

# yasa

Sayı:08 Ocak 2006

04 mekan: Burgazada 06 portre: Tuna Kiremitçi 10 yaşam rehberi 12 iş dünyası: Saruhan Tan 16 müzik: Okay Temiz 20 yaşam rehberi 22 damak tadı: Remix II 26 röportaj: Agah Özgüç 28 sualtı: Alptekin Baloğlu 32 sağlık: Dr. Hüseyin Nazlıkul 36 yöre: Bergama 40 yaşam rehberi 42 sanat: Ahmet Ertuğ 46 haber: "Expat Harem" 48 karikatür: Erdil Yaşaroğlu 52 fotoğraf: Telvenin İzinde 58 moda: Özlem Süer 64 gastronomi 66 yemek kültürü: Muhtar Katircioğlu 70 sinema 72 kitap 74 Yaşar kısımlar 76 english summaries



Kapak görseli: digitalvision / freshly grown

58  
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  
Yığıtsözlü, Damla Tomru, Burcu Kaya  
Araştırma: Hande Özkürçü  
Çeviri: Lucy Wood, Dara Çolakoğlu

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

Baskı  
Stil Matbaacılık  
İbrahimkaraoğlu Cad.  
Yayınlar Sk. No: 5 Stil Binası  
Seyrantepe/İstanbul  
Telefon: 0212 251 46 40  
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



16



22



28



32



36



42



46



48



52



66

04 mekan: Burgazada 06 portre: Tuna Kiremitçi 10 yaşam rehberi 12 iş dünyası: Saruhan Tan  
16 müzik: Okay Temiz 20 yaşam rehberi 22 damak tadı: Remix II 26 röportaj: Agah Özgüç 28 sualtı: Alptekin Baloğlu  
32 sağlık: Dr. Hüseyin Nazlıkul 36 yöre: Bergama 40 yaşam rehberi 42 sanat: Ahmet Ertuğ 46 haber: "Expat Harem"  
48 karikatür: Erdil Yaşaroğlu 52 fotoğraf: Telvenin İzinde 58 moda: Özlem Süer 64 gastronomi 66 yemek kültürü: Muhtar Katircioğlu  
70 sinema 72 kitap 74 Yaşar kısılar 76 english summaries



## İstanbul'da sessiz, sakin bir ada...

Kaynak: www.istanbul.gov.tr, www.burgazada.org, www.hurriyet.com.tr, www.ntvmsnbc.com, www.biglook.com



**P**rens Adaları'nın büyüklük olarak üçüncüsü... Çam korularıyla kaplı, yalı, köşk ve manastırlarıyla tanınıyor. Ayrıca adı, Sait Faik Abasıyanık'la özdeşleştirilmiş... Burgazada'dan söz ediyoruz. Ada, İstanbul'a yakın olmasına karşın sakinliğini ve doğallığını günümüze kadar koruyabilmiş.

Ada'ya eskiden küçük, ama tüm rüzgarlara karşı korunaklı limanından ötürü "emin liman" anlamına gelen "Panormos" denilirmiş. Daha sonra "Antigone" olarak anılan Ada, bu adını İskender'in eski generali ünlü Antigonos'tan almış. Antigonos'un oğlu Demetrios Poliyorketes İÖ 298'de boğazların serbestliğini sağlamak ve dünya imparatorluğunu ele geçirmek için Trakyalı

Türkiye'nin ilk sanatoryum ve özel hayvanat bahçelerinden biri Burgazada'da kurulmuş.

### Burgazada'da fayton keyfi

Ada'da kilise ve manastırın yanı sıra görülecek yerler arasında ahşap yalı ve köşkler yer alıyor. Köşkler genellikle sahilde sıralanıyor. Kalpazankaya, sakin ve doğal koylarıyla Burgazada'nın güzelliğine güzellik katıyor. Kalpazankaya Kır Gazinosu, Burgazada'nın simgelerinden... Ağaçların arasında, deniz manzarası eşliğinde birbirinden lezzetli yemeklerin yenildiği bir mekan. Tabii ki diğer Prens Adaları'nda olduğu gibi faytonlar, Burgazada'nın da vazgeçilmezlerinden. Ama diğer adalardan farklı olarak, faytonla gezerken her yer-

**Burgazada temiz denizi, tarihi ve doğal güzelliğiyle İstanbul'un en çok tercih edilen adalarından... Kilise ve manastırları, köşk ve yalılarıyla tarihin bir parçası. Yazın nüfusu hızla artan bu küçük ada, doğallığı ve sessizliğiyle dikkat çekiyor.**



Lisimahos ve Makedonyalı Kasandros'la savaşmak üzere Marmara Denizi'ne gelmiş; bu adaya babasının adını vererek onu ölümsüzleştirmek istemiş. Ada'nın Osmanlıların eline geçmesi Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethinden altı hafta önce, 17 Nisan 1453'te Başkaptan Baltaoğlu Süleyman Bey tarafından gerçekleştirilmiş. Feth'ten sonra Türkler buraya Rumca "kale burcu" anlamına gelen Pargos kelimesine yakın olarak "Burgaz" adını vermişler.

### Ada'da ilk cami 1953'te yapılmış

Burgazada, 19. yüzyıla kadar yerli Rumlar'la İstanbul'daki yabancıların sayfiye yeri olmuş. Önceleri nüfusunun tamamını Rumların oluşturduğu adanın kişi nüfusu yaklaşık 2-3 bin, yaz nüfusu 15 bin. Ada'da 1953 yılına kadar cami yapılmamış. Fethin 500. yıldönümü dolayısıyla 1953'te belediyenin verdiği bir arsaya küçük bir cami inşa edilmiş. Cami 1954 yılında ibadete açılmış. Burgazada'da Bizans döneminden kalma üç manastır ve kilise bulunuyor: Metamorfosis Manastır ve Kilisesi, Aya Yani Kilisesi, Aya Yorgi Manastır ve Kilisesi... Üç çanıyla ünlü Aya Yorgi Kilisesi, 19. yüzyılda yapılmış. 1894 İstanbul depreminde yıkıldığı için 1897'de şimdiki kilise inşa edilmiş. Aya Yani Kilisesi, 9. yüzyılda adaya sürülen büyük din adamı Metodos'un kapatıldığı zindanın üzerine yapılmış. Kilise İstanbul'un fethi sırasında hasar görmüş ve 1759'da onarılmış. Günümüzde kilise, Rum halkı tarafından kullanılıyor. Ayrıca

den denizi görebiliyorsunuz. Burgazada yazın temiz denizi, doğası ve İstanbul'a yakınlığı nedeniyle tercih edilen yerlerden biri. Ada'ya Sirkeci ve Bostancı iskelelerinden vapurla gitmek mümkün. Doğal güzelliğiyle İstanbulluların ve yabancı turistlerin gözdesi olan Burgazada, 2003 yılında bir yangın felaketi atlattı. Tamamı 125 hektar olan Ada'nın 40 hektarlık orman alanı yangında kül oldu.

### Sait Faik'i yazarlığa döndüren ada

Burgazada, ünlü şair-yazar Sait Faik Abasıyanık'la özdeşleştirilmiş. Abasıyanık 1939'dan 1954'te ölümüne kadar Ada'da annesiyle birlikte iki katlı beyaz ahşap bir evde yaşamış. Bugün bu ev, müze olarak ziyaretçilere açık. Sait Faik hikayelerinde, Burgazada ve oradaki Rum balıkçılarından sık sık söz etmiş. Ada'ya olan sevgisini dile getirmiş. Ada, Sait Faik'in yazı yazmamaya yemin ettiği bir dönemde onu yeniden yazmaya teşvik eden yer olarak da hayatında ayrı bir yere sahip. Hikaye şöyle: Yazar bir gün sinirlenir ve bir daha yazı yazmayacağına dair yemin eder. Bu arada Burgazada'ya sığınır. Ama yazı yazmadığı için canı çok sıkılır. Bir gün Ada'da yürüyüş yaparken doğadan çok etkilenir ve birden içinde yazma isteği uyanır. Çevreye göz gezdirir ve bir kağıt parçasıyla küçük bir kurşun kalem bulur. Çok sevinir ve yazı yazmaya başlar. Böylece yazmama yeminini bozmuş olur. Bir öyküsünde de duygularını: "Yazmasam deli olacaktım" diye özetler.



## “Yazıyla ilgili her iş itinaıyla yapılır”

Tuna Kiremitçi, her yaş grubuna ve toplumun her kesiminden okuyucuya ulaşmayı başarabilen bir yazar. Kiremitçi'ye göre işin sırrı az sözle çok şey anlatabilmekten geçiyor.

**T**una Kiremitçi, 1991 yılından bu yana şiir, köşe yazısı, senaryo, şarkı sözü, öykü, roman, reklam yazarlığı kısacası yazıya dair her alanda durmadan yazıyor. Her hafta köşe yazısı yazmayı, roman hazırlığı içinde olmadığı dönemlerde bir tür antrenman olarak gördüğünü söyleyen Kiremitçi, yazı yazmaktan asla sıkılmayacağını altını çiziyor.

2002'de yayınlanan “Git Kendini Çok Sevdirmeden”, 2003'te “Bu İşte Bir Yalnızlık Var”, 2005'te “Yolda Üç Kişi” ve “A.Ş.K. Neyin Kısaltması” adlı kitaplarıyla geniş kitlelere ulaşan Kiremitçi bir dönem Kumdan Kaleler topluluğuyla “Denize Doğru” adlı müzik albümünü de hazırlamıştı.

**On yıl içinde iki şiir kitabı, bir müzik albümü, üç kısa filmiz olduğu halde romanlarınızla birlikte birden bire popüler olduğunuz algısı doğdu. Bununla ilgili neler düşünüyorsunuz?**

Bu daha çok edebiyat dünyasını yakından takip etmeyenlerin kafasındaki bir algı. Çünkü genç Türk şiirini yakından takip eden okuyucular, 1991 yılından beri yayınladığım iki şiir kitabını okudu ve onunla ilgili değerlendirmeler yaptılar. Şiirlerimi takip edenler öyküleme ve romana doğru bir gidiş olduğunu anlayabiliyorlar. Şiirlerim başlangıçta imge ağırlıklı şiirlerken daha sonra öyküleme ağırlıklı şiirler haline geldi. Dikkatli bir edebiyat okuyucusu için benim roman yazmam sürpriz değildi. Onun dışında romanın popülerleşmesi şiirin popülerleşmesine göre daha kolay. Şiir, uçuruma bir gül atıp yankısını beklemek gibi bir şey. Bir şiirin adresine ne zaman ulaştığını asla kestiremiyorsunuz. Ama roman, özellikle benim yazdığım tarzda yalınlık hedeflenerek yazılmış bir roman okuyucusuyla daha hızlı buluşabiliyor. Bu nedenle beni şair olarak takip etmemiş kişiler, benimle yeni tanıştıklarını düşünüyor olabilirler.



**Daha fazla insana ulaşmış olmak psikolojik baskı oluşturuyor mu?**

Böyle sorulduğu zaman korkuyorum tabii, baskı oluyor. Ama yolda kendi kendime yürürken birisi imza istediğinde ya da fotoğraf çekirmek istediklerinde, “Allah’ım ben bunları hak edecek ne yaptım?” diye kendime soruyorum. Yazı yazmak için oturduğunuz zaman, yalnızca yazının problemleriyle uğraşmak zorunda kalıyorsunuz. Bir romanı yapılandırmak, bir karakteri anlatmak, derinleştirmek ve dramatik etkiyi kurmak gibi problemleri düşünmekten korkmaya fırsatınız olmuyor. Dolayısıyla yazı yazmadığım zamanlarda, sözünü ettiğiniz endişeyi taşıyorum, ama yazı yazarken yalnızca yazının sorunlarını düşündüğüm için bunlardan uzaklaşıyorum.

**Edebiyatın popülerleşmesini ve daha çok sayıda kitap yayınlanmasını nasıl buluyorsunuz? Türkiye’de bu kitap arzını karşılayacak okuyucu var mı?**

Herkes yazabilmesi ve yazmalı. Anadilimizin yazı boyutuyla ilişki içinde bir toplum değiliz. Birçok kişinin yazı yazmayı düşünmesi bu anlamda iyiye doğru bir gelişme. Ayrıca nicelikten nitelik doğar. Çok sayıda kitap çıkarsa iyi kitapların çıkma olasılığı da o kadar artar. Dolayısıyla edebiyatın popülerleşmesini iyi bir gelişme olarak görüyorum. Edebiyatın moda haline, seksi bir şey haline gelmesini çok doğru ve sağlıklı buluyorum. Bizler daha çok görsel kültürün hakimiyeti altında büyümüş bir kuşağız. Şu anda da dünyada görsellik başat



“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

## “Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

gelecek diye korkuyorum. Unutulmaktan korkuyorum. En çok milliyetçilik yapmamız gereken konulardan biri olan Türkçe üzerinde gerekli duyarlılığı göstermiyoruz. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor. Bence asıl milliyetçilik yapılması gereken alan bu. Kültür milliyetçiliği yapılmalı. Bunun nasıl geliştirebileceği konusunda açıkçası elimde bir reçete yok. Ama bunu yapmak zorunda birisi olsaydım, işe çocuklara kitap okumanın zevkli bir şey olduğunu anlatarak başlardım. Çünkü kitabı öğrencilere ödev gibi verirsiniz öğrenci onu sevmez. Kitap okumak çok zevkli, eğlenceli ve iyi zaman geçirmeyi sağlayan bir şeydir. Çocuklara bunu anlatabilecek öğretmenler yetiştirdiğimiz zaman geleceğe doğru iyi bir adım atmış olabiliriz.

**Türkiye'nin en büyük sorunu sizce ne?**
Türkiye'nin en önemli sorunu kadın erkek ilişkilerinin normalleşmemiş olması. Türkiye’de kadınlar ve erkekler çağdaş bir zeminde iletişim kurmayı, bir duygu ya da düşünce alışverişi içine girmeyi, dostluk etmeyi ve doğru düzgün sevişmeyi bilmiyorlar. Töre cinayetleri, kadın ve erkeklerin mutsuzlukları, cinsellik sorunları bu nedenle ortaya çıkıyor. Bu toplumumuzun üzerinde bir psikolojik yük oluşturuyor. Toplumun üzerindeki en büyük kabusun bu olduğuna inanıyorum. Kadınlarla sağ-



“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

birisi değilim. Günde 50 sayfa okuyabilirim. Zamanının çoğu aslında yazdığım romanı sadeleştirmeye çalışarak geçiyör. Az sözle çok şey anlatmaya çalışıyorum. Kendimi mümkün olduğu kadar sade ve anlaşılır bir şekilde anlatmaya çalışıyorum. Ancak çok iyi bir Türkçe’yle yazılmış kitapların rahat okunabildiğine dair sarsılmaz bir inancım var.

“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

**Sürekli yazı yazmak belli bir süre sonra bıkkınlık yaratabilir mi?**

Hayatta cinsellikten sonra en çok zevk aldığım şey yazı yazmak. Bu yüzden benim için hiçbir zaman otomatik bir şey haline gelmiyor. Her zaman aynı zevkle yazı yazıyorum. Bir insan yaptığı işten zevk alıyorsa okuyucuya da onu bir şekilde geçirir diye düşünüyorum. Aynı zamanda ben profesyonel bir yazarım. Yazı yazarak hayatımı kazanıyorum. Dolayısıyla yazmaya devam etmek zorundayım. Benim şansım bundan aynı zamanda zevk alıyör olmam.

“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

**Yalnızca yazı yazarak kazanmak herhalde çok az kişiye kısmet olmuştur.**

Yalnızca roman yazmıyorum. Senaryo yazarlığından reklam yazarlığına, şarkı sözü yazarlığından köşe yazarlığına kadar yazıyla ilgili her şeyi yapıyorum. Yazıyla ilgili her iş itinayla yapılır. Hepsini topladığınız zaman geçim sağlıyorum.

“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

**Aksi takdirde...**

Aksi takdirde Türkiye’de yalnızca kitap yazarak geçim yapmak çocuk sahibi birisi için riskli. Ailevi sorumluluklar da işin içine girince açıkçası böyle bir riske giremem.

“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

**Siz kimleri okuyorsunuz?**

Genellikle aramızda olmayan yazarları okuyorum. Sait Faik, Kemal Tahir ve Orhan Kemal gibi sadelikle insan

## 08 röportaj: Tuna Kiremitçi

“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

kültürü oluşturuyor. Buna karşın insanların kitap okuması, kitap üzerine tartışması ve yazarlarla tanışmak istemesi edebiyatın geleceğı açısından ümit verici. Demek ki şartlar ne olursa olsun, insanlar kitap okumaya, hayal kurmaya ve kendi hayal güçlerini edebiyatla beslemeye ihtiyaç duyuyorlar. Kitapların ve edebiyatın popülerleşmesinden en küçük bir rahatsızlığım yok. Rahatsızlık duyanları da anlamıyorum.

“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

**Billboardlar gibi pazarlama araçlarının edebiyata nasıl bir etkisi olabilir?**

“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

Edebiyatın yaygınlaşmasını isteyip istemediğimize karar vermemiz gerekiyor. Edebiyatın yalnızca İstiklal Caddesi’nde gezen beş bin kişi arasında tüketilecek bir şey olmasını istiyorsak, hiçbir şey yapmayalım. Ama hem edebiyatın yaygınlaşmasını isteyip hem de bu tür şeylerden çekinmek bana gereksiz bir muhafazakarlık gibi geliyor. Edebiyatın Türkiye’nin dört bir yanındaki insanlara ulaşmasını istiyorsak, gerekli tanıtımı, pazarlama stratejilerini ve iletişimi kullanmak zorundayız. Biz İstanbul’da çok yoğun ve sık gibi gelen iletişimler, Siirt ya da Diyarbakır’da aynı etkide görünmüyor. Edebiyat tanıtımının profesyoneller tarafından ve iyi biçimde yapılması gerektiğini düşünüyorum. Çünkü karşımızda popüler kültür bombardımanı var. Bu bombardıman arasından sıynılıp kitapları insanlara ulaştırmak gerekiyor. Kitap tanıtımında tek şart, tanıtılan şeyin kitap olduğunun unutulmaması olmalı.

“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

**Büyük yayınevleriyle çalışmanın edebiyata avantaj ve dezavantajları neler?**

Her alanda kurumsallaşmanın ve devamlılığın önemine inanıyorum. Bu tür yayınevleriyle çalışmanın avantajı kurumsallaşmış bir yerin içinde olduğunuzu hissetmeniz. Bu da yazara büyük bir konfor sağlıyor. Editörlük mekanizması sağlıklı bir şekilde işliyor. Yayınevinin iç

“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

işleyişi hiçbir zaman şaşırtmıyor. Tanıtım konusunda hiçbir zaman mağdur oluyorsunuz. Bu bakımdan memnun olmamak mümkün değil. Şimdiye kadar hiçbir dezavantajını görmedim. Kurumsallaşmış yayınevlerinin sayısı arttıkça, yayıncılık bir iş kolu olarak geliştiğçe ve kitap yazmak daha cazip hale geldikçe yazılı kültür daha da gelişecektir.

gerçekliğini anlatan yazarlara düşkünlüğüm var. Diğer taraftan şiirsel düz yazı yazan Bilge Karasu, Oğuz Atay ya da Ahmet Hamdi Tanpınar gibi yazarlar var. Bu iki edebiyat tarzı arasında bir okuyucu olarak gidip geliyorum. İki elimden tutarlar her zaman.

“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

**Kitaplarınızı daha çok kimler okuyor?**

Türkiye’de daha çok kadınlar kitap okuyor. Bu sosyolojik bir gerçek. Zaten romana her zaman kadınlar sahip çıkmıştır. Benim okuyucu kitlem aslında çok genişmiş. Son zamanlarda bunun farkına vardım. Afganistan’da çalışan bir sağlık görevlisi hanım ya da Japonya’da asker olan bir bey, New York’tan yazan bir profesör, Diyarbakır’da üç yıl önce okumayı öğrenmiş ve ilk kez benim kitaplarımı okumuş bir hanım, emekli öğretim üyeleri, liseli kızlar. Aslında en geniş okuyucu yelpazesine sahip yazarlardan biriyim. Bu da bana gurur veriyor.

“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

**Neden kadınlar daha fazla kitap okuyor?**

Erkekler romanı biraz feminen buluyorlar. “Bizi bozar” gibi düşünüyorlar. Bu nedenle de ilgilenmiyorlar. Belli bir yaştan sonra zaten erkeklerin kitapla ilişkisi azalıyor.

“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

**Eğitim sorunu olan bir ülkede edebiyatın geleceğini nasıl buluyorsunuz?**

Her yazar gibi ben de bütün dünya İngilizce konuşmaya başlayacak ve Türkçe hayalet dillerden biri haline

Pessoa öldüğü zaman arkasında yayınlanmamış şiirlerle dolu bir sandık bırakmış. Belki ölürlen öyle bir numara yaparım. 1990’lı yıllar şiirlerinde, yazdıklarımla zaten belli bir yere konumlandım. Şiiri takip edenler bunu biliyorlar. Yaşar Nabi Nayır ödülünü aldıktan sonra yayınladığım iki şiir kitabı var. Bu şiir kitapları da bilinen ve takip edilen kitaplar.

“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

**Türkiye’de eleştiri mekanizmasını nasıl buluyorsunuz?**
Eleştiri mekanizmasının en büyük sorunu kurumsallaşmamış olması. Bu yüzden hiçbir eleştirmene kızmak içimden gelmiyor. Çünkü hakkımızda iyi ya da kötü yazan tüm eleştirmenler maddi karşılık beklemeden zamanlarından arttırarak bu işi yapıyorlar. Eleştiri Türkiye’de bireysel kahramanlıklarla yürüyor. Bir insanın eleştirmen olması, buna zaman ve enerji ayırması günümüzün sanat dünyasında büyük bir sevap. O yüzden benim hakkımda ne düşünürlerse düşünsünler, görüşlerine katılmasam bile eleştirmenlerin hepsine saygı duyuyorum. Kurumsallaşmamanın nedeniyse edebiyat fakültelerinin günümüz edebiyatına uzak olmaları. Çünkü eleştiri ancak akademi çerçevesinde kurumsallaşabilir.

“Türkçe’nin bir süre sonra kaybolacağı endişesini taşıyorum. Bir millet toprağı, milli marşı, hatta bayrağı olmadan yaşayabilir. Ama bir millet dili olmadan yaşayamaz. Bu nedenle ulusal ve milli konularda hassas olduklarını söyleyen kişilerin dili önemsememeleri bana ilginç geliyor.”

**Kendi kendinize yaptığınız röportajda “Sıkıldın mı?” diye sorup sıkılmadığınızı söylüyorsunuz. Son zamanlarda durum değişti mi? Sıkıldınız mı röportajlardan?**

Hayır, sohbet etmeyi seviyorum. O yüzden sıkılmıyorum.

Kaynak: Genç Yaşayın Başarı Programı, Dr. Ulrich Strunz



# Ömrünüzü uzatmak elinizde

**İnsan kendi ömrünü uzatabilir... Bu sözleri çok duydunuz değil mi? Peki ciddiye aldınız mı? Büyük olasılıkla hayır... Aşağıdaki yazıyı okuyup, testi mutlaka yapın. Lütfen!**

## Ömrünüzü uzatan faktörler

### 1. Uzun ömürlü akrabalar

Aile soyağacınızda ileri yaşlara kadar yaşamış dede ve ninelerinizin sayısı çoksa, sizin de ömrünüzün uzun olma olasılığı yüksek.

### 2. Hareket etmekten zevk alma

Fiziksel olarak aktıfseniz, koltuklarında kıpırdamadan oturanlara göre daha fazla yaşarsınız. Burada önemli olan sporu stres altında yapmamak. Nitekim rekortmen sporcular nadiren uzun yaşama şampiyonları olurlar. Ayrıca keyif almadan, yalnızca sağlıklı olmak amacıyla yapılan spor da uzun bir yaşam sağlamaz.

### 3. Bir porsiyon merak

Araştırmacı ruha sahip olanlar daha uzun yaşarlar. Bu durumda geleceğe açık olun, geçmişe yanıp yakılmayın, bol bol okuyun ve soru sorun.

### 4. Çok çok iyimserlik

Bu, mutluluk hormonlarını dans ettirir ve stres hormonlarını öldürür. Kötümserlik ise ölüme davetiye çıkarır. Pozitif düşünebilen, içten gülümseyen ve şikayet etmeden seşelenebilenler yaşlanır. En küçük şeylerden bile keyif alın; bilinçaltınız pozitif bir kimliğe bürünsün.

### 5. Cinsellik

Birçok araştırma sık cinsel ilişkiye girmekle genç görünme arasında bir bağ olduğunu ortaya koyar. Bu arada her gün düzenli olarak koşarsanız, cinsel ilişki için daha istekli olursunuz.

### 6. İç huzur

Kaplumbağalar neden 300 yıl yaşar? Çünkü sakindirler: Yemek yerken, hareket ederken ve ürerken. Bazı basit zihin teknikleri sayesinde Buda gibi sakin ve huzurlu bir hale gelebilirsiniz.

### 7. Yağları yarıya indirmek

Hayatı uzatmanın en etkili yolu alınan kalori miktarını azaltmak. Bu duruma sağlıklı şekilde ulaşmanın yolu da az yağ almak. Çünkü yağlar yalnızca çok kalori içermekle kalmaz, ayrıca damar ve beyindeki iletişim yollarını da tıkar. Yağ hızla yaşlandırır ve hastalandıran maddedir.

### 8. Dostluklar

Hayatınızı sağlam ilişkilerden kurulu bir ağ üzerine oturtursanız, daha uzun yaşamak için iyi ön koşullara sahip olursunuz. Çünkü sıkı dostluklar yaşlılıkta daha neşeli, zinde ve sağlıklı olmanızı sağlar. Gülümseyerek dostlar kazanın.

### 9. Başarı

İster ev hanımı ister bir şirkette yönetici olun, kişisel var oluşunuzu bir başarı hikayesi olarak niteliyorsanız, bu da uzun yaşamak açısından bir başka artıdır. Çünkü hayatta başarılı olan kişiler sağlıklı ve uzun ömürlü olurlar. Yaşı iyice ilerlemişlerin bir özelliği de çok, ama severek çalışmış olmalarıdır.

### 10. Faydalı besinler

Günde bir tek elma yetmez! Her gün beş porsiyon meyve ve sebze yemeli, ek olarak da bir ekstra porsiyon faydalı ilaç almalsınız.

### 11. Uyku

Gençliği uykudayken depolanz. Uyku uzmanları en uzun yaşayan insanların her gece mutlaka 7-8 saat uyuyanlar arasından çıktığına işaret eder. Az uyumak kadar aşırı uyumak da yaşam süresini kısaltır.

### 12. Disiplin

Kışla düzenine girmeniz gerekmiyor. Yalnızca hayatınıza biraz düzen katsanız yeter. Örneğin meyve ve sebze yi haftanın bir günü isteksizce mideye indirmekten her gün düzenli bir şekilde yemeniz daha yararlıdır. Ayrıca her gün koşmak da iki haftada bir saatlerce koşu bandının üzerinde debelenip durmaktan daha iyidir.

## Test: Ne kadar sağlıklısınız?

Aşağıdaki 19 soruyu yanıtlayıp puanlarınızı toplayın ve toplam puanınıza göre değerlendirmenizi okuyun.

- Spor yapar mısınız?**
  - Evet, günde 2 saatten fazla (1)
  - Hayır (0)
  - Evet, haftada 2-4 saat arası (2)
- Boş zamanlarınızı genellikle nasıl değerlendirirsiniz?**
  - Spor yaparak (2)
  - Televizyon ya da bilgisayar karşısında (0)
  - Arkadaşlarıyla dışarıda (1)
- Her gün en az bir kez temiz hava alır mısınız?**
  - Hafta sonları bazen (1)
  - Her gün 30 dakika jogging yapıyor ya da koşuyorum (2)
  - Tembelin tekiyim (0)
- Nerede yaşıyorsunuz?**
  - Kırsal bölgede (2)
  - Büyük bir kentte (0)
  - Küçük bir kentte (1)
- Garson: Sebze yemeği ister misiniz?**
  - Hayır teşekkürler, sebze sevmem (0)
  - Hayır teşekkürler, dün yemiştım (1)
  - Tabii, ben her gün sebze yerim (2)
- Ne tür yemekler yersiniz?**
  - Yemeklerimi kendim yaparım, genellikle de çiğ yenilenleri tercih ederim (2)
  - Derin dondurucu ve mikrodalgadan çıkan her şeyi yerim (1)
  - Yemek hazırlayacak hiç vaktim yok. Ya sandviç yerim ya da bir restorana giderim (0)
- Dün meyve yediniz mi?**
  - Evet, kahvaltıda yedim (2)
  - Meyve? Bilmem, olabilir (1)
  - Hayır yemedim (0)

- Günde 5 taneden az (1)
  - Sigara içmiyorum (2)
- 15. Ne sıklıkta güneşe çıkarsınız?**
    - Çok sık değil, ayrıca gündüz saatlerinde asla çıkmam ve çıktığımda da koruyucu krem sürerim. (2)
    - Çok sık. Mümkün olduğu kadar uzun kalırım. Birkaç güneş yanıgım bile var. (0)
    - Ara sıra. Bazen çok yandığımda olur. (1)
  - 16. Ne kadar içki içersiniz?**
    - Günde 2 bardak şarap ya da biradan fazla (0)
    - Ara sıra 1 küçük kadeh (2)
    - Hiç içmem (1)
  - 17. Günde kaç saat çalışıyorsunuz?**
    - Günde 10 saatten fazla (0)
    - Tam 8 saat (1)
    - Keyfime göre bazen 8 bazen 10 (2)
  - 18. Kendinizi çok stres altında hissediyor musunuz?**
    - Evet, keşke günüm 48 saat olsaydı (0)
    - Bazen her şey üstüme geliyor (1)
    - Yok canım, ne stres? (2)
  - 19. Kolesterol seviyeniz ne durumda?**
    - İyi (2)
    - Hiç ölçtürmedim (1)
    - Yüksek; dikkatli olmam gerekiyor (0)



## Test sonucunuz

**• 34 puandan yüksek:** Tebrikler. Uzun yaşamak için her koşulu yerine getirmiş durumdasınız. Vitamin oranlarınız artıda. Yaşam maddelerinden bir zirha bürünmüş durumdasınız. Durumunuzu düzenli aralıklarla kan testleri yaptırarak kontrol altında tutun. Kentte yaşamak ya da işinizde biraz stres altında olmak zorundaysanız bile sağlığınız bunlardan etkilenmeyecektir. Hareket etmiyorsanız, hafif koşuyla tembelliğinize son verebilirsiniz.

**• 20-33 puan arası:** Vücudunuzu sevmiyor sayılmazsınız. Ama ona kendisini 90 yaşında bile iyi hissettirecek donanıma vermiyorsunuz. Vücudunuzu zararlı dış etkilere karşı koruyan yaşam maddelerini yeterince almıyorsunuz. Her gün taze meyve sebze yiğin, tükettiğiniz et miktarını azaltın, et yerine haftada iki kez balık yiğin. Kan değerlerinizi ölçtürün ve boşalmış depolarınızı çabucak doldurun. Daha sık temiz havaya çıkın ve stresten uzak kalmaya çalışın.

**• 0-19 puan arası:** Vücudunuz zehir deposu haline gelmiş. Savunma güçleriniz dışarıdan vücudunuza saldıran zararlı maddelere karşı pek bir şey yapamıyor. Stres, morötesi ışınlar, çevredeki zehirler performansınızı düşürüp sağlığını yiyip bitiriyor. Bu duruma acilen müdahale etmelisiniz. Kan tahlili yaptırın ve boşalmış yaşam maddeleri depolarınızı doldurun. Sağlıklı beslenmeye dikkat edin. Sigarayı bırakın ve içkiyi azaltın. Daha fazla hareket edin ve gevşemeyi öğrenin!

## Mutfağımızdaki güzellik iksirleri

### Bira mayası

16 amino asit, 14 mineral ve 17 vitamin içerir. Vitaminlerin arasında duru bir cilt ve ışıltılı saçlara sahip olmayı sağlayan B6 vitamini de yer alıyor. Bir tatlı kaşığı maya ezmesini 1/4 litre sıvıya ekleyip her gün için.

### Elma sirkesi

Bakterileri kovar, vücudu temizler, sindirimi canlandırır, vücudu toksinlerden arındırır ve yağların yakılmasını hızlandırır. Elma sirkesinin aslında etkisiz olduğunu, ancak etkisine inanıldığı için sonuç verdiğini öne sürenler de yok değil. Ama önemli olan şu: Etkilidir!



### Silili toprak

Bağ dokusunu, saçları, tırnakları ve kemikleri güçlendirir, metabolizmayı ve hormon üretimini canlandırır. Tüm bunları yapan içindeki silisyum adlı mineraldir. Bağ dokusunun ve kırıkda özünün yaşlanmasını engellediği için özellikle aktif insanlar çok miktarda silisyuma ihtiyaç duyarlar.



Perakende sektörüne 2000'li yıllarda hem yabancı hem de Türk yatırımcıların ilgisi arttı. Büyük bankalar perakende zincirlerine yöneldi. Perakende sektörünün oluşturduğu veri tabanı, bankaların kart programlarını yaygınlaştırmalarında iyi bir araçtı. Hem krizin fırsat yaratması hem de data bankasının onlar için paha biçilmez bir değer taşıması bu sektöre ciddi yatırımlar yapılmasını sağladı. Türkiye'ye gelen yabancı yatırımcının büyük bir kısmı perakende sektörüne yöneldiği için Türkiye'deki markalar da bu rekabetçi ortamda pazar kaybetmemek adına sektöre yatırım yapmaya yöneldi. AB süreciyle birlikte yıldızı parlayan perakende sektörü 2004'e oranla bu yıl yüzde 13 oranında büyüyerek yaklaşık 70 milyar dolarlık bir hacim yakaladı. Nakit girdisi açısından da kuvvetli bir lokomotif olan sektörde, alışveriş merkezleri ve cadde mağazalarının sayısı arttı. Kredi kartları da sunduğu imkanlar nedeniyle en çok giyim ve gıda için kullanılmaya başlandı. Kredi kartları kayıt dışı ekonomi nedeniyle yaşanan haksız rekabetin önlenmesine katkı sağladı. Perakende sektörünün ekonominin büyüme hızından daha hızlı büyüdüğünü ifade eden YKM'nin Yönetim Kurulu Üyesi Saruhan Tan, sektörde rekabetin yönünün hizmet, ürün ve tasarım çevrilmesi gerektiğini vurguluyor. Türkiye'ye yurtdışında fasoncu gözüyle bakılmasının dezavantaj olduğunu belirten Tan, "Made in Turkey etiketi çok geçerli ve beğenilen bir etiket değil. Bu imajdan çıkıp kaliteli ve markalı ürünlere etiketimizi basmamız gerekiyor" diyor.

### Sektördeki firmalar markalaşma sürecinin neresindedeler?

Markalaşma uzun bir süreç. Özellikle yurtdışındaki markaların yaşına baktığımızda markalaşma sürecinin başında olduğumuzu görüyoruz. YKM olarak bu yıl 55. yılımızı kutladık, ama sektörde 50'li yaşını kutlayan firma sayısı çok az. Birkaç yılda marka olmak mümkün değil. Avrupa'daki rakiplerimize oranla daha hızlı ve başarılı yol alıyoruz. Artık Türk markaları yurtdışına açılmaya başladı. Yeni mağazalarımız ve alışveriş merkezlerimizle Avrupa ve dünyayla yarışıyoruz. Mağazalarımız konseptlerini ve avantajlarını çok rahat anlatabiliyor. Yurtdışında rüşünü ispat etmiş, hatta sektör lideri olan Mavi Jeans, Colin's gibi markalarımız var.

### Marka, pazarlama ve satıştan bizim anladığımızla dünyada algılanan aynı mı? Biz nasıl algılıyoruz?

Aynı şeyi algılıyoruz. Yurtiçinde çok iyi markalarımız var, ama yurtdışına yayılabilirsek dünyayla kıyaslama yapabiliriz. Mağazacılık ve teknoloji alanında onların sundukları imkanları biz de sunuyoruz. Sürecin başında olduğumuz için marka bilinirliğini artırma ve yayılma konusunda eksiklerimiz var.

