

# Turizmin önemini anlamak

**B**ir geleneksel turizm sezonunu kapamak üzere olduğumuz bugünlerde, turizme ödemeler dengesinde yer alan bir kalem olmanın yanında çok farklı işlevlere de sahip bir sektör olarak bakmamız gereğine içtenlikle inanıyorum.

Turizm en hızlı geri dönüşü olan, en iyi iletişimi sağlayan, emek yoğun özelliğiyle en büyük sorunumuz olan işsizliğin giderilmesinde etkin role sahip bir sektördür. Türkiye'ye birinci sınıf tatil kavramını tanıtan Çeşme Altın Yunus'un da içinde bulunduğu Yaşar Grubu, turizmin toplumda yarattığı çok yönlü etkileşimi ilk görenlerdendir.

Ülkemizin sahip olduğu potansiyel ise herkesçe bilinmektedir. Denizi, güneşi ile bir çekim merkezi olmakla birlikte tarihi, gastronomisi, folkloru, termal değerleri ve florası ile ülkemiz ve özellikle Ege Bölgesi artılara sahiptir. Dünya genelinde "Dünya Miras Listesi"ne kayıtlı dokuz adet varlığımız ise, ülkemiz potansiyelinin göstergelerinden sadece bir tanesidir.

Türkiye'nin uzun yıllar boyunca beklenen ölçüde yabancı sermaye çekememesi, AB üyesi ülke halklarının bazılarının Türkiye'yi aday ülke olarak algılama süreçlerinde yaşananlar, Türkiye'nin bir imaj sorunu olduğunu göstermektedir. Bu problemin üstesinden gelmede çok büyük aşamalar kaybettik ancak sür-

**Turizm en hızlı geri dönüşü olan, en iyi iletişimi sağlayan, emek yoğun özelliğiyle en büyük sorunumuz olan işsizliğin giderilmesinde etkin role sahip bir sektördür. Turizm öncelikli ulusal politikalar arasında yer almalıdır.**

dürülecek çabalarımızda turizmin önemli bir yeri olduğunu unutmamalıyız.

Yurdumuzu ziyaret eden turist sayısını, en önemli istatistik bilgi olarak sıklıkla duymaktayız. 12 ülke arasında yapılan bir araştırma göstermiştir ki Türkiye, turist sayısını en fazla artıran ülke konumundadır. Nitekim bu sayı şimdiden 14.6 milyona ulaşmıştır.

Genelde turistlerin amaçları ve beklentileri bilinmekle beraber, derinlemesine bilgi edinmek için geniş kapsamlı araştırmalar yapılması gerekmektedir. AB ile ilişkilerimizde turizm önemli bir rol oynamaktadır. Çünkü Türkiye'yi ziyaret eden turistlerin çoğunluğu AB ülkelerinden gelmektedir. Öte yandan AB ülkeleri ile Türk turizm sektörü rekabet halindedir. Bu noktada da turistlerin beklentilerinin doğru analizi ve turizm sektöründe yerel yönetimlerin, sivil toplum örgütlerinin daha fazla yer alması gereği öne çıkmaktadır.

Turizm öncelikli ulusal politikalar arasında yer almalıdır. Çünkü bölgesel kalkınma farklarını gidermede önemli bir rol üstleneceği açıktır. Ayrıca sigortacılık, ulaşım, altyapı, çevre, asayiş, gıda güvenliği, eğitim ve kültür alanları turizm sektörü ile iç içedir. Bu nedenle, Yaşar Grubu yalnız Çeşme-Altın Yunus ile değil bünyesinde bulunan şirketler ve mevcut vakıfları ile de dolaylı olarak turizme hizmet etmektedir.

Hepinize sağlıklı ve mutlu günler dilerim.

Saygılarımla,

Feyhan Kalpaklıoğlu  
Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı





Kapak görseli: serimaj / imagebank

60  
moda

# 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. No:28 Atılım İş Merkezi  
K:4 D:4 Zincirlikuyu-İstanbul  
Tel: 0212 347 70 70 Faks: 0212 347 70 77  
e-mail: indeks@indeksiletisim.com  
web: www.indeksiletisim.com

Yazı İşleri  
Yayın Direktörü: Fülay Yaşa  
Editörler: Berrin Türkmen, Umut Bavlı  
Haber Merkezi:  
Elif Erdem, Demet Şeker, Esra Melek  
Yığıtsözü, Damla Tomru, Hande Özkürkçü  
Araştırma: Can Sezer  
Çeviri: Lucy Wood, Dara Çolakoğlu

Tasarım Yönetmeni  
Gündüz Hakan Savaşer  
Görsel Yönetmen  
Esen Ataman Kürklü  
Sayfa Sekreteri  
Serkan Bengin  
Fotoğraf: Dianet  
İdari İşler: Özge Yurtseven

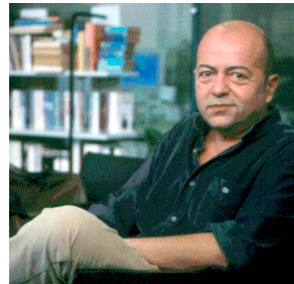
Renk Ayrımı  
Stampa  
Baskı  
Doğan Ofset Yayıncılık ve  
Matbaacılık A.Ş.  
Telefon: 0212 622 19 00  
Yayın türü  
Yerel - Süreli - 3 Aylık

Dergi Yönetim Yeri  
Yaşar Holding A.Ş. İstanbul Temsilciliği  
Setüstü Kabataş No: 23 İstanbul  
Telefon: 0212 251 46 40  
Faks: 0212 244 42 00  
e-posta: 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



12



18



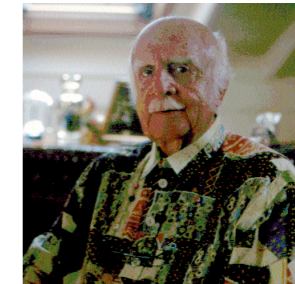
22



26



36



40



44



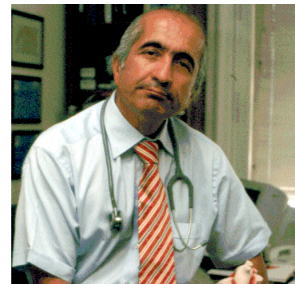
50



54



58



66

04 mekan: Galata Kulesi 06 portre: Selim İleri 10 altmışıncı yıl 12 iş dünyası: Cansen Başaran

16 yaşam rehberi 18 yöre: Alaçatı 22 anı: Ayşe Sarısayın 26 astroloji: Hakan Kırkoğlu

30 degustasyon: Mehmet Yalçın 32 koleksiyon 36 gurme: Ahmet Örs 40 röportaj: Can Kırak

44 turizm: Yasemin Pirinçcioğlu 48 yaşam rehberi 50 restoran: Çiya 54 tasarım: Can Yalman 58 spor: Semih Saygıner 60 moda: Dice Kayek

66 sağlıklı yaşam: Murat Kınıkoğlu 70 sinema

72 kitap 74 Yaşar kısımları 76 english summaries



“İstanbul deyince aklıma kuleler gelir  
Ne zaman birinin resmini yapsam, öteki kıskanır  
Ama şu Kızkulesi'nin akli olsa Galata Kulesi'ne varır,  
bir sürü çocukları olurdu”

Bu dizeler Bedri Rahmi Eyüboğlu'na ait... Hepimizin aklına Kızkulesi deyince Galata Kulesi, Galata Kulesi deyince de Kızkulesi gelir. Nedense İstanbul'un simgesi bu iki kuleyi birbirinden ayrı düşünemeyiz. İki eş gibi... Galata Kulesi, 650 yılı aşkın süredir Galata'nın ayrılmaz bir parçası. Konumu itibarıyla Galata'nın tamamına hakim. Kule, İstanbul'da Haliç ve Boğaz manzarasının en iyi izlendiği mekanlardan.

Bir zamanların “karşı yaka”sı Galata Galata, Haliç'le Boğaz'ın kesiştiği noktada bulunur. Galata'nın parlak dönemi 12. yüzyılda buraya yerleşen Cenovalılarla başlar. Bir dönem Venediklilerin eline geçen bölge, 13. yüzyıldan sonra Cenovalıların egemenliğinde bir Latin kolonisine dönüşür. Osmanlı döneminde “karşı yaka” olarak adlandırılan bölgede Müslüman, Rum, Ermeni, Arap, Sırp ve Süryani gibi çeşitli din ve mezhepten topluluklar yaşar. Bölgede yaşayanlar liman ve gemicilik işlerinde çalışır. Galata, gemicilerin semti olmasının yanında, bir eğlence merkezidir de. Fatih Sultan Mehmet İstanbul'u fethettikten sonra, Galata'ya Anadolu'nun çeşitli yerlerinden Müslümanları yerleştirir.

#### Yangın var!

Galata Kulesi'nin ne zaman yapıldığıyla ilgili farklı görüşler yer alıyor. Ancak 1384 yılında Cenevizliler tarafından yapıldığı görüşü en yaygın olan. Kule, 1509 yılındaki büyük İstanbul depreminde hasar görür ve dönemin ünlü mimarı Hayrettin tarafından onarılır. Kanuni Sultan Süleyman döneminde Kasımpaşa'daki mahkum işçilerin barındırıldığı bir hapis haneye dönüşür; 1566-1574 yılları arasında gözlemevi olarak kullanılır. 1717 yılında, İstanbul'da sık çıkan

yangınlar nedeniyle yangın gözetleme kulesi olarak iş görür. Kule'deki “kös” olarak adlandırılan büyük davul, yangının ilk dumanı görüldüğünde vurularak halk haberdar edilir. 1794 ve 1831 yıllarında çıkan yangınlarda Kule büyük hasar görür; 1832 yılında 2. Mahmut döneminde onarılır. 2. Mahmut Kule'nin üzerine iki kat çıkar ve külah biçimindeki ünlü damı tepesine kondurur. 20. yüzyılın başlarında bir dönem saat ayaralama kulesi olarak kullanılır. 1960'lı yıllarda onarılan Kule, günümüzde

özel bir şirket tarafından turistik amaçlı işletiliyor.

#### İstanbul kanatlarının altında

Hazerfan Ahmet Çelebi 17. yüzyılda İstanbul'da yaşamış ve yaptığı kanatlarla uçmayı başarmış ilk havacıdır.

Çelebi, Sultan 4. Murat'tan izin alarak iki tarafına taktığı tahta kanatlarla Galata Kulesi'nden Üsküdar'a uçar. O gün bütün halk ve padişah Çelebi'yi seyredir. Bu olay büyük yankı uyandırır. Sultan 4. Murat önceleri bu işten çok memnun olsa da, daha sonra Şeyhülislam aklını çeler. Hazerfan Cezayir'e sürülür ve orada 31 yaşında ölür.

#### Galata Kulesi'nde keyifli dakikalar

Geçmişte yangın gözetleme kulesi olarak kullanılan Galata Kulesi, restorasyon çalışmaları sonunda 1966 yılında hizmete açıldı. Kule'nin en üst katı gündüzleri kafeterya ve lokanta olarak hizmet veriyor. Geleneksel Türk yemekleri eşliğinde, Anadolu'nun zengin halk oyunları ve çeşitli şovlar sergileniyor. Siz de Galata Kulesi'nin tepesinden İstanbul'a bakabilir, Boğaz ve Haliç'in manzarasını seyredebilirsiniz. Hem de müzik ve lezzetli yemekler eşliğinde...

## Tarihin tanığı Galata Kulesi

Haliç'le Boğaz'ın kesiştiği noktada, 650 yıldır bizi selamlıyor Galata Kulesi... Yangınlara ve depremlere tanıklık etmiş. Kule, Hazerfan Ahmet Çelebi'nin tepesinden Üsküdar'a uçmasıyla tarihteki yerini almış.



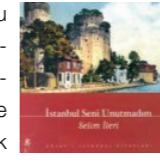


## İyi yazar, kötü okur!

Selim İleri 37 yılını edebiyata adayan bir yazı ustası. Son kitabı İstanbul Seni Unutmadım'da "Bir şehrin renkleri olabilir mi?" diye başlıyor ve 50 yıl öncesinden bugüne İstanbul'un eski yeni tüm renklerini bir geçmiş zaman masalı gibi anlatıyor.



Selim İleri, İstanbul'un tarihi dokusunu kaybetmesini ve hızlı bir değişim yaşamasını eğitim ve ekonomiyle ilişkilendiriyor. Yüzlerce yıllık Samatya değişmemesine karşın, 50-60 yıllık tarihiyle yeni sayılabilecek



lerde yaşayanlardaydı. Göç yıllarını net olarak hatırlıyorum. İstanbul'da yaşayan insanlar, dışardan gelen kişileri barındırmak, özümsemek, kendi kültürleri içinde eritmek fikrini taşımadılar. Tam tersi, ciddi biçimde yabancı kaldılar.

Levent'in hızla çehre değiştirmesin temel nedeninin fırsat rantları olduğunu belirtiyor. "En az değişen yerler, Yahya Kemal'in deyimiyle 'Müslüman İstanbul' oldu" diyor. Henüz 19 yaşında yazdığı "Cumartesi Yalnızlığı" adlı ilk öykü kitabından bu yana roman, deneme, şiir, senaryo, inceleme, eleştiri gibi pek çok alanda eser vererek Türkiye'de, yaşamını yazıdan kazanabilen ender insanlardan biri İleri. İleri'nin külliyatında "Evimizin Tek İstakozu", "Oburcuğun Edebiyat Kitabı" ve "Rüyaların-daki Sofralar" gibi yemek kitapları da bulunuyor. Ancak onlara yalnızca yemek kitabı demek haksızlık sayılabilir. Çünkü İleri'nin yemek yazılarında siyaset de yerini alıyor. Hatta Irak Savaşı sırasında yazdığı "Petrollü Patates Köfteleri" İleri için "En önemli yazılarımdan biri" diyecek kadar değerli. Genel okuyucu kitlesini kadınlar oluşturmasına karşın, yemek kitaplarını okuyan erkeklerin de bulunması İleri'nin yemek kitaplarını ayrı bir rafa koymamızı sağlıyor.

Kötü bir gazete okuyucusu ve televizyon izleyicisi olduğunu söyleyen İleri, yaşı ilerleyip tecrübeleri arttıkça yirmili yaşlarındaki heyecanını kaybettiğini, endişelerinin arttığını, yazıyla geçmişteki kadar özgür hesaplaşamadığını belirtiyor. "Büyük zevk alamıyorsunuz. Endişeleriniz daha yoğun oluyor ve kendinizi, kendinize karşı özgür hissetmiyorsunuz" diyor. Doğan Kitap'tan çıkan "İstanbul Seni Unutmadım" adlı son kitabında kaybolan İstanbul'u anlatan İleri, çocukluğunun İstanbul'undan bugüne ulaşamayan renk ve sesleri duyurmaya çalışıyor. "İstanbul Seni Unutmadım" 50 yıl öncesinin renklerini anlatıyor.

Bugünün İstanbul'unun renkleri nelerdir?

Bugünün renklerini daha çok gökdelenlerin renkleri olarak tarif edebiliriz. Dışa açılarak büyümesi gereken tarihi bir şehrin içe doğru büyümüş olmasının getirdiği tuhaf renkler hakim.

Gördüğünüz diğer şehirlerle kıyasladığınızda ne gibi farklılıklar göze çarpıyor?

19. yüzyılın sonlarından itibaren dünya başkenti olarak adlandırılan şehirlerden biri İstanbul'du. Belki de özel mimariye en çok sahip şehirlerden biriydi. Dünya başkenti olarak kabul edilen diğer şehirlerde, şehrin içine doğru yapılan bir mimari karşısında tarihi dokuyu bozmamak için tepki oluşabiliyor. Bizde böyle bir tepki hiç oluşmamış. Avrupa'da gördüklerim kadarıyla ortaçağdaki bir şehri, bir kasabayı bile olduğu gibi koruma endişesi taşıyorlar. Biz ne yapıyoruz? Anıtsal değer taşıyan, tarihi özellikleri olan bir caminin yanına gönül rahatlığıyla bir gökdelen kondurabiliyoruz. Bu anlayış bugün tartışılır hale geldi. Zamanla belki daha bilinçli bir noktaya gidecek. Tamamen bilinçle ilgili.

Göç sonrası İstanbul'un yıllar içinde en büyük kaybı ne oldu?

İstanbul'a göç zorunluymuş. Başka türlü nasıl olabilirdi ki? İnsanlar yaşadıkları şehirden, yöreden, köyden, kasabadan mutsuz olmasalar, ekonomik imkanları el verse kalkıp göç etmeyi düşünmezler. Hata büyük kent-





## “Yazarken yirmili yaşlardaki tadı almıyorum. O zaman yazıyla dünyayı kurtarabileceğimi düşünüyordum. Yaş ilerledikçe insanın endişeleri artmış oluyor. Yazdığıyla geçmişteki kadar özgür hesaplaşamıyor.”

man yazarken çok zorlanıyorum. Burada çok daha dolu dizgin at koşturabiliyorum, daha özgürüm. Fazla ciddiye almadığım için belki daha özgürüm. O yemek yazılarında kimsenin dikkat etmediği bir şey var. İlk yemek kitabım “Evimizin Tek İstakozu”nda değil ama, ondan sonraki “Rüyamdaki Sofralar” ile “Oburcuğun Edebiyat Kitabı”nda ciddi politik yazılar var. Onlara yemek yazısı denilmesi, kitabın üzerinde öyle yazıldığı içindir. Oysa Irak Savaşı sırasında yazdığım “Petrollü Patates Köfteleri” adlı bir yazım var. Bu yazının, yazdığım en önemli yazılardan biri olduğunu düşünüyorum. Ama bu sonradan oldu. İsteksiz başlanmış bir şeydi. Fakat bana başka bir alan açmış oldu. Pişman değilim, tam tersine çok mutluyum.

**Türkiye’de eleştiri mekanizmasını nasıl buluyorsunuz?**

Türkiye’de eleştiri mekanizması var mı yok mu bilmiyorum. Ben yıllarca açık olmaya çalıştım. 1975-1980 arası hak etmediğim olumsuz eleştiriler aldım. Bu eleştirilerin dörtte üçü o dönemin yaklaşımı itibarıyla sola açık kanadından geldi. “Burjuva yazarı, hastalıklı ilişkilerin yazarı, küçük burjuvanın yazarı, yalnızlıkların sömüren yazar” gibi, hatta “Edebiyatımızın Orhan Gencebayı” gibi sözler söylendi ki Gencebay’a saygım sonsuzdur ve çok sevdiğim bir sanatçıdır. Bunlara hiç cevap vermedim. Hepsini okudum, aralarında cevap vermek istediğim şeyler de oldu. Fakat bunların kalıcı olduğuna inanmıyorum. Böyle yerden yere vurdum gibi bir eleştiri anlayışının gelecek açısından değer taşıdığına inanmıyorum. Eleştiri yazısı yazmaya çalışmamın tek nedeni bu anlayışın karşısında bir şeyler yapılabileceğine inandığımdandır.

**Eğitim seviyesi sorunlu bir ülkede edebiyatın gelişmesi ne kadar mümkün?**

Bu tabii ki ciddi engel. İnsanların dörtte üçünün değil bir romanı baştan sona okumak için zaman bulmaları, dörtte üçünün evine ekmek götürüp götürmediğinden şüphe ettiğimiz bir ülkede tabii ki zor. Sanat, ister edebiyat olsun, ister sinema, belli bir çalışma zamanına, süknete, yerleşik toplum düzenine muhtaçtır. Ama kaynaayan toplumlarda da büyük sanat eserlerinin çıktığını görüyoruz.

## 08 portre: Selim İleri



değişense İstanbul’un en yeni semtlerinden Levent. İstanbul’un birkaç yüzyıllık semtleri hala varlığını korumuşken, 50-60 yıllık Levent; insanlar bahçeli evlerde yaşadınlar diye oluşturulmuş bir dünyadan gökdelen mezarlığıyla çevrili bir yere dönüştü. Evler arada kayboldu. Üstelik ev olarak da kullanılmıyorlar, hepsi işyeri haline gelmiş. Böyle olunca sokak adları da komik kalıyor. Karanfilli Sokak var, Reşat Nuri Güntekin o yıllarda orada oturduğu için Çalıkluşu Sokak demişler. Nahif anlayışla kurulan bir semt bambaşka bir noktaya gelmiş. Bu tezatın nedeni yeni olması mı yoksa tarihi doku kolay kolay bozulamıyor mu, onu kestiremiyorum.

**Edebiyatın son dönemdeki popülerleşmesini nasıl buluyorsunuz?**

Bu gelp geçici bir moda değil. İnsanlar eskiden de okumaya çalışıyorlardı. Türkiye’de çok ciddi okur var. Her zaman oldu. Memleketi kurtarmak adına bir siyasi darbe olduğu zaman kitap, silahla eşit bir suç unsuru olarak gündeme getiriliyor ve kitlere bu şekilde sunuluyor. Aileler, çocuklarının kitap okumasının zararlı olduğunu düşünüyor. Bir nesil kitabı sevecekken, durduruluyor. Bugün böyle bir şey yok. Neyse ki ufukta da gözükmüyor. Şu an bir kitap bombardımanı var. Geçen yıl yaptığımız televizyon programında Ömer Türkeş, “400 küsur roman yayınlandı” dedi. Şaka sandım. Verdiği rakam istatistikmiş ve doğruymuş. Profesyonel yazarlığın önde olduğu ABD’de bile bugün 400 roman zar zor yayınlanıyor. Türkiye’de yayınlanan kitapların belki de dörtte üçü roman sanatıyla ilgisi olmayan kitaplar. Ama bu “Onların önünü keselim” anlamına gelmiyor tabii ki. Geçmişe baktığınızda, yetiştiğim yıllarda ve benden önceki kuşak kitap yayınlamakta çok güçlük çekmiş. Atilla İlhan çapında bir yazar Kurtlar Sofrası romanını, yazdıktan ancak üç yıl sonra yayınlatabilmiş. Bu açıdan bakınca bugünkü bombardımanın olumsuz olduğu kadar olumlu tarafları da var.

**Edebiyatın pazarlanmasını nasıl yorumluyorsunuz?**

Çok faydası olduğuna inanmıyorum. İsrarla bunun dışında kalmayı tercih ettim. Eseriniz doğru dağıtılıyorsa, bir reklam çağında yaşadığınızın bilincinde olarak kitaba yaraşır çerçevede reklam yapılıyorsa, o zaman okura ulaşıyor. Onun artısını talep etmek başta belki yararlı gibi oluyor. Ama 37 yıllık profesyonel yazarım. 37 yıl önce yazdıklarımın hala yayınlandığını ve okurla buluştuğunu görmek bana yeterince doyum sağlıyor. Billboard’larda yer almak gerçek okuru elinizden alır ve tepki yaratır gibi geliyor bana.

**Türkiye’ye baktığınızda roman tiplereleri açısından nasıl bir kaynak?**

Zengin bir ülke. Ama kendi adıma dar perspektiften bakabilen bir yazarım. Yani “Bu-

nun ne kadar müthiş romanı yazılır” diyebiliyorum, fakat onu yazacak yeteneğim yok. Orhan Kemal’in roman kahramanlarının bugünkü yaşamlarını yazmayı çok istedim. Bunu denedim de, ama ruh dünyalarına, düşünce dünyalarına fazla giremediğimi fark edince gene bildiğim çerçevede kaldım. Yaşadığımız toplumun Batı toplamlarına oranla romana daha elverişli bir insan potansiyeline sahip olduğunu düşünüyorum. Çünkü bizde hala insan standardı yok. Çok değişken. Alt kültürden gelen insan, üst kültürden gelene oranla daha yüksek bir düşünme ve duyumsama gücüne sahip olabiliyor. 19. yüzyıl sonu Rus romanlarının dokusu var.

**Tüm yaşamınız boyunca yazarak mı kazandınız?**

Evet, bütün yaşamımı yazarak kazandım. Bu yalnızca edebiyat alanında olmadı. Zaman zaman edebiyata yakın, senaryo gibi başka alanlarda yazdım. Televizyon çalışmalarım oldu, onun dışında hep edebiyattan kazandım.

**Yazarak kazanmak zor olmalı...**

Aslında zor olmadı. O açıdan okurlarıma müteşekkirim. “Büyük zorluk çektim, aç kaldım” diyemem. Zaten büyük hevesleri olan bir insan değilim. Daima orta halli yaşamı tercih ettiğim için büyük zorluk olmadı.

**Hayal dünyanızı geliştirmek için neler yapıyorsunuz?**

Ne yazık ki kötü bir gazete okuyucusuyum. Belli bir yaşa kadar gazetelerden, dergilere, yabancı yayınlara kadar her şeyi takip etmeye çalıştım. Belli bir yaştan sonra kötü bir gazete, dergi okuru oldum. Kötü bir TV izleyicisi oldum. Geçmişte okuduğum kitapların arasından bende derin iz bırakmış olanları yeniden okuyorum. İnsan kendi dünyasının sınırlarının ne olduğunu bilincine varınca, okumasını da o sınırlar içinde düşünmeye başlıyor. Tabii ki okuma oburluğum geçmedi. Pek çok kitap alıyor, dörtte üçünü okuyamıyorum. Biliyorum ki aralarında benim için önemli kitaplar var ve onu bir şekilde okuyorum. Bu şekilde bir okuma sistemi kurdum.

**Kimleri okuyorsunuz?**

Okuma alanım yeniy e çok açık değil. Gerek bizden gerek Dünya’dan, kendimden önceki edebiyat dünyasının yazarları ilgimi çekiyor. Çünkü kurduğum dünyalar büyük ölçüde o tarafa yönelik. Yeniye de takip etmiyor değilim. Zaman zaman eşim dostum olan genç hikayecilerin kitaplarını okuyorum veya birisi gelip “Muhakkak oku” dediğinde okuyorum. Ama gidip de alayım ve okuyayım duygusu yok. Bazen “Acaba etrafındaki ilgi odağı nedir?” diye gidip alıyorum. Sonra dil açısından pek bağdaşıklık kuramayıp gerisini getiremiyorum.

**Sizi kimler okuyor?**

Tam cevabını vermek zor. Ağırlıklı olarak kadın okurum olduğunu söyleyebilirim. Yaş ortalaması yok. Buna paralel olarak genç bir erkek okuyucu kuşağım da yeniden oluştu. Geçmiş yıllarda vardı. Bir dönem hepsi ortadan kaybolmuştu. Şimdi bakıyorum, belki kadın okur sayısı kadar değil ama genç bir erkek okur kuşağım da var. Geçmişte benimle aşağı yukarı aynı yaşta olan, beni okumaya başlayan erkek okurların dörtte üçü artık beni okumuyor. Buna karşılık başka bir erkek okuyucu kitlesi oluştu. İlginç biçimde yemek kitaplarını okuyorlar. Yani yanı şaka olarak yazılmış kitapların bana kazandırdığı bambaşka bir okur kitlesi var. “Erkekler yemek yapmaz, mutfığa girmez” derler, bir lokantaya gittiğimde bir bey kalkıyor ve o kitapları okuduğunu söylüyor. Bu beni çok şaşırtıyor.

**Yemek kitaplarınızı yazarlık serüveninizde nereye oturtuyorsunuz?**

Yemek kitabı yazmak gibi bir şey aklımın ucuna bile gelmemişti. Bir yemek dergisinin talebi üzerine yaptım. Teklif geldiğinde “Böyle bir şey yapamam” dedim. O sırada BRT’de bir program yapıyordum ve program yayından kaldırıldı. Ekonomik sıkıntı içine girdim. Dergi de yabana atılmayacak bir telif teklif etmişti. Sonuçta yazı yazıyorsunuz ve alınızın teriyle para kazanıyorsunuz. Onun için ağrıma gitmedi. Sonra ağrıma gitmek şöyle dursun, bana mutluluk vermeye başladı. Çünkü hikaye, ro-

Yaşar Topluluğu, bu yıl kuruluşunun 60. yılını kutluyor. Çevreye saygılı ürünleri, tüketiciyi korumaya ve bilgilendirmeye yönelik üretim felsefesi, verimlilik projeleri, insan kaynağına verdiği önemle Türkiye ekonomisine ve sosyal hayatına katkılarını artırarak sürdürüyor.

Yaşar Topluluğu, Globalleşen Dünya'da Dyo ve Pınar markalarıyla küresel ekonominin aktif bir üyesi olma yolunda önemli adımlar atıyor. Karşıyaka'da bulunan Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı'nın tarihi binasında gerçekleştirilen törene, Yaşar Holding Onursal Başkanı Selçuk Yaşar, Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu, Yönetim Kurulu Başkan Vekili İdil Yiğitbaşı, İcra Başkanı Hasan Denizkurdu ve üst düzey yöneticiler katıldı. Yaşar Topluluğu 60. kuruluş yılı kutlama töreninde toplulukta 5-10-15-20-25. hizmet yıllarını dolduran üst düzey yöneticilere ödülleri verildi. Ayrıca törende beş yılını dolduran Yönetim Kurulu Üyeleri'ne de rozet ve sertifikaları takdim edildi.

Yaşar Holding İcra Başkanı Hasan Denizkurdu yaptığı konuşmada, Yaşar Topluluğu'nun çalışanları ve markalarıyla geleceğe ümitle baktıklarını ancak bugün gelinen noktadan ileriye gitmek için herkesin daha çok çaba sarf etmesi gerektiğini vurguladı. Hasan Denizkurdu konuşmasını, "Bu gece 60. yılı kutluyoruz, gelecekte bizler olmayacağız ama Yaşar Holding, 120. yaşını da aynı coşku ve heyecanla kutlayacak, buna eminim..." sözleriyle noktaladı.

Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu da 60. kuruluş yıldönümünde bir konuşma yaparak, mesajını topluluk yöneticilerine iletti. Hedeflerinin her zamanki gibi önemli başarılarla imza atmak olduğunu belirten Kalpaklıoğlu, Yaşar Holding'in genç ve



## Daha nice 60 yıllara

**Türkiye'de boya, kimya, gıda, içecek ve turizm başta olmak üzere birçok sektörde öncü sanayi kuruluşuna sahip Yaşar Topluluğu 60. kuruluş yıldönümünü kutladı.**

başarılı yöneticilere sahip olduğunu vurguladı. İnsan ömrü için uzun sayılsa da 60 yılın ticari kuruluşlar açısından kısa bir süre olduğunu belirten Kalpaklıoğlu, Yaşar Topluluğu olarak yüksek hedeflere doğru yol aldıklarını belirtti.

"Başarıya odaklı bir insan kaynakları politikasıyla performansın değerlendirilmesine önem veren bir uygulama içindeyiz. 2005 yılını verimlilik yılı olarak ilan ettik ve bu çerçevede Verimlilik Yarışması düzenledik. Bu yarışmaya katılımın fazla olmasından büyük gurur duyduk. Yarışma çalışanları motive etti, bu uygulamamıza devam edeceğiz" şeklinde sözlerine devam eden Kalpaklıoğlu, daha nice başarı dolu senelere temennileriyle sözlerini noktaladı.



## Verimlilik yarışması ödül töreni

**İlk kez düzenlenen ve verimliliği artırmaya yönelik Verimlilik Yarışması'na 32 proje başvurdu. Dört alt grup bazında Ön Değerlendirme Komiteleri'nce yapılan eleme sonucu 10 proje finale kaldı.**



Yaşar Topluluğu'nun 60. Kuruluş yıldönümünün kutlandığı gecede, Topluluk şirketlerinde ilk kez düzenlenen Verimlilik Yarışması'nın da ödül töreni yapıldı.

Yaşar Topluluğu şirketlerinde verimliliği artırmaya yönelik çalışmalarını teşvik etmek amacıyla Verimlilik Yarışması düzenlendi. Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu'nun desteğiyle kurulan Verimlilik Komitesi bir yıldan az bir süre içinde yarışmanın tüm organizasyonunu gerçekleştirdi. Verimlilik Komitesi Marcus Arnoczký, Mehmet Aktaş, Hasan Girenes, Buket Akyel, Şule Bölüköğlu, Sinan Gerçek ve Gülsen Çeliker'den oluştu. Yarışmanın her yıl düzenlenmesi kararlaştırıldı.

Verimlilik Yarışması'na 32 proje başvurdu. Dört alt grup bazında Ön Değerlendirme Komiteleri'nce yapılan eleme sonucu 10 proje finale kaldı.

Taşkın Tuğlular, Marcus Arnoczký, Mehmet Aktaş, Hasan Girenes ve Milli Prodükivite Merkezi Ege Bölge Müdürü Dr. Canan Arıkbay'ın üyesi olduğu Büyük Jüri finale kalan bu 10 projenin sunumlarını izledi ve üç özel projeyi kapalı oyla büyük ödüle layık buldu.

Projeleri ödül alan ekipler Yaşar Topluluğu 60. Kuruluş Yıldönümü Kutlaması'nda ödüllerini aldılar.



**C**ansen Başaran Symes... PricewaterhouseCoopers'in (PwC) Türkiye Başkanı... Türkiye ofisinin açıldığı 1981 yılından bu yana PwC'da çalışıyor. Başaran Symes'la iş hayatına odaklanan bir görüşme yaptık. Ancak söz konusu başarılı bir iş kadını olunca, özel hayata dair küçük doneler almaktan da geri kalamazdık. Çünkü iş hayatında tepe noktada bulunan kadın sayısı oldukça az. Bu kadar üst düzeyde bir kadın ve aynı zamanda anne olunca sorumluluklar daha da fazlaşıyor...

İşi gereği çok sık seyahat eden Başaran Symes, güne çok erken başlıyor ve geç saatlere kadar çalışıyor. Yine de özel hayatına büyük önem veriyor. Altı yaşında bir oğlu var. Adı James. Akşamları ve hafta sonları oğluyla vakit geçirmeyi ve birlikte çizgi film izlemeyi çok seviyor. Oğlu sayesinde çocukların dünyasından çok şey öğrendiğini ve onun kendisine başka ufuklar açtığını düşünüyor. İnsanın beslendiği en önemli noktalardan birinin dost sohbetleri olduğu düşünülünce Başaran Symes'in evinde davet vermek ve dostlarını ağırlamak için özel zamanlar yaratması şaşırtıcı değil. Bu arada sporu da ihmal etmiyor. Başaran Symes'in en büyük zevklerinden biri eşiyile birlikte golf oynamak...

Başaran Symes'la yoğun iş temposundan fırsat bulup Yeni Ticaret Kanunu, Türk iş dünyasının değişen düzenlemelere uyum süreci, şirketlerin en çok zorlanacağı konular, denetim sektörünün geleceği, AB üyelik süreci ve Türkiye'nin uluslararası arenadaki imajı gibi pek çok konu üzerine odaklandık.

#### Değişime ayak uydurmak

Dünyadaki rekabet şartları, iş ve yönetim dengeleri, iş yapış şekilleri hızlı bir değişim içinde. Buna bağlı olarak düzenleme ve kanunlar sürekli değişiyor. Günümüz ortamında "değişime hızlı şekilde ayak uydurmak" en önemli konulardan biri haline geldi. Hızlı bir adaptasyon süreci için gerekli düzenlemelerin zamanında yapılması önem kazanıyor.

Kanun ve düzenlemeler dünyada hızla değişirken, Türkiye uzun yıllar boyunca değişmeyen kanunlarıyla değişime ayak uydurmaya çalıştı. Şimdilerde bütün düzenlemeleri bir çırpıda yapmak için çaba veriyoruz. Bu anlamda, Türkiye'deki bütün iş yapış şekillerini değiştirecek olan Türk Ticaret Kanunu büyük önem taşıyor. Yeni kanunla birlikte değişecek olan çalışma yöntemleri, Türkiye'yi dünyayla daha entegre bir hale getirecek. Başaran Symes'a göre buradaki en önemli nokta, adaptasyon

## Değişim şart!

**Yeni hazırlanan Türk Ticaret Kanunu'yla Türkiye dünyayla daha entegre olacak. PricewaterhouseCoopers Türkiye Başkanı Cansen Başaran Symes, adaptasyon sürecinin kısa sürmesi gerektiğini düşünüyor.**

sürecinin mümkün olduğunca kısa sürmesi. Çünkü ekonomi istikrarlı bir görüntü çiziyor ve pek çok şey daha iyiye gidiyor. Bu olumlu tablo içerisinde bütün şirketlerin iş yapış şekillerini, devletle ve diğer kurumlara olan ilişkilerini gözden geçirmesi gerekiyor. Türkiye'nin daha farklı bir uluslararası perspektife sahip olabilmesi için uluslararası standartlarda çalışmaya alışmış daha büyük bir işgücüne ihtiyacı var.

#### "Değişime açık bir toplumuz"

Hangi perspektiften bakılırsa bakılsın, Başaran Symes Türkiye'nin değişime açık bir toplum olduğunu anlatıyor. Bu bağlamda, Türk şirketleri belli doğruları ve avantajlarını gördüğü zaman daha hızlı bir değişim süreci yaşıyor ve değişime daha çabuk uyum sağlıyor. Türk özel sektörünün geçmişinin çok eskiye dayanması ve uzun yıllar boyunca çok değişik şartlarda çalışmaya alışmış olması aslında büyük bir avantaj oluşturuyor. Piyasanın gerektirdiği şartların her şeyin önünde olması gerektiğini düşünen Başaran Symes, "dünyayla rekabet ve entegrasyon hızlı değişimi beraberinde getirecek. Değişmek istemesek de değişmek zorundayız" diyor. Tam bu noktada, Türkiye'nin değişim için belli bir altyapısı olduğunu, sadece o altyapıyı hızla harekete geçirmek gerektiğini hatırlatıyor.

Ona göre Türkiye'de iyi eğitilmiş bir işgücü var. Ancak bunun sayısının abartılmaması gerekiyor. İş hayatının içinden bakıldığında, hem uluslararası vizyona sahip hem de yurt dışındaki çalışma koşullarına adapte insan sayısı sanıldığı kadar fazla değil. Çünkü iyi bir eğitim almak tek başına yeterli olmuyor. İyi bir eğitimin yanı sıra iş ortamında alınan eğitim, kişisel gelişime büyük katkı sağlıyor.

"Bugün Türkiye'de çok başarılı yöneticiler var. Ama bu yöneticilerin kariyerlerinin çok önemli bir kısmı Türkiye'nin içinde bulunduğu şartlarda geçti, yurtdışı işlerde değil" diyen Başaran Symes, önümüzdeki dönemi hem şirketler hem de yöneticiler açısından "zorlu bir mücadele dönemi" olarak adlandırıyor. Çünkü bugün tüm dünyadaki

## 14 iş dünyası: Cansen Başaran

yöneticilerin ajandasında “değişen düzenlemelere adapte olmak” konusu büyük önem taşıyor.

Tüm dünyada yeni düzenlemelerin ömrü giderek kısalıyor. Türkiye'nin bu değişime uzun yıllar boyunca değişmemiş kanunlarıyla girdiğini hatırlatan Başaran Symes, şimdi bunları hızla değiştirmeye çalıştığımızı anlatıyor. Ancak Türkiye bu noktada güzel bir avantaj yakalıyor. Düzenlemeleri hep gecikmeli olarak yaptığımız için dünyadaki yeni uygulamaların en son halini alma şansını elde ediyoruz. Yeni Türk Ticaret Kanunu bunun en güzel örneği.

Başaran Symes'a göre inanılmaz bir vizyona sahip olan bu kanun, Türkiye'yi bambaşka bir noktaya taşıyacak. Yeni kanunla birlikte bilginin daha şeffaf ve taşınabilir bir ortamda paylaşılması adına bütün şirketlere denetim zorunluluğu getiriliyor. Bu da Türkiye için son derece önemli bir açılım.

Peki Türk şirketleri yeni kanunla birlikte hangi konularla tanışıyor ve en çok hangi konularda zorlanacak? Başaran Symes, Türk şirketlerinin en çok zorlanacağı konu olarak “şeffaflık” kavramını öne çıkarıyor. Çünkü Türkiye'deki şirketlerin klasik düşünce-sine göre şeffaflık rekabette bir dezavantaj olarak düşünülüyordu. Başka bir deyişle kendilerinin yaptığı ama rakiplerinin yapmadığı bir konuyu paylaşmak ve açıklamak istemeyen bir düşünce sistemine sahiptiler.

