

KONAK



RENGİNİ DENİZDEN ALAN ŞEHİR
İZMİR FESTİVALİ
EŞREFPAŞA SEMTİ
HATİCE HANIM'IN KÜTÜPHANESİ
EGE'NİN OTLARI





Merhaba

“İnsan yaşadığı yere benzer” diyor Edip Cansever ve ekliyor: “O yerin suyuna, o yerin toprağına benzer”. Ne de çok benziyoruz ülkemize ve şehrimize... Kuvayimillie geleneğinden geliyoruz ve uygarlık ırmağına bu değerimizle aktık. O ırmakta, Mustafa Kemal Atatürk önderliğinde, daha da olgunlaşmaya başladık. Bizim geleneğimiz de kültürümüz de budur! Bu ırmakta umutsuzluğun yeri olmaz! Her şartta ve nefeste aktıkça; ait olduğumuz toprak ile değerlerinin gücünü hissediyoruz. Hem tarih geriye doğru akmaz ki... Hep ileriye, daha öteye doğrudur tarihin yönü.

Cumhuriyetimizle birlikte başladığımız erginlenme yolculuğumuz, uygarlık tarihinin sonsuz sürecine eklemeliyse 100 yıl önce bu topraklarda, hiçbir şartta umutsuzluktan söz edilemez bizim güzel ülkemizde. Cumhuriyetin bir kültür devrimi olduğunun altını çiziyordu önderimiz Mustafa Kemal Atatürk. Kültürel gelişimin tüm ilerlemelerin başat aktörü olduğunu aktarıyordu. Bizler de bu bilinçle sürdürdüğümüz görevimizde, hayata açılan kültür-sanat penceresinin kanatlarını ardına kadar açık tutuyoruz ve tutacağız.

Yaz aylarıyla birlikte şimdi sokaklarımızı daha fazla adımlar olduk. Denizin enginliği ile göğün yansıttığına büründük yine. Bu çerçevede, “rengini denizden alan şehir” diyerek bir dosya hazırladık. Mavinin hallerine sarıldığımız yanımızı anlatıyoruz. Deniz kıyısının etrafında biçimlenen hayatların dışa dönük, kendisiyle ve etrafıyla barışık yaşam biçiminden bir kesit sunuyoruz dergimizin yaz sayısında. Adına festivaller düzenlediğimiz, ünü sınırlar ötesini aşan Ege otları da işlediğimiz konular arasında. Başlı başına bir yaşam kültürü olan otlarımızın şifa ve berekete dair izini sürdürdük. Ve İzmir Festivali... Otuz altıncı yaşını kutlayan şehrimizin prestij unsuru festivalimiz kapsamında İzmir’de yine dünyaca ünlü sanatçıları ağırlayacak olmanın heyecanı içerisindeyiz. Festival ile sanatın tüm bir şehri kaplayan halesi etrafında büyüyen çocuklarımız, bu kültürel ortamdan aldıklarıyla, şimdi olgun birer insan olma yolunda ilerliyorlar ve bu olgudur, bizleri yarınlar taşıyacak olan unsur!

Birbirinden farklı ve renkli konularıyla sizlere sunduğumuz KNK 2023 yaz sayısının, şehrimizin kültürel dünyasına katkı sunmasını dilerim.

Abdül BATUR
Mimar
Konak Belediye Başkanı



8 AÇ PENCEREYİ
HAYAT GİRSİN



10 ŞAPKASIZ
OLMAZ



42 ANTİK ÇAĞ'DA
SOFRA

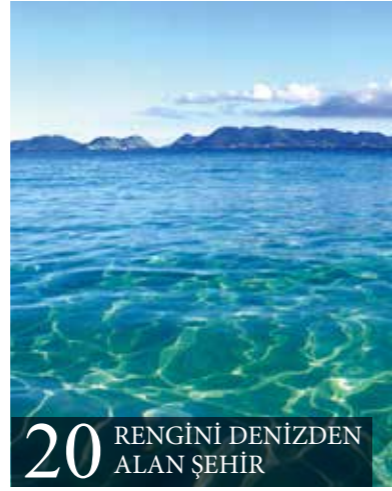
i ç i n d e k i l e r



14 SİĞACIK'TA
ŞENLİK ALAYI



16 ARI SİHRİNİN
PEŞİNDE



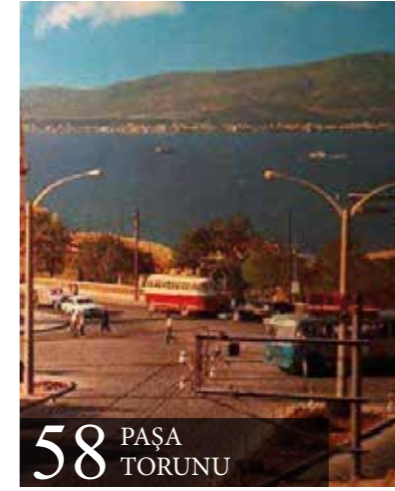
20 RENGİNİ DENİZDEN
ALAN ŞEHİR



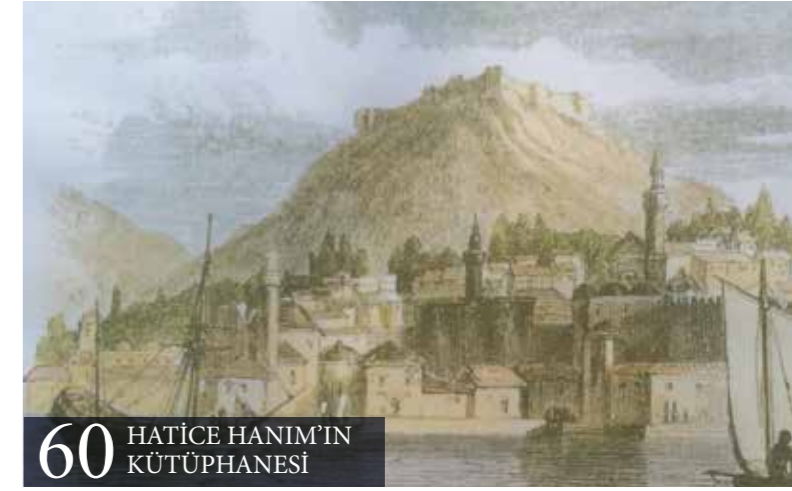
26 DÜŞ
TEKNELERİ



50 OZAN
ÜNAL



58 PAŞA
TORUNU



60 HATİCE HANIM'IN
KÜTÜPHANESİ



28 KAPTAN COUSTEAU
OLMAYA DAVETLİSİNİZ



36 BÜYÜLÜ
OTLAR



40 YAŞAM
KÜLTÜRÜ



68 GELENEKSEL
ZANAATLARIN İZİNDE



74 ORHAN
ALPTÜRK



80 İZMİR'İN FESTİVALI
36 YAŞINDA

KNK 2023 Yaz

Konak Belediyesi
Adına Sahibi
ABDÜL BATUR
Mimar
Konak Belediye Başkanı

Yayın Koordinatörü
OZAN YAYMAN
(Sorumlu Yazı İşleri Müdürü)

Editör
İPEK YAŞAR
TEODORA HACUDİ

Görsel Tasarım
FATİH AKUZUN

Halkla İlişkiler
EMİNE KALABALIK

Kültür Sanat
ABDULLAH TUNALI

Hukuk Danışmanı
MİNE GENÇ

Kapak Fotoğrafı: Murat KAPTAN

Yönetim Yeri: İzmir Konak Belediyesi
Dokuz Eylül Meydanı No:11 Basmane / İZMİR
Tel: +90 232 484 53 00
www.konak.bel.tr
knkdergi@konak.bel.tr
Gülermat Matbaacılık ve Yayıncılık San. Tic. Ltd. Şti.
Buca OSB Mah. 2/21 Sok. No:16 Begos 3. Bölge Buca / İZMİR
Tel: 0232 433 61 33
Yayın Türü: Yerel Süreli – Üç ayda bir yayımlanır, para ile satılmaz
Yayımlanan yazıların sorumluluğu yazarlarına aittir.
Baskı Tarihi: Haziran 2023



86 PAKİZE
GEZMELERDE



88 CENK
MOMMARJE



96 SEDA
KADAKÇI



98 BİR KİTAP
BİR TANITIM

Arkas Sanat Merkezi'nin koleksiyonunda yer alan ve pencere motifiyle olan ilişkileri ele alan resim sergisi sanatseverleri bekliyor.

Aç Pencereyi Hayat Girsin

18. yüzyıldan 20. yüzyıla uzanan süreçte sanatçıların pencere motifiyle olan ilişkilerini ele alan resimler İzmirli sanatseverlerle buluştu. Jean Leon Gerome, Paul Signac, Bernard Buffet, Hoca Ali Rıza gibi birçok sanatçıya ait pencere temalı eserler, Arkas Sanat Merkezi'nde ziyaretçilerini bekliyor. Sergi, sanat tarihinin farklı dönemleri ya da üsluplarını temsil eden eserlerin bir arada sunulmasıyla ortaya çıkan etkileşimleri, yakınlaşmaları, ayrışmaları ve benzerlikleri izlerken pencereyi görme ve pencereden görme biçimlerimiz hakkında çoğul okumalar geliştirerek pencerenin ötesindekilere bakıyor.

Jean-Baptiste Greuze, Paul Signac, John Atkinson Grimshaw, William Adolphe Bouguereau, Henri Le Sidaner, Bernard Buffet, Albert Marquet, Edouard Frederic Wilhelm Richter gibi sanatçıların eserlerini bir araya getirmenin yanı sıra, Hoca Ali Rıza, Şevket Dağ, Namık İsmail ve Nuri İyem gibi farklı dönemlerden Türk ressamların eserlerine de



ev sahipliği yapan “Arkas Koleksiyonu’nda Pencere” sergisi 23 Temmuz’a kadar açık kalacak. Sergi kapsamında bir de Cumartesi Çocuk Atölyeleri hazırlandı. Bu kapsamda çocuklar, Arkas Sanat Merkezi’nde, yarım saat süren sergi turunun ardından atölye çalışmasına katılıyor ve yaratıcılıklarını keşfediyor.

SANAT ŞEHİRİ

Arkas Holding Yönetim Kurulu Başkanı Lucien Arkas, “Pencere” konulu serginin, 25. sergileri olduğunu söyleyerek, “Sanat insana iyi gelir. Resim, sanatçıların dünyaya açılan penceresidir. Arkas Koleksiyonu’nda Pencere sergisi pencere temasının, farklı eserlerde, sanatçıların farklı üsluplarıyla nasıl belirlediğini görmeye imkan sağlıyor. Bu tarz tematik sergileri orijinal bakış açıları sunan, eserlere yeni anlamlar katan, görünmeyenleri görünür hale getiren ve bir yandan da koleksiyona açılan bir pencere olarak görüyorum” dedi.

İzmir’e sanat alanında yaptıkları katkılara da değinen Lucien Arkas, şu görüşlere yer verdi: “İzmir’i sanat şehri yapmak istiyoruz. İzmir’de açacağımız sanat merkezlerinin daha önce haberlerini vermiştik. Bunlardan biri olan 2018 yılında restorasyonuna başladığımız Mattheys Köşkü’nde hazırlıklar tamamlanmak üzere. Burada Arkas Sanat Bornova Mattheys Köşkü adıyla Arkas Halı Koleksiyonu’ndan bir seçki sergilenecek. Aynı zamanda, Türkiye’nin ilk kadın ortodontisti

Ayşe Mayda’nın yaşamış olduğu köşkün restorasyonunu da sürdürüyoruz. Burada Arkas Resim Koleksiyonu’ndan Türk sanatçılara ait eserler sergilenecek.” Sergi Direktörü Müjde Unustası, “Resim sanatında dış dünyayı içerinin bir parçası haline getiren pencereler; umut, özlem, özgürlük gibi derin duyguları sembolize ederken kimi zaman da hayatın ve varoluşun temsili olarak karşımıza çıkıyor. Sergi, pencerenin gündelik hayatta sıradan bir nesne, alışlagelmiş mimari bir unsur olmanın ötesinde; bir ‘eşik’ olarak okunmasına alan açmak için hazırlanan bu sergi ile ziyaretçileri bir keşif yolculuğuna davet

ediyoruz” görüşlerine yer verdi. Sergi küratörü Jean Luc Maeso, “Arkas Koleksiyonu’ndan bir seçkiyle bu sergide 18. yüzyıldan 20. yüzyılın sonuna sanatçıların pencere temasıyla ilişkilerinin gelişimini anımsatmayı amaçladık.

Perspektif araştırmalarındaki rolü ve sembolizmleriyle güncelliğini korumakta olan pencere, sanatçıların hayal gücünde tercih edilen bir motif olagelmıştır. Pencere; tartışmasız olarak estetik, şiirsel ve sembolik mekanın inşasına katkıda bulunur ve sonsuz potansiyel diyalektikler dizisinin önünü açar” yönünde görüş belirtti.



Cumhuriyetin ilk yıllarında medeniyetin sembolü, giysinin vazgeçilmez bir parçası sayılan şapka, İzmir gibi yaz aylarını fazlasıyla sıcak ve güneşli geçiren bir yerleşim için vazgeçilmezler arasında.

Şapkasız Olmaz



Eski Roma'da Haber Tanrısı Mercurius'un çok eski bir heykelde başında şapka ile tasvir edilmesi, tarih öncesi döneme işaret ediyor. Hayvan kürkü veya derisiyle örtünen insan yine bir deri parçasıyla başını örtmeyi akıl ediyor.

Sonraları giyimde vazgeçilmez bir parçası haline gelen şapka, bir yandan modacıların kreasyonlarını tamamlıyor bir yandan da insanın sosyal yerini gösteren bir obje haline geliyor. Tarih içindeki son durağı da bir aksesuar olarak bugün geldiği nokta... Kumaş, hasır, kürk, fôtr gibi çeşitli maddelerden yapılan şapka eski Atina ve Roma'da gösteriyor kendini önce. O dönemde hürriyetini kazanan köylülerin giydiği "kepleri" yüksek sınıflar çok kötü hava koşulları ya da seyahat sırasında kullanıyor sadece.

Fotoğraf: Lütfü DAĞTAŞ





Fotoğraf: Çiğdem METİN KURUTAÇ

17. yüzyılda ise şapka moda dünyasındaki yerini yavaş yavaş almaya başlıyor. Dönemin İngiliz kadınları davetlere, balolara giderken giysilerinin rengine göre taktıkları şapkalarla şıklık yarışına giriyorlar. 19. yüzyılın ikinci yarısından sonra erkekler için fötr şapkalar ve kasket yaygınlaşıyor. 1960'lardan itibaren de Avrupalı ve Amerikalı şapka yapımcıları gençlere hitap eden türler üzerine yoğunlaşıyorlar. Ülkemizde ise Şapka Devrimiyle başlıyor her şey. Mustafa Kemal Atatürk, 24 Ağustos 1925'te Kastamonu'ya giderken başına, batılı kimliğini tamamlayıcı bir Panama şapka giyiyor. Devrim

öncesine kadar sadece azınlıkların kullandığı şapka artık yaygın üretilir oluyor. Kadın, erkek, yaşlı, genç hemen herkesin kıyafetini tamamlayan bir unsur haline geliyor şapka.

İZMİR ETKİSİ

Şapkanın gelişiminde İzmir'in ayrı bir yeri var. İlk şapka çalışmaları da 1923 yılında Göztepe Kız Meslek Lisesi'nde Hasip Akıncı tarafından, "Şapka ve Hasır Örücülüğü" eğitimiyle başlıyor. Hatta Atatürk İzmir'e geldiğinde burada yapılan şapkalardan takıyor. Okul öğrencileri yaratıcılıklarını ortaya koyarak

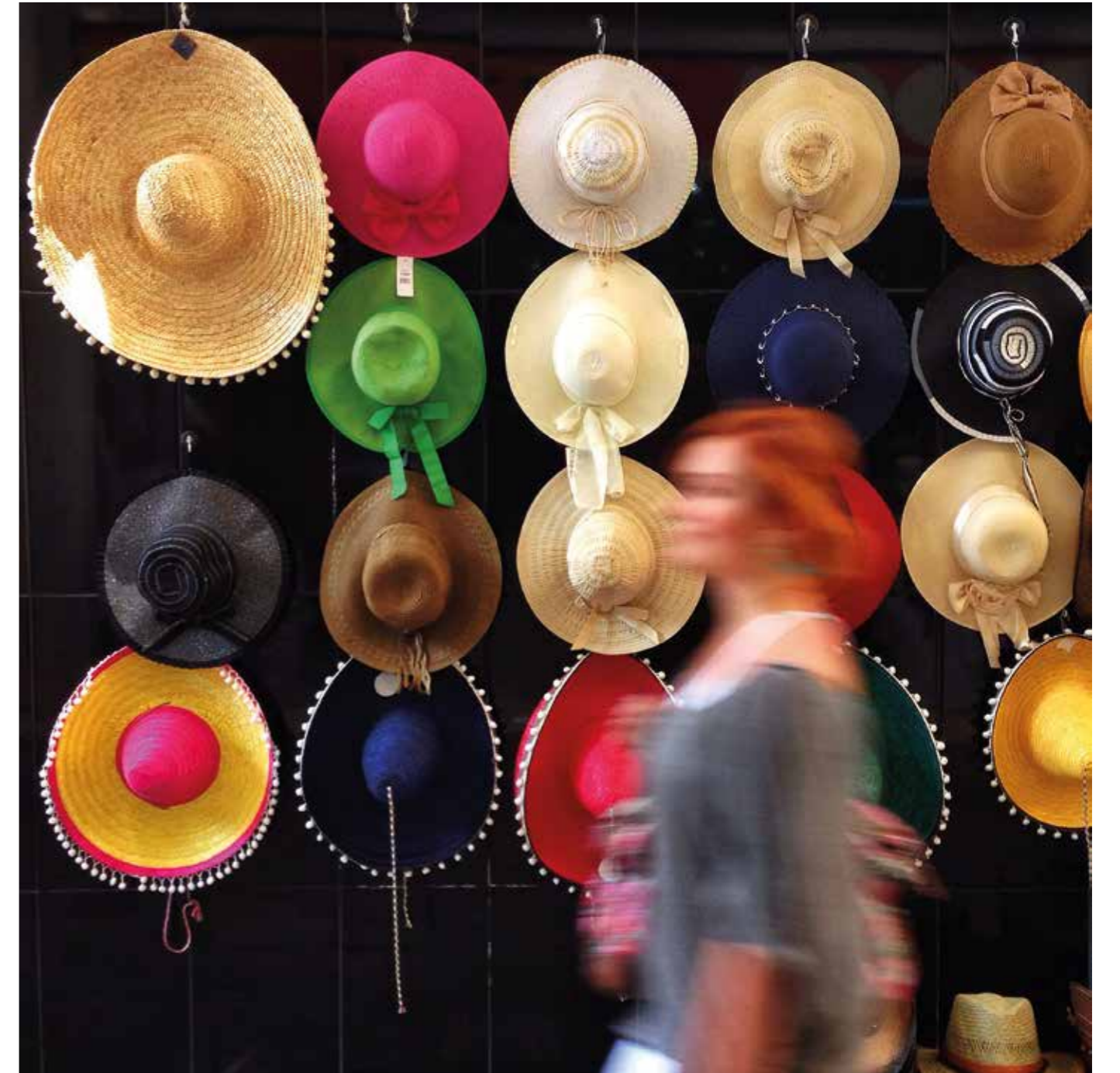
yaptıkları çeşit çeşit şapkaları satıyorlar. Yuvarlak ve sekiz köşeli kasketler revaçtı ilk dönemlerde. Kadınlarinki ise giysilere ve mevsimlere göre değişiyor. Özellikle Kemeraltı'ndaki, Mimar Kemalettin Caddesi çevresindeki şapkacı dükkanları şu sıralar rengarenk görüntülere sahne oluyor. Birbirinden renkli şapkalar ve modelleri görücüye çıkmış gibi dükkanların duvarlarını, vitrinlerini süslüyor. Çarşıdaki şapkalar, özel bir gün için bir hediye paketinin içine girmek, kullanıcısı için güneş ile araya bir ölçüde mesafe koymak ya da tarzını yansıtmak isteyenler için Kemeraltı Çarşısı'nda ilgisini bekliyor.

ŞAPKAYI YAŞATANLAR

1960'lı yılların ardından şapkanın gerek belediye personeli gerekse okul öğrencileri için zorunluluk olmaktan çıkması ile yaşam içindeki yeri de değişiyor. Kullanım azalıyor ve zaman içinde yeri de değişiyor. Zamanla fötr ya

da sekiz köşeli kasket değil de London kasket ya da beyzbol kep tercih edilen türler haline geliyor. Gençliğin, arkasına moda rüzgarını aldığı zamanlarda ve genelde sportif amaçlarla kullandığı kepler, bereler daha çok üretiliyor şimdilerde. Yine de yolda yürürken şapka giymiş biri mutlaka dikkat çekiyor. Giyenler

de şapkayı kendisine yakıştıranlar, giyimine özen gösterenler, şapkayı giyim bir parçası sayanlar. Onlar hep var olacaklar. Bir kafeden içeri girişte, içeridekileri selamlar gibi özenle çıkartacak şapkalarını beyler; oturduktan sonra çanta yanına özenle yerleştirecek hanımlar.



Fotoğraf: Mehmet YASA

Anadolu'daki en büyük Dionysos Tapınağı, Seferihisar-Sığacık'ta yer alıyor ve bölgemizdeki antik döneme ilişkin ipuçları vermeyi sürdürüyor.

Sığacık'ta Şenlik Alayı

Sığacık'ta, Dionysos Tapınağı ile göz göze gelmek isteyenler için bir rotadır bu! Seferihisar'a 5 km uzaklıktaki Sığacık'ın bir kilometre güneyinde yer alan 12 İon kentinden biri Teos, olanca haşmetiyle gelenleri karşılıyor. Kurucusunun Dionysos'un oğlu Athamas olduğu rivayet ediliyor.

Üç bin yıllık bir yaşam izinin peşindeyiz... MÖ 2. yüzyıl başlarında Prieneli Hermogenes tarafından yaptırılan bu tapınak Anadolu'da Dionysos adına olanların en büyüğü. Roma İmparatorluğu döneminde defalarca onarılmış, ancak şiddetli depremler sonucu çok zarar görmüş. Ama şu bir gerçek ki zamanın ve doğanın yapamadığını duyarsız yaklaşımlar fazlasıyla yapmış!

Tapınaktan kuzeye doğru yürüdükçe sur kalıntıları, tiyatro, akropolis, gymnasium ile odeon ve liman kalıntıları görülüyor. Bulunan yazıtlardan, üç sınıflı gymnasiumda ikisi spor biri müzik olan üç öğretmen bulunduğu anlaşılmış. İonyalı



Aktörler Birliği ilk kez MÖ 3. yüzyılın sonlarına doğru Teos'ta kurulmuş ve oyuncular burayı merkez olarak kullanmış, çevrede gösteriler yapmışlar. Zeytin ve narenciye ağaçlarıyla çevrili Seferihisar'daki Teos, coğrafyanın en önemli antik kenti olmuş. Çevrede yoğun olarak Osmanlılar tarafından yapılmış mescitler, hamamlar ve camiler bulunuyor. Seferihisar'ın 5 km

batısında, tarihi birikimi ve doğal zenginlikleri kültürle buluşturmuş kıyı kasabası Sığacık, Teos'un ikinci limanı olarak tanımlanıyor. Adını da denizcilere sığınak olmasından alıyor.

KALE İÇİ

Sığacık'taki, 16. yüzyıldan kalma Osmanlı Kalesi'nin bugün ayakta kalan ilk katının surlarına iki

kulenin merdivenlerinden çıkılıyor. Buradan limana ve kale içine yukarıdan bakmak mümkün. Deniz üssü olarak kullanılması amacıyla yaptırılan kalenin Kuşadası, Ayasuluk ve Seferihisar denilen üç kapısı bulunuyor. Yöredeki yaygın isimleri ise Aşağı Kapı ile Yukarı Kapı. Antik limanda bulunan kalıntılar, bölgeden çıkarılan taşların deniz yoluyla ihraç edildiğine dair ipuçları vermiş. Tepeden batıya baktığımızda yazın dolup taşan Altinkum Sahili'ni görüyorsunuz.

Günümüzde kalenin içinde adeta küçük bir kent yaşıyor. Kale içinde büyük çoğunluğu iki katlı olan evler birbirlerine zincirlenmiş gibi duruyor. Kalenin dar sokaklarında gezerken etkileyici yapılar karşılıyor gezenleri. Son yıllarda açılan kafeler ise kale içine ayrı bir renk veriyor. Haftasonları kurulan yöresel pazarın ise her geçen yıl ilgilisi daha da artıyor.

EFSANE

Tarih boyunca denizcilere ev sahipliği yapmış olan Sığacık'ın bir de efsanesi var. O da şöyle: "Ege Denizi'nin fırtınalı bir gecesinde oradan oraya savrulan denizcilerin kurtuluştan umidi kestikleri sırada, zifiri karanlıkta top şeklinde bir ışık beliriyor. Denizciler son bir gayretle ışığı takip eder ve Sığacık Limanı'na ulaşırlar. Limanın karşısındaki alanda bulunan türbeyi de limana sığınan bir denizci yaptırıyor." Sığacık'ta gününbirlik tekne turları da pek ilgi çekiyor. Tekne gezilerinin durakları Papaz Boğazı, Taşada, Azmak, Aktaşlı ve Çamcağız. Deniz suyu sıcaklığının ortalamasının sürekli altında olduğu bu alanlardaki su ise olabildiğince



berrak mı berrak. Yöredeki Düzce Köyü de ilgi çekici unsurlar arasında. Heraklia Antik Kenti üzerine kondukları bir köy burası. Yakın zamana kadar Hereke olarak anılıyordu. Bölgede, gymnasium'un güneyinde

dikkatli gözlerden kaçmayan küçük bir ada bulunuyor. Çiftkale ya da Korsan Adası olarak da bilinen, Antik Dönem'de, "Myonnesos" olarak anılan küçük ada, bir başka deyişle kayalık, karaya 80 metre uzaklıkta.



Ege Üniversitesi akademisyenleri yurdun dört bir yanını tarayarak, arı ürünlerinin tedavi edici özelliklerini araştırıyor.

Arı Sihrinin Peşinde

Türkiye’de arı zehrinin bilimsel ölçütlerde kullanılabilmesi için Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi tarafından “Türkiye’nin Farklı Coğrafi Bölgelerinden Elde Edilen Anadolu Arısı Zehrinin Kimyasal İçeriğinin ve Biyoaktivitesinin Belirlenmesi” projesi kapsamında başlatılan ve Türkiye genelinde yürütülen çalışmalar hız kesmeden devam ediyor.

Türkiye’de gittikçe yaygınlaşan arı zehrinin kullanımına yönelik Egeli akademisyenler çok geniş çapta araştırmalar yapıyor. Yürütücülüğünü Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Banu Yücel’in üstelendiği projede Mühendislik Fakültesi Biyomühendislik Bölümü öğretim üyesi Prof. Dr. Ayşe Nalbantsoy ve Ziraat Fakültesi Arş. Gör. Ekin Varol yer alıyor.

Yapılan çalışma ile bölgesel bazda veriler elde edilerek arı zehrinin standardizasyonu ve apisötik ürün haline getirilmesi için çalışmalar yürütülüyor.



Fotoğraf: Aykut Fırat



Proje kapsamında akademisyenler; İzmir, Manisa, Muğla, Aydın, Kütahya, İstanbul, Kırklareli, Çanakkale, Bursa, Bolu, Balıkesir, Gökçeada, Eskişehir, Ankara, Isparta, Burdur, Konya, Yozgat, Niğde, Kırşehir, Sivas, Kayseri, Alanya, Antalya, Mersin, Adana, Antakya, Düzce, Samsun, Ordu, Rize, Artvin, Macahel, Kars, Ardahan, Iğdır, Erzurum, Tuncel, Bingöl, Van, Şırnak, Hakkari, Yüksekova, Gaziantep, Adıyaman, Şanlıurfa, Diyarbakır ve Kıbrıs’tan (Lefkoşa ve Magosa) örnekler topladı.

Proje, Türkiye Merkez Arıcular Birliği, Berlin Teknik Üniversitesi ve Berlin Özgür Üniversitesi iş birliğinde gerçekleştiriliyor.

Ege Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Necdet Budak, “Üniversitemiz Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü tarafından desteklenen projede, Türkiye’nin farklı bölgelerinden alınan arı zehri örneklerinin fiziksel, kimyasal özellikleri ve potansiyeli belirleniyor. Disiplinlerarası yapılan çalışma ile özellikle arı zehrinin üretimi konusunda ülkemiz arıcısına da teşvikler sağlanıyor” diyor. Dekan Prof. Dr. Banu Yücel, “Apiterapi, arı ürünlerinin insan, hayvan ve bitki sağlığında koruma ve tedavi edici özelliklerinin uygulamalı kullanım yöntemlerinin bütünü olarak kabul edilen tıbbi tamamlayıcı bir uygulamadır.

Arı zehri, Apiterapide kullanılan arı ürünlerinden biridir. Ülkemizde katma değeri yüksek arı zehrinin pazarı hala sürdürülebilir nitelikte değildir. Yapılan çalışmalar, farklı bölgelerden farklı mevsimlerde toplanan arı zehri miktarının farklılığına dikkat çekmektedir. Çalışmamız, ülkemizin farklı coğrafi koşullarında üretilen arı zehrinin özelliklerinin belirlenmesi ve standardizasyonunun geliştirilmesi açısından önem taşıyor” görüşlerine yer veriyor. Çalışmada kullanılacak Anadolu arısı zehrinin kalitesini belirleyecek ilk detaylı araştırma olduğunu söyleyen Prof. Dr. Yücel, “Çalışmamızda, bölgesel

bazda verilerin elde edilmesi, biyolojik aktivite testlerinin gerçekleştirilmesi, arı zehrinin standardizasyonu ve apisötik ürün haline getirilmesi için temel bilgi teşkil edecek. Anadolu arısı zehrinin bölgesel örneklemelerini yaparak kimyasal içerik ve biyoaktivitesinin karakterizasyonunu gerçekleştirmeyi amaçlıyoruz.

Bu çalışma özellikle Anadolu arısı zehrinin kalitesini belirlemeye yönelik yapılacak ilk detaylı araştırma niteliğindedir” diyor.

Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Biyomühendislik Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Ayşe Nalbantsoy, “Ziraat Fakültemiz Dekanı Prof. Dr. Banu Yücel yürütücülüğünde arı zehri ile

ilgili bölgesel bazda veriler elde ediyoruz. Bu veriler ışığında ülkemiz ekonomisine katma değer üretecek önemli Ar-ge çalışmaları yürütüyoruz. Multidisipliner bir anlayışla yaptığımız çalışmalar mühendislikten tıbbı pek çok alanda arı zehrinin kullanımına olanak sağlayacak” diyor.

Fotoğraf: Aykut Fırat



43 İL GENELİNDE

Saha çalışmalarında Türkiye'nin 43 ilinden ve 52 noktasından örnek aldıklarını belirten Arş. Gör. Ekin Varol da “Bu kapsamda saha çalışmalarında yaklaşık 15 bin kilometre yol kat ederek Türkiye'nin 43 ilinden ve 52 noktasından örnek aldık. Bu noktalarda hem örneklemeler gerçekleştirilmiş hem de arılarıyla görüşerek arı zehrinin toplanma ve muhafazası hakkında bilgi verdik.

Projemizde görüşülen ve örnek alma sürecine dâhil olan arıcular, Türkiye Arıcular Birliği'nin projemize destekleri ile belirlendi. Bununla birlikte gidilen her bölgede Arıcı Birlikleri, Tarım İl Müdürlükleri ve Arıcılık Araştırma İstasyonları ile de görüşmeler sağladık. Özellikle proje sonuçlarımızda da önemli veriler aldığımız ve yıllardır ziyarete açık olmayan Doğu Anadolu'daki bazı bölgelerde Şırnak-Farasin yaylası gibi ilk defa örnekleme yaptık.

Projemizde analiz süreçleri devam etmekte olup, analizlerin bir kısmının gerçekleşeceği Berlin Teknik Üniversitesi ve Berlin Özgür Üniversitesi ile işbirliklerimiz devam ediyor” yönünde görüş belirtiyor.



Yüzyıllar boyunca çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış; renkleri, güzellikleri, samimiyetleriyle içimizi ısıtan, adını kahramanlıklardan almış ve şimdilerde olanca devinimiyle yenilenmenin kapısından girmiş, tüm şehirlerimize selam olsun.

Rengini Denizden Alan Şehir

Sesler, renkler, haller, çiçekler, yürüyüşler, sokaklar, yüzler bir şehri şehir yapar. Şehir farklı halleriyle; sesleri, çiçekleri, yürüyüşleri, sokakları, yüzleri değiştirir, esnetir, dönüştürür. İç içe hemhal bir var oluş yolculuğudur bu. Telaşı, ritmi, ahengi, özge bir var oluş süreci. İklim'e göre çizgilenir insan yüzleri. Gözlerdeki ifade dağların, ormanların, denizin, bozkırın türküsüne göre değişir. Şehir insanının alın yazısı olur çıkar.