# Büyük hedefe büyük marka

**AB süreciyle birlikte yıldızı parlayan Türk hazır giyim ve tekstil sektörünün Avrupa'daki rakiplerine oranla daha başarılı yol aldığını söyleyen BMD Başkanı Saruhan Tan, markalaşmanın şart olduğunu vurguluyor.**

### Yeni bir marka yaratmanın zorluğundan, hatta imkansızlığından söz ediliyor. Buna katılıyor musunuz?

Katılmıyorum, çünkü doğru adım atan her firma marka olabilir. Ben markalaşmayı bir insanın hayata gelmesine benzetiyorum. Anne karnında dokuz ayda oluşuyor, doğuyor, ilk nefesini alıyor, emekliyor, adım atıyor ve zamanla koşmaya başlıyor. Büyüdükçe belli bir olgunluğa erişiyor. Daha sonra yaşlanıyor ve ölüyor. Markalaşma da sabır ve zaman isteyen bir şey. Ancak yaşlanma sürecini markaya yaşatmamak gerekiyor. Örneğin dünyaca ünlü Gucci markası, darboğaza girdiğinde kendini yenileyerek yaşlanma sürecinden kurtuldu ve marka yeniden dirildi. .

### Marka olmak neden önemli?

Bence şart. Tekstil perakendeciliğinde marka olmak rekabetçi ortamdan kendinizi ayırtmada adına önemli. Piyasada "no name" diye adlandırdığımız ürünler var. Sürümeye yönelik çalışan bu firmalar markalaşmaya önem vermiyor. Ancak perakende sektöründe marka olmazsa olmaz. Çünkü marka sizi farklı bir kulvarda rekabete itiyor. Dünya piyasasında ürün fiyatları statikleştiği için fiyatla rekabet etmenin eskisi kadar cazibesi kalmadı. Zorlaşan bir strateji haline geldi. Bugün Çin'den bizim üretemeyeceğimiz ucuzlukta ürünler geliyor. Tüketici bir malın olması gereken fiyatını biliyor. Dolayısıyla perakende sektöründe rekabetin yönünü hizmet, ürün ve tasarıma çevirmemiz gerekiyor. Bu da markalaşmaktan geçiyor. Özgünlüğünüzü ve mesajınızı ancak markanızla anlatabilirsiniz. Biz de bu nedenle "markalaş ve farklılaş" sloganını kullanıyoruz.

### Herkes ve her ürün marka olmalı mı? Olabilir mi?

Hedefiniz büyükse marka olmak şart. Markalaşmayı istedikten sonra olamamanız için bir engel yok. Bugünün markaları geçmişte herkes ve her üründü, ama marka olmayı başardılar. Doğru stratejiyle doğru politikayı güderseniz ve bu süreci doğru yaşarsanız marka olabilirsiniz.



### **Alişverişin yüzde 65'ini kadınların gerçekleştirdiğini söyleyen Tan, eğitim seviyesi yüksek kişilerin markalı ürünleri tercih ettiğini dile getiriyor. Trendleri takip eden gençler de daha çok marka bağımlısı.**

#### **En değerli marka nasıl seçilir?**

En değerlisini seçmek zor. Bence marka olmak için bilinirlik, tercih edilirlilik, kalite, tasarım ve yenilikçi ruh önemli kriterler. Çok kaliteli markalar var, ama kimse erişemediği için o markayı kullanamıyor. Bugün birçok prestijli, kaliteli ve imajı kuvvetli markalar var. Ancak hiçbiri erişim ve marka değeri olarak bakıldığında Coca-Cola kadar değerli değil. Ulaşılabilen markalar her zaman daha kalıcı oluyor.

#### **Satış ve pazarlamada yeni trendler neler?**

Fiyat odaklı olmak yerine tasarım ve hizmet odaklı bir trend var. Doğru fiyat, doğru tasarım ve doğru ürün oluşturmak gerekiyor. Önceden markalar yediden 70'e herkese hitap etmek isterdi. Şimdi her marka oluşturduğu kimliğiyle belli bir kitleye odaklanıyor. Örneğin Diesel'in farklı bir çizgisi ve belirli bir hedef kitlesi var. Herkes tercih etmiyor, ama hedef kitlesini memnun ettiği için marka kimliğini koruyor.

#### **Türkiye'de markalaşma, pazarlama ve satış konusunda yapılan çalışmalar bir birikimin sonucu mu yoksa moda mı?**

Bu bir çıkış yolu olarak görülüyor. Önceden rekabet bu kadar yoğun değildi. Daha kolay satış yapılıyordu. Artık pazar o kadar ucuzladı ki, firmaların ürüne farklı bir değer katması ve rekabetçi ortamda farklılaşması gerekiyor. Bu amaçla markalaşma, pazarlama ve satış konusunda yapılan çalışmalar birikimin sonucudur. Altyapımız ve teknolojimiz kuvvetli. Türkiye bir imalat ülkesi. Önceden fason ağırlıklı üretim yapılırken, artık kaliteli ve marka bazlı imalata yönelme oldu. Kalitemizi ve işçiliğimizi ispatladık. Çok sayıda dünya markasının üretimi Türkiye'de yapılıyor. Yalnızca sermayemiz eksik. Sermayeyi bulduğumuz zaman rahatlıkla bu süreci tamamlayabiliyoruz.

#### **Türkiye'nin pazarlama konusunda eksiklikleri nelerdir?**

Pazarlama konusunda bazı engellerimiz var. Sektörde rekabet arttığı için hem kalite arttı hem de fiyatlar ucuzladı. Önceden markalar pahalı olarak algılanırdı. Artık tüke-

tici iyi markaları da ucuza alabileceğini biliyor. Markayı pahalı göstermememiz gerekiyor. Markalaşma sürecini hızlandırmak ve dünyaya yayılmak için turizmin gelişmesine ihtiyacımız var. Avrupa'da turist sayısı çok yüksek olduğu için markalar ön planda. Turistlerin alışveriş miktarı arttıkça marka bilinci oluşuyor. Avrupa'daki sektörün cirosunun yaklaşık yüzde 50'si turistik satışlardan gerçekleşiyor. Bu hem işin hacmini büyütüyor hem de dünya çapında bilinirlik sağlıyor. Bizde böyle bir durum yok. İkinci dezavantaj ise bize fasoncu gözüyle bakılması. "Made in Turkey" etiketi çok geçerli ve beğenilen bir etiket değil. Bu imajdan çıkıp kaliteli ve markalı ürünlere etiketimizi basmamız gerekiyor. Artık hızlı bir yola girdik ve bunu kırmaya başladık.

#### **Dünya standartlarındaki markalarımız hangileri?**

Mavi Jeans, Colin's, Desa gibi dünya çapında adını duyurmuş ve bayilik sistemiyle yayılan markalarımız var. Little Big özellikle İtalya'da ciddi bir pazara sahip. Kot ve denim konusunda çok başarılıyız. Dünya denim kapasitesinin yaklaşık yüzde 70'i Türkiye'de bulunuyor. Rekabet açısından bu büyük bir güç.

#### **AB sürecinde yıldızı parlayan Türk hazır giyim ve tekstil sektörünü yurtdışında bundan sonra nasıl bir süreç bekliyor?**

Sektörün yıldızı parladığı gibi Türkiye'nin de yıldızı parlıyor. AB sürecindeki Türkiye, bugün dünyada ekonomisi en hızlı büyüyen ülkelerin başında geliyor. Firmalar ve markalar bir ülkede yatırım yaparken ülke ekonomisinin ve turizminin ne kadar hızlı büyüdüğüne ve toplumun tüketim eğilimine bakıyor. Ekonomimiz ve turizmimiz hızla büyüdüğü için Türkiye'ye yatırım trendi var. Görüntümüz ve imajımız da iyi bir noktaya gidiyor.

#### **Birleşmiş Markalar Derneği'nin oluşumdan söz eder misiniz?**

Eylül 2001'de başta hazır giyim olmak üzere, perakende sektörden firmaların katılımıyla kuruldu. İletişim, optik, mobilya, ayakkabı, küçük mutfak ürünleri, kozmetik, ak-

sesuar, ev tekstili ve dekorasyonu, çok katlı mağazacılık gibi alanlardan firmalarla üyelerinin sektörel dağılımını çeşitlendiren BMD, Türkiye'nin en tanınmış, marka değeri en yüksek kurumlarını bünyesinde barındırıyor. Yurtiçi ve yurtdışı sektörel bilgi paylaşımı ve sektörün gelişimine destek olmak amacıyla oluşturulan BMD, 2001'deki kriz sırasında kurulduğu için öncelikli amaçlarından biri krizin Türk markaları üzerindeki etkisini en aza indirmektir. Bu etkinin azalmaya başlamasıyla beraber dernek, markalaşma konusuna daha fazla eğilme olanağı buldu. 83 üyeye sahip BMD, Türkiye'de perakende sektörüyle ilgili markalaşma çalışmalarında ilgili devlet kurumları, özel kuruluşlar ve akademik çevrelerce muhatap kabul ediliyor.

#### **Dernek olarak sektöre nasıl yön veriyorsunuz?**

Sektörün gelişimine katkıda bulunuyoruz. Markalaşma sürecini hızlandırmada, Türk markalarının yurtdışına açılımını sağlamada önemli fonksiyonumuz var. Özellikle yurtdışı operasyonlarıyla ilgili görüşmeler yapıyor, yatırımcıları buraya çekmeye çalışıyoruz. Uluslararası Perakendeciler Federasyonu'na üyeyiz. Bu yılı eğitim konusunda perakende sektörünün miladı kabul ediyoruz. Milli Eğitim Bakanlığı'yla perakendecilik eğitiminde işbirliği protokolü imzaladık. Türkiye'de ilk kez Eskişehir Anadolu Üniversitesi'nde iki yıllık bir sertifika programı başlattık. Ticaret ve Meslek Liseleri'nde perakendecilik bölümünü açtık. Boğaziçi Üniversitesi'nde yöneticilere yönelik uzmanlık sertifika programı başlattık. Bunlar sektöre eğitimli istihdamın gelmesini sağlayacak.

#### **Alışverişin cinsiyet, yaş, eğitim gibi faktörler nasıl etkiliyor?**

Alışverişin yüzde 65'ini kadınlar gerçekleştiriyor. Eğitim seviyesi yüksek kişiler genellikle markalı ürünleri tercih ediyor. İyi markanın sağlığa ve doğaya zarar vermediğini, kurumsal bir yapıda olduğunu, ekonomiye fayda yarattığını ve sosyal bir sorumluluk üstlendiğini biliyor. Eğitim seviyesi ne kadar yüksek olursa markayı tüketen kişi sayısı da o oranda artıyor. Yaş da buna benzer bir paralellik gösteriyor. Modayı ve trendleri yakından takip eden gençler, daha çok marka bağımlısı.

#### **Hızla artan büyük alışveriş merkezleri markalaşmanın neresindedir?**

Organize perakendenin yaygınlaşması için alışveriş merkezlerinin açılması önemli. Alışveriş merkezlerimiz dünya standartlarını yakaladı. Ancak bunların bilinçli şekilde yaygınlaşması gerekiyor. Belirli bir bölgede odaklanmış alışveriş merkezleri sektöre zarar veriyor. Birbirinden müşteri çaldıkları için iş hacmi ve verimlilik düşüyor. Örneğin İstanbul'da alışveriş merkezlerinin Maslak-Mecidiyeköy hattına sıkıştığını görüyoruz. Yurtdışındaki alışveriş merkezleri belediye, şehir planlamaçılık ofisleri tarafından planlanıyor. Türkiye'de böyle bir planlama olmadığı için herkes istediği yerde alışveriş merkezi açabiliyor. Oysa şehrin ihtiyaçlarına göre bir dağılım sağlanması, alışveriş merkezi ve cadde mağazacılığının dengelenmesi gerekiyor. Alışveriş merkezi yöneticiliği de başlı başına bir iş. Perakende sektöründeki firmalar kadar alışveriş merkezlerinin de markalaşması gerekiyor.

#### **Yurtdışındaki alışveriş merkezleri hangi yönleriyle dikkat çekiyorlar?**

Yurtdışındaki alışveriş merkezleri bizimkilerle benzer özelliklere sahip. Hatta bizimkiler daha yeni, iyi ve modern. Avrupa'da alışveriş merkezleri genelde şehir dışında yapılıyor. Bizim alışveriş merkezlerimiz gerekli altyapıya sahip. Tek sorun şehir içinde dengeli bir dağılım olmaması.

#### **YKM olarak markalaşmak için nasıl bir strateji izlediniz?**

Markalaşma sürecini tüketicikle sürekli iletişim kurarak sağladık. Sektörde taksidi ilk yapan, bayi sistemini ilk oluşturan kurum olduk. Tercih edilmemiz YKM'yi farklı bir noktaya getirdi. Para kaybetsek de müşteri kaybetmeyi göze almadık. Müşterimiz bize güveniyor. 55 yıllık süreçte bilinir, tercih edilir, güvenilir bir marka olduk. Bugün 46 noktada, 100 bin metrekarede hizmet veriyoruz. Artık yurtdışına açılım için araştırmalar yapıyoruz. Daha büyük ve ihtisas mağazaları şeklinde yayılacağız. Önümüzdeki dönemde küçük konseptlerde ihtisas mağazaları açık özelliklerle ev, spor ve kozmetik konusunda ihtisas mağazalarıyla bulunamadığımız noktalarda olacağız.



## Hayatın ritmi

Birbirlerini tanımayan ama her gün en az sekiz saatlerini aynı şirkette geçiren insanlardan orkestra yaratmak... Farklı din ve kültürlerden insanları müzik yapmak için bir araya getirmek... Her ne kadar imkansız gibi görünse de Okay Temiz çalışmalarıyla bunları gerçeğe dönüştürüyor.

Müziğin alfabesi çoğu müzisyen için notalardır, Okay Temiz içinse hayatın içindeki ritimler. Onu özel kılan da sadece kendi yaşamından değil, farklı kültürdeki insanların yaşamlarından yola çıkarak müziğini yaratması. Müziğin evrenselliği her Okay Temiz konserinde bir kez daha kanıtlanıyor. Onu dinleyen herkes müziğinde kendinden bir şeyler buluyor. Temiz, müziğe konservatuarda öğretilen perspektiften değil kendi perspektifinden bakıyor. Müzikte 50 yılı geride bırakan Temiz, müzisyenlerin jübile yapmalarına karşı çıkıyor çünkü müzisyenlerin altın çağının olgunluk dönemlerine denk geldiğini düşünüyor.

Türkiye'de "ritim" in algılanması, önemsenmesi ve uygulanmasında önemli katkısı olan Temiz'in doğum günü 15 Şubat. O gün aynı zamanda Dünya Ritim Günü. Hayat metronomu kalp atışlarından hızlı olan Temiz, hem kurumsal çalışmalar ve Ritim Atölyesi sayesinde insanları ritimle buluşturuyor hem de dünyanın farklı yerlerine yaptığı gezilerde yeni ritimlerle tanışıyor.

**Sizin için müzik ne ifade ediyor?**

Yaşamı ifade ediyor. Profesyonelsen müzik aynı zamanda eklemek kapın da oluyor. Belli bir noktadan sonra müzikle yatıp müzikle kalkıyorsun.

**Her ritim, tını müzik olabilir mi?**

Sanatçıysan, her ritmi müziğe dönüştürebilirsin. Dolayısıyla çevrende duyduğun her ritim müziğe dönüşebilir, ama tek başına müzik değildir.

**Bugüne kadar pek çok proje gerçekleştirdiniz. Ritim Atölyesi'nde de insanlarla bilginizi paylaşıp ritim duygularını geliştiriyorsunuz. Neden bilgi ve sanat paylaşımında bulunuyorsunuz?**

Sanırım çocukluğumdan kalma bir alışkanlık. Annem ud



çalardı ve müzik bilgisini benimle paylaştı. Ben de İsveç'teyken çocuklara ritim dersi vermeye başladım. Otistik çocuklarla da atölye çalışması yaptım. Birilerine bir şeyler öğretmek çok hoşuma gitti. İsveç devleti beni çok destekledi ve üniversitede ders vermem için teklif geldi. Türkiye'ye gelince Ritim Atölyesi ve diğer çalışmalarla öğretmeye devam ettim. Şunu belirtmeliyim ki, öğretmek çok zor. Her defasında karşınızdakinin seviyesine inmek, onunla beraber öğrenmek zorundasınız.

**Otistik çocuklara ders verdiğinizizi söylediniz. İzmit'te de deprem sonrası çocuklarla çalışmalar yaptınız, psikolojik olarak neler hissettiniz?**

Bu işi herkes yapamaz, zaten dikkat ederseniz bu tür çalışmalara sık rastlanmaz. Akşam eve geldiğinizde bile onlarla yaşıyor gibisiniz. Psikolojiniz bir yandan bozuluyor, bir yandan da onlara yardım ettiğiniz, onlara bir şeyler öğrettiğiniz için çok mutlu oluyorsunuz.

**Ritim duygusu herkeste doğuştan var mı yoksa sonradan mı öğreniliyor?**

Ritim duygusu ritim duydukça öğrenilir ve sonsuz sayıda ritim vardır. Herkesin içinde olan belli başlı ritimler vardır ama bu duyguyu geliştirmek gerekir, tıpkı konuşmak gibi. Anlamsız sesler zamanla nasıl kelimelere dönüşüyorsa, doğduğumuz andan itibaren içimizde varolan ritimler de yaşananlarla paralel olarak gelişir.



**Ritim grubuyla bir işletmeyi birbirine benzetebilir misiniz? Oktay Temiz benzetiyor; ‘İkisinde de takım çalışması şart. Bir otomotiv fabrikasında biri çamurluğu takarken, diğeri boya yapar. Ritim grubunda herkesin bir görevi var. Biri hata yaparsa diğerleri de sonuçlarına katlanmak zorundadır.’**

**Ritim öğrenmenin yaşı var mı?**

Hayır, nasıl öğrenmenin yaşı yoksa ritim duygusunu geliştirmenin de yaşı yok. Ben bile hala yeni ritimler duyuyorum. Ancak şu bir gerçek ki çocuklar daha çabuk öğreniyorlar. Bir de matematik, bilgisayar ve sporla ilgilenenler daha kolay ayak uyduruyorlar. Çünkü müzik matematikseldir ve vurmalı çalgılarda doğru nefes alıp vermek, kan dolaşımının hızı önemlidir.

**Ritim duygusu insana neler katar?**

Pek çok insanın refleksi kapalı oluyor, özellikle de masa başında çalışanların. Refleks, anında karar verip uygulayabilmektir. Grupta çalarken daha karşı tarafın nasıl çalacağını bilmeden karar verip çalman gerekir. Beyin zamanla buna alışıyor. Bunun dışında kaslar da çalışıyor. Çalarken nefes alıp verişimiz değişiyor, böylece nefesimizi doğru kullanmayı öğreniyoruz. Takım olmayı öğreniyoruz, arkadaşlıklar kuruluyor. Ayrıca vücuttaki fazla enerjiyi atıyoruz.

**Kurumlarla da çalışmalar yapıyorsunuz. Bu tarz çalışmalara olan talep artışını neye bağlıyorsunuz?**

Bu çalışmalar ilk ABD’de başladı. Şubat 98’deki ekonomik krizde önemli şirketlerin genel müdürleriyle bir toplantı yaptık. Bu toplantının amacı personeli doğru departmanlarda çalıştırmaktı. Personele birtakım testler yapıldı. Ben de hangi çalgıyı hangi departmandaki personelin çalacağına dair bir sistem geliştirdim. Or-

kestrada her ritmi çalan insan değişik karakterdedir. Çanı direktör çalar, tefleri pazarlamacılar. Genel müdür tumbo çalar, bongo çalanlar yaratıcı ekipte yer alabilir. Bu pek çok kişinin ilgisini çekti, böylece ritim dersleri başladı. Eskiden kurum çalışanlarıyla pikniğe, golf oynamaya gidiyordu ama takım ruhu yaratmak için bunlar yetersiz kalıyordu. Oysa ritim çalışmalarında 2000 kişi aynı anda çalabiliyor. Ellerindeki aletlerin basit olması da bir araya gelmeyi kolaylaştırıyor. Şirkette birbirleriyle selamlaşmayan insanlar bu sayede tanışıyorlar.

**Ritim grubuyla şirketleri birbirine benzetebilir miyiz?**

Elbette, ikisinde de takım çalışması şart. Bir otomotiv fabrikasında biri çamurluğu takarken, diğeri boya yapar. Ritim grubunda da hepsinin belli bir görevi var ve biri hata yaparsa sonuçlarına hepsi katlanmak zorunda.

**Ritim grubunun da lideri var mı?**

Ritim gruplarında çan liderin elindedir. Çünkü çan metronom görevi görür. Kurumsal çalışmalarda da çanı yöneticiye veriyoruz. Böylece şirketin lideri işin ciddiyetinin farkına varıyor. Turckcell’in genel müdürü çok güzel çalmıştı. Genellikle tecrübeli liderler, gençlere oranla daha iyi çalıyorlar. Türkiye’de kurumlar müzikle yeni tanışıyor. Oysa İsviçre’de okul ya da şirketlere ait 4000’den fazla orkestra var. Türkiye’de Borusan’ın orkestrası var ama kendi personelinden değil kiralanan müzisyenlerden oluşuyor.



**Hayatın ve müziğin ritmini bağdaştırabilir miyiz?**

Bazıları hayatın ve müziğin ritminin bağdaşabileceğini düşünüyor, örneğin arabesk şarkıcıları hep kendi hayatlarını anlatan şarkılar söylerler. Ancak bu bir yaratıcılık değildir, çünkü müzik geniş bir perspektiften bakmayı gerektirir. İnsan yalnızca kendi yaşadıklarıyla, kendi hayat öyküsüyle yetinmemeli, farklı insanların yaşamlarından da esinlenmelidir. Bu nedenle ben hayatın ve müziğin ritmini ilişkilendirmek istemem.

**Sokaktaki sesler, kulağınıza nasıl?**

İstanbul’da duyduğunuz sesler gürültüden ibaret. Zamanında bu düzensiz ritmi, özellikle trafikli düzensizliğini konserlerime yansıtım. Yüksek volume’lü, son derece kaotik bir müzik ortaya çıktı. Ben sakinliği ve boşluğu seviyorum. İsviçre’te kaldığım yıllarda pek çok beste yapmamın nedeni de bu. Orası dümdüz bir arazi, kar yağdığında kristal gibi gözüküyor, sakin bir yer, tüm gürültülerden arınıyorsunuz.

**Türkiye’nin ritmini nasıl tanımlarsınız?**

Türkiye’nin ritim bozukluğu sorunu var. Öyle ki spiker bombalanma haberlerini gülerек sunuyor, pek çok haksızlık var ama kimse protesto etmiyor. Sanat nedir, sanatçı kimdir bilgileri yok ama sanatçı diye sunulanları göğe çıkartıyorlar. Türkiye’de potansiyel bir enerji var ama nasıl kullanılacağını kimse bilmiyor. Bu nedenle Türkiye’nin ritminden söz edemeyiz.

**Ritim duygusu ne kadar zamanda gelişir?**

Profesyonel anlamdaysa çok zaman harcamak gerekir. Konservatuar hocaları Bach, Mozart çalabiliyor ama ritim tutamıyorlar. Ritim iyi müzik çalmak değil. Ritim atölyesinde haftada iki gün ikişer saat ders veriyoruz ve gelenlerde ritim duygusu gelişiyor. Ritmi hobi olarak görenler için bu yeterli ama profesyonellerin tüm gün çalışmalarını gerekir.

**Bir anlamda hem müzisyen hem de öğretmensiniz. Hangisinden daha çok zevk alıyorsunuz?**

Kendim çalarken daha mutlu oluyorum. Bir de iyi müzisyenlerle çalmak isterim. Bazı eğitimleri de zorunluluk olarak gördüğüm için yapıyorum. Örneğin Ramazan davulcularıyla, çöplükle yaptığım çalışmalar beni hiç mutlu etmedi. Ama ne yazık ki birilerinin bu çalışmalarını yapması gerekiyor.

**Farklı ülke ve kültürlerden pek çok müzisyenle çalıştınız. Bu deneyimler size ne kattı?**

Bu çalışmaların ilk nedeni kendimi geliştirmekti. Evrensel bir müzisyensen ve gelişmek istiyorsan farklı kültürlerden insanlarla beraber müzik yapmalısın. Kurduğum Oriental Wind grubunda farklı kültürlerden insanlar vardı; Cezayir asıllı bir Fransız, free caz yapan bir İsviçreli... Hepsini müziğimize farklı tatlar kattı. Beraber çalıştığım sanatçılarla yalnızca müziği değil, hayatı da paylaştım. Hintli ve Senegalli dansçılarla uzun süre aynı evde kal-

dim. Beraber yemek yedik, uyuduk. Böylece diğer kültürleri öğrenme fırsatı buldum.

**Berber çalıştıklarınızı neye göre seçiyorsunuz?**

Genellikle kendim seçiyorum. Bazı müzisyenler de benimle çalışmak istediklerini söylüyor. Bir müzisyeni dünyaca ünlü bir ismin onunla çalmak istemesi kadar hiçbir şey mutlu edemez.

**Müzik aletlerini nasıl yapıyorsunuz?**

Müzik aletlerinin istediğiniz kalitede olmaması ya da istediğiniz sesleri çıkarmaması sizi kendi aletinizi yaratmaya itiyor. Babam pilottu, o nedenle ben de mekanikçe uzak biri değilim. Mağazalardan alıp ayarlarını beğenmediğim aletleri bu ilğim sayesinde istediğim şekilde değiştirebiliyorum. Bazen de orijinal hallerini bozup kendime göre yeniden yapıyorum. Ufak değişiklikler derken kendi müzik aletlerimi yapmaya başladım. Bu aralar kendime ait bir atölyem olmadığı için yeni aletler yapıyorum.

**Yurtdışında Türkiye’dekenden çok tanınıyorsunuz. Türkiye’de Okay Temiz denince akla gelen imajdan memnun musunuz?**

Hakkımda ne düşündükleri benim için önemli değil. Beni tanıyanlar bana yeter. Yalnız, bazıları istediğim müziği yapabilmek için nasıl fedakarlıklar yaptığımı, hangi yollardan geçtiğimi bilmeden Okay Temiz’in yolunda yım diyor, bundan pek hoşlanmıyorum.

Kaynak: Abnormal Psychology and Modern Life, 2000  
The Economist, 3 Eylül 2005

## Panik atak belirtileri

Panik atak sırasında 13 belirti görülebilir. Bu belirtilerden dördü, nöbet için yeterlidir. Bir nöbet sırasında çoğunlukla 7-10 arası belirti yaşanır.

1. Çarpıntı, kalbin yerinden fırlayacakmış gibi olması, göğüste basınç bazen sol kola yayılan ağrı ve uyuşmalar
2. Ter boşalması
3. Titreme-sarsılma-iltileme hissi
4. Boğulma ve nefes alamama hali
5. Soluğun kesilmesi
6. Göğüste daralma, sıkışma, ağrı duyumsama
7. Bunalma
8. Baş dönmesi, sersemlik hissi, düşecekmiş ya da bayılacakmış gibi olma hissi
9. Gerçekçisizlik duyguları
10. Panik anında kontrolünü kaybedeceği ya da çıldıracağı korkusu
11. Ölüm korkusu
12. Ellerde, kollarda, bacaklarda, başta ve birçok yerde uyuşmalar, yanmalar, karıncalanmalar
13. Üşüme, ürperme ya da ateş basmaları



### Neler yapılabilir?

Gergin ve endişeli olduğunuz bir durumda, bu hislerin artarak panik atağa dönüşeceğinden mi korkuyorsunuz? Rahatlayabilmeniz için birkaç öneri:

- Sizi endişelendiren düşüncelerinizi meydan okuyun
- Kendinizle konuşun ve sakinleştirici sözler söyleyin
- Gerçekten ne hissettiğinizi, hislerinizin ne kadarının paniğin sonucu olduğunu ayırt edin
- Problemlerinizi teker teker ele alın
- Daha önce benzer durumlarda elde ettiğiniz başarıları hatırlayın
- Kendinizi yüreklendirin
- Arkadaşlarınızla, ailenizle ve/veya bir terapistle konuşup, destek alın.

### Panik atağın sosyal-demografik özellikleri

- Panik atak her yaşta başlayabilir.
- Çoğunlukla 20-30 yaş arasında başlar, yaş ilerledikçe başlama olasılığı azalır.
- Kentlerde yaşayanlarda, kırsal bölgelerde yaşayanlara oranla daha sık görülür
- Kadınlarda erkeklere oranla daha sık rastlanır.
- Evli kişilerde, dul, boşanmış ya da yalnız yaşayan insanlara göre daha az görülür.

Gündelik hayatın koşuşturmacasında kendimize gözen gösterecek zamanı pek bulamıyoruz. İşler yetiyecek mi telaşı, büyük toplantılardan önce yaşadığımız gerginlikler, maddi ve manevi güçlükler en sakin ve güçlü insanları bile zorlayacak yoğunlukta bir stres birikimine neden olabiliyor. Böyle durumlarda beynimiz bize birtakım uyarı işaretleri gönderiyor. Panik atak da bu işaretlerden biri ve özellikle toplumsal olarak yaşanan sarsıcı olayların ardından daha sık karşılaşıyor.

Panik atak, "Panik Bozukluk" başta olmak üzere birçok psikiyatrik bozuklukta görülebilen bir bozukluk. Aniden, herhangi bir yerde ortaya çıkan yoğun kaygı-bunaltı, korku karışımı bir nöbet. Bu nöbetler birdenbire başlar, giderek şiddetlenir ve şiddeti 10 dakika içinde en yoğun düzeye çıkar. Çoğu zaman 10 dakikayla yarım saat arası, seyrek olarak da 1 saat kadar devam ettikten sonra geçer. Bu nöbet kişiye yoğun bir korku ve rahatsızlık duygusu yaşatır. Kişi kötü bir şey olacağını veya sonunun geldiğini, öleceğini hisseder. İnsan

destekleyici bir etken var, ama her zaman panik oluşmaz. Her ne şekilde olursa olsun şu unutulmamalı: Panik atak tedavisi olan bir rahatsızlıktır. Tedaviye başlanan ancak tedaviyi tam olarak bitiremeyen hastalarda, rahatsızlığın tekrar ortaya çıktığı durumlar olabilir. Doğru şekilde tedavi olan hastalardaysa, hastalığın tekrar etme riski çok azdır.

Panik atak rahatsızlığını etkileyen faktörler Panik atak rahatsızlığının ortaya çıkmasında pek çok etken rol oynar. Stres veren durumlar, travma, kayıp ve yas dönemleri sonrasında ortaya çıkabilir. Panik atak hiçbir şey yokken veya çok mutlu bir dönemden sonra da yaşanabilir. Panik atak sorunu yaşayan kişi uyku düzenine dikkat etmeli; uykusuz kalınan dönemlerde vücut direnci düşer ve ataklar sıklaşabilir. Stres yaratan faktörler mümkün olduğu kadar ortadan kaldırılmalı ve beslenme düzenine dikkat edilmeli. Panik atağı tetikleyici özelliği olan sigara ve kahveyle çay gibi kafein içeren maddelerden uzak durulmalı.

## Panik yok...

### Panik atak, kişinin gündelik hayatını kesintiye uğratabilen bir psikolojik rahatsızlık. Neyse ki kesin tedavisi mümkün.

doğal olarak o ortamdan ve durumdan kaçmak, uzaklaşmak ister.

Başlama şekillerine göre üç tür panik atak bulunuyor: Beklenmedik ataklar, duruma bağlı olanlar ve durumsal yatkınlık gösterilen panik ataklar. Beklenmedik ataklar nedensiz, birden ortaya çıkan nöbetlerdir. Panik bozuklukta bu tür ataklar bulunur. Duruma bağlı ataklar korkulan bir kedi, köpek veya başka bir nesneyle ya da bir durumla karşılaşıldığında ortaya çıkar. Durumsal yatkınlık gösteren panik ataklarda, genellikle

Sakinleşme yöntemleri

Panik atak şikayeti olan bir kişi, büyük olasılıkla kendini baskı altında hissediyordur. Stresli bir işe başlamadan önce ve iş sırasında düzenli, yavaş ve sakin nefes almak yardımcı olabilir. Burundan derin ve yavaş nefes alarak nefes alışverişinizi düzenleyebilirsiniz. Kişi, kendisine sakinleştirici sözler söyleyerek de rahatlayabilir. Bir başka yöntem nefes alma teknikleriyle canlandırma yöntemini birleştirmektir. Nefes teknikleri uygulanırken, o anda rahat ve huzurlu bir ortamda bulunulduğu hayal edilerek rahatlanır.



Kaynak: www.agritr.com  
The Economist, 23 Temmuz 2005

## İşyerinde migren

İşyerinizde mümkün olduğunca migreni tetikleyici etkenleri azaltın. Dumansız ve parfümsüz bir ortam tercih edin. Yakınızdaki açılacak bir pencerenin bulunmasını talep edin. Sürekli gürültünün olduğu ortamlardan kaçınin.

İş arkadaşlarınıza durumunuzu ve bildiğiniz migren başlatıcı etkenleri anlatın. Böylece sizin yanınızda sigara içmemek gibi özenli davranışlarda bulunmalarını sağlayabilirsiniz.

Amirinize karşı dürüst olun. Durumunuzu, kontrol altında tutmak için yaptıklarınızı ve işe gelme sıklığınızın ne olabileceğini anlatın. İş kalitenizi düşürmemek için yapacaklarınızı ve geçmişteki performansınızı vurgulamayı ihmal etmeyin.

Migreninizin fazla bilgisayar başında oturmaktan kaynaklandığını düşünüyorsanız, bu durumun önüne geçebilirsiniz. Daha büyük bir ekran seçmek,



ekranın parlaklığını azaltmak için ekran filtresi kullanmak bilgisayar ekranının migreni tetikleyici özelliğini azaltabilir. Bunun dışında 15 dakikada bir göz egzersizleri yapmak, boyun ve sırtınızı her iki saatte bir hareket ettirmek, ofis içinde biraz yürümek ve bilgisayar başında belinizin ve sırtınızın rahat edeceği bir şekilde oturmak rahatlatıcı önlemler olarak uygulanabilir.

Gün içinde gerek iş gerekse özel hayatımızda sık sık çevremizdekilerden duyar ya da biz söyleriz: "Ay başım ağrıyor, belim bugün çok kötü, dün gece midem bir ağrıdı..." Ancak ne zaman "Doktora gittin mi?" diye sorsak, cevap genellikle aynı olur: "Yok canım ağrı işte, ilaç içtim geçti."

Öyle değil işte. Ağrı deyip geçmemek, ağrının sesine kulak vermek gerek. Durup dururken insanın bir yeri neden ağrısın? Hadi bir kez ağrıdı, diyelim iki, üç oldu ama özellikle bir ağrı kronik hal almaya başladı mı, mutlaka doktora görünmeli, gerekli önlemleri almalı.

Neyse ki son 20 yılda ağrıya gösterilen yaklaşım tıbbi bir nitelik kazandı. Eskiden yalnızca çeşitli hastalıkların belirtisi olarak görülen ağrı, özellikle uzun süren kronik ağrı, artık tek başına bir hastalık olarak değerlendiriliyor. Ve ağrının tıp tarafından bu şekilde kabul edilmesi sonucunda tıpta "Algoloji" adında bir dal doğdu. Türkiye tıpta ağrının bir dal olarak kabul edildiği ülke.



## Ağrı algısı

### Kadın ve erkekler algıyı farklı algılayabiliyor. Ağrı algısı ve ağrı halini yansıtmada sosyal ve ekonomik koşullar etkili olabiliyor.

lerin başında geliyor. 1986 yılında İstanbul Tıp Fakültesi'nde kurulan Algoloji Bilim Dalı, ağrı konusundaki çalışmaların öncüsü. 2001 yılında Avrupa Parlamentosu bir bildiriyle, ağrı dindirilmesinin bir insan hakkı olduğunu tüm dünyaya ilan etti. "Europe Against Pain (Avrupa Ağrıya Karşı)" olarak adlandırılan bu girişim, ağrının Avrupa ülkelerinin en önemli sağlık sorunlarından birisi olduğuna dikkat çekmeyi ve özellikle kronik ağrının kendi bünyesinde bir hastalık olarak değerlendirilmesi ve tedavi edilmesi gerektiğini vurgulamayı amaçlıyor.

Ağrı algısını etkileyen faktörler

Kişilerin ağrı algısını etkileyen pek çok faktör var. Bunlar arasında etnik ve kültürel değişkenler, cinsiyet farklılıkları, psikolojik ve sosyal değişkenler sayılabilir. Kişinin algıladığı ağrı boyutu, ağrıya karşı dayanıklılığı bu faktörlerle şekilleniyor. Dolayısıyla ağrı çeken kişiler farklı davranış biçimleri gösteriyor. Kişinin yaşadığı ağrıyı dışarıya yansıtmaya hali, çevresel etkenlerin ve kültür birikiminin bir sonucu oluyor. Örneğin, kapalı bir ekonomik çevrede yetişen hastanın ilk atacağı adım çevresindeki tıbbi yetkinliği olmayan kişilerden yardım istemek olabiliyor.