Oysa yeni anlayışa göre ne kadar açık olursanız o kadar avantaj sağlıyorsunuz. Siz rakibinize göre daha fazla bilgiyi paylaşıyorsanız, daha avantajlı bir duruma geçmiş oluyorsunuz. Bunları Türkiye için yeni ve kritik konular olarak gören Başaran Symes, değişime hızlı uyum sağlayan şirketlerin rekabet ortamında büyük bir avantaj elde edeceğini düşünüyor.

“Denetimin önemi anlaşıldı”

Denetim sektörüne verilen önem giderek artarken, yaşanan skandalların sektörün geleceğini nasıl etkileyeceğini soruyoruz. Başaran Symes, bu konuda oldukça farklı bir yaklaşım sergiliyor. Ona göre yaşanan skandallar sayesinde denetim işinin ne kadar iyi yapılması gerektiğinin önemi ortaya çıktı. Bu nedenle firmalar denetim konusunda daha hassas davranıyor. Çünkü bir hata çok kötü sonuçlar doğurabiliyor. Sektöre verilen önemin artmasıyla birlikte bazı standartlar da sürekli olarak gözden geçiriliyor.

“Türk şirketlerinin en çok zorlanacağı konu ‘şeffaflık’.”

Çünkü Türkiye’deki şirketlerin klasik düşüncesine göre şeffaflık rekabette bir dezavantaj.



Ona göre birkaç yıldır denetim sektörü en parlak yıllarını tekrar yaşıyor. Özellikle Türkiye açısından bakıldığında, 2007 yılında yürürlüğe girecek olan yeni Türk Ticaret Kanunu'ndan sonra sektörün önü daha açık olacak. Çünkü bugün Türkiye'de sadece bankalar, finansal kurumlar, sigorta şirketleri ve halka açık olan şirketler denetime tabiler. Onun haricinde bağımsız bir denetim yok.

Yeni kanunla birlikte bütün şirketler bağımsız denetime tabi olacak. Bu da sektör için önemli bir açılım anlamına geliyor. Bağımsız denetimle birlikte Türkiye'deki şirketler de daha profesyonel bir çalışma sistemine sahip olacaklar. Çünkü şirketlerdeki yönetim anlayışının ve iş kontrol sistemlerinin değişmesi ve dünya standartlarında olması gerekiyor.

Türkiye'de denetime duyulan ihtiyacın son dönemde ciddi şekilde arttığına işaret eden Başaran Symes, herhangi bir yolsuzluğun saptanması, etkilerinin ortaya çıkarılması, dahili kontrol sistemlerinin daha güçlü olması gibi konularda inanılmaz bir talep olduğuna dikkat çekiyor. Dolayısıyla danışmanlık konusunda da önemli gelişmeler yaşanması bekleniyor.

Başaran Symes, iç denetim ve bağımsız denetim konularını bir zincirin halkaları olarak nitelendiriyor. Bu bağlamda, şirket yönetimi hem o bilgiyi üretecek sistemleri

kurmak hem de o sistemleri doğru yönetmekle görevli. Sistemlerin doğru işleyip işlemediğini ise önce iç kontroller yoluyla, sonra da şirketle hiçbir çıkar ilişkisi olmayan bağımsız denetim kurumlarıyla kontrol etmek gerekiyor.

Bir şirketin bağımsız bir gözle denetlenmesi çok önemli. Denetim esnasında şirketteki birçok şey sorgulanıyor. Böylece insanlar yaptıkları işi nasıl daha iyi yapabileceklerini öğreniyor. Dolayısıyla bağımsız denetim kuralları yerine getirilmeden iyi bir denetim yapmak mümkün değil. İyi bir denetim yapılmadığı zaman zincirin halkaları arasında bir kopukluk oluşuyor. Bu kopukluğun bedeli de ağır oluyor, skandallarda tanık olduğumuz gibi.

Türkiye'de denetim

Türkiye'de uzun yıllar boyunca, bağımsız denetim önemsenmedi. Sadece bağımsız denetim yaptırmak zorunda olan şirketler tarafından bir yükümlülük olarak yerine getirildi. Son yıllarda yurtdışı piyasalarda iş yapmaya başlayan Türk şirketleri, denetim konusuna daha farklı bir gözle bakmaya başladı. Bu nedenle denetim yasal bir zorunluluktan çok şirket bilgilerini paylaşmanın olmazsa olmaz bir parçası olarak görülmeye başlandı.

Başaran Symes, “Bizim gibi denetim şirketlerinin varlığı ve kaç kişi oldukları, o ülkenin ekonomik gelişmişliğinin en önemli göstergelerinden biridir. PriceWaterhouse Coopers olarak Türkiye'deki faaliyetlerimize 1981 yılında başladık. Eski Doğu Bloğu ülkelerinde ise 1990'lardan sonra başladı. Biz 1990'larda daha 400 kişilik kadrolarla çalışırken, onlar 800-900 kişilik kadrolarla çalışıyorlardı” diyor ve gelişmiş Avrupa ülkeleriyle kıyaslanamayacak kadar yolun başında olduğumuzu, ancak doğru yolda olduğumuzu ekliyor.

“Global düşünmek ve çalışmak önemli”

Türkiye'deki genç nüfus konusuna geldiğimizde, genç nüfusun fazla olmasının önemli bir avantaj olduğunu söylerken bazı konulara özellikle dikkat çekiyor. Ona göre önemli olan nüfusu iyi eğitip, doğru işgücü haline getirebilmek. Genç kesim ancak global düşündüğü ve global çalıştığı zaman Türkiye'ye yarar sağlayabilir.

Türkiye'nin kalkınmasında belli sektörleri öncü olarak görmüyor. Çünkü Türkiye'nin belli sektörleri seçerek kendine bir gelecek oluşturması çok zor. Bilişim konusunda emin bir tavır içinde olmayan Başaran Symes, Türkiye'nin ne böyle bir stratejisi ne



de altyapısı olduğunu düşünüyor. Diğer taraftan kendimize yeni bir yol haritası çizsek bile dünya bilişim pazarında çok güçlü oyuncular var. Bu bağlamda Türkiye'nin bilişim devrimiyle büyük bir değişim yaşayacağını düşünmek çok kolay değil.

Başaran Symes, köklü bir geçmişe ve engin tecrübeye sahip Türk sanayisinin geldiği noktanın ve geçmişinin küçümsenmesine karşı çıkıyor. Yeni arayışlara girme fikri ona pek doğru gelmiyor. Çünkü iyi olduğumuz alanlara yönelerek daha iyisini yapmaya çalışırsak, daha büyük başarılar elde etmemiz mümkün.

Özel sektördeki sıkıntıların altyapıdan çok idareden kaynaklandığını düşünüyor. Diğer yandan, uzun yıllar boyunca kapalı ekonominin şartlarında çalışmaya alışan Türk özel sektörünün uluslararası piyasalardaki tecrübesinin az olmasına rağmen son dönemde çok hızlı bir uyum süreci yaşadığını dile getiriyor.

Başaran Symes'a göre kadın istihdamı konusundaki sıkıntılar Türkiye'ye özgü değil. Tüm dünyada benzer sıkıntılar yaşanıyor. Çünkü kadının ajandasında özel hayatın getirdiği daha farklı bir yoğunluk var. Bu durum kadının değişen önceliklerinden kaynaklanıyor.

Bazı sektörlerde kadının az olmasını, kadınların kendi tercihleri nedeniyle o alanları seçmemiş olmasına bağlıyor. Kendi sektörlerindeki kadın ve erkek çalışan sayısının da dengeli olduğunu ve cinsiyet ayrımı yapılmadığını da söylemeden geçemiyor. Özellikle finans sektöründe kadın istihdamı açısından Avrupa'ya göre daha ileri olduğumuzu ortaya koyuyor.

Yabancıların gözünde Türkiye

Yurtdışında Türkiye ile ilgili çeşitli görüşler var. Başaran Symes, Türkiye'ye tatil ya da iş için en az bir kere gelmiş olan bir yabancıların Türkiye'den etkilenmeden geri dön-

## 15

mesinin mümkün olmadığına inanıyor. Gözlemlerine göre Türkiye'ye gelmiş yabancılar, son derece olumlu şeyler anlatıyor. Bu aslında bizim için büyük avantaj. Kendimizi doğru tanıtmadığımız için yabancıların Türkiye'ye ilk gelişleri önyargılı oluyor. Ancak Türkiye'ye geldiklerinde Türk insanından ve Türkiye'den çok etkilenerek gidiyorlar.

Başaran Symes, yabancıların Türkiye'yle ilgili görüşlerini kendi tecrübelerinden yola çıkarak farklı şekilde açıklamaya çalışıyor. “Yurtdışına yaptığım seyahatlerde 1980-90 yılları arasında, yani çalışma hayatımın ilk on yılında yaşadığım en büyük sıkıntı, Türkiye'nin hiç bilinmemesiydi. İnsanların Türkiye'yle ilgili fikri yoktu. 1990-2000 yılları arasındaki en büyük sıkıntım, Türkiye'nin hep olumsuzluklarla bilinmesiydi. Enflasyon, siyasal belirsizlikler ve insan hakları gibi konularda Türkiye'yle ilgili hep negatif şeyler konuşulurdu. 2000 yılından sonraki dönemde Türkiye hem daha fazla biliniyor hem de oldukça pozitif algılanıyor. Bu bakımdan 2000'li yılların Türkiye için pozitif olduğunu düşünüyorum. Türkiye'nin önü açık. Gelecekle ilgili karamsar değilim. İyi olmayan taraflarımızı bilinçli bir şekilde analiz edip, onları düzeltmeye çalışmak gerek. Aslında en büyük sorunumuz olaylara ya çok pozitif ya da çok negatif bakmak. Bence artılarımızı ve eksilerimizi iyi değerlendirip dengeli bir tutum içinde olursak, hiçbir sorun yaşamayız” diyor.

“AB tartışmalarına hissi bakmaktan vazgeçelim”

Başaran Symes, Türkiye'nin AB üyeliğine karamsar bakmıyor. Ancak üzerimize düşen görevleri ve reformları yapmamız gerekiyor. Ona göre Türkiye'nin üyeliğine karşı çıkan kesim, Avrupa'nın yaşlı nüfusu.

Avrupa'ya sık sık seyahat eden Başaran Symes, gençlerde ve orta yaş grubundaki insanlarda, özellikle de iş hayatını, dünya coğrafyasını ve belli dengeleri biliyorlarsa, Türkiye'ye karşı olumsuz bir tavır görmemiş. Bu bağlamda Türkiye'nin AB üyeliği konusunda iki tane problem belirliyor. Birincisi, yapmak zorunda olduğumuz ev ödevlerimiz. İkincisi de Avrupa'daki yaşlı jenerasyonun Türkiye ile ilgili olumsuz görüşleri.

Yol haritası biraz zorlu olsa da bunun başarılamayacak bir hedef olmadığı düşüncesi ağır basıyor. Ancak müzakere süreci boyunca toplumda ağır basan “Avrupa Birliği bizi istemiyor” görüşünün yıkılması gerektiğini savunuyor. Ona göre Türk toplumunun bu konuya duygusal yerine akılcı bir tutumla yaklaşması gerekiyor. Bu bağlamda, toplumu yönlendiren kesimlere büyük görevler düşüyor.



“AB üyeliği yabancılar için güvence”

“Bu zamana kadar yabancı sermaye konusunda yaşanan en büyük sıkıntı, piyasaların istikrarsızlığıydı” diyen Başaran Symes, Türkiye'nin gündeminde olan AB üyeliği projesinin yabancı sermaye açısından ciddi bir güvence olduğunun altını çiziyor. Çünkü yabancı sermayenin en çok üzerinde durduğu nokta, gelecekte kurallarını bildiği bir piyasada iş yapacak olması.

Yabancılar açısından ikinci önemli nokta, Türk özel sektörünün gelişmiş olması. Bunu şöyle açıklıyor: “Türkiye'de özel sektör güçlü olduğu için yabancılar piyasaya sıfırdan giriş yapmaktansa satın alma operasyonlarına giriyor. Satın almalar konusunda geçmişte epeyce sorun yaşandı. Bunun en büyük nedeni, Türk şirketlerinin verdiği fiyatla, yabancıların verdiği fiyatların birbirinden çok farklı olmasıydı. Arada neredeyse uçurumlar oluyordu. Fiyat farkları konusu piyasanın riskleriyle birleşince, istediğimiz ölçüde yabancı sermaye çekmemiz mümkün olmadı. Geçmişte Türkiye'yi ajandalarna almayan o kadar çok şirket vardı ki...”

Şu anda bu sorunların aşıldığını anlatan Başaran Symes'a göre yabancıların gözünde Türkiye'nin riskli bir pazar olma görüntüsü değişmeye başladı. Türkiye'de olmak, birçok yabancı şirket için stratejilerinin bir parçası oldu.

Bu noktada yaşanan bir farka dikkat çekiyor: “Yatırımcılar açısından stratejik bir pazar olduğunuz zaman fiyatlar da ona göre değişir. Siz çarşıya bir şeyi almak fikriyle çıkmışsanız, istenen fiyatı vermeye hazırsınız demektir. Ama satın alma konusunda kararsızlık yaşıyorsanız, fiyat size uymadığında zaten almazsınız. Bu Türkiye'nin yaşadığı duruma benziyor. Eskiden fiyatları yüksek bulduğu için giden yabancı yatırımcılar, şimdi stratejik olarak Türkiye'de iş yapmayı tercih ettikleri için yatırım yapmaya başladılar. Artık bize daha ciddi bakıyorlar. Satıcı tarafında da daha makul fiyat istekleri olunca, mantıklı bir alıcı-satıcı dengesi oluşmaya başladı.”





## Neden uyuyoruz?

**Bedenimizi tazeleyip, enerji depolamak için mi? Ama kasların uykuya ihtiyacı olmadığını biliyoruz. Yoksa tek amaç zihni tazelemek, depoyu çöplerden temizleyip kaliteli bir yaşam sürmek mi? Sonuçta uyuyoruz, peki neden?**

**D**ünyada hiçbir şey tatlı, sağlıklı bir uykunun yerini tutamaz. Hiçbir şey deliksiz uykuya kadar insanı dinlendiremez. İnsana dair her şey yeni teknolojiler geliştikçe tekrar tekrar incelenir. Bilim adamları da yıllarca uykunun ne olduğunu tanımlamaya çalıştılar. Artık sıra neden uyuduğumuza geldi...

Belli sebeplerle mutlaka uyuyoruz. Herkesin uykusu süresi ise birbirinden farklı. Ama herkes için geçerli kalıplar var. Uzun süre uyumadığınızı düşünün. Yaklaşık 18 saat sonra tepki zamanınız saniyenin dörtte birinden saniyenin yansına düşüyor. Bu süre gittikçe uzuyor. Çoğunluk gibiyse, anlık uykuya nöbetlerinin başlaması ise an meselesi. Yani iki ila 20 saniye arasında, içinde bulunduğunuz zamandan ve mekandan "kopar", sözcüğümi kitap okuyorsanız aynı paragrafı tekrar tekrar okuduğunuzu ya da sayfalarca okuyup hiçbir şey hatırlamadığınızı fark edersiniz. Göz kapaklarınız daha sık düşmeye başlar ve 20. saate ulaştığınızda artık kimi zaman gerçekten uyuşsunuz. Araştırmalar tepki zamanınızın, kanındaki alkol seviyesi 0.08 olan biriyle aynı olduğunu gösteriyor. (Bazı Avrupa ülkelerinde trafik kontrolleri sırasında kanınızda bu seviyede alkol tesbiti, para cezasına çarptırılmamanız ya da tutuklanmanız için yeterli sebep teşkil ediyor.)

Belli bir noktada "çökeceğinizi" öğrenmek için bütün gece ayakta kalmanıza ya da 24 saatlik vardiyalarla çalışmanıza gerek yok. Hayvanlar aleminde de türlerin yaşamlarını sürdürebilmeleri için yemek ve suyun yanında uyumaya ihtiyaçları var. Herkes bunu yapıyor; meyve sineklerinden insana kadar.

Uyku bedenini tazelenmesi için mi gerekli? Tam olarak değil. Araştırmacılar uykusu sırasında beynin yeniden canlandırdığı hayati bir biyolojik fonksiyon bilgisine henüz

ulaşamadı. Bilindiği üzere kaslarımızın uykuya ihtiyacı yok, kaslar için belli aralıklarla dinlenmek yeterli. Görünüşe göre bedenini geri kalan bölümü de beynin uykuda olup olmadığından habersiz yoluna devam ediyor.

Peki zihni tazelemek için mi uyuyoruz? Bu daha büyük bir olasılık. Kaliteli bir uykunun beyne faydası büyük. Ne var ki uykusu araştırmacıları bu faydanın ne şekilde gerçekleştiğine dair bir fikir birliğine varamadı. Bir teoriye göre uykusu, beynin uyanırken topladığı tüm bilgileri gözden geçirip pekiştirmesini sağlıyor. Bir diğer teoriye göre ise beynin "depoyu doldurup çöpleri boşaltmasını" sağlamak için uyuyoruz. Üçüncü teori ise, ki rağbet görmeye başlayan da bu teori, uykusu piyano çalmak ya da bisiklete binmek gibi farklı yetenekler geliştirmemize yardım etmek için gizemli şekillerde iş görüyor.

Neden uyuduğumuza dair kesin bir bilgiye ulaşılamadığı için bilim adamları yıllardır uykunun tanımı konusunda yoğunlaştılar. Uykusu sırasında solunum durması problemi olan apne sendromu ve istem dışı bacak hareketlerinden kaynaklanan huzursuz bacak sendromu gibi uykuya zarar veren durumları tedavi etmeye çalıştılar. Aslında araştırmacıların yakın zamanda eski moda EEG'ler (electroencephalogram) yerine daha gelişmiş görüntüleme ve nörolojik haritalandırma teknikleri kullanmasıyla uykusu alanında pek çok gelişme kaydedildi. Yeni ekipmanlar sayesinde bilim adamları uyuyan bir

beynin ayrıntılı resimlerini çekebiliyor, dinlenmekte olan bir beynin ne durumda olduğunu tek bir nörona varıncaya kadar gözlemleyebiliyor. Uykusu, eski bilgilerimizi unutmadan yeni ustalıklar kazanmamızı sağlayan sinirler arası bağlantıları "budayıp güçlendiren" bir döngü. Tabii ki hiçbir şey tüm bu faydaları kazanmak için neden bilinçsiz olmamız gerektiğini açıklamıyor. Belki de tüm bu işlemler devam ederken uykuda olmak uyanık olmaktan daha kolaydır. Tıpkı tadilat sırasında evi terk edip işçilere bırakmak gibi... Tadilat sırasında evde olmak istemezsiniz çünkü o dağınıklıkta evde yaşamak zordur. Uyuyoruz çünkü beynin yenilenmeye ihtiyacı var. Hiç şaşırıcı değil. Yatağa kafamızda bir sorunla gittiğimizde ve kaliteli bir uykusu uyuduğumuzda uyanığımız zaman sorunun çözümüne ulaştığımız durumlara dair pek çok örnek var.

Bilim adamları balina ve yunuslar dışında tüm memelilerin uykusunun hızlı olmayan göz hareketi (NREM) ve hızlı göz hareketi (REM) adı verilen evrelere bölündüğünü söylüyor. NREM uykusu dört evreye ayrılır; birincisi en hafif uykusu, dördüncüsü de en derin uykudur. Her evre 90 dakika kadar sürer. Uykumuzda 1'den 4. evreye kadar ilerler ve tekrar 1. evreye döneriz ve ardından 5-15 dakika uzunluğundaki REM uykumuz gelir. Birçok yönden 1. evreye benzeyen REM uykusu sırasında rüya görürüz. İnsanlar REM uykusundan uyanırlıdırlarında yeni rüya görmeye başladıklarını söylerler. REM uykusu insanı ertesi güne psikolojik olarak hazırlayan önemli bir uykusu evresidir. Hafıza, öğrenme gibi bilmeye ait beynin fonksiyonlarıyla yakın ilişkilidir. REM uykusunu tam olarak almanız uyanıktan sonra yapacağınız çalışmalarınızın verimli olmasını sağlar.

Sebebi ne olursa olsun insana dair her şeyde olduğu gibi uykusu da normal ölçülerde olduğunda faydalı bir fa-

aliyet. Araştırmacılar uykusu konusunda yapılan tüm çalışmalara karşın bedenini ve beynin ahenk içinde çalışması için gereken ideal uykusu süresini henüz tanımlayamadılar. Aslında uykusu sistemi çok esnek ve kolaylıkla farklı koşullara uyum sağlayabiliyor. Dolayısıyla uykusu alışkanlıkları da insandan insana değişiyor. Bazıları az uykusuyla kendisini zinde hissederken, bazıları ancak 7-8 saat uykusuyla kendine gelebiliyor. Uykusu süresini belirleyen en önemli etkenlerden biri yaşam tarzı, iş yükü ve buna bağlı olarak gelişen stres düzeyi. Üst düzey yöneticilerin genellikle kısa süreli gece uykusu uyudukları ve çoğunluğun kısa bir öğle uykusuyla zihinlerini tazeledikleri bilinir. Her ne kadar son derece özel bir durum ve istisnai bir örnek olsa da ulu önder Atatürk, devamlı ve yoğun çalışması nedeniyle çok az uykusu uyurdu. Atatürk'ün uyanık kaldığı süreyle uykuda geçirdiği süre arasında çarpıcı bir fark olduğu bilinir. Dahası Atatürk uykuda geçirdiği zamana acırdı. Napoleon ve Churchill de kısa uykusu süreleriyle hafızalarda yer eden kişilerdi.

Uzman görüşlerine göre, ertesi gün kendinizi uykusu hissediyorsanız, gün boyunca belli aralıklarla gözlerinizi kapatıp uyumak ihtiyacı, yorgunluk hissediyorsanız yeterli uykusu uyumuyorsunuz demektir. Uykunun bizim için faydalı bir faaliyet olduğunu bilmek için neden uyuduğumuz sorusunun cevabına ulaşmamıza da gerek yok. İhtiyacımız varsa uyuyalım, uyuyup tazelenmek için zaman yaratalım...

### Bunları biliyor muydunuz?

Yunuslar yüzerken uyuyor, yani beyinlerinin yarısını kendini dinlenmeye alıyor. Faal olan diğer yan ise solunumu kontrol ediyor, yunusların bir gözleri de uyurken nöbette oluyor.



Hayvanlar aleminin kralı aslanların korkacak bir şeyleri olmadığı için istedikleri zaman uyuyorlar. Erkek aslanlar günde yaklaşık 12 saat uyuyor. Büyük memeliler küçüklere oranla daha az uyuyor. Filller günde yalnızca dört saat kestiriyor, genellikle de ayakta oluyorlar. Doğduğunda gelişimini tamamlamamış hayvanların daha çok REM uykusuna ihtiyacı var. Ornitorenkler günde yaklaşık sekiz saat uyuyor.

### Sağlıklı uykusu için altı adım

- Her gün aynı saatte yatağa gidin. Ama bu haftanın yedi günü için geçerli. Sakın hafta içi az uyuyup hafta sonu çok uyuyarak telafiye kalkışmayın.

- Uyumak için uygun bir ortam yaratın. Serin, karanlık ve sakin bir yatak odası işinizi görebilir. Olmadı, kulak tıkacı, göz siperliği çözüm olabilir.



- Akşam saatlerinde kafeinli içeceklerden uzak durun. Buna çikolata ve kola da dahil. Baharatlı yiyecekler zaten yenmemeli. En son yemeği yatağa gitmeden en az üç saat önce yiyein.

- Alkolün tersine sıcak süt iyi bir uykusu açısından işe yarar bir içecek. Yatmadan önce ilk bir bardak süt içmeyi deneyin.

- Yatmadan yarım saat önce bilgisayar ve televizyondan uzak durun. Hatta herhangi bir tartışmaya girmekten de kaçının. İyi bir uykusu için kafanız rahat olmalı.

- Yatağa girdikten 20 dakika sonra hala uyanıksanız, ısrar etmenin ve hayıflanmanın anlamı yok. Yataktan çıkın ve başka bir odaya gidip sakin bazı faaliyetlerde bulunun.



## Yel değirmenleri, sörf, taş evler

Yel değirmenleri, sörf, taş evler denince akla Alaçatı geliyor. Dünyanın en önemli sörf merkezlerinden Alaçatı, son yıllarda gösterdiği gelişmeyle Türkiye'nin önemli turizm merkezleri arasında gösteriliyor.

İzmir'e 70 kilometre uzaklıktaki Çeşme'nin önemli turizm merkezlerinden Alaçatı, sörf aktiviteleriyle öne çıkan sıcak bir yer. Daha birkaç yıl öncesine kadar yalnızca sörf tutkunlarının bildiği Alaçatı, taş binaların restore edilerek butik otel, restoran ve kafe gibi mekanlara dönüştürülmesiyle popüler bir yer haline geldi. Dar sokakları, çarşısı, halk ve antika pazarı, restoranları, butik otelleri ve eğlence mekanlarıyla yerli ve

yabancı pek çok turisti ağırlayan Alaçatı'da sörf yapmak, bayram yerini andıran sokaklarda dolaşmak, halk ve antika pazarlarından alışveriş yapmak, leziz Ege yemeklerinden tatmak gibi alternatifler mevcut.

**Bataklıktan turizm cennetine**  
Önceleri bir bataklık olan Alaçatı'nın hikayesi oldukça ilginç. 1850'li yıllarda kentin güneyindeki bataklık ve





Alaçatı'nın sokaklarında çok sayıda sanat galerisi bulunuyor.



Kentin merkezinde kurulan Antika Pazarı'nda kıyafetten ev eşyasına, mobilyadan takıya her tür antika ve el yapımı ürün satılıyor.



Alaçatı'nın sokakları, geceleri olduğu kadar gündüzleri de çok hareketli.

## Çeşme'ye yedi kilometre uzaklıktaki Alaçatı dar sokakları, çarşısı, halk ve antika pazarı, restoranları, butik otelleri ve eğlence mekanlarıyla yerli ve yabancı pek çok turisti ağırlıyor.

sivrisineklerden rahatsız olan halk bu duruma çözüm bulması için saraya başvurur. Sadrazam da bataklığı kurutmak ve limanda çalıştırmak için adalardan Rum işçiler getirir. Daha sonra bölgede yerleşen işçiler şarapçılık ve bağcılık yapmaya başlayınca Alaçatı'da bir şarap fabrikası kurulur. 1914'te ise Balkan Savaşı'ndan kaçanların bir bölümü Alaçatı'ya getirilince Rumlar Sakız Adası'na kaçar. 1924 mübadelesiyle Alaçatı'ya gelen Selanik göçmenleri ise tütün ve hayvancılıkla uğraşır. Böylece üzümçülük ve şarapçılık faaliyetleri yok olur.

### Turizmde marka olma yolunda ilerliyor

Alaçatı'da bugün anason, enginar, zeytin ve soğan yetiştiriliyor. Ancak Alaçatılılar artık turizmde bir marka olmak istiyor. Sörfün yanında termal açıdan da zengin Alaçatı'da birkaç yıl öncesine kadar az sayıda butik otel, restoran ve kafe bulunurken bugün 50'ye yakın işletme hizmet veriyor. Yarıdan fazlasını kadınların işlettiği bu mekanlar, büyük illerden gelip kuranlar çok sayıda. Alaçatı'da yörenin doğal güzellikleri bozulmadan yapımı sürdürülen pek çok otel ve konut bulunuyor. Sahile yakın bir yerde yapılan Port Alaçatı, şimdiden bölgenin popülerliğini artırmış. Kanallar oluşturularak yapılan bu evlerin yanında bir de liman inşa edilmiş.

### Kent dokusu bozulmuyor

Kentsel SİT alanı ilan edilen Alaçatı'nın otantik yapısı

bu sayede korunuyor. Korumacılık konusunda halkın bilinçli olduğu Alaçatı'da restore edilip turizme kazandırılan mekanların çoğu yöreye özgü taştan yapılmış. Restorasyon çalışmalarında kent dokusunun bozulmasına özen gösterilen Alaçatı'da yeni sitelerin taştan yapılmasına dikkat ediliyor. Kentin trafiğe kapalı merkezinde ise motosiklet ve bisiklet kullanılıyor.

### Rüzgarla yarışanların mekanı

Alaçatı koyuna tepeden baktığınızda sörfçülerin şöleniyle karşılaşılırsınız. Dünyanın en iyi üçüncü sörf merkezi kabul edilen Alaçatı'da, rüzgarla yarışanları seyretmek bile keyifli. Hiç dinmeyen rüzgar, dalgasız deniz ve derinliğin kıydan yaklaşık seksen metreye kadar bir buçuk metreyi geçmemesi burayı sörf cenneti haline getirmiş. Alaçatı mayıstan ekim ayına kadar süren rüzgar sezonunda, her milletten sörfçüleri ağırlıyor. Çadır ya da karavanıyla gelip sezonu burada geçirenler bile var. Kıyadaki söf okullarıyla otel ve pansiyonlar, deniz ve rüzgar tutkunlarından önemli bir gelir elde ediyor. Yeni başlayan sörfçüler için verilen eğitimin yanı sıra malzeme kiralama imkanı da sağlanıyor. Acemi ve profesyonellerin bir arada olduğu Alaçatı koyunda, ulusal ve uluslararası yarışmalar düzenleniyor.

### Taş evlerle süslü sokaklar

Taş evleri, butik otelleri, rengarenk boyalı kafe ve restoranları, sanat galerileri, pazarı, hediyelik eşya dük-

kanlarıyla sıcak Alaçatı sokaklarından insanın çıkması gelmiyor. Tarihi taş evlerin kentin dokusu bozulmadan yenilenecek birer turizm ürünü haline getirildiği Alaçatı'da, tarihi olmayan pek çok eve, dış cephesinde taş kullanılarak tarihi bir hava kazandırılmış. Parke taşlı Arnavut kaldırımlarının iki tarafını iki katlı taş evler süslüyor. Özenli mimarisi ve dekorasyonu dikkat çeken mekanları tahta masa ve sandalyeler, yöreye özgü dantel ve işlemelerle yapılmış örtü ve perdeler, renkli kapı ve pencereler, sarmaşıklar süslüyor. Ege'nin zengin mutfağını, taze sebzelerini ve zeytinyağlılarını hemen her restoranda bulabiliyorsunuz. Kahvaltılar ise unutulmaz.

### Ünlü pazarlar

İlçedeki en önemli tarihi eser olan 1874 yılında yapılmış Ayios Konstantinos Kilisesi, günümüzde cami olarak kullanılıyor. Caminin avlusunda cumartesi günleri kurulan Halk Pazarı'nda yiyecekteki kıyafete, hediyelik eşyadan takıya kadar pek çok şey satılıyor. Cuma, cumartesi ve pazar günleri avluda Antika Pazarı kuruluyor. Yedi yıldır kurulan pazarda İstanbul, İzmir ve Ankara'dan gelen antikacılar eşyalarını sergiliyor. Kıyafetten ev eşyasına, mobilyadan takıya her tür antika ve el yapımı ürüne rastlanan pazarda özellikle çeyiz sandıkları ve el işleri ilgi görüyor. Alaçatı'nın dar sokaklarında kurulan pazarlarında öyle güzel eşyalar var ki alışveriş yapmamak mümkün değil.

## Tuval'de Alaçatı'yı yaşamak

Eski taş evin restore edilerek kafeye dönüştürüldüğü Tuval Cafe, tarihi dokusu ve dekorasyonu dikkat çekiyor. Tuval, yıl boyunca müşterilerine evlerindeki rahatlığı sunuyor.



Tuval Cafe'nin bulunduğu taş bina eski Rum ustası Bay Feso tarafından 1913 yılında yapılmış. Bay Feso ve ailesi 1937'ye kadar bu evde ikamet etmiş, sonra Sakız Adası'na taşınmış. 2002'de Semra-Nejat Erdoğan çifti tarafından kiralanmış taş ev restore ettirilerek 25 Kasım 2002 tarihinde hizmete açılmış.

### Doğal, samimi ve kaliteli

Semra Erdoğan mekanın restorasyonu bire bir ilgilenmiş. Alaçatı'nın doğal mimari yapısını bozmadan, taş haliyle dekore edilen Tuval'in tüm dekorasyonunu da Erdoğan üstlenmiş. İç içe odalardan oluşan iki katlı binada sedir, yastık ve koltuklar kullanılmış. Duvarları aplıklar, masaları çiçekler ve mumlarla süslenmiş. Tuval'de dışarıya konulan masalarla ortam hareketlendirilmiş. Akşamları ışık oyunları bambaşka bir havaya bürünen mekan, mum ışıklarıyla Latin ve caz müzik eşliğinde Alaçatı'da olmanın ayrıcalığını hissetmenizi sağlıyor. 120 kişilik kapasiteye sahip Tuval'de yazın teras, kışın da şöminenin başı çok talep görüyor.

### Zengin Tuval mutfağı

Tuval ilk başta sandviç, salata gibi aperatifler yaparak başlamış işe. Mekanın atmosferi ve verilen hizmet ilgi görünce ekip ve menü genişletilmiş. 22 kişilik personelle yazın her gün; kışın cuma, cumartesi ve pazar günleri hizmet veren Tuval'in büyük şehirlerden de müdavimleri var. Menüleri kişilik ve yazlık olmak üzere yılda iki kez yenilenen mekanın son menüsü mutfak yazarı Gökçen Adar'la birlikte oluşturulmuş. Aşçıbaşı Ali Usta, yemeklerindeki lezzetin en büyük sırrının hazırladıkları soslar olduğunu söylüyor. Tuval'in zengin menüsünde kahvaltılardan salatalara, makarnalardan et yemeklerine, tatlılardan içkilere kadar pek çok çeşit var.

## Sörfün yanında termal açıdan da zengin Alaçatı'da birkaç yıl öncesine kadar az sayıda butik otel, restoran ve kafe bulunurken bugün 50'ye yakın işletme hizmet veriyor.



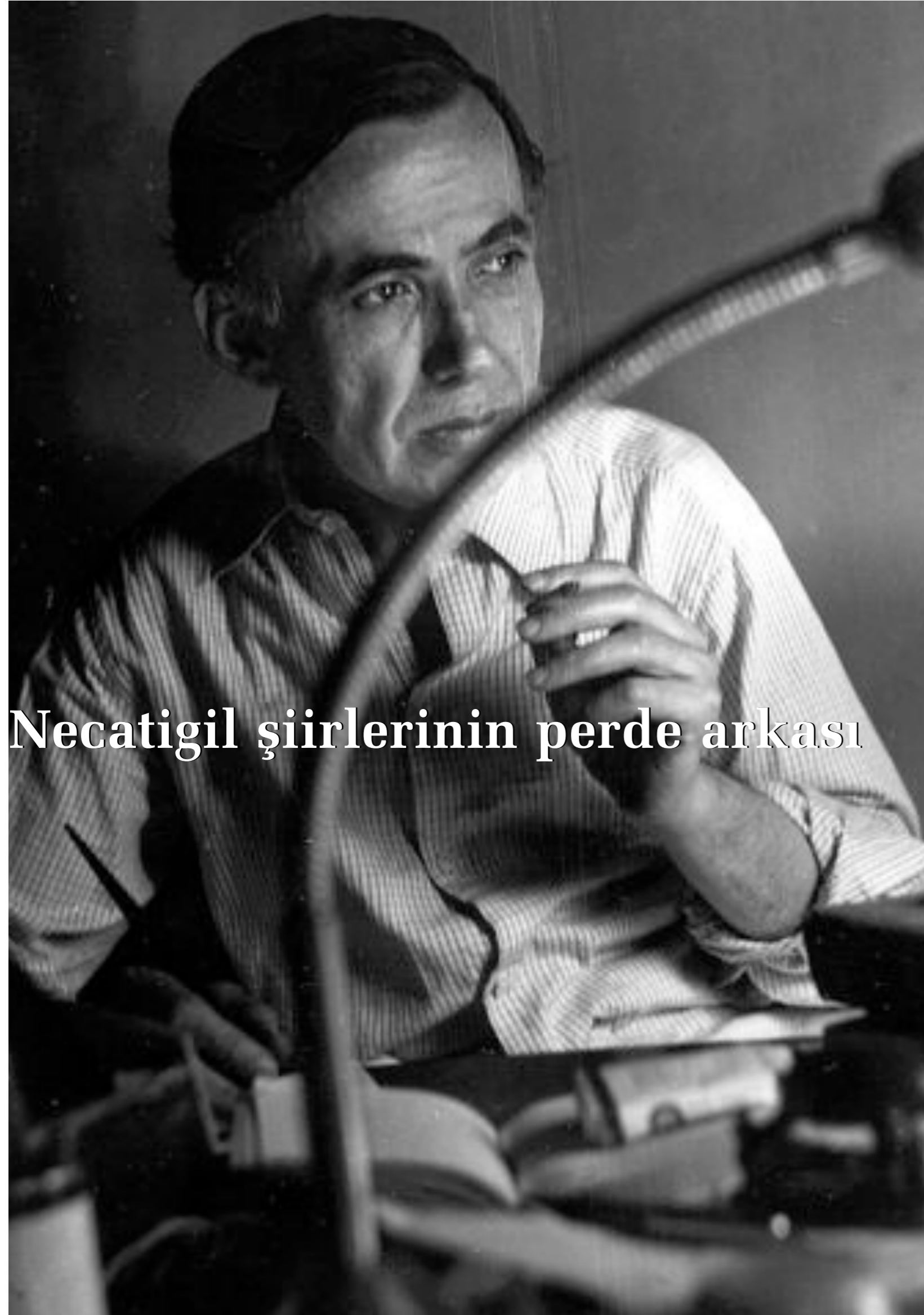
Alaçatı'daki tarihi taş evlerin çoğu Kentin dokusu bozulmadan yenilenecek birer turizm ürünü haline getirilmiş.



Dünyanın en iyi üçüncü sörf merkezi kabul edilen Alaçatı'da rüzgarla yarışanları seyretmek bile keyifli.



Antika Pazarı'nda özellikle çeyiz sandıkları ve el işleri ilgi görüyor.



## Necatigil şiirlerinin perde arkası

**H**ayatımızı renklendiren ve yaşanılabilir kılan anılardır. Bazen bir ev, bir fotoğraf ya da bir kitap anıları hafızamızda canlandırır. Ayşe Sarısayın da, babası Behçet Necatigil'in yaşamı ve anılarını "Çok Şey Yarım Hala" isimli kitabında toplayarak ölümsüzleştirdi. Kitap, bugüne kadar sanatçı kimliği ve şiirlerinden tanıdığımız Necatigil'in yaşamını bambaşka bir pencereden ele alıyor. Çocuklarıyla ilişkisi, şiirlerini yazdığı ortam, çocukluk döneminde yaşadığı sıkıntılar yani yaşamının hiç bilmediğimiz yönleri fotoğrafları ve şiirleriyle birlikte anlatılıyor. Sarısayın, Necatigil'in ev yaşamının, çocukluğunun iyi bilinmesi ve bunun şiirlerinin anlaşılmasına katkı sağlaması amacıyla kitabı yazdığını söylüyor. Kitabı yazarken şair Necatigil'le yeniden tanıştığı ve onu anladığını belirten Sarısayın, kitabı hayatının dönüm noktası olarak nitelendiriyor. Çocukluğunda Necatigil'i yalnızca babası olarak gördüğünü söylüyor ve ekliyor: "Ama onun şairliğiyle ilgilenmeye başladığım 14 yaşımdan itibaren, baba kimliğini bir tarafa bıraktım ve yalnızca Necatigil kimliğini algılamaya başladım."