Anadolu'nun hangi şehrinde olursak olalım tarihin, medeniyetlerin o büyüğü mirasların zarafetleriyle kucaklaşabiliriz. Dilerim kıymetlerini daha çok biliriz.

Bazı kentlerin adını duyunca yüreğimizde yaz sıcaklığını, bazılarında yazı hissederiz. Bazısında damağımızda bir üzüm tadı, ötekinde nefis bir tatlının şerbetini duyumsarız. İzmir'i duyunca imbat okşar geçer yanağımızı. Güneşle kovalamaca oynamaktan yorulmuş bir yaz akşamında masmavi göğün altında mavinin bir başka tonuna boyanmış körfezden esen imbat bir oh dememizi sağlar. İki mavi arası dileğimiz kabul olur, bir akşam vapurunda Konak'tan Karşıyaka'ya süzülürken... Yaseminler mis gibi kokularını yayarak sokaklara. Kaldırımlar beyaz çiçekleriyle süslenir. Bazen birini alıp saçımıza ilâştirip yola devam ederiz.

İzmir bu; kokusu, rengi, kıvrımları, yokuşları, inişleri, kalabalığı, tenhaları, gün batımı, tan yeri bir başka rahatlığıyla kucaklar bizi. Bazen bir çalılımlı olur, eser gürlür, deliriverir anlamayız nedendir. Kapıları, camları çarptırır, saçları savurur, kalabalığı dağıtır. O zamanlar içimden derim İzmir'in bir kaçası gelmiş bizden. Sıkımız canını.

Görmemiş demek ki maviliğinde saklı güzelliğini bir süredir. Göğünden alır önce mavisini, sonra körfezden sıyrıp toplar. Grinin, kurşunu ağırlığını bırakıp döner sırtını bize. Size çok bu mavi, bu huzur, bu sonsuzluk der sitemli. Haksız da değildir. Unuturuz başımızı çevirip yol boyu uzanan körfeze bakmayı sabah telaşından, akşam yorgunluğundan Göztepe'den yol alırken. Yüksek binaların arasından geçerken camdaki aksimize bakarız aksi de başımızı göğe çevirip bi göz kırpmayı unuturuz



göğün mis mavisine. Her dem aynı kalır mı a canım tonu? Hep aynı mı gözbebeğimizin büyüklüğü. Aşk sarmışken, korkudayken, yorgunken, özlemişken bir bakın bakalım aynaya nasıl da oyun halinde gözümüzün bebeği bizimle. İzmir'in mavi sınavına kızmamak gerek gözbebeğimize bile hükmümüz geçmiyorken. Peh mavinin asi ama bir o kadar naif sakinliğini nasıl sorgulayabiliriz ki? Körfezi laciverte boyar, göğünde tek bir parça beyaz tutmaz kimi zaman. Turuncuyu, moru, sarıyı hizaya getirir o sakin mavi şekerim, bazı sabahlar Mordoğan'da. Kiraz ağaçları arasında gezerken Kemalpaşa'da

heyecanla bir komşu bahçesinde mavi mavi seyrederek bizi göğümüz; yeşil yaprakların, kırmızı küpelerin arasından sevecen dost bakışlarıyla.

Mavi...
Uğruna savaşların yapıldığı sonsuz özgürlük.
Mavi...
İddiası zarafetle sarmalanmış duruluk.
Mavi...
Bir bebeğin yastığından yârin gözüne uzanan sadelik.
Mavi...

Umudun, özgürlüğün rengi. Mavi...
İzmir'in yaz kış göğü...

İçimize işlemiş umudun, saçımızı savuran rüzgarın, kumruların salındığı göğün, vapurlarımızın süzülmesi körfezin, geç kalınan randevuların, son dakika yetiştirilen işlerin, yüzümüze yayılan huzurun, özgürlüğün ana yurdu mavi... İzmir senin evladın. Sarıp sarmalamışsın ne de sıkı... Acıda, aşkta, kavgada, yasta, isyanda, umutta, çiçeklenmede aynı göğün lacivertleri oluyoruz.

İzmir oluyoruz. Köklerimizden dallarımıza yürüyen suyun her bir damlasına sonsuz iç rahatlığıyla hoş geldin diyebiliyoruz. Biliyoruz ki orada hep bir kulak vermemiz gereken durum var. Her birinin bize anlattığı sonsuz sabır var. Begonviller gibi yaprağımızı çiçeğe evriltiyorsak ve sokaklarında kahkahalarımızı savurarak yürüyebiliyorsak, kordonda çimlere uzanabiliyorsak bir parça güneş görünce; Foça'nın, Urla'nın artan kalabalığında kendimize hala soteler bulabiliyorsak maviye olan sevdamızdır.



Mavinin cazibesindedir. Bizi kendisine mühürlemesindedir. Aklımıza özgürlüğü kazımasından, muhakkak bir çıkışın mümkün olduğunu öğretmesindedir. Umudu, çaresizlikten değil de ihtiyaçtan yüreğimizin en zarif yerine yerleştirmemizin sebebi o mavi sabahlar, mavi akşamlardır. Her sokak, tepesinde mavisikle kıvrıla kıvrıla, sağa sola dala çıka, maviliklere çıkıyor ki biz bunca içselleştirmişiz umudun renginin bizim çıkışımız olduğunu. Maviye maviye çalıyor sağımız solumuz, üstümüz karşımız. İzmir'in haleti ruhiyesine göre tonu değişse de her daim canlı ve sınırsız bir halle sarmalıyor bizi. Kim demiş soğuktur onun ana yurdu? Bal gibi de direnişin kavurucu sıcaklığı çarpar yüzümüze bir avuç mavilikte bile. Soğukluğu sanırım tahammülsüzlüğe, kıymet bilmezliğe, renklerin kardeşliğine inanmayanlara, yolunu çıkara göre değiştirenlere...

İzmir mavinin öz evlatlığıyla geçmişten günümüze kaç yüzlerce yıl olduğu gibi bundan sonra da kaç yüzlerce yıl aynı duruşu ve özgünlüğüyle sarıp sarmalayıp biçimlendirecek insanını. Prangasız, dayatmasız, ille de aşk, ille de umut, ille de mavi diyerek.

Şairin dediği gibi 'Saat İzmir sularıydı öpüldünüz efendim.' En mavi, en sahici, en içten, en coşkulu, en özgür makamda çalsın tüm yaz şarkılarımız. Gönümüzün detonelerine de saygılar.



Hayatını deniz yolları üzerinde kazandı. Bu sektörden emekli olduktan sonra denize ve kültürüne olan sevgisini, maket tekneler yaparak sürdürüyor.

Düş Tekneleri

Deniz yollarından emekli olan Ahmet Sadık Safer, denize olan tutkusunu maket tekneler yaparak sürdürüyor. Yerel teknelerin yanı sıra dünyanın farklı coğrafyalarında kullanılan teknelerin maketlerini yapan Safer'in ortaya çıkardığı yapıtlar, orjinallerinin aynası gibi.

Ahmet Sadık Safer'in yaptığı tekneler arasında, Gulet, Tirhandil, Gırgır, Sürmene Takası, Balıkçı Kayığı gibi sahillerimizde kullanılan modellerin yanı sıra Amerikan, Fransız, İtalyan ve İspanyol bahriyelerinin Polacca, Enterprise, Maria, Xebec, Albatros, Il Fuedo, Le Coureur, Pereme gibi zamanının ünlü gemilerinin maketleri yer alıyor.



1983 yılında oğlunun elindeki plastik kayığın kendisine maket tekneler yapma konusunda ilham verdiğini belirten Ahmet Sadık Safer, emekli olduktan sonra bu uğraşının yıllarca çalıştığı denize özlemine de giderdiğini söylüyor. Ahmet Sadık Safer, oğlunun plastik kayığın şablonunu çıkararak maket üretmeye başladığını aktararak, "Emekli olduktan sonra, kahveye gideceğime, Karşıyaka'daki apartmanımızın yedek kapıcı dairesini atölye yaptım. Orada durmadan üretmeye başladım.

Foça'ya geldikten sonra sahipleri benden denizdeki kayıkların maketlerini istediler. Fettah'ın Mehmet, Yunus Emre, Kybele ve Nihat Kaptan teknelerini makete döktüm. O teknelerin önce fotoğraflarını çektim ardından maketlerini ürettim.

Normal bir kayak nasıl yapılıyorsa ben de hiç plandan çıkmadan, birebir aynısını yapıyorum. Normal ahşap malzemeler kullanıyorum. 0,5 çita, 2 milim çita. Omurgalar kontrplaktan. Boyalar yağlı boya. Boyasızlar çift kaplama" diyor. Teknenin tipine göre bir tanesinin yapımının 2 -3 ay sürdüğünü söyleyen Safer, "Bu maketleri üretmek benim için çok güzel bir şey. Ben bunları yaparken sanki ekmek kadayıfı yiyorum. Satarsam, o da onun kaymağı oluyor" diyor.



Elif
BAŞKAYA
Gazeteci

Deniz altındaki dünyayı keşfetmek, farklı türlerin yaşamını gözlemlemek ve benzersiz manzaraları deneyimlemek isteyenlerin sayısı her geçen gün artıyor. İzmir'in engin denizleri bu sürece kendisini dahil etmek isteyenler için geniş olanaklar sunuyor.

Kaptan Cousteau Olmaya Davetlisiniz

17 yaşında engin denizlere dalmaya başladı. 18 yaşına geldiğinde Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi'nde öğrenciydi. Takip eden yıllarda Türkiye Ulusal Sualtı Federasyonu'nda 1 Yıldız Dalıcı Sertifikası sahibi oldu. Eğitmeni Necat Çoşkun ile deneyim kazandı. Mayıs 2015 tarihinde SSI-Scuba School International Eğitmen Eğitici, Mayıs 2019 tarihinde PSS-Professional Scuba Schools Eğitmen Eğitici ve Türkiye Eğitim Direktörü olarak görev almaya başladı.



Eğitmen eğiticisi olduğu süreçten bu yana kendi eğitim merkezinde tüm seviyelerde dalgıçlık eğitimi veriyor. Ve güncel kalabilmek, kendisini daha da geliştirebilmek için sürekli eğitim alıyor. Cousto Dalış ve Cankurtaran Merkezi ismiyle hizmet veren okulu Türkiye Sualtı Sporları Federasyonu'nun dalış ve cankurtaran yetkisine sahip. Bu yetki su altında ve su üstünde arama-kurtarma yapan İzmir İtfaiyesi Su Altı ve Su Üstü Kurtarma Birimi gibi kamu güvenliği alanında çalışan personele eğitim vermeye olanak tanıyor. Ayrıca EGESKUD-Ege Su Altı Su Üstü Koruma Araştırma ve Arama Kurtarma Derneği'nin Başkanlığını da yapıyor.

Volkan Dikmen ile KNK için söyleştik.

-Nedir Dalgıçlık?

Dalgıç kelimesi, genellikle su altında çeşitli ekipmanları kullanarak nefes alabilen ve bu sayede su altında çalışabilen ya da gezinti yapabilen kişileri ifade etmek için kullanılır. Dalgıçlar genellikle tüplü dalış veya serbest dalış tekniklerini kullanarak su altında araştırma, kurtarma, tamir, inşaat ve eğlence amaçlı dalışlar yaparlar. Tüplü dalış sportif ve sanayi dalışı olmak üzere ikiye ayrılıyor. Dalgıç ekipmanları arasında tüp, maske, palet, dalış elbisesi, su altı ışıkları, su altı kameraları ve diğer araç gereçler yer alabilir. Dalgıçlar su altı flora ve faunasının gözlemlenmesine yardımcı olurlar ve bu nedenle su altı dünyası hakkında daha fazla bilgi edinmek için önemli bir kaynaklardır. Dalgıçlıkla ilgili akla gelen ilk



Volkan DİKMEN

isim olan Jacques-Yves Cousteau dalgıçlık dünyası için önemli bir figür olarak kabul ediliyor. Cousteau, Fransız bir deniz subayı, kaşif ve okyanusograf olarak, tüplü dalış ve deniz araştırmaları konusunda öncü bir isimdi. Kendisi, denizlerin keşfi ve korunması konusunda büyük bir ilgi ve tutkuyla çalışmış ayrıca, Cousteau, denizlerin keşfine yönelik geliştirdiği özel su altı araçları ve kameraları sayesinde, deniz altının keşfinde önemli bir rol oynamıştır.

-Dalgıçlık kültürüne dair neler söylersiniz?

Dalgıçlar, su altı dünyasının keşfine meraklı, maceracı, disiplinli ve sorumlu insanlar olarak tanımlanırlar. Dalgıçlık kültürü, dalgıçların birbirleriyle paylaştığı, dalışlar sırasında oluşan tecrübe ve bilgilerin

aktarılması, etik davranışlar, doğal çevrenin korunması ve güvenliğin ön planda tutulması gibi değerleri içerir. Dalgıçlık kültürü, dalgıçların hem birbirleriyle hem doğal çevreleriyle olan diyaloguna dayanır. Dalgıçlar, su altı dünyasının güzelliğini ve hassaslığını anlayarak, onu sürdürülebilir bir şekilde koruma sorumluluğunu üstlenirler nesilden nesile ustadan çırağa aktarılan bu dayanışma ve karşılıklı yardımseverlik, dalgıçlık kültürünün önemli bir özelliğidir.

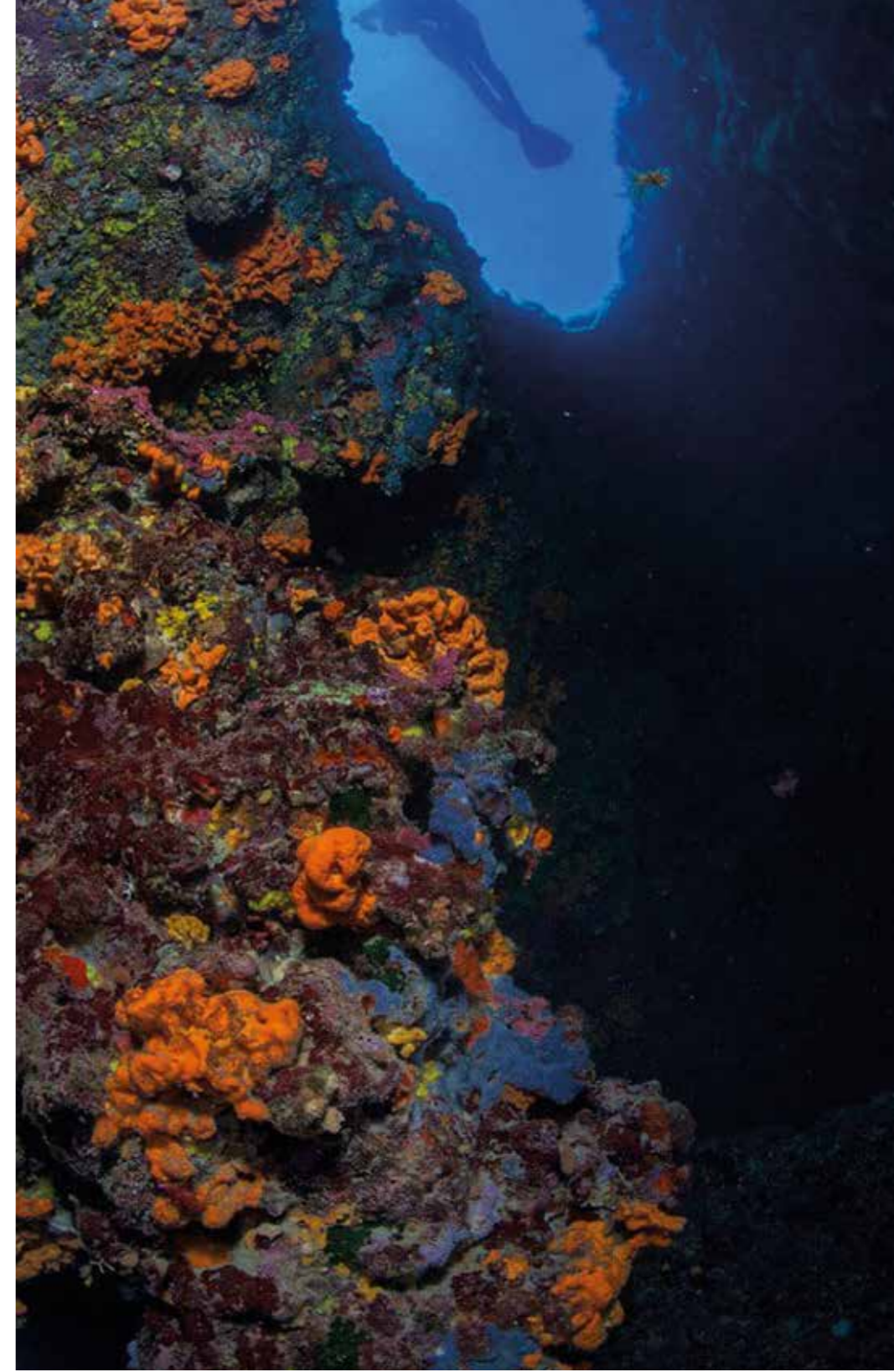
-İnsanlar neden engin sulara dalmak ve deyim yerindeyse orada kaybolmak ister?

Su altı dünyası keşfedilmeyi bekleyen gizemli ve ilgi çekici bir yer. Bu mavi, doğanın güzelliklerini keşfetmek, farklı türlerin yaşamını

gözlemlemek ve benzersiz manzaraları deneyimlemek için mükemmel bir yer. Dalgıçlar, su altı dünyasının sessizliği ve huzuru sayesinde kendilerini rahatlamış ve stresten arınmış hissediyor. Bu, dalış yapmanın birçok insan için meditatif bir deneyim haline gelmesine neden oluyor. Dalgıçlar, çeşitli dalış koşulları ve dalış sırasında karşılaşılabilecekleri tehlikelerle baş etmek için fiziksel ve zihinsel olarak hazırlanmak zorunda kalırlar. Bu nedenle adrenalini boldur. Kimi insanlar ise dalışı sosyal bir etkinlik olarak görürler ve dalış arkadaşlarıyla birlikte eğlenmek, yeni yerler keşfetmek ve birlikte deneyimler paylaşmak için su altı dünyasına dalıyor.

-Dalgıçlığı kültürel olarak hayatına dâhil edenlerde o uğraş ya da yaşam biçimi nasıl bir tutkuya dönüşüyor?

Dalgıçlığı kültürel olarak hayatına dâhil edenler, genellikle bu uğraşı bir tutkuya dönüştürüyor. Su altı dünyası keşfetmek, farklı türlerin yaşamını gözlemlemek ve benzersiz manzaraları deneyimlemek gibi etkinlikler, dalgıçların bu tutkularını besler ve onlar sürekli dalış yapma isteği uyandırıyor. Dalgıçlar, dalış yapmak için gereken ekipmanı edinmek, dalış becerilerini geliştirmek ve yeni yerler keşfetmek için zaman ve çaba harcarlar. Bu nedenle, dalgıçlık tutkusu genellikle hayatlarının büyük bir parçası haline gelir hatta birçok dalgıç, yaşamlarının bir noktasında mesleklerini değiştirerek veya dünyayı dolaşarak su altı dünyasını keşfetmeye odaklanırlar.



-İzmir denizleri dalgıçlık tutkunları için nasıl bir olanak sunuyor?

İzmir'in, hem sahilleri hem de açık denizi dalgıçlık için oldukça ideal bir ortam. Ege Denizi'nin su sıcaklıkları genellikle yıl boyunca ılımandır. Bu nedenle, dalgıçlar için su altında konforlu

bir dalış deneyimi sunuyor. İzmir'de birçok dalış noktası yer alıyor. Bunlar arasında Karaburun, Çeşme, Foça, Seferihisar ve Çandarlı gibi popüler yerler başı çekiyor. Örnek vermek gerekirse, Karaburun'da ay balığı, Çeşme'de dev vatozlar, Seferihisar'da orfoz, sinarit ve barakuda sürüleri görmek mümkün. Dalış severler

ayrıca, İzmir açıklarındaki batıklar “Monem ve Alaybey” batıkları ve yanı sıra su altı mağaraları gibi birçok farklı tarihi ve doğal kalıntıları keşfedebilirler. Ayrıca, İzmir’de bizim de sahip olduğumuz gibi birçok dalış okulu ve dalış merkezi bulunmaktadır. Bu merkezler, hem deneyimli dalgıçlara hem de yeni başlayanlara eğitimler ve dalış turları sunuyor. Sonuç olarak, İzmir dalgıçlık

için oldukça ideal bir ortam sunar. İzmir’de bulunan birçok dalış noktası ve su altı yaşamı, dalgıçlık tutkunları için keşfetmeye değerdir. İzmir Büyükşehir Belediyesi tarafından hayata geçirilen, “Yarımada Projesi” ile İzmir Körfezi daha yaşanabilir bir alan haline geliyor. Bu proje kapsamında su altı sporlarına ve özellikle de dalışa da yer verildi. Projenin bir parçası olarak, İzmir

Körfezi’nin farklı noktalarında dalış tesisleri ve dalış okulları kurulması planlanmaktadır ki en büyük hayalim Konak Karataş Semt’inde bulunan dalış ve cankurtaran eğitim merkezimin önünden eğitimlerimi yapabileceğim bir iskele olması ve eğitimlerimi burada yapabilmek. Ayrıca, körfezdeki dalış noktalarının belirlenmesi ve bu noktaların daha güvenli hale getirilmesi de hedefleniyor.



-İzmir’de dalınan noktalar nereler ve bu alanların çeşitliliğine yönelik neler söylemek mümkün?

İzmir, tüplü dalış yapmak için harika bir yerdir. Dalış noktaları sportif dalgıçlar için canlı çeşitliliği konusunda paha biçilmez değerdedir. Çeşme: İzmir’in güneybatısında yer alan bir tatil beldesidir ve birçok tüplü dalış noktası bulunur. Çeşme’deki başlıca bulunan dalış noktalarından dikkat çeken Monem Batığı’dır. Doğal bir batık olup 18 metre derinlikte bulunan 75 metre boyu olan bir kuru yük gemisidir. Türkiye’nin en alımlı batığıdır. Her seviyede sportif dalgıcın dalış yapabileceği bir konumdadır. Seferihisar: İzmir Valiliği’nin almış olduğu karar ile Seferihisar’da turizm amaçlı su altı dalış sporunun geliştirilmesi için su altı faunası ile florasını oluşturan sünger ve mercan yapılarının korunması amacıyla su ürünleri avcılığının her türü yasaktır. Bu sebeple Türkiye’nin en canlı ve renkli su altı görselini burada görebilirsiniz. Karaburun: Karaburun da Yapay Resif Uygulaması gerçekleştirilen önemli bir noktadır. Yaklaşık 50 yıldır İzmir Körfezi’nde hizmet veren “Alaybey” ve “9 Eylül” isimli yolcu vapurları; 30 Nisan ve 1 Mayıs 2016’da yapay resif oluşturmak ve dalış turizmine katkı sağlamak amacıyla, Karaburun Büyükkada ve Küçükada açıklarında batırıldı. Su altındaki yaşamı hareketlendiren yapay resifler ile kıyı balıkçılığını desteklemek, balıklara yuva oluşturmak, biyolojik çeşitliliği artırmak, sportif balıkçılık ve dalış turizmi için yeni alanlar yaratmak, yasa dışı balıkçılığı

-Kaç metreye kadar dalmak mümkün İzmir’de?

İzmir sahillerinde ve çevresinde dalmak için belirlenmiş maksimum dalış derinliği yoktur, ancak Türkiye’de sportif tüplü dalış yapmak için yasal sınır 30 metre derinliğe izin veriliyor. Ancak, dalış derinliği, dalgıçların eğitim düzeyine, tecrübelerine ve ekipmanlarına

göre değişebilir. Ayrıca, dalış noktalarının özellikleri de dalış derinliğini etkiler. Bu nedenle her dalış noktasının kendine özgü bir derinliği var. Derinlikten çok dalışın süresi, temposu ve alınan keyif önemlidir diyebilirim. Unutmayın ki dalış derinliği arttıkça, risk de artar, bu nedenle daima güvenliği öncelikli tutmak ve dalış sınırlarınızı bilinçli bir şekilde belirlemek önemlidir.

engellemek, dalga kaynaklı kıyı erozyonunu önlemek, kaybolmuş veya zarar görmüş habitatların eksikliğini bir ölçüde gidermek ve bilimsel araştırma yapmak amaçlanıyor. Ege Üniversitesi'nin çalışmaları sonucunda balık tür ve familya sayısında gözle görülür artış kayıt altına alınmıştır. Çandarlı: İzmir'in kuzeyindeki bir sahil kasabası olan Çandarlı,

turkuaz renkli suları ve zengin sualtı yaşamı ile ünlüdür. Çandarlı'daki dalış noktaları arasında mercan resifleri, batıklar ve mağaralar bulunur. Bu noktalar arasında farklı özellikler ve seviyelerde dalışlar yapmak mümkün. Ayrıca, İzmir'deki birçok dalış merkezi, eğitimli dalış ekipleri ve ekipman kiralama hizmetleri

sunarak dalış deneyiminizi daha keyifli hale getirmek için size yardımcı olabilir. İzmir ilinde daha keşfedilmemiş birçok dalış noktası bulunmakta olup Türkiye'nin tüplü dalış cennet olması için her şeyi elinde bulunduran ilimiz sadece yerel yönetimin dalış turizmine biraz daha ilgi göstermesi ile gerekli olan atılımı yapacaktır.

-İzmir genelinde dalgıçlığa ilgi nasıl?

Ege Denizi, zengin bir deniz yaşamına ve tarihi batıklara sahip olduğu için, İzmir'de dalgıçlık sporuna ilgi oldukça yüksek. İzmir'de birçok dalış merkezi ve kulübü bulunuyor. Bu merkezler, hem İzmir'de hem de çevre il ve ilçelerdeki dalış noktalarında dalış turları ve eğitimleri sunuyor. Özellikle yaz aylarında, İzmir'de ve çevresindeki turistik yerlerde tatil yapan yerli ve yabancı turistlerin de ilgisiyle, dalgıçlık sporuna talep artmakta. Bu nedenle, İzmir ve çevresindeki dalış merkezleri, yaz sezonunda yoğun bir şekilde çalışıyor. Genel olarak, İzmir'de dalgıçlık sporuna olan ilginin yüksek olduğunu söyleyebilirim.

-Çok dalış okulu var mı İzmir'de?

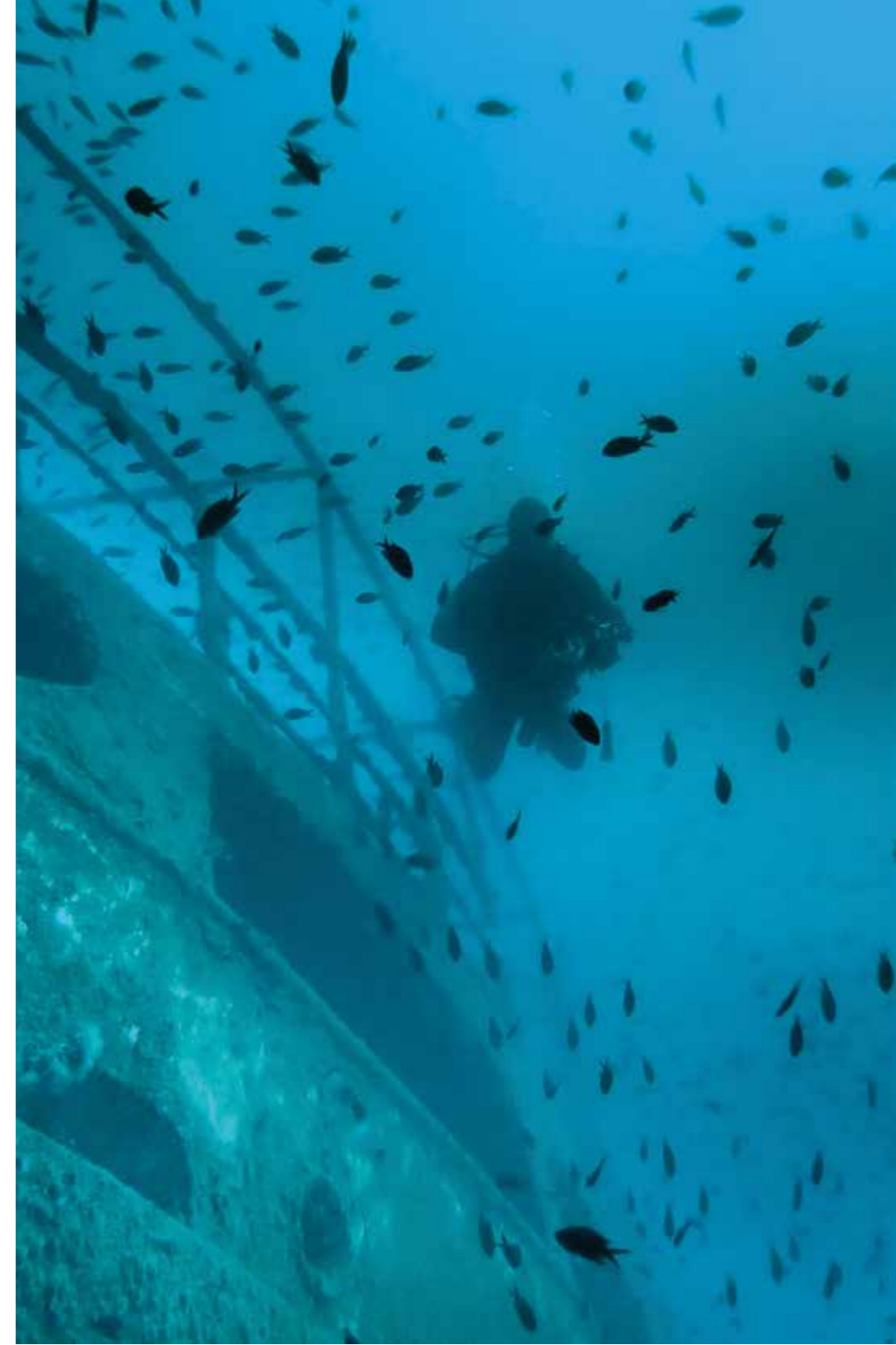
Türkiye Sualtı sporları federasyonundan yetki almış 24 dalış merkezi bulunuyor. Türkiye genelinde TSSF yetkili aşağı yukarı 240 dalış merkezi olduğuna göre, İzmir'de azımsanmayacak kadar dalış merkezi bulunduğunu söylemek olası.

-Bunca yılını denize ve kültürüne vermiş birisi olarak ne söylersin denizler hakkında? Nasıl bir dünya orası?

Denizlere baktığımızda ne kadar geniş bir alan kapladığını görürsünüz ama bunu derinliği de katarak hayal edebilirsiniz inanın muhteşem bir kütle ortaya çıkmaktadır. Maviliğin içerisinde gördükleriniz çok renkli ve çok özeldir. Öyle özeldir ki nerdeyse size özel hazırlanmış gibidir. Mavi gördüğünüz şey dünyaya sevgi ile beraber uyumun mümkün olduğudur. Bu sessiz ve bizim dâhil olabildiğimiz dünyada mavi doğayı izlemek gibisi yoktur. Denizler aynı zamanda kültürler arası etkileşimin bir yansımasıdır. Dünya çapında kültürleri, tarihi olayları ve insanların birbirleriyle olan bağlarını yansıtan önemli bir kültürel mirasa sahiptir. Denizlerdeki gemi batıkları, denizel mimari, balıkçılık gelenekleri ve denizel ritüeller, denizlerin insanlık tarihindeki önemli yerini gösterir.

-Ne kazandırıyor dalgıçlık sporu insanın hayatına, bunca yılın gözlemi olarak buna dair neler söylersin?

Genç kalmak! Öncelikle, dalgıçlık sporu fiziksel bir aktivitedir ve bu sayede insanların vücutlarını güçlendirir, dayanıklılıklarını artırır ve genel sağlıklarını iyileştirir. Tıp biliminin de kanıtladığı gibi basınç altında soluduğumuz havanın su altında yüksek kısmi basınçlı oksijen vücudumuza çözünmüş oksijen bağımsız olduğundan doku içinde daha uzak mesafeye rahatlıkla gider ve hücrelerde kolaylıkla kullanılır. Bu da kan gitmeyen



dokunun bile oksijen ile doyması hücreleri besler. Daha dinç ve daha genç kalırsınız. Doğayı sevmek! Dalgıçlık aynı zamanda insanların su altı dünyasını keşfetmelerine olanak tanır ve bu da doğanın güzelliklerini keşfetme ve anlama fırsatı sunar. Dalgıçlık sporu aynı zamanda kişisel gelişim için de faydalı

olabilir. Dalgıçlık, insanların kendilerine güvenlerini artırmalarına, cesaretlerini ve öz disiplinlerini geliştirmelerine ve kendilerini zorlu durumlarla başa çıkmaya alıştırmalarına yardımcı olabilir. Ayrıca, dalgıçlık sırasında ortaya çıkan riskleri anlama ve bunları yönetme becerilerini geliştirebilirler.