Ağrı cinsiyet farkı da gözetiyor. Yani kadın ve erkeklerin ağrıyı algılamalarında farklılıklar olduğu görülüyor. Bu durumu yol açan iki etken var: Toplumun kadın ve

erkeklerden farklı beklentileri olması ve biyolojik farklılıklar. Pek çok kültürde canları yandığı zaman erkek çocukların buna dayanmaları, kız çocuklarınsa şikayet etmeleri normal bir durum olarak değerlendirilir. Kadın ve erkeklerin ağrı algı farklılıkları aslında kısmen de olsa doğuştan gelen bir durum.

Araştırmalar, doğumlarından altı saat sonra bile kız ve erkek bebeklerin ağrıya farklı tepkiler verdiklerini ortaya koyuyor. Laboratuvar araştırmaları, erkek farelerin dişi farelere göre ağrıya daha dayanıklı olduklarını ve bu durumun hayat boyu devam ettiğini gösteriyor. İngiltere'de yapılan bir araştırmaya göre kadınların hayatları boyunca daha fazla ağrı hissettikleri ortaya çıkıyor.

Pek çok araştırmacı bu ve benzeri bulgular nedeniyle kadınların ağrıyı erkeklerden daha fazla hissettiği ve bunun nedeninin genetik kökenler olduğu fikrine katılıyor. Bazı araştırmacılar ise daha da ileriye giderek, kadınların hissettikleri ağrının erkeklerin hissettiği ağrıdan yalnızca nicelik olarak değil, nitelik olarak da farklı olduğu görüşünde. Bir başka deyişle, kadın ve erkek beyinlerinin ağrı hissini farklı devrelerle işlediği görüşünü savunuyorlar. Bazı ağrı uzmanları bu farklılığı gözetken ağrı kesicilerin piyasaya sürülmesinin an meselesi olduğuna inanıyor. Bu, kadın ve erkeklerin bazı durumlarda ağrı tedavisinde farklı ilaçlar kullanmaları anlamına gelebilir.



Bedriye Medina / Lale Apa

Ülkelerin kendine özgü yemek kültürleri var. Türk yemek kültürü deyince pek çok şey akla geliyor. Zeytinyağıyla, et ve sebze yemekleriyle, tatlıyla, mezeleriyle dünyanın en zengin mutfaklarından birine sahibiz.

Son yıllarda gözlemlenen en büyük değişikliklerden biri, küreselleşmenin etkilerinin ülkelerin mutfaklarında da hissediliyor olması. Bu etkiden Türk yemek kültürü de nasibini alıyor. Bunda küreselleşmenin olduğu kadar yaşam şeklimizin ve alışkanlıklarımızın değişmesi de büyük rol oynuyor.

Artık kadın çalışıyor, evde erkekle işbölümü yapıyor. Bu nedenle yemek yapmak kadının görevi gibi algılanmaktan öteye geçiyor ve hobiye dönüşüyor. Bir diğer boyutta ise, evli çiftlerin birlikte güzel vakit geçirme aracı haline geliyor.

Yalnızca evli çiftler için değil, bekar erkekler ve kadınlar için de yemek yapmak farklı bir boyut kazanıyor. Artık yemek kitaplarından ya da yemek kurslarından yemek yapmayı öğrenen gençlerin en büyük zevklerinden biri, evde yemek davetleri vermek, daha önce denenmemiş tarifleri denemek oluyor.

Yemek yapmanın pek çok insan için keyifli bir süreç dönüşüğü günümüzde değişik ülkelerin mutfaklarından yeni tarifler deniyor. Zaman kavramının giderek daha da önem kazanmasıyla birlikte sağlıklı, kolay ve pratik bir şekilde hazırlanan tarifler ilgi görüyor.

Geçen yıl çıkardıkları "Remix" adlı yemek kitabında sağlıklı, pratik, kolay uygulanabilir ve lezzetli yemek tariflerini sunan Lale Apa ve Bedriye Medina "Remix II"yi çıkardılar.

gerekıyor. Kitabın asıl amacı vakti dar olan insanlara, kısa zamanda yapabilecekleri güzel ve pratik tarifler sunmak.

**Sizin tariflerinizdeki malzemelerin kolay bulunabilme özelliği de var...**

**L.A.:** Tarifleri her yerden temin edebilecek malzemelerden oluşturmaya çalışıyoruz. Eğer bir tanesi öyle değilse onun karşılığında hangi günlük malzeme gelebileceğini araştırıp öğreniyoruz. Hem insanların hayatını kolaylaştırmak hem de tariflerimizi pratikleştirmek istedik.

**Bir yemek hem lezzetli hem de sağlıklı olabilir mi?**

**B.M.:** Sağlık yalnızca yemekle ilgili bir konu değil. Sağlıklı olmak kocaman bir yaşam paketi gerektiriyor. Yemek konusuna çok fazla yüklenmemek gerek. Neyi ne kadar yediğiniz önemli. Her lezzetli yemek sağlıklı olmayabilir ama, o yemeği ne kadar yediğiniz önemli. Hangi yemek olursa olsun, çok büyük bir porsiyon yerseniz zararlıdır. Ayrıca çok sağlıklı malzemelerden yapılan yemekler de lezzetli olabilir. Bu biraz elinizdeki malzemeleri nasıl kullanacağınıza bağlı. Hafif yemekler isteyen birinin kendi damak tadını yaratması gerekiyor. Bu şekilde lezzetli yemek yiyerek sağlıklı beslenmek mümkün olabilir.

**L.A.:** Bol meyve ve sebze yemek, kırmızı et yerine balık tüketmek hepimizin bildiği şeyler. Sağlıklı yaşam için fazla yağ tüketmemek ve mutlaka zeytinyağı tüketmek gerekiyor. Bizim kitabımızdaki tariflerin büyük bir kısmı zaten böyle, yani sağlıklı tarifler. Sebze, balık, zeytinyağı ve baharatlarla harikalar yaratılabilir, hem sağlıklı hem de lezzetli yemekler yiyebilirsiniz. "Sağlıklı olan çoğu şey lezzetsiz olur" görüşüne katılmıyorum. Bu artık bir yaşam felsefesi ve buna alışmak zorundayız. Hayatımızın genelinde dikkatli beslenmeli-

# Remix II

**Yemek kültürü bir toplumun yaşam standardını, gelişme düzeyini ortaya koyan bir kültür. Ve önemli olan bu kültürü birtakım gelenekleri kaybetmeden modern dünyaya adapte etmek.**

Yeni kitabınız nasıl oluştu? İlk kitaptan farkı ne?

**Lale Apa (L.A.):** İlk kitaptan çok farklı değil. İkinci kitapta da aynı konsepti sürdürmeyi istedik. Yine uluslararası dünya mutfaklarından yemekler ve bu yemeklerin Türkiye'de uygulanabilir versiyonları var. Birinci kitaptan çok olumlu geri dönüşler aldık. İnsanlar evlerinde başka bir ülkenin yemeğini yapmaktan keyif aldılar. Okurlarımız bize böyle bir beklenti olduğunu hissettirdiği için aynı konsepti devam ettirdik. Hint, Kolombiya, Fransız, İtalyan, Çin, Japon aklınıza ne gelirse var. Bunların Türkiye'de uygulanabilir versiyonlarını üretmeye çalıştık.

**Bedriye Medina (B.M.):** Bazı ülkelerin bugün her yerde kullanılan bir takım temel tarifleri var. Biz bu tarifleri biraz modernize ederek farklı bir konsept içerisinde sunduk. İkinci kitapta ise, bu temel tariflerin biraz daha geliştirilmiş hali var. Tarifler pratikliğinden ve modernliğinden bir şey kaybetmedi. Bir adım daha öteye gittik ve biraz daha orijinal tarifler oluşturduk.

**Sizin tariflerinizin en büyük özelliklerinden biri kolay uygulanabilir olması, değil mi?**

**L.A.:** İkimiz de hem iş hem de aile yaşamını bir arada yürütmeye çalışıyoruz. Bütün çalışan kadınların olduğu gibi bizim de mutfak için kalan zamanımız çok kısıtlı. Bu nedenle mutfakta iyi organize olmak ve kısa zamanda yapılabilecek kolay ama güzel tarifleri uygulamak

ziz ama bir de ruh sağlığımız var. Ara sıra tatlı, çikolata, kurabiye de yemek gerekiyor. Miktar önemli. Neyi ne kadar yediğinize dikkat ederseniz sağlığınızın bozulacağını sanmıyorum.

**Yemek kültürü kavramını nasıl yorumluyorsunuz? Yemek kültürünün içine neler girer?**

**L.A.:** Yemek kültürü konusuna çok inanıyorum. İkimizin de yemeğe ilgisi bu kültürle ilgili. Çünkü ailelerimizden gelen bir ilgi var. Babaannem müthiş bir aşçıydı ve çok zevkli bir insandı. Çok güzel yemekler yapar çok güzel sofralar kurardı. Günlük soframızda bile çiçek eksik olmazdı. Özensiz bir sofrada yemek yediğimi hiç hatırlamıyorum. Benim çocuklarım da aynı şekilde büyüdü. Kültür aileden geliyor. Bunları ritüel olarak değerlendirmek gerek. Türk kültüründe ailelerin sofrada buluşmasına önem veriliyor. İftar sofraları var, düğün sofraları var. Birçok geleneğimizde sofraya ve yemekle ilgili öğeler var.

**B.M.:** Yemek kültürü bugün bütün dünyada aslında yeniden ele alınıyor. Tüm büyük mutfaklar, Fransız ve İtalyan mutfacı gibi çok komplike ve çok rafine olmuş mutfaklar bile artık kendi yemek kültürlerini farklı bir biçimde ele alıp revize etmeye başladılar. Demek ki dünyada iyi yemek yemeye ve farklı tatlara önemli bir talep var. Yemek burada bir hayat tarzı biçimini alıyor. Yemek kültürü aslında bir toplumun yaşam standardı-



**“İstanbul’da herhangi bir yemeğin en iyisini yemek istediğiniz zaman mutlaka buluyorsunuz.**

**Bu Hint yemeği de olabilir, Çin yemeği de. Her şey arz ve taleple ilgili. İnsanların dünyayla ilişkisi arttığında, uluslararası boyutta düşünüp kültürü ona göre geliştirebiliyor.”**

nı, gelişme düzeyini, her şeyini ortaya koyan bir kültür haline geliyor. Bizde Osmanlı’dan gelen çok önemli bir yemek kültürü var. Çok donanımlı, çok sofralı bir ortam var. Ancak son zamanlarda toplumumuza birtakım farklı alışkanlıkların girdiğini görüyoruz. Bizler çok özenli mutfaklardan, çok güzel sofralardan geldik. Ama önemli olan bunu bir şekilde yaşatmaya, bu kültürü modern dünyanın gelişimine göre devam ettirmeye çalışmak. Birtakım gelenekleri kaybetmeden güncel hale sokabilmek son derece önemli. Şimdi bütün kültürler bundan geçiyor.

**Küreselleşmeden yemek kültürleri de etkileniyor mu?**

**L.A:** Küreselleşmeden sonra yabancı mutfaklara ilgi artıyor. Bu merak bütün ülkelerde olduğu gibi Türkiye’de de giderek yaygınlaşıyor. Şimdi Türkiye’de bütün ülke mutfaklarını görmek mümkün. Bu tarifleri evlerimizde de uygulamaya başladık. Bu yemek merakıyla birlikte diğer kültürleri anlamak ve bunların sentezini yapmak da kolaylaşıyor. Bizim kitabımızda yaptığımız gibi kültürlerin sentezleşmesini görüyoruz. Bunların hepsi bir ülkeyi diğerlerine yaklaştıran çok önemli unsurlar.

**Türk yemek kültürü neleri içeriyor ve diğer kültürlerden farkı nedir?**

**L.A:** Bence Türk mutfağı en sağlıklı mutfaklardan biri, ama biraz revizyon gerekiyor. Yağ oranı ve et oranı gibi oranlarda biraz revizyon yapıldığı takdirde Türk mut-

fağının en sağlıklı mutfaklardan biri olduğunu düşünüyorum. Sebzeyi, balığı çok kullanıyoruz. Meyveli, sütü tatlılarımız var. Fransız mutfağındaki gibi bol kremalı tariflerimiz yok. Ben en çok Türk yemeklerini seviyorum.

**B.M:** Türkiye’de çok değişik kültürler var. Türkiye’nin batısı başka, ortası başka, güneydoğusu başka, kuzeyi başka. Türkiye çok mutfaklı bir ülke ve bu çok önemli. Türkiye’nin batısında oturan insanlar güneydoğuya ya da Karadeniz’e gittiği zaman farklı tatlar görüyor ve bambaşka keyif alıyor. Değişik bölgelerde yaşayan insanların yeme alışkanlıkları birbirinden çok farklı. İklimden ve kültürden gelen farklılıklar var. Bu aslında büyük bir avantaj. Çünkü güzel lezzetler tadıyoruz. Dünyanın hiçbir yerinde Türkiye’deki kadar lezzetli zeytinyağlı yapılabileceğini düşünmüyorum. Keşke çok mutfaklı olma avantajımızı biraz daha geliştirebilsek, bunları biraz daha iyi anlatabilsek, ne kadar güzel olurdu.

**L.A:** Çok büyük bir yüzölçümümüz var. Üretilen her şeyi doğal haliyle yeme şansımız var. Örneğin taze ızgara balığı lezzetli bir şekilde yiyebiliriz. Oysa Fransızların taze balığı olmadığı için olan balıkları ancak soslarla lezzetlendirebiliyorlar. Coğrafi konum açısından çok şanslıyız. Ama bunun değerini bilmeliyiz. Bilmezsek yeni jenerasyon doğal kaynaklardan mahrum olacak.

**Bu biraz da yemek kültürümüzün değişeceği anlamına mı geliyor?**

**L.A:** Bundan 30 yıl önce dünyanın en lezzetli istakozlarını boğazda ve Marmara’da çıkarken şimdi bu mümkün değil. Gerçekten bu konuya çok dikkat etmek gerekiyor. Hepimiz bilinçlenmeliyiz.

**Türk insanı için yemek yemek ne ifade ediyor?**

**B.M:** Çok önemli. Türkiye’nin dört bir tarafına özgü ye-

me alışkanlıkları var. Ne kadar önemli olduğunu buradan görüyoruz. Türkiye’nin her kentinin kendine özgü bir yemeği var. Bugün ekonomik durum ne olursa olsun, hangi şartlarda yaşanırsa yaşansın herhangi bir Türk evine gittiğiniz zaman mutlaka lezzetli ve sıcak bir yemek bulursunuz. Bu çok değerli bir şey. Bizde ev yemeğine ve sofraya verilen bir değer var.

**L.A:** Biz çok misafirperver bir toplumuz. Yabancılar bile bizi misafirperverliğimizle tanıyorlar. Onun için Türk evlerinde daima konuklara sunulacak bir şeyler vardır. Mutlaka yiyecek bir şey ikram edilir. Bu Türk kültürünün önemli bir parçası.

**Yemek kültürümüzde neler değişmeye başladı?**

**L.A:** Yeni jenerasyonda sofraya kültürü azalıyor. Hızlı yemeklere ilgi artıyor. Bu hem sağlık, hem de yemek kültürü için büyük bir tehdit. Bütün dünyada böyle bir trend var. Amerika’da koca bir jenerasyon obez oldu. Çocukları yetiştirirken bu tip alışkanlıklara çok dikkat etmek gerek. Bu konuda çocukları bilinçlendirmeliyiz. Bunları okulda yapılmalı, çünkü her ailenin eğitim düzeyi aynı değil. Bu bilinçlendirme ancak okullarda yapılabilir.

**B.M:** Türk yemek kültüründe iki değişim görüyorum. Büyük şehirlerin belli bir kesimindeki restoranlarda Türk mutfağını iyi bir biçimde modernize etme çabaları var. Çok başarılı işler yapılıyor. Türk mutfağında böyle

bir gelişme var. İkincisi, eskiden hepimizin gidebileceği mahalle lokantaları vardı. Oralarda kebab değil, gerçek Türk mutfağından yemekler olurdu. Bunları kaybediyor olmak beni üzüyor. Bu lokantaların yerini kebabçılar, köfteçiler alıyor. Ev yemekleri yapan yerlerin çoğalması gerekiyor.

**Restoranlar ve restoranların çeşitliliği de yemek kültürünün bir parçası mı? Bu açıdan bakıldığında diğer metropollere göre İstanbul’u nasıl değerlendirebilirsiniz?**

**L.A:** İstanbul’un gerçekten dünyanın diğer metropollerine yarışacak bir konuma geldiğini düşünüyorum. Bunun yabancı basında da görüyorum. İstanbul hem kendi mutfağımız hem de diğer mutfaklar açısından bir gastronomi şehri olmaya doğru gidiyor. İnsanlar artık yalnız tarih ya da deniz güneş için seyahat etmiyorlar. Gittikleri kentlerde oranın kültürünü yaşamak iyi restoranlarda yemek yemek istiyorlar. Seyahat ettiğiniz ülkede her mutfağın bulunmasını istiyorlar. İstanbul’da böyle bir kent oldu. Her ülkenin mutfağını barındıran çok kozmopolit bir şehir.

**B.M:** Ben de katılıyorum. İstanbul’da herhangi bir yemeğin en iyisini yemek istediğiniz zaman mutlaka buluyorsunuz. Bu Hint yemeği de olabilir, Çin yemeği de. Bu konuda çok önemli gelişmeler var. Bu konuda belli bir talep de var. Her şey arz ve taleple ilgili. İnsanların dünyayla ilişkisi arttığı zaman, uluslararası boyutta düşünüp kültürü ona göre geliştirebiliyorlar. Artık bu yönde bir talep oluyor. İstanbul da, bu talebi son derece iyi karşılıyor.

**L.A:** Artık çok iyi şefler yetişmeye başladı. Ayrıca restoran sahipleri üniversite eğitilmiş işletmecilerden oluşuyor. Birçok genç gastronomi okumak istiyor. Yeditepe



Lale Apa

Üniversitesi’nde gastronomi bölümü açıldı. Bunlar çok önemli gelişmeler.

**Türkler kendi mutfağı dışında sizce en çok hangi mutfağı seviyor?**

**L.A:** İtalyan galiba. Akdeniz mutfağı Türklerin damak tadına yakın olduğu için daha çok tercih ediliyor olabilir.

**Kitaptaki tariflerden en çok hangi ülke tariflerinin uygulandığını biliyor musunuz?**

**L.A:** İlk kitabımızda suşi tarifleri vardı. Onu pek çok insanın kullandığını duydum. Suşi merakı beni çok şaşırtıyor. İstanbul’da bir sürü suşi restoranı açıldı. Çok farklı bir lezzet olduğu için bu kadar seviceğini tahmin etmemiştim. Salata ve makarna tariflerinin de ilgi gördüğünü biliyorum.

**Yemek kitapları, yemek okulları, sağlıklı yaşam derken yemek konusu bir trend haline geldi. Bu ilginin devam edeceğini düşünüyor musunuz?**

**L.A:** Bizde ailece yemek yeme ve evde konuk ağırlama kültürü zaten vardı. Bir ara herkes dışarıda yemek yiyordu. Şimdi evlerde davet vermek, konuk ağırlamak sanki daha fazla gündemde. Böyle bir trend gelişti. Evde yemek daveti vermek, farklı sofralar hazırlamak ve orijinal ve daha önce yenmemiş yemekler yapmak herkesin hoşuna gidiyor. Bu durum yemeği yapan için de daha yaratıcı, zevkli ve eğlenceli bir olaya dönüşüyor.

Kolay, sunumu güzel ve lezzetli yemekler yapma konusu herkesin gündeminde. Özellikle gençler bu trendi devam ettirecek diye düşünüyorum.

**B.M:** Bu aslında sosyolojik bir durum. Türkiye geleneksel yemekler ve geleneksel konuk ağırlama biçimlerinden son 15 yılda çok farklı bir tarza büründü. Bunların hepsi birbiriyle bağlantılı. Modernleşme sürecine girdik. Dolayısıyla konuk ağırlamak da farklı bir konseptte oluyor ilerliyor. Ev döşemek ya da giyinmek de öyle. Spor yapmak da bunun bir parçası. Yavaş yavaş bu sürece hazırlandık. Şimdi artık bu konuyla ilgili yayınlar bulunabiliyor. Bu hayat tarzı oturmaya başladı. Özellikle genç jenerasyon tarafından çok benimsendi. O nedenle yemek konusundaki yayınların hepsi kendi alanında talep gerektirir diye düşünüyorum.

**Eskiden yemek yapmak normal bir şey olarak kabul edilirken, artık bir hobi olarak görülüyor. Yemek yapmak sizce de bir hobi midir?**

**L.A:** Kadınların çalışmaya başlamasıyla öncelikler değişiyor. Eskiden kadınların yalnızca evle ilgili sorumlulukları olduğu için yemek yapmak da bunlardan biriydi. Dolayısıyla bir zorunluluktan. Yemek yapmayı bilmemek diye bir şey olamazdı. Şimdi kadının çalışmaya başlamasıyla birlikte evde işbölümü yapılıyor. Yemeği her zaman kadın yapmıyor, erkek de yapıyor. Bu nedenle daha pratik yemeklere yöneldik.

**B.M:** Bence bu hobi meselesi çok geçerli ve böyle bir şey hayatımıza girdi. Bu özellikle kadınların kabuk değiştiğinden kaynaklanan bir durum. Bu da çok pozitif bir şey. İnsanların hem kendi hem de ev yaşantılarında daha yaratıcı olmak adına yaptıkları güzel işler oluyor. Dolayısıyla bu iş arz talep meselesine dönüşüyor. Yaşanan gelişmelerden özel yemek okulları da etkileni-



Bedriye Medina

yor, yemek kitapları da. Mutfak firmaları da kendilerini buna göre revize ediyorlar, tasarım yapıyorlar, öneriler getiriyorlar. Türk kadınının kabuk değişmesi bence çok önemli. Bu iş bazıları için hobi olarak başlayıp sonra ciddi bir uzmanlık haline de gelebiliyor.

**Bu trendin erkeklerin yemek yapmaya olan ilgisini artırdığını söylemek mümkün mü?**

**L.A:** Özellikle genç erkeklerin ilgisi büyük. Biz kitabımızdan da bu ilgiyi takip edebiliyoruz. Yurtdışında öğretilen erkeklerin kitabımızı aldığını duyuyoruz. Bu çok iyi, sevindirici bir gelişme. Günümüzde yemek yapmak evli çiftler açısından da birlikte güzel vakit geçirme şekli olmaya başladı. Aslında bu kitabı hazırlarken genç erkekleri yemek yapmaya teşvik etmek, üzerinde düşündüğümüz konulardan biriydi. Erkeklerin ev işini paylaşmaları çok medeni bir şey. Bugün özellikle 20-30 yaş arası genç erkeklerde bunları görüyoruz. Gerçekten çok sevindirici bir şey bu, medenileştirmişimizin en önemli kanıtlarından biri.

**B.M:** Böylece erkeklerin de aslında kabuk değiştirdiğini görüyoruz. Erkekler artık hem modern ev hayatına katkıda bulunmak istiyor hem de bu tür hobileri hayatına sokmak istiyor. Bu da kadınlarda gördüğümüz değişikliğin neredeyse erkek versiyonu. Onun için ilgi artıyor ve erkekler de bu işi çok sevmeye başlıyor.



## “Film afişlerinin ruhu kalmadı”

Agah Özgüç 1960’ların başından bu yana yaşamını Yeşilçam’ın kaydını tutmaya adanmış bir araştırmacı. Bugüne kadar yaklaşık 30 kitabı yayınlanan Özgüç binlerce afiş, dia, lobi, film ve fotoğraftan oluşan arşivinden en değerli parçaları Yaşa dergisiyle paylaştı.

Türkiye’nin zengin kültür mirasına ve köklü geçişine karşın belgelerin toplanması, düzenlenmesi ve arşivi konusunda gerekli bilinç yeterli düzeye ulaşmış değil. Yaşamını arşivcilikle kazanan birkaç isimden biri Agah Özgüç. İlkokul yıllarında sakızlardan çıkan kovboy resimlerini biriktirerek başladığı hobi, zamanla gelişerek işi haline gelmiş. Bugün 2 bini aşkın film afişi, binlerce dia, fotoğraf ve film lobisiyle devasa bir arşivin sahibi. İletişim fakültelerinde ve sinema okullarında önerilen 30’dan fazla kaynak kitabın altındaki imza da Özgüç’e ait. Arşivcilik merakının başladığı 1960’lardan bu yana geçen yaklaşık 40 yıllık zaman içinde afişlerde, filmlerde, oyuncularında yaşanan değişimlerin bire bir tanığı olan Özgüç’le sinemada dün, bugün ve yarını konuştuk.

### Ne kadar sıklıkla sinemaya gidersiniz?

Filmlerin basın gösterimlerini ve galalarını izliyorum. DVD’lerden de filmler izliyorum. Ama bence film sinema salonunda izlenir. Sinemanın kokusu ayrı bir olay. Türk filmleri benim için çok önemli olduğundan onları sinema salonunda izlemeye gayret gösteriyorum. Yabancı yapımları DVD’den izleme şansını her zaman oluyor. Ama bu yerli filmler için her zaman geçerli değil. Ayrıca festivallere gittiğimde, toplu gösterimlerde sabahın akşama kadar film izlediğim oluyor.

### Yeni dönemin kaydını tutuyor musunuz?

Her çekilen filmin afişini muhakkak alırım. Zaten son dönem filmlerin afişleri eskisi kadar çok basılmıyor. Alınmadığı takdirde kayboluyor, kimse saklamıyor.

### Eskinin ve bugünün afişlerini kıyasladığınızda ne gibi farklar görüyorsunuz?

Nostaljiye mahkum bir insan değilim ama bir gerçek var. Eski afişlere baktığınızda bir el emeği görüyorsunuz.

nuz. Bedri Koraman gibi afiş ressamlarının yaptıklarına baktığınızda filmin sıcaklığını hissedebiliyorsunuz. Eskiden çizgi afişler yapılıyordu. Şimdi ise bilgisayarda yapılan afişler var. Günümüzde afişleri 15 günde yapacak ressam da yok, o kadar parayı verecek yapımcılar da yok. Şimdi yalnızca tekniğe ağırlık veriliyor ve çok kötü afişler yapılıyor. Afişlerin ruhu kalmadı. Öyle güzel afişler vardı ki bugün bir tablo gibi kıymeti var. Firça darbelerini görebiliyorsunuz. Yetmişli yıllarda filmler çekildiği zaman sette siyah beyaz fotoğraflar da çekilirdi. Işığın güzelliği ve çekim açısı büyük etki yaratırdı. Hiç olmazsa o fotoğrafı elinize aldığınızda fotoğrafa dokunduğunuz hissediyordunuz. Şimdi fotoğraflar CD’de veriliyor. Bu teknik olarak mükemmel bir şey. Ama duygudan sonra duyguyu da öldürüyor. Aynı şekilde sinemada da bilgisayarda yapılan bazı sahneler var. O sahneler hiçbir zaman sinema değil. Makinede yapılan çalışmalar. Derinliği yok.

### Arşivinizin toplam büyüklüğü nedir?

En zoru afişi saklamak. Çünkü afişler 70x100 cm. boyutlarında oluyor. Bunları belli bir kategoriye göre yerleştirmek ve aradığında en kısa sürede bulmak için en zor kısımlarından biri. 2000’den fazla afişim bulunuyor. 100’er blok halinde numaralandırarak saklıyorum. Yaklaşık 20 bin civarı film fotoğrafım var. Onları da çeşitli boyutlarda özel kutularda neme, işi karşı koruyorum.



Alfabetik ve yıllara göre sıraladım. Böyle bir çalışma yapılmadığı takdirde binlerce malzeme arasından aradığını bulmak mümkün değil. Her filmin diyalanı da arşivimde var. Çünkü filmin haricinde yılbaşı kartları gibi farklı arşivlerim de var. Ama artık bu arşiv işi de yok olmaya başladı. Eskiden filmler için lobiler de basılırdı. Sinemaların vitrinlerinde yer alırdı. Şimdi yalnızca afiş bastırıyorlar ve böyle geçiriyorlar.

rel çalışmaların müthiş değeri bulunuyor. Türkiye’de böyle bir çalışmayı ancak sevgiyle yürütebiliyorsunuz. Yoksa başka bir iş yapsam daha çok para kazanırdım. Manevi açıdan ise insanın kalıcılığını sağlıyor. İleride de faydalı olabileceğini bilmek ve bir hizmet etmiş olabilmek önemli. Böyle bir hizmeti aslında Kültür Bakanlığı’nın yapması gerekiyor. Ama ne yazık ki bunu yapan gönüllü bir avuç kişi var. Ben koleksiyoner değilim. Ko-



leksiyoner belli birtakım belgeleri toplar ve arşivler ya da evinde dekorasyon amaçlı kullanır. Bu ciddi bir bütçe gerektirir. Ben bir şey aldığımda o konuyla ilgili bir şeyler üretmek zorundayım. Bir belge aldığımda onunla ilgili bir çalışma yapıyorum ve böylece verdiğim bedeli karşılıyorum. Dolayısıyla yeni parçalar alabiliyorum.

### Arşivinizin en değerli parçası hangisi?

1950’lerin başında çekilen “İstanbul Çiçekleri” adlı bir afişim var. O zamanlar afişler iki parça halinde çok büyük boyutlarda yapılıyordu. Döneminin en ünlü tangoocularından Celal İnce ve Cumhuriyet döneminin en ünlü türkücülerinden Zehra Bilir oynuyor. Bu tür afişler müzayedeelerde en azından 300 YTL civarında satılıyor. Çünkü 1950’lerin ve 1940’ların afişlerini hiçbir yerde bulmak mümkün değil. ABD’nin afiş kitabında Hollywood filmlerinin afiş bedelleri yazar. King Kong filminin afişle bir apartman dairesi alabilirsiniz.

### Arşivinizi bağışlamayı düşünüyor musunuz?

Bağışın çok iyi düşünülerek yapılması gerekiyor. Çünkü bir sahafta büyük bir üniversitenin damgasının olduğu film lobileri buldum. Bu lobilerin sahaftarda yer alması bir bilinç olması gerektiğini gösteriyor. Materyaller çok fazla olduğu için üniversiteler kıymetini bilmiyor ve alıyor. Böyle bir durumda nasıl ve kime güvenip de arşivimi bağışlayabilirim. Ne yazık ki Türkiye’de kıymet bilme ve sahiplenmeye yönelik bir bilinç yok.

## Şampiyon kefal

İspanya'da düzenlenen 10. Dünya Sualtı Fotoğraf Şampiyonası'nda, 25 ülkeden 50 fotoğrafçıyı geride bırakarak balık kategorisinde şampiyon olan Alptekin Baloğlu, Türkiye'nin ilk defa katıldığı yarışmada altın madalya kazandı.

**B**üyük bir kısmını kaplayan su nedeniyle mavi gezegen olarak adlandırılan dünyamız, suyun derinliklerinde gizemini korumaya devam ediyor. İnsanoğlu bütün teknolojik gelişmelere karşın uzayda geçirdiği süre kadarını sualtında geçirebilecek seviyeye ulaşamadı. Mavi bir örtüyle saklanan bu dünyada çekilen her görüntü ve fotoğraf büyük ilgi görüyor.

Alptekin Baloğlu bu mavi dünyayı fotoğraflayan sualtı tutkunlarından. Yaklaşık 11 yıldır sualtındaki yaşamı fotoğraflayan Baloğlu, 25 ülkeden 50 takımın katıldığı, İspanya'da gerçekleştirilen 10. Dünya Sualtı Fotoğraf Şampiyonası'nda "Balık" kategorisinde çektiği "Kefal" fotoğrafıyla birincilik kazandı. Türkiye'nin ilk kez katıldığı yarışmada altın madalya kazanan Baloğlu, sualtı dünyasının gizemini ve birincilik getiren fotoğrafın öyküsünü anlattı.

### Sualtı tutkunuz nasıl başladı?

Dalmaya yaklaşık 11 yıl önce başladım. Suyun altındaki dünya bir yandan sakinliğiyle bir yandan da sürprizlere her an açık olmasıyla beni çok etkiledi. Çocukluğumdan itibaren izlediğim belgesellerin de etkisiyle sualtını hep merak ediyordum. Ancak elime fotoğraf makinesi aldığımdan sualtı merakıyla fotoğraf merakım birleşti ve fotoğraf makinem olmadan dalmaya hale gelmedim. Zaman içinde sudaki yaşamı tanıyorum. Hangi canlıların nerede yaşadığını öğreniyor ve dolayısıyla dalışlarınızı bir plan doğrultusunda gerçekleştiriyorsunuz. Sualtı bilgisi ve fotoğraf tecrübesi birleştiği zaman her dalışınızda bir hedef ediniyorsunuz. Sualtındaki canlıları görebilmek ve fotoğraflayabilmek için çok emek harcamak gerekiyor. Dolayısıyla bu kadar yoğun bir emeğin ardından güzel ve farklı kareler yakalamak dışında bir istek duymuyorsunuz.



Sualtının tehlikeleri adrenalinini de beraberinde getiriyor. Ama diğer yandan stresten uzaklaşmak için dalınıyor olması bir tezat değil mi?

Dalış, kurallarına kesinlikle uyulması gereken bir spor. Belli bir tecrübeden sonra bu kurallara refleks olarak uyum sağlıyorsunuz. İşte o zaman sualtındaki riskler minimuma iniyor. Yalnızca sürpriz riskler kalıyor. Canlılarla ilişkinizde bir riskin ortaya çıkması nadir rastlanır bir durum. Bir balığın saldırması çok sık karşılaşılan bir olay değil. Saldırıdan çok zehirli olan ve kendini koruyabilmek için çok iyi noktalara gizlenen canlıları tanımamak risk doğurur. Bu canlıların zehirli olduğunu bilmiyorsanız, onlara dokunduğunuzda tehlike ortaya çıkar. Bu da dalış kurallarının önemini gösteriyor. Sualtında kesinlikle hiçbir canlıya dokunmamalısınız. Suyun altı kurallarına sadık kaldığınız sürece sakinlik içeren bir dünya. Bu sakinliği bir terapi olarak görüyorum. Beyaz kumların olduğu bir kumsalda da sakinlik bulunabilir. Ama ben böyle bir kumsalda güneşin altında yarım saat duramam. Kumun üstüne yatıp güneşlenmeyi, dinlenmeyi hiçbir zaman beceremedim. Demek ki benim aradığım böyle bir sakinlik değil. Benim aradığım içinde sürekli mucizelerin, sürprizlerin olduğu bir sakinlik. İşte bu yüzden sualtı beni bu kadar çok etkileyip, bu kadar çok peşinden koşturuyor. Çünkü monoton hiçbir anın olmadığı bir dünya. Hiç hesaplamadığınız bir anda hayatınızda ilk defa ve dünyada ilk kişi olarak bir ana tanık olabiliyorsunuz.



**“Türkiye suları tabii ki tropik denizler kadar zengin değil. Ama çok daha farklı bir zenginliğe sahip. Dünyanın hiçbir noktasında bulamayacağınız batık ve arkeolojik kalıntılarla dolu bir dalış yapma şansını yakalayabilirsiniz.”**

#### Karşılaştığınız sürprizler neler?

Malezya'da Kapalay Adası'nda mandarin adında çok renkli bir balık bulunur. Bu balıklar her akşam güneşin batışıyla birlikte çiftleşmeye başlar. Ekip olarak dalışlar gerçekleştirip bu anı video ve fotoğraflarla görüntüledik. Daha sonra bir başka adaya geçtik ve çektiğimiz filmleri banyo etmesi için orada bir laboratuara verdik. Ancak akşam çok kötü bir haber verdiler. Banyo sırasında çektiğimiz filmleri yakmışlardı. Bu çok acı bir sürpriz. Tüm emeğimiz boşa gitmişti. Ama o sıralarda hazırladığımız ve daha sonra pek çok ödül alan “Sualtının Yıldızları” kitabında bu fotoğrafların olmasını istiyordum. Dolayısıyla Kapalay Adası'na geri döndük ve mandarin balıkları çekmek için gece tekrar dalış gerçekleştirdik. Çekimleri tamamlayıp sudan çıkarken, iskelenin ayakları altında dünyanın en küçük ahtapotu olan mavi halkalı ahtapotları gördüm. Bu canlıyı daha önce de tek başına görüntüleyenler olmuştu. Ancak bizim çekim yaptığımız sırada çiftleşmeye başladılar. Dünyada bu canlıların çiftleşme görüntülerini çeken ilk kişi oldum. Yaklaşık yarım saat çekim yaptık. O anı çekerken içimden sevinç çığlıkları atıyordum. Hem fotoğraf hem video olarak “Sualtının Yıldızları” kitabımda kullandım. Kötü bir sürpriz böyle bir anı çekmemi sağladı ve doğa bana ödül verdi.

#### Dalış açısından Türkiye'nin denizlerini değerlendirir misiniz?

Türkiye suları tabii ki tropik denizler kadar zengin değil.

