim içinde yaşıyor ve hareket ediyor. Kişi, annenin kalp sesi eşliğinde 40 haftada 28 milyon ritim duyuyor. Doğumdan sonra da beş yaşına kadar temel karakterini tamamlıyor. Beş yaşından sonraki dönemlerde çeşitli toplumsal baskılardan dolayı karakteristik özelliklerini bastırıyor. Ta ki dans edinceye kadar... Tuncay Vural, bu konudaki deneyimlerini ekim ayı itibarıyla Kadıköy Halk Eğitim Merkezi'nde başlayacağı "Dansınız Karakterinizdir" adlı gösterisiyle seyircilerle de paylaşacak. Gösteride hangi karakterin nasıl dans ettiği görülebilecek.

Ayrıntılı bilgi için: www.son-uc.com

Kozmetik sözlüğü

Kadın, erkek pek çoğumuzun aldığı kozmetik ürünün (makyaj malzemesi, parfüm, deodorant, tıraş losyonu vb.) ambalajında bazı terimler geçer. Bu terimleri çoğumuz anlamakta zorlanıyor. İşte size ambalajlarda sıklıkla geçen terimlerden bazılarının anlamları...

ALOE VERA: Tahriş önleyici ve rahatlatıcı etkileri vardır. Ancak, aloe değişken bir madde olduğundan, bu yararları için aloe veranın taze bitkisinden veya sıkıca kapatılmış koyu bir kapta soğutulmuş saf bir aloe ürününden elde edilir.

ANTIOKSİDAN: Oksijen, güneş ışını veya herhangi diğer bir kaynağın zararlı etkilerini azaltabilen maddedir. Antioksidanlar birçok bitki özü, vitaminler ve sentetik maddeler içerir.

AROMATERAPİ: Bedensel rahatlama sağlamak için vücut bakımında temel yağların kullanılması.

MAGNEZYUM ALÜMİNYUM SİLİKAT: Kozmetikte kalınlaştırıcı bir ajan ve toz olarak kullanılabilen kuru, beyaz bir madde.

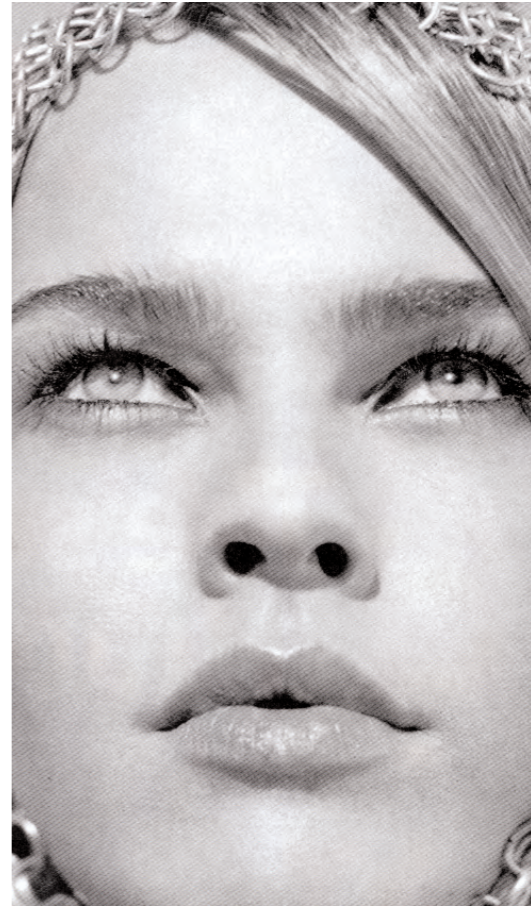
PANTENOL: B kompleks vitamininden türetilmiş bir maddedir. Kalın, şurupsu bir yapısı ve nemlendirici özelliği vardır. Yumuşatıcı olarak da kullanılır.

pH: Çözeltilerin asit, nötr veya alkali olma özelliğini gösteren değer. Organizmamızdaki tüm sıvılar belirli pH değeri taşırlar. Nötr pH değeri 7.0'dir.

Seyahate çıkarken...

Bir İngiliz atasözü; "Seyahate çıkarken ihtiyacınız olan eşyanın yarısını, ihtiyacınız olan paranın iki katını yanınıza alın" diyor. İster iş için ister tatil için olsun, yurtdinde ya da yurtdışına yapılan seyahatler önemli bir hazırlık gerektiriyor. Yanınıza alacaklarınız, vize, pasaport, nakit organizasyonu derken insanı canından bezdirebiliyor. Seyahatlerinizi sorunsuz atlama için bazı önlemler alabilirsiniz:

- "Check-in" sırasında oturduğunuz koltuğun uçaktaki konumunu öğrenin.
- Gittiğiniz havayollarının telefon numarasını veya gittiğiniz şehirdeki ofis numaralarını öğrenin.
- Biletinizde yapabileceğiniz tarih ve saat değişikliği koşullarını önceden öğrenin.
- Aktarmalı uçuşlarınızda, aktarma noktalarında genellikle hızlı hareket etmeniz gerekir. Bazı havaalanlarında farklı terminallerden aktarma yapılabiliyor.
- Aktarmalı uçuyorsanız ve aktarma noktasında da konaklayacaksanız, bagaj sorunu yaşamamak için "check-in" sırasında yetkiliyi uyarın.
- Her bir havayolu şirketinin kaybolan ve geciken valiz-



ler için farklı teslim koşulları olabilir. Yaşayabileceğiniz bu riske karşı, bavullarınız otelinize mi teslim ediliyor, yoksa siz mi havayolundan teslim alacaksınız, mutlaka öğrenin.

- Uçuş sırasında kulaklarınız tıkanıyorsa, sakız çiğneyin veya burnunuzu tıkayarak nefes vermeye gayret edin.
- Yolculuk yaptığınız havayolu şirketinin, maksimum bagaj adet ve ağırlık bilgilerini mutlaka önceden öğrenin.
- Seyahatiniz yurtdışına ise gittiğiniz ülkeyle saat farkınızı öğrenin.
- Gerekebilecek ilaçları yanınıza alın, devamlı kullandığınız ilaçlar varsa, bavula değil, el çantınıza koyun.
- Yolculuğunuzu gerçekleştireceğiniz ülkenin hava koşullarını öğrenin.
- Aışveriş yaparken gittiğiniz ülkenin TL'ye karşı değer oranını öğrenin ve yanınızda mutlaka küçük bir hesap makinesi bulundurun.
- Kredi kartları için acil durum telefonlarını alın.
- Acil durumda ulaşılmasını istediğiniz yakınlarınızın temas bilgilerini cüzdanınızda bulundurun.
- Sağlık sorunlarınız varsa, bu sorunları anlatan bir kartın yanınızda bulunmasına dikkat edin. Ayrıca kan grubunuzu da bu karta yazın.
- Uzun uçuşlarda vücudunuzun su kaybını engellemek için, alkol miktarını azaltıp onun yerine bol bol su için.
- Gittiğiniz ülkede farklı voltaj kullanılıyor olabilir. Yanınıza buna göre bir adaptör alın.



“Gelenek bir topluma renk verir”

Kültür elle tutulamayan, gözle görülemeyen ama toplumun hemen her katmanında şekil bulan, nesilden nesile aktararak, toplumun devamını sağlayan bir kavram. Kültür; toplumlara özgü olan düşünce, eylem biçimleri, inançlar, değer sistemleri, simgeler ve tekniklerin tümünü anlatmak üzere kullanılıyor. Ünlü İngiliz antropolog E. B.Taylor, kültürün bugün de geçerli tanımını şöyle yapıyor: Kültür; bilgi, sanat, hukuk, ahlak, töre ve tüm diğer yetenek ve alışkanlıkları içeren karmaşık bütündür. Kültür, kimine göre bir ülkenin uluslararası arenada güçlü olması için en az siyasi ve ekonomik faktörler kadar önemli.

Yüzyıllardan bu yana çok farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış bir toprağı, çok geniş bir tarihsel ve kültürel geçmişi miras alan Türkiye Cumhuriyeti; hemen her ülke gibi küreselleşme rüzgarlarıyla sarsılıyor. Dünyada ve Türkiye’de farklı kültürlerin tek bir global kültür altında erimemesi gerektiği, özlere sahip çıkmaları gerektiği savunuluyor. Bu anlamda gelenekler kültürü şekillendiren ve gelecek nesillere taşıyan unsurlar olarak görülüyor. Peki Osmanlı İmparatorluğu’nun 600 yıllık mirasını devralmış, yüzünü batıya dönmüş, Avrupa Birliği’nin kapısını çalan bugünün Türkiye’sinde kültürü korumak adına neler yapılıyor? Geleneklere sahip çıkılıyor mu? Geleneklere sahip çıkmazsa ne olur? Avrupa Birliği ve Türkiye birbirlerini kültürel anlamda nasıl etkileyecek?

Tarihçi Prof. Dr. İlber Ortaylı, “Gelenekten Geleceğe” adlı kitabında geleneğin, kültürün devamı üzerindeki öneminden söz ediyor. “Gelenekle geleceği bir arada düşünmek ve tartışmak aslında her aydının görevidir. Geleneği reddetmek aslında kimsenin haddi değil ama geleneğin ne olduğunu bilmek, tarifini doğru yapmak şartıyla... O zaman geleceğin ne olacağını biraz daha

Tarihçi Prof. Dr. İlber Ortaylı, Türk toplumunun hızlı bir değişim yaşadığını, kültür kavramının Avrupa Birliği’ne girmekle değişmeyeceğini söylüyor. Türkiye ve AB düşünüldüğünde, “yaşlı nüfuslu bir dünyayla genç nüfusumuzun birleşmesinin etkileri ne olacak, tarım politikaları nasıl değişmeli, iktisadi anlamda ne gibi değişimler olur” sorularını daha önemli buluyor.

iyi biliriz” diyor. Sizleri tarihçi Prof. Dr. İlber Ortaylı’nın kültür, gelenekler, Türkiye ve batı dünyası hakkındaki yorumlarıyla baş başa bırakıyoruz.

Gelenek bir toplum için ne ifade ediyor?

Toplum, içinde maziye barındıran devamlılığı olan bir organizma. Gelenek hem bu devamlılığı sağlıyor, hem de topluma rengini veriyor. Yani namaz kılmayabilirsin ama camiye bilmek zorundasın. Bir toplumda gelenekten kaçmanız mümkün değil, çünkü içinde ister istemez maziye barındırır.

Türkiye’de durum nedir?

Bizde tarih, coğrafya, gelenek bilmeyen bir toplum çıkıyor karşımıza. Maziye reddetmek birçoklarının zan ettiği gibi çok ilerici bir tutum olmayıp, aksine insanları çok gerici diyebileceğimiz; kötü, zararlı tutumlara itebilir. Bunun üzerinde durmak gerekiyor. Anane bir yerde bizim kendi iç dünyamızın, kendi mistik dünyamızın dışında bir davranış biçimidir. İsrail’de herkes Yahudilik’e inanmıyor, Yahudilik’in kurallarını gönülden takip etmiyor, hatta içinden saçma buluyor. Ancak bir cumartesi günü hiçbir Yahudi sizi yemeğe çağırmaz ya da yemeğe gelmez. Bununla o toplum kimlik olarak bir saygı kazanmış. Oysa biz Türkler, “nereye olsa güdüdür” imajını yayıyoruz. İnsanların buna müdahale etmesi gerekir. Bunu öğreneceğiz. Dünyayla temaslarımız arttığı sürece bunu da öğreneceğiz.

Türkiye’de bir grup gelenekleri reddediyor, bir grup aşırı benimsiyor. Uçların ülkesi miyiz?

Kıyafet alanından örnek verebiliriz. Türkiye’de sokağa çıkmayı bilmeyen, hangi topluluğa girerken, nasıl giyineceğini bilmeyen bir insan yapısı var. Bir kısmı diploma törenine mini etekle geliyor, öbürü her yere başı kapalı gidiyor. Toplumda zıt kutupların bir arada nasıl yaşadıkları, birbirleriyle nasıl geçindikleri çok önemli. Ortak yaşama sevgisi derinleştikçe, maziye doğru daldıkça bir gelenek oluşur. İnsanlar bu geleneklere uyarak, ölçülü davranmayı da öğrenir.

Kültür nasıl kalıcı olur? Türkiye’de eksik olan nedir?

Kültür ailede ve müesseselerde süreklilik ister. Miras bırakmak ister. Türkiye’de insanlara devamlı eğitim verecek müesseseler ve bu mirası bırakacak sınıflar yok. Onun için Türkiye’de insanlar kendi kendini devamlı yenden yaratmak ve model bir patron olmadan kendi kendini biçmek konumunda. Bu çok zor. Nitekim, Türk toplumu bununla baş edemiyor.

Çözüm nedir?

Toplum kendi kültürünün, dilinin, kimliğinin olmadığını farkına varırsa, bu alanda araştırma yaparsa bir şeyler düzelebilir. Kurumları da düzeltmek gerekiyor. Türkiye’de eğitim sistemini değiştirenler, ihtiyaçları tespit etmeden devamlı sistemi değiştirirler. Son sekiz yıllık eğitim değişiminde de hiçbir şekilde eğitim ihtiyaçları göz önüne alınmamıştır. Sanat eğitimi, hatta lisans eğitimi ihmal edildi. Şimdi de ezber dayanan eğitimin kaldırılmasından söz ediliyor. Eğitim ezber demektir. Kimse bunu değiştiremez.

Batıda da kültür mirasının devredilememesi gibi bir sorun yok mu?

Var ama bizim gibi Üçüncü Dünya’da daha fazlası var.

Batıda nesiller yaşlanıyor, nüfus topoğrafisi sürekli değişiyor ve toplumda refah kaymaları oluyor. Yani Fransa’da işçi sınıfı eskisi gibi yaşamıyorsa, eski işçi kültürünü bulamazsınız. Bizde nüfus dinamizmi var ama bunu yönlendirmek zor. Nesiller arasında kopukluk var çünkü insanlar bir arada bulunmuyor. Bu kontrolsüz miras devri, bir toplum için en tehlikeli şeydir.

Kontrolsüz mirasa örnek verebilir misiniz?

Örneğin, siyasi parti mekanizması gibi teşkilatlanmalar irsidir, nesilden nesile geçer, kalıpları ve ritüeli vardır. Bizde birden bir parti çıkıyor, sonra birden bitiyor. Çünkü kurumsallaşma yok. Batıda, sosyalist partide olan bir bireyin, aile bireyleri de sosyalizmi devam ettiriyor. Bu, din gibi bir şey. Bizde durum böyle değil. Gençken komünist olan birisi, bugün ANAP’a katılıyor. Bu yapının içinde, siyasi bir vatandaşlık kültürünün devri çok güç. Bizde herkes babasına ve dedesine ters kimlik edinir. Aynı parti içinde, benzer fikirleri savunmaları bulamazsınız.

Türkiye’de hangi kurumlar geleneklerine sahip çıkıyor?

Türkiye’de iki temel kurum hiçbir şekilde dağıtılamıyor. Üçüncü Dünya ülkeleri içinde Türkiye ordusu ve Türkiye Dışişleri Örgütü müstesna bir yere sahip. Bütün Balkanlar ve Ortadoğu’daki diplomasi örgütleri, nota yazmayı dahi bilmeyen, düzensiz işler yapan dışişleri bakanlıklarıyla dolu. İkili konuşmalarda söylenmeyenleri

rapora döken dışışleri mensupları var. Türk Dışışleri'nde hiçbir zaman böyle olmaz. Notaların belli bir dili vardır. Teamüllere, sözlü-sözsüz hareketlere uyulur ve müzakere teknikleri vardır, öğretilir. Askeri nizamımızda terfi sistemi çok farklıdır. Bu ordunun bir geleneği var. Eğitim sistemi herkesin general, subay vs. olmasına yönelik değil. Türkiye'de diğer Üçüncü Dünya ülkelerindeki gibi yerleşik askeri diktatoryaların ve rejimlerin olmamasının nedeni budur.

Türk kültürünün tarihsel derinliği var. Türk kültürünün Avrupa kültürlerine bir etkisi olabilir mi?

Tarihsel ve objektif olarak bir Türk kültürü var ama bunu yaşamına yansıtan, kimliğini bu kültür etrafında oluşturan ya da oluşmuş tarihsel kültürü benimseyen bir toplum yok. Şaşkın bir toplumuz biz. Bu gibi toplumlar Avrupa Birliği'ne girse de girmese de ayakta kalamaz, kültürel bir özgünlük ve varlık gösteremez. Kültürün en önemli öğelerinden biri pişirmektir. Kadınların yemek yapmayı ayıp saydığı bir toplumda kültür olmaz. Cumhuriyet ve Osmanlı tarihini, kendine kalan mirası, coğrafyayı, Anadolu'yu bilmeyen bir toplum kimlik de tayin edemez. İşte bu konuda Avrupa bizden üstün. Bugün Avrupa, artık işletme, ordu, yüksek sanayi, bankacılık, mühendislik vb. alanında en iyi değil. Ama Avrupa, tarih ve coğrafya bilinci açısından örnek alınması gereken bir toplum. Böyle bir toplumun içinde Türkiye'nin yer alması zaten çok zor.

Peki olası Avrupa Birliği üyeliğinin Türk kültürü üzerine bir etkisi olacak mı?