**Babanızın yaşamını anlatan bir kitap yazma fikri nasıl doğdu?**

Babamı 1979 yılında kaybettik. 1990'ların sonunda babamla ilgili bir kitap yazmayı düşünüyordum. Yakın çevrem özellikle de annem, "Şiirlerinin anlaşılması için Behçet Necatigil'in ev hallerinin yazılması yararlı olur. Bunları birinin yazması gerekir" diyorlardı. Ben yalnızca bir okurdum, uzun yıllarımı edebiyatın dışında geçirdim. 1999 yılında ab-



Kitapta, "Kendimi yalnız hissetmeyecek ve karanlıktan korkmayacak kadar şanslı bir çocuktum" diyorsunuz. Çocukluğunuz nasıl geçti? Babanızla nasıl bir ilişkiniz vardı?

Mutlu ve huzurlu bir çocukluk dönemi geçirdim. Babamın çocukluk yılları sorunlu geçmiş. Annesini bebekken kaybetmiş. Bu nedenle, bir çocuk için önemli olan ve kendi yaşamadığı güven duygusunu, ablam ve bende oluşturmak için büyük çaba gösterdi. Biz güvenli, sıcak ve sevildiğimizi hissettiğimiz bir ortamda büyüdük.

**Babanız yalnız bir çocukluk geçirmiş. O dönemde yaşadıkları hayatı ve sanatını nasıl etkilemiş?**

Fatih'te çıkan büyük yangında babamın oturduğu ev yanmış. Anneannem zaten rahatsızmış. O yangının şokunu atlatamamış ve kısa süre sonra, babam iki yaşındayken vefat etmiş. Babamla bir dönem anneannesi ilgilenmiş. Dedem ikinci evliliğini yapmış. Babamın çocukluğu hep anneannesi ve babasının evine gidip gelerek geçmiş. Ortaokul ve lise yıllarında tuttuğu günlüklere okuduğum kadıyla, babam küçük yaşlardan itibaren her şeyiyle kendisi ilgilenmek zorunda kalmış.

Adenit tüberküloz denilen bir hastalığa yakalanmış. Bu hastalık bünye zayıf düşünce ortaya çıkan ve boyunda itihaplanmalara neden olan bir hastalık. Babam elektrik ve ilaç tedavisi görmüş. Bir dönem sürekli boynu sargılı dolaşmış. Babamın sorunlu çocukluk ve gençlik yıllarının yansımaları kişiliğinde görülüyordu. İçine kapanık bir

**Ayşe Sarısayın, babası Behçet Necatigil'in yaşamı ve anılarına "Çok Şey Yarım Hala" isimli kitapta yer verdi. Sarısayın, "Bu kitap benim babamla yeniden tanıştığım ve şair Necatigil'i daha iyi anladığım bir kitap" diyor.**

lam Selma Esemem'le birlikte babamın, anneme yazdığı mektupları yayınlamaya karar verdik. Mektupları okurken anılarım canlandı ve babamın tanımadığım yüzüyle karşılaştım. Mektuplarda karşıma çıkan kimlik, tanıdığım baba kimliğinin dışındaydı. Bu da babamın anılarını yazmamı hızlandırdı.



**Kitabı yazarken neler hissettiniz?**

Kitabı yazarken babam ya da şair Behçet Necatigil'le yeniden tanıştığımı hissettim. Çünkü bu kitabı oluştururken onun hakkında yazılanları ve kendi yazdıklarını birkaç kez okudum. Bu da zamanında okuyup geçtiğim birçok şeyi farklı algılamamı sağladı. Aslında yaşamın da etkisi var. Babamı kaybettiğimde 20'li yaşlarımdaydım. Aradan 20 yıl geçince hayata bakışımı değiştirdi ve şiirlerinin her satırını farklı yorumlamaya başladım. Bu kitap sayesinde babamla yeniden tanıştım ve şair Necatigil'i daha iyi anlamaya başladım. Bu anlamda kitabın hayatımda önemli bir yeri var. Hayatımın dönüm noktası diyebilirim. Kitabı yazarken amacım, Necatigil'in ev yaşamının, çocukluğunun iyi bilinmesi ve bunun şiirlerinin anlaşılmasına katkı sağlamasıydı.

insandı, çevresindeki insanlarla kolay ilişki kuramazdı. İnsanlara yakınlaşabilmesi için zaman gerekirdi. Ama sevdikleriyle de keyifli zaman geçirirdi. Çocukken yaşadığı sıkıntılar şiirlerine de yansımıştı. Bir insanın hayatında aile ve ev kavramlarının ne kadar önemli olduğu, birçok şiirinde geçiyor. Bunun, babamın sanatçı kişiliğini şekillendiren bir durum olduğunu düşünüyorum.

**Behçet Necatigil şiire ilgilenmeye ne zaman başladı?**

Edebiyata ilgisi küçük yaşta başlamış. Belki de edebiyat onun için bir sığınak oldu. Dedem Singer fabrikasında müfettişlik yapıyor ve Anadolu'yu dolaşmış. Bir dönem Kastamonu'da yaşamışlar. Babamın ortaokuldayken edebiyat öğretmeni Zeki Ömer Defne'ymiş. Zeki Ömer Bey'in babama çok desteği olmuş. Babamın hala duran kompozisyon defterinde onun, "Geleceğin iyi bir yazarı olacaksın. Yolunda devam et" şeklinde destekleyici sözleri var. Babam el yazısıyla tüm yazılarını kendisinin yazdığı dergiler çıkartmış. Bu dergiler tek kopya olduğu için, sınıf arkadaşlarına sırayla ödünç veriyormuş. Bu dergiler de hala duruyor.



**Ayşe Sarısayın: “İlkokuldayken babamın şair olmasından utanırdım. ‘Senin baban şairmiş’ derlerdi. ‘Hayır benim babam öğretmen. Aynı zamanda şair de yazıyor’ derdim. Herhalde şairliğin bir meslek olamayacağını düşünüyordum.”**



**Behçet Necatigil’in ilk şiiri hangisi? Yayınlanmış ve yayınlanmamış kaç şiiri var?**

İlk yazdığı şiiri bilmiyorum, ama ilk yayınlanan şiiri Gece ve Yas. 1935 yılında Varlık Dergisi’nde yayınlanmış. Babamın toplam kaç şiiri olduğunu bilmiyorum, ama 10’un üzerinde şiir kitabı var. Ölümünden sonra öğrencisi Hilmi Yavuz ve Ali Tanyeri bütün eserlerini yayına hazırladılar. O dönem yayınlanmış şiirleri incelerken, şiirlerin ilk yayınlandığı dergiler bulundu. Babam iyi bir arşivciydi. Evde iyi bir dergi koleksiyonu vardı. Türkiye’de 1930’lardan bu yana çıkmış edebiyat dergilerini saklıyordu. Hilmi Yavuz ve Ali Tanyeri araştırma yaparken, babamın yayınlanmamış birçok şiiriyle karşılaştılar. Onlardan da seçme yaptılar ve bütün eserlerinin arkasından da yayınlanmamış şiirler başlığı altında topladılar.

**Babanız şiirlerini nasıl bir ortamda ve nasıl bir ruh hali içinde yazardı?**

Şiirlerinin oluşma döneminde sıkıntılı oluyordu. İçine kapanıyordu ve kendisini çevresinden soyutluyordu. Bir şiirin oluşumunun odaya kapanıp, “Ben bir şiir yazacağım” şeklinde başlamadığını düşünüyorum. Benim çocukluğumda yazlık sinemalar vardı. Yaz akşamlarında yazlık sinemaya giderdik. Sinemadan dönüştü babam birden bire bir elektrik direğinin altında durur, cebinden sigara kağıdı çıkarır ve birtakım notlar alırdı. Biz de sıklıkla yanında beklerdik. O aslında, bir şiirin başlangıcı olurdu. Belki aynı gün, belki aradan birkaç ay geçtikten sonra o şiirin üstünde çalışmaya başlardı. Tı-tiz çalışıyordu, bazen bir şiir için 15, 20 müsvette harcardı. Bunların hepsi duruyor. Şiirleri bittikten sonra çok keyifleniyordu. Çocuk olduğum için şiir ilgi alanıma girmiyordu, ama babamın anneme şiirlerini okuduğunu hatırlıyorum. O akşam yemekleri şenlikli geçirdi. Çünkü babam rahatlamış olurdu.

**Babanız şiirlerini yazarken saatlerce odasından çıkmaz ve sizden başka kimse de odaya girmezmiş.**

Aslında hiçbirimiz odasına girmezdik. Annemiz küçükken bize, “Babanız çalışıyor, sessiz olun, rahatsız etmeyin” derdi. Ben küçükken, annemi dinlemiyordum ve babamın odasına gidiyordum. Biliyorsunuz evin küçüğü şımarık olur. Çikolatayı çok seviyordum ve babamın odasından elim boş çıkmazdım. Ama büyüyünce ben

de babamı rahatsız etmemeye başladım. Üniversite yıllarında okuldan geldiğimde odasına bakardım, kafasını kaldırdığı anda yanına giderdim ve ayaküstü sohbet ederdik. Bir şey yiyorsa bize ondan ikram ederdi, yeni kitap ve dergileri gösterirdi. Babamla böyle hoş ve kısa paylaşımlarımız oluyordu.

**Şair Behçet Necatigil’le baba Behçet Necatigil arasındaki benzer ve farklı yönler neler?**

Ben bu ikisini hiçbir zaman ayıramadım. Çocukluk yıllarımın bunda etkisi çok. Çünkü gözümü açtığım andan itibaren, evde sürekli masa başında çalışan bir baba modeliyle karşılaştım. O dönemde hiçbir şeyin farkında değildim, ama babamın farklı bir işi olduğunu algılayabiliyordum. Çocukluğumda Behçet Necatigil, ağırlıklı olarak babamdı. Ama onun şairliğiyle ilgilenmeye başladığım 14 yaşımdan itibaren, baba kimliğini bir tarafa bıraktım ve yalnızca Behçet Necatigil kimliğini algılamaya başladım. Bu, çok karışık bir süreç. Babamı kaybedeli uzun yıllar oldu. Artık şiirlerinden tanıdığım Necatigil var. Benim için şiirleriyle yaşıyor.

**Behçet Necatigil, “Önce şair” dermiş. Babanızın mesleğini bu kadar ön planda tutması günlük hayatınızı nasıl etkiliyordu?**

Babam her şeyi bir arada yapabiliyordu. Sorumluluk duygusu fazla gelişmiş biriydi. Babamı düşündüğümde aklıma gelen ilk kavramlardan biri sorumluluktur. So-

rumluluğun yanı sıra, kimseye yük olmamak ve emeğe saygı babamın hayatında önemli yer tutardı. Bunlar bizim günlük hayatımıza da yansıyor. Babam “Önce şair” derken yapması gereken hiçbir şeyi ihmal etmiyordu. Annem de çalıştığı için, hep birbirleriyle yardımlaşarak yaşadılar. Babam gerektiğinde ev işi yaptı, bize de baktı. Onun kendisini edebiyata adanması günlük hayatımıza yansımada. Zamanı iyi kullandığı için her şeye zaman ayırabiliyordu.

**Babanız size, kendi uydurduğu masallar anlatıyormuş. Bu masalların gerçek olmadığını öğrendiğiniz anda nasıl tepki verdiniz?**

Annem işiyle ilgili olarak birkaç aylığına Almanya’ya gitmiş. O dönem babam ablama Sarman isimli bir kedinin hikayelerini anlatmaya başlamış. Ben doğduktan sonra da Cimbil Fare isimli bir kahraman üretti. Her gün akşam yemeklerinde Cimbil Fare’nin değişik hikayelerini anlatıyordu. O kadar gerçek anlatıyordu ki, ben gerçek sanıyordum. Bir doğum günümde bana postacının hediye getirdiğini söylediler. Aslında gerçek değildi, ama ben inandım. Hediyeinin üzerinde “gönderen Cimbil” yazıyordu ve ben artık Cimbil’in gerçek olduğuna tamamen inanmıştım. Büyüdükten sonra gerçek olmadığını anladım. Bir gün babam seyahate giderken çantasına oyuncak fare koydum. O da bana, “Seni gidi seni, korkuttun beni. İşte farenin resmi” diye bir mektup yazmış, altına da bir fare resmi çizmişti.



**Babanızın şiirlerini nasıl bir gözle okuyorsunuz? Bizim okumamızla sizinki farklı olsa gerek.**

Elimde olmadan şiirlerinin ardındaki yaşanmışlığı kesti-rerek okuyorum. Belki böyle okumak doğru değil ama, ister istemez öyle oluyor. Örneğin, yaşlılıkla ilgili bir şiirini okuduğumda ister istemez anneannemi hatırlıyorum. Çünkü biz uzun yıllar anneannemle birlikte yaşadık. Anneannem felçliydi ve yürüyemiyordu. Bu nedenle de, babamın şiirini o yaşanmışlığın ardından yazdığını düşünüyorum.

**Siz de edebiyatla ilgilisiniz. Öykü kitaplarınız var. Yazı yazmaya ne zaman başladınız?**

Yazı yazmaya 2000 yılından sonra, çok geç başladım. Aslında hiç düşünmüyordum, yalnızca anıları yazmak

için yola çıktım. Ama bütün geri dönüşler, anımsamalar ve geçmişten kalan resimler bende bir sürü şeyi çağırırdı. O dönem çok bilinçli olmadan anıları öykü olarak yazmaya başladım. Çünkü anılar tek başına bir şey ifade etmiyor. “Babamla ilgili anılarımı yazacağım” dediğim zaman, geçmişim ve yaşadıklarım gözümde canlandı. Onlar da bende yazma dürtüsü oluşturdu.

**Çocukluğunuzda babanızla yaşadığınız ve unutamadığınız bir anınızı bizimle paylaşır mısınız?**

Babamla akşamları yazlık sinemaya ya da Beşiktaş’a çay bahçesine giderdik. Benim uykum gelirdi ve dönüştü babam beni sırtına alırdı. O duyguyu hiç unutmuyorum. Onun sırtındayken müthiş bir güven duyardım. Bir taraftan “Acaba düşer miyim” diye boynuna sımsıkı sarılırken, bir taraftan da “Yok düşmem” diye düşünürdüm. Bu benim hatırladığımda çok mutlu olduğum bir anımdır.

**Öğrenciyken babanızın şiirlerini kitaplarda gördüğünüzde ne hissederdiniz?**

Babamın Atatürk ve Kır Şarkısı şiirleri okul kitaplarında vardı. İlkokuldayken babamın şair olmasından utanırdım. “Senin baban şairmiş” derlerdi. “Hayır benim babam öğretmen. Aynı zamanda şair de yazıyor” derdim. Herhalde şairliğin bir meslek olamayacağını düşünüyordum. Daha sonra kitapta onun şiirlerini görmek beni rahatsız etmedi, aksine mutlu etti.



Hakan Kırkoğlu yaklaşık 7 yıldır profesyonel olarak astrolojiyle ilgileniyor. Ancak onun bu ilgisi 20 yıl önce, henüz lise öğrencisiyken başlamış. İşletme Mühendisliği eğitiminin ardından bankacılık sektöründe yer alan Kırkoğlu, 2000'de bankacılıktan ayrılarak tamamen astrolojiye yönelmiş. Bireylere ve kurumlara danışmanlık hizmeti veren Kırkoğlu'nun randevu defteri 2006 Ocak ayının sonuna kadar dolu.

Astroloji Birliği Derneği'nin de kurucusu olan Kırkoğlu'nun 1991'de yayınladığı ilk kitabı "Astroloji Zamanları"nın ardından geçtiğimiz günlerde Doğan Kitap'tan çıkan "Göklerin Bilgelisi" de meraklıları için başucu kitaplarından. Astroloji ve insan kaynakları ilişkisini, burçların ve elementlerin etkileşimini anlatan Kırkoğlu'nun Türkiye ve AB haritalarının genel hatlarına bakarak söyledikleri de bir hayli ilginizi çekecek.

**Hayatınızda 2000'deki kırılmayı görebildiniz mi?**

Tabii ki. 2000'e doğru aileme ve çevremdekilere sürekli olarak "2000'de hayatımda büyük değişiklik olacak" diyordum. Bankacılıktan bu kadar radikal şekilde kopabileceğimi hayal etmiyordum. 1999'da bana gelip sorsaydınız bu kararı alabileceğimi söyleyemezdim. Her şey hızla gelişti. 2000 Temmuz'unda bankacılığı bıraktım ve yerime birinin bulunabilmesi için Ekim'e kadar kaldım. Ayrılmamın ardından Kasım ayında faizler ve dolar yükseldi. Şubat'ta anayasa krizi patlak verdi ve bankacılık sektörü inişe geçti. Sektörden pek çok insan işsiz kaldı. Beni işten çıkarmazlardı, ama her zaman "Çıkmasaydım, o süreç içerisinde çıkarılmam ihtimal dahilindeydi" diye düşünürüm. Demek ki hayat belli bir tarafa doğru akıyor. Her ne kadar "Şuraya girdim, bunu yapıyorum" diye düşünseniz de büyük bir sistemin parçasısınız. Astroloji bu anlamda "Kader hakimdir" demiyor. Ama bunun orta noktasında, keşişimin-

meraklı, daha duyarlıdır. ABD'nin yükselen burcu ise Yay. Yay burcu sınırları zorlayan, yeni alanlar arayan bir burç.

**Türkiye'nin haritasını anlatabilir misiniz? AB ile ilişkilerde neler yaşanacak?**

Yaklaşık bir buçuk yıl sonra Oğlak'tan Kova burcuna geçiş yaşanacak. Oğlak toprak elementinden bir burç. Kısıtlamaları, örgütlenmeyi, şekil vermeyi ifade ediyor. Bu önemli bir geçiş. Bu geçiş 28 yıl önce yaşandığında 1980'le birlikte darbe oldu ve ekonomimiz açılmaya başladı, tüm sistemimiz değişti. Türkiye şimdi enflasyonu düşürmek için çabalyor. Çünkü Oğlak, toprak elementinden bir burç ve ekonomik kısıtlamalarla geçen yılları ifade ediyor. Kova ise hava elementinden bir burç. Kova özgürleşmeyi, insan haklarını, toplu örgütlenmeyi, eğitimi anlatan bir burç. Şu anda o yöne doğru gidiyoruz. AB'yle ilişkilerde 2015 civarı çok kritik. Ancak bizim katılacağımız AB'nin şu anki AB olmayacağı çok açık. Çünkü AB'nin haritasında sert değişimler var. Özellikle 2009 Aralık'ı içinde AB, şu an yaşanan anayasa krizi sürecinin tamamlanmasının ardından yeniden şekillenmesini yaşayacak. Türkiye en erken 2014'te birliğe girmeye hazır olacak. Türkiye'nin Kova burcuna geçişiyle hayatın bir anda güllük gülistanlık olacağını sanmıyorum. 1923 yılında Türkiye Cumhuriyeti'ni kurduğumuz Kasım ayında Uranüs, Balık burcunda yer almıştı. Uranüs devrimleri, reformları anlatır ve Türkiye de Atatürk devrimiyle kuruldu. Şimdi 84 yıl sonra Uranüs tekrar aynı yerden geçmeye hazırlanıyor. 2007 yılına doğru Uranüs tepeye çıkmaya başlayacak. Yani Türkiye için büyük bir yenilenme, kendini yeniden tanımlama dönemi geliyor. Eski Türkiye'yi yavaş yavaş bırakmaya başlıyoruz. Bir kırılma döneminden geçiyoruz. Bunun tam olarak olgunlaşması 2007'den sonra olacak.

## “İş dünyası bana geri dönüyor”

**Hakan Kırkoğlu işletme mühendisliği eğitiminin ardından 7 yıl bankacılık sektöründe yer almış bir isim. Bugünse dünyanın dört bir yanında konferanslara katılan, seminerlere davet edilen, akademik çalışmalarını yayınlanan, üniversitede eğitim veren ünlü bir astrolog.**

de, nerede durduğunuzun görmemiz açısından astroloji önemli. Yalnızca kişisel gelişim ve yetenekleri geliştirmek açısından değil; bir başkasını anlamak, ilişkileri anlayabilmek açısından önemli. Daha üst seviyede bazen bir şirketin ya da ana sermayedeki dinamiklerini anlayabilmek açısından önemli. Esasında ben çabalarımı bu noktaya getirmek istiyordum. Astrolojiyi yalnızca bireysel değil daha geniş ve daha kolektif boyutlarda ele aldığınızda ülkeleri ve organizasyonları da inceleyebilirsiniz.

**Ülkelerin ya da AB gibi oluşumların haritasına bakarken neleri belirleyici olarak seçiyorsunuz?**

Sonuç itibarıyla ülkelerin de doğum tarihi var. Türkiye'nin doğum tarihi 29 Ekim 1923. Cumhuriyet'in ilanı Ankara'da 20.30'da gerçekleşmiş. Bazen yalnızca bu değil, önemli bir olay da etkilidir. ABD'de Bush'un ilk dönemdeki yemin töreninde Mars haritada yedinci evdeydi. Astrolojide Mars savaş, mücadele, yıkıcılık ve terörle ilişkilendirilir. Yükselen burçlar da etkilidir. Türkiye'nin yükselen burcu Yengeç. Yengeç daha muhafazakar, aileye düşkün, geçmişine

Bilim için şart olan ölçüm ve deneyler astrolojide mümkün mü?

Astrolojinin farklı bir konumu var. Öncelikle "Astroloji bilimsel mi ya da bilimsel olmak zorunda mı?" ayrımını yapmak gerekiyor. Çünkü astrolojiyi günümüzdeki pozitivist yaklaşımla ele aldığınızda astrolojiyi laboratuvara sokamıyorsunuz. Çünkü bir teori üretebilmeniz için belli bir tekrar elde etmeniz gerekir. İki hidrojen bir oksijen her zaman suyu oluşturur. Ama hayat bu değil. Hayatın içinde sizden bir tane daha yok. O yüzden astrolojiyi laboratuvar ortamına sokmanız mümkün değil. Örnek olarak sizin haritanızda Satürn'ün konumunun belli bir noktayı işaret ettiğini gördükten sonra, sizden bir tane daha olamayacağı için bir ölçüm yapmak mümkün değil. Bu



açısından baktığınızda astroloji bir bilim değil. Bilim olmak zorunda da değil. Ayrıca bir şeyin doğru olması için bilim olması gerekmiyor. Bilim yalnızca bizim onu belli bir ölçüde formüle edebildiğimiz noktaya kadar götürülebilir. Ekonomide bir enflasyon tahmini yapıyorsanız, bütün faktörleri koyduktan sonra, en sonunda hata belirtirsiniz. Oluşturduğunuz modelde muhakkak bir hata payı

koymak zorundasınız. Ekonomi de, psikoloji de bu anlamda bakıldığında fizik ya da kimya gibi bir bilim değil. İçinde insan var. Astrolojiyi, "bilgisayara verileri girdim, senin sonucun bu!" şeklinde formüle edemeyiz. Çünkü hayatın kendisi sayılardan daha geniş ve karmaşık.

İkiz doğan kişilerin haritaları aynı mıdır?

İki kişinin haritasının aynı olması imkansız. Ama gene de haritayı nasıl kullandığımız çok önemli. Semboller değişik kişilerde farklı aşamalarda da ifade edilebilir. Örneğin anneniz hayatınızda güçlü bir kişi olarak gözükebilir. Ama bu varyasyon, belki annenizin olmadığı bir ortamda, anne gibi koruyucu öge tarafından korunacağınızı gösterebilir. Haritanın yorumu mutlaka o kişiyle konuşarak yapılmalıdır. Astrolog, konuşurken o sembollerin kişinin hayatında hangi seviyelerde olduğunu görmek zorunda. İkizler için de aynı şey geçerli. İkizler aynı DNA'ya sahipler ama ayrı kişilerdir.

Türkiye'de ve yurtdışında astrolojiye bakış açısından nasıl bir fark gözlüyorsunuz?

Türkiye'de astroloji bilinci yavaş yavaş geliyor. Ancak şu an yeteri kadar örgütlenmesi ve düzeni yok. Medyada uzun tımsaklı, uzun saçlı tipler görüyoruz. Ticari amacı ön plana çıkararak yapıyorlar. İstismar ediliyor. "Fan fin fon astrolojisi" adını verdiğim bu kötü astroloji Türkiye'ye özgü değil. Dünyanın her yanında var. Ama Batı ülkelerinde daha fazla dayanışma ve örgütlenme var. Bana gelen birinin bilgilerini izinsiz, örnek olarak bile kullanamam. Türkiye'de ise paparazzi tarzı kullanım var.



İş yerindeki insanların burç uyumları ne kadar önemli? Başarıya ne kadar etki eder?

Çok önemli, ancak tam bir mükemmellik yaratmak imkansız ve gereksiz. Belli bir projenin tamamlanması ve somut bir şeyin ortaya çıkması için sürtüşmeler de gerekli. İki kişi arasında mükemmel bir uyum olursa sanırım onlar Hawai'de tatil yapar ve bir şey üretmezlerdi. Bir organizasyonun içinde uyum yaratılması gerekir. İlişkiler, potansiyel başarıya başarıya götürebilir.

İnsan kaynakları politikasını astrolojiye dayandıran firmalar var mı?

Dünyada yararlanılanlar var ama, Türkiye'de yok. Bunun ileri için önemli verimler getireceğini görebiliriz. Astrolojiyi yalnızca statik bazda ele almamak gerekiyor. Kişinin mikro düzeyde etkinliğiyle zaman içindeki etkinliğini de görmek gerekiyor. Yetkinlikleri astroloji bilminde kanıtlamak gerekiyor.

Yalnızca burca bakarak işe almak ne derece doğru?

Bir kişinin kapasitesini yalnız burcuna bakarak belirleyemezsiniz. Başka faktörler de vardır. Bunları yukarıdan bakarak ele almanız gerekir. Astrolojiyi sezgilerinizin matematiği olarak kullanmanız gerekir. Son karar alıcınız hiçbir zaman astroloji olmamalı. Kararı siz alırsınız, fakat astroloji size ışık tutan ekstra bir boyut olabilir.

Kadınlar sanki biraz daha fazla ilgi gösteriyor. Böyle bir ayrım var mı?

Evet, kadınlar daha fazla ilgi gösteriyor. Yaş ayrımı yok,

**“Türkiye ve AB ilişkilerinde 2015 civarı çok kritik. Ancak bizim katılacağımız AB'nin şu anki AB olmayacağı çok açık. Özellikle 2009 Aralıkı içinde AB, şu an yaşanan anayasa krizi sürecinin tamamlanmasıyla yeniden şekillenecek. Türkiye, en erken 2014'te birliğe girmeye hazır olacak.”**



ama cinsiyet ayrımı var. Çünkü erkekler daha kontrollü ve güç merkezli olmaya çalışıyor. Erkek beyni daha analitik. Astrolojide yorum faktörü var. İnsan psikolojisine bakmayı ve korumayı gerektiriyor. Kadınlar etrafındaki bağlantıları görmeye daha yatkın. Erkek daha sabırsız, anında karar vermeye yöneliyor. Tabii bu toplumdan topluma değişiyor. Türkiye'de astrolojiye ilgi gösterenlerin yüzde 90'ı kadın denilebilir. Batı toplumlarında ise bu oran yüzde 60 gibi yarıya yakın bir oran.

Hayat böyle daha mı kolay?

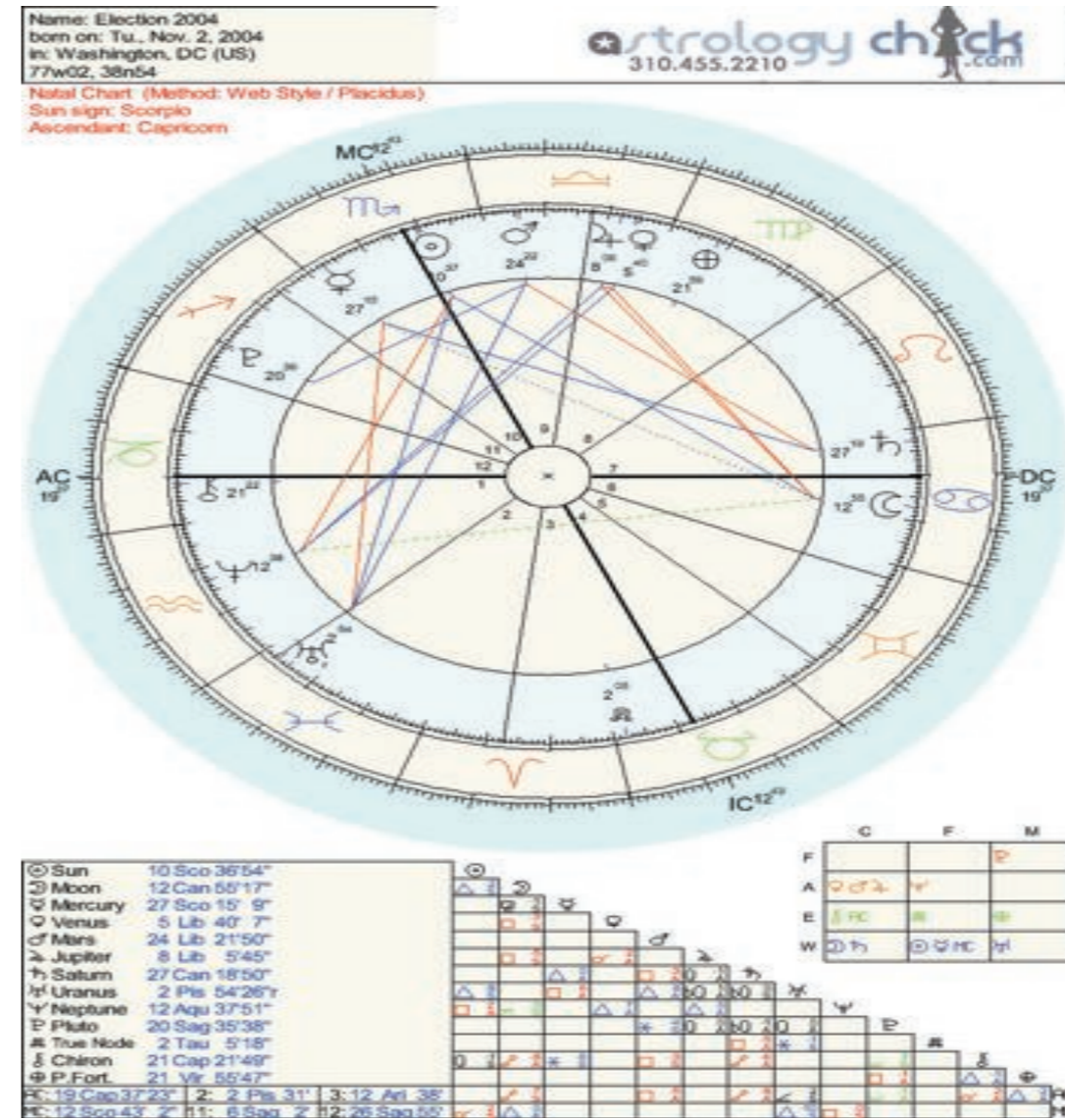
Daha kolay diyemeyeceğim. Bankacılığı bıraktıktan sonra daha fazla çalışmaya başladım. İşimin ne zaman başladığı ne zaman bittiği belli değil. Ayrıca bankacılıktaki disiplinimi kaybetmedim. Hala erkenden kalkar ve işimin başına geçerim. Şu ana kadar yaklaşık 1000 kişinin haritasına baktım.

En erken ne zaman randevu veriyorsunuz? Sabit bir ücret bulunuyor mu?

Ocak ayının sonuna randevu verebiliyorum. Görüşme başına 500 YTL alıyorum, daha önce gelenlerden ise 400 YTL alıyorum. Görüşmeler yaklaşık bir buçuk saat sürüyor. Ama öncesinde de bir saat çalışıyorum. Haftada üç kişiden fazla randevu vermiyorum.

İş dünyasına geri dönmeyi hiç düşündünüz mü?

İş dünyası bana geri dönüyor.



Dört element: Ateş, toprak, hava ve su.

Ateş burçları: Koç, Aslan ve Yay

Toprak burçları: Boğa, Oğlak ve Başak

Hava burçları: İkizler, Terazi ve Kova

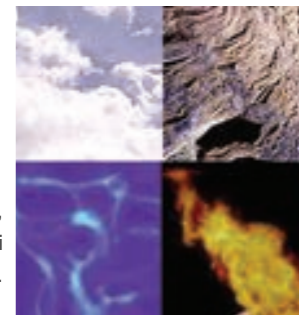
Su burçları: Yengeç, Akrep ve Balık.

Ateş: Sıcak ve kuru birleşimden oluşuyor. Sıcaklık, enerji, kendine odaklı olma, çabuk öfkelenme, aktif olma özelliklerine sahiptir. Çok ateş ağırlıklı olursa kişi daha enerjik oluyor fakat, çok fazla olduğu zaman da karşıdaki kişiyi yakıyor. Ateşin kontrolsüzlüğü yangına neden olabilir.

Toprak: Bankacılık için ana element olarak gözükebilir. Çünkü toprakta madde bilinci var. Ekonomik kaynakları daha verimli kullanır. Toprak yapısı itibarıyla kuru ve soğuk mizaçlıdır. Ateş gibi değildir. Olduğu yerde kalır, hantal ve can sıkıcı olabilir. Ama toprak yaptığınız işi oturtmak için gerekli bir element. Güvene sahip olma özelliği açısından, toprağın fazlalığında ve eksikliğinde kişi için önemli bir psikolojik faktör olabilir. Genel olarak toprağın daha ağır kanlı, somut, pratik bir yapısı var.

Hava: Kısırlıma gelemiyor. Havayı bir salona kapatabiliyorsunuz. Ama kapıyı açtığınızda hemen yer değiştiriyor. Mutlaka bir iletişimindedir. O yüzden İkizler, Terazi ve Kova hava elementiyle bağlantılı olduğu için daha hareketli, neşeli, sıcak ve nemli karakterlerdir. Her şeyi aklıyla teorik hale getirebilir. Havanın da toprağa ihtiyacı var. İletişim, pazarlama alanında çalışan kişiler için hava temel bir element. Hava olmazsa iletişim problemleri olacaktır.

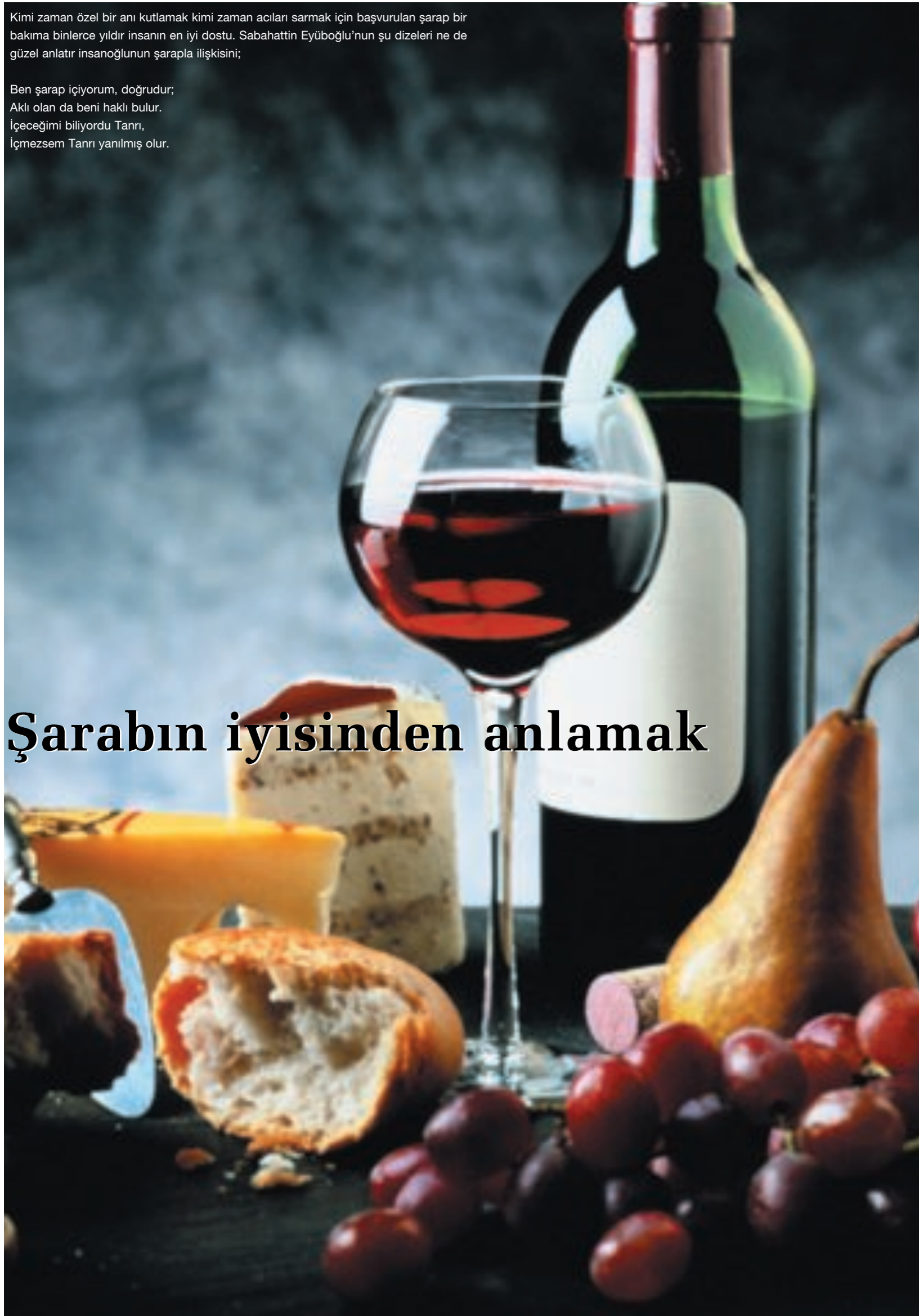
Su: Derinliği olan, daha pasif bir elementtir. Bulunduğu kabın şeklini alıyor ya da dış etkilere daha açık bir yapısı var. Hassasiyeti ve sezgileri var. Duygusal ya da içsel temalarla hareket ederler. Şefkatli ve koruyucudur. Su insan ilişkileri açısından da önemli. Çünkü her şeyi sözlerle anlatamıyoruz. Araya mutlaka güven duygusu giriyor. Psikologlar ve insan kaynaklarında çalışan kişiler gibi insanlarla birlikte olma duygusu sağlayacak kişilerde su olmalı. Su sevimlidir. Fakat diğer yandan boğucu da olabilir.



Kimi zaman özel bir anı kutlamak kimi zaman acıları sarmak için başvurulan şarap bir bakıma binlerce yıldır insanın en iyi dostu. Sabahattin Eyüboğlu'nun şu dizeleri ne de güzel anlatır insanoğlunun şarapla ilişkisini;

Ben şarap içiyorum, doğrudur;  
Aklı olan da beni haklı bulur.  
İçeceğimi biliyordum Tanrı,  
İçmezsem Tanrı yanılmış olur.

## Şarabın iyisinden anlamak



Şarap denince ilk akla gelen şatolarıyla ünlü Fransa. Ancak bugün şarapçılık Türkiye'de de gelişiyor. Şarap popüler bir ilgi alanı. Pek çok ünlü kendi bağında şarap yetiştiriyor. Müzayedelerde yıllanmış şaraplar yüksek fiyatlardan satılıyor. Şarap severler için şarap yalnızca kırmızı ve beyazdan ibaret değil. Şarabın yapıldığı üzümler, yapım tarihi hatta şişeler bile şarabın tadını etkiliyor. Şarabın iyisinden anlayan degustatörler şarap tadımlarında koku, görünüm ve tadı değerlendirip şarapları puanlıyor. Gusto Dergisi Genel Yayın Yönetmeni Mehmet Yalçın Türkiye'nin sayılı degustatörlerinden. Şarap tadımına hobi olarak başlayan Yalçın, bugün dünyanın şarap merkezlerindeki tadımlara davet edilip, kurslarda şarap tadımı dersleri veriyor.