Günümüzün yanı sıra binlerce yıl öncesinin yemek ve sofraya geleneğinden yola çıkan iki akademisyen İzmir ve çevresi başta olmak üzere tüm Ege Bölgesi'nin yenilebilir nitelikteki otlarını araştırdı ve kapsamlı bir kitap ile kültür tarihimize armağan etti.

Büyülü Otlar



İbn'i Haldun, coğrafyanın bizi çepeçevre kuşatan, dışımızda yer alan bir şey değil içimizde kök salan bir şey olduğunu söylerken bu sözün kültürel pratiklerde oldukça önemli bir yeri olduğu gerçeğine vurgu yapmaktaydı.

Zira tarih öncesinden beri her kültür esasında bir doğaya uyma pratiği olarak başlar ve buradan gelişir. Dolayısıyla binlerce yıldır Anadolu'da yaşayan halkların yaptığı da bu doğaya uyma pratiklerini içlerinde kök salan coğrafya duygusuyla birleştirmek olmuştur. Bu bileşim ya da alışım da en azından mutfak kültüründeki yansımada renkli ve çok parçalı bir görünüm arz etmiştir. Az önce sözü edilen "coğrafya duygusu" gibi bir kavram yabancı gelebilir okuyucuya, gelmelidir de ancak bazı olgular hisle ya da duyguyla algılanabilir. Konu, Anadolu gibi bir coğrafyada yaşayan halklar olduğunda "tanrı



duygusu" ve "dil duygusundan" da söz edilebilir veya bunlara başka bazı olguları da eklemek olası. Zira konu mutfak yani hazırlanması, dolayısıyla işin içine duygular girmeden ya da konuyu duygularla açıklamadan anlamak pek olası gibi gözükmemekte. En başta iklim ve coğrafyanın bir sonucu olarak ortaya çıkan mutfak kültürünün Batı Anadolu özelinde incelendiği kitap olan, "Ege Otları"nda, yaklaşık seksen ayrı ot incelendi.

12 BİN YIL ÖNCE

Anadolu'nun en batısı olarak tanımlanabilecek Ege Bölgesi ılıman iklimi ve yaşanmaya uygun coğrafi niteliklerine son buzul çağının yerini Holosen Çağ'a bırakmasıyla kavuşmuştur. Bugün de içinde yaşadığımız Holosen çağın başladığı günümüzden yaklaşık 12 bin yıl öncesinde, Ege Bölgesi ve İzmir çevresinde son avcı-toplayıcı grupların

yerini yavaş yavaş ilk çiftçilere bıraktığı gözlenir. Holosen Çağ ile birlikte ortaya çıkan iklimsel dönüşüm sonucu dünyanın değişik yerlerinde farklı floral ve faunal değişimlerin olduğu gözlenir. Anadolu da bu değişim ve dönüşümden payını alır ve bu coğrafyada yaşayanlar da yeni koşullara uymak için bazı kültürel edimlerde bulunurlar. Holosen Çağ'ın erken dönemlerinden itibaren gözlemlenen en

önemli olgu, bu dönemde insan gruplarının büyük alüvyal havzalar, geniş akarsu vadileri, kapalı düzlükler ve kıyı ovalarında yaşam alanları oluşturmuş olmalarıdır. Bir diğer deyişle gezgin avcı-toplayıcılar yavaş yavaş mevsimsel sınırlı bir dolaşım ve bunu izleyen yerleşik avcı-toplayıcılara doğru evrilmişlerdir.

Kuşkusuz bu dönüşümün birçok nedeni olabilir. Ancak temelde bütün bu nedenler, besin kaynaklarına erişimle ilgilidir ve sonuçları bakımından insanlık tarihinin belki de en çarpıcı değişim ve dönüşümünü oluşturur. Ekosistemin belirleyiciliği

üzerinden ortaya çıktığı öne sürülebilecek bu dönüşümün bölgesel olarak değişik mutfak kültürleri üzerindeki yansması da Ege ve İzmir bağlamında ortaya çıkan mutfak kültüründe de karşılığını bulur. Bu kültür kendisini özellikle kıyı bölgelerde deniz ürünleri ve buna bağlı denizsel beslenme ile gösterirken bunun yanı sıra aşağıda ayrıntılı biçimde inceleneceği gibi değişik otsu bitkilerin tüketilmesini de kapsar. İşte bu çalışma da bu otsu bitkilerin Ege ve İzmir mutfağında ve kültür tarihi içindeki yerini incelemek amacıyla yazıldı. Çalışmanın içinde arkeolojik, arkeobotanik, dilsel ve etimolojik

verilerin yanı sıra bu bitkilerle yapılabilen farklı yemeklerin antik dönemlerden kaldığı kadarıyla ve sözlü çalışmalarla elde edilen tarifleri de yer almaktadır.

KAPSAMLI ÇALIŞMA

Kitabın ilk bölümü Ege ve İzmir mutfağının tarihsel kökenleri üzerine eldeki verilerin değerlendirilmesini içerir. Sonraki bölüm Ege ve İzmir coğrafyasında bulunan yenilebilen otların kültür tarihi ile ilgilidir. Kitap, içinde yemek tariflerinin yer aldığı bölümle de sona erer. Okuma kolaylığı açısından kitapta

incelenen bitkiler alfabetik sırayla yazılırken kitabın arkasına Türkçe ve Latince bitki adları dizinleri de eklenmiştir. Bazı bitkilerin birden çok adı olduğundan bunlar bir tek ad altında tanımlanmış ve diğer adları bu tanımlanan ada referans verilerek gösterilmiştir.

Her ne kadar Ege ve İzmir mutfağında kullanılan otlara öncelik verildiyse de zaman zaman bu sınırlar aşarak Anadolu'nun diğer yerlerinden ve hatta Mezopotamya ve Doğu Akdeniz coğrafyalarındaki bazı otlar ve bunlardan yapılan yemekler de bu çalışma içinde yer aldı. Bunun en temel nedeni sadece Ege'ye özgü endemik bitkilerle sınırlı kalmayıp hem Ege'de hem de Anadolu ve Doğu Akdeniz ile Mezopotamya'ya hatta ötesine yayılan bitkilerin bulunmasıydı. Kültür ve sınır tanımayan doğada her zaman birçok canlı kendisi için en uygun koşulları bulduğu yerde üreyebildiğinden aynı iklim kuşağı içinde olan yerlerde çoğunlukla, insandan ve kültürden bağımsız olarak aynı bitkiler yetişebilmektedir. Bu da coğrafi sınırları zaman zaman aşarak bütün Güneybatı Asya'yı incelememizi gerektirmiştir.

KÜLTÜR TARİHİ

Kitapta yer alan yemek tarifleri ise üçüncü bölümü oluşturmakta ve antik kaynaklardan gelen ya da deneysel çalışmalarla İzmir Ekonomi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü mutfağında üretilen bütün tarifleri kapsamaktadır. Bitkilerin özellikle de yenilebilen otların kültür tarihi içindeki yerinin bu derece kapsamlı olacağı açıkçası bu kitabı yazmaya başlarken kesinlikle



aklımıza gelmedi. Latince adları esas olarak yaptığımız sınıflama sonucu bazı bitkiler aynı adlar altında toplandı. Ancak farklı adlar ve bazen de aynı adlarla farklı otların tanımlanıyor oluşu oldukça kafa karıştırıcıydı.

Bu nedenle okuyucu belki de bazı otları anlatırken yanlış yaptığımız izlenimine kapılabilir

ancak bu farklı adlandırmalardan kaynaklanmaktadır ya da belki de yanlış yapmışızdır, kim bilir? Eğer bazı ot adlarında yanlış yapmışsak da şimdiden özür dileriz. Bugüne dek bu derece kapsamlı bir ot kitabı en azından Türkçe olarak basılmadı, bu nedenle okuyucunun bu çalışmayı bütün hatalarıyla bir ilk deneme olarak görüp hoşgörüsüyle yaklaşmasını diliyoruz.



Ege Bölgesi'nin vazgeçilmezleri arasında yer alan bereketli otlar adına düzenlenen, "Alaçatı Ot Festivali" 12 yaşını doldurdu.

Yaşam Kültürü

Yöremizdeki şifalı ve bereketli otlara olan ilgi o denli yoğun ki adına festivaller düzenlemekten geri kalınmıyor. Alaçatı'da 12 yıldan bu yana gelenek haline gelen, "Ot Festivali"nin sonuncusu da yine renkli görüntülere sahne oldu. İzmir'in turistik ilçesi Çeşme Alaçatı ve çevresinde toplanan otlar, binlerce kişinin katılımıyla kutsandı. Otlarımız adına gerçekleştirilen festivalin kortejine dahil olan İzmirli, doğanın sunduğu eşsiz otları adeta kutsadı. Şarkılar ve marşlar eşliğinde başlayan festival aynı ritim ve heyecan ile bir sonraki yılın etkinliğine aktı. İzmir ve yöresinde yetişen otlar, her yıl Alaçatı'da, ülkemizin dört bir yanından gelen yurttaşların yoğun ilgisiyle buluşuyor. Büyük bir festival kapsamında sunulan yöresel otlar etrafında, gastronomi, doğa ve ekoloji temelli seminerler gerçekleştiriliyor. Konserler



organize ediliyor. Yöresel ürünler sergileniyor. Büyük ve gösterişli kortejin peşine takılanlar, meydanlardaki bandoların ritimlerine ortak oluyor. Alaçatı Ot Festivali'nin, 12.'si de önceki yılları aratmayan bir katılım ve coşkuyla geçti. İzmir'in

yanı sıra Türkiye'nin çeşitli illerinden gelen katılımcılar "Yeniden Doğuş" temasıyla gerçekleştirilen organizasyonda Ege Bölgesi'nin karakteristik özellikleri arasında yer alan şifalı otların izini sürdürdü. Bir yandan şifa ve bereket

çağrısı yapılan, bir yandan da baharın gelişinin kutlanmasına zemin sunan festivalde, bu yıl da toprağın uyanışı adına yan yana gelen katılımcılar, Ege'nin binlerce yıllık kültürüne yaptıkları tanıklıkları, bir sonraki yıl yenilemek üzere sözleştiler.

*“İlk lokma, ilk kaşık ve ilk yudum ocağın hakkıdır”
Türk Deyişi*

Şehrimiz ve yakın çevresinde önemli bir yer tutan yeme-içme geleneğinin kökeni binlerce yıl öncesine uzanıyor. Coğrafyamızın önceki sakinleri sofralara oturmadan önce kokular sürer, sıvı sunuları yapar, ilahiler söylerdi. Bu ritüel Ocak Tanrıçası Hekate’yi onurlandırmak olduğu gibi hane halkını arındırma amacı içeriyordu. Bir kutlama töreni çerçevesinde kurulan sofralar kapsamında kefarete için kurbanlar da adanırdı.

Antik Çağ’da Sofra

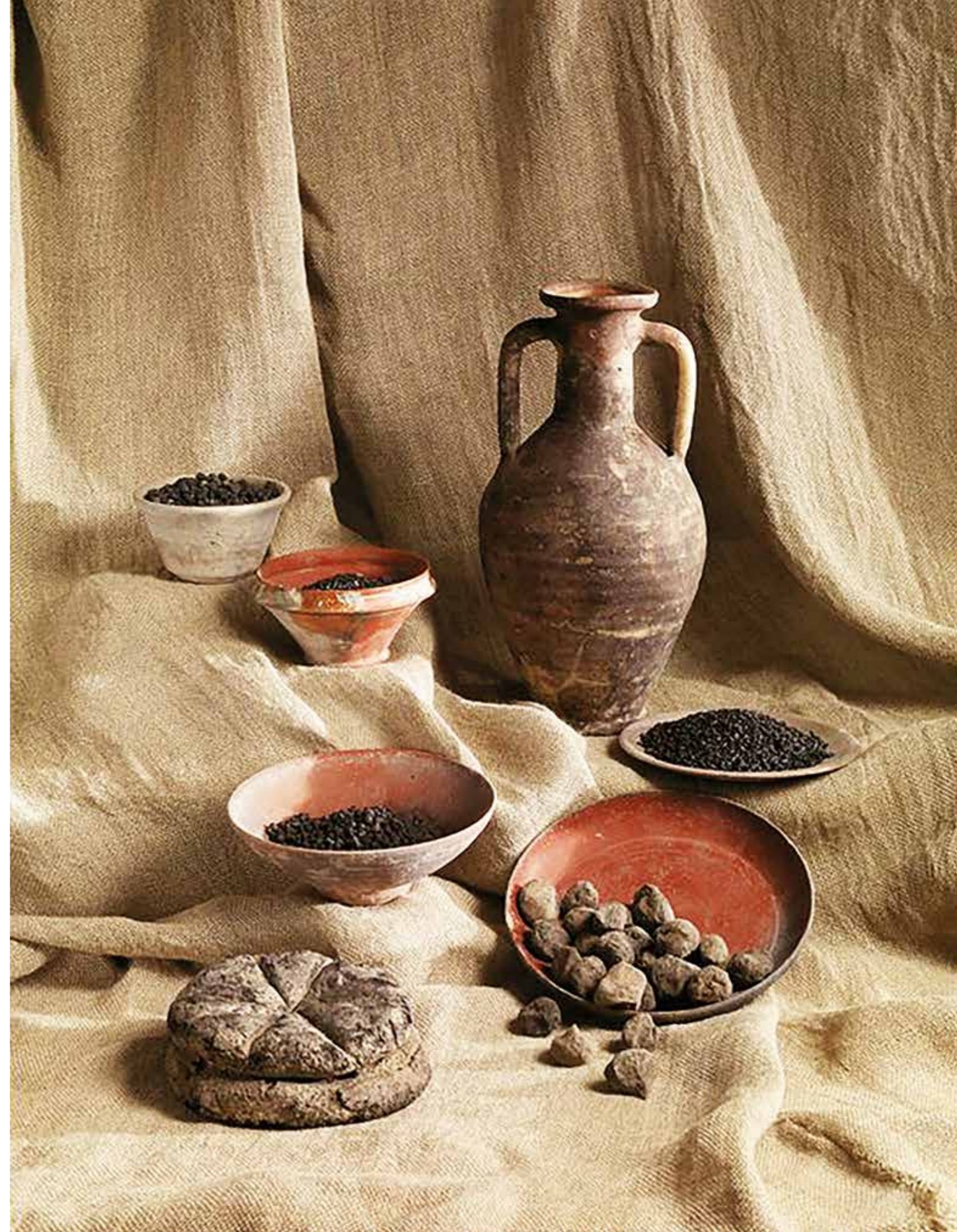
İlk çağların yeme-içme kültürüne ait çok detaylı araştırmalar yapılmaktadır. Bu araştırmaların sonuçlarını birkaç sayfada anlatmak güçtür. Bu zorluğa rağmen MÖ 1. yılın başından MS 4./5. yüzyıl aralığına kadar olan Eski Yunan ve Roma sofralarını sofralarına kısa bir bakış atmaya çalışalım.

Atinalı filozof Platon, (MÖ 428/427– 348/347) Devlet (II, 372 b-d) adlı eserinde Sokrates ile Glaukon arasında geçen diyaloglarda, Sokrates, düzen içinde yaşayan insanlar “arpadan, buğdaydan yapacakları unları kah pişirip kah yoğurup güzel çörekler, ekmekler hazırlayacaklar. Yerlere serdikleri hasırların, temiz yaprakların üzerine dizecekleri bu ekmek ve çörekleri sarmaşık, mersin yaprakları üzerine uzanıp çocuklarıyla beraber keyifle

yiyecekler; üstüne de şaraplarını içeceklerini” söyler. Glaukon, “Görüyorum ki sen de insanlara kuru ekmekle ziyafet çekiyorsun” cevabını verince, Sokrates ona hak vererek “onların tuz, zeytin, peynir gibi katıkları da olacak. Soğanla, lahanayla köy yemekleri de pişirecekler. Önlerine incir, nohut, bakla gibi çerezler de koyacağız. Bir yandan mersin yemişi ile palamudu küle gömecekler, bir yandan da azar azar içecekler. Barış ve sağlık içinde böyle tabii bir yaşayıştan sonra ihtiyarlayıp ölecekler. Ölünce de aynı yaşayışı çocukları sürdürüp gidecek” diye cevap verecektir.

Bu diyaloglar Platon’un yaşadığı dönemde Atinalıların neler yiyerek karınlarını doyurdukları hakkında fikir vermektedir. Platon’dan üç yüz yıl önce, Homeros’un destanlarında

kahramanların sofralarında bize tanıdık gelecek şekilde koyun, domuz, keçi ve sığırın ateşte çevrilerek kızartılıp büyük parçalar halinde ekmekle birlikte yenildiği ve yanında da su katılmış şarap içtikleri öğrenilmektedir. Bununla beraber meyve ve sebze de tüketildiği öğrenilir. Homeros’un Odyssea adlı destanında kahraman ve kral Odysseus’un ağzından Phaiakların Kralı Alkinoos’un saray bahçesi şöyle tanımlanır (Odyssea, VII, 112-130); “(bahçe) dört dönümlük, çitlerle çevrili çepeçevre: Ağaçlar dal budak salmıştı burda kocaman kocaman, armut ve nar ağaçları, pırl pırl yemişli elma ağaçları, bal gibi incirler, yemyeşil fıskıran zeytinler, ne yok olur ne eksilir yemişleri bu ağaçların, yaz kış ara vermeden bütün yıl fıskırırlar,



Roma sofrasını canlandıran kaplar ve yiyecekler

Zephyros estikçe biri biter biri düşer, taze armut biter kuruyan armut yerine, elma üstüne elma biter, salkım üstüne salkım, incir üstüne incir biter”.

Odysseus anlatısını şöyle sürdürecektir; “bir bağ var ötede, salkım salkım üzümlü, işte kızarmış salkımlar, koparılıp ezilmeye hazır, ama koruluklar var yanı başında, en dipte, öbür ucunda bağın, asma kütüklerinin yanında, düzenli bostanda, fışkırır yol boyunca çeşit çeşit bitkiler.” Şarap her zaman ön plandadır. Bal hem tanrılar katında hem de ölümlüler arasında tarihi çok eskiye kadar giden önemli bir besin kaynağı idi. Tanrılar Ambrosia veya Nektar adı verilen içki içerlerdi. Bu içecek su ile fermente edilmiş bal ile tatlandırılan Hydromeli adı ile de bilinmektedir. Bu şarap mitolojide bilinen en eski alkollü içecek idi ve “Tanrıların içkisi” olarak tanımlanırdı.

Öyle ki Asteriks filmlerinde iksir olarak içilen, içimiyle huzur veren, antioksidan, rahatlatıcı ve mükemmel afrodisyak etkisiyle vazgeçilmez doğal güç ve enerji kaynağı olan içecek de aynı ballı şarap idi. Bal sadece bir besin maddesi değildi. Mezopotamya ve Mısır’dan başlayarak tüm Akdeniz halklarınca ve hatta Vikinglere, Mayalara kadar tedavilerde, cin çıkartmada kullanılır ve öbür dünyaya giriş anahtarı olarak görülürdü.

Örneğin Mısır’da arı Firavun’u temsil ederken, balın kendisinin Güneş Tanrısı Ra’nın gözyaşları olduğuna inanılırdı. Anadolu’nun Ana Tanrıçası Artemis Ephesia’nın sembollerinden biri de arı

idi ve Ephesos sikkelerinde kenti ve tanrıçayı temsilen arı sembolü kullanılmıştı. Homeros kahramanların tanrılara şükran için sıvı sunusu yaptıklarını ve ayınler sırasında Hydromeli içildiğinden bahseder. Tarihin Babası Herodotos MÖ 5. yüzyılda Babillilerin ölümlerini bal içinde beklettiklerini, Gezgin ve Coğrafyacı Strabon (MÖ 64-MS 24) Asurluların ölümlerinin bedenlerini bal ile kapladıklarından bahseder.

Eski Yunan’da olduğu gibi İbraniler de Hydromeliye düşkünlü ve MS 1. yüzyılda Doğa Tarihçisi Plinius en iyi Hyromelinin bizim topraklarımızdaki Frigya’da (Batı Anadolu) üretildiğini ve içildiğinden bahseder. Leonardo Da Vinci’nin Hz. İsa’nın Romalılar tarafından tutuklanmadan önceki

günü tasvir eden “Son Akşam Yemeği” tablosundaki masada ekmeğin yanında şarabın da Havarileri tarafından paylaşıldığını hatırlayalım.

BALLI SUNULAR

Eski Yunan’da ballı kekler ve bal-süt karışımı bir içecek olan Melikraton adı verilen sıvı (libation) ölü gömme işleminden hemen sonra cenazenin ruhuna ve yeraltı tanrılarını mutlu etmek için sunulurdu. Ballı sunuların yapılmasında amaçlanan ölüyü öbür dünyada mutlu olmasını sağlamak ve ölünün yaşayanlara musallat olmasını engellemektir. Elbette şarap, zeytinyağı ve süt de ayrı ayrı sıvı sunusu olarak kullanılıyordu. Vatandaşlar için genellikle ana



Pompei’den mas üzerinde gümüş sofra takımını gösteren fresk detayı



Pompei’den yumurtaları, avlanan kuşları, bronz kapları gösterir fresk detayı

öğün akşam yemeği idi. Sıradan gecelerin dışında yenen akşam yemeği ayın ilk görünür hale geldiği yeni ay gecesinde ailenin birlikte yediği ve Deipnon olarak adlandırılan yemek idi. Sofrada önce iştah açıcı içkiler içilir, arkadan da ana yemekler yenirdi. Ardından eller yıkanır, kokular sürülür, sıvı sunusu yapılır, ilahiler söylenirdi.

Deipnonun asıl amacı Ocak Tanrıçası Hekate’yi onurlandırmaktı. İkincil amacı hane halkını arındırmak ve hane halkından birinin Hekate’ye karşı işlediği suç, yaptığı saygısızlık varsa kefareti ödemedi. Deipnon ayın ilk görünür hali olan yeni ay gecesinde kutlanır ve yemeği yenirdi. Bu kutlama yemeği çerçevesinde kapının

önüne “huzursuz ruhlar için” yemek bırakılır ve kefareti için kurban adanırdı. Saygısızlık olarak görülse ve üzerine evin birliğini simgeleyen Ocak Tanrıçası Hekate’nin gazabını çekeceğini düşünse de kapı önüne bırakılan yemek fakir ve düşkünler tarafından yenirdi. Ateşte çevrilmiş et veya hayvan köleler tarafından parçalanarak sofradakilere eşit şekilde sunulurdu. Yanında arpa veya buğday ekmeği ile sofraya şarabı yer alırdı. Yemekler alçak masalarda veya yer sofrasında masa örtüsü olmadan, çatal ve bıçaksız yenirdi. Zengin evlerinde de et her zaman yenen bir yemek değildi. Tanrılara kurban sunuları sırasında bu şansa sahip olunurdu. Elbette agoralarda kasaplardan et edinmek mümkündü. Tuzlanmış, kurutulmuş veya tütsülenmiş başta liman kentleri olmak üzere halkın en önemli besin kaynağı idi.



Flüt çalan bir müzisyen eşliğinde ekmeğin hamuru yoğuran fırıncı kadınları gösteren MÖ 6. yüzyıla ait pişmiş toprak heykelcik / Louvre Müzesi

Öyle ki halkın her kesiminin yaygın olarak tükettiği balık başta olmak üzere deniz ürünleri vazo ressamlarının da ilgisini çekmiş ve özel olarak üretilmiş balık tabaklarında en ince ayrıntılarına kadar resmedilmişti. Balık aynı zamanda sadece ızgara olarak değil fırınlanarak veya tencere yemeği olarak da yaygın olarak tüketilirken ün salan aşçılar da ortaya çıkmıştır. Bu aşçılar ziyafetlere davet edilebildikleri gibi zengin yemek malzemesine sahip saray mutfaklarında da kendilerine yer bulurlardı.

MAZA EKMEĞİ

Kaba veya ince öğütülmüş arpa, su, süt yağ vb. maddelerin hamur haline getirilerek kurutulmaya bırakılmasından oluşan maza ekmeğinden ilk kez MÖ 7. yüzyılda Ozan Hesiodos (İşler ve Günler, 589) bahseder. Aristophanes fakirin azığı olarak gördüğü bu ekmeğin yanında sebze ve soğanın da yendiğinden bahseder. Marul, kereviz, turp, ebegümece, fasulye ve değişik otlar tuzlu suda pişiriliyor ya da bazıları zeytinyağı ile harmanlanarak çiğ olarak tüketiliyordu.

Athenaios (IV, 170; IX, 371-372) MS 3. yüzyılın başında yazdığı Deipnosophistae (Sofistler Akşam Yemeğinde) adlı eserinde susam, ezilmiş kuru üzüm, rezene anason, hardal, şalgam, silphium (rezene benzeri?), kurutulmuş kişniş, kimyon kapari, kekik, sarımsak, ada çayı, şıra, incir yaprağı, badem, tuz ve yumurtayı aşçının kullandığı malzemeler arasında sıralar. Athenaios'a (VII, 285) göre, aynı sofrada acı ve tatlıyı birlikte

buluşturan Yunanlıların tipik ve yaygın olan lezzetli yemeği peynir ve silphium ile birlikte yağda ve sirkede pişen balıktı. Ancak kızartılmış ve ızgara edilmiş balık elbette en kolay ve en hızlı tüketilen beslenme şekliydi. Liman kentlerinde küçük kızartılmış balıklar dilenci yemeği olarak kabul edilirdi. Yine maza ve incir çok bulunduğu fakir yiyecekleri arasında idi.

TUZUN KULLANIMI

Tuz, Çin'deki üretim ve kullanımı 8 bin yılına Mezopotamya ve Mısır'da 4 bin yıllarına kadar dayanır. Sümerlerden başlayarak özellikle et ve balık saklamak için uzun süre kullanılmıştır. Mısır mezarlarında tuzlanmış balık ve kuş etine rastlanılmıştır. Eski Yunan ve Romalılarda da o kadar önemlidir ki, Romalılar

askerlerine yaptıkları ödemelerde tuz kullandıkları gibi Romalılar, Venedikliler ve birçok başka devlet savaş sırasındaki giderleri karşılamak için tuz vergisini artırma yoluna gitmişlerdir. Romalıların askerlerine maaşlarını ödeme şekillerinden biri tuz idi. Bilindiği gibi İngilizcede maaş anlamına gelen "salary" sözcüğü Latince'deki "tuza ait, ödenek" anlamlarına gelen Salarius sözcüğünden gelmektedir. Günümüzde bizim de bir malın pahalılığından söz ettiğimizde "tuzlu" sözcüğünü kullandığımızı hatırlayalım. Öyle ki Romalılar Roma'dan Ancona'ya ulaşan, tüm İtalya'yı enine aşan Via Salaria (Tuz Yolu) tuz taşıyan arabaların, kolay ve hızlı hareket etmesi için yapılmıştı. Eski Yunan'da esirler tuz karşılığı satılabildiği gibi, tembel köleler için "tuzun karşılığını veremiyor" deyişi kullanılırdı.



Pompei'den ekmek tezgahını gösteren fresk detayı



Sicilya'da bir kır evinin bahçesinde şilte üzerinde uzanarak yemek yiyen Romalılar

AMPHORALAR

Ekonomik durumu iyi olanlar maza yerine buğday ekmeği yiyorlardı ve MÖ 5. yüzyıldan itibaren önemli bir sektör haline gelmiş olan fırınlarca üretilirdi. Yemeğe bal ile tatlandırılmış çörekler de eşlik ederlerdi. Eski Yunan'da tahıllardan çavdar ve kılçıksız buğday da biliniyordu.

Bir başka sıradan olmayan akşam yemeklerinden biri de Symposion olarak adlandırılırdı. Bu yemekte dostlar, yöneticiler, meslek erbabı özel bir mekanda veya büyük bir evin andron olarak adlandırılan büyük odasında bir araya gelirlerdi. Toplantı yemeği olarak tanımlayabileceğimiz bu yemeğin katılımcı sayısı hayli fazla olabilirdi. Evin kadınları bu yemeğe katılmazdı. Ancak ev sahibinin tercihi ile misafirleri eğlendirmek için flütçüler,

dansçılar, akrobatlar ve hayat kadınları katılabilirdi. Misafirler divanlara uzanır, önlerinde meze ve içki için kullanılan sehpa yer alırdı. Hatta misafirlerin iddialı oyunlar oynadıkları bilindir. Kottabos adı verilen bir oyunda kyliks adı verilen kadehlerde şarabı biten misafirler kadehin dibinde kalan tortuyu bir hedefe atıp vurmaya başarmaya çalışırlardı.

Sosyoekonomik seviyesi düşük olan hanelerde ayrıca bir mutfak mekanı olmayıp avluda çözüm aranırken, varlıklı ailelerin hanelerinde mutfak bulunuyordu. Ancak sıcak yaz aylarında yemeği avluda pişirmek ocağın yaydığı yüksek ısıdan ve dumandan korunmak için çok tercih edilirdi. Evin mutfağında bel hizasında mutfak tezgahı, sabit veya seyyar bir ocak üzerinde ızgara yapmak, toprak veya metal kaplardaki

yemeği pişirmek için kullanılırdı. Sebze ve meyveler açık raflarda saklanır, otlar ve tütsülenmiş et ve balık çatı kirişlerine asılırdı. Balık sosu, şarap ve zeytinyağı amphoralarda saklanır mutfağın bir köşesinde yer alırlardı.

Sebzelerin çiğ, baklagillerin ise lapa kıvamında hazırlandığı ve her koşulda zeytinyağının kullanıldığı kabul edilir. En sevilen meyveler yaş veya kuru incir, yaş ve kuru üzüm ve elmadır. Liman kentlerinde doğal olarak olta veya ağ ile avlanan balık önemli bir besin maddesi idi. Bal tanrıların sofrasında olduğu kadar ölümlülerin mutfağında da tatlandırıcı olarak vazgeçilmez idi. Yemeklerde çeşni olarak kullanıldığı gibi meyve sebze ve etin uzun süre dayanması içinde muhafaza maddesi olarak kullanılıyordu.

KURBAN TÖRENLERİ

Aynı denizi ve doğayı paylaşan hem Yunanlıların hem de Romalıların sofraları paralellik gösterir. MÖ 3. yüzyıldan itibaren Romalıların Yunanlılarla yakınlaşması ve Yunan kültürel coğrafyasını ele geçirmeleri ile Romalı sofralarda Yunan etkisi görülür. Yunanlılarda olduğu gibi deniz ürünlerine ve bunların içinde de mercan ve merinaya büyük rağbet vardı ve yüksek ücretler ödenerek sofralara ulaştırılırdı. Şehir içi ve dışındaki villalarında deniz suyu içeren havuzlarda balık beslenecek kadar ileri gidilmişti. Hatta Orta İtalya'da Campania bölgesindeki Lucrina gölünde istiridye yetiştiriliyordu. Romalılarda alt gelir seviyesindeki aileler ortak avlularda ortak mutfak ve fırınları kullanırken, varlıklı ailelerin özel mutfak ve kilerleri bulunurdu. Eski Yunanlılarda olduğu gibi Romalılarda da temel besin maddesi Yunanlılardaki mazanın karşılığı olan nişastalı plus adı

verilen ekmele birlikte doğal olarak pişirilmiş buğday ekmeği idi. Yunanlılarda olduğu gibi et sadece bayram ve kurban törenleri ile sınırlıydı. Fasülye, bezelye, buğday ve arpa, yulaf besin kaynaklarındandı. Zeytin, peynir, soğan, sarımsak sofraların vazgeçilmezleri idi. Yunanlılarda olduğu gibi ekmele ve börek/çörek Romalılarda da önemli bir sektör olan fırınlarda üretilmekte ve satılmaktaydı.

ANTAKYA DAPHNE

Romalıların giderek zenginleşmesi ve lükse yaşam sergileyen zengin ailelerin sofralarına gelen kaz, horoz ve ördeklerin yanı sıra sülün, tavus kuşu, beç tavuğu ve güvercin gibi kanatlılar hem yetiştiriliyor hem de tüketiliyordu. Öyle ki, seçkin bir yemek olarak kabul edilen fındık faresi dahi yetiştiriliyor ve özel bir toprak kapta pişirilip yeniyordu. Hemen tüm yemeklerde küçük balıklar ile torik, uskumru, müren gibi büyük balıkların iç organlarının tuzlu su,

biberiye, kekik, sedef otu, adaçayı, kişniş tohumu, defne ve karabiber taneleri veya yapraklarının birlikte veya birkaçının kil testi veya amphoralar içinde harmanlanması ile oluşan garum adı verilen sos kullanılıyordu.

Yunanlılarda olduğu gibi Romalılarda da başlıca içecek şaraptı. Şarap saf olarak tüketildiği gibi baharatlılar Romalıların tarafından sevilerek içiliyordu. Elbette şifa olarak görülen mulsum adı verilen ballı şarap sofralarda görülen değerli bir içkiydi. Bugün belki hayal edemeyeceğimiz şatafatlı sofralarda örneğin Petronius'un aktarımıyla Trimalchio'nun sofrasında domuz içinden canlı olarak çıkıp kaçan ardıc kuşlarından bahsederse de Genç Plinius'tan (Epist. 1, 5.) öğrenildiğine göre zengin sofralarındaki menüde genellikle salata, salyangoz, yumurta, buğday lapası, ballı şarap, zeytin, pazı, kabak ve soğan yer alıyordu.