Kültür gibi kavramlar Avrupa Birliği'ne girmek ya da girmemekle değişmez. İnsanların yaşam biçimi, davranışları, birey anlayışı zaten sürekli değişiyor. Türkiye'de de değişim yaşanıyor. Türkiye ve Avrupa Birliği düşünüldüğünde, "yaşlı nüfusu olan bir dünyayla bizim genç



“Tarihsel ve objektif olarak bir Türk kültürü var ama bu kültüre sahip olan, bunu yaşamına yansıtan, kimliğini bu kültür etrafında oluşturan ya da oluşmuş tarihsel kültürü benimseyen bir toplum yok.”

nüfusumuzun birleşmesinden ne gibi fayda ya da zarar gelir, tarım politikaları nasıl değişmeli, iktisadi anlamda ne gibi değişimler olur” gibi sorular bence daha önemli. Avrupa Birliği'ni Türkiye'nin bugünkü sorunlarının çözümü olarak görmüyorum.

Avrupa Birliği, kendisini farklılıklarda birleşme projesi olarak tanımlıyor. Sizce ne kadar başarılılar?

Onlar ne söylediklerinin farkında değil. Avrupa bir kere dışarıya açık değil. Gelen göçmeni benimsemiyor. Eskiden işçileri kabul ederlerdi. Şimdi entelektüelleri bile kabul etmiyorlar. Çöp kutularının boyutlarına kadar karışıyorlar. Korkarım Türkiye bir gün üye olursa, nereden geldiği belli olmayan kurallar bize de empoze edilecek. Avrupa'da bir takım kurumlar ve toplum ilginç bir şekilde inanmadığı şeyleri kabul ediyor. Bunlar Türk kültürüne gelmez.

Türkiye'de son zamanlarda kültür alanını da kapsayacak pek çok reform yapıldı...

Bu reformlar çok fazla sonuç doğurmayacak, fazla araştırılmadan yapılmış reformlar. Yabancılarla arazi satışı yapılması çok sakıncalı ve erken. Arz ve talep arasında bir denge yok. 250 bin dolara Trakya'da 250 hektar arazi, batıdaki herhangi bir küçük burjuva tarafından alınabiliyor. Ama Türkiye'nin iktisadi koşulları farklı. Bir takım konularda çok erken davranıyoruz. Türkiye'nin kendi içinde ortaya çıkması gerekiyor.



Prof. Dr. İlber Ortaylı kimdir

21 Mayıs 1947'de Avusturya'da doğdu. Ankara Atatürk Lisesi, Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi İdari Şube ve Dil Tarih Coğrafya Fakültesi Yeniçağ Tarihi Bölümü'nü bitirdi. Viyana Üniversitesi'nde Slavistik ve Orientalistik Bölümü'nde okudu. Chicago Üniversitesi Tarih Bölümü'nde M.A. derecesi ve 1974 yılında Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi'nde "Tanzimat Döneminde Mahalli İdareler" adlı teziyle doktora derecesi aldı. 1979 yılında doçent, 1989 yılında profesör oldu. Paris, Princeton, Moskova, Berlin, Viyana gibi dünyanın en ünlü üniversitelerinde misafir profesörlük yaptı. Yerli ve yabancı dergilerde şehirler ve idare tarihi üzerine makaleleri var. Ortaylı, CIEPO (Uluslararası Osmanlı Çalışmaları Topluluğu) Başkan Yardımcısı ve Avrupa İnanoloji Cemiyeti üyesi.

Dost başa, düşman ayağa...

Ayakkabı sizin için ne anlama geliyor? Yalnızca ayaklarınızı korumak için fiziksel bir ihtiyaçtan dolayı mı ayakkabı giyorsunuz? Yoksa, ayakkabılarınız kişisel stil ve zevkinizi, içinde yaşadığınız bölgeyi ve kültürü mü yansıtıyor?

Ayakkabılar; her şeyden önce çok değerli ayaklarımızı koruyor. Estetik görünüyor. Kıyafeti tamamlıyor. Biliyorsunuz ki dost başa düşman ayağa bakıyor... Ayakkabı biçimleri; teknolojik gelişme, hava koşulları, yaşam şekli, din, meslek, statü, kültürel değerler gibi faktörlerden de etkileniyor.

Ortadoğu bölgesinde; camilere girerken ayakkabıların çıkarılması gerektiği için, genellikle kolay çıkarılabilen, topuksuz ayakkabılar yaygın. Afrika kıtasında; sıcak ve kurak iklimden dolayı tarihsel olarak insanlar çıplak ayakla geziyor ya da sandal tipi rahat ve ferah ayakkabıları tercih ediyor. Bazı kabilelerin krallarının töre gereği ayaklarının asla yere değmemesi gerekiyor ve kralın ayakkabıları özel olarak yapılıyor.

Hindistan'da; ayaklar güzellik ve erotizm sembolü sayılıyor. Hint mitolojisi de ayağı doğurganlık ve alçakgönüllük sembolü sayıyor. Ayaklar, türlü türlü mücevherle, dövmele süsleniyor. Ayakkabılar da ayağa veri-

len önemden nasibini alıyor. Çin'de; küçük ayaklı kadınların makbul olmasından dolayı kadınların gelişme çağında sıkı sıkı bağlanması, şimdi yasaklansa da çok bilinen bir gelenek.

Yukarıdaki örnekler, tarih boyunca ayak ve ayakkabılara atfedilen önemin bir göstergesi. Araştırmamızı biraz daha genişleterek, farklı kültürlerle ve tarihlere ait ayakkabı koleksiyonlarına bir göz attık. Karşımıza 4500 yıllık ayakkabı tarihini sergileyen, 12 bin ayakkabıdan oluşan koleksiyonuyla, Kanada'nın Toronto Eyaleti'nde yer alan Bata Ayakkabı Müzesi çıktı. Ünlü marka Bata Ayakkabıları tarafından desteklenen müzenin temelleri, şu an müzenin yöneticiliğini yapan Sonja Bata'nın 1940'lardan beri topladığı ve özel bir koleksiyon haline gelen ayakkabılarla atılıyor. 1995 yılında kurulan müzede, dünyanın en büyük ve kapsamlı ayakkabı koleksiyonu sergileniyor.

Müzede sergilenmekte olan "Geçmişten Günümüze Ayakkabılar Hakkında Her Şey" koleksiyonu, Fransız kestane kırma botlarını, Hindistan'da giyilen kutsal tören ayakkabılarıyla birlikte görebileceğiniz tek yer. Koleksiyonda, bilinen ilk ayakkabılar olan sandallardan, özel amaçla kullanılan ayakkabılara kadar farklı ayakkabılar yer alıyor.



Hindistan sandalları:

Hindistan'da inekler kutsal hayvanlar olduğu için, sandallar genellikle tahta, fildişi ya da metalden yapılıyor. Bu sandallara padukas, chakris ya da kharrows adı veriliyor.

SANDALLAR

Sandallar; kökleri eski Mısır, Yunan ve Roma medeniyetlerine kadar uzanan, bilinen ilk ayakkabı çeşitleri. 20. yüzyılda Kuzey Amerika ve Avrupa'da da sandallar moda oluyor.

TÖREN AYAKKABILARI

Bazı ayakkabılar, günlük kullanım için değil, dini törenler, evlilikler gibi özel törenler için tasarlanıyor.



Portekiz

Gümüş işlemlerle kaplı, dekoratif görünümlü bu süslü ayakkabı, 17. yüzyıl-da Portekiz'de elite tabaka tarafından giyiliyordu.

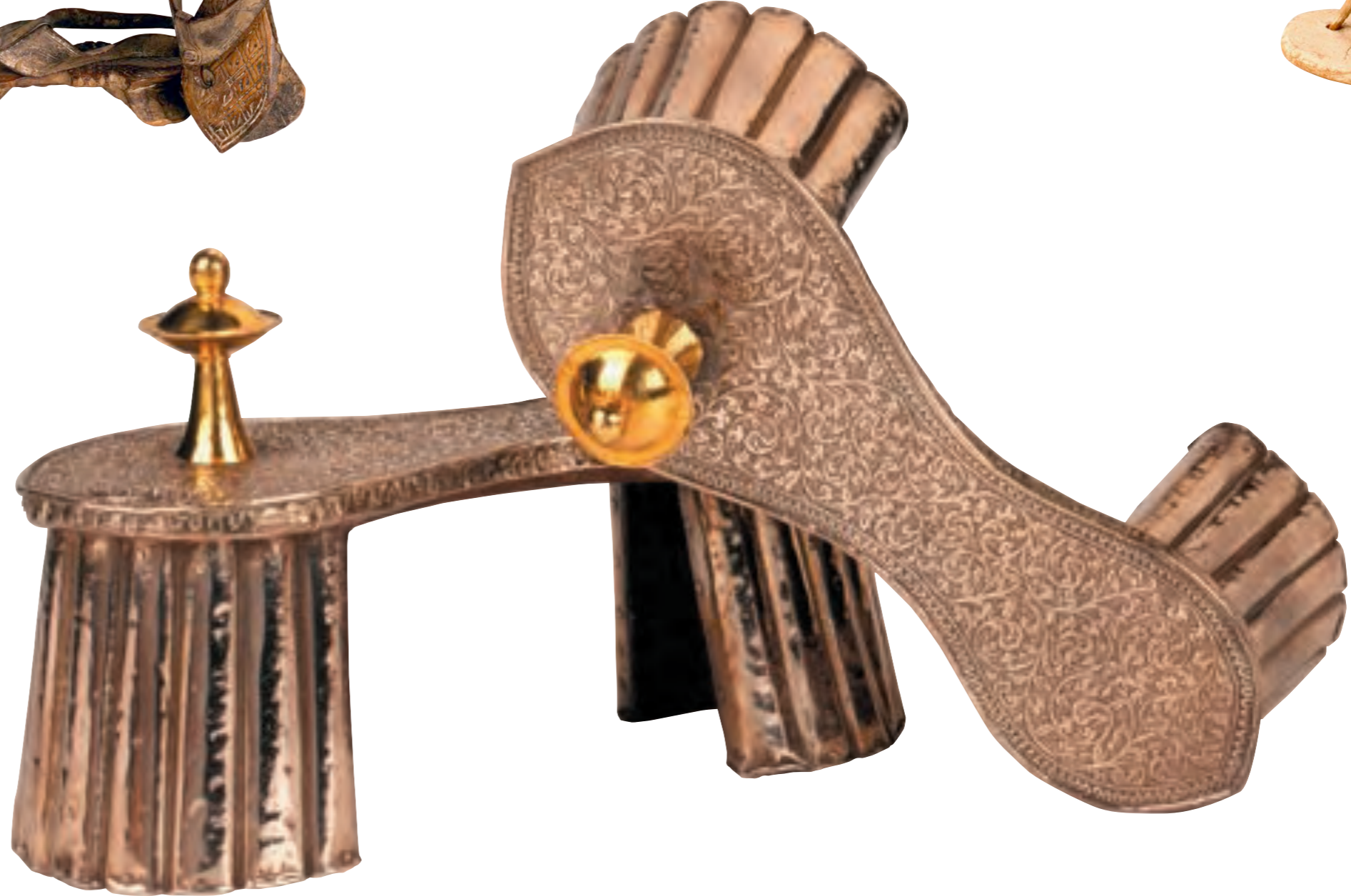


Peru ayakkabıları:

Burnu açık, gümüş tabanlı ve işlemeli bu ayakkabılar, 500 yıl önce, Peru'da yapılan dini bir törende tanrılara kurban edilecek seçilmiş çocuk tarafından giyiliyordu.



Pakistan-Afganistan sandalları: Asya ve Afrika'da çok sık rastlanan bu sandallar, ayağa deri kayışlarla bağlanıyor. Özellikle Pakistan-Afganistan sınırında rastlanıyor.



Hindistan taknyaları:

Tahtadan yapılmasına rağmen gümüş işlemlerle kaplı uzun topuklu sandallar, 19. yüzyılda Hindistan'da törenlerde giyiliyordu.

STATÜ SEMBOLLERİ

Çin'de tarihsel olarak, tahta ya da kumaştan yapılmış sandallar işçi sınıfı tarafından giyilirken, yüksek tabaka; ipekten yapılmış, çeşitli sembollerle süslü ayakkabılar giyiyordu... Görünen o ki; ayakkabılar aynı zamanda kişinin statüsüne göre de şekilleniyor.

Eski Mısır sandalları: Kayışı olmayan, ilkel görünümlü bu sandallar, 4500 yıllık bir geçmişe sahip.



İŞLEVSEL AYAKKABILAR

Moda, statü, din, çevre gibi faktörler dışında bazı ayakkabılar çok daha fonksiyonel. Belirli işleri görmek için özel olarak yapılmış ayakkabılar, yaratıcılığın sınırlarını zorluyor.

KORUYUCU BOTLAR

Tarihçiler, botların ilk olarak Arktik Asya'da kullanılmaya başlandığını ve zaman içinde tüm dünyaya yayıldığını düşünüyor. Kuzey Asya'dan Alaska'ya, bölge yerlileri soğuktan korunmak için botları tercih ediyor. Bazı bölgelerde giyilen botlar sahiplerinin statüsü hakkında da bilgi veriyor.



Sami botları:

Çok renkli, ren geyiği derisinden oluşmuş bu botlar, Finli Samiler tarafından yapılmış. Botların tabanları ise kürkle kaplı.



Kestane ezme botları:

1800'lü yıllarda Fransa'da kullanılan nalınların altında yer alan 23 santimetrelilik demir çiviler, kestane ezmeye yarıyordu.



Ağaç tırmanma botları:

19. yüzyıl Fransa'sına ait botlar, ağaca tırmanmaya yarıyor. Elleri boşta kalan işçi, ağaca tırmanırken bir yandan da ağaçları buduyor.



Şili dans botları:

Mahmuzlu ve tozluklu, kovboy çizmesini andıran bu çığırın botlar, Şili'nin ulusal dansı olan cueca (kur yapma dansı) yapılırken giyiliyor.



Futbol kramponları:

Günümüzün en ilgi çeken sporlarından biri olan futbol kramponları, 1948 İngiltere'sinde yukarıdaki gibiydi.

ÖZEL AMAÇLI AYAKKABILAR

Ayakkabılar, aynı zamanda çeşitli sporların ve dansın da ayrılmaz bir tamamlayıcısı. Doğru ayakkabı giyilmediği takdirde fiziksel olarak zarar görmek mümkün.



“Ressam değil, boyacıyım”

Gürol Sözen, 1960 yılında açtığı ilk resim sergisinden bu yana, sanatın pek çok dalında imzasına rastlanan bir isim. Örneğin, “Kırkinci Yılda Kendimle Hesaplaşmalar”da ressam... “Denge”de heykeltıraş... “Ege”den Akdeniz’e Mavi Uygarlık”, “Bin Çeşit İstanbul ve Boğaziçi Yalıları”, “Priene, Milet, Didim” kitaplarında ise yazar...

Bu arada pek çok belgeselde yapımcı olarak imzası bulunuyor... Çeşitli gazete ve dergide gazeteci, gezgin ve sanat tarihçisi... Kısacası başka başka kimliklerle karşımıza çıkıyor. Her güne “Hiçbir şey yapmamışım” kaygısıyla başladığını söylüyor. Şu sıralar “Hüzün İkonaları” ve “Neolitik Çağdan Osmanlı’ya Güzeli Arayış” adlı iki yeni projenin heyecanını aynı anda yaşıyor.

Pek çok unvanınız var. Size en çok hangisi uyuyor?
Resim yaşamımda egemen unsur. İlk sergimi 1960’ta açtım. Ama yazarlık resimle beraber gelişti. Sergilerimin yanı sıra dergilerde yazılarım ve desenlerim de yer alıyordu. Sanat tarihçiliği de bir yandan resme yararırken diğer yandan Anadolu kültürünün aktarılmasına ve anlatılmasına dönüştü. En büyük yararlarından biri de bir sanatçı olarak nerede durabileceğimi ve kendimi nereye kadar götürebileceğimi öğretti. Sonuç olarak ilk tercihim boyacılık. Resmî, boyacılık olarak görüyorum. Çünkü boyama hoş bir sanat dalı, ama “ressamım, heykeltıraşım” demek bana zor geliyor. Çünkü boyayı

Pek çok kaynakta Gürol Sözen ismi, “ressam, gezgin, yazar, gazeteci, heykeltıraş ve sanat tarihçisi” unvanlarıyla niteleniyor. Sözen ise kendine bambaşka bir unvan seçiyor: Boyacı...

karıştırırken bir sürü şey öğreniyorsunuz. Bir badanacı gibi olmayı tercih ederim. Hiç olmazsa sürprizlere de yer bırakmış olurum.

Sanatı nasıl tanımlıyorsunuz?

Sanatın sabit bir tanımı yok. Sonsuzluk ya da yaşamın tadı diyebilirsiniz. Sanat, bilimsel tanımının ötesinde böyle tanımlamayı tercih ediyorum. Sanat üzerine gevezeliklerden hiç hoşlanmıyorum. Bir zamanlar sanat üzerine yazılar yazıyordum, ama hepsini bıraktım. Oscar Wilde’ın meşhur bir öyküsü var. Bir avcı her gün ormandan dönüyor ve arkadaşlarına sürekli ormanda gördüğü ebabil kuşlarını, canavarları, doğaüstü ne varsa hepsini anlatıyor. Ancak bir gün geliyor ve hiçbir şey anlatmamaya başlıyor. Arkadaşları şaşırıyor. “Ne oldu, neden anlatmıyorsunuz?” diyorlar. “Size anlattıklarımın hepsini dün ormanda gördüm” diyor. Yani, anlatmak başka, karşılaşmak başka bir şey. Bu yüzden sanat tanımlamasına girişmiyorum.