### Nasıl degustatör olunur?

Herkes degustatör olabilir. Ancak hassas bir burun ve damak şart. Endüstriyel gıdalar nedeniyle Türkler zengin kokulu gıdalardan uzaklaştırıldı. Bugün hiçbir cafe'de pastırmalı yumurta yapılmıyor, tulum peynirinin yerini hiçbir tadı olmayan taze kaşar aldı. İnsanlar yağsız dana etiyle köfte yapıyor. Oysa köfteleyle lezzet veren yağlı koyun etidir. İnsanlar zengin kokulu ve lezzetli gıdalardan uzaklaştırılınca duyuları köreliyor ve şarabın tat ve kokusunu algılayamıyor.

### Şarap tadımında nelere dikkat edilmeli?

Öncelikle şarabı tadacağınız ortam önemlidir. Yemek ve sigara kokularının olduğu restoranlar şarap tadımı için uygun değildir. Şarap tadımı şarabın rengini belirginleştirecek beyaz masa örtülerinin üstünde, her türlü kokudan arındırılmış aydınlık ortamlarda gerçekleştirilmelidir. Kadeh seçimi ve şarabın servis ısısı da önemlidir. Kadeh mümkün olduğu kadar düz ve şeffaf olmalıdır. Yukarıya doğru darlaşan kadeh şarabın kokularının hissedilmesini kolaylaştırır. Kırmızılar 18 dereceden

**“Eskiden rakı ve viski gibi alkol oranı yüksek içkiler tercih edilirdi. Bu nedenle sivri ve ham şaraplar tüketiliyor. Bunlar Fransa'da hiçbir şarap severin içmeyeceği şaraplardır. Oysa şarabın yumuşak ve dengeli olması arzu edilir.”**

sıcak olmamalıdır, beyazlar da soğuk servis edilmelidir. İnsanlar tadıma konsantre olmalıdır, tadım için en uygun zaman sabah 10.30-11.00 arasıdır. Tadım öncesi ağır yemekler yenmemeli, sigara içilmemelidir.

### Her pahalı şarap iyi şarap mıdır?

Hayır, şarap dünyasında da tüketici ilgisini istismar eden pek çok firma var. Bugün şarap severlerin en büyük hobisi ucuz ve kaliteli şarapları keşfetmek. Şarapta kalite ve fiyat dengesi önemlidir. Şarabın fiyatı yükseldikçe şaraptan beklenenler artar.

### Şarap tadımında görünüm, koku ve tada önem veriliyor. Kıstaslar neler?

Şarabın kokusu şarabın tadından fazlasını ifade eder. Koku alma duyuları tat alma duyusuna göre daha gelişmiştir. Dilimiz acı, tatlı, ekşi gibi temel tatlara duyarlıdır. Burnumuzun gerisindeki koku alma hücreleri ise tatların nüanslarını bize hissettirir. Bu nedenle nezle olduğumuzda yediklerimizden tat alamayız.

### İyi bir şarap nasıl olmalı?

Her şarap kalıbını yansıtmalı. Kırmızı şarap gençse rengi koyu ve parlak olur, yaşlandıkça matlaşır. Beyaz şarapta gençler parlak açık renkli, yıllanmışlar koyu olur. Bazı şaraplar taze içilir, bazılarının yıllanması gerekir. Her bağın şarabı farklı olur. Ayrıca o yılın iklimine göre de şarap rekolte farklılaşır.



### Hangi şaraplar bekletilmeli?

Gövdeli, konsantre ve yoğun şaraplar bekletilir. Alkol ve asit oranı fazla şaraplar da bekletilebilir. Zaten bu tip şaraplar gençken içilirse rahatsız edici olurlar. Örneğin Boğazkerele gövdeli olduğu için bekletilmeye uygun şaraplardır.

### Hangi şarap hangi yemekle uyumludur? Kırmızı etle kırmızı, beyaz etle beyaz şarap mı içilmelidir?

Bir kural yok. Ton balığı hafif bir kırmızıyla, kuzu ve süt danası eti de roze şaraplarla uyumlu olabilir. Fransız mutfağında da beyaz et olan horoz eti kırmızı şarapla pişirilir ve yine kırmızı şarapla servis edilir.

### Hangi ülkelerin şarapları tercih edilmeli?

Şarapçılıkta Fransa'nın üstüne yoktur. Fransızlar 2 bin yıldır şarap üretiyor. Vasat şarapların bile en iyisini onlar yapıyor. Şaraba sanatsal açıdan değer veriyorlar. Şatolarda nesillerdir şarap yapıyorlar. İtalya'da da yüzyıllardır şarap yapılıyor ama hep vasat şaraplar yapılmış. İtalyanlar için şarap sudan farklı değildir, hatta kadeh yerine su bardağı kullanırlar. İspanya'da şarapçılık

yükseliyor. İspanyol şarapları önümüzdeki yirmi yıla damgasını vuracak gibi gözüküyor. Türkiye'nin işi zor, talep her geçen gün artıyor, üreticiler sürekli kapasite büyümek zorunda kalıyor. Bu nedenle kalite düşüyor.

### Türkler nasıl şaraplardan hoşlanıyor?

Türk halkının şarap zevki oturmadı. Henüz belli tercihlerimiz yok. Avrupa'da şarap severler kasayla şarap alıp, evlerinde bekletirler. Biz gündelik şarap alışverişi yapıyoruz ve şarabı dinlendirmeden tüketiyoruz. Bu nedenle şarap koku ve tatlarını yeteri kadar açığa çıkarılamıyoruz. Şarap toplumunda yeni yeni sevmeye başlandı. Damağımız sert tatlarla alışık olduğu için sert şarapları seviyoruz. Şaraptaki nüansların henüz farkına varamadık. Yemeklerde bol baharat kullanıyoruz, o nedenle keskin şaraplar hoşumuza gidiyor. Pinot noir gibi son derece zarif, ipeksi dokulu şaraplar bilinmiyor.

### Beğendiğiniz şaraplar neler?

Boğazkere öküzgözü kupajının muhteşem olduğunu düşünüyorum. Öküzgözü üzerinde ayrıca çalışması gerekiyor. Boğazkere öküzgözü şarabı Türkiye'nin dünyada sükse yapacak en özel şarabı. Beyazlardan Narince güzel. Misket üzümünün anavatanı burası ama ne yazık ki misket üzümünden vasat şaraplar yapıyoruz. Üreticiler popülist davranıyor. Cabernet Sauvignon çok ilgi gördü diye herkes bu ikilinin üzerine düştü. Oysa yerli üzümler geliştirilmeli.

## Şarap ne kadar eskitebilir?

Şarap hemen bozulmayan, uzun süre saklanabilen bir içecektir.

Fiziksel, kimyasal ve biyolojik kurallar şarap için geçerlidir. Yapıldıktan sonra olgunlaşmaya başlayan ve belli bir süre sonra en iyi içim durumuna ulaşan şarap, daha sonra yavaş yavaş kalitesini kaybetmeye başlar ve sonunda da bozulur. Bu aşamalar, şarabına göre farklı sürelerde gerçekleşir. Bu farklı zaman dilimlerini, değişik şaraplarda gözleyebilmek, her şarap sever büyük keyif verir. Örneğin Almanların ünlü Riesling üzümünden yapılan beyaz şaraplar, yüksek asitlik seviyesi sayesinde oldukça uzun bir yaşam sürer.

Kaliteli şarapların az asitli olanları 1-3 yıl arasında, yerli ya da fazla asitli olanları iki ya da daha uzun süreler saklanabilir.

## Açılmış bir şarap ne kadar süre saklanabilir?

Bir kere kapağı açılan ve daha sonra içmek için saklanmak istenen şarabın ağzı kesinlikle iyi kapatılmalı ve serin yerde tutulmalıdır. Havadaki oksijenle temas eden şaraptaki karbondioksit, birçok değerli aroma maddesiyle beraber havaya kaçar. Böylece şarap kokusunu ve tazeliğini kaybetmiş olur.

Havadaki oksijen, şarabın oksitlenmesine ve yaşlanmasına sebep olur. Oksitlenen şarap, yüksek alkolü İspanyol şarabı Sherry'yi çağrıştırır ve bu olumsuz bir



özellik olarak kabul edilir. Oksitlenmenin hızı, şişedeki hava miktarına bağlıdır.

Uygun içme zamanı geçen şaraplar her dakika kalitelerinden kaybettikleri için bu şarapları bir an önce içmek en doğru seçenektir.







## Fark yaratan tasarımlar

Perde, vazo, masa örtüsü... Dünyanın farklı ülkelerinden ünlü tasarımcıların imzasını taşıyan çeşitli tasarımlar, Koleksiyon Ev’de sergileniyor.



**E**vlerimiz, yaşayan birer mekan... Farklı renk, tasarım ve yapıdaki aksesuarlarla onları daha da canlandırmak mümkün. Evde yaşamak istediğimiz ortamı hazırlamak tamamıyla bizim elimizde. Sehpanın üzerine koyduğumuz küçük bir vazo salonun görünümünü değiştirirken, yemek masasına serdiğimiz çiçek motifli bir örtü yemek keyfimizi artırır.

Geçtiğimiz aylarda “evde yeni bir yaşam” temasıyla açılan Koleksiyon Ev, bin 200 metrekarelik üst katını aksesuarların renkli dünyasına ayırdı. Dünyanın önde gelen modern sanat müzelerinin koleksiyonlarında yer alan ve ünlü tasarımcıların imzasını taşıyan birçok tasarım bir arada. Bunun yanı sıra ev hayatının günlük ihtiyaçlarını karşılayan objelere de yer veriliyor. Modern sanat müzelerinde yer alan vazolardan önde gelen tasarımcıların sofa aksesuarlarına, ipek ve keten bornozlardan yatak şilte ve örtülerine kadar birçok seçkin tasarım sergileniyor.

Widor: Borek Sipek'in el yapımı Bohem cam tasarımlarından "Widor" vazo (sağda)

#### Evlere ruh katan objeler

Çömlekler ve cam objeler farklı zevklere hitap eden aksesuarlar. Otantik ve şık... Kolombiya'nın geleneksel çömlekleri "La Chambia" ve Sottsass Association, Peter Raacke, Enzo Mari imzalı paslanmaz çelik mutfak gereçleriyle, Borek Sipek'in 80'lerin Barok ikonu "Simon" şamdanı ve zarif formlara sahip rengarenk cam vazoları evlere ruh katan objeler olarak öne çıkan tasarımlar arasında bulunuyor.



#### Ev tekstilinde ithal ürünler

Perde ve nevresim takımları, salon ve yatak odalarımızı renklendiren ev tekstil ürünleri. Piero Fornasetti baskılı perdeler, nevresim takımları ve yastıklar, ketenin yüzyıllık geçmişini günümüze taşıyan Society Today Serisi, farklı ihtiyaç ve zevklere hitap eden ev tekstili tasarımları arasında yer alıyor. Koleksiyon'da sunulan ev tekstil tasarımları, ithal ürünlerle sınırlı değil. Koleksiyon Tasarım Ekibi tarafından rengi ve dokusu yaklaşık altı ayda hazırlanan özel bir kumaş serisi, fark yaratan mekanlar oluşturmak için özellikle perde projelerinde tercih ediliyor.

İpek ve yüzde 100 keten bornozlar, pvc ve kağıt ipliğinden yapılmış çantalar da çağdaş evi renklendirebilecek detaylar arasında yer alıyor.



Rem Lino: SocietyToday Serisi'nden yatak tekstil tasarımları (sağda)

#### Sofralarda farklı tasarımlar

Sofrada kullanılan aksesuarlar, sofa düzenine önemli katkıda bulunur. Renkleri ve desenleriyle hem göze hitap ederler hem de mideye. Koleksiyon Ev'de sofa kültürüne yönelik çok sayıda tasarım yer alıyor. William Bertocco ve Vittorio Locatelli'nin 12 farklı çiçek motifiyle süslü Antonia Astori tasarımı "White Snow" Koleksiyonu, Philippe Starck'ın zen kaligrafisi kadar soyut imgeler taşıyan ve 12'si bir araya geldiğinde Fransızca'da "ben" anlamına gelen "MOI" yazılı tabakları, Oscar Tusquets imzalı "Victoria" Serisi, Ross Lovegrove, Philippe Starck, Ettore Sottsass, Antonio Citterio'nun çatal-bıçak takımları sofraları renklendirecek tasarımlardan bazıları.



Astori & Sozzi: Ünlü tasarımcıların özel sofa tasarımlarından oluşan sofa düzenlemeleri

Gurmeyi lezzete düşkün kişi olarak tanımlayan Ahmet Örs, Gusto Dergisi ve Sabah Gazetesinde yeme içme yazarı. Örs'e göre yeme içme yazarı olmak için sürekli damak tadını geliştirmek, yeni lezzetlerle tanışmak şart. Gurme olmak beraberinde lezzet merkezli bir hayat getiriyor. En leziz bulma arayışı kilometrelerce aşılabiliyor. Şişmanlamak ise damak tadının götürdüğü yere giden gurmeler için göze alınabilecek bir deformasyon.

Örs, en büyük keyif kaynağıyla ilgili bir alanda çalışabilen ender kişilerden. Lezzetin peşinden giden Örs, seyahat öncesi o bölgenin en iyi lokantalarını ve özgün tatlarını araştırıyor. Unutulmuş tatlar, gizli kalmış lezzet adresleri, gastronomi dünyasındaki yenilikler üzerine yazdığı yazılarıyla yemek tutkunlarına rehber oluyor. Örs'e göre klasik Türk mutfağını araştırıp koruyanlar ve yemeklerimizi modernize eden genç aşçılar sayesinde mutfağımız emin ellerde. Yeni yemekleri ona tattırıp fikrini alan restoran ve aşçılar ise mutfağımıza kazandırılmış yeni lezzetlerde ve yükselen kalitede gurmelerin katkısının büyük olduğu görüşünde.

**Gurme nedir? Gurme doğulur mu ya da sonradan olunabilir mi?**

Ağzının tadını bilen herkese gurme denir. Bir gurmenin mutlaka yazı yazması gerekmez. Yurtdışına iyi yemek yemeye giden, çeşitli kurslara katılan pek çok gurme çift tanıyorum. Yeme içmeyle ilgili yazı yazan bazı kişilere de gurme sıfatı veriliyor. Yeme içme konusunda yazı yazmak için deneyime ihtiyaç var, elbette yazı yeteneğiniz de olmalı. Gurme doğulur mu? Doğulur, fırsatlar ele geçerse sonradan da olunur. Yalnızca karnını doyurmak için yemez, yediğin lezzetleri analiz etmeye başlarsan, aşçıların ya da ekollerin yemeklerini bilinçli olarak tadar ve bu konuda bir şeyler söyleyebilir hale

gelirsin. Gurme ağzının tadını bilen kişidir ve herkes gurme olabilir.

**Yiyecek içecek yazarı olmak bir anlamda tehlikeli değil mi? Gittiğiniz yerlerde tanınıyorsunuz, ona göre servis yapmıyorlar mı?**

Genellikle yeni açılan yerlere gitmiyorum. Bir yerin kendi kişiliğini bulmasını ve bana da "Burası fena olmamış" denmesini bekliyorum. Beni davet eden, "Yeni restoran açtık, bir akşam sizi ağırlamak istiyoruz" diyen yerlere gitmekten kaçınıyorum. Ancak tanıdığım bir şef bir yerde yeni bir lokanta açmışsa; beni reklam amaçlı kullanmayacağına inandıysam davetlere gidiyorum. Bunun tersi davranışlar da var. Yemeğe davet edip senin karnını doyurur; sanki paran yoktur, sonra da senden o restorani övmeni bekler. Bu beklentilerle karşılaşmayacağımı bilmediğim yerlere gitmek istemem.

**Yeme içme yazarlığının maddi getirisi nasıl?**

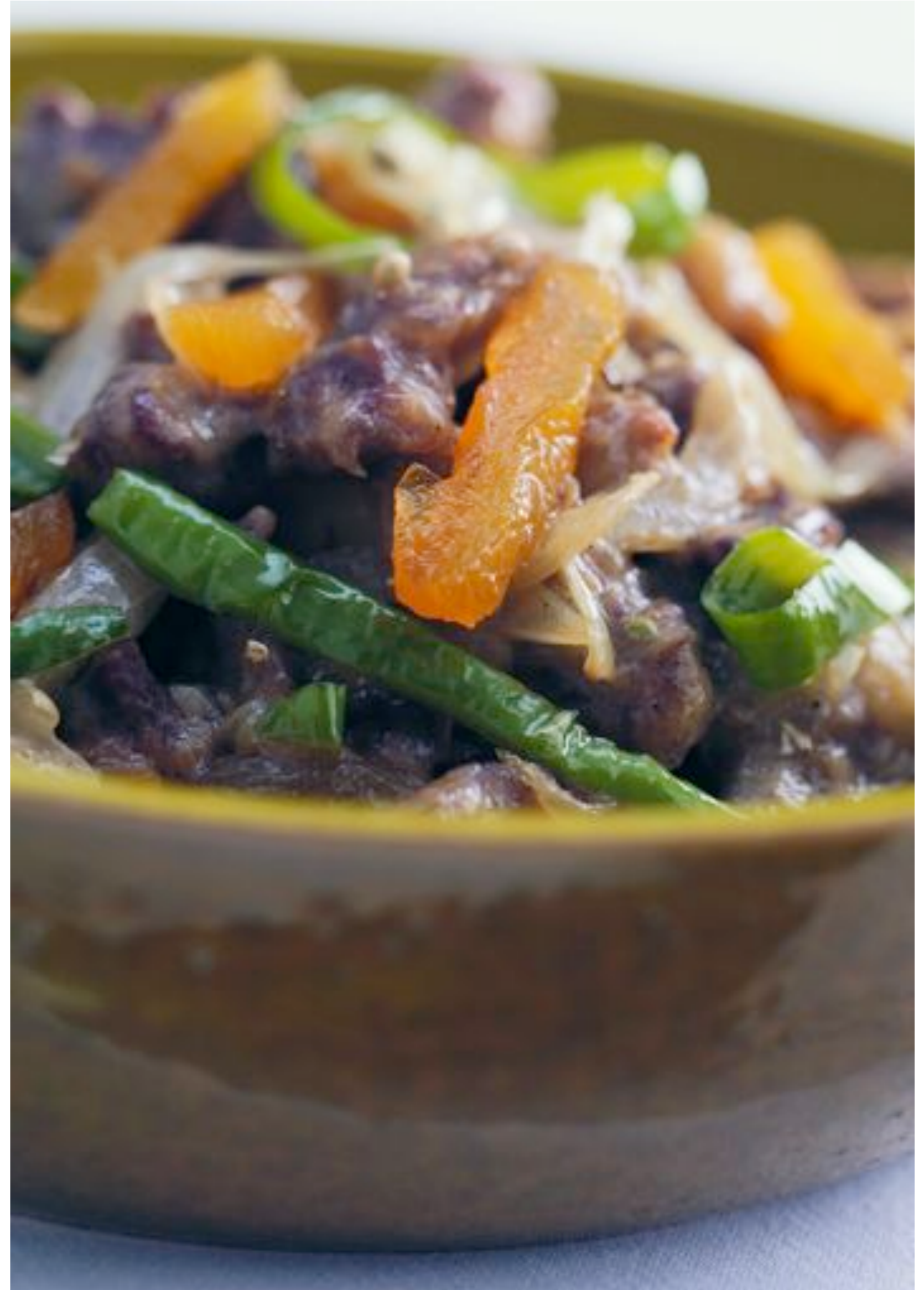
Bir gazeteciysen ve hayatında başka şeyler de varsa para kazanırsın. Para kazanmaktan kasıt çok paraysa, onu kazanamazsın. Gazeteci normal koşullarda çok para kazanmaz. Çok para kazanıyorsa, işyerine çok para kazandırıyor demektir. Bir yemek yazarı gazetesine çok para kazandırmaz. Ama yazdığı yazılar okunuyorsa, o sayfalara ilan gelir. O zaman da gazete sahibi bu kişinin yazılarına yer verir.

**Yemek yemekten zevk alanlar, daha kilolu oluyor. Bu bir kural mı?**

Lezzete önem veriyorsan, diyetle önem vermiyorsun demektir. Çok yiyip kilo almayan şanslı kişiler de var aslında. Gençliğimde şimdiki kadar yarı kadardım. Bu bir mesleki deformasyon ve göze almak gerek. Zayıf insanlar arasında yemeğe düşkün görünenlere kuşkuyla bakarım. Yediklerine dikkat eden bir insan boğazına

## “Ağzının tadını bilen gurmedir”

**Kimileri hayatta kalmak, kimileri hayattan zevk almak için yer. Lezzetleri kağıda döküp ölümsüz kılan Ahmet Örs için yemek hayatın vazgeçilmez bir parçası.**



## 38 gurme: Ahmet Örs

düşkün insan sayılmaz.

**Yemek yapar mısınız?**

Bazı yemekleri yaparım. Çok iyi yemek yapan bir adam değilim. Eskiden daha iyi yapardım. Eşim çok iyi yemek yapar. Evde böyle biri varken yemek yapmaya kalkmak doğru olmaz. Ayrıca eşim mutfak düzeninin bozulmasından hoşlanmaz. Yaptığım belli yemekler vardır ve onlar hep benden beklenir.

**Hangi yemekleri yapıyorsunuz?**

Mayonez ve Rus Salatası yapmak benim görevimdir. Pazar kahvaltılarını ben hazırlarım ve herkesin arzusu-na göre yumurta pişirmek de bana düşer.

**Yemeğe düşkün insanlar için evlenirken eşlerinin çok iyi yemek yapması bir kriter midir?**

Genç insanların evlilik kriterleri arasında iyi yemek yapmanın yer aldığını sanmıyorum. İyi yemek yapan birisi karşına çıkarsa, o zaman ikramiyeli olur. Yalnız, sofra düzenini tanımayan bir kadınla sofra düzenine önem veren bir erkek ya da tam tersi bir araya gelirse sorunlar çıkabilir. Sofranın aileyi bir arada tutan önemli faktörlerden biri olduğuna inanırım.Yemeğin çok iyi ya da daha az iyi olması, tek çeşit yemek olması, yirmi çeşit yemek olması fark etmez. Önemli olan aile bireylerinin bir sofra etrafında toplanıp yemek yemesidir.

**Çok sevdiğiniz yemekler var mı?**

Pek çok şeyi severim. Zaman zaman favorilerim değişebilir. Ama çok severim dediğim bir şey yok. Sıcak yemekleri severim. Yalnızca salatalarla sofradan kalkmaktan hoşlanmam. Salata yiyeceksem, önden mutlaka sıcak bir çorbanın mideme gitmiş olmasını isterim.

**Alışveriş yaparken nelere dikkat edersiniz?**

### Yalnızca karnını doyumak için yemez, yediğin lezzetleri analiz etmeye başlarsan, aşçıların ya da ekollerin yemeklerini bilinçli olarak tadar ve bu konuda bir şeyler söyler hale gelirsin. Gurme ağzının tadını bilen kişidir ve herkes gurme olabilir.

*Yemeklerim hakkında merak ettiklerinizi sorabilirsiniz.*

Köy ve semt pazarlarını çok severim. Ucuz bir şey almak amacıyla değil taze ve üreticisinden bir şeyler alabilmek için giderim. Çeşme'ye çok sık giderim. Cumartesileri Çeşme'de olmaya çalışırım; Alaçatı pazarı vardır. Orada hiçbir şey almadan dolaşmayı dahi çok severim. Dayanıklıları İstanbul'a kadar taşıırım. Yiyecek malzemesi alırken ucuzunu değil iyisini almaya çalışırım, çünkü ucuzun daha pahalıya geldiğini bilirim. İyi manavlardan iyi malzeme almaya çalışırım.

**Bazen yemek yazarları aynı restoran için farklı eleştiriler yazıyor...**

Bu nereye baktığına bağlı. Yalnızca dekorasyona bakıyorsa, hostesin şıklığına bakıyorsa ki öyeleri de var bu yemek bilgilerinin az olmasından kaynaklanıyor. Şık görünümüü bir yemekle etkilenebilirler, ama lezzet ön planda olmalı. Bazen yalnızca mekanı öven, yemeklere hiç değinmeyen yazılar da çıkıyor. Ben öyle değilim. Tabii ki temiz olması, şarap mөнüsünün zengin olması, fiyatlarının yemek ve içkinin kalitesiyle orantılı olması dikkat edilecek şeyler, ama yemeğin lezzeti öncelikli.

**Neyle neyin uyumlu olacağına dair kurallar var mı?**

Belli kurallar var. Türk yemeklerinde belli bir kalıp vardır. Bunu yaparsan hepsini pişirirsin ve üç aşaağı beş yukarı hepsi lezzetli olur. Ama uluslararası düzeyde bir aşçının çok iyi olması için farklı olmayan şeylerden bir sentez yaratıp ortaya farklı lezzetler çıkarması gerekir.



Şef yeni eserler yaratmak zorundadır. Bu eserler hem lezzetli hem farklı olmalı hem de göze hitap etmelidir.

**Yeme içme yazarlığında her şey önyargısız yenmeli midir?**

İdeali bu, ama hepimizin eteğinden çeken tabular, gelenekler var. Dünyada öyle ülkeler var ki köpek eti yiyor. Böyle bir şey karşıma çıkmadı ama önyargısız olarak köpek eti yiyebileceğimi sanmıyorum. Önyargısız yiyebildiğim şeyler olmadı değil, kurbağa bacağına rahat rahat yedim, salyangoz, kırlangıç yuvası, ayı eti yedim. Ama yiyemeyeceğim şeylerin de olduğunu hissediyorum.

**Türk yemek kültürünün hakkını veren yerler var mı? Var, ama gönül daha çok olmasını ister. Araştırma ya-**

panlar da var. Onlar sayesinde hem eski Türk mutfağı-mız olması gerektiği gibi korunuyor hem de başkaları daha ileriye götürüp farklı boyutlara taşıyor. Bir Türk aşçısı farklı Türk malzemeleriyle, farklı bir boyutta kendini geliştirmek istiyorsa önce Türk mutfağının tüm inceliklerini öğrenmek zorundadır. Tıpkı Picasso'nun insanları çarpık çurpuk çizmeye başlamadan önce Rembrand gibi klasik ressamlar kadar iyi resim yapmayı öğrenmiş olması gibi. Ancak aşçı o mesleğin gerektirdiği tüm bilgileri edinirse onunla oynamak, değiştirmek hakkına sahip olabilir. O zaman yaptığı değişiklikler toplumda da kabul görür. Aşçı temel kuralları, temel malzemeleri, temel işçiliği iyi bilmiyorsa yapacağı şey bir çocuğun oturup usta işi resim yaptığını iddia etmesine benzer.

**Yemeklerin olduğu gibi kalması gerektiğine mi yoksa modernize edilmesi gerektiğine mi inanıyorsunuz?**

Yemek modernize edildiğinde adı aynı kalmadığı sürece sorun yok. Çünkü klasik bir yemeğin adı söylendiğinde hepimizin kafasında bir görüntü oluşuyor. Bu dokunulmazdır. Bir şef ustaysa klasik bir yemeğin malzemesini alıp bambaşka yerlere götürebilir. Örneğin Milano Four Seasons'ın dünyaca ünlü aşçısı Sergio Mei 15 gün burada çalışmış. Diyor ki "Bizim mutfağımızda patlıcan salatası ve beğendide kullandığınız biçimde patlıcan yoktur, biz patlıcanı farklı kullanınız. Ben Türkiye'de beğendi ve patlıcan salatasının yapılış tekniğini aldım şimdi kendi yemeklerimde o teknikten yararlanıyorum". Gerçekten de ne patlıcan salatasına ne de beğendiye benzeyen ama aynı teknikle yapılmış yemeklerinden yedim.

**Fast food kültürü gençlerin damak tadını geriye götürüyor mu?**

Hamburger kültürünün yanı sıra aşçı dükkanı kültürü

*Yemeklerim hakkında merak ettiklerinizi sorabilirsiniz.*

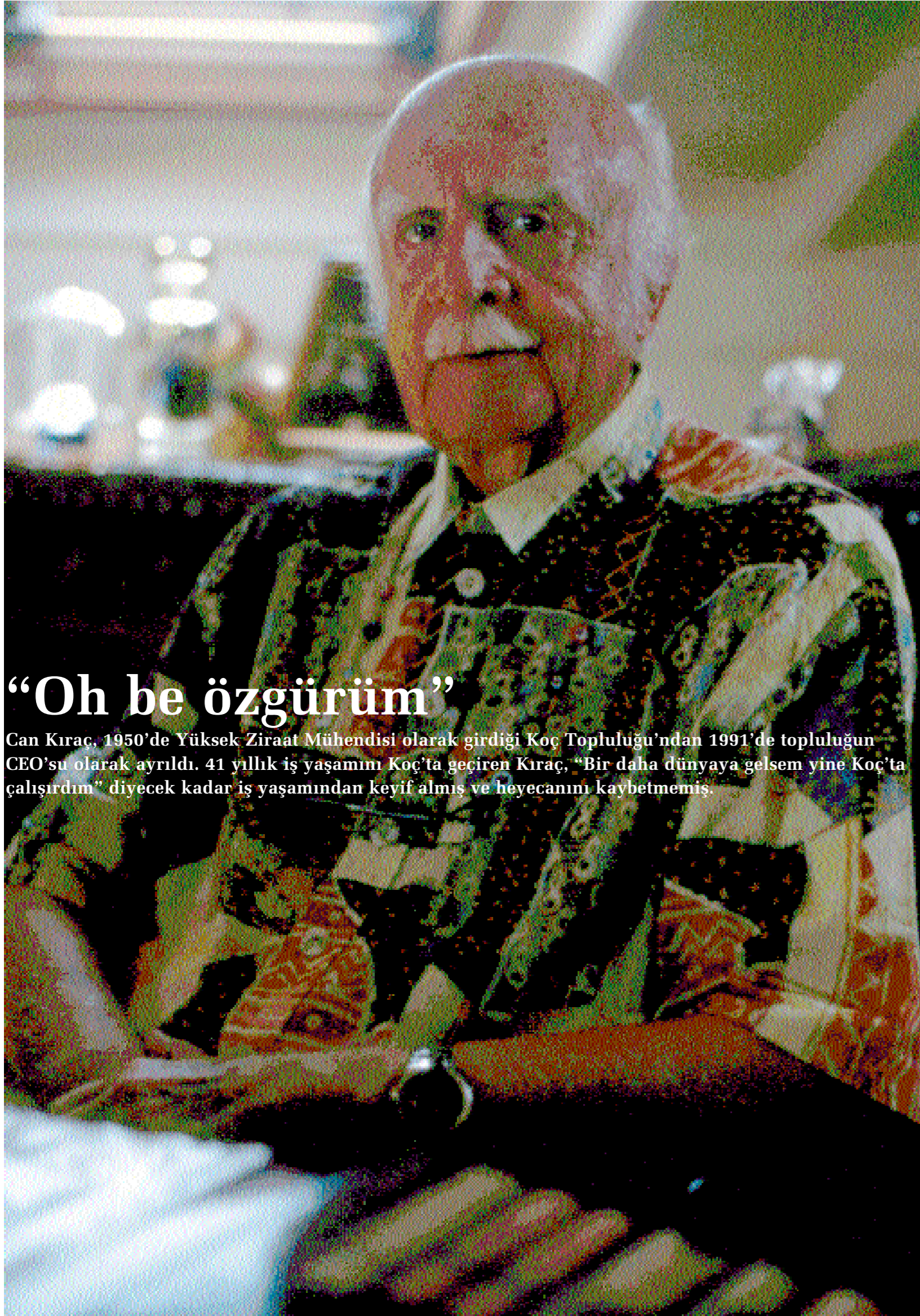
### de ilgi görmeye başladı. Belki anında hazırlanmıyor ama önceden hazırlanmış bir şey hemen servis edilip hamburger yeme hızında yenebiliyor. Genlerimizde bazı şeyler var, bu tatlara alıştız. Bunları daha kolay seviryoruz. Bir anda bunları bırakıp suşi meraklısı haline geleceğimizi düşünmüyorum. Suşi yiyenler her zaman olabilir, ama yemeklerimiz yerine suşiyle karnını doyuracak insanların sayısının birkaç kişinin üstüne çıkacağını sanmıyorum.

*Yemeklerim hakkında merak ettiklerinizi sorabilirsiniz.*

de ilgi görmeye başladı. Belki anında hazırlanmıyor ama önceden hazırlanmış bir şey hemen servis edilip hamburger yeme hızında yenebiliyor. Genlerimizde bazı şeyler var, bu tatlara alıştız. Bunları daha kolay seviryoruz. Bir anda bunları bırakıp suşi meraklısı haline geleceğimizi düşünmüyorum. Suşi yiyenler her zaman olabilir, ama yemeklerimiz yerine suşiyle karnını doyuracak insanların sayısının birkaç kişinin üstüne çıkacağını sanmıyorum.

**Türkiye'de yemekten keyif alan biri olarak yeterince tatmin oluyor musunuz?**

Türkiye'de evlerde pişirilen yemekler çok lezzetli. Çünkü insanlar evlerinde misafir ağırlıyor, lezzetli yemek yaparak karşı tarafı etkilemeye çalışıyorlar. Bizim yemeklerimiz basit malzemelerle pişirilir, havyarla falan pişirilmez. Önemli olan el emeğidir. Ayrıca toplumumuz lezzetli yemek yapanları takdir eder. Bu sayede evimizde pişen yemek lezzetli olur. Belki pek çok ülkede evlerde pişen yemeklerden daha zengin bir mutfağımız var. Ev yemeklerinden son derece memnun ve umutluyum. Bunlar yok olmayacak. Restoranlara gelince yavaş yavaş istediğim düzeye geliyor. On restorandan sekizi standardı tutturamıyor, ama onda iki bile beni mutlu etmeye yetiyor. Artık açlılık, burjuva ailelerin eğitimi çocuklarının da yapabileceği meslek olarak kabul görüyor, önümüzdeki kuşaklar bize çok daha iyi restoranlar sunacak ve daha yaratıcı yemekler yiyeceğiz.



## “Oh be özgürüm”

Can Kırac, 1950’de Yüksek Ziraat Mühendisi olarak girdiği Koç Topluluğu’ndan 1991’de topluluğun CEO’su olarak ayrıldı. 41 yıllık iş yaşamını Koç’ta geçiren Kırac, “Bir daha dünyaya gelsem yine Koç’ta çalışırdım” diyecek kadar iş yaşamından keyif almış ve heyecanını kaybetmemiş.

**G**ençlerin uzun süre aynı şirkette çalışmakta zorlandıkları ve buna karşılık şirketlerin başarısında önemli unsurlardan birinin sadık çalışanlar olduğunun fark edildiği günümüzde, yıllarca aynı şirkette aynı heyecanla çalışabilmenin püf noktalarını Can Kırac’a sorduk. Kırac gerek yönetici kimliği gerekse kişiliğiyle renkli bir isim. Bilgisayarında yaptığı kolajlarla güncel olaylara, kişilere göndermelerde bulunuyor. Hayata mizah penceresinden bakıyor. Son zamanlarda keyif alacak olaylar yaşanmadığı için önceleri günde birkaç tane kolaj yaparken artık haftada birkaç taneye gerilediğini üzüntüyle söylüyor.

Kırac, Koç Topluluğu’nda geçirdiği 41 yılı hala coşkuyla anlatıyor. Ancak ne 41 yıllık iş hayatının ne de “hayatın yeni sahili” adını verdiği 14 yıllık emeklilik hayatının tek bir anından mutsuz ya da pişman değil. Tabii ki onun da içinde ukdeler var. Gerçekleşmeyi düşünüp “Sonra yaparım” dediği, ancak artık zaman bulamadığı istekler. Kırac, “En önemlisi zaman. Zamanı iyi yönetebilmek gerekiyor” diyor. Kırac, kendisiyle söyleşi yapmak için arayanlara ilginç bir uyarıda bulunuyor. “Ben Can Kırac’ım, İnan Kırac değil. Müzesi olan kişi kardeşim, benim müzem yok, haberiniz olsun. Sonra boşuna zaman kaybetmeyin!” Can Kırac’la ilk olarak bu uyarının nedenini konuştuk. Sonrasında sohbetimiz Avrupa Birliği’nden Koç Topluluğu’na, Vehbi Koç’a, siyasete, kolaj çalışmalarına, gençlere, günümüzün CEO’larına kadar farklı alanlarda devam etti.

**Telefonda “Ben Can Kırac’ım” diye uyuyorsunuz. Kardeşiniz İnan Kırac’la çok mu karıştırıyorlar?**

Evet çok karıştırılıyor. Geçen gün önemli bir basın mensubu e-posta attı. “Sizi çok takdir ediyoruz ve izliyoruz. Pera Müzesi’yle ilgili sizinle bir röportaj istiyoruz” diyor. Pera Müzesi için her yerde Suna-İnan Kırac diye

yazdığı halde böyle bir şey olabiliyor. Bu yaz Ilıca’daydım. Alaçatı’da arkadaşlarla beraber yemek yedikten sonra kalktık, gazeteciler tanışmış beni, fotoğraf çektiler. Fotoğrafımı koyup İzmir gazetesinde Suna ve Can Kırac Alaçatı’da felekten bir gece çalıyor yazdılar. Eşimin adı İnci, Suna ise Vehbi Koç’un kızı ve hasta yatıyor. O resmi çeken insan bunu bilmiyorsa diyebilecek söz yok. Hatta Milliyet gazetesinde hala Can ve İnan Kırac arasında karışıklık olur. Bundan yaklaşık iki yıl önce Aydın Doğan bir yer açıyordu. İnan’ın resminin altında “Can Kırac toplantıya katıldı” yazıyordu. Milliyet’te böyle bir hata yapılırsa ne denebilir ki! Bunun redaksiyonunu yapan kimse yok mu? Ben bundan gocunmuyorum. Hoşuma da gidiyor. İnan daha popüler. So-

nuç itibarıyla karıştırılıyor ve bu yüzden hep uyarıyorum. “Doğru mu, hata yaparsan vaktini boşa çıkarma” diyorum.

**Şimdi dönüp baktığınızda zamanı iyi yönetemediğinizi ve istediğiniz kadar kitap okumaya vaktinizin kalmadığını söylüyorsunuz. Dönüp baktığınızda gördüğünüz diğer hatalar neler?**

İş hayatıyla ilgili düşündüğümde bir ayrıntı bulamıyorum. Bunun nedeni çok açık. Benim çalıştığım dönemde Türkiye’de rekabet azlığı, işlerin günlük alanlara yayılma kabiliyeti ve enflasyon yapılan hataları örtmüştür. İdare Komitesi Başkanı olduğum 1987-1991 arasında toplulukta uygulanacak ücret ve prim politikalarında sıkıştığım zamanlar olmuştur. Önemli hatalar yaptığımızı görmeye başlamıştım. Vehbi Koç patron olarak ücret ve prim zamlarıyla ilgili geniş davrandığımızı söylüyordu ve haklıydı. Ama o yüksek enflasyon hataları bir yıl sonra hep telafi etti. Başarılı sonuçlar için ücretlere yüzde 50 zam yapmışsanız, bu inanılmaz bir artıştır. Bir yıl sonra yüksek enflasyon nedeniyle bu hata kapanıyordu. Benim bu anlamda ders çıkarttığım olaylar yok. Kendimi suçlu gördüğüm ya da “Ah şunu yapsaydım” dediğim, pişmanlık duyduğum bir olay hatırlamıyorum.

**Yönetici, yazar ya da kolaj resimler... Hangisi sizi daha çok ifade ediyor? En baştan başlasanız hangisini yapardınız?**

Bilgisayar beni çok etkiliyor, gelişmelere çok açığım. Benim yaşımdakiler bilgisayarla haşır neşir olmuyor. Bir bilgisayar kolik değilim. Ama bilgisayarı hem bir arşiv gibi kullanıyorum hem de bir sitem var ve sitemde görüşlerimi zaman zaman dile getiriyorum. Kim okuyor, kim okumuyor ona önem vermiyorum. Bunun yan ürünü olan kolaj işini yaparken de büyük zevk alıyorum. Bunu kanıtlamak için de bir kitap yayınladım. Eskiden her

gün birkaç tane yapardım. Şimdi olaylar öyle keyifsiz hale geldi ki yapamıyorum. Çünkü kolajı esasında keyif için yapıyorum. Olaylara mizahi gözle bakıyorum. Bazı gelişmelere mizahi gözle bakmak mümkün değil. Derin bir üzüntü duyuyorum. O yüzden tempom azaldı. Haftada bir iki tane yapıyor ya da hiç yapmıyorum. Daha genç olsaydım muhakkak politikaya atıldım.