Roma sofraları için Antakya Daphne'de ele geçmiş olan bir taban mozaiki örnek olarak gösterilir. Bu mozaikte at nalı şeklindeki masaya sıralanmış yiyecekler tasvir edilmiştir. Başlangıç olarak haşlanmış yumurta, soğuk domuz paçası, enginar, şarap ve meyve tabağı tasvir edilmiştir. Başlangıç sunumunu bir tepsi içinde sunulmuş balıklar ve yanında ekmele takip ediyordu. Balık tepsisini domuz budu ve gümüş şarap kabı, ardından sofraya kümes hayvanları ve ekmele, meyveler ve son olarak kat kat pasta ile sona eriyordu. Sofranın bu zenginliği üst gelir seviyesindeki bir Romalının misafirlerine neler sunabileceğini yansıtıyordu.

BALIK ÖNCELİKLİ

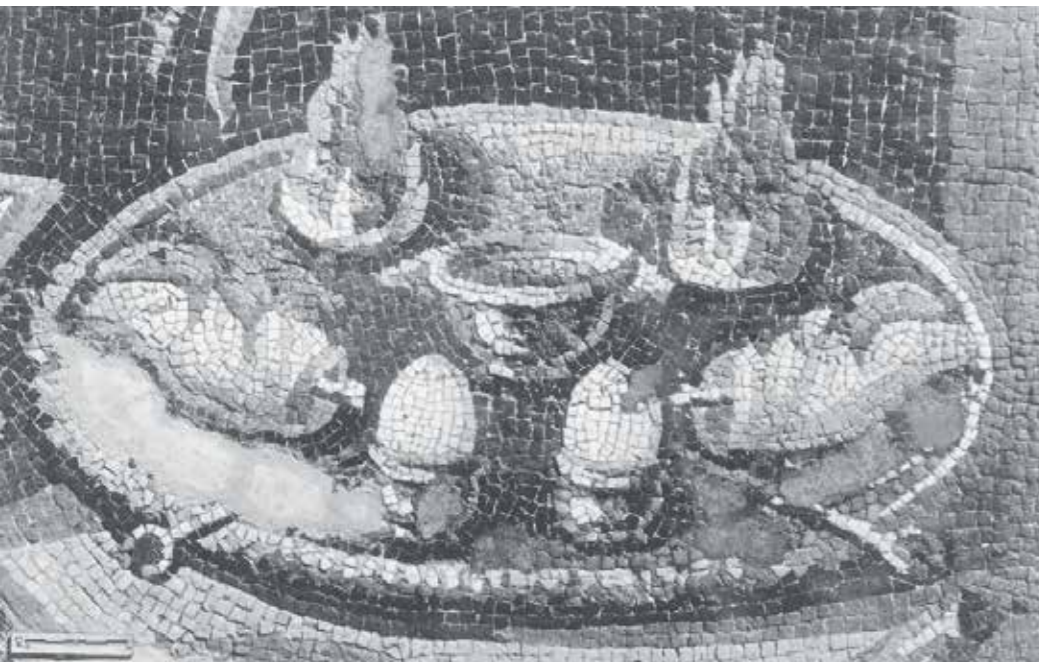
Orta ve alt ekonomik seviyedeki hanelerde zenginlerin gösterişli mutfak ve kilerleri ve özel yemek odalarının (triclinium) yanında taşınabilir ocakların ve mangallarda yemeklerin pişirilebildiği oldukça sıradan Yunanlılarda olduğu gibi mutfaklara sahiptiler. Romalıların çoklukla ev dışında yemek yedikleri kabul edilir. Iuvenalis'in (III, 249 vd.) aktardığına göre Roma sokaklarında tencerelerle koşturulan ve hatta satın alınan yemeği sıcak tutmak için ufak bir kömür ocağı taşıyan kölelerden bahseder. Yemekler Popina olarak adlandırılan lokantalardan satın alınıyorlardı ve Roma ile Pompei kentlerinde çok sayıda böyle mekanlar tespit edilmiştir.

Bununla birlikte lezzetsiz yemeklerin sunulduğu ve hileli şarap sunan meyhaneler de yemek yenebilecek mekanlardandı. Romalıların yoksul tabakalarının zaman zaman imparatorun bahşettiği ekmele ve bazen de şarap, domuz eti ve zeytinyağına ihtiyaç duyarlardı. Bu zaman sürecindeki İzmir sofralarına baktığımızda, her toplumsal katmanda nasıl mutfakların olduğunu ve sofralarında nelerin yer alıp tüketildiğini veya misafirlere sunulduğunu yukarıda çizilen çerçevede hayal edebiliriz. Smyrna kazılarında ele geçen kemik buluntular üzerinde yapılan Osteoarkeolojik çalışmalar sofralarda sırasıyla sığır, koyun, keçi, domuz, kanatlılar, balık, av hayvanı olarak geyik etinin yer bulduğu anlaşılmıştır. Elbette balık ve diğer deniz ürünleri buradaki

sıralamada ön sıralarda olmalıdır. Ancak balık kemiğinin tespitinin zorluğu sıralamadaki yerini belirlememizi zorlaştırmaktadır. Bugün sofralarımızda öyle veya böyle bulunan mısır ekmeği, patlıcan, domates, biber, limon, portakal, greyfurt gibi yiyecek ve meyveler ile kahve, çay ve rakı gibi içecekler o günlerde elbette bulunmuyordu.

Kaynakça:

Akın Ersoy, Smyrna/İzmir Kemik Objeleri, Ege Yayınları, İstanbul 2017.
Hilary J. Deighton, Eski Atina Yaşantısında Bir Gün, Çeviren Hande Kökten Ersoy, Homer Kitabevi, İstanbul 2005.
Horst Banck, Eski Yunan ve Roma'da Yaşam, Çev: İslam Tanrıcut, Arion Yayınevi, İstanbul 2005.
Vural Yiğit, Gıda Arkeolojisi, Yeşilyurt Kitabevi, İzmir 2022.



Domuz budu, yumurta ve enginardan oluşan yemek tabağı



Pompei'den tüketilen deniz ürünlerini gösteren fresk detayı

*“Heykellerimde ‘Tutunamayanlar’
diyormuşum da farkında değilmişim”*

Tesadüfen fark ettiği çizim yeteneğiyle güzel sanatlar fakültesinde bölüm bölüm gezen heykeltıraş Ozan Ünal, aradığı mutluluğu heykelde bulmuş. “Benim derdim insanla” dediği, çoğu demirden ve insan boyutundaki heykelleri, her sergide, kendi içinde bütünlük taşıyan hikâyeler anlatıyor. Aynı, çok sevdiği edebiyat eserleri gibi... Büyülü gerçekçilik etkisindeki “Rüya Anıdan Sayılır mı?” sergisini Ekim 2021’de Ortaköy’deki Kethüda Hamamı’nda açan Ünal, Covid sürecinin etkisiyle sonraki sergiyi bile kurgulamaya başlamış: “Adı, ‘Bu muymuş?’ olabilir.”

Rüya Anıdan Sayılır mı?

İzmirli heykeltıraş Ozan Ünal, Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Moda ve Aksesuar Tasarımı Bölümü’nden mezun olup sanatın farklı disiplinlerini denedikten, yıllarca tasarımcılık yaptıktan sonra kendini en iyi heykel ile ifade edebileceğini anlamış. 2001’de mezun olup pek çok tasarım, resim ve heykel yapmış.

2012’den bu yana hayatında sadece heykel var. Ama sadece heykel yapıyor demek de yetmez. Hem bir tasarımcı hem bir yazar gibi çalışıyor. Bir serginin önce fikri geliyor. Sonra hikâyesini yazıyor, yapacağı heykellerin tasarımlarını çiziyor. Ardından atölyede üretme süreci başlıyor. Kompozisyonu olan, kendi



içinde bütünlük taşıyan sergiler açıyor. Sanki bir kitap gibi. Zaten bundan sonra yapmak istediği de kitap yazmak. “Edebiyat beni çok besliyor” diyen Ünal, Oğuz Atay’ın romanını okuduktan sonra Tutunamayanlar’ın heykellerini yaptığını anlamış. Ünal’ın “Rüya Anıdan Sayılır mı?” sergisini Ekim 2021’de İstanbul’da Kethüda Hamamı’nda izleyiciyle buluşturmuştu. Çok sevdiği büyümlü gerçekçiliğin etkisinde çalıştığı eserler, alternatif hayat arayışının hikâyeleri. Hem Covid sürecinin etkisiyle hem politik olarak gerçek dünyanın bir kâbus olduğunu söyleyen Ünal, “Herkes depresyonla bir rüya âlemine girdi” diyor. Covid, sonraki sergisine de yön verecek gibi görünüyor. “Dünyayı bitirdik. Demek ki bizim etrafımızda dönmüyormuş. Sonraki sergimin adı ‘Bu muymuş?’ olabilir” diyen Ünal ile sanat yolculuğu üzerine söyleştik. “Palavralarında ruh var ama kitap okumuyorsun”

-Fakülteye giriş hikâyeniz biraz maceralı. Yetenekli olduğunuzu tesadüfen öğrenmişsiniz...

Ailemde sanatla uğraşan yok. Lise bir ya da ikiydim, yeni bir çocuk gelmişti, çiziyordu sürekli. İnanın, şu kadar basit oldu. “Aa, ne kadar güzel çiziyorsun!” dedim. Aldım kalemi, çizdim, “Aa, ben de çiziyormuşum!” dedim. Liseden sonra ilk yıl kazanamadım üniversiteyi. Babamın tabldot yemek şirketi, Çeşme otoyolunu yapan şirkete yemek veriyordu. İçmeler’de, dağın başında, mutfak olarak kullandığımız restoranda bir sene, doğru düzgün insan görmeden kaldım. Sonra dersaneye başladım, her ders karalıyordum bir şeyler. Bir arkadaşım dedi ki, senin olman



gereken yer burası değil, güzel sanatlar fakültesi.

-Arkadaş etkisi büyük olmuş hayatınızda.

Evet. “Güzel sanatlar fakültesi ne?” diye sorarak gittim sınava. Önce grafik tasarımı kazandım. Ertesi yıl yine sınava girdim,

tekstil tasarımı kazandım. En son moda aksesuar tasarımı, endüstriyel tasarımın bir şekli diye karar verdim. Çünkü sanatçının ne olduğunu, ne iş yaptığını tam olarak anlayamamıştım. Elle tutulur bilgi istiyordum. Çünkü babam esnaftı. Bir meslek değilse, para kazanmayacak ne ki bu o zaman? Öyle değiştim ki

dördüncü sınıfta arkadaşlarım, peki biz ne yapacağız şimdi, diyordu. “Sanatımızı yapacağız” kafasına gelmişim.

-Üç boyutu aramışsınız.

Evet, sonra fark ettim. Moda ve aksesuar tasarımına girdiğimde Beymen Academia, Deri Günleri gibi birkaç yarışma kazandım. Ama tasarımcı olmak istemediğimi fark etmişim, okulu bitirirken. Son senemde kavramsal işler yapmaya başladım. İşe yaramayan, giyilmeyen bir sürü eşya tasarladım ama alt metinleri doluydu. Bir heykel atölyesinde çalışıyordum, sadece belediye heykelleri yapıyorlardı. Kafam iyice karıştı. Teknik kısmını çok sevdim ama içerik yoktu. İçerik kısmını sevdiğim tasarımda da pratik yoktu. Çizim kâğıdını

çerçeveletip duvara asamazsınız. “Hangisiyim ben?” derken bitirme projemizin sergisinde, dramatik yazarlık hocası Ahmet Erinaç seni çağırıyor, dediler. Dedi ki, “Sergiye gezdim, birçok palavra vardı ama senin palavralarında bir ruh vardı, tanımak istedim seni.” Sohbet ettik. Dedi ki, “Kafan çalışıyor, elin de fena değil, bu hayatı yaşamışsın, sana sanatı yaptıran en önemli şey bu ama kitap okumuyorsun.”

-Tasarımlarınızda hikâye gördü galiba...

Dedi ki, “Dünyada dekonstrüktif sanat yapılıyor, Türkiye’de doğru düzgün yapan yok. Sen dekonstrüktif sanat yapıyorsun, haberin yok.” Rica etti bölüm başkanım, tez danışmanım oldu. Beni üç yüz - beş yüz sayfalık kitaplara boğuverdi.

2001’de, Karşıyaka’da üç arkadaş Atölye Pi’yi açtık. Açıkçası ne yapacağımızı bilmiyorduk. Tasarım mı resim mi heykel mi? 2001, atölyeyi açmam; 2013, ilk sergim. On iki yıl sadece para kazanıp ayakta kalmaya çalışmakla geçti. Kendi devrimim, 2012, 2013’te demir heykel yapmakla başladı. Atölye Pi defteri kapandı, Ozan Ünal devresi başladı. Günümün tamamı heykel yapmakla, yazmakla, düşünmekle geçiyor. Bir gün bir şeyler yazabilmeyi çok istiyorum. Yazmayı çok seviyorum.

“İnsan Kara Bir Leke Değildir derken hâlâ insana inancım vardı”

-Zaten sergilerinizin adlarından ve sunuş yazılarından da anlaşılıyor. Hikâyeleri olan sergiler. Bir bütünlüğü var.

O da tasarımdan geliyor. Birçok sanatçı bir süre çeşitli heykeller üretir, sergi açayım der. Bir isim bulur, alt metin yazar ve sergi açar. Ben tasarımcı disipliniyle önce ismini bulurum. Heykellerimin çoğunu çizmiş olurum.

-Bu serginin fikri nasıl çıktı?

İki yıl önce “Bir Varlık Bir Yokluk” sergisini açtım. Yaklaşık yirmi parça işim vardı, çoğu, gerçek insan boyuydu. İki yıl deli gibi çalışıyorsunuz, atölyede yürüyecek yer kalmamıştı. Atölyede bir girdim, içerisi bomboş... “Ne yapacağım şimdi ben?” dedim. Sonraki sergim ne olmalı diye düşünürken yataкта uzanan bir kadın çizdim. Aslında sadece bir örtü görüyordum, suratına kelebek konmuş. Yanına da “Rüya anıdan sayılır



mi?” yazdım. Edebiyat beni çok besler. Büyülü gerçekçilik, en çok etkilendiğim akımdır. Sonraki serginin adı bu olmalı ve büyülü gerçekçi olmalı, diye düşündüm.

-Sergi mekânı hamam nasıl bir yer?

Oda oda bir mekân. Bir geniş alanı ve odaları var. Şunu sevmiyorum. Yirmi heykel üretmişsiniz. Kapıdan giriyorsunuz, yirmisi birden şak diye görülüyor. Böyle, bir odaya giriyorsunuz, bir heykelle karşı karşıyasınız. İsterseniz on saniye bakıp gidin, isterseniz on dakika onunla vakit geçirin.

-Sergileriniz, isimleriyle de hikâye anlatıyor. “İnsan Kara Bir Leke Değildir”de “İnsan nedir?”e odaklanmışsınız sanki...

2013’te bu sergiyi yaparken belki hâlâ umutluydum, insandan beklentim vardı. Postmodernizmde en önemli

şeylerden biri sanatçının küskünlüğüdür. “Bir sürü umudum vardı ama değişmedin” diyor. Demek o zaman hâlâ inancım varmış insana. Neşet Ertaş’ın bir türküsünde, “Aslı bozuk demen insanoğluna” diye bir laf geçer. Bunun gibi bir sürü şeyin etkisi vardır. Bir de insana robot muamelesi yapılmasının... İnsan şaşırır. Ezilir ezilir sonra hiç beklemediğin bir eylem

yapabilir, diye bir umudum vardı. Zamanla yavaş yavaş azaldı. İnsanla ilgili iş yapmayı seviyorum. Galiba insanla işim bitmedi daha. Bu sergiyle beraber biraz kendi dünyama çekilmeye başlayacağım. “Beni anlasınlar, bunu da beğenirler umarım” kaygılarımın olduğu son sergimmiş gibi geliyor. “Sonraki sergimin adı ‘Bu muymuş?’ olabilir”





**-“Kendi dünyama çekileceğim”
derken ne kast ediyorsunuz?**

İşte o, postmodern sanatçının küskünlüğünü, “Anlamazsanız anlamayın!” tavrını, yavaş yavaş hissetmeye başladım.

-Anlaşılmaya kaygınız var o halde.

“Ben çamurdan bir şeyler yapacağım, siz bunu izleyeceksiniz, alacaksınız” demek zaten anlaşılma kaygısıdır. Her sanatçıda vardır ama dozajı önemli. Yüz kişi benimle aynı şeyi hissetsin yeterli. Ama şöyle bir şey oluyor, sanırım gelecek sergide de ondan bahsedeceğim, insan çok pohpohlandı, yaşam etrafımızda dönüyor diye. Okyanuslarda hayat elli yıl sonra kalmayabilir.

Dünyayı bitirdik. Demek ki bizim etrafımızda dönmüyormuş. Bu kadarmışız yani. Buymuşuz. Uçamayacakmışız, kanatlarımız çıkmayacakmış, doğaüstü yeteneklerimiz olamayacakmış!

-Koronavirüs sürecinin etkisi...

Bir tane virüs hayatımızı bitirdi. Sonraki sergimin adının “Bu muymuş?” olabileceğini düşünüyorum. Filmlerdeki gibi iyilik ve kötülük oluşuyor. Bir tarafta ırkçılıkla aşırı milliyetçilikle dünyayı bölebildiğince küçük parçalara bölmeye çalışan bir grup var. Bir tarafta da her rengeyle dünyayı kucaklayan, bu dünyanın sahibi değil parçası

olduğumuzun farkında bir grup var. Özellikle Covid, şunu fark ettirdi. Eskiden çok yüklenirlerdi; “Dünyayı kurtarabilirsiniz!” Hiçbir şey yapamazsın! Kendini ve etrafındaki üç beş kişiyi kurtarabiliyorsan ne âlâ! Buraya nereden geldik?

-Çünkü eserleriniz, felsefe barındırıyor. “Bir Varlık Bir Yokluk”ta varoluşçuluk felsefesinin etkilerini sezinledim. “Düşbozumu”nda modernite eleştirisi gördüm...

Bunların hiçbirinde iddialı olacak kadar dolu olduğumu zannetmiyorum. Ancak kişisel fark edişlerim var. “Gerçek dünya bir kâbus, herkes rüya âlemine girdi”



-İşte o, sanatçının sezgisi, iç görüşü...

O öz sezgiye çok önem veriyorum. Bizim gibileri, üretmeye daha çok zaman ayırıyor. Bir bakışım var, kendimce ayırt etmeye çalışırım ama şu, şunun teorisi diyemem. Umut ve umutsuzluk, hiçlik ile her şeylik arasında gidip geliyorum. “Bir Varlık Bir Yokluk”, dünya politikasıyla ilgili. Bu sergiden önce Karadağ’a, Kosova’ya gitmiştim. Yugoslavya parçalanmasını, iç savaşı dinledim, çok üzüldüm. Shell, Kosova’da yirmi istasyonu olan bir petrol şirketini satın almış, tabelaları değiştiriyordu. Arkadaşıma, “Siz artık savaştan korkmayın, Amerika tahsilata gelmiş. Bundan sonra savaşınız ekonomik olur” dedim. “Bir Varlık Bir Yokluk”un temelinde o vardı. Şimdi çalıştığım büyülü gerçekçi sergide gerçekle rüya arası bir yerdeyim. Hepimizin, “Bu muymuş” psikolojisine girdiğimizi düşünüyorum. Alternatif bir hayatı kendi hayatının önüne koyma eğilimi hepimizde olmaya başladı. “Ben değil, başkasıyım aslında.” Herkes depresyonla bir rüya âlemine girdi. Marquez’in Latin Amerika’da ufak bir köydeki dünyasında insanlar bir süre daha kalayım istiyor. Rüya olan kısım, gerçek hayatımız olsa. Buna eğilimimiz arttı. Çünkü gerçek dünya bir kâbus. Hele bir de Covid’in eklenmesiyle... İkinci Dünya Savaşı’nda da öyle olmuş. Böyle zamanlarda sanat ya hiper realizme ya da fantazyaya kayıyor.

-Şimdiye kadar derdiniz daha çok insanın modern dünyadaki yalnızlığıyla, sıkışmışlığıyla, kadın erkek ilişkileriyle ilgili...

Aslında hep derdim kendimle. Benim derdim, hikâyedir. Kendimi



ifade etmek. Heykeli kendim için yapıyorum. Kafam dünya işlerine takılıydı; “Bir Varlık Bir Yokluk”u yaptım. İnsana takılıydı; “İnsan Kara Bir Leke Değildir”i yaptım. Kadın erkek ilişkilerine takılıydı; “Çünkü Bu Bir Oyun”u yaptım. Şimdi daha çok alternatif

bir dünyaya olan eğilimi, kendimde de birçok insanda da gördüğüm disosiyatif bozukluğu yapıyorum. Instagram’da eskizleri paylaştığımda psikologların ve psikiyatrların görüşlerinden anlıyorum. “Bu kesin borderline” diyorlar mesela.

-Heykelleriniz birer kahraman olmuş. Sanatınız, edebiyatla çok sıkı alışveriş içinde.

Bundan mutluyum. İnsan gibi beslenebileceğim bir kaynak varken kedi heykeli yapamayacağım!

-Oğuz Atay'ın Tutunamayanlar romanından etkilenmişsiniz. Nasıl bir paralellik yaşadınız?

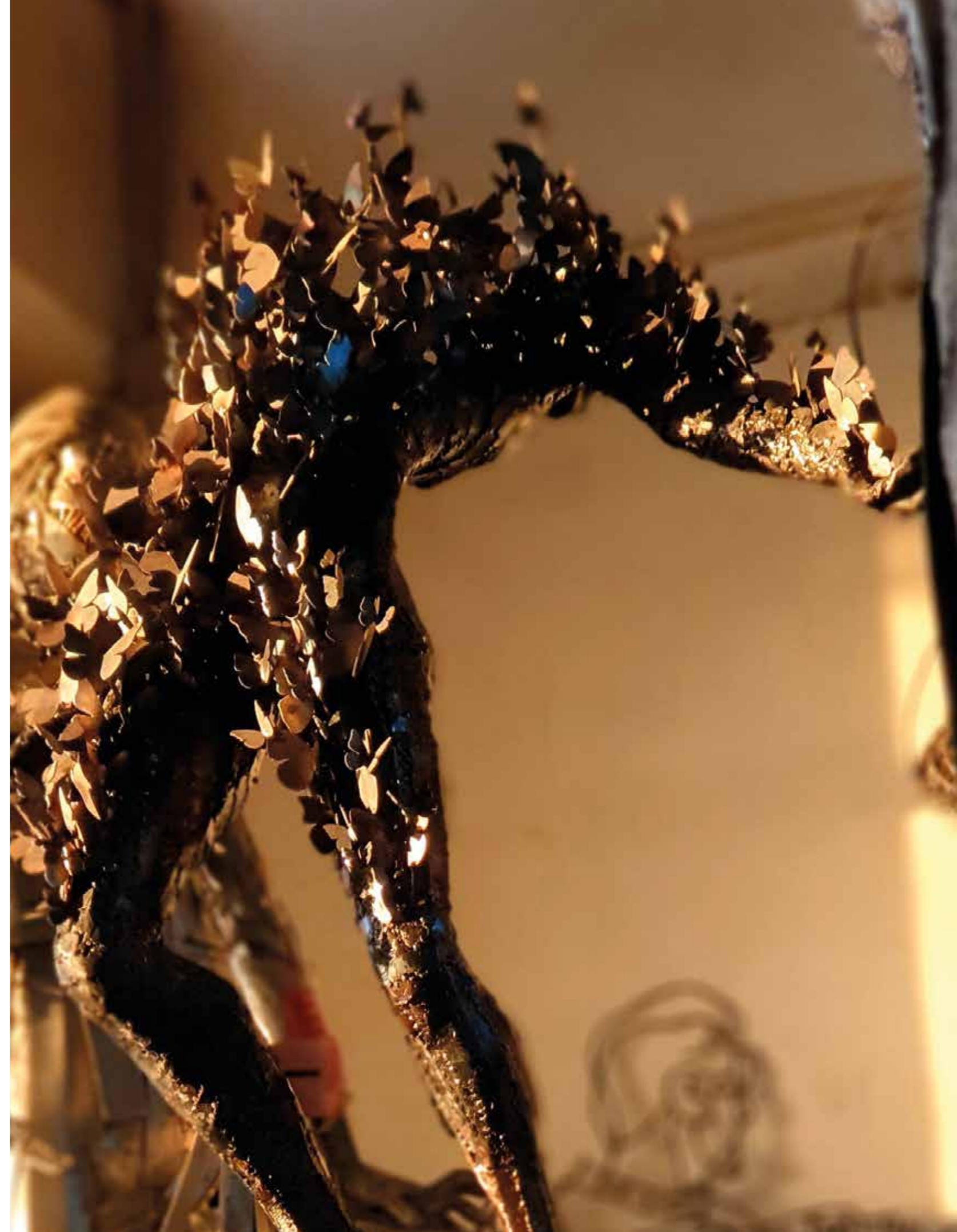
Okuyunca gördüm ki önceki sergilerimde "Tutunamayanlar" diyormuşum da farkında değilmişim. "Yerini Yadırgayanlar" diye de bir işim vardı. Bir Varlık Bir Yokluk'a da "Tutunamayanlar" damga vurmuştu. Disconnectus Erectus ve Üşümekten Özleyememek diye heykellerim vardı o sergide. Tutunamayanlar'da geçiyor; birinin cenazesine gidiyorlar, hava çok soğuk. O kadar üşüyorlar ki cenaze bitse de evimize dönsek derdine düşüyorlar. "Üşümekten kimse özleyemedi" diyor.



**“ ‘Rüya Anıdan Sayılır mı?’
Başka bir yaşam alternatifinin hikâyeleri”**

“Rüya Anıdan Sayılır mı?” için yaptığım ilk heykel, kapının önüne oturmuş örgü ören bir kadındı. Kemeraltı'nda restore edilen Abacıoğlu Han'a ilk gidişimde çocukluğuma gittim. Anneannem ve dedemle büyüdüğüm, Asansör semtindeki çıkmaz sokakta; kadınların çay demleyip pişi, kısır yapıp kapı önünde örgü ördüğü, çocukların oynadığı, inanılmaz huzurlu bir dünya vardı.

Bunu yapayım diye karalamıştım. Heykeli yaparken kafamdan bir hikâyeye geçti. Bizim çıkmaz sokakta örgü ören, genç bir kadının bir türlü çocuğu olmuyormuş. Kadın çocuğunu örüyor. Olmayan çocuğunu örmesi de rüya anıdan sayılır mı? Gerçeğin yerine koyma... Tüm heykellerde, başka bir yaşam alternatifini çıkarmaya çalışan insanlarla ilgili hikâyeler var.



Yardımsaverliği ve dost canlısı insanlarıyla bilinen, renkli tarihiyle İzmir Körfezi'ne balkon gibi asılı duran Eşrefpaşa'daki anılar, bitmez!

Paşa Torunu

Günler günleri birbirine, paşalar, Müslüman Türkler, mübadelede gelen Giritliler, Kırım Tatarları, yardımsaver babacanlar, yumurta topukların üstündeki külhanbeyleri, "eli maşalılar", kuşaktan kuşağa aktarılan ekmek teknesine sahip çıkan esnaf ile bağladı.

Mütevazı görüntülerine karşın küçük taş binalarıyla gösterişli camileri, dulhaneleri, kibrit kutusu gibi evleri, sokaklara açılan dükkan tezgahları, artık her köşede anlatılan külhanbeyi hikayeleri, gözüpek gençleri ile geniş bir mahalle ağına yayıldı bu kültür. Semt, kentin merkezine kadar ineli çok oldu. Adını taşıyan bir caddeyle ile şimdi çekim merkezi Eşrefpaşa.

Önce Sultan adını sıralayan dört mahalle vardı orada. Sonra sultanlar yerlerini "paşa"lı ve "tepe"li adlara terk etti. Suriye Vilayeti vali muavinliğinden emekli olduktan sonra İzmir'e yerleşerek Vilayet İdare Meclisi'ne üye olan; Ekim

1895'de, vekaleten İzmir Belediye Meclisi'ne reis olarak atanan Hacı Eşref Paşa adlandırdı semtin kimliğini. Eşref Paşa, Mart 1896 seçimlerinde birinci sıradan belediye meclisine girdi ve sağlığı nedeniyle başkanlıktan ayrılmak zorunda kaldığı Mart 1907'ye kadar vilayet yönetimiyle son derece uyumlu çalıştı. Şehir yollarının genişletilmesine ve yeni caddelerin açılmasına yönelik çalışmalarıyla ün kazandı. İşte o yollardan biri, İzmir'in en uzun caddelerinden biriydi. İkiçeşmelik'ten başlayarak, Yağhaneler'e dek uzanan Eşrefpaşa Caddesi, semtin tam ortasından geçti. Caddeye, paşanın adaşı cami de eşlik edince, semtin kimlik kartı tamamlanmış oldu.

Setin eskilerinin aktardığına göre Eşref Paşa'dan başka üç paşası daha vardı semtin. Birinin adı Salih Paşa Cami ile yaşarken, Hıfzı Paşa'dan tek hatıra olan konak yıkılmış ve şimdilerde; Osman Kibar Ortaokulu'na dönüşmüş. Semtin insanları, paşaların ününü

aratmayacak denli zengin bir miras bıraktı bugüne. Eşrefpaşa Caddesi'nin İkiçeşmelik yokuşu bitiminden sola dönünce ya da Varyant'ın sonundan yukarı devam edince semtin kapısından girmiş oluyorsunuz. Sağınızda Eşrefpaşa Nikah Salonu, solunuzda Kadifekale yolu ve trafik keşmekeşinin içinde bile soluyabildiğiniz bir esnaf tarihi. Nikah salonunun hemen yanındaki Merkez Kiraathanesi, 1960'tan sonra yol genişletme çalışmasından etkilendi ama yaklaşık 90 yıldır faaliyette. Olgun ve demli insanların uğrak yeri bu kiraathane. Eşrefpaşa'nın en eski kahvehanesi olduğundan semtin de ayakta kalan eskilerinin mekanı.

Eşrefpaşa'daki külhanbeyleri, yumurta topuklu, sivri uçlu ya da çekme potinli imajlarını, Behlül'de tamamlardı. Behlül Bey, 1923'te kurduğu ayakkabı imalathanesi ve dükkanında, İtalyan modasını uygulamış. Semtin eski yıllarını büyüklerinden dinleyen ve aktaranlar, semtte o dönem

insanlarının mert olduğunu, dürüstlüğe çok önem verdiğini, garibanın dostu olduklarını, ezileni koruyan bir yanları olduğunun altını çiziyorlar. Semtte, tüm bu özellikleri simgeleştiren Kasap Bingazi'nin adı hala dillerde örneğin. Paşanın kendisinin de iyiliği seven bir insan olduğu özellikle aktarılanlar arasında. Bir dönem İzmir ticaretinin merkeziymiş Eşrefpaşa. Sebze hali 1950'ye kadar buradaymış. Aynı dönemde kerestecilerin yer aldığı sokak

da halen Keresteciler Sokak diye anılıyor. "İzmir'in neresinden taksiye binerseniz binin, şoföre, Kako'ya götür, deyince getirirdi" diye anlatılıyor buranın ünü. Şimdi de o ticaret geleneğini, sokaklara yayılan dükkan tezgahlarıyla yaşıyor. Cadde üstünde, sokak aralarındaki dükkanlarda ne varsa, kapı önlerinde de o var. Hatta bir sokak baştan başa, her gün açılan bir pazaryeri gibi; 80 yıl kadar önce İngiliz Bahçesi'ni geçerek denize akan bir derenin

üstündeki, merdivenli Dere Sokağı burası. 1960'larda tek tük apartmanların görüldüğü semt, 1970'ten sonra genişlemeye başlıyor. 1980'den sonra ise imar düzenlemesi yapılıyor ve nispeten yüksek katlı binalar dikilmeye başlıyor.

1958 ile 1960'ta, Yeşilçam'ın yıldızı Eşrefpaşa'da, Şenocak, Lozan ve Sevi Sinemaları'nda parlıyor. Kimi film izliyor Eşrefpaşalılarını, kimisi de sinemadan çıkanları.