Günümüzdeki genel sanat anlayışını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Türkiye’de öylesine büyük kültürel varlıkların üzerinde oturuyoruz ki, ama hiçbirinin farkında değiliz. Bugün dünyada en sürekli uygarlıkların toprakları Anadolu olarak tanımlanıyor. Kültürel yapının farkında olmayan toplumların, kendilerine gelecek hazırlamayacakları kanısındayım. Geçmiş kültürleri tanımlarken çok tanrılı

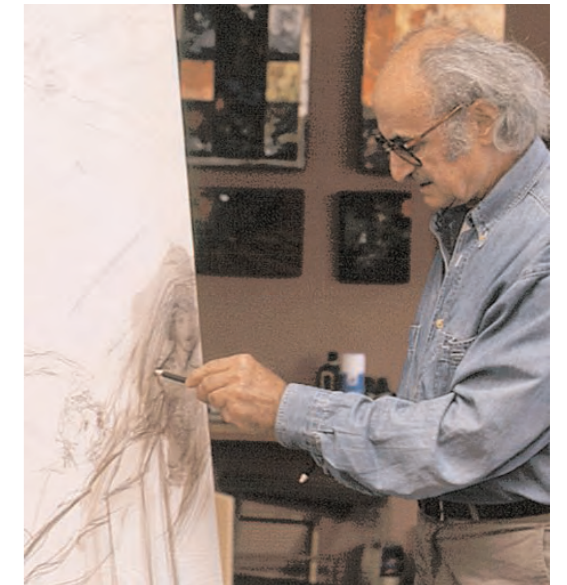
dönem deniyor. Ama bence bugünün tanrısı da para. Hiç kimse para tanrısının ötesinde bir şey düşünmek istemiyor. Yunus’u, Mimar Sinan’ı, Mevlana’yı, nakkaşları yaratan bir toplumu bu noktada olmamalıydı.

Pek çok kentin öyküsünü anlatan kitaplarınız var. Her şehrin anlatılmaya değer bir öyküsü olmalı.

Evet. Örneğin Priene’de, Büyük Menderes deltasının hikayesi çok önemliydi. Büyük Menderes, alüvyonlarıyla bir liman kenti olan Milet’i yok ediyor. Tapınaktaki rahibe gidiyorlar ve tanrıyı mahkemeye veriyorlar. Rahip bakıyor ki dini törenlerde pek çok armağan geliyor. Ama insanlar kızarlarsa tanrıya armağan getirmeyecekler. O yüzden arazilerini su kaplayan kişilere tapınaktan paralarını ödeyerek tanrıyı cezalandırmış oluyor. Oysa parayı alan da veren de tapınaktaki rahipler. Bu tarz efsanelerle yaşanan bir dünya çok kalıcı. Ama şiiirden ve efsaneden uzaklaşmış bir toplumun, hiçbir iktisadi koşulla ileriye gidebileceğini sanmıyorum. Umarım günümüzün yönetenler sanatın farkına varırlar. Günümüzün sanatçılarına sahip çıksınlar demiyorum. Uygarlıklara sahip çıksınlar. Biz bugün kendimizle övünmüyoruz. Başkalarının kapısındaız. Keşke kültürümüzle onların karşısına çıkabilseydik. Tarihten günümüze kalan hükümdarlar ancak sanatçılar sayesinde bugüne ulaşabildiler. Sanatçılar onların resmini, heykellerini yapmasalar belki de hiç hatırlanmayacaklardı. Bu yüzden sanatı üretmeseler de üretene koruyorlardı.

Hikayesini yazdığınız pek çok şehir arasında sizin için ayrı bir yeri olan var mı?

İstanbul zaten bambaşka bir şehir. Onun haricinde Priene’nin de ayrı bir yeri var. Zaten yaşamımın bir bölümünü orada sürdürüyorum. Küçük bir kent ama, çevresinde dolaşılacak yerler çok zengin. Bir de Antalya özel bir şehir. Antalya ayrı bir kitap olmadı, ama çeşitli kitaplarımda yer alır. Ayrıca şehirler dışında teknede yaşamayı çok isterdim.



50 sanat: Gürol Sözen

Hangi şehrin hikayesini yazmak isterdiniz?

Şehirlerden önce Karadeniz'i de bir Mavi Uygarlık kitabı gibi yazmak isterim. Onun dışında Antalya yöresini, yurtdışında da Floransa'yı, Prag, Moskova ve Leningrad'ı yazmak isterim.

Yeni projeleriniz neler?

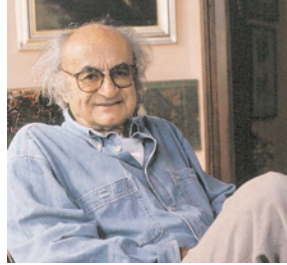
"Güzeli Arayış" adlı bir kitabın çalışmasını yapıyorum. Bütün kaynaklar gösteriyor ki güzeli arayışın en önemli toplumu Anadolu'da yaşayan uygarlıklar. Binlerce yıldan beri insanlar Anadolu toprağında güzeli ne şekilde aramış sorusunun yanıtını arıyoruz. Bir de Türk İslam Eserleri Müzesi'nde, "Hüzün İkonaları" adlı bir sergi hazırlıyorum. İkon Hıristiyan inancında bir kutsallık imgesi. Ama ben "herkes kutsaldır" imajıyla hareket ederek açacağım.

Büyük çaptaki kuruluşların sanata bakış açılarını nasıl buluyorsunuz?

Kültür bir sürekliliktir, sürekli bir desteğin olması gerekir. Ama genelde geçici sponsorluklar yapılıyor. "Merhaba" deyip defteri kapatan kurumlar var. Zenginlik; ev, araba, yazlık ve büyük lokantalarda bol paralar harcayarak, yurt dışında lüks yerlerde moral olarak beslenmek şeklinde algılanıyor. Moda dergilerine baktığımda, lüks evlerin içinde dekoratif öge dışında kitap görmüyorum. Bence bu zenginlik değil, fakirlik.

Farklı meslek alanlarına yönelmenizde maddi kaygıların rolü oldu mu?

Hiç olmadı. Büyük işler yapayım, büyük kazanayım, gibi bir çabaya girişmedim. Resimde de diğer işlerimde de kötü bir satıcıyım. Rahat resim satamam. Ama resimlerimi beğenerek ve isteyerek almaları hoşuma gidiyor. Kendi kuşağımın ressamaları arasında ayakta durabildiğime göre iyi bir kitlem olduğuna inanıyorum.



Resim neden halk seviyesine inemiyor?

Resim, heykel gibi sanat eserleri tek bir tane yapılabilir. Bu eserleri yaygınlaştırmak ve geniş kitlelere ulaştırabilmek için kurumların ön ayak olması gerekir. Müzelerde yer alması, kitaplarının yaygınlaşması gerekir. Okumayan, bakan bir toplum, üniversiteler açarak başarıya ulaşamaz. Zaten üniversiteler de birer kar merkezleri haline geldi. Türkiye'nin en önemli sorunu kültürsüzlük. Sanatı üreten insan kendinden bir şeyler katmaya çalışır. O insandan başka bir misyon beklenmemeli. Esas suç kitle iletişim araçlarıyla başlayan, kamuoyu oluşturmaya siyasal yapıların suçudur. Televizyonun birinci kanalında Ayşe'nin Fatma'nın kimle çıktığını gündem

haline getirirseniz, sonuçları bu şekilde olacaktır. En büyük tehlike, aydın olarak belirli köşeleri tutan insanların ihanetidir. Hele ellerine para ve yayın geçtiyse, yaptıkları, ihanet dışında bir sözcükle ifade edilemez. Bu toplum bunun bedelini ödüyor.

Sanatı yönlendirebilecek bir yetkiye sahip olsaydınız neler yapardınız?

İlkokuldan başlayarak bu toprakların kültürünü tanıtmaya çabardım. Böylece çocuklar değişik bir şeyler gördüklerinde kırmamayı öğrenirler. Çocuklar ayaklarına takılan bir mermer başlığı put diye kırarsa, o uygarlıklardan bize kalacak hiçbir şey yok demektir. Kültür bir ayrıcalık, bir lüks değil. Yeme içme kadar gerekli. 20. yüzyılın Türkiye'sinde yarına kalacak kültürel bir değer yok. Bilim adamına saygısı olmayan bir toplum hiçbir yere varamaz.

Türkiye'de sanatın gündemi pek bilinmiyor değil mi?

Sanatın politikacılar açısından bir gündemi yok. Onlar için "Hangisi aykırı, hangisi tabu?" soruları dışında bir şey ifade etmiyor. Sanatın kendi gündemini ise kültürel varlıkların ve doğanın korunması oluşturuyor. Çağdaş sanat anlamında hiçbir gündem yok.

Gazeteciye patronları neden ikna edemediniz?

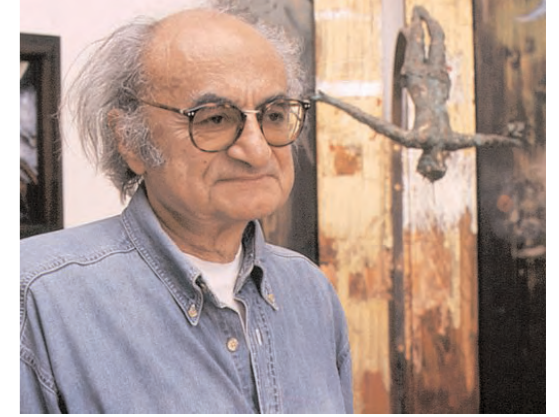
Gazetelerin kültür bölümünün yöneticiliğine talip olmanın nedenlerinden biri, alanı genişletmek istememdi. Fakat hep ilk anda çok iyi başlar. Tek sayfadan başlayıp, "ilan geldi" denerek ilk çıkarılan sayfa olur. "Bu sayfaya ilan alamıyoruz" ya da "Okuyanı yok" denerek kaldırılır. Oysa bu konuda hiçbir zaman kamuoyu araştırması yapılmamıştır. En üst düzey yöneticilere dahi kültür sanatla ilgili projelerimizi götürdüğümüzde "İzleyicisi yok" deniyor. Hazin olan bu. Kitle iletişim araçlarında ilk anda boynu kesilen kültür bölümleridir.

Kendinize vakit ayırabiliyor musunuz?

Bu kadar yıldır her alana elimi bulaştırmış olsam da güne mutsuz başlıyorum. "Hiçbir şey yapmamışım" diyorum. İncir çekirdeğini doldurmayan gündelik işler yünden zamanım sokaklarda geçiyor. Onun ötesinde kalan kısa süre içerisinde boyacılık ve yazarlığımı sürdürüyorum. Keşke yalnızca resim yapıp, yazı yazabilseydim. Bir gün kitaplarımı okuyanlar olursa, bütün bu tedirginliklerimi satır aralarında görecekler. Oscar Wilde'in çok sevdiğim bir sözü var. "Bir insan kendi kimliğiyle konuşurken, pek az kendisi gibidir. Ona bir maske verilirse gerçeği anlatır." Ben maskemi çıkarıp anlatmak istiyorum. Bütün hikaye bu.



"Kültür bir ayrıcalık, bir lüks değil. Yeme içme kadar gerekli. 20. yüzyılın Türkiye'sinde yarına kalacak kültürel bir değer yok. Bilim adamına saygısı olmayan bir toplum hiçbir yere varamaz."



Türk sinemasına emek vermiş 25 kadın yönetmenden 15'i, ilginç bir projede biraraya geldi. Kadın yönetmenler bu defa vizörün arkasında değil önündeydi. "Vizörün Önündeki Kadın Yönetmenler" projesinde en doğal görüntülere ulaşmak hedeflendi. Bu amaçla çekimler kadın yönetmenlerin evlerinde yapıldı.

Kadınlar Türkiye'de film yönetmeye başladığında, dünya sineması çoktan yarım yüzyılı geride bırakmış, yerli sinema da en azından ilk denemelerinde belli bir yaşa gelmişti. Sinema yazarı Agah Özgüç'ün kitaplarına göre Türk sinemasında film üretimi 1950 yılında hız kazanıyor. 1951 yılına kadar tek bir kadın yönetmene rastlanmıyor. 1951-1956 yılları arasında üç film yöneten ilk kadın yönetmen ise Cahide Sonku.

Türk sinema endüstrisinin kayıtlarına bakıldığında bugüne kadar yaklaşık 6 bin film çekildiği görülüyor. Bu filmler arasında, kadın yönetmenler tarafından çekilenlerin sayısı ise 100'ü geçmiyor. Yalnızca 24 kadın yönetmenimiz olduğunu düşünürsek, bu rakama hiç şaşırmamak gerek.

Neden kadınlar yönetmen olarak sinemaya bu kadar az girdiler? Peki, biz sinemamızdaki bu az sayıdaki kadını tanıyor muyuz? Ya filmlerini? Şu anda neredeler? Fotoğraf sanatçısı Muammer Yanmaz, bu yıl Uçan Sü-

Vizör önündeki kadın yönetmenler

pürge Kadın Filmleri Festivali kapsamında "Kadın Yönetmenlerimiz" fotoğraf sergisini hazırladı. Türkiye'deki 15 kadın yönetmeni evlerindeki doğal halleriyle, sinemaseverlerle buluşturdu. Koordinatörlüğünü Sedef Kürüm'ün yaptığı projede, sinemamızın 24 yönetmeninden 15'i; Biket İlhan, Birsen Kaya, Canan Evcimen Obay, Canan Gerede, Fide Motan, Füzuzan, Gülsün Karamustafa, Handan İpekçi, Işıl Özgentürk, Lale Oraloğlu, Seçkin Yaşar, Sunar Kural Aytuna, Tomris Giritlioğlu, Türkan Şoray ve Yeşim Ustaoğlu yer aldı.

İlerleyen sayfalarda göreceğiniz kadın yönetmenler hakkındaki bilgilerse, Semire Ruken Öztürk'ün, Om Yayınları'ndan çıkan "Sinemanın Dış Yüzü, Türkiye'de Kadın Yönetmenler" adlı kitabından alındı.



Muammer Yanmaz

1969 İstanbul doğumlu. Orta öğrenimini Saint-Michel Lisesi'nde, yüksek öğrenimini ise İstanbul Üniversitesi İletişim Fakültesi'nde tamamladı. Lisenin karanlık odasında başladığı fotoğraf sanatını bir yaşam biçimine dönüştürdü. Kendi stüdyosunda tanıtım fotoğrafçılığı yapmakta olan Yanmaz'ın "40 Yönetmen" ve "40 İstasyon-Paris" gibi sergilenmiş projeleri var.

Sedef Kürüm

Projenin koordinasyon görevini üstlenen Sedef Kürüm, 1973 Ankara doğumlu. Orta öğrenimini Ankara Atatürk Anadolu Lisesi'nde, yüksek öğrenimini Boğaziçi Üniversitesi Ekonomi Bölümü'nde tamamladı. Finans sektöründe başladığı profesyonel iş yaşamını sinema sektöründe devam ettirme kararı aldı. Ev sineması alanında faaliyet göstermekte olan Palermo Görsel Ürünler A.Ş.'de Basın ve Halkla İlişkiler Direktörü olarak çalışıyor.



LALE ORALOĞLU, 7 film

Yedi filmde yönetmen, yapımcı ya da senarist olarak adı geçiyor. Aynı zamanda tiyatro ve sinema oyuncusu. Konservatuvarda da okudu, gazetecilik de yaptı. Edebiyat Fakültesi İngiliz Filolojisi mezunu. 1924 İzmir doğumlu. İlk yapımcılığı, Cahide Sonku'nun yapımcılığından beş yıl sonraya rastlıyor (1954). Şirketine o yıl doğan kızı Alev'in ismini verdi. 1951-60 arasında 35 filmde başrol oynadı. En son 2000 yılında Avni Diligil Tiyatro Jüri Özel Ödülü'nü alan Oraloğlu'nun çok sayıda ödülü var. Tiyatrosunu annesi 90 yaşına geldiği ve yanında olması gerektiği için 1987 yılında kapattı.

YEŞİM USTAOĞLU, 2 film

1960 Sarıkamış doğumlu. Sinema hayatına kısa filmlerle başladı. Karadeniz Teknik Üniversitesi Mimarlık Bölümü mezunu. İFSAK'ın dergisine yazılar yazdı, sürekli film izledi, sonunda film çekmeye karar verdi. İlk kısa filmi "Bir Anı Yakalamak"tı. Sanatçının yönetmen ve senarist olarak imzasını attığı sinema filmleri "İz" ve "Güneşe Yolculuk."

**FİDE MOTAN, 2 film**

1948 Urfa doğumlu. Gazi Basın Yayın mezunu. İlk işi Ankara Radyosu'ndaydı. Sekiz yıl sonra Ankara Televizyonu drama bölümüne geçti. Filmleri, "Cadı Ağacı" ve "Yanlış Saksının Çiçeği." Televizyon için çektiği "Hepsi Bir Düştü" adlı bir video filmi ve Urfa'da 2000 yılında çektiği 13 bölümlük "Vasiyet" adlı dizisi var.

**GÜLSÜN KARAMUSTAFA, 1 film**

Tek filmi Firuzan'la birlikte yönettiği "Benim Sinemalarım", Türk sinemasındaki ilk kadın ortaklığı. Yaratıcılarından Füzuran yazar, Gülsün Karamustafa ressam. Yönetmenlikte özel bir işbölümü olmamış, iki yönetmen de aynı mekanda dostça çalışmış, bazı sahneleri Füzuran, bazılarını Karamustafa çekmiş. Film ulusal festivaller dışında Fransa, Kanada, Mısır, İran, ABD, Japonya, Almanya, Belçika ve Hindistan'da çok sayıda festivale katıldı, ödüller aldı.

