"Kolay Gelsin"

Meslekler ve Mekânlar

RİTA ENDER



iletişim

RİTA ENDER "Kolay Gelsin"

RİTA ENDER • **"Kolay Gelsin"**

RİTA ENDER 1984'te İstanbul'da doğdu. 2003 yılında İstanbul Özel Saint Joseph Fransız Lisesi'nden, 2008 yılında Marmara Üniversitesi Hukuk Fakültesi'nden mezun oldu. Ocak 2010'da avukatlığa başladı. Galatasaray Üniversitesi ve Panthéon-Assas Üniversitesi'nde (Paris II) yüksek lisans yaptı ve azınlık hakları üzerine çalıştı. 2001 yılından beri çeşitli gazete ve dergilerde yazmakta ve *Güncel Hukuk* dergisi için söyleşiler yapmakta.

ritaender@gmail.com

İletişim Yayınları 2143 • Bugünün Kitapları 181
ISBN-13: 978-975-05-1743-3
© 2015 İletişim Yayıncılık A. Ş.
1-2. BASKI 2015, İstanbul
3. BASKI 2017, İstanbul

EDİTÖR Tanıl Bora
KAPAK Suat Aysu
KAPAK RESMİ Reysi Kamhi
UYGULAMA Hüsnü Abbas
DÜZELTİ Remzi Abbas
BASKI Ayhan Matbaası · SERTİFİKA NO. 22749
Mahmutbey Mahallesi, Devekaldırımı Caddesi, Gelincik Sokak, No: 6/3
Bağcılar, İstanbul Tel: 212.445 32 38 • Faks: 212.445 05 63
CİLT Güven Mücellit · SERTİFİKA NO. 11935
Mahmutbey Mahallesi, Devekaldırımı Caddesi, Gelincik Sokak,
Güven İş Merkezi, No: 6, Bağcılar, İstanbul, Tel: 212.445 00 04

İletişim Yayınları · SERTİFİKA NO. 10721
Binbirdirek Meydanı Sokak, İletişim Han 3, Fatih 34122 İstanbul
Tel: 212.516 22 60-61-62 • Faks: 212.516 12 58
e-mail: iletisim@iletisim.com.tr • web: www.iletisim.com.tr

RİTA ENDER

"Kolay Gelsin"

Meslekler ve Mekânlar

FOTOĞRAFLAR *Berge Arabian*
ÇIZIMLER *Reysi Kamhi*

iletişim

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR 11

ÖNSÖZ 13

KELEBEK KORSE • İLYA AVRAMOĞLU
"Bu ülkede üç kuşak kadın, kelebek korseyle inceldi" 17

KATİA (ŞAPKACI) • KATİA KİRACI
"Şapkayı seveceksin ki yakışsın" 25

YENİ MODA ECZANESİ • MELİH ZİYA SEZER
"Eczanede ilaç kokusu vardı" 31

SAAT TAMİRCİSİ • MUSTAFA DEMİRCİ
"Saat sahibine temessül eder" 37

DEMİRCİ • ARTİN AHARON (GABİ USTA)
"Böyle atölyeler bu şehre lazım" 43

YORGANCILAR • NURİ TOKLİCAN, SEYİT SESLİ, AYHAN KOÇ
"Uyuyanın üstüne kar yağar" 47

GÖMLEKÇİ • CELALETTİN BENLİ
"Ismarlama gömlekte Beyoğlu'nun en eskisi benim" 51

AVİZECİ • İSAK CAN KOHEN, HÜSEYİN KOÇ
"Ancak saraylarda olurdu avize" 57

BÜYÜKADA FIRINI • HÜSEYİN KARAYAPRAK
"Kavala kurabiyesini bütün insanlar alır" 63

ŞEKERCİ • FERİDUN DÖRTLER
"Peynirini peynirciden, helvasını helvacıdan, akidesini şekerciden alma kültürü pek revaçta değil bugün" 69

MIHLAMACI • SEVAN NİZAMYAN
"Her Ermeni erkeğinin geleceği yer: Kapalıçarşı" 75

MEYHANECİ • YORGO OKUMUŞ
"Biraz fazla içersen elbet her şeyi kurtarırsın" 81

KARTONPİYER USTASI • KEMAL CİNBİZ
"Histir, kapristir, istektir" 87

KUYUMCU • İLHAN GÜZELİŞ
"Sen Çarşılısın" 93

YAPRAKLAR • NİCK MERDENYAN
Yapraklardan özür dilemek 99

REBUL • MEHMET MÜDERRİSOĞLU
"Lavantayı hâlâ aynı aileden alıyoruz" 105

BRONZ USTASI • ŞABAN SEHERYILDIZI
"Herkes bana hep 'Şaban' dedi" 111

SAHAF SİMURG • İBRAHİM YILMAZ
"Bu efsunlu ruhlar şehrinin hafızası, sahaflıkta gizli" 117

ÖZCAN TURŞUCU • BAHATTİN ÖZCAN, LÜTFİ YILMAZ
"Öğrencilerle dolar burası" 123

ÇİNİ USTASI • BERÇ YOLDAŞ
"Tarih olduk be..." 129

ARZUHALCİ • HAYRETTİN TALİ
"Bir hata yaparsın ve bir adam mahvolur!" 133

GRAMOFON TAMİRCİSİ • MEHMET USTA
Mehmet Usta'nın gramofon kolikliği 137

LİKÖRLÜ ÇİKOLATA • FEHMİ YILDIRAN
"Alkol çikolatayı çabuk patlatır" 143

LEVİ RESTORAN • ŞAHABETTİN YAVER
"Allah dengeliyor" 149

KASAP-DOMUZCU • LAZARİ KOZMAOĞLU, KOZMA KOZMAOĞLU
"Biz hep domuzcuyduk" 155

ÇİZER • ŞEVKİ SAYIŞMAN
"Benim dükkânım kalemliğim" 161

TERZİ • ŞEREF ERGÜL
"Babamdan, okulda öğrendiğimden daha çok şey öğrendim ben" 167

DOLMAKALEM TAMİRCİSİ • MURAT SÖNMEZ
"Her şeyi hep dolmakalemle yaparlarmış" 173

BALIKÇI • AHMET YAZGÜNEŞ
"İstanbul halkı lodosta balık yemez" 179

LOSTRA • SEHER ÖRENLER
"Acaba hâlâ duruyor musunuz?" 185

PLAKETÇİ • ASLAN RUSO
"Var olduğum müddetçe tercihim burası" 191

ENSTRÜMAN YAPIMCISI • PAKİ ÖKTEM
"Müşteri beni tanıyorsa, ben yapacağım" 197

FOTOĞRAFÇI • TAYFUN BİNİCİOĞLU
"Herkes toplanırdı ve fotoğraf çekerdik" 205

ŞEMSİYECİ • OLGA OKAY
"Buranın bir tarihi var" 211

ÖRÜCÜ • BAHADIR SÜSLEYİCİ
İstanbul'daki en son ve en genç örücü 217

BOZACI • SADIK VEFA
"O dükkân hiçbir şekilde değişmeyecek" 223

KUAFÖR • OSMAN DAMARLI, RIFAT AZAT
"Moda ile iç içe geçtik" 229

ORGANİZASYON • BERÇ KAÇ, TAMAR KAÇ
"Çıta yükseldi ve sonsuzluğa gitti" 235

NUR OYUNCAK • OYA ALACAKLIOĞLU, SELÇUK ALACAKLIOĞLU
"Eskiden tahta oyuncaklar vardı" 243

ÇİÇEKÇİ • FİLİZ KİRAZ
"Bizi çok kovalamışlardı" 249

FAYTONCU • KEVORK BEYLERYAN
"Değirmen'e gidelim Kevork!" 253

BADEM EZMECİSİ • SEVİM İŞGÜDER
"Burası benim her şeyim oldu" 259

YOĞURTÇU • UĞUR ÖZDEMİR
"Yoğurdun ana vatanı yaşadığımız bu coğrafya" 267

CENAZE MÜZİSYENİ • MARKO PALAÇİ
Sinagogların orglarına ses veren eller 273

LALE SİNEMASI • FERRUH DİLMAÇ
"Hanım gişede çalışıyor, oğlan frigo satıyor,
ben mısıra bakıyorum, kızım büfeye bakıyor" 279

KAYMAKÇI • PANDO PANDELİ ŞESTAKOF
"Buradan bir adım atarsan her şey kaybolur" 283

MURASSA SANATI • HRAÇ ARSLANYAN
"Bu bizim kendi kendimizi,
kendi kendimize ispat edişimiz" 289

SİMİT FIRINI • SAMİ ÖZEN
"Herkes kendi kısmetini yer" 293

LOKUMCU • BARIŞ CEMİLOĞLU
100 yıllık bir tanıklık ve devamlılık 299

MAKİNİST • HAYDAR NEYİS
"Burada yaşanan heyecan hiçbir yerde yok" 305

CİLTÇİ • MEHMET YORULMAZ, KEMAL YORULMAZ
"Elinde zanaat, kafada fikir" 309

KURUKAHVECİ • MURAT ÇELİK
"Kahve zevk işi efendim" 315

PULCU • BURAK TEMİZ
"Pul tesadüfen bulunmaz" 321

MANAV • RAMAZAN KAYAN
"Ben yerken sen hissedersin" 327

MARANGOZ • CÜNEYT AYDINLATAN
"İnsanlar da tuhaflaştı, ağaçlar da" 331

ÇANTA TAMİRCİSİ • JİRAYİR ÖZGÜN
"Bu dükkân sayesinde oğullarım meslek sahibi oldu" 337

BAKLAVACI • NEJAT GÜLLÜ
"Baklava yiyen adamın yüzü güler" 343

KAHVECİ • DERVİŞ AYAN
"Kahve ortamı böyledir" 347

DAKTİLO TAMİRCİSİ • YAKUP ÇUKRAN
"Daktilo devri bitti" 353

MANKEN ÜRETİCİSİ • OHANNES TECER
"Zaman aşımına uğruyor" 359

HAMAM • AHMET KARAGÜNEY
Ananevi bir mekân 363

ANTİKACI • SAMİ YAVUZ
"Siz kendi yaşantınızı yaşıyorsunuz" 369

İŞKEMBECİ • REŞİT SARI
"Mide yalanı kabul etmez" 373

TORNACI • SERKİZ TÜYSÜZ
"Makinem benden eski" 377

İNCİ PROFİTEROL • MUSTAFA ATEŞ, MEHMET ULAŞ
"Oradan buraya, sadece kasa ve terazi geldi" 383

DOKTOR • JİRAYR KAYNAR
"Doktorluk, mesleklerin kralıdır" 387

BAHARATÇI • MURAT KAUR
"Burası bizim gözbebeğimiz" 393

ÖĞRETMEN • ANDONİS PARİZYANOS
"Öğretmenin ilhamı öğrenciden" 399

ŞOFÖR • MUSTAFA TOKER
Direksiyon başında mesai 403

AVUKAT • RIFAT SABAN
"Hak elde etme mesleği" 409

SMOKİNCİ • LEVON KORDONCİYAN
Redingot ve ille de frak 413

OTOMOBİL TAMİRCİSİ • YANİ PAPAYORGİU
"Otomobil benim aşkımdı" 419

İŞ ADAMI • İSHAK ALATON
"Fütürolojiye merak lazım" 425

RESSAM • AGOP EGOYAN
"Düşüncenin dili zaman zaman renklerdir" 431

MUHASEBECİ • KOÇO TEODORİDİS
"Defter yazmayı bileceksin" 437

MİMAR • SASNUHİ MUŞLİYAN
Oranı ve mekânı kurmak 441

HAHAM • YEUDA ADONİ
"İnsan aklının almayacağı bazı şeyler var" 447

YUFKACI • FUAT KETEN
"Buradan başka bir yer bilmiyorum" 451

TESİSATÇI • YANİ VELAHAPULOS
"15 yıldır dalga geçiyorum" 455

MUHTAR • REFET ÜSTÜN
"Çekmecemde 6.000 evrak var" 459

KIRTASİYECİ • HÜSEYİN GÜKSAN
"Kâğıt-kalem artık bitiyor" 465

ZANGOÇ • YANİ HUTU
"Artık çanlar otomatik" 469

RUM USTA, ERMENİ ZANAATKÂR VE YAHUDİ TÜCCAR NOSTALJİLERİ 475

TEŞEKKÜR

"Öykülerimizi anlatarak yaşamlarımızı anlamlandırmaya çalıştığımıza inanıyorum."

– STEPHEN GROSZ

Öykülerinin bir kısmını benimle paylaşan ve bu kitapta yer alan herkese; ama özellikle Melih Ziya Sezer, Andonis Parizyanos ve Artin Aharon'a,

Bu değerli öyküleri ve mekânları görselleştiren Reysi Kamhi'ye ve Berge Arabian'a, bunların *Agos*'ta yayınlanması için fırsat veren Rober Koptaş'a ve sayfa editörlerim olmuş olan Sarkis Güreh, Vartan Estukyan, Maral Dink ve Altuğ Yılmaz'a,

İletişim Yayınları ile iletişimimi kuran ve bu kitabın oluşmasını sağlayan Tanıl Bora'ya,

Mesleğimi yaparken beni yüreklendiren Albert Asa'ya ve Laki Vingas'a,

Yaşarken anlatmanın keyfini hissettiren dostlarıma, ve

Öykülerimize sahip çıkmamız gerektiğini, anıların kıymetli olduğunu hatırlatan aileme; dedeme, anneanneme ve Dimitra'ya, Janet'e ve Jak'a, anneme ve babama, Niso'ya, Karin'e ve Yusuf'a,

Çok teşekkür ederim.

RİTA

Durme durme kerido ijiko,
Durme sin ansia i dolor

Serra tus chikos ojikos,
Durme durme kon savor.

De la kuna saliras
A la eskola tu entraras

İ ayi mi kerido ijiko,
Alef, beth a meldar te ambezaras.

De la eskola tu saliras
A la plasa tu te iras.

İ ayi mi kerido ijiko,
Merkansiya te ambezaras

De la plasa tu saliras
A la estudio tu te iras.

Judeo-Espanyol dilinde bir ninni bu. Şöyle diyor bunu söyleyen kadın-adam yanındaki bebeğe:

"uyu, uyu benim canım oğlum, / sıkıntısız ve ağrısız uyu.
küçük gözlerini kapatıp, / tatlı tatlı uyu.
beşikten çıkıp, / okula gideceksin.

ve orada sevgili oğlum, / A'yı B'yi okumayı öğreneceksin.
okuldan çıktıktan sonra, / hayatla baş başa kalacaksın.
ve orada sevgili oğlum, / çalışmaya başlayacaksın
(ticaretin ve hayatın ne olduğunu öğreneceksin)."

Judeo-Espanyolca öğrenemedik ama bir gün hayatla baş başa kalacağımızı ve işte o zaman, çalışıyor olacağımızı daha beşikteyken öğrendik. Kız, erkek ayırmadılar; tatlı tatlı anlattılar.

Ya sustuk uyuduk ya da ağladık, itiraz ettik.

Fakat eğrisi doğrusuna geldi. İtirazların çoğu reddedildi, herkes gibi bir işin peşine düşüldü.

Para kazanmak hayat gailesi, para harcamak onun mükâfatı oldu.

Ama "para, paradır" denmedi; paranın haramı, helalinden ayrıldı. "Bereket verecek" olanın, alın teriyle kazanılacak olduğu ve kimi insanlar için kimi mesleklerin bir alın yazısı olduğu ortaya çıktı.

Ve sanki alnımızda yazan meslek, kaderimiz, onu icra ettiğimiz mekânlarsa kimliklerimiz oldu. Kendimizi tanıtırken tıpkı ismimiz gibi, mesleğimizi de söyledik. Memleketimiz gibi dükkânımızı, atölyemizi, büromuzu da anlattık. İkisine birden bağlı olduk, ikisine de dair ve ait olduk.

"Hayatta ne yapıyorsun?" sorusuna mecburen tam bu aidiyetle; "Gelecekte ne yapacaksın?" sorusuna buranın içinden bir yerden hareketle, yanıt verdik. Veremediysek de yanıtı oralarda bir yerlerde aradık.

Doğru ve eksiksiz yanıtı bulmanın en zor olduğu mesele, "mesleğin neden seçilmiş olduğu" oldu. Mesleğe nasıl başlandığı gün gibi ortada, dün gibi akıllarda olsa da, mesleğin neden seçildiği gece gibi karanlıkta, gelecek gibi belirsizlikte kaldı.

Bilincin altı üstüne karıştı.

Çarşamba gecelerinin Perşembe günlerine bağlandığı gecelerde *Agos* gazetesinin sayfalarına yerleştirilen ve 01.06.2012-14.03.2014 tarihleri arasında "Meslekler ve Mekânlar" adıyla yayınlanan söyleşilerin hemen hepsi, biraz da bu yüzden bilinçli olarak "bu mesleği neden seçtiniz?" sorusuyla başladı.

Sorular, soruları doğurdu, doğuruyor:

Biri yetenekli olduğu için mi zanaatkâr olur, yoksa zanaat öğrendiği için kişinin yeteneği mi gelişir? Adam avukat olduğu için mi haksızlığa tahammül edemez, yoksa haksızlığa tahammül edemediği için mi avukat olur? Hayat kurtarmak için büyüyüp doktor olmak, insanları duaya çağırmak için zangoç olup çan çalmak, kutsal bir meslek olduğu için öğretmen olmak bazı değerlere özenmekle mi ilgilidir yalnızca?

Bir mesleğin neden seçilmiş olduğu, geçmişe dönerek sorgulanır. Yazarın söylediği gibi; "geçmişin başka bir ülke olduğu"nu kabul edersek; bunun için seyahat edilir. Ve işte o seyahatte, kimi başına gelen tesadüfleri anlatır, kimi ustasını anar. Kimisi aile geleneklerini aktarır, kimisi bir uyarıda bulunur ve der ki; "Bu meslek benimle beraber bitecek."

Bitecek. Bu kitapta yer alan bazı meslekler yok olacak. Bazı mekânlar boşaltılacak. Ve bu şehir; İstanbul, kalabalıklaştıkça yalnızlaşacak. Dilsizleşecek de aynı zamanda. Karaköy'de Judeo Espanyolca, Beyoğlu'nda Rumca, Kapalıçarşı'da Ermenice, Aramice artık hiç duyulmayacak.

Şimdiye dek duyduklarımız yanımıza kâr kalacak ve biz yine ortak dilimizde, çalışan birisini görüp selam vermek istediğimizde; "Kolay gelsiiin!" diyeceğiz.

"Kolaysa başına gelsin lan!" diyebilecek Usta; mevki sahibi olmakla ilgili kaygı taşımayan bir Usta. Mevkilerin, görevlerin sonunun geldiğini ama mesleklerin insanlarla yaşadığını ve bazen onlarla öldüğünü anlatacak sonra. Yıllarca, içinde çalıştığı, ürettiği bir mekânın da, onun üretiminin bir parçasına dönüştüğünü ve oraya sahip olmanın, sahip çıkmanın emek ile ilgili olduğunu hissettirecek.

Hissedeceğiz. Ta derinde bir yerde.

Ve işte o yer, o duygu için yaşamaya ve yaşamak için çalışmaya devam edeceğiz...

İyi çalışmalar,

RITA

Moda, Aralık 2014

"Bu ülkede üç kuşak kadın, kelebek korseyle inceldi"

İnsanlar ölür, mekânlar yaşar. İnsanlar unutur, mekânlar hatırlatır. İnsanlar değişir, mekânlar değiştirilir. Ama eğer insanlar mekânları değiştirmezse, işte o zaman her şey canlı kalır...

Türkiye'nin hafızası, tüm değişime rağmen sanki en çok Beyoğlu'nda canlı durur, İstiklal Caddesi'nde tazelenir. Bütün hesaplar burada görülür, tüm hak mücadeleleri için buraya gelinir. Öğrenciler de, eşcinseller de, işçiler de, feministler de, faşistler de, polisler de burada bağırır. Yol üstündeki tüm dükkânlar ve sahipleri, eyleme katılabilir, eylemde mağdur da edilebilir. 75 yıldır, 433 numarada yaşayan Kelebek Korse Mağazası'nın edildiği gibi.

İstiklal Caddesi'nin 433. numarası ve Beyoğlulu olma tecrübesi, bugünkü sahibi İlya Avramoğlu'na büyükbabasından kalmış: Büyükbabadan babaya, babadan oğula intikal etmiş. Fakat mekânın hatıraları üçü için de ayrı kalmış çünkü aslında tarihçi Marc Bloch'un söylediği gibi: "İnsanlar babalarından çok, zamanlarının çocuklarıymış..."

Beyoğlu'nun, Kelebek Korse Mağazası'nın ve "korseci" olmanın farklı zamanları üzerine İlya Avramoğlu ile söyleştik...

• *Bu dükkânın ismini, "Kelebek Korse" adını nasıl seçtiğiniz ile başlayalım mı söze...*

– Hanımlar niçin korse kullanır? Daha zayıf gözüksünler diye. "Hanımlar korse giydikleri zaman kendilerini kelebek kadar hafif hissederler." Büyükbabam işte bunun için koymuş bu ismi.

• *Nedir bu dükkânın üç kuşağa; büyükbabadan toruna uzanan hikâyesi?*

– Buranın kuruluşu 1936. Evveliyatı da var; 1920'li yıllarda Terkos Pasajı'nda korse malzemesi üzerine bir dükkânımız vardı. Rahmetli büyükbabam ve büyükbabamın rahmetli erkek kardeşi ikisi beraber açmışlardı orayı.

• *O zamanlarda korse malzemesi; lastik, kumaş vs. mi satıyorlardı?*

– 1930'lu yıllarda Türkiye'de neredeyse tek bir fabrika yoktu. Tekstil üretimi pek yoktu, korse üreten de yoktu. İstiklal Caddesi'nde dükkânlar vardı, o dükkânlarda makineler vardı. Yani; firmalar kendi ürettikleri malı satıyorlardı. Tabii mal üretmek için malzeme lazım; bel lastiği, kumaş, korse lastiği, jartiyer. O zamanlar korse lastikleri yurtdışından geliyordu. Büyükbabam bu tip malzemeleri satıyordu. Yaklaşık 10 yıl kadar orada çalıştılar. Ondan sonra bu dükkân boşalmış, yanılmıyorsam burada öncesinde bir halıcı vardı. 1936'da bizimkiler burada korse satışına başlamışlar. Büyükbabam, büyükbabamın erkek kardeşi ve babam. 14 yaşındaymış babam o zaman.

• *Pasajdan, Cadde'ye çıkınca malzeme satışının yanında üretim yapmaya da mı başlamışlar?*

– Evet, malzeme satışı devam ediyordu, aynı zamanda korse üretimine başladılar. Atölyeydi burası, 4 makine, 5-6 tane işçi çalışıyordu. Ismarlama korse, sütyen dikiyorduk; külot şeklinde korse, paçalı korse, skandal korse dediğimiz bel korseleri, sütyenler, mideli sütyenler... O zaman sütyenlerin % 90'ı poplin kumaştan üretilirdi. Elastikiyet pek yoktu. 1950'li yıllardan sonra Türkiye'de yavaş yavaş çamaşır üreten fabrikalar kurulmaya başladı. Bugünkü meşhur büyük firmalar o dönemde küçük atölyeler olarak işe başladılar ve sonra çok büyüdüler. Yani, ufak ufak fabrikasyona geçildi, yavaş yavaş dükkânlarda üretim azalmaya başladı. Toptan mal almaya ve o ürünleri satmaya başladılar. Biz yaklaşık 1980 senesine kadar üretim yapmaya devam ettik. Sonra, iyi işçi bulmakta zorluk çekme-



ye başladık ve üretimi tamamen kapattık. Sadece babamla ikimiz kaldık dükkânda. Anlaşmalı olduğumuz, babamın iyi tanıdığı bir iki firma vardı, onlar bizim ürettiğimiz malları üretmeye devam ettiler. Halen de ediyorlar. Bazı modeller var ki, Türkiye'de sadece bizde var.

• *Bu sizin için nasıl bir karardı? Üretimi durdurmak neredeyse meslek değiştirmek gibi bir karar olmalı...*

– Mecburiyetten. Bu dükkân kurulduğu zaman çok iyi işçiler vardı. Eğitimli, kültürlü kişilerdi, genelde ekalliyetlerdendi; Rum, Ermeni... Türk işçilerimiz de vardı. Kabiliyetli ve eğitimli insanlardı. Fakat ondan sonra İstanbul muazzam göç almaya başladı, nüfus anormal şekilde yükselmeye başladı. İyi işçi bulmakta büyük sıkıntı çekmeye başladık. 1981'de burada bir işçi kız çalışıyordu, uyuşturucu kullanıyormuş. Bir gün birisi

geldi, kızı saçından sürükleye sürükleye götürdü. Elinde silahı vardı, babam bir şey yapamadı. Ondan sonra babam, "Ben artık işçi mişçi çalıştırmam, mümkün değil" dedi, kapattı. Atölyeyi tamamen kapattık. İşçiler olduğu zaman hem üretim yapıyorduk, hem de tadilat yapabiliyorduk. Tadilat için sütyen, korse gelirdi ve bundan ciddi rakamlar kazanırdık. Öyle olunca, ciddi bir maddi güç eksildi. Sonra, İstanbul'un şartları değişti. Bu dükkân kurulduğu zaman İstanbul'un yegâne alışveriş merkezi Beyoğlu'ydu. Herkes alışverişe buraya gelirdi, buradan başka alışveriş yapılacak yer yoktu ama yıllar geçtikçe İstanbul çok büyüdü, alışveriş merkezleri açıldı. İnsan aradığı her şeyi kendi evinin yakınında anında bulabiliyor. Ee tabii öyle olunca buranın kapasitesi düştü. Bir de, burası trafiğe kapandı. Biz, aşırı şişman veya ortopedik problemleri olan insanlara da mal satıyoruz. Onlar arabayla gelirlerdi, bu imkân da ortadan kalktı. Bu şekilde de bir iş kaybına uğradık. Şimdi çok zor şartlarda ayakta durmaya çalışıyoruz. İstiklal Caddesi'nde kira bedelleri inanılmaz yükseldi. Biz kilisenin kiracısıyız, kilise bizi iyi kötü idare etti ama şimdi bazı sıkıntılar yaşanıyor. Ne kadar ayakta duracağız, Allah'tan başka kimse bilmiyor.

• *Hiçbir şey değiştirmeden ayakta duruyorsunuz...*

– Evet, bu dekor 1900'lü yıllardan beri var. Biz geldiğimizde burası zaten böyleymiş, biz bir şey yapmadık. Dekoru aynen muhafaza ettik. Ben burayı bu haliyle çok seviyorum, valla. Benden başka sevenleri de var. Sırf dükkânı görmek için gelenler oluyor. Burada kapının önünde birkaç saat durun, bakın kaç kişi fotoğrafını çekiyor. Neticede tarihî eser gibi bir yer. Ellemeyi, yıkmayı filan hiç düşünmüyorum. Edebilirsek aynen devam edeceğiz!

• *Dördüncü kuşak da baba mesleğini sürdürecek mi?*

– Benim oğlum bilgisayar mühendisi olmaya çalışıyor. Kızım daha çok küçük, ilkokulda. İlerisini bilemiyorum ama bugün ben tek başımayım. Babam çok yaşlandı, 90 yaşında, artık gelmiyor.

• *Başka bir meslek yapmayı hiç düşündünüz mü?*

– Hayır. Ben liseyi bitirdiğim zaman babam dedi ki: "Oğlum üniversiteye gitmene gerek yok, burada hazır iş var, gel çalış." Ben de uygun buldum. Lisedeyken de zaman zaman gelirdim.

• *İnternet sitenizi siz mi hazırladınız?*

– Hayır, yeğenim Reha kurdu. Geliştirmeyi, oradan satış yapmayı da düşünüyor. Benim yeğenler genç nesil, oğlum da öyle. "Artık herkes internetten satıyor, sen niye satmıyorsun?" diyorlardı. Başta biraz direndim, sonra, "Tamam kurun siteyi bir göreyim" dedim. Daha çok yeni, çok küçük bir site: www.kelebekkorsemagazasi.com. Ben pek anlamıyorum o işlerden. Ama şimdi yasal bir mecburiyet de var, her işletmenin internet sitesi olması lazım.

• *Esnaflık internete mi taşınacak? Nasıl bir şey Beyoğlu'nda esnaf olmak?*

– Ben çok seviyorum bu mesleği. Devamlı iletişim halindesiniz. İnsanlar geliyor, gidiyor. Eğlenceli bir yer burası; devamlı yenilikler var, hareket var. Sıkılma şansı yok.

• *Her şey hep Beyoğlu'nda başlıyor, Beyoğlu'ndan geçiyor...*

– Evet, yürüyüş olmadığı zaman "Bugün ne kadar sakin!" diyorum. Her gün olumlu, olumsuz yürüyüşler yapılıyor. Bazen sıkıntı oluyor, bazen olmuyor. Siyasi yürüyüşler de oluyor, 12 Eylül'den önce ne çatışmalar yaşandı burada... İngiliz Konsolosluğu'nun bombalandığı gün... Korkunç bir patlama oldu. Hemen dışarı çıktım baktım, zaten beş gün öncesinde sinagogda patlama olmuştu, kardeşim ölümden döndü. Kapıda ölenler de oldu, Allah rahmet eylesin... Toz bulutu gördüm ve bir koku aldım, gübre kokusu. "Baba" dedim, "İngiliz Konsolosluğu gitti." Orada bir sürü tanıdığımız var. Levent Büfe vardı. Eskiden Rumlara aitti, sonra onların yanında çalışanlar aldı, ordövr tabağı, sucuklu yumurta, sosisli çok güzel şeyler yaparlardı, dedim herhalde öldüler. Karşısında dönerciler vardı, dişçimiz de oradaydı. Neyse hiçbirine bir şey olmamış, ölmemişler. Bom-

ba patladıktan sonra muazzam bir insan seli geldi aşağıya doğru. Üstleri başları toz içinde. Tünelden yukarıya onlarca polis, ellerinde silahlar, mermi sürmüşler silaha, o anda bir şey olsa bütün mermileri caddeye boşaltacaklar. Korkunç bir gerginlik var. Öyle geçtiler... Ama ben en çok provokasyondan korkuyorum çünkü bir provokasyon oldu mu kıyamet kopar.

• *Koptu da, 6-7 Eylül 1955'te...*

– Ben daha doğmamıştım, 1961 doğumluyum. Babam buradaydı. Ciddi zarar gördük. Dükkân duvarları balyozla kırıldı, o kırık parçalar hâlâ duruyor. Beyoğlu ve Şişli bölgesinde Rumların evlerine girdiler. Çok büyük sıkıntılar, eziyetler yaşandı ama kötünün iyisi; bir iki kişi dışında can kaybı olmadı. "Ehven-i şer" diye bir laf vardır ya... Mallar ciddi anlamda zarar gördü, çok insan mahvoldu. Artık konuşmanın manası yok. Burada 6-7 Eylül ile ilgili film çekmek istediler, ben izin vermedim. O konuya girmek istemiyorum, çünkü çok üzücü bir hikâye. Çok insan büyük sıkıntılar yaşadı. Kahır dolu günler yaşadı. Bana o konuyu hep babam ve rahmetli babaannem anlatırdı, kulağım hep doluydu. Bir de, politik olarak bu konulara fazla girdiğiniz zaman pek iyi olmuyor. Deşmenin bir faydası yok. Kimseye... İyi günlerimiz de oldu, kötü günlerimiz de. Biz burada yaşadık. Silahlı çatışmalar gördük evet ama güzel törenler, resmigeçitler de gördük. Oturduğumuz semt de burasıydı, Meşrutiyet Caddesi'nde otururduk. O zaman, benim çocukluğumda İstanbul 3 milyondu. "3 milyon" dendi mi, "Uuu amma kalabalık!" derlerdi. Şimdi 20 milyona dayandı.

• *20 milyonluk şehrin müşterileri, müşteri ilişkileri ile yıllar öncesinin müşterileri, ve müşteri ilişkileri arasında nasıl farklar var?*

– Dağlar kadar fark var. 30'lu 40'lı yılların hanımlarının mantalitesiyle bugünkü hanımların mantalitesi çok farklı. Giyim kuşam şekli de çok farklı. Mesela o dönemde ipli korseler vardı, şimdi yok. Korselerin bir kısmı lastik, bir kısmı kumaştan yapılırdı. Lastik pek yoktu. Yılbaşından veya bayramlardan birkaç ay önce siparişler gelirdi ki, o tarihlere yetiştirebilelim. Ka-

dın erkek ilişkileri de farklıydı, 1930'lu yıllarda daha muhafazakârdı. Şimdi daha kolay oldu. 30'lu yıllarda evli ya da nişanlı olmayan insanları kol kola göremezdiniz. Şimdi çok şey değişti.

• *Sizin mesleğiniz biraz cinsellik ile de ilgili, değil mi?*

– Tabii, bayan-erkek iç çamaşırı sattığımız için cinselliğe de hitap eden bir meslek bu. Bunu, burada bayan tezgâhtar olmadığı için fark ediyoruz. Bilhassa Arap müşterilerimiz oluyor, kapıda beni görünce çekip gidiyorlar. Çok alışkınım, bir sıkıntı yaşamıyorum.



"Şapkayı seveceksin ki yakışsın"

"Ah o eski Beyoğlu" güzellemelerinin içindeki kadınlar, adamlar hep şapkalıdır. Üstelik onlar şapka "takmazlar", aynen Fransızcada söylendiği gibi "şapkayı taşırlar" *(porter le chapeau)*. Çünkü şapka bir aidiyet meselesidir. Onu benimsemeyende, eğreti durur.

Bir zamanların "küçük bir Paris"i olan Beyoğlu'nda şapka ile yürümek, birtakım kuralları kabul etmek, belirli davranış biçimlerini özümsemek anlamına da gelir. Şapkalı bir adam kendisinden genç bir kadına nasıl selam verir, şapkasını çıkarttığında onu nereye koyar, nasıl tutar? Ya da fötr bir şapka, çekingen ve mütevazı duruşlu kadınların mı, yoksa dışa dönük ve kendinden emin görünen kadınların mı bedenlerinin tamamlayıcısıdır?

Bugün artık kayıp bir zaman dilimine ait olan bu konuların, tam 56 yıldır tartışıldığı bir dükkân var Hacopulo Pasajı'nda: "Katia". Aynalarla çevrili bu dükkânda, annesinden öğrendiği şekilde şapkalar tasarlayan Beyoğlulu Katia Kiracı ile söyleştik...

• *Nedir bu dükkânın hikâyesi? Ne kadar zamandır buradasınız?*

– Ben 27 senedir buradayım ama dükkân annemindi. Annem Beyoğlu'nda doğup büyüdü. Ben de Beyoğluluyum. Bu sene, bu dükkândaki 56. senemiz. Kiracısıyız biz buranın, dükkân kilisenindi, sonra araya bir kayyum girdi. Biz kiracıyız, kiramızı veriyoruz, gerisine de karışmıyoruz.

• *Hacopulo Pasajı yıllar içinde nasıl değişti? Eskiden nasıldı, kimler vardı; komşularınız, buranın eski esnafları kimlerdi?*

– Burası çok farklıydı. Eski müşterilerimiz buranın yeni halini beğenmiyorlar. "Burası mahvoldu" diyorlar. Şimdi çok gürültü patırtı oluyor, hele yazın, kapıyı açamıyoruz. Eskiden beri burada olan bir biz varız, bir de yanımızdaki diş deposu var, Erol Bey var. Erol Bey'den önce kayınpederi vardı, şimdi damadı çalışıyor. Eskiden, işlemeciler çoktu. Dantelciler, kemerciler, düğmeciler vardı. Elbise çizen bir bayan vardı, sana istediğin gibi elbise çizerdi. Gelinlikçi vardı, kumaş satanlar vardı, karşıdaki dükkân mesela, çeyiz malzemesi satardı. Çok güzel şeyler vardı çok.

• *Siz şapkacılığa; şapka yapmaya nasıl başladınız?*

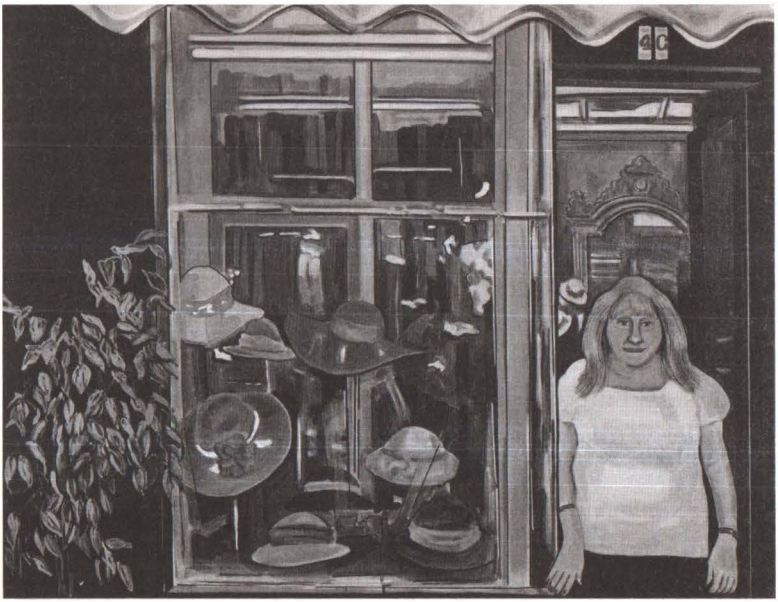
– Annemden öğrendim.

• *Anneniz kimden, nasıl öğrenmiş?*

– Annem 12 yaşındayken burada Fransız bir bayanın, Madame Cartier'nin yanında çalıştı. Heveslendi ve kendi işini açmak istedi. Yaşı çok ufaktı, herkes "Nasıl? Sen mi yapacaksın!" dedi. "Sen bu işi yapamazsın çünkü evvela kontrat yapman lazım" dediler. O inat etti, gitti Aznavur'un en üst katındaki daireyi tuttu. O zaman, Aznavur Pasajı 2 katlıydı, onu şimdi 4-5 yaptılar. Sonra Madame Cartier ile Fransa'ya gitti. Paris'ten malzeme getirdi ve çalışacak kızlar getirdi. 35 kişi çalışıyordu yanında. Beyoğlu hep şapkacılarla doluydu. Kimse şapkasız çıkmazdı sokağa. Kapılarda duran şapkalı kişiler olurdu, dükkâna gelen müşterileri kapıdan alırlardı. Annemin çok iyi müşterileri vardı. Aznavur'daki yerden sonra burayı da kiraladı. İşi ilerledi, gençti, çok hevesliydi. İçinde şapka aşkı vardı ve güzel şeyler yapardı.

• *Kendisi de şapka takar mıydı?*

– Şapkasız çıkmazdı. Beni azarlardı niye her gün şapka takmıyorum diye. Ben çok soğuk olduğunda veya abiye bir yere gideceksem takardım. O ise her gün takardı ve bana kızardı, "her gün tak" derdi.



• *Şapka tasarlamak nasıl bir şey, nasıl bir meslek bu?*

– Çok güzel, tasarlamanın kendisi çok güzeldir. Yalnız şapka değil, ne yaparsan güzeldir; elbiseyi sen tasarlıyorsan o da güzel, lambayı sen tasarlıyorsan o da güzel.

• *Dinî törenler için de tasarım yapıyor musunuz?*

– Düğünler için yapıyoruz. Burada yaşayan Katolikler, İtalyanlar, Fransızlar var. Onlar kiliselerine şapkasız gitmezler. Museviler de öyle, Ermeniler de. Eskiden herkes şapka giyerdi, günlük şapka giyilirdi. Şimdi maalesef yalnız düğünlerde takılıyor. Gelinler de bir zamanlar şapka takarlardı. Şimdi yok.

• *Gelin şapkası nasıl olur, onun farklı bir özelliği var mıdır?*

– Çok güzel olurdu, değişik, havalı. Gelinliğe göre tasarlanırdı. Dantelse başka, satense başka, kabarık bir gelinlikse başka, sade bir gelinlikse başka... Bana gelinliklerini gösterirlerdi, ben de ona göre hazırlardım.

• *Müşteri geldiğinde siz onu yönlendirir, fikir verir misiniz?*

– Tabii, onlar bana güveniyorlar. Ben onlara diyorum; "bu olmaz", "bu olur".

• *Şapka seçimi neye göre yapılır?*

– Şapka, kıyafete uygun olmalıdır. Saç da önemlidir tabii, zaten aslında şapkaya göre saç yapılır. Her saça her şapka girmez çünkü. Saç, şapka için baş ölçüsü gibidir. Mesela kıvırcık saçlı bayanlar daha aksesuarlı, küçük şapkaları giymelidirler. Vücut yapısı da çok önemli. Uzun boylular büyük kenarlı takmalıdırlar, küçük şapka takarlarsa, şapka kafalarında kaybolur gider. Orta boylular, orta boy ve biraz yüksek takmalıdırlar ki, şapka onlara boy versin. Şişmanlar geniş takmalıdırlar ki, şapka onları zayıf göstersin. Ufaklar onlara gitmez, daha da şişman gösterir. Yandan şapkalar-kepler var şimdi, onlar şişmanlara daha güzel yakışıyor. Bunlara dikkat etmek gerek yoksa şapkayı taşıyamazsın, eğreti durur. Sevmen lazım ki şapka sana yakışsın.

• *Kumaş nasıl seçilir? Hangi kumaşlar şapka için makbuldür?*

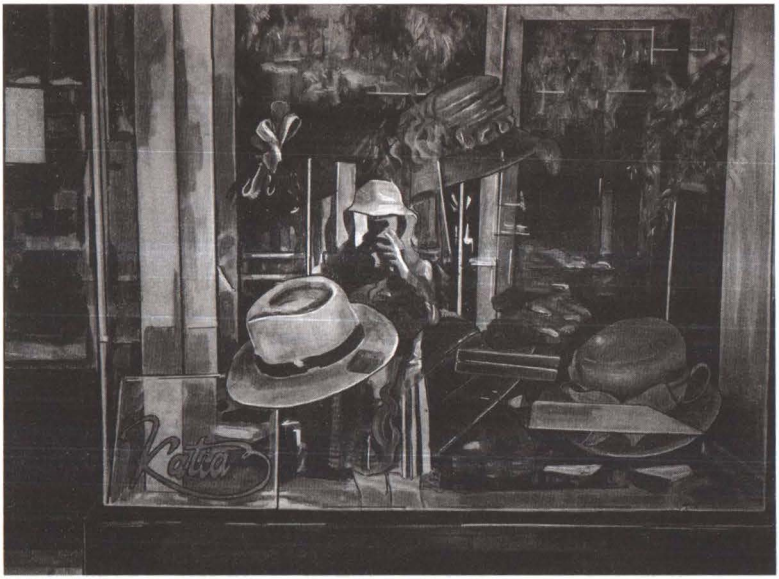
– Arzu eden müşteriler kendi şapka kumaşlarını bana getirir, arzu edenler bu işi de bana bırakır. Kumaş elbiseye göre seçilir. Kişi saten giyerse başka, krep giyerse başka, şanel giyerse başka bir kumaş gider şapkaya. Bu sene grainler çok var. Ben grain seviyorum, daha havalı duruyor. Modaya göre de seçimler yapılır. Bu yüzden her sene her şey değişir. Klasik klasiktir ama herkes modern şeyler istiyor. Bu sene ufaklar moda mesela. Fakat büyük şapka sevenler hiçbir zaman ufak giymek istemezler.

• *Neden?*

– Sevmezler.

• *Bir şapkanın hazırlanması ne kadar sürer?*

– Malzemesine göre değişir; bir ayı da bulabilir, bir günde de bitebilir.



• *Hiç başka bir meslek yapmayı düşündünüz mü?*

– Başlarken ben bu işi yapmayı istemiyordum. Doktor olmak istiyordum, onu hayal ediyordum. 26 sene önce bu işe başladım, şimdi "iyi yapmışım" diyorum.

• *Bu iş, bir aile mesleği-geleneği olarak sürecek mi?*

– Sürecek inşallah, kızıma öğretiyorum. Şimdi bebekleri var, evde onlarla uğraşıyor ama sonra yapacak.

• *Bu mesleğin geleceği hakkında ne düşünüyorsunuz?*

– Şapkacılık bitmiyor, biteceğini zannetmiyorum. Bu sene gene başladı; İngiltere'de kraliyet ailesinin düğününden sonra herkes yine şapka giymek için heveslendi. Gençler eskilerin, 30'ların modellerini seviyorlar. Bu yüzden biteceğini zannetmiyorum, aksine şimdi ilerleme var.


LABORATUAR

"Eczanede ilaç kokusu vardı"

Roland Barthes bir fotoğrafın yarattığı etki üzerine düşünürken şöyle söyler: "Fotoğraf ille de artık var olmayanı söylemez, sadece ve kesinlikle var olmuş olanı anlatır."

Moda Caddesi numara 89'daki Yeni Moda Eczanesi'nin fotoğrafları da böyledir. Var olmuş olanı sessiz ve kokusuz anlatırlar. Ses, Eczacı Melih Bey'in o günkü ruh haline göre belirlenir. Melih Bey her sabah, eczanedeki onlarca müzik albümü arasından birini seçer ve o gün orada o dinlenir. Kokunun; giderek kaybolan ilaç kokusunun artık "çağrışımdan" ibaret olması ise Melih Bey'in tercihi değildir. O, bir "çağın getirisi" meselesidir, eskiden hep elle hazırlanan ilaçlara bugün rağbet olmaması yüzündendir...

Melih Ziya Sezer ile 70 küsur yıllık Yeni Moda Eczanesi'nde söyleştik...

• *Bu dükkânın hikâyesi ile başlayalım mı söze?*

– Faik İskender Bey ile başlamak lazım o zaman... Faik İskender Bey, 1902'de Kızıltoprak'ta, "Eczane-i Saadet" adıyla bir eczane açmış. 1928'de onu Moda'ya nakletmiş ve adını "Moda Eczanesi" koymuş. Hemen buranın yanındaki dükkândı. Babam ise, memleketi olan Urfa'nın Birecik kazasında ilk eczanesini açmış. "Yeni Eczane" adıyla. 35'e doğru, onu Konya Karaman'a nakletmiş. 37'de, Faik İskender Bey vefat etmiş, vârisleri burayı satmaya karar vermiş. Babamın eczacı bir arkadaşı, böyle böyle satılık bir eczane var diye haber vermiş. Ba-

bam da 37'de burayı almış. İsimleri birleştirmiş ve olmuş: "Yeni Moda Eczanesi". 37'de burayı açtı, 43'te de vefat etti. 11 Kasım 1943'te.

• Siz babanızın ölümü ile mi eczacılığa başladınız?

– Babam öldüğünde ben ilkokul son sınıftaydım. İlkokulu bitirdim, lise tahsilini Haliç vapuru gibi geçirdim, bir orada bir burada... En sonunda Konya Lisesi'ne leyli olarak gittim. Leyli okul adamı adam yapıyor, avarelik filan yapılamıyor. Orayı bitirdim. Üniversite için o zaman imtihan yoktu. Bir sene İstanbul Hukuk Fakültesi'nde kayıtlı kaldım. Sonra eczacılığa döndüm. Eğrisi doğrusuna geldi.