**Bu ukde mi içinizde?**

Politikaya atılmayı içimde hep taşımışımdır. Eşim de hep “Sen hala adam olmamışsın. Bugünkü politik ortamdan şikayet ediyor hem de politikaya atılmayı bu yaşına karşın düşünüyorsun. Sen garip bir adamsın” der. O garipliğim devam ediyor. Fakat şurası bir gerçek



## 42 röportaj: Can Kırac

ki insanlar yeteneklerini zamanında kullanmıllar. Zaman çok önemli.

**Belli ki sizi en çok kolaj heyecanlandırıyor...**

Ama bugün için böyle. Çalıştığım dönemde disiplinli bir yapı içindeydim. İzmir'de 12 yıl kaldım. İstanbul'a gelirken, İzmir'de rotaryen ve masonudum. İstanbul'a gelince hem rotaryenliği hem de masonluğu bıraktım. Amaçım İstanbul gibi bir iş dünyası içinde zamanımın tamamını işime ayırmaktı. Öyle başarılı olunabileceğini kabul etmiştim. Nitekim öyle bir çalışma temposuna girdim ki ailemle ilgili sorunları karımla beraber bir iş toplantısına, akşam yemeğine filan giderken asansörde ya da otomobilde konuşacak vaktimiz vardı. O kadar fedakarlıkla çalıştım. O zamanki hobim ve her şeyim işti. Ancak son yıllarda çalışırken bir yandan da boncuk merakım başladı. Tasarım filan yapıyordum. Vehbi Koç bunu duymuş. Kalktı, eve geldi. "Sen bunları ne zaman yapıyorsun?" dedi. "Merak etmeyin sizin zamanınızdan çalmıyorum. Bunları hafta sonları tatilde yapıyorum" dedim. Vehbi Koç bana gözlerini dikti, "Sen ne diyorsun, senin hafta sonların da bana ait" dedi. Patron acımasızdı. "Siz beni hafta sonunda ne kadar meşgul ediyorsanız, yine o kadar çalışıyorum. Bunları da aradan çıkarıyorum" dedim.

**Vehbi Bey'in eve gelip bakması ilginç.**

Vehbi Bey'in başarısı biraz da yanında çalışanların ne yaptığını, hangi imkanlarda yaşadığını takip etmekle saklı.

**41 yılınızı Koç Grubu'nda geçirdiniz. Şimdiki gençlerin aynı şirkette 41 yıl çalışmayı hayal bile edememelerini nasıl yorumluyorsunuz?**

Gençlerin hayattan beklentileri hızlı iletişim dünyasında her şeye sahip olmak gibi özetleniyor. O yüzden daldan

dala atlamayı, bu yolda gerekli görüyorlar. Bunu Koç Topluluğu'nda çalışırken genç elemanların işe alımında çok yaşadım. Genç elemanlar henüz başta, başka bir yere hazırlanmak için Koç'a girdiklerini itiraf ediyorlardı. Böyle bir anlayış son dönemdeki eğitim sisteminin bir sonucu mu, dünyadaki trendlerden mi kaynaklanıyor bilemiyorum. Koç Topluluğu'nda çalışırken belirli bir süre sonra tabii ki aranan kişi oluyorsunuz. Aranan kişi olunca "Benimle çalış!" teklifleri gelmeye başlıyor. Tam burada insan karakteri ortaya çıkıyor. O karakteri aile görgüsü, eğitim ve bilgiye bağlıyorum. Şimdiki gençleri de bu tutumları nedeniyle eleştirmiyorum. Demek ki şu an dünya görüşü böyle. Tabii bizde işe bağlılık, işe sadakatle yönelmek sektörlerdeki iniş çıkışlar nedeniyle de zor oluyor. Her ekonomik krizin sonunda eğitimini tamamlamış elemanlar işsiz kalabiliyor. Bu riski aşmak için gençler 3-4 değişik alanda kendilerini garanti altına almak istiyorlar, sanıyorum.

**Gençlerin yerinde olsanız bugün 41 yılınızı bir gruba adar mıydınız?**

Yaptığınız işten zevk alıyorsanız, kazancınız sizi mutlu ediyorsa neden olmasın? Şimdi Türkiye'deki gençlerin hayattaki esas dramları eğitim branşlarını seçerken başlıyor. İstedığı branшта kendisini yetiştirecek alana yönelemiyor. Testler, sınavlarla düşündüğü alandan bambaşka bir yerde buluyor kendini. İş hayatında başlangıçta sabırlı ve özverili olmak lazım. İş hayatına bir kadro içinde atıldığınız zaman, sizi daima frenleyecek, hatta küçümseyecek kişiler olacaktır. Bunları aşmak için özveriyle çalışmak lazım. Aziz Nesin'in katıldığım bir görüşü var. İnsanlar "Hayata bir daha gelsem yine gazeteci olurum" derler. "Hayattan deneyimler kazanmışsam, o deneyimleri dikkate alarak yeniden hayata gelişimde o mesleği yaparım ya da yapmam." Kendi kazandığım deneyimler beni mutlu etti. Başlangıçta az-

la kanaat ettim, ama sorumluluk aldıkça yükseldim. Kendi isimi idare ediyormuşum gibi bir duyguyla çalıştım. Bana "Neden kendi işini kurmadın?" diye sorarlar. Bunlar güzel fikirler, ama onun oluşması için sizi topluluğun dışına itecek olaylar yaşamanız lazım. Öyle bir olay yaşamadım. Sürekli teşvik gördüm. O teşviğin maddi menfaatlerini elde ettim. Ziraat mühendisi olarak girdiğim topluluktan ayrılırken, yeni tabirle topluluğun CEO'suydum. Bütün kademeleri zaman içinde aşarak belli bir mertebeye geldim. Dolayısıyla bir daha gelsem Koç Grubu devam ediyorsa yine oraya girerim.

**Bugünkü CEO'ları nasıl buluyorsunuz, neler tavsiye ediyorsunuz?**

İyi bir yönetici olmanın, yönetim politikalarında başarılı sonuçlara ulaşmanın bulunduğunuz ortamdaki şartları değişik oluyor. Üst düzey yöneticilik yaptığım 1975-1991 yılları arasında Türk iş dünyasının içinde bulunduğu şartlar bugünkü gibi değildi. Hatta bugünkü yöneticilerin daha zor koşullarda çalıştıklarını görüyorum. Rekabet daha gelişmiş durumda. Yalnızca iç piyasada değil dış dünyayla da rekabet etmek gerekiyor. Bugünkü ortamın istediği yönetici tipiyle bundan 30-40 yıl önceki yöneticilerin tipi farklı. Vehbi Koç'un bir çeşit sloganıydı; "Çok çalışmak lazım" dardı. Tamam, çok çalışmak lazım, ama gecesini gündüzünü yalnızca çalışmaya ayıran insanlar tanıdım; başarıları lımitli kalmıştır. Başarını iyi tarif etmek gerekir. İş dünyasında başarının yanı sıra kişisel başarı da olursa mutlu sonuç ortaya çıkıyor. Yalnızca çalışarak işi başarıya götürüyorsanız, mutlu olmanız mümkün değil. Türkiye'de özel sektörün önemli hamleler yaptığını gördüğümüze göre o alandaki yöneticilerin başarılı olduğunu kabul etmeliyiz. Belirli bir hedefe ulaşmış durumdalar ve sonuçlarını alıyorlar. O yüzden "Şöyle ya da böyle yapmak lazım" gibi bir fetva vermek istemiyorum.

**Koç'ta şu an yönetimde olan üçüncü kuşakla ilişkileriniz sürüyor mu?**

İş anlamında bir ilişkim yok. 1991'de ayrılırken kendime, toplulukla herhangi bir iş ilişkisi devam ettirmeme şartını koydum. Çünkü Koç Topluluğu'nda çalıştığım yıllarda, topluluktan daha önce ayrılmış ya da emekli olmuş kişilerin toplantılara gelmelerini yadırgıyordum. İş dünyasında etkili görüş verebilmek için günlük olayları yaşamamanız gerekir. Dışarıda kalıp, kararı etkileyecek görüşler belirtmenin yanlış olduğu kanısındayım. Patron fiili olayları izlemiyorsa, onun için de geçerli. Vehbi Koç'un başarılı olmasının önemli nedenlerinden biri ölünceye kadar işleri ayrıntısına kadar takip etmesiydi. Emekliliğimin ardından Koç Ailesi, Koç Holding Yönetim Kurulu'nda başkan vekilliği görevimi devam ettirdi. İdare meclisi toplantılarına girdiğimde ayrıntıları takip etmediğim için herhangi bir katkıda bulunmadığımı gördüm. "Eskiden biz böyle yapardık" demek, fiilen işin içinde olanları rahatsız eden bir şey. 10 yıl önceki deneyimin sonucunu söylemek katkı sağlamaz. Bu anlayış sonucunda toplulukla ilgimi kestim. Bu nedenle bir yerde karşılaşsak merhabalaşmaktan başka üçüncü kuşakla hiçbir temasım yok. Rahmi Bey'le de yine bir yerde karşılaşsak merhabalaşırız o kadar. Bu benim tercihim.

**İş hayatında başarının formülü nedir? Yüzde olarak yetenek, şans, çalışma, azim, bilgi oranı nedir?**

Şansa kesinlikle inanıyorum. Ama şans tek başına bir şey ifade etmiyor. İnsanın kendini iyi donatması lazım. Bu sonucu kendimden çıkarıyorum. Koç Topluluğu'na Ziraat Yüksek Mühendisi olarak girdim. O tarihte ABD'den Marshall planıyla tarım traktörleri getiriliyordu. Görevim onların çiftçiye tanıtılmasıydı. 41 yıllık çalışma sürecinde o noktadan şirket yöneticiliğine geldim. Ziraat eğitimiyle şirket yöneticiliği arasında bir ilişki yok. Fa-

kat kendinizi donatabiliyorsunuz. Okuyarak, başkalarının tecrübelerinden yararlanarak ve kendi özel davranışlarınızı o işin gereklerine göre şekillendirerek başarıya ulaşıyorsunuz. Başarı için birinci şartı insanın kendini donatması olarak görüyorum. Yöneticilik bir meslek midir tartışılabilir. Ancak her yöneticinin bir mesleği olması lazım. Ayrıca işe karşı dürüst olacaksınız. İşe karşı dürüst olmak, hem insanın kendine karşı hem de işine karşı dürüst olmasıdır. O işten şahsi menfaat elde edecek gizli politikalar üretmemeli. Tabii bu arada şans da önemli. Ben o şanslı yaşamış biriyim. Koç Topluluğu'nda ilk atılımlım bir sabah Bernar Nahum'un Vehbi Koç'la yaptıkları bir toplantının ardından bana "İzmir'e gider misin?" diye sormasıyla gerçekleşti. O sırada Ankara'da çalışıyordum. "Giderim" dedim. "Seyahat önermiyorum, orada yaşacaksın. Eşinle konuşmayacak mısın?" dedi. "Hayır, bu benim için önemli bir fırsat, değerlendirilmeyim" dedim. Kariyerimi İzmir'deki şirketin müdürü olarak geliştirdim. Ondan sonra Koç ve Nahum 1968'de "Artık İstanbul'a gelip burada çalışalım" dediler. Bu görevi daha önce Vehbi Bey'in asistanı Faruk Bey'e önermişler. Faruk Bey çocuklarının eğitimi sorunları nedeniyle "Ankara'dan ayrılamam" demiş. Bunu bana teklif etmeleri bir şans. Bu anlamda şansa inanıyorum.

**Profesyonel çalışma yaşamınız ve bu yeni hayatınızı kayasladığınızda hangisini tercih ediyorsunuz?**

İkisi de gözümde eşdeğer. Çünkü 41 yılı büyük bir heyecan duyarak yaşadım. Çalışma hayatımda her kademede heyecan duydum. Her sabah uyandığımda işime o heyecanla gittim. 41 yılın ardından uyandığım ilk gün, "Oh be özgürüm" dedim. Nedir o özgürlük? O günün programını kendim yapacağım, patron yapmayacak. O özgürlüğü de bugüne kadar yaşıyorum. Tabii mutlak özgürlük diye bir şey yok.

**Profesyonel hayatı özlediğiniz anlar oldu mu?**

Hayır, hiçbir zaman. Çünkü gemileri yaktım. Ayrılırken bu şartla ayrıldığım için hiç arkama dönüp bakmadım. Bazı arkadaşlarım ve başta Vehbi Koç olmak üzere Koç Ailesi inanmadılar. "Sen nasıl olsa bizim ocağımıza düşeceksin" dediler. Ancak Koç hissedarı olduğum halde ayrıldıktan sonra hiçbir şekilde Koç Genel Kurulu Raporu'nu okumadım. Beni ilgilendirmiyor artık.

**Türkiye ve AB ilişkileri hakkındaki görüşleriniz nelerdir?**

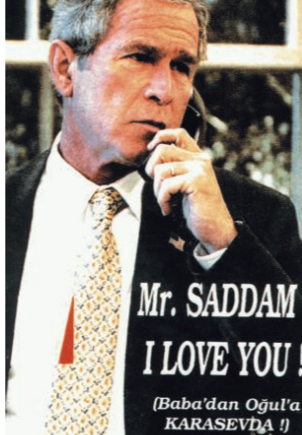
AB'nin bugünkü noktaya gelmesinden büyük üzüntü duyuyorum. Tabii ki Türkiye AB'ye üye olmalıdır. Ama böyle rezillikle olmamalı. Bugünkü durumu rezillik olarak görüyorum.

**Ne açından?**

Her iki taraf açısından. AB'nin davranışlarını da öyle görüyorum. 3 Ekim'de müzakere başlayacaktır. Çünkü bu müzakere süreci Avrupa Topluluğu'nun Türkiye'yi kısaca aldığı bir dönemin yeni başlangıcı olacak. O dönemde bizi eze kenara bırakacak ve aralarına almayacaklar. AB hedefindeki beklentim, "Biz gerekeni yapacağız, ondan sonra bizi alırsınız almazsınız" şeklindeydi. Öyle ikide bir kapıyı "Alacaksınız" diye çalmayı son derece yanlış buldum. Eğitimini tamamlamamış bir ülkenin AB'ye ne katkısı olabilir ki! Ben hiçbir şey görmüyorum. Diyorklar ki "Türk toplumu çok genç, büyük bir dinamizm". Genç ama toplumun mesleği, işi yok. Mesleği olmayan bir toplum nasıl yararlı olabilir? Bize AB ülkelerinde sokak mı süpürtecekler? Baştan sona karamsarım. Bizi almayacaklarına kendim kadar inanıyorum. Adam ne diyor; "Demir atmış olarak Türkiye'yle beraberliğimizi sürdürmeliyiz". Ne demek bu? Adam beni sömürge gibi görüyor. Beni sömürecek, benim pazarımdan yararlanacak. Kopmamı istemiyor, ama beni ezmeye devam edecek. Benim görüşüm bu.

**“AB hedefinde öyle ikide bir kapıyı ‘Alacaksınız’ diye çalmayı son derece yanlış buldum. Eğitimini tamamlamamış bir ülkenin AB'ye ne katkısı olabilir ki!”**

"Eskiden her gün birkaç tane yapardım. Şimdi olaylar öyle keyifsiz hale geldi ki yapamıyorum. Çünkü kolajı esasında keyif için yapıyorum. Olaylara mizahi gözle bakıyorum. Bazı gelişmelere mizahi gözle bakmak mümkün değil. Derin bir üzüntü duyuyorum. O yüzden tempom azaldı. Haftada bir iki tane yapıyor ya da hiç yapmıyorum."





## “Tek ürünlik Türkiye olmaz”

“En büyük özvarlığımız vatanımızın kendisi. Turizm beldeleri, yemekleri, doğası ve kültürel çeşitliliğiyle turizmde bir marka olmayı hak eden Türkiye, istikrarlı ve sürdürülebilir bir turizm politikası izleyemediği için markalaşamıyor.”

**T**ürkiye’de, son yıllarda turizmde yakalanan istikrar herkesin yüzünü güldürüyor. Geçtiğimiz dört yıl içinde Türkiye; İspanya, Yunanistan ve Mısır’la karşılaştırıldığında turist sayısında yüzde 68 oranında artış kaydetti. Dünya Turizm Örgütü’nün raporuna göre 2004’te 575 milyar dolarlık dünya turizm pazarından yaklaşık 15.9 milyar dolar olarak turizmde en çok gelir elde eden sekizinci ülke oldu. Görüldüğü gibi rakamlar umut vaat ediyor. Ancak ülkemiz açısından önemli olan rakamlara sevinmek yerine sürdürülebilir bir turizm politikası belirlemek; buna paralel olarak da sürdürülebilir tanıtım faaliyetlerine hız vermek.

Bugün global bir terör olgusuyla karşı karşıya olduğumuz için turizmde kan kaybetmek an meselesi. Bu olaylardan etkilenmemek için ülkede refahı sağlayıp halkı bilinçlendirmek gerektiğini dile getiren VIP Turizm genel müdürü Yasemin Pirinçcioğlu, sektörün ölçülebilir bir kalite sürecinden geçmeye ve istikrarlı bir turizm politikasına ihtiyacı olduğunu vurguluyor.

Turizm gönüllüsü bir aileden gelen Pirinçcioğlu, VIP Turizm’i kurdukları 1968 yılından bu yana Türkiye’yi dünyaya tanıtmak için çalışıyor. Türkiye’ye ve kültürümüze aşık olduğunu ifade eden Pirinçcioğlu, “Türkiye her yeri ve özellikleriyle bir açık hava müzesi konumunda. Tarihi, doğası, denizi, kültürüyle bir harikalar diyarında yaşıyoruz” diyor.

**Türkiye’nin imajında turizmin rolü nedir?**

Türkiye’nin imajında turizmin rolü birinci sırada yer alıyor. Turizm hem ülkemizi hem de felsefemizi etkiliyor, çünkü insanlar turizmimizle ülkemizin değerlerini bir tutuyor. Türkiye’nin turizm kalitesi ne kadar artarsa imajı da o kadar iyi olur. Bu nedenle turizm ancak kaliteli ve doğru pozisyonlarda yerini alırsa faydasını görürüz.



Son dört yılda Akdeniz çanağında turist sayısı en hızlı artan ülke Türkiye oldu. İspanya, Yunanistan ve Mısır’la karşılaştırıldığında yüzde 68 oranında artış kaydetti.

**Türkiye’nin Akdeniz Çanağı’ndaki yerini nasıl değerlendiriyorsunuz?**

Artışlar çok sevindirici, ama gelen turistlerin yeterince gelir getirip getirmediği tartışma konusu. Akdeniz çanağında bulunan Portekiz, İspanya, İtalya, Yunanistan, Lübnan, Mısır, Tunus, Fas, Cezayir ve Malta’ya baktığımızda oturmuş tanıtım ve halkla ilişkiler aktivitelerinin olduğunu görüyoruz. Sürdürülebilir bir tanıtım yaptıkları için istikrarlı turizm çalışmaları var. Türkiye’yi bu konuda bir sıralamaya koyarsak Akdeniz ülkelerinden sonra geliyor. Çünkü insanlar bir destinasyon seçerken ülkeleri birbiriyle kıyaslayıp istikrar ve sukunet olan ülkeleri tercih ediyor. Son yıllarda Türkiye’de yakalanan istikrar nedeniyle iyi gelişmeler oldu. Ancak hala en küçük bir olayda bile turizmimiz yoğun olarak etkileniyor. Dolayısıyla her şeyin iyiyi gittiğini söylemek mümkün değil. Türkiye, Akdeniz çanağında istikrarın en az olduğu ülke olarak tanınıyor. Turist sayısının yükselmesine sevinmek yerine kalıcı ve sürekli bir turizmi nasıl yakalayacağımızı düşünmemiz ve en önemlisi planlamamız gerekiyor. Bunun için ilk önce rakip ülkelerin çalışmalarını yakından takip etmeliyiz. Çünkü rakipler de benzer yollardan geçti ya da geçiyor. Onların deneyimlerinden ders almak çok önemli.

**Turizmdeki dalgalanmalardan ülkeyi korumak için neye ihtiyaç var?**

Bugün global terörizm yapıyor. Bu olaylardan etkilenmemek için ülkemizde refahı sağlamamız, halkı bu konuda bilinçlendirmemiz gerekiyor. Bence yerel yönetimlere daha çok inisiyatif vererek bölgesel kalkınma modelleri yapılmalı. Ekonomik kalkınma için de lokantacılık, pansiyonculuk, ürünlerimizi markalaştırmak gibi aktiviteler desteklenmeli. Bunları başarabilirsek sürdürülebilir bir kalkınmayla barış ülkesi olarak tanınabiliriz. Bu da güven vereceği için insanlar tereddüt etmeden ülkemize gelmeye başlar.

**Türkiye’nin turizm politikasını markalaşmak için yeterli buluyor musunuz? Markalaşmak bir devlet politikası mı olmalı, bunu kim yapmalı?**

Devletin turizm politikasını yeterli bulmuyorum. Başta markanın logosunu beğenmiyorum. Kuşu benzeyen bir lale logosu bizim kültürümüzü nasıl yansıtabilir ki? Turizm Bakanlığı’nda çok kişi çalışıyor, ama gerçek bir tanıtım projesi önlerine geldiğinde duraklıyorlar. Bence Turizm Bakanlığı yalnızca strateji ve master planı yapmalı. Geri kalanını sektöre hakim, sektörden gelen kişilerin oluşturduğu bir birlik yapmalı.

**Gelen her Bakan’ın turizm politikasında değişiklik yapması sektöre nasıl yansıyor?**

Bu da zarar verici bir durum. Sürdürülebilir bir turizm olması için, sürdürülebilir bir turizm politikası oluşturulmalı. Sözü ettiğim politika öyle her istenildiğinde üzerinde değişiklik yapılabilecek bir politika değil. Çünkü bizim öyle bir lüksümüz yok. Bu durum markalaşmamızı engelliyor. Bakanlık özel sektöre bir araya gelmeli ve turizm politikasını birlikte belirlemeli. Bugün otelciliğin kanununun olmaması Türkiye için büyük bir eksiklik.



**Türkiye’nin nasıl tanıtılması gerekiyor?**

İçinde her sektörden temsilcilerin olduğu bir tanıtma komitesinin olması gerekiyor. Ben yıllardır bunu savunuyorum. Turizmi gerçekten bizim gibi bu işi imaj ve tanıtım için yapan kişilerin tanıtımda etkin rol alması gerekiyor. Çünkü ölçülebilir bir kalite sürecinden geçmeye ihtiyacımız var. Tanıtım yapmak için doğru iletişim kurmalı, yurtdışı basınının kapısını aşındırmalıyız. Utangaçlığımızı yenmek zorundayız.

**Markalaşmanın ilk adımında neler yapılmalı?**

Türkiye özellikleri ve her yeriyle bir açık hava müzesi konumunda. Tarihi, doğası, denizi, kültürüyle bir harikalar diyarında yaşıyoruz. Bu bizim en büyük özvarlığımız. Bilançolara baktığımızda en büyük özvarlığımızın sahip olduğumuz tüm kültür çeşitliliğiyle vatanın kendisi olduğunu görüyoruz. Ancak bunu kullanamıyoruz. Düşünsenize, bu özvarlığın üzerine inşa edilen 10 katlı, 20 katlı binaları görmeye turist neden gelsin. Önemli olan özvarlığımızla bir turizm markası olabilmek. Çünkü insanlar bunu ister. Kendimizi, özvarlığımızı ve kültürümüzü düşünerek bunu koruyup turizmde kullanmalıyız. Ben İstanbul’daki gecekonduların antik şehir ilan edilmesi gerektiğini düşünüyorum. Muhteşem gecekondularımızı sit alanı ilan ederek turizmde kullanabiliriz. Otellerimizin kalitesiyle övünüyoruz, ama otellerin etrafında güzel mekanlar yeterince olmadığı için ülkemizi tanıtıyoruz. Turist otele geliyor, ülkeyi tanı-



madan hatta otelden doğru düzgün çıkmadan ülke sine dönüyor.

**Türkiye yurtdışında ne kadar tanınıyor?**

Bu sorunun kesin bir cevabı yok. Bölgelere, şehirlere ve insanların eğitim düzeylerine göre değişken bir konu. İstanbul, Antalya ve Kapadokya bilinirliği olan destinasyonlar. Ülke olarak da tanınmaya başladık, ama nasıl bilindiğimiz tartışma konusu. Önemli olan doğru tanınmak. Şu an ucuz bir ülke olarak biliniyoruz.

**Ucuz ülke etiketini neden kazandık, nasıl kurtulabiliriz?**

Sahip olduklarımızın farkında olmadığımız için iyi bir fiyat politikası izleyemiyoruz. Her şey dahil sistemini uygulayarak para kazanmaya çalışıyoruz. Bu kötü bir sis-

tem bulmuyorum. Bugüne kadar zaten ülkemizi doğru tanıtmadık ki turizmde istediğimiz noktaya gelebilelim.

**İspanya, Yunanistan, İtalya gibi ülkelerde nasıl bir markalaşma süreci yaşıyor? Bu ülkelerin deneyimlerinden ders çıkartamaz mıyız?**

Tabii ki örnek almamız. Çünkü o ülkelerde markalaşma süreci çok iyi işliyor. Onlar bu işi yapmaya bizden çok daha önce başladıkları için bizden daha iyiler. Bilinç ve tecrübeleri oldukça fazla. Sürdürülebilir turizm politikaları sayesinde markalaşmayı başarabiliyorlar. Biz hala keşfetmeye çalışıyoruz. Amerikayı yeniden keşfetmeye hiç gerek yok. Bu ülkelerde yapılanları inceleyip kendimize uyarlamaya çalışsak eminim ki onlardan daha başarılı oluruz.

kesim öğrenmek için gidiyor. Daha çok alışveriş yapmayı tercih ediyoruz. Bu da güzel, ama amaç bu olmamalı. Gidilen yerlerin tarihi, kültürü de incelenmeli.

**Turizm ve eğitim arasında nasıl bir bağlantı var?**

Okuyan insan tatile gideceği yerin tarihçesini, felsefesi ni, gelişimini, geleceğini, ekonomisini okuyup bilgi edinir. Eğitilmiş biri eğer geziyorsa turizm konusunda bilinçli oluyor. Zaten turizm bilinçli yapılması gereken bir aktivite. Yalnızca gezip görmek insana bir şey katmaz. Önemli olan gidilen yerlerin tarihini ve kültürünü de öğrenebilmek. Bu bilince ulaşmak için potansiyel gelirinin üçte biri turizmden gelen ülkemizde ilkokuldan itibaren turizm olgusunu ve özvarlığımıza sahip çıkma bilincini öğretmek gerekiyor. Bu bir sosyal sorumluluktur.



**“Kendimizi, özvarlığımızı ve kültürümüzü düşünerek bunu koruyup turizmde kullanmalıyız. Ben İstanbul'daki gecekonduların antik şehir ilan edilmesini gerektiğini düşünüyorum. Muhteşem gecekondularımızı sit alanı ilan ederek turizmde kullanabiliriz.”**

tem değil, ama yalnızca bunu uygulamak doğru değil. Birçok fiyat alternatifi olan fiyat politikamız olmalı ki daha fazla gelir elde edelim. Her şey dahil sistemi genelde orta gelir düzeyine sahip turistler tarafından tercih edildiği için ülkemiz yeterince para kazanamıyor. Ağır-lıklı olarak bu sistemi uygulamaktan vazgeçmeliyiz. Bunu yaparken de turizm ürünlerimizi çoğaltmalıyız. Anadolu yemekleri yapan lokantalar açmalı, Anadolu'ya özgü ürünleri satmalı ve ülkemizi daha cazip hale getirmeliyiz. Ayrıca alternatif turizm dallarımızı da geliştirmeli, bunun tanıtımını doğru şekilde yapmalıyız. Bugün Türkiye'de deniz, güneş, kumdan kış turizmine, kültür turizminden termal turizme kadar pek çok çeşitliliğe sahibiz. Yeter ki bunları geliştirebilelim. Turistler ülkenin kalitesine inanırsa zaten lüksün bedelini öder.

**Bu kadar çok turizm ürününe sahip Türkiye'nin hangi özellikleriyle markalaşması gerekiyor, sizce neler ön plana çıkmalı?**

Bu çeşitliliği bir potada harmanlayıp ona göre bir strateji geliştirmeliyiz. Bölgesel tanımlarla, her bölgenin kendi özelliklerini yansıtmalıyız. Çünkü Türkiye tek bir ürünle ya da özellikle markalaştırılacak bir ülke değil. Geleneklerimizi, adetlerimizi, yemeklerimizi ve kültürümüzü çağdaş bir hale getirip onları devam ettirmeliyiz. İstanbul tek başına bir destinasyon. Kapadokya, Hasankeyf, Doğu Beyazıt, Efes ve daha pek çok yer. Bu kadar çeşitliliği tek bir ürünle markalaştırma fikrini doğ-

**Dünya Turizm Örgütü'nün raporuna göre Türkiye 2004'te 575 milyar dolarlık dünya turizm pastasından yaklaşık 15.9 milyar alarak turizmden en çok gelir elde eden sekizinci ülke oldu. İlk üçe girebilmemiz mümkün mü?**

Rakamlar yüzümüzü güldürüyor. Ancak bu ülke çok daha fazlasını hak ediyor. Birinci olamamız için hiçbir neden yok. İspanya'nın bu yılki turizm geliri 56 milyar dolar. Gelen turist sayısına ve onun dünyadaki oranına bakmak gerekiyor. Asıl gösterge turist başına ne kadar para kazandığımız. Benim en büyük hayalim Türkiye'yi birinci sırada görmek.

**İç turizmde ne durumdayız?**

İç turizm en az dış turizm kadar önemli. Uluslararası turizm olabilmesi için iç turizme ihtiyacımız var. Bugün dış turizm hareketi 15 milyar dolarsa, iç turizm hareketi de 5 milyar dolar olmalı. İç turizm önemsenmediği için bugün Rus turiste 30 euro'ya, Türk turiste 60 euro'ya tatil sunuluyor. Bu nedenle iç turizm olgusu Türkiye'de daha oluşmadı. Türkler genelde yazın tatil yapmayı ve sahilleri tercih ediyor. Ne yazık ki diğer güzel-liklerimizin farkında değiliz.

**Yurtdışına ilginiz nasıl?**

Yurtdışına gitme alışkanlığımız yıllar içinde değişti. Ucuz uçuşlar ve tatil imkanları arttıkça yurtdışına gitme eğilimimiz arttı. Türkler artık her yere gidiyor. Çok az bir

Türkiye'nin tanıtımını yapmaya 18 yaşında dünyayı dolaşarak başlamışsınız. Nereden geliyor bu turizm aşkı? Annem ve babam tam bir turizm aşığı ve gönüllüsüyü. Oldukça idealist olan ailem burs bularak ABD'ye gitmiş. Orada Türkiye'yi temsil edip, ülkemizin tanıtımını yapmış. Ben ve kardeşim ABD'de doğup büyüdük. Ancak ailem Türk kültürünü almamız için ben 12 yaşındayken Türkiye'ye dönme kararı aldı. Bize hep vatani-mize hizmet etmemiz gerektiğini öğrettiler. Böyle bir ailede büyüdüğüm için turizm bilincini çocukken kazandım. 18 yaşındayken annem elime 30 kiloluk bir bavul vererek beni Meksika'daki bir konferansa Türkiye'yi tanıtmam için gönderdi. Elimde broşürlerle gittiğim Meksika macerasından sonra turizmci oldum.

**İş hayatında bir kadın olarak girişimciliğinizi neye borçlusunuz?**

Özgüvenime ve kendi kültürümü tanımama borçluyum. Yurtdışındaki insanların bizi nasıl düşündüğünü göz önünde bulundurarak hareket ediyorum. Hedef kitlemi doğru belirleyip insanlarla iyi diyalog kuruyorum. Başarımın başka önemli nedenleri yok. Ülkemi sevmek ve ülkem için çalışmak sayesinde başarılı oldum.

**Yaşadığınız ilginç bir anınız var mı?**

Her zaman Türkiye'yi ve güzelliklerimizi tanıtmayı ilke edindiğim için bu konuda yaşadığım bir olayı anlatayım. Bir tanıtım aracı olarak kullandığımız evimde de, dekor-

dan pişirdiğim yemeklere kadar ülkemi temsil etmeye çalışıyorum. Misafirlerimden çok güzel tepkiler alıyorum. Yakın bir zamanda bir İngiliz Lordu'nu ailesiyle birlikte evimde ağırladım. Öyle şaşırıldılar, öyle hayran kaldılar ki Türkleri yanlış tanıdıklarını ve ülkemize hayran kaldıklarını söylediler. Utandıkları için benden ve Türk halkından özür dilediler. Böyle olaylar beni çok mutlu ediyor.

**Son dönemde düzenlediğiniz organizasyonlardan sizi en çok heyecanlandıran hangisiydi?**

Dört yıl önce çok sevdiğim bir aileye Tophane-i Amire'de tamamen bir Türk düğünü yaptım. Organizasyonun her şeyiyle ben ilgilendim. Diyarbakır'ın yer sofrasından esinlenerek dünyanın en güzel bakırlarını kullanarak masaüstü yer sofrası yaptım. Tabakları sofraya yerleştirirken duyduğum heyecanı unutamam.

**Ne sıklıkta seyahat ediyorsunuz?**

Haftada bir kere İzmir'e ya da Ankara'ya gidiyorum. İtalya ve İngiltere'deki müşterilerimizi yılda birkaç kez ziyaret ediyorum. ABD'ye sık sık gidiyordum, ama son yıllarda Amerikalı turist ülkemize pek gelmediği için daha az gidiyorum. Türkiye'deki müşterilerimizi işleri için de seyahat ettiğim oluyor.

**Tatil yapma fırsatınız oluyor mu?**

Hafta sonları sevdiğim arkadaşlarıma, Güney'e gidiyorum. İş için yurtdışına gidip mecburen bir iki hafta kal-

dığımda tatil de yapıyorum. Ancak çoğunlukla iş için seyahat ediyorum.

**Çocuklarınızla zaman geçirebiliyor musunuz?**

Kızım ve oğlumla uygun olduğumuzda kaliteli zaman geçiriyoruz. Çünkü çok sık bir yerlere gitme şansımız olmuyor.

**Dünyada en çok nereyi seviyorsunuz, neden?**

En çok Hindistan ve Nepal'i seviyorum. Çünkü orada felsefe var. İnsanları o kadar güzel ki defalarca gitme-me karşın doymadım oralara. Fakirlik olmasına karşın tevekkül var, zarafet var, yumuşaklık var.

**Türkiye'de en çok nereleri seviyorsunuz?**

Güneydoğu Anadolu, Kapadokya ve Karadeniz'i severim. Genelde küçük ve değişik konseptli otelleri tercih ediyorum. Zamanım olsa Urfa, Adıyaman, Gaziantep ve Antakya'da hafta sonları olmak koşuluyla ikişer gün kalmak isterim. Ayrıca Mardin'i de çok sevdiğim için Hasankeyf'te çadır kurmak pahasına da olsa gitmek isterim.

**Hayalleriniz var mı?**

10 odalı, düşünen insanlara açık bir felsefe okulu kurmak istiyorum. Her konuda felsefe konuşulup, tartışılacak bir yer. İnşallah bu projemi de emekliye ayrılınca hayata geçireceğim.



## Her yaşa göre egzersiz

Toplumdaki genel eğilim yaşını başını alınca spor-dan elini eteğini çekmek. Artık bu anlayışı çöpe atmanın zamanı geldi. Her yaşta sağlıklı spor yapabiliriz, çünkü her yaşa uygun egzersiz programları var. Yaşınız kaç olursa olsun, sağlık açısından ciddi bir sorun yaşamıyorsanız, haftada en az iki kez nabız artıracak bir egzersiz yapmak çok önemli. Spor dayanıklılığı da artırır. Hasta olma ve sakatlanma olasılığınızı sporla en aza indiririz mümkün.

### 20'li yaşlar

Bu yaşlarda hem aşırıya kaçmayan hem de etkin bir egzersiz programı gerekli. En azından haftada üç kere 20-30 dakika süreyle egzersiz yapmalı. Egzersiz programını hayata yaymak mümkün. Yakın bir yere yürüyerek gidin, merdiven çıkın. İşin özü nabız artıracak şekilde hareket etmek. Haftada iki kere kas gelişimine yönelik egzersiz yapın. Bu yaşlarda vücut kaslarınızı, tendon ve bağlarınızı esnetmek için az egzersizle işi kurtarabilirsiniz fakat önemsemeyin.



Çünkü doğal denge duygunuz sinirlerinize olduğu kadar kaslarınıza da bağlıdır.

### 30 ve 40'lı yaşlar

Bu yaşlarda fiziksel alışkanlıklarınızı sistemli bir hale sokmanız gerekiyor. Kadınların bu yaşlarda haftanın iki ya da üç günü dayanıklılıklarını artırmak için çalışmaları gerekiyor. Böylece kas yapabilir, kemiklerini incelemekten koruyabilirler. Jimnastik günlük bir alışkanlık olmalı, egzersiz programına esneme ve denge egzersizlerini de eklemeli. Bu yaşlarda genelde birçok koşucu, futbolcu ve tenisçi daha çok bisiklet ve kürek sporlarına yönelmeye başlıyor.

### 50 ve 60'lı yaşlar

Bu yaşlarda yapılan sporlar daha çok sağlık risklerine göre şekilleniyor. Kalple ilgili hastalıklar yine en büyük tehdit olmaya devam ediyor. Kilonuzu korumak için artık daha çok uğraşmanız gerekiyor. Dayanıklılık ve esnekliği geliştirecek egzersizlere yönelmek gerekiyor.

### 70'li yaşlar ve sonraları

Artık bu yaş grubuna girenler eskisinden daha farklı. Jimnastik yapmamaları için hiçbir neden yok. Bu yaşlarda esneklik ve denge çok daha önemli. ABD'de son 15 yılda 70 yaş ve üstü hareketsiz kalan erkeklerin oranı yüzde 40'dan yüzde 30'a, kadınların oranı yüzde 50'den yüzde 40'a düştü.

Zayıflığın öneminin sürekli vurgulandığı bir kültürde "şişmanım ama mutluyum" gibi bir yaklaşım pek rağbet görmüyor. Yapılan araştırmalar istediğini yiyen ve düzenli egzersiz yapan insanların sağlıklı bir kiloda kaldığını gösteriyor. Aslında insanı beden genişliği değil, yüksek kolesterol ya da kan basıncı gibi problemler öldürüyor. Fazla kilo sık dile getirilen şeker hastalığı, kalp krizi gibi problemlerin yanında kanser riskini de taşıyor. Fiziksel aktivite obezitenin etkilerini yok etmeye de azaltıyor.

### Sık ve kısa aralıklarla hareket edin

Günde iki ya da üç kez egzersiz yapmak ideal. Herhangi bir yeriniz ağrırsa ya da program gözünüzü korkutursa, devam etmeyin. Spor yapmayı eziyet haline getirmeyin.

### Cildinize dikkat edin

Fazla egzersiz yapmanın yarattığı en büyük problemlerden biri cildin yıpranması. Bu yüzden terlemeyi en-

gelleleyen kumaşlar tercih edin. Banyo sırasında da bakterilere karşı etkili sabunlar kullanın ve sonrasında vücudunuzun her yerini kurulayın.

### Eklemlerinize iyi davranın

Sırtınızı yaslayacağınız bir bisikletle çalışın, su jimnastiği yapın. Üst bacak kaslarınızı güçlendirmeye özen gösterin. Böylece dizinizin üzerindeki kasılmayı da azaltabilirsiniz.