BİRSEN KAYA, 15 film

1943 doğumlu. Asistanlık yaptığı ilk film Halit Refiğ'in "Gurbet Kuşları" (1964). Aslında Artist dergisinde muhabirdi ve röportaj için gittiği Halit Refiğ'den asistanlık teklifi almıştı. Çoğu avantür 200'e yakın filmde asistanlık yaptı. Kaynaklara göre, 1970-1975 yılları arasında toplam 13 film yönetti (diğer ikisiyle ilgili kayıtlarda net bilgi yok), dört filmin ise senaryosunu yazdı. 1970'te kurduğu Ufuk Film ile yapımcılıklarını da üstlendi. Yönettiği filmlerden bazıları: İntikam Derler Adıma, Kanlı Kader, Sana Allah Acısın, Bitirim Kemal, İntikam Yumruğu ve Dadaş Rifat.

**TOMRİS GİRİTLİOĞLU, 4 film**

TRT desteğiyle film çeken ilk yönetmen. İlk üç filmi, "Suyun Öte Yanı", "Yaz Yağmuru" ve "80. Adım"ın yapımcısı TRT. 1957 Konya doğumlu. Hacettepe İngiliz Dili ve Edebiyatı mezunu. Aynı zamanda felsefe de okudu. Son filmi, Yılmaz Karakoyunlu'nun romanından uyarladığı "Salkım Hanımın Taneleri"ydi. Yine Karakoyunlu'dan uyarladığı 6-7 Eylül olaylarını anlatan "Güz Sancısı"yla uğraşiyor.

**SEÇKİN YAŞAR, 2 film**

1949 Malatya doğumlu. Devlet Güzel Sanatlar Akademisi Grafik Sanatlar mezunu. Aslında sinema okumak istemiş ama o sıralarda sinema okulu yokmuş. Çocukluğundan beri sinema delisi. Okuduğu yıllarda sinemayla ilgili her etkinliğin içinde yer almış. Uzun yıllar Halit Refiğ'e asistanlık yaptı. Zuhal Olcay'ı sinema için Refiğ'e öneren o. Daha sonra da kendi filmleri "Sarı Tebessüm" ve "Sevgilim İstanbul"u çekti.

**FÜRÜZAN, 1 film**

Gülsün Karamustafa ile birlikte yönettikleri tek film "Benim Sinemalarım". Füzuran aslında bir yazar. Çok sayıda öykü, roman, gezi yazısı, oyun yazdı. Füzuran, kendisine gelen senaryo önerilerini uzun süre geri çevirir. 1980'lerin başında çok saygı duyduğu ve beğendiği Ömer Kavur'un teklifini geri çeviremez ve Kavur'un yönettiği "Ah Güzel İstanbul" filmiyle sinemaya girer. Benim Sinemalarım, Füzuran'ın yazdığı aynı isimli kitaptan sinemaya aktarıldı. Füzuran, filmi Karamustafa ile ortak yönetme kararlarına ilişkin olarak şunları söylüyor: "İkimiz de ayrı ayrı yönetebiliriz, ama cesaretlenmek için bir araya geldik ve o bir deneyimdi."



**SUNAR KURAL AYTUNA, 1 film**

1996 tarihli "Deniz Bekliyordu" adlı filmin yönetmeni ve Mehmet Tekirdağ'la ortak senaristi. 1954 Bursa doğumlu. Ankara Basın Yayın mezunu. Gazeteci. 1980 yılında girdiği TRT'de belgesel prodüktörlüğü yaptı. Sonunda ilk ve tek filmini çekti.

İŞİL ÖZGENTÜRK, 1 film

Yazar, yönetmen, senarist. 1948 Gaziantep doğumlu. İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi mezunu. Altı filmin senaristi, birinin, yani "Seni Seviyorum Rosa"nın hem senaristi, hem yönetmeni. Filmi Sevgi Sosyal'ın Tante Rosa'sından uyarladı. Cumhuriyet Gazetesi'nde köşe yazarı ve sinema atölyeleri düzenliyor.

**BİKET İLHAN, 5 film**

1945 İzmir doğumlu. Ankara Gazi Eğitim mezunu, İngilizce öğretmeni. Selim İleri'nin teklifiyle 37 yaşında girdi sinemaya. Türkan Şoray ve Cihan Ünal'ın oynadığı "Seni Kalbime Gömdüm"de asistanlık yaptı (1981). Ardından, "Bir kez bu tozu yuttun. Seninle daha çok karşılaşacağız" diyen Türkan Şoray haklı çıktı. TRT'de ve sinemada asistanlık yaptıktan sonra, 1992'de üç bölümlük bir pembe dizi çekmekle yönetmenliğe başladı. İlk içine sinen filmi, 1993'te çektiği "Senin İçin Bir Kadeh"ti. "Sokaktaki Adam" ise birçok festivalde ödülle layık görüldü. Film yapmayı sürdürüyor, aynı zamanda yapımcı.

TÜRKAN ŞORAY, 4 film

Sinemanın "sultanı" Türkan Şoray, oyuncu olarak rol aldığı filmlerin yanı sıra dört film yönetti: "Dönüş", "Azap", "Bodrum Hakimi", "Yılanı Öldürseler". Bu son filmde aynı zamanda Yaşar Kemal, Arif Keskiner ve İşil Özgentürk'le ortak senarist. Kameranın önünde hayranlıkla izlenirken kamera arkasına geçince, başaramayacağını söyleyenler çok oldu. Ama "Dönüş" başarı kazandı ve gerisi geldi.



CANAN GEREDE, 3 film

"Robert'ın Filmi", "Aşk Ölümünden Soğuktur" ve "Parçalanma", filmlerinin adı. 1948 New York doğumlu. American Academy of Dramatic Arts mezunu. Hem oyunculuk hem de yönetmenlik eğitimi var. Oyuncu yönetimiyle ilgili bilgilerinin bir kısmı da Elia Kazan'dan. Şu sıralar Paris ve İstanbul'da yaşıyor, beş yıllık bir aradan sonra yeni senaryolar üzerinde çalışıyor.

**HANDAN İPEKÇİ, 2 film**

1956 Ankara doğumlu. Filmlerinin özgün senaryosu, yönetimi ve yapımı kendine ait tek kadın yönetmen. Gazi Basın Yayın Bölümü'nü arada evlenip çocuk doğurduktan sonra bitirdi. TRT'de, "Hanımlar Sizin İçin" programında asistanlık işe başladı, dizilerde çalıştıktan sonra, sinemada asistanlık yaptı, belgesel yönetti. Yapımcılara projesini kabul ettiremeyince, film çekme uğruna ticarete girdi, zor günler yaşadı. Sonunda bir işadammının desteğiyle "Babam Askerde"yi çekti. Film Berlin Film Festivali'ne katıldı. Ardından "Büyük Adam Küçük Aşk"ı çeken İpekçi, "Güvercin Karakterli Kadın"ı çekmeye hazırlanıyor.

**CANAN EVCİMEN OBAY, 2 film**

En genç kadın yönetmen, 1963 Ankara doğumlu. Ankara Üniversitesi SBF Basın Yayın Yüksek Okulu (İletişim Fakültesi) mezunu. Kariyerine TRT belgesel programları müdürlüğünde yardımcı prodüktör olarak başlayan Obay'ın, TRT'deki son görevi program müdürlüğüydü. Çok sayıda belgesel ve drama çekti. Sinema filmleri, "Hoşçakal Umut" ve "Solgun Bir Sarı Gül."



Fark etmeden diyet

Günlerce, haftalarca aç kalarak diyet yapıp kilo verdikten sonra, yavaş yavaş veya hızla tekrar kilo almaktan bıktınız mı? Bir de "fark etmeden diyet" yöntemini deneyin. Her zaman yediğiniz her şeyden yiyebiliyorsunuz bu yöntemle ve en önemlisi kalıcı oluyor... Beslenme Uzmanı Selahattin Dönmez anlattı.



Sabah kahvaltısında; bir kibrit kutusu büyüklüğünde peynir, bir dilim kepek ekmeği... Öğlen X gr. haşlama et, yanında yağsız salata... Akşam salata... Şeker yok, tatlı ve alkol tamamen yasak, makarna, pilav mı, unutacaksınız...

Tüm bunlardan sıkıldınız mı?

Peki ya çilek diyetleri, Madonna tarzı zayıflama yöntemi, bikini diyeti, sebze diyeti, X çorbası, limonatası diyeti... Her gün bir yenisi çıkan diyetler, sizin derdiniz derman oluyor mu? Yoksa aç kalarak verdiğiniz bir-iki kiloyu, bir gün fazla kaçırınca misliyle geri mi kalıyorsunuz?

Beslenme ve Diyet Uzmanı Selahattin Dönmez, yukarıda sıralanan sıkıntıların hepsini bir kenara atan yeni bir konseptten söz ediyor; fark etmeden diyet. Fark etmeden diyet konseptine göre; et, sebze, süt, tatlı, balık, tavuk ve hatta kek, bûrek, kebab yiyerek sağlıklı ve dengeli beslenebilirsiniz. İşin sırrı ise besinleri dengelemek ve porsiyonları kontrol edebilmek.

Her gün yeni bir diyet çıkıyor... Herkesin kafası karışıyor. Hatta bu diyetlerle daha fazla kilo alan insanlar var. Bunu önlemek mümkün değil mi?

Bireylerin eğitim düzeyi çok önemli, bilinçli olmalılar. Şişman bireylerin yaptıkları çok kritik bir hata var. Zayıflamak için mutlaka farklı yöntemlere başvurulması

gerektiğine, aksi takdirde başarılı olamayacaklarına inanıyorlar. Yıllarca farklı diyetler yapan kişinin metabolizması mahvoluyor.

Peki "fark etmeden diyet" ne demek? İnsanlar hayatlarını değiştirmeden kilo verebilirler mi?

Yemek yemek hayatımızda vazgeçemediğimiz bir şey. Aynı ceketle 5 yıl da 5 hafta da yaşayabilirsiniz. Bir ayakkabı alır 10 yıl da giyebilirsiniz. Ancak yemek yemek sabah, öğlen, akşam ya da yatmadan önce almanız gereken çok önemli bir ambiyans. Bireylerde yemek yemenin dürtüleri çok farklıdır. Hem metabolik hem çevresel hem toplumsal olabilir hem de yeme davranışlarındaki bozukluklara bağlı bir sendrom olabilir. Temel

neden ne olursa olsun, karışık beslenerek, eti-sütü, yoğurdu, meyvesi, sebzesiyle hazırlanmış beslenme modelleriyle bireylerin kilo verdiklerini ve kilolarını geri almadıklarını görüyoruz.

Yani süre çok önemli, sabırlı olmak gerekiyor...

Sağlıklı beslenme konsepti, uzun vadede ve çok daha önemli düzgün ve uygun sürelerde kilo vererek olabilir. "Kısa sürede kilo vermek mi uzun sürede kilo vermek mi sağlıklı" gibi bir tartışma söz konusu olamaz. Dünya Sağlık Örgütü'nün açıklamasına göre haftada en az 250 gr. en fazla 1 kilo vermek sağlıklı. Şişmanlar ne kadar kısa sürede ne kadar çok kilo verirse, onu zayıflatan kişiyi de kendisini de çok başarılı görüyor.

Sizin çözümünüzü öğrenebilir miyiz?

Uzun yıllar, bireylerin kendilerine uymayan besinler seçtiklerini gözlemledim. Bir yere gittiklerinde sosyalliklerinden ödün vermek zorunda kalıyorlar. Eşlerine, çocuklarına ayrı, kendilerine ayrı yemek pişiriyorlar. İngiltere'de bireylerin özgeçmişlerinin alınarak, hangi besinleri hayatlarından çıkaramayacaklarını, o besinlerle yaşayacaklarsa daha sağlıklı hale nasıl getireceklerini göstererek kilo vermeyi başardıklarını gördüm. Türkiye'de insanların duygularıyla oynandığını düşündüm ve fark etmeden diyet konseptini geliştirdim. Fark etmeden diyet; "normal yemeği nasıl sağlıklı hale getirebiliriz ve normal yemekten ne kadar çok kilo verelim de kilolarımızı verelim ve kilomuzu koruyalım" ilkelerine dayanıyor.

Hiç tepki gördünüz mü?

İlk başta tepki gördüm. Çünkü "etli salçalı taze fasulye" veriyorsunuz, hasta; "Ben zaten bunu yiyorum nasıl kilo vereceğim, X kişinin yazdığı limonatayı içeyim, kilo vereyim" diyor. Unutmayın sanal ortamda, medya ortamında yazılan diyetler sizi diyet bağımlısı yapar, hiçbir zaman verdiğiniz kiloları koruyamazsınız. Bana; ilaç tedavisiyle, cerrahiselle ya da düşük kalorili tek besine dayalı diyetlerle verdikleri kiloları koruyabilmiş kimseyi gösteremezsiniz. Çünkü beslenme tarzları o değil. Ben diyetimde keki, böreği, dondurmaya, sebze, meyveyi, eti veriyorum. Daha sağlıklı nasıl yaşarsınız, daha uygun miktarlarda nasıl tüketirizi anlatıyorum.

Kek, çikolata, kuruyemiş, kebab bunları tüketerek nasıl zayıf kalacağız, sırrı nedir?

Bütün besinlerin kalorileri var. Bütün besinlerin içinde karbonhidrat, protein, yağ gibi temel besin maddeleri var, ayrıca vitamin ve mineral gibi yardımcı besin maddeleri var. Ancak bunların hepsini birden içinde toplanan tek bir besin ne yazık ki yok. Bu nedenle çeşitli yemeliyiz. Burada önemli olan hangisinin daha az veya çok kalorili olduğunu bilmek. Ayrıca çok kalorili olan besinlerden ne kadar yiyeceklerini öğrenmeliler. Ben ne yapıyorum? "Kekinizi yaparken normal beyaz unla değil, yüzde 50 beyaz un, yüzde 50 kepekli unla karıştırın, içine sadece şeker koymaktansa kuru meyve, ceviz koyarak tatlandırın. Bu kekten iki parmak kalınlığında, ikinci öğünüze haftada üç kere koyun. Bunu koyduğunuz zaman hazırladığım beslenme programınızdan şunları çıkarın" diyorum. Bireyler bunları da yiyebilince kendilerine güvenleri geliyor. Dondurma... Niye light dondurma yesin ki? Bir top light dondurmanın kalorisi bir top normal dondurmadan 10 ya da 20 kalori düşüktür. Bence normal tadını alarak daha az yiyin. Hayatımız boyunca pilav, makarna, risotto yiyemeye-



cek miyiz? İnsanlar, fark etmeden, hayatlarında sadece ufak değişiklikler yaparak büyük kilolar verebiliyorlar.

Obezite gittikçe yaygınlaşıyor... Türkiye'yi ne kadar tehdit ediyor?

1950'li yıllardan beri ABD'de görülüyor. Dünyada yaygınlaşan bir sorun. Teknolojinin ilerlemesiyle fiziksel aktivitenin azalması ve toplumlarda yemek yeme davranış bozukluklarının hızlı bir şekilde yayılmasıyla oluyor. Obezite artık bir sağlık sorunu. Dünya Sağlık Örgütü de "epidemik bir sorun" diyor. Yani halk sağlığı sorunu. Çünkü şişmanlığın getirdiği çok ciddi sonuçlar var. Kalbinizden sinir sisteminize, sindirim sisteminizden bağırsıklık sisteminize kadar pek çok organınızda ciddi bir tahribat söz konusu. Obeziteye yönelik stratejiler geliştirmedüğümüz sürece, yanlış yollarda gidip geleceğiz. Bunun düzelmesi için de bir kez daha altını çiziyorum bireylerin çok bilinçli olması lazım.

Türkiye'de nasıl bu kadar hızlı yayıldı?

Amerikan tarzı yaşayan, teknoloji hızlı bir şekilde hayata nüfus ettiği için fiziksel aktivitenin az olduğu, sosyal yaşamların yemek yemeye bağlı olarak dışarıda düzenlendiği toplumlar hızlı kilo alırlar. Benim lise çağlarımda tüm öğünleri evimizde yedik, dışarıya bir dondurma yemeye çıkılırdı. Bugün bütün gençler öğle yemeklerinde mutlaka bir fast food restorandalar, akşam yemeklerinde başka bir restoranda toplanıyorlar. Alkol tüket-

me yaşı çok düştü. Bilgisayarın başındalar, tamamiyle fiziksel aktiviteden uzaklar. Aileler kendi zamanlarında iyi beslenmediklerini düşünerek çocuklarını hamburgerli, köfteli okullara veriyorlar. Yemek yeme tamamiyle çocuklara bırakıldı. Ebeveynler, "Çocuğum bugün sebze yemeliyiz, havuç yersen gözlerin iyi olur" demek yerine, "Ben yiyemedim o yesin, aman az yedi daha fazla yesin" diyor. Anne sütünün yaygınlığının azalmış olması, popüler olan mamaların daha fazla kullanılması 1950'lerde ABD'de yaşananların 2004'te ülkemizde yaşandığının en önemli göstergesi.

Obezite önenebilir mi?