• *Neden?*

– Benim eczacı olmam lazımdı. Hukuk da okusam, sonunda gideceğim yer belliydi. Ekmek teknesi; eczane. Eczacılık Fakültesi'ne başladım; bir taraftan eczane, bir taraftan okul. Benim için ikisi birbirine bağlıydı aslında, okulda okuyamazsam eczane gidiyor, eczanede bir şey olsa zaten okumaya lüzum yok... Küçüklüğümden beri buraya boyuna gelirdim. Gelip gitmekten insan görgü sahibi oluyor. 18 yaşımdan itibaren fiilen idare etmeye başladım. 37'den 67'ye kadar bitişik dükkânda, 67'den bugüne kadar da buradayız. Ama rüyamda hep eski dükkânı görürüm. Eczacılık o zaman eczacılıktı...

• *Mesleğin o zamanlarda yapılış hali-usulü-şekli ile şimdiki arasında nasıl farklar var?*

– O zaman eczanede ilaç kokusu vardı. Şimdi "al-ver", "ver-al". Her işte olduğu gibi, eczacılıkta da ilaç bakımından her şey fabrikasyon haline geldi. Elle ürettiğiniz, kendinizden bir şeyler kattığınız, kendi bilginize, kendi görgünüze dayanan şeyler gitgide fabrikasyona döndü. Eskiden terkipler yazılırdı. Tabii şimdi doktorluk da değişti. Aletler maletler, en ufacık bir şey için ultrason çektiriliyor.

• *Eczanelerde ilaç dışındaki ürünlerin satılmasına karşı mısınız?*

– Ee beceri meselesi ayakkabı satmak! Benim bir inancım var: Herkes ait olduğu mesleği yapmalı. İngilizlerin bir lafı vardır: Çay fincanı züccaciyede, çay kaşığı kaşıkçıda satılmalı. Bu bir paylaşım meselesi. Market açtığınız vakit, her şeyi topluyorsunuz oraya. Ne oluyor? Büyük para, küçük parayı yiyor.

• *Siz burada hâlâ ilaç hazırlıyor musunuz?*

– Yazan doktor olursa yapıyoruz tabii.

• *Daha çok hangi hastalıklar için yapıyorsunuz, ne tür ilaçlar hazırlıyorsunuz?*

– 10 sene öncesine kadar göz damlaları siparişi gelirdi çok, şimdi hepsi hazır. Cildiye ilaçları istenirdi. Bazı ilaçlar vardır, onlar eczanede yapılamaz, antibiyotik mesela. 50'li yıllarda burada bir diplomalı eczacı, iki kalfa, bir de çırak vardı. Buna rağmen bazen yetişemezdik. Havanlar boyuna çalışırdı, "havanlar şarkı söylüyor" derdik. Şimdi... Tabii, hazır ilaç ile yapılanın arasındaki fark, hazır elbise ile ısmarlama elbise arasındaki farka benziyor. Ama çağ öyle getirdi, böylesi daha rahatına gidiyor insanların.

• *Buralı insanların şifa algısı, otlarla olan ilişkisi, "kocakarı ilaçları"nın varlığı bu durumu nasıl etkiliyor sizce?*

– Bu işi, eğitimini gören kimselerin yapması lazım. Eczacılık fakültelerinde botanik dersi, farmakoloji dersi vardır. Ancak bunları okumuş kimseler bunu bilinçli olarak yapabilirler. Öbür tarafta, aktarlarda satılan ile ne dereceye kadar... İlaçların çoğu eskiden bitkilerden elde edilen şeylerdi, şimdi çoğu kimyasal. Eğitimini görmüş kimse, ne verdiğini, neyle-neyin ne olacağını, hangi şartlarda saklanacağını, nasıl bir şey olduğunu bilir. Bu başkadır. Öbürleri el yordamıyla bilir...

• *Eczacılar için, "üniversiteli esnaf" derler...*

– Mimarlık, mühendislik, avukatlık, doktorluk ve eczacılık, onursal mesleklerdir. Bunların içinde, meslekleri olduğu hal-

de, esnaflık yapanlar var. Onlar yapabilir ama bu mesleklerin dışında kalanlar, isteseler de onursal meslekleri yapamazlar.

• *Sizin mesleğinizin, sözünü ettiğiniz mesleklerden insanlarla ilişki kurmak açısından bir farkı var gibi; avukat, kapısı çalınınca açıyor, sizin kapı hep açık...*

– O bakımdan zaten eczacılar "danışman" olarak da anılır. Bu mesleği yaparken, en olmadık şeylere, bir ailenin sırlarına da vakıf olunur. Yalnız ilaç için gelinmez, bir meseleyi sormak, anlatmak için de gelirler. Hukuk ve tıp böyle alanlardır, sır saklamayı bilmeyi gerektirir.

• *Modalıların sırlarını saklamak, Moda'da eczane sahibi olmak nasıl bir şey?*

– Moda'da eczane sahibi olmak tabii çok iyi çünkü neden: İstanbul'un her yeri bozuldu. Moda da nasibini aldı bundan, ama diğer yerlere nispeten daha az bozuldu. Burada nüfus artışı öbür taraflardaki kadar değil, öyle tahmin ediyorum. Gelenler her zaman kaliteliydi. Eskiden, Moda için, "Oo zengindir" derlerdi. Halbuki, sanılanın aksine Moda hep hesabını kitabını bilen, orta sınıfın yaşadığı yerdi. Zengin 2-3 tane hatırlıyorum, 4.yü zorlasam da bulamam. Fakat balıkçısı da efendiydi, zerzevatçısı da, eczacısı da. Bir arada yaşam vardı, ayrılık gayrılık yoktu. Bizim burada Panayot Nikolau vardı, hem kalfaydı, hem arkadaşım. Diyamandi Çiçekoğlu vardı. O günleri, o insanları hasretle anıyorum. Araya ayrılık sokanlara Allah ayrılık versin.

• *Mesleğinizin geleceğini nasıl görüyorsunuz?*

– Yapma ilaçlar kayboluyor. Gelecekte, yapma ilaç hiç kalmayacak. Hazır ilaçlar da hiç kalmayacak, onun yerine kişiye özel siparişler olacak. Oğlum böyle bir akımdan söz etti, hastalığını tespit edeceklermiş filan... Eczacılık ve eczaneliğin şekli değişecek yani, başka türlü bir teknik gelişecek.

• *Oğlunuz da eczacı mı?*

– Oğlum, Marmara Üniversitesi'nde yardımcı doçent. Bir mesleğin en üstü hocalıktır, babam görseydi, iftihar ederdi herhalde. O burada çalışmadı ama Allah ne yazar belli olmaz, gelinim de eczacı. Her şeyin bir sonu var, ben burada çalıştığım kadar çalışacağım. Gerisini hiç düşünmüyorum. Herkes kendi sevdiği işi yapmalı, en mühim olan o.

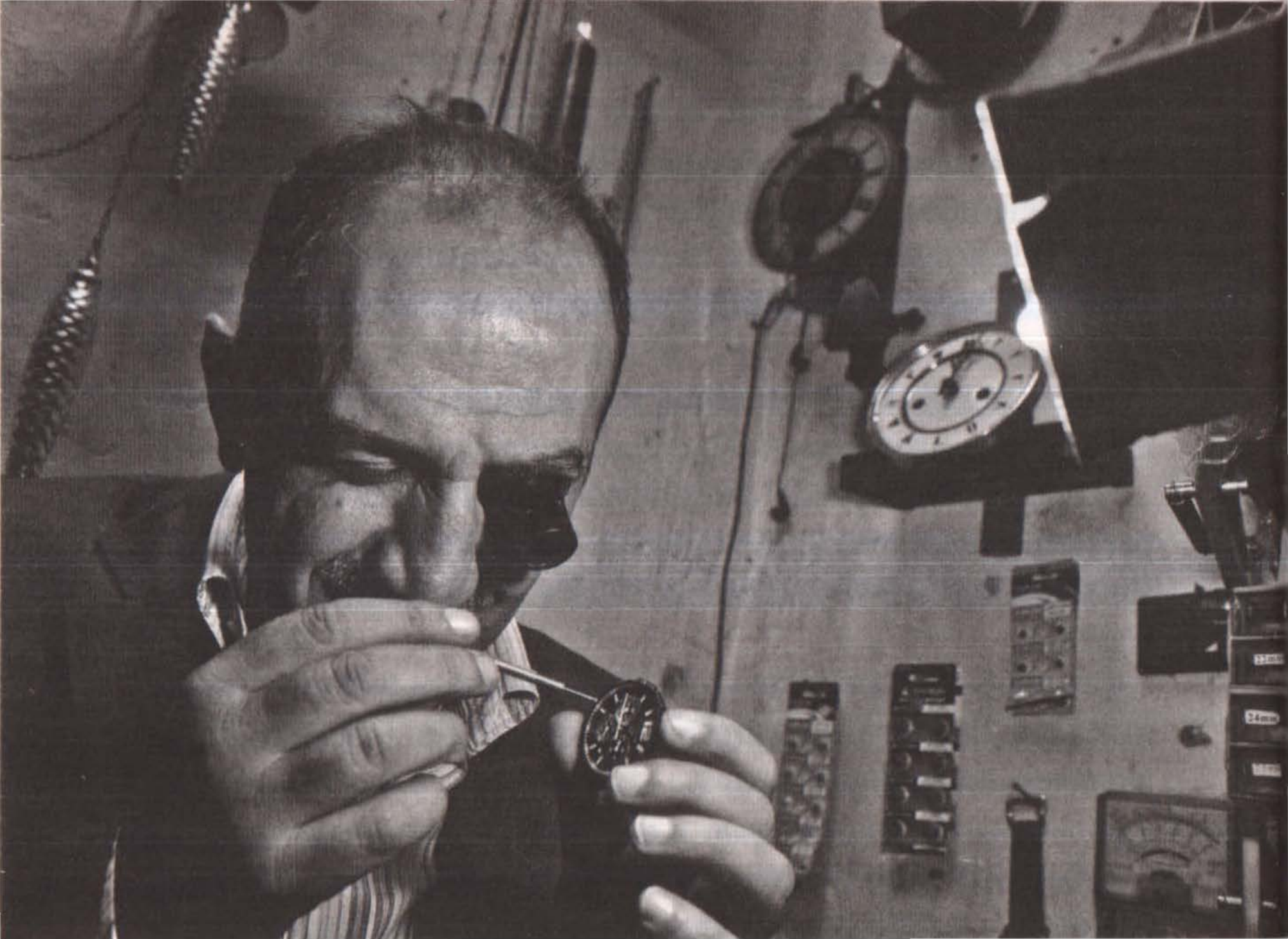
• Siz sevdiğiniz işi müzikle yapıyorsunuz. Yeni Moda Eczanesi'nde ilaç kadar kaset-CD de bulunuyor...

– Evet, burada müzik çalar devamlı. Müzik benim ayrılmaz parçam. Burası müziği ile bilindiği kadar kedisiyle de bilinir. En son Emilia vardı. Kendi geldi, bir temmuz gününde içeri girdi...

Geçenlerde yabancı biri geldi, "pos makinesi yok mu?" dedi; ne post makinem var, ne tost makinem. Bizim çorbamız böyle kaynıyor, kaynadığı kadar...

• Çorbada zaman zaman başka insanların da tuzu bulundu. Bu mesleği sizden öğrenmek, bu eczanede icra etmek için gelenlere ne anlatır, onlara neler önerirsiniz?

– En son bir stajyerim vardı; Zehra. Şimdiye kadar çok kimse geldi geçti, kimine kâğıt verdik, kimine vermedik ama Zehra farklıydı. Çok iyi yetişti. Tabii yalnız benimle ilgili değil bu, o çok gayretli, çok çalışkan, aklı dört vitesle çalışan biriydi. Yüksünmezdi. Mesela bana yıllar önce biri geldi, son sınıf, eczacı çıkacak. Merhem yaptı, götürdü, lavaboya koydu. "Ee kızım yıkasana" dedim, "ben eczacı oldum, onu çırak yıkasın" dedi. Halbuki insan yüksünmemeli. Ben yer de sildim. Elini beline koydu mu bir insan, o işin hem sahibi, hem kölesidir.



"Saat sahibine temessül eder"

> "Sahibinin en mahrem dostu olan, bileğinde nabzının atışına arkadaşlık eden, göğsünün üstünde bütün heyecanlarını paylaşan, hulasa onun hararetiyle ısınan ve onu uzviyetinde benimseyen, yahut masasının üstünde, gün dediğimiz zaman bütününü onunla beraber bütün olup bittisiyle yaşayan saat, ister istemez sahibine temessül eder, onun gibi yaşamaya ve düşünmeye alışır."
>
> – Ahmet Hamdi Tanpınar, *Saatleri Ayarlama Enstitüsü*

İşte bu yüzden Mustafa Usta'nın söylediği gibi, "bir saat diğerini hiçbir zaman tutmaz. Kimi bir dakika geç kalır, kimi bir dakika erkendedir..."

Çünkü saatler, Ahmet Hamdi Tanpınar'ın ölümsüz eseri *Saatleri Ayarlama Enstitüsü*'nde söylediği gibi, "sahiplerinin mizaçlarındaki ağırlığa, canı tezliliğe, evlilik hayatlarına ve siyasi akidelerine göre yürüyüşlerini ister istemez değiştirirler."

Ve galiba bu yüzden, Tanpınar'a hak veren bazı saat tamircileri için bozulan bir saati emanet almak çok hassas bir durumdur. O ustalar hep bilirler ki, üzerinde çalıştıkları şey hayli kişiseldir, çokça hatıraya değindir.

O ustalardan biri olan Mustafa Demirci ile Galatasaray'daki minik dükkânında söyleştik...

• Bu dükkânın hikâyesi ile başlayalım mı söze? Siz buraya ne zaman geldiniz, burada bu saatler, bu malzemeler ne zamandır var?

– Ben bu işe 1978'de başladım. Yugoslavyalı çok iyi bir ustanın yanında yetiştim. Büyük ustaydı, sanatkârdı. Acentelerin bile yapamadığı işleri küçük tornasıyla yapardı. Onun yanında, Yeni Melek Sineması'nın sokağında on sene sabrettim. 88'de, Suriye Pasajı'nda kendi dükkânımı açtım.

• *Bu mesleği neden ve nasıl seçtiniz?*

– Rahmetli babam her işten anlardı, bir tek saat yapamazdı. Ben evdeki tüm saatleri bozmuştum, o kızmamış ve hepsini bir kutuda biriktirmiş. Sonra bir gün, tesadüfen camide ustamla tanışmışlar. Eskiden çocukları, "eti senin kemiği benim" diye ustaların yanına verirlerdi. Aynen öyle oldu.

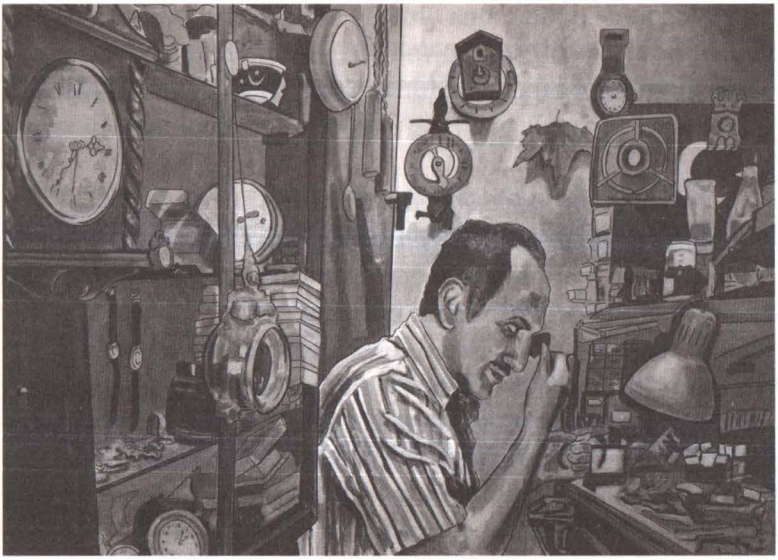
On sene ustamın yanında çalıştıktan sonra sertifikayı aldım. Sertifika almak için bütün saatleri yapabilmeniz gerekirdi, ancak öyle verirlerdi sertifikayı. Ama benim ustam büyük sanatkâr olduğu için Saatçiler Derneği demişti ki; "böyle bir ustanın kalfasını imtihana tutmak hakaret olur." İmtihana tutmadan sertifikayı verdiler. Ben bunu babama söyleyince, babam biriktirdiği saatleri yani benim bozduğum saatleri çıkardı getirdi. "O zaman bunları yap" dedi, "belki torpille aldın." Yaptım, yapınca "şimdi tamam" dedi.

• *Sertifikayı ve babanızın onayını aldıktan sonra, Suriye Pasajı'ndaki dükkânı tek başınıza mı açtınız?*

– Evet, o dükkânı yaşlı bir saatçiden devralmıştım. Ermeni bir saatçiydi; Minas Uzunca. O da çok iyi bir ustaydı. Dükkânın kirasında ve hava parasında bana çok büyük kolaylıklar sağladı. Dükkânı devrettikten sonra altı ay gelip gitti, beni müşterilerine tavsiye etti, antikacılarla tanıştırdı. Onun yaptığını herkes yapmaz...

Suriye Pasajı'ndan sonra buraya taşındım. Bu üçüncü dükkân, krizden dolayı... Kiralar çok yüksek ve bugün artık büyük yerlere de gerek yok zaten çünkü saatler ucuzladı, Çin malları çıktı. 5 liraya saat alıyorlar.

Eskiden bir saate, bir maaş-iki maaş verirlerdi ve ömür boyu onu kullanırlar, bozuldukça yaptırırlardı. İş yetiştiremezdik.



Şimdi tamir ettirmek yerine, yenisini alıyorlar. Bir de, şimdiki gençler daha çok modern eşya seviyorlar. Eski saatleri seven insanlar yaşlanıyor. Yaşlanıyor, saati kuramıyor, ayarlayamıyor. Rahmetli olduktan sonra, oğlu; "aa bu ne ki, bununla mı uğraşacağım" diyor ve onun yerine tıpkı ona benzeyen pilli bir saat koyuyor! Pili değiştiriyor, kurması ile ayarlaması ile hiç uğraşmıyor. Yeni nesil gençler böyle. Gayrimüslimler eskiye daha çok değer veriyor, gayrimüslim gençler de bizim gençlere göre daha çok değer veriyor. Diğer yandan, tamircilerin çoğu da yaşlandı, ustalar rahmetli oldu. Parmakla sayılacak kadar azız artık. Meslek de öğretilmiyor çünkü Çin malları yaygınlaştıkça mesleğin istikbali kalmadı. Biz son savaşçılarıyız.

• *Siz daha çok antika saatler üzerine mi çalışıyorsunuz?*

– Hem antika, hem elektronik, hem pilli saatler üzerine çalışıyoruz ama evet, Allah'tan antikalar var! Antikaların tamirinde, güven çok önemlidir. Öyle evlere gidiyoruz ki, başka saatçi üstüne para verse giremez. Sabancı olsun, Soyaklar olsun... O evler için çalışan mimar diyor ki, "ben nasılsam saatçim de öyledir" ve öyle, o güvenle o evlere giriyoruz. Şimdi saatlerin ço-

ğu elektroniğe döndü ama yine de antika eşya kullanan mutlaka evinde antika bir saat barındırır. Şöminenin üstüne, yanında şamdanları ile beraber... Biz de senelik bakımlarına gideriz. Bugüne kadar bu böyle geldi.

• *Antikalardan önceki saat tipleri nasıldı?*

– Su saati, güneş saati, İngiliz saatleri, Fransız saatleri, Alman saatleri vardı... Güneş saati için mesela; bir çöp dikilirmiş, gölge onun altına geldiği zaman öğlen olurmuş. Su saati için, bir kaptan bir kaba su boşalırmış, bittiği zaman "akşam oldu", "öğlen oldu" denirmiş. Eskiden zaman mefhumu olmadığı için; sabah, öğlen, akşam...

• *Öğle saatinde daha yüksek sesle öten guguklu saatler vardı bir de...*

– Onların meraklıları ayrıdır. Guguklu saat, saat başında öter. Saat 12.00 ise 12 kere öter. Buçuklarda ise bir kere öter. Bence her evde olması gereken bir şey o, çocuklar çok seviyor.

• *Hiç saat kulelerindeki gibi büyük saatleri tamir ettiniz mi? Onların tamiri nasıl olur?*

– Tabii. Büyük dişliler temizleniyor, yağlanıyor. Yerinde yapıyoruz. Beşiktaş Deniz Müzesi'nin saatlerini ben yaptım. Atatürk'ün o zamanki Amiral'e hediye ettiği saat vardı, onu tamir ettik. Büyükada'dakine de gittik...

• *Saatler ne tür arızalar çıkartıyor? Bir saat tamiri ne kadar zaman alıyor?*

– Zemberek kırılıyor, yataklar aşınıyor. Temizlenip yağlanması gerekiyor. Arızasına göre değişebilir ama normalde bir saatin tamir süresi bir haftadır.

• *Burada sadece tamir mi yapıyorsunuz?*

– Arada konsinye mal bırakanlar oluyor. Gelir bırakır, sattıkça da parasını alır.

• *Hiç bir saat tasarladınız mı?*

– Bir kez yaptım. Ara siyah cam ayna yaptım, rakamlarını kendim yaptım. Fazla rağbet görmedi. 15-20 tane vardı; arkadaşlara, konu komşuya verdim.

• *"Tik tak" sesi sizin için nasıl bir ses, size ne ifade ediyor?*

– Bana su sesi gibi geliyor. Gündüzleri duymayı severim, gece yatak odasında sevmem.

• *Saat tamirciliği nasıl bir iş?*

– Çalışmayan bir saati çalıştırdığınız zaman, ona can vermiş gibi oluyorsunuz. Zevk alıyorsunuz. İşimi severek yapıyorum, sıkılmıyorum. Kişi para için bu işi yapıyorsa eğer... Tabii ki para da lazım, bir iş para için de yapılır ama işini severek yapınca insan, o işin üstünde sabırla uğraşıyor. Ve o işin çaresini, o gün olmazsa öbür gün muhakkak buluyor.

• *Çare bulduğunuz saatlerin manevi değeri de olabiliyor, insanlar size hatıra yüklü kişisel eşyalarını emanet ediyorlar değil mi?*

– Evet, müşterinin biri 5 liralık saate, 25 liralık masraf etti çünkü manevi değeri var. Bu yüzden güven önemli. Altın saat geliyor mesela, kapağını çıkarıp hemen müşteriye veriyorum ki içi rahat etsin. Oturmuş müşterilerle, devamlı müşterilerle böyle olmuyor, o zaten sana güveniyor. Ve insan her gün, her saatle bir şey öğreniyor. Kim ben ustayım diyorsa yalan söylüyor.



"Böyle atölyeler bu şehre lazım"

Meslek nedir?

Meslek, Çetin Altan'a göre, "insanın enerjisini, belirli bir donanım veya öğrenim sonucu somuta dönüştürmesidir... Yeryüzünden geçerken, ancak bu enerjinin somuta dönüşmesi bir iz bırakır."

Gabi Usta olarak tanınan Artin Aharon, 43 yıldır kendi enerjisini demir üstünden somuta dönüştürüyor. Kuledibi'ndeki atölyesinde demiri kesiyor, biçiyor, kızartıyor. Onu hamur gibi yoğuruyor ve sonucunda bazen kapı tokmağı, bazen tekne masası yaratıyor. Ve diyor ki; "hep beklerim hiç yapmadığım bir iş daha gelsin, onu da yapayım diye..."

Gabi Usta ile atölyesinde yaptıkları ve mesleği üzerine söyleştik...

• *Bu mesleğe ne zaman, nasıl başladığınız ile başlayalım mı söze?*

– 1948 senesinde Kadıköy, Moda'da doğdum ben. Fakir aileydik, o yüzden de okumadım, ilkokuldan sonra sanata girdim. Annem de, babam da demirci olmamı istediler. Perşembe Pazarı'nda Altıntop diye bir firma vardı, beni oraya verdiler. Ustalarımdan biri Ermeni, ikisi Rum'du, 13 yaşında başladım onlarla çalışmaya. Kapı kolu, kilit imalatı gibi özel işler yapıyorduk. O dönem şimdikinden çok farklıydı; Erzurum'da ev yapacak olsan da kapı kolunu gelip buradan, Karaköy'den alacaktın! Ve o dönemde, Türkiye'de pek çok fabrika kuruluyor-

du. Murat Fabrikası, Vakko Fabrikası, Paşabahçe Şişe Cam, Topkapı Şişe Cam... Buralara "vasistas" denilen mekanik havalandırma sistemlerini kurduk. O zaman, işçiler dışarıyı seyretmesinler ve üretim artsın diye fabrikalarda yüksek duvarlı kenar duvarlar vardı, o duvarlar üzerinde de pencereler olurdu. İşte o pencereleri aşağıdan açıp kapatmak için yapardık bu vasistasları. Askere gidene kadar orada bunu çalıştım. Döndüm, iki üç ay kadar daha çalıştım ve sonra dükkân açmaya karar verdim. Ağabeyimle burayı açtık, 43 sene oldu...

• *Neden dükkân açmak için bu sokağı seçtiniz? O zamanlarda Kuledibi nasıl bir yerdi?*

– Bu dükkânı açmadan evvel boyuna bu sokağa gelirdim. Burada çok meşhur bir usta vardı: Onnik Babikyan. Lamba yapardı, antika büfelerin içlerinde raylar vardır, cam vidaların üzerinde gider gelir, onları da yapardı. Çok özel, çok güzel işler yapardı. Babikyan çok da kibar bir adamdı ve hep çok şık giyinirdi. Takım elbise ile gezerdi, her gün ayakkabılarını boyatırdı. Ben de buraya gelip gider, bakardım. O ustayı kıskanırdım dersem yalan olmaz. O beni bu sokağa çekti. Burada öyle birkaç usta daha vardı. Eski ustalar, onlardan da bir şeyler öğrendik. Kuledibi ne enteresandı be Rita... Balık sanayisi bile vardı. Kuleden Şişhane'ye gidene kadar 7,8 tane balıkçı vardı, hepsi Musevi. Bunlar, canlı balık satmaktan ayrı, tuzlu balık da yaparlardı. Damlarda dumanda balıkları yaparlardı. Benim geldiğim seneden üç beş sene sonra buradan gittiler. Kapandı dükkânları...

• *Sizin bu dükkândaki ilk işiniz neydi? Ustalığa hangi iş ile başladınız?*

– Dinçköklerin Yalova'da fabrikası vardı; "Aksa", petrolden iplik yaparlardı. Onların jeneratör dairesinin mekanik havalandırma sistemini yaptım. İlk işim oydu, ondan sonra da Renault araba fabrikasının işini aldım. Bu arada deniz işleri, yat parçaları yapmaya başladık. O dönemlerde yatlar, yelkenliler çoğalmaya başladı. Deniz kenarında büyüdüğümüz için biz denizi severiz. Ben zamanında yarışlara da girdim. Yelkenlideki parçala-

rın ne sağlamlıkta olması gerektiğini biliyorum. Bodrum, Marmaris; her yere gider ölçüleri alır, gelir dükkânda yapar ve sonra gidip takardık.

• Demirin kullanım alanı çok çeşitli, bu yüzden çok farklı iş alanları için çalışıyorsunuz. Bu zor bir durum değil mi sizin için?

– İstanbul'da doğup büyüdüğün zaman sanatla ilgili her konuya ister istemez yaklaşıyorsun ve beceriyorsun. Mesela ben yatlar için birtakım değişiklikler yaptım, kendi tasarımlarım var, bütün Türkiye kullanıyor o tasarımları. İyi bir usta olmak için şehirli ve kültürlü olmak gerek. Bu şart. Gelen müşterinin ne istediğini anlaman ve ona göre yaklaşman lazım. Müşteri dedik de, müşteriden ziyade arkadaş gibi oluyorsun, eşin dostun oluyor. Mesela adam evine çok özel bir mal istiyor, kendi zevkine göre, sonra başkalarına seni anlatıyor, "bunu –o özel malı– bilmem kim ustaya yaptırdık." Eee, bizim tür çalışan, böyle anlatılan adam da artık yok gibi bir şey. Üç beş kişi kaldık Türkiye'de çünkü herkes tek bir branş üzerine gidiyor. Ama bizimkisi farklı, bu atölyeye dünyanın her yerinden tasarımcılar geliyor, beraber iş yapıyoruz. Ben bile şaşırıyorum. Bir kez bir Hollandalı geldi, tasarımını yaptık sonra o tasarımı ile ödül almış. Hollanda Ticaret Bakanı beni ziyarete geldi. Bakan gelmeden adamın geleceğini bana söylediler, ben dedim herhalde şaka yapıyorlar. "Çiçek miçek getirmesin, ben içki severim, bana içki getirsin" dedim, ulan hakikaten bir baktım içki ile geldi... Bir de, biz kozmopolit çalıştık, çalışıyoruz: Cami işi yaptık, Kadıköy'de bir cami minaresinin şerefelerini yaptım. Mimar Sinan'ın, Edirne'deki Selimiye Camii'nin modelini yaptık. Beşiktaş'taki kiliseyi, Beykoz'daki kiliseyi yaptık. Balat'taki en eski havranın içinde, gelin-damat-kaynananın beraber durduğu çardağı çok eski usule göre yaptım... "Mutlu musun?" dersen mutluyum, "üzgün müsün?" desen üzgünüm. Hayat gidiyor...

• *Hayat böyle giderken, çalışma şekliniz, iş yapma usulleriniz zaman içinde değişti mi?*

– Şimdi her şey otomatik. Makine var; tak tak, tak tak. Artık elde çekiçle iş yapmak yok, insan gücüyle yapılmıyor. Ocak demirciliği vardı, ben hâlâ yapıyorum onu. Mesela müşteri özel bir kapı istiyor, kışın soba yakıyoruz ya... Sobada o demiri kırmızı yapıyorum, çıkartıyorum ve şekil veriyorum. Demir kıpkırmızı olduktan sonra, ekmeğin hamuru gibi istediğin gibi şekil verirsin. Önemli olan demiri erimeye başlamadan, kıpkırmızı iken çıkartmak...

Bizim dükkânda her alet yok ama o aletleri kendimiz yaratıp, yapabilip, kullanıyoruz. Şu arkadaki alet, 175 yaşında. Antikadır o, çok yaşlı bir Ermeni ustadan aldım. Ayakla çalışır, cereyansız. Parça yaparsın orada, torna. Cereyan olmadığı zaman bu makineler vardı. Aşağıdan sesi gelen makine, polisaj makinesi; demiri parlatmaya yarar o. Kesmek için, delmek için, bükmek için kullandığımız makineler de var.

Bir de, bizim burada şöyle bir düzenimiz var; diyelim bir parçayı ağabeyim kesti, o devamını getirir. İşi o aldıysa; kaynağı, temizliği, polisajı; her şeyini kendi yapıyor. Bir işi ağabeyim yapar, bir işi ben. Benim yaptığım işe o el sürmüyor, onun yaptığı işe ben el sürmüyorum. İşin yarısını başka birine, başka bir yere yaptırmayız. Çünkü burada önemli olan, tamamen senin yaptığın işi önce senin beğenmen. Bu aynı zamanda bir özgürlük verir adama; böyle çalışırsan bağımlı olmazsın. Biz bağımlı değiliz kimseye.

• *Bu mesleğin geleceği hakkında ne düşünüyorsunuz, İstanbul'da demirci ustaları yetişmeye devam edecek mi sizce?*

– Zannetmiyorum be Rita, doğru konuşmak lazım. Makineler artık usta oluyor, çiziyorsun, veriyorsun makineye; o kesiyor, biçiyor, veriyor. Gene de bizim gibi ustalar ve böyle atölyeler bu şehre lazım. Benim çocuğum yok ama ağabeyimin çocukları için uğraşıyorum. Can diye bir yeğenim var, kafaya koydum, onu usta yapacağım. Biz de bu işi bırakmayacağız. Sanatla doğduk, sanatla öleceğiz.

"Uyuyanın üstüne kar yağar"

Uyuyanların üzeri örtülür. Çünkü bilinen şudur ki; uyuyan insanların vücut ısıları düşer, yarım derece. Bizim topraklarda bu, bilimsel olarak açıklaması yapılan değil de, hikâye gibi aktarılan pek çok bilgi gibi öğrenilir: Uyuya kalmış birinin üstü örtülür. Ola ki istemesin, "üşümüyorum" desin, öğreti sunulur "olur mu; uyuyanın üstüne kar yağar!"

Kar taneleri yumuşacık yorganların üzerinde erimiştir yıllarca, eriyecektir de ama bugün pek çok yorgancının haklı bir endişesi var: Bu gidişle yorgan, uyuyanın şahsına münhasır olmaktan, yorgancılıksa bir meslek olmaktan çıkacak.

Yıllardır mesleklerini, Kadıköy'deki "Özen İnci Yorgancı"da icra eden ustalarla; Nuri Toklican, Seyit Sesli ve Ayhan Koç ile söyleştik...

Üçü de söze, yorgancılığın bitmek üzere olduğunu söyleyerek başlıyor. Seyit Usta; "Bu sanat artık doyurmuyor, doyurmayınca çırak gelmiyor. Nesil yetişmiyor. Ne olacak bunun sonu? Bizler de gittiğimiz zaman mum yakıp arayacaklar ama yorgancı olmayacak!" diyor.

Nuri Usta onaylıyor: "Şimdi çırak gelse de ben yok derim, almam onu yanıma çünkü düşünürüm ileride ne yapacak o çocuk!"

Ayhan Usta da aynı fikirde: "Ben bu mesleğe çocukluğumda, 1964 yılında başladım. Ailem beni bu dükkâna çırak olarak verdi, ustalarım tanıdıktı. Zaten bu bizim aile mesleğimiz; bü-

yüklerimiz, babalarımız, onların babaları da yorgancı. Fakat bizim çocuklar artık yorgancı olmayacak. Bugün hazıra alışıldı, elyaf kullanıldığı için meslek bitmek üzere. Yalnız bu meslek değil, hallaççılık da bitti. Eskiden hallaççılar yayla pamuk atarlardı, şimdi makineler çıktı ve hallaççılık tarihe karıştı."

Hallaççılığın yok oluşuyla beraber, pamuğun kullanım oranı ve alanları da azaldı. Pamuk yerine elyaf kullanılmaya başlandı ve Seyit Usta'ya göre, tam olarak bu sebepten sağlık problemleri görülmeye başlandı: "Hazıra döndü memleket. Her şeyin hazırı var ama bu sağlıklı değil ki. Elyaf, pamuk gibi değildir, suni, zararlı... Ondan, elyaf çıkalı hastalıklar çoğaldı."

Bugün insanların hazır olan malları tercih etmesinin; daha pratik olması, daha uygun fiyatlı olması, daha kolay ulaşılır olması gibi nedenleri var. Ayhan Usta, bu nedenler yüzünden hazır malı tercih eden insanları anladığını ve onlara hak verdiğini söylüyor: "Hazırı tercih eden insanlara da hak vermek lazım. Şimdi kadın-erkek, herkes çalışıyor. Bizim yorganlar zahmetli; insanlar onları yıkayıp kurutmakla uğraşacağına, hazır yorganı makineye atıyor, yıkıyorlar. Daha pratik."

İstanbul'da bugün, günün getirisine ve söz konusu koşullara rağmen mesleğini yapmaya direnen ve Yorgancılar Odası'na bağlı olarak çalışan 210-220 kişi var. Bu sayı, bir zamanlar yalnız Beyazıt'taki yorgancıların sayısı imiş. Mektep Sokak baştan sona, hanların içi tıklım tıklım yorgancıymış. Hatta bu bölge, bu sanatın mektebi sayıldığı için sokağın adı "Mektep Sokak" imiş.

Ayhan Usta, Kadıköy'ün de bir zamanlar aynı böyle olduğunu söylüyor: "Bugün Kadıköy'de yorgancı bir tek biz kaldık belki ama eskiden Kadıköy'ü bırakın, yalnız Yeldeğirmeni denen bölgede 4-5 yorgancı vardı!"

Nuri Usta, yorgancıların kapanması, mesleğin kaybolması ile beraber malzemelerinin de kayboluyor olmasından şikâyetçi, diyor ki;"Bizim iğneler Çekoslovakya'dan gelirdi. Artık gelmiyor. Şimdi o eski iğnelerden bulamıyoruz. Ne yapalım, 15 sene evvelki iğnelerimizle dikiyoruz. Çünkü el alışıyor! O iğneler çok güzel, şimdiki iğneler gibi kalın değil. 3 çeşidi var; 3 numa-

ra, 2 numara ve 1 numara. 1 numaralı ile basmaları dikiyoruz. Daha kalın, daha kaba işlerde kullanıyoruz. İnce iş için 3 numarayı kullanıyoruz, mesela motifler 3 numaralı iğne ile işlenir. Eski iğnelerimizi muhafaza etmeye, onlara iyi bakmaya çalışıyoruz ama onlar da zamanla paslanıyor..."

Yorgancılara ait bir başka malzeme de, yüksük. Nuri Usta, ucu açık, bir yüzük gibi orta parmağa geçirilen, demir ve delikli yüksüğün üstünü lastikle sarıyor. Böylelikle yüksük ipliği kesmiyor.

Nuri Usta'nın makasının en çok kestiği, iğnesinin en çok değdiği renk; somon rengiymiş. Müşteriler en çok somon rengi ipeği tercih ediyorlarmış, bu yüzden de en çok somon rengi iplik kullanılıyormuş.

İpliğin rengi yorgan dikiminde önemli ve ince bir ayrıntıymış çünkü iplik, yorgan yüzünde kullanılacak kumaşla tam aynı renk olmadığında hatayı çok belli edermiş... Hatasız bir yorgan dikiminin kurallarını, bu işin aşamalarını Ayhan Usta şöyle anlatıyor:

"İpekli bir yorgan dikmeye başlayacağın zaman ilk önce 4,5 metre astar kesersin, sonra 4,5 metre kumaş kesersin. Bu ikisinin ismi, bizim için "çatı"dır. Çatıyı makinede çattıktan sonra kumaşın üstüne çizim yapmaya başlarsın. Çizerken cetvel, mukavvadan kalıplar, pergel, tebeşir kullanırsın. Beyaz tebeşirle deseni verirsin. Deseni yaptıktan sonra sıra pamuğa gelir; pamuk hallaçtan geçer ve taşma olmayacak şekilde yerleştirilir, düzeltilir, sopayla dövülerek yassılaştırılır. Ondan sonra, dikime başlanır..."

Peki, bütün bu işler ne kadar zaman alır?

"Bazı yorganlar iki günde, bazı yorganlar 4, bazı yorganlarsa bir günde bitiyor. Modeline-motifine göre çalışma süresi değişiyor."

Uzun süre İstanbul Yorgancılar Odası'nın başkanlığını da yapmış yorgancı ustası Celalettin Akyüz'ün söylediğine göre, Türkiye'de kullanılan motiflerinin yüzde yetmişi bezelyeden, geriye kalanlar ise nardan doğmuş.

Bezelye veya nardan yaratılan pervane, üzüm, armut, papat-

ya, çift baklava, çift kare, kelebek gibi motiflerin dışında, yorgan yüzlerinde harfler de model olarak çok sık kullanılmış. Çünkü Türkiye'deki düğün-dernek kültürünün, kız çeyizinin olmazsa olmaz parçası olan yorganlarının yüzlerine eskiden harfler işlenirmiş. Evlenen çiftler, adlarının baş harflerini araba camlarının arkasına yapıştırmadan, yorgan yüzlerine işletirmiş...

Nuri Usta bu konuda da zaman içinde çok büyük bir değişim yaşandığını vurguluyor: "Eskiden..."diyor, "eskiden bir kız evlenince 4 tane, 6 tane yorgan yaptığımız olurdu. Şimdi 1 tane yorgan alana kızı veriyorlar, gidiyor."

Ermeni geleneği gereği, gelinler evlenip yeni evlerine geçerlerken nar kırarlarmış; çünkü inanışa göre, bereketin, kadınsılığın, doğurganlığın simgesi olan nardan, kaç tane dökülürse gelin o kadar çocuk doğururmuş... Az taneye az çocuk, çok taneye çok çocuk. Ve o çocuklar pamuklu yorganlara sarılırlarmış. Sarılırlarmış ki, uyurlarken üzerlerine düşecek kar taneleri onları üşütmesin...

"Ismarlama gömlekte Beyoğlu'nun en eskisi benim"

"Her resmin biricikliği bir zamanlar bulunduğu yerin biricik olmasından kaynaklanıyordu. Resim bir yerden başka bir yere taşınabilirdi. Ama hiçbir zaman aynı anda iki yerde birden görülemezdi" der John Berger ve sonrasında, fotoğraf makinesinin bu durumu nasıl değiştirdiğini anlatır.

Benzer bir değişim gömlekçilik mesleğinde de yaşandı. Bulundukları mekânlarla hâlâ "biricik"liklerini koruyan, ancak konfeksiyonun yayılışı ile epey değişikliğe uğrayan ısmarlama gömlekçilik üzerine Celalettin Usta (Celalettin Benli) ile söyleştik.

• *Bu dükkânın hikâyesi ile başlayalım mı söze? Burası ne zamandır var? Siz ne kadar zamandır bu mesleği yapıyorsunuz?*

– Ben 57 senedir bu meslekteyim. Şu anda ısmarlama gömlekte Beyoğlu'nun en eskisi benim. 57 sene, yaş 70 oldu. 30 yıl Galatasaray'daki Hacopulo Pasajı'ndaydım. 27 yıldır da bu sokaktayım (Kallavi Sokak). Ustam Rum'du, Yorgos Kavoyanis.

• *Yorgos Usta ile nasıl çalışmaya başladınız?*

– Biz 5 erkek kardeşiz. Ağabeylerimden biri terziydi, onun da ustaları Rum'du. Yorgos Usta ile tanışıyorlarmış. Ağabeyim, "kardeşimi sizin yanınıza vermek istiyorum, gömlekçi olsun istiyorum" demiş. Yorgos Usta da kabul etmiş; "seni tanıyoruz,

kardeşin de muhakkak senin gibidir" demiş. Öyle başladık. Sonra Rumlar ve ustam, Yunanistan'a göç etti. 63'te İsmet İnönü tekrar başbakan oldu, hükümet kuruldu. Türk tebaalı olmayan tüm Rumları sınır dışı ettiler. Yerli Rumlar, Kıbrıs olaylarından filan da çok rahatsız oluyorlardı. Ben 64'te askerden geldim, 66-67'de ustam gitti. İşi bana bıraktı, devredip gitti.

• *Ayrılık süreci sizin için nasıl yaşandı?*

– Hem memnuniyet verici, hem üzücüydü. Ustamın benim için söyledikleri beni çok sevindirmişti. "Çok kalfa yetiştirdim ama bu işte senden daha başarılı birisinin olacağını tahmin etmiyorum. Bu işi sen götürürsün" dedi. O vesile ile öyle bir sevinç yaşadık. Tabii o arada bir devir parası da ödedik... Sonrasında, ustamın ve Rumların gitmesine üzüldüm, çünkü hakikaten buranın kültürüydü onlar. Bu tür sanat işlerini İstanbul'da biz hep onlardan öğrendik. Her sokakta, pasajlarda en az iki üç tane Rum gömlekçi vardı. Birkaç Ermeni vardı, Tünel tarafında bir de Musevi ısmarlama gömlekçi vardı.

• *Ustanızdan Rumca da öğrenmiş miydiniz?*

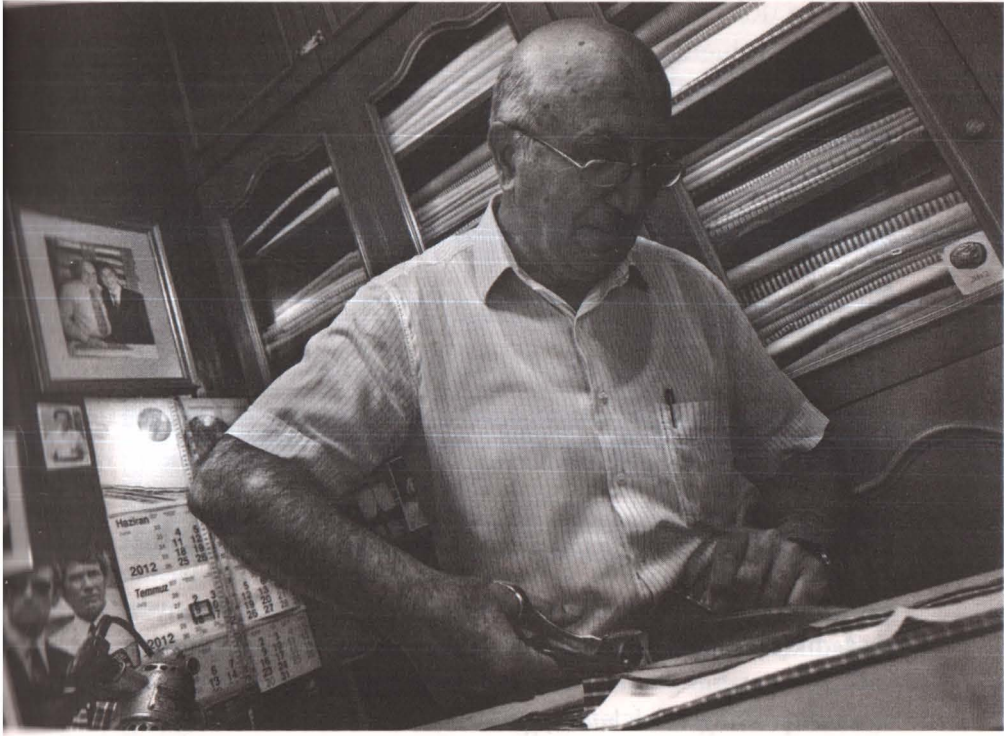
– Anlıyordum. Rumca çok kelime kullanıyorduk, tabii yıllar geçti unuttuk ama mesela bir günaydın; kalimera, allahısmaladık; adio sas, teşekkür ederim; efharisto poli, hâlâ kulağımda...

• *Usta gidince, siz de kendinizi tek başınıza çalışmak için yeterli hissettiniz mi?*

– Tabii, ben askerden evvel arkadaşlarıma gömlek kesip dikiyordum. Yengemin atölyesi vardı, yengem bayan terzisiydi. Akşamları, onun atölyesinde arkadaşlarıma gömlek dikerdim.

• *Hacopulo Pasajı'ndan bu sokağa, bu dükkâna gelişiniz nasıl oldu?*

– 30 yıl oradaydım. Ustam gittikten sonra 88 yılına kadar orada kaldım, sonra buraya geldim. Bu sokakta yer almak kısmet oldu. Yan taraf benimdi, orası geniş diye kiraya verdik, ben de buraya geldim. Bu dükkânı turistler çok beğeniyor. Onların



dikkatini çekiyor, hep fotoğraf çekiyorlar. Kimisi gizli gizli çekmeye çalışıyor, belki müsaade etmeyiz diye. Bazıları içeri girip bize teşekkür ediyor.

• *Siz de "Beyoğlu eskiden hep böyleydi" diyor musunuz?*

– Diyorum. Beyoğlu çok büyük değişikliklere uğradı, başta Rumların; "ekalliyet" dediğimiz insanların gitmeleri ile. Anadolu'muzdan, doğudan gelen kültürsüz insanlarımız Beyoğlu'nu bozdular, İstanbul'u çok değiştirdiler. Beyoğlu'ndan giden insanlar kültürlüydü...