### Vücudunuzu dikkatli esnetin

Esneme hareketleri önemli; fazla kilolu insanların özellikle sırtlarını incitecek hareketlerden kaçınmaları gerekiyor. Spor salonlarında parmak uçlarına değmek üzere yapılan esneme hareketine özel dikkat.

### Spor ayakkabısı çok önemli

Koşmasanız da en iyi desteği koşu ayakkabıları sağlar. Ayaklarınızın rahat ettiğinden emin olun. Sıkın ayakkabılar ayak ve tırnakların zarar görmesine sebep olur.

## Şişmanlara egzersiz önerileri

**“Şişmanım ama mutluyum” diyorsanız hatalısınız. Şişmanlık pek çok hastalığın nedenlerinden biri.**



## Lütfen, kalkın artık o kanepeden

**Her şeyin başı sağlık. Ama o da kendiliğinden gelmiyor. Bedensel ve ruhsal sağlık için egzersiz şart.**

Televizyonun karşısına geçip, uzaktan kumandanın tek hakimi olarak bir de koca bir pizza siparişi vermenin keyfi bambaşka. Ama bunu bir alışkanlık haline getirmek çok önemli. Kanepede bir patates haline gelmeden bu düzeni yıkmak gerekiyor. Bu noktada çok dikkatli davranmalı. Uzun süre hareketsiz kaldıktan sonra birdenbire alışık olmadığınız bir spor programına geçmeniz sakıncalı. Uzmanlar bu kişilerin daha çok kalp krizi riski taşıdığına dikkat çekiyor. Bu gibi durumlarda önce bir doktora danışmak gerek.

Artık hareket zamanı geldi dediğinizde yapmanız gereken ilk şey; hafif bir yürüyüş programı oluşturmak. Başlangıçta haftanın birkaç günü yürüyüş gibi orta yoğunluktaki aktiviteleri 30 dakika kadar yapmak tavsiye ediliyor. Almanya'da sağlık bakanlığı "günde ekstra 3000 adım" adlı bir kampanya başlattı ve insanlara bedava adım sayarlar dağıttı. Anlamamız gereken egzersizin günlük hayata yayılabilecek eğlenceli bir faaliyet olduğu. 25 yaşından sonra her yıl insan vücudu yüzde 1 oranında kondisyon kaybediyor. İyi bir yürüyüş programı da üç ay içinde bedensel sağlığı yüzde 15 oranında geliştiriyor. Kilo vermeyi, esnek olmayı ve dayanıklılığınızı artırmayı hedefliyorsanız tekrar aktif olmak için farklı yollar var. Kanepede kaç yıl geçirdiğinize bağlı olarak hızlı yürüyüş ya da koşu size göre olmayabilir. Eski formunuza kavuşmanızın en iyi yolu; çok ağır olmayan yüzme, kürek çekme ve bisiklete binme gibi ak-

tivitelere yönelmek. Neyi seçerseniz seçin kısa bir egzersiz programıyla başlamak önemli.

Üniversitedeyken aralıksız 16 kilometre koşuyor olmanız şu anda aynı performansı göstereceğiniz anlamına gelmez. Bir kere ortalama bir programla başlayın, zamanla haftada yüzde 10 oranında bir artış kaydedebilirsiniz. Uzmanlar da günde yarım bir saat arasında değişen egzersizinizi 10-15 dakikalık parçalara bölmenin faydalı olduğunu vurguluyor.

Beceri gerektiren aktivitelere ilgi duyduğunuz takdirde kuralarda hafif değişiklikler yapmanız mümkün; tenis topunu fazladan birkaç kez fırlatmak gibi. Sezonluk, çok pahalı ya da hep yalnız yapılan bir spor dalını seçmeyin; ileride programınıza devam etmemek için bahane olabilirler. Mümkünse bazı zamanlar bir eğitimle çalışın. Böylelikle yanlış yaptığınızda sizi uyarabilir, iyi yaptığınızda motive edebilir; kaytarmaya çalıştığınızda size engel olabilir. Daha da önemlisi hangi kas grubunuzu güçlendirmeniz gerektiği konusunda yardımcı olur. Uzun zaman sonra kanepedeki yerlerinden kalkanlar, doktorları onaylasa dahi dikkatli olmalılar. Baş dönmelerine ve göğüs ağrılarına karşı tetikte olun. Egzersiz sırasında konuşamayacak hale gelerseniz yapabileceğinizden fazlasını yüklenmişsiniz demektir. Doğru yapmanın faydasının büyük, yanlış yapmanın sonuçlarının da tehlikeli olduğunu unutmayın.

## Yaşlılara özel...

Yaşın ilerlemesine paralel olarak vücut fonksiyonlarında bir zayıflama olduğu herkes tarafından bilinen bir gerçek. Bütün canlılarda tespit edilen bu değişim doğal ve fizyolojik bir olaydır. Fakat çoğunlukla takvim yaşıyla paralel değildir. Bunu en güzel aynı yaşlardaki bireyler arasında gözlenen fiziksel kapasite farklılıkları vurgular. Bu da yaşın ilerlemesiyle oluşan fonksiyonel değişikliklerin hızının kontrol edilebilir olduğunu gösteriyor. Yani biyolojik yaşınızın artık 60'ı devirmiş olması ya da vücudunuzun zayıf düşmesi koltuğa yapışıp kalmanız için geçerli bir mazeret değil. Üstelik yaşınız 65'i geçtiyse çalışmaya başlamak için daha uygun bir zaman olamaz. Hadi ne bekliyorsunuz? İşte önerilerimiz...

### İlle de sağlık kontrolü

Yüksek kan basıncı ve kolesterol sorunuz varsa, sabit bir kan şekeri seviyesiniz yoksa, merdiven çıkarken göğüs ağrısı hissediyorsanız spora başlamadan önce doktor kontrolünden geçmelisiniz. Reçetenizi güncelleştirin, yalnızca ihtiyacınız olan ilaçları alın.



### En önemlisi güvenli egzersiz ortamı

Evde çalışmayı tercih ediyorsanız, güvenli bir çalışma ortamı yaratın. Ayağınıza takılabilecek halı ve kilimleri kaldırın. Hol ve diğer alanların aydınlık olduğundan emin olun. Yerler ıslaksa kurulayın. Terlik yerine spor ayakkabısıyla egzersiz yapın.

### Dengenizi geliştirin

Ne kadar dengeli olursanız düşme olasılığınız da o kadar az olur. Başlangıçta size göz kulak olması için bir eğitmen ya da aile yakınlarınızdan birinin gözetiminde olmanız daha iyi. Egzersizler tek ayak üstünde durmak kadar kolay hareketleri içerebilir.

### Güç kazanın

Kırılgan bir vücut yapınız varsa vücudunuzu güçlendirecek egzersizler yapmanız gerekir. Vücudunuzdaki tüm ana kasları hedef alın. Bacaklarınızı ve vücudunuzun üst kısmını çalıştırabilmek için yeterli ağırlık kullanın. Kendinizi aşırı yormaya kalkışmayın.

### Jimnastik iyi fikir

Denge ve güç kazandıktan sonra sıra kalp damarlarını açmaya yönelik egzersizlere geldi. Yürüyüş yapın, bisiklete binin, yüzün. Hangisini yapmak daha keyifliyse, onu yapın. Kayma riskine karşı yağmurlu havalarda pek tercih etmeyin. Kayak gibi riskli sporlardan kaçının.



## Türk değil Türkiye mutfağı

Kadıköy'de mütevazı dükkanlardan oluşan Çiya üçlüsü, 100'ün üzerindeki kebab çeşitleri, bu topraklarda yaşamış medeniyetlerden izler taşıyan yemekleri ve unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetleri ile yemek kültürümüzün bir kalesi durumunda...

Çiya zincirinin ilk halkası 1987 yılında lahmacun ve pide çeşitlerinden oluşan mөнüsüyle Çiya Kebab olarak Kadıköy'de Balıkçılar Çarşısı'nda hizmet vermeye başladı. Bu arada mekanın sahibi Musa Dağdeviren yaptığı araştırma ve denemeler sonucunda Çiya'nın mөнüsünü genişletip kebab sayısını 100'e çıkardı. 1998 yılında aynı sokakta Çiya Sofrası açıldı ve Türkiye topraklarında yaşamış tüm medeniyetlerden izler taşıyan lezzetler insanlarla buluştu. 2001 yılında da müşterilere daha rahat ve zevkli bir ortam yaratmak amacıyla Çiya Kebab II yine aynı sokakta hizmete girdi.

Beş yaşında dayılarının fırınında çıraklığa başlayarak ekmek, pide, lahmacun ve tepsi yemeklerini yapmayı öğrenen Dağdeviren, Çiya'nın kuruluş amacını unutulmuş yemekleri hatırlatmak ve yemek kültürümüzü ayakta tutmak olarak tanımlıyor.

Dağdeviren'in yemek kültürümüz üzerine yaptığı araştırmalar ve tekrar hayat verdiği yemeklerimiz sayesinde Çiya kısa sürede pek çok ünlü ismin de aralarında bulunduğu geniş bir müşteri kitlesine sahip oldu. Dahası Çiya sadece yurtiçinde değil, yurtdışında da tanınmaya başladı. Dağdeviren, aldığı davet üzerine 2003 yılında Culinary Institute of America'nın düzenlediği VI. Uluslararası Dünya Lezzetleri Konferansı ve Festivali'ne katılıp yemeklerimizi gastronomi dünyasının otoritelerine tanıttı. Dağdeviren'le Çiya ve Türk yemek kültürü üzerine keyifli bir söyleşi gerçekleştirdik.

### Çiya ne demek?

Çiya, Lazca ateş kıvılcımı, Gürcüce horon teperken ayak yere vurunca çıkan ses, Kürtçe dağ, diyar, Rumca ocak anlamına geliyor. Ayrıca 40'lı yıllarda Hamiyet Yüceses ve Müzeyyen Senar'ın seslendirdiği, bestesini

Saadettin Kaynak'ın yaptığı bir şarkının nakaratında çiya kelimesi geçiyor. Çiya Türkiye coğrafyasına ait bir kelime ve bizim ruhumuzu yansıtıyor.

### Çiya'nın mөнüsü neden sadece yöresel yemeklerden oluşuyor?

Biz kendi kültürümüzü öğrenmeden başkalarının kültürünü öğreniyoruz. Binbir gece masallarını okumadan Robin Hood'u okuyoruz; Şeyh Bedrettin'i tanımadan Marx'ı öğreniyoruz. Aynı yemeklerimiz için de geçerli. Kendi yemeklerimizden önce hamburger, spagetti, pizza yiyoruz. Bu beni çok rahatsız ediyor. Tüm yemeklerde ketçap, mayonez, beşamel sos kullanılır hale geldi. Ben bize özgü yemek kültürünü paylaşmak istedim. Şu an tüm lokantalarda modernizm adı altında bir başkalaşım öz konusu. Rakı jöleli kısır, kremalı papaz yahnisi, soyalı imam bayıldı... Bu Türk mutfağını geliştirmek değil.

### Sizce Türk mutfağı nasıl modernleştirilmeli?

Öncelikle bu mutfağın irki bir mutfak olmadığını düşünüyorum. Mutfağımız Hitit, Asur, Babil gibi medeniyetler de dahil olmak üzere pek çok medeniyetin yemek kültüründen izler taşıyor. Bu nedenle Türkiye mutfağı kavramı daha yerinde olur. Mutfağımızı modernleştirirken kimliğini korumalıyız. Tüm dünyanın kullandığı metot ve araçları kullanmak modernizm demek değildir. Modernizmde görselliğe önem veriliyor, ama şu an kimse kompostoyu Osmanlı döneminde olduğu gibi

buzdan kaselerde sunmuyor. Avrupa'nın kullandığı ekipmanlar, soslar, pişirme teknikleri kullanılıyor.

### Mөнü çoğunlukla unutulmaya yüz tutmuş tatlardan oluşuyor, bu tariflere nasıl ulaştınız?

Müşterilerimiz bazen kendi büyüklerinin yaptığı yemekleri anlatıp onlarla tanışmamı istiyor. Ben de gidip tanıyorum, beraber o yemekleri yapıyoruz. Sonra ben kendi başıma o yemeği tekrar yapıp kontrol ettiriyorum. Yemeğe şu baharatı eklersem nasıl olur gibi sorular soruyorum. Kesin bir tarife ulaşmak için de yöredeki pek çok kişiden tarif alıp, kendi yaptığım yemeği tatlıyorum.

### Mönüde yöresel ve geleneksel yemeklerin dışında kendi yarattığınız tatlar da var...

Bazı yemekleri kültürümüze bağlı kalarak hafifletirmek gerekebiliyor. Bazen de bir bitkiden, bulunduğu yörede bir çeşit yemek yapılırken ben aynı bitkiden 6-7 çeşit yemek yapabiliyorum. Ancak yine de yemeği o yörenin yemeği olarak mөнümüze ekliyorum.

### Bir aşçı yaratıcı olmalı mı?

Elbette, aynı zamanda matematik, fizik ve felsefeden de anlamalı. Kitaptaki tariflerle aşçı olunmaz. Ayrıca aşçılık ahilik geleneğindeki gibi usta çırak ilişkisine dayanmalı.

### Bir yemeğin lezzetli olmasındaki etkenler neler?

Malzemeler mevsiminde kullanılmalı, hilesiz olmalı. Balık kızartılan yağ pek çok kez kullanıldığında balığın tadı bozuluyor.

### Tarım sektöründe de çalışmışsınız, bu deneyim size neler kazandırdı?

Ürünleri tanıyorum, hileli olup olmadıklarını anlayabili-



yorum. Sözelimi şalgam suyu, şalgam turpu, bulgur unu ve havuçtan yapılır. Ama gıda boyası ve mayayla yapanlar var. Tarım sektöründe çalışmış olduğum için bunları kolayca ayırt edebiliyorum.

### Mөнünüz kebab ağırlıklı, ama siz 100'e ulaşan çeşidinizle alışlagelmiş kebabçılardan ayrılıyorsunuz. Çiya'yı nereye oturtuyorsunuz?

Çiya restoran değil, lokanta sözü halk arasında daha çok orta ve alt kesime hitap ettiği için lokanta kelimesini tercih ediyoruz. Ama Çiya sofrası bizim bakış açımızla daha çok örtüşüyor.



Bir yemeği neye göre mönünüze dahil ediyorsunuz? Bazı yemeklerin kimyası benmeri yöntemiyle ısıtılınca bozuluyor. Bazı börekleri de mekanımızın konum ve koşulları nedeniyle yapamıyoruz. Haşıl gibi yemekler tek başına oldukça doyurucu oluyor, bu tür yemekleri de bu nedenle mönümüze almıyoruz. Benim damak zevkime uygun lezzetleri mönüye ekliyoruz. Alışlagelmişin dışında tatlarımız da var. Sözgelimi sarmalarda ihlamur, ayva, sarmaşık, kiraz, dut, fasulye yaprağı kullanıyoruz. Çorbalarımız sürekli değişiyor, hepsinin farklı pişirme teknikleri var. Türkiye'nin her yöresinden, Güneydoğu ve Doğu Akdeniz gözüyle yemek yapıyoruz.

Dünyanın en saygın aşçılık okullarından biri olan Culinary Institute of America'nın düzenlediği VI. Uluslararası Dünya Lezzetleri Konferansı ve Festivali'nde Türk mutfağını temsil ettiniz. Gözlemlerinizi...

Yurtdışına giden aşçılarımız genelde bizim yemeklerimizi değil de oraların yemeklerini yapıp onların tekniklerini uyguluyor. Ben halk mutfağımızı yaptım. Çok etkilendiler, hatta "siz sihir yapıyorsunuz" dediler. Bizim mutfağımız dünyada çok iyi bir noktada. Ancak biz işbirliği yapmayı bilmiyoruz. Onlar yaptığınız işe şapka çıkarırken, takım arkadaşınız bunu içine sindiremiyor. Yemek kültürümüze kimlik kazandırmamız gerekiyor. Dışarıda bizi temsil eden işletmeciler Türk yemeğinin hakkını verirse mutfağımız dünyada büyük ses getirir. 2006'da Amerika'ya tekrar gideceğim. Onlar mutfağımıza önem veriyor, bize saygı duyuyorlar. Türk mutfağı doğal, sade, karışsımsız, mütevazı bir mutfak. Ama biz yemek kültürümüzü unutuyoruz, mutfağımızı kimlikleştiriyoruz. Fas'ta kuskus elle yeniliyor ve oraya giden herkes de kuskusu eliyle yiyor. Çin'de çubuklar kullanıyor. Biz hangi yemeğimizi nasıl yiyeceğimizi bilmiyoruz. Yemeği nasıl yiyeceğinizi bilmezseniz, yemeğin gerçek tadını asla alamazsınız.



**Yemek kültürü kavramı sizin için ne ifade ediyor?**

Yemek kültürü neyi, neyle, nasıl yemeyi; hangi yemeğin ne zaman, ne için yapıldığını anlatan bir ifade. Sözgelimi et haşlaması yağmur duası için yapılmış. Yörenin çocukları on bin taş toplar, bu taşlar okunduktan sonra at iskeletinin içine konup göle atılmış. Haşıl Cuma günleri pişirilmiştir. Sebebi cumaları o evde ölen kişilerin eve geldiklerine inanılmasıdır. Haşıl mısır unu, süt ve tereyağından yapılıyor. Ölülerin tereyağı kokusunu sevdiği düşünülürmüş.

**Fast food ile öğün geçiştirme konusunda ne düşünüyorsunuz?**

Ayaküstü yemek yeme bizde önceden de vardı. Fast food sağlıklı bir beslenme şekli. Gündelik yaşamda zaman kazanmak için açılan simit salonları da sağlıklı değil. Ancak salatalar iyi birer alternatif. Salatalarda kullanılan malzemelerin temiz ve hormonsuz olmasına dikkat etmek gerekiyor.

**Sağlıklı yaşam bir moda haline geldi, bu konuda ne düşünüyorsunuz?**

Sağlıklı yaşam ticari amaçlar için kullanılıyor. Tablalarında "yemeklerimiz organik ürünlerle yapılır" yazan dükkanların çoğu sertifikasız. Eskiden konservecilik yapan, dondurulmuş gıda üreten markalar şimdi organik ürünlerden yanalar. Doğru beslenme bilinçle olur. Bizde herkes lahmacunun üstüne sumak döküyor, ama



sumanın tadını kokusunu bilmiyor ve çoğu sumak diye lahmacunun üstüne çöp döküyor. Gideceğiniz sinemayı seçerken araştırıyorsunuz, filmi izledikten sonra da yorum yapıyorsunuz ama ne yediğinizi bilmiyorsunuz. Sağlıklı beslenme yemek kültüründen geçer.

**Çiya pek çok ünlü tarafından bilinen bir yer. Çiya'yı diğer lokantalardan ayıran özellikler neler?**

Burası okul disipliniyle çalışan bir yer. Yemekler sürekli değişir. Etiller de dahil olmak üzere tüm yemeklerimiz zeytinyağı ile yapılır. Bir de bu kadar çok yöresel yemeği bir arada bulabileceğiniz fazla yer yok.

**Kadıköy'de üç şubeniz var, başka yerlerde de şube açmayı planlıyor musunuz?**

Şu an böyle bir düşüncem yok. Ama daha bağımsız bir yer açmayı planlıyorum. Açacağım yer merkez gibi olacak, içinde eğitim vereceğimiz bir bölüm de bulunacak. Böylece müşterilerimiz yemeğin nasıl yapıldığını izleyebilecek, hatta isterse öğrenecek. Yemek kültürümüz böylelikle ayakta kalacak.

**Yurtdışında şube açmayı düşünüyor musunuz?**

Evet, bunun nedeni de yurtdışında yemekten anlamayan kişilerin yemeklerimizi yapıyor olması. Ayrıca yurt-



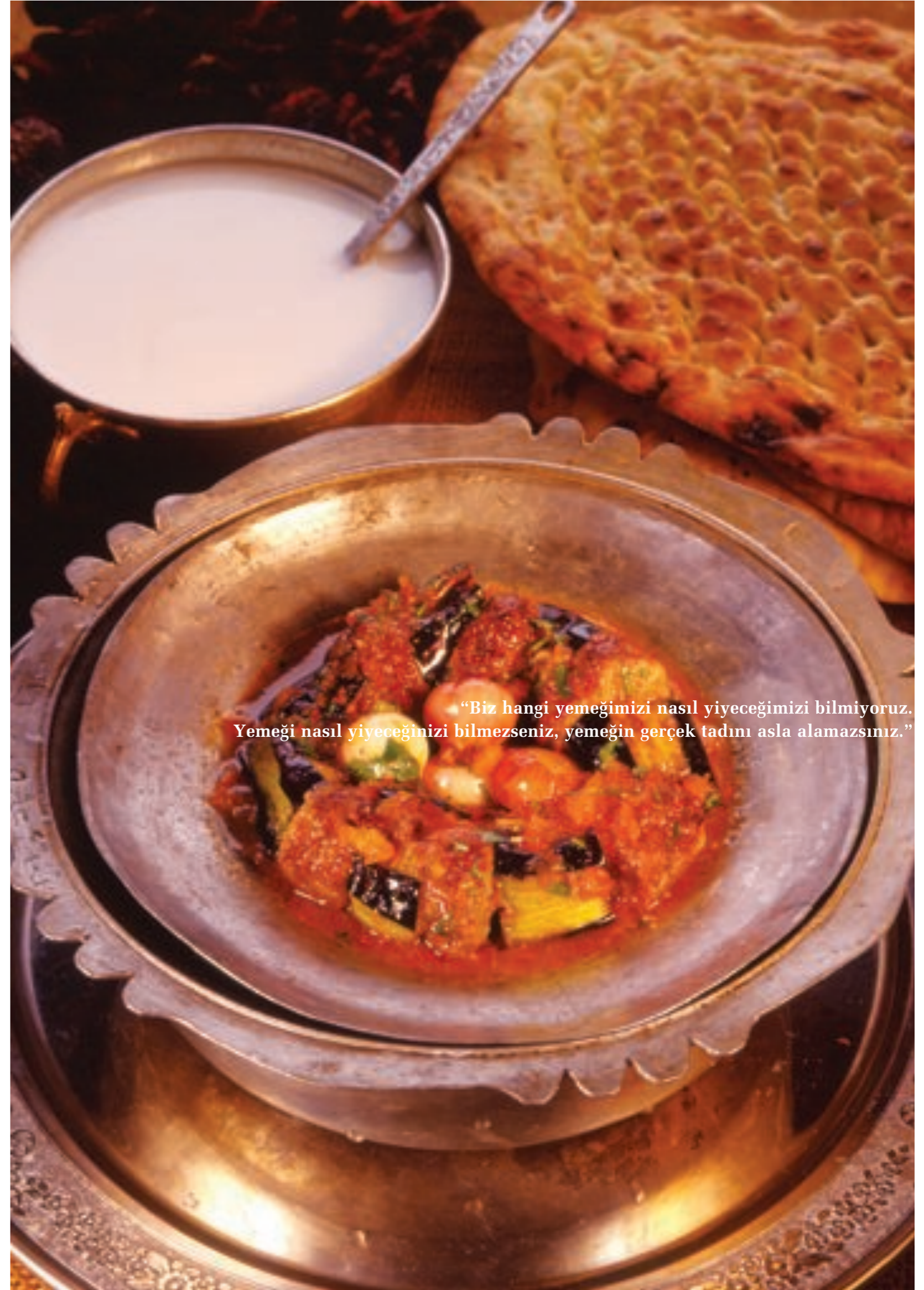
dışında lezzetlerimizi o ülkenin insanların damak tadına uygun olarak başkalaştırıyorlar. Oysa o insanlar bizim yemeklerimizi olduğu gibi denemek istiyor.

**Çiya Dergisi, diğer yemek dergilerinden oldukça farklı bir çizgiye sahip. Bu dergiyi çıkarmaya nasıl karar verdiniz?**

Okuyucu gözüyle yemek kültürünü işleyen, mutfağımızın sorunlarını ele alan bir derginin eksikliğini yaşıyordum. Yemeklerin adının nereden geldiğini, ne zaman, nasıl yendiğini, neden yapıldığını anlatan bir dergi yoktu. Çiya Dergisi'ni bu nedenle çıkarmaya karar verdik. Musakkanın Yunan yemeği olduğunu söyleyenler ya da buna karşı çıkıp Türk yemeği olduğunu iddia edenler vardı. Ancak etimolojisine bakıldığında kelimenin Arapça olduğu anlaşıldı. Çiya bu tarz bilgiler verip, yemek kültürümüzü ayakta tutmayı amaçlıyor. Yemek pişirme teknikleri gibi mesleki bilgilere de yer veriyoruz. Diğer ülkelerin yemek kültürleriyle ilgili yazılar da yazıyoruz. Yakın zamanda kitap çalışmalarına da başlayacağız.

**Yemek yemeyi seven biri olarak en sevdiğiniz yemek hangisi?**

Mevsiminde olan ve kendine özgü özelliklerine bağlı kalınarak yapılan her yemeği çok seviyorum. Belli bir yemeği seviyorum demek diğerlerine hakaret etmek gibi geliyor. Türkiye'de her bölge kendince lezzetler yaratmış ve bunlardan birini üstün tutmak mümkün değil.



“Biz hangi yemeğimizi nasıl yiyeceğimizi bilmiyoruz. Yemeği nasıl yiyeceğinizi bilmezseniz, yemeğin gerçek tadını asla alamazsınız.”



## “Tasarım doğanın içinde var”

Can Yalman bir tasarımcı. Tekne, lavabo, ambalaj, çatal, bıçak... Aklınıza gelebilecek her türlü nesneyi tasarlayabilir. Ürün ne olursa olsun, tasarımlarında tek bir hedefi var: Zamansız olmak! Yarattıklarının yüzlerce yıl sonra aynı değeri ifade etmesini isteyecek kadar iddialı.



Bazı kavramlar vardır, hayatın her alanında karşınıza çıkar. Tıpkı “tasarım” gibi. Alanları farklı olsa da giydiğimiz kıyafet, oturduğumuz koltuk, kullandığımız bilgisayar, elimizden bırakmadığımız cep telefonu ve hatta restoranda sipariş ettiğimiz yemeğin sunuluşu bile bir tasarımı ifade ediyor. Bir zamanlar modacılarla ait sanılan bu kavram bugün pek çok kişiyi, şirketi, sektörü ilgilendiriyor. İşte bu nedenle şirketler orijinal tasarımlara ve yetenekli tasarımcılara kapılarını daha çok açıyor. 2002’den bu yana Can Yalman Design adlı tasarım ofisinde hizmet veren Can Yalman çatal bıçak tasarımlarından teknelere, lavabolardan piknik setlerine kadar pek çok farklı objenin tasarımını gerçekleştiriyor. Önemli olanın objelere yönelik tasarım problemlerini görmek ve çözümü gerçekleştirebilmek olduğunu söyleyen Yalman, obje ne olursa olsun işin özünün tasarımı bilmek olduğunu belirtiyor. Dünya çapında 135’ten fazla kayıtlı endüstriyel tasarımın sahibi olan Yalman, Türkiye’de son yıllarda tasarıma yönelik oluşan ilginin zaman içerisinde daha da artacağını, Türkiye’nin güçlü sanayisiyle tasarıma aç bir ülke olduğunu söylüyor; “Türkiye’de sanayinin kendi tasarımcısının ya da özgün tasarımın değerini bir şekilde anlayıp onlara imkan tanıyarak dünya çapında, teknolojik, özgün, yeni tasarımlar ortaya çıkarabilmesi gerekiyor. Tasarımın gücünü keşfettiğimiz zaman çok ileri gideceğiz, ama henüz çok yavaş ilerliyoruz.”

**Stil ve tasarım sözcükleri sizin için ne ifade ediyor?**

Stil tasarımda kullanılan bir ifade olmaktan çok modada kullanılan bir terim gibi geliyor. Tasarım dediğimiz zaman stilin de bunun içinde olması gerekiyor. Ayrıca ürünün üretilebilirliği, ergonomik olması, kullanılabilirliği, teknoloji, estetiği bütün bunları içinde barındırıyor. Stil dediğimiz zaman, daha çok estetik kavramından söz ediliyor. Tasarımı, stili içinde barındıran bir şey olarak düşünmemiz gerekir. Stil üzerine bir çalışma yaptığımız zaman da-



ha basit sorulara cevap veren bir çalışma oluyor. Gerçek bir profesyonel endüstriyel tasarım dediğimiz zaman ise bir sürü soruya cevap vermiş bir çalışma yapmış oluyorunuz.

**Tasarımlarınızda öncelikli unsur nedir?**

Ürüne göre değişebiliyor. Ürün ne gerektiyorsa oradan yola çıkıyoruz. Tekne tasarımı yaparken dikkate alınması gereken yüzlerce unsur var. Bütün bunların birleşiminden sonra nihai tasarıma ulaşıyorsunuz. Bir çatal bıçak tasarımı yaparken işlevselliği, estetiği, diğer objelerle uyumu, ergonomisi önemli ve tüm bunlardan oluşan bir cevap bulmak gerekiyor.

**Hem çatal hem de tekne tasarımları yapabiliyor olmanız şaşırtıcı sayılabilir mi?**

Etrafınızda gördüğünüz her şey birileri tarafından tasarlanıyor. Bizim yapmak istediğimiz şey ürünün özelliğini, ürünün gerektirdiği çözümleri, sorunları ortaya çıkararak ona göre çözümler üretmek. Sonuçta bir tekne projesi ele aldığımız zaman teknenin insan hayatındaki anlamı, işlevselliği, ne tür amaçlar için kullanılacağı, kaç kişinin kullanacağı, tekneyi alan kişinin yaşam tarzına kadar bir sürü değişik unsuru bir arada düşünmek gerekiyor. Bütün bunları aynı kazanın içine atıp yoğurarak bir çözüm ortaya çıkarıyorsunuz. Daha basit bir projede farklı sorunlar ele alıp, farklı bir bakış açısı

ortaya koyup farklı çözümler buluyorsunuz. Hisar için yaptığımız çatal bıçak tasarımlarında Türk kültürüne dönüş olarak, Selçuklu desenli motifleri ele aldık. Onları irdeleyerek kendimize bir yol çizdik. Objeye ne olursa olsun işin özü tasarım. Bir lavabo ya da bir çatal için çok farklı bir tasarım sürecinden geçmiyoruz. Sonuçta 30 metrelik bir teknenin tasarım süreci tabii ki çok daha uzun, çünkü çok daha fazla detay var. Ancak hepsini aynı titizlikle ele alıyoruz. Bir çatalın üstündeki kıvrımlara ne kadar titizlik-



**“Yaptığımız tasarımların çoğu aslında doğada bir şekilde var. Doğayı takip ettiğiniz zaman çok değişik ürünler ortaya çıkarabilirsiniz. Tasarımcıyı, doğadaki tasarımı bir şekilde insanlara yansıtan bir araç gibi düşünebiliriz.”**



le yaklaşıyorsak, teknenin üstündeki tüm çatal büyüklüğündeki detaylara da aynı titizlikle yaklaşıyoruz.

**Bir yandan müşterinin beklentilerini karşılayarak diğer yandan imzanızı koruma dengesini nasıl sağlıyorsunuz?**

İyi bir proje ortaya çıkarabilmek için müşteriyle tasarımcının yakın ilişki içinde olması gerekir. Projeye “En iyisini bilirim, tarzım budur” diye yaklaşırsanız, başarılı bir sonuç ortaya çıkmaz. Önce üretici firmanın isteklerini çok iyi anlayabilmemiz lazım. Türkiye’deki sanayi, tasarımcıyı bilgilendirmek konusunda eksik. Bu konuda eğitilmemiz gerekiyor; tabii bu da tasarımcının görevlerinden biri. Şirketlere bilgilendirme yapmayı öğretmesi gerekiyor; belki de beraber hazırlamalı. Pek çok firma tam olarak ne istediğini bilmeden geliyor. Tasarımcıya bu kadar geniş bir alan bırakırsanız işin içinde kaybolabilir. O yüzden müşteriye çok iyi anlatmanız ve isteklerini çok iyi belirlemeniz gerek. Müşteri olarak gelen üreticinin isteklerini karşıladıktan sonra ürünü kullanacak olan müşterinin isteklerini karşılamalı. Hedef kitlenin doğru belirlenmesi ve incelenmesi, belki bire bir görüşüp ürünün kullanımını gözlemlemek gerekebilir. Kafanızda doğrular yanlışlar var. Doğru yolu bütün bu unsurları içine katarak bulmanız gerekiyor. Bunların hepsinin dengesini iyi kuranlar bence iyi tasarımcı olabiliyor.

**Türkiye’de tasarımcı olmanın avantajları ya da dezavantajları nelerdir?**

Türkiye tasarıma aç bir ülke. En büyük avantajımız bu. Türkiye’de inanılmaz bir sanayi var. Sanayimizin çoğu, bir şekilde ürün geliştirip üretiyor. Tasarımcı kullanmadan yapıyor. Türkiye’de büyük bir tasarımcı kitlesi var ve bu sayı her geçen gün artıyor. Ne yazık ki bu tasarım gücünü kullanmayı beceremiyoruz ya da tasarımcı ve sanayiciyi birleştiremiyoruz. Bunu çok iyi becerbilirsek herkes için yararlı olacak. Türkiye’de bir sürü firma tasarımın gücünü fark etmiş değil. Bugün etrafınıza baktığınız zaman yurtdışında isim yapmış, belirli yerlere gelmiş bir sürü firmanın arkasında çok önemli bir tasarım kitlesi ya da imzası var. Bu tasarımcıları ve tasarımlarını bünyelerinde bir değer olarak saklayabilmişler ve 100 yıl sonra bile aynı tasarımları bir şekilde insanlara sunabiliyorlar. Bu satın alınmayacak bir değer aslında. Türkiye’de sanayinin bunun farkına varması ve kendi tasarımcısının ya da özgün tasarımın değerini bir şekilde anlayıp onlara bu imkanı tanıyarak dünya çapında, teknolojik, özgün, yeni tasarımlar ortaya çıkarabilmesi gerekiyor.

**Son zamanlarda tasarımcı adları daha sık duyuluyor neden?**

İnsanlar farkına varmaya başladılar. Türkiye belirli bir gelişim sürecinden geçiyor.



Taklit ürün yaptık, ama bu taklit ürünleri yaparak üretimi öğrendik. Ondan sonra kaliteli yapmayı öğrendik ve kaliteyi ön planda tutmaya başladık. Şu an üretimi becerebiliyoruz ve kaliteli ürün yapabiliyoruz. Fark edildi ki yalnızca Türkiye pazarı yetmiyor, yurtdışına da mal satmak gerek. Yurtdışına mal satabilmek için de farklı bir ürün ortaya çıkarmamız gerekiyor. Yurtdışından kopyaladığımız ürünleri çok kaliteli biçimde üretip tekrar yurtdışına satarak bir yere gelemeyiz. O yüzden tasarım Türkiye’de konuşulur hale ve saygın bir seviyeye geldi diyebiliriz. İleride daha aktif olacağını düşünüyorum. Hiçbir şekilde gelip geçici bir süreç olarak düşünmüyorum. Bu bir sürecin parçası ve daha iyiye gidecek.

**Dünya çapında çok fazla Türk tasarımcı olmamasının nedenleri neler?**

Defne Koz, İnci Mutlu, Ayşe Birsal gibi dünya çapında pek çok tasarımcımız var. Yalnızca tasarımda değil her alanda dünya çapında başarılı çok sayıda Türk yok. Ailem tasarımcı olmamı çok sıcak karşıladı, ama biliriz ki, herkes çocuğunun doktor ya da avukat olmasını ister. Sanata yöneldiğiniz zaman aç kalacağınız gibi bir izlenim oluşur. Toplum olarak tasarıma, sanat eserine fazla değer vermiyoruz. Son zamanlarda daha iyiye gidiyor. Özellikle modada dünya çapında isimlerimiz oluştu. Sektör hem devlet tarafından hem de özel sektör tarafından desteklendikçe yurtdışında isimler oluşacaktır.

**Bir tasarımda olmazsa olmaz dediğiniz unsurlar var mıdır? Can Yalman imzası nasıl fark edilir?**

Onu söylemek çok zor. İyi tasarlanmış bir ürün olması bizim için her zaman çok önemli. Ürünü kullandığınız zaman sizi mutlu ediyorsa, bir şekilde sizde bir tebessüm oluşturabiliyorsa, bu ürünü kim tasarlamış dedirebiliyorsa ve orada Can Yalman’ın ismi bir şekilde telaffuz edilebiliyorsa bu beni mutlu eder. Ama her üründe bu biraz farklı olacaktır. Estetik olması benim için çok önemli. Ürünün kriterleri neyse, tasarımın bu kriterleri yerine getirmesi çok önemli.

**Türkiye’de müşteri profili nasıl?**

Tasarım isteyen müşteriler genellikle bilinçli. Tasarım kavramını yeni duymuş müşteriler çok ender. İsmimizi duyan, gelip bizimle çalışmak istediğini söyleyen şirketler de var. Onlarla da görüşüyoruz ve tasarımı anlatıyoruz. Ancak tasarım basit bir kavram değil. Bizimle çalışmak isteyen insan gerçekten tasarıma yatırım yapabilmeli. Bu yalnızca parasal anlamda değil, kendini gerçekten bu işe adayabilmeli ve bunun uzun vadeli bir süreç olduğunu anlamalı. Bunun için şirketin özünde, bünyesinde bir değişim olmasını talep ediyoruz. Yalnızca tek bir ürün için tasarım yaptırmak yeterli değil. Çalıştığımız firmalarla uzun vadeli ilişkilerimiz oluyor. Çalışmak istediğimiz firmalar, tasarımı tek bir üründen çok gerçekten bir kavram olarak kabul edebilen firmalar. Bir firmayla uzun vadeli çalışmak hoşuma gidiyor. Şirketler tasarımcıyı serbest bırakıp özveriyle yaklaşırlarsa neler yapılabileceği çok açık. Dünya çapında firmalar ve dünya çapında satan ürünler Türkiye’den çıkabilir. Tasarımın ya da tasarımcının yaklaşımı bir problem çözme olarak görülebilir. Ancak iyi bir tasarım ya da tasarımcı yalnızca ürün bazında kalmamalı. Şirketin ürünü, geleceği, ufkunu ve tabii ki nihai kullanıcıyı düşünmeli. Bütün bu unsurları bir araya getirip gerçekten çok farklı ve mükemmel bir ürün ortaya çıkarabilirsiniz. Firma bu ürünü 200-300 yıl pazarlama şansına sahip olabilir. Firma için elinde böyle bir değer olması çok güzel bir şey.

**Trendler hayal gücünüzü nasıl etkiliyor?**

Felsefe ve teknoloji açısından takip ettiğimiz farklı noktalar var. Ancak trend kavramı bana çok itici geliyor. “Önümüzdeki yılın trendleri ne olacak?” diye hep soruluyor. “Bilmiyorum” diyorum. Trendin üzerinde bir tasarım ortaya çıkarmak lazım. Bugün için tasarım yapmamak gerekiyor. Bence en doğrusu zamansız bir tasarım ortaya çıkarabilmek. Asıl marifet 300 yıl satabilecek bir ürün tasarlamak. Biz otomotiv sektörünü takip ediyoruz. Dünyada teknolojik trendler açısından önde giden sektörlerden bir tanesi. Elektronik sektörünü takip ediyoruz. Bilgi çağında yaşıyoruz ve bilginin alışverişi nasıl oluyor diye bakıyoruz. Modada neler olup bittiğini izliyoruz. Sanat dünyasını izliyoruz. Tüm bunlardan kendimize artı değerler çıkarıyoruz. Ayrıca Uzakdoğu felsefesi çok hoşuma gidiyor. Değişik kültürlerden ilham kaynakları çıkarıyoruz. Tek bir yerde kısıtlı kalıp o tarafa odaklanmıyoruz. En iyi tasarımcı, en çok görmüş geçirmiş, yaşamış tasarımcıdır.

**Tasarımcı açısından Anadolu nasıl bir kaynak?**

İnanılmaz bir hazine. Doğadan çok fazla ilham aldığımızı söyleyebilirim. Onun için gezip görmeye çok önem veriyorum. Yalnızca Türkiye’yi değil, dünyayı gezmek lazım.