Öncelikle önlem alınmazsa ciddi bir sağlık sorunu. Ancak bu sorunu çözmüş ülkeler var. Örneğin Kuzey İskandinav ülkeleri. Orada sağlıklı beslenmeyi ve düzenli fiziksel aktiviteyi teşvik var. Okul mönülerini günlük gazetelerde kalorileri ile birlikte veriliyor. Aile çocuğunun o gün hangi besinleri aldığını biliyor. Topraklarında sebze yetişmemesine rağmen ithal ediyorlar. Özellikle erken çocukluk döneminde, ailedeki eğitim, okuldaki beslenme eğitimi ve beslenme uzmanlarına danışılarak oluşturulacak beslenme modelleri ile obezite önenebilir. Norveç, İsveç ve Çin, buna çok güzel örnekler. Bugün şişmanlık gibi bir şey tanımıyorlar. Kronik hastalıklara yakalanma oranları da çok düşük.

Beslenme ile kronik hastalıklara yakalanma arasında nasıl bir bağlantı var?

Dünya Sağlık Örgütü 2003 yılında Diet, Physical Activity and Nutrition diye bir rapor yayınladı Roma'da. "Roma Deklarasyonu" olarak geçer. Beslenmenin hastalıklar ve sağlık üzerine etkilerini ele alıyor. Beslenmenin kronik hastalıklara yakalanma üzerindeki etkisi yüzde 30-40. Kötü besleniyorsanız, yaşamınızın ileriki döneminde kötü beslenmenin getirdiği sorunlara maruz

kalırsınız. Ne kadar iyi besleniyorsanız o kadar kaliteli ve iyi bir yaşam sürersiniz. Ancak genetik, yaş, cinsiyet ve ırk öğelerini bağımsız olarak düşünmek gerekiyor. Çünkü bunlar sizin değiştiremediğiniz faktörler. Değiştirebileceğiniz faktörlerin başında beslenme geliyor.

Fiziksel aktivite-spor konusunu sık sık vurguluyorsunuz. Spor olmadan olmaz mı?

Toplumları hareketlendirirseniz, o toplumların inanılmaz derecede kilolarını kaybettiklerini ve koruduklarını görürsünüz. Birinci beslenme piramidi vardı, daha sonra ABD'li bir bilim adamı İngiltere'de Harvard Üniversitesi ile birlikte bu piramidi revize etti. Her ikisi de kendine göre doğruydular. İki piramit arasında önemli bir fark var. Birinci beslenme piramidinin en alt tabanı, yani en çok kullanılacak bölümde 'tahıllar' diyordu. Revize edilen piramitte, tahıllar ikinci sıraya çıkmıştı, birinci basamakta "düzenli fiziksel aktivite" vardı. Hayatımızda fiziksel aktivite şart. Sadece kilo vermek için değil, sağlıklı, zinde, kaliteli bir hayat sürmek ve kronik hastalıklara yakalanmayı engellemek için mutlaka spor yapmalıyız. Amerikan Kalp Birliği, Amerikan Spor Hekimleri Birliği ve Olimpiyat Komitesi, erişkin bireylerin zinde olabilmeleri için her gün 30 dakika, eğer yapamıyorlarsa haftada iki ya da üç kere 40-45 dakika, çocukların ise her gün 45-60 dakika fiziksel aktivite yapmalarını istiyor. İkincisi, porsiyonlarınızı kontrol edebilirsiniz.

**"Kötü besleniyorsanız, yaşamınızın ileriki döneminde kötü beslenmenin getirdiği sorunlara maruz kalırsınız. Ne kadar iyi besleniyorsanız, o kadar kaliteli ve iyi bir yaşam sürersiniz."****Pişirme şekli önemli mi?**

Sağlıklı hazırlama önemli ama insanların algıladığı şekilde değil. Bireylere nasıl uygulayabileceklerini anlatıyorum. Örneğin sebzeleri çok fazla parçalamayın, vitamin indeksi yükselir, daha çok acıkmanızı sağlar. Büyük parçalar halinde hazırlayın. Buharda pişirirseniz daha iyi olur ama yine salçasını, yağını koyacaksınız. Fırınlar daha iyi olur, kızartırsanız kanserojenik maddeleri alırsınız. Patates kızartmasını çok seviyorsunuz, fırın tepsinine alüminyum folyo koyun, patatesleri üzerine serpiştirin, 20 dakika sonra daha lezzetli patates kızartması yiyebilirsiniz. Balık mı yemek istediniz, fırına atın. Her gün fırına atıyorsanız, 15 günde bir kızartma yiyebilirsiniz.

Peki siz nasıl besleniyorsunuz? Yasaklarınız var mı?

Hiç yasağım yok. Her şeyden de yiyorum. Sadece kahvaltıda ne yediysem öğlene bakıyorum, öğlede çok kaçırıysam akşamleyin biraz daha az yiyorum. Sebze, ızgara etim, mutlaka fırınlanmış patatesim oluyor. Sütümü ve yoğurdumu hiçbir zaman eksik etmem. Sınırsız taze meyve yerim. Bütün biyokimya değerlerim alt ve üst sınırın tam ortasında. Her şeyi yediğim halde, hiçbir şey değişmiyor. Dondurmamı da yiyorum. Nasıl dengeleyeceğini bildikten sonra sorun yok.

Son dönemde bitkisel çaylara rağbet var. Öncelikle sağlığınıza katkılar var mı, ikincisi zayıflama konusunda yardımcı oluyorlar mı?

Bazı gerçekler var. Örneğin günde beş fincan bitki çayı içmenin, içindeki özel bir bitkisel kimyasal nedeniyle kansere karşı koruduğu söyleniyor. Ancak beş fincan bitkisel çay içinceye kadar yine kanserden koruyacak sebze-meyveler yiyebilirsiniz. Kızartmalardan uzak durabilirsiniz. Ya da meyvelerinizi kabuklu yiyebilirsiniz. Bir gün elma yersiniz, diğer gün domates. Yine sizi

kansere karşı korur. Önemli olan kendinizi iyi hissetmeniz. Çok huzurlu olmanız lazım. Stres çok zararlı, mümkün olduğunca stresten kaçınmaya çalışın.

Bir de yaş faktörü var. Biliyoruz ki yaş ilerledikçe kiloları vermek çok daha zor...

Ne kadar kaliteli yaşlanacağınıza siz karar veriyorsunuz. Bireyler yaşları ilerledikçe kendilerine yeterli miktarda, küçük porsiyonlarda et, daha çok sebze-meyve tüketirlerse aynı kilolarda kalacaklardır. Ama fiziksel aktiviteden asla vazgeçmemek gerekiyor, daha az tempoda yapabilirsiniz ama vazgeçmemelisiniz.

Her yaş insanda kilo bırakır mı?

Sağlıksız besleniyorsanız elbette bırakır. Kilonuzun size miras kalması diye bir şey yok, siz kilonuzu kontrol edebilirsiniz.

Kadın-erkek arasında kilo almak ve vermek açısından farklar var mı?

Kadınlar daha kilolular, erkekler daha az kilolu. Çünkü erkekler inanılmaz derecede kuralcı ve bilinçliler. Erkeklerin önüne istediğiniz kadar yiyecek koyun, doyduğundan fazlasını yemez. Bu nedenle benim için erkek hastalar, bayan hastalardan daha kolay. Erkek hastaya "bunu yapın" dediğim an bir kural. Bayan hastama söyledim ise "ama X kişiye böyle dememişsiniz" diye karşı çıkıyorlar.



Sonbahar ve kışa hazırlık

Güneş yüzünü giderek daha ender gösteriyor. Günler kısalıyor. Yağmur ve kar yaklaşıyor. İnsan vücudunda da doğadakine benzer bir yorgunluk görülüyor, depresif hal hakim olabiliyor. Mevsim değişiklikleri insanların psikolojilerini etkiliyor. Ruhumuzun yanında vücutlarımızda da bazı değişiklikler başlıyor. Günlük enerji, vitamin ve mineral gereksiniminde artış oluyor.

Mevsimsel değişikliklere bağlı enfeksiyonlardan korunmak, vücut direncini artırmak ve doğru beslenmek denince akla ilk olarak vitaminler geliyor. Vitaminler, pek çok önemli işlevi ve koruyucu özelliği olan, vücut tarafından üretilmediği için dışarıdan takviye edilmesi gereken maddeler.

Sağlığımız için vitaminlerin ne kadar vazgeçilmez olduğu açık. Hangi sağlık sorununda hangi vitamin işe yarar? Belirli vitamin eksikliklerinde vücutta ne gibi değişimler görülür? Aşağıda vitaminler konusunda hazırladığımız bir dosya yer alıyor. Öte yandan vitaminlerin az alınması gibi fazla alınması da zararlı. Dolayısıyla sıkı bir vitamin takviyesi için doktora başvurmak şart.

A VİTAMİNİ

Sağlıklı deri ve saçların oluşumuna; diş, dişeti ve kemik gelişimine, sağlıklı görme fonksiyonuna katkıda bulunuyor. Eksikliğinde, eksiklik derecesine göre gece kör-

lüğü, deri lezyonları ve enfeksiyonlara karşı bağırsıklık sisteminde direnç kaybı oluşabiliyor.

Hangi besinlerde bulunuyor:

A vitamini (retinol) en çok balık ciğeri, yumurta, havuç, tereyağı ve kayısı gibi sarı renkli meyvelerde bulunuyor.

B VİTAMİNİ

B1; sinir sisteminin fonksiyonları için gerekli. Eksikliğin-deyse, yorgunluk ve unutkanlığa yol açıyor. B2; bazı hormonların düzenlenmesi, büyüme ve gelişme gibi fonksiyonlara yarıyor. Eksikliği; görme bozukluklarına, dudak kenarlarında çatlaklara, deri ve mukoza hastalıklarına yol açıyor. B6; saç ve derinin gelişimine yardımcı oluyor. Protein, karbonhidrat ve yağların vücut tarafından kullanılmasında ko-enzim görevi görüyor. Eksikliğinde yorgunluk, dilde şişme, göz, ağız ve burun çevresinde yağlanma görülüyor. B9; vücut hücrelerinin oluşumuna yardımcı oluyor. Eksikliğinde hareket bozuklukları, kansızlık görülüyor. B12; DNA oluşumunda ko-enzim görevi görüyor. Özellikle katı vejetaryen diyet uygulayanlar ve alkoliklerde az bulunuyor. Eksikliği sinir hücrelerini kaplayan beyaz bir madde olan miyelinin kaybına neden olarak, sinir sisteminin zedeleyebiliyor. Ayrıca anemiye (kansızlık) de yol açabiliyor.

Hangi besinlerde bulunuyor:

B1; sebzelerde, tahıllarda, baklagillerde, meyvelerde

Vitaminler, her yaşta vücudun ihtiyaç duyduğu en önemli maddeler. Özellikle mevsim değişikliklerinde bu ihtiyacı çok daha fazla hissediyoruz. Peki hangi vitamin ne işe yarıyor, eksikliğinde ne tür sorunlar yaşıyoruz? Yazımızda, bu soruların cevaplarını bulacaksınız.

bulunuyor. B2; sakatatta, süt ve süt ürünlerinde ve bazı yeşil sebzelerde bulunuyor. B6; tahıllar, yumurta, et ve ciğerde bulunuyor. B9; karides, som balığı ve tahıllarda bulunuyor. B12; et, balık, deniz ürünleri ve yumurtada yoğun olarak, süt ve süt ürünlerinde de az miktarda bulunuyor.

C VİTAMİNİ

Soğuk algınlığı ve gribe karşı vücudu koruyor. Bağırsıklık sisteminin güçlendiriyor. Eksikliğinde; yorgunluk, kuvvet kaybı, diş dökülmesi gibi sorunlar ortaya çıkıyor.

Hangi besinlerde bulunuyor:

Turuncgiller, domates, patates, brokoli, karnabahar ve ıspanak gibi yeşil yapraklı sebzeler, kuşburnu, limon ve portakal, C vitamini açısından oldukça zengin besinler. C vitamini çok kolay okside olan bir vitamin olduğu için sebzeleri hazırlarken ve pişirirken vitamin kaybını en aza indirecek yöntemler kullanmak gerekiyor. Besinlerin tüketileceği zaman kesilmesi ve anında tüketilmesi, alıştırma yaparken sebze ve meyvelerin olabildiğince taze, sulu olmasına dikkat edilmesi öneriliyor.

E VİTAMİNİ

Antioksidan etkisi olan E vitamini, hücreyi serbest radikaller, ağır metaller, zehirli bileşikler, ilaç ve radyasyonun zararlı etkilerinden koruyarak, yaşlanma etkilerini geciktiriyor. Eksikliği çocuklarda anemi ve göz bozuk-

luklarına; yetişkinlerde dengesiz yürüme, konsantrasyon bozukluğu, sinir bozukluğu, uyusukluk, bağırsıklık sisteminde zayıflamaya yol açabiliyor.

Hangi besinlerde bulunuyor:

E vitamini balık, yağlı tohumlar ve yeşil sebzelerde, bitkisel yağlarda, buğday tanesinde bulunuyor.

D VİTAMİNİ

Kemik oluşumu için gerekli olan kalsiyum ve fosforu absorbe etmeye yarıyor. Eksikliği çocuklarda raşitizm, yetişkinlerde kemiklerin deforme olmasına neden oluyor.

Hangi besinlerde bulunuyor:

D vitamini hem beslenme hem de güneş ışığı yoluyla alınıyor. Ton balığı gibi yağlı balıklarda, az olarak peynir, süt, tereyağı ve yumurta sarısında bulunuyor. Güneş ışınlarından yararlanılamayan kış aylarında, özellikle çocuk ve yaşlıların D vitamini gereksinimi artıyor.

K VİTAMİNİ

Kan pıhtılaşmasında rol oynuyor. Kontrolsüz kanamalara neden olan K vitamini eksikliği, malabsorbsiyon (emilimin bozuk oluşu) hastaları hariç, ender görülüyor.

Hangi besinlerde bulunuyor:

Lahana, karnabahar, ıspanak ve diğer yeşil sebzelerde, soya fasulyesi ve tahıllarda bulunuyor.

Antioksidanlar

Serbest radikaller; hücrenin yapısında bozulmaya neden olan vücut enerjisi üreten ortaya çıkan zararlı kimyasallar. Antioksidanlar bu zararlı kimyasalların etkisini azaltarak, sağlıklı bir cilt ve yaşlanma sağlıyor. A, C ve E vitaminlerinin de antioksidan etkileri bulunuyor. Prof. Dr. Osman Müftüoğlu'nun "Yaşasın Hayat" isimli kitabında, antioksidan özelliği yoğun olan bazı meyve ve sebzeler sıralanıyor:



- Somon balığı (E vitamini, selenyum, çinko)
- Ton balığı (E vitamini, selenyum, çinko)
- Alabalık (E vitamini, selenyum, çinko)
- Ceviz, fındık (E vitamini, selenyum, çinko, magnezyum)
- Ayçekirdeği, kabak (E vitamini, selenyum, çinko, magnezyum)
- Brokoli (E vitamini, C vitamini, antioksidan)
- Domates (E vitamini, C vitamini, antioksidan)
- Karpuz (E-C vitaminleri, krom, çinko)
- Havuç (Beta-karoten, C vitamini)
- Biber (C vitamini, krom)
- Ispanak (C vitamini, flavanoid, antioksidanlar)
- Tahıl tohumları (E vitamini, krom, çinko)

Çizgi dünyası

Yeni dünyaların yaratılmasına olanak sağlayan sinemanın, bu yaratıcılıkta sınır tanımadığı nokta kuşkusuz çizgi ile yaratılan dünyalar. Aşkın ve ihanetin sonsuzluğu yalnızca çizgi dünyasının sınırlarını zorlamıyor. 1989 yılında gösterime giren Küçük Denizkızı filminin ardından Aslan Kral, elde ettiği 312 milyon dolar hasılatla çizgi dünyasının yalnızca çocuklar için olmadığını gösterdi. Pocahontas, Oyuncak Hikayesi, Kayıp Balık Nemo ve Buzul Çağı gibi filmler animasyon filmlerin beyazperdedeki tahtını sağlamlaştırdı. Zaman içerisinde The Matrix, Harry Potter, Lord of The Kings, Star Wars gibi ses getiren pek çok yapım, çizgi kahramanların elde ettiği gişe başarısının epey uzağında kaldı.



Shrek 2; “çirkinler de sever”

Yakışıklı prens ve güzel prenseslerin, zenginlikler içerisindeki saraylarında, mutlu ve huzurlu yaşamlarının anlatıldığı masallar, her zaman herkesin ilgisini çekti. Ancak 2001 yılında Oscar Ödülü alan Shrek'te durum biraz farklı. Bu peri masalının prensi, bataklıkta yaşayan yeşil bir dev. İmaj çağının değerlerinin espirili bir peri masalıyla eleştirildiği Shrek, beyazperdede animasyonun zaferlerinden biri olarak sinema tarihinde yerini aldı. Star Wars gibi kült bir filmin dahi gişe başarısını geride bırakan Shrek, devam filmi olan Shrek 2'yle de sinemaseverlerin ilgi odağı oldu. Bu ilginin en büyük nedeni modern bir masal olan Shrek'te, çizgi dünyasının sunduğu özgürlüğün, sinema dünyasının büyüyle muhteşem uyumu.