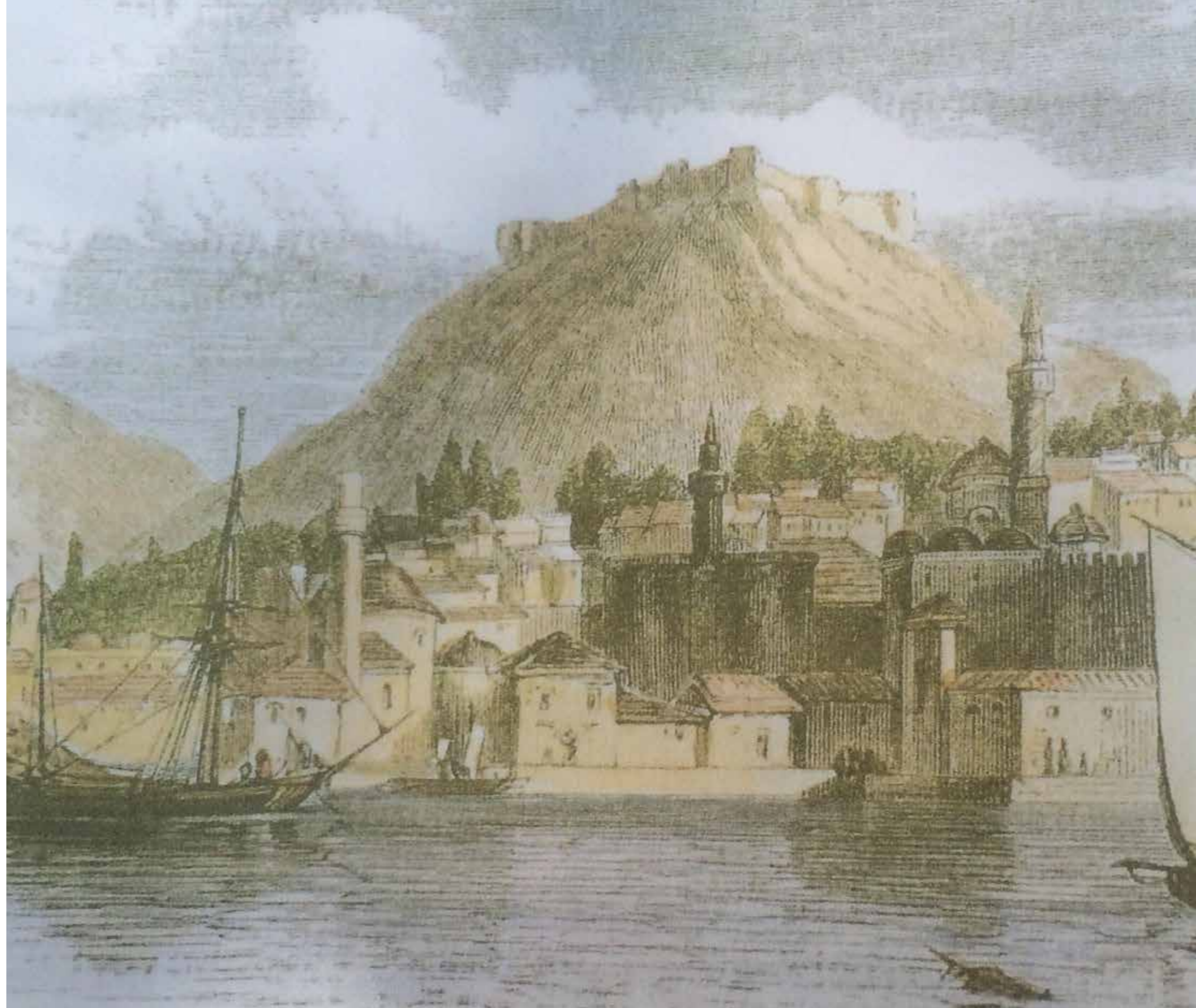
1700'lü yılların sonunda İzmir'de etkisini hissettiren dönemin varlıklı aileleri arasında Tuzcuzâdeler'de yer alıyordu. Bu ailenin kızı Hatice Hanım, varını yoğunu eğitime ve aydınlanmaya harcadı. Hatice Hanım'ın, 1806 yılında kurduğu "Vakf"a bağışladığı kitaplar, o dönemin etkili kütüphanesini oluşturdu.

Hatice Hanım'ın Kütüphanesi

Kadınlar her zaman yaşamın mayasıdır. İzmir şehri de bir kadındır aslında. Kadınlar yoğurur İzmir'in hamurunu. Zaman, Ege Denizi'nin tüm kıyılarında olduğu gibi İzmir'de de dolu dolu yaşandı. Her dilden, her milletten insan; teriyle, emeğiyle yüceltti bu toprakları. Bilge insanlar günü kaydetti, geleceğe yön verdi. Söylencelere inanılırsa, belki de İzmir'i, tarihin çok eski bir evresinde Smyrna adlı bir Amazon kadın savaşçı prenses kurmuştu. Eski çağda, Bayraklı-Tepekule'de bulunan kent Meles çayının denizi doldurmasıyla terk edilmiş, Kadifekale-Pagos tepesi eteklerine taşınmıştı. Nice imbatlar serinletti sıcak yaz günlerinde İzmir'in bağrını. Nice poyrazlar ürtpertti mavi körfezin oynak sularını. Çatalkaya'dan kopan lodosun yağmuru her zaman hırçındır.

Karşıyaka sahilinde sakinleşir kuzey rüzgarları. Yakın çağa gelindiğinde İzmir kalıcı olarak Türkler'in, Osmanlı'nın yönetimine 1422 yılında geçti.

Adnan Menderes Üniversitesi'nden Zeycan Gündoğdu'nun verdiği bilgilere göre; Kanuni Sultan Süleyman döneminde, 1528 yılında yapılan bir sayımda kentte 225 hane Türk, 31 hane Rum, toplam yaklaşık 1300 nüfus vardı. O zamanlar, Kadifekale eteklerinden bugünkü Basmane, İki Çeşmelik'den, Kemeraltı'na, denize doğru uzanan mütevazı yerleşim neredeyse küçük bir köy idi. 1500'lü yılların sonuna kadar İzmir'de Rumlardan başka gayrı müslim yoktu. Ardından o zamanki siyasal ve toplumsal olaylar ortamında Halep ve İran'dan Ermeniler,



Selanik'ten Yahudiler, Sakız Adası'ndan Rumlar, Küçük Asya'nın batıya açılan en işlek iskelelerinden İzmir'e göçtü. Aşık Çelebi'nin 1586 yılındaki, Evliya Çelebi'nin 1671 yılındaki ziyaretlerinde kaydettikleri bilgilerden, İzmir'in küçük bir yerleşim birimi olmaktan çıkıp, büyük bir kente dönüştüğü anlaşılıyor.

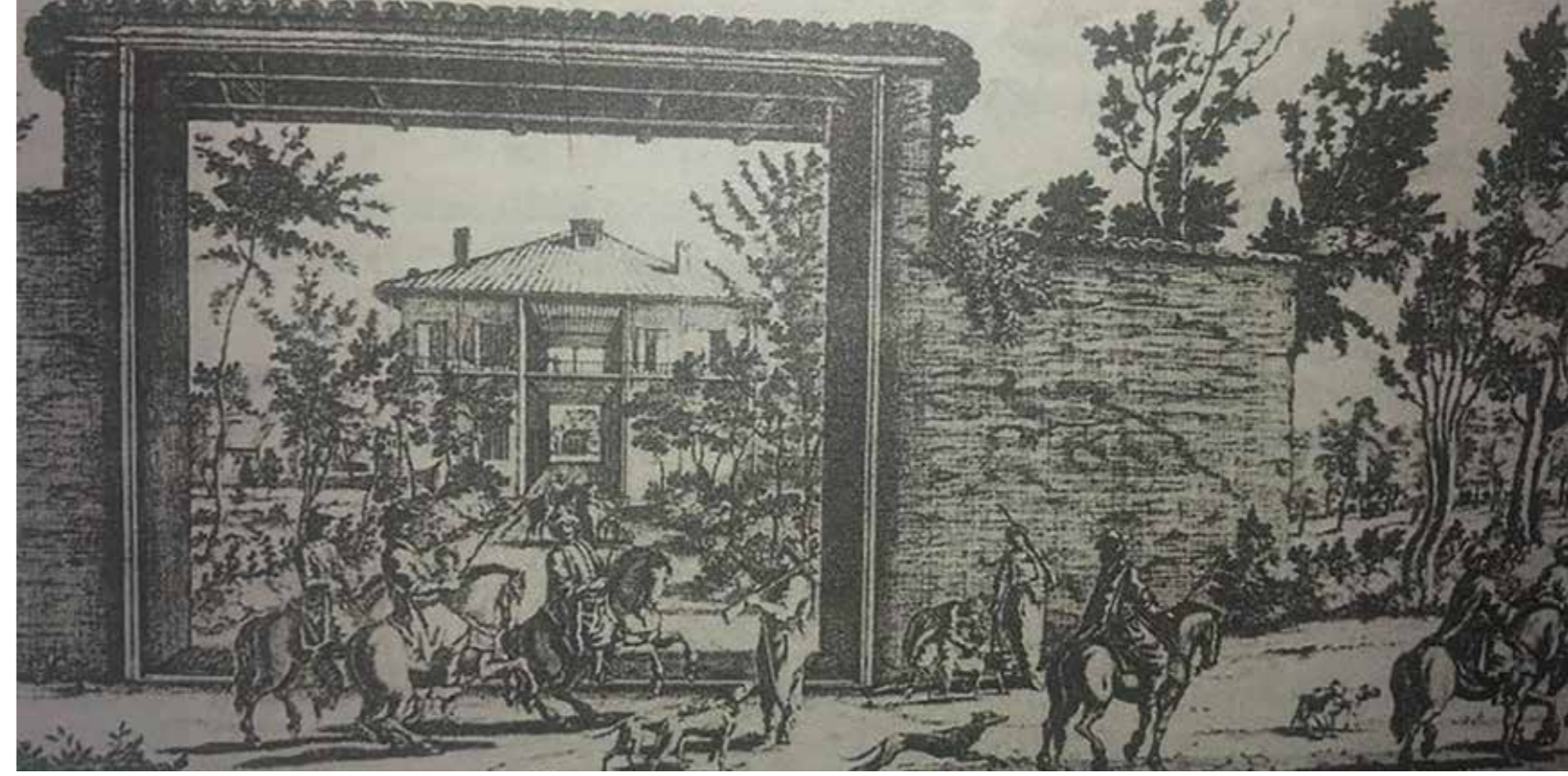
İzmir'in ışıltılı körfezi, her yönden kolay ulaşılabilir oluşu Batı'ya yönelik yüzü insanları çekiyordu, demek! 1619 ve 1620 yıllarından itibaren artık kentte Fransız ve İngiliz konsoloslukları vardı. Bal veren çiçeğe geliyordu arılar. Avrupa ile ticaret bağını geliştiren, çoğunlukla Fransız, İtalyan, İngiliz olmak üzere Avrupalılar, Osmanlı'nın önceleri Frenk dediği Levantenler de İzmir'de boy göstermeye başladı. Kentte Türkler dahil güçlü bir tüccar sınıfı ortaya çıktı. Evliya Çelebi 1671 yılında İzmir'de 10 bin 500 hane sayar. Bu sayı abartılı olarak kabul edilebilse de yaklaşık 51 bin 500 nüfus demektir. Kentte Müslüman kimlik başatı. 1597'de Hisar, 1636'da Şadırvan, 1652'de Başdurak, 1672'de Kemeraltı Camileri inşa edilir. Türk ahali "Kasap Hızır" adı verilmiş Hisar Camii çevresi ve "Cami Atık" (Eski Cami) adı verilen, İki Çeşmelik-Kemeraltı dolaylarındaki mahallelerde yoğundu. Kimdi acaba, "kasap" namıyla beraber adı geniş bir alana verilmiş Hızır Efendi? Neden bu kişi, adı sonsuza dek unutulmayacak ölçüde saygı görmüştü? Kentin hızlı gelişimi 1688 yılı depremi ve ardından çıkan yangınlarla kesildi. Ancak

İzmir büyümenin tadını almıştı. 18. yüzyılda Osmanlı'nın en önemli dış ticaret limanı durumuna gelecekti. Körfezin dalgalarında, Buca'nın bağlarında şen şarkılar duyuluyor olmalıydı bu ortamda. Yalnız felaketler bu seçkin kentin yakasını bırakmayacaktı. 1778'de yeni bir deprem ve yangın, 1797'de bir kez daha büyük yangın, 1784'de bütün Batı Anadolu'yu kasıp kavuran, kentte 30 bin kişinin ölümüne neden olan veba salgını İzmir'in belini bükecekti. Tabii ki zaman her şeye egemendir. Bu bereketli topraklarda, zenginliği tatmış kentte hayat akışına devam etti.



VARSIL AİLELER

Türk aileler arasından da zengin toprak sahipleri Ağalar, ağalıkla beraber devlet işlerini de gören, "Ayanlar"ın kentte hem büyük varlıkları hem de yüksek güçleri vardı. Dervişzâde, Katipzâde, Çelebizâde, Tuzcuzâde, Salepçizâde gibi aileler büyük mülk ve etkinlik sahibiydi. Aile isimlerinin sonuna, "-zâde" sözcüğünün eklenmesi Osmanlı'daki "Fars/İran" etkisini gösteriyor. Bu aileler aynı zamanda İzmir'de, Müslümanlar'ın dini önderleriydi. Ticaret, toprak



ağalığı, din, devlet işleri birlikte yürümekteydi. Bu varsıl sınıf cami, medrese, kütüphane gibi toplumsal yapıların kurucusu, hayır işlerinin de yürütücüsüydü. Bıraktıkları eserlere bakıldığında bu tür girişimlerde kadınlar da çok etkindi. Urfa-Harran Üniversitesi'nden Yasin Taş'ın verdiği bilgilere göre bu hanımlardan en dikkati çekenlerden biri, İzmir'in namılı ailelerinden Tuzcuzâdelerden, Hatice Hanım'dır. 1700'lü yılların sonu 1800'lü yılların başında yaşadığı anlaşılır.

Hatice Hanım bıraktığı eserlerle, ilerleme için gösterdiği yönle unutulmayacak bir İzmirlidir. İzmirliler bir kadın olarak anılmanın hakkını verir! Bu kimliği dikkat çekici hanımın adı kayıtlarda Tuzcuzâdelerin kerimesi (kızı) olarak geçer. Çağlar boyunca hem insanın biyolojik ihtiyacı hem de et,

balık, deri gibi çeşitli organik maddelerin korunmasında stratejik bir malzeme olarak kullanılan tuzun ticareti çok önem kazanmış, bu ticareti yapanlar çok zengin olmuştu. Hatice Hanım'ın tuzculuk yapan bir soydan gelmesi olasıdır. Hatice Hanım'ın babası, Osmanlı Devleti'nde, "Saray Kapıları Bekçilerinin Başı" (serbevvin) olan, böyle çok önemli bir mevkiye gelmiş Halil Ağa'ydı. Hatice Hanım'ın dedesi, Halil Ağa'nın babası Mehmet Ağa da devlete hizmet eden bir "Serbevvin" idi.

TUZCUZÂDELER

Osmanlı ile yakın ilişkili olduğu anlaşılan Tuzcuzâde Ailesi'nin İzmir ve çevresinde geniş mal mülke sahip olduğu görülüyor. Servetinin yanı sıra bu aile, kentin kültür yaşamında da sivrilecek, İzmir'in Osmanlı

kimliğinin pekişmesinde önemli bir duruşa sahip olacaktır. Hatice Hanım'ın dedesi Mehmet Ağa devlet adamlığının yanı sıra, "Şeyhülkürra" (çok iyi Kur'an okuyan sıfatına sahip) olan bir Hafız idi. İzmir'in ilk büyük bilim odaklarından Tuzcuzâde Medresesi'nin kurucusudur. İslam geleneğinden gelen, Büyük Selçuklu Devleti ile gelişen, Osmanlılar ile yükselen medreseler orta ve yüksek öğretim yapan kuruluşlardı o zamanlar.

Bu okullarda müderrisler (öğreticiler) tarafından verilen dersler arasında, "Kur'an, Hadis, Fıkıh, Astronomi, Tıp, Geometri, Matematik" de vardı. Medreselerde yalnızca dinsel eğitim değil o günün koşullarına göre somut bilim de öğretilirdi. Bilgi aktarılması, geleneklerin sürdürülmesi, bilgili kişilerin yetiştirilmesi amaçlanırdı. Hızla gelişen kentin bilgiye de

ihtiyacı vardı. Bilgi olmadan her yer karanlık değil midir? Tuzcuzâde Mehmet Ağa'nın, medresesinin yaşaması için kurduğu "Vakıf"ın bıraktığı 1836 tarihli belgeden anlaşıldığına göre medrese binası, bugün Konak'ta 832 Sokak'da bulunan, "Toraman Mescidi"nin yanında yapılmış iki katlı bir yapıydı. Uzun yıllar İzmir kültürüne katkıda bulunan medreseyi Mehmet Ağa'nın ölümünden sonra oğlu Hafız Ahmet Reşit Efendi yönetti. Ahmet Reşit Efendi, 18. yüzyıl ortalarında uzun yıllar İzmir "Şerr'iye (Fıkıh-dini esaslara göre karar veren) Mahkemesi başkâtipliği yapmıştı. Aynı zamanda kendisine, "Müderresin-i kiram (seçkin ders veren kişi)" unvanı verilmişti. Ardından Tuzcuzâde Medresesi'nin, "darülkurralık" (iyi Kur'an okuyuculuk) görevini

üstlendi Ahmet Reşit Efendi. Çok kozmopolit bu kentte egemen siyasal gücün kimliğinin, İslam kültürünün güçlendirilmesi isteniyordu. Bu arada Hatice Hanım'ın dedesi Tuzcuzâde Mehmet Ağa'nın bir de Ayşe Hanım adlı kızı olduğu bildiriliyor.

KÖŞKLER, KONAKLAR...

Hatice Hanım İzmir için oldukça önemli ve eğitimi yüksek bir aileden geliyordu. Armut uzağa değil elbette dibine düşecektir! Osmanlı döneminde, 18. ve 19. yüzyıllarda İzmir'in en zengin ve saygın ailelerinden olan Tuzcuzâdeler'in kızı Hatice Hanım; gayri Müslümlerin de çoğaldığı ve evrensel kültüre ulaşmak için çaba gösterdiği ortamda İzmir'in Türk kültürü için bir ışık olacaktır. Bu ortamda Mehmet Ağa'nın

oğlu Halil Ağa'nın kızı Hatice Hanım bir başka soylu İzmir Ağası ile evlendirilir. Eşi, Sinanzâde Ahmed Ağa'nın çok renkli bir kişiliği olan oğlu, yine "Saray Kapıcıbaşları"ndan, Giridzâde (Giritli) Hacı Süleyman Ağa'dır. Tuzcuzâdeler gibi Süleyman Ağa da İzmir'in çok varlıklı sakinlerinden biridir. Süleyman Ağa'nın Cami Atik (Eski Cami) mahallesindeki görkemli konağı İzmir'in kültür odaklarından biri olur. Hatice Hanım bu ortamın baş köşesindedir. Eski İzmir'in bu Cami Atik Mahallesi'nde; Kemeraltı'ndan, Beyler Sokağı'ndan İkiçeşmelik tarafına kadar uzanan yol üzerinde, İzmirli Türk ağalarının geniş bahçeli, iki katlı konakları sıralıdır. Hepsi birbirinden güzel, gösterişlidir bu konakların. Günümüzde de

kullanılan Beyler Sokağı adı o günlerden kalma olmalıdır. Kent belleği unutmuyor! Süleyman Ağa'nın Bornova yolu üzerinde ihtişamlı bir köşkü daha vardı. Köşk de ne köşktü ama! Halkapınar yakınlarındaki, "Kervan Köprüsü" civarında "kule" denilen, yüksek duvarlarla çevrili, görkemli dörtgen koca bir avlu kapısı olan, büyük bir Avrupalı yapıdır, köşk. Avrupalı çizerler tarafından resimleri yapılan bu büyük kır evinde Süleyman Ağa yabancılarla birlikte av partileri düzenler. Ceylanların, domuzların, tavşanların peşinden koşardı İzmir'in seçkinleri. O dönemde İzmir'de, "Ayanlar"ın, varlıklı Türk "Ağalar"ın çoğunun tepe yamaçlarında ve deniz kıyısında korunaklı, kuleli konak ve çiftlikleri vardı. Osmanlı'nın üst sınıfı Akdeniz'in incisi İzmir'de gayet müreffeh bir hayat yaşamaktadır. O yıllarda kentte toplumun ve yönetsel olarak devletin oldukça iyi örgütlü olduğu anlaşılmaktadır.

BATI İLE ETKİLEŞİM

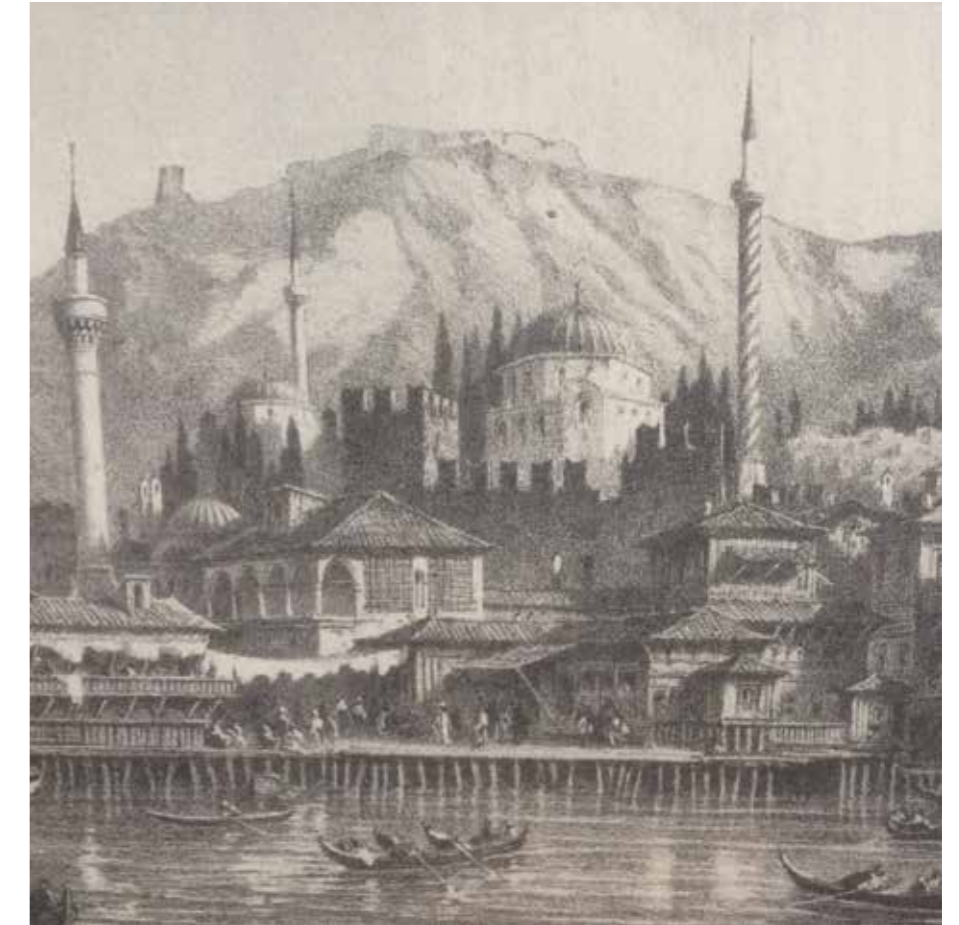
Tuzcuzâde Hatice Hanım'ın eşi Süleyman Ağa, aynı zamanda bir devlet görevlisidir. İzmir Limanı'nda, "Taze Meyve Gümrük Emni" yani müdürü olarak görev yapar. Prof. Rauf Beyru'nun verdiği bilgiye göre İzmir'den ihraç edilen kuru üzüm, incir, palamut ve afyon gibi ürünlerin yanı sıra yaş üzüm, incir, nar, kavun da dışarıya gönderildi. "Piyale" denilen hızlı kayıklar ile İstanbul'a gönderilen yılın ilk mahsulü taze salatalıkların tarladan ilk kesildiği an, "Kale"den atılan toplarla sevinç içerisinde duyurulurdu. Böyle bir ortamın

sorumlusu Süleyman Ağa'nın dıştan gelen ecneblerle sık sık karşılaşması, tanışması olağan olmalıdır. Bu bağlamda Süleyman Ağa yabancı konsoloslarla yakınlık kurar, evine davet eder, ziyafetler verir. Batı tip yaşam tarzına yatkınlığı, Girit kökenli oluşu bu tür ilişkilerin gelişmesini kolaylaştırıyordu. Onlara konukluğa gelen yabancılar köşklerinin, konaklarının ihtişamını anlata anlata bitiremezlerdi. Bu ilişkilerle birlikte Hatice Hanım'ın bir yandan Müslüman ve Türk kültürüne hâkim bir aileden gelişi, diğer yandan eşinin konukları vasıtasıyla, "Batı" değerleriyle karşılaşması, onun kültürel etkinliklerinin oluşmasında muhtemelen belirleyici olmuştu. Ayrıca konaklarına, köşklerine gelen konukları ağırlamadaki mahareti de muhakkak kusursuz olmalıydı. İzmir bu gibi gelişmelerle artık birçok milletten insanın birlikte

ama ayrı mahallelerde yaşadığı kozmopolit bir kente dönüşmüştü. İşte Hatice Hanım böyle bir ortamda kendi muhteşem kimliğini dışa vurur. Ayrıntılar bilinmiyor ama birçok kitap edinir ve onları özenle biriktirerek, korur. Tabii ki Hatice Hanım'ın içlerinde değerli bilginlerin, şairlerin, devlet adamlarının aktardığı bilgileri içeren bu kitapların anlattıklarından haberdar olmaması düşünülemez. Herhalde iyi bir okur olmalıdır. Başka diller de biliyor olabilir.

VAKIF KİTAPLARI

Dedeleri Tuzcuzâde Mehmet Ağadan gelen Medrese kültürü ortamında, eşi Süleyman Ağa'nın dış ilişkileri çerçevesinde yüksek bir birikime sahip olduğu anlaşılan Hatice Hanım, 19. yüzyılın başlarında İzmir'de parlayan bir yıldızdır. 30 Eylül





19 mahzen (depo), 1 arsa, şehrin yakınında bulunan 4 bahçe, 3 çiftlik binası, 1 çiftlik, vardır. Aynı zamanda çok hayırsever olduğu görülen Hatice Hanım vakfiyesinde (vakıf belgesinde) kendi kitapları ve kütüphanesi dışında bazı başka cami ve medreselere de bağışladığı gelirlerden verilerek yardım edilmesini ister. Vakfettiği sebilin/çeşmenin suyunun soğutulması için her gün 1 denk (taşınabilir yük) “kar” satın alınmasını, sebildar (çeşmeye bakan) tayin ettiği, Kazancızâde Mehmet Efendi’ye yevmi (günlük) yirmi akçe (1 akçe=100 dirhem=0.170 gr gümüş) verilmesini kararlaştırır. Herkes yararlansın diye yaptırdığı çeşmenin (sebilin) suyunun, kavurucu yaz sıcaklarında serin olmasını sağlamak için çeşmeye (muhtemelen dağlardan) “kar” getirilmesini bile ayarlamıştır. Bunun için ücretli bir görevli bile tayin etmiştir. İnce ayrıntıları da düşünmüştür yardımsever Hatice Hanım. Her sene (komşu) Müftü Camii’nin aydınlatılması için on beş kıyye (1 kıyye=1 okka= 1300 gr) zeytinyağı satın alınmasını da belgelere kaydettirir. Aynı caminin medresesinde okuyan talebelere senelik otuz kuruş, müderrisine on beş kuruş tahsisat ayırtır.

Camii Atik Mahallesi’ndeki zengin hanımların çoğunun yaptığı gibi, her yıl mevlit gecelerinde verilecek yemekler ve Ramazan Ayı’nda mütevelli (vakıf yönetimi) evinde her akşam fakirlere verilecek iftar için “Vakıf” gelirlerinden pay ayrılmasını buyurur. Fakir fukaraya dağılmak üzere para ayrılmasını da şart koşar. Tabii ki bu kadar varsıllık fakir fukarasız olmaz! Her ölçüsüz varsıllığın derin

yoksulluklar getirmesi olağandır! Ayrıca Hatice Hanım kendisinin, ana babasının ve akrabalarının kabirlerinin, “Vakıf” mülklerinin her sene gerektiği gibi onarım ve bakımı yapılmasını, giderlerinin “Vakıf”tan karşılanmasını ister. Tabii ki kişinin ölümünden sonra geride kalanların hayatı sürecektir! Anılar korunmalıdır! Gelirden arta kalanların kız ve erkek evlatları arasında taksim edilmesini de “Vakıf” belgesine koyar.

GÜNÜMÜZE ULAŞAN KİTAPLAR

Hatice Hanım’ın adları günümüze kadar gelen kitaplarının bazıları arasında: “üç cilt Tefsir-i Ebu Suud, bir cilt Harita ül Acaip, bir cilt divanı Nabi,

bir cilt lügat-ı Halimi, iki cilt Şifa-i Şerif, vb..” gibi değişik dallarda 665 kitap vardır. Hepsi birer tarihsel anıt olan bu kitapların Cumhuriyet Dönemi’nde ilk olarak Halk Kütüphanesi’nde, ardından Milli Kütüphane’de, son olarak İzmir Büyükşehir Belediyesi Kütüphanesi’nde korunduğu söyleniyor. Hatice Hanım kültürlü kişiliği, Kütüphanesi, kitapları ile birlikte İzmir’in günümüzde de onurla anması gereken bir kadındır. Osmanlı İmparatorluğu’nun yıkılmaya doğru yol aldığı bir ortamda, hızla gelişen ve farklı milletlerin bir arada yaşayıp, kendi kültürlerini çoğalttığı İzmir’de, bugünkü Türkiye kültürü tarihinin köklerini yaşatmayı ve korumayı bilmiş bir insandır.

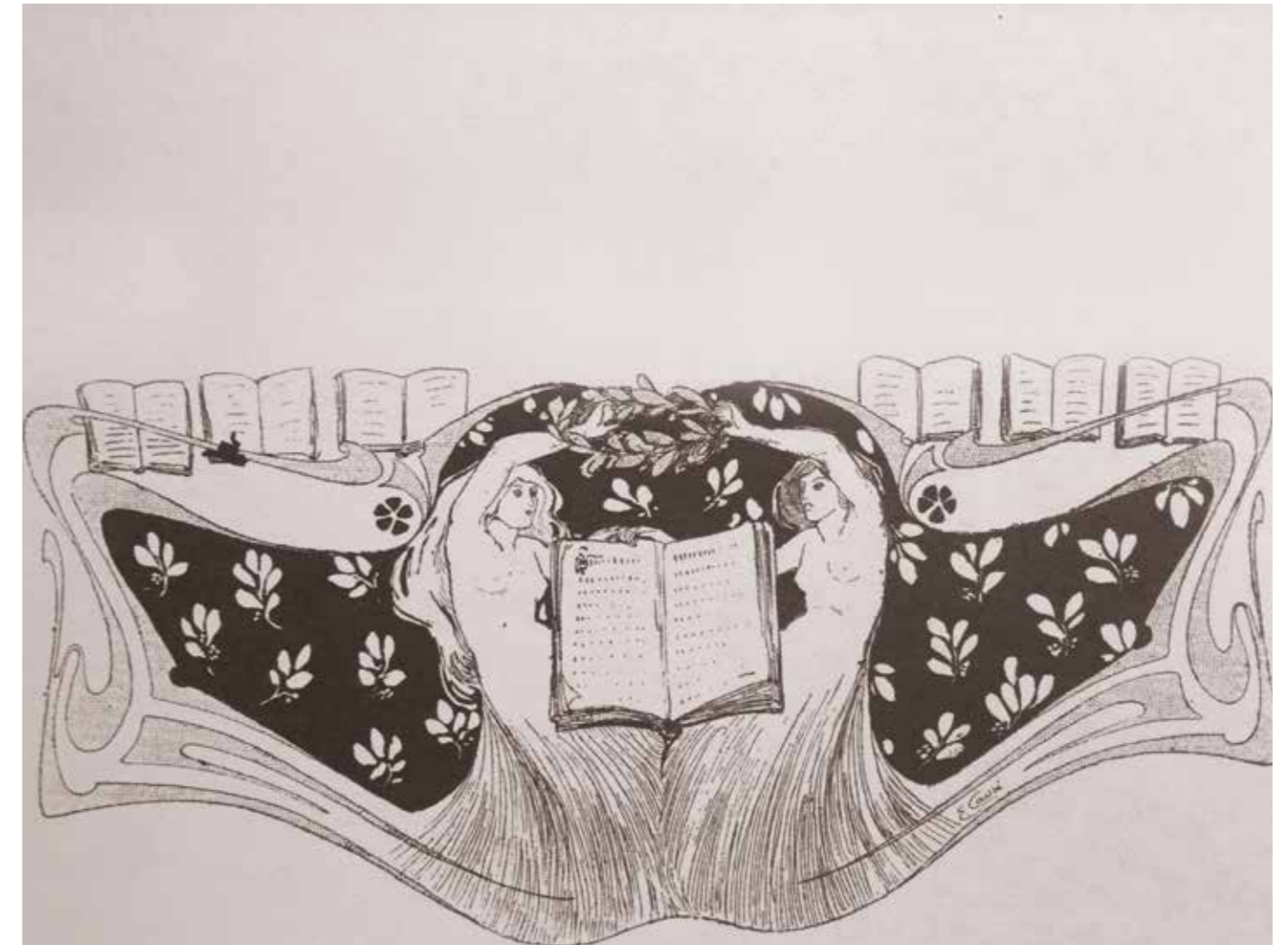
İzmir’in bilinen, 19. ve 20. yüzyıl Levanten, Yahudi, Rum kültürel olgularının önünde köklü ve yerleşik bir Türk/Müslüman kültürü olduğu çok belirgindir. İzleri İzmir’in her köşesindedir.