Afrika’yı gezdiğinizde, hayvanları, bitkileri, yaşam tarzını gözlemlediğinizde, Türkiye’nin doğu tarafını gezdiğinizde bambaşka ufuklara gidebiliyorsunuz. Kendi içinize dönüp oradaki enerjiyi bir şekilde hisseder, depolar ve tasarımlarınıza yansıtılabileceğiniz çok ilginç şeyler ortaya çıkabilir.

**Tasarımcı doğayı ne kadar taklit eder?**

Yaptığımız tasarımların çoğu aslında doğada bir şekilde var. Teknoloji de doğayı takip eder. Doğayı takip ettiğiniz zaman çok değişik ürünler ortaya çıkarabilirsiniz. Tasarımcıyı, doğadaki tasarımı bir şekilde insanlara yansıtan bir araç gibi düşünebiliriz.

**Tasarımını gerçekleştirmekten en çok keyif aldığınız bir obje var mı?**

Tekne tasarımı çok hoşuma gidiyor. Çünkü çok kapsamlı bir tasarım. Birçok sorunu içeriyor. Onları çözmek ve birbirleriyle ilişkisini kavrayıp bir çözüm üretebilmeyi seviyorum. Ayrıca büyük bir objenin elinizden çıkmış olması çok keyif verici. Ayrıca herkesin kullanabileceği ve herkesin temin edebileceği tasarımlar yapmaktan hoşlanıyorum.

**Kaç kişilik bir ekibiniz var?**

Şu anda üç kişiyiz. Yaptığımız işlere bakarsanız ufak bir ekibiz. Biraz zorlanıyoruz diyebilirim. Ama ekibi sağlam tutmak benim için çok önemli.

**Siz olmasanız da işler yürür mü?**

Oğlum birkaç ay önce doğdu ve uzun süre onunla ilgilendim. Ama işler de devam etti. İnsanlar Can Yalman Design’a geldiklerinde tasarımların Can Yalman’ın elinden çıkmasını istiyorlar. Yanlış bir yaklaşım. Sonuçta buradaki tasarımlar ekip çalışmasının ürünleridir. Gerektiğinde dışardan da destek alıyoruz. Buradaki her şeyi muhakkak benim tasarlamam gerekiyor. Asıl önemli olan buradaki her şeyin bir tasarım felsefesinden ve doğru bir tasarım kavramından çıkması. İnsanlara bu servisi sunuyoruz.



## “Şampiyon olmak için doğdum”

“Hem Türkiye’de hem de dünyada bilardo sporuna değişik bir bakış getirdim. Komik hikayeler anlatarak şov yaptım. Amacım ne kadar iyi olduğumu göstermek değil, insanları eğlendirmektir. Dünyada ilk kez benim geliştirdiğim tekniklerle bilardonun popüleritesi arttı.”

Semih Saygıner hayallerinin, ideallerinin peşinde ısrarla koşan ve yaptığı iş ne kadar farklı olursa olsun azimle ve disiplin içerisinde en iyisini yapmaya çalışan bir sporcu. Saygıner için “dünya çapında tanınan bilardocumuz” demek kişiye sayılabilir. Onun yerine “Türkiye çapında tanınan tek bilardocumuz” da diyebiliriz. Saygıner’in dünya çapındaki başarılarının yanı sıra Türkiye’deki en büyük başarılarından biri de bilardonun spor olarak söz edilmesini sağlaması.

İzlerken soğukkanlılığıyla, teknisiyle yenilmez görünen ve bilardo literatüründe adıyla anılan tam 41 vuruşa sahip Saygıner’in elbette yenildiği maçlar da var. Ancak bunlar o kadar az ki şimdiye kadar pek konuşulmadı. Saygıner’le söyleşimizde yenilgiler, başarılar, hayaller, hedefler, azim, disiplin, hırs ve tabii ki en çok bilardo var.

**Bu sporda bu kadar başarılı olacağınızı tahmin ediyor muydunuz, hedefiniz bu muydu?**

Hep çok iyi olmak istiyordum, ama başarılı olacağımı bir süre sonra anlamaya başladım. Yurtdışına ilk çıktığım dönemlerde yabancı dilim olmadığı için yabancılık çektim. Katıldığım ilk turnuvalarda bu konudaki çekingenliğim nedeniyle benden zayıf kişilere yenildim. Kendi çabamla yedi dil öğrenerek rakiplerimi tanımaya başladım ve bu sporda iyi yerlere gelebileceğimi anladım. Çevremdekilere kısa sürede dünya şampiyonu olacağımı söylediğimde herkes güldü, ama bilinçli olarak çalışmalarımı sürdürdüm. Bir süre sonra herkes söylediklerimi yapabileceğimi anladı. İlk yendiğim oyuncu da 1992’de o yılın şampiyonu Ceulemans’tı. 3-0 yendiğim maç Almanya’da canlı yayında, Türkiye’de de Tele On’da verildi. O maç hayatımı değiştirdi. Ertesi gün sokaklarda herkes beni tanıyordu. O günden sonra Türkiye’de bilardoya bakış değişti ve herkes ilgi göstermeye başladı. 1993’te de Türkiye Bilardo Federasyonu kuruldu.



**Başarınızı neye borçlusunuz?**

Ciddi bir özgüvenim var. Nerede olduğumu bilerek kendimi hep eleştirdiğim gibi başkalarının eleştirilerine de açık oldum. Kaptis ve kibir yapmadım. Disiplinli çalışıp antrenmanlarımı aksatmadım. Bu işte başarılı olmak için yeteneğin tek başına yeteceğini düşünmediğimden, kendimi geliştirmek için mücadele ettim. Yabancı diller öğrendim. İngilizce, İspanyolca, Hollandaca’yı iyi konuşuyorum. Japonca, Korece, Almanca ve Arapça da biliyorum. Yeniliklere ayak uydurdum. Bilardoya yenilikler getirdim.

**Maçlarınızda oldukça soğukkanlı görünüyorsunuz. Nasıl konsantre oluyorsunuz?**

Konsantrasyon en son gerekli. Öncelikle bilardoda bilgi ve birikim sahibi olmak gerekiyor. Oyuna, kendine ve toplara hakimiyet gerekiyor. Bilardo için zeka sporu denilir, ama zeka da tek başına yetmez. Bilardoda düşündüğünüz şeyleri sporcu kimliğinizle hayata geçirmek için ciddi antrenmanlar yapmak gerekiyor. Ben bunları dikkate alarak konsantre oluyorum. Bu nedenle maçlarda oldukça soğukkanlıyım.

**Maçlarınızı nasıl yönetiyorsunuz?**

Maçı kazanmaya odaklanıyorum. Maç sırasında yaşayacağım zorluklarla mücadele için kendimi güçlendiriyorum. Maçlarda yalnızca kendi oyunuma konsantre oluyorum. Sonrası kendiliğinden geliyor.



**Maçlara nasıl hazırlanıyorsunuz?**

Ciddi bir hazırlık süreci geçiriyorum. İki ay önceden çalışmalara başlıyorum. Haftada dört gün spora gidiyorum. Fitness yapıyorum, bisiklete biniyorum, koşuyorum. Kondisyonuma dikkat ediyorum. Kendimi güçlendiriyorum.

**Rakiplerinizi maç öncesinde araştırıyor musunuz?**

Bütün oyuncular tanıdığım için herhangi bir araştırma yapmıyorum. Ciddi bir hazırlık süreci geçirdiğim için zaten kendimi rakiplerimden önde hissediyorum. Rakiplerim bunu hissettiği için avantajlı oluyorum. Bu nedenle onların nasıl hazırlandığını, maçta neler yapacağını dü-

maç boyunca gerideydim. Maç 2-0 olduğunda mola vermiştim. Molada başkan yanıma gelerek onu durdurmam gerektiğini söyledi. Maçın geri kalan kısmında yıkılmayan savaşçı edasıyla mücadele verdim. Maç 14-14 olduğunda rakibimin son bir vuruşu kaldı. Yaptığı atışın sayı olacağını gördü, ama ikinci vurduğu topun onun önüne vuracağını ve sayıyı alamayacağını fark ettiğinde ani bir dönüş yaparak hızla oturma yerine geldi. Ben de aynı anda hızla masaya koştum için onunla göğüs göğüseye çarpıştık. Çok heyecanlı geçen maçı kazandım. Bugüne kadar beni en zorlayan rakip oydu. O günü unutamam. Ayrıca bilardo literatürüne geçen 41 atışım var. Onların da benim için yeri farklıdır.

**Bundan sonrası için hedefiniz nedir?**

Bilardodaki misyonum hala bitmedi. Şampiyonluk almak için mücadele edeceğim. Ben şampiyon olmak için doğdum. Bilardoya başka katkılarda bulunmak için kendi adımla istaka üretimi yapmak istiyorum. Yakın zamanda bir istaka firmasıyla anlaşış üretimlere başlayacağız. Türklerin de iyi malzemeler ürettiğini göstermek istiyorum. İstakaların altına küçük bir Türk bayrağı koyacağım. Bilardo masası üretimiyle ilgili de bir çalışmam var. Mynet’le internette bilardo oynama programı yaptık. Bu da beni çok heyecanlandırdı. Ayrıca aktif spor hayatım bittiğinde sporcu yetiştirmek istiyorum.

**2005 Dünya Milli Takımlar Şampiyonası’nda başarılı olamamanın nedeni neydi?**

2005 Dünya Milli Takımlar Şampiyonası’na başka bir ekip ile maça 15 gün kala hazırlanmamı istediler. Bu kadar sürede bir maça hazırlanamayacağımı anlatmaya çalıştım, ama ülkemde bunu benden istediler. Hatta verdiğim tepki için bana ceza bile verdiler. Bu hata nedeniyle Türkiye 2003-2004 yıllarında dünya şampiyonuyken 2005’te gruptan bile çıkamadık. Bu işte

şünmem. Açılış vuruşunun dışında hiç yorum yapmam. Çünkü pozisyonların ne olacağını bilemediğimiz için oyunun nasıl gelişeceğini tahmin edemeyiz. Bu hem gizemli hem de zor bir durum. Maçlarda pozisyonlara göre düşünüp hareket ederim. Yalnızca bir atış sonrasında düşünürüm.

**Bilardoda gösteri amaçlı teknikleriniz insanları hayran bıraktı. Bu teknikleri nasıl ürettiniz?**

Bizde bilardo kahvehanelerde oynanan bir spor olarak görülüyordu. Ben de dünya çapında bu spora renk vermiş biri olarak işin sevimli taraflarını ön plana çıkarmayı ve bilardoyu sevdirmeyi amaçladım. Bilardoyu hem komik hem de şaşırtıcı hale getirdiğim için insanlar ilgi duydu. Hem Türkiye’de hem de dünyada bu spora değişik bir bakış getirdim. Komik hikayeler anlatarak şov yaptım. Amacım ne kadar iyi olduğumu göstermek değil, insanları eğlendirmektir. Dünyada ilk kez benim geliştirdiğim tekniklerle bilardonun popüleritesi arttı.

**Kaç tane istakanız var? Sizin için uğurlu olan var mı? Bilardoda başarılı olmak için iyi bir istakaya sahip olmak gerekiyor. Birkaç tane istakam var, ama yaklaşık üç yıldır kullandığım istakamın uğurlu olduğunu düşünüyorum. İstaka değiştirmeyi sevmiyorum.**

**Unutamadığınız atışınız ve maçınızı hangisiydi?**

Las Vegas’ta Torbjorn Blomdahl’la oynuyorduk. Bütün

emeği geçen herkesi tebrik ediyorum. Hiçbir ülkede böyle bir şey olamaz. Maçlara iki buçuk ay öncesinden hazırlanılır. Bizim iki yıl üst üste dünya şampiyonu olmamız ciddi bir çalışmanın ve emeğin ürünüdür. Biz çalıştık, karşılığında ceza aldık. Bu tepkiyi kendi adıma değil, ülkem adına verdim. Tayfun Taşdemir’le gitseydik dünya şampiyonu olurduk. Neden gönderilmediğimizi hala anlamış değilim. Bu konuda haklı olduğumu her platformda anlatmaya hazırım. Çok üzgünüm, unutamıyorum. Bu kırgınlıklarına karşın hala projeler üretip, Türkiye’de bilardonun gelişmesi için çalışmalar yapıyorum.

**Semih Saygıner bilardoda dünya çapında bir marka oldu. Türkiye’nin bilardo ile markalaştırılması için neler yapılmalı?**

Dünyada bilardo sporu denilince akla Semih Saygıner ve Türkiye geliyorsa biz bu işi başarmışız demektir. Ancak bugüne kadar asla birey olarak hareket etmediğimi vurgulamak istiyorum. Marka olduysam bu Türkiye’nin başarısıdır. Başarımı sürdürülebilir kılmak için gençlere ve bu spora daha fazla destek olunmalı.

**Türkiye’de kaç tane lisanslı bilardocu var?**

Yaklaşık 10 bin civarında lisanslı sporcumuz var. Azımsanacak bir rakam değil. Bence dünyanın en iyi oyuncularını Türkiye’de buluyor. Zaman içinde çok iyi sporcuların yetişeceğine inanıyorum.



## Nostaljik ve modern

Dice Kayek adını duymayan yok. Türkiye sınırlarını aşan ve dünyaca tanınan markanın yaratıcıları Ayşe ve Ece Ege kardeşler özellikle günümüzün çalışan kadınları için zarif ve şık tasarımlarıyla dikkat çekmeye devam ediyorlar.

Ege Kardeşler, İpekyol'un 2005 İkbahar-Yaz koleksiyonuyla moda dünyasına giriş yapan yepyeni markası M A C H K A'nın da yaratıcıları. İpekyol, "Erkekler için hiçbir şey yapmamaya devam" sloganıyla 2005/6 Sonbahar-Kış koleksiyonunda 1960'lı yılların kadını ve onun günümüze yansıyan zarafetini çizgilerinde buluşturuyor. Koleksiyonda, 60'ların dramatik ve canlı şekilleri hafif tüvitler, şal ve çiçek desen baskılı şifonlarla modernize edilmiş. Her duruma, her mekana ve günün her saatinde uygun şık seçeneklerle, her kadına idolümsü bir feminenlik katıyor. Aktif ve hayatın her alanında yaşayan günümüz kadını için küçük detaylarla değiştirilebilen pratik bir gardrop yaratma fırsatı sunuyor. Ağırıklı kullanılan siyah, kahve, camel tonların; yanık turuncu, mürdüm, ekru, lila, opal tonları ile renklendirildiği koleksiyon, kürk, yarı değerli taşlar ve akıcı silüetlerdeki keskin kontrastlar ile göz alıcı detayları kapsıyor.

2005/6 Sonbahar-Kış koleksiyonunda duvar kağıdı desenindeki çiçek ve saray bahçelerini çağrıştıran desenlerle tasarlanmış sıcak hırkalar, balon etekler, kol uçları ve yakalarda hacimler, kum saati şeklinde vücuda oturan silüetler, batık kadifeler, tüvitler, doreler ve vintage deriler, peluş kürklerle romantik, zarif ve aynı zamanda güçlü ve enerjik bir kadın silüeti çiziyor. Modern romantik tarz bu kış koleksiyonunda da devam ediyor. Her zamanki; hem gece hem gündüz rahat ve şık kombinasyonlar ön planda. "Yüzyılın bütün tarzlarını birleştirip güncelleştirmek" bu sezonu anlatan en iyi cümle.

M A C H K A

M A C H K A, şık olmayı isteyen ve kendi tarzını bilen kadınları hedefliyor. Tasarımını İpekyol için Dice Kayek ve ekibinin üstlendiği bu yeni marka, kendine güvenen ve hissettiği yaşta olan kadına hitap ediyor. Paris'te



**"Bu yıl her yerde nostalji ve romantizm var. M A C H K A kadınının her dönem romantik, feminen, biraz uçarı, biraz zamandan bağımsız çizgisini saklı tutacağımı düşünüyoruz."**

yaşayan Ayşe ve Ece Ege kardeşler ile M A C H K A markasının yaratım sürecini ve tasarım dünyasındaki trendleri konuştuk.

"M A C H K A" markasının yaratım sürecinde neler yaşandı? Nelerden ilham aldınız?

İsmi aslında İpekyol'un Yönetim Kurulu Başkanı Yalçın Bey çok önceleri belirlemiş ve hatta tescil ettirmiş. Kendisiyle çalışmaya başladığımızda bu isimden söz edince gerçekten çok beğendik. Başka bir alternatif düşünmedik. Maçka'yı, uluslararası bir isim olması, hatırlanabilir ve kolay telafuz edilebilen bir sözcük olması nedeniyle benimsedik. Maçka isminden dolayı da ilk mağazamızı Maçka'da açtık. M A C H K A gerçekten ilk günden bu yana inanılmaz ilgi görüyor. Bunda Ece'nin dünya trendlerini yakalamasının payı büyük. Diğer neden ise kıyafetlerin tümünün "giyilebilecek" nitelikte olması. M A C H K A'nın en önemli amacı kaliteyi ve tasarımı, en uygun fiyat politikası ile sunmak. 2005 yaz başında İstanbul'a gelen birçok yabancı medya temsilcileriyle Machka mağazasını gezdiğimizde koleksiyonu gerçekten çok beğendiklerini ifade ettiler. Böyle bir markanın dünya pazarında inanılmaz ilgi göreceği yönünde hepsi hemfikir oldular. Üstelik Avrupa'da mağazası olmamasına rağmen Avrupa basınında yer almaya başladık. Bu büyük bir başarıdır. Ayrıca M A C H K A koleksiyonları Avrupa basınında da haber olarak çıkmaya başladı. En son Le Figaro'da yer aldık.







“Bu sezon iş dünyasında kadınlar açısından vazgeçilmez parçalar; minik hırka, skoçun her tür uygulaması ve aksesuarlarla süslenmiş trikolar.”



Haberde İstanbul'da giyim alışverişi için tek adres M A C H K A gösterildi.

“M A C H K A” kadınına tarif etmek gerekirse neler söylenebilir?

Öncelikle kesinlikle M A C H K A'nın hitap ettiği belirgin bir yaş grubu yok. Özellikle her yaş grubuna hitap eden bir koleksiyon hazırlıyoruz. M A C H K A için “ageless” bir marka diyebiliriz. Hangi tarz kadın sorusuna gelince; üreten, romantik ve dinamik bir kadın.

İpekyol ve Dice Kayek arasındaki işbirliğinin sırrı nedir? Yalçın Bey bize İpekyol için teklif getirmişti. İpekyol'un oturmuş bir tarzı olduğunu düşünerek ve global bir marka yaratmak adına yepyeni bir oluşuma gittik. Aynı yöne bakıyoruz. Aynı vizyona sahibiz. Dünyadaki tasarımcı - sanayici işbirliğinin Türkiye'de ilk örneğini oluşturduk. Sektöre önemli yansımaları olacağını düşünüyoruz.

“M A C H K A” yurtdışına açılacak mı?

M A C H K A'nın orta vade hedefleri belirli. Orta vadede hedef Paris, Londra, New York ve Tokyo'da birer mağaza açmak.

Trendler tasarımlarınıza ne şekilde etki ediyor?

40'lar ve 50'ler yeniden moda. Oysa Machka bu stili standart bir tarz olarak benimsiyor. Biz geçen yıl çıktığımızda da aynı çizgiyle çıktık. Bu yıl bakıyoruz ki her yer-

de nostalji ve romantizm var. M A C H K A kadınının her dönem romantik, feminen, biraz uçarı, biraz zamandan bağımsız çizgisini saklı tutacağını düşünüyoruz.

Yurtdışında Türk tasarımcı olmanın avantajları ve dezavantajları nelerdir? Yurtdışındaki başarınızın sırları nelerdir?

Paris arenasını seçmek cesaret işi. Biz kariyerimizi Paris'te sürdürüyoruz. Dice Kayek markasını “dünya markası” yapmak için çabalyoruz. En büyük hedefimiz kurumsallaşmak, bütün stratejilerimizi bunun üzerine kurduk. Ülkemizi yurtdışında temsil etmekten çok memnunuz.

İş dünyasında vazgeçilmez parçalar neler olmalı?

Bu sezon kadınlar açısından minik hırka, skoçun her türlü uygulaması ve aksesuarlarla süslenmiş trikolar.

Renklerin tasarımlarınızdaki önceliği nedir?

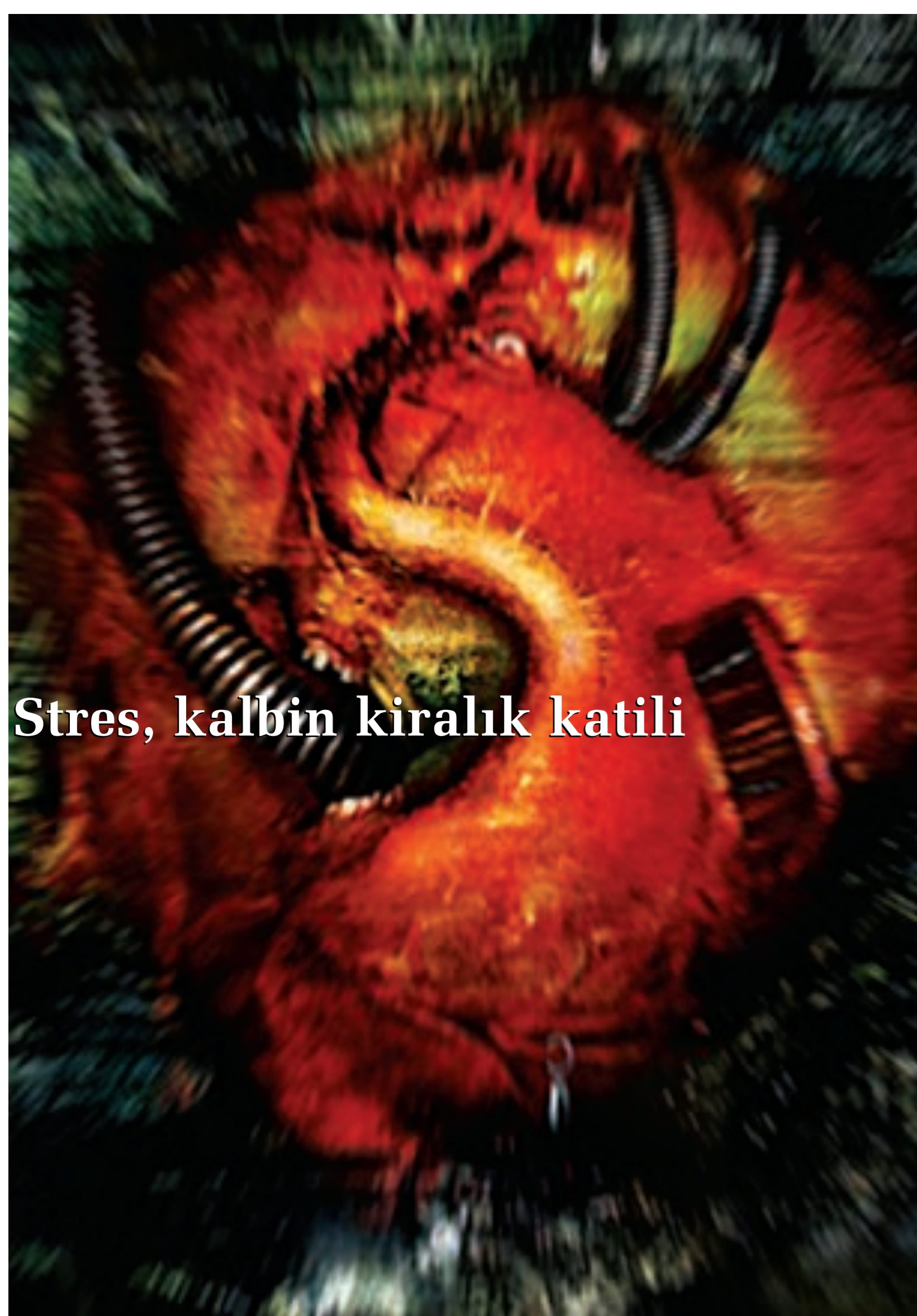
M A C H K A koleksiyonunda tercih edilen kumaşlar; yüzde yüz ipek şifon ve ipek satenlerle desteklenen, ince yıkanabilir yünümler ve koton gabardinler olarak belirleniyor. Işıltılı ve şık çiçekli jakar kumaşlar, yine çiçekli ipek saten, ipek şifonlarla kombin oluşturuyor. Ekose ve petit kare, keçe etkili kumaşlarla hareket kazanıyor. Kontrast renklerin kombinasyonları ile hazırlanan koleksiyonun ağırlıklı renkleri orman yeşili, bordo ve lacivert. Bu renklerle kontrast oluşturan sarı, turuncu gibi sıcak renklerle kullanıldı. Truvakar kollu mini ceketler, boru paça pantolonlar, diz altı, fırfırlı dantelli, pilili etekler, bele oturan diz altı veya kruvaze elbiseler, ipek saten - ipek şifon dantelli bluzlar, şık denim grupları, düz ve kaftan gömlekler M A C H K A'nın 2005/6 sonbahar - kış silüetini oluştururken, koleksiyonu, elişli boncuklu danteller, keçe çiçekler, renkli taşlı broşlar, plexi ve demir payet işlemlerle süslüyor.

Yeni projeleriniz neler?

Ekim ayındaki Paris moda haftası için çok büyük bir sürprizimiz var. Şimdiden söylemek istemiyoruz.

Nostalji ve romantizm

2005 Sonbahar'ında geçmişin çizgileri ve romantizm var. M A C H K A ikinci sezonunda 2005/6 sonbahar - kış modasında belirleyici çizgiler ortaya koyuyor. 2005 sonbaharında hakim olan romantizm ve nostalji, M A C H K A kadınına yaratıyor. Tuba Ünsal'ın katılımı ile katalog çekimleri gerçekleşen yeni M A C H K A koleksiyonunda tercih edilen kumaşlar; yüzde yüz ipek şifon ve ipek satenlerle desteklenen, ince yıkanabilir yünümler ve koton gabardinler olarak belirleniyor. Işıltılı ve şık çiçekli jakar kumaşlar, yine çiçekli ipek saten, ipek şifonlarla kombin oluşturuyor. Ekose ve petit kare, keçe etkili kumaşlarla hareket kazanıyor. Kontrast renklerin kombinasyonları ile hazırlanan koleksiyonun ağırlıklı renkleri orman yeşili, bordo ve lacivert. Bu renklerle kontrast oluşturan sarı, turuncu gibi sıcak renklerle kullanıldı. Truvakar kollu mini ceketler, boru paça pantolonlar, diz altı, fırfırlı dantelli, pilili etekler, bele oturan diz altı veya kruvaze elbiseler, ipek saten - ipek şifon dantelli bluzlar, şık denim grupları, düz ve kaftan gömlekler M A C H K A'nın 2005/6 sonbahar - kış silüetini oluştururken, koleksiyonu, elişli boncuklu danteller, keçe çiçekler, renkli taşlı broşlar, plexi ve demir payet işlemlerle süslüyor.



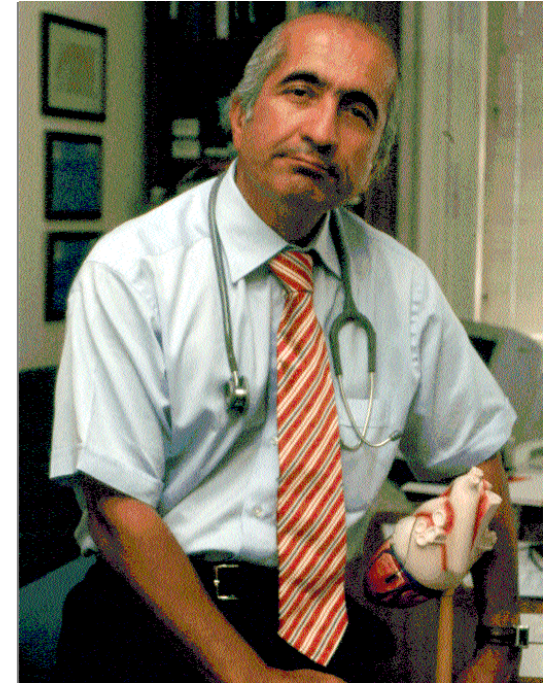
## Stres, kalbin kiralık katili

**T**ürkiye'de her yıl yaklaşık 2 milyon koroner kalp hastasının 130 bini hayatını kaybediyor. Yalnızca İstanbul'da günde 300 kişi kalp krizi geçiriyor. Kalp hastalarının sayısı günden güne artıyor. Spor yaparken kalp krizi geçiren sporcular, gençlerde görülen kalp hastalıkları toplum olarak kalbimize iyi bakmadığımızın göstergesi. Kardiyolog Murat Kınıkoğlu kalp hastalıklarının artmasının en büyük nedenini sigara kullanımına bağlıyor. Ülkemizde her gün 18 yaşından küçük 3 bin çocuğun sigaraya başladığını söylüyor. Diğer önemli nedenin genetik faktörler olduğunu ifade eden Kınıkoğlu, stresi, kalbin kiralık katili olarak tanımlıyor.

**Gelişmiş ülkelerde görülme oranı gittikçe düşen kalp hastalıklarının ülkemizde artmasının nedenleri neler?** En büyük neden olarak sigara kullanımının gittikçe artmasını söyleyebilirim. Sigaraya başlama yaşı gittikçe düşüyor. Batı ülkeleri, sigara karşıtı kampanyalarla satışları sınırladıkça üreticiler bizim gibi daha rahat at oynatabildikleri, az gelişmiş ülkelerdeki satışlarını artırmaya çalışıyor. Ülkemizde her gün 18 yaşından küçük 3 bin çocuk sigaraya başlıyor. Önümüzdeki 25 yıl içinde sigara yüzünden her yıl 250 bin kişiyi kaybedeceğiz. Bu konuda hepimizin sorumluluğu var. Kapalı yerlerde sigara içenleri "bana ne" demeden hemen ilgililere şikayet etmeli, yetkiliden kanunların işletilmesini istemeliyiz. Kurallar Batı ülkelerinde olduğu gibi bizde de uygulanırsa sigara kullanımındaki artışın önüne geçebiliriz.

**Ülkemizde kalp hastalıkları açısından kadın ve erkeklerin oranı nedir?**

Ülkemizde yaklaşık 2 milyon koroner kalp hastası olduğu kabul ediliyor. Her yıl 130 bini hayatını kaybediyor. Yalnızca İstanbul'da günde 300 kişi kalp krizi geçiriyor. Kalp krizi 45-50 yaşlarına kadar erkeklerde kadınlara oranla daha çok görülüyor. Östrojen hormonu kadınla-



Ailesinde erken kalp hastalığı olan kişiler, koşuya biraz geriden başlayan yarışçılar gibidir. Ne yaparlarsa yapsınlar genetik tedaviler, kök hücre ve benzeri yeni olanaklar sunulmadığı takdirde riskleri devam edecektir. Bu nedenle diğer risk faktörleriyle ciddi şekilde mücadele ederek, sağlıklarına diğer insanlara göre daha çok dikkat ederek şanslarını eşitleyebilirler. Ailede erken kalp hastalığı olan kişilerin ilk fırsatta doktora müracaat ederek bu riskli yapının kendilerine geçip geçmediğini öğrenmeleri gerek. Bugünkü olanaklarla bunu anlamamız mümkün. Riski görmezden gelmek yerine gerçeği bilip, risk varsa hemen sigarayı bırakıp, kolesterol ya da düşük HDL için önlem almaları gerekir. Bu kişiler tansiyon ve şekerlerine diğer kişilere göre daha çok dikkat etmelidir.

**Gelişmiş ülkelerde görülme oranı düşen kalp hastalıkları, ülkemizde gittikçe artıyor. En büyük nedeninin sigara ve stres olduğunu söyleyen Kalp ve İç Hastalıkları Uzmanı Murat Kınıkoğlu, önümüzdeki 25 yıl sigara yüzünden her yıl 250 bin kişiyi kaybedeceğimizi vurguluyor.**

rı genç yaşlarda kalp krizinden koruyor. Ancak menopoza girdikten, yani hormonun koruyuculuğu ortadan kalktıktan sonra bu avantaj kayboluyor. Böylece kadınlar, kısa zamanda koroner hastalık ve kalpten ölüm oranında erkeklere yetişiyor ve onları geçiyor.

**Risk faktörleri nelerdir?**

En başta gelen risk faktörü sigaradır. İkinci olarak genetik yatkınlığı söyleyebiliriz. 50 yaşın altında kalp krizi geçiren birinci dereceden akrabası olanlar risk altında kabul edilebilir. Yüksek tansiyon bir diğer önemli risk faktörüdür. Total ya da kötü kolesterolün yüksek olması veya HDL kolesterol dediğimiz koruyucu kolesterolün düşük olması da risk faktörleri arasında saymalıyız. Şeker hastalığı da kalp riskini artırması açısından önemlidir. Sederanter yaşam dediğimiz spordan uzak stresli yaşamı olan kişileri de riskli insanlar arasında saymalıyız.

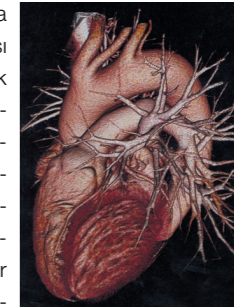
**Hangi meslek gruplarında daha çok görülüyor?**

Stres ve koşuşturma hangi meslekte varsa o meslek risklidir. Milletvekilleri, politikacılar, gazeteciler, avukatlar, öğretmenler, bankacılar yüksek riskli meslekler arasında sayılabilir.

**Ailesinde kalp rahatsızlığı olan bir kişi sağlığına dikkat ederek kalp hastalıklarından ne kadar korunabilir?**

Ülkemizde her yıl onlarca kişi tenis ya da halı sahadada top oynarken enfarktüs geçiriyor. Çoğu da hayatını kaybediyor. Risk faktörleri olan kişiler nasıl spor yapmalı?

Ülkemizde Batı ülkelerinde olmayan bir "acı patlıcan" meselesi vardır. Sigara içer, yağlı yer, spor yapmaz, her akşam bir büyük rakıyı devirir ve siz sorunca, "Acı patlıcanı kıracağı çalmaz" der. Bu kişiler, herkes hasta olur ama kendileri olmaz sanırlar. Bir yandan da şikayetlerinin olmaması nedeniyle bu düşüncededirler. Küçük ve önemsiz bir böbrek taşı insanı doktor doktor gezdirir, ama önemli bir damar hastalığı, damar tıkanmadıkça şikayet yaratmaz. İnsanlar da yüzde 90 tıkalı damarla halı sahadada maç yapmaya kalkışır ve hayatını kaybeder. Risk faktörleri taşıdığıni bilen kişilerin spor yapmadan önce efor testinden geçmesi gerekir. Kalp, efor testinde doktor kontrolü altında yorulur ve tıkanıklık varsa tespit edilir. Bu şekilde halı sahadada ya da tenis kortunda karşılaşılacak sürprizler önlenmiş olur.



**Gençlerde görülen kalp krizlerini neye bağlıyorsunuz?**

Gençlerde iki temel neden var; ya sigara içiyordur ya da genetik yapıya bağlı kalp krizi söz konusudur.

**Kalp krizlerinin tedavisinde nasıl bir yol izlenmeli? Göğsünde sıkışma ve baskı şeklinde ağrı hissedilenler,**

## 68 sağlıklı yaşam: Murat Kınıkoğlu

yanma ya da gaz şeklinde ağrısı olanlar derhal bir be-be aspirini çiğneyerek en yakın hastaneye müracaat etmelidir. Ağrı boyuna ya da çeneye doğru yayılabilir. Kalp ağrısı iğne ya da bıçak batması şeklinde olmaz. Yani hastalar genellikle ağrıyan yeri parmak ucuyla gösteremez; geniş bir alan olduğunu özellikle söylerler. Derhal acile müracaat çok önemlidir. Nöbetçi doktor acil müdahalenin ardından gerekirse bir kardiyologla konsültasyon yaptıktan sonra tedaviyi yönlendirecektir.

**Kalp hastalıklarında gereksiz ameliyatlar yapıldığı konusunda tartışmalar var. Ameliyat hangi aşamalarda gerekli?**

Bu konuda tüm dünyada devam eden bir tartışma var. Müdahalede bazen acele edildiği konusunda benim de endişelerim var. Bu konuda standart oluşturmak çok zor. “Kazanma hırsı” her iki tarafta da standartları zorluyor. Hastaların gittikleri doktorların konuya yaklaşımını bilerek ve değişik doktorların görüşlerini ararak kendileri için doğruyu bulmaları gerekiyor. Ben bu açıdan muhafazakar bir doktorum. Mümkün olduğu kadar müdahaleden uzak durmaya çalışırım. Karar verirken hastanın stres durumuna ve yaşam şartlarına dikkat etmeye çalışırım. Hastanın aktif bir yaşamı varsa ve sıkça yüksek seviyede strese maruz kalıyorsa, riskli bir iş yapıyorsa müdahale taraftarı olurum. Emekli, yumuşak karakterli, stresten uzak yaşayan kişilerde mümkün olduğunca ameliyattan uzak durmaya çalışırım.

**Kalp sağlığı için nasıl bir beslenme ve egzersiz öneriniz var?**

Ömrü uzattığı ispat edilen tek diyet vardır; az yemek ve az kalori almak. Az kalori almak ve az kalori yakmak gerekiyor. Günde iki saat koştuğunu ve kilo yaktığını söyleyen kişiler yanlış yoldalar. Çok alıp çok yakmak değil, az alıp yeteri kadar yakmak önemli. Hepimizin

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

### Ailesinde erken kalp hastalığı olan kişiler, koşuya biraz geriden başlayan yarışçılar gibidir. Ne yaparlarsa yapsınlar genetik tedaviler, kök hücre ve benzeri yeni olanaklar sunulmadığı takdirde riskleri devam edecektir.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

artık ezberlediği şeyleri tekrar edelim: Daha çok sebze meyve yiyeceğiz. Her türlü et tüketimini azaltacağız. Diyet konusunu abartanları da uyarmak isterim. Kalp sağlığı için kırmızı eti tamamen kesenler yanlış yapıyor. Haftada bir öğün yağsız kırmızı eti herkes yiyebilir. Bir diğer yanlış bilinen konu da yumurta konusudur. Doğal ortamda üretilmiş yumurtalardan haftada 4-5 adet yenebilir. Yetişkinler, korkmadan günde bir bardak süt tüketebilir. Egzersize gelince, haftanın altı günü yarım saat sizi terletecek ve yoracak her spor olabilir.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

**Kalp sağlığı için fındık, badem, keten tohumu gibi ürünlerin tüketilmesi öneriliyor. Bu tip formüllerin verilmesi ne kadar doğru?**

Bunlar faydalı besinler. Aşırıya kaçmamak ve dönem dönem ara vermek ya da diğer doğal ürünlerle değiştirmek koşuluyla yararlıdırlar. Günde 10 tane mi, 20 tane mi sorusu biraz komik oluyor. Miktarı siz kendiniz ayarlayacaksınız ve iştahınızın sesini dinleyeceksiniz. Bir gözünüz kilonuzda olacak. Kilonuymen her gün bir avuç fındık yerseniz kötü. Bir yiyeceği düzenli tüketirken, bir bakarsınız canınız onu eskisi kadar istemiyor. O zaman hemen ara verin. Vücudunuz sizi “Bende bu maddeden yeteri kadar var, artık yeme” diye uyarırken bazı doktorlar dedi diye yemeye devam etmeniz yanlış olur.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

**Kalp sağlığını korumak için beslenmede doğru bildiğimiz yanlışlar nelerdir?**

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Bu yanlışların başında alkol geliyor. Üretici birliklerin reklamları sonucu “alkol kalbe iyi gelir” şeklinde bir yanlış düşünce oluştu. Şarapçılar, rakıcılar, biraçılar bu tür reklamları destekliyor. Bence alkol kalbe iyi gelmez. Araştırmalar iki bardaktan fazla şarabın ya da bir dubleden fazla rakının sağlığa zararlı olduğunu ortaya koydu. İşin bir de kalp dışı boyutu var. Düzenli alkol alanların, az miktarda bile olsa, seksüel fonksiyonlarının daha erken sona erdiği bir gerçektir.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

**Son zamanlarda bazı doktorların düzenli olarak aspirin kullanımını önermesine ne diyorsunuz?**

Aspirin bir ilaçtır. Aspirini her derde deva doğal bir madde gibi görmek yanlış. Diğer ilaçlar gibi onun da yan etkileri var. Bunların başında mide ve beyin kanaması riski gelir. Doktorların önceliği hastaya zarar vermemek olduğuna göre; herkese aspirin önermek değil, ihtiyacı olana aspirin vermek doğru olur.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

**Kilo ve kalp sağlığı arasında nasıl bir bağ var?**

Diğer risk faktörleri yoksa yalnızca biraz kilolu olmak kalp için çok kötü değil. Ancak kilolu kişilerin genellikle biraz yüksek tansiyonu, biraz şekeri, biraz kolesterolü olabiliyor. Bu kişilerin normal kilolu olanlara göre daha az spor yaptıklarını da düşünürsek yüksek kilo bir gösterge olması açısından önem kazanıyor.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

**Stres kalbi ne yönde etkiliyor, bundan nasıl kurtulmalı?**

Stres kalbin kiralık katilidir. Stres son vuruşu yapan, kurşunu atan, ipi çeken kiralık katildir. Diğer risk faktörlerinin daralttığı koroner damarlar son bir üzüntü ya da gerginlikle aniden tıkanır. Stres etkisini kalp damarlarında spazm yaparak gösterir. Yüzde 70 oranında dar olan ama hastaya hiçbir rahatsızlık vermeyen bir damar, stres etkisiyle aniden spazm yapınca tıkanıklık



Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

Murat Kınıkoğlu, 68 yaşında, 175 kilo ve 170 santimetre boyunda.