Filmin yönetmeni Andrew Adamson, Shrek'in bataklıktan ayrılarak gitmek zorunda kaldığı Uzak Ülke'yi "Shrek'e ait olan her şeyin antitezini yapmayı istedik. Shrek'in kendine özgü bir yaşam tarzının zıttı Beverly Hills... Orası imaj bilincini, statü bilincini ve zenginlik bilincini, kısacası Shrek'te olmayan her şeyi temsil eden bir yer. Bu yüzden, Shrek'i bataklık ortamından alıp onun dünyasının tamamen zıttı bir çevrenin tam ortasına

na oturtmanın keyifli olacağını düşündük" sözleriyle açıklıyor. Günümüz seyircisi, Hollywood'un büyük bütçeli, görsel efekt zengini filmlerinden çok, kalbe daha fazla dokunan ve her yaş grubunu ortak bir platformda buluşturan çizgi peri masallarını tercih ediyor.

Kamera arkası

- Shrek 2, üç yıl boyunca 300 kişilik bir ekibin çalışması sonucu yaratıldı.
- Shrek 2'de 27 sinema filmi ve TV dizisine göndermeler var.
- Shrek 2'nin orijinal seslendirme kadrosunda Mike Myers (Shrek), Eddie Murphy (Eşek), Cameron Diaz (Prenses Fiona), Antonio Banderas (Çizmeli Kedi) gibi isimler bulunuyor.
- Zorro görünümündeki Çizmeli Kedi, filmin ilk Latin karakteri. Birkaç yıl önce Zorro'yu canlandıran Antonio Banderas, ilk çizgi film seslendirmesini de Zorro etkileri taşıyan bir karakterle gerçekleştirdi.
- Karakterlerin her hareketinde elbiselerin de karaktere uygun olarak buruşması için uzun uğraşlar sonucu bir bilgisayar programı geliştirildi.
- Çizmeli Kedi karakteri, yönetmen Andrew Adamson'ın kedisi Joshua örnek alınarak yaratıldı.
- Eğer yalnızca tek bir animatör tüm filmi yaratsaydı, filmi bitirebilmek için yaklaşık 47.5 yıl gerekecekti.
- Filmde kalabalıklar ve jenerik karakterler de dahil olmak üzere toplam 5 bin 884 karakter kullanıldı.
- Yere serilsaydı, Shrek 2'nin film uzunluğu 1.5 mil tutardı.



Garfield; “tembel, şişko, uykucu kedi”

Garfield çizgi dünyasında bir efsanenin adı. Onu bu kadar popüler ve kalıcı kılan en önemli unsur hayata bakış açısı. Günümüz insanının yoğun çalışma temposu altında yaşadığı stres, güzellik kaygıları ve bir adım uzağa gitme telaşı Garfield için hiçbir şey ifade etmiyor. O, tüm bu kaygılardan uzak mutlu bir yaşamı simgeleyen bir figür. Asla rejim yapmayan, çalışmayan, sürekli uyuyan, şişman ve miskin haliyle, pek çok yetişkinin kendinden bir şeyler bulabildiği bir kahraman. Sahibi Jon'un emirlerine alaycı yaklaşımı ve kural tanımazlığıyla da gençlerin kendilerini özdeşleştirdikleri bir idol. Tüm bunların yanı sıra komik tavırlarıyla da çocukları kendine çeken, kendine has özellikleriyle herkesin ilgisini çeken sevimli bir çizgi karakter.

Garfield, bizim söylemeye cesaret edemediğimiz pek çok şeyi söyleyebilen, dolayısıyla birçoğumuz adına konuşan bir kedi. Dünya çapında 2 bin 600 gazetesinin, 260 milyon okuyucusuna ulaşan Garfield, kendi dünyasının efendisi. Pete Hewitt yönetmenliğinde sinema dünyasına da adım atan Garfield, "Pazartesilerden nefret ediyorum!" ve "Sabahları sevebilirdim, eğer daha geç başlasaydı" gibi karakteristik cümlelerle yaşamı-



mızda yerini aldı. Garfield'ı yaratan Jim Davis'in "Şişman, ama mutlu bir kedi" sözleri, Garfield'in felsefesinin anahtarı. Koşullar ne olursa olsun mutlu ve huzurlu olmanın mümkün olabileceğini gösteren Garfield, bu yüzden bir çocuk filmi olmanın ötesinde bir yapımdır.

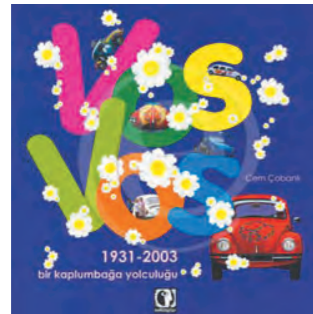
Kamera arkası

- Garfield, 19 Haziran 1978 doğumlu. En sevdiği yiyecek lazanya, içecek ise kahve.
- Pazartesilerden, örümceklerden ve postacıardan nefret etmesiyle tanınır.
- Garfield'ı, Bill Murray seslendirdi.
- Filmde Garfield'ın sahibi Jon'u canlandıracak olan Breckin Meyer'in kedilere alerjisi olduğu için sette alerji ilaçları bulunmadı.
- Filmde Garfield'ın veterinerini canlandıran Jennifer Love Hewitt, hayatındaki ilk lazanyayı Garfield sevdiği için yiyecek kadar büyük bir Garfield hayranı.
- Hewitt, saçlarının hayatında ilk defa bu kadar kısacık kesilmesine yine Garfield için izin vermiş.
- Gerçek adı Tyler olan Odie adlı sevimli terrierin yerine bazı sahnelerde ikiz kız kardeşi Chloe kullanıldı.
- Filmde toplam 15 kedi, 30 fare ve 35 köpek rol almış.
- Filmin çekimleri iki kısma ayrılarak gerçekleştirildi. Bir tarafta yalnızca insanların, diğer tarafta yalnızca hayvanların olduğu sahneler çekilir.
- Tüm film boyunca Garfield'ın dışında turuncu renkli hiçbir obje kullanılmadı.

BİR KAPLUMBAĞA YOLCULUĞU

Vosvos kitabını hazırlama düşüncesi, kendisi de bir Vosvos sevdalısı olan Cem Çobanlı'nın aklına 1993 yılında geldi. Ancak, kitaptaki bilgi ve görsel malzemelerin toplanıp biriktirilmeye başlandığı yıl, 1983'e dayanıyor. Vosvos kitabı, Vosvos düşüncesinin doğduğu 1931'den, son Vosvos'un üretildiği 2003'e kadar geçen 72 yılı kapsıyor. neKitaplar tarafından çıkarılan kitap, pek çok bölümden oluşmakla birlikte, en ayrıntılı bölümü Vosvos'un gelişim tarihinin anlatıldığı "Vosvos ve Yeryüzü Güncesi" oluşturuyor. Bu bölüm, Ferdinand Porsche'nin tasarım bürosunu açtığı 1931 yılından başlıyor ve son Vosvos'un üretildiği 2003 yılında sona eriyor. Vosvos'un değişimi fotoğraflarla anlatılıyor.

Kitapta yalnızca, Vosvos'un öyküsünden söz edilmiyor. Gazeteci, yazar, müzisyen ve ressamın, geçmiş yıllarda Vosvos'ta ilgili yazdıkları yazılarla, yıllara göre Vosvos'un üretim ve teknik özelliklerinin bulunduğu bölümler de bulunuyor. Kitabın son bölümünde Vosvos terimleri sözlüğü yer alıyor.



Antik Çağ'da Bağ ve Şarap, bir içecek olarak gündelik hayatın her gün daha fazla içine yerleşen, sosyal alışkanlıkları etkileyen şarabın bir anlamda çocukluk dönemini anlatıyor. Bağ ve şarap sanatının bugün ulaştığı noktanın arkasında binlerce yıllık bir birikim vardır ve Avrupa'nın modern bağcılar ve şarap üreticileri bu birikimin varlığını "şarap ve bağ tarihçileri" vasıtasıyla bilirler. Anadolu bağ ve şarap konusunda aslında uzun bir geçmişe sahiptir. Bu geçmiş üzüm yetiştiriciliği, bağılıktan şarabın üretimine, dağıtımına, ticaretine ve sosyal hayata etkisine kadar pek çok değişik yüzüyle karşımıza çıkar.

Ersin Doğer, şarabın antik dönem hikayesini efsaneler, gerçekler ve kaynaklar vasıtasıyla araştırırken, bir yandan da Anadolu'nun zengin kültürünün bir parçası olan şarabın bu coğrafyadaki ilk dönemiyle ilgili bilgiler de sunuyor. Anadolu'nun zengin kültürünün önemli bir ögesi olan şarabın, bu topraklardaki tarihini anlatan "Antik Çağ'da Bağ ve Şarap" İletişim Yayınları'ndan çıktı. 197 sayfadana oluşan, bağ ve şarabın öyküsünü anlatan kitap, konuyla ilgilenenler için kapsamlı bir kaynak niteliğinde.



DİNLEYİCİNİN KİTABI

Borusan Kültür ve Sanat Yayınları'ndan çıkan Üner Birkan'ın "Dinleyici'nin Kitabı", yeryüzündeki bütün insanların kullandığı ortak dil olan müzik konusunda dinleyiciye oldukça zengin bir kaynak sunuyor. Müzik, besteci, dinleyici ve seslendirici olarak üç temel ögeye sahip. Dinleyici müziği, toplumsal planda var eder. Amatör dinleyiciler için olduğu kadar profesyonel dinleyiciler için de bir başvuru kaynağı niteliğinde olan "Dinleyici'nin Kitabı", müzik yazarı Üner Birkan'ın neredeyse 50 yıllık birikimini aktardığı Türk dinleyicisine yönelik bir konser rehberi. Kitapta, kısaca "klasik" diye nitelenen orkestra eserleri ortaya çıkarmış olan 129 bestecinin yaşam öyküleri ve sanat anlayışlarının belli başlı özellikleriyle birlikte, 400 kadar eserin kapsamlı açıklamaları bulunuyor. Kitapta, Cumhuriyet sonrasında yetişen, bir bölümü günümüzde de eser vermekte olan, 31 Türk bestecisi de 62 eserle yer alıyor.

Kitabın sonunda dinleyicilere yol göstermesi için belli başlı terim açıklamalarının bulunduğu "Terimler Dizini" ve dilimizde yayımlanmış çoğu kaynak niteliğindeki yayınların bir listesiyle, Türk bestecileriyle ilgili senfonik eserlerin CD kayıtlarının listesinde yer alıyor.



ANNEANNEMİN MUTFAĞI

Yemeklere, doğdukları ve yaşadıkları kentlerin, onları pişiren insanların ruhları sızıyor. Mutfaklardan yayılan her kokunun bize farklı bir yeri, bir insanı, bir anı hatırlatması bundandır. Kitapta, çok kültürlü İstanbul'un çeşitli semtlerinden derlenmiş, üç kuşak boyunca çeşitli sofralarda, farklı damakların beğenisine sunulmuş, çorbadan salataya, börekten dolmaya, zeytinyağından tatlıya kadar 147 benzersiz lezzet var. Kokularıyla, tatlarıyla sizi zamana ve mekanda hoş yolculuklara çıkaracak tarifler... Yelda Sönmez, "el ayarı göz kararı"yla yaptığı yemekleri ölçülere dayandırarak tek tek uyguladı ve lezzet açısından test etti. Özenle pişirilen yemekler aynı özenle fotoğraflandı. Sönmez, Türk mutfağının yanı sıra çeşitli mutfaklar üzerine de araştırmalar yaptı.

Öğrendiklerini Bodrum Hadigari Restoran Bar'da konuklarına sundu. Dört yıldır İstanbul mutfağı üzerine çalışıyor, yazılı ve sözlü kaynaklardan yararlanarak yemek tarifleri ve sofraya kültürü üstüne bilgi ve belge topluyor yemekle ilgilenenler, İstanbul'un kültür mozaiğinden kaynaklanan değişik yemek kültürlerinden nefes tatlar sunabilecek bu yapıtı kaçırmamalıdır.



MISIRBİLİME GİRİŞ

Mısır'ın ilk kralları, İÖ yaklaşık 3 binli yıllarda hüküm sürmeye başladılar. Mısır halkı bin yılları aşan varoluşu sırasında köklü bir dinsel ve toplumsal örgütlenme yarattı. Kendi mitlerini var edip, kapsamlı bir panteon oluşturdu. Nil'in taşmalarını hesaplamak için diğer yandan öte dünyayı anlatan rehberler yaratıyorlardı. Kendi coğrafyalarının diğer halkları ve inanışları üzerinde tartışmasız bir üstünlük kurdular. Askeri yenilgilerle tarih sahnesinden silindiklerinde dinsel örgütlenmeleri, inanç sistemleri ve toplumsal ilişkileri, Yunan ve Roma kültürünü çoktan etkilemiş ve batı uygarlığının temellerine nüfuz etmişti. Tarihin seyri içinde Mısır yalnızca arkeolojik bir hasat bölgesi olarak kabul gördü. Uygarlığın "yitik" kültürüyle karşılaşması ancak, hiyeroglif yazının 1822'de çözümlenmesiyle mümkün oldu.

Kabalıcı Yayınevi'nden çıkan kitap, piramidin taşlarını teker teker yerine koymaya uğraşan çok yönlü bir inşaat faaliyeti olarak günümüze kadar sürdü ve hala sürüyor. Alanının en önemli isimlerinden biri olan Erik Hornung, Mısır bilime Giriş'te bu tamamlanmamış piramidin bir resmini çiziyor.



URARTU KRALLIĞI TARİHİ VE SANATI

Demir çağda Van Gölü Havzası'nı ana yerleşim merkezi olarak seçen Urartu Krallığı'nı konu alan kitap, Prof. Dr. Altan Çilingiroğlu tarafından hazırlandı. Urartu Krallığı'nın tarihi ve sanatı, bu konuda bir çok kitap ve sayısız makaleler yayınlanmış olmasına karşın, konuyla doğrudan ilgisi olmayan okuyucular tarafından pek fazla bilinmez. Kitap hazırlanırken bu göz önünde bulunduruldu ve konuyla ilgili bilim adamlarının dışında geniş bir okuyucu kitlesinin ilgisini çekecek şekilde dipnotsuz ve yazılı kaynaklardan alıntılar yapılarak yazıldı. Kitapta, Urartularla ilgili bugüne kadar yapılan araştırmalar, Urartu coğrafyası, tarihi, eserleri, gelenekleri, sanatları ve dinine kadar her türlü bilgiyi bulabilirsiniz.

Kitaptaki 100 fotoğraf Altan Çilingiroğlu ve Haluk Sağlamtimur tarafından çekildi ve 34 çizim de Zafer Derin ve Dilek Öztürk'e ait. 1997 yılında Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı tarafından bastırılan eser, Urartu tarihini ve sanatını konu alan Türkiye'deki ilk denemelerden biri. Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı, kitabın sahip olduğu bu nitelikte, pek fazla bilinmeyen Urartu uygarlığına ışık tutmakta öncülük ediyor.





Jean Harlow: 1930'lu yılların film yıldızı Harlow'un güzelliği "sarışın" ve "seksi" olmasına bağlıyordu.



Marlene Dietrich: Dietrich, erkeksi ve soğuk yüz hatlarıyla farklı bir güzellik anlayışını simgeliyordu.

insanoğlu çok eski yüzyıllardan beri güzellik kavramıyla içli dışlı. Mitolojiye damgasını vuran güzellik tanrıçaları bir tarafa, arkeologların Eski Mısır'da, MS 4. yy'da ilk kozmetik ürünlerinin kullanıldığına dair kalıntılar bulması, güzellik kavramının köklerinin ne kadar eskiye dayandığının bir göstergesi. Yüzyıllardan bu yana güzellik kavramı şiirde, müzikte, resimde, sanatın tüm dallarında hayat buluyor. Kimi zaman bir bakış, kimi zaman bir dokunuş, kimi zaman bir söz, kişiyi başkasının gözünde güzel kılıyor. Güzellik, çoğunlukla insan vücuduyla özdeşleştiriliyor.

Güzellik denince akla "neden güzelliğin kadınlara atfedildiği, neden hemen her kültürde güzel olmak için kadınların fedakarlık yaptığı ve acı çektiği" soruları geliyor. Bu cevaplanması güç sorular yalnızca modern dünyaya ve toplumlara ait değil aslında. Antik Yunan'a kadar uzanıyor. Antik Yunan'da kadın değil, erkek vücudu güzellik simgesi sayılıyordu. Buna karşın, modern çağda güzellik kavramı kadın ve kadın vücuduyla bir tutuluyor. Zamandan ve kültürden bağımsız olarak çağlar boyunca, erkeklerin değil, kadınların güzel olmak için acı çektiği görülüyor. Afrika Burma'da, Pado-ung kadınlarında uzun boyun bir güzellik simgesi. Uzun boyunlu olabilmek için boyunlarına halka takıyorlar. Uzakdoğu'da kadınlarda küçük ayak güzel bulunduğu için, kadınlar ayaklarını sıkı sıkıya bağlayarak büyümelerini engelliyordu. Avrupa'daysa kadınlar yüzyıllar boyunca, iç organlarına zarar vermek pahasına, bellerini sınımsız korseselerin içine hapsediyordu. Günümüzdeyse her yaşta kadın, bakımlarına tonlarca para harcıyıp, hep güzel ve bakımlı olmaya çalışıyor.

Peki güzelliğin bir tanımı var mı? 21. yy'da moda sayfalarında, reklamlarda gördüğümüz kusursuz vücutlu, uzun bacaklı kadın mı daha güzel, yoksa Osmanlı İm-

Ayna ayna söyle bana...