Hatice Hanım bu olgunun seçkin bir örneğidir Üstelik o dönemlerde Türk ve Müslüman kadınların toplumsal yaşamda pek baş taraflarda görünmediği, görünemediği yıllarda bu konumda olmanın zorluğu açıktır. Ama burası çok sesli İzmir’dir! Çağdaş uygarlık onun gibi insanların döşediği taşlarla geliyor. Birikimler değişimleri müjdeliyor. Hatice Hanım, İzmir’in aydınlık yüzünün aynalarından biridir. Onu anmak da bizim için onur olmalıdır..

1806 tarihinde bir “Vakıf” kurar ve sahip olduğu 665 kitabı bu vakfa bağışlar. Babası Tuzcuzâde Halil Ağa ise kendi kişisel kitaplarını, muhtemelen kızının, “Vakıf” kurmasından önce Hisar Camisi’ne bağışlamıştır. Vakıflar, Osmanlı döneminde de toplum ve kültür yaşamında önemli işlevler görmüş hayır kuruluşlarıdır. İslam Ansiklopedisi’ne göre: sözcük olarak, “durmak; durdurmak, alıkoymak” anlamına gelen “Vakıf kurmak, vakfetmek”; “hukuki olarak bir malın sahibi tarafından dinsel, toplumsal ve iyiliksel, yardımsal bir amaca sonsuza kadar tahsis edilmesidir”. Günümüzde de süren “Vakıf kurma” geleneği Osmanlı döneminde “hayır, iyilik, yardım” yapmanın bir aracı olarak görülüyordu.

BAĞIŞLANAN SERVET

Yine Yasin Taş’ın verdiği bilgilere göre, İzmir’in en zengin ailelerinden birinin mensubu olan Tuzcuzâde Hatice Hanım (muhtemelen İki Çeşmelik’te bulunan Hacı Mehmet) Müftü Efendi Cami yanındaki “Vakıf” arsası üzerine bir kütüphane yapılmasını ister. Sahip olduğu kitaplarının korunması ve yapılmasını istediği kütüphane için kurduğu vakfa büyük bir servet bağışlar. Bunların içinde: Kasap Hızır Mahallesi’nde (Hisar Cami çevresi) 1 konak, 1 sebil (sokak çeşmesi), Çarşı içinde 12 dükkân, kirada bulunan altı ev, üç değirmen, üç fırın, 1 Rumhane (Rumların kalması için ev), 1 EFrenchane (Frenkler için ev), 2 kahvehane,



“Zaman bizim dışımızda akıyor, önemli olan bırakılan izlerdir” diyerek oluşturulan “F:3 Fotoğraf Grubu”, sanatseverlerin karşısına “Zamana Direnenler” temalı fotoğraflarıyla çıktı. İzmir Fotoğraf Sanatı Derneği çatısı altında tanışan üç arkadaş Selim Bonfil, Gökhan Unal ve Mehmet Yasa'nın kurduğu, F:3 Fotoğraf Grubu, zanaatkârlık konusuna odaklandı.

Geleneksel Zanaatların İzinde



Kültür, ulusların ya da toplulukların yaşam biçimleridir. Taşındığı yerellik tadı öne çıkar ve güçlü yapısıyla evrensellik ölçeğine ulaşır. Geleneksel zanaatlar, bin yılların bilgi ve deney birikimiyle bu sözünü ettiğimiz kültürün yapı taşı olarak canlılık taşır ve bu canlılığıyla insanları her zaman heyecanlandırır, ilgi duymalarına yol açar.

Ulusal kültürümüzün temel unsuru halk kültürüdür. Geleneksel zanaatlar bünyesinde üretilen el sanatları ürünleri halk kültürünün en önemli unsuru oldukları için ‘geleneksel’ nitelemesiyle adlandırılırlar. Maddi kültürümüzün en güzel örneklerini oluşturan geleneksel el sanatlarını üreten zanaatkârlarımız bu açıdan son derece önemlidirler. Onların bilgileri, göz nurları, el emekleri sabır ve yetenekleri





ile buluşunca ortaya “şaheser” dediğimiz ürünler çıkar. Ne yazık ki günümüzde teknolojinin gelişmesiyle ağırlıklı biçimde el ve beden gücü kullanılarak yapılan birçok zanaat ya yok olmuş ya da yozlaşma diyebileceğimiz biçem değişikliğine uğramıştır. Tüm buna karşın zanaatlarını büyük bir heyecan ve istekle sarılan ustaların sayıları bir avuç kalmış da olsa, bugün coğrafyamızda kendilerini hâlâ bulabilmekteyiz.

Onlar; ellerini, gözlerini, gönüllerini ortaya koyarak değerler yaratan insanlarımızdır. Bilgi, beceri ve sabırlarını; insan ruhunun incelikleri, yaşam anlayışları, yaşama zevkleri ve duygularıyla taçlandırarak yapıtlarını hâlâ ortaya çıkartmaktadırlar. Peki, kimdir bu zanaat ustaları?

Geleneksel dokumacılar, halı kilim dokumacıları, saraçlar, debbağlar (sepici, tabak, deri işleyenler), taş, gümüş, altın işleme ustaları, yemenciler, bakırcılar, kalaycılar, demirciler, çizmeciler, çarık ustaları, hallaçlar, terziler, kürkçüler, keçeciler, tezhip, minyatür ustaları, kaat'ı ustaları, iğne oyası ustaları, nalbantlar, ebru, tespih, çiniciler, sepetçi, hasırcılar, kündeğârlar (ahşap işleyiciler), ciltçiler, camcılar (camgeran) diye liste uzar gider.

Anadolu'da beylikler dönemi sonrası imparatorluk olarak yaşamış olan Selçuklular ile onu izleyen Osmanlı dönemlerinde zanaatların, dolayısıyla el sanatları ustalarının el üstünde tutuldukları bugün bize çeşitli kaynaklar tarafından aktarılmaktadır. Özellikle Osmanlı Dönemi ele alındığında Surname-i Hûmayn'da, değişik zanaatlardan

ustaların; törenlerde, padişahın önünden geçtikleri bizlere tasvirler aracılığıyla gösterilir. Surname-i Hûmayn, diğer adıyla III. Murad Surnamesi, bilindiği gibi, 1852'de Padişah III. Murad'ın oğlu Şehzade Mehmet'in sünnet düğünü nedeniyle düzenlenmiş 52 gün ve gece süren şenlikleri anlatan Türkçe yapıttır.

Nakkaş Osman ve ekibi tarafından minyatürler biçiminde resimlenen Surname'de dönemin yaşamından kesitler sunulur ve meslek grupları ayrı ayrı gösterilir.

ÜÇ FOTOĞRAFÇI

İşte İzmirli üç fotoğrafçı bir yerde bu Surname'nin izinden giderek farklı bir çalışmaya el attılar ve coğrafyamızdaki son zanaatkarların fotoğraflarını çektiler.

İzmir Fotoğraf Sanatı Derneği (İFOD) üyesi üç fotoğrafçı Selim Bonfil, Gökhan Ünal ve Mehmet Yasa, oluşturdukları F:3 Fotoğraf Grubu çatısı altında, “zamana direnenler” adını verdikleri zanaatkarlarımızla belgesel değerinde bir çalışmaya imza attılar. F:3 Fotoğraf Grubu çatısı altında bir araya gelen fotoğrafçılardan sergi yöneticisi Selim Bonfil, şu bilgiyi veriyor: “Sonsuzdan gelip sonsuza gidiyoruz. Bu yolculuk sırasında zaman bize çok önemli görünür. Halbuki bizim dışımızda akar. Önemli olan bırakılan izlerdir. Bu bağlamda meslekler zaman içinde değişiyor, kayboluyor ve yenileri ortaya çıkıyor.

Bu çalışmada zamana direnip değişerek bugünlere gelmiş ya da ayakta kalmaya gücü yetmemiş mesleklerin bir kısmını bir araya getirmek istedik.

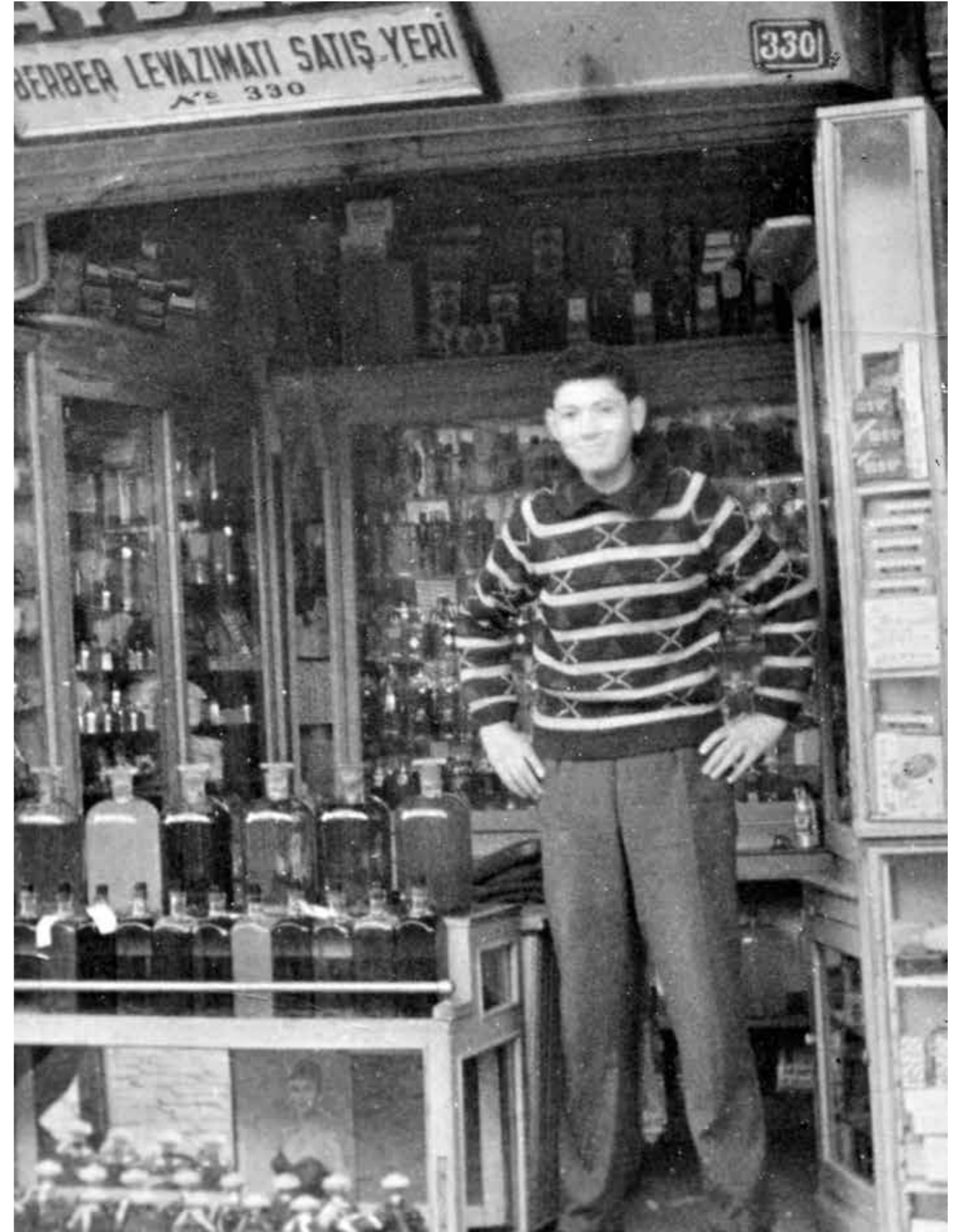


Bu meslek erbapları kültürümüzün bir parçası olduğu gibi, onun oluşmasında da çok büyük katkıları vardır. Onlar değiştiği kültürümüz de evrim geçirmekte. Uzun yıllar mesleğini sürdüren zanaatkarların mesleklerine âşık olduklarını gözlemledik. Buldukları mekân ile aralarında bir bağ oluşmuştur. O dükkân onlar ile bütünleşir, renklenir ve yaşar. Ne yazık ki aramızdan ayrılan son zanaatkarlarla birlikte bu yerlerin birçoğu da silinip tarihe karışıyor. Günümüzde gittikçe artan sanal alışveriş trendi ile bu meslekler

ne kadar ayakta kalabilir? Ürettikleri ürünlerin kullanma alanları hâlâ geçerli midir? Birçoğunun eserlerini müzelerde bulabiliyoruz. Bu evrim içinde hangi yeni meslekler ve ustalar çıktı? Zamana direnen meslekleri günümüzde fotoğrafladık. Yanlarına yıllar önce çekilmiş siyah beyaz fotoğrafları ekledik. Bundan yıllar sonra da yine meslekler ile ilgili bir belgesel hazırlanır, son gelişmeler ve tamamıyla yeni teknolojiler ile tekrar gösterilir ise ümit ederiz bugün hazırladığımız bu sergi o zamana ışık tutar.

Böylece zamanın akıp gittiği ve önemli olanın bırakılan izler olduğu anlaşılır.

F:3 grubu olarak bu sergiyi birçoğunu yitirdiğimiz bu ustalara ithaf ediyoruz. Önlerinde bir reverans yapıp, zamana direndiklerinden dolayı teşekkürlerimizi sunuyoruz.” Selim Bonfil, Gökhan Ünal, Mehmet Yasa; heyecanlarının sürdüğünü, karşılıklarına çıkacak her yeni zanaat ustasının da fotoğraflarını çekerek yine geleceğe belge bırakacaklarını söylüyorlar.



Hayatının manşetine; “fotoğraf sanatını” çekmişti ve bunu da şu sözlerle özetledi:

“Büyük patlamayla başlayan sürecin o kadar küçük bir anında varım ki anlatmaya kelimeler yetmez. Bu anı üretmek tamamlamalıyım.” Ve öyle de yaptı... Üretti ve ürettiğini paylaştı. İzmir’den yetiştirdiği öğrencileri şimdi ülkemizin ve dünyanın dört bir yanında yaşama, Orhan Alptürk’ten aldıklarıyla bakıyor.

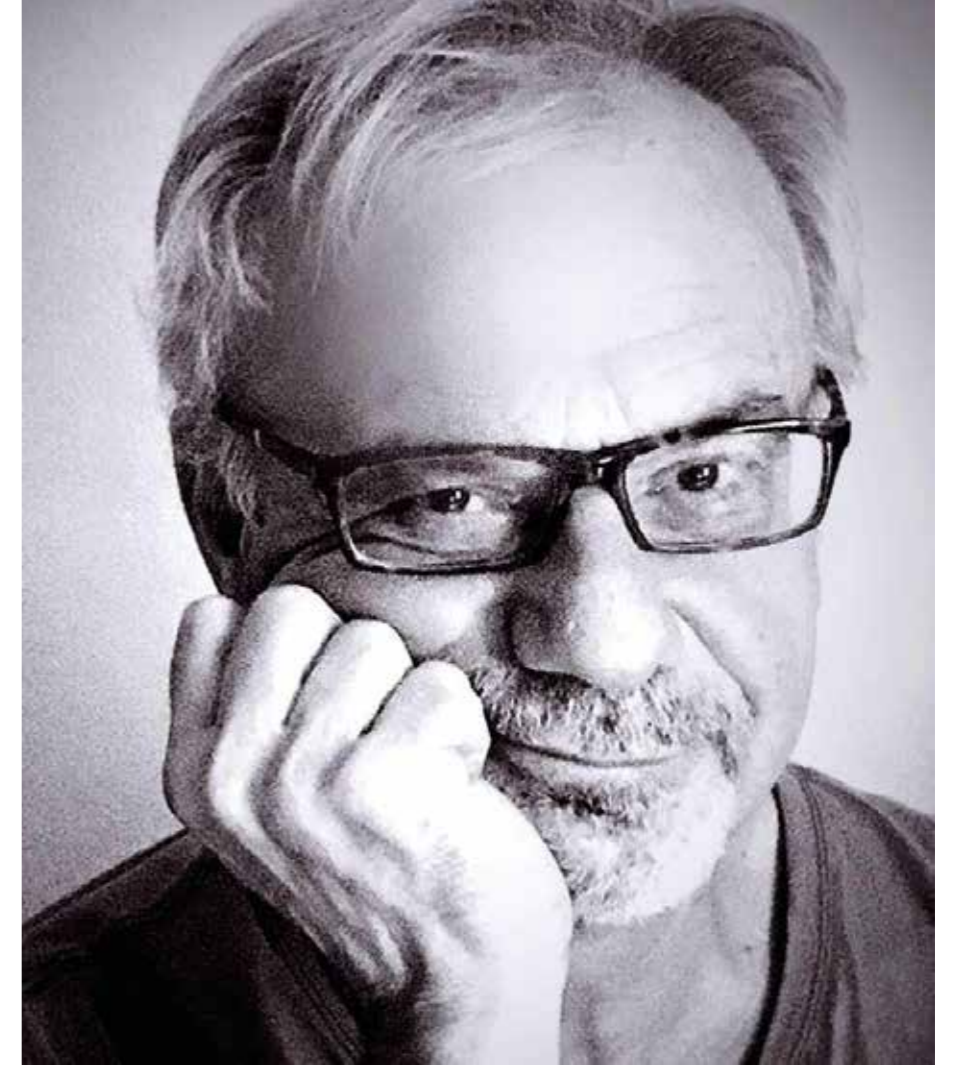
Şiiri Fotoğrafa Dökerdi



İzmir’den bir büyük fotoğraf sanatçısı geçti. Aslında bu dünyadan demek gerekiyor ki uluslararası sanat dünyasında adı vardı... Yarım asırdır fotoğraf kuramı üzerine üretimde bulunan, nice öğrenci yetiştiren, sürekli olarak görmenin kahramanca bir eylem olduğunu aktaran ve tüm çevresini bu eylemlilik haline davet eden Orhan Alptürk’ü, geçtiğimiz 29 Ekim günü sonsuzluğa uğurladık. Cumhuriyetin, ergin insan olma tasarımı olduğunun altını çizen ve Cumhuriyet insanı olmaktan büyük onur duyduğunu her fırsatta yineleyen Orhan Alptürk’ü, Cumhuriyet Bayramı’nı kutladığımız 29 Ekim günü uğurlamamız da yaşamın ayrı bir ironisi olmalı. Hayatta olduğunda deseydik ki: “Hocam sizi bir 29 Ekim günü uğurlayacağız sonsuzluğa”, olasılıkla derdi ki: “İyi ya hiç unutulmayacağım işte. Cumhuriyetimiz sonsuza kadar süreceği için, her 29 Ekim günü yapılacak kutlamalarda beni de aklınıza getirirsiniz. Ne iyi...”

Öğrencisi olmak büyük haz olan Orhan Alptürk’e dairdir bu satırlar ve görmenin kahramanlığını öğrettiği için sonsuz saygı içerir...

Kadınlar, erkekler, balıklar, renkler ya da renklisizler, heykeller, maketler... Ama önce kadınlar ve balıklar... “Ben kimim? Kadına-benim ‘ötekim’e’- hangi roller biçiliyor? Birey toplumla nasıl ilişki kuruyor?” yönündeki sorularına aradığı yanıtlarla ayrıldı



Orhan ALPTÜRK

aramızdan fotoğraf kuramının unutulmaz ismi Orhan Alptürk. Belgesel ya da karar anı fotoğrafı üretmiyordu hocamız. Nasıl ki bir yazının başına oturup onu bir romana ya da öyküye, röportaja dönüştürmek, bir kompozisyona bürümek yazanın hayal gücüne muhtaçsa Alptürk’ün fotoğrafları da öyledir...

Onların da bir girişi, gelişmesi ve sonucu olur. Hepsinin üzerinde fotoğrafı üretenin müdahalesi görülür. Her projesinin mutlaka bir ana fikri, teması, üslubu ve kurgusu olurdu. 50 yılın üzerinde fotoğraf

üreten Orhan Alptürk, ortaokul yıllarında bir okul gezisinde, bir arkadaşının elinde gördüğü fotoğraf makinasına tutuluyor. Alet-edevatın sınırlı olduğu, her evde buzdolabının, televizyonun belki de radyonun olmadığı yıllarda bir çocuğun bir makina görmesi çok önemli bir şey elbet. Arkadaşının fotoğrafçı olan babası oğluyla birlikte Alptürk’e de fotoğrafın inceliklerini öğretmeye başlıyor sonrasında. Lise yıllarıyla birlikte fotoğrafı sanatsal söylem olarak kullanabileceğine dair pencere açılıyor Alptürk’ün zihninde. Askerlik sonrası döneme kadar sürüyor bu aydınlanma.

İTÜ’de Elektronik ve Haberleşme Mühendisliği eğitimi alırken beslendiği kaynaklar, güçlkle bulduğu yabancı dildeki fotoğraf dergileri, bir de Gültekin Çizgen’in yayınladığı, Yeni Fotoğraf Dergisi; kendisini 25 yaşında kurgusal fotoğraf üzerinde çalışmaya ve kendi söylemiyle biçimini geliştirmeye itiyor. Gençlik yıllarında belgesel

fotoğraf alanında üretimde bulunduğu altını çizirdi Orhan Hoca ve eklerdi: “Ama hayır dedim. Benim fotoğrafla yapmak istediğim bu değil. Belgesel fotoğraf çekimlerine gittiğim dostlarımı izlemeyi tercih ettim bir süre sonra o çekimlerde. Fotoğraf çekmeye başladığımda, olanı yansıtmak yerine içimdeki

düşünceleri, imgeleri oluşturmak gibi bir hevesim oluştu. Kurgusal söylem biçimlerinin kendi içinde çok farklı yaklaşımları, uygulama çeşitlilikleri var. Kullandığım ya da yaratmak istediğim söyleme göre başka söylem biçimleri de oluştu.”

FOTOĞRAFIN FELSEFESİ

Fotoğrafın felsefi boyutu üzerine çok düşünen, hatta 1984-2001 yılları arasında Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Fotoğraf Bölümü’nde görüntü felsefesi dersi veren Orhan Alptürk’ün fotoğrafları hep çok katmanlı oldu. “Çalınmış Portreler”, “Öteki Deniz-ler” ve “Kartpostal Bedenler” adlı sergilerinin, Derida’nın yapışöküm ya da yapıbozum yaklaşımını söylem biçimi olarak kullandığına örnek verirdi. Söylem biçiminin aynı zamanda çalışmalarının içeriğini belirlediğini de eklerdi.

Alptürk bir konsept üzerine çalışmaya başladığında, aklında içerik, biçim ve kurgu kısmı çoktan hallolmuştu. Eskizler çizirdi, notlar alırdı ve deneme çekimleri gerçekleştirirdi. Ardından da uygulamaya geçirdi. Bu nedenle de sık sık, “Ben fotoğraf çekmiyorum, fotoğraf yapıyorum” derdi. Bireyin kim olduğu sorusuna yanıt aradığının altını çizen Orhan Alptürk çevresiyle şunları paylaşırdı:

“Bireyin tanımlamasını yaparken onun özne oluşundan yani bir kurgudan söz ediyorsunuz. Özne bizim toplumsal yansımamızdır. Bu kurgu alanında birey, dayatılan toplumsal kuralların bir mücadele alanı. Birey ile toplumun bir aradallığını özne üzerinde gerçekleştiriyoruz. Dolayısıyla da toplumda yaşadığımız hür tür sorun; çatışmalar, çarpışmalar, sorular, sorunlar oluşuyor. Bunlar sanatsal söylemimizde dışa vuruluyor. Bir devinim olarak gördüğüm varoluşun üzerine sürekli sorular soruyorum: ‘Ben kimim?’ Tekilliğin ve ötekiliğin, varlığın toplum içindeki varoluşa dönüşmesinin, öznenin tarihsel,



toplumsal ve politik bir şekilde sorgulanması diyebiliriz buna.” Orhan Hoca’nın anlattığı bu noktada “öteki” kavramı girerdi devreye. Alptürk, öteki kavramı üzerine 40 yıl çalıştı ve üretti. Şöyle anlatırdı:

“Yeğenim gezmeye gidecekti ve bir haftalığına Japon balığını bana bırakmıştı. Öteki kavramına yönelik ilk düşüncelerim o balığı izlemekle başladı. Sonra o balık ve çeşitli balıklar fotografik görüntü olarak kullanıldı. “Öteki Deniz-ler” projemde o balık suni

bir balığa dönüştü. Balık tarihsel süreçte sembolik bir ‘öteki’dir. Yaşam koşulları anlamında sizin ‘öteki’nizdir. Bunu birçok ressamın yapıtlarında da görebilirsiniz.”

KADIN VE ERKEK İMGESİ

Alptürk, bireyin “öteki” olmadan gerçekleşmeyeceğini, kendini tanımlayamayacağını yinelerdi. Bu nedenle, “Benim öteki’m” dediği “dişi” üzerine oluşumları gözlemledi. Kendi ‘öteki’si ne roller biçildiğine yönelik düşünürdü ve şöyle eklerdi:



“Bir dişi üzerindeki tarihsel güzellik kavramı, estetik kavramı nedir, onun toplumla olan ilişkisi nasıl bedensel güzellik kavramına dönüştürülebilir? O size farklılıklarınızı gösterebilir.”

Erkek imgesini de kullandı Orhan Alptürk. Erkek imgesini kullandığında, “kendi”yi sorguladığını aktarırdı ve “Ben’den yola çıkarak kendimize ne kadar ulaşabiliyoruz? Bir

varlığı var oluşa dönüştürürken ne gibi bir süreç içindeyiz, ne tür acılar çekiyor, ne tür mutluluklar yaşıyoruz” derdi. Bu çerçevede özportresini de kullandığını bildiğimiz Orhan Hoca şunları anlatırdı:

“Bir varlığımız fakat bu varlığı sürekli olarak bir varoluşa dönüştürme çabası içindeyiz. Toplum bu varoluşa size çeşitli kimlikler, bir karakter dayatıyor ve bunun içinde adeta sabitlenmemizi istiyor. Halbuki ben, varoluşun canlı bir organizma olduğunu düşünüyorum. Bu, “kendi’nin” sorgulanmasıyla ilgili bir mekanizmadır. Otoportrenin bunu sormamıza yardımcı olduğunu düşünüyorum.”

MANŞET

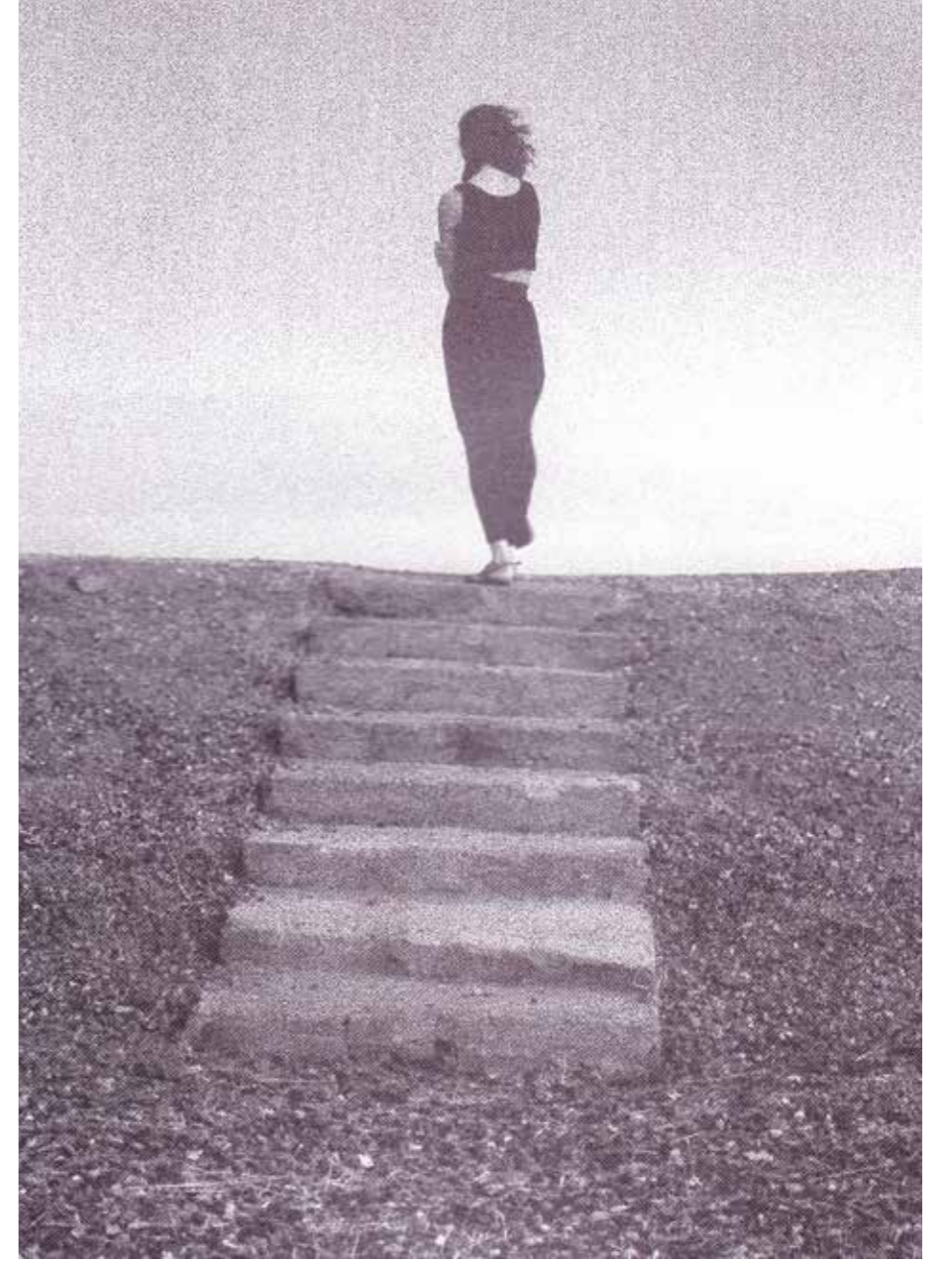
‘Öteki’nin karşı cinsten öte bir anlamı daha var ki o daha politik. İnsanın kendi sosyal ve ekonomik eşitlerinin karşısında iktidarını tanımladığı ‘ötekiler’. Hayatın kamerasına sürekli pozlar vererek ayakta duran, farklılığını yitirerek tektipleşenler...

Başka bir sanat türünün, şiirin olanaklarıyla, başka bir sanatçının; Murathan Mungan’ın ifadesiyle başka türlü söylenenler:

“Pozdan putlar yaratılıyor her yanda, afişlerde, ekranlarda, vitrinlerde, sokakta pozlara tapmaya zorlanıyor insan. / Zorlandıklarını hiç anlamıyorlar.”

Hocamız, Murathan Mungan’ın dizelerini fotoğraflara dökerdi biz de ona yine Murathan Mungan’ın dizeleriyle seslenelim, hem sonsuz saygımızı sunarak.

“Kirlenmiş kayıtsızlığın her vahşeti mümkün kıldığı bir dünyada / hayatınızın başına çekin kendi manşetinizi”



“Yaşamımda olduğu gibi, fotoğraflarımın tümünde bireyi, insanın yalnızlığını, iletişimsizliğini; bireyin toplumundaki konumunu sorgulamaya devam ettim. Üretim sırasındaki en büyük kaygım, estetik değerlerin yanı sıra, izleyiciyi de bu sorgulamanın içine çekebilme oldu. Önemli olan, sanatın duyumsal yüzeyinden içeri girip izleyicinin de kendi varlığı ile dolaşabilmesidir. Fotoğraflarımı üretirken, içeriksel olarak kesin bir sonuca varmaya çalışmadım. Bunun tersi bir yaklaşımla, insanın kendi bireysel yaşamının ve gözlemlerinin ideal olarak değerlendirilebileceğini düşünüyorum.

Günümüzde insanoğlu, her türlü medya ile görüntü bombardımanı altındayken, önemli olan duyularımızı yeniden canlandırmaya çalışmaktır.”

Orhan ALPTÜRK

Yaz aylarını, İzmir Kültür Sanat ve Eğitim Vakfı (İKSEV) tarafından düzenlenen, İzmir Festivali'yle karşılıyoruz. Festival, Cumhuriyetimizin 100. yılına ithaf edilen iki dünya prömiyeriyle başlıyor.

İzmir'in Festivali 36 Yaşında

İzmir Kültür Sanat ve Eğitim Vakfı'nca büyük özveriyle gerçekleştirilen, Uluslararası İzmir Festivali otuz altıncı kez sanatseverlerle buluşuyor. Kültür ve Turizm Bakanlığı ile İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin katkıları, Eczacıbaşı Topluluğu'nun ana sponsorluğu, TEKFEN Vakfı, İzmir İtalya Konsolosluğu, Institut Français Türkiye-İzmir, İzmir Goethe Enstitüsü, Polonya İstanbul Başkonsolosluğu ve İzmir Fahri Konsolosluğu ile Portekiz Büyükelçiliği ve İzmir Fahri Konsolosluğu işbirliğiyle düzenlenen, 36. Uluslararası İzmir Festivali'nin programında on etkinlik yer alıyor.