# Eski filmler yeniden beyazperdede

Yıllar önce izlediğimiz filmler, farklı yönetmen ve oyuncu kadrosuyla sinemaya yeniden uyarlanıyor. Büyük bütçe ve gelişmiş teknolojiyle çekilen bu filmlerden bazıları ilgi görüyor, bazılarıysa olumsuz yönde eleştiriliyor.



Dünya sinemasında vizyona girdiği anda geniş kitlelere ulaşarak büyük ses getiren filmler vardır. Bu filmler hem seyredildikleri döneme damgalanır vurur hem de yakaladıkları hasılatlarla adlarından sıkça söz ettirirler. Bu filmlerin bazıları vizyon tarihlerinden 20-30 yıl sonra izleyiciyle yeniden buluşturuluyor. Bu kez farklı bir yönetmen ve oyuncu kadrosuyla...

Filmlerin yeni versiyonlarının konusu fazla değişiklik göstermiyor. Filmde bire bir alınan sahnelerin dışında, yönetmen tarafından eklenen ya da çıkarılan sahneler oluyor. Bu filmlerde, teknolojinin sağladığı avantajlardan sonuna kadar yararlanılıyor. Böylece hem teknik hem de görsel olarak filmler destekleniyor. Teknolojik ve görsel altyapıyla zenginleştirilen filmlerin bir bölümü, beklenen başarıyı gösteremiyor. Bu filmler üzerine, "Yeni versiyon-

nu eskisi kadar tat vermiyor. Umduğumuzu bulamadık" şeklinde yorumlar yapılıyor. Bazısı da rekor sayılabilecek hasılatlara ulaşıyor.

## En başarısız yeniden uyarlamalar

Get Carter (Yüzleşme), geçen yıl sinemanın en başarısız yeniden uyarlama filmleri listesinde birinci sırada yer aldı. İlki 1971 yılında çekilen filmin 2000 yılında vizyona giren yeni versiyonunun başrol oyuncusu Sylvester Stallone. Filmde kanunsuz işler yapan Jack Carter'in öldürülen kardeşinin öcünü alması konu alınıyor. Aynı listede yer alan bir diğer başarısız uyarlama da, Charlie'nin Melekleri. 1970'li yılların ünlü televizyon dizisi Charlie'nin Melekleri, 2000 yılında sinemaya uyarlandı. Melekleri Cameron Diaz, Drew Barrymore ve Lucy Liu canlandırdı.

## En güncel uyarlamalar

### • Charlie'nin Çikolata Fabrikası

Charlie's Chocolate Factory (Charlie'nin Çikolata Fabrikası), geçtiğimiz Ağustos ayında vizyona giren en yeni uyarlama filmlerden biri. İlki 1971 yılında yönetmen Mel Stuart tarafından çekilen film, Roald Dahl'ın kütüphane çocuk kitabından sinemaya uyarlandı. Filmin yeni versiyonu, ABD bağımsız sinemasının en uçuk yönetmenlerinden Tim Burton tarafından çekildi. Filmin başrol oyuncusuysa Johnny Depp. Film, çikolatayı çok seven ama

ailesi yoksul olduğu için yalnızca doğumgünlerinde çikolata yiyebilen Charlie Bucket'in, şans eseri çikolata fabrikasına girmesini konu alıyor.

### • House Of Wax (Mumya Evi)

En güncel yeniden uyarlama filmlerden bir diğeri de, House Of Wax (Mumya Evi). Geçtiğimiz Temmuz ayında gösterime giren filmin ilki 1953 yılında Andre De Toth tarafından çekilmiş. 30 milyon dolarlık bir bütçeyle yeniden çevrilen film, gösterime girdiği ilk gün 12 milyon dolar hasılat yaptı. Elisha Cuthbert, Chad Michael Murray, Brian Van Holt ve Paris Hilton'ın oynadığı filmin yönetmenliğini, Jaume Collet Serra üstlendi. Film, hafta sonu tatili için küçük bir kasabaya giden altı arkadaşın ölüm kalım savaşına dönüşen gezilerinin konu alındığı bir korku-gerilim filmi.



### • Planet Of The Apes (Maymunlar Cehennemi)

Planet Of The Apes (Maymunlar Cehennemi), bilimkurgu fantezi türünün klasikleri arasında yer alıyor. 1968 yılında ünlü bilimkurgu yazarı Pierre Boulle'un romanından sinemaya uyarlanan filmin yeni versiyonu 2001 yılında Tim Burton'un yönetmenliğinde çekildi. Film, insanların maymunlar tarafından avlandığı garip bir gezegene zorunlu iniş yapan astronotun kaçırılması ve insanlarla maymunlar arasındaki mücadeleyi konu alıyor. Filmin yönetmeni Burton neden filmi yeniden çekmek istediğini şöyle açıklıyor: "Bu filmin yeniden yapılmasını ya da bir devam serisi filmi çekmeyi istemiyordum. Ama o dünyaya geri dönmek benim için heyecan verici bir fikirdi. Çünkü birçok insan gibi ben de bu filmde çok etkilenmişim. Hep aklınızda kalan bir mitoloji eseri ya da efsaneyi andırıyordu." İlk filmde çekilemeyen zor sahnelerin yeni filmde yer alması için geniş bir bütçe ayrıldı. Ayrıca maymunların makyajı için bu alanda altı kez Oscar kazanmış Rick Baker'la çalışıldı.

## Bewitched



Tatlı Cadı, 1964 yılında ABD'de dizi olarak yayınlanmaya başladı. Elizabeth Montgomery'nin canlandırdığı "tatlı cadı" Samantha, her şeyi değiştirecek sihir gücüne sahip olmasına karşın, kocasının mutluluğu için ev kadınlığı rolünü üstleniyordu. Tatlı Cadı'yı 80'lerin kült figürü haline getiren özelliği ise, sihir yaparken burnunu iki tarafa oynatmasıydı. Tatlı Cadı, Nora Ephron'un yönetmenliğinde sinemaya uyarlandı ve geçtiğimiz Ağustos ayında vizyona girdi. Filmin başrolünde, Nicole Kidman ve Will Ferrell yer alıyor. Filmin yönetmeni Ephron şunları söylüyor: "Bewitched/Tatlı Cadı dizisinin pek çok bölümünü izledim ve bunu sinemaya ne şekilde uyarlayacağımı değerlendirmeye başladım. Eski tarz bir TV programı olmasına karşın, diziyeye çağdaş bir hava veren şey, bir kadın ile bir erkek arasındaki denge ki bu her zaman işlenmeye değer bir tema. Özünde dizi, güçlü başa sahip bir çiftin genç kadının çok güçlü bir insan olduğu gerçeğine dayanarak, birbiriyle başa çıkabilme becerilerini ele alıyor"



Tatlı Cadı, Dünyalar Savaşı, Ocean's Eleven ve Maymunlar Cehennemi yeniden uyarlanan filmlerden bazıları... Geçtiğimiz aylarda vizyona giren Dünyalar Savaşı, 310.7 milyon dolarlık hasılatla rekor kırdı.

## War Of The Worlds



Dünyalar Savaşı, 1800'lü yıllarda H.G. Wells tarafından roman olarak kaleme alındı. Ardından film, çizgi roman, dizi olarak izleyici ve okurlarıyla buluştu. Ve geçtiğimiz Haziran ayında film, yeni versiyonuyla vizyondaki yerini aldı. Yönetmenliğini Steven Spielberg'ün yaptığı filmin başrollerini Tom Cruise, Dakota Fanning, Tim Robbins paylaşıyor. 200 milyon dolara yaklaşan bütçesiyle dünyanın en pahalı yapımı olan film, dünya çapında da 310.7 milyon dolar kazanarak bir rekora imza attı. Yönetmen Spielberg filmi yeniden uyarlama nedenini şöyle açıklıyor: "Uzaylıların dünyamızı ziyareti konusunu bir kez daha işleme zamanı gelmişti. War of the Worlds'de anlatılan öykünün geçmişte olduğu gibi günümüzde de geçerli olduğunu düşündüğüm için bu filmi yaptım. Ancak izleyicilerin bu filmde görecekleri Uzaylılar, benim daha önceki filimlerimde görüp tanıdıkları, tatlı, sevecen ve insanın sarılsı gelen Uzaylılardan tamamen farklıdır."



## Ocean's Eleven



Ocean's Eleven'in ilk versiyonu, 1960 yılında Lewis Milestone'un yönetmenliğinde çekildi. Filmin başrolünde Frank Sinatra, Dean Martin, Sammy Davis ve Peter Lawford gibi ünlü isimler yer alıyordu. Film, İkinci Dünya Savaşı'nda yan yana çarpışmış 11 silah arkadaşının beş kumarhaneyi soymasını konu alıyor. Film, 2002 yılında Steven Soderbergh tarafından sinemaya yeniden uyarlandı. George Clooney, Julia Roberts, Matt Damon, Andy Garcia ve Brad Pitt gibi ünlü oyuncular filmde yer aldı. Çekim öncesinde filmle ilgili yorum yapan Soderbergh, Ocean's Eleven'in normalde yapmayı düşünmediği bir iş olduğunu, ancak eline geçen senaryonun gerçekten mükemmel olduğunu söylüyor. Filmin her şeyiyle orijinalinin aynısı bir yeniden yapım olmayacağını belirtiyor ve ekliyor: "Film bir kez daha beyazperdeye aktarmanın bazı zorlukları var. Şu anda ben de var olduğuna inanmadığım bazı beceriler gerekiyor. Beni korkutan da bu."



## Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı tarafından Alaçatı'ya yeni lise

Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı tarafından İzmir Valiliği ve İzmir Milli Eğitim Müdürlüğü işbirliğiyle Çeşme Alaçatı Beldesi'nde yaptırılan 12 derslikli Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı Çok Programlı Lisesi, İçişleri Bakanı Abdülkadir Aksu tarafından eğitime açıldı.

Modern bilgisayar ve fen laboratuvarına sahip ve belde- de tek olma özelliğini taşıyan lisede, 600 öğrenci eğitim görecek. Bu sayede Alaçatı'daki önemli bir eğitim eksikliği giderildi.

Törene Aksu'nun yanı sıra, İzmir Valisi Oğuz Kağan Köksal, İl Milli Eğitim Müdürü Kamil Aydoğan, Yaşar Holding Onursal Başkanı Selçuk Yaşar, Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu, Yaşar Holding İcra Başkanı Hasan Denizkurdu, AKP İzmir Milletvekili Tevfik Ensari ve çok sayıda davetli katıldı.

Yaşar Holding Onursal Başkanı Selçuk Yaşar yatırım, istihdama ve üretmeye her zaman önem verdiğini ifade ederek, "Eğitime, okula, çocuklarımızın yetişmelerine

büyük önem veriyorum. Bu lisede, yaklaşık 600 yavru- muz eğitim görecek. Eğitim yatırımlarına devam ede- ceğiz" dedi.

İçişleri Bakanı Abdülkadir Aksu da, bu tür yatırımlarla Türkiye'nin kalkınması için insanların neler ürettiğini ve girişimlerini görmekten gurur duyduklarını ifade ederek, eğitimin toplumun her kesimine eşit ve kaliteli ulaştırıl- ması gerektiğini vurguladı.



## Altın Yunus'un kalitesi belgelendi

Sektörde 30 yılını geride bırakan Çeşme Altinyunus Otel, kalite ve hizmet anlayışının üstünlüğünü ISO 9001-2000 Kalite Sistemi belgesiyle kanıtladı.

Kurulduğu günden bugüne kadar sektöründe öncü ve standartları belirleyen bir anlayışla Yaşar Holding çalış- ma ve hizmet prensiplerini birleştirmeyi başarmış olan Çeşme Altın Yunus, bu belgeyle hizmet sektöründe ne kadar iddialı ve sınır tanımaz bir çalışma anlayışı içinde olduğunu göstermiş oldu. Çeşme'de ilk ISO 9001-2000 belgeli otel olan Altın Yunus, bundan sonra da farklı uygulama ve yeniliklerin lideri olmaya devam ede- cek..



## Yaşar Holding'den Diyarbakır'a okul

Milli Eğitim Bakanlığı'nın yurt genelinde sürdürdüğü hayırseverlere okul yaptırma kampanyasına Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı'ndan önemli bir destek daha geldi.

Diyarbakır'da 16 derslikli bir okul yaptırmak üzere Diyar- bakır Valisi Efkan Ala ve Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı İda- re Heyeti Başkan Yardımcısı Feyhan Kalpaklıoğlu, Diyar- bakır milletvekili Prof. Dr. Aziz Akgül ve İçişleri Bakanı Abdülkadir Aksu'nun huzurlarında bir protokol imzaladı.



Bugüne kadar 4 bin dolayında öğrenciye karşılıksız burs veren ve Milli Eğitim Bakanlığı'yla işbirliği içinde eğitim yatırımları yapan Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı, en son eğitime kazandırdığı Çeşme Alaçatı'daki Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı Çok Programlı Lisesi'nden sonra Diyarbakır'a da eğitim hizmeti götürecektir. Eğitime katkı amacına yönelik yatırımlara her zaman destek verecek olan Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı aracılığıyla Diyarbakır ilindeki pek çok genç eğitim alacak.

## "Mısır İş ve Yatırım İmkanları" toplantısı

Mısır Büyükelçisi Omar Metwally ve Karadeniz Eko- nomik İşbirliği yayını Black Sea Trend Review dergisi tarafından organize edilen "Mısır İş ve Yatırım İmkanları" toplantısı Ankara Mısır Büyükelçiliği'nde ger- çekleştirildi. 30-40 kadar Türk firmasının da katılımıyla gerçekleşen toplantıya Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu, "Mısır'da İş ve Yatırım Olanakları" konusunda bir konuşma yaptı. Kalpaklıoğlu konuşmasında Mısır'ı; gelişmişlik derecesi, piyasa bü-

yüklüğü, kaliteli işgücü bulma ve ekonomik reformları nedeniyle ortak yatırım için oldukça uygun ortamları oluşturduğu bir ülke olarak tanımladı.

Bu toplantının Türkiye ve Mısır arasındaki ilişkilerin güçlenmesi için bir vesile olacağına inandığını belirten Kalpaklıoğlu, Yaşar Holding'in Mısır'daki JV Proje- si'nden de söz ederek iki ülkenin işbirliğinin gelecekte de artması yönünde temennilerini belirtti.

## DYO 74. Enternasyonel İzmir Fuarı'nda

DYO'nun İzmir Fuarı'ndaki etkinlikleri çerçevesinde DYO standında her akşam "Nano Tanıtım Filmleri" oynatıldı.

Ziyaretçilere 21. yüzyıla damgasını vuran nanoteknoloji- nin bugünü, yarını ve boyada geldiği nokta, DYO'nun nanoteknolojik ürünleri Nanomat, Nanotex, Nanosön ve Nanolack hakkında bilgi verildi.



Halen televizyonlarda yayınlanan DYO Nano reklamları fuara gelenlerin ilgisini çekti. Ayrıca belirli aralıklarla DYO Nano ürünlerinin ışıkla kendini temizleme, yanma- ya dayanıklılık, su direnci vb gibi özellikleri ziyaretçilere test ettirildi.

DYO'nun standında inşaat grubu, oto grubu, mobilya, sanayi ve matbaa mürekkepleri de temsil edildi.



## Selçuk Yaşar'dan gençlere mesaj

Yaşar Topluluğu Onursal Başkanı Selçuk Yaşar, 50 yılı aşkın sanayici ve işadamlığı deneyimiyle genç- leri aydınlatmak için "Gençlere Sevgilerimle" isimli 28'inci mesaj kitabını yayınladı.

Selçuk Yaşar kitabının önsözünde, yönetim kurulu başkanlığını kızı Feyhan Kalpaklıoğlu'na, vekilliğini ise İdil Yiğitbaşı'na bıraktıktan sonra eğitim, kültür, spor ve sosyal işlere daha çok vakit ayırmaya başladığını dile getirdi.

Yaşar istedikten sonra başarılı olmanın, başarıdan ba- şarıya koşmanın insanın kendi elinde olduğunu vurgu- ladı.



## Altın Yunus'un kalitesi belgelendi

Sektörde 30 yılını geride bırakan Çeşme Altinyunus Otel, kalite ve hizmet anlayışının üstünlüğünü ISO 9001-2000 Kalite Sistemi belgesiyle kanıtladı.

Kurulduğu günden bugüne kadar sektöründe öncü ve standartları belirleyen bir anlayışla Yaşar Holding çalış- ma ve hizmet prensiplerini birleştirmeyi başarmış olan Çeşme Altın Yunus, bu belgeyle hizmet sektöründe ne kadar iddialı ve sınır tanımaz bir çalışma anlayışı içinde olduğunu göstermiş oldu. Çeşme'de ilk ISO 9001-2000 belgeli otel olan Altın Yunus, bundan sonra da farklı uygulama ve yeniliklerin lideri olmaya devam ede- cek..



## Yaşar Holding'den Diyarbakır'a okul

Milli Eğitim Bakanlığı'nın yurt genelinde sürdürdüğü hayırseverlere okul yaptırma kampanyasına Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı'ndan önemli bir destek daha geldi.

Diyarbakır'da 16 derslikli bir okul yaptırmak üzere Diyar- bakır Valisi Efkan Ala ve Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı İda- re Heyeti Başkan Yardımcısı Feyhan Kalpaklıoğlu, Diyar- bakır milletvekili Prof. Dr. Aziz Akgül ve İçişleri Bakanı Abdülkadir Aksu'nun huzurlarında bir protokol imzaladı.



Bugüne kadar 4 bin dolayında öğrenciye karşılıksız burs veren ve Milli Eğitim Bakanlığı'yla işbirliği içinde eğitim yatırımları yapan Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı, en son eğitime kazandırdığı Çeşme Alaçatı'daki Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı Çok Programlı Lisesi'nden sonra Diyarbakır'a da eğitim hizmeti götürecektir. Eğitime katkı amacına yönelik yatırımlara her zaman destek verecek olan Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı aracılığıyla Diyarbakır ilindeki pek çok genç eğitim alacak.

## Diyarbakır'lı çocuklar sevindi

Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı, toplam 43 öğrencisi bulunan Diyarbakır Silvan İlçesi Üçbasamak Köyü ilkokuluna giysi, yakacak ve kırtasiye yardımı yaptı. 40 haneli 300 nüfusa sahip köyün ilkokuluna giyecek ve yakacak yardımı yaparak çocukları sevindirdi.



## Pınar yeni ürünleriyle 74. Enternasyonel İzmir Fuarı'nda

Türkiye'nin lider gıda markası Pınar, 8-18 Eylül 2005 tarihleri arasında, bu yıl 74'üncüsü düzenlenen İz- mir Enternasyonel Fuarı'nda, tüketicilerini 600'e yakın geniş ürün gamının yanı sıra son dönemde piyasaya sunduğu yeni ürünleriyle de buluştu.

Her yıl yaptığı yeni yatırımlarıyla büyümesini ve geli- şmesini sürdüren sektörün öncü markası Pınar, İzmir Fuarı'nda yeni ürünleri Organik Süt, Kafela, Karamela, Çikola, Yoplait Light, Sebzeli ve Otlu Peynir çeşitleri, Dondurulmuş Köfte-Balık ürünleri ve Hazır Pişmiş Hin- di, Rain Aromalı Sulanını sergiledi.

Ülkemizin en büyük açık hava kültür merkezi niteliğin- deki Kültürpark içinde 31.500 metre kare kapalı, 26.000 metre kare açık alanda düzenlenen İzmir Fu- arı'nda 2 Numaralı Hall'de bulunan Pınar standında zi- yaretçiler keyifli saatler geçirdi.

Smyrna Dans Grubu izleyenleri büyüleyen performans- larıyla, Pınar standında danslarıyla yer aldı. Pınar Kido Çocuk Tiyatrosu her akşam çeşitli gösteriler gerçek- leştirdi.



## Understanding the importance of tourism

While we are about to close another traditional tourism season, I sincerely believe that we have to consider tourism as a multifunctional sector besides being an item in the balance of payments.

Tourism, the sector with the the fastest return rate, is the best communicator and has an active role in overcoming our greatest problem; unemployment, since it is labour intensive. Yaşar Group which owns and runs Çeşme-Altın Yunus, the introducer of first class holiday concept, is among the ones that first noticed the versatile interaction tourism created.

The tourism potential of our country is well known. Although yet alone sea and sun make Turkey a center of attraction, with its history, gastronomy, folklore, thermal values and flora; our country, especially the Aegean Region has other valuable advantages. Nine entities that are registered in the "World Heritage List" is just one of the indicators of our tourism potential.

The reasons that Turkey could not attract foreign capital as much as it was expected and those lived during the process, Turkey becoming a candidate for the EU are clear signs that Turkey has a major image problem. We have made a great advance in overcoming this problem, but we shall always remember that this sustainable growth requires the efforts in tourism as well.

We often hear about the number of tourists visiting

Turkey as an important statistics. A research conducted between 12 countries showed that Turkey is a country that raised the number of tourists the most. This number had reached 14.6 million by now.

Although the aim and expectations of tourists are known, detailed researches are needed to gather profound information. Tourism plays an important role in our relations with EU since the tourists are mostly from the member countries of EU. On the other hand Turkish tourism sector is in competition with the EU countries. This makes the reliable analysis of the expectations of tourists and higher participation of the local administrations and the NGOs (Non-Governmental Organizations) in tourism sector much more important.

Tourism must be among national policies with higher priority, since it is clear that tourism will have an important role in overcoming regional development gaps. Furthermore insurance business, transportation, infrastructure, environment, public security, food safety, education and cultural issues are bounded together with the tourism sector. This is why Yaşar Group not only serves tourism only with Çeşme-Altın Yunus, but also indirectly with its group companies and existing foundations.

May your days be healthy and happy.

My best regards.



Feyhan KALPAKLIOĞLU  
Chairman of the Board

## A good writer but a lousy reader



Selim İleri is a master writer who has dedicated 37 years of his life to literature. In his last book "İstanbul, I didn't Forget You" he starts with asking the question: "Can a city have colors?" and tells about all the colors of İstanbul for the past 50 years like an old time tale.

Selim İleri associates the reason İstanbul has lost its historic structure and gone through fast paced changes with education and economy. Though hundreds of years old Samatya has not changed, Levent with its 50-60 years of considerably younger history is changing rapidly. İleri states the primary reason for this fast change is opportunities in income and adds: "The least changed places are, as Yahya Kemal would state "The Muslim İstanbul".

Since 19, the age he authored his first story book "Saturday Lonesome", İleri is one of the few people in Turkey who could earn his life by writing; creating novels, essays, poetry, scenarios, researches, critiques. His works include cookbooks as "Our House's Only Lobs-

ter", "Literary Book of The Voracious" and "Dining Tables In My Dreams", but of course calling them only cookbooks would not be fair, because İleri's cooking writings also consist of politics.

Actually, to him, his book "Potato Rissolle With Oil" he authored during the Iraq War is one of his most important works. Though his readers are mostly women, there are also men reading his cookbooks, thus causing them to be placed on a different shelf.

Speaking that he is a lousy newspaper reader and a TV audience, İleri states that after growing old and getting experienced he has lost his excitement that he had in his 20s. Now that he is worried, he cannot settle with writing as freely as he would in the past. İleri says: "You cannot enjoy. Your worries are denser. And you don't feel free within yourself". With his last book; "İstanbul, I didn't Forget You" published by Doğan Kitap, in which he tells the İstanbul that has faded away, he cries out the colors and voices from the İstanbul of his childhood that could not make it to today.

## "At last I am free"

Young generations are having a hard time staying in the same company for a long time, but also one of the most important aspects in the success of companies is employee loyalty. Therefore we directed our question on how to keep the same excitement within the same company for years, to Can Kiraç.

Kiraç is a colorful personality with his professional identity and characteristics. With the collages he creates on his computer, he refers to actual events and persons. Kiraç says "Computers affect me quite a bit, I am open to developments. People at my age don't use computers at all. I am not a computer addict but I not only use it as an archive but I also have a web site where I voice my opinions from time to time. I don't care who reads and who does not. I also enjoy creating collages, which is the by product of that habit. To prove that, I have also published a book. Previously I would create couple of collages every day. Nowadays, I cannot create, due to depressing events. I actually create collages for enjoyment. I envision happenings in a humorous style. Unfortunately not that some progresses can be referred to in a humorous concept. I feel a deep sadness nowadays. Thus my tempo has decreased. Now I can create one or two collages a week or none at all. If I were younger I would definitely jump into politics."

Kiraç speaks of the 41 years he spent at Koç Group with excitement. And, he neither is unhappy nor regrets even one moment of his 41 years of professional life and his 14 years of retirement term that he calls "li-



fe's new shore". Of course he has remorse. He has had desires that he thought of doing but has decided to "put off" and now does not have the time to go after. Kiraç states, "The most important thing is time. We must be able to manage time."

Kiraç warns those who call him to request an interview. "I am Can Kiraç, not İnan Kiraç. The one who owns a museum is my brother, I do not have one. Just for your information. You shall not waste your time!" We first talked about the reason of his warning with Can Kiraç. Then our conversation continued in various subjects including European Union, Koç Group, Vehbi Koç, politics, his collage works, young generation and today's CEOs.

## Change is a must!

Cansen Başaran Symes... President of PricewaterhouseCoopers (PwC) Turkey... She has been working at PwC since 1981, the day the Turkish office was established. We had a conversation solely focusing on the business life with Başaran Symes. But of course, since the subject is a successful businesswoman, we could not take ourselves aback from asking about samples of her private life, since there are very few top female managers in the business world. Başaran Symes travels very frequently for business purposes, starts the day very early and works late. Still her private life is very important. She likes spending time with her son and especially watching cartoons together. She mentions, she has learned a great deal about the kids' world because of his son and this has introduced her to new horizons.

With Başaran Symes we had a chance to focus on various subjects like the New Commercial Law, the compliance period to the modified regulations in the Turkish business world, the toughest issues for companies, the future of the auditing sector, EU members-

hip process and image of Turkey in the international arena during her intense business hours. Though legislations and regulations have been rapidly changing in the world, Turkey tried to keep up with the changes with its rarely changing legislations. Now, we are struggling to implement all those changes in one major step. Accordingly, Turkish Commerce Law that will change all sorts of commercial, trading acts is very important. The changes that will be in effect with the new legislations will integrate Turkey with the world more closely.

According to Başaran Symes, the most important issue is, timewise keeping the adaptation process minimum. The economy looks stable and many other things have become better, all companies, during this positive outlook, must revise the way they conduct business and their relations with the government and other organizations. In order for Turkey to reflect a different international perspective, there is requirement for work power that can easily adapt to the international standards.



## “Turkey cannot be branded with one product.”

In Turkey the stability achieved in tourism in the past years puts a smile on everybody's faces. When the past 4 years of tourism performance of Turkey is compared to Spain, Greece and Egypt in number of incoming tourists, there is a 68% increase. According to World Tourism Organization's report Turkey has become number 8 country in the top 10 list, with its share of 15.9 billion USD of the total 575 billion USD tourism incomes. As you can see numbers are promising. However, the important thing is to define a sustainable tourism policy and continue with sustainable publicity campaigns, instead of just cheering at the numbers. Losing grounds in tourism is matter of minutes since we are facing a global terror risk.

VIP Turizm General Manager Yasemin Pirinçcioğlu states that in order not to be affected by such events, policies to widen welfare and educate people must be implemented, she adds; the sector needs a commensurable quality process and requires a stable tourism policy. Pirinçcioğlu stating that she is in love with Turkey and our culture, speaks “With all its regions and features Turkey is an outdoor museum. We live in a wonderland with its history, nature, sea and culture” and adds: “Tourism has the number one role in Turkey's image. Tourism does not only affect our country but also our philosophy, because people put tourism on a par with our country's values. The higher quality a tourism experience is offered, the greater the image of our country is. Therefore, we could only benefit from tourism if it offers quality and achieved in the right direction.”



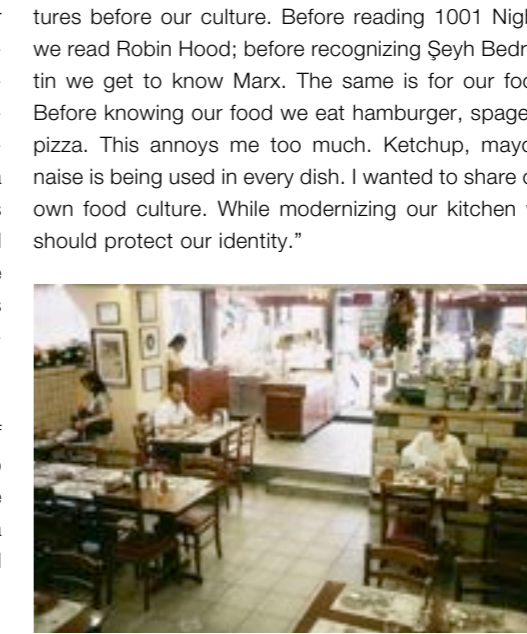
## Not Turkish, Türkiye's kitchen

The first of Çiyas was opened in Kadıköy Balıkçılar Çarşısı (Fishers' Market) in 1987. In the menu there were different kinds of Turkish pizza and pitta. Meanwhile Musa Dağdeviren, the owner of Çiya, increased the number of kebabs in the menu to hundred after a time taking research process. Then in 1998 Çiya Sofrası was opened on the same street and the tastes that carry the traces of all the civilizations of this land met with masses. Finally in 2001, Çiya Kebab II came into service on the same street. Çiya Kebab II was opened to provide a more comfortable and elegant atmosphere for the customers.

Dağdeviren, who began working as an apprentice of his uncles at the age of five in their bakery, learned to make bread, pitta, Turkish pizza and to cook some classical dishes. Dağdeviren defines the basis of Çiya as reminding the forgotten food and sustain our food culture.

Through the researches Dağdeviren made about our food culture and the food that he renewed, Çiya had a wide range of customers including many famous people in a short period of time. Moreover Çiya started to be recognized abroad as well. In 2003, right after he was invited, Dağdeviren attended VI. International World Taste Conference and Festival organized by Culinary Institute of America and introduced our food to the authorities of gastronomy world.

When we ask why the menu of Çiya consists of local dishes only, Dağdeviren replies: “We learn foreign cul-



tures before our culture. Before reading 1001 Nights we read Robin Hood; before recognizing Şeyh Bedrettin we get to know Marx. The same is for our food. Before knowing our food we eat hamburger, spaghetti, pizza. This annoys me too much. Ketchup, mayonnaise is being used in every dish. I wanted to share our own food culture. While modernizing our kitchen we should protect our identity.”



## “Gourmet is the person who knows what to eat!”



Ahmet Örs who is the eating and drinking writer at *A Gusto Magazine* and *Sabah* newspaper defines gourmet as a person devoted to tasty food. According to Örs, in order to become an eating and drinking writer, one must improve the sense of tasty food and meet new tastes.

Of course it is well known that being a gourmet brings a taste centered life style. Sometimes, finding the most tasty dish requires traveling kilometers of distance. Putting on weight and turning overweight is an acceptable deformation for gourmets that will go wherever tasty food will take them.

Örs is one of the few people who could work in a field where he/she gets the most pleasure. Örs travels after the tasty food. Before his journey, he researches the best restaurants of the region and authentic tastes. He is the guide for food addicts with his writings about forgotten tastes, hideous taste addresses, innovations in the gastronomy world. According to Örs, Turkish cuisine is safe with those who research the classic

Turkish kitchen and preserve it, and with those young cooks who modernize our dishes. Restaurants and cooks that have him taste their new dishes, have the opinion that gourmets have a high impact in increasing quality in service and tastes and bringing new tastes to our kitchen.

When we ask Örs, why some food writers are commenting differently for the same restaurants, he answers: “That depends on what the gourmet's criticize. If she/he gives importance to decorations only or the elegance of the host/hostess, that is possible. There are such people only considering those issues, since their knowledge in food is very limited. They could be impressed with a nicely serviced food, but the taste must be the primary cause. Sometimes there are articles only praising the atmosphere but not even touching the food service. I am not one of those writers. Of course the hygiene of the place, offering a wide variety of quality wines, quality food and reasonable prices are considered, too, but the priority is the taste of the food for me.”

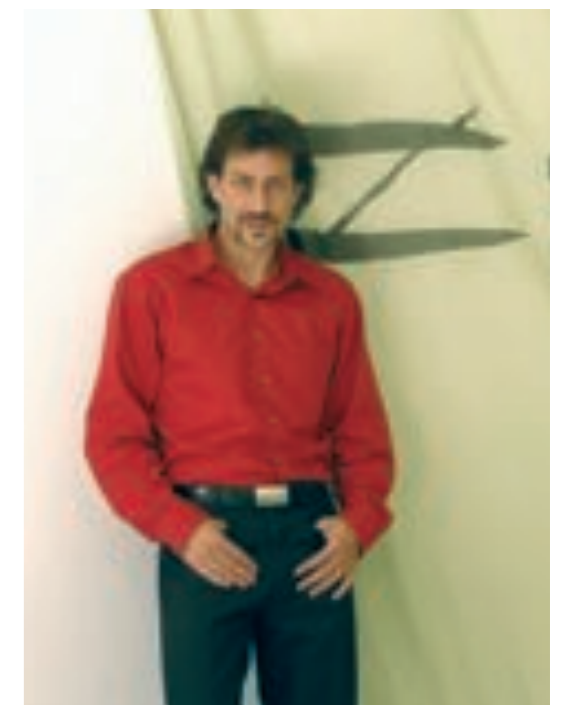
## “Design is within the nature itself”

There are some concepts we face in any field in life. Like “design”. Even though they are in different fields, the clothes we wear, the seats we sit, the PCs we use, the cellular phones we use all the time and even the way the food we ordered is served in a restaurant are all related with design. Once upon a time, it was believed that the design concept was only something that would interest fashion designers.



However, now it is the subject for everyone, every company and sector. Therefore, companies cheerfully welcome authentic designs and gifted designers. Since 2002, Can Yalman has been offering designs at Can Yalman Design studios. And he has designed various objects including forks and knives, boats, washbasins, picnic sets. Yalman states that, the important thing is to figure out the design problem related with the object and solve them, whatever the object is, the core is knowing the design.

Yalman owns more than 135 registered designs throughout the world and mentions that the interest that has recently developed in design in Turkey will eventually increase even more. Turkey is a design hungry country with its strong industrial structure. “In Turkey, industry needs to figure out the value of using its own designers or genuine designs, understand them and be able to create world famous, technological, authentic new designs. We will be apart from the others when we discover the power of design, but unfortunately we are going slow.”



## “Business world returns to me”

Hakan Kirkoğlu has been dealing with astrology for about seven years. However, his interest in astrology has started 20 years ago, when he was a high school student. After he received a license degree in industrial engineering, he worked in banking sector. But in 2000 he quit banking and began dealing with astrology full time. Kirkoğlu who consults to individuals and organizations is engaged until the end of January 2006.

Kirkoğlu is also a founder of Astrology Association. He has published his first book “Astrology Times” in 1991 and recently his second book “Wisdom of Heavens” is published by Doğan Kitap.

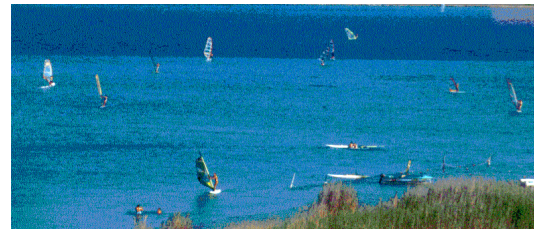
When we asked about the horoscope of Turkey, Kirkoğlu said: “After about a year and a half, there will be a transition from Capricorn to Aquarius. Capricorn is a sign of the element of earth. It expresses restrictions, being organized and shaping. This is an important transition. When the last transition occurred 28 years ago; in 1980, military coup d’état took place and our economy began to expand, the full system changed. Turkey now struggles to reduce the inflation, since Capricorn expresses the years of economic restrictions. Aquarius is a sign of the element of air. Aquarius means freedom, human rights, education. Now we are towards this. 2015 is a very critical year for our relations with the EU. However; EU, which we will be a member of, will be totally different, because there are sharp changes in the horoscope of EU. Especially in December 2009, EU will be reshaped after the consti-



tutional crisis is left behind. Turkey will be ready to be a part of EU in 2014, the earliest. I don’t expect life to be free of problems as soon as Turkey moves onto Aquarius. In 1923, when Turkish Republic was founded, Uranus was in the Pisces sign. Uranus expresses reforms, revolutions and Turkey was founded by the reforms of Atatürk. After 84 years, Uranus is getting ready to pass from the same point. Towards 2007, Uranus will begin to get to the top. This means that a new term of renewal, redefining own self is nearing. We are on the path of leaving old Turkey gradually. We are in a breakpoint. After 2007, it will mature completely.”

## Windmills, surf, stone houses

Alaçatı that stands out with surf activities is an important tourism center of Çeşme, a town 70 kilometers away from İzmir. Recently Alaçatı was known just by surfers but as stone made buildings were transformed into boutique hotels, restaurants and cafes, it became popular. Alaçatı, with its narrow streets, bazaar, public and antique markets, restaurants and boutique hotels entertain local and foreign masses. In Alaçatı you can surf, wander around, do shopping in public and antique markets, eat tasty foods of Aegean Region. Today anise, artichoke, olive and onion are bred in Alaçatı. However people of Alaçatı want to be a brand in tourism sector. Besides surf Alaçatı is also rich in thermal sources. Few years ago there were limited number of hotels, restaurants and cafes but today there are approximately 50 enterprises serving.



### Experiencing Alaçatı in Tuval Cafe

The stone made building that Tuval Cafe exists was made in 1913 by an old Greek craftman named Mr. Feso. Mr.Feso and his family lived in this house until 1937 and then left the house to live in Chios. In 2002 Semra-Nejat Erdoğan rented and restored it. By 25 November 2002 the house was opened to service. Semra Erdoğan took a lively interest in the restoration of this stone house. Tuval was also decorated by Erdoğan without spoiling the natural architectural structure of Alaçatı. In this two storey building divan, pillows and armchairs were used. Walls are decorated with wall-lights, tables are adorned with candles and flowers. At nights with candle lights, Latin and jazz music you feel the privilege of being in Alaçatı.