Venus: Aşk ve güzellik tanrıçası Aphrodite'nin doğuşu iki ayrı kaynaktan iki farklı görüşle anlatılmaktadır. Bunlardan erken tarihteki olan Homeros'ta Aphrodite Okeanos'un kızı olan Dione ile Zeus'un kızıdır. İkinci efsane ise Hesiodos'ta geçer. Aphrodite burada denizin köpüklü dalgalarından doğmuştur.

The Birth of Venus, Botticelli 1486

paratorluğu zamanındaki tıbbi vücutlu, hülyalı bakışlı kadın mı? İdeal vücut ölçüleri mi daha önemli yoksa anlayış, sevecenlik gibi duygular mı? Ruh güzelliği mi yoksa fiziksel güzellik mi tercih edilmeli? Bu soruların kesin cevapları yok. Tarihteki örnekler, farklı yüzyıllarda dış güzelliğin farklı tanımlandığını işaret ediyor. Yapılan son araştırmalara, güzellik kavramının doğmadan önce beyinde mi oluştuğu yoksa kültürel olarak mı belirlendiğini belirlemeye çalışıyor.

İngiltere Exeter Üniversitesi'nde yapılan bir araştırma, güzellik kavramının doğmadan önce beyinde oluştuğunu, bebeklerin yetişkinler tarafından güzel bulunan insan yüzü resimlerine daha çok ilgi gösterdiğini ortaya koyuyor. Öte yandan güzellikle ilgili kesin bir tanım yok.

Güzellik kavramının ilk sembollerinden biri olan Willendorf Venüsü, abartılı büyüklükteki göğüsleri, geniş kalçası, beli ve baseni, doğurgan yapısıyla 20 bin yıl öncesinin arzu duyulan, ideal kadını temsil ediyor. Antik Roma ve Yunan'daysa fiziksel aktivitelerle şekillenmiş, kaslı, yuvarlak hatlı, sportif kadın vücutlarının öne çıktığı görülüyor. Ortaçağ'da, tüm bedensel zevklerin inkarıyla birlikte kadınlar, cinsel çağrışımlardan uzak soluk yüzleri ve cılız bedenleriyle ortaya çıkıyor. 16. ve 17. yy'da Barok dönemde şişman ve yuvarlak hatlı kadınlar ideal olarak tanımlanıyor. 19. yy'da Viktorya dönemi kadınlarının sorumluluklarından biri de güzel olmak.



Güzelliğin tanımı nedir? Neden güzellik hep kadınlara atfedilir? Güzellik biyolojik bir kavram mıdır, yoksa önemli olan ruh güzelliği midir? Çağlar boyunca hep aynı tarz kadınlar mı güzel sayıldı?



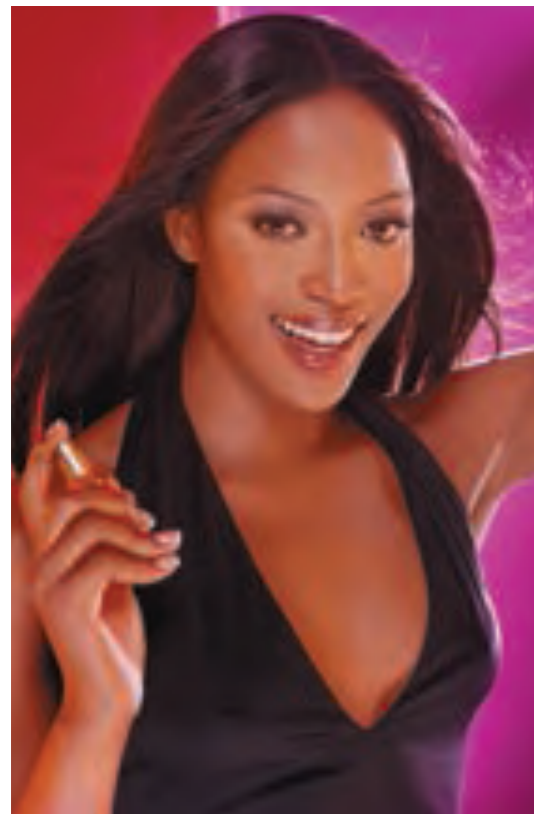


Twiggy: 1960'ların sıska ve çocuk vücutlu modeli farklı bir güzellik anlayışının başlangıcını simgeliyor.



Nefertiti: Büyüleyici güzelliğiyle dillere destan olan Mısır Kraliçesi Nefertiti, M 14'nc yüzyılda Eski Mısır'da yaşadı. Nefertiti'nin kelime anlamı da "gelen en güzel" olarak biliniyor.

Lara Croft: Bir bilgisayar oyununun kahramanı olan kaslı, güzel vücutlu, çevik Croft, teknoloji ve internet çağının sanal güzeli. 21. yy'da daha pek çok sanal güzel olacak gibi gözüküyor.



Noami Campbell: Günümüzün en güzel ve alımlı top-modellerinden Naomi Campbell, uzun boyu ve bacakları ile "siyah kuğu" lakabını aldı.

20. yy'da, güzellik tamamıyla dış görünüş ve seksüel cazibeyle eř tutulmaya başlandı. Sarışın ve kusursuz vücut ölçülerine sahip Marilyn Monroe, 1950'lerin büyük, kahverengi gzl Audrey Hepburn' hep bu anlayışı yansıtıyor. 20. yüzyılın sonuna doğru bu kez ince, minyon ve çocuk görünüşlü "Twiggy" ise yeni bir güzellik tanımı. Peki ya 21. yy'ın kadını? Günümüzde başka bir durum söz konusu. Bugün artık dış görünüş ve vücut, kişisel imajı destekliyor. İdeal kadın tipi zayıf, uzun boylu, bakımlı bir kadın. Kadınlar, moda dergilerinden fırlayan kadınlara benzemek için a kalıyor, estetik operasyonlar geçiriyor. Hatta, birçok yerde karşımıza tek tip insanlar çıkıyor.

Günümüzün kadını, güzellik standartlarını yakalamak için teknolojinin sınırlarını zorluyor. Her yaşta güzel ve bakımlı olmak istiyor. Bu anlamda, yaşlanmayı geciktirici beslenme diyetleri, anti-aging programları, anti-oksidanlara rağbet giderek artıyor. Moda, kozmetik sektörü, plastik cerrahi de hep yeni güzellik anlayışlarından besleniyor ve bu anlayışları besliyor. Kozmetik sektöründe aynalara özgürce bakabilen kadınlar yaratıyoruz deniyor. Kadınlar, neden genel güzellik tanımlarına uymadıklarında aynalara özgürce bakamıyor?

Anlaşılan modern çağ ruhtan çok vücutla ilgileniyor. Güzellik, artık doğa tarafından verildiği gibi kabul grmyor. Parlatılması, değiştirilmesi gereken bir imaj...

Yaşar Üniversitesi yeni dönem



“Gençlere modern imkanlar sağlayarak kaliteli ve dünya standartlarında bir eğitim sunmak, araştırma ve teknolojik yeniliklerin ışığında çağa uygun nesiller yetiştirmek” misyonuyla, Selçuk Yaşar tarafından kurulan Yaşar Üniversitesi, yeni bölümleriyle bu alanda iddialı olduğunu bir kere daha gösteriyor.

Yaşamını ilklerle, başarı öyküleriyle doldurmuş bir sanayici, bir iş adamı, bir lider ve hepsinden önce bir eğitmen Selçuk Yaşar. Yanında çalışan işçisini, yöneticisini her fırsatta eğitmeye, bilgi ve değerlerle yükseltmeye gayret etmiş... Sadece çalışanına değil, yolu yakınından geçen herkese eğitimin önemini anlatmaya çalışmış, herkese bilgisinden, tecrübesinden katacak bir şeyler bulmuş.

Bununla da kalmamış, kitaplar yazmış; 10'u aşkın kitabı var. Kurduğu vakıflarla da eğitime hizmet etmiş... 1974 yılında kurulan Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı, her yıl orta ve yüksek öğretim kurumlarında okuyan yetenekli, çalışkan, başarılı, ancak maddi olanakları kısıtlı öğrencilere, vakfın “Öğrenci Burs Yönetmeliği” çerçevesinde burs veriyor. Milli Eğitim Bakanlığı işbirliğiyle eğitime kazandırdıklarıyla pek çok öğrenci yetiştirmiş. Ege Üniversitesi Anaokulu, Selçuk Yaşar İlköğretim Okulu, Durmuş Yaşar İlköğretim Okulu, Selçuk Yaşar Boyacılık Endüstri Meslek Lisesi, Çeşme Alaçatı Lisesi... Ve üniversite hayali de gerçek oldu... Yaşar Üniversitesi.

“Gençlere en modern imkanları sağlayarak kaliteli ve dünya standartlarında bir eğitim sunmak, araştırma ve teknolojik yeniliklerin ışığında çağa uygun nesiller yetiştirmek” misyonuyla, Selçuk Yaşar Spor ve Eğitim Vak-

fı Kurucu Başkanı Selçuk Yaşar tarafından kurulan Yaşar Üniversitesi, 2002 yılı ekim ayında öğretime başladı. Bünyesinde Fen-Edebiyat, İktisadi ve İdari Bilimler, Mühendislik ve Mimarlık, İletişim, Hukuk Fakülteleri'nin yanı sıra, Yabancı Diller ve Meslek Yüksekokulu ile Fen Bilimleri ve Sosyal Bilimler Enstitüleri yer alıyor.

“Yaşar Üniversitesi, mezunlarının yarışmacı bir iş ortamında, özgüveni olan, karar verme becerisi yüksek ve küçülen dünyamıza ulusal ve uluslararası boyutta çok dilli ve çok kültürlü donanımla girerek, iş dünyasında başarılı olmalarını amaçlamaktadır. Bu çerçevede Yaşar Üniversitesi, Atatürk ilkelerine ve liberal demokrasiye gönülden bağlı ve inanmış gençler yetiştirecektir” diyor Selçuk Yaşar ve ekliyor “Cumhuriyetin bize emanet ettiği gençleri, yeni yüzyılın ihtiyaçlarına uygun donanımla ve aynı zamanda gelenek ve değerlerimizle bütünleşmiş olarak yetiştirmek, bizim eğitimdeki temel hedefimizdir.”

Bu yıl fakülteler bünyesinde yeni açılan Turizm ve Otel İşletmeciliği ile İç Mimarlık bölümleri, Meslek Yüksekokulu bünyesinde ise Grafik Tasarım ve Turizm Rehberliği programları, 2004-2005 eğitim öğretim döneminde ilk öğrencilerini alacak. Açılan yeni bölümler, zenginleşen programlar, artan öğrenci ve akademik kadroyla birlikte, “Önümüzdeki yıllarda öğrencilerimizin uluslararası nite-

liklere ve özelliklere sahip bir üniversite kampüsünde eğitim görmeleri amacıyla, Seferihisar Çamlı Köyü mevkiindeki Hedef Çiftliği'nden tahsis ettiğimiz 200 dönüm araziye Yaşar Üniversitesi'ne ayırdık, kampüsün inşaat hazırlıkları son aşamaya geldi” diyor Selçuk Yaşar.

Bir yandan eğitimin yapıldığı ortamı zenginleştirme, diğer yandan deneyim, bilgi, birikim kazandırma çabaları... 2005 yılında Yaşar Üniversitesi kongre, konferans, seminer gibi etkinliklere de ev sahipliği yapacak. “Geçtiğimiz yıl, konusunda uzman yerli ve yabancı pek çok akademisyen, yazar ve bürokratın katılımıyla fen bilimlerinden yönetim bilimlerine, sanattan teknolojiye pek çok başlıkta panel, seminer, konferans düzenlendi. Üniversite gençleri, teorik bilginin yanı sıra uzman ağzlarından pratik bilgileri, tecrübeyi, görüş ve düşünceleri dinlemeyi, dile getirmeyi, paylaşmayı öğreniyorlar. 2005 yılında üniversitemizde “I. Uluslararası İşletme, Ekonomi ve Yönetim” konulu konferansın hazırlıklarını yapıyorlar, geleneksel hale getirilecek” diye açıklıyor Selçuk Yaşar.

Yaşar Üniversitesi bünyesinde açılması kararlaştırılan “Meslek Edindirme Kursları” da yakında ilan edilecek, böylece akademik programın yanı sıra kurslar yoluyla da eğitimin farklı bir boyutuyla halka uzanacak Yaşar Üniversitesi'nin eli.

Yaşar Topluluğu 73. İzmir Enternasyonal Fuarı'nda

Yaşar Holding, bir İzmir geleneği olan İzmir Enternasyonal Fuarı'nda (İEF), tüm topluluk şirketlerinin bir arada toplandığı kurumsal standında ziyaretçileriyle buluştu. 513 metrekaarelik alanıyla 73. İEF'in en büyük standı olma özelliğini de taşıyan Yaşar Holding Kurumsal Standı, fuar süresince eğlenceli gösterileriyle de ziyaretçilerin uğrak yeri oldu. 60 ülkenin katıldığı ve 325 yabancı firmanın ürünlerini sergilediği fuarda, onur konuğu ülke Rusya idi. Çeşitli ülkelerden 16 bakanın katılımıyla gerçekleşen açılış törenine katılan İzmir Valisi Yusuf Ziya Göksu da fuar kapalı alanı 4. holde yer alan Yaşar Holding Kurumsal Standı'nın ziyaretçileri arasındaydı. Topluluk şirketlerini oluşturan gıda sektör lideri Pınar, boya ve kimya sektörünün önde gelen markası Dyo'nun yanı sıra Viking Kağıt, Desa-Otak, Çamlı Yem ve Besicilik/Çamlı Damızlık, Bintur, Altın Yunus, Batı Sigorta, Yaşar Dış Ticaret ve Yaşar Üniversitesi ürün ve hizmetlerini aynı çatı altında, fuar katılımcılarına sundu. Yaşar Holding standında sergilenen Yaşar Eğitim ve Kültür Vakıfları yayınları, sanat ve tarih meraklıları tarafından mercek altına alındı.



deği de standı canlandıran dakikalar yaşatırken, ziyaretçilere Viking Kağıt'ın yeni ürünlerinin tanıtımı da yapıldı.

Pınar standında Pınar Et, Süt, Balık, Su ve İçecek ürünlerinin sergilenmesinin yanı sıra eğlenceli aktiviteler de yaşandı. Pınar Karşıyaka Basketbol Takımı oyuncularının standı ziyareti de standı ilgilili katlayarak çoğalttı. Fuar ziyaretçilerinin tüketim ihtiyaçları ise Pınar Grubu'nun fuar açık alanında yer alan "corner"ından giderildi. Dyo grubu standında fuar süresince inşaat boyaları, mobilya sistemleri, sanayi boyaları, oto boyaları ve matbaa mürekkepleri ürün tanıtımları, teknik bilgilendirmeler, kartela ve broşür dağıtımı yapıldı. Viking paravanında küçük ziyaretçilere eğlenceli oyunlar oynatan Lily ör-

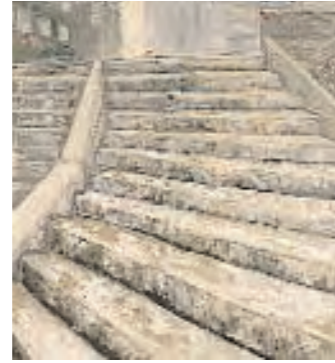
Desa-Otak'ın buhar kazanları maketlerinin ilgi çektiği Yaşar Holding standında, Batı Sigorta, tüm sigortacılık ürünleri hakkında Çamlı Yem ve Besicilik ise BioFarm ve BioAqua markalarıyla ilgili katılımcılara detaylı bilgi aktardı. Ziyaretçiler ayrıca Altın Yunus ve Bintur'dan Eylül ayı özel fiyatlarıyla ilgili bilgi alma şansına da sahip oldular. Yaşar Üniversitesi'nin de bu yıl öğrencilere ilk defa merhaba deme imkanı bulunduğu standda, akademik program dahil edilen yeni bölüm ve programlar hakkında da bilgi verildi.



Dyo Resim Yarışması sonuçlandı



Barış Yılmaz - Yaşam ve Ben 1
Gülgün Başarır - Merdiven



Nurhan Altay - Uyku
Şuayyip Yüce - İsimsiz



Dyo 31. Resim Yarışması'na İstanbul'dan 307 sanatçı 534 eserle, Ankara'dan 233 sanatçı 440 eserle ve İzmir'den 196 sanatçı 355 eserle katıldı. Toplam 736 sanatçı, 1329 eserle mücadele etti.

Bütün eserler seçici kurul üyelerimiz Prof. Aydın Ayan, Yalçın Gökçebağ, Abdülkadir Günyaz, Prof. Hüsamettin Koçan, Prof. Hayati Misman, Prof. Cuma Ocaklı ve Prof. Dr. Adnan Turani tarafından 19 Ağustos'ta İstanbul'da, 20 Ağustos'ta Ankara'da, 3 Eylül 2004 tarihinde de İzmir'de ön elemeler yapıldı.

İstanbul, Ankara ve İzmir'de yapılan ön elemelerde seçilen 135 eser arasında 4 Eylül 2004 tarihinde Çeşme Altın Yunus'taki değerlendirmeler sonrasında, 42 adet pentür ve 10 adet özgün baskı resim, toplam 52 adet eser sergilenmeye değer bulundu.