Ama çok daha farklı bir zenginliğe sahip. Dünyanın hiçbir noktasında bulamayacağınız batık ve arkeolojik kalıntılarla dolu bir dalış yapma şansını yakalayabilirsiniz. Ege'ye baktığınız zaman Çanakkale'de 1. Dünya Savaşı batıklarının yanı sıra 2-3 bin yıllık batıklar, amforalar, batık kentler bulunuyor. Tropik canlıları farklı denizlerde bulabilirsiniz, ama bir batık yalnızca ait olduğu denizde görülebilir.

#### Yarışmada kazandığınız ödülün hikayesini anlatabilir misiniz?

20 yıldır düzenlenen bu dünya şampiyonasına Türkiye daha önce hiç katılmamıştı. Bu yıl ilk defa katıldık. Ben, Asım Dumlulu ve yardımcılarımız Birkan Babakol'la Fikret Altay'dan oluşan dört kişilik bir ekip halinde İspanya'ya gittik. Yarışmaya her ülke iki fotoğrafçıyla katılıyor ve her fotoğrafçının da bir yardımcısı var. 25 ülkeden 50 yarışmacı bulunuyordu. Dört gün boyunca eğitim dalışları yaparak dalış yapılacak noktaları tanıdık. Fotoğraflar çektik, ekipmanlarımızla ilgili sorunlarımızı giderdik. Yarışmada iki gün içinde toplam dört dalış gerçekleştirecek ve bu dört dalışta birer rulo dia film çekilecekti. Her dalışta 90 dakikalık zamanınız bulunuyor ve bu 90 dakika içinde 36 kareyi çekiyorsunuz. Zaman ve film sınırlı. Yarışmanın beş ayrı kategorisi için bu dört dalışın sonunda çekilen karelerden en iyi olduğuna inandığınız birini jüriye sunuyorsunuz. Balık, makro, kabuksuz bir salyangoz türünün fotoğraflanması, geniş açı ve mo-

delli geniş açı olmak üzere beş ayrı kategori bulunuyordu. Dolayısıyla çok planlı bir dalış yapmanız gerekiyor. Daldığınız noktada geniş açı mı, makro mu kullanmanız gerektiğine dair de strateji belirlemeniz gerekiyor. Türkiye, ilk defa katıldığı için bu büyük bir dezavantajdı. Yarışma sonunda çektiğimiz karelerden en iyi olduğuna inandıklarımızı jüriye teslim ettik. Oylama sonrasında balık kategorisinde çektiğim kare, 50 fotoğrafçının karelerinin arasından birinci seçildi ve Kefal fotoğrafıyla altın madalya kazandım.

#### Fotoğrafi çekmenizin öyküsünü anlatır mısınız?

Kefal balıklarını çektiğim bölge geniş açı objektifle çok güzel fotoğrafların alınabileceği bir bölgeydi. Çok güzel mercanların ve bir mağaranın bulunduğu bir bölgeydi ve geniş açı objektifle dalmıştık. Yarışmanın ilk günü ve ilk dalışıydı. 40 dakika içinde 36 karenin hepsini çektim. Fakat daha 50 dakikamız bulunuyordu. Yardımcımla konuştuk ve kalan 50 dakika içinde bölgede dalmaya devam etmeye, makro objektifle çekebileceğimiz herhangi bir obje görürsek sudan çıkıp tekneden makro objektifi alarak birkaç kare çekmeyi kararlaştırdık. Bir mağarada çok güzel ve çok renkli bir karidese rastladık. Makro kategorisi için ideal bir fotoğrafı. Tekneye çıkıp objektifi alıp döndüğümüzde karides gitmişti. Bir başka karidesi fotoğrafladık, ama önceki kadar renkli ve güzel değildi. Dalışı bitirip yukarı doğru çıkarken daha önce de gördüğüm kefal balıklarının yüzeyde bes-



lenmeye devam ettiklerini fark ettim. Balıkların fotosunu çekmeyi planlamıştım, ama daha sonraki dalışlara saklamıştım. Yavaş yavaş yüzeye doğru yaklaştım ve nefesimi tutarak fotoğraflarını çektim. Bütün yaz havuzda yansıma fotoğrafları çekmiştim. Yüzeyde beslenen iki balığın olduğu kare altın madalyayı getirdi.

#### Sualtı fotoğrafçılığının maliyeti nedir?

İyi bir teorik eğitim ve üstüne de pratik eğitim almanız gerekiyor. Türkiye'de bu işi yapan çok değerli kulüpler var. Yaklaşık 300 YTL civarında bir bütçeyle bu eğitimleri alabilir ve dalış sertifikasına sahip olabilirsiniz. Dalmaya başladıktan sonra bence en az 100 dalışın ardından fotoğraf ya da videoyla sualtını görüntülemeye başlayabilirsiniz. Suyun altında rahat olmanız lazım. Şu anda eskiye oranla çok daha ucuz sistemlerle fotoğraf çekilebilir hale geldi. Çektiğiniz fotoğraflarla benim gibi sürekli ilgilenir ve onları geliştirmek için çaba sarf ederseniz profesyonel sistemlere geçmek zorunda kalırsınız. O zaman maliyeti yaklaşık 10 bin dolara çıkar. Dalış disiplini ve kuralları, sualtında fotoğraf çekmenin getirdiği teknik kurallar ve dalışa uygunluk birleştiğinde hem çok eğlenceli bir spor yapmış oluyorsunuz hem de fotoğraf çekerek aynı zamanda bir sanat için emek harcıyorsunuz. Bu ikisini birleştiren başka bir hobi olduğunu zannetmiyorum. Bu yüzden de hobi olarak insanı çok mutlu eden, çok değerli ve çok hızlı büyüyen bir spor.

Hangi metreler arasında çekim yapmak mümkün değil? Zaten sportif dalıcı olarak bizler 30-35 metrenin altına dalmamak zorundayız. Bu seviyelerin altında dalış has-talıkları artar ve risk ortaya çıkar. Su yüzeyiyle bu metreler arasında dalaabilirsiniz. Ama fotoğrafın ışısız çekilemeyeceğini düşündüğümüzde, 30-35 metrenin altında güneş ışığı iyice azalır, renkler kararır. En iyi fotoğraflar hep çok sığ, derin olmayan noktalarda çekiliyor. Ödül kazandığım bütün fotoğraflarım beş metre civarında çekildi. Çünkü o seviyede ışığın yansımalarıyla, ışın sağladığı oyunlar daha fazla.

#### Yeni projeleriniz neler?

İstanbul'un sualtı dünyasını çekmek istiyorum. Bu yıl itibarıyla çalışmalara başladım. Hepimiz bir deniz kentinde yaşıyor olmamıza karşın İstanbul'un deniz yaşamını çok iyi tanımıyoruz. Hangi canlılar, ne tür balıklar bulunuyor ve bu canlılar bizim kirlettiğimiz denizlerde ne gibi zorluklarla yaşamaya çalışıyor bilmiyoruz. Denizlerimizi korumak için milyonlarca dolarlık yatırım yapıyorsak, devletimiz tarafından çaba gösteriliyorsa, o şehirde yaşayan insanlar tarafından da yapılması gereken çok şey var. İnsanlara “Suyun altında bunlar var ve bunların yaşamı sizin sayenizde devam edecek” diye göstermemiz gerekiyor. Hedefim İstanbul'da yaşayanlara, İstanbul'un sualtı yaşamını ve onların ilginç hikayelerini anlatmak. “Tanınırsa, korunur” lafından hareketle, korumaya devam edilmesini sağlamak istiyorum.



Alptekin Baloğlu





# Hayatı keşfet, uzun yaşa



**M**odern teknolojinin hakim olduğu bir dünyada yaşıyoruz. Son teknoloji ürünlerini kullanıyor, çağın hastalığı stresle boğuşuyoruz. Modern hayatın sunduğu birçok nimet sağlığımızı tehdit ediyor ve hızlı yaşlanmamıza neden oluyor. Günümüzün olumsuz etkilerinden bedeni ve ruh sağlığını korumayı amaçlayan tamamlayıcı tıp kavramı, 1990'lı yılların başından bu yana uzmanlık alanı olarak kabul ediliyor. Geleneksel Doğu tıbbıyla Batı tıbbının birleşiminden meydana gelen tamamlayıcı tıbbın en ilgi gören alanı anti-aging, yaşlanma sürecini geciktirmek için kişiye gençlik enerjisi veriyor ve kaliteli bir yaşam sağlamayı amaçlıyor.

Anti-aging'in Türkiye'de yalnızca belli hormonların ve ilaçların kullanılması ya da botoks enjeksiyonlarının yapılması şeklinde algılandığını söyleyen tamamlayıcı tıp uzmanı Dr. Hü-

**Tamamlayıcı tıbbın tüm dünyada en çok konuşulan alanı anti-aging, Türkiye'de de son yıllarda moda haline geldi. Yaşlanmayı durdurmayı hedefleyen anti-aging genç, yaşlı herkesin ilgisini çekiyor. Dr. Hüseyin Nazlıkul Hayatı Keşfet adlı kitabında anti-aging ve kaliteli yaşamın ipuçlarını veriyor.**

seyin Nazlıkul, anti-aging'in bir yaşam felsefesi olduğunu belirtiyor. Sağlıklı beslenme, kaliteli uyku, aktif spor ve düzenli cinsel yaşamla uzun bir yaşamın mümkün olduğunu ifade eden Nazlıkul, anti-aging hakkında merak edilenleri "Hayatı Keşfet-Anti-Aging Yaşam Kılavuzu" kitabında anlatıyor.

Almanya'da tıp eğitimi gördükten sonra Giessen Üniversitesi'nde dört yıl tamamlayıcı tıp eğitimi alan Nazlıkul, kürsünün kurucularından Prof. Dr. Hergert'in de öğrencisi. Aktif koruyucu hekim olarak çalışan Nazlıkul, 1996'dan beri sporcu beslenmesi, ozon tedavisi, hipnoz, hormon tedavisi, manyetik alan tedavisi, manuel terapi, şifalı bitkilerle tedavi, meditasyon, biyolojik tıp konusunda pek çok bilimsel çalışmada bulunmuş. Almanya'daki Aktif Koruyucu Hekimler Birliği'nin yönetiminde yer alan Nazlıkul, yaklaşık beş yıldır Türkiye'de yaşıyor. Anti-aging konusunda yoğun çalışmalar sürdüren Nazlıkul'dan anti-aging hakkında merak edilenleri dinledik.

#### Hayatı keşfetmek için neler yapmak gerekiyor?

Hayatı keşfetmek, insanın var olduğu doğal ortam içinde bedenini ve bedeninin işleyişini keşfetmesiyle başlar. Modern dünyada yaşarken karşılaşılan olumsuz koşullardan ruh sağlığını korumanın, beden sağlığını korumaktan geçtiği keşfedilmeli. Önem verilmeyen küçük hastalıkların bedenimizde kalıcı rahatsızlıklara davetiye çıkardığı, oysa bu gibi rahatsızlıkların tedavisi kadar, bunlardan korunma yollarının da önemli olduğu fark edilmeli. Hayatı keşfetmek; sağlıklı beslenmeyi, aktif sporu, cinsel hayatı, doğanın sunduğu nimetleri, olası rahatsızlıklara karşı önlem almayı, enerji depolamayı, bedene ve ruh sağlığına saygı göstermeyi öğrenmek anlamına geliyor.

#### Anti-aging nedir?

İnsanoğlu binlerce yıldır yaşlanmayı önlemenin ve sonsuz hayatın mümkün olup olmadığını araştırıyor. Yunan mitolojisindeki "Gençlik Pınarı" ve Anadolu masallarında-

ki "Ab-ı Hayat" bu arayışların birer göstergesi. Yaşlanma, insanın normal bedensel ve ruhsal işlevlerinin, giderek azalması anlamına geliyor. Hızı ve yoğunluğuysa her-keste aynı olmuyor. Yaşlanmak tıbben sonsuza dek önlenemese de geciktirilebiliyor. Kaliteli ve sağlıklı yaşlanmanın öncelikli koşuluysa hücre ve organlarda olabilecek zararların zaman geçirilmeden önlenmesi. Anti-aging tıbbi yaşlanma sürecini geciktirmek, yavaşlatmak ve tersine çevirmek için kişiye gençlik enerjisi verip daha sağ-lıklı, kaliteli ve uzun bir yaşam sağlamayı amaçlıyor.

**Son yıllarda Türkiye'de anti-aging'den sıkça söz edilip çeşitli gençlik reçeteleri veriliyor. Sizce anti-aging doğru algılanıyor mu?**

Anti-aging yalnızca belli hormonların ve ilaçların kullanılması ya da güzellik için bo-toks enjeksiyonlarının yapılması gibi algılanıyor. Aslında yaşı geriye almak mümkün olmadığı için kullanılan isim de doğru değil. Buna kaliteli yaşam demek gerekiyor. Anti-aging bir yaşam felsefesidir. Diğer adıyla aktif koruyucu hekimlik kesinlikle bir moda değildir. Yaşamımızın her anında bizi diri, dinç, uyanık ve sağlıklı kılacak bir kı-lavuzdur. Yaşamımızın her döneminin kendine özgü güzelliği vardır.

**Anti-aging'in ilk üç adımı nedir?**

Anti-aging'i kavrayabilmek için önce yaşamı ve yaşlılığı kavramak gerekiyor. Ömrü uzatmak yerine yaşamı kaliteli bir hale getirmek amaçlanmalı. Bugün insan ömrünü uzatan tıbben ispatlanmış üç önemli öge var; kalori kısıtlaması, kaliteli uyku ve kronik hastalıklara karşı doğru davranmak için koruyucu hekiminizin olması. Bu unsur-ları göz önünde tutarak anti-aging'i bir yaşam felsefesi haline getirmeliyiz.

**Kalori kısıtlaması ne anlama geliyor?**

Anti-aging'in ilk adımı kalori kısıtlaması, sağlıklı ve dengeli beslenmedir. Bunun ilk koşulu her besin grubundan belli oranda ve doğru zamanda tüketmektir. Herkes sağlıklı ve dengeli beslenmeyi bedenine özgün olarak keşfetmek durumundadır. Be-sinlerin vücudumuza ısı ve enerji vermek, hücrelerin büyümesini ve onarılmasını sağ-lamak ve çeşitli vücut işlemlerini düzenlemek gibi ana görevleri vardır. Her insanın her besine gereksinimi farklıdır. Bunun için genel reçetelerden uzak durmak gerekir. Günlük kalori miktarını kısırarak yaşam süresini uzatmak mümkün. Bilim adamları aç-lık çekmeden yemekten uzak durmanın yollarını arıyor. Çinlilerin 3 bin yıl önce söy-lediği, "Akşam yemeğini düşmanına bırak" günümüzde daha anlam kazanıyor. Al-manlar da, "Sabahları kral, öğlenleri işçi, akşamları dilenci gibi beslen" der. Akşam-ları fazla yemek yiyenler önce akşamları, daha sonra gün içinde, en sonunda hayat-

**“Bugün insan ömrünü uzatan tıbben ispatlanmış üç önemli öge var; kalori kısıtlaması, kaliteli uyku ve kronik hastalıklara karşı doğru davranmak için koruyucu hekiminizin olması. Bu unsurları göz önünde tutarak anti-aging’i bir yaşam felsefesi haline getirmeliyiz.”**

ları boyunca rahatsızlanıp hayatlarını çekilmez hale getirir. Akşam yemeklerinden uzak durmak uykuyu da düzenleyerek insanı daha sağlıklı ve genç kılar.

**Anti-aging'de uykunun önemi nedir?**

Anti-aging'in bize kazandırdığı en önemli felsefe sağlıklı uykudur. Canlıların günlük etkin-liklerinin ritimleri birçok kimyasal, fizyolojik ve davranışsal süreç düzenleyen biyolojik sa-atler tarafından belirlenir. Uyku vücudumuzda her şeyin düzene konulduğu, tamir ve te-davisinin yapıldığı önemli bir süreçtir. Bir insanın uyuması engellenerek onu öldürmek mümkündür. Uyku düzensizliğinin hücre üzerinde yaşlanmayı hızlandırdığı kanıtlanmıştır. Gençlik hormonları olarak bilinen büyüme hormonu ve melatonin uyku sırasında salgıla-nır. Bu nedenle yaşlanmayı yavaşlatmak için kaliteli bir uykuya sahip olmak gerekir.

**Sağlıklı bir uyku için neler yapılmalı?**

Uyku öncesinde vücut adaleleri gevşetilip vücut uykuya hazırlanmalı. Uyku öncesin-de ılık veya sıcak bir duş almak vücut ısısını yükseltir. Ardından serin bir odada uyumak, uykuya kolay dalmanızı sağlar. Yatak odasının fiziksel şartları da uykuyu etki-ler. Odanın iyi havalandırılmış olması gerekir. Odada herhangi bir elektronik cihaz bulunmamalı. Bu cihazlardan gelen uyanıklar bedene hasar verir. Gençliğimizi borçlu olduğumuz hormonlar karanlık ortamda üretildiği için odanın iyi bir şekilde karartıl-ması gerekiyor. Bunları sağladıktan sonra ancak uyumak için odaya gidilmeli.

**Doğru nefes almanın önemi nedir? Doğru nefes nasıl alınır?**

Bedeni kontrol etmenin ilk adımı solunumu kontrol etmektir. Doğuştan edindiğimiz, ancak hatalı beslenme nedeniyle kaybettiğimiz diyaframatik soluma yeteneğimizi ye-niden keşfetmemiz gerekiyor. Her biri karmaşık bir sistem olan vücut hücrelerimizin ve beynimizin sağlığını ve canlılığını etkileyen en önemli faktörlerden biri nefes alış-ımızdır. Çoğumuz hatalı soluk alıp veriyoruz. Anti-aging ve sağlıklı yaşam için son de-rece önemli olan diyaframatik soluma alışkanlığını kazanmalıyız. Doğru nefes almak için burnumuzdan aldığımız nefesi karnımıza çekmeli, nefesi ağızımızdan vermeliyiz.



Nefes aldığımızda göğüs kafesi ve omuzlar yukarıya doğru kalkıyorsa hatalı nefes al-ıyorsunuz demektir.

**Anti aging'de serbest radikaller ve antioksidanlardan sıkça söz ediliyor. Bunlar hakkında bilgi verir misiniz?**

Yaşamımız boyunca mükemmel işleyişine akıl erdiremediğimiz vücudumuz belirli bir yaştan sonra bize ihanet eder. Toksik maddeler, cildin kollajen tabakasını tahrip eden serbest radikaller ve karbon monoksit gibi zararlı gazlar oluşturarak yaşlanma sürecini başlatır. Serbest radikallerin yaşam süreleri çok kısa olmasına karşın yüksek aktiviteleri nedeniyle organizmada büyük zararlara neden olabilir. Serbest radikalle-rin oluşum hızıyla temizlenme hızı arasında denge olduğu sürece organizma bundan etkilenmez. Bu dengenin bozulmasıyla kalp, böbrek, karaciğer, mide, ince bağırsak, akciğer, beyin gibi organlarda doku hasarı meydana gelir. Bedenimizde kanser ve kalp gibi hastalıklara karşı sürekli bir savaş olduğu için kontrol edilmesi gereken önemli düşmanlardan biri serbest radikallerdir. Serbest radikaller bedenimizdeki hücrelere ve bağışıklık sistemine saldıran moleküllerdir. Önemli olan serbest radikal-lerin zararlarının zamanında keşfedilmesidir. Antioksidanlar da serbest radikallerin etkilerini nötrale eden veya azaltan maddelerdir. Antioksidanlar kanser, kalp has-talıklarına ve erken yaşlanmaya neden olabilecek serbest radikallerin reaksiyonlarını engelleyen önemli moleküllerdir. Bitkilerdeki bazı vitaminlerin bu süreci azaltıcı etki-si vardır. Serbest radikalleri önleyici antioksidanlar yalnızca beslenme yoluyla değil, birbirini ardına üretilen, zengin E vitamini içeren bakım kremleri yoluyla da alınabilir.

**Antioksidan vücuda nasıl alınır?**

Dozunda kullanılan vitaminler vücutta paslanmayı giderici etki yaparak en az 10 yıl daha uzun yaşamayı vaat eder. Uzmanlar her gün alınan sebze ve meyvelerin gün-lük antioksidan ihtiyacını karşılamadığı aynı görüşünde. Vitamin açısından zengin sebze ve meyvelerin günde en az 3-5 öğün alınması gerekiyor. Bu nedenle vitamin-

ler hap olarak da alınabilir. A, C ve E vitaminlerinde magnezyum, selenyum ve çinko bulunan antioksidanları şöyle gruplandırabiliriz:

**A vitamini:** Cilt ve göz sağlığı için önemlidir. Tüm sarı çiçeklerde, meyve ve sebze-lerde bulunur. Kayısı, koyu renk yapraklı bitkiler, ıspanak, havuç, kabak, balkabağı, mısır A vitamini kaynağıdır.

**C vitamini:** Doku tamiri ve kollajen oluşumunda etkilidir. Bağışıklık sistemi, sağlık-li diş, diş eti ve kemikler için gereklidir. Turunçgiller, çilek, brokoli, lahanaya, patates, kuş-burnu, maydonoz ve çok sayıda sebze ve meyvede bulunur.

**E vitamini:** Sağlıklı vücut ve immün sistem için gereklidir. E vitaminin selenyumla birlikte alınması gerekir. Kuruyemişler, bazı bitkisel yağlar ve lifli yeşil besinler E vitamini içerir.

**Çinko:** Bu element genellikle geçici bir vitamin destek hapı olarak tavsiye ediliyor.

**Selenyum:** Hücreleri koruyan doğal antioksidan selenyumun son yıllarda pek çok kanser türünü önlediği üzerinde duruluyor. Tavuk, süt, deniz ürünleri, brokoli, seb-zeler, kuruyemişler, meyveler, sarımsak, tahıl ürünleri ve selenyum başlıca selenyum kaynaklarıdır.

**Magnezyum:** Hücre büyümesi ve onarımı için gerekli antioksidandır. Deniz yiyecek-leri, kabuklu yemişler, incir, hurma, soya fasulyesi, karahindiba, yulaf, maydonoz ve ıspanak magnezyum içerir.

**Antioksidan adı altında satılan ürünlerden keten tohumu çok popüler. Keten to-humunun faydaları neler?**

Yaklaşık 10 bin yıldır kullanılan keten bitkisinin etkili bir gençlik, sağlık ve güzellik kaynağı olduğu biliniyor. Yüksek oranda lif, Omega 3, Omega 6 yağ asitleri, prote-in, B12 vitamini, mineral ve amino asit içeren keten tohumu, özellikle mide ve bağır-sak sistemindeki sorunlar, fazla kilo, yüksek kolesterol, yüksek kan şekeri, kemik za-yıflığı, kalp ve damar sağlığı, romatizmal hastalıklar, bazı deri hastalıkları, yaralar, so-lunum hastalıkları üzerinde olumlu etki yapıyor. Keten tohumu veya yağını sıvı şek-ilinde salatalarda ya da günde bir çorba kaşığı kullanmak faydalıdır.

# Hayat Bergama'da başladı

Toplumsal düzen, ekonomi, sağlık, sanat, şehircilik, mimari, eğitim gibi pek çok konuda ilk adımların atıldığı Bergama, bugün yalnızca geçmişin izlerini taşıyor, ziyaretçilerine geçmişi yaşıyor.

**T**arihte Bergama'da öyle çok ilke imza atılmış ki, saymakla bitmez demek mümkün. Bergama kağıdın bulunduğu yer. 200 bin ciltlik ilk Asya kütüphanesi, ilk büyük hastane burada kurulmuş. İlk doğal tedavi, ilk tamamlayıcı tıp uygulamaları, ilk mühendislik, ilk kent mimarisi çalışmaları burada gerçekleştirilmiş. Kent, ilk tıp ve eczacılığın simgesi. İlk kent hijyeni burada sağlanmış. İlk komün devleti, ilk Hıristiyan kilisesi burada kurulmuş. Aynı zamanda ilk dört tiyatrolu kent. İlk grev ve toplu sözleşme, ilk köle ayaklanması burada olmuş. Dahası Bergama ilk festival yapan kent...

#### Geçmiş zirveden seyretmek

Bergama'ya girdiğiniz andan itibaren çok sayıda tarihi yer tabelasıyla karşılaşmaya başlıyorsunuz; ilk büyük hastane Asklepion, ardından Bergama Müzesi, Mısır Tanrıları Tapınağı... İlerleyip karşıdaki dağın tepesinde yer alan antik şehre yaklaşırsanız, eski Bergama evlerinin bulunduğu dar sokaklardan geçiyorsunuz. Restore edilmeye başlanan evler genellikle bitişik düzenli ve iki katlı olarak kesme, moloz taştan inşa edilmiş. Dağın eteğindeki Kestel Barajı'nı seyrederek çıkılan tepede birbirinden ilginç yapıların bulunduğu Akropol'e ulaşıyorsunuz. İşte asıl macera şimdi başlıyor. Bu güzellikleri okumakla kalmayıp bir an önce görmenizi tavsiye ederek Bergama'yı anlatalım.

İlk çağda abideleriyle büyük bir kent ve aynı adı taşıyan krallığın merkezi olmasının yanı sıra ortaçağın önemli stratejik mevki Bergama, Karesioğullarının ve son olarak Osmanlı İmparatorluğu'nun önemli merkezlerinden biri haline gelmiş. Şehrin bugünkü adı antik dönemdeki adı olan Pergamon'dan geliyor. Kesin kuruluş tarihi bilinmeyen kentte yapılan arkeolojik kazılardan elde edilen bilgilere göre İÖ 7. yüzyılda sur duvarlarının inşa



Akropol Tiyatrosu

edildiği ve bu yıllarda kentleşmenin başladığı anlaşılıyor. Pers, Büyük İskender, Frigya, Trakya Krallığı, Selevkos Krallığı, Roma ve Bizans dönemlerini gören Bergama'da gezilecek çok yer var.

#### Bergama'nın tanıkları

##### Antik yerler

**Akropolis:** 300 metre yükseklikteki dik bir tepe üzerinde kurulmuş Akropol denilen şehir yerleşiminde dini, resmi, sosyal ve ticari binalar iç içe, kendine özgü bir plan çerçevesinde yerleştirilmiş. İlk çağlardan bu yana iskan yeri olan tepenin üstünde Bergama Kral Sarayları yer alıyor. Beş adet sarıncıla cephaneliğin de yerleştirildiği tepedeki binaların alt bölgesinde Athena ve Trajan Tapınağı ve kütüphane; bunların altındaki terasta da Zeus Sunağı bulunuyor. Dünyadaki en dik tiyatrolardan biri, Gymnasion ve Demeter Tapınağı da Akropolis'te görülebilir.

**Athena Tapınağı:** Tiyatronun üstündeki terasta inşa edilmiş Athena Tapınağı 6x10 metre sütunlu Dor düzeninde bir yapı. Temellerinden yalnızca bazı parçaların kaldığı tapınağın sütun ve bazı parçaları Berlin Müzesi'nde bulunuyor. Kentin en önemli tapınağının Tanrıça Athena'ya ait olması İzmir, Milet, Eriythrai, Foça ve Assos'ta da görüldüğü gibi Batı Anadolu'nun yerleşmiş bir geleneğidir.



Asklepion



Serapis Tapınağı

**Bergama, dünya çapında önemli arkeolojik bir hazine. Bergama'ya ilk'lerin kenti de deniyor; ilk parşömen, ilk büyük hastane, ilk tıp ve eczacılık simgesi; yılan, ilk mühendislik ve ilk kent imar yasası, ilk komün devleti, ilk grev ve toplu sözleşme, ilk meslek sendikaları ve sendika konfederasyonu...**

**Kütüphane:** Athena kutsal alanının kuzeyinde II. Eumenes devrine ait Bergama Kütüphanesi bulunuyor. Eskiden tahta raflarla donatılmış kütüphanede yer alan 3 buçuk metre yüksekliğindeki Athena heykeli bugün Berlin Müzesi'nde sergileniyor.

**Saraylar:** Athena Tapınağı'nı çeviren stoalar ve kütüphanenin doğusunda Bergama krallarının saraylarına ait kalıntılar yer alıyor. Küçük evin Attolos, büyüğünse Eumenes döneminde yapıldığı biliniyor.

**Trayan Tapınağı:** Tanrılaştırılan Roma İmparatoru Trayan için yapılmış tapınak, üç tarafı stoalarla çevrili olarak bir teras üzerinde yükseliyor.

**Arsenaller:** Askeri malzeme deposu Arsenaller, Akropol'ün kuzeyinde sarayların ilerisinde birbirine paralel beş uzun yapı olarak bulunuyor.

**Tiyatro ve tiyatro terası:** Dik bir yamaç üzerine kurulmuş Bergama Tiyatrosu, 10 bin kişi kapasiteli. Batı Anadolu'nun en dik tiyatrosu olan yapı, Helenistik dönemin en güzel mimari eserlerinden. İki yatay yolla üç bölüme ayrılmış, 80 oturma sırası bulunan tiyatronun önünde 250 metre uzunluğunda bir teras var.

**Dionysos Tapınağı:** Bu göz alıcı tapınak 250 metrelik tiyatro terasının kuzeyinde, bütün gezi yerine hakim se-

kilde inşa edilmiş. Sunağıyla birlikte çok iyi korunmuş tapınağın uzun bir yolun sonunda yer alması ve gözleri üzerinde toplayan bir anıt olması, Roma sanat anlayışı ve Avrupa Barok mimarisini etkilemiştir.

**Zeus Sunağı:** Akropol'de yalnız temelleri görülebilen sunağın tüm mimari parçaları ve kabartmaları bugün eskisine yakın bir şekilde tamamlanarak Berlin Müzesi'nde sergileniyor.

**Agora:** Zeus Sunağı'nın güneyindeki Helenistik döneme ait Agora, tüccarların tanrısı Hermes'e aittir. Dor üslubunda yapılmış yapının batısında Demeter Tapınağı'nın temelleri görülüyor.

**Gymnasionlar:** Üst üste üç ayrı terasta bulunan Gymnasionlar'da alttaki katın çocuklara, ortadaki katın delikanlılara, üst katın büyüklerle ait olduğu biliniyor.

**Serapis Tapınağı (Mısır Tanrıları Tapınağı):** Eski Bergama'nın en büyük yapısı Serapis Tapınağı, kırmızı tuğlayla inşa edilmiş. Halkın kızıl avlu olarak adlandırdığı tapınağın M.S. II. yüzyılda inşa edildiği tahmin ediliyor. Roma döneminde Anadolu'da yapılan tapınakların büyüğü olan Serapis, şehrin merkezinde yer alıyor.

**Asklepion'da tedavi**

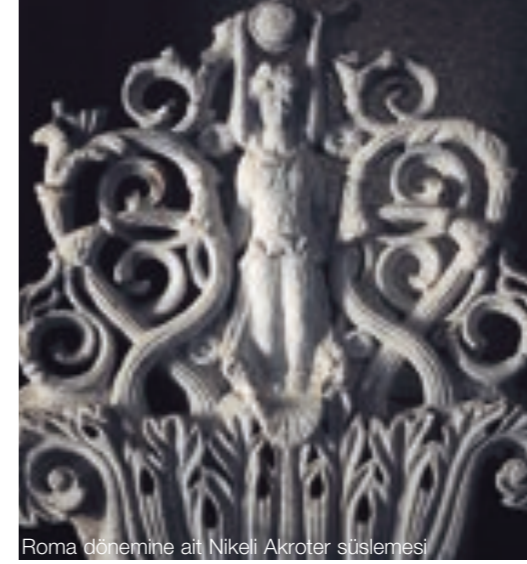
Apollon'un oğullarından sağlık ve hekimlik tanrısı olarak

bilinen Asklepios'un yeri anlamına gelen Asklepion, ilk çağlarda önemli bir sağlık merkezidir. Sütunlu bir cadde den sonra ulaşılan Asklepion'da şifalı su, spor, çamur kürü, tiyatro, psikoterapi gibi doğal tedavi yöntemleri uygulanmış. Girişte solda bulunan sağlık tanrısı adına İS 150 yıllarında başışlarla yapılan tapınakta su sesi ve telkinlerden faydalanarak hastaların iyileşmesi sağlanmıştır.

Asklepion'a inanıp şifa bulmaya gelenlerin tedavisine, öncelikle temizlenip iyileşme için tanrıya dua edip adak adadıktan sonra başlanmıştır. Uykuya yatıp, uykuda görülen rüyanın yorumlanmasıyla sürdürülen tedavi telkin esasına dayanmıştır. Şifalı kutsal su, çamur banyoları, yararlı otlardan yapılan ilaçlar, müzik, düzenlenen törenler ve temsiller tedavi yöntemleri olarak kullanılmış. İyileşmeyecek hastalar ve doğum yapacaklar içeriye alınmazmış. Uzak yerlerden yorgun argın gelen hastalar Propylon avlusuna alınıp, muayene edilmiş. Ancak iyi olacağına inanılan hastalar Asklepion'a alınmıştır. Bu yöntemlerin çoğu, yapılan kazılar sonucu bulunan adak taşları ve yazıtların okunması sonucu öğrenilmiş.

**En çok turist çeken müze**

1924 yılında Osman Bayatlı tarafından bugünkü Halk Eğitim Merkezi binasında kurulan Arkeoloji ve Etnografya Müzesi, 1936 yılında Alman Arkeoloji Enstitüsü'nün de katkılarıyla modern halini almış. Toplam 10



Roma dönemine ait Nikeli Akroter süslemesi



Zirhlı Torso (İmparator Trayan'ın heykeli olduğu sanılıyor)

bin 516 eserin bulunduğu müzede 5 bin 350 adet arkeolojik, 1936 adet etnografik ve 3 bin 201 adet sikke görülebilir. Müzede ki eserlerin çoğu Akropol, Asklepion, Bazilika, Gryneon ve Pitane'de yapılan kazılar sonucu ortaya çıkarılmış eserlerden oluşuyor. İzmir ve ilçelerindeki müzeler arasında Efes Müzesi'nden sonra en çok turist çeken müze olan Arkeoloji ve Etnografya Müzesi'nde arkeolojik eserler Tunç Çağı, Arkaik, Klasik, Helenistik, Roma ve Bizans çağlarına ait. Etnografik eserlerse Osmanlı Devri'ne ve Bergama yöresine ait malzemelerden oluşuyor. Müzenin dış bahçesinde mezar stelleri ve lahitler; iç bahçesindeyse kronolojik sıraya göre mimari parçalar, alçak kabartmalar, kolosal heykeller ve taş yazıtlar sergileniyor.

Bergama'da çok sayıda tarihi camii de bulunuyor. Ulu Cami, Şadırvan Cami, Arap Camisi, Kurşunlu Cami, Hacı Hekim Cami, Asklepion, Laleli Cami ve Yeni Camii görülebilecekler arasında. Şehirdeki Çukur Han ve Taş Han'ı ünlü olan Bergama'nın birçok ilıcası da var. Mahmudiye, Paşa, Geyiklidağ, Dereköy, Haydar ve Kleopatra Güzellik İlıcası sular dan şifa bekleyenleri ağırlıyor. Ancak bunlardan en çok Kleopatra Güzellik İlıcası ilgi görüyor. Çünkü tarihte Kleopatra'nın Bergama'yı ziyaretinde bu kaplıcada yıkanarak güzelleştiği rivayet ediliyor.

**Ne alınır?**

Dokumacılığın geliştiği Bergama özellikle kilimleriyle ünlü. Yünden heybeler, çarşaf, ince ve pamuklu dokumalar, gömleklik kumaş, seccade, kilim ve halı dokunuyor. Bergama'dan ayrılırken bu kilimlerden alınabilir. Ayrıca Bergama Çayı boyunca tabak dükkanları görülmeyen gidilmemeli. Türklerin babadan oğula devrettiği tabakçılık, bugün aile işletmeciliği olarak sürdürüldüğü gibi büyük şirketler tarafından da yürütülüyor.



Trayan Tapınağı kalıntıları

**İlkler şehri**

İlk parşömen (deriden kağıt yapımı)  
İlk Asya kütüphanesi (200 bin ciltlik)  
İlk büyük hastane (Asklepion)  
İlk telkinle tedavi (psikoterapi)  
İlk doğal tedavi (müzik, tiyatro, spor, güneş, çamurla)  
İlk afyon modeli ilaç  
İlk farmakoloji (doğal ilaçlar)  
İlk tıp ve eczacılık simgesi (yılan)  
İlk mühendislik ve ilk kent imar yasası  
İlk kent çarşı pazar yasası  
İlk kent hijyeni (sağlık alt yapısı)  
İlk grev ve toplu sözleşme (İÖ 248' de I. Eumenes ücretli askerlere hakkını verdi)  
İlk meslek sendikaları ve sendika konfederasyonu  
İlk dört tiyatrolu kent  
İlk en dik tiyatrolu kent  
İlk komün devleti  
İlk üç dereceli öğretim (ilk, orta ve lise)  
İlk kazı müzesi  
İlk ve en büyük sunak  
İlk ahşap sahneli tiyatro  
İlk Hıristiyan Kilisesi (Yedi kiliseden biri)  
İlk batı Türkçesi gramer (Bergamalı Kadri Efendi'nin eseri)  
İlk işgali kıran kent (15 Haziran 1919)  
İlk festival yapan şehir (Bergama Kermesi 1937)



## Pınar'dan bağışıklık devrimi

Pınar'dan bir ilk daha... "Herkes için sağlık, lezzet ve yenilik pınarı" olma misyonuyla hayatımıza yenilikler getiren Pınar, fonksiyonel ürün ailesi Denge'ye iki yeni ürün ekledi. Türkiye'nin ilk sütlü-meyveli prebiyotik içeceği "Pınar Denge Prebiyotik" ve "Pınar Denge Yoğurt" piyasaya sunuldu.