• *Bir ısmarlama gömleğin nasıl yapıldığını; dikmenin-biçmenin sırasını anlatabilir misiniz?*

– Önce müşterinin ölçüsünü alırım. Ölçüyü kaydettikten sonra, beğendiği kumaşı masaya serip ölçüye göre kesmeye

başlarım. Kestikten sonra dikiş başlar. İş makineye geçer. İlikleri yapılır, düğmeleri dikilir. İsim baş harfleri işlensin diye işlemeciye gönderilir. Daha sonra ütücüye göndeririz. Gömlek ütülenir. Son ütüden gelen gömlekleri katlarız ve teslimata geçeriz. Yani, ben hem dikim, hem kesim yaparım. Bazı arkadaşlarımız var, "gömlekçiyim" diyorlar, kalıpla kesiyorlar filan ama makineye oturamazlar, dikmesini bilmezler. Ben oturduğum zaman bir gömleği baştan sona ilikleri dâhil yapabilirim. İlik örmesini dahi bilirim. Şu anda benden başka ilik örecek bir gömlekçi usta yok. O yüzden kimse işi tam bitiremiyor.

• *Siz birini yetiştiriyor musunuz? Yoksa Ramazan Usta ile beraber, iki kişi mi çalışıyorsunuz?*

– Zamanında daha kalabalıktık, küçüldük. Aşağı yukarı 25 yıldır çırak bulamadık. Yeni nesil yetişmiyor, yetişmedi. Ramazan Usta da ellili yaşlarda, benden sonra o da bırakır. Tek başına bu işi yapmak zordur, en az iki kişi olmak lazım. Konfeksiyon ilerledikçe; terzilik, gömlekçilik diğer sanatlar gibi yok oluyor.

• *Genç nesil gömlek kadar, gömlek yerine T-shirt de tercih ediyor...*

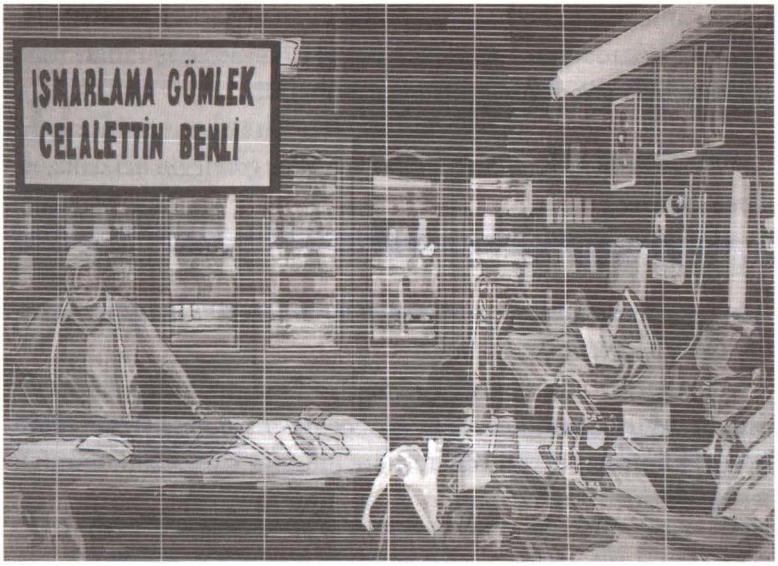
– Daha önce, bilhassa yazın kısa kollu gömlek giyilirdi. Daha güzeldi, kravatla kullanılabilen bir şeydi. Şimdi, yeni nesil ısmarlama gömleği zaten bilmiyor. Ekseri T-shirt giyiyor. Fiyatlar daha uygun oluyor, ütüleme ve yıkama daha kolay. Ee, tercih ediliyor tabii.

• *Moda sizi nasıl etkiliyor?*

– Bizim için moda mühim değil. Biz ısmarlamacı olduğumuz için istenilen modeli yapmak mecburiyetindeyiz. Mesela rahmetli İlhan Selçuk Bey benim müşterimdi, o hep hâkim yaka giyerdi. Moda onun için değişmezdi.

• *Müşterileriniz sizden özel günleri için mi alışveriş yapar?*

– Yok, devamlı. Gardıropları bizim gömleklerden oluşur. Ama tabii şöyle şeyler de oluyor; Mehmet Emin Karameh-



met yıllardır benim müşterim, damatlığını da ben diktim. Finansbank'ın sahibi Özyeğin, onun da damatlığını diktim. Doğuş grubunun sahibi rahmetli Ayhan Şahenk müşterimdi, Doğan grubunun sahibi Aydın Doğan müşterimdir. Buna benzer örnekler çok oldu. Ismarlama işinde başarılı olduk. Bize, böyle holding sahiplerinden tutun da, altı tane cumhurbaşkanımıza kadar, gömlek yapmak nasip oldu. Özal'a, 11 yıl boyunca, ölünceye kadar gömlek diktik. Müşterilerimde benim gömleğimi gören, kumaşını beğenen gelir, beni bulur. Yıllarca İsviçre'den kumaş getirdim. Yerli kumaşlar o zaman o kadar kaliteli değildi, ama şimdi yerli kumaşlar Avrupa'nın en iyi kumaşları haline geldi. Söke'de kumaş fabrikamız var; Söktaş, iftiharla söylüyorum en zarif modelleri onlar yapıyor.

• *Giyim işi yaparken, müşterilerin erkek olması, kadın olmasından daha kolaydır herhalde...*

– Bayanların isteği model olarak daha zor ve onlar daha titizlik gösteriyorlar. Onlarla uğraşmak bence çok daha zor. Biz arada bayan gömleği de yapıyoruz, çok titiz bayanlara rastlıyoruz, üstesinden geliyoruz ama bazen inan, kendi kendime isyan

ediyorum: "Bir daha hanım gömleği yapmayacağım" diyorum. Bıkkınlık derecesine getirenler oldu. Erkeklerle iş rahat, nihayetinde bir yaka modeli, bir beden önemli.

• *İnsanlar aynaya baktığı zaman en önce gömleğin neresine, nesine bakarlar?*

– Önce ve en çok yakaya bakarlar.

• *Terzi kendi söküğünü dikemez derler ya, siz kendinize, kendiniz için gömlek diker misiniz?*

– Dediğiniz çok doğru. Bazen çok hoşuma giden kumaşlar oluyor, ayırıyorum kendime dikeceğim diye ama fırsat olmuyor. O kumaşlar tekrar müşterilere gidiyor. Çok azaldı gömleklerim, dikmem lazım. Bugün yarın, bugün yarın...

"Ancak saraylarda olurdu avize"

Kalabalığın arasında üç kişiydiler. İkisi Ermeni, biri Yahudi. Oymalı kakmalı avizeleri, aynı atölyede beraber yapıyorlardı. Sonra bir gün, biri öldü. Birkaç sene sonra biri daha öldü, biri anılarla kaldı.

Mösyö Marko (İsak Can Kohen) hâlâ aynı yerde, 43 yıldır bu işi yapan Hüseyin Usta (Hüseyin Koç) ile beraber çalışıyor. Ara ara geçmişe dem vurarak, avizelere kristal dizmeye devam ediyor.

Mösyö Marko ve Hüseyin Usta ile avizecilik üzerine söyleştik...

• *Ne zaman, nasıl avizeci olmaya karar verdiğiniz ile başlayalım mı söze?*

– Hüseyin Usta: Çocukluğumuzdan beri bu işi yapıyoruz biz. Ermeni bir ustamız vardı; Ohannes Seheryıldızı, biz ona Şaban Usta derdik... Köyden, Sivas-Kangal'dan baba-dede dostuyuz. Kötü günlerde ahbaplıklar doğmuştu. Bizimkiler onlara kötü zamanda yardım etmişler, sonra, onlar da bize yardım etti, bizi buraya aldırdılar. Biz 3 kardeş, 1969'da geldik, Jurnal Sokak'ta (Amalımescit) çıraklığa başladık. O zaman cilacılar, avizeciler hep oradaydı. Antikacı vardı, koltuk döşemeci vardı, sanatla ilgili aklınıza ne geliyorsa hepsi vardı. Çocukluğumuz öyle, oralarda geçti, büyüdük. Sonra, Simon Menteşe'nin yanına geçtim, Gönül Sokak'a. O da Kayserili Ermeni'ydi, sonra Fransa'ya gitti. 78, 80 senesinde kendi yerimiz oldu, işi biz devam ettirdik. Zamanla bugüne geldik.

– Marko Usta: Bu iş bana dedemden kaldı. Babama "Avizeci Nesim" derlerdi, "sarayın avizecisi" derlerdi. O zamanlar şimdiki gibi değildi, çok fukaralık vardı. Kim avize alırdı?! Ancak saraylarda olurdu avize. Babamlar saraya bir girdiler mi ama; bol bol çalışırlardı. Avize alan da çok nadirdi. Bu yüzden ben eşimi zor buldum. Ben Musevi'yim, bizim Musevilerde; "Avizeci bizim kızı besleyebilecek mi?" derlerdi. Türkiye'de 70 bin kişi gömlek giyinir, ama kıymetli bir gömlek ama değil, gömleği 70 bin kişi de giydiği için gömlekçilik bir iştir. Halbuki avize neymiş; kimse için rantabl bir iş değil. Fakat sonunda evlendim. Karım avizeleri severdi. Mecburen sevdi, e ister istemez sevecek, ekmek parası. O da bana yardım ediyordu. Bazen boncuklu avizeleri eve getirirdim, boncukları o dizerdi.

• *Birbirinizle nasıl tanıştınız, beraber çalışmaya nasıl başladınız?*

– Hüseyin: Eski avizeci ustalardan Mösyö Marko cam yapardı, biz de o sırada cam arıyorduk. Kendisinden cam aldık. Baktım çok meraklı, işi seviyor, "Mösyö Marko gel burada çalış" dedim, o da geldi.

– Marko: Bizim han, Şarkhan (*Rızapaşa Yokuşu-Eminönü*) yıkıldı, ben dükkânsız kaldım. Bir gün tesadüfen bir müşteri; Ahmet geldi, "Asmalımescit'te Hüseyin cam arıyor" dedi. O zaman Hüseyinlerin yanında bir de Vahe Usta (*Vahe Mikelyan*) vardı, beni de babamı da tanırdı, avizeci olduğumuzu bilirdi. Tutulduk burada. Ben onlardan memnunum, onlar benden. Aşağı yukarı 15 sene var, beraber çalışıyoruz.

– Hüseyin Usta: Mösyö Marko'dan insanlık, dürüstlük gördük. Avizeyi, kristal dizmesini, kristalin özelliklerini çok iyi bilir. Zamanında Mösyö Marko gibi iki usta daha vardı, biri Vahe Usta (*Vahe Mikelyan*), biri Manuk Usta (*Manuk Kumak*). Üçü bir arada çalışırlardı; biri tornacı, biri avizeci, biri taşçı. İkisi öldü.

• *Asmalımescit'ten bu atölyeye; Tepebaşı'na neden geldiniz?*

– Hüseyin Usta: 40 sene Asmalımescit'teydik, buraya geleli 6-7 sene oldu. Oralar hep restoran, meyhane oldu. Bizim işlerimiz koku yapıyor; asit masit, sonra makine sesleri... İnsanlar



rahatsız oldular. Yakın yere gitmek istedik, burayı bulduk. Ben geldim, cilacıyı da yanıma aldım, o da şimdi işini burada yapıyor. Asmalımescit, bizim zamanımızda başkaydı. Mesela sizin bir koltuğunuz var, o koltuğu tamire getireceksiniz değil mi; koltuğun üzerindeki pirinçlerin tamirini ben yapıyordum, döşemesini yandaki arkadaş yapıyordu, yaldızını yaldızcı yapıyordu, cilasını cilacı yapıyordu ve koltuk oradan; Asmalımescit'ten hazır olarak çıkıyordu.

• *Şimdi burada antika avizeleri tamir mi ediyorsunuz yoksa sıfırdan avize de yapıyor musunuz?*

– **Hüseyin Usta:** Esasında antika tamiri yapıyoruz. Talep olunca antikanın, eskinin benzerini de yapıyoruz. Piyasadaki gibi çemberin üstüne kristal takan avizeci değiliz biz. Geçen gün mesela bir müşteri geldi, dedi ki; "klasik bir avizem var ama bir ko-

lu yok." Avizenin kolu düşmüş, kırılmış ve kaybolmuş. O kolun aynısını, orijinalini yaptık. Yapıyoruz, takıyoruz ve avizeyi kurtarıyoruz. Bunun dışında, bizim özel tasarımlarımız da var.

• *İbadethanelerde, saraylarda olan avizeler biraz da ihtişamın da göstergesidir ya, ihtişam için çalışmak nasıl bir his?*

– Marko Usta: Bu işte hep yüksek yerlere gidiliyor. Gecekondulara gidilmiyor ki; saraylara, konaklara gidiliyor. Hüseyin, geçenlerde Yıldız Sarayı'nda çalıştı.

– Hüseyin Usta: Ortaköy'deki sinagogun avizesini yaptık. Mısır Konsolosluğu'nun avizesini, Atlı Köşk'ün avizelerini yaptık. Şimdi Cumhurbaşkanlığı Köşkü'ne başladık.

• *Mesela bir sinagogda avize tamir ederken neye dikkat edersin?*

– Marko Usta: Görerek yaparız işte. Temiz olsun, vidası iyi olsun, kablosu oraya uygun olsun. Esaslı sağlam bir iş olsun...

• *Elektrikten de biraz anlamanız gerekiyor mu?*

– Hüseyin Usta: Bina elektriğinden anlamayız ama avizeyi yakacak kadar elektrikten anlarız. Avizeyi yakıp müşteriye öyle teslim ederiz.

• *Moda ile insanların sevdiği, tercih ettiği avize modelleri de değişiyor mu?*

– Hüseyin Usta: Tabii, senesine göre fark eder. Bir dönem mesela Marie-Thérèse modelini severler. Çekoslovak modelidir o; ortası demirdir, kenarları camdır ve yaprak taşları vardır. Sonra "poire" denilen armut modeli tutulur. Louis 15, art nouveau, art decort... Bu modeller ölümsüzdür, gelirler ve giderler. Nasıl bir dar paça pantolon, bir bol paça pantolon moda olur; bizde de bir Louis 15, bir art nouveau, sonra art deco...

Marko Usta: En iyisi Fransız modelleridir. Paris'ten avize getirirlerdi... Çok güzel, çok kıymetli şeyler. Fransız malının adisi olmaz. Adi mal yapmazlar çünkü anlayışları farklı. Nasıl ki İngilizler; "ben ucuz mal alacak kadar zengin değilim" der, Fransızlar da böyle düşünür.

• *Lamba da satan büyük marketlerin varlığı sizin işinizi etkiledi mi?*

– **Hüseyin Usta:** Hayır, o malları alacak müşteri bana gelmez. Ama Şişhane'yi etkiler. Kör alıcının kör satıcısı olur.

– **Marko Usta:** Müşteri iyi işin kıymetini bilir. Sen ancak iyi iş yaparsan müşteri gelir seni bulur. Yoksa...

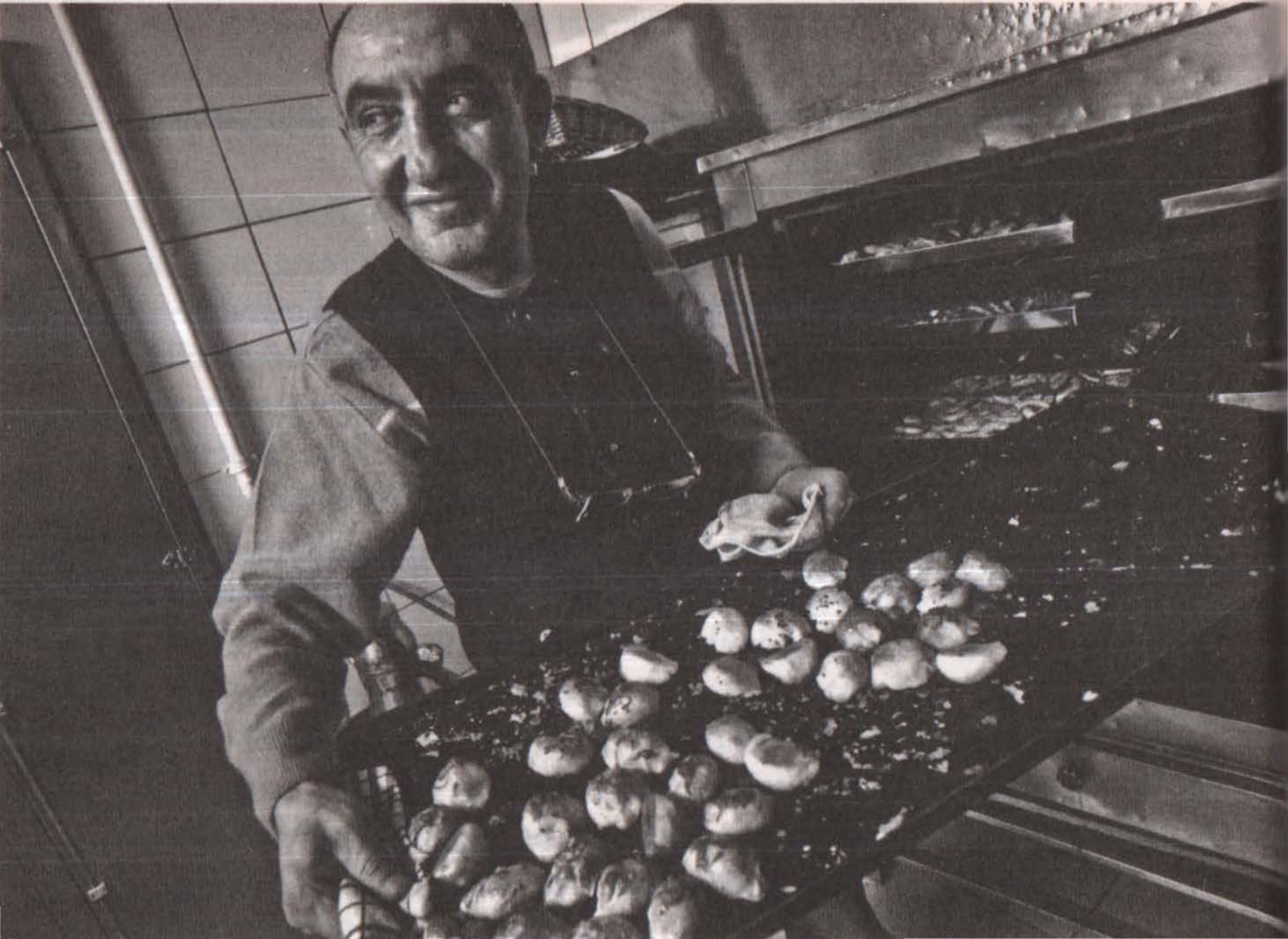
• *Zaman içinde sizin işiniz, mesleğiniz nasıl değişikliklere uğradı?*

– **Hüseyin Usta:** Eskiden yapılan işler ile şimdikiler çok farklı. Eskiden her şey elle yapılırdı, şimdi makineleşti. Zaman çoktu, şimdi zaman daraldı, masraf çoğaldı. Bu iş daha ne kadar devam eder, böyle gider bilmiyorum. 10 sene mi, 15 sene mi... Fabrikalaşacak, öyle gözüküyor.

• *Yeni nesil yetişiyor mu?*

– **Hüseyin Usta:** Oğlum var, çalışanlar var ama artık çırak yetişmiyor. Rahmetli Barış Manço, benim oğlum Ozan'a derdi ki; "senin şanssızlığın Hüseyin Koç'un oğlu olmak. Onu geçmek için çok çalışman lazım." Zannetmiyorum. Benim yanımda yetişenler benden öğrendiklerini görüyorlar ama ben hiçbir zaman "ben ustayım" demem. Herkesten muhakkak bir şey öğrenirsin. Marko'dan başka şey öğrendim, Şaban'dan başka, Manuk'tan başka...

Bir anım var, 20 sene olmuştur, 22 yaşında filandım. Antika tamirini iyi öğrenmiştim, güzel iş yapıyordum. Bir gün biri methimi duymuş, aradı beni, konuştuk, avizesini yollattı. Tamiratını yaptım ve avizeyi asmaya evine gittim. Beni görünce sinirlendi, dedi ki; "Ustana kendi gelsin diye rica etmiştim, gelmedi mi?!" Beni kendisine tavsiye eden müşterim demiş ki; "Bu avizeyi Hüseyin Usta'ya taktıracaksın, başkasına sakın dokundurma." O da Hüseyin Usta diye 20 yaşında çocuk değil, kelli felli bir adam bekliyormuş. Yıllarca hep derdim ki, şu saçlarım bir beyazlasa da kendimi kanıtlasam...



"Kavala kurabiyesini bütün insanlar alır"

"Atina'daki Büyükada" isimli belgeselde Fıstık Ahmet (Ahmet Tanrıverdi), Büyükada'dan Atina'ya göç etmiş kişilerle söyleşi yapıyor. İçlerinden biri; Naki Damato diyor ki: "Benim geceleri erken yatmam lazım, nasıl yatacağım?... Başlıyorum Büyükada'yı dolaşıyorum. Temenna Sokağı'ndaki evimden –o evde doğdum ben– çıkıyorum. Başlıyorum Nizam'dan. Büyükada'nın turunu yapmak istiyorum. Yataktayım şimdi, gözlerim kapalı. Her şeyi, bütün evleri görüyorum. Arabacıları bile görüyorum. Şimdiye kadar Lunapark'a kadar gittim, fazla gidemedim, uyudum. Bazen Dil'e kadar giderim. Şimdi uğraşıyorum biraz Küçük Tur'u yapayım, yapamadım. Hiçbir zaman küçük turu yapamadım. Lunapark'a kadar gittim ama!"

Büyükada Fırını'nın eski sahibi, doğma büyüme Büyükadalı Nikos Usta (Nikos Mundis) da rüyalarında böyle turlara çıkıyor mudur bilinmez, ama o da tıpkı Naki Damato gibi, zihnindeki ada görüntüleri ile Atina'da yaşıyor. Yıllarca baba-oğul gibi yaşadığı ve fırınını devrettiği Hüseyin Karayaprak, ara sıra onu ziyarete gidiyor. Fırından, saat meydanından, çocukluklarını bildikleri insanların çocuklarından haberler götürüyor...

Hüseyin Usta ile, Nikos Usta'dan, Büyükada'dan, Büyükada Fırını'ndan ve fırıncılıktan söz ettik...

• *Siz bu işe nerede, ne zaman başladınız?*

– İstanbul'da Kartal'da başladım. Ben Erzincanlıyım, ilkokulu bitirdikten sonra İstanbul'a geldim. Tanıdıklar vasıtası ile

mesleğin içine girdik. Erzincanlılar bu işin içinde değildir, bizimkiler genelde ya kasaptır ya inşaat işindedirler. O zaman öyle gerekti, tanıdıklar vardı, tesadüf oldu ve sonra da öyle devam etti. Kartal'da çalıştığım fırın da köklü, güzel bir yerdi. Hem patisserie (pastanecilik) vardı, hem şeker vardı; lokum, akide şekeri, ezme şeker...

• *Oradan buraya, Büyükada'ya gelişiniz nasıl oldu?*

– Oradan ayrıldım. Ustam vardı, Allah rahmet eylesin Ahmet Usta, o dedi ki, "seni bir yere göndereceğim, bana dua edeceksin." "Nereye" dedim, "Ada'ya" dedi. Ben Ada'yı hiç bilmem, hiç gitmemişim. Atladık geldik. Geliş o geliş. 35 senedir buradayız.

• *35 yıldır bu dükkânda mısınız?*

– Hayır, şu anda Dolci Pastanesi'nin olduğu yerde bizim fırın vardı. O zamanda Ada'nın en güzel fırınıydı, bugün kalmış olsaydı bugün yine Ada'nın en güzel fırını olacaktı. Orada başladık, 15-20 sene çalıştık. Sonra orası devredildi. Ustam Yunanistan'a gitti. Ben, Ada'da iki sene seyyar satıcılık yaptım. Börek, poğaça, öğleden sonra baklava çeşitleri... İki sene sonra da burayı aldım, burayı 91'de açtık. Burayı alırken, ustam bana hem maddi hem manevi çok yardımcı oldu. 4 sene evvelsine kadar gelip gidiyordu. Ada'dayken altlı üstlü otururduk. Onların eviydi, o bize devretti. Evi yaptık; ikinci katı ona, en üst katı kendimize. Fakat hastalık yakasını bırakmadı, kalp hastasıydı zaten, ameliyat oldu. Şu anda yatağa bağlı olarak Atina'da yaşıyor. Baba-oğul ilişkisi bizimkisi, ben onu ziyarete gidip geliyorum. Ustamızdan çok şey öğrendik. Önce Allah sonra onun sayesinde...

• *Ustanız kimdi, nasıl biriydi?*

– Nikos Mundis, doğma büyüme Büyükadalı. Dört dörtlük bir insan, dört dörtlük bir esnaf ve dört dörtlük bir ustaydı. Burada gördüğünüz her şeyi, her şeyi ondan öğrendim. Hâlâ onun öğrettiğini yapıyoruz. Ona soruyoruz, o hâlâ bize örnekler gön-

deriyor. "Şunu şöyle yapın" der, ölçüsünü söyler. Bu mesleği çok sever. Gelirdi dükkâna, kafasını çevirirdi, bakardı bir krikkrak görürdü, tak! "Ver bakayım bir krikkrak" derdi. Bakardı, "bu olmamış" derdi. Daha tadına bakmadan. Yiyorsunuz hakikaten bir değişiklik var; ya mayası gelmemiş, ya erken pişmiş. Mala baktığı zaman anlardı. Müşteriye her şeyi taze vermek isterdi, müşteriyi kırmak istemezdi. Özelliği oydu. İyi ustaydı, iyi esnaftı. Ondan sonra Ada'da Rum esnaf kalmadı, yok.

• *Onun yanındaki çalışma düzeni ile buradaki düzen arasında, o günlerdeki fırıncılık ile bugünkü arasında farklılıklar var mı?*

– Tabii. Yukarıdaki çalışma sistemi başkaydı, buradaki başka. Yukarıda 10-15 kişi çalışırdık. Kara fırın vardı, iki büyük fırın vardı. Mal fırından çıktı mı millet görüyordu, burada içerideki küçük fırınlarda pişiriyoruz, gözükmüyor. Orada fırını açtığın zaman vapurdan inen kokuyu duyardı. Canınız bir şey istemese dahi ister istemez geliyordunuz. Muhakkak içeri giriyordunuz, hiç olmazsa kokuyu içinize çekmek isterdiniz. Şimdi tadını bilen geliyor.

• *Mesleğiniz zaman içinde nasıl değişti?*

– Eski pastanecilik bitti. Şimdi katkı maddeleri, boyalar... Pastacılıkta en güzel şey eskide kaldı, bitti. Şimdi pastane lezzeti nerede var acaba?! Pandispanya da yeseniz bir lezzeti olurdu eskiden, şimdiki gibi, pamuk gibi olmazdı.

O zaman, Ada da başkaydı, iş daha çoktu. Büyük palmiye yapardık mesela, bizim burada onu yapan yok artık. Kayboldu gitti. Eskiden müşteri gelirdi, lezzet arardı. Tat arardı. Elmalı börek yapardık, şimdi elmalı böreği bilen, o tadı arayan kimse yok.

• *Siz bu ürünlerin içinde en çok hangisini seversiniz?*

– Bütün mamulleri severim. İçinde yalnız incir ve ceviz olan vardır mesela, şurada, onu çok severim. Burada sevmediğim, yemediğim hiçbir şey yok. Ustam derdi ki; "Oğlum mal çıktığı zaman, malı vitrine koyduğun zaman, karşısına geç, şöyle

bir bak, bakalım sen beğeniyor musun? Eğer sen beğeniyorsan müşteri beğenecektir, sen beğenmiyorsan müşteri de beğenmez." Biz de öyle yapıyoruz.

• *Büyükada 35 sene içinde nasıl değişti?*

– Çok değişti. O zaman bu kadar pastane yoktu, o kadar dükkân da yoktu. Hüsam'ın fırını vardı, araba meydanında Mihal'in fırını vardı. Mihal'inki simitçi fırınıydı, akşamüstleri lokma yapardı, çok güzel olurdu. Bir de Güven Pastanesi vardı, araba meydanı çıkışında küçük bir yerdeydi, sonra bu meydana geldi... Eski insanlarla şimdikileri karşılaştırdığında, kalitenin yavaş yavaş düştüğünü görüyorsun. Benim gördüğüm kadarıyla yazlıkçılar artık gelmiyorlar, yavaş yavaş burayı bırakıyorlar. Burası nostaljik bir yerdir. Rum'u, Ermeni'si, Yahudi'si, Türk'ü hep beraber iç içe yaşamaya alışmıştır. O insanlar gitti mi bana göre buranın değeri kalmıyor. Neden gidiyorlar, niçin gidiyorlar onu bilmiyorum, onu da artık bilen büyüklerimiz araştırsınlar!

• *Bu insanların damak zevki aidiyetlerine göre farklılık gösteriyor mu?*

– Yok, Türkiye'de yaşayan bütün insanların damak tadı hemen hemen aynıdır. Kavala kurabiyesini bütün insanlar alır. Patlıcanlı börekitası da. Dün akşam biri geldi Bostancı'dan, börekitas aldı, eşine götürdü.

• *Sizden sonraki kuşak, çocuklarınız bu mesleğe devam edecekler mi?*

– Küçük oğlum fizik okuyor, o pek fazla sıcak bakmıyor, belki de ben öyle görüyorumdur, inşallah yanılırım. O belki kendi mesleğini yapar. Büyük oğlum hevesli, bu mesleği seviyor, bir şeyler yapmak istiyor. Sabahları iki oğlum da gelip yardım ediyorlar. Şimdi burada, oğullarım, Ali Taşkan, eşim Nevruz ve ben çalışıyoruz. Çocuklar kışın Suadiye'de oturuyorlar, okula gidiyorlar. Mecburen karşıda oturuyorlar. Ben gitmem, hanım ve oğullarım gider, cuma akşamları dönerler. İstanbul'dan

Ada'ya geldikten sonra ben hiçbir şekilde İstanbul'da kalmadım. Hiç gitmek istemiyorum, işim olduğu zaman giderim ve hemen dönerim. Sevmiyorum karşıyı. Burayı her şeyiyle, yazıyla, kışıyla, sessizliği ile, insanları ile seviyorum.

• *Buranın insanı da sizi çok sever. Bu yoldan size selam vermeden geçilmez, çocukluklarını bildiğiniz kişilerin çocuklarını tanırsınız...*

– Tabii... Eti Abla'nın kızları vardı mesela. İki kız kardeş, ufacık çocuklardı, Selen ve Sibel. Sabahleyin gelirlerdi, ellerinde bir tane kâğıt, bana uzatırlardı. Alırdım kâğıdı, siparişlerini hazırlardım, verirdim. Giderlerdi, ertesi sabah tekrar gelirlerdi. Onlar büyüdüler, evlendiler, çocukları oldu. Şimdi çocukları gelip, kâğıt uzatıyor! İnsan duygulanıyor...


DIDO
NESCAFE
ÜÇYILDIZ
ŞEKERLEME

"Peynirini peynirciden, helvasını helvacıdan, akidesini şekerciden alma kültürü pek revaçta değil bugün"

Bir Amerikalı olarak Paris'te yaşadıktan sonra, şu satıları yazmış Henry Miller:

"Fransa'da en değerli şeyler genellikle küçük şeylerdir. Sevgi uyandıran şeyler hep mignon (mini-sevimli-zarif) olanlardır. Katedraller ve şatolar muhteşemdir; sizden önlerinde eğilmenizi, korkuyla karışık bir saygı göstermenizi isterler. Oysa, gerçek bir Fransız, iki eliyle tutabildiği, çevresinde gezinebildiği, bakışlarıyla tüm cephelerini yakalayabildiği şeyleri sever. Fransa'nın güzelliklerini görebilmek için başınızı yukarı kaldırmanız gerekmez."

Orada yol ve göz hizasındadır peynirciler, şarapçılar, şekerciler... Tıpkı Galatasaray'daki Üç Yıldız şekerlemecisi gibi.

1926'dan beri aynı dükkânda, akideden marmelada, beyaz tatlıdan badem ezmesine farklı ama hep şekerli tatlar sunan Üç Yıldız dükkânının sahibi Feridun Dörtler ile söyleştik...

• *Bu dükkânın hikâyesi ile başlayalım mı sözе...*

– Tabii. Bu dükkân İnebolulu bir ailenin ferdi olarak Birinci Dünya Harbi ve Kurtuluş Savaşı'ndan sonra askerliğini bitirip İnebolu'ya dönen, babam Ahmet Fikri tarafından kurulmuştur. Kendisi, 7 sene içinde bulunduğu savaşın ardından, İnebolu'daki hayatı beğenmediği için mecburen İstanbul'a gelmiş. O günün şartlarında Üsküdar'ın en meşhur şekercisi olan Alptekinler'de, Hasan Amcamızın yanında –onlar da İnebolululudur– çalışmaya başlamıştır. Derken 1926'ya doğru, yavaş yavaş ken-

di işini kurma düşüncesini taşımaya başlamıştır. Nitekim biri öz amcam, biri de amcam kadar yakın üç genç arkadaş 1926'da Üç Yıldız'ı kurmuşlardır.

• *Üç kişi oldukları için şirketin ismini "Üç Yıldız" koymuşlar...*

– Evet, aynen öyle. Üç kişiydiler, üçü de genç, yıldız... Daha ileriki senelerde babam evlenmiş ve biz üç kardeş olmuşuz ama bu ismin bizimle katiyen alakası yok. Fakat bizim ailenin rakamlarla bir bağı var. Dükkân; "Üç Yıldız", 1934 senesinde Soyadı Kanunu çıkınca babamlar dört erkek kardeş oldukları için bizim soyadımız Dörtler olmuş. Benim ismim Feridun, manası tektir. "Bir" demektir. Yani böyle, rakamlarla...

• *Baba mesleğini siz nasıl devraldınız?*

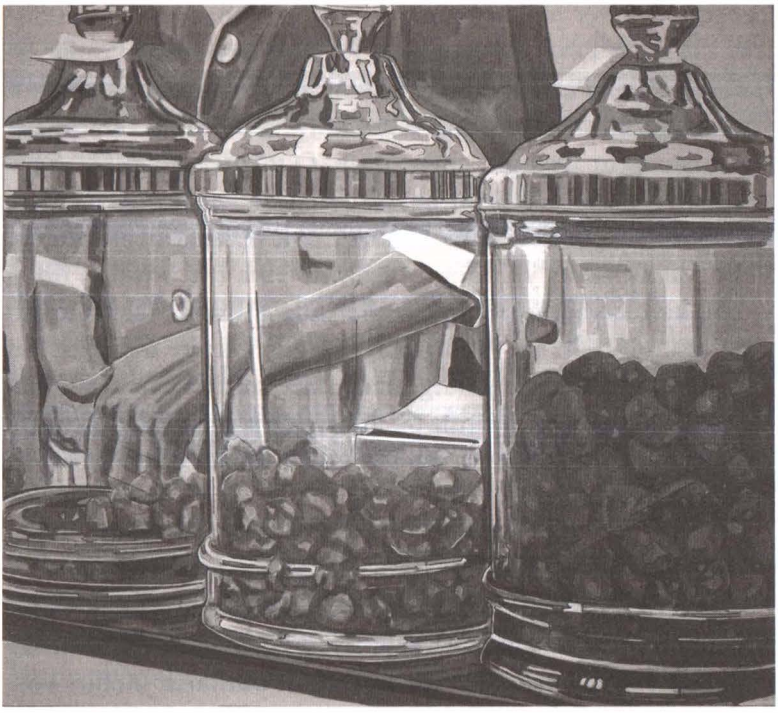
– Ben 34 doğumluyum. İkinci Dünya Harbi'nin son yıllarına doğru, ağabeyimle el ele tutuşarak Cihangir'deki evimizden dükkâna geliyorduk. Bu arada gökten savaş uçakları geçiyordu. İşte o günlerden beri, okul tatillerinden itibaren ağabeyimle beraber dükkânda bulunduk. Sokakta yaramazlık yapmayalım dedik ama burada yapıyorduk. O şekilde, bir alışkanlıkla başladık.

• *Bir çocuk için babasının şeker dükkânı olması keyiflidir herhalde...*

– Vallahi sokakta oynamak daha keyiflidir... Sonra, 46 senesinde Firuzağa İlkokulu'nu pekiyi ile bitirdim ve sonra Galatasaray Lisesi'ne başladım. 1955'ten itibaren de dükkânda fiilen çalışıyorum.

• *Arada başka bir iş yapmayı hiç denediniz mi?*

– Yaptım, benim profesyonel futbolculuğum vardır. Bir süre profesyonel olarak futbol oynadım, 56'da bıraktım. Babam dükkânı ileriki senelerde bıraktı, biz ağabeyimle beraber devam ettik. Taa ki 1984'e kadar. 84'te ağabeyim vefat etti, ben tek başıma kaldım. Sonra oğlum üniversiteyi bitirdi ve benimle beraber çalışmaya başladı.



• *Galatasaray Lisesi'nin, o eğitimin, Fransız kültürünün mesleğinize yansımaları oldu mu?*

– Patisserie-confiserie (pastanecilik-şekerlemecilik) anlamında olmadı. Fransız kültürünün bana en büyük faydası, buraya gelen Fransızlarla iyi bir gramer ile, iyi bir dilbilgisi ile Fransızca konuşabilmem oldu. Bu, onların üzerinde müspet etki yapmıştır. Oğlum da Saint-Michel Lisesi mezunu, onun benden fazlası; İngilizcesi de en az Fransızcası kadar güzel.

• *Burası sanki Fransızların "mignon" (mini-sevimli-zarif) diye tabir edeceği bir yer... Peynirciden peyniri, şarapçıdan şarabı, şekerciden şekeri almayı bir kültür olarak gören, Fransız mantalitesine uygun bir yer...*

– Şimdi bakın, bizim en büyük şanssızlığımız 1964-74 arası önce Rumların, sonra Ermenilerin, Musevilerin ve Levantenlerin, Beyoğlu'nu terk etmeleri oldu. Ermeniler, Museviler ve

Levantenler her ne kadar Beyoğlu'nun dışına gitseler de; Şişli'ye çıksalar, Levent'e taşınsalar da Rumlara oranda onlar İstanbul'da daha çok kaldılar. Kaybımız Rumlardan ötürüdür. Onların gitmesi dolayısıyla yeme kültürünü bilmeyen bir nesil oluşmuştur Beyoğlu çevresinde. O yüzden sizin biraz evvel söylediğiniz peynirini peynirciden, helvasını helvacıdan, akidesini şekerciden alma kültürü pek revaçta değil bugün. Belki yavaş yavaş yeniden oluşabilir ama biz bundan dolayı çok kan kaybetmişiz. Müşterilerimiz geliyor, "markete gittik" ve tabiri caiz ise "odun girdik ağaç çıktık" diyorlar. Bir bağ yok. Oysa buraya geldiğinizde, size muhakkak ki bir alaka gösteriliyor. Müşterinin ne alacağını söylemeden dahi biliyoruz, onun dışında bir şey isteyecek olursa onun da servisini yapıyoruz...

• *Beyoğlu'nda yeme-içme kültürü dışında neler değişti?*

– İş yerleri de renk değiştirdi. Galatasaray Lisesi'nden Tünel istikametine doğru gidince, daha ziyade sağ tarafta bir sürü kumaşçılar vardı, kürkçüler vardı. Bugün bunların hiçbiri yok, yerlerinde yiyecek satan yerler var. Geçmişe, o günlere dönmek nasıl olur biliyor musunuz? Musluktan akan suyu geri çevirirseniz ancak öyle olur. Musluktan akan su geri gelmeyeceğine göre geçmiş ola.

• *Sizin mesleğiniz, şekercilik bu yıllar içinde, Beyoğlu'nun ortasında nasıl değişikliklere uğradı?*

– Bizim kendimize göre müşterimiz yok değil, var, ama artan İstanbul nüfusuna karşı bizim işimiz hafiflemiştir. Mesela bir milyonluk İstanbul'da işimiz çok daha iyiydi. Bir milyonluk İstanbul nüfusu aşağı yukarı 55'ten evvelki yıllara tesadüf eder. Malum 55 senesindeki 6-7 Eylül, 64, 74 senesindeki karışıklıklar, "siyasetin pisliği" de denebilir...

• *Müşterilerinizin çoğu gayrimüslim miydi ki?*

– Eğri oturup doğru konuşalım: 1926'da babam ve ortakları bu dükkânı açtığında burada bir meydan savaşı vermişler. Bu-

ranın esas müşterileri Rumlar, Ermeniler, Museviler, Levantenler ve Türklermiş. O günlerde, Türkler burada ekalliyette kalıyor. Sonra, yavaş yavaş, babam gayreti ile gayrimüslimlere kendini kabul ettirmiş. Türklerin de burada çoğalması ile işimiz baya güzelmiş.

• *Musevilerin Pesah (hamursuz) bayramında yediği şarope blanko (beyaz tatlı) da satıyorsunuz. Bu eskiden yalnız bayramda değil, her zaman yenen, bilinen, sevilen bir tat mıydı?*

– Bu tatlının Türkçesi çevirme tatlısıdır, beyaz tatlıdır. 2-3 sene evveline kadar Or-Ahayim Hastanesi'nin hamursuz bayramlarında hazırlamış olduğu beyaz tatlısını vanilyalı olarak biz yaptık. Hahamın yardımcısının kutsaması ile biz, hastanede uzun yıllar bu çevirme tatlısını yaptık, şu anda orası için yapmıyoruz. Burada satılıyor yine, tabii eskiye oranla az satılıyor. Yeni yeni duyanlar pek yok, ama arada duyup ne mana ifade ediyor diye merak edip gelenler oluyor. "Aa biz bunu anneannemle misafirliğe gidince yerdik" muhabbeti ile gelen Türkler de oluyor...

• *İnternet sitenizde, Osmanlı İmparatorluğu'nda akide şekerinin "akidiye" olarak yani anlaşma şekeri olarak kullanıldığını belirtmişsiniz... Bu şekeri akitlerde kullanma geleneği hâlâ sürüyor mu?*

– Yok. Bugün tıpçılar halkı üç beyazdan soğutmaya çalışıyorlar. Üç beyaz: Un, tuz ve beyaz şeker. Halbuki kişi ihtiyacı olan şekeri alacak, unu, tuzu yiyecek ki vücut dengede dursun. "O tu", "bu kaka" demekle olmaz ki...

• *Sizin bakır kaplardaki reçelleriniz de çok bilinirmiş...*

– Evet, şu görmüş olduğunuz kaplarda, çilek, vişne, gül, ayva, portakal ve kayısı marmeladımız vardır. Eskiden, bu çevrede milletin çok oturduğu zamanlarda insanlar kendi kaplarını getirir, reçellerini alır, giderlerdi.

• *Bugün yeni ürün yaratıyor musunuz?*

– Yüzde on bile yeni ürün yoktur. Gitmeyen şeyi satmak zorluğuna girmiyoruz. Ancak damak tadına uygun bir şey olursa, bir beğeni görürsek o zaman yapabiliriz.

• *Her şeyi burada yapıyorsunuz değil mi?*

– Tabii, imalathanemiz üst katımızda.

• *Kaç kişi çalışıyorsunuz?*

– Şimdi dört kişiyiz. Ben, oğlum Altuğ Dörtler, Adem Altun ve ustamız Muharrem Demir. Eskiden daha kalabalıktık, şimdi Üç Yıldız'da dördümüz varız...

"Her Ermeni erkeğinin geleceği yer: Kapalıçarşı"

Babalar ellerinden tutup oğullarını, tanıdık ustaların yanına; Kapalıçarşı'ya götürdükleri zamanlarda kuyumculuk, Ermenilerle beraber anılan bir meslekti. Sadekâr Agop Usta kolyeyi yapar, iskeleti hazırlardı. Mıhlamacı Artin Usta taşları seçer, onları içinden geldiği gibi dizer, yerlerine oturturdu. Cilacı Kevork Usta ise malzemeyi iyice parlatıp müşteriye sunardı.

Zaman ilerledikçe, bilgisayar çağı farklı olanaklar sunup, başka şartlar gerektirince babaların fikri, oğulların hayatı değişti...

Bu değişiklikler, mıhlayıcılık ve Kapalıçarşı üzerine Sevan Nizamyan ile söyleştik.

• *Mesleğinize; mıhlamacılığa nasıl başladınız?*

– Bakırköylüyüm ben. Dadyan Okulu'nda, ilköğretimi bitirdikten sonra 14 yaşında Kapalıçarşı'ya geldim. Klasik, her "Հայ", (hay) yani Ermeni erkeğinin geleceği yer. Askerlik çağıma; 20 yaşına kadar, ustam Arto Vanlıoğlu'nun yanındaydım. Vatani görevimi yaptıktan sonra bir sene daha ustamın yanında çalıştım ve sonra 98'de burayı açtım.

• *Arto Usta kimdi, tanıdık biri miydi?*

– Aileden değildi. Arkadaşımın babasının komşusu, birinin amcası derken, babamın da tanıdığı çıktı.

"Oğlanı nereye sokalım?" diyen babamız elimizden tuttu ge-

tirdi Çarşı'ya, ustamın yanına. Ustam ile hâlâ görüşürüm, ailecek görüşürüz, diyaloğu hiç kopartmadık. Nasıl kopartılabilir ki? Annemden, babamdan fazla gördüm ben ustamı! Ekmek paramı kazanmayı ondan öğrendim.

• *Siz onun yanındayken, Ermeni arkadaşlarınız da başka ustaların yanında, sizin gibi Çarşı'da mı çalışıyorlardı?*

– Evet, ilköğretimi bitiren herkes! Sabah sekize beş kala Bakırköy'den tren vardı. Hep beraber binerdik. Bütün kızlar ve birkaç erkek Samatya'da inerdi çünkü kızlar ve tek tük erkek liseye devam ederdi. Samatya'da Sahakyan Okulu'na giderlerdi. Trende kalan tüm erkeklerse ya Sirkeci ya Kumkapı'da inerdi. Saat 8.30'da dükkânda olunurdu. Öğlenleri arkadaşlarla yarım saat yemek yenir, akşam 19.00'da, paydosta aynı ekiple eve dönülürdü. Çünkü hem okul arkadaşı, hem mahalle arkadaşıydık biz.

• *Kızlar okuyor diye onları kıskanmıyor muydunuz?*

– Yazın kıskanma hissi olmuyordu ama okul dönemi açıldığında, içimde burukluk oluyordu. "Ben niye gitmedim?" diyordum, istiyordum. Fakat yıllar geçtikçe diyorsun ki: Şartlar öyle gelişti. Şimdi diyorum ki: O kadar okuyan insan var ama ellerinde, ortada bir şey yok. İşsizler, başka ülkelere gidiyorlar. Diğer yandan, çok kuyumcu arkadaşım var ve hepsinin de durumu Allah'a çok şükür, iyi. Okuyan arkadaşlarla da hiç kopmadık. İş çıkışı eve giderdik, sonra sokakta yapacak çok şey olmadığından doooğru derneğe. Bütün arkadaşlarla gece 11'e kadar dernekte dururduk. Hafta sonları tekrar derneğe, yapacak bir şey yoktu. Yazlığa; Kınalıada'ya gitmemiz ufkumuzu açtı açıkçası. Bakırköy'de belli bir kalıbın dışına fazla çıkamıyorsun ama Ada'ya gidince ufkun genişliyor. Kurtuluş'tan gelenleri tanıyorsun, Yeniköy'den gelenleri, Kadıköy'den gelenleri... Bir çevre ediniyorsun. Ve sonra Çarşı'ya başka bir ortama ama kendi ortamına geri dönüyorsun...