36. Uluslararası İzmir Festivali, 2 Haziran 2023 Cuma günü, AASSM Büyük Salonda yapılacak konserle başlıyor. Genç bestecilere yeni ufuklar açan "12. Dr. Nejat Eczacıbaşı Ulusal Beste Yarışması"nda

finale kalan "Keman Konçertoları"nın yarışacağı konser, festivalin açılış etkinliği olacak.

Gürer Aykal (orkestra şefi), Pelin Halkacı Akın (keman sanatçısı), Cihat Aşkın (keman sanatçısı), Turgay Erdener (besteci), Rengim Gökmen (orkestra şefi), Hasan Uçarsu (besteci), Serdar Yalçın'dan (besteci-orkestra şefi), oluşan Seçici Kurul ilk toplantısında Hasan Niyazi Tura ve Arda İşkol'un Keman Konçertoları'nı finale bıraktı. Cumhuriyet'in 100. yılına ithaf edilen bu iki yeni eser, şef Oğuzhan Balcı yönetimindeki İzmir Devlet Senfoni Orkestrası tarafından seslendirilecek. Yarışma konserinde Hasan Niyazi Tura'nın Keman Konçertosunu, günümüz genç keman solistlerinden Can Özhan, Arda İşkol'un eserini ise başarılı keman solistlerinden Özgecan Günöz yorumlayacak.



İZMİR KÜLTÜR SANAT VE EĞİTİM VAKFI
İZMİR FOUNDATION FOR CULTURE ARTS AND EDUCATION

36. Uluslararası İzmir Festivali

36th International İzmir Festival

2 Haziran - 11 Temmuz 2023 | **2 June - 11 July 2023**



Seslendirilecek konçertolar, geçmiş yıllarda olduğu gibi yine katılımcı değerlendirme ile Seçici Kurul, Orkestra üyeleri ve dinleyicilerin oylarıyla ödüllendirilecek. 36. Uluslararası İzmir Festivali'nin açılış konseri, yarışmaya da adını veren, kurucu başkanı Dr. Nejat F. Eczacıbaşı'nın 30. ölüm yılına rastladığı için ayrıca önem taşıyor.

ANTİK TİYATRODA BULUŞMA

Türkiye'nin sayılı özel sanat kurumlarından biri olan, temelleri 1992 yılında "Karadeniz Oda Orkestrası" olarak atılan Tekfen Filarmoni daimi şefleri Aziz Shokhakov yönetiminde bu kez Efes Büyük Tiyatro'da

hayranlarıyla buluşuyor. Günümüzün başarılı genç solistleriyle çalışmaya özel bir önem veren Tekfen Filarmoni'ye, 4 Haziran 2023 Pazar günü Efes Büyük Tiyatroda vereceği konserde genç kemancılarımız arasında ayrıcalıklı bir yere sahip olan Veriko Tchumburidze solist olarak katılıyor. Konserde Hasan Uçarsu'nun "Portreler" adlı orkestra süiti, Çaykovski'nin "Re Majör Keman Konçertosu" ve Zoltan Kodaly'nin "Galanta Dansları" seslendirilecek.

SANAT, İYİLEŞTİRİR

6 Şubat 2023'de Türkiye'de ve Suriye'de büyük yıkıma neden olan deprem felaketinde 4 üyelerini yitiren ve çalgılarının tümünü kaybeden Hatay

Akademi Orkestrası, sanatla iyileşme yolculuğuna İzmir Tarihi Agora'da devam edecek. Büyük felaketin ardından, "Hatay'da hayatı yeniden örmeyi" misyon edinen orkestra, kurucu şefleri Ali Uğur yönetiminde 7 Haziran 2023 Çarşamba günü sahne alacak. Repertuarlarında Batı klasik müzik eserleri (orta çağ-Rönesans-barok dönem-klasik dönem-romantik dönem- çağdaş dönem-günümüzün klasik formdaki eserleri), Türkiye klasik müzik bestecilerinin eserleri, dünya müzikleri, dünyada en çok bilinen popüler müzikler, dünyanın farklı halklarının ve dillerinin etnik müzikleri, farklı dillerde halk şarkıları (Arapça, Kürtçe, Ermenice, Rumca, Yunanca, Azerice, Gürcüce, Çerkezce, Berberice...), Hatay

türküleri, Hatay'da yaşayan dinlerin ve kültürlerin halk ve dini müzikleri, Anadolu müzikleri - türküler - Türk müziği eserleri, uzun havalar (bozlak, barak, hoyrat vs.) kırık havalar, deyişler, oyun havaları, barlar, longalar ve uzun havalar ile farklı yöre türküleri bulunan Hatay Akademi Orkestrası, dayanışmanın ve kardeşliğin en güzel örneklerinden birini sergileyecek.

"SERANIN ŞARKISI"

Doğu ile Batı arasında her zaman gerçek bir kültür köprüsü oluşturmayı ve Akdeniz havzasının kadim müziğini yeniden ele alıp işlemeyi ilke edinen, İtalya'nın Salento Bölgesi çıkışlı üçlü La Cantiga de la Serena, benzersiz bir repertuarla, 36. Uluslararası İzmir Festivali'nde yer alıyor. İzmir İtalya Konsolosluğu işbirliği ile 13 Haziran 2023 Salı

günü tarihi İzmir Agorası'nda konser verecek Üçlü, Puglia bölgesinin yeniden düzenlenen geleneksel müziğinin ('alla stisa' şarkılar, ninniler, tarantella, pizzica), XV. yüzyılda İspanya ve Portekiz'de diaspora deneyimi yaşayan Sefarad Yahudileri'ne ait geleneğin bir ifadesi olan halk şarkılarının (cantiga) ve Sefarad romanslarının, hac ve adanmışlığı konu alan Ortaçağ ilahilerinin (Cantigas de Santa Maria, Llibre Vermell de Montserrat) ve Provence, Endülüs ve Portekiz'in müzik mirasından büyüleyici melodilerin ve ilahilerin bir arada harmanlandığı rafine bir repertuar sunacak.

MİTOLOJİK TOPLULUK

36. Uluslararası İzmir Festivali, 15 Haziran 2023 Perşembe günü AASSM Büyük Salon'da, Echéron'u konuk ediyor. Institut français Türkiye- İzmir işbirliği

ile gerçekleşecek konserde adını Yunan mitolojisinde Acheron (Akheron), Orpheus'un (Orfe) Eurydice'i (Evridiki) yeraltı dünyasından kurtarmak için geçtiği nehirden alan topluluk, 2009 yılında François Joubert-Caillet tarafından kuruldu. Geleneksel, çağdaş, bilgisayar destekli müzik, dans, tiyatro gibi farklı disiplinlerden sanatçılarla çalışan Echéron, sanatçılar ile halk arasındaki bağı güçlendirmek üzere yola çıktı. Topluluk, müziğin özünü bozmadan daha ulaşılır kılmayı, kaynağı ne olursa olsun her türlü müziği en zengin ve en hassas paletle resmetmeyi ve dinleyenlere ulaştırmayı amaçlıyor.

KLASİKTE ÇAĞDAŞ

Uluslararası düzeyde başarılı vokal altılısı Singer Pur, 20 Haziran 2023 Salı günü Çeşme Kalesi'nde konser veriyor. Goethe Enstitüsü İzmir işbirliği ile gerçekleşecek konserde akapella şarkı söylemeyi hayatlarının odak noktası haline getiren Singer Pur, zekice, şiirsel dokunaklı sözleriyle şarkılarının büyüüne kapıldıkları Sting'in şarkılarıyla tematik olarak ilişkili, ancak vokal müziğin genelinde stilistik olarak en çeşitli parçalardan oluşan bir repertuar sunacak.

Claire Elizabeth Craig (soprano), Christian Meister (tenor), Marcel Hubner (tenor), Manuel Warwitz (tenor), Jakob Steiner (bariton), Felix Meybier'den (bas), oluşan Singer Pur, 36. Uluslararası İzmir Festivali'nin unutulmaz konserlerinden birine hazırlanıyor. Klasiklerden 19. yüzyıl eserlerine ve çağdaş



Hatay Akademi Orkestrası



La Cantiga de la Serena Trio



Penderecki Trio

bestelere dek uzanan geniş bir müzikal repertuara sahip Wiener Kammer-symphonie, 22 Haziran 2023 Perşembe gecesini Celsus Kütüphanesinde konser verecek. Celsus'un muhteşem gece dekorunda, Schubert, Korngold, Webern ve Haydn'ın eserlerini yorumlayacak Luis Morais (keman), Estelle Demetria Weber (keman), Giorgia Veneziano (viyola), Sergio Mastro (çello), Damian Saul Posse Robles (kontrbas), yumuşak tınlarıyla benzersiz bir konser sunacak.

ÖZEL BİR KONSER

Eserleri 20. ve 21. yüzyıl dünya müziği üzerinde önemli bir etkiye sahip, en büyük çağdaş bestecilerden Krzysztof Penderecki, ölümünün üçüncü, doğumunun ise 90. Yıldönümünde özel bir konserle anılacak. 6 Temmuz 2023 Perşembe günü Celsus Kütüphanesinde, Polonya İstanbul Başkonsolosluğu, İzmir Fahri Konsolosluğu ve Adam Mickiewicz işbirliği ile

gerçekleştirilecek konserde, Leticia Moreno (keman), Claudio Bohorquez (çello), Łukasz Krupiński'den (piyano), oluşan Penderecki Trio, bestecinin "Papa 2. John Paul anısına Chaconne"nin Avrupa ve Asya prömiyerini yapacak. Bestecinin "Çello ve piyano için 1. Sonat"ı da konserde seslendirilecek. Penderecki'nin arzusuyla bir araya gelen ve bestecinin adını taşıyan üçlü konserde ayrıca Chopin'in "piyano ve çello için sol minör sonatını ve Wieniawski'nin "Piyano Trio"sunu da çalacaklar.

GİTARIN EFSANE İSMİ

8 Temmuz 2023 Cumartesi akşamı Çeşme Kalesi, farklı bir konsere ev sahipliği yapacak.

Gitarın efsane ismi Pedro Jóia, Portekiz Büyükelçiliği ve Portekiz İzmir Fahri Konsolosluğu işbirliği ile 36. Uluslararası İzmir Festivali'ne katılacak. Jóia, bu konserinde gitarıyla geleneksel Portekiz müziğinin son yüzyılına yolculuk edecek, Portekizli bestecilerin müziğini

de gitarıyla çok kişisel bir şekilde yorumlayacak. Dünya Fado sahnelerinin önemli ismi Mariza ile çalışan, film ve tiyatro müzikleri yapan, adına besteler ithaf edilmiş, çok ödüllü sanatçı Pedro Jóia, İzmirli sanatseverlerle buluşacak.

DÜNYA PRÖMİYERİ

Cumhuriyet'in 100. yılına adanmış iki yeni bestenin dünya prömiyeri ile başlayan 36. Uluslararası İzmir Festivali,

11 Temmuz 2023 Salı akşamı AASSM Büyük Salon'da, "Allaturca Impro Piano" İkilisinin, "Makam Müziğinde Çeşitlemeler" özel projesinin dünya prömiyeri ile sona erecek. Piyanistler Cemile Cabbar ve Nihat Demirkol'un, "Fasıldan konçertoya... Peşrev, medhal, saz semaisi, longa, sirto ve Azerbaycan mahnıları"na yer verdikleri özel proje, birbirinden çok farklı 2 piyano tavrını, birbirini tamamlayan 2 ayrı klavyede, "2 solist"in birlikteliğine dönüştürüyor.



Pedro Jóia

Evcil hayvanlara pek düşkünüz. Kedi ile köpek ile aynı çatı altında yaşayan hemşehrilerimizin sayısı epeyce yüksek. Birlikte yaşadığımız can dostlarımız arasında farklı örnekler de yok değil. İçlerinden birisiyle tanıştık. Uçan bir kaz o! Yumurtasından çıktığı günden bu yana kendisini yoldaş belleyenler ile aynı evde yaşıyor ve beş yaşını doldurdu.

Pakize Gezmelere

Anneniz sizi bir gün pazara alışverişe yolladı ve dönüşte, elinizde yumurtasından henüz çıkmış olan bir kaz yavrusuyla eve döndünüz! Bu kompozisyonu gözünüzün önüne getirin ve annenin görüntü karşısındaki refleksini bir düşünün...

- O ne?
- Bir kaz eksikti!
- Yok muydu daha ilginç?
- Nasıl bakacağız parmak kadar şeye?

Diye sıralardı herhalde annemiz. Ama bir şey yapmazdı ki o da “al onu götür geriye” demezdi. İzmir’in Kahramanlar Semti’nde yaşayan Naz Havan’ın annesi Hülya Havan da demedi kızına, “al götür onu geriye” diye. Beş yıl önce kızını semt pazarına ihtiyaç kalemleri için yolladı Hülya Havan ve kızı Naz da elinde yavru bir kaz ile geldi. “Anne çok sevimli değil mi” dedi ilk olarak ve o anın üzerinden beş yıl geçti ki Hülya Hanım ile kızı Naz Havan’ın yoldaşı oldu o kaz. Kazımızın adı, Pakize!



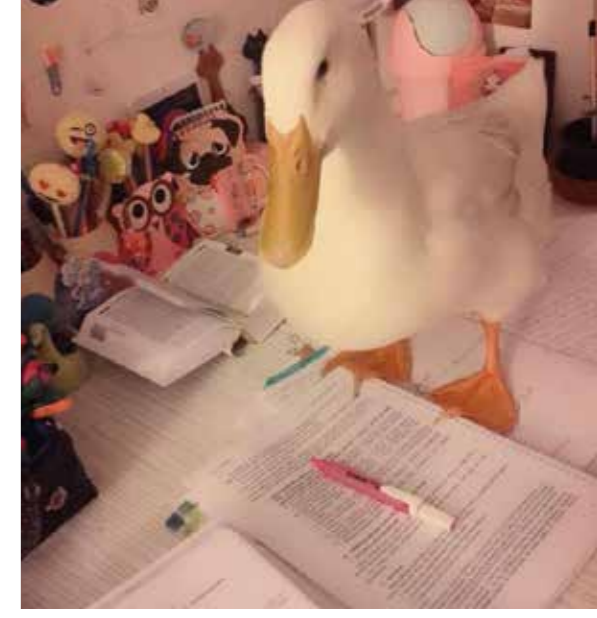
Sadece evlerinin değil, apartmanın ve hatta semtin bile maskotu oldu Pakize, aradan geçen beş yıllık süre içerisinde. Pakize’nin özel bir arabası var. Bebek arabası da diyebiliriz buna. Çoğunlukla Naz Havan olmak üzere anne ve kızı Pakize’yi, Kültürpark’a çıkarıyorlar havalansın diye. O kadar ilgi çekiyor ki bu gezme hali ev ile Kültürpark arasındaki güzergahta, artık o kadar olur! Durdurup fotoğraf çektirenler oluyor. Bazı küçük çocuklar görüp de annesine, “Ben de istiyorum” demeden edemiyor. Kültürpark’a gelindiğinde, Pakize arabasından iniyor ve başlıyor gezmelere. Parkın çimleri üzerine salınmaktan



pek hoşlanıyor. Çimlerin yanı sıra tartan pistte de adımlıyor Pakize. 1991 doğumlu olan Naz Havan, Pamukkale Üniversitesi Dış Ticaret ve Gümrük, Anadolu Üniversitesi Adalet ve Hukuk, Anadolu Üniversitesi İktisat Fakültesi mezunu ve bugünlerde hakimlik sınavına hazırlanıyor. Naz Havan, kazlarının kendileri için vazgeçilmez olduğunu vurgulayarak başlıyor anlatmaya: “Eve getirdiğim ilk an annem çok şaşırılmıştı. Ama sonra annem için de vazgeçilmez bir can dost oldu. Daha önce kedi, köpek bakmıştık evde ama bu yaşadığımız çok farklı ve bir o kadar da güzel bir deneyim”. Pakize’yi aldıklarında evlerinin bir

artı bir olduğunu ve ilk yıllarda mekan sıkıntısı yaşamadıklarını ancak kazın büyümesiyle evlerinin dar gelmeye başladığını söyleyen Naz Havan, “Daha büyük bir eve çıkmamız gerekti çünkü evimizde artık üç kişi olduğumuzu iyiden iyiye hissetmeye başlamıştık. Annem, ben ve Pakize! Üçümüze bir artı bir ev yetmedi ve daha büyük bir eve çıktık. Evimizde Pakize’nin de özel bir odası var. O odada, suda vakit geçirme ihtiyacını karşılamak için şişme bir havuz da bulunuyor” diyor. Pakize’nin düzenli olarak her ay veteriner kontrolü oluyor. Rutin bakımları yapıyor, tırnakları kesiliyor...

Özel yemleri var... Yağsız makarnaya bayılıyor ve her makarnayı da yemiyor... “Çukulatalı goflet” favori yiyecekleri arasında. Şöyle anlatıyor Naz Havan, Pakize’nin bir gününü: “Sabah kalkar kalkmaz kahvaltısını yapar. Sonra oyun saati vardır. Hava güzel ise Kültürpark’ta değil ise evde ya havuzunda veya evin farklı bir köşesinde oynar. Düzenli olarak öğle uykusu vardır. Her öğlen en az bir saat uyur. Uyandıktan sonra pencereden dışarıyı seyrederek uzun uzun.



Akşam yemeğini yediririz, ben ders çalışıyorsam dizimin dibinde, masamda kitaplarımın arasında oturur. Televizyonda izleyeceğim bir şey var ise yine dizime yatar ve birlikte televizyon izleriz. Benden daha fazla anneme düşkündür. Akşam annem uyumadan asla uyumaz. Annem yastığa başını koyup, gözlerini kapadıysa Pakize de uykuya geçer, aksi takdirde asla uyumaz ve annemin yanından ayrılmaz. Uykusuna da illa ki annemin yanında geçer.” Naz Havan, Pakize’nin küsme huyundan da söz ediyor ve şöyle anlatıyor: “Eve misafir geldiğinde çok huysuzlanıyor. Beni ve annemi kimselerle paylaşmak istemiyor. Misafirimiz var ise çok ötüyor, kanatlarını çırpıyor sürekli. Onunla ilgilenmediğimiz zaman ya da yanında başka bir hayvan sevdiğimizde agresifleşiyor ve o gün başkaca bir tepki vermiyor. Bir gün kendi sınıfından olan bir ördek ile bir araya getirmiştik ve o çok tepki vermişti. Galiba kendisini bizim sınıfımızdan sayıyor...” Pakize’nin evlerine geldiği ilk günün 8 Mart 2018 olduğunu söyleyen Naz Havan, her 8 Mart günü Pakize’ye doğum günü partisi düzenlediklerini ve o gün tüm dostlarıyla birlikte, can dostlarının doğum gününü kutladıklarının da altını çiziyor.

Giysilerle, aksesuarlarla donattığı Barbie bebekleri, İzmir'in farklı sokaklarına ve yanı sıra gittiği değişik şehirlere taşıyıp, oralarda fotoğraflıyor. 30 yıllık çabanın sonucu zengin bir Barbie bebek koleksiyonuna erişen moda tasarımcısı Cenk Mommarje'nin bu gayreti, ülkemizde olduğu kadar yurt dışında da ilgi görüyor.

Mommarje'nin Cazibeli Tasarımları

İlk gençlik günlerinden bu yana Barbie bebeklere ilgi duyan bir tasarımcı o! İzmir Atatürk Lisesi'nde öğrenci olduğu yıllarda bu bebeklerden pek kimselerde yoktu ancak İzmir'de bir mağazanın vitrininde sergileniyordu. O da o mağazanın vitrini önünden ayrılmıyor ve oradaki Barbie bebeği izliyordu.

Üniversite yılları ardından yurt dışı seyahatleri başladığında gittiği yerlerden almaya başladı bu bebekleri. Üniversitedeki eğitiminin etkisiyle giysilerin üretimine tanıklık eden yapısıyla, Barbie bebeklerin giysilerindeki mükemmel detayları fark etmeye başladı. Minik giysilerdeki özenli dikiş, detaylardaki

incelik kendisini onlara daha da yaklaştırdı. Süreç içerisinde bu bebeklere daha yaklaştırdı. Barbie biriktirme duygusu yıllar içinde koleksiyonerliğe doğru evrildi ve şimdi zengin bir Barbie koleksiyonu bulunuyor.

Barbie bebeklerde en çok kendisinde yarattığı, “mükemmelleyeçilik” duygusunu sevdiğini söylüyor. Herhangi bir Barbie bebeğin dağınık, kendini salmış, kirli, pasaklı görülemeyeceğine vurgu yapıyor ve onlarla ilişkisini şu sözlerle tanımlıyor: “O nefes alamıyor ama benim için canlı minyatür bir küçük insan figürü. Her zaman şık, bakımlı, çalışkan, ayakları üzerinde durabilecek kadar güçlü, işten korkmayan, şikayet etmeyen, daha iyi çabalamaktan yüksünmeyen arkadaşlarım olarak kabul ediyorum onları” diyor.

Cenk Mommarje'dir sözünü ettiğimiz sanatçı... Memur olan ailesiyle birlikte Anadolu'nun farklı şehirlerinde geçirdiği ilk gençlik yılları ardından ailesiyle birlikte, İzmir'e demir atıyorlar. Atatürk Lisesi'ndeki lise eğitiminin sonrasında, Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Tekstil Moda Bölümü'ndeki lisans eğitimiyle beraber yaşamına da yön veriyor. Üniversite eğitimi sonrasında girdiği tekstil sektöründe, dış giyimden ev tekstiline kadar geniş bir yelpazede ilerliyor ve bu süreç hala devam ediyor. Sektöründe, “çocuk doğuran tasarımcı” olarak adlandırılıyor ve bu tanımlama; marka konumlamasından strateji geliştirilmesine, fuar sunumundan ilgili tüm organizasyonları yapma becerisine kadar uzanan geniş bir yelpazede çaba harcamasına dayanıyor.

HUZUR VE MUTLULUK

Tasarımı, “En çıplak tanımıyla; bir şeyleri önce akılda oluşturma ardından da bunu eyleme dökme hali” olarak niteliyor. Hayatın her anı ve alanında tasarım gerçeğinden söz edilebileceğini söyleyen Cenk Mommarje, “Tasarım her ortamda ve şartta hayatımızın içinde. Ben tasarımı insanlara huzur ve mutluluk veren, fonksiyonel bir adım olarak görüyorum. Herhangi bir ürünü ortaya çıkarmadan önce bunun kullanılacağı alan ve ortamda neleri tetikleyebileceğine dair düşünüyorum. Eğer huzur ve mutluluk verecekse bu benim



doğru yolda olduğumun işareti oluyor” diyor. Tasarımın huzura ve mutluluğa kapı açması gerekliliğine tekrar tekrar vurgu yapan Cenk Mommarje, “Yaratım süreci bir tasarımcı için genellikle sancılıdır ve ortaya çıkan eserin yaşamı kolaylaştıran bir yanı olması gerekir. Hayatın hızlı akışı içinde mutluluğa zemin hazırlaması gerekir.

Sanat vurgusunu, “Özel bir ruhun ortaya çıkardığı bir anlatım” olarak değerlendiren Mommarje, “Sanat sözcüğünün içinde eşsizlik hissi arıyorum. Tasarımcılar arasında da ortaya çıkmış işlerde zarif zeka pırıltıları gördüğümde mutlu oluyorum. Kendi çalışmalarım da zarif ve incelikle üretilmiş eserler ortaya koymaya gayret ediyorum. Sanat kavramını

puzzle parçası olarak görmeyi tercih ediyorum. O eksik parçayı, ruhun eksik kalmış kısmını tamamlayabilmek için bir köşede bekliyor olarak düşünüyorum. Tabi ki bu süreç için bol araştırma, inceleme, çözümler arama, çaba ve sabrı da harmanlamak gerekiyor” görüşlerine yer veriyor.

Sanatın, özel ruhların anlatım yöntemi olduğuna inanıyor Cenk Mommarje. Ve şöyle açıklıyor bu fikrini: “Bu ifade ediş biçiminde kullanılan tüm yollar sanata çıkıyor. Dardını tasasını, kafasındaki deli soruları, mutluluğu, heyecanı, sevinci, öfkeyi kısacası tüm hissedilenleri anlatma biçimi. Bu anlatı halinde de farklılığını ortaya koyabilenlerin durumudur sanat. Yoksa, eline fırçayı al ve geç tuval karşısına, karala, yaz-karala...





Bu değildir benim için sanat. Kendine, tekrara düşmeden farklı yollar açabilmek, öngörebilmek, o yeni anlatım dilini ortaya koyacak cesareti gösterebilmektir sanat. Sanat tarihine bakın yüzlerce ressam var ama bir Van Gogh var. Dali var, Picasso var. Daha eskiye gidersen Renoir var, Pop Art deyince Andy Warhol var. Moda dünyasında Chanel, Yves Saint Lauren, Lagerfeld, Ralph Lauren, Donna Karan, Prada, Kenzo, Miyake, Westwood gibi isimler var. Tüm bunlar anlatım dili farklı

olan, yaptıkları işlerde ruhlarını hissettiğimiz sanatçılardır. Ben sanat sözcüğünü, herkes gibi olan değil, kendine ait sesi ve tınısı, duruşu, bakışı olan diye yorumluyorum”.

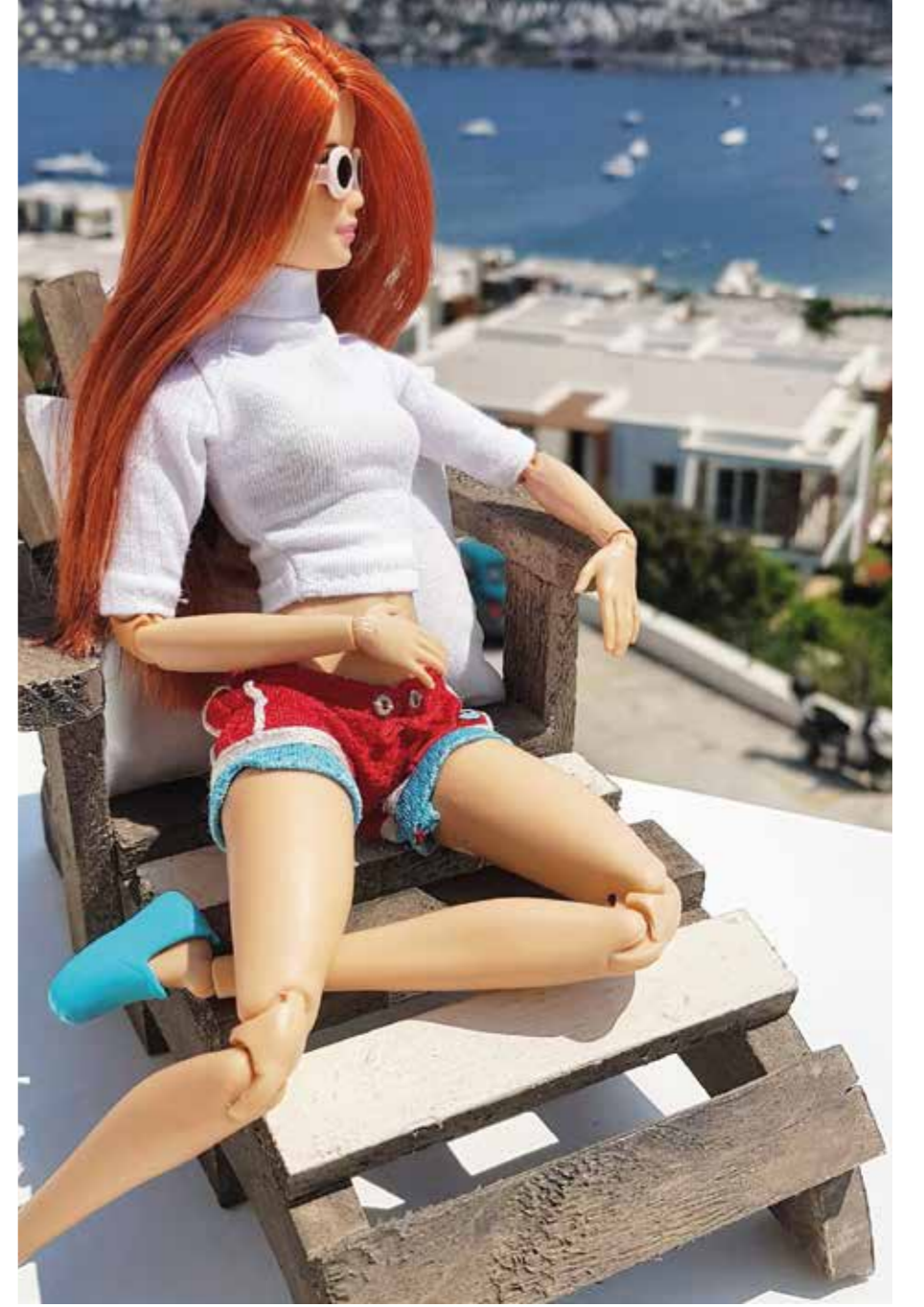
BARBIE KOLEKSİYONERİ

Barbie bebek geleneğinin Türkiye’de çok eskilere gitmediğine dikkat çeken Cenk Mommarje, “Bu bebekler son 25 yıldır ülkemizdeki mağazalara

girdi diyebilirim. Oysa ki Barbie 1959 doğumlu. Dünya üzerinde kendisini tanıtan bir tasarım ve ikonik bir isim” diyor. Barbie bebeklerin uzun yıllar boyunca akrabaları yurt dışında yaşayanların, Türkiye’deki yakınlarına hediye olarak getirdiği kıymetli bir obje olduğunu söyleyen Mommarje, “İnsanlar bu bebeklerle oynamaya kıyamaz, vitrinli dolaplarda saklardı. Ve bu hal bir koleksiyon mantığından çok uzaktı. Geçmiş yıllara ait Barbie bebekleri bulmak, toplamak

zordu” görüşlerine yer veriyor. Barbie bebeklerini yurt dışı ve yurt içi mağazalardan satın aldığı aktaran Mommarje, pek çok özel parçanın Türkiye piyasası için pahalı olacağı gerekçesiyle getirilmediğini vurgulayarak şunları söylüyor: “Barbie bebek koleksiyoneri olmak hakikaten çok meşakkatli ve pahalı bir uğraş. O yüzden yurt dışından alışveriş siteleri, ikinci el mağazalar benim sürekli başvurduğum adresler oluyor. Şu konuda şanslıyım ki benim bu bebeklere gösterdiğim ilgiyi, özeni bilen dostlarım çocuklarından ya da çocukluklarından kalma sakladıkları bebeklerini bana armağan ediyorlar. Ben de o hediyelere büyük özen gösteriyorum, yaşanmışlıklarına ek olarak yeni bir yaşam sunmanın mutluluğunu hissediyorum”.

Barbie bebek edinmenin bir diğer yolunun da yurt içi ve yurt dışı bit pazarları olduğunu aktaran Mommarje, “Bu alanlardan edindiğim bebekler genellikle korunamamış, fazlasıyla yıpranmış oluyor. İşte o vakit benim için sabırla yoğunlaşmış bir süreç başlıyor. Onları iyileştirecek bakımlarla meşgul oluyorum. Saçlarını yeniden özenli hale getirmek, giysilerinin tadilatını yapmak, yenileme işlemi yapmak zaman alıyor. Bebeklerim için orijinal giysiler topluyorum. Yurt dışındaki dostlarım da bu çabama uygun olarak benim için özel bebekler, giysiler, aksesuarlar bulup getiriyorlar. Benim de özel olarak yaptığım giysi ve aksesuarlarla birlikte aklımda şekillendirdiğim tasarımları eyleme dökmenin mutluluğunu yaşıyorum” görüşlerine yer veriyor. Giysi ve aksesuarlarla donattığı



Barbie bebekleri gittiği farklı şehirlere, İzmir’in farklı noktalarına götürdüğünü söyleyen Cenk Mommarje, “O bebekleri o mekanlarda fotoğrafıyorum. Yurt dışına çıkarken, seçtiğim bebeklerimi de yanıma alıyorum. Onları özel valizlerine koyup yola çıkıyorum ve gittiğim o şehrin sokaklarında, simge mekanlarında fotoğrafıyorum” yönünde görüş belirtiyor.

ÖĞRENİLECEK ŞEYLER

Barbie bebeklerin dile gelip de konuşma yetisini kazanması halinde, insanlara naifliklerini, iyi niyetli olma halini yitirdikleri için kızacağına inanıyor Mommarje ve şunları aktarıyor: “Bana bakın derdi sanırım. Beni örnek alın diyerek eklerdi, 1959 doğumluyum ve hala dimdik



ayaktayım. Yılmadan çalışıyorum. Gündemi takip ediyorum. Her konuda kendimi yeniliyorum. Hala ikonik bir isim olmayı başarıyorum. Ha gayret insanlar, siz de yapabilirsiniz. Yeter ki biraz çabalayın.”