Hastalıklara karşı bağışıklığı güçlendirmeye destek olan sütlü-meyveli içecek Pınar Denge Prebiyotik, içerdiği prebiyotik liflerle sindirim sistemimizde bulunan yararlı bakterilerin sayısını artırıyor ve bu sayede bağışıklık sistemimizin güçlenmesine destek oluyor.

Pınar Denge Prebiyotik, orman meyveli, şeftali-portakallı ve vanilyalı olmak üzere üç çeşitte tüketicisine sunuluyor. Uzun ömürlü olan içecek, oda sıcaklığında da son kullanma tarihine kadar tazeliğini ve prebiyotik özelliğini koruyor. İçerdiği prebiyotik lifler sayesinde kalsiyum emilimini artırarak kemik gelişimine de katkı

sağlıyor. Ayrıca A, D ve E vitaminlerini içeriyor.

Pınar Denge Yoğurt ise hem prebiyotik hem de prebiyotik özellikleri içeren, yağ oranı azaltılmış bir light yoğurt. Pınar Denge Yoğurt, her gün düzenli olarak tüketildiğinde içerisindeki prebiyotikler ve prebiyotik lifler sayesinde ba-

sayısını artırarak, vücudun doğal direncinin güçlenmesine destek olan canlı bakterilerdir. Prebiyotik lifler ise Probiyotiklerin ana besin kaynağıdır; sindirim sistemimizde bulunan yararlı bakterilerin sayısını artırarak, bağışıklık sistemimizin güçlenmesine destek olur.

### Mikroplara karşı koruma kalkanı

Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanvekili İdil Yiğitbaşı, prebiyotiklerin dünyada bir devrim olarak nitelendirildiğini belirterek, "Hastalıklara karşı bağışıklığın güçlendirilmesine, vücudumuzun direncinin artmasına yardımcı olan Pınar Denge ürünleriyle tüketicilerimiz, mikroplara karşı koruma kalkanı geliştirecek" dedi.

### Pazar payı hedefi yüzde 10

Dünyada sağlık bilincinin hızla artmasına paralel olarak tüketicilerin beklentisi de artıyor. Bu amaçla insan sağlığını olumlu yönde etkileyen fonksiyonel ürünler piyasaya sürülüyor.

Fonksiyonel ürünler, 2003 yılında 35 milyar Euro'luk ciroya ulaşarak pazar payını yüzde 11 artırdı. Türkiye fonksiyonel ürünler alanında ise yolun başında yer alıyor. Pınar, yeni ürünlerle fonksiyonel gıda pazarından yüzde 10 pay almayı hedefliyor. Fonksiyonel ürünlerin Pınar'ın cirosu içindeki payı yüzde 5.



bağışıklık sisteminin güçlenmesine destek oluyor. Bunun yanı sıra sindirim sistemini düzenlemeye yardımcı oluyor.

### Prebiyotikler ve prebiyotik lifler

Prebiyotikler sindirim sistemini düzenlemeye yardımcı eden ve bağırsak sistemimizdeki yararlı bakterilerin

## Kış aylarının dostu makarna

Sağlıklı beslenme konusunda en çok tüketilmesi gereken besinler arasında yer alan makarna, kış aylarına yönelik beslenme planında önemli bir yer tutuyor. Makarna hem enerji sağlıyor hem de kilo aldırıyor.

Farklı kültürlerin vazgeçilmez lezzetleri arasında yer alan ve sağlıklı bir besin olan makarna; kış aylarının enerji kaynağı. Uzmanlar, kışın artan enerji ihtiyacını karşılamak için özellikle kompleks karbonhidratlar ve yüksek oranda protein içeren makarnayı öneriyorlar. Bir insanın sağlıklı beslenebilmesi için günlük enerji tüketiminin yüzde 55-60'ının karbonhidratlardan karşılanması gerekiyor. Makarna, glikemik indeksinin düşük olması nedeniyle çabuk acıkmayı engelliyor ve uzun süre tokluk hissi veriyor. Böylece gereksiz yere şekerli besinlerin tüketimini engellemiş oluyor. Kişi başı makarna tüketiminin yıllık 28 kg olduğu İtalya'da aşırı şişmanlık oranının diğer ülkelere göre az oluşu makarnanın dengeli beslenme üzerindeki olumlu etkisine iyi bir örnek oluşturuyor.



## Cheeseburger yasası

ABD halkının yüzde 40'ı obezite sorunu yaşıyor. ABD'de obeziteye bağlı kalp, damar ve daha pek çok hastalık yüzünden sağlık harcamaları ve iş kaybı milyarlarca dolar artış gösterdi. Obezitenin başlıca sorumlusu ise fast-food türü yiyecekler olarak gösteriliyor.

Bu nedenle ABD mahkemelerine "Burger reklamlarına dayanamadım, çok yedim, obez oldum" diyerek başvurup, milyon dolarlık tazminat kazananların sayısı artıyor.

ABD Temsilciler Meclisi, Amerikan halkında aşırı şişmanlığa yol açtığı gerekçesiyle fast-food şirketlerine yüklü tazminat davası açılmasını engelleyen ve "Cheeseburger Yasası" olarak adlandırılan tasarıyı kabul etti.

Tasarı, Beyaz Saray tarafından da destekleniyor. Tasarı yasalaştığında ABD eyaletlerinde ve federal mahkemelerde fast-food türü yiyecek ve gazlı içecek üretken, dağıtan, satanlara karşı toplu davalar açılmayacak. ABD'de obezite, büyük bir problem olarak görülüyor.

Tasarının destekçileri, obezite sorununun, doktorlar, spor ve kişisel sorumluluk çerçevesinde çözülmesi gerektiğini, bunun mahkeme ve avukatları ilgilendirmeyeceğini savunuyor.



## Makarna hakkında yanlış bilinenler

**Yanlış:** Makarna undan yapılır

**Doğru:** Makarna durum buğdayından elde edilen irmikten yapılır

**Yanlış:** Makarna şişmanlatır

**Doğru:** Makarna yalnızca irmik ve sudan yapıldığı için şişmanlatmaz

**Yanlış:** Makarnanın içinde yağ ve yumurta vardır

**Doğru:** Makarnanın içinde hiçbir katkı maddesi bulunmaz

**Yanlış:** Makarna ana yemek olmaz

**Doğru:** Makarna çeşitli soslarla yenilebilir. Domatesli, kıymalı, ton balıklı, cevizli, peynirli pişirilebiliyor. Rahatlıkla ana yemek olabilir

**Yanlış:** Makarna haşlandıktan sonra soğuk sudan geçirilir

**Doğru:** Makarnanın haşlandıktan sonra soğuk sudan geçirilmesi besin değerini düşürür



## Makarna istatistiği

- En çok tüketilen makarna, spagetti.
- Makarnanın yüzde 80'i kadınlar tarafından alınıyor.
- Makarnanın yüzde 15'ini erkekler pişiriyor.
- Halkın yüzde 53.4'ü makarnanın en çok kilo aldırıcı ürün olduğunu düşünüyor.
- Halkın yüzde 78'ine göre makarna besin değeri yüksek bir ürün.
- Türkiye'de makarna pişirme sıklığı ayda 7.



# Yaşam, İstanbul'da bulunmaktır

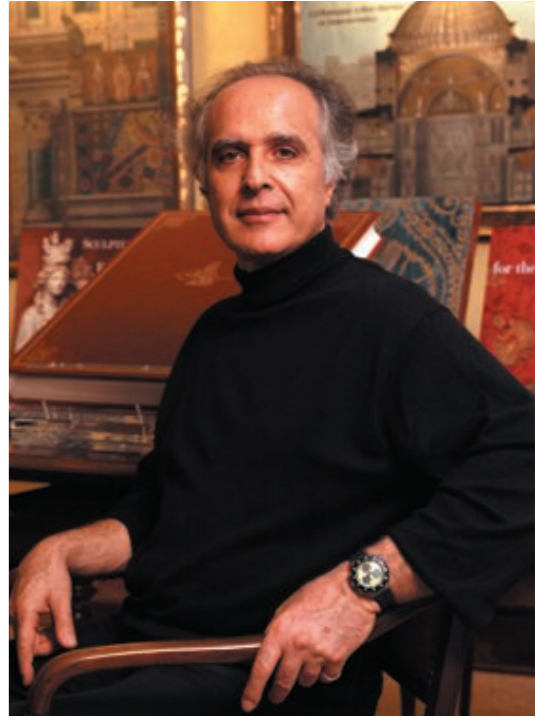
Mimar, fotoğrafçı, yayıncı, sanatçı... Bu mesleklerin hepsinde alın teri, çalışmaları olan bir isim Ahmet Ertuğ. Çoğunluk onu mimar kimliğiyle tanıyor ancak son dönemde vizörün ardından gördüklerini tüm bu mesleklerde edindiği entelektüel birikimiyle harmanlayıp, sanat eseri niteliğindeki kitaplarla dünyaya sunuyor...

Ahmet Ertuğ'a birçok meslek yakıştırabilirsiniz. Uzun yıllar eğitimini aldığı ve yaptığı mimarlık belki de en fazla tanıdığı alan. Türkiye sınırları dışında da uzun yıllar mimarlık projelerinde çalıştı. Ardından Japonya'da aldığı bir burs onu fotoğrafçılıkla yakınlaştırdı. Bu kez tasarımı fotoğraflarına taşıdı. Ve son yıllardaki tutkusu yayıncılık. Aslında Ertuğ&Kocabıyık yayınlarında bu üç tutkusunu bir arada gerçekleştiriyor. Her kitabı tek tek, sayfa sayfa tasarlıyor, fotoğraf çekiyor ve ortaya sanat eseri yapıtlar çıkartıyor.

Bugüne kadar 20'ye yakın kitap hazırlayan Ertuğ, "Her bir kitap yeni bir entelektüel kapının açılmasına ve yeni bir başlangıca neden oldu. Kitap tasarlamayı mimari tasarıma tercih edebilirim. Zira işin her türlü sorumluluğu bana ait" diyor.

Hepimizin günlük yaşantısında doldurduğu sayısız form vardır, bu formlardaki sorulardan biri "mesleğiniz"dir. Siz mesleğiniz sorulduğunda hangi yanıt veriyorsunuz? Mimar, fotoğrafçı, sanatçı... Neden? Form doldururken mesleğimi mimar olarak yazıyorum, ama sorulduğunda "Bizans ve Osmanlı sanatıyla ilgili kitaplar yapıyor ve fotoğraflarını çekiyorum" diye yanıt veriyorum. Dünyanın en görkemli kültür mirasının yer aldığı bu kentte sanatçı olabilmek gurur verici.

Sizi mimarlık eğitimine iten neydi? Ve neden İngiltere? Mimarlık eğitimime Türkiye'nin ilk çevrecilerinden biri olan babam Dr. Celal Ertuğ'un yönlendirmesiyle başladım. İki yıl İstanbul'da okudum ve 1969 yazında staj için gitmiş olduğum Londra'da efsanevi Architectural Association (AA) mimarlık okulunu keşfettim ve İstanbul'da hiç beceremediğim mimarlık eğitiminin artık bu özgür okulda sürmesi gerektiğine karar verdim. Yapılan mülahakatlar neticesinde beni AA'nın ikinci sınıfına



İran'da 1975 yılında üzerinde çalıştığınız Şuştar Kenti projesi ileriki yıllarda Ağa Han ödüllerinden birini kazandı. O dönemde yaptığınız çalışmanın böyle bir ödül alacağını tahmin eder miydiniz?

Ağa Han mimarlık ödülü, İran'da 1974-76 yılları arasında proje koordinatörü olduğum ve kentsel tasarımı yaptığım Şuştar Kenti projesini üstlenen DAZ mimarlık şirketine verildi. O yıllarda yöresel mimari kavramlarıyla tasarlanmış ilk örneklerden biri olması bu projeye yıllar sonra dikkatleri çekti. Bir projenin üzerinde çalışırken ödül hayalleriyle tasarlamaya başlarsanız etik olmayan bir davranışta bulunursunuz. Benim için anlamlı ödül,



kabul ettiler. Staj yaptığım Sir Robert Mc Alpine inşaat şirketi de eğitimime AA'da devam edebilmem için burs sağladı. Londra o yıllarda gençler için özgürlüğün beşiğiydi ve kendi kimliğimi yaratabilmem için Londra'nın enerjisi içinde yoğrulmam gerekiyordu. Kentin tam ortasında küçük bir binada kurulmuş olan Architectural Association mimarlık okulu kendi başına evrensel bir mekandı. Sanki bir caz kulübünün özgürlüğüne sahip bu okulda öğrenciler arasında hiçbir sınıf ayrımı bulunmuyordu. Ortak mekanlarda dünyanın çeşitli ülkelerinde özgür mimarlık ve şehircilik akımlarını yaratmış insanların tecrübeleri eğitim felsefesini oluşturuyordu. Eğitim programı gelişen trendlere göre her yıl değişiyordu. Uygulayıcı mimarlık becerisinin ise mezun olduktan sonra tecrübeyle edinileceği varsayılmaktaydı. AA'da mimarlık okumak, "AA'lı olmak" her zaman bir ayrıcalık olmuştu. Bugünün Zaha Hadid'leri Richard Rogers'ları AA'dan çıkmış efsane isimlerden birkaçıdır.

1974 yılında AA'daki mezuniyet projemde geliştirdiğim kavramsal fikirlerle Japonya'da verilen bir ödül oldu; bu ödül nedeniyle İran'da çalışma imkanı buldum. Bu kavramsal fikirlerimle Antik Şuştar Kenti yanında, Şuştar'ın mimari değerlerini benimseyen yeni bir yerleşim alanı gerçekleştirdik. Japan Architect Dergisi'nden verilen ödülün desteğiyle o yıllarda zengin devlet kimliğini mimari projelerde arayan İranlılara kendi özgün mimarilerini benimsetebilmeyi başardım.

Dünyanın birbirinden farklı coğrafyalarında mimari çalışmalarınız oldu. Hepsini birbirinden farklı olsalar da sizin için ayrı bir yeri olan var mı?

Mimarlar da tıp doktorları gibi kutsal bir amaç için mesleğini ifa etmek durumunda. Farklı coğrafyaların koşullarına göre çözümler üretmenin ve inandığımız değerlerden ödün vermeden insanlara mutluluk verecek mekanlar yaratmanın görevlerimizden biri olması gerekiyor. Benim için ayrı yeri olan bir projeden söz edebilirim: Sedat Hakkı Eldem'le birlikte Çırağan Sarayı bitişiğinde Boğaziçi mimari geleneğinde bir otel projesi tasarladık. Mellin'ın Boğaziçi'nde Kireçburnu'nda yaptığı Hatice Sultan Sarayı üslubunda bir mimarisi olan bu projeye Boğaziçi'nde kaybolmuş mimari değerlerin tipolojisinde bir yapı tasarlanmıştır. Proje Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından sipariş verildi, Anıtlar Kurulu ve Belediye tarafından onaylanmış olmasına karşın ihaleyi kazanan yabancı yatırımcılar tarafından kullanı-

Mimarlık günümüzde gençler açısından popüler bir meslek dalı. Genç mimarları izliyor musunuz?

Genç mimarlar gelişmiş Batı ülkelerinin geliştirdiği kavramları takip ediyor ancak İstanbul'un kendine özgü kültürel kimliğiyle kaynaşan yorumlar yapamıyorlar. Bu eğitimle de ilgili bir sorun. İstanbul'da eğitim gören veya yaşayan mimarlara bugüne kadar Ayasofya, Süleymaniye, Arkeoloji Müzesi gibi mekanlarda kaç saat geçirdiklerini sormak gerekli.



**“Yaşam benim için İstanbul gibi antik bir kentte bulunmanın mutluluğu olarak ifade edilebilir. Bu kenti ve eserlerini yaratan sanatçıların yaratıcı gücünü Ayasofya’da, Süleymaniye’de, Arkeoloji Müzesi’nde İskender Lahdi’nin oymalarında, Kariye’nin mozaik ve freskolarında kameramın vizöründen bakarak aramaktayım.”**

mamiş ve yerine bugünkü niteliksiz yapı yapılmıştır. Bu ve buna benzer başka projelerde yaşadığım hüsrandan sonra mimarlık mesleğini bıraktım. İstanbul bir mimar için en heyecanlı projelerin olabileceği bir kent, ama aynı zamanda da telif haklarının çiğnendiği bir başkent.

**Mimari açıdan çalıştığınız ülkeleri sıralarsanız nasıl değerlendirirsiniz? Örneğin İran’da çalışmakla Japonya’da ve/veya Türkiye’de çalışmak arasında ne tür farklar vardı?**

İran’da iki yıl çalıştım, kerpiç tuğla gibi bir antik yapı malzemesinin çağdaş kullanımını, İran’ın insana değer veren avlulu mimarisini ve kentlerin doğal çevreye uyumunu Yazd, Shiraz, İsfahan, Dezful gibi görkemli kentlerde yaşayarak öğrendim. Japonya’da ise; mimari bir mekan tasarımında doğayla iç içe olmanın önemi ve insanların mimari mekanla olan saygı ilişkisini yaşadım.

**Sekiz yıl Sedad Hakkı Eldem’le çalıştınız. Bu dönem hayatınızda neleri değiştirdi?**

Tüm bu tecrübelerden sonra İstanbul’da Sedad Bey’i tanımak ve onunla ağabey kardeş gibi yakın bir dost olarak çalışmak hayatımın en önemli mimarlık dönemi oldu. Sedad Bey bir efsaneydi ve AA gibi bir okulda bulunmuş olmanın onun değerini anlamamı ve kendisiyle diyalog kurabilmemi sağladı. Bir mimarın yayınlar yaparak entelektüel birikimini bu yayınlarla geliştireceğini bana öğreten kişi oldu.

**Türk mimarisinden söz edebilir miyiz? Bugün belirli figürlere bakarak bu Osmanlı, bu Japon mimarisi diyebiliyoruz. Peki ama Türk mimarisi dendiğinde nasıl bir iz aramalıyız?**

Elbette Türk mimarisinden söz edebiliriz. Türk mimarisinin izlerini Doğu’da Divriği Külliyesi kapılarındaki taş işçiliğinden başlayarak İstanbul’da Süleymaniye’nin Haliç’den görünüşüne, oradan da Edirne’de sabah güneşinin Selimiye Camii içine girişini ve o görkemli mekana ışığın yayılmasını izleyerek hissedebilirsiniz. Ancak bir sefer izlenen ve öğrenilen bir film değil bu, birlikte yaşanması gereken bir his. Ben 20 yıldır denizden sabah ve akşamları değişen ışık ortamında Ayasofya’yla Süleymaniye arasındaki görsel ilişkiyi izleyerek, yeni şeyler görüyorum.

**Ve fotoğrafçılık... Fotoğraf tutkusu en baştan beri var mıydı, sonradan mı keşfettiniz?**

Fotoğraf tutku Londra’da 1970’li yıllarda mimarlık eğitimime paralel olarak başladı. 1978-79 yıllarında Japonya’da Japan Foundation Fellow’u olarak bir yıl geçirdim ve olağanüstü zen mabetleri ve bahçelerinde özel izinlerle fotoğraf çekebilme ayrıcalığını yaşadım. Japonya’da geçirdiğim bir yıl, kamera vizöründen dünyaya bakışma yeni bir derinlik ve his getirdi. Japonların bana sağladıkları bu fellowship ödülüyle entelektüel kapasitemde yepyeni bir estetik ve mekana bakış disiplini geliştirdim.

**Bir diğer çalışma alanınız yayıncılık... Kitap tasarlamak size nasıl bir duygu yaşatıyor? Kitap tasarlamakla mimari bir eser tasarlamak arasında duygusal farklar var mı?**

Kitap tasarlamak; bir kitabın içeriğini oluşturan görsel malzemelerle metnin ilişkisini kurmak; mimari proje yapmak veya senfonik bir müzik eseri yazmak gibi yoğun bir his. Her sayfanın bir sonraki sayfayla ilişkisi, notalar arasında kurulan armoni gibi, yaratıcılık ve tutkuyla oluşuyor. Bugüne kadar 20’ye yakın kitap gerçekleştirdim. Her bir kitap yeni bir entelektüel kapının açılmasına ve yeni bir başlangıca neden oldu. Kitap tasarlamayı mimari tasarıma tercih edebilirim. Zira işin her türlü sorumluluğu bana ait. Mimari ise, mimarla işveren arasında sağlanan uyumla ancak başarıya ulaşabilen bir ürün. Mimar Sinan, Sultan Süleyman gibi bir işvereni olduğu için bu görkemli yapıları yaratabildi. İşverenin entelektüel seviyesiyle mimarın bilgisi ve bulunduğu kentle uyum bütünleştiği zaman gerçek mimari oluşmaya başlıyor. Bu unsurlar bugünlerde zor bir araya geliyor. Ahmet Kocabıyık’la birlikte Ertuğ&Kocabıyık kitap dizilerini gerçekleştirirken bu uyumu yaşadığımızı zannediyorum.

**Kitaplarınızın hem ekonomik hem de kültürel açıdan herkese değil, özel bir kitleye hitap ettiği söylenebilir... Neden böyle bir tercih yaptınız?**

Ertuğ&Kocabıyık kitap dizileri Bizans ve Osmanlı dönemi

mimari eserleri ve sanatında gözle görülmeyeni sayfalara aktarmayı amaçlıyor. Nasıl dünyanın en önemli sanatçıları bu eserleri yaratmak için İstanbul’a getirilmiş veya onlara siparişler verilmişse, bu kitaplar da aynı felsefede yaratılıyor. Dünyada bu işi en iyi yapan kişilerle bu kitapları gerçekleştiriyoruz. İstanbul’da, Edirne’de, Bursa’daki çinileri, yapıları, ipekleri yaratmış ustaların kimliğini bu sayfalara yansıtmaya çalışıyorum. Bu kitaplar sayesinde Türkiye’de sanat kitaplarında müthiş bir atılım gerçekleşti ve herkese yönelik ürünler ortaya çıktı. Yaptığımız kitapları elde etmeyi hayal eden insanlar oluşturduk. Paris’teki Musee Guimet Asya Sanatı koleksiyonlarını tanıtan en son kitabımız “Spiritual Journey: Sacred art from Musee Guimet” Fransa Le Monde gazetesi tarafından 2004 yılının en güzel ve kültür mirası konusunda da en iyi kitapları arasında gösterildi. Bu kitap hakkında Asya sanatında uzmanlaşmış “Orientations” dergisindeki tanıtım yazısında insanların artık Asya’da antik sitlerden getirilen eserleri satın almak yerine, bu kitabı edinmeleri önerildi.

**Türkiye’de bir yandan kültüre sahip çıkmaya çalışıyor, diğer yandan zenginlikleri çürümeye terk ediyorsunuz; bir yanda çarpık kentleşmeyle boğuşuyor diğer yanda her alana bina dikeyorsunuz... Mimar gözüyle nasıl görüyorsunuz?**

Artık mimarların görüşüyle kültür mirasımızın kurtulabilme ümidi kalmadı. Sokaktaki insanların geçmişten de-



vir aldığımız kültür mirasına sahip çıkabilecek düzeye gelmeleri halinde medeni bir yaşam ortamına yükselebileceğimize inanıyorum. Kendi payıma düşeni artık Ertuğ&Kocabıyık olarak yaptığımız kitaplar ve sergilerle, insanlara bu kültür mirasını sevdirmeye ve onu sahiplenmelerine uğraşyoruz. Daha uzun yıllar hukuki davalarla kentlerimizdeki mimari mirası koruma mücadelesi verilecek.

**Yapmayı, tasarlamayı, çizmeyi hayal ettiğiniz şeyler var mı? Gelecekle ilgili hayallerinizi bizimle paylaşabilir misiniz?**

Ertuğ&Kocabıyık olarak kitap projelerini sürdürmek gelecekle ilgili projem. Hayallerim yapılacak kitapların sayfalarına tahsis oldu. Halen Kapadokya’da 6-13. yüzyıllar arasında duvarlara yapılan freskolarla ilgili bir kitap hazırlıyoruz. Kitabı 30 yıldan beri bölgede araştırmalar yapan Fransız Profesör Catherine Levy’yle birlikte hazırlıyorum. Bölgede dünyanın en görkemli kültür mirası bulunuyor. Ancak müze olarak koruma altındaki mekanlar dışında birçoğu da acil yardım ihtiyacında. Her gün eriyen mirasın derhal dünya çapında bir kampanyayla duyurulması ve uzmanlarca koruma önlemleri alınması gerekiyor.

**Bir fırsat çıksa İstanbul’da nasıl bir mimari iz bırakmak isterdiniz?**

Yapmış olduğum kitaplar İstanbul’la ilgili tüm hayalleri-

mi tatmin edecek düzeyde, onların da mimari bir iz olduğuna inanıyorum. En azından birçok insanın mimari bir göze kavuşmasına katkıda bulunuyorlar, bu çok önemli bir eksiğimiz. Çırağan Sarayı yanındaki binayı da ileride bir gün yeniden düzenlemek belki hayırlı bir iz olabilir.

**İnsanların yaşadıkları yerlerin karakterlerini yansıttığı söyleniyor. Nasıl bir mekan sizin karakterinizi yansıtır? Bir mekan insan ruhundan ne ölçüde etkileniyor?**

İstanbul’da Beyoğlu benim için kentin en dinamik yeri, binlerce özgür tipli insan arasında rahat bir şekilde dolaşabilmek bana enerji veriyor. Kentin en iyi kitabevlerinin burada yer alması yeni çıkan sanat kitaplarına yakın olma hissini tatmin ediyor. Karakterimi yansıtan bir mekan kavramı tarif yapmak yerine, mekanlara saygı göstermeyi ve mekanlardan etkilenmeyi tercih ettiğimi belirtmek isterim.

**Yaşa dergisinde, sizin için yaşam ne ifade ediyor dersek ne dersiniz?**

Yaşam benim için İstanbul gibi antik bir kentte bulunmanın mutluluğu olarak ifade edilebilir. Bu kenti ve muhteşem eserlerini yaratan sanatçıların yaratıcı gücünü Ayasofya’da, Süleymaniye’de, Arkeoloji Müzesi’nde İskender Lahdi’nin oymalarında, Kariye’nin mozaik ve freskolarında kameramın vizöründen bakarak durmaksızın aramaktayım.



## Türkçe sevmek

Türkiye'ye yolu düşen yabancı bir kadının başına gelebilecek en büyük tehlike nedir? Peki yabancıların Türk kültüründe en çok sevdikleri şeyler? Anastasia M. Ashman ve Jennifer Eaton Gökmen tarafından derlenen “Expat Harem”, dört kıta ve yedi ülkeden 32 kadının Türkiye'de yaşadığı maceraları konu alıyor.

Bir ülkede yabancı olmak zordur. Kültürünü, dilini bilmediğiniz bir ülkede yaşamak, oraya adapte olmaya çalışmak... Özellikle de gittiğiniz yerin kültürü kendi kültürünüze tamamen yabancıysa ve size tanıdık gelen hiçbir şey yoksa, işiniz daha da zor olmaz mıydı? Böyle bir ortamda yaşadığınızda yeni hayata alışırken birçok öykü biriktirirsiniz, yolları Türkiye'de kesişen yedi ülkeden 32 kadın gibi. Anastasia M. Ashman ve Jennifer Eaton Gökmen tarafından derlenen “Expat Harem” ya da kitabın Türkçe yayınlanan versiyonundaki adıyla “Türkçe Sevmek”, dört kıta ve yedi ülkeden 32 kadının Türkiye'de yaşadığı maceraları anlatıyor. Kitabın yaratıcıları, biri 10 yıldır diğeri iki yıldır İstanbul'da yaşayan ve her ikisi de Türk'le evli olan iki Amerikalı kadın yazar. Jennifer Eaton Gökmen ve Anastasia M. Ashman önce yalnızca Amerikalı kadınlardan oluşan bir grubun üyesiydi. Deneyimlerini paylaşıp yazıya dökmeye başladılar. Zaten bu kitabı yaratmak fikri de böyle doğuyor ve gelişiyor.

Gökmen ve Ashman yalnızca Amerikalıların değil, farklı ülkelerden kadınların da görüşlerine yer vermek istedi. Sonuçta toplanan 100'ün üzerindeki yazıdan en objektif olduğuna inandıkları, iyi kaleme alınmış öyküleri bir araya getirdiler. Kitapta Amerika, İrlanda, İngiltere, Avustralya, Hollanda, Pakistan ve Guatemala'dan 32 yabancı kadının öyküsü var. Bu 32 “yabancı kadın”, 1962 yılından günümüze kadar İstanbul, Giresun, Selçuk, Bursa, Çanakkale gibi farklı şehirlerdeki yaşamlarını anlatıyor. Kitapta paylaşılanlar bütün kadınların Türk kültüründeki arkadaşlık, dostluk, komşuluk, evlilik, annelik gibi kavramların içeriğiyle hayatlarında meydana gelen değişiklikleri ortaya koyuyor. Kitapta öyküleriyle yer alan kadınların hepsi bugün Türkiye'de yaşamıyor. Kimisi çoktan ülkesine dönmüş ama Türkiye hâlâ hayatlarının ayrılmaz bir parçası.

### Kimi gazeteci, kimi yazar, kimi arkeolog

Bu kitapta Truva'daki bir arkeologdan Silopi'deki muhabire, Sultanahmet'teki otel sahibinden Selçuk'taki turistik eşya mağazasının sahibine kadar değişik statüdeki kadınların öyküleri var. Kadınların kimi öğretmen, kimi yazar, kimi gazeteci. Aralarında misyoner olan bile var. Farklı milletlere mensuplar, birbirlerini hiç tanımıyorlar. Pek çoğu iyi eğitilmiş ve kariyer sahibi. Ortak noktaları ise hayatlarının bir döneminde yollarının Türkiye'ye düşmüş olması. Aslında bir ortak noktaları daha var. Her biri kendi ülkelerinden ayrılmadan önce Türkiye'de yabancı bir kadının karşılaşabileceği tehlikeler hakkında uyarılar almışlar. Yalnız bir kadın olarak kafalarının içinde onlarca önyargıyla geldikleri bu ülkede, hepsi farklı deneyimler yaşamış. Ama Türkiye'deki gelecekleriyle ilgili felaket tellallığı yapanların söylediklerinin doğru çıkmadığını söyleyebiliriz. The Asian Wall Street Journal ve The Village Voice gibi dünya çapında dergilerde çalışmalarını yayımlanan Kaliforniyalı Ashman, “Türkiye'de yabancı bir kadının karşılaşabileceği tehlikeler konusunda ülkelerinden ayrılmadan önce iyi niyetli fakat dayanaksız uyarılar almışlardı. Keşfettikleriyse en büyük tehlikenin Türklerin geleksel konukseverliğine yenik düşmek olduğuydu” diyor. Bunu söyledikten sonra da yalnız yaşadığı için hastalık sonucu bakımsız kalan, insan içine çıkamayan Avustralyalı öğretmenle bakımını zorla evine girerek üstlenen Göremeli komşu kadınların öyküsünü örnek olarak gösteriyor. Michigan doğumlu olup, öykülerini derlediği

kadınların çoğu gibi Türkiye'yi yurt olarak seçmiş olan Gökmen, kitapta yer alan olayların uygarlıkların beşiğinde yaşayan yabancılar açısından önemli insanlık dersleri içerdiğini söylüyor. Yurtdışında Türkiye'yle ilgili bir kitap aradıklarında genelde ülkemizi negatif açıdan ele alan ya da diplomatik dilde yazılmış yayınlarla karşılaştıklarını söyleyen Gökmen ve Ashman, “Expat Harem”in Türkiye'nin modern yüzünü tanıtan ender yayınlardan biri olduğunu altını çiziyor. Onlara göre, bu kitabı okuyan yabancılar Türkiye'nin gerçek ve modern yüzünü görünce şok olacaklar.

### Türk erkekleri çok “derin” aşık

Türkiye'deki yabancılar en çok misafirperverlikten, ilgi ve şefkatten etkileniyorlar. Ailelerin, akrabaların ve komşuların birbirine bağlı olması da hoşlarına gidiyor. Yabancı kadınları Türkiye'de en çok etkileyen şeylerin başında ise, Türk erkeklerinin yaklaşımı geliyor. Pek çok yabancı kadına göre Türk erkekleri çok “derin” aşık. Birlikte yemeğe gittiklerinde erkeklerin hesabı ödemek istemesi ilk başta yabancı kadınları çok şaşırtıyor. Çünkü kendi ülkelerinde böyle bir şeye alışık değiller. Evin kapısına kadar bırakılmak bile şaşırtıyor kadınları. Buna alışmaları zaman alıyor. Ama sonunda bu durum hoşlarına gitmeye başlıyor.

### Ağa pijamasını verdi

Kitaptaki öyküler ağırlıklı olarak kadınların Türkiye'de ne kadar şaşırdıklarını anlatıyor. Örneğin 2002 yılında, sınırda neler olup bittiğini yazmak için Güneydoğu Anadolu'da Irak sınırındaki bir köye gelen Hollandalı gazeteci Jessica Lutz düşündüğünden farklı bir hayatla karşılaşılıyor. Giyeceği, yiyeceği, yakacağı yani hiçbir şeyi olmayan köy sakinleri onu en iyi şekilde ağırlayabilmek için ellerinden geleni yapıyor. Köyün ağası sert hava koşullarından dolayı üşümemesi için Lutz'a kendi pijamalarını

veriyor. Kadınların mı erkeklerin mi yattığı bölümde daha rahat edeceğini soruyor. Erkeklerin bölümünü isterse onun için odayı boşaltabileceklerini söylüyor. Etrafı gezdirirken mayına denk gelmesin diye önden kendileri gidiyor. Tüm bunlar Hollandalı gazeteciyi çok etkiliyor.

### İlk gün çok korktum

Maureen Basedow, Truva kazılarında görev almış bir arkeolog. Hem Türk hem de Amerikalı arkadaşları tarafından Truva'ya giderken “geç bir Batılı kadının bu ülkede karşılaşacağı zorluklar” konusunda uyarılıyor. En önemli uyarı, cinsel yönden “müsaite” olduğu yolunda bir izlenim vermemesi için yapıyor. Basedow, “Uyarılar üzerine, kazı alanındaki ilk günümde sert adımlarla ilerleyerek başladım. Bu arada gözlerim de yere bakıyordu, çünkü birinin gözünün içine bakmanın sekse davet olarak algılanacağı konusunda uyarılmıştım diyor ve devam ediyor: “Köylülerin gözündeki ilk itibarımı ‘Türk görevliler gibi işçilere avaz avaz bağırarak’ bir öğrenciyi kovarak sağladım.” Daha sonra Türkçe'yi öğrenmesi, evlenmesi ve kazı sırasında köye yerleşmeyi tercih etmesi diğer artı puanlar olarak hanesine kaydediliyor. Köyden Truva'ya yürümek üzere henüz güneş doğmadan yataktan kalktığı bir sabah kapıyı açtığında, evinin karşısında direğe dayanmış uyuklayan bir gençle karşılaşılıyor. Komşusu, oğlunu kazı dönemi boyunca yolda ona eşlik etmesi için görevlendiriyor. Basedow öyküsünün geri kalanını şöyle anlatıyor: “Bunu yapmakla beni yalnızca köpeklerden ve karanlıktan değil, yol kenarında ‘Nataşa’ sanılmaktan da koruyordu. En önemlisi ise, komşum bu hareketiyle beni aileden biri saydığını tüm köye göstermiş ve bir çeşit koruma altına almış oluyordu. Bu kadıncağız, adını ağzına aldığı anda dahi ağlamaya başlayacak kadar çok gururlandığı biricik oğlunu bana göndermekle, benim köyün sosyal yapısı içerisinde yer edinmemi sağlamıştı. Onunki gerçek bir hediyeydi, bu köylü halkın arasında kabul görmemi sağlamıştı.”