• *O yıllarda Kapalıçarşı'da nasıl bir ortam vardı, nasıl bir yerdi burası?*

– İstanbul'un kalbi Kapalıçarşı, hep öyleydi, hâlâ öyle ama tabii çok şey değişti. Eskiden her ağzımızdan çıkan söz, senetti. Taş almaya giderdin, alırdın, iki gün sonra, bir hafta sonra, teslim ederdin. Şimdi güvenemiyorsun. "Şu gün vereceğim" diyor, o gün geliyor yerinde yeller esiyor. Kimseye güvenemiyorsunuz, o yüzden eşeği sağlam kazığa bağlamak istiyorsunuz, kaparo bırakılmasını istiyorsunuz. Halbuki eskiden kaparo nedir bilmezdik biz.

• *Siz yalnızca mıhlama mı yapıyorsunuz? Mıhlamacılar tam olarak ne yaparlar, nasıl çalışırlar?*

– Mıhlama, yüzüğün, kolyenin, bileziğin üstüne taşı takmadır. Sadekâr işin iskeletini yapar yani yüzüğü, kolyeyi, bileziği

yapar. Sadekârdan sonra sıra bize gelir, biz taşları takarız, taşlar takıldıktan sonra cilacıya göndeririz. Cilacı malları parlatır ve sonra müşteriye teslim edilir; bayanların kollarına takdim edilir. Bayanların beğenmesi için bu işi yapan insanın gustosu olması önemli. Gustonun da içinden gelen bir şey olduğuna inanıyorum ben, doğuştan mıdır nedir bilmem ama...

• *Taşları içinizden geldiği gibi yerleştirip sabitliyor musunuz yoksa çizilmiş bir modeli mi uyguluyorsunuz?*

– Çizme olayları yeni yeni başladı, 10 sene filan oldu. Eskiden yoktu böyle şeyler. Sadekâr malı yapardı, biz istediğimiz gibi, en güzel şekilde taşı üstüne takardık. Fakat şimdi fabrikasyona döndü iş. Müşteri geliyor, boy belli, taşın yeri belli, her şey baştan belli. Şu anda sanat olayı kalmadı. Sür gitsin! Tabii ki çok değerli markalar, mağazalar, insanlar var ama onların haricinde, şimdi herkes dediğim gibi "sür gitsin" zihniyetinde. Bir mal geliyorsa, 500 tane aynı modelden yapılıyor; ama yamuk ama düz ama taşın kalitesi düşük fark etmiyor. Sanata değer verilmiyor.

• *Siz hangi taşlarla çalışmayı seviyorsunuz?*

– Pırlanta. Bayanların vazgeçemedikleri şey! Yakut var, safir var, zümrüt var ama bence pırlantada çalışmak en zevklisi, en güzeli.

• *Taşların cinslerine göre etkileri olduğunu, insanların fiziksel ve ruhsal sağlıklarını etkilediklerini söylüyorlar...*

– Rivayetten öte değil bence bunlar. Eskiden yoktu böyle bir şey, son 10 senedir var. Pırlantadan başka taş yoktu ki...

• *Yeni nesil mıhlamacı yetiştiriyor musunuz, meslek gelecek kuşağa aktarılıyor mu?*

– Bu iş tek başına yapılacak bir şey değil, yanınızda biri olmalı. Biz de 5-6 kişi yetiştirdik ama onlar ileride bu işi yaparlar mı bilmiyorum. Ermenistan'dan bunu öğrenmek için gelenler oluyor. Şimdi benimle çalışan, bu işi çok seven arkadaşım Vartan *(Vartan Agopyan)* da Ermenistanlı. Hem onların bize,

hem bizim onlara ihtiyacımız var çünkü artık bu işte Türkiyeli Ermeniler çok azaldı. Şimdi aileler, çocukları bilgisayar üzerine olan mesleklere yönlendiriyorlar. Eskiden bunu sırf Ermeniler yapardı, hatta eskiden Ermeni aileler, çocuklarını yanlarına alan ustalara para öderlermiş, çocuklara iş öğretsinler diye... Tabii sonra durum değişti, ustalar elemanlara para vermeye başladı. Şimdi sadece Ermeniler yapmıyor, artık Türkler de işin içinde. Gene de Ermeni ustaları tercih eden çok müşterim var, diyorlar ki: "Bu işi üretenler, yapanlar sizsiniz, biz sizden gördük, sizden duyduk, onun için sizinle çalışmak istiyoruz." Tabii işi bırakan, dükkânı kapatan da çok insan var. Atölyeleri, dükkânları kapatıp, fabrikalara gidiyorlar. Tamam, fabrikada yirmi adam, otuz adam çalışıyorsunuz, bir sene, iki sene ama sonra fabrika patlıyor. İki sene sonunda fabrikadan çıkınca geri dönmek zor oluyor, müşteri kaybediyorsunuz. Ama iyi ama kötü, bence kendi dükkânınızın sahibi olmalısınız.

• *Peki, Kapalıçarşı'da dükkân sahibi olmanın ne gibi sorumlulukları, nasıl avantaj ve dezavantajları var?*

– Çarşı küçük bir yer. Yaptığınız en ufak hata hemen yayılır. "Aman" derler, "bununla çalışmayın, bundan mal almayın." Tehlikeli bir iş. Sözünüze sadık kalacaksınız. Müşteri müşteriyi çeker; bunu bileceksin. Sonra, Çarşı kalabalık, hareketli bir yer. Burada her çeşit; yılda iki kere iş veren, ayda bir kez veren, 365 gün iş veren, müşteri olur. Sen onların işini yetiştirmede haksızlık yapmayacaksın. 365 gün iş veriyor diye ona hep öncelik tanımayacaksın. Yılda bir kez iş veren adamın işi de önemli...

Burada, gece mesaiye kalmak, gece çalışmak da çok zevklidir. Gündüz dışarı çıkarsınız, müşteriye gidersiniz, telefonlar gelir gider; dağılırsınız. Fakat 19.00'dan sonra etrafta kimse olmadığı için, tek başınıza veya elemanlarınızla 23.00'e, 23.30'a kadar çalışırsınız. En verimli saatlerdir bunlar... Çarşı 19. 00'da kapanır, hanlarda güvenlik görevlileri vardır, onlara isminizi bırakırsınız, "şu saate kadar buradayım" dersiniz ve çalışırsınız... Çalışmadan olmuyor ki, ne yapacaksınız...

"Biraz fazla içersen elbet her şeyi kurtarırsın"

Krepen'deki İmroz Restoran'ın sahibi, ustaları gibi İmrozlu olan Yorgo Okumuş, 70 yıldır İstanbul'un yeme-içme kültürü içinde çalışıyor. 80'li yılların öncesindeki durumu "berbat" sıfatıyla niteliyor, "çünkü" diyor, "dükkâna senede bir defa, ya bir kadın gelirdi, ya hiç gelmezdi."

Aynı içkiyi kadınla erkeğin ortak içebilmesi ne demektir? Yazara (Çetin Altan) göre: "Her iki tarafta da 'süper ego' kontrolünün hafiflemesi ve her iki tarafın da görüntü sahtekârlıklarından arınarak, kendi doğalıyla bütünleşmesi" demektir.

Restoranıyla bütünleşmiş Yorgo Okumuş ile meyhanecilik üzerine söyleştik...

• *Bu işi yapmaya nasıl başladığınız ile söze başlayalım mı?*

– Biz elbet buralı değiliz, İmroz'dan yani Çanakkale'den (Gökçeada) geldik. Bizim oralarda yapacak bir şey yoktu. Babam öğretmen idi ama para yoktu. Kalktık geldik işte. 16, 17 yaşındaydım. Komiliğe başladım.

• *İstanbul'u merak ediyor muydunuz?*

– Eh... O zaman İstanbul bambaşkaydı. Düşünebiliyor musun, İstanbul'da ancak iki milyon kişi yaşıyordu. Sonra yavaş yavaş değişti her şey.

• *Siz İstanbul'da nerelerde çalıştınız, ne işler yaptınız?*

– Önce komilik sonra garsonluk yaptık. O zaman bahçeli çok büyük lokantalar vardı, oralarda çalıştık. 1952'de Krepen Pasajı'nda İmroz Restoran'da çalışmaya başladım. 82'de o pasajı yıktılar. Birisi aldı, Aslıhan Pasajı yaptı. Üç Horan Kilisesi'nin tam karşısı. Biz de buraya geldik, burası da zaten kilisenin malı.

• *Peki, burası nasıl sizin lokantanız oldu?*

– Krepen Pasajı'nda çalışıyorduk. Ustaların biri gitti, biz aldık. Ondan sonra öteki de öldü, onun hisselerini de biz aldık. Tanaş *(Tanaş Yalyaz)* bıraktı, öteki *(İspiru Havucu)* zavallı öldü. Ee böyle başladık yani. Ustalar da adalıydı, bizim köydendiler, Zeytinli Köyü. Lokantanın ismini İmroz koymuşlardı, biz de ismi bıraktık. Buraya gelince *(Nevizade)*, pasajın adını da koyduk önüne, oldu; "Krepen'deki İmroz".

• *Sizinle yapılan söyleşilerden birinde* (İstanbulum Tadım-Tuzum, Hayatım *isimli kitapta yer alan Meri Çevik Simyonidis imzalı söyleşi), Nevizade'de dükkân açmanıza eşinizin sebep olduğunu, bu konuda size çok destek olduğunu anlatmışsınız...*

– Eşim *(Andoniya Okumuş)* yok şimdi. Biz İtalya'daydık, sonra Yunanistan'a geçtik. Telefon ederken öldü, 7 sene oldu. Ne yapalım hayat... Andoniya burayı almamızı çok istedi. O zaman bu yol Teksas yoluydu! Çok fenaydı, her yer çamur, adam geçmiyordu. Bizimki dedi: "Alın yahu!", "Ya" diyorum buradan adam geçmiyor, alıp ne yapacağız?" "Alın!" dedi. Allah'a şükür aldık, iyiyiz. Bu dükkân biz almadan kuru temizlemeciydi, yanımızda cenaze yazıhanesi vardı, öbür taraf kömürcüydü, ilerisi araba tamircisi. Yani berbat bir yerdi. Sonra hepsi gitti.

• *İnsanların ayağı buraya, bu restorana nasıl alıştı?*

– Sen açılışı bir görseydin... Çiçeklerden geçemiyordun. Herkes çiçek gönderdi. Belediyeden geldiler, dediler ki: "Ne büyük yerlerin açılışına gittik, bu kadar çiçek göremedik!" Hakikaten,

Allah'a şükür seviyorlar... Gazeteciler boyuna yazdılar. Yalan yok. Tanımadığımız adamlar geldi, yazdılar.

• *Civardaki tek Rum restoran sahibi olduğunuzu da yazmışlar...*

– Evet, yok başka. Bizim için bu iyi. Bizi tercih ediyorlar, yalan yok. Allah'a şükür. Şimdi Ramazan, çıksan baksan etrafta belki kimse yok ama burada daima 5-10 kişi bulunur.

• *Buradaki dükkânların el değiştirmesi; araba tamircilerinin, marangozların kapatıp yerlerine restoranların açılması sizi nasıl etkiledi?*

– Daha iyi oldu. Bir kuyumcu bir yerde tek olursa iyi midir? Değildir, iş yapamaz. Millet gelip bakacak. Sana bakar, ötekine bakar, ona göre seçer. Orada yer bulmaz, buraya bakar. E tek kişi olursa burada, ne yapacak adam? Yer yoksa kalkıp Tarabya'ya mı gidecek?

• *Siz 70 yıldır bu işi yapıyorsunuz. Bu süre içinde, geçmişten bugüne neler değişti?*

– Eskiden berbattı diyebilirim.

• *Neden?*

– Ne neden! Bir defa bizim dükkâna senede bir defa ya bir kadın gelirdi, ya hiç gelmezdi. 60 sene evvel kadınlar dışarı çıkmıyorlardı. Biz buraya geldikten sonra, yani 80'lerden sonra kadınlar dışarı çıkmaya, gezmeye başladı. Bu güzel bir şeydir. Sen de geliyorsun arkadaşınla, kocanla, bilmem kiminle; bu güzeldir. Şimdi bak şu masaya, 3 tane kadın, yanlarında bir tane de garibanerkek var. Niye böyle olmasın yani? Şimdi daha iyi. Müşteri hep erkek olduğu zaman gelirlerdi, oturdukları gibi kalkmazlardı, küfür ederlerdi. Şimdi böyle şeyler işitmiyorsun. Çok değişti.

• *Erkekler şarkı da mı söylerlerdi? Duvarda neden "meyhanede şarkı söylemek kat'iyen memnu'dur" yazıyor, niçin yasakladınız?*

– E be kardeşim senin sesin güzel olabilir ama 100 kişi ay-

nı anda başlarsa bu sefer, her şey alt üst olur. Onun için bizim müşteriler gelip oturur, muhabbetini yapar. Şarkı söylemek yok. Birisi şarkı söylerse, "yasaktır" diyoruz.

• *Siz burada müzik yapmayı hiç düşünmediniz mi?*

– Müzik en berbat iştir. Yok biri bunu ister, öbürü şunu... Büyük yerlerde olabilir ama...

• *Gece; herkesin gezdiği, uyuduğu, dinlendiği saatlerde çalışmak zor mu?*

– Yok canım, alışıyorsun. Müşterilerle tanışıyorduk, gelip muhabbet ediyorduk. Bana takılıyorlardı, ben onlara takılıyordum...

• *Rakı sofrasında hep dünya kurtarılır mı?*

– E be kardeşim biraz fazla içersen elbet her şeyi kurtarırsın.

• *Yemekleriniz nasıl, en çok ne tercih ediliyor?*

– 60 çeşit meze var. Zamanına göre değişir. Kış başka, yaz başka şeyler yenir.

• *Rum mezelerinden neler var?*

– Otlardan çok çeşit var, zeytinyağlılar var. Soslu tonik var, tarama var. Tarama yapması zordur. Bizim usta için Balık Pazarı'ndan gelirler, "gel de bize tarama yap" derler. Bizimki o işi iyi beceriyor.

• *"Fukara lakerda"nız meşhurmuş...*

– Pahalı olduğu için biz lakerdayı hamsiden yapmaya başladık. Gazetecinin birisi de o ismi taktı.

• *Sizden sonraki kuşak burayı, bu işi sürdürecek mi?*

– Benim iki oğlum var. Bak birisi orada duran. Onlar yurt dışındaydı, okuyorlardı. Birisini getirdik buraya. Ben 92 yaşında oldum. İşin başında durman lazım. Gelip bakmak lazım, yoksa olmaz. Ben her gün geliyorum. Ortağım da var, Mustafa (Mustafa Yıldırım).

• *Ada'ya geri dönmeyi hiç düşünmediniz mi?*

– Yarın gidiyorum.

• *Yaşamak için mi?*

– Yaşamak için nasıl olacak? Yemek istiyoruz, çalışmadan nasıl olacak? Çalışmadan olmaz, işimiz burada...



"Histir, kapristir, istektir"

Sekiz yaşında başlamış kartonpiyer yapmaya Kemal Cinbiz.

Tophane'de, kendi mahallesinde, "ustamın dükkânı bir numaraydı" dediği dükkânda, ustası Garabet Cezayirliyan'dan mesleğini öğrenmiş. Yıllarca, kâğıt, tutkal ve tebeşirden kendisine malzeme hazırlamış. Malzemesini yani kartonpiyeri çizimlerine; çerçeveden, şömineye, döşeme koltuktan tavana uygulamış. Her uygulamadan sonra bunun bir "sanat" olduğunu düşünmüş. Sanatınsa bir his, kapris ve istek olduğunu...

Kemal Cinbiz ile his-kapris-istek ve kartonpiyer ustalığı üzerine söyleştik...

• *Bu mesleğe nasıl, ne zaman başladınız?*

– 1947'de başladım. Benim ustam hay'dı (Ermeni); Garabet Cezayirliyan. Ustam İzmir'deki Merkez Bankası'nı yaparken, babam ile tanışıyorlar. Babam rıhtım kabadayısı. Eskiden; kamyonların, nakliyatın olmadığı devirde, mal İzmir'e gemiyle gidiyordu. Babam da, malı gemiye boşaltan, dolduran adam. Mal at arabaları ile rıhtıma geliyor, babam oradan gemiye yüklüyor. Ustam bir gün geliyor, "bu sandıklar İzmir'e gidecek" diyor. Ustamın dükkânı ile babamın yeri her zaman karşılıklı aslında ama o güne kadar birbirlerini tanımıyorlar. İş olunca mecburi tanışıyorlar. Ustam, babama 140 lira veriyor. Babam diyor; "çorbacı bu fazla. Sen 40 lirayı geri al." O zaman patronlara, "çorbacı" derlerdi. "Yok" demiş ustam, "ben bu işe bu ka-

dar para koydum." Babam "40 lirası fazla" demiş diretmiş, dürüst bir adamdı. İşte böyle bir tanışıklık...

Ben daha 8 yaşındayım. Üç ay mektep tatil, sokakta dolaşmayalım diye verdiler bizi. Biz Tophaneliyiz, ben burada oturuyorum, öteki sokakta ustamın dükkânı var... İlk mektebi bitirdim, sonra beni Beyoğlu Orta'ya yazdırdılar. O zaman Kuledibi'ndeydi Beyoğlu Orta Mektebi, okumam mokumam dedim, ortanın ilk senesini bitirmeden tekrar bu işe döndüm. O zamanlarda, bizim çocukluğumuzda azınlık tabaka yanına Türk almıyordu. Kendilerinin çocuklarını alıyorlardı. Gayrimüslim ustanın yanına ilk giren benimdir belki.

• *Azınlıkların içinde azınlık olmak, gayrimüslimlerle çalışmak nasıl bir hisli sizin için?*

– Yahu insandı onlar. Tophane'de Türk'ten çok gayrimüslim vardı. Hepsinin içinde yaşadık. Eskiden tek kelime Ermenice duysam hemen ne dendiğini anlardım. Siz (Yahudiler) Kuledibi'ndeydiniz, benim okulun orada. Ben havrada, Neve Şalom'da da çalıştım. 55 sene evvel, içi yeniden tanzim oldu oranın.

• *Önemli yapılarda, tarihî yerlerde çok çalışmışsınız...*

– Hep seçmedir benim yaptıklarım. Ben işi Allah için yaparım. İşime hile, yalan, hurda katmam. Zarar da etsem o işi yaparım, yapım böyle. Onun için para da kazanamıyorum zaten. Antik bina yaparım. Sultanahmet'te bir otel yaptım, "Sultanahmet Sarayı" diye, dışını da içini de olduğu gibi ben yaptım. Git bir bak mimarlığım nasıl diye...

• *İnternette, Dolmabahçe Sarayı'nın bazı bölümlerini yaptığınız da yazıyor...*

– Yok ben değilim o, ustamın babası ilk orada çalışmış ve ondan sonra 1885'te, Tophane'ye gelmişler. Birkaç dükkân değiştirmişler ama Tophane'den hiç ayrılmamışlar. Ben de Tophane'den dışarı çıkmam. 18 sene ustamla beraber çalıştık. Baba-evlat gibiydik, o evli değildi, yeğeni vardı, ama hasta olunca bakmaya ben giderdim. Bana vasiyeti vardı, "beni sen gömersin" derdi. "Usta



ya, daha dür. Sana ihtiyacımız var" derdim. Bunlar olurken ben ayrı dükkândayım, ayrılmıştım, uzun zaman geçmişti...

• *Ustanızın yanından nasıl ayrıldınız?*

– Ustam git artık dedi. "Git de para kazan" dedi. Önce, ondan bir sokak üstte bir yer aldım, ondan sonra burası. 40 yıl oldu. Allah, iyinin, doğrunun yardımcısıdır. Sakın unutma. Kim olursan ol; ister Musevi ol, ister Ermeni ol, ister Rum ol, ne olursan ol... Burası Türkiye'de bir tane! Belki dünyada da bir tanedir, başka yok. İtalyanlar vardı, onlar sanayileşince bu işler kayboldu. Biz hâlâ atölye gibi çalışıyoruz. Spesiyal çalışıyoruz. Ben herkese iş yapmam. Abdullah Gül'ün bile işini yapmadım, herkes havalarda koşarken... Cins bir adamım ben çünkü.

• *Hangi işleri, kimlerin işini yapmazsınız?*

– Çok konuşan adamın, çokbilmiş adamın işini yapmam. Her adam her işi bilmez. 40 sene evvel, Kadir Has'ın Küçükyalı'daki yalısını yaptım. Mimarı mı yoktu, vardı ama ben yaptım. Kadir Bey'e, "bana resim ver" dedim, "Mimar Sinan'a herkes resim mi veriyordu" dedi...

• *Başından beri bu kadar seçici miydiniz, yoksa tecrübe ve zaman mı müşteri seçme lüksü getiriyor insana?*

– Ben başından beri bir numarayım. Ustamın bir lafı vardır, "nerede olursan ol bir numara ol."

• *Kartonpiyer nedir, nasıl bir malzemedir? Nerelerde kullanılır?*

– Kartonpiyer dekorasyona girer. Dekorasyon, kendi bilgin, hayalinde yaşattığın ile müşteri ile diyalog kurup onun ne istediğini anlayarak ortaya koyduğun şeydir. Biz imalatçıyız, yapıcıyız. Esas yetiştiğimiz, uzmanlaştığımız şey; alçı. Alçı kartonpiyer değildir, ayrı bir materyaldir o, ama kimse bilmez. Herkes "kartonpiyer" der geçip gider. Kartonpiyer alçıdan evvel de vardı. Hatta oyuncak bebekleri ondan yaparlardı, kartonpiyer sert olur çünkü. Gazete kâğıdı, tutkal, tebeşir karıştırılarak elde edilir. Karışım havayla, iklimle de yakından ilgi-

lidir, içinde tutkal olduğu için oda sıcaklığı önemlidir. O karışım yani kartonpiyer cam macunu gibi olunca bırakırsın ve kurur. Kuruduktan sonra çekiçle de vursan bir şey olmaz! Tüm antika çerçeveler kartonpiyerdir çünkü altın varağın yapışacağı en güzel zemin kartonpiyerdir. Saraylarda "tamir ediyorlar" ama kartonpiyer nedir bilmiyorlar! Ne yapıyorlar? Alçıyla yapışkanla yapıyorlar. Türkiye'de ne kadar "tamir ediyoruz", "restore ediyoruz" diyorlarsa, hepsini bozulmuş olarak kabul et. Kanun bu.

• *Bozulmamış halleri, örnekleri sizde duruyormuş, bunlardan bir müze oluşturuyormuşsunuz...*

– Bende müze var, bu müze toplama bir müze değil, hep bu dükkânın yaptıkları işlerden oluşuyor. Her şeyin el oymaları, ilk modülleri bende. Müzeyi açacağım ama sponsor bulmam lazım, nasıl yapacağımı düşünmem lazım. Bunlar milli servet. Vilayet binasına bir şey olsa, orijinalleri bende. Sait Halim Paşa yalısının orijinalleri, bütün sinemaların orijinalleri bende. Atatürk'ün Yalova'daki köşkü, Adile Sultan Sarayı... Atatürk'ün meclisteki ilk locasını da ustamlar yapmış, ustamların dükkânı bir numara, ne kadar yer varsa onlar yapmışlar.

• *Ustanızın zamanından bugüne sizin mesleğiniz, bu işin usulleri nasıl değişti?*

– Benim için değişmedi. Benim kalemim var, T cetvelim var, bir de gönyem var. Bilgisayar milgisayar anlamam. Ben kendim çizerim. Seninle konuşurum, istediğini anlamaya çalışırım, bazı sorular sorarım. Sonra gider kartonpiyeri uygulayacağımız yeri görürüm, ışığına bakarım. Ondan sonra da alır 1/20'lik eskiz kâğıdını çizerim. Çizdikten sonra müşteriye gösteririm, bana "tamam" derler ve artık beni kimse tutamaz. Kesme biçme hepsi burada olur, sonra yerine gider monte ederiz.

• *Burada kaç kişi çalışıyor?*

– 3 çalışanım var, bir oğlum var, bir de ben varım. Fazla adamla zanaat olmaz.

• *Mesleği sizden sonraki kuşak da sürdürecek yani...*

– Evet. Oğlum burada, mimar kızım da var. Kartonpiyer işini ben ona öğrettim ama o beni 30, 40 kere katladı. Mimarlık bürosu var, yanında 25-30 kişi çalışıyor. Temelden bina yapıyor, dekoratör o. Bu meslek, dünyanın en güzel mesleğidir. İşimi çok severim ben. Sanattır. Sanat nedir? Histir, kapristir, istektir...

"Sen Çarşılısın"

Antoine de Saint-Exupéry'nin kahramanı Küçük Prens büyüklerin algısından ve aslında algılayamadıklarından bahsederken şöyle bir tespitte bulunur:

"Büyükler sayılardan hoşlanır. Onlara yeni bir dostunuzdan söz açtınız mı, hiçbir zaman size önemli şeyler sormazlar. Hiçbir zaman 'Sesi nasıl? Hangi oyunu sever? Kelebek toplar mı?' diye sormazlar. 'Kaç yaşındadır? Kaç kardeşi var? Kaç kilodur? Babası kaç para kazanır?' diye sorarlar. Ancak o zaman tanıdıklarını sanırlar onu. Büyüklere 'Pembe kiremitten bir ev gördüm, pencerelerinden sardunyalar, damında güvercinler vardı,' derseniz, o evi bir türlü gözlerinin önüne getiremezler. Onlara 'Yüz bin franklık bir ev gördüm,' demeniz gerek. O zaman 'Aman ne güzel!' diye bağırırlar."

Kapalıçarşı'da çalışarak büyüyen çocuklar da, İlhan Güzeliş'in söylediği gibi, büyüklerin göremediklerini görür; düşünemediklerini sorar, yapamadıklarını yaparlar. Fakat onlar da büyüdükçe, büyüklerin cevaplarını benimser, küçüklere öğrendiklerini öğretirler. Ve Çarşı geleneği, Çarşılı olma kültürü böylece sürüp gider.

Mardinli ailesinin geleneği gereği, "doğal yoldan" kuyumcu olan İlhan Güzeliş ile Kapalıçarşı'daki dükkânında söyleştik...

• *Bu işe nasıl, ne zaman, nerede başladınız?*

– Benim kökenim Mardin'de; Mardin'deki kuyumcu bir ailenin ferdiyim. Dördüncü jenerasyon kuyumcuyum, babam, dedelerim, dedelerimin babası da kuyumcuydu. Mardin'de doğdum fakat çok küçük yaşta İstanbul'a geldik. Babam ve amcala-

rım orada beraber çalışıyorlardı, hep birlikte İstanbul'a göç ettiler ve aynı sanatı burada sürdürmeye başladılar. Zaten Süryaniler, İstanbul'a göç ettikleri zaman % 90 bu mesleği yaptılar. Sanata yatkın insanlardı ve onlar için yapılabilen en kolay iş buydu. Bizler birbirimize bunu öğreterek, destek olarak bu işi İstanbul'da da geliştirdik. Ben 6 yaşımdan beri, tam 50 senedir bunu yapıyorum. Küçükken başlamak, insanın içinde sanat duygusunu ortaya çıkartıp bunu yeşertiyor. Bizim aile geleneğimiz gereği bütün çocuklar aile mesleğini atölyelerde, kendi iş yerlerinde öğrenirlerdi. Ben de bizim atölyenin bir köşesinde oturur, karınca kararınca yardımcı olmaya çalışırdım. Hatta eskiden, çok ince, ufak halat zincirler yapılırdı. Makine olmadığı dönemlerde her şey elde yapılırdı. Bu zincirler de ancak küçük parmaklı çocukların yapabileceği, onların kıvırabileceği bir el işçiliği gerektirirdi. Bu yüzden bunlar ve bu gibi ürünler ancak yazın imal edilirdi çünkü çocuklar yazın okul tatillerinde gelir, çalışırlardı. Yani biz önce imalatı öğrendik, en iyi bildiğimiz imalattı. Zaten bizim ailemiz İstanbul'daki yaşantısına imalatçı olarak başlamıştı. Daha sonra Kapalıçarşı'da bir mağaza işletmeye başladık. Mağazacılığa geçince, imalatla birlikte satış ve insanlara hizmet yöntemlerini öğrenmiş oldum. Bunun üzerine ben ayrı bir yatırım yaptım: Uzun uzadıya üniversite okumadım ama bu turistik ortamda insanlara daha iyi hizmet edebilmek için lisan öğrendim. Şu anda 6 lisan konuşuyorum.

• *Bu lisanları nerede, nasıl öğrendiniz?*

– Kurslara gittim, Avrupa'ya gittim. Orada yaşadım, insanları tanıdım. Oradaki insanları tanıyınca buradaki yabancılara hizmet etmeyi öğrenmiş oldum. Orta Avrupa'da çok gezdim. Almanya, İsviçre, Fransa, Hollanda, Belçika... Buralarda yaşadım. Sonra, Türkiye'de tanışmış olduğum eşimin ülkesi Brezilya'da da kısa bir süre yaşadım, Brezilya'yı tanıdım ve bu sayede Portekizce de öğrendim. Geri dönüp insanlara kendi lisanları ile konuşarak hizmet ettiğimde, bunun karşımdakine keyif verdiğini gördüm. Şu an konsolosların, büyükelçilerin birçoğu benim müşterim, yakın dostlarım. Bu şekilde hem ticari bir geli-



şim, hem sosyal bir gelişim ortaya koymuş olduk. 30 yıldan beri böyle gidiyor.

• *Kapalıçarşı'nın müşterisi anlattığınız gibi, hep yabancılar mıdır?*

– Kapalıçarşı'nın eski müşterileri yerlilerdi fakat birçok yerde mağaza ve shopping mallar *(alışveriş merkezleri)* açılınca, o insanlar yavaş yavaş oraya kaymaya başladılar. Fakat yine de, Kapalıçarşı'nın otantik ortamı herkesi cezbediyor. Yabancılar buraya gelmeyi, İstanbul'da oturan yabancılar burada alışveriş yapmayı tercih ediyorlar.

• *Yabancıların geldikleri ülkelere göre belirginleşen zevkleri, tarzları var mı? Hollandalı birinin seçtiği takı ile İsveçli birinin seçtiği takı çok farklı oluyor mu?*

– Orta Avrupa ülkelerinden gelen insanlar genellikle mücevheri büyük volüm halinde takmazlar. Onlar, çok daha ince, ufak, zarif parçaları sembolik olarak takarlar. Fakat bura-

ya geldiklerinde, burada yaşamaya başladıklarında apayrı bir dünya görüyorlar. Apayrı bir işçilik, apayrı bir moda görüyorlar. Onların alışık olduğu zarif mücevherlerden sonra bizimkilere adapte olmaları zaman alıyor. Türk sanatını ve kültürünü çözmeleri, anlamaları gerekiyor, bu zaman alıyor. Fakat bu zamanın sonunda, onların zevki ortaya çıkıyor. İşte o zaman sürecinde ben, onları tanıma ve onlara daha iyi bir şey sunma fırsatı buluyorum. Bu yüzden bizim işimiz insan ilişkisidir, insanı analiz etme olayıdır ki bu Kapalıçarşı'da insan sarrafı olan insanlar için zor bir şey değil.

• *"İnsan sarrafı" sözü Kapalıçarşı kuyumculuğundan çıkmıştır belki... Kapalıçarşı'da çalışmak, Çarşılı olmak nasıl bir şey?*

– Sözlerle anlatılması zor. Bizler küçük yaşlardan geldiğimiz için birçok şeyi gözlemleme şansına sahip oluyoruz. Biliyorsunuz, çocukların gözlemleri çok farklıdır. Bizler belirli noktalara bakarız ama onlar çok başka şeyler görürler. Bizler çocukluktan gelme alışkanlıkları, oyunları hâlâ sürdürürüz. Mesela yoldan geçen insanın Amerikalı mı Fransız mı Alman mı olduğunu hemen anlarız, bu konuda birbirimizle yarışırız. İnsan tiplemelerini iyi yaparız. Birinin ne isteyeceğini, ne kadar istekli olduğunu anlarız. Alıcı olmayan insana nasıl yaklaşmak gerektiğini biliriz, ona bir şey satmayı başarmayı küçük yaşlarda gördük. Büyüklerimizi izledik, büyüklerimizin insanlara davranış tarzını, saygıyı, hürmeti, sunum yapmayı, vücut dilini öğrendik. Büyük bir gözlem ortamı var burada. Rehberler gelir gider, esnaflar değişir. Komşuluk ilişkileri... Bu gelenekleri gördüğün, bunlarla burada yaşadığın zaman birçok şeyi birlikte öğreniyorsun ve yaşantında başka şeylerde de kullanıyorsunuz. Sende bunu başkaları da fark ediyor; "sen Çarşılısın", "Belli ki Çarşı eğitimi almışsın" diyorlar. Bu da insanın hoşuna gidiyor...

• *Çarşı'da pazarlık nasıldır, nasıl yapılır?*

Şahanedir. Pazarlık Çarşı'nın kanında var, bazı insanların da kanında var. O insanları öldürseniz de pazarlık etmeden almaz-

lar. Fakat eğer karşınızdaki, kendinizi ispatladığınız bir müşteriyse pazarlık olmaz, güvene dayalı iş yapılır. Arada güven varsa, pazarlık güvensizlik ortamı yaratır, bunu yapmayız. Tanımadığımız insanlara hem ürünü, hem kendimizi anlatıp güven ortamı yaratmaya çalışıyoruz.

• *Yıllar içinde mesleğinizin icrasında, sanatın yapılış usulünde ne gibi değişiklikler oldu?*

– Gelişen zamanla birlikte kuyumculuk da çok gelişti. Değişik branşlara ayrıldı. Her bir imalathanenin kendine ait bir branşı olmaya başladı. Tabii ki, taşların takılması için mıhlamacılık, altının parlaması için cilacılık yine gerekir. Fakat şimdi ürünler çok değişti, bugün sadekâr belli ürünleri yapar ama mesela içi boş bileziği yapmak onun işi değildir, bilezikçinin işidir. Seri halindeki zincirleri de sadekâr yapamaz, bunlar "zincirci" olarak adlandırdığımız ayrı bir sektörün işidir. Ben şimdi sadece satış işindeyim, artık kalkıp imalathane gibi üretim yapmam mümkün değil. Ufak bir atölyem var, atölyemdeki usta benim anlattıklarımı o kadar iyi anlayıp kavrıyor ki, arzu ettiğim ürünü bir kerede yapıyor.

• *Ustaya çizerek mi anlatıyorsunuz?*

– Çoğunlukla. Bugün bilgisayar var ama ben bilgisayarda çizim yapmıyorum. Fakat tabii çok büyük bir iletişim aracı bizim için. Uzak ülkedeki müşterilerim bilgisayar yazışmaları ile isteklerini bize sunuyorlar... Benim müşterilerim, benden tek parça ürünler istiyorlar. Ben de Brezilya ve pek çok başka ülkeden renkli taşlar getirtiyorum. Müşteriler bu taşlar arasından beğendiklerini seçiyorlar, sonra onlar için model çiziyorum. Çizdiğim model farklılıklar ihtiva ettiği için de o ürün o kişi için özel oluyor. Ayrıca, Türkiye, mücevherin dünya üzerindeki merkezlerinden biri; burada hem ucuz üretiliyor, hem ucuz satılabiliyor. Bundan dolayı modadaki her türlü gelişim de burada oluşuyor.

• *Aileniz bu gelişimin içinde yer almaya devam edecek mi, 5. kuşak da kuyumculuğu sürdürecek mi?*

– Maalesef çocuklarım bu yolu tercih etmiyorlar. Üniversite okuyup kendi mesleklerini yapmak, o alanlarda çalışmak istiyorlar. Benimle birlikte çalışan kardeşim var, onun haricinde buna devam edecek kimse yok maalesef.

Yapraklardan özür dilemek

Turist olmak, bir şehirden geçip gitmektir. Belki bir daha hiç dönmeyeceğini bilmek ve belki de bu yüzden o şehirden bir küçük "hatıra" alıp gitmektir.

Bu şehirden gitmeden Kapalıçarşı'ya uğrayanlar, bu topraklara ait bir sanatın Nick Merdenyan tarafından icra edildiğini hatıralarının arasına ekliyorlar.

Merdenyan, 44 yıldır bulunduğu Kapalıçarşı'da yaklaşık 22 yıldır, yapraklarla çalışıyor... Kendisiyle, üzerlerine farklı dil ve alfabelerde evrensel sözler yazdığı, dinî semboller işlediği bu yapraklar ve bazı hatıralar üzerine söyleştik...

• *Kapalıçarşı'da çalışmaya, tam zanaat ve sanat arasında olmaya ne zaman, nasıl başladınız?*

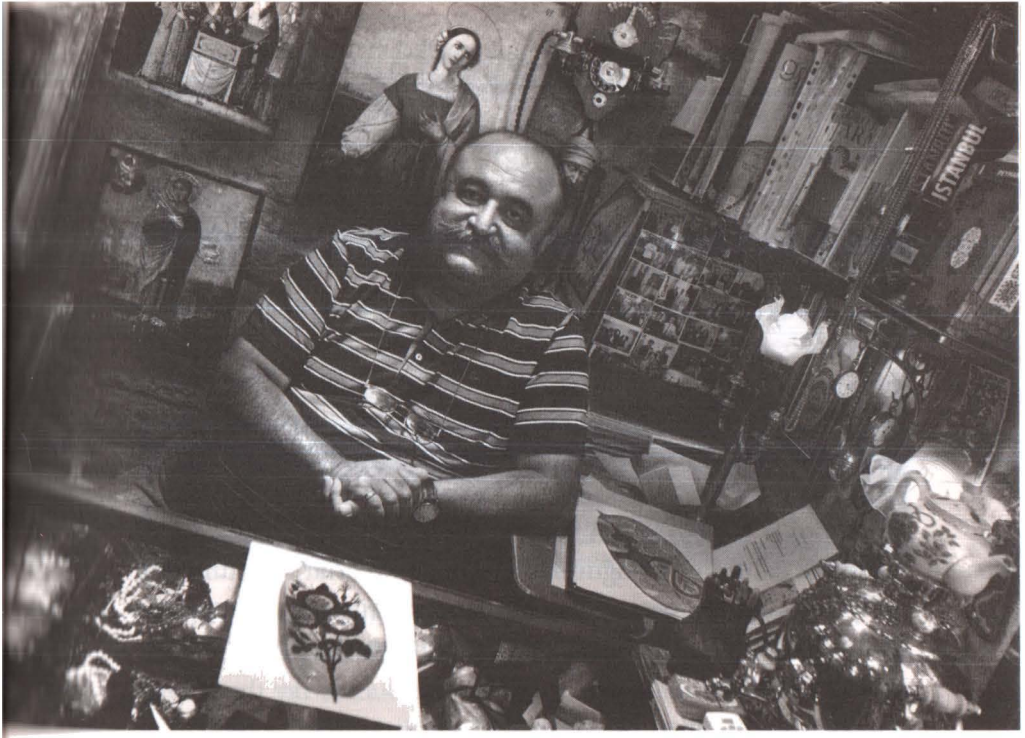
– Çocukluğumda başladım. Önce bir kuyumcu atölyesinde bir sezon geçirdim, sonraki yaz Bedesten'de bir bakırcı dükkânına çırak olarak geldim. İhtiyacımız olduğu için, kışın da okula giderken yarım gün çalışmaya devam ettim. Zamanla bakır işi, antika alım satımı yavaşladı, böyle sıkıntılar oluşunca ben lületaşına geçtim. İyi ki de geçmişim. Lületaşı bu ülkeye ait özel bir malzeme, o yıllarda da çok popülerdi. Çok iyi, dünyaca ünlü bir ustamız vardı; Eyüp Sabri Yegül. Mimardı, genç yaşta kaybettik... Ben 27 yıl o işi yaptım, hep sanatçılarla çalıştım. Koleksiyonel olan çalışmalardı yaptıklarımız ve sattıklarımız.

• *Yapraklarla, yapraklar üzerine çalışmaya nasıl başladınız?*

– Tesadüfen. Bunun, bana bir hediye olarak verildiğini düşünüyorum çünkü bu benim düşünüp, planlayıp yaptığım bir iş değil. Oğlumun vaftiz töreninden sonra kuzenimin tebrik amacıyla getirdiği bir saksı çiçekle başlayan bir hikâye bu. O güne kadar hiç yapmadığım bir şeyi yaptım: Bir Pazar günü saksıdaki yaprakların iki tanesinin hafif sararıp boyunlarını bükmüş olduğunu gördüm. Dikkatimi çekti. Her nedense bir şey beni itti, gittim onları kestim ve kütüphanemde kitabın arasına koydum. Tamamen gayriihtiyarî...

• *O yaprakları hangi kitabın arasına koyduğunuzu hatırlıyor musunuz?*

– Ansiklopedilerden biriydi. Aradan birkaç yıl geçti, kütüphaneyi karıştırırken tesadüfen bunlar karşıma çıktı. O kadar güzel kurumuşlardı ki, ipek gibi. Birçok yaprak kuruduğu zaman çıtırdayıp gider, kıvrılır, şu olur bu olur. Hâlbuki bunlar, elime aldığımda hâlâ elastikiyetini koruyan, baktığın zaman neredeyse arkasını görebileceğin kadar ince ve çok da güzel renk değişimine uğramış yapraklardı. Çok heyecanlandım. O sırada lületaşı, pipo yapıyordum. Dükkânımıza ve kaligrafi işi yapan komşumuzun dükkânına gelen sanatçılar olurdu. O arkadaşlardan biri farklı materyaller üzerine çalışıyordu, dikkatimi çekmişti. Bir sabah sohbet ederken kendisine bu iki yapraktan bahsettim. "Yaprak üstüne çalışmayı denedin mi hiç, bu mümkün mü?" dedim. Denemediğini, olup olmayacağını bilmediğini ancak denemek istediğini söyledi. Benden rica etti, iki yaprağı kendisine verdim. Aradan zaman geçti, bir sabah yapraklarla geri geldi. Çalışmış, birine Kanuni Sultan Süleyman'ın tuğrasını yapmış. Diğerine, Yunus Emre'nin o güzel sözünü; "sev seni seveni" lafını kûfi yazıyla yazmış. İnanılmaz güzeldi gerçekten. Öğleye doğru, çinici komşumuz Engin, pipo satın almak isteyen bir müşteri getirdi bana. "Kaligrafiyle de ilgileniyorlar. Seninle işleri bittikten sonra bir zahmet Ömer'in dükkânını da göster. Buradan da oraya baksınlar" dedi, "tabii, olur" dedim. Arkadaşlarla böyle paslaşırız; biz onlara müşteri getiririz, onlar bize ge-



tirirler. Müşterileri oraya götürmeden yaprakları gösterdim. Heyecan var, daha çok taze ve yeni, paylaşmak istiyorsunuz! Baktılar böyle, o hanımefendinin gözlerindeki heyecanı hiç unutmuyorum, keşke isimlerini filan almış olsaydım...

• *O heyecanla bu iş için ilk önce ne yaptınız?*

– Aynı bitkiden bulabilir miyim diye çiçekçileri dolaştım! Birkaç yerde buldum. O sırada bu bitki yani Diffenbachia, Hollanda'dan ithal ediliyordu, seralarda da vardı. Aldım, tekrar yapraklarını kestim. Bu sefer kurumalarını sabırsızlıkla bekledim. Arada bir bakıyordum, ne duruma gelmişler diye... Hollanda bu bitkiyi üretimden kaldırdı, şimdi bunları Amerika'dan temin ediyorum. Florida'da bir serada doğuyorlar. Türkiye'ye getiriyorum, onların bir uykuya yatırılma seremonisi var. Pamuklarla, yağlarla temizleniyor.

• *Yapraklar nerede kurutuluyor?*

– Kitapların, ansiklopedilerin arasında. Benim bununla ilgili özel bir odam var; bir terapi odası gibi. Orası benim özelim. Çoğunlukla geceleri çalışırım orada çünkü sessizlik istiyorum. Kimseyi almam yanıma. Onlarla beraber kalırım, teke tek. Hayaller içinde olurum çünkü bilirim, her bir tanesi bir gün bir yere konuk olacaklar...

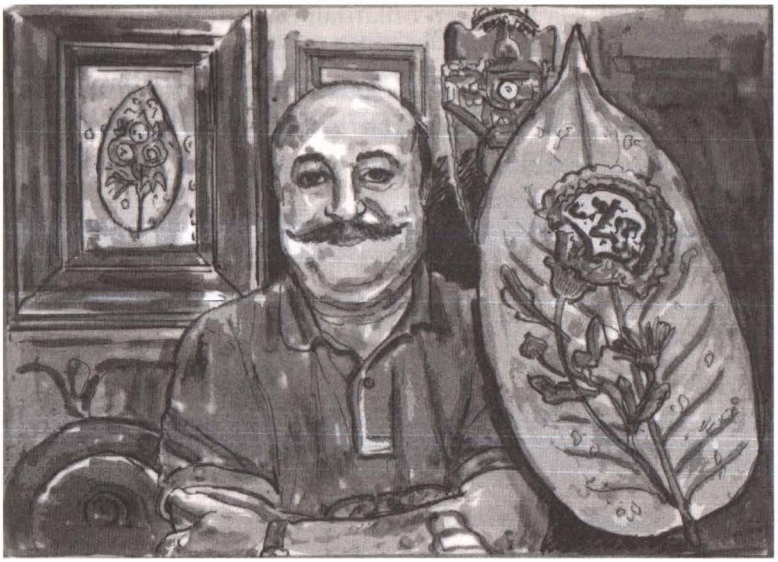
Bazı yaprakların boyutları, biçimi çok ilginç olabiliyor; ince uzun veya tam yuvarlak. Onların formuna ve şekline uygun bir tasarımı o günden düşünürüm. Zamanı gelince ona ne yapacağımı hayal ederim...

Zamanları gelene kadar sürekli yerlerini değiştiririm, aynı yerde kalırlarsa sorun olabiliyor. Bütün bunları zaman içinde öğrendim, ilkinin başarısını tamamen şansıma bağlıyorum... Çoğunlukla bir buçuk yıl içinde çalışmaya hazır duruma geliyorlar ve daha sonra doğumhanelerine gidiyorlar. Doğumhane atölyemin olduğu yer, orada uygulamayı yapan üç hanımefendi, bir beyefendi arkadaşım var. Doğumhanede ikinci hayatlarına doğuyorlar.

• *Yaprakların ikinci hayatlarında ne yaşayacaklarını; üzerlerine işlenecek konuyu nasıl belirliyorsunuz? Neden hep dinî temaları kullanıyorsunuz?*

– Çünkü hat işinin ana teması hep din. Gördüğümüz, bildiğimiz ve ilgi duyulan şeyler onlar. Hat, İslâm kültürüne ait, dolayısıyla çıkış oradan. Farklı ayetleri denedik, aradan bir zaman geçti, neden Hıristiyanlıktan bir şey olmasın dedik. Ermenice çok güzel motifleri olan bir sürü kitabımız var. Sonra, neden Musevilikten bir şeyler olmasın, neden Budizmden olmasın veya neden din içermeyen evrensel şeyler olmasın derken bugüne geldik.

Bu işe ne ad veriyorsun diye soruyorlar. Ne cevap vereceğimi şaşırıyorum çünkü bunu tek bir isimle isimlendirmek çok zor. Sırf kaligrafi demek yeterli değil. İçinde birçok şey var; hat var, minyatür var... Birçok tekniğin bir araya gelip oluşturduğu bir çalışma.