HEYECANLI BİR SERGİ

Barbie bebeklerine olan ilgisinin başlamasıyla birlikte kendisine bazı hedefler koyduğunun altını çizen Mommarje, bunlardan birisinin de sergi fikri olduğunu aktarıyor ve ekliyor: “Bunlardan biri de şüphesiz ki sergi fikriydi. Ama önce kendimi

hazır hissetmem gerekiyordu. Yıllar önce de sergi teklifi gelmişti ancak kabul etmeye cesaret edememiştim. Sanırım elimdeki bebek koleksiyonunun bir hamur oluşturabilecek düzeye geldiğini görmeyi bekledim. Kendimce bir olgunluğa ulaştığımı hissettikten sonra süreç gelişti ve geçtiğimiz aylarda, Konak Belediyesi’nin desteğiyle hem İzmir’de hem de sosyal medyanın da etkisiyle Türkiye’de ses getiren bir sergiye imza attık. Sergi salt benim koleksiyonumdaki bebeklerden oluşmadı. Farklı içeriklerle de zenginleştirildi. Türkiye’de ilk defa böylesi kapsamlı bir sergi açıldı. Son 15 yılın ağırlıklı olduğu

yakın dönem bebeklerinden oluşan içeriğin yanı sıra Doll Photography sanatını da aktardık. Bebeklerimle farklı ortamlarda, şehirlerde çektiğim fotoğraflar da sergiye eşlik etti. Tasarımcı kimliğimle stilize ettiğim giysilerle sergilenen bebekler, ‘Style By Me’ imzasıyla sergide yer aldı. İtiraf etmeliyim ki 30 yılı aşkın Designer kimliğimle çok sayıda proje hazırlamış biri olarak, hayatım boyunca en gurur duyduğum işlerden birisi oldu bu sergi”. Mommarje şimdi de süreç içerisinde koleksiyonunu geliştirmeyi ve Türkiye ile dünyanın farklı şehirlerinde yeni sergiler açmayı hedefliyor.



Hava, su, ateş ve toprak... Bu dört elementin ışığında güzellikler arayan, bulduğunda aktarıp paylaşan büyücüler var aramızda dolaşan. Doğaya, sanatın büyüğü ile değerler katma gayretindedirler... Derin bakan gözlerle arıyorlar. Bakmak ile görmek arasındaki farkın ayırdındalar. Dört elementten toprağı alıp diğerleriyle eşleştiren ve hayata ilişkin sözünü seramik sanatıyla söyleyen Seda Kadakçı, Anadolu kadınının toprak ile şekillendirdiği dünyasına dikkat çekiyor.

Olasılıklar Evreninin Elementleri



Sokrates öncesine dönmek diye bir arzu var gezegenimizin kimi sakinlerinde. “Niye oldu” sorusunun yerine, “neden oldu” sorusunun yine baskın karakter olmasını düşleyenler hiç de azımsanacak sayıda değil. Niye oldu sorusu süreç içerisinde metafiziksel disiplinlerin önünü açtı ve bu yol Sokrates ile başladı. Oysa Sokrates öncesi doğa filozofları, neden sorusunun etrafında kümelenmişlerdi. İlk neden neydi? Evrenin ilk itici gücü neydi? “Su” idi Thales’e göre, ilk neden! Hava idi arkhe, Anaksimenes için! Herakleitos’a göre ateş idi! Ve toprak yanına ateş, hava ve suyu da alarak ilk nedeni oluşturuyordu Empedokles’e göre... Ve bu dört elementin zahmetsiz ve gösterişten uzak biçimde üstelik içerisinde sonsuz oranda güzellik barındırdığına inanan büyücüler de gezegenimizde ve zamanın bu evresinde, sanatçı olarak niteleniyoruz onları. Tüm bu güzelliklerin, derin bakan gözlerle keşfedileceğine inanıyorlar. Ve güzeli arayış serüvenlerini sürdürüyorlar.



Anadolu’da kadınlar, avcı-toplayıcı dönemde daha toprağın seramik olarak şekillendirilmesi keşfedilmeden önce, bal kabağı kurusu ya da su kabağının içine topladıklarını koyarlarmış; su taşırlarmış bunlarla... Tarih o dönem kadına toplayıcılık görevi verdiği için ve kabakların artık ihtiyaca yetmediği yerde, killi topraktan çanak, çömlek ve testi yapma yoluna gitmiş kadınlar. Ve binlerce yıl öncesinde başarmışlar bunu! Böylece seramik sanatına giden yol açılmış... Ardından süreç erkek egemen topluma evrildiğinde ve killi topraktan kap kacak, testi gibi başat gereksinimlerini kadınlar yaptığından ve erkek, kadına tahakküm rolü biçtiğinden, kadın da o baskıya karşı çıktığında; şuna dönmüş eril dil: “Pandoranın kutusu açıldı”. Bu olguyu karşı şu sözleri aktaran bir seramik sanatçısıyla tanıştırmak istiyoruz sizleri: Şöyle diyor Seda Kadakçı: “Pandora, kutuda kalan umutla kadınlığın ilk günlerinden bugünlere gelene kadar nasıl yargılandığı ve nasıl konumlandığına dair bize bilgiler

vermektedir. Erkeklerin, iktidar mücadelesinde kadınları alt etme istekleri her toplumda ve dönemde var olan bir olgu olmuştur. Bu iktidar istenci, kadınlara sınırlayıcı roller ve yerler verilmesiyle pekiştirilmiştir. Nochlin, feminist eleştirinin temel metni haline gelen makalesini “Neden Hiç Büyük Kadın Sanatçı Yok?” gibi tuzak bir soru etrafında örerken, yeni sorular sormanın yanıtlar kadar önemli olduğunun ipucunu bizlere vermişti. Kadın sanatçıların karşılaşmış oldukları güçlülüklerin sebebi eril bir söylemle yazılmış olan sanat tarihi ve sanatın izleyicilerinin çoklukla erkeklerden oluşmasıdır. Feminist olgu bağlamında sanat anlayışı, cinsiyetçi sanat yaklaşımına önemli eleştiriler getirmiştir. Bu nedenle kadınların sanatta görünür olmamalarının nedenleri ortaya konmuştur. Kadınların mücadeleleri ve görmezden gelinen kimi kadın sanatçıları bu sayede hatırlanmış ve sanat tarihindeki yerlerini alabilmişlerdir.” Multidisipliner sanat üreticisi Seda Kadakçı. Grafik tasarım

bölümünden mezun olduktan sonra Sanat ve Tasarım alanında yüksek lisans eğitimi aldı. Uzun yıllar grafik tasarımcı olarak çeşitli reklam ajanslarında çalıştı. Resim çalışmaları ile birçok sergide yer aldı. 2019 yılında Mehmet Tüzüm Kızılcın’ın atölyesinde seramik eğitimine başladı. Resim ve seramik çalışmalarını halen kendi atölyesinde sürdürüyor. Yarattığı öğeleri minimalist olarak tanımlıyor. Paleti dünyevi sıcaklığın yansıttığı, sade ve güçlü dokulardan oluşuyor. Temiz estetikten, formdan, renkten ve dokudan heyecanlanıp, ilham alıyor. Ve kim olduğunu yansıtan öğelerle çevrili olmayı seviyor. Seramik sanatçısı Seda Kadakçı ile dergimiz KNK için söyleştik.

-Seramik sanatına nasıl başladınız? Sizi seramik sanatına iten etkenler neler?

Seramik malzeme sadece seramik eğitimi alan sanatçıların değil, plastik sanatların diğer dallarında da tercih edilen bir malzeme olmuştur. Seramik sanatına ilgim Sanat ve Tasarım yüksek lisans eğitimimde aldığım heykel derslerinde çamurla tanışmam ile başladı. Ancak sanki yeni değil uzun zamandır tanışıyor gibiydik. Bu yaratıcı değişim benim için heyecan verici oldu. Şimdi dönüp baktığımda yolumun bir seçim olmadığına inanıyorum. Her zaman oradaydı, keşfedilmeyi bekliyordu.

-Seramik sanatı dahilinde eğitim süreciniz nerede başladı ve ne yönde sürüyor?

Daha geniş bir ufuk, daha fazla olasılık ve gidilecek başka yollar olduğunu fark etmem biraz zaman aldı. Yüksek lisansımı tamamladıktan sonra seramik eğitimi almaya karar verdim.

Ünlü seramik sanatçısı Mehmet Tüzüm Kızılcan'ın atölyesinde eğitim aldığım için çok şanslıydım. Seramiğe odaklanmanın yanı sıra bana kazandırdığı bakış açısı ile geçmiş kültürlerden günümüze taşınan ve bugün üretilen nesnelere için bir takdir aşladı. Seramikle olan ilişkimi ve devam eden hayranlığımı açıkça ateşledi. Daha fazla doğaçlama yapmamı ve üretime odaklanmak yerine duygular açısından istediğimi çıkarıp soyutlamamı sağladı. Kendi atölyemi kurunca farklı pişirim teknikleri ile geleneksel Japon teknikleri üzerine yoğunlaştım. Bu hiç bitmeyecek bir öğrenme süreci.

-Nasıl ifade ediyorsunuz seramik sanatını?

Artık diğer disiplinlerde eğitim almış pek çok kişi tarafından kullanıldığı için kilin popüler

hale geldiğine dair bir görüş var. Son zamanlarda birçok sanatçı kili uygulamalarının merkezine yerleştirdi. Ben de kilin sahip olduğu tüm olasılıkları sevdim. Mesela doğrudanlığı. Hareketlerin, niyetlerin ve düşüncelerin anında teması ve uzaması. Uzun bir geleneğe sahiptir ve anlaşılması kolaydır. Malzemeyi farklı teknikler ve amaçlar kullanarak birçok şekilde araştırdım. Zanaat yönünü, fiziksel temasta olmayı ve süreci takip etmeyi gerçekten seviyorum. Malzeme seçmenin kısıtlılığında hem bilgi sahibi oluyorum hem de kendi ifademi geliştiriyorum. Ayrıca kilin ne kadar hızlı ve aynı zamanda gerçekten yavaş olabileceğini takdir ediyorum, Kil, bir olasılıklar evreni sunar. Kendi içinde doğrudan bir ifade olarak veya sadece bir hedefe ulaşmak için bir araç olarak kullanabileceğiniz bir ortamdır.

-Toprağı yoğurmak sizce nasıl bir uğraş? Toprağı şekillendirmek, topraktan eserler ortaya sermek! Nasıl tanımlarsınız bu süreçleri?

Kil işi benim günlük işim ve tutkum. Kil keşfettiğim, geliştirdiğim, çok çalıştığım, dinlendiğim, ilişki kurduğum ve etkileşime girdiğim yerde inşa ettiğim temel. Kil ile çalışmak, kendine has özelliklere sahip bir plastik malzeme olan zorlu bir iş. Malzemeyi çalışmak, geliştirmek ve biçimlendirmek devam eden, bazen sinir bozucu bir süreç. Son zamanlarda daha çok insanın el yapımı kalitesini ve detaylara verilen önemi takdir etmeye başladığımı düşünüyorum. Bence insanın elleriyle çalışması, malzemeleri hissetmesi ve üretmenin verdiği tatmini yaşama ihtiyacında insani olarak gerekli bir şey var.



aynı zamanda günlük yaşamda sanat formuna saygı ve takdir var. Bu, Japonya'daki çoğu şey için geçerli. Doğaya, tarihe, sanata duyulan sevgi çok dokunaklı. Japonların bu taktir etme tarzı beni ve işimi derinden etkiledi.

-Eserlerinize özgünlük veren unsur ya da unsurlar nedir diye sorulsa, neler söylersiniz?

Seramik çalışmalarında birçok tekniği araştırdım ve uyguladım. Kendi düşünce ve ifade tarzıma özgü bir tekniği bulmak ve kendimce geliştirmek hatalarla birlikte birkaç yıl aldı. Çalışmalarında uyguladığım geleneksel Japon tekniği nerikomi başka hiçbir tekniğin ulaşamayacağı bitişlere ve desenlere ulaşıyor. Yalnızca el işçiliği ile uygulanabilen bu teknik kopyalanması özellikle zorlayıcı olması nedeniyle çalışmalarımı daha özgün kılıyor. Açıkçası sırlı yüzeyleri çok da sevmiyorum, doğal unsurları tanıtmak için ham dokuları, toprak tonlarını kullanıyorum. Şekillendirirken torna ağırlıklı olmak üzere birçok şekillendirme yöntemini bir arada kullanıyorum. Kesin ve pürüzsüz şekillerden uzak duruyorum. Benim için her çizik, kusur bir hikaye anlatır ve bireyselliği ifade eder. Ulaştığım desenlerin çoğu benim kontrolümde olsa da bir kısmı tekniğin doğası gereği farklı şekiller alıyor. Bu işin benim için en eğlenceli kısmı.

Zamanımızın çoğunu kafamızda geçirerek kendimize zarar veriyoruz, bu bir anlamda sabır ve kendinizi yavaşlatma pratiği. Ayrıca beni fiziksel olarak çok güçlü ve formda tuttu. Gerçekten spor salonuna gitmeye ihtiyacım yok ama belki de daha fazla dinlenmeye ihtiyacım var çünkü stüdyomdaki her şey çok ağır.

-Hangi tema etrafında üretiyorsunuz eserlerinizi?

Özünde dünyaya bağlanmakla ilgilenen ve hayatı en doğal haliyle deneyimlemek anlamına gelen Japon felsefesi Wabi-sabi yaratıcılığında yol gösterici bir ilke oldu benim için. Wabi, doğayla bütünleşirken alçakgönüllülük ve sadelikle yaşamak anlamına gelirken; sabi, herhangi bir şeyin yaşam döngüsünü olduğu gibi kabul etme, doğadaki kusurların her alanında güzellik bulmanın düşüncesidir. Bu yaklaşımla tüm üretimlerimde doğal ve saf olanı

tarif etmenin veya en doğal ve ham formda olmanın güzelliğini kabul etmenin zarif bir yolunu arıyorum. Wabi-sabi felsefesinin yedi ilkesinden isimlerini alan koleksiyonumda, felsefenin temel kavramları olan asimetri, samimiyet ve sadelik ile hedeflediğim, kusursuzluktan uzak, nesnelere alışılmadık güzelliği.

-Hangi motiflerden besleniyorsunuz?

Hepimiz içinde yaşadığımız toplumun ve coğrafyanın bir parçasıyız. Bu nedenle sanatçının içinde bulunduğu coğrafyanın tarihi ve kültürel mirasından ayrı kalması düşünülemez. Gelenekselin tüm uygulamalarına, özellikle Hitit seramiklerine hayranlık duyuyorum. Ancak beni en çok etkileyen Japon kültürü oldu. Japonya'da güçlü bir seramik geleneği var. Seramikte sadece güçlü ve uzun bir gelenek değil,





-Tarihin izleri seramik ile takip ediliyor. Tarihin katmanlarına insanlığın seramiği kullanma biçimleriyle iniliyor ve siz de seramik sanatıyla ilgilisiniz. Bugün ürettiğiniz eserlerin, yarın; yeniden tarihin izlerini süreceklere ne söylemesini istiyorsunuz?

Bence pek çok seramikçi, pek çok çömlekçi, geçmişteki çalışmalara atıfta bulunma eğiliminde. Kim olduğumuzun tarihine çok yakın çalışıyoruz. Seramik var olan en istikrarlı şeylerden biri. Bükülmez, değişmez. Diğer ortamlar daha kolay yok edilir, ancak yaptığımız

bir seramik nesne on bin yıl daha burada kalacak. Kırılsa bile, kırıklar her zaman orada olacak. Geri alınmayacak bir şey yaratmak aslında oldukça büyük bir sorumluluk. Nesnelerin bir geçmişi olduğunu ve bunları miras alan yaşamları etkilemeye devam edeceğini düşünmeyi seviyorum. İster çağdaş olana, ister yürürken dünyaya, ister diğer sanat eserlerine, manzaralara veya önümde ne varsa ona bakıyorum, tarihe ve insanın yaratma ihtiyacına bakıyorum. Hepimiz güzeli arıyoruz. Benim için güzel olan form-işlev-sanat ilişkisi kurarak şekillendirdiğim doğadan

yaratılabilen her şeydir. İhtiyacım dört element toprak, ateş, hava ve su. Doğa, zahmetsiz ve gösterişten uzak bir şekilde, içerisinde sonsuz sayıda güzellik barındırır. Bunu ancak derin bakan gözler görür.

-Siz tarihin izlerini nasıl sürüyorsunuz. Köklerinize doğru, nasıl derinleşiyorsunuz. Aradığınız nedir? Ve bu yolculukta referans aldığınız, odaklandığınız katman ya da katmanlar neler?

Etrafa fazla bakmadan yol almaya çalışıyorum. Kendime gerçekten sadık olmaya ve derinlere inmeye çalışıyorum. İşimin zaman içinde

temalar, anlatım, boyut, renk ve malzeme açısından nasıl geliştiğini biliyorum ve görebiliyorum. Hem pratik hem de teknik açıdan zorlu bir öğrenme yolculuğu bu. Her zaman daha açık olmanın, paletimi genişletmenin ama yine de kendime karşı dürüst olmanın yeni yollarını bulmaya çalışıyorum. Sürekli ve çok çalışıyorum. Şimdi kendi akışımdayım ilerliyorum ve tarzımı çok organik bir şekilde geliştiriyorum. Bazen gördüğüm şeylerden ilham alıyorum, bazen de kendimi esnetiyorum, içimi döküyorum benden neler çıkarabileceğimi görmek için. Geçmişten etkileniyor ve ilham alıyorum ancak şimdilik serbest düşüşü tercih ediyorum. Ayrıca, sürekli değişen bu dünyayı yansıtırken, bu değişim dalgalarına ayak uydurmak, kendi benliğimde ve çalışmamda açık ve akıcı kalmak benim için daha heyecan verici.

-Tarihin kaydettiği en eski seramik buluntular Anadolu coğrafyasına tarihleniyor ki o da 6 bin yıl öncesini işaret ediyor. Sizin seramik sanatına bakışınız, bir geleneğin devamı mı ya da seramik sanatına çağdaş bir bakış açısı ile katkıda bulunmak mı?

Çömlekçiler olarak hepimiz önümüzde geçen tüm zamanın farkındayız çünkü zanaatımız çok eski. Herhangi bir müzeye gittiğinizde bin yıl önce yapılmış nefes kesici çanak çömlekleri görürsünüz. Bunu gördüğünüzde zaman çizelgesinde ne kadar küçük bir dişli olduğunuzu ve bildiğiniz her şeyin sizden önce mükemmelleştirilmiş tekniklerin bir sonucu olduğunu anlıyorsunuz. Ve sonra, tekniklerin ancak bir başkası tarafından ileriye götürülürse yaşamaya devam edebileceğini fark ediyorsunuz.

Nihayetinde bir sanatçının kendi estetik ve doğal merakını dinlemesi ve başkalarını memnun etme çabasıyla kendi tarzını şekillendirmeye kapılmaması bence önemli. Büyük, geniş ve özgür düşünebilmek geleceğe ve sanata en büyük katkı.

-Uygarlık tarihinin biçimlendiği Anadolu coğrafyasında, toprağı her biçimde işleyerek değerler yaratan kadının, seramik sanatına giden yolu açmasıyla ilgili neler söylersiniz?

“Tamamen hipnotize edici. Derin odak. Rahatlamak ve iyi hissetmek ihtiyacım olan şey. Ne kadar sabırlı olursam ellerimle o kadar detaylı olabiliyorum. Kendime şunu söylüyorum: Bunlar benim ellerim ve onların üzerindeki tek kuvvet içimdeki bir şey. Bir çamur parçasını tamamen farklı bir şeye dönüştürmemiz çok şaşırtıcı. Dünya çok bereketli, kil ile çalışmak ise bir nimet! Binlerce yıllık medeniyetin sırlarını ortaya çıkarmak için yeryüzünden çıkıyorlar. Bunu kendime sürekli hatırlatıyorum. Aynı zamanda kil ile çalışmak, zamanlamanın doğasını öğrenmek demek benim için. Tam doğru anda bekleme ve harekete geçme becerisi. Kil çok ıslak veya çok kuru olduğunda çalışmak çok zordur, bu yüzden doğru zamanı beklemem ve onunla çalışmak için o önemli anları kaybetmemem gerekiyor. Bu prensibi hayatımda kararlar alırken ve ardından tam olarak gerektiğinde harekete geçerken de uyguluyorum.

-Bir sanatçı profili çizerseniz, neler aktarırınız?

Sanatçının rolünün, her şeyden önce, toplumda, toplulukta ve genel olarak dünyada olabildiğince kendilerine sadık kalmak



olduğuna inanıyorum. Bu bir klişe gibi gelebilir ama kendi içinde görüldüğünden çok daha zordur. Küresel bir köyde yaşadığımız için, bir şekilde hepimiz bir tür sosyal medya aracılığıyla birbirimize bağlıyız. Sanatçılar artık münzevi değiller hepimiz görünür ve etkileşim içindeyiz. Günümüz imkanları ile sanatçıların, topluluklarına neşe, etkileşim ve ilham sağlamak, ancak aynı zamanda siyasi, ekonomik ve sosyal sistemlerimize eleştirilerde bulunarak toplulukları düşünceli bir şekilde ilişki kurmaya ve sosyal ilerlemeye yönelik adımlar atmaya teşvik etmesi gerektiği inancındayım. İnsanlık tarihini belgelemekten kolektif duyguları ifade etmeye kadar dünyamıza yaratıcı katkıda bulunanlardır benim için sanatçılar.

-Etkilendiğiniz seramik sanatçıları kimler?

Başkalarının çalışmalarında ilham aradığımda, yaklaşımlarını analiz etmek ve anlamak için genellikle tarihe ve “ilk insanların” çalışmalarına dönüyorum. Ancak bugünlere geldiğimizde Çağdaş Türk Seramik Sanatçılarından ilk Türk profesyonel kadın seramik sanatçısı olması sebebiyle öncelikle Füreye Koral, Sadi Rıfat Diren, Mehmet Tüzüm Kızılcan, Mustafa Tunçalp, Magdalene Odundo, Jane Yang- D’Haene, Carlos Cabo ve daha bir çok çalışmalarını ve doğaya tepkilerini çok değerli bulduğum bugün bana ilham veren isimler var. Hepsi farklı malzemelerle çalışan ve hikaye anlatan önemli sanatçılar.

-Yapıtlarınızdan söz edersek! Işık temasını önceliyorsunuz. Neden seramik ve ışık? Ve hep aynı tema etrafında mı üretiyorsunuz?

İnsana - dengeye, yapılar, ışığın bizleri nasıl etkilediği konusuna gerçek bir ilgim var. Malzemesi ve anlatımı ne olursa olsun daha özgün sanat eserleri aradığımızı düşünüyorum. Sanatsal bir enstalasyonun ışık içinde bir odada harika görsel ifadeler oluşturabileceğini hayal ediyorum. İşlevsel sanat eserleri ile bir benzeri olmayan parçalar buldukları mekanı derinleştiriyor. İnsanlar aydınlatmada seramiğin kısıtlayıcı olduğunu ve ışığın tamamen dışa yansımaya gerektiğini ifade ettiklerinde biraz şaşırıyorum. Mekanlarda ışık kullanımı artık ezberlerin ötesinde. Bir yandan, tek bir düğmeye basarak sıkıcı bir odayı parlak bir dergiye yakışır bir alana dönüştürebilir veya diğer yandan yetersiz veya fazla aydınlatarak baş ağrılarına, yorgun gözlere ve ışık yorgunluğuna neden olabilir. Biçim-işlev-sanat ilişkisi kurarak ışık kullanmayı seçiyorum ve ifade için yalnızca forma güvenmiyorum. Ancak üretimlerim aydınlatma ile sınırlı değil. Şuan büyük boyutlu çanaklar ve vazolardan oluşan bir koleksiyon üzerinde çalışıyorum.

-Üretim sürecinizden de söz eder misiniz? Zihninizde nasıl tasarlıyorsunuz örneğin?

Neyin düşünüyü kuruyorsunuz da sonrasında toprağı o yönde şekillendiriyorsunuz? Ve yapıtlarınızı nerede üretiyorsunuz? Açıklamak zor çünkü doğrusal bir süreç değil. Eskiz ve çizim yapıyorum ama daha çok genel fikirler için. Renk uyumluluğunu örnek plakalarımın yan yana getiriyor ve karar veriyorum.

Ardından form ve desen yoğunluğunu belirliyorum. Bazen fikrimi değiştiriyorum ve başka bir yöne gitmem gerekiyor. Kesip devam ediyorum. Kontrollü ve yavaş çalışma sürecimde şaşırılmayı seviyorum. Daha çok tüm aşamaları belli gün ve süre içerisinde planlayarak ilerliyorum. Dahil olan çok şey var. Torna ya da elle şekillendirme, traşlama, birleştirme, kurutma, zımparalama, fırınlama, ardından tekrar zımparalama, sırlama ve tekrar fırınlama. Bunların hepsi farklı killeri bir arada kullandığım için birçok şeyin ters gidebileceği birçok süreci ve adımı içerir. Tüm üretimlerimi kendi atölyemde yapıyorum.

-Renkle ilişkiniz nasıl? Pastel renkler baskın eserlerinizde. Buna ilişkin ne söylersiniz? Işığı daha görünür mü kılmak istiyorsunuz, nedir?

Renk zengin bir konu, bir uyum sistemi var. Üzerinde en çok kafa yordüğüm aşama renklerin armonisi. Kullandığım teknik farklı renklerin bir araya gelişi ile ortaya çıkıyor. Açıkçası, rengi çok tutumlu kullanıyorum. İyi kullanılırsa başarılı, kötü kullanılırsa çok başarılı bir forma olumsuz etkileri olabilir. Hepimizin renklere ilişkin bilgilerimizin kendilerine özgü ve ayrıcalıklı bir yeri olduğunu söylemek mümkün. Bazı renklerle organik bir bağım olduğunu düşünüyorum. Hem tablolarımda hem seramiklerimde bu renkleri kullanmaktan ve sonuçtan mutluluk duyuyorum. Paletim kahverengiler, griler, bejler ve doğal toprak tonlarının uyumlu dengesinden oluşuyor. Aydınlatmalarda ise bu tonlar tıpkı doğada güneşin toprağı aydınlatması gibi anlam ve imgenin güçlenmesini sağlıyor.



-Işık kavramına ilişkin neler söylersiniz?

Hem dışarıdaki ışığı hem de içerideki ışığı ifade etmek, çok eski zamanlardan beri sanatçıların çalışma tarzının bir parçası olmuştur. Nihayet, aydınlanma hem gerçek hem de mecazidir ve sanat, vasatlığın gölgelerini uzaklaştırmak için kullandığımız en büyük araçtır.

Işık heykeli yaratan ilk sanatçı olarak kabul edilen Lazlo Moholy-Nagy heykeli Light Prop for an Electric Stage'e (Işık-Uzay Modülatörü) renkli ve beyaz ışık yansıttı ve parça döndükçe bir dizi gölge efekti yarattı. Eseri, geleceğin sanatçıların, beklenmedik bir ortam olan ışıkla Lumino kinetik sanatına yeni bir yaklaşım benimsemeye sevk etti. Sanatın duyguyu, kavramsal düşüncüyü iletmek veya bir açıklama yapmak için ışığı kullanabileceğini gösterdi. Işığın, nesnelere görünür kılmamanın ötesinde, insanlarda belirli duyguları uyandırmak gibi ilginç

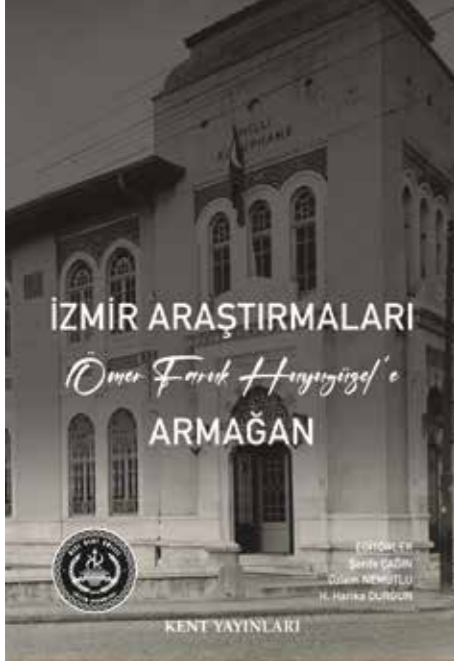
bir yeteneği var. Işık seviyeleri, ruh halimizi ve bir mekandaki atmosfer hissini doğrudan etkileyebilir. Ayrıca belirli ortamlara ve hatta insanlara nasıl tepki verdiğimizizi de değiştirebilir. Işık sadece işlevsel olmanın ötesine geçer, aynı zamanda derinden etkiler. Işık bizi karanlıktan çeker. Bize rehberlik eder, bizi rahatlatır, duygularımızı şaşırtır. Bilinemez olduğu kadar evrensel ve yaşamsaldır. Işığın evrensel varlığı, onu çekici kılan şeydir ve hiç şüphesiz, gelecek yüzyıllar boyunca sanatçıların çalışmalarına dahil olmaya devam edecektir.

-Açtığınız, katıldığınız sergiler var mı?

Eğitim dönemlerimde dahil olmak üzere katıldığım onlarca sergi var. Katıldığım son sergi Uniqexpo'da gerçekleşen 25 Kasım Dünya Kadına Yönelik Şiddetle Mücadele Günü Kapsamında 70 sanatçı 100 Kadın sergisi oldu. Henüz kişisel bir sergi açmadım ancak bir yıl içerisinde karma bir sergi açmayı planlıyorum.



“İzmir Araştırmaları Ömer Faruk Huyugüzel’e Armağan”



Kadim tarihiyle dillere destan şehir İzmir, binlerce yıldır anlatılagelir. Tarihin en eski çağlarından günümüze, hecelerce yaşatmıştır bizlere İzmir’i, İzmir’in edebiyat insanları.

Büyük ozan Homeros’un uçan sözü yakalayıp yazıya döktüğü günden bu yana İzmir hep kitaplarda, başucumuzda. Nice yazarın satırlarında saklıdır İzmir’in kültürü, tarihi, doğası, insanı; halkının mücadele gücü, Ata’sına sevdası, özgürlüğe düşkünlüğü... Bunca yazılır da yazılanları kim görünür kılar? İşte yazılanları görünür yapan, detayları yakalayan,

unutulmaya yüz tutanları hatırlatan da bu kentin değerli akademisyenleri ve araştırmacılarıdır. Edebiyatı daha güçlü kılar, tarihi aydınlatır onlar.

HOCALARIN HOCASINA ARMAĞAN

“İzmir Araştırmaları” kitabı da İzmir kültür ve sanat yaşamına, tarih çalışmalarına, akademik literatürüne çok önemli ve değerli katkılar sağlayan araştırmacı ve akademisyenlerin bir araya gelmesiyle oluştu. Bunca değerli insanı bir araya getiren şey ise oldukça kıymetli bir ortak paydada saklı. Bu ortak payda, Hocaların hocası Prof. Dr. Ömer Faruk Huyugüzel... Ömer Faruk Hoca’nın yetiştirdiği öğrencileri, şimdinin değerli hocaları, araştırmacı ve akademisyenleri, Huyugüzel hocalarına duydukları büyük sevgi, saygı ve vefayla İzmir’e böyle değerli bir kitabı kazandırdı.

ÖNEMLİ BİR SEÇKİ

Editörlüğünü Prof. Dr. Şerife Çağın, Doç. Dr. Özlem Nemutlu ve Doç. Dr. Harika Durgun’un üstlendiği “İzmir

Editörler:
Prof. Dr. Şerife Çağın
Doç. Dr. Özlem Nemutlu
Doç. Dr. Harika Durgun

Araştırmaları – Ömer Faruk Huyugüzel’e Armağan” kitabını Kent Yayınları okuyucuyla buluşturdu. “Makaleler” ve “Kitap Yazıları” olmak üzere iki bölümden oluşan kitabın ilk sayfalarında Prof. Dr. Fazıl Gökçek’in kaleminden kitaba esin kaynağı olan Prof. Dr. Ömer Faruk Huyugüzel’in yaşam öyküsü yer alıyor. Kitapta yazı ve araştırmaları yer alan isimlerin listesi ise İzmir edebiyat ve tarih araştırmalarının efsane ligini oluşturmuş desek mübalağa olmaz.

Kurtuluş mücadelesinin başladığı ve tamamlandığı kentimiz güzel İzmir’e dair ilgi çekici araştırmaların derlendiği kitap “Atatürk’ün İzmir Anıları”yla başlıyor. Kitapta İzmir basınının unutulmuş değerleri, fikir ve sanat hayatı, İzmir’i anlatan edebiyat eserlerindeki eşsiz detaylar, İzmir’in kadın yazarları ve daha pek çok konuda yazılar yer alıyor. İzmir araştırmaları üzerine muhteşem bir seçki oluşturan kitap, kütüphane rafında tozlanmaya hiç müsait değil. “İzmir Araştırmaları”, ellerden düşmeyecek, tekrar tekrar okunacak, başucunda uyunacak bir kitap.

Dostluğun Kenti KONAK



Özgürlüğün Kenti **KONAK**



*Konak
Hepimizin*



KONAK BELEDİYESİ