## ÜLTÜR VE TURİZM BAKANI ATILLA KOÇ, KUTSAL EMANET'İ YAĞINA GETİREREK YİNE ORTALIĞI KARIŞTIRDI.

aha da kötüsü, bakanın Kutsal Emanet'i kendisi için değil, Dubai Prensi'ne türmek için istettiği iddia ediliyor.



Onu ilk hatırladığım zamanlarda bebektir daha. Konuşamıyordu, sürekli ağlıyordu ve altına yapıyordu. Küçük, iğrenç ve zararlı bir yaratıktı. Fakat onu sevmek zorundaydım. Çünkü seçme şansım yoktu. Onla beraber gelmiştik bu dünyaya, onla beraber gidecektik. Anaokuluna giderken öğretmeni ona kağıt ve boya kalemleri vermişti. İlk çizdiğini o zaman gördüm. Çok eğlenceliydi çizdikleri. Diğer çocuklar gibi çizmiyordu. Evleri, arabaları, böcekleri değil, rüyalarını ve hiçbir zaman anlamadığım garip ama güzel o şekilleri karalıyordu kağıtlarına. Liseyi bitirdiği zaman karikatürlerini koltuğunun altına aldı. Limon dergisine gitti. Her hafta çok çalışıyor ve bir sürü karikatür götürüyordu dergiye. Fakat ya bir ya da iki tanesi yayımlanıyordu. Çok çalışıyordu ama mutluydu. Limon dergisinde köşe sahibi olmak istiyordu. Altı yedi ay gibi kısa bir sürede de başardı bunu. Derginin en genç çizerlerinden biriydi ve yaptığı işleri o zamanlar çok beğeniyordu. Şimdi soracak olursanız, aslında çok kötü işlerdi. Espriyi basit, çizimleri kötüydü. Zamanla düzeltti işlerini. Dergiye girdikten bir süre sonra televizyon için çalışmaya başladı. Plastip Show adını verdikleri kukla programını yapıyorlardı. Sonra bu işten ayrıldı, yakın arkadaşlarıyla birlikte Mr. Veb Yaratım Ekibi'ni kurdu. Bir sürü talk show, dizi ve eğlence programı hazırladılar. Bir yandan da okula gidiyordu. Güzel Sanatlar Akademisi'nde heykel dersleri alıyordu. Bu arada Limon, Leman oldu. Dergiye girdiğinden bu yana sekiz yıl geçmişti. Komikaze köşesinin yanına Marlon tipini de eklemiştir.

2002 yılının sonuna doğru arkadaşlarıyla Penguen Dergisi'ni kurdu. Artık orada çiziyor. Komikaze.net diye bir site yapmıştı 99 yılında, onunla da ilgileniyor. Sürekli sinemaya gidiyor. Hayatta hiçbir zaman işine yaramayacak olan bilgileri öğreniyor. Bunun için saatlerce ansiklopedi okuyor. Bir ayının kış uykusunda yarı yarıya kilo



kapaklarının neredeyse dörtte birini çiziyorum. Ama siyaseti, mutlu olduğum Komikaze dünyasına sokmuyorum. Gerektiği yerde gerektiği zaman çiziyorum. Benim ilgi alanlarım tarih, bilim, çocuklar, hayvanlar ve geçmişle gelecek. Ağırıklı olarak bu konuları işliyorum. Çünkü onları seviyorum. Sürekli çocuklar hakkında kitaplar okuyup, çocuk psikolojisini anlamaya çalışıyorum. Bilimsel yayınları takip ediyorum. Ama bir yandan

## “Türkiye çok eğlenceli bir yer”

kaybettiğini bilmek onu sevindiriyor. Resim yapıyor. Büyük tuvalle oynarken onu anaokulunda daha yeni tanıdığım yılları hatırlıyorum. Resimleri hala o çocuk resimleri. Aynı renkler, aynı çizimler. Mutlu, her zaman mutlu. Derdi yok değil. Herkesin derdi var. Ama o bu dertlerin bir süre sonra bitebileceğini hatırlayabiliyor. Hayatın sıkıntılarının kendisini üzmesine izin vermiyor. Bu hayata beraber geldiğimiz ve onunla beraber gideceğim için kendimi çok şanslı sayıyorum. Çünkü o iyi birisi. En azından bana karşı iyi. Benim kadar tanısız siz de onu severdiniz. Ama hiçbir zaman ona benim kadar yakın olamayacaksınız... Bu sözler Erdil Yaşaroğlu'na ait. Özgeçmişini bu sözlerle eğlenceli ve saf biçimde özetleyen Yaşaroğlu'yla buluştüğümüz Penguen dergisinde, hikayenin geri kalanını dinledik.

**Genç karikatürcülerin siyasetten uzak çizim yapmasına yönelik eleştirileri nasıl yorumluyorsunuz?**  
Çizimlerimde bir ayrımın yapılması gerektiğine inanıyorum. Çizdiğim Komikaze köşesinde siyaset, gündemden konular, mesajlar yer almaz. Komikaze, kendi dünyasında yaşayan bir köşe. Sevdiğim bir dünyayı anlatır. Ama bunun yanı sıra sevmediğim, rahatsız olduğum bir başka dünya da var. Onu da dergilerin üçüncü sayfalarında ve kapaklarda çizdiğim karikatürlerde görebilirsiniz. Siyasi karikatür çizmediğim söylenemez. Hatta çok çiziyorum. Özellikle Penguen'le birlikte siyasi olaylara yönelik çizimlerim yoğunlaştı. Penguen dergisinin

gazete okuyup televizyon seyredip gündemi takip ettiğim anda rahatsız olduğum bir sürü konu oluyor. Bunlar hakkında da bir şeyler yapma gereği hissediyorum ve sınırlendiğim noktalarda oturup çiziyorum.

**Ne için çiziyorsunuz? Güldürmek için mi yoksa mesaj için mi?**

Hepimiz dünyayı izleyen insanlarız. Dünyayı izliyoruz, yorumluyor ve birine anlatma ihtiyacı hissediyoruz. Birisi çıkıyor, derdini sahnede anlatmayı tercih ediyor. Tiyatro yapıyor. Bir başkası kitap yazıyor, resim yapıyor. Ben de karikatür çizmeyi tercih ettim. Belki köşe yazısı da yazabilirdim, tercihim karikatür oldu.

**Karikatüre malzeme açısından Türkiye'nin potansiyelini nasıl buluyorsunuz?**

Türkiye zengin bir kültüre sahip. Kozmopolit yapısı insanın karşısına çok farklı şeyler çıkarabiliyor. Güzel malzemeler veriyor. Ama Türkiye'de karikatürün zengin olmasını sorunların çok fazla olmasına bağlamıyorum. “Sorunlu yerlerde karikatür olur” anlayışına çok katılmıyorum. Çünkü insanın olduğu her yerde sorun olur. Pek çok fikir bulunur. Sorunun biçimi değişiktir. Kanadalıların derdi soğukla ilgili olabilir. Bizimki parayla ilgilidir. Biz insan haklarıyla uğraşırken, İsveçli adam intiharla uğraşıyor olabilir. Herkesin ayrı bir derdi var. Karikatür biraz bu dertler üzerinden ve sıkıntılardan ortaya çıkar. Yanlışlardan, tabulardan, çerçevelerden,

## 50 karikatür: Erdil Yaşaroğlu



kısıtlamalardan ortaya çıkar ve hepsini yıkmak üzerine kuruludur.

**Türkiye’de gerçek olayların dahi trajikomik olması karikatürcü açısından dezavantaj sayılabilir mi?** Türkiye’de bulunmayı avantaj ya da dezavantaj olarak ayırmıyorum. Dünyanın neresinde olsam mizahımı yapardım. Ama Türkiye çok eğlenceli bir yer. Birbirinden farklı kültüre sahip bu kadar insanı bir araya koyduğunuzda doğal olarak mizah ortaya çıkıyor. Türkiye’nin mizah açısından hareketli, dinamik bir durumu var. Bu herkesin gözlemleyebildiği bir özelliği ve çok keyifli bir şey. Bu yüzden Türkiye’yi çok seviyorum.

**Karikatüre ilgiyi nasıl buluyorsunuz?**

İnsanların güzel bir ilgisi var. En çok satılan dergilerin mizah dergileri olması da bunun bir göstergesi. Ama

seviyede değiliz. Küfürden ziyade seksi şeyler çizilmesi sık eleştirilen bir nokta. Ama bir insan çizgiden tahrik oluyorsa kendisinde problem vardır. Mizah göreceli bir kavram. Herkes farklı şeylere gülebilir. Ama karikatürde argo ya da seks bir satış objesi değil. Küfür hayatımızın içinde yer alan bir unsur. Hepimiz az ya da çok kullanıyoruz. Sinemada İngilizce sert bir küfrü “edepsizler” diye çevirmek nasıl yapay geliyor ve sinir bozuyorsa karikatürde de argonun yeri bu tamamlayıcı etkiden ibarettir. Sokağa çıktığımızda her ne kadar çitkırıldım konuşmalar yapsak da aslında böyle değiliz. TRT’deki ağabeyler “Sayın Yaşaroğlu, sayın Bavlı” diye konuşsalar da eve gittiklerinde onlar bile tavlada zar yanlış geldiği için küfredabiliyor. Argo hayatımızın bu kadar çok içinde yer alıyor. Karikatürü de ayna olarak kabul ederseniz hayatı yansıtması gayet doğal. Ama yalnızca küfre dayalı esprilere çok karşıyım. Güldürmek

### Çizdiği rengarenk Komikaze köşesiyle ve kendine has esprileriyle Erdil Yaşaroğlu, karikatürleri e-postalarda en çok dolaşan, en beğenilen isimlerden biri. Yaşaroğlu’nun bu başarısının ardında, 12 yaşındaki ilk karikatüründen bugüne, 20 yılı aşkın bir zamana yayılan emek var.

### 1990’ların ortalarında Türkiye’de karikatürün popülerleşmesiyle birlikte, karikatürün Türkiye’de yaygınlaşmasını sağlayan isimlerden biri olan Yaşaroğlu’nun, Türkiye’de karikatürün popülerleşmesini sağlayan isimlerden biri olduğunu düşünüyoruz.

eskiye oranla ilgi de satışlar da azaldı. Eskiden daha çok okuyucu vardı. Şimdi ise televizyon, internet gibi araçlar geliştikçe insanlar oralara yöneliyor. Dergi okuyacağına bilgisayarda oyun oynuyor. Tabii ara sıra bunu ben de yapıyorum.

**Nelere gülersiniz?**

Doğal komiklere daha çok gülüyorum. Örneğin Ortaköy’de adamın biri cama, “Buraya park etmeyin. Komiser Rıfki” diye tabela koymuş. Bu bana çok komik geliyor. Komiser Rıfki’yı özellikle belirtmesi, ondan korkulacağını düşünmesi çok komik. İTÜ’de de bir tabela vardı. “Lütfen sigara içmeyiniz” yazıyor. Altında ise “Ama tiryakiyseniz lütfen çöp kutularına atınız” diye devam ediyor. Bu tabela tümüyle Türk milletini anlatan bir şey. Bir yandan “İçmeyin” diyor, diğer yandan “Madem tiryakisin en azından çöpe at” diyor. “En azından çöpe at” mealli tabela dünyanın başka yerinde yapılır mı? Bu tarz kurgusuz mizah bana çok komik geliyor. Sultanahmet’te “Karadeniz Kebapçısı 4” var. Ama tabelasında “Başka yerde şubemiz yoktur” yazıyor. Bu komik değil mi? Şube yoksa niye 4 o zaman? Ben de kızarlar diye sormuyorum.

**Karikatürlerde argo kullanımı yaygınlaştı. Türk insanı argoya daha mı fazla gülüyor?**

Karikatürde yalnızca küfre gülecek kadar korkunç bir

için küfür etmek korkunç bir şey. Benim açımdan o arktık espri bile sayılmaz. Çok kızarım. Ama bir durumu, ortamı ve atmosferi tamamlayacak, anlatımı kolaylaştıracak ise karikatürlerde küfrü kullanırım.

**Günde kaç karikatür çizersiniz?**

Gün bazında belli bir adet yok. Ama köşe için haftada yedi tane çizerim. Kapak ve üçüncü sayfa karikatürleriyle bu sayı 10’u buluyor, fazlasını çizmem. Çünkü böyle bir kısıtlama olmadığı takdirde kalitesi düşer. Çok yoğun karikatür çizmek iyi bir şey değil.

**Karikatürcünün mizahtan sıkıldığı bir an olabilir mi?**

Ben mesleğime aşığım. Hayatta sıkılacağımı sanmıyorum. Mizah çok güzel bir şey ve hayatın her yerinde, herkeste bir parça olmalı. Fazla ya da az olabilir, ama muhakkak olmalı. Bir insan mizahsız olamaz. Hayat damarlarından biri kopar.

**Mizah yapmak öğrenilebilir mi?**

İnsanın biraz içinde olmalı. İçinde bir parça yeteneği varsa da öğrenilir. Yetenek zemin oluşturur. Ama mizah her ne kadar öğrenilebiliyor olsa da hayata bakışla da ilgilidir. Biraz yoğrulmak ve hayatı görebilmek gerek. Daha geniş bakabilmeli, empati gücü yüksek olmalı. Etrafınızdakilerden farklı görebilmeniz gerekir. Yetenek ve isteğin haricinde yetiştirilme biçiminizle de ilgilidir.

Mizahta usta-çırak ilişkisi mümkün. Yeteneği biraz geliştirilerek bir sürü genç yetiştirilebilir. Sonuçta biz de öyle yetiştik.

**Karikatür bir sanat mıdır?**

Bilmiyorum. Karikatürü bir yere oturtmak istemiyorum. Zaten karikatür bütün bu oturtmaları, kalıpları yıkan bir şey değil mi? Tabularla dalga geçtiği için karikatüre “şudur, böyle olmalıdır” diyemem. Diyenler olabilir. Ama ben çiziyorum, gülüyorum ve bu beni çok mutlu ediyor. Adını ne koyarsanız koyun. Karikatür için ne derseniz densin. Yine de beni etkilemez. Karikatür çizdiğim için mutluyum.

**Yaratım süreci de eğlenceli mi geçer?**

Yaratım anı bambaşka bir şey. Sinirli ve iğrenç bir adam oluyorum. Pazartesi günleri dergiyi hazırlarz ve o gün burada yabancı biri olsa acayip rahatsız olur. Sancılı bir süreç ve gergin bir dönem oluyor. Çünkü zaman kısıtlı ve bir şey bulmak zorundasın. İnsanın kendisinin gülemediği bir şeye başkasının gülmesini beklemesi mümkün değil. Bir espriyi bulduğunuzda çizeceğiniz süre bellidir. Hazırladığım tüm sayfayı 10-12 saat arası çiziyorum. Ama o esprileri bulmanın süresi belli değil. Kimi zaman bir anda gelir kimi zaman bir türlü gelmez. Yaklaşık 16 yıldır bu işi yapıyorum ve artık belli bir tecrübeyle ulaştım. Terapiye başlıyorum ve bulup rahatlıyorum.

**Yalnızca karikatürden para kazanmak mümkün mü? İşini iyi yaptığın sürece bu işten de para kazanırsın. Ben yalnızca karikatürden para kazanıyorum ve çok mutluyum. Ama para kazanmak ve mutlu olmak ilişkisi göreceli. Hayatımı rahat idame ettiriyorum ve keyfim yerinde. Ayrıca mesleğime aşık olduğum için de mutluyum. İki yıl boyunca hiç para almadan yaptığım dönemler de oldu. İnanılacak gibi değil. Aç kalyordum ama karika-**

tür çiziyordum. Çünkü çok seviyorum.

**Komikaze serisinin 10. kitabı geçtiğimiz günlerde yayınlandı. Seriyi ne zamana kadar sürdürmeyi düşünüyorsunuz?**

İyi olduğu sürece devam eder. Genelde iki yılda bir kitap çıkarıyorum. Çizdiklerimi topluyorum ve yayınlıyorum. Ölene kadar çizmeyi sürdürmek istediğim için bir sınırı yok. Bir gün kötü çizmeye başlarsam, farkına varır ve dururum. Farkında olmadan, “muhteşem şeyler yapıyorum” diye düşünerek kötü şeyler yapan karikatürcü konumuna gelmek istemiyorum.

**Çizginizin oturması ne kadar sürdü?**

Çizgi hiçbir zaman yerinde durmaz, oturmaz. Sürekli kendini yeniler. Benim ilk kitabımla, ikinciyi, üçüncüyü yan yana koyduğunuzda hepsinde birbirinden farklı çizgiler, espriler görürsünüz. Çizgiden hiç anlamayan bir insan bile ilk kitapla son kitap arasındaki farkı rahatlıkla algılar. Aynı adamlar çizmiş zanneder. Espri mantığı da çizgi de sürekli geliyor ve değişiyor. Bence hep daha iyiye gidiyor. Zaman içinde çizgi olarak belli bir ustalığa erişiliyor. Ama espri mantığının iyi mi kötü mü olduğuna dair bir şey söyleyemem. Çünkü espri mantığı değişiyor. Bir karikatüre üç ay sonra baktığımda beğenemeyebiliyorum. Bu yüzden benim için kitap çıkarmak da zor. Karikatürü yaptıktan sonra dönüp bakamıyorum.

**Zamansız karikatür olabilir mi?**

Elbette. Yüz yıl önceki karikatürlere baktığınızda bazılarına hala gülebiliyorsunuz. Ama bu biraz da insanın doğasıyla ilgili karikatürlerde geçerli. İnsanın çevresi, kültürü zaman içinde değişiyor. Ancak doğası değişmiyor. Yani acıkmak üzerine bir karikatür çizdiğinizizde bu yıllar sonra da güzel gelebilir. Ama Renault 124’le ilgili bir



karikatür zamansız olamaz. Çünkü artık piyasada Renault 124 kalmadı.

**En iyi karikatürüm diye ayırdığınız çizimler var mı? Çizerken de çizdikten sonra da güldüğüm, çok sevdiğim karikatürlerim var. Ama bir tane değil. Zaten bir tane olması çok acıklı olurdu.**

**Heykel çalışmalarınızı sergileyecek misiniz?**

Heykel eğitimini Mimar Sinan Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi’nde aldım. Hobi olarak yapıyorum. Ama yakın zamanda bir resim-heykel sergisi açmayı düşünüyorum.

### 1990’ların ortalarında Türkiye’de karikatürün popülerleşmesiyle birlikte, karikatürün Türkiye’de yaygınlaşmasını sağlayan isimlerden biri olan Yaşaroğlu’nun, Türkiye’de karikatürün popülerleşmesini sağlayan isimlerden biri olduğunu düşünüyoruz.

### 1990’ların ortalarında Türkiye’de karikatürün popülerleşmesiyle birlikte, karikatürün Türkiye’de yaygınlaşmasını sağlayan isimlerden biri olan Yaşaroğlu’nun, Türkiye’de karikatürün popülerleşmesini sağlayan isimlerden biri olduğunu düşünüyoruz.

### 1990’ların ortalarında Türkiye’de karikatürün popülerleşmesiyle birlikte, karikatürün Türkiye’de yaygınlaşmasını sağlayan isimlerden biri olan Yaşaroğlu’nun, Türkiye’de karikatürün popülerleşmesini sağlayan isimlerden biri olduğunu düşünüyoruz.

**Geleceğinizi garanti altına almak için neler yapıyorsunuzuz?**

Borsadan falan anlamam. İşimi iyi yaptığım sürece para kazanırım. Onun için bir derdim yok. Fazla düşünmüyorum.

**10 yıl sonrasını görebiliyor musunuz?**

Üç yıl önceki hedefim Penguen’i yapmaktı. Şimdi ise Penguen’i geliştirip daha iyi bir seviyeye getirmek istiyorum. Yakın dönemdeki hedeflerim bunlar. Ama uzun vadedeki hedeflere dair bir şeyler söylemek çok doğru değil.

**Karikatürde rengin yeri nedir? Renk espriyi ne kadar etkiler?**

Renk atmosferi güzel göstermeyi sağlayan bir unsur. Keyifli olmasını sağlar. Boğayla ilgili bir çizim yapıyorsanız kırmızıyı vurgulamazsanız olmaz. Ama genelde görsel güzellik amacı taşır. Siyah beyaz televizyon izlemekle, renkli televizyon izlemek arasındaki fark gibidir. Renk kullanıp kullanmamak tercihe göre değişir. Siyah beyazla iyi anlatıyorsanız öyle anlatmanız gerekir. Sonuçta renkler, çizimler karikatürcünün araçlarıdır. Amaç fikrinizi karşı tarafa iletmek. Bu iletişimi en iyi hangi şekilde gerçekleştireceğinize inanıyorsanız o şekilde yapmalısınız.

**Sizin sayfalarınız genelde çok renkli.**

Kendi adıma rengi çok seviyorum. Kurduğum o dünya da renkli. Çok yakışıyor, daha keyifli oluyor ve daha rahat algılamayı sağladığı için renk kullanıyorum.





## Telvenin izinde kahvenin öyküsü

Kahve ve kahvehaneler Türk kültürü içinde büyük öneme sahipler. Telvenin İzinde projesi, hem kahvenin yüzyıllardır süren öyküsüne ışık tutuyor hem de tarihi değerleri olan kahvehanelerimize sahip çıkıyor.



Yılmaz Bulut

Telvenin İzinde, hayatımızda bu kadar büyük yeri olan kahve ve kahvehane kültürünü yaşatmak ve bu kahvehanelerin kendilerine has kişiliklerini belgelemek için yola çıkılan bir projenin amacına ulaşmış bir ürünü.

**K**ahve ve kahvehane kültürü, Osmanlı'da sahip olduğu önemi günümüze kadar sürdürmeyi başardı. Anadolu'nun en ücra köyüne bile gitse, orada bulacağınızdan emin olduğunuz iki şey vardır: Bir cami ve bir kahvehane. Camilerle kahvehanelerin yakın ilişkisi hala devam ediyor. Namaz öncesi veya sonrası kahvehanelerde bir araya gelen cemaat, hem caminin imamıyla sohbet eder hem de birbirleriyle olan bağlarını tazeler. Toplumsal bağlılığı koruması ve yabancılaşmayı önlemesi nedeniyle kahvehaneler, yalnızca orada sohbet ederek kahvelerini yudumlayan kişilere değil, bizi bir millet yapan bağların korunmasına da hizmet eder.

23. İstanbul Film Festivali'nde Amerikalı bağımsız sinemacı Jim Jarmush'un Coffee and Cigarettes (Kahve ve Sigara-2003) isimli kısa filmlerden oluşan filmi gösterildi. Filmde Roberto Benigni, Kate Blanchet gibi önemli

oyuncuların yanı sıra Tom Waits ve Iggy Pop gibi müzik dünyasının duayen isimleri de yer alıyordu. Film bütün dünyada insanları bir araya getiren, günlük hayatımızın önemli bir parçası olan ve belki de bu kadar önemli ve vazgeçilmez olduğu için tıpkı nefes almak gibi yalnızca yokluğunu hissedince varlığının öneminin farkına vardığımız kahveyi eksen alıyordu. Aile bağlarından iş ilişkilerine birbirinden farklı konuların kahve eşliğinde işlendiği filmin sonunda sinemadan çıkan herkes birbirine aynı şeyi söylüyordu: "Şimdi şöyle güzel bir kahve çok iyi gider."

#### Kahvenin Tarihçesi

Günlük hayatımızda hem işlevsel hem de keyifli bir yeri olan kahvenin kökeni, kahve bitkisinin doğal olarak yetiştiği Etiyopya'ya dayanıyor. Değerinin ilk olarak nasıl anlaşıldığı konusunda rivayetler muhtelif. En yaygın olanı, kahvenin, keçilerini otlatmakta olan bir çoban ta-

rafından keşfedildiği: Keçilerin bir bitkinin kırmızı meyvelerini yedikten sonra çok enerjik olduklarını ve onları zapt etmenin çok zorlaştığını fark eden çoban, bu meyveleri bir kere de kendisi denemeye karar verir ve böylece kahvenin bütün dünyaya kendini sevdireceği yolculuğu başlar...

Kahve bitkisinin keşfinden sonra, bir gezgin tarafından Yemen'e götürüldüğü, oradan Arap Yarımadası'na ve Osmanlı Devleti'ne, Osmanlı'dan bütün dünyaya yayıldığı düşünülüyor. Kahve, ilk başlarda ilaç olarak, bazı dini törenlerde kullanıldı. Sonraları keyif verici özelliği ve güçlü lezzetiyle gündelik hayata dahil oldu.

#### Osmanlı Devleti'nde Kahvehaneler

Osmanlı Devleti'nde ilk kahve 1554 yılında, Hakem ve Şems isimli tüccarlar tarafından Tahtakale'de kuruldu. Kahvehanelerin yayılması çok uzun sürmedi. İlk kahve-



Hakan Kürklü



Hakan Kürklü

**Anadolu'nun en ücra köyüne bile gitseniz, orada bulacağımızdan emin olduğunuz iki şey vardır: Bir cami ve bir kahvehane. Toplumsal bağlılığı koruması ve yabancılaşmayı önlemesi nedeniyle kahvehaneler, yalnızca orada sohbet ederek kahvelerini yudumlayan kişilere değil, bizi bir millet yapan bağların korunmasına da hizmet eder.**



Hakan Kürklü

hanelerin açılmasıyla, daha önceden ev-iş-ibadethane arasında şekillenen yaşamlar, yeni bir ortak noktaya kavuştu. Sabit bir yapısı olan Osmanlı toplumsal yaşamına getirdikleri yenilik nedeniyle kahvehaneler, Ulema kesiminin tepkisini çekti. Osmanlı hükümdarlarının kahvehanelere yaklaşımları da zaman zaman sert oldu. II. Selim'den IV. Murat'a kadar olan dönemde defalarca yasaklansa da, kahvehaneler en büyük darbeyi IV. Murat zamanında aldılar. IV. Murat'ın aldığı sıkı önlemler ve uyguladığı katı cezalar, bu dönemde kahvehanelerin yeraltına çekilmesine ve büyük çoğunluğunun kapanmasına neden oldu. Fakat kahvenin tadı bir kere damakta yer etmişti, IV. Murat'ın ölümüyle bu önlemlerin azalmasının ardından kahvehaneler yeniden açılmaya başladı. Günümüze kadar varlıklarını sürdürdüklerini söylemeye hacet yok.

#### Günümüzde Kahvehaneler

Her gün önünden geçtiğimiz, sokak aralarında karşımıza çıkan kahvehanelerin yanı sıra yıllardır varlıklarını sürdüren, kendilerine has kişilikleri olan kahvehanelerimiz de bulunuyor. Örneğin, Ayvalık'ın Cunda Adası'nda bulunan Taş Kahve, yaz kış hep aynı serinlikte olmasıyla ünlü. Adanın en işlek sahil yolu üzerinde, kendisini çevreleyen balık lokantalarının arasında, beyaz taştan duvarları ve geniş camlı pencereleriyle yükselir. Adını inşaatında kullanılan büyük taşlardan alan kahve, mübadeleden önce Rumların yoğun olarak yaşadığı adada, taverna olarak kullanılmıştı. O dönemlerde siyah bir kuyruklu piyanoya sahip olan kahvenin bugünkü dekoru, tahta çerçeveli eski aynalar, tahta masalar ve iskemleler.

Sultan Ahmet'ten Çemberitaş'a uzanan Divan Yolu'nda bulunan Çorlulu Ali Paşa Medresesi, II. Mustafa'nın damadı, III. Ahmet'in sadrazamı olan Çorlulu Ali

başladıktan sonra Pierre Loti Kahvesi olarak anılan kahve, o zamandan beri kahveye ve İstanbul'a düşkün olan herkesin durağı. Kahvehaneye adını veren Pierre Loti, 1850-1923 yılları arasında yaşamış ünlü Fransız yazar ve oryantalist. Deniz subayı olan Loti, Türkiye'ye ilk kez 1876 yılında gelmiş ve bir yıl kalmış. Eyüp sirtlarındaki tarihi kahveyi de o zaman keşfetmiş. Pierre Loti'yi oraya çeken bir diğer unsur da Aziyade isimindeki bir evli Osmanlı hanımıymış. Fransa'da evli olduğu söylenen Pierre Loti ile Aziyade arasındaki büyük aşk dilinden dile aktarılmış. Pierre Loti aynı isimli romanında Aziyade'ye olan aşkını gizlememiş. İşte o gün bugündür kahvenin adı Pierre Loti olarak anılmış. Kahvenin bulunduğu tepeye de Loti'nin anısına Pierre Loti Tepesi adı verilmiş.

#### Telvenin İzinde

Telvenin İzinde, hayatımızda bu kadar büyük yeri olan kahve ve kahvehane kültürünü yaşatmak ve bu kahvehanelerin kendilerine has kişiliklerini belgelemek için yola çıkan bu projenin amacına ulaşmış bir ürünü. Kahvehane kültürünün belgesel yaklaşımına sunulduğu projede, sanatseverler kahvenin kökeninden başlayıp 16. yüzyıldan bu yana toplumsal yaşamın vazgeçilmez parçası olan kahvehanelerin bugüne kadar ulaşan dünyasına bir yolculuk yapma fırsatını da buluyor.

Projede yer alan fotoğraflar, Hakan Kürklü ve Yılmaz Bulut imzalarını taşıyor. İkili, daha önce birlikte gerçekleştirdikleri "İstanbul'a Direnen Kapılar ve Pencereler" isimli projeleriyle, Türk belgesel fotoğrafçılığına taze bir soluk getireceklerinin sinyallerini vermişti. Telvenin İzinde projesinde kullanılan fotoğraflar, bu sinyalleri doğruluyor. Kapalı mekan kullanımının şart olduğu, insan faktörüyle iç içe bir konunun, bu kadar iyi ve kapsamlı bir şekilde incelenmesi, ancak büyük bir sabır, sağlam



Yılmaz Bulut

Hakan Kürklü

Paşa tarafından 1708'de yaptırılmış. Bu medresenin içinde yer alan kahvehane ise İstanbul'daki en eski ve bilinen kahvehanelerden. Nargileleriyle de ünlü kahvehanede, her gittiğinizde size özel bir nargileniz olmasını istiyorsanız nargilenizi ücretini ödeyerek satın alıyorsunuz ve Çorlulu'ya bırakıyorsunuz. Böylece nargileniz, siz başka bir zaman nargile keyfiniz için Çorlulu'ya gidene kadar özenle temizlenip saklanıyor. Kubbesi gökyüzü "desenli", sekizgen mekan; iki ayrı kapıdan geçilerek girilen şadırvanlı bir bahçeye sahip. Bahçenin diğer kısmında nargile ve halı satan dükkanlar bulunuyor. Çorlulu Ali Paşa'nın en önemli özelliği, kusursuz mimarisi sayesinde, dışardaki gürültünün hiçbir şekilde içeride duyulmaması.

İstanbul'un bir diğer önemli kahvehanesi, Eyüp sirtlarında bulunan Pierre Loti Kahvehanesi. 19. yüzyılın sonlarına kadar Rabia Kadın Kahvehanesi olarak bilinen, Fransız yazar Pierre Loti kahveye gidip gelmeye

bir yetenek ve ayrıntılara önem veren bir göz sayesinde mümkün olabilir. Projede kullanılan fotoğrafların kalitesi bu üç şartın da yerine getirildiğinin kanıtı. Fotoğraflar yalnızca mekanları sunmuyor; bakış açısının tazeliliği ve ustaca kurulmuş kompozisyonlar sayesinde mekanları içine girilebilir kılıyor. Toplumsal tarihimizde önemli yerleri olan kahvehaneleri yalnızca görmüyor, yaşıyorsunuz da.

Projeye konu olan kahvehaneler; en az 50 yıllık. Çoğu kahvehane olarak inşa edilmiş bu işlevlerini sürdüren, mimari açıdan değerli, tarihi ve kültürel geçmişleri olan mekanlar arasından seçilmiş.

Fotoğraflar 2004 Aralık ayından itibaren yaklaşık 6000 km. yol kat edilerek, İstanbul başta olmak üzere Bursa, Bolu, Adapazarı, Balıkesir, İzmir, Muğla, Mersin, Tarsus, Adana, Antakya, Kilis, Gaziantep, Urfa yörelerinde çekilmiş.

# 58 moda: Özlem Süer

röportaj: esra melek yiğitsözlü



Özlem Süer

## Doğunun batısı, batının doğusu

Son yıllarda “modacı” kavramından anladığımız “terzilikten” çok uzak. Felsefi bir tema üzerine kurgulanan kreasyonlar, kültür temsilcilikleri derken moda elbiseleri aşıyor. İşte bu noktada akademisyen modacı Özlem Süer’i takdimimizdir...



Özlem Süer, Hz. Süleyman'ın eşiyle ilişkisini anlattığı ilk gösterisi Şemsiye'de İstanbul'un kuruluş öykülerinden birini yansıtıyor. Express Yourself'te duygularını kostümlerle birleştiren Süer, Heaven Eye'da yeryüzünde mutluluğu keşfetmiş, cennet gözü açılmış kişileri anlatıyor.



**T**ürkiye’de moda sektörü hareketlilik içinde. Önceleri yalnızca uygulayıcı ve üreticiyken şimdi markalaşma sürecine giren sektör, adını dünyaya duyurmaya başladı. Yurtdışına açılan Türk tasarımcılar dünya modasında Türkiye’nin de olduğunu gösteriyor. Tasarımcılarımız İstanbul’un dünyanın moda merkezleri arasında yer alması için çaba sarf ediyor. Akademisyen yönüyle dikkat çeken Özlem Süer, 25 ülkenin katıldığı Dünya Renk Birliği’nde Türkiye Giyim Sanayicileri adına yaklaşık 10 yıldır Türkiye delegesi. Dünyanın iki yıl sonrasının rengini ve konseptini belirleyen bir komitede Türkiye’yi temsil eden Süer, katıldığı fuarlarda ve defilelerinde “Özlem Süer Made in Turkey” markasıyla Türk modasının sesini dünyaya duyuruyor.

Sanata yakın ama kendini giysiyle gösteren bir performans sergilediğini söyleyen Süer, Mimar Sinan Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Tekstil bölümünde yardımcı doçent olarak akademik çalışmalarını sürdürüyor. 15 yıllık akademik kariyerinden sonra iki yıl önce tekstil, tasarım ve danışmanlık şirketini kuran Süer, “Kariyer sürecimle eşzamanlı olarak ve sonrasında büyük ve değerli markalarla çalışmaya başladım. Kendimi hem okullu hem de alaylı görüyorum. En büyük hayalim; tasarım merkezi oluşturmak, sanat ve tasarım mesajı veren, dünyaya açık işler yapmak” diyor.

#### Tasarım ve moda sizin için neyi ifade ediyor?

Tasarımı yaşamın gereklilikleri üzerine kurgulanmış, yaşamı kolaylaştırmayı ilke edinmiş bir kavram olarak görüyorum. Modayı ise değişim odaklı ve değişim üzerine kurgulanmış bir yapı olarak tanımlıyorum. Giyim-kuşam anlayışından aksesuvara kadar tüm alanlardaki yaşam objelerimizde tasarım kavramıyla buluşabileceğime inanıyorum. Tasarım sürekli değişen ve güzelleşen bir dinamik yapı, tükenmeyen bir enerji.

#### Tasarımda neleri ön planda tutuyorsunuz? İşlevsellik ve estetik arasındaki dengeyi nasıl sağlıyorsunuz?

Tasarımı, işin tüm hikayesini görselleştirme olarak görüyorum. Tasarım yaparken benim için işlevsellik de estetik de eşdeğerde. Çıkış noktam olan kavramı estetik dolduruyor. Beni heyecanlandıracak bir boyut kazandırmak için tasarımımda kullandığım renk ve form gibi unsurlar ise ikinci aşamada yer alıyor.

#### Tasarımda vazgeçilmezleriniz neler? Özlem Süer imzası nasıl fark edilir?

Özellikle kavramsal boyut benim için vazgeçilmez. Kavramsal bir kurgu üzerine yerleştirmeden koleksiyona başlamıyorum. Benden tek bir ürün tasarlamamı da isteseyiz bunun nerede, nasıl ve hangi amaçla kullanılacağını göz önünde bulundurarak bir kavramsal kurgu yaratıyorum.

#### Nelerden esinleniyorsunuz?

Kendini dinleyen biriyim. İnsanlığa ve tüm kainata açık olmaya çalışıyorum. Akademik süreçten geçtiğim için bilgiye hayranlık duyuyorum. Ulaşabildiğim kadar bilgiyi yaşantımda tutmaya çalışıyorum. Okuduklarım, dinlediklerim, izlediklerim, seyahatlerim, gördüğüm kültürler bana esin kaynağı olabiliyor. İnsan ilişkilerinde çok duyarlıyım. Tüm dünyayı ilgilendiren eğilimlerden de etkileniyorum. Bunların tümünden çeşitli hikayeler çıkarıp kurgular yaratıyorum.