• *Aralarında sizin için özel olanı, en sevdiğiniz var mı?*

– Birini diğerinden ayırmak çok zor. Hepsinin kendine ait özel tarafı var ancak kartvizitimde de kullandığım, bana şans getirdiğine inandığım ilk bebeğime iki nedenden dolayı ayrı bir tutkum var: Birincisi, evrensel bir dilek taşıyor, diyor ki: "Ey kapılar açıcı Allah, bizlere gelecekte hayır kapılarını aç." Çok güzel bir dilek. İkinci sebep ise, bakınca Arapça bir yazı görmüyorsunuz sadece tuğra formunda bir desen görünümünde bu. Üzerinde bundan çok daha fazla emek sarf edilmiş çalışmalar var ama bu bahsettiğim iki sebep bunu benim için biraz özelleştiriyor.

• *Özel kılmak, özel bulmak-bulunmak tek olmakla, "yalnızlık"la da ilgili olabiliyor... Siz de işinizden bahsederken bunu hatırlatıyor, "daldaki yapraklar yere düşerken yalnızdırlar" diyorsunuz...*

– Evet aynen. Gerçekten öyle. Biri geliyor, o yalnızı alıyor... Veya birisi gidiyor, elinde bir makasla yüzlerce binlerce saksının içinde en güzel, en genç, en düzgün yaprağı arayıp seçip, onu "şşt" diye kesiyor. Keserken o çığlığı gerçekten duyuyor-

sunuz. İlk yıllarda keserken onlardan özür diliyordum, öldürdüğümü sanıyordum. Sonraki yıllarda öğrendim ki, ben onları öldürmüyorum; ben onların sadece tırnaklarını kesiyorum. Onlar tekrar tekrar çıkabiliyorlar. Artık özür dilemekten vazgeçtim. Şimdi teşekkür ediyorum çünkü benim hayatımı inanılmaz bir şekilde değiştirdiler...

"Lavantayı hâlâ aynı aileden alıyoruz"

"ben ki öptüğüm
ilk dudakta
traş olmuş baba yanağının
tadını bıraktım."
– SUNAY AKIN

İstanbul'da pek çok dudakta kaldı bu tat çünkü pek çok İstanbullu baba, tıraş olduktan sonra yüzüne Rebul'un lavanta kolonyasını çarptı...

1895 yılından beri İstiklal Caddesi'nde hizmet veren Rebul Eczanesi ve lavanta kokulu kolonyası üzerine eczacı Mehmet Müderrisoğlu ile söyleştik...

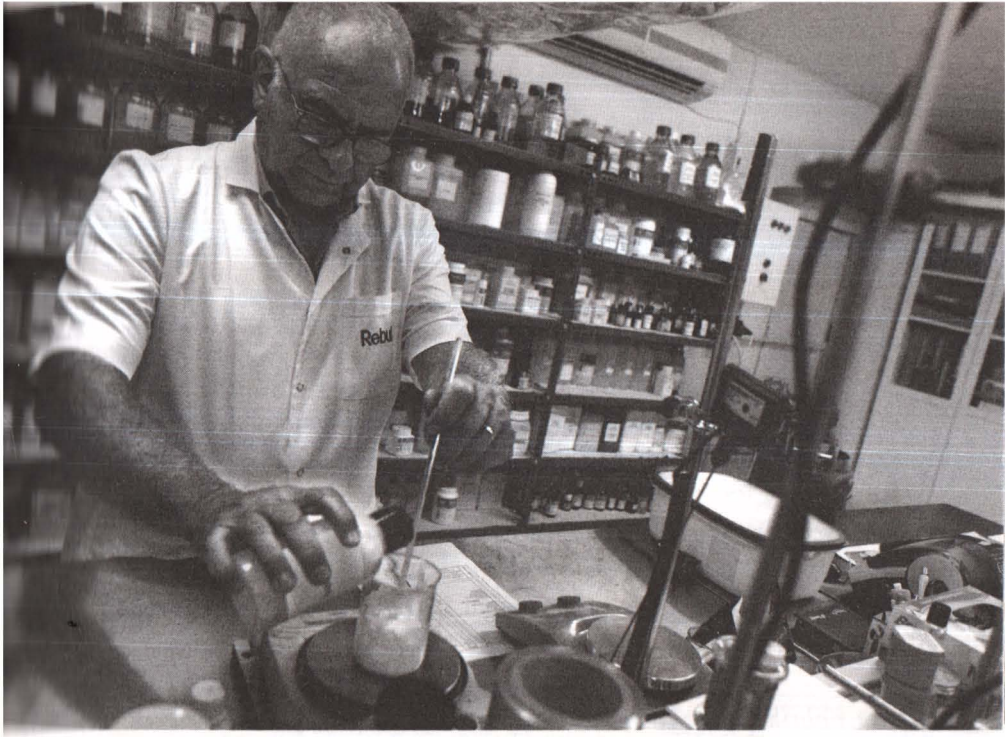
• *İstanbul ile özdeşleşmiş bu mekânın, Rebul Eczanesi'nin tarihçesi ile başlayalım mı söze?*

– Tabii. Rebul Eczanesi, 1895 yılında Mösyö Jean Cesar Reboul isimli bir genç tarafından açılıyor. Bu genç Paris'teki eczacılık fakültesinden mezun oluyor. Babası Hopa-Trabzon otoyolunu yapan Fransız müteahhit olduğu için, onun da yolu Türkiye'den geçiyor. Mösyö Reboul babasına gitmek üzere İstanbul'dan geçerken Rue de Pera, yani İstiklal Caddesi'ni çok beğeniyor. "Ah keşke burada bir dükkânım olsa," diyor. Dönüşte, babasını gördükten sonra, karar veriyor, "ben Türkiye'ye yerleşeceğim" diyor. Geliyor, bu binanın altında eczanesini açıyor: Grande Pharmacie Parisienne (Büyük Paris Eczanesi). Be-

nim babam 1918 yılında geliyor bu eczaneye ve diyor ki: "Ben eczacılık birinci sınıf öğrencisiyim. Sizde staj yapmak istiyorum." Mösyö Reboul diyor ki: "Evladım senin Fransızcan var mı?", babam; "Ben yoksul bir ailenin genciyim, Fransızcam yok Türkçem var" diyor. "Rue de Pera'da bir insanın Fransızcası yoksa iş bulamaz. Teşekkür ederim," diyor Mösyö Reboul. O kadar üzülüyor ki babam, kalkıyor Fransız Konsolosluğu'nun akşamları verilen lisan kurslarına yazılıyor. Ertesi sene ikinci sınıfı bitirdiğinde babam Mösyö Reboul'a tekrardan gidiyor ve Fransızca olarak, "Ben staj yapmak istiyorum," diyor. Mösyö Reboul diyor ki; "Senin simanı bir yerden hatırlıyorum, geçen sene de gelmiş miydin?", "Evet" diyor babam. "Ee senin Fransızcan yoktu." "Siz öyle deyince ben de gittim Fransızca öğrendim," diyerek babam, Mösyö Reboul, "Yarın gel evladım," diyor. Mösyö Reboul her zaman babama "mon fils" yani "oğlum" derdi, o gün de o şekilde hitap ederek babamı yanına alıyor...

• *Babanız niçin Mösyö Reboul'un yanında yetişmek, bu eczanede çalışmak için ısrar etmiş?*

– Mösyö Reboul da babama bunu sormuş. Babam demiş ki; "Siz eczacılıkta bir devrim yarattınız. Bu devrim hem yaptığınız ilaçlarla, hem çalışma tarzınız ile ilgili. Ben sizin yanınızda yetişmek istiyorum." O dönemde burası en meşhur eczaneydi. Babam dördüncü sınıfı bitirdiğinde devlet tarafından Bayramiç Hükümet Tabibliği'ne tayin ediliyor. Mösyö Reboul; "Kal burada, sana vali maaşına yakın bir para vereyim," diyor. O zaman vali maaşı çok büyük bir değer. Babam kabul ediyor, eczanede kalıyor. Aradan yıllar geçiyor. 10-15 yıl sonra Mösyö Reboul; "Ben artık eczacılık yapmak istemiyorum. Gel sana eczaneyi devredeyim," diyor. Babam "Bende nerede o para," deyip, Mösyö Reboul "Ortak olalım," diyor, "sen kârını çekme, belli süre sonra kârınla borcunu kapat ve eczaneyi devral, çünkü benim çocuklarım bu işi yapmak istemiyor," diyor. Babam da kabul ediyor ve 1943'te babamın borcu bitiyor. Ortaklık süreci içersinde eczanenin adı, "Kemal ve Reboul Eczanesi" oluyor. Babam eczaneyi devralınca ustasına duyduğu sevgi ve saygıdan



dolayı isim tekrar "Rebul Eczanesi"ne dönüyor. Yalnız, Fransızcada Rebul, Reboul şeklinde yazılır, babam Türkçe okunabilmesi için "o"yu atıyor... Bu arada babam Mösyö Reboul'dan kozmetik üretimini de öğreniyor. O dönemde henüz kozmetikler yokken, babam yüz kremi, tonik, ağız gargarası, nasır kremi gibi ürünleri yapmaya başlıyor. Türkiye o dönemlerde ilaç fabrikasına sahip olmadığı için her şey Türkiye'ye ithal ediliyor. Ancak İkinci Dünya Harbi patladığında ithalat kesiliyor, öyle olunca babam fabrikasyona başlıyor. Fabrika sahibi oldu. Uzun yıllar Türk ilaç sanayisi içinde ilk 5-6 sırada olduk. Sonra, biz de modaya uyarak fabrikayı sattık.

• *Siz baba mesleğine devam etmeye nasıl karar verdiniz?*

– Ben ilkokul 4. sınıftayken babam ilk gece nöbetini tutturdu eczanede. O dönemde Taksim'de oturuyorduk. "Gece 12'de ka-

pıları kapatıp eve gelirsin," dedi. Ben tek başıma buradan Taksim'e yürüdüm. Meğer tek başıma değilmişim, 5 metre arkadan eczaneden biri beni kollamaya geliyormuş, sonradan öğrendim. Ondan sonra her cumartesi çalıştım. Biz üç kardeşiz, üçümüz de eczacıyız. Babam yaz tatillerinde yaşa göre bizi derecelendirirdi: "Sen haftada bir, sen haftada iki, sen her gün çalışacaksın," derdi ve hiç itiraz edilmezdi, hepimiz işe gelir çalışırdık. Lise sona geldiğimde, "Sen ne okumak istiyorsun?" dedi, "Ben eczacı olacağım," dedim. "Yok" dedi, "iki ağabeyin de eczacı oldu, sen işletme oku." Hayatımız boyunca babaya itiraz etmek aklımızın ucundan geçmezdi, ama ben o gün dedim ki: "Baba eğer sen okuyacaksan işletme oku, ama ben eczacı olacağım." Hakikaten oldum. Çok keyifle okudum. Mesleğimi inanılmaz keyifle sürdürdüm. Çok sıkıntılarım oldu, inişler-çıkışlar ama neticede bu mesleği icra etmekten sadece keyif almadım, şeref de duydum. Oğlum da eczacı. Şu anda kozmetik üzerine çalışıyor. Onun da bir fabrikası, bir eczanesi var. Ağabeylerimin eczanesi yok, onlar fabrika işlettiler.

• *Fabrika işine girmek neredeyse bu mesleği yapabilmenin tek şekli olmuş yıllar içinde. Eskiden kural, usul ilaçları elde yapmakken; sonraları bu "yasak" olmuş...*

– Eskiden kullanılan hammaddelerde miktarlar yüksekti; 1 gram, yarım gram, 100 miligram. Şimdi mikrogramlar da tartılıyor. Bunu elle yapmanın zaten imkânı yok. Yeni ihtiyaçlar onu gerektirdi, yeni hammaddeler daha güçlü olmaya başladı. Bugün çok az havan işi var, onu da herhalde İstanbul'da en çok biz yapıyoruz. Bugün ben eczacılık anlamında en çok danışmanlık yapıyorum. Cumartesi günleri genelde randevu ile çalışır, ilaç danışmanlığı yaparım. Gelirler reçetelerini okurlar, hastalığı tartışırlar, "Doktor doğru mu yaptı?", "Eczacı doğru mu verdi?", "Sen ne dersin?" filan... Bu eczanede yaptığım araştırmaları devreye sokuyorum. Her ay hemen hemen 3-5 yeni ürün devreye giriyor. Müşteriler lokantada "Bugün ne yemek var?" diye sordukları gibi, buraya gelir; "Bugün hangi ürünler çıktı, neler var?" diye soruyorlar. Ben de anlatıyorum.


1795
Rebul
LAVANDA
Lavender eau de colognes
1795
Rebul
LAVANDA
Lavender eau de colognes

• *Bu eczanede en çok lavanta kolonyasını anlattınız herhalde... Nedir meşhur Rebul Lavanta Kolonyası'nın hikâyesi?*

– Evet evet... Babam 1936 yılında Mösyö Reboul'un Pendik'teki evinin bahçesinde yetiştirdiği lavantaları almak ister. "Bu yıl bunları ben alabilir miyim?" der ve alır. Onlardan bir esans elde eder. Bir kolonya yapar ve böylece başlar. Ancak böyle bir bahçeden, bir dönüm, iki dönüm, beş dönümden alınacak esansla bugünlere gelmek imkânsız. Bunun üzerine babam 1950'lerin başında Fransa'nın Grasse kentinden –Fransa'nın Akdeniz'e yakın bir noktası– bir aile ile tanışıyor ve o ailenin bahçesinde yetişen lavantaları topluyor. Oradaki bir fabrikada esansa çevirtiyor. Biz hâlâ lavantayı aynı şehirden, aynı aileden alırız. Ancak babam denetlemek için toplama esnasında orada olurdu, çünkü lavantalar gün ışığı görmeden toplanmalı, yoksa kokusu çıkmaz. Şu anda biz gidemiyoruz, ama başlarına bir denetmen yolluyoruz.

• *Neden malzeme olarak lavantayı kullanmayı tercih etmiş? Lavanta nasıl bir çiçek?*

– Akdeniz sahillerinde, dağlarda yetişen bir yaban bitkisidir, Bulgar'dır. Lavantanın özelliği, antiseptik özelliği olmasıdır. Bir yaranın üstüne lavanta esansını dökerseniz, onun iyileştirici etkisini görürsünüz. Lavanta esansının bir tek damlasını çayınıza dökerseniz, akşam güzel uyursunuz. Lavanta, sinirinize hâkim olmanıza yardımcı olur. Yastığa lavanta kolonyası döktünüz mü daha derin uyursunuz, uykunuzu alarak uyanırsınız. Lavanta çok değişiktir! Ben duş yaptıktan sonra sabahları böyle dökünürüm, ondan sonra çıkarım evden.

• *Lavanta nasıl bu kadar benimsendi?*

– Ben müşterilerime hep şunu derim: Ihlamur, yasemin vs. pop müzik gibidir; bugün var, belki yarın yok. Lavanta ise bir klasik müziktir, modası yoktur. Bir de şunu söyleyeyim; herkes sevmez lavantayı. Üniversite mezunları, klasik müzik sevenler, jazz dinleyenler, firmaların *executive* (yönetici) sınıflarındaki kişiler lavantayı kullanır...

"Herkes bana hep 'Şaban' dedi"

Sivas'ta Kur'an okuyan bir Ermeni delikanlısı olan Ohannes (Şaban) Seheryıldızı, 13 yaşında İstanbul'a geliyor. "Güvenilir bir usta" olarak andığı, Jirayir Mardikyan'ın yanında işe başlıyor. Çalışırken Jirayir Usta'sından çok Torkom Usta'sından etkileniyor ve tıpkı onun yaptığı gibi kalemle bronz üzerine motifler işliyor. Antikalardaki motifleri tamir etmek, baştan yaratmak, heykelcilik ve bronz malzeme kullanmak çok hoşuna gidiyor. Yarattıkça yaratıyor... Sonra ustalarının yanından ayrılıp dükkân sahibi oluyor. Evleniyor. Kimliğini yaşayabilmek için mahkeme kararı ile hem dinini, hem ismini geri alıyor. Fakat ismiyle anılmıyor, herkes onu yıllardır yaptığı gibi "Şaban Usta" olarak çağırmaya devam ediyor...

Şaban Usta ile Pangaltı'daki dükkânında söyleştik...

• *Bu mesleğe nasıl, ne zaman, nerede başladınız?*

– Sene 1950'de Sivas'ın Kangal kazasından geldim buraya. 13 yaşımdaydım. İstanbul'a gelmeme bir olay sebep oldu: Ben memlekette okula yani Kur'an kursuna gidiyordum. Bir cuma günü okulun kapanışı için hatim indiriyorduk. Müftü gelmişti. Köyümüzün muhtarı Bekir Ağa gelmişti. Çevre köylerde cami olmadığı için, yakın köylerden camiye namaz kılmaya gelenler vardı, biz zaten 42 talebe idik. Hocam bana dedi ki; "Senin hem sesin güzel, hem şiven düzgün. Son hatim duasını sen yapacaksın." Okumaya başladım, yüksek sedayla okuyorum.

Arkadan bir ses; "Gâvur oğlu gâvura bak nasıl okuyor!" Bu camide soğuk duş etkisi yarattı. Bizim Ermeni olup döndüğümüzü köyün hepsi bilir ama adamlar kabullenemezlerdi. Ne yaparsa yapsın gâvur gene gâvurdur. Hoca kızdı, "Kur'an okuyan adama nasıl gâvur dersin!" dedi, ortalığı yumuşatmaya çalıştılar ama ben çok kırıldım. Müftü de o kırgınlığı düzeltmek için bana bir dolmakalem, bir de Kur'an hediye etti ama... Ben dedim ki, "baba beni İstanbul'a yolla." Yolladı. Bir akrabamın aracılığıyla İstanbul'a geldim. Nur içinde yatsın, annemdi o benim! Benim İstanbul'a gelmeme o sebep oldu, geldikten sonra da güvenilir bir ustanın yanında çalışmamı istedi. O sayede, daha çok avize üstüne çalışan bir Ermeni ustanın; Jirayir Mardikyan'ın yanına girdim. İş hoşuma gitti, devam ettim.

• *İstanbul'a yerleşme sürecinde kimlik değişikliğini nasıl yaşadınız?*

– Evlendim ve mahkeme kararıyla dinimi ve ismimi değiştirdim. Evlendiğim kız Ermeni, Ermeni almışken öyle olsun istedik. Doğacak çocuklar rahat etsin, okuluna gidebilsin istedik. Kökümüze devam edebilelim adam gibi... Fakat ismimi ne kadar değiştirdiysem de Şaban ismi benden kopmadı. İsmim Ohannes ama çevrede o kadar sene Şaban olarak tanındım ki, herkes bana hep Şaban dedi.

• *Şaban'dan Şaban Usta'ya, çıraklıktan ustalığa geçişiniz nasıl oldu?*

– 17 sene Jirayir Mardikyan ile Asmalımescit'teki yerinde çalıştım, sonra kendi dükkânıma geçtim. Jirayir Usta elektrik bölümünde daha iyiydi. Bir de, Torkom Ustamız vardı, o bronz üzerine çalışırdı. İşlemeleri, çiçekleri iyi yapardı. Onun o yönünü çok severdim. Ondan gizli, onun çalıştığı parçaları ben de çalışırdım. Sonra gelirdi: "Zoo bunu kim çalıştı" derdi. Çok güzel bir Ermeni lehçesi ile konuşurdu. Yakaladı beni, "senin elinden tutmak lazımdır" dedi ve başladı bana parça vermeye. "Hadi şunu yapıver", "Numune bu, bunun aynısını yapıver"... Bronzların üstüne motiflerin dökümden sonra bazı ha-



talar olur. Biz onların üstünde madeni kalemlerle tekrar çalışır, hatayı kaybederiz. Orijinaline uygun hale getiririz. Uzun müddet devam ettik, sonra dükkâncı oldum.

• *Kendi dükkânınızı açmaya nasıl karar verdiniz?*

– Pangaltı'da bir usta vardı, Yervan Şahmurat. O aslında bayan çantalarına klips yapardı. Avize işi yapmaya karar vermiş. Onun komşusu benim hanımın teyzesinin kocasıydı, Artin Karasu. Demiş ki, "bizim enişte bu işleri yapıyor." O kanalla tanıştık, yanına gidip gelmeye başladım. Şöyle yapalım böyle yapalım derken dedi ki, "gel seninle ortak olalım." Nur içinde yatsın onun sayesinde dükkâncı olduk. Bir müddet sonra ayrılmak zorunda kaldık, o eski mesleğine, klipsçiliğe geri dönmek istedi. Ben de çıraklık yaptığım dükkâna, Asmalımescit'e dükkâncı olarak geri döndüm. Dört senedir de buradayız. Asmalımes-

cit'ten ayrılmamak için iki kapı değiştirdim ama olmadı. Orada restorasyon yaptılar, lokantalar açıldı ve sokaklara masalar taşındı. Biz eşyaları getirip götüremiyorduk. Oğlum yurt dışında, mal yapıp ona gönderiyorum, kamyon girmesi lazım, giremiyor. Kamyonun benim dükkâna gelmesi için dört lokanta geçmesi lazım, geçemiyor. Biz gittikten sonra sokaktan masaları kaldırdılar ama artık buraya gelmiştik...

• *Burada kaç kişi ile çalışıyorsunuz?*

– Fazla kişimiz yok, 3-4 kişi. Seri imalat değil bu –ondan çok kişi gerekmez–, işçilik olarak ağır bir sanayi. Bizim işlerde seri çalışılmaz çünkü birini yaparken diğerini bozarsın. Benim yanımdan çıkan çocuklar şimdi dükkâncı oldular. Birkaç kişi yetiştirdim, bundan da gurur duyuyorum. İki oğlum var, onlar da bu işe devam ediyorlar.

• *Bu "showroom" gibi de olan dükkânınızdan anlaşılıyor ki, en çok bronz malzeme kullanıp, kadın ve çocuk figürü üstüne çalışmışsınız. Bunun bir sebebi var mı?*

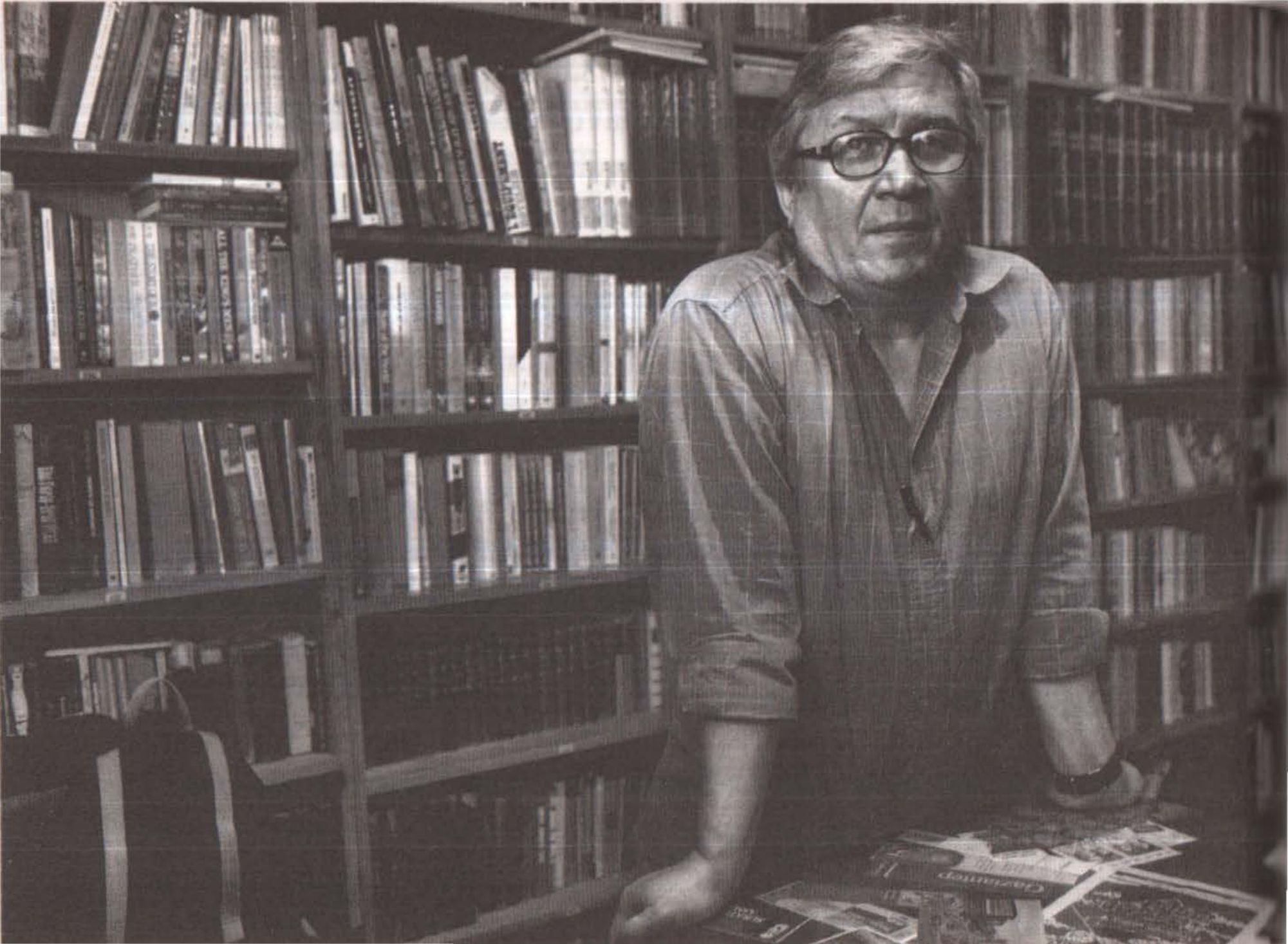
– Figürler, istek üzerine öyle oldu. Dışarıdan getirilen bir kalıp olursa onu da yapıyorum. Evlerde, dekorasyonlarda, otellerde kullanmak için genelde kadın ve çocuk heykellerini tercih ediyorlar. Bunları bronz ile çalışmak güzel. Bronz ölümsüz bir malzeme. Yıllarca, asırlarca yaşar. Kıymetli bir malzeme, altından sonra bronz gelir. Bronzu ve heykelciliği çok seviyorum. Zaten çocukluğumdan beri bende bir sanat ruhu vardı. Oyuncaklarımı kendim yapardım. Traktör, kamyon, köy araçları ne varsa onların ufak maketlerini bıçakla, oyarak yapardım. Babama derlerdi ki, "bu çocuğu burada harcama şehre gönder." Annem rahmetli derdi ki; "Sen dayın Çakır Minas'a benziyorsun." Gözlerim zaten onunkiler gibi çakır. Minas Dayım da sanatkârdı, demirciydi, "o ruh sana da geçmiş" derdi annem.

• *O ruh ile yaptığınız çalışmalardan sizin için özel önem taşıyanlar var mı?*

– Topkapı Müzesi'nde Hırka-ı Şerif'in bronzdan kenar çer-

çevesini yaptım. O benim için çok özel bir işti. Los Angeles'taki Paul Getty Müzesi'nin büyük şamdanların tamirlerini yaptım. Kumkapı Meydanı'ndaki havuzun üzerine bir kartal heykeli yaptım, onu şimdi kaldırmışlar... Çok kıymetli mimarlarla çalıştım. Rahmetli Çelik Gülersoy benim çalışmalarımı katalogdan beğenmişti, beni görmek istedi, dükkânıma geldi. Sonra beraber çok çalıştık. Hidiv Kasrı'nda çalıştık. Dışarıdaki lambalar, avizeler, bazı aksesuarlar bana aittir. Mardin'de bir kilisenin çanını çalmışlar, bana ulaştılar. Gittim baktım çan yerinde yok. Bakarak ölçülerini çıkarttım.

Ölçüleri gözümle hesaplarım, derim ki; "Burası 20 cm gelir, burası 50 cm gelir." Ve o sırada nasıl bir şey yapacağımı hayal ederim. Sanki gözümde bir ekran var benim. O ekrana görüntü çıkarırım. Mardin'deki o kilisenin çanını da böyle yaptım, götürdük yerine taktık, tangır tangır ötüyor şimdi...



"Bu efsunlu ruhlar şehrinin hafızası, sahaflıkta gizli"

"Kitaplık kurmak, tapınak yapmak kadar kutsaldır."
– VICTOR HUGO

Bu kutsallığa varırken, kütüphanelerden, kitapçılardan, sahaflardan geçer insan. Onlarca insanın dokunduğu, birkaç kedinin patilerinin değdiği; bazen üzerinde bir başkasının notları olan, bazen kimi sayfaları kıvrık duran o kitap sokaktan alınır ve eve getirilir. Eve gelen, "kütüphaneye dâhil olmaya" layık bulunursa eğer; insanın hayatına, anına, hafızasına mahremine de dâhil olur.

Yirmi altı yıldır başkalarının mahremiyetine, aldığı-sattığı kitaplarla dahil olan Simurg Sahaf'ın sahibi İbrahim Yılmaz ile söyleştik...

• *Simurg'un kuruluş hikâyesi ile başlayalım mı söze... Ne zaman, nasıl kuruldu bu sahaf?*

– Yıl 1986. Yer Beyoğlu Balık Pazarı. Rahmetli Behzat Üsdiken, Aslıhan'da bir sahaf dükkânı açmış. *Cumhuriyet* gazetesinde okudum haberini. Mesai bitimi, yıllardır edinme arzusuyla yanıp tutuştuğum kitapların arasında buldum kendimi. Çok iyi bir koleksiyona sahipti Behzat Bey. Ben o yıl, Büyük Larousse sözlük kolunda çalışıyordum. İki ay kadar her 'cumartesi yalnızlığı'nı, o dükkânın raflarındaki kitaplarla kesişerek geçiştirdim. Son geldiğimde dükkâna el konmuş, kitaplar yediemine taşınacak. Sahafın kendisi mali müşavir, ama ortalarda yok. Kitapların yedie-

mine gitmemesi için ne gerekiyorsa buldum buluşturdum ve % 25 oranında ortak oldum, hiç tanımadığım bir alacaklıyla. 1987 sonuna dek sürdü ortaklığımız. Ortada hiçbir sözleşme vs. olmadığı için dükkân benden habersiz Dergâh Yayınları'na devredildi o yıl, 1988'de. O günlerde ben iş değiştirmiştim, Dönemli Yayıncılık'ta çalışıyordum. İyi para kazanıyordum. İşi bırakmak zorunda kaldım ve ertesi gün aynı handa 2,5 metrekarelik bir yer kiraladım. Kiraladığım mekânı derme çatma raflarla sahafa benzettim. Müdavim olmaya başlayan kitapsever gençlerin deyimiyle, "tıka basa çıldırtıcı kitaplarla dolu, çay ve sohbeti şahane, Sarıyer kadar bir yer"di... Simurg 1986'dan beri sahaflığın yanı sıra kitapçılık ve yayıncılık da yapıyor.

• *Siz ve Simurg'da birlikte çalıştığınız kardeşleriniz Coşkun Bey ve Mehmet Bey bu mesleği neden seçtiniz?*

– Öğrenciliğimizde (Hacettepe Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı) bölüm arkadaşlarımızla 4 sayı yayımlayabildiğimiz *Sözcükler* adlı dergi vesilesiyle İstanbul'da kimi edebiyatçılarla tanış olmuştum. Özellikle rahmetli ağabeyim Hulki Aktunç ve dostum Hasan Aydın sayesinde İstanbul'a kolayca kapak atma imkânı elde ettim. 2 yıl kadar yayınevlerinde çalıştıktan sonra, 2 yıldır müdavimi olduğum Aslıhan Sahaflar Çarşısı'nda –o zaman 3-4 sahaf vardı hepi topu– kitapların çekim alanından kendimi alamadım. Mehmet kardeşim de üniversiteyi İstanbul'da okuduğu için öğrencilik yıllarında bana destek vere vere işin içinde buldu kendini. Coşkun da farklı iş kollarında birkaç deneme yaptıktan sonra Simurg'taki hızlı büyüme nedeniyle bize katılmak zorunda kaldı.

Neden sahaflığı seçtik? Kitapları biliyor kitapları seviyorduk, kitapsız yaşayamazdık sanki. Zaten, taa Ankara'dan beri Zafer Çarşısı'ndaki sahaflar gibi bir dükkânda çalışma idealiyle yaşadım hep. İstanbul gerçekten bin yılların ruhuyla dolu bir şehir, şehirden de öte... Biz nasıl uzayı merak ediyorsak, inanın uzaydakiler de İstanbul gibi bir yeri merak eder! Bu şehir büyülü, büyücü ve büyüleyici bir tuhaf şehir. Bu efsunlu ruhlar şehrinin hafızası, arkeoloji kadar sahaflıkta da gizlidir.

• *Sizinle yapılan söyleşilerden birinde, hafızanın gönülde gizli olduğunu, bu işin bir "gönül işi" olduğunu söylemişsiniz...*

– Derler ki; "gönül ne kahve ister ne kahvehane." Bir kitap kurdunun en büyük aşkı nasıl kitap ise, en büyük arzusu da kitap dostları meclisinde kitaplar konusunda sonsuz ve doyumsuz sohbetler boyunca sarhoş olmaktur. Yeniler açısından bakıldığında efsaneleşmiş kitaplık sahibi kitap kurtlarıyla tanışmak; ustalar açısından bakıldığında da yıllarca peşinden koşup edindiği kitaplardan duyduğu eşsiz hazları, deneyim ve birikimleri gram gram paylaşmanın verdiği gurur... Her yaştan, her dinden, her ulustan, her cinsten, her katmandan, her statüden, her meslekten insanın yegâne ortak paydasıdır KİTAP.

• *Kitabın modası olur mu? Örneğin şimdilerde azınlıklar, Ermeni soykırımı, Varlık Vergisi gibi konular üzerine çok fazla kitap yayınlanıyor. Sizce bunun nedeni ne?*

– Kitabın modası olur mu? El cevap: Kitap modası geçmeyen ölümsüz bir klasiktir desem sanırım abartmış sayılamam. Azınlık, soykırım, Varlık Vergisi gibi kavramlar son 20 yılda dile getirilmeye cesaret edilen tabulardır. Zamanında konuşulamayan, yazılamayan, konuşulmaya konuşulamaya, yazılamaya yazılamaya kangrenleşen konular. Hiç unutmam, 1980 sonrası yapılmaya başlanan ilk müzayedelerin birinde Faik Ökte'nin *Varlık Vergisi Faciası* müthiş bir rakama alıcı bulmuştu. Sanki bu konuların tek tanıklığı o kitaptan ibaretti de öylesine büyük bir talep yarattıydı. Yıllarca sahaflar hep pahalıca bir bedel istediler bu kitap için. Yine, Hasan İzzettin Dinamo'nun *6-7 Eylül Kasırgası* benzer bir talep görmüştü. İnsanın insana ettiği zulümler tragedyası. Tarihin her dönemi benzeri karartılmışlıklarla doludur. Politikacılar üzerine düşen doğru siyaseti üretemezler çoğu zaman ve iş, sorumluluk duygusu taşıyan kalem sahiplerine düşer, "söz uçar yazı kalır" kabilinden. Çünkü gerçeği aramaktır yazmak. Arayıştır, arınmaktır. Her kitap farklı bir ses, farklı bir çözüm sunumu, bir seçenektir.

• *Yıllar içinde insanların hangi seçeneklere yöneleceği hakkında fikir yürütebilir hale geldiniz mi?*

– Şunu kestirebiliyoruz: Hangi müdavim hangi kitabı kesinlikle kitaplığında görmek ister. Hangi kitap kime ayrılmalı, hangi kitapları kovalamalıyız ki müdavimlerimizin bağımlılığı pekişsin... Koleksiyonumuzun belli bir çerçevesi var. Yıllar içinde müdavimlerimiz koleksiyonumuzu, koleksiyonumuz da müdavimlerimizi belirledi. Kişisel ya da kurumsal koleksiyoner ya da kütüphaneler neyi bizden bulabileceklerini çok iyi bilirler. Bizim bulabileceğimize içtenlikle inanırlar. Biz bir aileyiz. Birbirimizin huyumuzu suyumuzu çözmüşüzdür büyük oranda.

• *Bir sahafın, kitapçıdan farkı nedir?*

– Sahaf kitap kültürünün duayenidir, yazılı kültürün aktarıcısıdır, farklı yöntemle işleyen kütüphane gibidir. Kitabı bilir, arar, bulur, sunar, okur, korur. Her dilde, her konuda, her devirde dolaşımda olmuş ve artık bulunmayan kitapları en iyi bilen gurudur. Birçok akademisyenin araştırmacının ilk başvurduğu kültürel açmazların çilingiridir.

Kitapçı ise seri üretim bir metanın alım satımıyla uğraşan tüccardır. Biz Simurg olarak, iki uğraşı ile de iştigal ettik. Sahaflık, kitabı şiir kılan bir sanattır; sahaflıkta paradan çok kitap başroldedir. Kitapçılık, teknik bir olay, mühendislik gibi, daha ticaridir, kâr amaçlıdır.

• *Sahaflar yıllar içinde kitapçılara benzemek zorunda kaldı sanki; örneğin eskiden sahaflarda yeni çıkan bir kitabı bulamazken şimdi bulabiliyoruz...*

– Bunun birkaç nedeni var. Sahaflık tek bir merkezden çıktı, tüm İstanbul'a dağıldı. Hatta internet aracılığıyla hemen her yerde sahaflar ikici el kitapçılar oluştu, dileyen herkesin her zaman her yerde kitap alıp satabildiği bir meslek haline geldi. Nüfusun genç ve bilinçli kuşaklara dönüşmesi sonucu kitap dolaşımı azaldı. Kitap alım-satımı seven, bu meslekte ısrarcı olan kişiler de zorunlu olarak eline yeni kitap da düşse alıp sat-

mak zorunda kaldı. Eskilerden kalan en değerli sözlerden biri olan "Marifet iltifata tabiidir, müşterisiz meta zayiidir"den yola çıkarak diyebiliriz ki; en çok talep her zaman az bulunanadır.

• *Bu meslek devam edecek mi?*

– Meslek elbette devam edecek, giderek antikacılık boyutu kazanacak, böylece daha da büyük bir çekim merkezi olacak. Zaman gelecek, kimi ilk baskı kitaplar, nadir yazmalar, efsane kitaplar çok değerli tablolar gibi paha biçilemez nesneler, göz bebeği objeler olacaklar.



"Öğrencilerle dolar burası"

Hani eskiden, –Türkiye Avrupa Birliği'ne girmeye çalışmadan hemen önce– el arabaları görürdük sokaklarda. Satıcılar seyyarlardı. Dükkânlardan aldıkları malları, arabalarına doldurur, dolaşırlardı. Onların da bir rutinleri vardı; bazı okulların çıkışlarına, belli sinemaların dağılışına giderlerdi...

Yıllarca, Kadıköy ve Moda'daki okulların ve sinemaların çıkışlarında turşu suyu satan ustabaşı Lütfi Yılmaz ve Özcan Turşuları'nın sahibi Bahattin Özcan ile Kadıköy Çarşısı'ndaki dükkânlarında söyleştik...

• *Bu dükkânın hikâyesi ile başlayalım mı söze?*

– Bahattin Özcan: 1935'ten beri bu işi yapıyoruz ailecek: Dede, dededen sonra baba. Babamız Niyazi Özcan, ağabeyim Adem Özcan, kardeşim Fikret Özcan, ben Bahattin Özcan. Oğlum, kızım, yeğenlerim... Ustabaşımız Lütfi Yılmaz. Ustabaşı, bize babamın yadigârı. Dedem, Osmanağa Camii'nin karşısındaki eski bir dükkânda, yaşlı bir Ermeni ustanın; Mardik Usta'sının yanında çalışmış. 15 yaşındayken gelmiş memleketten ve ondan bu işi öğrenmiş. Usta dükkânı devredecekmiş, yanında dedem gibi üç kişi daha varmış. Dördünü imtihan etmiş, dedem kazanmış ve dükkânı ona devretmiş. O günden beri, 1935'ten bu yana Kadıköy'de öylecene devam ediliyor... Osmanağa Camii'nin oradaki o dükkânda başlanmış, sonra buraya gelinmiş. Burası eskiden hep tarlaymış. Arsanın çoğu Erme-

nilerindi. Tarla satılıkmış, dedem onlardan satın almış. Sonra babam, sonra biz... Babamızdan ne gördükse onu yaptık.

• *Sizin çocuklar, dördüncü kuşak da devam ediyor mu, edecek mi?*

– **Bahattin Özcan:** İnşallah yapacaklar, inşallah diyorum çünkü bizim için başka meslek yok. Oğlum ve yeğenlerim üniversite okudular. Biri muhasebecilik bölümünü bitirdi, biri işletme, biri de gıda bitirdi. Diplomaları aldılar Allah'a şükür, şimdi devam edecekler. Bu güzel bir meslek çünkü biz bunun sayesinde ekmek yiyoruz.

• *Yıllar içinde turşuculuk nasıl değişti?*

– **Bahattin Özcan:** Eskiden bakkallara turşu verirdik, şimdi bakkal kalmadı piyasada. Bize hep eski müşterimiz gelir, 30 senelik, 40 senelik müşterilerimiz. Yeni müşterimiz pek yok, çünkü şimdi yeni nesle; "şeker yasak, tuz yasak." Turşu nedir eskisi gibi bilmiyor bu kuşak... Mesela eski nesiller patlıcan sever, yeni nesil patlıcanı bilmez. Fakat, yine de okul çıkışı saatinde gel bir bak bu dükkâna. Öğrencilerle dolar burası, 15-20 kişi gelir, turşu suyu içer, giderler.

• *Ustabaşının el arabası ile fotoğrafı var, eskiden el arabası ile de satış yapar mıydınız?*

– **Lütfi Yılmaz:** Tabii, ilk başlarda hep el arabasında turşu satardık.

• *Seyyar satıcılık yapmak nasıldı, arabanızla nerelere giderdiniz?*

– **Lütfi Yılmaz:** Çok güzeldi. Kadıköy'de okulların önüne giderdik. Saint Joseph'e giderdik Moda'da, onun altında Anadolu Lisesi vardı, onun önüne giderdik. Biraz aşağıda Özel Moda Koleji vardı. Bu okulların hepsi yarım saat arayla dağılırdı. Hep gider, çıkışlarında turşu satardık. Akşamları da sinemaların çıkışlarına giderdim. 21.15'ten sonra Kadıköy'deki sinema çıkışları kalabalık olurdu. Gençler akşam saatlerinde daha faz-

la dolaşırlar ama o zaman sinemalara takılıyorlardı, şimdi her taraf bar oldu.

• *Arabaya kaç kavanoz alırdınız, hangi turşu çeşitlerini seyyar satardınız?*

– Bahattin Özcan: 8 kavanoz vardı: Lahana, salata, biber, acı sos, turşu suyu hep olurdu; gerisi değişirdi...

• *Dükkânda çalışmakla seyyar olmak arasında nasıl bir fark var? Hangisi daha keyifli?*

– Lütfi Yılmaz: Seyyarken kendini daha özgür hissediyorsun. Dükkânda bağlanıp kalıyorsun. El arabası ile satışı Avrupa'ya üye olacağız diye yasakladılar. Çok üzüldük, çok ekmek yiyorduk. Sonunda Avrupa'ya üye olamadılar. Avrupa bizi almadı, almaz da yani...

– Bahattin Özcan: Dükkânda olmak da güzeldir. Müşteriyle muhabbet edersin. Burası öyle büyük marketler gibi değil ki, oralarda kimseyle muhatap olamazsın.

• *Bu dükkânı yaz aylarında, turşu kurmak için kapatıyor musunuz?*

– Bahattin Özcan: Yok, biz 365 gün açığız. Yazın iki kalem ürün dahi olsa açık oluruz. Bu mevsim en çok ürün olan zamandır. Baksana; sarımsak, Antep dolması, fasulye, top biber, patlıcan, lahana dolması, domates, pancar, acı, limonlu salatalık, havuç, kırmızı biber, pancar, kırmızı lahana, beyaz lahana, erik, kornişon, salatalık turşusu, mürdüm eriği, kızılcık... Eski, klasik ürünler; kornişon, salatalık, lahanadır. Şimdi çok değişik ürünler var ama fazla sürüm olmuyor. Mesela yumurta turşusu var, ama onun sürümü çok olmaz. Beklediği zaman rengi değişir.

• *Biraz üretim sürecinden bahseder misiniz? Turşu nasıl yapılır, ne kadar bekletilir?*

– Bahattin Özcan: Turşu yaparken her çeşidi ayrı ayrı yapacaksın, hepsi aynı yerde olmaz. Lahanayı ayrı fıçıya basacak-

sın, öbürünü ayrı fıçıya; bir arada olmaz. Pancar ve lahana beraber olmaz mesela; birlikte yaparsan bunları lahana simsiyah olur. Bunlar ancak olduktan sonra bir araya gelebilir, o zaman beraber servis edilir. Neden? Çünkü, mesela biz seninle doktora gittik, doktor ikimizden kan istedi, kan bir şişede olur mu? Olmaz, işte onun gibi, ayrı ayrı tutacaksın. Sonra, asit önemli. Turşuyu yediğin zaman boğazını yakıyorsa; asit var demektir, yakmıyorsa asit yoktur, iyidir. Bir de, turşunun kurutulurken hava almaması lazım. Hava almadan en az 3 ay durmalı. Lahana, havuç çabuk olur, onlar 2,5 ayda olur. Yazın yapar, kışın satarız. Balık sezonu açılınca işler de, iştah da açılır. Biz restoranlara da satarız, balıkçılar karışık isterler. Büfeciler kornişon alır, sosisli sandviçlerin arasına koyarlar.

• *Hamile kadınlar hangisini tercih ederler? Gerçekten de hamilelerin canı turşu çeker mi?*

– **Bahattin Özcan:** Tabii, ben kaç defa, gece yarısı dükkânı açtım. Saat ikide, iki buçukta telefon açar, dükkân açtırırlar bana. Üç-dört tane erik turşusu almak için gelirler. Hamile bayanların çoğu erik turşusu ister. Ekşi, mayhoş. Aklına gelir, canı çeker, duramaz...

• *Mesleğinizi Kadıköy'de, bu Çarşı'da, balıkçıların arasında yapmaktan memnun musunuz? Başka bir yerde olmayı hiç düşündünüz mü?*

– **Bahattin Özcan:** Hayır, biz doğma büyüme Kadıköylüyüz. Kadıköyümüz ayrıdır ama şimdi eski Kadıköy de yok, eski Çarşı da yok. Eskiden burada Rumlar, Ermeniler vardı. Pazar sabahları ayine gelirlerdi. Birisi rahmetli olunca çan çalardı, şimdi çalmıyor. Ayin çıkışı alışverişe gelirlerdi. Kadıköy'ün insanları değişti, eski Kadıköylüler kaçtı gitti. Buraya Moda'dan, Koşuyolu'dan, Acıbadem'den de çok müşteri gelirdi, şu anda gelmiyor. Büyük marketler Çarşı'yı mahvetti. Şu anda balıkçı ve ciğerci olmasa Çarşı biter. Millet buraya yalnız balık ve ciğer için geliyor.

• *Yabancı müşterileriniz de oluyor, burası turistlerin de ilgisini çekiyor...*

– **Bahattin Özcan:** Almanya'dan geliyorlar, orada şekerliymiş turşu, bizimki onlara farklı geliyor. Japon, Çin, Amerikalı çok müşterimiz oldu. Geliyorlar, sonra tebrik yazıları yazıyorlar. Bazen burada fotoğraf çekiyorlar, memleketlerine döndüklerinde o fotoğrafları bize yolluyorlar. Turşuyu çok sevdiklerini söylüyorlar. İnsanlar turşuyu seviyorlar.



"Tarih olduk be..."