Pentür dalında başarı ödülü alan sanatçılar ve eserleri şöyle: Nurhan Altay/Uyku, Gülgün Başarır/Merdiven, Barış Yılmaz/Yaşam ve Ben 1, Şuayyip Yüce/İsimsiz. Özgün baskı dalında başarı ödülünü ise Hikmet Sever/Bilal'e....Kitapta Yazdığı gibi adını taşıyan eseriyle aldı.

Seçici kurulun bu değerlendirmedeki kistasları, her zaman olduğu gibi eserlerin özgünlükleri, sanatsal yaklaşımlarında ve anlatımlarındaki, çağdaş tavrılar oldu.

Çeşme Altın Yunus'ta dört sergi

Çeşme Altın Yunus Sanat Galerisi, 03 Temmuz-13 Ağustos 2004 tarihleri arasında ressam Fahri Sümer'i, 24 Temmuz-13 Ağustos 2004 tarihleri arasında gravür sanatçısı Fatih Mika'yı, 14 Ağustos 2004'te ressam Cavit Atmaca'yı ve son olarak 4 Eylül-24 Eylül 2004 tarihlerinde de ressam Asım İşler'i ağırladı.

Ressam Fahri Sümer, 1942 yılında Bozüyük'te doğdu. 1956 yılında İstanbul Güzel Sanatlar Akademisi'ni bitirdi. Eğitimini Halil Dikmen, Cemal Tollu, Neşet Günel atölyelerinde tamamladı. Sanatçı, halen Dokuz Eylül Üniversitesi Buca Eğitim Fakültesi'nde Resim Bölümü Başkanlığı görevini yürütüyor. Fahri Sümer, resimsel kişiliğini Rembrandt, Cezanne, Bernard Buffet ve Çin, Japon sanatlarından etkilenecek oluşturmuş. 1990'dan

bu yana sadece İzmir ve çevresini çizen Fahri Sümer, çizgiyi ön planda tutan bir oluşum içinde, insanla, yaşadığı çevre arasındaki uyumu, soyutlayıcı bir eğilimde yansıtır. Yurt içi ve yurt dışında çeşitli kişisel ve karma sergiler açan Fatih Mika, 1956 yılında İstanbul'da doğdu. İlk ve orta öğrenimini İstanbul'da tamamladı. İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Felsefe bölümünü yarıda bırakarak Yugoslavya'ya giden Fatih Mika, Sarayevolu Güzel Sanatlar Akademisi Grafik (Gravür) Bölümü'nden mezun oldu.

Akademi'nin Dzevad Hozo Atölyesi'nde ihtisasını tamamlayan sanatçı, çalışmalarını 1989 yılından bu yana Roma'da sürdürüyor. Fatih Mika'nın figürleri, bazen sadece sezdiriyor. Sıvaları dökülmüş bir duvar tarafın-

dan yutulmuş, sanki şafağın ilk ışıklarıyla bunlar gözden kaybolup gideceklermiş gibi duruyor, bazen figürlerindeki martıların yaşamın kendisi olan iç dinamiğinin görüntülerine dönüşmek üzere havalanabiliyor ya da kuş niteliklerini yitirebiliyorlar. Sanatçı, çalışmalarındaki görme süreci içinde, imgelerin sözcükle ilişkisini koruyarak aynı zamanda onlardan bağımsızlaşıyor. Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı'na bağlı olarak sanatsal faaliyetlerini sürdüren Selçuk Yaşar Sanat Galerisi, Türkiye'nin ilk özel müzesi olan Selçuk Yaşar Müzesi bünyesinde, 1990 yılında hizmete girdi.

Bugüne kadar pek çok sanatçının eserlerini sanatseverlerle buluşturan Selçuk Yaşar Sanat Galerisi, eserleri sadece İzmir'de değil, farklı mekanlarda da sergiliyor.



Fatih Mika



Fahri Sümer

ATC Türkiye Tanıtım Programı Altın Yunus'ta

Amerikan Türk Konseyi (ATC) Başkanı Lincoln McCurdy ve Amerikan Kongre Üyesi Danışmanları için düzenlenen Türkiye Tanıtım Programı çalışmaları, Çeşme Altın Yunus'ta başladı. Her yıl Türkiye'nin değişik bir bölgesinin tanıtılması amaçlanarak yapılan ATC Türkiye Programı'nda katılımcılar değişik kültürel ve

eğitsel aktivitelerde bulunuyor. Çeşme'ye gelen konuklara evsahipliği yapan Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu, ATC Türkiye Programı hakkında "Problemlerin bire bir görüşmelerle halledilebilmesi ve Türkiye'nin tanıtılması için büyük önem taşıyor" dedi.



Dyo ilk onda

İstanbul Sanayi Odası'nın (İSO), Türkiye'nin 500 büyük sanayi kuruluşunu izleyen İkinci 500 Büyük Sanayi Kuruluşu Raporu açıklandı.

Yaşar Grubu şirketlerinden Dyo, bu sıralamada 10'uncu oldu. Ege Bölgesi'nden toplam 80 firma, İkinci 500 Büyük Sanayi Kuruluşu sıralamasına girdi.

Türkiye'nin en büyük ikinci 500 büyük sanayi kuruluşunun 2003 yılındaki üretimden satışları 16 katrilyon 836 trilyon 732 milyar 659 milyon lira olarak gerçekleşti. 4.1 milyar dolarlık ihracat gerçekleştiren söz konusu sanayi kuruluşları, 177 bin 614 kişiye istihdam sağladı.

Pınar'dan yeni balık market

Yaşar Holding, balık market zincirinin ikincisini Al-sancak'ta hizmete açtı. Balık ve hazır balık yemeklerinin satışa sunulduğu marketin açılışının da katılımıyla gerçekleşti.

Açılışa Tarımsal Üretim Grubu Başkan Yardımcısı Hasan Girenes ve Pınar Et Genel Müdürü Zeki Ilgaz da katıldı.

Sound of music



He was a child of just eight when he first stepped into the house of Cernal Reşit Rey. Such was his passion for music that he used the pocket money his father gave him to take music lessons from Rey on the sly. As a child, he wrote melodies for the stories he read. His father's career in textiles held no interest for him; he had already made his choice. The alternative was a comfortable life as a textiles engineer or being a musician in music halls reeking of meatballs.

He picked the hard option and climbed the ladder rung by rung to get where he is today. Most of us know Fahir Atakoğlu from the memorable soundtracks he composed for documentary series such as 'Demir Kırat' ('Will of Iron'), '12 Eylül' ('12 September'), 'Kıbrıs' ('Cyprus'), 'Sarı Zeybek' ('Dance of Atatürk') and 'Doğu'nun Işığı' ('Light of the East'). Atakoğlu, who has been living in the USA since 1990, makes a splash with every project he puts his name to. He is one of those gifted artists, whose work is admired by most and face is recognized by almost none. This perhaps

explains why he considers it necessary to introduce himself by name. According to Atakoğlu, "Listening to classical music doesn't make a community any the superior. The value of a country or community shouldn't be judged by the proportion of classical, rock, pop or hip-hop music it listens to, because music isn't that kind of thing." He describes music in the following terms: "The point is not understanding or knowing about music. To be moved by the music of Beethoven or Chopin or to like guitar music you don't have to be able to perform it. Feeling is important. I'd like everyone to listen to my music and for it to survive for generations to come. You can only achieve this by doing what you feel. I never define my audience in the sense that my music is for this or that kind of person. If a musician wants to make a mark, he or she must be able to share his/her feelings accurately and sincerely. However much I want the whole world to listen to my music, I've never had hang-ups about doing something that makes the charts. Musicians shouldn't have those kinds of worries."

Dieting without realizing



Breakfast: 1 matchbox-sized piece of cheese, 1 slice of wholemeal bread.. Lunch: Xg boiled meat, 1 undressed salad.. Dinner: 1 undressed salad.. Forbidden: sugar, cakes, biscuits, desserts, alcohol.. And what was the story with pasta and rice? Have you had it with all that? And strawberry diets, the Madonna method of shedding weight, the bikini diet, the vegetable diet, X soup or lemonade diets?..

When new diets are appearing every day, do any of them actually do anything for you? Or is it always a case of one step backwards because you pigged out one day after losing a couple of kilos through virtual starvation? The dietician, Selahattin Dönmez, talks of a new concept that does away with all these problems. The concept? Dieting without realizing it. Here is a concept that promotes a balanced diet, allowing you to eat meat, vegetables, dairy products, desserts, fish, chicken, and even cakes, pastries and kebabs. The secret is to balance the nutritional content and watch the size of your portions. Dönmez explains: "Eating is an indispensable part of life. You can wear the same

jacket for five years or just five weeks. Buy a pair of shoes and you may get 10 years' mileage out of them. But eating involves an important atmosphere; it's something that has to be done morning, noon and night. People's impulse to eat is something altogether different. It may be about metabolic, environmental and social factors; it may reflect a syndrome associated with dietary disorder. Whatever the underlying reason, we've found that by following a dietary model that combines meat, dairy products, fruit and vegetables, people lose weight and keep the weight off.

The concept of a healthy diet is a long-term thing and, more importantly, means losing weight evenly and over the appropriate time span. There can be no question of whether it's healthier to lose weight over the short term or long term. According to a statement by the World Health Organization, losing between 250g and 1kg a week is healthy. For overweight people, timing is a very important criterion. The more weight they lose in the less time, the more successful they see themselves."

“Tradition means color”



The Turkish Republic inherited an extraordinary legacy: a land that has been home for centuries to a diversity of civilizations and a historic and cultural heritage to match. But today the Republic, is being rocked by the winds of globalization.

It is argued the world over that individual cultures should not be subsumed into a single global culture; that they should fight to preserve their identity. In this context, traditions are seen as instruments that define cultures and ensure their continuity into future generations. So what is being done to preserve culture in today's Turkey, a country that took over the 600-year legacy of the Ottoman Empire, but has since turned to face firmly west and is now anxious to join the European Union? Is any effort being made to keep up traditions? What happens if not? How will the European Union and Turkey impact on each other in the cultural sense? In his book 'From Tradition to the Future', the eminent historian Prof Dr İliber Ortaylı stresses the importance of tradition in the survival of culture. Ortaylı explains: "Actually, it's the duty of every intellectual to

consider and discuss tradition and the future in conjunction. It's nobody's place to reject tradition, but knowing what tradition is and describing it accurately helps us to have a better gauge of the future." In terms of culture, traditions, Turkey and the western world, the historian has the following to say: "The majority of society doesn't mirror cultural values in its everyday life. Identities aren't forged around this culture. You can't escape tradition within a community because, like it or not, it incorporates the past. But if you reject tradition altogether, you create unnecessary problems. There's a breed of person in Turkey, who knows nothing about going out and has no idea how to dress for what occasion.

Some people turn up at graduation ceremonies in mini-skirts, others go everywhere with their heads covered. The crucial thing is how polar opposites live together and get along within the community. As people get used to and like living together, this becomes established as a tradition. And by adhering to these traditions people learn how to behave in moderation."

Judging by appearances...



Shoe styles are influenced by a string of factors, among them technological developments, weather conditions, lifestyles, religion, professions, status and cultural values. In the Middle East, flat shoes that are easy to slip on and off tend to be common, given that shoes must be removed before entering a mosque. In India, on the other hand, the feet are a symbol of beauty and eroticism, while local mythology associates the feet with fecundity and humility. China, meanwhile, is notorious for its now outlawed tradition of binding girls' feet during childhood. The underlying premise was that petite-footed women won greater esteem. The examples given above serve as an indication of the importance ascribed to feet and shoes throughout history. We extended our research a little further and cast a look at shoe collections from different ages and cultures. The Bata Shoe Museum in Toronto, which has an exhibition of 4500 years of footwear history and a collection of 12,000 pairs of shoes, started life with a private shoe collection garnered since the 1940s. Opening its doors in 1995, the museum houses the world's largest and most comprehensive collection of footwear.

Female directors



When women started directing films in Turkey, world cinema had long since celebrated its 50th anniversary and the Turkish film industry was well into adulthood. According to the books of film-writer Agah Özgüç, Turkish film production started gathering momentum in 1950. Up until 1951, not a single woman director had graced the industry. A glance at Turkish film industry records reveals that some 6000 films have been made to date. Of these, the number directed by women is no more than 100. Bearing in mind that Turkey has only 24 women directors, this figure is hardly surprising. The photographer Muammer Yanmaz has prepared a photography exhibition of 'Turkish Women Directors' for this year's Flying Broomstick Women's Film Festival. In so doing, he presents cinephiles with 15 Turkish directors, posing naturally in their own homes. The project, features 15 of Turkey's 24 women directors. They are: Biket İlhan, Birsen Kaya, Canan Evcimen Obay, Canan Gerede, Fide Motan, Füzûzan, Gülsün Karamustafa, Handan İpekçi, Işıl Özgentürk, Lale Oraloğlu, Seçkin Yaşar, Sunar Kural Aytuna, Tomris Giritlioğlu, Türkan Şoray and Yeşim Ustaoglu.

Picasso, inspired by food..



Creativity knows no bounds. There are times when the look in a child's eyes can move you to write poetry, times when the dish produced by a lover can inspire you to paint. Up to now, we have always known Pablo Picasso for his genius as a revolutionary painter, his colorful personality and political attitude. But here you will discover a very different side to the man; and one that will surprise you. You will hear how an artist, equally fond of food and women, used his creativity to paint exceptional pictures, the stories behind them and recipes from the great man himself. In the summer of 1898, when he was just 17, Picasso set off traveling with Manuel Pallares, a friend he made at the College of Fine Arts.

Painting, their passion in common, forged a strong bond between the two. By chance, they found a roof over their heads in Ports del Maestrat in the Ebro delta between the borders of Catalonia and Aragon and stayed here a while. Later, Picasso transferred his living quarters to some relatives of Manuel's in the picturesque village of Horta. Olive oil is the prime ingredient of Spanish cooking and here Picasso watched olives being transformed into oil.

“I'm no artist; I'm a painter”



Since his first exhibition in 1960, Gürol Sözen has become a well-known name in many fields of the arts. More than a few sources quote him as an "artist, traveler, writer, journalist, sculptor and art historian". For his part, Sözen picks an entirely different title for himself: a painter and decorator.. "I see art as painting and decorating," he says. "After all, painting and decorating is a fine branch of the arts. I find it hard to say that I'm an artist. You learn so many things when you're mixing the paint. I'd rather be like a regular painter." As for current trends in art philosophy, Gürol makes the following assessment: "We're sitting on such vast cultural assets here in Turkey, only no one is aware of it. Today, the entire world recognizes Anatolia as the land of the longest living civilizations. It's my view that communities unaware of their cultural make-up have no hope of preparing themselves for the future. In defining cultures of the past, people talk of a polytheistic age. But as I see it, the god worshipped today is money. A community that produced the poet Yunus Emre, the architect Mimar Sinan, the mystic Mevlana and the miniaturists shouldn't have reached this point."

Simply retired



Before embarking on his two-year round-the-world sailing marathon, Rahmi Koç took himself off to Çeşme to keep up the fishing tradition he has with Selçuk Yaşar. The two businessmen met some days ago and went fishing at dawn. Rahmi Koç and Selçuk Yaşar have a fair amount in common. Both are officially retired. In the case of Rahmi Koç, he consigned himself to supposed retirement. He may not meddle in day-to-day affairs or have anything to say if business is on course, but when things start going awry or important decisions need to be made, he is back aboard. By implication, then, his two-year yacht tour is sure to face interruption now and again. There will be times when he goes off for meetings and comes back. But there is no question of cheating: the boat will wait where he left it and only set sail again on his return. Cheating is a no-no as far as Rahmi Bey is concerned. This is a serious round-the-world adventure. I ask when the adventure will end. By way of reply, he says he will be having another, larger yacht built. A larger yacht means, presumably, a longer world tour..

Cooking is a mental exercise



Mention of food and cuisine in Turkey is sure to trigger associations of Ottoman cuisine, an establishment with a 700-year history. Feriye Lokantası, which opened its doors in 1997, is one of the better-known restaurants still applying the techniques, using the ingredients and serving the dishes of Ottoman cuisine. Owned by the Kabataş Foundation, Feriye Lokantası has a history dating back to Ottoman times.

The story begins in the second half of the 19th century, when the Ottoman sultans moved from Topkapı Palace to the magnificent residences they had built on the shores of the Bosphorus. Feriye, an Ottoman word used to describe the additions made over time to the Çırağan Palace, was a police station serving the Dolmabaçe and Çırağan Palaces, which at the time occupied the coastal strip all the way from Beşiktaş to Ortaköy. In later years, the site was used first as a warehouse for the state drinks and tobacco monopoly, Tekel, and latterly as a coal depot, before being restored by the Kabataş Foundation for Education and turned into a cultural complex. Today, Feriye Lokantası, a part

of the complex, offers a menu heavy in Ottoman accent. Vedat Başaran, the head chef and manager of Feriye Lokantası, has dedicated years to researching the culture of Ottoman cuisine and shares his knowledge of Ottoman and Turkish cuisine here with Yaşar readers. Says Başaran:

"East and west have had little influence on the Turkish palate. Middle Eastern cuisine certainly bears its hallmark, but not as far as flavors are concerned. In Lebanese cuisine, for instance, eggplant salad is made with a lot of tahini. Yet in Turkish cuisine, tahini is never used. In Ottoman times, bodies required oil-rich foods and this obviously reflected in the cuisine.

Ottoman was an extremely healthy cuisine because it closely paralleled the course of nature. When, for example, migrants from the east began eating regular loaf-bread in Istanbul rather than home-baked flatbread, they developed stomach complaints. The lesson of this is to eat a natural diet. And this is what the Ottomans did."