**Bugüne kadar en ilginç esin kaynağı olan şey neydi?**  
Hemen hepsi ilginç. Örneğin ilk gösterim Şemsiye, Hz. Süleyman’ın eşiyle ilişkisini anlatıyor. Orada İstanbul’un kuruluş öykülerinden biri yaratılıyor. Karadeniz konsepti, Alamana isimli bir balıkçı teknisinin hikayesini anlatıyor. Express Yourself’te, her kostüm benim duygularıyla birleşiyor. Heaven Eye ise yeryüzünde mutluluğu keşfetmiş, cennet gözü açılmış kişileri anlatıyor.

#### Müşteri profiliniz nasıl? Daha çok kimler geliyor?

Yurtdışına yaptığım koleksiyonları Türkiye’den de talep edenler var. Genelde üst düzey yöneticiler, çalışan kadınlar, büyük markaların sahipleri, yaşamları yoğun olan kişiler bana geliyor.

#### Müşterilerle nasıl bir çalışma şekliniz var?

En çok müşterilerimin yaşam biçimlerini önemsiyorum. Kişinin hayatındaki profilini çok iyi algılamak gerekiyor. Bu profili kişinin kıyafetinde buluşturup doğru mesaj vermeye çalışıyorum. Kıyafetin ne zaman, nerede kullanılacağını, kişinin oradaki konumunu öğrenip ona göre konsept oluşturuyorum. Sezona göre değerlendirme de yapıp koleksiyonu meydana getiriyorum.

#### Tüketici beklentileri tasarımlarınızı etkiliyor mu? Onları nasıl yönlendiriyorsunuz?

Bire bir kişiye özel tasarım yaptığımda müşteriler gelmiyor. Tamamen bana teslim olup hiçbir yorum yapmıyorlar. Bana gelişlerindeki arayış da onlar için ne düşüneceğimi merak etmeleri. Kitleleri ilgilendiren ürünler konusunda danışmanlık işi geldiğinde, müşterinin sokaktaki insanla ilişkisini anlamaya çalışıp ona göre yönlendirme yapıyorum. Danışmanlık da olsa, kendi koleksiyonum da olsa işe başlamadan mutlaka araştırma yaparım. Onun alıcısını ve kullanıcıyı tanımaya çalışırım.

#### Danışmanlık hizmetlerinizden söz eder misiniz?

Tasarım vizyonu ve kurumsallığını taşıyan bir yapılanmayız. Danışmanlık hizmeti verilen sektördeki ürünler farklı tiplerde olabilir. Bir hizmet sektörü bile olsa konsept ve konseptin kullanıcılarına ulaşımına kadar olan süreçte yönlendiriyorum. Koleksiyonun başında bir tematik çalışmayla yola çıkmayı çok seviyorum. Çalışmalarımız arasında iplik, hazır giyim, kumaş, triko, takı, otel giydirme projeleri bulunuyor.

#### Kaç kişilik bir ekibiniz var?

Merkez ofisimizde 10 kişilik bir ekibimiz var. Proje bazında, endüstriyel ve grafik tasarımı gibi konularda ekibimize katılan tasarımcılarla da çalışıyoruz.

#### En çok neyi tasarlamaktan keyif alıyorsunuz?

En çok bütünü tasarlamayı seviyorum. Kavramından ürün haline dönüşmesine, hangi şekilde nerede sunulacağından davetlilere nelerin ikram edileceğine, verilecek mesajdan alacağımız tepkilere kadar bir projeyi baştan sonuna kadar tasarlamaktan keyif alıyorum. Bir markanın bütününde tasarım koordinatörü olmak heyecan verici.

#### Koleksiyonlarınızın aksesuvarlarını da tasarlıyorsunuz. Sizin için tasarımda aksesuvarın önemi nedir?

Bütün koleksiyonlarımın aksesuvarlarını tasarlıyorum. Broş, çok amaçlı aksesuvar, kemer gibi ürünler yapıyo-



## 62 moda: Özlem Süer

rum. Ekibimde bu konuda uzmanlaşan arkadaşlar da var. Tasarımda aksesuar kullanımını çok önemsiyorum. Zaten bugün sokak modasında da aksesuarlar giysilerden daha önde.

**Yaptığınız konser kostümlerinde, kostümleri müzikle nasıl buluşturuyorsunuz?**

Tiyatrodan dans gösterilerine kadar sahne sanatlarında çok sayıda çalışmaya imza attım. Müzik işitsel duygunun peşinde bir sanat olduğu için sahnedeki görseelliği kostümlerle sağlamak ciddi bir sorumluluk. Müziğin dokusuna ve mesajına göre kavramsal kurgu yapıyorum. Bu sayede kostümlerle müzik arasında sıcak bir bağ oluşuyor.

**Dünya modasını nasıl takip ediyorsunuz?**

Uluslararası platformlarda yaptığım çalışmalar gereği birçok trend ofisiyle işbirliği içindeyim. Fuarlara katılıyorum. Müşterilerimiz de bizi yenilikçi bir marka olarak gördüğü için bizden yeni ve farklı olanı istiyor. Herkesle eşzamanlı bir hareket içinde olmak ilke edindiğim değerlere ters. Dolayısıyla onların dışında olmaya çalışıyorum.

**Dünyanın sayılı butiklerinde tasarımlarınız satılıyor. Bunu nasıl başardınız?**

Öncelikle yurtdışındaki defilelerle başladı. Bu gösteriler sırasında basın çok ilgilendi. Türkiye'ye benimle röportaj yapmak için gelen çok gazeteci var. Amerika'dan Yunanistan'a, Almanya'dan Hollanda'ya kadar pek çok ülke basınında yer aldım. Bunu doğal olmama bağlıyorum. İlişkilere önem verdiğim için basın ve fuarlar sayesinde müşteri sayım günden güne arttı. Daha çok butik alıcılarım var. Milano, Roma, Sicilya, Ortadoğu, Amerika, Tokyo, Almanya, Hollanda, İngiltere gibi ülkelerin birçok butiğinde tasarımlarım satılıyor. Kendi öz

kaynağıyla kurulmuş ve bununla ilerleyen bir markayım. En başta İTKİB desteğini almam beni bugünlere getirdi. Daha büyük atılımlar yapmak için şansa da inanıyorum. Hırslı ve gergin bir marka olmamaya özen gösteriyorum. Yumuşak geçişleri olan, insanlara güzel mesajlar veren kimliğimi korumaya çalışıyorum.

**2002'deki Şifa Koleksiyonu defilenizde yabancı basın da "Doğu Batı sentezi: Özlem Süer" olarak yer aldınız. Bu mesajı nasıl verdiniz?**

Ben her zaman "Biz Batı'nın Doğu'su, Doğu'nun Batı'sıyız" sloganımı kullanırım. Çok Batılı'yız, ama bir o kadar da Doğulu'yuz. Bu iki ruhluluk ortaya çok ilginç bir sonuç çıkarıyor. Bu da insanların ilgisini çekiyor. Doğu kültürünün içinde geleneksel değerlerle yetişmiş olmak ve bu bakış açısı içinde var olmak, yaratıcı topraklarda yaşamak bizim için büyük şans. Bu ülkede yaşayan bir tasarımcı olarak kültürümüzden yola çıkarak işler yapıp kavramlara önem veriyorum. Şifa Koleksiyonu'nda Anadolu'daki şifacıları anlattım. 41 çeşit bakır kabin sergilediği bir platform oluşturdum. Bu kaplarda şifa bitkileri ve suları yer alıyordu. Kültürümüzü doğru yansıttığım için böyle bir tanımlama yapıldığını düşünüyorum.

**Sizce Türkiye'nin oturmuş bir moda kimliği var mı?**

Türkiye'de moda sektörü hızla gelişiyor. Dünya modasında Türkiye'nin de adı duyulmaya başladı. Ancak Türk modası diye bir tanımlama için daha erken. Türk

giyim-kuşam kültürünü tarif edebiliriz. Rifat Özbek, Atıl Kutoğlu, Dice Kayek, Hüseyin Çağlayan gibi dünyanın tanıdığı tasarımcılarımız var. İkinci jenerasyon olarak Ümit Ünal, Bahar Korçan, Arzu Kaprol, Hakan Yıldırım, Evrim Timur, İdil Tarzi, Hatice Gökçe gibi isimler geliyor. Her birimizin çok iyi yerlere gelip Türk moda kimliğini oluşturacağına inanıyorum.

**Türkiye'de moda tasarımcısı olmanın avantajları ve dezavantajları neler?**

Geçmişte bu işi yapmak çok zordu. Çünkü bu kavramlar karıştırılıyordu. Sektör satan malın her zaman popüler olduğu bir dönemden geçti. Artık moda tasarımcılığı çok kolay bir hale geldi. Günümüzde tasarımcısını dinleyen, tasarımcılığı bir meslek olarak nitelendiren bir sektör var. Yurtdışında tasarımcılık çok gelişmiş. Güzel sanatlar fakültelerinde okuyan çok sayıda insan var. Londra'da sokakta yürürken her iki kişiden birinin tasarıma ya da sanata bulaşmış olduğunu görürsünüz. Aldıkları eğitimin standardı, eğitim sonrasında kurumların öğrencileri sektörle buluşturmasındaki duyarlılık onları başarıya götürüyor.

**Akademik alanda da olmanızın avantajları nelerdir?**

En büyük avantajım araştırmacı bir kimlik geliştirmem ve sevmeyi öğrenmem. Araştırmacı yönüm tasarım ve moda olgusunu tarih ve gelecekle ilişkilendiren bir vizyona sahip kimlik yarattı. Eğitimciliğin yüksek maneviyatı olduğu için sevmeyi ve paylaşmayı öğrendim. Tasarım ruhunu yaygınlaştırmak adına o eğitimi alan kişilere sürekli fikir üretip onların önünü açmak gibi egzersizler yaptım. Bunlar büyük avantajlar sağladı.

**Moda dünyasında kalıcı olmanın sırrı nedir?**

Süreklilik. Sürekli kendini geliştirmek, yeni koleksiyonlar üretmek, bunları duyurmak gerekiyor. Çalışkanlığı çok inanıyorum. Yeni neslin çok sabırsız olduğunu göz-



lemiyorum. Şirketimi iki yıl önce kurdum, ama o noktaya gelene kadar 18 yıl emek harcadım. 20'li yaşlarda bu işlere kalkışmamak gerekiyor. O yaşlarda yıpranıp çekilen, yorulan çok insan var. Sabırlı olmak ve sürekliliği yakalamak gerekiyor.

**İş dünyasında kadın ve erkek açısından vazgeçilmezler neler?**

Ceketin kadını da erkeği de çok iyi gösteren, vücut formunda şıklık yaratan bir parça olduğunu düşünüyorum. Özellikle ceket kesimlerinin ve kostümlerin, doğru bir markada ve kişinin tarzına eşlik edebilecek bir markada sabitlenmesini öneririm. Beyaz gömlek formel ruhu çok iyi anlatır. Koyu renklerle kontrast yapıp dengeli sağlayan beyaz gömlek ve ceket vazgeçilmez arasında. Buna alternatifler de oluşturulmalı. Daha yumuşak ortamlarda triko kullanılabilir. Herkesin mutlaka trendy görünmesi gerekiyor.

**Alışverişinizi nerelerden yapıyorsunuz?**

Nerede zaman bulursam orada yapıyorum. En son Tokyo'da vakit bulabildim. Ginza Caddesi'nde alışveriş yaptım.

**Gardrobunuzda neler var?**

Ceket-pantolonlu eteklerim, jean, bol miktarda ayakkabı, çanta ve takı var. Gardrobumdaki vazgeçilmezlerim, uğurlu olduğunu düşündüğüm, giydiğim zaman beni mutlu eden giysilerim.





“Daha büyük atılımlar yapmak için şansa da inanmıyorum. Hırslı ve gergin bir marka olmamaya özen gösteriyorum. Yumuşak geçişleri olan, insanlara güzel mesajlar veren, kendi içindeki duruşunu pozitif kılan kimliğimi korumaya çalışıyorum.”



## Tarih olmuş yemekler

Osmanlı Dönemi'nden kalma münüerler tıpkı siyah beyaz fotoğraflar gibi... Bir yandan üzerlerindeki tarih ve yemek isimleriyle geçmişe ışık tutuyor, öte yandan dönemin sofrada adabı ve yemeklerin lezzetleriyle ilgili soruları yanıtsız bırakıyor.

Osmanlı Devleti sınırları içinde yaşayan farklı kültürdeki insanların damak tatlarıyla zenginleşen saray mutfağı, belki de dünyanın en zengin mutfağıydı. Sarayda yalnızca patlıcanla binden fazla yemek yapılıyordu. Ne yazık ki bugün bu zengin mutfağa özgü pek çok tat unutuldu. Bu yemeklerin tatları yiyeceklenlerin damağında, isimleri ise Osmanlı döneminden miras mönülerde kaldı...19. yüzyıl sonrası Osmanlı'da görülen batılılaşma eğilimi sofrada adabı ve saray mutfağına da yansdı. Her öğün için özel mönüler hazırlanmaya başlandı. Avrupa'dan gelen aşçılar sayesinde öğrenilen yemekler yavaş yavaş Osmanlı yemeklerinin yerini aldı.

Büyükbabası Bahriye nazım Mahmut Muhtar Paşa olan Muhtar Katircioğlu saray yemekleri ve sofrada adabının son tanıklarından. Büyükbabası ve babasının biriktirdiği mönülere eklemeler de yapan Katircioğlu'nun koleksiyonu bir yandan Osmanlı damak tadına dair ipuçları verirken bir yandan da geçiş dönemini yansıtır. Yüz yıllık mönülerini incelerken o zamanlara doğru yolculuğa çıkıyor, unutulmuş her yemekte hüznleniyorsunuz.

#### Osmanlı'da sofrada adabı ve yemekler nasıldı?

Öncelikle şunu belirtmek isterim ki ben Osmanlı Devleti'nin son dönemlerini yaşadım. Benim dönemimde saray ve alafrağ mutfağın iç içe geçmişti. 1900'lerin başında bir açılma vardı, mevki sahibi İstanbullular büyükelçiliklere davet edilirdi. Bu davetlerde beğendikleri yemeklerin isimlerini sorarlardı. Eve gelince de aşçıların yollayıp bu yemeklerin tariflerini aldırırlardı. İki çeşit mönü var; biri saraydaki günlük mönüler, diğeri ise ziyafet mönülerini. Genelde yemek çorbayla başlıyordu. Kırımıza ve beyaz olmak üzere en az iki çeşit et oluyor. Bir de pirinç pilavı mönülerinin olmazsa olmazı. Pilav sofraya gelen son yemek olurdu. Pilavdan sonra tatlılar gelirdi. Avrupa'da da aynı durum söz konusuydu. Ancak



Muhtar Katircioğlu

pilav yerine jambon gelirdi. 1917 tarihli Mehmet Reşat Dönemi'ne ait mönüde yemek sıralaması şöyle; tavuklu çorba, alafrağ balık, bademli börek, salçalı kuzu fileti (bu alafrağ balık yemekti), etli fasulye, domatesli pilav ve meyve. Bir başka mönü ise muhtemelen Musevi bir aileye ait. Mönü'nün kapağında bir erkek çocuğun fotoğrafı var. Çocukla ilgili dinsel bir tören sonrası verilen bir yemek olabilir. Yemekler; konsome, bezelyeli rosto, tavuklu enginar (enginar Osmanlı mutfağında pek yoktu, Museviler çok yerd), neme böreği, beyaz baklava, mantarlı tavuk göğsü, kabak dolması, pilav, zerde, çerez ve meyve. Bakın yemek arasında beyaz baklava var. Bu Avrupalı bir kavram ve bu şekilde damağın temizlenmesi sağlanıyor.

#### Yemekte ne içilirdi?

Sofrada sudan başka içecek olmazdı. Pilavın yanında bazen hoşaf ya da yoğurt verildi. Bugün Kanaat Lokantası dışında hiçbir yerde hoşaf yok. Oysa ben Özbek pilavı ve hoşafı hiçbir şeye değişmem. 2. Abdülhamit'in düzenlediği bir ziyafete ait mönü; sabah taami, kremalı bezelye çorbası (krema Türk mutfağında yoktur), peynirli Ali Paşa böreği, mayonezli levrek (levrek daima şölenlerde olurdu), kuşkonmaz, taze fasulye, kestane acem pilavı, bademli krema, dondurma ve meyveden oluşuyor. 30 Mart 1914 tarihli başka bir mönü ise şöyle: Çerezler, düğün çorbası, bezelyeli rosto, etli enginar, peynirli lokma böreği (lokma böreği de ar-

tık yok), mantarlı tavuk, tavuk göğsü, çalı fasulyesi, pilav, zerde, meyve. Kızılay'ın 11 Mayıs 1915 tarihli bir mönüsü kuzu külbastı, pane pürel, zeytinyağlı enginar, kuzubaşı pilavı, kaymaklı misban tatlısı, maden suyu, peynir, zeytin ve salatadan (bu bir Avrupa geleneği) oluşuyor. Görüldüğü gibi bu bir geçiş dönemi mönüsü.

#### Daha önceleri mönü yok muydu?

Osmanlı'da, Avrupa'dan etkilenmeden önce mönü yoktu. Yemekte ne verileceği ilan edilmezdi. Daha sonraları mönüler hazırlanmaya başlandı.

#### Biraz da konaktaki yaşamdan söz eder misiniz?

Üç nesil konakta bir arada yaşadık. Çocuklar sofrada hiç konuşmazdı. Hiyerarşiye önem verilirdi, sofrada herkesin oturacağı yer belliydi. Sofranın başına babaannem, sağına büyükbabam otururdu. Sıralama yaş sırasına göre devam ederdi. Sofrada genelde sessizlik hakimdi, biri bize bir şey sormadan konuşamazdık. Yemekler önce büyüğe servis edilirdi. Bu nedenle acele etmemiz ve tabağa fazla yemek almamız gerekirdi. Çünkü en büyüğün yemeği bitince tabaklar toplanırdı. Küçükken kızdığım bir şey vardı. Karpuz servisi yapılırken büyükler hep karpuzun göbeğini alırlardı, bana da hep kenar kısımları kalırdı. "Şu karpuzun bir kez olsun göbeğini yiyebeyleyim" diye söylenirdim içimden. Büyükbabam ailenin reisi olarak yemek bitince aşçıbaşını çağırırdı. Yemekleri eleştirirdi, ama bu asla azarlama şeklinde olmazdı. Sonra da ertesi günün mönüsünü hazırlarlardı. Bu sayede yemek kültürüm oluştu. O dönemde evin hanımları kilerden ve yiyeceklerin alımından sorumluydular. Benim dönemimde haremlik selamlık yoktu. Ama anlatılanlara göre eskiden evin reisi hareme geçince ekmeği alıp girişteki masaya koyardı. Bu sembolik bir gelenektir. Ekmeği evin erkeği getirir sözü bu şekilde doğmuştur. Bir başka mönü ise 1924 Tokatlı-

yan Tarabya ve tavuk ezmesiyle çorba, lokma böreği, fırında tereyağlı kılıç balığı, mantarlı piliç, patlıcan karnıyarık, fıstıklı pilav, kestane baba tatlısından oluşuyor. Baba tatlısı çok modaydı, pastaneler yapardı. Ayrıca yemişli dondurma, meyve, şekerleme ve kahve sık tercih edilirdi. Dondurmayı da çok yerdik. Avrupalılar pek yemezdi. Buz kovasına bir kabin içine dondurma konurdu. Bu kabin bir kolu vardı ve saatlerce çevrilirdi.

İran Sefareti'nin 1921 yılındaki bir yemeğine İstanbul yerine İslambul denmiş. O dönemde bazıları bunu kullanırdı. Mönüde levrek balığı, bonfile, kıymalı İran pilavı, hindi kızartma, salata, kuşkonmaz, tatlı, meyve ve kahve var. Bir tek İran pilavının dışında Osmanlı yemeği yok. Şefika Tahsin'in nikah ziyafeti çeşit çeşit çerez, konsome, neme böreği, mayonezli istakoz, mantarlı kuzu filetosu, kareli piliç fırını, zeytinyağlı enginar, pilav, kaymaklı severan tatlısı, dondurma ve meyvelerden oluşuyor. Mönü'nün tarihi 20 Temmuz 1912.

#### Yemek öncesi ya da sonrası ritüelleri var mıydı?

Hayır, yalnızca hiyerarşik bir yapı vardı. Sofraya önce babaannem, sonra diğerleri otururdu. Kimse sofradan yemek bitmeden önce kalkmazdı. Bugün bu yok. O zamanlar yemek yemek resmi bir olaydı.

#### Yemek sırasında müzik dinlenir miydi?

Müzik dinlenmezdi, kişisel olarak müzikli yemeği yadir-

garım çünkü yemeği dinleyemiyorsunuz. Müzik olunca yanınızdakilerle de konuşamıyorsunuz.

#### Servis sırasında kullanılan tabak çatal gibi malzemeler nasıldı?

Bugün kullandığımız şekildeydi. Bir tek fark vardı, meyveyle birlikte bir kase getirilirdi. Kasenin içinde su ve bir dilim limon olurdu. Meyveyi elimizle yedikten sonra elimizi kasenin içindeki suyla yıkar, peçeteyle kurulardık. Bugün onun yerine kolonyalı mendil getiriyorlar.

#### Misafir gelince masa düzeninde değişiklik olur muydu?

Babaannem sofranın başında, onun sağında büyükbabam, sonra da misafirler yer alırdı. Misafir olunca yemekler daha neşeli geçerd. Çünkü misafirlerle konuşulurdu. Aile meclisinde misafir olunca, çocuklar misafirlerin elini öptükten sonra sofraya otururdu.

#### Konukların belli bir sınıf sıralaması var mıydı ve mönü buna göre mi hazırlanırdı?

Evet, örneğin Çerkez tavuğu her misafire çıkmazdı. Çünkü zahmetli bir yemektir, yemekten 24 saat önce hazırlanmaya başlanırdı. Osmanlı'da tevazu vardı, "size layık değil" in kökeni buradan gelir. Bugünkü gibi misafiriğe haber verilmeden gidilmezdi. Arkadaşlara söylenmeyecek şeyler, aile sırları vardı. Bugün daha rahat ve sağlıklı bir yaşantımız var. O dönemde ailede arkadaşlık yoktu, çocuğa tokat atmak olağan bir şeydi.

#### Cumhuriyet'in ilk yıllarına ait mönüleriniz de var. Osmanlı Dönemi ve Cumhuriyet Dönemi mönülerini karşılaştıracak olursak nasıl bir sonuca ulaşırız?

Benim gittiğim davetlere mönülerini de topluyorum. Torunların için bu koleksiyon üç nesildir saklanıyor. Cumhuriyet Dönemi'de alafrağalar artıyor. Pilav dışında tüm yemekler alafrağaya. Avrupa'dan aşçılar gelip

çalışıyor. Bolu'lu aşçılar da bu yemekleri öğreniyor. Osmanlı'da aşçılar arasında lonca sistemi vardı. Aşçıbaşı konağa alınmadan önce pirinç pilavı yapması istenirdi. Hafif taneli, çok yağlı olmayan pilav kıstastı. İşe alınan aşçı kendi tayfasını ve malzemelerini getirirdi. Loncada aşçı olabilmek için loncadan üç hakem aşçıya akşam yemeği pişirmek zorunluydu. Aşçı uygun bulursa, ona kuşak ve saat verirdi. Bir konağa vurulan en büyük darbe aşçıbaşının kovulması ya da ayrılmasıydı, çünkü yeni aşçı gelinceye kadar kıtlık çekilirdi.

#### Koleksiyonunuzdaki en özel mönü hangisi?

Keşke ben de orada olsaydım dedirten mönü, yemeğe düşkün bir grup Amerikalı'ya ait. Bu grubun bir diğeri özelliği zengin bir kava ve şarap bilgisine sahip olması. Bu kişiler bir araya gelince, yemek hazırlayıp şaraplarla eşleştiriyorlarmış. Bu gruba dahil olmak, bilinçli, gösterişten uzak, keyifli gecelerde bulunmak isterdim.

#### Peki ya şimdiki mönülerle geçmişteki mönülerini karşılaştırırsak?

Geçmişteki mönüler malzeme üzerine kurulu, örneğin enginar. Şimdiki mönülerde ise şaşirtıcılık ve görsellik ön planda. Modern yemeklerin sunulduğu restoranlarda öyle tabaklar geliyor ki insan bozmaya kıyamıyor, hepsi sanat eseri gibi. Ayrıca alışılan gıdalara farklı malzemeler katarak yeni kombinasyonlar oluşturuyorlar. Bazen bu kombinasyonlar şaşirtıcı olabilir.



**“Belki de dünyanın en zengin mutfağı olan Osmanlı mutfağına ait pek çok yemek ne yazık ki artık bilinmiyor. Yeni yazıya geçilmesi, yeterli yazılı kaynağın olmaması, Osmanlı Devleti'nin son dönemlerindeki Batı hayranlığı yemek kültürünü fakirleştirdi.”**



# Türk sinemasının “güldürenleri”

**Komedi, Türk ve dünya sinemasının vazgeçilmez türlerinden biri. Türkiye’de komedi deyince aklımıza ilk olarak Kemal Sunal ve Hababam Sınıfı gelir. Bunun nedeni hala izleniyor olmaları.**



**S**inemada güldürmek zordur. Çünkü herkesin mizah anlayışı farklıdır. Dünyada bunu başarmış ender oyuncularından biri Charlie Chaplin’dir. Kuşkusuz Türkiye’de de Kemal Sunal...

Sinemada komedi, tüm dünyada her zaman satan ve istenilen bir tür. Özellikle Türkiye’de son yıllarda dram ve aksiyon filmlerinde bile komedinin öne çıkan bir unsur olduğu görülüyor. Bu, kimi zaman ticari kaygılarla ilişkilendirilse de, komedi izleyici tarafından her zaman tercih ediliyor. Vizontele ve GORA filmleri, son dönem Türk sinemasında ulaştıkları gişe hasılatıyla bunu kanıtıyor. Yakın zamana kadar vizyonda olan Maskeli Beşler İntikam Peşinde, Döngel Karhanesi ve Hırsız Var da son dönem komedi filmlerine örnek gösterilebilir.

Türk sinemasında “Kemal Sunal” fenomeni

Kemal Sunal, Türk sinemasında “komedi” deyince hepimizin aklına gelen ilk isim. Oyuncululuğu ve değişik tiplmeleriyle Türk sinemasına farklı bir soluk getirdi. Yüz hatları, mimikleri ve tavırlarıyla izleyicileri güldürmesinin yanında her filmi farklı bir toplumsal sorunu ele aldı. Sunal, Türk sinemasında ilk olarak “İnek Şaban” tiplmesiyle sevildi. Salako (1975), Kapıcılar Kralı (1976), Süt Kardeşler (1976), Tosun Paşa (1976), Çöpçüler Kralı (1977), Davaro (1981) ve Hababam Sınıfı’nın seri filmleri, ilk aklımıza gelen filmleri. Sunal’ın canlandırdığı karakterlerin bazı ortak özellikleri vardı: Saf, temiz, yardımsever, üçkağıtçılık yapmayan, samimi ve ara sıra aşırıya kaçmadan argo kelimeler kullanan... Her filmde bu özellikleri taşıyan farklı karakterlerle karşılaştık. Salako filminde ağayla mücadele etti, Bekçiler Kralı’nda sanayi atıklarıyla çocukları zehirleyen işadamaına kafa tuttu, Ortadirek Şaban’da çetelerle mücadele eden ortadirekten bir insanı canlandırdı.

**Hababam Sınıfı: Bir komedi klasiği...**

Kemal Sunal’ın “İnek Şaban” tiplmesiyle başrolünde oynadığı Hababam Sınıfı, Türk sinema tarihinde komedi türünün klasikleşmiş unutulmaz filmlerinden biri olarak kabul edilir. Rifat Ilgaz’ın aynı isimli ünlü eserinden uyarlanan filmin ilki 1975 yılında çekildi. İzleyiciden büyük ilgi gören filmin birçok devam filmi çekildi: Hababam Sınıfı Sınıfta Kaldı (1975), Hababam Sınıfı Uyanıyor (1976),

Hababam Sınıfı Tatilde (1977), Hababam Sınıfı Dokuz Doğuruyor (1978), Hababam Sınıfı Güle Güle (1981). Bu filmleri bugün hala aynı keyifle gülerken izliyoruz. Film, Münir Özkuş’dan Adile Naşit’e, Kemal Sunal’dan İlyas Salman’a, Halit Akçatepe’den Şener Şen ve Tarık Akan’a kadar birçok ünlü sanatçıdan oluşan kadrosuyla da sinema tarihinde önemli bir yer tutuyor. Film, bu yıl internette onbinlerce sinema izleyicisinin katıldığı oylamada “dünyanın en komik üçüncü filmi” seçildi. Kemal Sunal’ın unutulmaz filmi “Tosun Paşa”da, aynı listede 18. sırada yer aldı.

**Şener Şen, İlyas Salman ve Adile Naşit**

Şener Şen, İlyas Salman ve Adile Naşit.... Türk sinemasında komedi deyince aklımıza gelen en başarılı isimlerden. Şener Şen, Hababam Sınıfı filminde beden eğitimi



öğretmenini canlandırdığı “Body Ekrem” rolüyle çok konuşuldu. Kibar Feyzo (1978), Banker Bilo (1980), Şalvar Davası (1983), Şekerpare (1983), Züçürt Ağa (1985) ve Muhsin Bey (1987) oyuncunun en çok izlenen filmlerinden bazıları. Şener Şen’in sinemada canlandırdığı karakterler, Kemal Sunal’ın aksine kurnaz, sinsi ve üçkağıtçı özellikleriyle ön plana çıkıyor. İlyas Salman, Hababam Sınıfı’nda canlandırdığı Anadolu’dan gelen bir aşiretin oğlu tiplmesiyle sevildi. Oyuncunun en çok izlenen ve hafızalarda kalan filmlerinden biri Çiçek Abbas (1982). Oyuncu filmde iyi niyetli, çalışkan, hırslı ve sevdiği için mücadele eden karakter özelliklerine sahip Abbas’ı canlandırdı. Adile Naşit... Cana yakınlığı, sevimliliği, tontoluğu ve o hepimizin hafızasına kazınmış tatlı gülüşüyle Türk sinemasında çok önemli bir yere sahip. Hababam Sınıfı’nın Hafize Anası, Neşeli Günler’in Saadet’i, Süt Kardeşler’in Melek’i, Gülen Gözler’in Nezaketi... Her şeyin ötesinde Türk halkının “Adile Ablası”.

## Hırsız Var



**H**ırsız Var, bir aksiyon-komedi filmi. Yönetmenliğini Oğuzhan Tercan’ın yaptığı filmin oyuncu kadrosunda Haluk Bilginer, Mehmet Ali Erbil, Gülse Bırsel, Gamze Özçelik, Birol Ünel, Dost Elver ve Suna Pekuysal yer alıyor. Tüm malvarlığına el konan ve kalp krizi geçirek ölen bir işadaminin karısının (Gülse Bırsel) marjinal bir modacı olan ağabeyi (Haluk Bilginer) büyük bir defile düzenliyor. Defilenin baş mankeni (Gamze Özçelik) bir süre önce adı yeraltı dünyasıyla birlikte anılan (Mehmet Ali Erbil) kişiyle bir birlitlik yaşar. Hapisten çıkan eski sevgilinin ve bir soyguncu çetesinin (Birol Ünel, Fatih Akın ve Mustafa Turan) defilenin yapıldığı beş yıldızlı otele gelmesiyle birlikte olaylar birbirini kovalar. Film, son beş altı yıl Türkiye’sinin en önemli gündem maddelerini oluşturan finans, medya, yeraltı dünyası ve magazin bir araya geldiği ve mizah, eğlence ve aksiyon unsurlarını ele alıyor. Senaryo çalışmaları yaklaşık bir yıl süren film, Hollywood’da da büyük ilgi gören dijital sinema teknolojisi ve Sony high-definition kamerayla çekildi.



**Son dönem Türk filmlerinde, dram ve aksiyon filmleri de dahil olmak üzere, komediye çok sık yer veriliyor. Vizontele, GORA, Maskeli Beşler İntikam Peşinde, Döngel Karhanesi ve Hırsız Var bu filmlerden bazıları...**

## Döngel Karhanesi



**S**on dönem komedi filmleri içinde en çok konuşulandıran biri Döngel Karhanesi. Filmde Metin Akpınar, Ahmet Uğurlu, Zihni Göktay, Fadik Sevin Atasoy’un dışında konuk oyuncu olarak Zekeriya Beyaz ve Kadir Çelik de yer alıyor. Hakan Algül’ün yönetmenliğini yaptığı film, bir genelev sahibinin bankadan aldığı krediyi geri ödeyememesi nedeniyle, bankanın geneleve el koymasıyla başlıyor. Ardından bankaya da Batık İşletmeler Fonu tarafından el konulunca, genelev fona geçmiş oluyor. Fon, işletmelerden herhangi birinden kar etmek istiyor ve bunun için en uygun işletmenin “Döngel Eğlence Tesisleri” olduğuna karar veriliyor. İşletmeyi kara geçirmesi için de bir memur görevlendiriliyor. Film komedinin yanı sıra Türkiye’nin bazı aksayan yönlerini de eleştiriyor. Filmin kamera arkasında 70 kişilik bir ekip, 40 kişilik oyuncu ve yaklaşık 700-800 kişilik figüran kadrosu yer aldı. Çekimler Sapanca’da gerçekleştirildi. Senaryo gereği Sapanca Gölü üzerindeki iskele genişletildi.



## Maskeli Beşler İntikam Peşinde

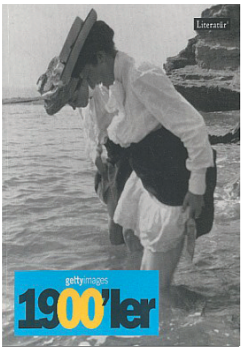


**M**askeli Beşler İntikam Peşinde, yakın zamana kadar vizyonda olan ve son dönem komedi filmlerine verilebilecek örneklerden biri. Hababam Sınıfı Askerde filminin kadrosunda yer alan Şafak Sezer, Memet Ali Alabora, Peker Açıkalin, Cengiz Küçükayvaz ve Melih Ekener filmde yeniden bir araya geldi. Murat Aslan’ın yönetmenliğini yaptığı filmde, aynı yetimhanede büyüyüp birer suçlu olmaktan kurtulamayan beş arkadaşın, yıllar sonra bir araya gelip ulvi bir amaç uğruna harekete geçmeleri anlatılıyor. Yetimhanede büyüyen ve beş yakın arkadaş 27 yıl sonra uzmanlaşmış birer hırsız olurlar ve bir gün hapse girerler. Ama bir süre sonra genel aften yararlanarak tahliye olurlar ve bir daha suç işlememeye tövbe ederler. Ancak, bu durum çok uzun sürmez. Filmin beş hafta süren çekimleri İstanbul’da 25 farklı mekanda gerçekleştirildi. Çekim mekanlarının birçoğu sıfırdan inşa edildi. 1978 yılında geçen film için yeni giysiler tasarlandı.



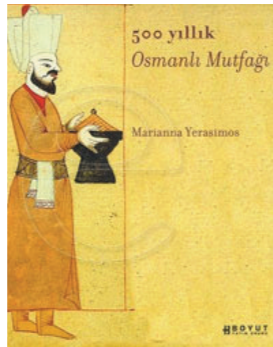
## FOTOĞRAFLARLA 20. YÜZYILIN SOSYAL TARİHİ

Fotoğraflarla 20. Yüzyılın Sosyal Tarihi'nde, dünyanın dört bir yanında 20. yüzyıla damgasını vuran binlerce olay, bu olayların hafızalarda yer edinmesini sağlayan yüzlerce fotoğraf yer alıyor. 10 ciltten oluşan kitap tarihin pek çoğu unutulmuş ibretlik olaylarına dikkat çekiyor. Her biri 10 yıla bölünmüş 10 kitaptan oluşan yüz yıllık tarihte neler yok ki... Savaşlar, devrimler, keşifler, soykırımlar, açlık, sefalet, bolluk, ırk ayrımcılığı, kutuplaşmalar... 20. yüzyıla yön veren siyasetçiler, buluşları insanlığa çağ atlatan keşifler, müzikleriyle kitleleri peşlerinden sürükleyen starlar, kısacası geride bıraktığımız insanlık tarihinin belki de en uzun yüzyılının 10 cilde sığdırılmış endeksi niteliğinde... Kitapta İngiliz gazeteci Nick Yapp'ın duyarlı notları var. Önemli kişiliklerin, olayların ve her 10 yıla damgasını vuran trendlerin, moda, müzik, spor, bilim ve teknolojinin çarpıcı fotoğrafları ve hikayesi yer alıyor. Bunun da ötesinde sıradan insanlar, gençler, çocuklar ve onların özel tutku, merak, neşe, keyif, hüznün ve sevinçlerine yer veriliyor. Literatür Yayıncılık'tan çıkan kitapta, 20. yüzyılda yaşayan insanların gündemini aslında hep savaş ve bu savaşların etkilerinin işgal ettiği görülüyor.