Richard Sennett'in, *Zanaatkâr* isimli kitabında söylediği gibi;

"Teknik kötü bir üne sahiptir; ruhsuzmuş gibi görünebilir. Ancak elleri son derece eğitilmiş insanların tekniğe bakışı böyle değildir. Bunlara göre teknik, ifadeyle sıkı sıkıya bağlantılıdır."

70 yıldır kendisini en çok elleri ile ifade eden Berç Yoldaş ile çini ustalığı ve tekniği üzerine söyleştik...

• *Çini karolarını yapmaya nasıl, ne zaman başladınız?*

– Ben bu işi babamdan devraldım. Aşağı yukarı 12 yaşında başladım. Tarkmançats'ı *(Ortaköy'deki Ermeni okulu)* bitirdim ve ondan sonra babamın yanına, çalışmaya geldim. Babam, Alman Harbi zamanında, askerden geldikten sonra bir-iki sene bu işte çalışmış. Ondan sonra kendi dükkânını açmış. O dükkân buradan *(Taşbasamak Sokak, Ortaköy)* biraz daha aşağıdaydı. 62'de burayı kurduk, buraya geldik. Babamı 2001'de kaybettik, sonra ben devam ettim.

• *Babanız neden bu işi seçmiş?*

– Meraklısıymış. Bir de, o zamanlar bu iş revaçtaymış.

• *O zamanlarda, bu işi hep Rumlar yaparmış...*

– Evet, babam da Rumların yanında çalışmış. Ustalarının ismini söylerdi ama unuttum. Çok eskiden bu tamamen Rumların elindeymiş ama sonra Ermenilere geçmiş.

• *Siz de mesleğinizi genç nesle öğretiyor musunuz?*

– Gelen varsa buyursun öğrensin. Ağır iş bu bizimki, pek gelen yok. Tamam, bizim zamanımızda daha ağırdı ama... Ben sağlıklı olsaydım şimdi burada duman attırırdım. Ne olacak be! Otomatik makine, bizim zamanımız gibi değil ki... Takır takır dökerdim. Çok çalıştık be çok, vallahi billahi. Sabah 6'da geliyorduk. Gençtik. Ben bekârken mesela, akşam paydos ediyorduk, meyhaneye gidiyorduk, iç iç kafayı bul ama sabah 6'da, tak iş başı! Tam saatinde gelirdik, bu böyleydi.

• *Yıllar içinde, bu işi yapış biçiminizde nasıl değişiklikler oldu?*

– El sanatıdır bu. Eskiden makineleri çalıştırmak için zıplardık. Ah o makinelerin dili olsa da konuşsa... Sonra şimdiki makineleri icat ettiler. Biz de bunları aldık, değiştirdik. Bu makinelerin hepsi otomatik; kendi ayarını kendi yapıyor. Peeh... Tarih olduk be...

• *Bir çini karo nasıl yapılıyor? Nedir bu işin safhaları?*

– Mermer bize kırılmış gelir. Marmara mermerini kullanırız, beyaz olur, güzeldir. Karonun önü; mozaik kırığı, çimento, boyadan; arka kısmı ise kum ve çimentodandır. Mozaik kırığı, çimento ve boya; hepsi birbirine karıştırılır. Bu karışım, boyanın gramajlarına dikkate ederek, elde hazırlanır. Boyayı çok sulu kullanırsan kaçırma yapar. Ne sulu, ne katı olacak; orta olacak. Yoğurttan azıcık daha sıvı olacak, bunun bizim için gözle görülen bir ayarı var. Bu karışım tamam oldu mu, kaşıklarla kalıpların içine dökülür. Kalıplarımız eski, çoğu 60 senelik modeller. Yeni olunca kalıpçıya sipariş veriyorum, yapıyor. Sonra üzerine çimento dökülüyor ve makine ile sabitleştiriliyor.

• *Yeni modelleri kim çiziyor?*

– Bazen biz çiziyoruz, bazen de kopya çekiyoruz. Mesela geçen Heybeli'de *(Heybeliada)* bir şemsiye modeli gördüm. Eski bir evdeydi, ev yıkılacak. Bizden evvel oraya gelen biri gitmiş almış, biz de ondan gittik aldık. Tarihî yerler hep çiniydi. Şimdi lav oldu gitti...

• *Eskiden neden çini tercih edilirdi?*

– Seramik kalebodur ne ki, daha dün çıktı! Bizimki dayanıklı. Ölmezoğlu; en azından 100 sene, 120 sene gider. Değerli. Öbürü ne ki? Takır tukur ses yapar yürürken, halbuki bunda öyle bir şey yok, toktur bu. Çininin can damarı, Arap sabunudur. Buna asitli su kullanmayacaksın, çimentosunu tahriş eder. Arap sabunu kullandın mı senelerce gider. Ege ve Akdeniz'deki yazlıklara yapardık, sayfiye yerlerinde bunlar serinlik verir. Bir dönem Antakya'da çok kullanılıyordu. İstanbul'da da çok yeri yaptık.

• *Bir günde kaç tane karo yapılabiliyor?*

– Bir usta günde 125 tane filan yapar. Bilemedin, çok çalışırsa 150 olsun. El dediğin seri çalışır. Zamanında bizim elimiz görünmezdi. Hey... Haftada 1.000 tane yapardım, ayda ne eder? 4000. Yılda 48.000. Kaç yıl bu işi yaptım, bir düşün. Türkiye'yi kaplardık...

• *Kaç kişi ile birlikte çalışırdınız?*

– Adam bulursan burada 6-7 kişi çalışır ama adam bulunmuyor. Şimdi 3 kişiyiz; ben, oğlum ve usta. Beni sayma ama, ameliyattan beri ben çalışamıyorum. Oğlum kuyumcuydu. Biliyorsun, artık kuyumculuk da bitiyor. "Gel" dedim, "ben hastayım" filan. Geldi, 5-6 senedir burada. İşi dedesinin zamanında öğrenmişti, bilirdi. Meraklıydı, gelir gider bakardı. Onun da bir oğlu var, okuyor. Geçenlerde arkadaşlarını almış gelmiş; "benim babam bu işi yapıyor" diye göstermiş.

• *Bu işi Ortaköy dışında bir yerde, başka bir atölyede hiç yaptınız mı, yapmayı düşündünüz mü?*

– Yok. Babam burayı tutmuş, burada yürüdük. Toplam 70 sene oldu. Doğma büyüme Ortaköylüyüm zaten. Ortaköy'de eskiden hep Museviler vardı. Rumlar, Ermeniler. Kim kaldı? Kimse kalmadı.

"Bir hata yaparsın ve bir adam mahvolur!"

1762'de bir padişah fermanı ile Osmanlıların günlük yaşamına dâhil edilmiş arzuhalcilik ve arzuhalciler. Okuma yazma oranının çok düşük olduğu o günlerde arzuhalciler, resmi yazışmaların dışında mektup da yazarlarmış. Ancak öyle kolay değilmiş "arzuhalci" olabilmek... Bunun için kişinin imtihana girmesi; o imtihanda başarılı olması gerekiyormuş. Ardından ancak resmi izin ile bir teşkilata bağlı olarak çalışmaya başlayabiliyormuş.

Mesleğin icrası da sıkı bir denetime tabiymiş. Usule aykırı dilekçe yazan, "terbiyesiz ifadeler" kullanan, sahte belge düzenleyen kimseler çok ağır cezalara çarptırılırmış; kimi Magosa ve Midilli Kalesi'nde kalebent olurmuş, kiminin elinden ruhsatı alınırmış.

Önceleri divit kalemleri, zarf, kâğıt ve kurutma tozuyla daha çok cami önlerinde çalışan arzuhalciler, zaman içinde daktiloları ile hükümet konakları ve adliye önlerine taşınmışlar. Bugün, bilgisayar kullanımının etkisiyle sayıları iyice azalsa da hâlâ "var"lar.

Varlıklarından şikâyetçi olan avukatlar, avukatlık yetkilerinin haksız olarak kullanıldığı görüşüyle onlara tepkili. Arzuhalciliğin yerine adli yardım sisteminin işlemesini, böylece ekonomik durumu olmayan vatandaşın barolardan yardım talep etmesini istiyorlar.

Arzuhalciler ise "bilmedikleri hususlarda insanları avukata yönlendirdiklerini", "vatandaşın avukat tutma mecburiyeti olmadığını" söyleyerek kendilerini ve varlıklarını savunuyorlar.

35 yıl boyunca Sultanahmet Adliyesi'nin önünde, bir çınar ağacının gölgesinde çalışan Hayrettin Tali ile Adliye taşınmadan önce, kendisi henüz arzuhalcilik yaparken söyleştik...

• *Bu mesleğe ne zaman, nasıl başladınız?*

– Ben Sultanahmet doğumluyum, ondan Sultanahmet Adliyesi önünde çalıştım hep. Başlayalı 35 sene oldu... Babam da dilekçeciydi yani arzuhalcilik babamızdan intikal etmiş bize, ondan öğrendim.

• *İşe yeni başlayan bir arzuhalci, hukuk terimlerini ne kadar zamanda öğrenir?*

– Ben 5 yılda zor öğrendim, 5 yılım sırf acemilikle geçti. Kolay değil dilekçe yazmak. Dilekçe mektup gibi yazılmaz ki! Usuli kaideler vardır, onlara uyman gerekir. Bir şekli şemali vardır; onu yapmalısın. Sonra, dilekçeyi savcılık makamının kabul edeceği, anlayacağı bir dilde yazman lazım. Bir hata yaparsın ve bir adam mahvolur! Onun için, bildiğini yazacaksın.

• *Avukatlar bu "bilmek" konusunda arzuhalciliğe tepkili...*

– İşte bilmediğine hiç dokunmayacaksın, göndereceksin bilen birine. Bilmediğimiz zaman avukat tavsiye ediyoruz. Hep bildiğim kadarını yazarım. Müşteri anlatır derdini, biz de derleyip toparlayıp bir kâğıda dökeriz.

• *İnsanların derdini anlamak, hukuki meseleyi ve talebi tespit etmek zor mu?*

– O kadar karışık ki hukuk, bildiğiniz gibi değil! Çok değişik, çok çaprazlı bir şey. Dikkatli olmak lazım çünkü yazdığın dilekçe davanın temelidir. Hata yaparsan adamın hak ve özgürlüğüne darbe vurmuş olursun. Bilinçsiz bir yazı davayı kaybettirir.

• *Böyle kötü bir tecrübeniz var mı?*

– Valla olmadı. Neden olmadı? 3-5 kuruş alayım diye bilmediğim şeyi yazıp hem haram para kazanmak, hem vatandaşı zor durumda bırakmak istemem.

• *Kanunlar değişiyor, siz değişiklikleri takip edebiliyor musunuz?*

– Yeni maddeleri öğreniyoruz ve ondan sonra o maddeleri uyguluyoruz. Bunlar, milli gazetelerde hep yayınlanıyor. İşimi-

zin konusu olduğu için dikkatle üzerine gidiyoruz. Neyi, nasıl yapacağız; nasıl hareket edelim, nasıl yazalım dikkat ediyoruz.

• *Arzuhalcilik ne zaman, hangi durumda "serbest meslek" sayılıyor?*

– Kapalı ofisin olursa... Zaten öyle bir alanda çalışsam vergi müracaatında bulunurum, devlete bir faydamız olsun. Biz sadece burayı işgal ediyoruz. Vergi mükellefiyetimiz yoktur. Belediyeye isteyerek, zevkle ödemede bulunuyoruz.

• *Meslek örgütü gibi bir teşkilatınız var mı, örneğin dilekçe bedelini kim belirliyor?*

– Dilekçenin bedeli diye bir şey yok. Vicdanına kalmış. Alacağımız en fazla para 10-15 lira. Ama 3 liraya da yazıyoruz 5 liraya da. Şekline şemaline, uzunluğuna kısalığına, zorluğuna bağlı. Çok karışık bir şey oldu mu, mecburen daha fazla istiyoruz.

• *Genelde maddi durumu avukata gitmeye müsait olmayan kişilerin dilekçesini yazıyorsunuz...*

– Evet, ya avukata gitmeye maddi durumu yetmeyenler ya da acele işi olanlar geliyorlar.

• *Geliyorlar, siz bazı yönlendirmelerde bulunuyorsunuz; "Bu davayı Ticaret Mahkemesi'nde açacaksın", "Kaleme bundan 3 nüsha vermen lazım" gibi. Ve yazmaya başlıyorsunuz, daktiloyu tuşlarken yüksek sesle yazdığınızı tekrar ediyorsunuz...*

– Tabii ne yazdığımı yazdıran bilsin. Dinlesin beni. Belki müdahalesi vardır, müdahale eder. Düzelttirir beni, "Yok o öyle değil," der veya "Dur kardeşim bu da yazılacak," deyip itiraz eder. Yanlış algılayabilirim bazı konuları. Ama sen hiçbir şey söylemeden langur lungur yazarsan adam bilmez ki ne yazıyorsun!

• *Siz dilekçeyi verdikten sonra kontrol ediyor mu, okuyor mu insanlar?*

– Okuyan da var okumayan da.

• *Yoğun bir adliye önünde çalışan arzuhalci günde ortalama kaç dilekçe yazar?*

– Bizim işimiz hiç belli olmaz; bir anda bakarsın 10 kişi gelir. Bazen beklersin kimse gelmez.

• *Bilgisayar kullanımı yaygınlaşınca iş yoğunluğunuz değişti mi?*

– Hem de çok, eski işler nerede... Yakında bu meslek biter, süreceğini zannetmiyorum.

• *Bu mesleği yapan kadın var mı?*

– Yok, kız dilekçeci hiç duymadım da, rastlamadım da.

• *Mesleğinizle ilgili unutamadığınız bir anı var mı?*

– Bir çift boşanmak için gelmişti. Eşler burada yumruk yumruğa birbirine girdi. Çocuk meselesinden; yok çocuğu sen alacaksın yok ben alacağım... Biz daha olgun bir kişi olarak araya girdik, ayırdık. "Akıllı başlı olun, medeni insanlarsınız, yuvanın yıkılması kötü bir şey çocukları etkiler, yazık olur," dedik. Barıştırdık ve boşanmadan da vazgeçirdik. Kol kola gittiler...

• *Barışmasalardı mesela, böyle bir durumda hem kadının hem adamın (yani hem davalı hem davacının) dilekçesini yazar mıydınız?*

– Valla ben dilekçeciyim. Kim gelirse yazarım. Davalı gelmiş, davacı gitmiş o bizi bağlamaz.

Mehmet Usta'nın gramofon kolikliği

Bugün İstanbul'da plak satan pek çok dükkânda, tozlu bir kutunun içinde sepya veya siyah-beyaz, eski ve biraz yıpranmış fotoğraflara rastlarız. Dönemin insanlarını anlatan, dönemin ilişkilerinden bahseden o fotoğraflarda, dönemin sosyal ortamlarına dair izler de görürüz. Mesela, piknik yapmak için gidilen su kenarlarına, çanta gramofonlarının da taşınmış olduğunu ve onlardan müzik yayıldığını fark ederiz...

O müzik, gramofon tamircisi Mehmet Usta için; "duyguları oynaştıran, gözleri bir yere daldıran" türdenmiş ve bu, en doğal şekliyle ancak gramofonla ortaya konabilirmiş.

Gramofonlar, tamirleri ve biraz da müzik üzerine, Mehmet Usta ile Kapalıçarşı'daki dükkânında söyleştik...

• *Sizin bu mesleğe nasıl başladığınız ile başlayalım mı söze?*

– Klasik... Bizim çocukluğumuz günümüzdeki çocukluktan farklıdır. Bizim zamanımızda okullar tatil olduğunda çocuklara bir hafta gibi bir zaman sokakta oynamaları için müsaade ederlerdi, ondan sonra onu doğru bir ustanın yanına verirlerdi. Aileler, çocuk sokakta kötü alışkanlıklar edinmesin ve bir meslek eğitimi alsın diye düşünürlerdi. Ben de böyle, 6-7 yaşındayken, babamın yanında çalışmaya başlamıştım. Babam, zamanında Adıyaman'da Bedros Usta diye Ermeni bir gramofon ustayla ortak olmuş, ondan işi öğrenmiş. Ben de babamdan öğ-

rendim ama bu işin benim mesleğim olacağı ve gramofon hastası olacağım aklımda yoktu.

• *Nasıl bir hastalık bu gramofon hastalığı?*

– Ben bu hastalığı, gramofon ile olan ilişkimi 3 bölümde sınıflandırıyorum: Birinci bölümde bunu, çocuklarımı okutmak, ailemi geçindirmek yani hayatın çarkını çevirmek için yaptığım bir iş olarak görüyorum. Sonraki yıllarda, derinlemesine işin içine girdikten –biraz da bilimsel olarak girdikten– sonra, bazı rahatsızlıkların bana verdiği gayret dönemi; yani ikinci dönem başlıyor. Ne zaman ki çocuklarımın benim üzerimden sorumluluğu kalkmaya başlar –bu da 90'lı yıllara gelir–, artık kendi duygularım ile gramofon arasında iletişim kurduğum dönem veya baskı altında tuttuğum duygularımın artık ortaya çıktığı dönem; üçüncü dönem başlıyor ve işte o zaman "gramofon kolikliğim" başlar.

Günümüzde CD'ler, DVD'ler MP3'ler, internet; çok hızlı gelişen bir teknoloji var ama 100 sene geçmiş olmasına rağmen gramofon şu anda ayakta ve talep görmekte.

• *Bunun bir sebebi olmalı; bu nedir size göre?*

– Bu saydığımız teknolojinin ilk basamağı gramofondur. Gramofona kadar sesin herhangi bir yere kaydedilmesi, kaydedilen sesin istenildiğinde tekrar dinlenilmesi, muhafaza edilmesi, taşınılması diye bir şey söz konusu değil. Her şey canlı. Dolayısıyla bugün geleceği daha meçhul olan teknolojinin ilk basamağı gramofon.

Gramofonların icadından sonra, toplum içinde gördüğü kabul var çünkü işin içinde musiki var. Musiki ile her insan, her millet ilgilenir. Bu icat, evlere, iş yerlerine, konaklara, meyhanelere oturuyor. Önceleri, gramofonları ellemek söz konusu değildi; değerli parçalar, herkesin sahip olmadığı parçalar. Bir mahallede belki bir kişinin gramofonu vardı ve o gramofona da evin büyüğünün dışında kimse el süremezdi. Öyle bir olay yani. Günümüzdeki televizyon gibi değil. Belki içimizdeki o eksiklik, özlem yüzünden bunu sırtımıza aldık ve dükkânı bugüne taşıdık.



• *Gramofonun insanların hayatlarına ilk kez girişiyle bugünkü yeniden girişinin arasında, gramofonlar çatılara, tavan aralarına kaldırıldığı bir kayboluş dönemi de yaşandı...*

– Beni en çok rahatsız eden şey bu terk edilme olayı. Düşünün; bir gramofon sizin acı günlerinize, sizin mutlu günlerinize müziği ile eşlik etmiş, aşklarınıza eşlik etmiş, hatıralarınız var ve siz onu modası geçiyor diye çatıya koyuyorsunuz...

Gramofon çatıya konarken, aslında başka bir şey daha oluyor: Klasik Türk sanat müziği yavaş yavaş yerini hafif müziğe, arabeske terk etmeye başlıyor. O güzelim besteler, o Allah vergisi sese sahip sanatçıların yerini daha kimyasal bir musiki almaya başlıyor.

O güzelliğin, yeni teknoloji ile mukayesesini insanlara gösterebilmek için, neyi kaybettiklerini, neyi geride bıraktıklarını anlatabilmek için bıkmadan usanmadan yıllarca gramofon ta-

mir ettim ve kendim de gramofon ürettim.

Bir kuşak düşünün, o terk edilme sırasında doğuyor ve gramofonları, plakları deste deste satmaya getiriyor. Alıcı bulamayınca, "ben bunları bir daha geri mi taşıyacağım" diyerek çöplere atıyor. Tüm plaklar birer sesli belgedir. Bunlar geçmişin bir sosyal aynasıdır aynı zamanda. Bir dönem düşünün; bu ülkede yaşayan farklı dinlerden, farklı etnik kökenlerden olan tüm insanlar bir noktada buluşmuş: Musiki. Büyük bestekârlar, büyük sanatçılar fark gözetmeden aynı musikinin üzerinde buluşmuş. Bir Bimen Şen, çok büyük bir bestekârdır, bir Udi Hrant, bir Tatyos Efendi, saymakla bitmeyen bir sürü Ermeni bestekâr ve aynı zamanda icracı. Bakıyorsunuz Türk sanat müziğine, güftelere, bestelere; bir ayırım söz konusu değil. Günümüzle mukayese ettiğin zaman birtakım farklılıklar olduğu ortaya çıkıyor. O günlerde birbirine saygı duyan, sevgi besleyen insanlar sonra bir kopukluk yaşamışlar.

• *Bu durum, bahsettiğiniz kopukluk müzikte nasıl ifadesini bulmuş?*

– Sanatçıların kaybolmasıyla... Fransa'ya gidersiniz bir "chanson" vardır, bir de klasik müzik vardır. İtalya'ya gidersiniz, bir "napolitan" vardır, bir de klasik müzik vardır. Avrupa'nın birçok ülkesinde durum budur. Fakat Türkiye'de kökenlerden dolayı durum çok farklıdır; sanat müziği vardır, halk müziği vardır; Ermeni'nin halk müziği vardır, Arap'ın halk müziği, Çerkez'in halk müziği vardır...

• *Bu halkların hemen hepsinin bir arada bulunduğu Kapalıçarşı'da bu işi yapıyor olmak nasıl?*

– Ben 50 seneye yakın zamanda dört adet dükkân değiştirdim. Bu dört dükkânın tamamı 500 metrekare içindedir. Bu çemberin dışına çıkmak hiç aklıma gelmedi. Benim işimin atmosferi bu. Bu işi alıp da Nişantaşı'na gitmem işin doğasına ters. Bu atmosferin içinde bu oluşuyor!

Buranın tarihî bir kişiliği var. Beyazıt'ta çok eskiye dönebilirsin, gramofonun en popüler olduğu zamanlara, Şehzadebaşı'na,



ramazan gecelerine, tiyatronun en popüler olduğu yıllara, Ortaoyunlarına, Hacivat ve Karagöz'e, Barbaros Marşı'na dönebilirsin. Bunları pek kimse bilmez, ancak koleksiyoncuların bilebileceği konulardır...

• *Koleksiyoncular, işin estetik kısmı ile de ilgileniyorlar. Bu anlamda gramofonların borularında yer alan motifler, çizimler ne kadar önem taşıyor?*

– Gramofonu alanların % 50'si müziği için alıyorsa, % 50'si de evine aksesuar olarak alıyor. Geçmişte yapılan her şey insan

emeğine, insanın gözde aradığı güzelliğe dayalı. Gramofon da üretildiği zaman, sadece insanlara vereceği musiki düşünülmemiştir. İnsanların bunları evlerinde muhafaza edeceği düşünülmüş ve bunlar göz estetiğini okşayacak birtakım şekillere getirilmiştir. Tabii bunda teknik özellikler de söz konusudur. Şöyle ki; sesin en güzel alındığı metal, tenekedir. Teneke ile iyi sesi elde etmek için yaptığı boruda, göze güzelliği vermek için de renkleri kullanmış, boyamıştır.

• *Gramofonların nasıl arızaları olur, nereleri bozulur?*

– Gramofon kullanma ve gramofon tamiri bir kültür meselesidir ve maalesef bizde koruma kültürü sıfırdır. Eski plaklara bakıyorum; yıpratılmış, gerekli itina gösterilmemiş. O ara kişinin işini görmüş sonra bitmiş. Koruma kültürü yok. Tamir olayı da böyle: Gramofon arıza yaptığı zaman hemen ustasına götürmemiş, bir süre idare etmiş yahut kendisi yaparım diye arızayı daha da büyütmüş. Bir de kullanım hataları oluyor; mesela plaklar zaman içerisinde bozuluyor, makineye güç vermeye başlanıyor ve zemberek kırılıyor.

Genelde gramofonun en önemli arızalarından biri, zemberek kırılmasıdır. Yıllar içinde çalışmadan mütevellit parça deformasyonu vardır, anında müdahale edilmezse başka parçaları da bozar ve kişinin musiki ile olan iletişimini de bozar. Çünkü nasıl, bir mimari eseri seyredersen, iletişim kurabilirsen ondan büyük haz alırsın; musiki de böyledir. Dinlediğin müzik senin duygularını oynaştırmak zorundadır. Senin gözlerin bir yere dalacak, bir şeyleri hatırlayacaksın, bir rüyaya dalacaksın. Eğer sana bunu yapmazsa o musiki değildir; gürültü patırtıdır. Dinlediğin zaman haz almalısın. Bunu da en doğal şekilde gramofondan alırsın çünkü gramofonun temel ayağı doğallıktır. Bir Mario Lanza veya bir Frank Sinatra, bir Louis Armstrong bunlar doğal sanatçılardır. Münir Nurettin, Zeki Müren, Müzeyyen Senar, Hamiyet Yüceses, Hafız Kemal, bunların hepsi Allah tarafından özel seçilip kendilerine ses bahsedilmiş kişilerdir. Gramofondaki özellik de bu işte. Doğal. Katkısı yok, amfisi yok, beslemesi yok, 100 sene de geçse bu yüzden ayakta kalır.

"Alkol çikolatayı çabuk patlatır"

"Yalnızlık bilmemesidir Attila İlhan'ı kimsenin.
'Köprünün Ortaköy ayağı bitmek üzere galiba'
diyememektir yalnızlık kimseye içkiliyken."
– RONI MARGULIES

Yalnızlık, bir yabancıya anlatamamaktır likörlü çikolatayı. Likörü yapan babaanneyi ve onun evini, likörlü çikolatanın durduğu o kâseyi, ekşi-tatlı damak tadını ve anılarını...

Yıllardır babaanne çikolatalarını, imalathanesinde elleriyle hazırlayan Fehmi Yıldıran ile Feriköy'deki pastanesinde, çikolatalarının yanında söyleştik.

• *Bu mesleğe nerede, nasıl başladığınız ile başlayalım mı söze?*

– Ben Anadoluluyum. Bolu, Mengen'de; aşçıların bol olduğu yerde doğdum. Biz ilkokulu bitirdik mi gurbete çıkarız. Şehre, "gurbet" deriz. İlkokulu köyde bitirdik, 14 yaşında şehre; İstanbul'a geldik ve pastacılığa girdik. Ağabeyim de pastacıydı. Çırak olarak başladık. O pastanede bu pastanede 16 sene işçi olarak çalıştık.

• *Hangi pastanelerde çalıştınız?*

– İşe ilk, Beyoğlu'nda Lozan Pastanesi'nde başlamıştım, 5 sene orada çalıştım. Oradan çıktım, yanımızda Rönesans Pasta-

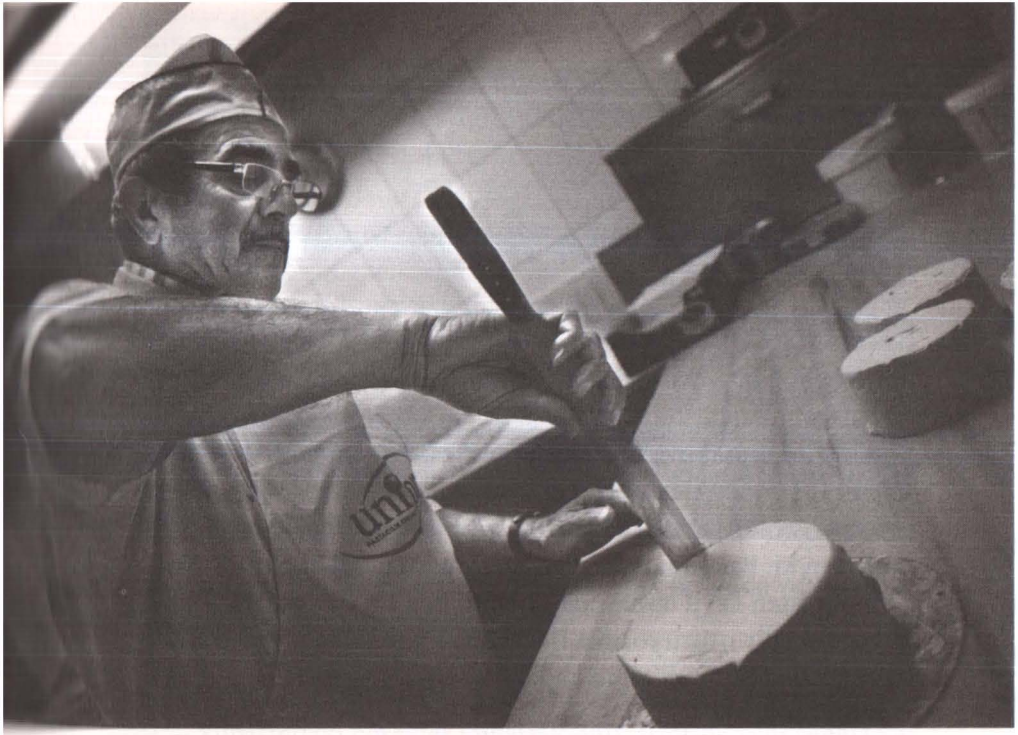
nesi vardı, iki sene orada çalıştım. Sonra Ergenekon Caddesi'nde Atlas Pastanesi'nde çalıştım ve sonra askere gittim. Geldim, Şişli'de Desir vardı. Bunlar hep mazi oldu. Hiçbiri yok şimdi... Bir sene Desir'de çalıştıktan sonra, imalathane açtım. Bir Rum arkadaşım vardı, o Yunanistan'a gitmek istedi ve imalathanesini bana devretti. İmalat yapmayan pastanelere toptan mal veriyorduk. 5 sene de öyle devam ettik. 1970'te, Beyoğlu'nda Balıkpazarı'nda hem satış hem imalat yaptığımız bir pastane açtık. İsmini "Palmiye" koyduk. Oradan buraya (Feriköy) gelince, bir arkadaşımın pastanesini devraldım, onun pastanesinin adı "Üstün"dü. bizimkiyle birleştirince, "Üstün Palmiye" oldu. İkisi birden devam etsin istedik, 7-8 senedir buradayız.

• *Bugün pek kimselerin elde yapmasını bilmediği "likörlü çikolata"ları yapmayı siz nasıl-kimden öğrendiniz?*

– Ben 53'te girdim bu mesleğe, o zamanlarda çikolata fabrikaları vardı ama çeşit çikolata yoktu. Pastaneler hep kendileri yaparlardı. Meyve şekerlemelerini de pasta ustaları yapardı. Portakal, incir, kiraz şekerlemelerini toptan alacağın fabrika mabrika yoktu. Likörlü çikolata da öyleydi, el yapımıydı, öğrenmiştik. Şimdi bu likörlüyü yapan yok. Mabel yapıyor ama o fabrikasyon. Benden başka el yapımı yapan yok çünkü bilen insan yok. Biz gittik mi bu iş bitti.

• *Neden yok, niçin insanlar öğrenmiyor?*

– Zor. Tek bir çikolata, ambalajdaki şu haline gelinceye kadar 7 defa elden geçiyor... Temmuz ayında vişne alıyoruz, fıçılara koyuyoruz. Onları, üzerlerine etil yani alkol koyarak muhafaza ediyoruz. Konserve gibi oluyor. Evvela, kaynamış bir şekere batırıyoruz; "fondan" deriz biz o şekere, bilmem bilir misiniz. Soğuduktan sonra fondanı, "kaçarola"ya koyarız. Kaçarola'nın Türkçesi tas, kap. Bu da Rumcadan, Rumlardan kalmıştır bize. Rumların yanında yetiştiğimiz için böyle deriz... Vişneyi alkolün içinden alıp şekere batırıyoruz. Şekerden sonra çikolatayı eritiyoruz, soğutuyoruz ve tek tek altını düzeltiyoruz çünkü çikolatayı batırdıktan sonra patlama olur; alkol çi-



kolatayı çabuk patlatır. Çikolatanın kenarları saçak yapar, onu da bıçakla alırız, şeklini düzelttikten sonra yaldızlı ambalajlara sarıyoruz.

• *Likör yalnız vişneden mi yapılır?*

– Ben vişne yapıyorum. Başka meyveden güzel olmaz. Vişne ve alkol acıdır, işin içine şeker-çikolata girince de ortaya işte böyle değişik bir tat çıkıyor.

• *Kimdir bu çikolataların alıcısı?*

– Eskiler biliyorlar, yeni nesil bilmez. Anadolu'dan gelenler yemez. İstanbullu Ermeniler, Rumlar bilir bunu. Türbanlılar elini sürmüyorlar, günahmış diye. Zaten alkol yasaklandı, satılmıyor. Yalnız eczanelerde var. Eskiden pastanelerin ruhsatı olurdu, şimdi onu vermiyorlar. E ben de yaşlandım artık zaten.

• *Sizin gençliğinizde, pastaneler nasıldı?*

– Eskiden masalı ve masasız pastaneler vardı; ayakta ve otururak. Masalı pastanelerde fiyat biraz daha yüksekti, o yüzden millet daha çok ayaktakine giderdi. Ve o zamanlar masalı pastaneleri değişik sayarlardı, kadın-erkek buluşmaları, flörtleşmeler oralarda olurdu. Bir de, eskiden Tünel'den Taksim'e gidene kadar 26 tane pastane vardı. Şimdi 2 tane pastane var; biri İnci, biri Burç.

• *Neden sizce?*

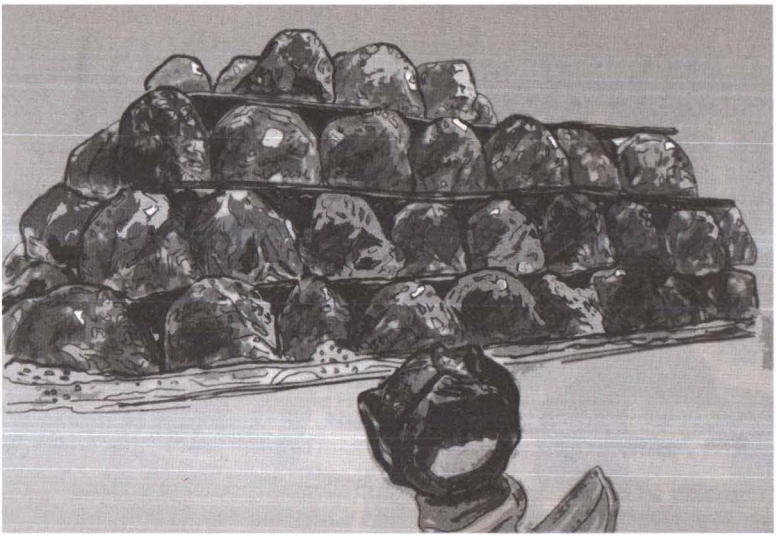
– İşçi bulamıyorsun. Şimdi çalışan işçilerin hepsi ilkokul mezunu, ortaokul mezunu. 4-4-4 çıktı, birkaç tane dört... Artık, liseden sonra çıraklık olmaz. Bizim meslekte küçükten gelmek önemlidir. Küçükten gelecek; tava silecek, bulaşık yıkayacak. Öyle yetişir bir pastacı. Şimdi liseyi bitiren adama bulaşık yıkatamazsın ki. Bak, bir aydır eleman arıyoruz, bulamıyoruz. Yok. Gelenin işten keyif alması da önemli. Ben bu işi yaparken zevk alıyorum. Bir oturuyorum likörlüleri yapmaya... Sabah 8'de başlıyorum, akşamın 8'ine kadar oturuyorum. 60 seneyi devirdim bu meslekte.

• *Çocuklarınız pastaneciliği sürdürecek mi, sürdürüyorlar mı?*

– Küçük kızımın beyi ve büyük kızım burada. İkisi çalıştırıyorlar, ben de idareten bulunuyorum. Müşteriler de gitti, değişti. 70'li yıllarda bizim müşterimizin % 90'ı Rum'du. Onlar 74 hadiselerinde gittiler. Şimdi 1.200 Rum kaldı, 54 senesinde 150.000 kişiydiler, 3 tane milletvekili çıkarıyorlardı. Onlar gittikçe bizim işimiz azaldı.

• *İşinizi yaparken dinî takvimler, bayramlar sizin için belirleyici, önemliydi herhalde...*

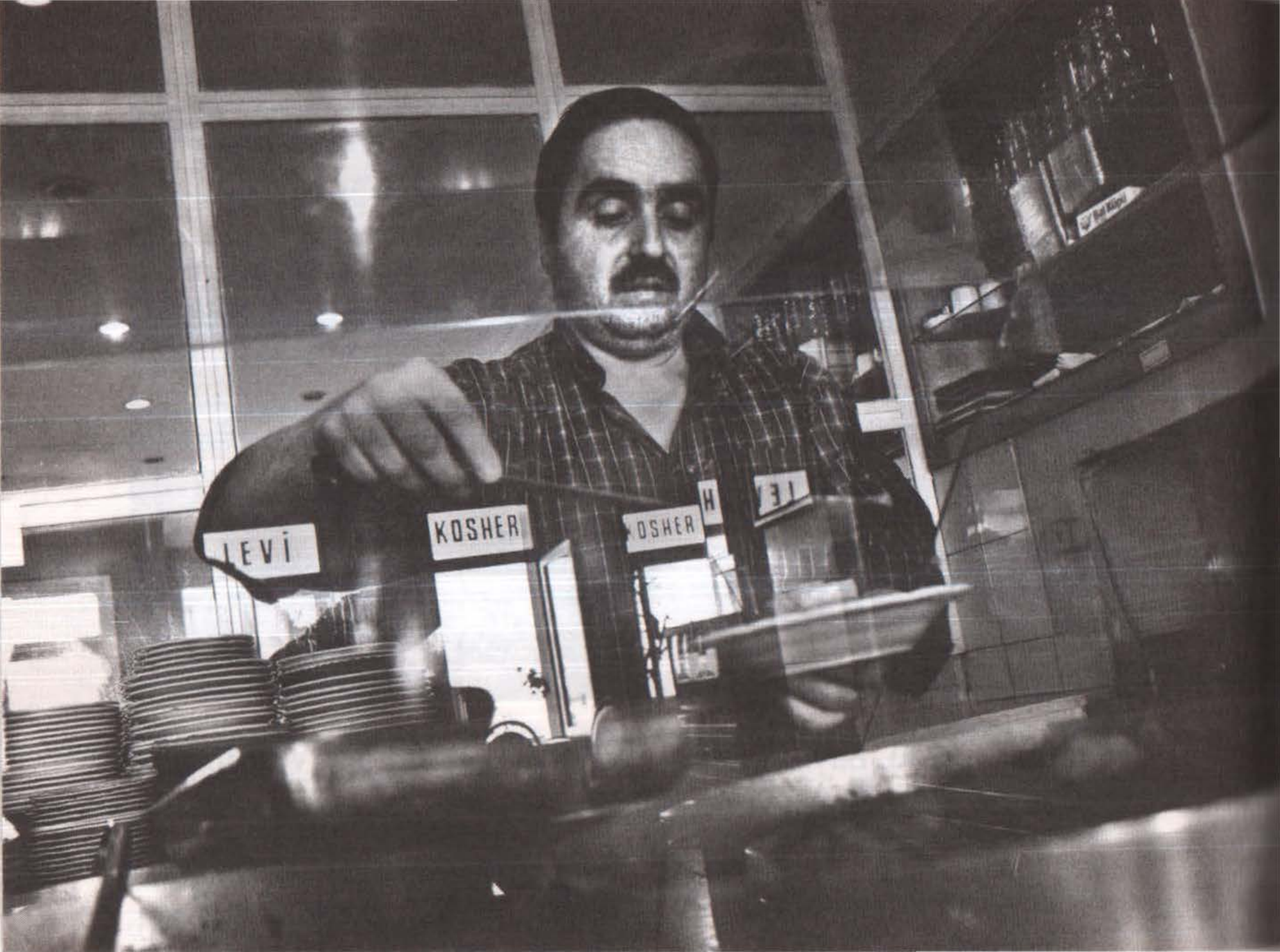
– Tabii ona göre düzenliyoruz. Hâlâ öyle; paskalya çöreğimiz olmazsa bizim buradaki masrafa dayanmamız zor. Benim ilk çalışmaya başladığım yer; Lozan Pastanesi o zamanın en meşhur çöreğini yapardı. İzmir'e sandık sandık, uçaklarla çörek gönderirdik. Sonra Lozan kapandı ama oradan insanlar be-



ni tanımış oldu. Bayramlarda; Paskalya bayramında ve yılbaşında çöreklerini almaya bana gelirler.

• *Yılbaşında yapılan çörek, Paskalya'dakinin aynısı mıdır?*

– Yılbaşındaki çörekler yuvarlak olur, üzerine yeni seneyi yazarız. Bu sene 2013 yazacağız mesela. Paskalyada ise örgülü çörek olur. Tatları aynı; içinde yumurta var, süt var, sakız var, mahlep var. Üzerine de fındık atıyoruz. Sakız Rumlardan gelme. Ermeniler de sakızlı istiyor şimdi, onlar da alıştılar. Şimdi Şubat'ın 15'inde perhiz başlar, Nisan'a Paskalya'ya kadar, 40-45 gün sürer. Ona hazırlanırız. Rumlar, Ermeniler perhizde yumurtalı bir şey yemezler. Biz de malları ona göre hazırlarız; zeytinyağıyla, sıvı yağ ile yaparız. Likit yağ olmaz. Eskiden, Yahudilerin hamursuz keklerini de yapardım. Yahudi pastanesi olan bir arkadaş öğretmişti bana. Onu yaptığımız dönemde, dükkânda başka hiçbir şey olmazdı. Hamursuz bayramında beyaz un yasaktır çünkü, hamursuz unu ile beyaz un veya başka bir şeyin karışmaması lazımdır. Hahambaşılıktan bir adam gönderirlerdi, o başımızda otururdu. Sandalye verirdik, o otururdu, biz de tezgâhta çalışırdık. Artık yapmıyoruz çünkü talep yok, keklerini evlerinde yapıyorlar. Zaten Yahudilerden de kimse kalmadı...


LEVI
KOSHER
OSHER

"Allah dengeliyor"

Sofralarda, alışkanlıklar da barınır; gelenekler de. Tercihler de vardır, tatlar da, simgeler de, sözler de. Belki bu yüzden; yemek, kültürleri ve insanları ayırdığı kadar birleştirir de ve işte tam da bu yüzden, bugün İstanbul'un tek koşer restoranı olan Levi Restoran'ın müdavimlerinin, daha ziyade dindar ve "pratikan" Müslümanlar olması tesadüf değil.

Levi Koşer Restoran'ın sahibi Şahabettin Yaver ile esnaf lokantacılığından, Sefarad Yahudilerinin yemeklerinden ve biraz da geçmişten söz ettik...

• *Bu işe ne zaman, nasıl başladınız?*

– Bu dükkânın eski sahipleri İsrail'e gittiler, babam dükkânı onlardan devraldı. Sene 64, babam restoranda garson, çalışıyor. Dükkânın sahipleri babama diyorlar ki: "Sana burayı verelim." Babamda para yok. "80 lira," diyorlar, babamda yok, 40 liraya iniyorlar, 40 lira da yok. 35 lira rahmetli halam veriyor. 5 lirayı bulamıyorlar. Tepsici garson, "5 lirayı ben vereyim, sonra zaman içinde üstünü ödeyerek ortak olayım," diyor. Böylelikle 65 senesinde başlıyorlar. 12 Eylül döneminde ben geldim, o karışık günlere geldi benim buraya gelişim. Sonra babam hasta oldu. Onun hastalığından beri yani yaklaşık 32 senedir, 22 yaşımdan beri işi ben devam ettiriyorum.

• *Nasıl bir iş bu? Bu lokantanın diğer esnaf lokantalarından ne farkı var?*

– Bu iş özel bir iş, burası özel bir lokanta. Yemekleri özel. Diğer esnaf lokantaları ile fiyat farkı var. Eti daha pahalı aldığımız için normal esnaf lokantalarına göre daha pahalıyız ama her yerden daha sağlıklı bir lokanta burası. Etler, yağlar sağlıklı; bizde hep çiçek yağı var; tereyağı, kuyruklu yağ yok. "Esnaf lokantası" olarak geçiyoruz ama biz Sefarad yemekleri yapıyoruz. Bununla birlikte, buraya sadece Sefarad yemeği yemek isteyenler değil; koşerin önemini bilenler, sağlıklı et yemek isteyenler geliyor.

• *Sefarad mutfağı nasıl bir mutfak? Ne tip yemekler servis ediyorsunuz?*

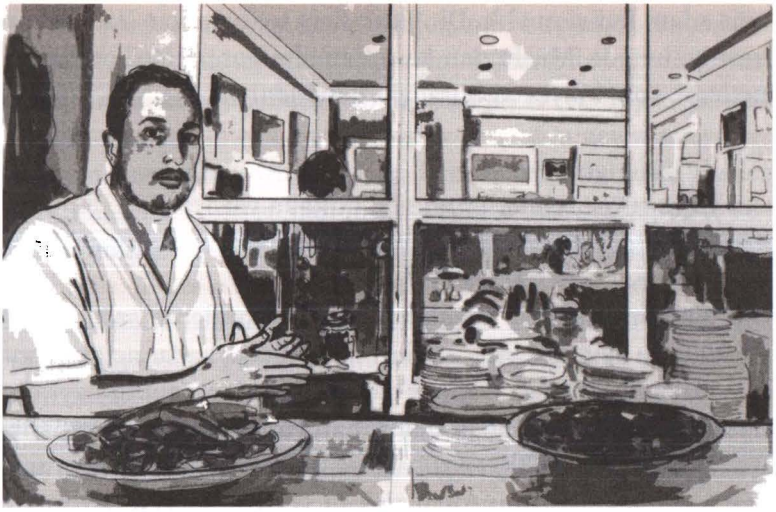
– Biz kendimize göre, alıştığımız gibi yapıyoruz. Bazı özel günler var, mesela çarşamba günleri döner günüdür. Perşembe ve cumaları; pırasa köftesi, borekas ve lahana dolması olur. Hemen her gün armi ve agristada köfte olur. Arvistada köfte dediğimiz ekşili köftedir, ekşi, beyaz bir sosu vardır. Onu merak eden çok oluyor. Mesela demin bir bayan vardı, bunu duymuş da gelmiş, önce kendi gelmiş, yemiş, çok beğenmiş ve kızını da getirmiş.

• *Hangi malzemeler daha çok kullanılıyor?*

– En çok armi yeniyor, o merak ediliyor, turistler mutlaka armiden bir çatal tadar, sonra gerisi gelir. Armi; bol domates, maydanoz, soğan ve pirinçten yapılır. Kabak ve pırasa çok kullanılıyor; pırasa köftesi, kabak köftesi ve almodrote çok yapıyoruz.

• *İstanbul'da, Eminönü'ndeki bir lokantada koşer kuralları nasıl uygulanıyor?*

– Kontrol ediliyoruz. Burada bizi kontrol eden hahambaşılıktan bir kişi var. O devamlı bizimle beraber. Mutfağı, etleri, her şeyi denetler. Etler bize kasaptan tuzlanmış olarak, mühürlü gelir. Etleri biz değil, o açar. Ateşi o yakar, yemekleri biz yaparız.



• *Ateş yakarken dua ediyor mu?*

– Evet, yakarken okur. O gelmeden burada hiçbir şey olmaz. Biliyorsunuz, etin özel olması dışında bir de, sütle etin yan yana olmaması kuralı var. Biz o yüzden buraya süt ürünleri koymuyoruz, mesela bir cacık isteseniz yok. Geçen bir müşteri geldi. Bir tas kebabı istedi, verdim. "Bir ayran," dedi, dedim; "Ayran yok". Yoğurt istedi, "O da yok" dedim. Neyse yemeğini bitirdi, "Sütlaç verir misin?" dedi, dedim "Sütlaç da yok." "Ay" dedi, "böyle lokanta olmaz olsun", kalktı gitti, bir daha da gelmedi.

• *Müşterileriniz genelde koşere bakan Yahudiler mi?*

– Sadece onlar değil. Zaten Türkiye'de koşere bakanlar çok az. Söylediklerine göre 20.000 Yahudi'den 500 kişi bile çıkmazmış. Eskiden daha çoktu, şimdi Yahudi müşterimiz çok azaldı. Eskiden muazzamdı, Eminönü'nde esnaf çoktu, gelirlerdi. Burada yemek yemek bir lükstü. Günde 70-80 porsiyon balık satardık. Yavaş yavaş herkes Bayrampaşa'ya, Topkapı'ya, Zeytinburnu'na gitti, dağıldılar, şimdi kimse yok. Müslüman olup da dindar olanlar da gelip burada yiyorlar. Mesela az önce biri geldi, 10 tane yarım ekmeğe döner aldı. Burada her yer dönerci

ama adam buradan aldı. Dinî kurallara uyduğu için Yahudi'nin kestiğini yiyor, Müslüman kasaptan almıyor, çünkü orada denetleme yok, biliyor ki buradaki denetleniyor.

• *Turistler geliyor mu?*
– Evet, turist rehberlerinde bu dükkân var.

• *Çalışma saatleriniz nedir?*
– Cumartesi-pazar kapalıyız. Normal günlerde saat 10.00-18.00 arası açığız. Cuma günleri de 16.00'ya kadar açığız, sonra Şabat'a giriliyor ya... Kipur'da ve diğer tüm Yahudi bayramlarında kapalıyız. Pesah'ta açığız, hatta ona özel yemek yaparız. Bu bayramlarda dükkânı kapatmak zor şey, kaybettiriyor ama ben şöyle inanıyorum: Allah rızkını veriyor. Geçen bayramda iki gün kapalıydık, cuma günü tak bir telefon İsrail'den, bir otele gelen 15 kişiye yemek gönderdik. Böyle, çıkıyor. Allah dengeliyor. Bana çok kişi diyor; "Bırak ne işin var? Yahudilerle neden uğraşıyorsun?"

• *Neden böyle soruyorlar?*
– E bombalama zamanında mesela, annem çok korktu. Dedi ki; "kapat!"

• *Siz de korkuyor musunuz?*
– Yok hiç hissetmedim. Ölümün Allah'tan geldiğine inanıyorum ben, bundan korkmam. Fakat görüyorum, etraftaki insanlar korkuyor. Komşular mesela, gitmemi istiyorlar. "Sen buradan git," diyorlar. Bir bomba atsalar buraya, onlar da... Hiç unutmuyorum o bombalama zamanında iki tane sakallı adam geldi. Dedim bunlar kim?! Gittim yanlarına; "Efendim burası Yahudi lokantası" dedim. "Biliyoruz," dedi, "biz bilerek geldik, biz Yahudi'nin kestiği eti yeriz, o helaldir, sen rahat ol," dedi. O zamandan beri devamlı geliyorlar.

• *Bu bahsettiğiniz bombalamalardan sonra, Türkiye'de gayrimüslim olmanın nasıl bir şey olduğunu daha mı iyi hissettiniz?*

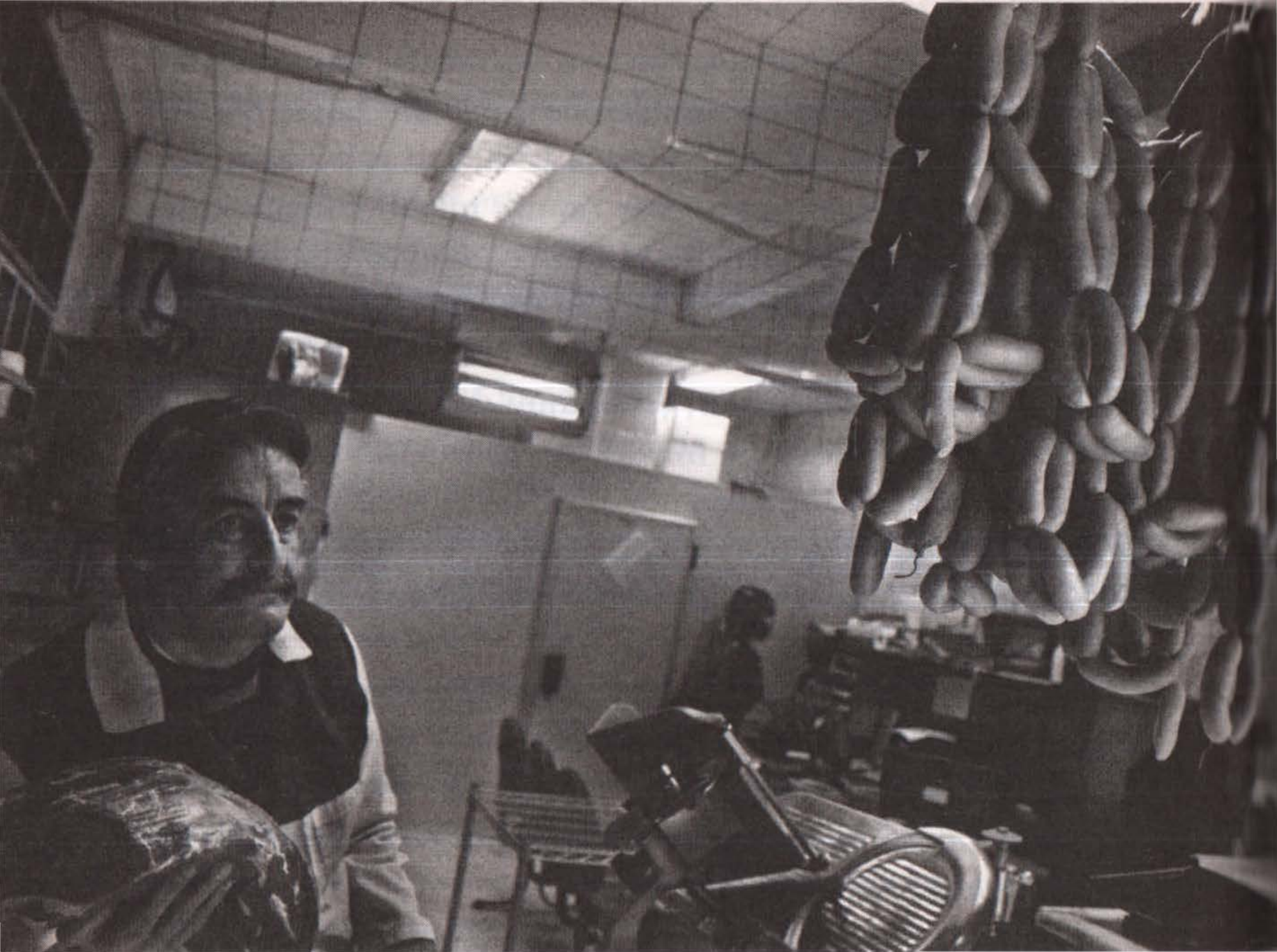
– Biliyorduk zaten, biz onların içinde büyüdük. Babamların 50 senelik Yahudi arkadaşları var. Şişhane'de kapıcılık yapmışlar, annem hep anlatır; madamlar şöyle iyi, böyle iyi ama dindar olanları ile çok zor... Mesela İsrail'den gelen aşırı dinci bir müşteri var, soruyor; "Sen Yahudi misin? Ekmek koşer mi, su koşer mi?" O zaman insan rahatsız oluyor. İngilizce bilsem adama gidip diyeceğim: "Ne işin var Türkiye'de, İsrail'den hiç dışarı çıkma o zaman!" İnsanların birbirini sevmesi lazım. Burada benim müşterim var, çocuğumu doktora gönderdi. Alt kattaki fayansları başka bir müşterim yaptırdı. Borç alırız, borç veririz. Biz böyleyiz burada...

• *Çocuklar, sonraki nesilde bu dükkânı böylece devam ettirecekler mi?*

– Yok, çocuklar öğrenmiyorlar, onlar istemiyorlar. Benimle beraber bitecek.

• *Belki Yahudi toplumundan birileri sahip çıkar, ara sıra Sefarad lokantaları açılıyor-kapanıyor...*

– Sanmam. O ara sıra açılan büyük restoranlar bizim gibi değil ki. Bizim işimiz başka.



"Biz hep domuzcuyduk"

"Dünya dediğin bir bakışımızdır bizim;
Ceyhun nehri kanlı gözyaşımızdır bizim;
Cehennem, boşuna dert çektiğimiz günler,
Cennetse gün ettiğimiz günlerdir bizim."
– Ömer Hayyam

Kimilerinin bakışına, görüşüne göre domuz eti yemenin günahla bir ilgisi yoktur. 1968 yılından beri böyle düşünenlere hizmet veren İdeal Salam'ın sahipleri Lazari ve Kozma Kozmaoğlu ile söyleştik...

• *Mesleğinize nerede, nasıl başladınız?*

– **Lazari Kozmaoğlu:** Yavrucum 45 senedir bu işi yapıyoruz. Ayazağa Köyü'nde başladık. Ben Kuzguncuk doğumluyum ama askerden sonra Ayağaza Köyü'nde başladım çalışmaya. Birinin yanında çalışıyordum, o adamın sayesinde bu işe girmiş oldum. Ondan sonra da devam ettirdim.

• *Ne kadar süre başkasının yanında çalıştınız?*

– **Lazari Kozmaoğlu:** Çok az bir süre, bir sene kadar, sonra başka ortaklarla birleştik. Arkadaşlarla ortak olduk, biraz öyle devam ettirdik. 2-3 sene sonra ortaklar ayrıldı, ben yalnız başıma çalışmaya başladım. Kardeşim askerden geldi, kardeşimi al-

dım ve beraber çalışmaya başladık. Şimdiye kadar da beraberdik, aşağı yukarı 40 sene. Benim işe başladığım yıl, 68.

– **Kozma Kozmaoğlu**: O zamanlar durumlar çok zordu. Borç gırtlağa kadar! İş devralıyorsun, 5 tane ortak atıyorsun. Bu meyanda öyle hazır para yoktu ki kimsede...

• *Dükkânınız hep burada, Dolapdere'de miydi?*

– **Lazari Kozmaoğlu**: Hep aynı yerde yaptık malımızı. Fabrika, Ayazağa Köyü'ndeydi. Orası istimlak olunca biz de direkt buraya; Dolapdere'ye geldik çünkü burada yerimiz vardı.

• *Dolapdere domuz ürünleri satmak için nasıl bir muhit? Türkiye'de domuz ürünleri satmak zor mu?*

– **Kozma Kozmaoğlu**: Bundan 15 sene evvel biz yolun ortasında arabadan domuz indiriyorduk, kimse dönüp bakmıyordu. Kimsenin umurunda değildi. Sonra...

– **Lazari Kozmaoğlu**: Hiçbir zaman kimseyle bir sorunumuz olmadı bizim. Fakat bu işi yapmak eskiden daha kolaydı çünkü o zaman herkes daha çok domuz yiyordu. Şimdi millet yememeye çalışıyor. O zaman gayrimüslimler fazlaydı İstanbul'da, herkes bunu yiyordu. Eskiden millet, cumartesi günü işini bıraktıktan sonra giderdi mezeciden evine alışveriş yapardı.

– Kozma Kozmaoğlu: Evet! Eskiden cumartesi günleri Hıristiyanlar olsun, Yahudiler olsun, Ermeniler olsun, az paraları dahi olsa Balıkpazarı'na giderlerdi. Her şeyden 50 gram, 100 gram alırlardı. En fakiri dahi bu sofrayı kurar, bu keyfi yapardı. Böyleydi eskiden.

– **Lazari Kozmaoğlu**: Gayrimüslimler buradayken, gün geldi, bayramlarda ben 40 kişiyi burada kuyruğa koydum. Yavaş yavaş bozuldu. Sonra daha çok bozuldu.

• *Siz her zaman sadece domuz ürünleri mi sattınız?*

– **Lazari Kozmaoğlu**: Biz hep domuzcuyduk, domuz çalıştık. Damgalıyız, her şeyimiz resmi, gayrı resmi bir şeyimiz yok. Domuzcuyuz. Eski senelerde domuz çalışanlar, domuzu dana ile karıştırıp çalışabiliyorlardı. 2003'te bir yönetmelik çıktı.

– **Kozma Kozmaoğlu**: Dediler ki, "ya domuz ya dana yapacaksın". Domuz yapan 5 arkadaşımız daha vardı, onlar danayı tercih ettiler, biz domuzu. Tek kaldık ama tek olsak ne olur? Ahım şahım iş yok ki... Keşke iş olsa da ayakta durabilsek. Hep eski kazandıklarımızı işe koyuyoruz...

• *Kaç çeşit ürününüz var? Satış yapacağınız ürünleri neye göre seçersiniz?*

– **Lazari Kozmaoğlu**: 10-15 tane var. Eskiden 50 çeşit vardı.

– **Kozma Kozmaoğlu**: Yılbaşından sonra 10 tane bulsan iyi. 10 tane de yapamayacağız, öyle görünüyor.

– **Lazari Kozmaoğlu**: Kaç tane olursa olsun, biz malı iyi yapmaya uğraşıyoruz, gayemiz bu bizim.

• *Mal nasıl iyi yapılır?*

– **Kozma Kozmaoğlu**: İyi etten yaparsan iyi yaparsın. Hayvan nasıl iyi yetiştirilir onu biz bilmeyiz ama gelen etin iyi olup olmadığını anlarız. İyi et parlak olur, siyah olmaz. Dışarıdan gelen etlerin hepsi simsiyah.

• *Daha çok insanlara, evlere mi satış yaparsınız yoksa restoranlara, şirketlere mi?*

– **Lazari Kozmaoğlu**: Lüks mezecilere satış yapıyoruz. Ayrıyeten burada perakendemiz var, perakende satış yapıyoruz. Bazen bir günde o kadar çok insan görüyoruz ki, kendi kızımı görünce tanımıyorum. Hep sohbet, hep sohbet ediyoruz, artık icraat kalmadı sohbet var. Yaşlandık...

• *Burada kaç kişi çalışıyorsunuz?*

– **Lazari Kozmaoğlu**: Fazla kapasitemiz yok. Hepimiz 8 kişiyiz. 20-25 kişi olduğumuz zamanlar vardı, kapasitemiz büyüktü. Fabrika duruyor ama kapalı, biz burada imalathane, butik şeklinde çalışıyoruz. Mal taze oluyor, öyle donmuş mal yok, her şey taze. Müşteri aptal değil, malın iyisini yemek ister. Piyasa hep pislik dolu, kemik tozundan mal yapıyorlar, boyayla mal yapıyorlar.

– **Kozma Kozmaoğlu**: Ben Ada'da (*Heybeliada*) görüyorum, o 3 liralık sosislerden alıp köpeklere veriyorlar. 5 tane köpek var mesela, 3 tanesi yemiyor o kötü malı, 2 tanesi yiyor. Köpekler bile seçiyor, yemiyor kötü malı, gözümle gördüm. Biz de kemik tozundan salam imal etseydik, şimdi bizim de büyük fabrikamız olurdu. Öyle yapıyorlar piyasada, hepsi de kral gibi zengin oluyor. Bence haramdır bunlar onlara.

– **Lazari Kozmaoğlu**: Çıkar yavrum, millete kötü mal yedirirsen o senin çoluğundan çocuğundan çıkar.

• *Sizin çocuklar bu işe devam edecekler mi?*

– **Lazari Kozmaoğlu**: Bilmem, bilemem. Bu işin cumartesi-pazarı, bayramı, ölüsü-dirisi yok. Böyle çalışırsan ancak ekmek yersin, ayakta kalırsın. Eğer; "akşam 5'te gideyim", "bugün Pazar gelmeyeyim", "biraz erken kaçayım" dersen hiçbir şeye sahip olamazsın. Biz gün geldi fabrikada sabahladık. Evimize gitmedik, cumartesi pazarımız burada geçti. Makineleri kontrol etmek gerekir, bu dikkat ister. Yeni nesil bunları yapmaz. Öyle gibime geliyor, bunu devam ettiremez gibime geliyor.

• *Siz böyle çalışırken hep paylaşmışsınız da. Rum cemaatinin etkinliklerinde buradan tatlar sunulurmuş...*

– **Kozma Kozmaoğlu**: Evet hep isterler, geçen gün kiliseye verdik. Kanepeler yapmak için, ayinden sonra ikram etmek için aldılar.

• *Domuz ürünlerinin yanında hangi içki daha çok tercih edilir?*

– **Lazari Kozmaoğlu**: Şarap içerler. Mortadella, Krakova, Macar salamı lezzetli şeyler bunlar. Rakını alırsın, içersin ve sarhoş olduğun belli olmaz. Bir şey diyeyim mi, domuz yiyen adam başka bir et yemez. Domuz yiyen adam bu kadar lezzetli bir şey yiyince başka bir şey yiyemez ama saygımız var, Museviler domuz yemez, Müslümanlar yemez, onlara zorla yediremeyiz. Benim günahım zaten çok, ben niye sizin günahınızı alayım, öyle değil mi?

• *Buraya "günah işlemeye" gelenler, domuz tatmak için gelenler olur mu?*

– **Lazari** Kozmaoğlu: Yok ama biz adamın kılığından domuz yiyip yemediğini anlarız. Tahsilliler yiyor, onların fazla inançları yok. Avrupa'ya giden insan orada yemiştir ama buraya gelip yemediğini iddia eder... Mezeciden mal almış olan, esasında domuzlu mal almıştır. "Yok ben yemedim" diyor ama boşuna konuşuyor. İyi malda domuz vardır, pahalı mal domuzcudur, ucuz mal domuzsuzdur.



"Benim dükkânım kalemliğim"

"insana şiirini ve biricikliğini sağlayan pek az şeyden biridir
el yazısı
el yazısı, parmak izi, sesi ve gözdeki iris tabakası
taklit edilemeyen, başkasına veremediğimiz şeyler,
insan ancak bunlarla kendisi olur..."

– MURATHAN MUNGAN

Kendisi olarak, kendisi kalarak mesleğini yapan birisi Şevki Sayışman. Mizah dergilerindeki balonların içini, el yazısıyla dolduruyor. Karakterler onun el yazısıyla konuşuyor. Okuyucu, mekanik harflerin soğukluğunu değil; birinin el yazısının canlılığı ve samimiyetini hissediyor ve belki bu yüzden daha içten-içerden gülüyor.

Gülerek, "son baloncu" benim diyen Şevki Sayışman ile mesleği, el yazısı ve biraz da mizah dergileri üzerine söyleştik...

• *Nerede, nasıl başladınız bu mesleğe?*

– Ben ilk olarak, 80 senesinde Erdoğan Egeli'nin Ceylan Yayınları'nda başladım. Balonlarını yazdığım ilk resimli roman *Kit Taylor*. Sonra devam ettim, 32 senedir çeşitli resimli roman ve mizah dergilerinde –şu anda resimli roman yok gerçi, sadece mizah dergilerine– yazmaya devam ediyorum.

• *Bu sizin baba mesleğinizmiş...*

– Evet, baba mesleği. Biz 80 öncesi jenerasyon olduğumuz için, okul yıllarımız biraz sorunluydu, anarşiden dolayı. Okullarda sorun var, gidemiyorsun, devamsızlık bilmem ne derken eğitimi tamamlayamadık. Ne oldu? Ayrılınca, en yakın baba mesleği! Hep öyledir ya; hani marangoz marangoza, tornacı tornacıya; e baloncu da baloncuya gitti. Babamın asıl mesleği, kimyagerlikti. Çocukluğundan olan bir merak sonucu, tamamen hobi olarak başlıyor bu işe ve sonra devam ediyor. Ressamlık da yapıyor, onun çizdiği çok şey var. Babam daha çok resimli roman yapmış, ağırlıklı ve uzun soluklu olarak Tay Yayınları'nda çalıştı. *Red Kit*'in isim babası. "Fantom 10 kaplan gücündedir" onun çıkarttığı, ürettiği bir şey...

• *Kaligrafi, bu alanda üretime de olanak tanıyor mu?*

– Hayır, imkânsızlıklar söz konusu, ondan. Babamın zamanında çizgi romanlar yurt dışından altı bantlık seriler halinde, çizilmiş olarak geliyor. Bunlar, Türkiye'deki ölçüye göre pikaj yapılıyor, tramlı yerler oluyor, boşluklar kalıyor, oralar tamamlanamadığı için babam oraları dolduruyordu: Bir balon yeri yani anlatım karesi açıyor, tercüman filan da olmadığı için, uydurmasyon şeyler yazıyor. Bu yüzden Fantom bazen şehre iner, *Red Kit* de öyle! *Red Kit*'lerde mezarcı Mahmut var, berber Suat var. Şarkılar var; "süt içtim dilim yandı"... Tercüme olmadığı için, ortaklaşa bir dil ve böyle bir üretim. O zamanın şartları bunu gerektirmiş, şimdi tabii öyle bir şey yok. Şimdi zaten resimli roman kalktı. Türkiye'de satışı çok az, 300-400 tane satıyor. Halbuki o zaman mesela *Zagor* 75.000 tane satıyordu, şimdi mizah dergileri o kadar satmıyor.

• *Siz hangi mizah dergilerinin balonlarını yazıyorsunuz, yazdınız?*

– Şimdi *Penguen* ve *Uykusuz*'u yazıyorum. İlk olarak *Gırgır*'da başladım ama Oğuz Aral'ın *Gırgır*'ı değil, *Gırgır* satıldıktan sonra Ertuğrul Akbay'ın *Gırgır*'ında başladım, bu zamana kadar... Diyebilirim ki, piyasadaki yaş olarak benden sonra çıkan bü-

tün dergileri yazdım. Bahadır Baruter, benim için, "dergiler üstü adam" der çünkü düşman kardeşlerin arasını bulan benim.

• *Balonların içine yazmak, tamamen güzel yazı yazma işi mi yoksa bir hesabı kitabı da var mı?*

– Ana fikri, güzel yazmak, yazının çizgiye uygun gözükmesi, yazının, çizgiyle tamamlanması. Bilgisayar bence tamamlamıyor, kötü. Çizgi romanlarda bilgisayar kullanılıyor ama olmuyor. Her işin bir ustası vardır ya, hani marangoza masa götürürsünüz, "şu masayı yap bana" dersiniz ve yapar. Biz de öyleyiz; balona bakıyorsunuz, yazıya bakıyorsunuz, "şuradan başlayıp şuradan bitireceğim" mantığı ile hareket ediyorsunuz; başlıyor ve bitiriyorsunuz. 32 sene oldu.

• *Neler oldu bu 32 senede? Neler gördünüz, neler değişti?*

– Bir sürü ayrılmalar! Teknolojik olarak tabii ki çok değişiklik oldu. Hatta geçen gün Galip Ağabey (Galip Tekin) ile de konuştuk. Eskiden bilgisayarda dizgi yapılmıyordu, yalnızca *Hürriyet* gazetesinde vardı o teknik. İş, Cağaloğlu'ndaki *Hürriyet*'e götürülürdü. Dizilir, okunur, hatalara bakılır, sonra rahat söküp takılabilsin diye mumlanır, yapıştırılır, eksik-gedik varsa mesela bir harf eksikse, bir yerden harf bulunur ve yapıştırılır. O devrelerden bu devrelere gelindi. Bu bize de yansıyor. Teknik, işi bizim elimizden aldı, yok oluyoruz. Resimli roman kültürü ve satışı olmadığı için baloncu çalıştırmak, yayıncıya ayrı bir masraf, külfet gibi geliyor. Yayıncı yazdırmak istemiyor, diyor ki "Nasıl olsa bana tercüme bilgisayardan geliyor, fontu değiştirip tık tık oraya yerleştiririm", ama kötü gözüküyor. Mesela grafiker arkadaşlar balonun içine yazıyı tam yerleştiremiyor, yazı balona değiyor. Fakat yayıncı da maddi olarak haklı. Diğer yandan, çizgi roman okurları çok ciddi şekilde kaligrafi istiyor ama bunu ifade edemiyorlar, duyuramıyorlar.

• *Nasıl kalemler kullanıyorsunuz?*

– Rapido kullanıyoruz, çini mürekkepli, tüplü kalem. Mimarların, mühendislerin kullandığı, proje çizerken kullanılan

kalem. Teknik resimde kullanılır. Onlar da piyasadan kalkıyor, onlar da yavaş yavaş yok oluyor...

• *Ayda aşağı yukarı kaç tane balon yazıyorsunuz?*

– Epeyce yazıyorum. Hiç saymadım. *Penguen*'e mesela, pazartesi akşam 8-9 gibi gidiyorum, sabah çıkıyorum. Bitmiş oluyor. *Uykusuz* daha geç bitiyor. *Penguen*'i baştan sona ben yapıyorum, *Uykusuz*'u Fatih (Fatih Kaan) ile beraber yapıyoruz. O da eskidir bu işte. Şöyle bir şey de var, Türkiye'de bu meslekte hiçbir zaman çok kişi olmadı, atıyorum hiç 10 kişi olmadı, hep bir elin parmakları kadar insan oldu.

• *Yazarken okur musunuz?*

– Yok, hiç okumuyorum. Bunu bana çizerler de çok soruyor; yok okumuyorum. Ancak çok merak edersem okurum. Alışkanlık, gördüğünüzü yazıyorsunuz. Dün *Uykusuz*'un, Yetkin'in (Yetkin Gülmen) sayfasını yazıyordum, oğlum geldi, baktı, bir yeri okuyamadı. Bana diyor ki: "Baba sen alışmışsın, o kelimeden sonra hangi kelimenin geleceğini biliyorsun." Öyle bir duruma geliyoruz, zihin yazıyor artık.

• *Mizah içinde çalışanı da eğlendiriyor mu?*

– Zaman zaman tabii ki çok eğlenceli ama çok da stresli. İş tıkanıyor mesela, espri bulamıyorlar veya zaman az, yetiştirmesi gerekiyor. O zaman baya disiplinli şekilde çalışılıyor ama harala gürele de çok.

• *Mizah dergilerinde, gayrimüslim tiplemeler oldu mu, var mı?*

– Var tabii mutlaka. Aslında gayrimüslimden çok dinî konular oluyor. Dinî konularda daha çok bana sorarlar. "Ağabey bu tepki alır mı? Ceza gelir mi?" filan falan diye. Yiğit çok sorar, o çok yapıyor hacılı hocalı espri. Azınlıklardan çok dinî temalarda espri yapılıyor.

• *Bir dönemin tiplemelerinde azınlıklar var aslında, "büyük burunlu Yahudi" tipi gibi...*

– O çok eski. *Gırgır* döneminden önce, *Akbaba* zamanında filan var onlar. *Gırgır* dönemi anarşi dönemine denk geldiği için daha çok siyasi ağırlıklı, hükümete karşı yazılıyor. Oğuz ağabeyin bir lafı vardır: "Dergide muhalefet yapmak için hükümetle düşman olacaksın. Bunun başka yolu yok." Bu hâlâ devam ediyor.

• *Neden dinî temalardaki kontrol mekanizması sizsiniz?*

– Ben de kendi dinime bağlı olduğum için. Objektifimdir, yobaz bir tarafım yok, herkes hayret eder, hatta çoğu kişi bana der: "Sen hiç beş vakit namaz kılan bir adama benzemiyorsun." Çok duydum bunu. Ben de herkese derim ki: "Allah razı olsun. Birkaç tane Müslüman bana kâfir demezse ben Müslüman saymam kendimi." Bahadır Baruter'in meselesi vardı. Caminin duvarına "Din yok, Allah yalan" diye yazıldı, onu gözden kaçırdık. Baya tepki aldı, dergi yakıldı. Tehditler günlerce sürdü.

• *Derginin bürosu dışında çizim yaptığınız bir yeriniz, sabit bir mekânınız var mı?*

– Dükkânımız yok. Benim bir tane kalemliğim var, herkes bilir onu, dükkânım orasıdır. Benim dükkânım kalemliğim. O olsun, ben her yerde yazarım. 99 depreminde sokakta yazdım. Deprem davasından eve giremiyorduk, benzin istasyonunun lambasının altında yazdım.

• *Bu meslek sizden sonra devam edecek mi?*

– Gerçeği söylemek gerekirse, şu anda mizah piyasasında hiçbir şey belli değil. Eskiye göre satışlar çok az. *Penguen* galiba IPhone'a bir uygulama yaptı. Artık kâğıt bitiyor. Tamamen dijital, bilgisayar ortamında olacak her şey. Halbuki bizim işimiz yeteneğe bağlı, kalem alışkanlığı gerektiriyor. Kalıtımsal bir şey de bu. Bizim ailede çirkin yazı yazan yoktur mesela. Ablamlar, ağabeyimler; herkesin yazısı güzeldir. Oğlum da güzel yazar ama kızım daha güzel yazıyor. 4. sınıfa gidiyor, merakı var, yazısı gayet güzel. Ortaokuldan sonra onu yetiştirmeyi düşünüyorum. Benden sonra o devam ederse eder.

• *Siz güzel yazınızı bundan başka bir yerde kullandınız mı?*

– Çok eskiden aşk mektupları yazardım. Gençlik zamanımda, askerden önce, mahallede –Florya tarafında otururdum– arkadaşların aşk mektuplarını yazardım. Artık aşk mektubu da kalmadığı için onu da yazamıyorum.

"Babamdan, okulda öğrendiğimden daha çok şey öğrendim ben"

"Nostalji acısı alınmış bellektir."
– LOWENTHAL

Kimilerinin belleği, bugün Tahtakale'deki bir terzi dükkânından yayılan koku ile doludur: Kömür ütüsünün kokusuyla, ütünün kömür ve ağaç kokusuyla.

Bu koku, kömür ütüsü ve terzicilik üzerine; erkek terzisi Şeref Ergül ile söyleştik...

• *Terziliğe nerede, nasıl başladınız? Bu işi kimden öğrendiniz?*

– Şişhane'de meslek okulu vardı, şimdi o bina Sanayi Odası oldu. Ben 68'de o okula gittim ve orada başlamış oldum. Babam *(Necati Ergül)* ise memlekette; İnebolu-Kastamonu'da başlamış. Fakat askerden sonra İstanbul'a gelmiş, yerleşmiş. 70 senedir burada, 56 senedir Eminönü'nde. Memleketten gelince ilk olarak, Fatih tarafında bir ortakla çalışmış, sonra buraya gelmiş. Eminönü hem piyasa yeri, hem de sağda solda akrabalarımız vardı, şimdi hepsi rahmetli oldular. O, onların öncülüğünde buraya geldi, ben de okul bittikten sonra doğrudan buraya geldim. Okulun bana elbette faydası oldu ama babamdan, okulda öğrendiğimden daha çok şey öğrendim. Okulda bazı şeyler, kâğıt üstünde kalıyor. Pratik, tecrübe daha önemli.

• *Babanız kendi tecrübesine dayanarak sizi okula mı yönlendirdi?*

– Rahmetli annem daha çok yönlendirdi. Baba mesleğimizi sürdürelim istedi. Annem de terziydi ama o bayan terzisiydi, gelinlik üzerine filan çalışırdı, branşı bizden farklıydı. Ben de bunu tercih ettim, mesleğimden memnunum. Meslek olarak güzel ama benden sonrası yok. İnsan yetişmiyor maalesef. Bizden sonra yetişen kimse yok, okul da kapandı üstelik. Ben çok üzülüyorum.

Çocuklarımdan biri üniversiteyi bitirdi, Fransızca öğretmeni oldu, biri daha küçük bu mesleğe yönelir mi bilmiyorum. Meslek olsa bile bu tarz olmayacak, daha değişik olacak. Ben böyle devam etmeyeceğine üzülüyorum. Piyasada tek kalacağız, tek olmak zor.

• *Neden?*

– Karşınızda kıyaslayacak-kıyaslanacak kimse olmuyor. Herkes olayı sanayi mamulâtının fiyatına göre düşünüyor, onun için de fiyatı düşürüyorlar. Emeğiniz tamamen havaya gidiyor. Bu gerçekten emek işi. Çok zevkli bir iş ama çok da ağır; hem zihnen hem vücut olarak yoruluyorsunuz. Eskiden daha da çok yorulurduk. Her şey elle yapılıyordu, bir pantolon mesela tamamen elden çıkıyordu. O zaman işimiz daha büyüktü, atölyemiz vardı. Şu ufak yerde 7 kişiydik, sonra yavaş yavaş azaldık. Şimdi babamla ben varız. Her şey çok değişti, makinelerimiz var. Overlok dikişler bile elde yapılırdı, çok vaktimizi alıyordu ve çok kâr sağlamıyordu, bu da çok önemli. Şimdi bir makine ile 4-5 kişinin yapacağı işi çıkartıyoruz.

• *Kumaş sizin işiniz için çok önemli, değil mi?*

– Tabii, öncelikle kumaş! Naylon olmaması lazım çünkü bizim işimizi naylon göstermiyor. Naylonu istediğiniz şekle sokamazsınız, ütüye yapışır... Daha başlamadan bitiyor. Bu yüzden yün olması, keten olması, pamuklu tarzlar olması çok önemli. Diğer malzemeler de çok önemli. Tela olayı çok çeşitli; kullandığınız kumaşına göre bir tercih yapmanız lazım. Yan-

lış kumaşa yanlış malzeme kullanırsanız, berbat. Bizim bu malzeme piyasasında, kumaş piyasasında Yahudiler vardı özellikle. Şimdi el değiştirdi ama eskiden tekstil Yahudilerin elindeydi. İsrail'e gidenler oldu. Babam, "Onlara çok şey borçluyuz" der her zaman. Bilhassa zor günlerde, 60 İhtilali'nde işler düştüğü zaman filan çok destek olmuşlar. Olaylardan dolayı piyasa durgunlaşmış, her şey senet üzerine o zaman, çek yok, ödemeleri bir sene ertelemişler, sağ olsunlar... "Para vermeden istediğiniz kadar top kumaş alabilirsiniz" demişler. Büyük destek.

• *Kumaşı aldıktan sonra ne yaparsınız? İlk işiniz müşterinin ölçüsünü almak mı oluyor, yoksa bir çizim mi yapılıyor?*

– Önce, kişiye göre ölçü alıyoruz. Ölçü alırken; örneğin bir pantolon için ölçü alırken şöyle detaylandırırız: Bir bacak boyunda iki ölçü vardır; biri kemerden dize kadar, diğeri boya, topuk hizasına kadar. Sonra, kemer ve paça ölçüsü alınır. Bunun dışında, şişman kişilerde basen ölçüsünü ayrıca alıyoruz. Eski müşterilerimin ölçülerini dosyalarda saklarım, gerçi ölçüleri her sene değişiyor; özellikle göbek kısmı fark ediyor! Çok ince ve detaylı bir iş bu aslında. Daha sonra aldığımız ölçülere göre kumaş kesiliyor. Sonra, yapışkan telalarımız var, onların belli yerlerini yapıştırıyoruz ve makine aşamasına geçiyoruz. Cepler, astar, telası vs. provaya hazırlanıyor. Her şey provaya hazır oluyor.

• *Kaç prova yapıyorsunuz?*

– Biz bir prova yapıyoruz. Bazen vücut bozuk oluyor; diyelim kamburu var veya sağı-solu farklı, o zaman iki prova gerekiyor. Çok uzun prova yapmak istemiyorum çünkü müşteriyi yıldırıyor, vakitten de çalıyor. Hiç gerek yok. Ama bir provada işi bitirmek için tecrübe lazım tabii...

• *Günlük kıyafetlerin böyle kişiye özel hazırlanması, bunun için prova yapılması şimdiki kuşağın, internetten sipariş veren insanların biraz yabancı olduğu bir durum...*

– Evet, yeni kuşak genelde spor giyindiği için ısmarlamayı

çok bilmiyor ama yeni kuşaktan da bize gelenler var. Aslında çok zevkli bir olay; giysi hem şekle uyuyor, hem daha sağlam. Konfeksiyon sanayi oldu. Bizim yaptığımız uzun vadeli giymek bakımından daha uygun. Bir pantolonu 1 sene giymek başka, 10 sene giymek başka; o kadar fark var. Şimdi kıyafetler biraz hızlı tüketiliyor. Genç kuşak öyle, yaşlılar öyle değil. Kumaşta mesela, yaşlılar modası geçmeyecek türleri tercih ederler ama gençler güncel olanı beğeniyorlar.

• *Gençler sizin burada kullandığınız kömür ütüsünü beğeniyorlar mı?*

– Onu herkes beğeniyor. Bizim ütümüzün özelliği çok farklı. Şimdiki ütüler çok hafif, ince gömlekleri filan ütüleyebiliyor. Bunlar ise kalın kumaşlarda çok etkili. Bilhassa palto yaptığımız zaman bu ütüler çok güzel gösteriyor. Çok ağır bir ütü. Artı, ısısı daha kuvvetli. Bizim işimizi bu görüyor, biz memnunuz. 50 senedir de arıza yapmadı, en güzel tarafı da o. Elektrikliler her altı ayda bir arıza yapıyor. Halbuki bizimki otomatik gibi, sabah yakıyoruz; kömürün boyutunu ayarlayıp ütünün içine koyuyoruz sonra her saat başı ilave ediyoruz ve öyle, akşama kadar devam ediyor. Sabah 8'de başlayıp, akşam 6'ya kadar...

• *Çok farklı bir koku da bırakıyor, yayıyor...*

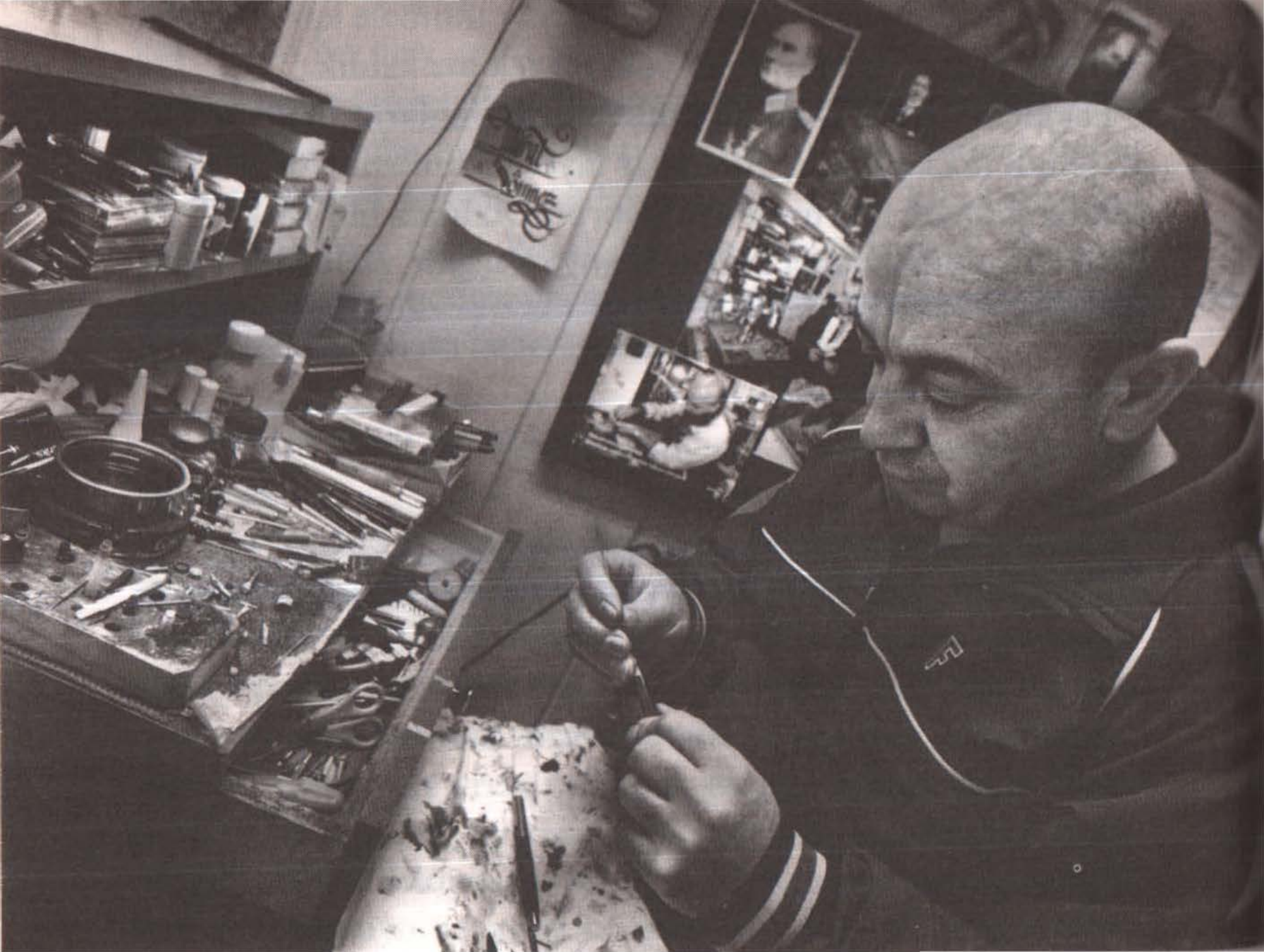
– Ağacın cinsinden. Çam ağacı bu. Biz bu kömürü, Çanakkale tarafından özel getirtiyoruz çünkü burada satılanların çoğu tam yanmamış kömür, kapalı ortamda zehirlenmeye sebep olabiliyor. Bazen çok ağır kokular olabiliyor. Bilhassa kışın, her taraf kapalıyken elbisenin üstüne de siniyor.

• *Çam ağacının sizin işiniz için uygun kömür olacağını nasıl keşfettiniz?*

– Babam Kastamonulu, oranın kuyu kebabı meşhurdur. Çünkü oranın kuyu kebabının ateşi çam ağacından olur. Başka ağaç kullandın mı aynı lezzeti bulamazsın. Biz de onu kullanıyoruz. Hakikaten ısısı farklı, özelliği çok farklı. Bizi bu 50 sene-

lik ütümüz götürüyor. Yedeği de var, her ihtimale karşı. Bizden başka kömür ütüsü kullanan yok, bir tek biz kaldık.

Eskiden evlerde filan da kullanılırdı, bunların ufakları vardı. Şimdi nostalji oldu. Aksesuar niyetine kullanılıyor. Hurdacılarda satılıyor, görünce üzülüyorum. Aslında bunlar kullanılacak durumdalar ama herkes pratiğe kaçıyor, elektrikliyi kullanıyor.



"Her şeyi hep dolmakalemle yaparlarmış"

Francis Cabrel'in bir şarkısı vardır: *L'encre de tes yeux* (Gözlerinin Mürekkebi). O şarkıda Cabrel der ki; "Yazabilmiş olduğum her şeyi / Gözlerinin mürekkebine (kalemimi) daldırıp yazdım." (*Tout ce que j'ai pu écrire / Je l'ai puisé à l'encre de tes yeux.*)

Yazmak mürekkeple; ilham, dolmakalem ve gözlerle doğrudan ilişkilidir. Bu ilişkinin kesintiye uğramaması için, 26 yıldır Sirkeci'de dolmakalem tamir eden Murat Sönmez ile söyleştik...

• *Dolmakalem tamirciliğine nasıl, ne zaman başladınız?*

– Mesleğe 1986'da başladım. Çalışmak için İstanbul'a, dayımın yanına geldim. Dayım bu işi yıllarca, şimdi bulunduğumuz yerde yaptı. Şimdi emekli oldu. O, önceleri açıkta çalışmış, hani sadece üstü kapalı tezgâhlar olur ya pazarlarda, önce onlarda çalışmış, sonradan böyle dükkâna gelmiş. Ben onun yanına 86'da geldim, 12 yaşımdaydım. Aslen Erzincanlıyım. Ailenin durumu bizi okutmaya çok elverişli olmadığı için çalışmak zorunda kaldık. Geldik, çalıştık, böyle bir meslek elde ettik. İş hoşuma gitti, devam ettim.

• *Bu işin nesini sevdiniz en çok?*

– Buraya çok farklı kesimlerden insanlar geliyor. Bazen yabancılar geliyor, onlar bu işle çok ilgileniyorlar. Kalemle ilgi-

li birtakım bilgi alışverişinde bulunuyoruz. İnsanlarla iç içe olmak çok güzel bir şey, bu hoşuma gidiyor. Kültürlü, bilinçli insanlar geliyor. Babasından, dedesinden kalmış bir kalem var, onu getiriyor, bakımını yapıyorsunuz ve canlandırıyorsunuz. Pırıl pırıl oluyor, hoşunuza gidiyor. İnsanların da hoşuna gidiyor, eskiyi tekrar yâd ediyorlar...

• *Sadece dolmakalem tamiri mi yapıyorsunuz?*

– Kurşun kalem, tükenmez kalem ve dolmakalem. Çeşitli markalar var; Parker var, Mont Blanc var, Pelikan var. Mesela şu anda uğraştığım kalem, eski bir Parker, 51 yapımı. Ben bunu kendim satın aldım, boş kaldığım zamanlarda böyle aldığım kalemlerin restorasyonunu yapıyorum ve sonra satışa sunuyorum.

• *Nedir kalemlerin arızaları?*

– Genelde mekanik arıza olur. Uzun yıllar kullanılmış dolmakalemin içi mürekkepli kaldığı zaman içindeki malzeme kuruyor ve contaları, lastiği çürüyor. Biz de örneğin lastiği değiştiriyoruz. Kalemin her parçasını tek tek söküyoruz –bir kalemden 6-7 parça çıkar–, gerekli temizliği, bakımı yapıp, değişecek olan parçayı değiştirip müşteriye sunuyoruz.

• *Siz hangi marka kalemi tercih edersiniz? Markalar birbirinden çok farklı mıdır?*

– Bana göre bir farkı yok. Her markanın kendine göre güzellikleri, kalitesi var ama tabii insanlarda marka merakı var, bu giyimde olduğu gibi kalemde de oluyor. O artık kişinin kendi tarzıyla ilgili. Ben genelde eski tarz şeyleri tavsiye ediyorum. 70'li yıllardan sonra yapılan kalemlerin kalitesi çok iyi değil, "kullan-at" gibilerinden oldu. Oysa 30'lu, 50'li yıllarda yapılanlar daha kaliteli.

• *Kalem üretimi ne zaman, nerede başlamış?*

– İlk başta kaz tüyü kalemler, hani şu mürekkebe bandırarak kullanılan kalemler varmış, filmlerde görmüşsünüzdür. Sonra,



1900'lerde ilk olarak Amerika'da dolmakalem yapılmış. Waterman markası blok şeklinde bir kalem yapmış; ucunu çıkartıyorsunuz ve içine ucundan damlalıkla mürekkep koyuyorsunuz. Mürekkebe banmanın pratik yolu bu olmuş. Sonra 40'lı yıllarda sistem daha da gelişmiş ve yandan pistonlu, kollu kalemler yapılmış. 50'lerden sonra ise daha modern şeyler var, şimdi kullandığımız kalemler...

• *Kimler dolmakalem kullanıyor?*

– Şu anki nesil değil, eski nesil. Eskiden bilgisayar olmadığı için banka çalışanları, memurlar; herkes dolmakalem kullanıyordu. Ben burada ilk çalışmaya başladığım zaman, 86'da, kapıda kuyruk olurdu çünkü her şey kalemleydi, kalemle iş görülüyordu. Mesela muhasebeciler her şeyi hep dolmakalemle yaparlarmış.