## 500 YILLIK OSMANLI MUTFAĞI

Osmanlı Mutfağı... İstanbul'daki saray mutfağında ve saray çevresinde yaşayan, güzel yemeklerden hoşlanan bir seçkinler grubu tarafından 15. yüzyıldan itibaren biçimlendirilmiş bir yemek kültürü. Bu kültür, kullanılan malzemeden pişirme yöntemlerine, yemek çeşitlerinden yemek yeme alışkanlıklarına, yemek öğünlerine, sofradaki görgü kurallarına, mutfak binalarına dek pek çok konuyu kapsıyor. Marianna Yerasimos tarafından yazılan kitapta, Osmanlı yemek kültürünü oluşturan öğelere değiniliyor. Ayrıca Osmanlı mutfağından alınıp çağdaş mutfağa uyarlanan, denenmiş ve yapılabilir 99 yemek tarifine yer veriliyor. Kitapta Osmanlıların beslenme alışkanlıklarını kavramak için bazen 7. yüzyılın Orta Asya'sına; bir yemeğin köklerini bulmak için 9. yüzyıla, Abbasi İmparatorluğu'nun başkenti Bağdat'a; pırlavların sırrını çözmek için 13. yüzyıla, Moğol istilasına uğrayan Anadolu'ya, Safevi Sarayı'na gidiliyor. Bu arada 15. yüzyılın çok öncesinden günümüze kadar yalnızca zaman içinde değil, mekanlar içinde de yolculuğa çıkılıyor. Hatta balık, balık yumurtası, havyar, lakerda ya da lalanga için Bizans ve Roma İmparatorluğu'na kadar gidiliyor.



## ASPIRİN / MUCİZE İLACIN ÇARPICI ÖYKÜSÜ

İngiliz gazeteci-yazar ve televizyon yapımcısı Diarmuid Jeffreys, Aspirin'le ilgili yaptığı detaylı araştırmaları "Aspirin-Mucize İlacın Çarpıcı Öyküsü" adlı kitabında topladı. Jeffreys, ilacın çağlar boyu süren keşfediliş macerasını anlatıyor. Aspirin, her türlü ağrıyı geçiren mucize ilaç. Ateş düşürücü ve ağrı kesici etkisinin yanında, kalp damar hastalıklarında etkin olarak kullanılabilen bir klinik deneylerle kanıtlanmış bir ilaç. Aspirini Bayer firması çalışanlarından Felix Hoffman buldu. Kitapta bu mucize ilacın polisiye macera sürükleyiciliğindeki öyküsü akıcı bir dille anlatılıyor. Türkçe'ye de çevrilen kitapta Aspirin'le ilgili bugüne kadar hiç bilmediğiniz çarpıcı detaylar yer alıyor. 1918-1919 yıllarında gerçekleşen savaşlarda kullanılan aspirin, insanların virüslerle savaşmasını sağladı. Öyle ki ilacın öyküsü eski Mısır'a ait bir papirüsten 18. yüzyılda bir papazın söğüt ağacı kabuğunu kurutup ilaç olarak kullanmasına ve ilacın bir boya fabrikasındaki ilk üretimine dek uzanıyor. Aspirin adı konulan ilacın 1. Dünya Savaşı'yla birlikte sermaye-iktidar ilişkisinin kısılcasına girmesi, daha sonra pazara hakim olmak amacıyla kıyasıya yürütülen patent kavgaları, 2. Dünya Savaşı'ndaki inanılmaz rolü ve satışı...



## TÜRKİYE'DE ÇOCUKLUĞUN TARİHİ

Batı'da çocukluğun tarihi, bir bilim dalı olarak son 50 yılda hızla gelişti; psikoloji, sosyoloji, antropolojiyle tarih arasında yeni köprüler kuruldu. Türkiye'de ise bu konuyu sistemli biçimde ele alan bir çalışmanın eksikliği uzun yıllar hissedildi. Türkiye'de Çocukluğun Tarihi Türkiye'de çocukluğun tarihine ilk kez bütünlüklü ve özgün bir bakış getiriyor. Prof. Dr. Bekir Onur, çocukluğun yaklaşık iki yüz yıllık geçmişini anıtlardan yola çıkarak izliyor ve yorumluyor. Bu geniş kapsamlı çalışmada çocukların gündelik yaşamı, çocuklara ilişkin gelenekler, çocuk yetiştirme yöntemleri, eğitim-öğretim pratikleri, oyun ve eğlence kültürü zengin örneklerle inceleniyor. İmge Kitabevi Yayıncılık'tan çıkan kitabı okuyanlar, çocuklarla ilgili şimdiki kadar hiç duymadıkları ve şaşıracakları birçok gerçekle karşılaşacaklar. Belki bundan sonra çocuklarını daha iyi anlayacaklar. Kitap, "Çocukluğun da tarihi olur mu" diyenlere bir cevap niteliğinde. Kitap, 24. Tüya Kitap Fuarı kapsamında, düzenlenen ödül töreninde "Yılın Telif Kitabı" ödülünü Aslı Erdoğan'ın "Hayatın Sessizliğinde" adlı kitabıyla birlikte paylaştı.



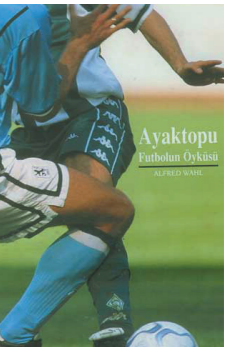
## TEKNOLOJİNİN BAŞYAPITLARI

Teknolojinin Başyapıtları, mühendislik alanındaki olağanüstü bilgi birikiminin, harika araçların, akıllı makinelerin ve insanı hayrete düşüren yapıların güzelliği ve karmaşıklığının heyecan verici hikayesini ele alıyor. İnsanlar tarih boyunca yaşamı daha da kolaylaştıracak yollar bulmaya çalıştılar. E.E. Levis kitapta, eski Mısır'da piramitlerin inşası; tekerlekçi ustalarının zanaatının hayranlık verici gelişimi; Leonardo da Vinci'nin defterlerinden de görülebileceği gibi görselleştirmeden giderek daha fazla yararlanılması; Galileo'nun bilim ve mühendisliğin bir araya getirmeye yönelik öncü çalışmaları; temel bilimin, mühendisliğin ve tasarım yeniliklerinin giderek artan önemi; uzay uçularında örnekleri görülebileceği gibi riskleri en aza indirmeye çalışırken eşi benzeri görülmedik kahramanlıklara girişilmesinin yarattığı zorluklar ve diğerleri gibi pek çok konuyu aydınlatıyor. Kitap telgrafı icat eden Samuel Morse'un karşılaştığı zorluklardan Apollo programı sırasındaki muazzam ekip çalışmasına kadar yaratıcı mühendisliğin, mimarlığın ve tasarımın tarihini anlatıyor. Kitapta pek çok buluşun perde arkasında kalan hikayesini öğrenecek ve şaşıracaksınız.



## AYAKTOPU FUTBOLUN ÖYKÜSÜ

Futbol, tüm dünyayı peşinden sürükleyen ve milyarlarca insanın tutkuyla bağlandığı bir spor. Ortaçağ ya da Rönesans'ın ayaktopu oyunlarının mirasçısı olan modern futbol, 19. yüzyılın İngiliz "public school"larında Football Association adı altında ortaya çıktı. Kurallarının basitliği sayesinde önce Avrupa'yı, birkaç yıl içinde de bütün dünyayı fethederek tartışmasız en yaygın ve en evrensel spor haline geldi. Pele, Platini, Maradona, Figo ve Zidane gibi oyuncular dünya çapında üne kavuştular. Dünya Kupası'nın Asya'da (Güney Kore ve Japonya) düzenlenmesiyle futbol tamamen küreselleşti. Pazar mantığının kurallarına boyun eğen bir gösteri olarak futbol, bugünün dünyasını tüm diğer sporlardan çok daha açık şekilde yansıtıyor. Alfred Wahl, her şeyden önce oyunun güzelliğini, meşin yuvarlağın şampiyonlarını ve taraftarları stadyumlarında bir araya getiren tutku ve coşkuyu yücelten bir tarihsel anlatımla futbolun bilinmeyen yönlerini aydınlatıyor. Yapı Kredi Yayınları'nın Genel Kültür serisinden çıkan kitap "sporların kralı" olan futbolun dününü ve bugünü anlatıyor. Kitapta ayrıca hafızalarda yer etmiş fotoğraflara yer veriliyor.



## Adapazarı Hendek Yaşam Pınarım Su Tesisi'ne üst yönetimden ziyaret

Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu ve Su İçecek ve Turizm Başkan Yardımcısı Olcay Sunucu Adapazarı Hendek Yaşam Pınarım Su Tesisleri'ni ziyaret ederek tesislerdeki işleyiş ve gelişmelerle ilgili bilgiler aldı. Feyhan Kalpaklıoğlu, Türkiye'nin su kaynakları bakımından zengin bir ülke oldu-

ğunu, ancak kırsal bölgelerde halkın önemli ölçüde yerel kaynakları kullandığını belirterek markalı, damacanalı su tüketiminin giderek artmasının gerekliliğini vurguladı. Ayrıca Türkiye'deki su pazarının gelecek vaat ettiğini, pazarda olumlu gelişmelerin ve ilerlemelerin görüldüğünü belirtti.



## İzmir'de tarihi Borsa Sarayı Dyo nano ile yenilendi

Yaşar Topluluğu kuruluşu olan Dyo, Türkiye'de ilk defa ürettiği nano teknoloji boyalarla tarihi binaları zamana karşı koruyor. İzmir'in tarihi yapılarından olan Borsa Sarayı, Dyo'nun nano teknoloji kullanarak ürettiği ışıkla kendi kendini temizleyen dış cephe boyası Nanotex'le yenilendi. 23 Temmuz 1928'de hizmete giren Borsa Sarayı'nın iç cepheleri ise Dyo'nun ışıkla kendi kendisini temizleyen mat iç cephe boyası Nanomat'la renklenecek.



## Viking Kağıt'tan eğitime destek



Yaşar Topluluğu şirketlerinden Viking Kağıt, Balçova Belediyesi'nin okul öncesi eğitim alamayan çocukları okula hazırlamak amacıyla organize ettiği, "Erken Çocukluk Gelişimini Destekleme Projesi" ne ürün desteği verdi. 5-6 yaş grubu çocukların katıldığı eğitim projesinde, ilkokula başladıklarında yaşlılarından geri kalmamaları adına çocuklara 40 gün süreyle eğitim verildi. Düzenlenen diploma töreninde, portföyünde bulunan Tuvalet Kağıdı, Havlu ve Peçete ürünleriyle destek ve-

## Yaşar Üniversitesi'nden "Hedef 20.000 Kitap"

Yaşar Üniversitesi eğitime yardımcı olmak, entelektüel bilgiyi artırmak ve İzmir halkıyla paylaşmak için "Hedef 20.000 Kitap" bağış kampanyasını başlattı. Türkiye'nin duayen işadamlarından Yaşar Holding Onursal Başkanı Selçuk Yaşar tarafından kurulan ve eğitim alanında öğrencilerine modern imkanlar sunan Yaşar Üniversitesi, İzmir'de ve Ege Bölgesi'nin diğer kentlerinde büyük bir kitap bağışı kampanyası başlattı.

Yaşar Üniversitesi Rektörü Prof. Mesut Ayan, bütün kitapların, özel ve büyük koleksiyonların bağış yapan kişilerin isimleriyle korunup saklanacağını belirtti. İşadamı Ergun Özkat tarafından Yaşar Üniversitesi Kütüphanesi'ne bağışlanan 3000 kitap bu kampanyanın çıkış noktası oldu. Yaşar Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Mesut Ayan; Ergun Özkat'a teşekkür ederek, "Başta işadamlar olmak üzere tüm halkımızı bu kitap kampanyamızı desteklemeye davet ediyoruz dedi"



## 14. Ulusal Kalite Kongresi İstanbul'da yapıldı

14. Ulusal Kalite Kongresi, Türkiye Kalite Derneği (KALDER) tarafından İstanbul Lütfi Kırdar Uluslararası Kongre ve Sergi Sarayı'nda düzenlendi.

Dünya Ekonomi Enstitüsü ve Macaristan Akademisi Genel Direktörü Prof. Dr. Andreas Inotai, Goodyear Lastikleri A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Harish Khosla, Alarko Holding Yönetim Kurulu Başkanı İshak Alaton ve farklı sektörlerden yüzü aşkın üst düzey temsilci kongredeki oturumlara konuşmacı olarak katıldı. "Vizyondan Eyleme" ana temasının işlendiği 14. Ulusal Kalite Kongresi'nde Yaşar Topluluğu Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu da bir konuşma yaptı.

Kalpaklıoğlu konuşmasında, Yaşar Grubu'nun çevreye, toplumsal konulara hassas olduğunu vurguladı. Grubun temelinde yenilikçiliğin önemli yer teşkil ettiğini anlatan Kalpaklıoğlu, Yaşar Topluluğu'nun 60. yılına girerken güçlü bir vizyona sahip olduğunu ifade etti. Kurumları vizyonlarına bireylerin ulaştırdığını, eyleme ge-



çişte ise bireylerin nasıl bir örgüt yapısında olduklarının önem taşıdığını anlattı. Kalpaklıoğlu tüketiciye yakın olmanın, onların ihtiyaç ve beklentilerini bilmenin önemi- ne değinerek, bilinir, güvenilir ve güçlü bir marka olmanın da önemli olduğunu vurguladı. 14. Uluslararası Kalite Kongresi'nde Feyhan Kalpaklıoğlu'nun yaptığı konuşma katılımcılar tarafından ilgiyle dinlendi.

## Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu Koç Üniversitesi'nde

Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu, Koç Üniversitesi'nde Türkiye'de gıda sektörünün geleceği ve Yaşar Holding'in hedefleri konusunda bir konuşma yaptı. Kalpaklıoğlu konuşmasında, tarım ve gıda zincirinin Türkiye ekonomisinde büyük yer tuttuğunu, gıda sektörünün geleceğinin rekabet gücüne, rekabet gücünün ise tarım-gıda zincirinin ilk halkasını oluşturan tarım hayvancılık sektö-

ründeki gelişmelere bağlı olduğunu vurguladı. Önümüzdeki yıllarda hayvancılığın, ülkemiz yatırımcılarının yeni gözdesi haline geleceğini de sözlerine ekledi. Yaşar Gıda Grubu'nun 1975 yılından bu yana, Türkiye'nin ilk özel girişimi olarak sektörde liderliğini sürdürdüğünü belirten Feyhan Kalpaklıoğlu, Pınar'ın pek çok ilke imza attığını ve tüketici odaklı çalıştıklarını söyledi.

## Yaşar'dan eğitime teknolojik destek

Bugüne kadar eğitime önemli katkılar yapan, Türkiye'nin önde gelen sanayi kuruluşlarından Yaşar Holding, Ege Üniversitesi Bilgisayar Bilimleri Mühendisliği bölümüne SAP R/3 Laboratuvarı kuruyor.

Türkiye'de ve dünyada büyük ölçekli firmalarda pazar payı en büyük "Kurumsal Kaynak Planlama" yazılımı olan SAP, Yaşar Holding şirketlerinde 1996 yılında kullanılmaya başlandı. Ticari potansiyeli yüksek olan ve uluslararası çalışan kuruluşların tercih ettiği bir program olan SAP, bundan böyle Ege Üniversitesi öğrencileri tarafından da kullanılacak.

Ege Üniversitesi Bilgisayar Bilimleri Fakültesi yetkilileri, Yaşar Holding tarafından yaptırılan modern bilgisayar laboratuvarının öğrenciler için önemli bir olanak ve fırsat olduğunu belirtti.



## Selçuk Yaşar Sanat Galerisi 2005-2006 sezonu açıldı

Mustafa Ayaz resim sergisi

Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı Selçuk Yaşar Sanat Galerisi, 2005-2006 sezonunu, Mustafa Ayaz sergisiyle açtı. Ayaz 1938'de Trabzon'da doğdu. 1963'te Gazi Eğitim Enstitüsü Resim-İş Bölümü'nü bitirdi ve burada asistan olarak çalışmaya başladı. 1985-1987 arasında Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi'nde ve Bilkent Üniversitesi'nde görev yaptı. Birçok müze ve koleksiyonlarda eseri bulunan sanatçı, 1980-1983'te Devlet Resim ve Heykel Sergileri'nde, 1975 ve 1977'de Dyo Resim Yarışmaları'nda başarı ödülleri aldı. Ayaz, çalışmalarını 1988'den bu yana kendi atölyesinde sürdürüyor.



Bedri Rahmi Eyüboğlu ve eşi Eren Eyüboğlu sergisi

Selçuk Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı, şair-yazar ve ressam Bedri Rahmi Eyüboğlu ve eşi Eren Eyüboğlu'nun resim sergisini sanatseverlerin beğenisine sundu. Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Kalpaklıoğlu ve yönetim kurulu üyeleri tarafından da ziyaret edilen serginin açılışını İzmir Vali Yardımcısı Sait Topoğlu yaptı. İstanbul Devlet Güzel Sanatlar Akademisi mezunu olan ve Paris'te Andre Lhote atölyesinde de çalışan, ustalık yıllarında eserlerinde Anadolu duyarlılığını yansıtan Bedri Rahmi'nin birçok ünlü tablosu Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı tarafından gerçekleştirilen etkinlikte sergilendi.



Bedri Rahmi



XXXXXXXXXXXX



Feyhan KALPAKLIOĞLU  
Chairman of the Board

## “Anything related to writing is performed with diligence”



Tuna Kiremitçi is an author who succeeded in reaching all age groups and all sorts of readers in society. According to Kiremitçi, the secret is telling more with fewer words. Since 1991 Kiremitçi has been practicing in all fields of writing; poetry, newspaper corners, scenarios, lyrics, stories, novels and commercial scripts. Kiremitçi has reached masses with his books; “Leave Before I am Too Attached To You” in 2002, “There Is Lonesome In It” in 2003, “Three On The Road” and “What Does L.O.V.E Stand For” in 2005. He also has prepared a musical album named “To The Sea” with the band “Kumdan Kaleler (Castles Made Of Sand)”

Kiremitçi states that mostly women read his books, but he adds that throughout the world generally women read more than men. He notes that in Türkiye men think of novels as feminine and consider they are “no good” for them. According to Kiremitçi the most important problem in Türkiye is abnormal women-men relationships. He states: “In Türkiye, women and men do not know how to communicate in a contem-

porary base, exchange ideas, become friends and to make love in a healthy manner. That is a psychological burden on the society. It is not possible for a man who cannot establish a healthy relationship with a woman to be happy and vice versa. And it is impossible to have a healthy society with unhappy individuals.”

Kiremitçi says he does not need a special environment to write and states that the recent popularity of literature will increase quality in the long run and adds: “Everyone should be able to write and must write. We are not a society related with the writing side of our mother tongue. In that aspect, it is a very good sign to see a lot of people considering authoring. I have the worry that Turkish will vanish one day. A nation could live without the land, national anthem, even without the flag. But a nation cannot live without the language. Thus, I find it interesting that people who call themselves sensitive in national and domestic issues, do not pay any attention to language. It is promising for the future of literature to see people reading books, discussing about books and willing to meet authors”.

## A great brand for a great target

BMD (UBO-United Brands Organization) President Saruhan Tan, after stating Turkish apparel and textile sector has outpaced its European rivals, mentions the requirement to become brand names in the sector. In the 2000's, both foreign and domestic investors showed keen interest in the retail sector. Large banks were interested in retail chains. The database formed by the retail sector was a very useful tool for banks to spread their credit cards. Both the opportunity after the economical crisis and the invaluable data bank provided rather serious investment flow into the sector. Since most of the foreign capital preferred to invest in the retail sector, local brands in the market invested in the sector in order not to lose market ground. The retail sector especially shined with the EU process, and the total revenues reached a volume of USD 70 billion, with an increase of 13% when compared to 2004. The sector is very powerful and liquid with its strong cash flow. Thus number of shopping malls and stores on the street have increased as well.

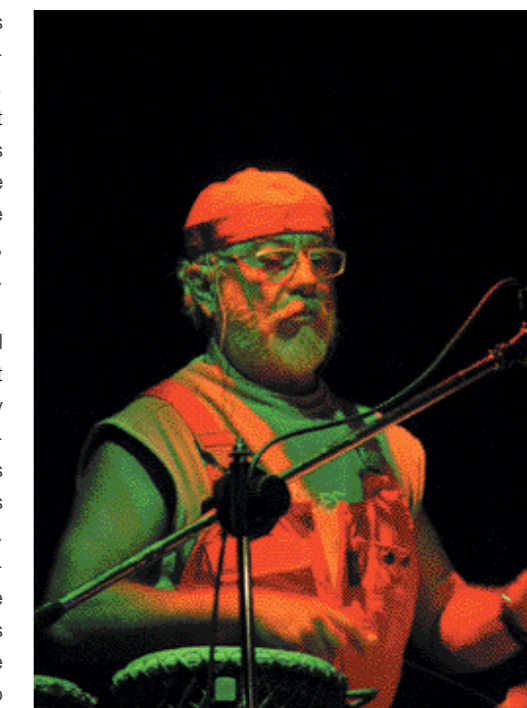
Credit cards, with their installment advantages are mostly used in apparel and food purchases. Credit cards especially prevented unfair competition caused by informal economy. Saruhan Tan, the new board of advisors member of YKM, mentioned that the expansion of the retail sector is higher than economy with all the sectors and he expresses that the competition in the sector must consider service, product and design. Tan states that Türkiye's sub-contractor image in the international market is a major disadvantage, and adds: “Made in Turkey label is a not a very valuable



and preferred label. We must be able to leave this image and start using our label in high quality and branded products”.

Tan, expressing that becoming a well known brand is a long process, states that we have just started the process compared to the brands abroad. Tan points out that in order to become a brand, criterias such as awareness, preferability, quality, design and innovative spirit are important, Tan adds; “The trend in sales and marketing is to focus on services instead of prices. It is important to offer the appropriate price, design and proper product. Previously brands were trying to offer services to all age groups and their likings. Now each brand focuses on a specified mass with its identity”.

## Rhythm of life



Sometimes a child's smile, sometimes İstanbul's traffic, and sometimes the sound of silence, in other words, converting the rhythm of life to music... Creating an orchestra with people who would not know one another but still spend at least eight hours together in the same company.... Bringing people from different religions and cultures together to make music... Even though they may sound impossible, Okay Temiz achieves these and brings them to reality.

For most musicians the alphabet of music is musical notes. But for Okay Temiz it is the rhythms in life. What makes him unique is his creation of music not only by conceptualizing his own life but also other people's lives from other cultures. The universality of music is proven in every Okay Temiz concert. Whoever listens to him finds something of his/her own in his music. Temiz who has contributed a great deal in the perception, importance and application of “rhythm” in Türkiye is born in February 15. Coincidentally February 15 is also World Rhythm Day. Temiz, whose life metronome is faster than his heartbeat, introduces people to

rhythm with corporate studies and Rhythm Workshop. Also he meets new rhythms in his travels to various parts of the world.

According to Temiz, the feeling of rhythm is learned by hearing rhythms and there are unlimited numbers of rhythms. Everyone has certain rhythms within themselves but these feelings must be improved, like in speaking. There is no limit to learning and improving rhythms. But of course kids learn faster. We ask Temiz why he shares information and arts and he answers; “I think that is a habit I had when I was a kid. My mother played the lute and she shared her musical information with me. And I started teaching rhythm to kids when I was in Sweden. I also performed workshops with autistic kids. I enjoyed teaching what I know to others. Swedish government supported me and I received offers to teach at the university. When I arrived in Türkiye, I continued to teach with Rhythm Workshop and with other studies. I must express that it is hard to teach, each time you must descend to the same level of your student and must learn with him/her.”

## Remix II

Countries have their own food cultures. When we say Turkish food culture, many things come to our minds. We own one of the richest cuisines of the world from the olive oiled foods to meats and vegetables, to the desserts, to the hors d'oeuvres. One of the major changes recently observed is the effects of globalization felt in countries' cuisines. Also affected is the Turkish cuisine. Of course changes in our life styles and our habits play a major role in that as well.

Now, the woman works and shares the housework with the man. Therefore, it is no longer the woman's duty to cook but it has turned out to be a hobby. At the same time, it has become a tool for the married couples to enjoy their time together.

Of course not only for the married couples but also for single men and women, cooking has a different aspect. One of the neatest joy of life for those young people who have learned cooking from courses or books is to give out parties in their homes where they could serve the food they cook and try rare recipes. Since cooking has become a joyous experience, various recipes from various countries' cuisines are tried and served nowadays. With the increasing importance of time, healthy, easy to fix and practical recipes are more attractive than ever. Lale Apa and Bedriye Medina, after offering healthy, practical, easy to fix and delicious recipes in their cookbook called "Remix" last year, released "Remix 2". We asked Lale Apa and Bedriya Medina the difference of the new book from the previous one, they replied; "It is not very much different



from the first book. We wanted to continue with the same concept in the second book as well. Again there are recipes from the world cuisines and there are their applicable (in Türkiye) versions. We received positive feedback from the first book. People enjoyed cooking another country's food at their homes. Since our readers made us feel their expectation was cooking international food, we continued with the same concept. Indian, Colombian, French, Italian, Chinese, Japanese, whatever you can think of is in the book. We tried to create applicable versions of them. Some countries have some basic recipes that could be fixed anywhere. We modernized these recipes and offered in a different concept. In the second book, there are enhanced versions of those basic recipes. Recipes still maintain their practicality and modernism. We went a step further and created a bit more original recipes".

## Life started in Bergama



Bergama, the city where first steps in social system, economy, health, arts, city planning, architecture, education is taken, not only carries the traces of the past but also lets its visitors experience it. Bergama is the place where paper is innovated. The first Asian library of 200,000 books and the first large hospital is founded here as well. The first natural healing, the first complementary medicine applications, the first engineering, the first city architectural studies were executed here. The city is the symbol of the first medicine and pharmaceuticals studies. City hygiene for the first time is conducted here. The first commune state, the first Christian church are founded here as well. Also, it was the first city with four theatres. The first strike and collective agreement has taken place here. And the first slave rebellion...

### Watching the past from the top

From the moment you are in Bergama you start seeing many road signs indicating historical places; the first large hospital Asklepion, then Bergama Museum, Temple of Egyptian Gods (Isis)... While getting close

to the antique city on the mount ahead, you go through narrow streets with old Bergama houses. Generally the houses that are being restored are adjacent and two story buildings built with hewn and broken stones. You go up on the hill watching the Kestel Dam in the lower slopes of the mountain, and you reach Acropolis where many interesting constructions lay. Then the real adventure starts. Let's tell you about Bergama, but we sure to advise you to visit them.

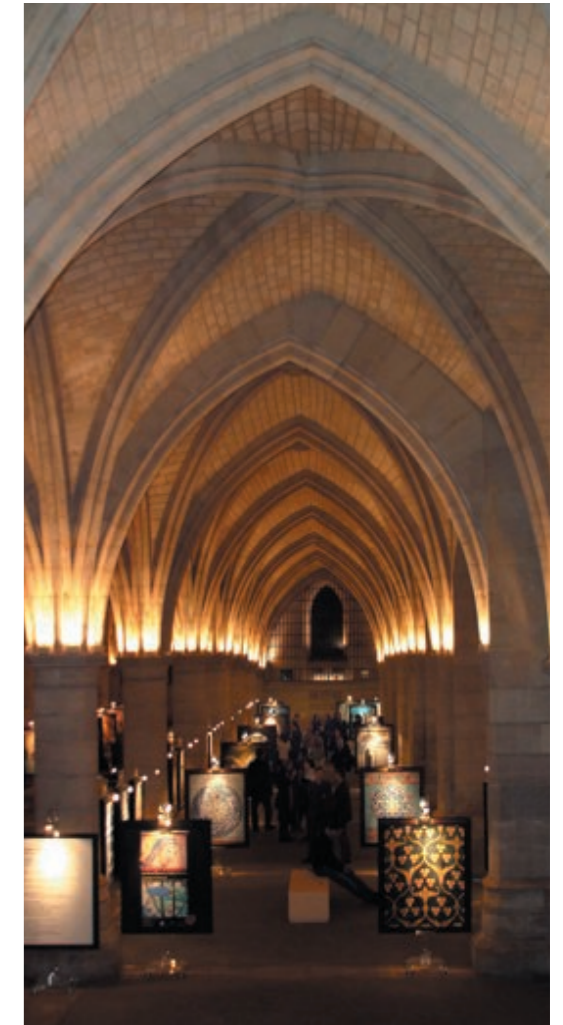
Bergama was the centrum for the kingdom with the same name. It was a very strategic location in the middle ages, and has become an important center for the Karesi Sons and Ottoman Empire. The city's current name comes from its antiquity name Pergamon. Its exact foundation date is unknown, but the information gathered from the archeological studies shows that the rampart walls were built in the 7th century BC and then urbanization has started. There are so many places to visit in Bergama, that has witnessed the ages of the Persian Empire, Alexander the Great, Frig Empire, Seleukos Kingdom, Rome and Byzantine.

## "Life means being in İstanbul"

You will remember Ahmet Ertuğ performing different professions. But he is probably much widely known as an architect, since he had the education for years and applied it for years. He also worked in architectural projects abroad. Afterwards, a scholarship he received in Japan got him closer to photography. Then he carried design to his photographs. And his last passion is publishing. Actually in Ertuğ&Kocabiyyik publishings, he could carry out all his passions. He designs each book, page by page, takes photographs and in the end the final products are work of art.

Until now Ertuğ has prepared approximately 20 books. He mentions; "Each book caused a new intellectual door to open and caused a new beginning. I may prefer designing books to architectural designs, because then all sort of responsibilities belong to me." We told Ertuğ that his books only address to a specified group limited by their economical power and cultural accumulation, and we asked why he chose to do so. He answered: "Ertuğ&Kocabiyyik book series aim to clarify the unseen and unknown architectural and artistic studies in the Byzantine and Ottoman era. These books are pretty much designed within the same concept as those works of art; either very important artists were brought to İstanbul or they were ordered to do so. We create those books with the people who would do great as well. I try to reflect the identities of master craftsman who created those ceramic tiles, structures, silk works in İstanbul, Edirne and Bursa onto those pages. Since we are trying to reach the perfection, each book is a work of art, as well. With these books a fabu-

lous thrust in art books have been accomplished and now there are books for anyone. We brought respectability to books. Now there are people dreaming about owning the books we created. Our book "Spiritual Journey: Sacred Art From Musee Guimet" which tells about the Asian art collections in Musee Guimet of Paris was selected in 2004 to be one of the most beautiful and affective cultural heritage books by the Le Monde newspaper of France. In the "Orientations" magazine that has expertise in Asian art, the introductory article suggested people to buy that book instead of purchasing art work brought from antic sites". Our question to Ertuğ was the place reflecting his character the best, he replied: "To me Beyoğlu of İstanbul is the most dynamic part of the city. It gives me energy to be able to walk freely among thousands of people with free souls. The best bookstores in the city are located here, and it satisfies my need to be close to the newly published art books. I would prefer respecting to places and being affected by them instead of giving a description of a place reflecting my character."



## "Türkiye is a very funny place"

Erdil Yaşaroğlu, with his colorful Komikaze corner and his unique jokes, is one of the most admired caricaturists, whose caricatures are forwarded in e-mails most of the time. Yaşaroğlu's success is backed up by his 20 years of works since his first caricature when he was 12 years old. Yaşaroğlu started his professional career at Limon magazine, and after Limon's name change continued his career in Leman magazine. He currently continues his works at Penguen magazine, that he founded with his friends by late 2002. He is very famous with his Komikaze corner and with the Marlon character he created in the caricature world. Also his web site he founded in 1999, Komikaze.net, is among the most visited web sites in Türkiye.

He replies those criticisms regarding younger caricaturists drawing apolitical caricatures; "No one can say I do not draw political caricatures. Actually I draw many of them. Especially, with Penguen, I draw more political caricatures. I nearly draw 1/4th of Penguen's covers. But I do not mess with politics in the Komikaze world, that is where I am happy. But I draw it when necessary,



as much as needed. My interests are history, science, kids, animals, the past and the future. Mostly I work on these subjects. Because, I love them. But on the other hand, I read the paper and watch the news and follow the daily agenda, then there are many subjects that bother me. And I feel the urge to do something about them and when I get really angry, I draw." Yaşaroğlu states that, he is not concerned about making people laugh or think but he is concerned about expressing himself. He says; "We are people following the world. We watch the world, interpret it and feel the urge to tell about it. Some prefer telling about it on the stage. He/she plays a role in a theater play. Some write books, some paint. I preferred to draw caricatures. Maybe I could have written in my own news corner, but I preferred caricature. Yaşaroğlu states that he finds Türkiye very amusing regarding sense of humor and materials, and adds; "When you put so many people coming from different backgrounds together, naturally there is humor. Türkiye has a very active and dynamic humorous structure. That is what anyone can observe and it is very amusing. That is the reason I love Türkiye".

## Following the traces of coffee sediment

Coffee and coffee house culture has remained the same importance it had in the Ottoman era, until now. Even if you travel to the most remote village of Anatolia, there are two things you are sure to find: A mosque and a coffee house. The close relationships of mosques and coffee houses are still ongoing. Before or after performing the prayer (namaz), the congregation gathers together in the coffee house, talks to the imam (the prayer leader), and spends time together strengthening their communication. Coffee houses also act as places where links connecting and preserving us as a nation exist. They are not only the places to sip their coffees and do small talk.

In the 23rd İstanbul Film Festival, Jim Jarmush's movie of short films named "Coffee and Cigarettes" (2003) was displayed. Famous actor Roberto Benigni and famous actress Kate Blanchet and well known musical artists Tom Waits and Iggy Pop were also in the movie. The movie focused on coffee, the thing we would figure out its existence's importance only when we realize there is none around. It actually is indispensable and is a part of our lives. When the audience was leaving the theater after the movie, in which various subjects from family to business relationships were analyzed, ended everybody considered one thing: "Now it would be very nice to have a tasty coffee."

Following the traces of the coffee sediment, is the product of a project started to let the coffee and coffee house culture live and document the unique characteristics of those coffee houses. Within the project, the coffee culture is presented as a documentary. The au-



ience has the chance to travel to the history of coffee starting in the 16th century and reaching today. The photographs taking part in the project are Yılmaz Bulut's and Hakan Kürklü's works. They have previously showed that they would bring new concepts to Turkish Documentary Photography with their project named "Doors and Windows". Photographs used in "Following the traces of the coffee sediment" project is a proof to that concept. It was a subject; which required indoor shots, nested with the human factor. And such a detailed, well performed and careful examination of the subject was only possible by great patience, a proven competence and detail oriented eye. The photographs used in the project are proof that all these three conditions were met. These photographs not only represent the places, but with the expertise of comprehension and skillfully assembled compositions, they invite you inside of themselves as well. You not only see those coffee houses, which have a great role in our social lives, but you also experience them.

## East of west, west of east

Recently what we understand from the "fashion designer" concept is far from "tailorship". Fashion is far beyond dresses while the concept creations are based on philosophical themes and cultural representations. Thus here we present you, academician fashion designer Özlem Süer...

Fashion sector in Türkiye is quite active. Previously the sector was only implementing and producing, but now it is turning into creating brand names and now it is well known throughout the world. Turkish designers who are opening the doors to foreign countries are proving that Türkiye exists in fashion with its own designers. Our fashion designers are working hard to push İstanbul as one of the centers for fashion design. Özlem Süer, who actually is an academician, is the Turkish delegate of the World Color Union, which is attended by 25 countries, for the past 10 years representing Turkish Apparel Industry. Süer represents Türkiye in this committee and this committee sets the colors and concepts for the whole world two years from now. Özlem Süer lets the world know of the Turkish fashion design concepts, by attending to exhibitions and fashion shows with her own brand; "Özlem Süer



Made in Turkey". Özlem states that her performances are close to art, but demonstrated as clothes. Süer currently continues her academic studies as an associate professor at Mimar Sinan University Performing Arts Faculty, Textile Department. Süer founded her textile, design and consulting firm two years ago, onto her 15 years of academic career. She states; "Throughout my career I worked with well known and very precious brands. I see myself both as educated and with the market experience. My greatest dream is to create a design center, where I could create concepts solely art and design oriented and they would be widely known throughout the world."

According to Süer, design is edited onto the requirements of life and the concept is to ease life. Fashion is focused on changes and fashion itself is a concept structured on changes. She believes all objects in our lives could meet with the design concept and design is the visualization of the whole story. Süer would not start a collection without first implementing it within a conceptual fiction, she mentions; "Anything I read, listen to, watch, my travels, and cultures I see could be inspiration for me."