• *İmzaların da kalemle atılması zorunluydu...*

– Evet, mecburiydi, imzanın kesinlikle dolma kalemle atılması gerekiyordu ve renk siyah olmalıydı. Şimdi yok öyle bir şey. Yine de dolmakalem meraklıları, kültürü olan insanlar var; onlar bunu kullanıyorlar, vazgeçmiyorlar. Sanatçılar, mimarlar, üniversite hocaları, avukatlar; elit insanlar. Murat Bardakçı geliyor mesela buraya, Emre Kongar geliyor. Ünlü kişilerin kalemleri geliyor ama tabii kendileri getirmiyor, elemanları getiriyor. Çok çeşitli kesimlerden insanlar geliyor. Biz burada artık bir aileyiz. Buraya gelen insanlar burada birbirleriyle tanışıyorlar, birbirlerine kartlarını veriyorlar ve bir dostluk kuruluyor. Güzel sohbetler oluyor, eski İstanbul anlatılıyor, bazen futboldan konuşuluyor.

• *Neden bu bölgede, Sirkeci'de çalışmayı tercih ettiniz?*

– Türkiye'nin kalbi, beyni Eminönü. Eskiden de öyleydi, Anadolu'ya her şey buradan giderdi. İstanbul için de böyle, her semtten herkes alışveriş için Eminönü'ne gelirdi; giyimi olsun, yiyeceği olsun, takısı olsun... Şimdi değişti, internet olayı çıkınca, artık her şey insanların ayağına gidiyor. Yine de burası tarihî

olarak varlığını korumaya devam ediyor. İnsanlar yine geliyor, geziyor, yemek yiyor. Onun için, seçilecek yer tabii ki burasıydı, buranın dışında başka bir yerde çalışmadım.

• *Sizden sonraki nesil burada çalışmaya, bu işi yapmaya devam edecek mi?*

– Benim çocuklarım var ama onlar bu mesleği benimsemiyorlar, bu işin bizden sonrası yok yani. Eskiden bu sokakta bu işi yapan 14-15 kişi vardı. Bırakan oldu, rahmetli olan oldu. Şu anda iki kişiyiz. Türkiye genelinde bu işle uğraşan yalnız iki kişi var, ikisi de İstanbul'da, bu sokakta *(Yan Sokak)*. Eskiden Ankara'da da varmış, Ankara memur kesimi olduğu için... Şu anda Ankara'da yok, meraklısı olan bizi buluyor.

• *Dolmakalem meraklıları yazmaya, edebiyata da düşkün oluyorlar mı?*

– Tabii, bu merak tamamen yazmakla ilgili.

• *Tamir ettiğiniz dolmakalemin çalışıp çalışmadığını deneyen müşteriler, müsvedde kâğıda neler yazarlar?*

– Genelde imza atarlar, isim yazarlar.

• *Dolmakalemlerin üzerlerinde de kimi zaman yazılar oluyor...*

– Evet, tarih yazılır, kişinin ismi yazılır. Firmaların hediye ettiği kalemlerde firma ismi oluyor. 1930'larda Türkiye Cumhuriyeti hükümeti kalem ithal etmiş ve bunlar birinci derecedeki memurlara zimmet edilmiş, işte o kalemlerin üzerinde "Türkiye Cumhuriyeti Hükümeti" yazıyor.

• *Kadın ve erkek için ayrı tasarlanmış kalemler var mı?*

– Bazı kalemler var, klipsi yok mesela, tepeden zincire bağlanıyor. Kadınlar bunları aksesuar olarak kullanıyor; kalemi boynunda duruyor, kolye gibi takıyor. 70'li yıllarda yapılmış bir bayan kalemi var elimde mesela; ucu 18 ayar altın, kahverengi ve sarı altın kaplamadan yapılmış, görsel olarak daha gösterişli. Bayanlar beğeniyor. Her markanın öğrenciye hitap edecek

kalemleri de var. Bugün 1.000 liraya da kalem var, 18 liraya da. Bunlar hep özel seri kalemler...

• *Kalemler kişiler için de çok özel eşyalar. Anıları oluyor, uğurlu olduklarına inanılıyor...*

– Tabii bir dolmakalem dededen kalıyor, torunlara kadar geliyor, düşünün. İyi muhafaza edilirse 3-4 kuşak kullanabiliyor. Sonra onun bir antika değeri de oluyor. Ayrıca o, bir prestijdir: Cebinizden çıkartacaksınız, imzanızı atacaksınız veya gerekli yazıları yazacaksınız! Bu yüzden bunun hâlâ meraklısı var. Bu yüzden dolmakalem ölmez, bitmez.

"İstanbul halkı lodosta balık yemez"

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

– Orhan Veli

Ahmet Yazgüneş ile Beyoğlu-Balık Pazarı'nın 60 yıllık balıkçısı Reşat Balık Market'ten, balıklardan ve eskilerden söz ettik. Şiir rakı şişesine düştü, musiki Lodos'un sesine karıştı...

• *Buranın hikâyesi ile başlayalım mı söze?*

– Tabii efendim: Burası yani Reşat Balık Market, –Reşat babamın ismi– 1941 senesinde dedem tarafından açılmış. Biz bugün hâlâ aynı usulle balık satmaya çalışıyoruz. Dedem aşağı yukarı 60 sene kadar burada balıkçılık yaptı, babam da 40 sene kadar balıkçılık yaptı, ben de 40 senelik balıkçıyım efendim. İşte bu şekilde devam ediyoruz...

• *Dedeniz balıkçılığa nerede, nasıl başlamış?*

– Bizim kökenimiz Girit, Girit'ten gelmişler bizimkiler. İlk önce deniz yoluyla Ayvalık'a geliyorlar, Ayvalık'tan da İstanbul'a geliyorlar. Derken biz İstanbullu oluyoruz. Benim dede-

min doğum yeri Ortaköy'dür. Dedemin babası, balıkçılık yapmadığı halde balıkçılığı dedeme göstermiş, o da babama göstermiş. Ben de babamın vasıtasıyla, okuldan sonra başladım. Kısmet oldu, böyle oldu.

• *Reşat Balık Market'in özelliği, 60 yıldır değişmeyenleri nelerdir?*

– Bizim en büyük özelliğimiz balıkları taze ve günlük satmamız. Tuzlama, balık füme, isli balık ve tuzlu balık yapıyoruz. Bir de, bizim spesiyalimiz, özel olarak yaptığımız palamut fümemiz ve lakerdamız var. Palamut fümesi her gün 40 tane çıkar, ne 38 tane, ne 42 tane; her gün 40 tane. Her gün o kadar satıyoruz. Bütün özelliğimiz bu.

• *Lakerdayı nasıl hazırlıyorsunuz?*

– Lakerdayı tuzluyoruz, 21 gün sonra çıkan suyunu alıyoruz ondan sonra da salamuraya koyuyoruz. Ben lakerdayı çok seviyorum. En sevdiğim lakerdadır, en zoru da odur.

• *Füme balığın diğerlerinden farkı ne?*

– Füme balık da lakerda gibi tuzlanıyor. Fakat daha sonra tuzu çıkartılıp kurutuluyor ve sonra füme fırınında isleniyor. Bu genelde meşe ve gürgen ağacının talaşında hazırlandığı için ayrı bir lezzeti oluyor. Biliyorsunuz, eskiden iyi viskiler de meşe ağacından fıçılarda dinlendirilirdi...

• *Balığa en iyi hangi içki eşlik eder?*

– Rakı da olur, beyaz şarap da. Ben rakı içiyorum.

• *Tezgâhınız hep Beyoğlu-Balık Pazarı'nda mıydı?*

– Hep Beyoğlu'nda, hep Balık Pazarı'nda. O zaman Beyoğlu, İstanbul'un en güzel yeriydi. Şimdiki gibi İstiklal Caddesi'nden günde bir milyon kişi geçmiyordu. Nerede o İstanbul'un eski güzel hali, nerede o Beyoğlu'nun eski güzel hali.



• *Nasıldı o zamanların Balık Pazarı?*

– Eskiden burası Balık Pazarı'ydı. 24 tane balıkçı dükkânı vardı. Bir yerde ne kadar çok aynı işi yapan, aynı sektörde olan insanlar, dükkânlar olursa müşteri kapasitesi o kadar artıyor. Şimdi Beyoğlu Balık Pazarı'nda sadece 5 balıkçı dükkânı kaldı. Bütün balıkçı dükkânları zamanla meyhane oldu. Dolayısıyla müşteri de buradan ayağını kesti. Alışverişte eski canlılık yok. Sizin de dikkatinizi çekiyordur, Beyoğlu'na çıkanlar tavuk döneri yemeye veya "iki tane bira içmeye" geliyorlar artık. Burada çok eski olan, Üç Yıldız Şekerleme, Şütte Şarküteri ve Fırın, bunlar kaldı, başka kimse kalmadı. Çoğu dükkân ya kapatıyor gidiyor ya satıyor, meyhane oluyor. Balık Pazarı'nın içinde bir kabuk değişikliği var anlayacağınız.

• *Yeni bir balıkçı dükkânı açmak isteyen olmuyor mu?*
– Yok efendim.

• *Sizden sonraki nesil, dördüncü kuşak mesleğinize devam edecek mi?*
– Yok zannetmiyorum. Benim iki tane oğlum var ama ikisini de bu işi yapacak kapasitede görmüyorum. Sebebini soracak olursanız, sabahleyin saat 4'te kalkıp balıkhaneye gidip akşamleyin saat 22'ye kadar çalışmak zor. Dolayısıyla şimdiki gençler daha kolay işlere yöneliyor.

• *Her sabah hangi Balıkhane'ye gidersiniz?*
– Kumkapı'ya. Su Ürünleri Hali'nden balık alıyoruz.

• *Balık alırken neye dikkat ediyorsunuz?*
– Artık el melekesi oldu, göz melekesi oldu. Günlük olması lazım, çok taze olması lazım.

• *Balığın taze olduğunu nasıl anlarız?*
– Sert olur; "ölüm sertliği" dediğimiz şey bir tek taze balıkta olur. Bir de, balığın rengi parlak olacak ve gözü dışarıda olacak. Böyle balığı; müşteriye verirken üzülmeden, göğsümü gere gere verebileceğim malı alırım. Mevsim balığı satmak da çok önemli. Mesela bundan bir ay kadar önce palamut akını vardı, şimdi palamutun mevsimi geçti, sarıkanadın mevsimi başladı. Bu ayın sonundan itibaren de hep dip balıkları; pisi, dil, kalkan satılır.

• *Şehirler ve rüzgârları da aslında balık seçimimizi belirliyor. Mesela lodos çıkınca İstanbul'da balık yenmiyor...*
– Tabii, doğru. Lodosta balık olmuyor. Sebebi; tekneler pek balığa çıkamıyorlar, çıkanlar da batıyorlar. Balıklar da lodosta dalgalardan etkilenmemek için dip yapıyorlar. Dolayısıyla balık çeşidi de, miktarı da az oluyor. Zaten gerçek İstanbul halkı lodosta balık yemez çünkü balık daha yumuşak olur lodosta.



• *İstanbul'da balık yemek için hangi rüzgâr makbuldür?*

– Poyraz ve karayel. İki rüzgâr da çok balık getirir. Yani havanın sert olması lazım.

• *Peki İstanbul'a, Boğaz'a özgü balık hangisidir?*

– İstavrit'in en güzelini İstanbul'da yersiniz, lüferin de en güzelini Boğaz'da yersiniz. Boğaz lüferi. Dünyanın her tarafında lüfer çıkar ama Boğaz'ın lüferinin tadını bulamazsınız. En güzel dili de Bodrum'da yersiniz çünkü en güzel dil Bodrum'da çıkar, 12. ayda başlar, 3. ayın sonuna kadar devam eder.

• *Siz balığa çıkar mısınız?*

– Yok, hiç çıkmadım.

• *Müşterileriniz genelde kişiler midir yoksa restoranlar, kafeler mi?*

– İkisi de, lokantalara da veririz. Eski müşterilerimiz kalmadı çünkü eski insanlar yok. Ermeni müşterilerimiz Fransa'ya, Kanada'ya gittiler, Rum müşterilerimiz genelde Yunanistan'a gittiler. Burada şimdi daha ziyade Anadolu'dan İstanbul'a göçen, sonradan yerleşen insanlara satmaya gayret gösteriyoruz. Onların lakerda nedir, füme nedir, çiroz nedir, tarama nedir; bunları çözmesi için daha zaman var.

• *Bahsettiğiniz "eski insanların"; Rumların, Ermenilerin arasında sizinle çalışanlar da oldu mu?*

– Eskiden bizim bir Rum, bir Ermeni, bir Yahudi personelimiz mutlaka olurdu. Neden? Çünkü onlar lisan biliyorlardı. Biz buradaki konsolosluklara da balık satıyorduk, konsoloslukta çalışan personel Türkçe bilmediği için azınlıktan personel alırdık, onlar konuşurlardı.

• *Kaç kişi çalışıyordunuz?*

– Eskiden 10 kişi çalışırdık, şimdi 3 kişiyiz. Balığı ben kendim ayıklarım, kimseye bırakmam.

• *Çocuklarınıza balık ayıklamasını, yemesini öğrettiniz mi?*

– Balık en güzel elle yenir ama ben iki oğluma da balık yediremiyorum. Her gün üstümü değiştirmeme rağmen, balık kokusu üstüme siniyor, sevmiyorlar. Çocuklar evde katiyen balık yemezler. Benim canım balık çekince öğle yemeklerinde dışarıda yiyorum, alıyorum buradan iki çinekop yaptırtıyorum, yiyorum.

"Acaba hâlâ duruyor musunuz?"

Beyoğlu'nda, Ağa Camii Sokak'ta bir kadın sesi var. Kimi zaman "merhaba, iyi günler" diyor yumuşak bir tonla; kimi zaman "aleyküm selam" diyor biraz daha net ve kararlı bir tonda.

Babasından kalma küçük bir dükkânda ayakkabı tamiri ve boyası yapan bu kadınla yani Seher Örenler ile, kadın ve esnaf olmaktan, ayakkabı boyası-tamirinden ve Havai Lostra'ya ait anı ve özlemlerden söz ettik...

• *Bu mesleğe nasıl, ne zaman başladığınızla başlayalım mı söze?*

– Tabii, babamız rahmetli olduktan sonra başladık, devam edip gidiyoruz. Benim için burası çok önemli bir yer. Geçmişiyle, anılarıyla... Ayakkabı boyama kültürünü insanlara tanıtma anlamında, bu işi devam ettirmek de çok önemli. Babam bu işe, ilk önce dışarıda yani sokakta ayakkabı boyayarak başlamış. Sirkeci, Yağ İskelesi'ne gidermiş. İleriki zamanlarda bu taraflara (Taksim) çıkmaya başlamış ve "bir lostra kuralım, daha farklı olsun" diye bir karar almış. 1951'de, tek başına. O işini, boyacılığı benimsemişti. Hayatta başka bir şey hiç düşünmemiş. Bunu sevdiğinden dolayı böyle ufak bir yerde dükkân kurmayı düşünmüş. Kışın dışarılarda çok zor; soğuktan ve kardan korunmak adına böyle bir karar almışlar.

• *Buranın adını neden "Havai Lostra" koymuş?*

– Babam dükkânı açtığında isim düşünüyor, ne koyalım, ne yapalım derken Amerika'dan bir arkadaşı geliyor. O zaman tabii Havai adaları çok popüler, arkadaşı "Havai" diyor ve Havai kalıyor. Şimdi tabii kelime farklı algılanıyor. O zaman bu anlama gelmiyordu ama şimdi "havai", uçuk anlamını taşıyor.

• *Giriş kapısında "uçuk" bir yazı da var: "Ohoo ayakkabınızı yeni mi aldınız? Hayır, Havai Lostra'da boyattım."*

– Rahmetli babam buldu onu. Yakışıyor bence. Babam esprili, samimi, insanlarla iyi ilişkileri olan, bağlarını çok iyi tutan bir insandı. Biz de onun yolundan gidiyoruz.

• *Bir kadın olarak o yoldan gitmek, erkeklerin bu kadar egemen olduğu bir alanda çalışmak zor oldu mu?*

– Yok. "Yapabilirim" dedim ve başladım. Zorluk yaşamadım. Korkmadım çünkü korkacak bir şey yok. İnsan kendinden eminse korkacak bir şey yok ama "acaba"larınız varsa o zaman sıkıntı olabilir. Burası farklı bir yer. Her tip insanla karşılaşıyorsunuz, çok farklı tip insanla muhatap oluyorsunuz. Nasıl diyeyim; alkoliği de geliyor, beyefendisi de geliyor. En üstten en alt tabakaya herkes gelir ve biz burada herkese hitap ederiz.

• *Esnafın size alışması zaman aldı mı?*

– Tabii, buradaki insanlar lostrada bayana alışık değillerdi. Görmediklerinden, bilmediklerinden dolayı garipsiyorlardı. Önceleri sadece uzaktan izliyorlardı, gözlemliyorlardı. Sonra zaman içinde alıştılar ve onlar bizi örnek almaya başladılar. Sakızağa'nın "Seher Ablası" olduk. Esnaf da anladı ki, bir bayanın olduğu yer farklıdır. Çok daha keyifli, herkes çok daha kontrollü oluyor, kontrollü olmak durumundalar. Babamın zamanında da biz beraber çalışmayı çok istemiştik. Babamın işine hep çok saygı duyardım, severdim de. Ama o zamanlar, buralar bir bayanın çalışmasına hiç uygun yerler değildi. O yüzden gelip gidiyordum ama iş anlamında beni pek sokmuyordu babam. Vefat ettikten sonra işe başladım.



• *Sadece boya mı yapıyorsunuz?*

– Boya ve tamir. "Ayakkabı bakımı" dediğimiz. Ayakkabının derisine göre boya malzemesi kullanıyoruz, siyah ve kahve boya ve cilayı biz kendimiz yapıyoruz. Bunu yapmayı ben babamdan öğrendim, babam da Ermeni bir arkadaşından öğrenmiş.

• *Hiç üretim yaptınız mı?*

– Yok, hiç yapmadık, sadece bakım ve tamir yapıyoruz. Bu da biliyorsunuz bizim kültürümüzün bir parçası.

• *Ayakkabının en çok neresi hasar görür, nesi tamir edilir?*

– En çok açılma oluyor. Topuk lastikleri gidiyor, topuk kısmı aşınıyor. Bu da insanların ayakkabıyı pek düzgün giymediklerinden dolayı oluyor. Ayakkabıyı, bağlarını açmadan giyip çıkardıklarından iç kısımlar çabuk aşınıyor. Bir de, insan-

lar ayakkabı kullanmasını, ayakkabı bakımını ve ayak bakımını pek bilmiyorlar. Kalitesiz malzemeden yapılan ürünler yüzünden, insanların ayaklarında koku ve mantar olayı fazlalaştı. Çin malı çok oldu, kalitesiz. Marka diye alınıp derisinin çok kötü olduğu ayakkabılar da var.

Eskiden bir ayakkabı alınır, yıllarca kullanılırdı. İnsanlar pençe yaptırırdı, topuklarını yaptırırdı, boyatırdı, derli toplu olmak durumundalardı... Ben hâlâ öyle yapıyorum, 20-25 senelik ayakkabılarım duruyor, kıyamıyorum atmaya. Ayakkabı benim için önemli.

• *Sizinle yapılan bir söyleşide demişsiniz ki; "insanın kişiliği ayakkabısından belli olur."*

– Evet, tarz önemlidir. Bir takım elbise giyip de altına spor ayakkabı giyerseniz o, onu tamamlar mı? Tamamlamaz. Sizi tamamlayan bir unsurdur işte o ayakkabı. Sizi tamamlayan unsura sahip çıkmanız önemli. Ama ben burada şunu görüyorum: Bu dükkâna dışarıdan gelen yabancılar oluyor, mesela burada okuyan yabancı talebeler var, onlar ufacık bir şey dahi olsa yaptırıyorlar, tamir ettirip yeniden kullanıyorlar. Fakat bizim buradaki genç jenerasyon maalesef atıyor. Ben üzülüyorum. Onlar sahip çıkıyor, bizimkiler atıyor.

• *Yabancıların ilginç bulduğu bir dükkân ve bir meslek mi bu?*

– Evet! Bizim Yunanistan'dan, Fransa'dan müşterimiz vardır, gelirler. Kimileri burayı önünden geçerken görür, ilk defa gelir ama ikinci kez İstanbul'a geldiğinde, "bizim orada tamir yok" der ve ayakkabılarını yanında getirir. Yurtdışında ayakkabı tamiri pek yokmuş, olsa bile çok pahalıymış, çok uçuk rakamlara yapılıyormuş. O yüzden burayı tercih edenler var. Mesela Yunanlı arkadaşlarımız var, telefonda konuşuruz bayramlarda. Buradan gitmiş olanlar sayesinde burayı merak edip gelenler de var. Buradan gidenler anılarını görmek için geliyorlar. "Acaba hâlâ duruyor musunuz?" diye buraya gelenler, bakanlar oluyor. O çok keyifli, çok ayrı bir duygu. Bir özlem. Burada yaşamış, çocukluğu burada geçmiş, bir özlemi var. O



özlemini "aynı yerler duruyor mu ?" diye bakarak, buraya gelerek geçiriyor.

• *Siz de, Beyoğlu da o özleme dairsiniz...*

– Evet. Burası eski İstanbul. Beyefendilerin, hanımefendilerin şık gezdiği, kültürlü insanların olduğu... Şu an pek öyle insanlar yok. İnsanlar değişti, Beyoğlu ciddi anlamda kabuk değiştirdi. İster istemez bizim işler de düştü.

• *Siz bu işi sonraki nesle, başka birilerine öğretiyor musunuz?*

– Ben daha öğretecek kişiyi bulamadım, bulduğum zaman öğreteceğim inşallah. Pek sıcak bakmıyorlar, bakan biri var ama göreceğiz, zaman içinde belli olacak. Bu işi yapmak çok önemli ama bu dükkânda ilişkilerin tutması da çok önemli. Eskiden ben başladığımda müşteriler genelde erkeklerdi, şimdi bayanlarla erkekler karışık. Bu hoşuma gidiyor, bayanların buraya rahat rahat gelmeleri çok önemli. Bu biraz yaklaşım, biraz da temiz iş yapmamızla ilgili ama onun dışında, ilişkiler! Biz artık onları müşteri gibi görmüyoruz, biz burada bir aile gibi çalışıyoruz, bu çok önemli benim için.

• *Kaç kişilik bir ailesiniz; kaç kişi çalışıyorsunuz?*

– Benimle beraber 5. Eskiden çok daha fazlaydı, 7-8 kişi olurdu. İşler çok daha farklıydı şimdi o işler kalmadı... Ama bu bir zanaat, bu bir kültür.

"Var olduğum müddetçe tercihim burası"

"Herkes aynı yöne çekseydi, dünya alabora olurdu."
– Aşkenaz atasözü

Yüksek Kaldırım'daki Aşkenaz Sinagogu'nun hemen yanındaki dükkânında, "Benimkisi kimsenin yaptığı bir iş değildi ama zaten benim çabam hep yapılmayanı yapmak," diyerek; dünyanın dengede kalmasına yardım eden plaket ustası Aslan Ruso ile söyleştik...

• *Bu işe nasıl, ne zaman, nerede başladınız?*

– Ben doğma büyüme Şişhaneliyim. 1957'de açıldı burası ve şu anda burada (Yüksek Kaldırım, Şişhane) benden eskisi yok! Burası, ağabeyimin dükkânıydı. Ağabeyim enişte-min yani teyzemin kocasının yanında çalışıyordu. Orada yetişti, ben de orada çıraklık yapıyordum. Okulu erken terk etmiştim, o zaman demek okuma hevesi yokmuş... Ağabeyim askere gitti, geldi, enişteme; "ben ortak olmak istiyorum" dedi. O da, "ben ortak kabul etmem ancak sana iyi bir haftalık ve prim veririm" dedi. Ağabeyim evleneceği için kabul etmedi ve bize burası kısmet oldu. Burayı tuttuğumuz zaman burası Fotis Tabut Evi'ydi, yukarıda tabutlar asılıydı. Kiraladık, temizledik derken başladık.

• *Kapınızda yazdığı gibi "hakkak"lığa mı başladınız? Nedir hakkaklık?*

– Bizim mesleğin ana ismi: Hakkak. Arapça. Bir hattat var, bir de hakkak var. Hattatlar elle yazarlar, hakkaklarsa metal üstüne oyma yaparlar; biri kâğıt kullanır, biri metal. Eskiden makine filan hak getire, metallerin üstüne elle çizilirdi, metal kalemle oyulurdu. Derken, 62 yılında duyduk ki Almanya'da bir makine var; pantograf, onu aldık. O yıllarda okey modası başlamıştı, onunla okeylerin içindeki rakamları oymaya başladık. 65 yılında askerdeydim, ağabeyimin rahatsızlandığını söylediler. Kan kanseri olmuştu. Bir gün gazete aldım; ağabeyimin ölüm ilanı! Askerlik bitti, geldik işin başına, yengemle ortak yürütmeye başladık. Sonra yengem evlendi, o bıraktı ve iş tamamen benim üzerimde kaldı. O sırada pantograf bir oldu, iki oldu derken, biz daha çok sanayiye yönelik kalıpçılık yapmaya başladık. Plastik kalıbı, saç kesme kalıpları gibi farklı işler yapıyorduk. Yıl 1978, bir arkadaşım uğradı, sohbet muhabbet, giderken sordum; "nereye?", "ben Lions Kulübü'ne üyeyim, gel seni de üye yapalım" dedi. "Bir ay sonra gelip seni alacağım" dedi, iki üç defa toplantılara katıldım ve sonra Bakırköy Lions Kulübü'ne üye oldum. O sene başkan dedi ki; "çok büyük bir gece yapacağız, Bakırköylü ne kadar sanatçı varsa davet edip onlara plaket vereceğiz." O zaman benim plaketle filan pek ilgim yoktu. Bilgim de yoktu. Başkan isteyince "hadi" dedik, "elimizi değdirelim." Arkası geldi, 80'den beri plaketmiş, madalyaymış, kupaymış... Bundan 15 sene evvel, oğlum üniversiteyi bitirince; "ben burada işe başlayacağım" dedi, "tamam" dedim, "gel". Geldi. Çıtamızı oldukça yükseltti, onun tasarımla ilgili geniş bir vizyonu var.

• *Bugün tasarım ayrı bir iş, zanaat ayrı; sizin işe başladığınız dönemde de böyle miydi?*

– Hayır, başladığım dönemde her şeyi yapıyordum, o zaman bilgisayarlar yoktu. Arada, ben 80'lerde vitray işi kurmuştum. O zaman bu iş akademide birkaç hocanın elindeydi. Vitrayların içindeki kurşunu yapan makine kimsede olmadığı için kimse yapamıyordu, ben o makineyi yaptım ve vitray işine başla-



dım. Güzel bir atölye vardı, o zamanlar piyasada renkli cam yoktu, gittik hurdacılardan renkli cam topladık. Türkiye'de açılan ilk banyo mutfak fuarına katıldık, milletin görmediği bir şeyi yaptık. Fakat ne demişler?: "En iyi yol bildiğin yoldur, o yoldan dışarı çıkma." Derken; biz de bu yolda devam etmeye karar verdik.

Benimkisi kimsenin yaptığı bir iş değildi ama zaten çabam hep; yapılmayanı yapmak. Biz burada kimsenin yapamadığı işi yapıyoruz: ödül. Bir çizim geliyor; mesela F1'in kupasının tasarımını getiriyor, "bunlardan imal edeceğiz" diyor. Tamam da, kupanın çözümü nasıl yapılacak? İşte sanat orada başlıyor. Benim içimde sanat merakı hep vardı, her zaman uğraşırdım ama şimdi o eski sanat icrası kalmadı, el mahareti bitti artık.

Eskiden sanat işi genelde Ermenilerin elindeydi. Malum, Yahudiler her zaman ticareti seçmişlerdir ama tabii ki bunların is-

tisnaları var. Mesela, iki dükkân üstümüzde Allah rahmet eylesin, 85 yaşında hâlâ elle çalışan Yahudi hakkak ustamız vardı, yeni vefat etti, onun bitişiğinde bir Ermeni usta vardı, o da 2 sene evvel öldü. En son benim. Benden sonra kimse yetişmedi. Şimdi bilgisayarı programlıyorsun, altına istediğin malzemeyi koyuyorsun, istediğin şekli veriyor...

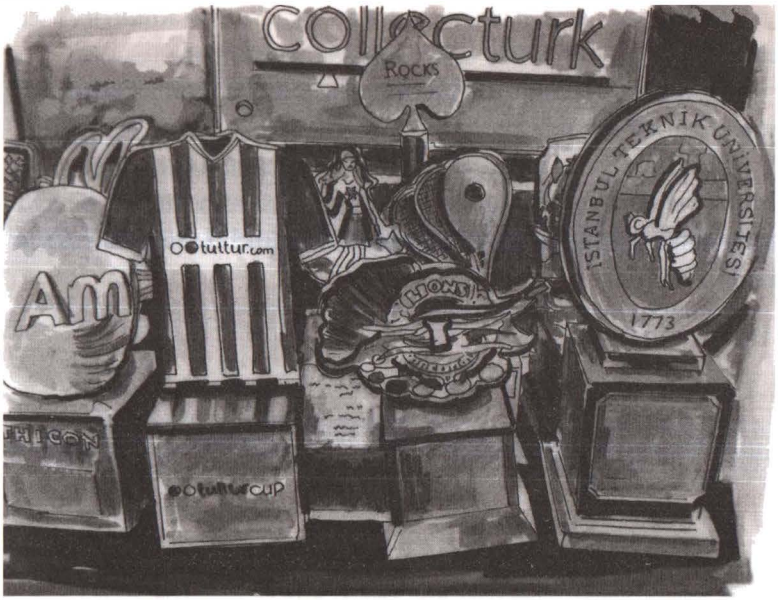
• *Hangi malzemelerle çalışıyorsunuz? Sizin için çalışması daha keyifli olan bir malzeme var mı?*

– Tekstil hariç yani kumaş dışında, aklına ne geliyorsa; çeliğinden bakırına, sarısından alüminyumuna, ahşabından plastiğine hepsiyle çalışıyoruz. Ben yaptığım her işten zevk alırım. Keyif alıyorum çünkü kendim oturuyorum işin başına, çalışıyorum. Müşteri işi getirince ilk etapta incelerim, bakarım bunun çözümü nasıl olacak. Önce maketini yaparım, sonra elemanlara paslar; "öyle yapılacak böyle yapılacak" derim ama hep başında dururum. Yeni şeyler yapmayı da çok seviyorum. Mesela kristal plaketi Türkiye'ye ilk getiren benim.

• *Türkiye'de plaket verme âdeti ne zaman başladı ve nasıl bu kadar yayıldı? Siz bu süreci gözlemleyebildiniz mi?*

– 80'lerde Turgut Özal ile başladı. Ankara'da daha eskiden de vardı, çünkü orduda bu tip şeyler hep veriliyordu. İstanbul'da böyle bir yaygınlık yoktu. Kendiliğinden oluştu, kimse empoze etmedi ama bana göre bu iş asıl Lions ve Rotary Kulüpleri ile yaygınlaştı. Onlar plaketleri Amerika'dan getirtiyorlardı. Amerika'dan getirtmek hem zor, hem pahalıydı. Bu yüzden bizi bu işe ittiler, böylelikle bu işe girdik. İnsanlar plaket vermeye-almaya zamanla alıştı.

Bir anımı anlatayım: Bir gün buraya 65 yaşlarında emekli öğretmen bir kadın geldi. Lions Kulübü bu kadıncağıza bir plaket vermiş, plaketin arkasında her mamulümde olduğu gibi adım, adresim var. Adresi görünce gelmiş, paraya ihtiyacı vardı, dedi ki: "Ben size bu altın plaketi versem, ne verirsiniz?" Oturttuk burada onu, sohbet muhabbet derken onun sadece bir manevi değeri olduğunu anlattık.



• *Plaket size göre nasıl bir sembol, nasıl bir hediye?*

– Ben bu kadar yıldır bu işi yapıyorum, bir buçuk ay önce ilk defa bir plaket aldım. İKSV'ye davet edildik, bir kokteyl varmış. Eşimle gittik, güzel, nezih bir gece. Girerken ismimi söyledim, "oo hoş geldin, beş gittin." Beni tanıyorlar çünkü 25-30 senedir onların ödüllerini yapıyorum. Meğerse o gece de ödül töreni varmış, onlarla bu kadar uzun yıllar çalışan kişilere ödül vereceklermiş; bana da verdiler. Şaşırıyorsun bir kere. Sahneye çıkıyorsun, kalabalık, Vali Yardımcısı, Belediye Başkanı, yurtdışından kişiler, İstanbul'un kalburüstü insanları... Oraya çıktığında iki laf da seni konuşturuyorlar. Şaşırıyorsun; ne diyeceğim, ne konuşacağım... İnsanın kendini de önemsemesi gerekiyor, demek ki değer veriliyor...

• *Bu değeri anlatan sözler hakkında ne düşünüyorsunuz? Plaketlerin üzerlerinde özgün ifadeler oluyor mu?*

– Samimi söyleyeyim; ben artık bunları okumuyorum. Bu alışkanlıktır. Eskiden, işler az olduğu zaman okurduk ama şimdi... Ömrümüz bunları yapmakla geçiyor...

• *Ömrünüzü geçirmek için neden burayı, Yüksek Kaldırım'ı seçtiniz?*

– Ben hatıralarıma bağlayım, yıkmayı sevmem. Oğlum diyor: "Burası bize dar geliyor, gidelim, başka yere yerleşelim." Yok. Bu bir alışkanlıktır. Ben olmadığım zaman ne isterse yapabilir ama ben var olduğum müddetçe tercihim burası. Seviyorum. Eski. Her şeyin eskisi makbul, bugün bile herkes eski İstanbul'u arıyor.

"Müşteri beni tanıyorsa, ben yapacağım"

Ağaçtan enstrüman yapan bir usta Paki Öktem. Yıllarca atölyesinde tek başına çalışmış. Sanatını, genelde ladin ağacından yaptığı enstrümanların gövdesinin arka kısmında, "sırt" bölgesinde icra etmiş. Bir sazın sırtına, bazen sedef işlemiş, bazen Çingene Kızı'nın yüzünü resmetmiş.

Paki Öktem ile öğretecek kimseyi bulamadığı mesleği ve yaptıkları üzerine söyleştik...

• *Bu işe nasıl başladınız?*

– Ben Elazığlıyım. Elazığ'da ilkokulu bitirdikten sonra ya liseye ya da sanat enstitüsüne gitmem lazımdı. Sanat enstitüsüne gitmek istiyordum çünkü keman yapmayı kafama koymuştum. Bizimkiler bana kızdılar çünkü liseye giderseniz önünüz açık, üniversite filan var. Halbuki üniversiteye gitmek zor, Elazığ'da üniversite yok, başka yere gideceksiniz, maddi olarak kolay değil. Gerçi ben sanat enstitüsüne girdiğim ilk sene Ankara Konservatuvarı'na müracaat etmiştim, keman yapacağım ya! Sonradan anlıyorum ki orası; şan bölümü. Neyse, girdim sanat enstitüsüne, ilk sene karışık okunuyor, ikinci sene hangi bölümde muvaffak olduysanız sizi ona göre yönlendiriyorlar: Tesviyeci, marangoz veya demirci oluyorsunuz. A beni demirciye ayırdılar, bak şimdi! Kafamda ağaç var, keman yapacağım ya, demirden keman olur mu? Çok ağladım, sızladım, tepindim. Sonun-

da hocalar acıdı, "peki" dediler "marangoz oldun sen." Halamın oğlunun kemanını kopya ettim ve ilkel aletlerle kendime bir keman yaptım. Bu işe girdikten sonra anladım ki saçmalamışım! Keman, çok özel bir enstrüman, bir Batı sazı. Bizim sazlar gibi değil, "ben böyle yaptım oldu" diyemezsiniz, Batılı onu belirli bir yere getirmiş. Ama yaptım, çalındı da o keman.

• *Kim çaldı?*

– Ben işte, vız vız vız. Fakat olmadı, bir enstrüman çalmak için ders almanız lazım, öyle pratikten olmuyor. Keman öyle bir hevesti, geldi geçti fakat müzik aleti yapmak hiç aklımdan çıkmadı. Sonra, devlet memurluğuna başladım, asker oldum. Askerlere sorarlar; "oğlum ne iş yapıyorsun?", herkes der ki; "şofôr muavini", şofôr olsun da rahat etsin diye, halbuki alakası yoktur. Ben desinatörlükle ilgili işler yaptım askerde, emekli olunca... Askerden emekli olanların sivil hayata atılmaları, intibak etmeleri kolay değildir, zor, çünkü askerlik çok ayrı bir olay. Ben emekli olunca kendi mesleğime döndüm. İlk önce kanunla başladım.

• *Neden?*

– Kanun, dikdörtgen, fazla oyması yok. Fakat baktım zormuş, zoru yenmem lazım benim. Bulunduğum yere razı olmayan bir tipim ben, hep daha ileri olmalı. Kanun yapıyorsunuz ama neye göre yapıyorsunuz? Onun çalınabilir olması lazım, alacak insanların belirli bir sistemi onda yürütmesi lazım, aksi halde kanun değil manun olur. Neyse sonra uda girdim, udu yaptım haydi kemençe, kemençeyi yaptım haydi tambur... Biraz ilerletince işi, bu sefer sipariş gelmeye başladı.

• *Bu işi kendi kendinize mi ilerlettiniz? Ustanız olmadı mı?*

– Hayır asla. Okulum benim ustam. Teknik ve teknolojiyi okuldan biliyorum. Ağacı tanımak, ona şekiller vermek, biçmek, düzeltmek bilgi isteyen bir iş. E ben o bilgiyi almışım, ustaya gerek yok. Neyse, tambur yapıyordum, sıradan yapmayayım dedim. Halbuki sıradan bir şey yapmadığınız zaman ken-



di ayağınıza kurşun sıkıyorsunuz, satılmıyor. Sedefli yapıyorsunuz mesela, o camianın içinde o sazı alan insanların gelir seviyesi düşük, iyisini alamıyorlar, kim alacak benim aletlerimi? Ara sıra bunlardan hoşlanan, iyi şeylerden anlayan insanlar da çıktı, onlar aldılar. Yunanistan'dan müşterim oldu, derken Almanya, Amerika... Şimdi beni Almanya'dan keşfettiler. Goethe Üniversitesi'ne bağlı İslâm Eserleri Müzesi'nde koleksiyonum sergileniyor. İki profesör var, biri Türk biri Alman, müthiş bilgili adamlar, baya dolaşmışlar sonra bana geldiler. "16. ve 17. yüzyılda çalınmış enstrümanların minyatürlerini yapar mısın?" dediler, yaparım. Yaptım.

Burada, Koç Müzesi'nde de yaylı tamburum var. Fakat onlar bağış istiyorlar, ben niye bağış yapayım yahu? Koleksiyonum var benim, bunları sergilemek için Kültür Bakanlığı ile yazıştım, "Yıldız Sarayı'na gidin" dediler. Gittik geldik, bir sürü laf-

tan sonra, "sponsor bul" dediler. Bak şimdi! Kim olur sponsor? Holdingler. E ben gideceğim holdinge, kapıyı çalacağım, "ne var?" diyecekler; "Efendim ben müzik aleti yapıyorum, müzeye verilecek de sponsor...", "Ya git!" derler adama.

• *Hep doğu enstrümanları yapmış olmanızın bir sebebi var mı?*

– Bu benim kültürüm. Dedim ya kemanı, çelloyu çok iyi yapanlar var. Alman, Fransız çok iyi yapıyor, ben niye yapayım? Onları yapmak için işi büyütmeniz lazım ve her şeyden evvel o ağaçları bulmanız lazım. Her enstrümanın kendine has ağacı var. Adamlar enstrümanları belirli bir yere getirmişler, siz onun dışında herhangi bir ağaç kullanamazsınız, benim ülkemde de o ağaçları bulmak zor. Onun için girmedim.

• *Batı, Doğu enstrümanlarını nasıl yapıyor? Onlar da buradaki ağaçları mı kullanıyorlar?*

– Yok, onlar mesela Afrika'dan getirtiyorlar, lazerle kesiyorlar. Her şey çok farklı. Mesela benim ülkemde bir iş yeri açacağınız zaman her şey laubali. Burası da laubali bir yer. Dükkân açıyorsunuz ama ağaç kesecek makineniz yok, "ya ileride olur" diyorsunuz. Daha teknik bir alet lazım oluyor, "bunlarla idare edelim, bir iki saz sattıktan sonra bakarız" diyorsunuz. Halbuki Batı öyle yapmıyor, bu işi kuracak adam önce alt yapısını kuruyor. Sonra, mesela ben burada ustayım ve her şeyi herkesin önünde yapıyorum. Geliyor müşteri, ufak bir tamiri var, gözünün önünde yapıp hemen ona veriyorum. Batı'da kapıda bir sekreter var, o soruyor; "Ustayla randevunuz var mı?" "Yok" derse, diyor ki "ustayı meşgul edemezsiniz" ve bu tutum size bir şahsiyet kazandırıyor. Halbuki burada...

• *Bu Doğu'ya özgü atölyeyi ne zaman, nasıl kurdunuz?*

– 74 yılında kurdum. Önce Bağdat Caddesi'ndeydim, sonra oralar pahalandı, buraya *(Bostancı)* geldim. Burası hoş bir yer. Müzisyen tayfası beni tanıyor, onlar buraya gelip bir şeyler alıyorlar veya onlar beni birilerine tavsiye ettiklerinde o insanlar geliyorlar. Halbuki bu işin asıl yeri, Yüksek Kaldırım. Ben o ta-



rafa gitmeyi hiç düşünmedim, evim buraya 100 metre, kızım burada. Ben bu işte kendimi tatmin ettim.

• *Ağaç sizin için nasıl bir şey?*

– Ağaç, olağanüstü bir şey. Tanrı olmasa neredeyse ağaca tapacağım. Benim burada meşe ağacım var. Kışın yoruldu, gariban, yapraklarını döktü, şu anda istirahata geçti, uyuyor. Fakat bahar olduğu zaman nasıl anlıyor! İnsan mı bu ya! Nasıl bir yaratık! Harekete geçiyor. Köklerinden ne alıyorsa onunla başlıyor ufak tefek yeşil yapraklar vermeye. Yaprak büyütüyor, renk, şekil, desen veriyor ve gelirken gövdenin sertliğini getiriyor. Sertlik, renk, desen ve sonradan meyvesini veriyor. Bu nasıl bir şey! Meyve ağaçlarını düşünün, meyvesini vermeden çiçek sunuyor. Şeftali çiçeğini düşün kızım, bu benim için müthiş bir şey.

• *Bu kadar sevdiğiniz ağaç, bir enstrüman olurken nasıl bir üretim süreci yaşanıyor?*

– Hammadde ağaç ama ağacı mamul haline siz getireceksiniz, başka kimse getirmez. Hammaddeyi keresteciden alıyorsu-

nuz ve kestikten sonra ne yapacağınıza göre ölçülendiriyorsunuz. Kesiyorsunuz, bölüyorsunuz, temizliyorsunuz, zımparalıyorsunuz, cilasını yapıyorsunuz ve yapacağın obje ortaya çıkıyor. Bunun için kesinlikle zihninizde hayal etmeniz lazım, yoksa yapamazsınız, önünüz tıkanır. Ben teknik resim gördüğüm için, çizerim de.

• *Çizmeyi ve mesleğinizi, birilerine öğrettiniz mi? Sonraki kuşak bu işe devam edecek mi?*

– Bir Allah'ın kulu gelmedi ki, gelse öğreteceğim tabii ama gelmiyor. Ben hep tek başıma çalıştım. Niye çırak yok? Çünkü müzisyen camiasının şöyle bir inanışı var: Diyelim sen bana geldin, sordun soruşturdun "iyi usta" dediler, bana geldin, beni tanıdın ve ud siparişi verdin. Sonra "acaba bitti mi?" diye geldin ve bir baktın udun çırağın elinde. E ne olacak senin kafanda? "Ulan ustaya verdik, çırağa yaptırıyor", onun için bu işin çırağı olmaz. Beni tanıyorsanız, ben yapacağım.

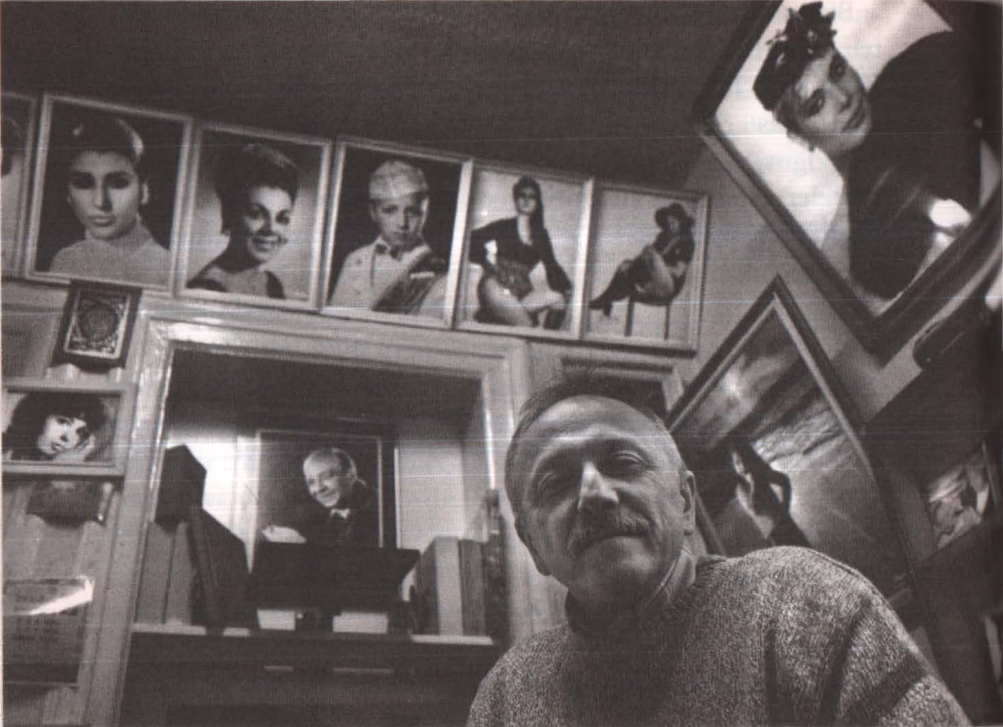
• *Siz bunları yaparken çalmayı da öğrendiniz mi? Müzik aleti çalıyor musunuz?*

– Kanun çalar mıyım diye gayret ettim, çalmaya çalışıyorum ama tatmin edici şekilde değil. Zamanım yok, buna zaman ayıramadım. Bazen "sen çalmadan nasıl yapıyorsun?" diyorlar, ben de diyorum ki; "onlar yapmadan nasıl çalıyorlar?"

• *Bu işi sizin gibi yapan meslektaşlarınızın ya da Doğu enstrümanları çalan müşterilerinizin arasında gayrimüslimler de olmuştur...*

– Sen otur, ben sana başka bir şey anlatayım: Benim ilk aşkım kim biliyor musun? Ermeni kızı Mako. Elazığ'da komşumuzdu. Bahçeli evimiz vardı, onlar karşımızda otururdu, 3 kardeştiler. Yaz günleri, hava sıcak, akşam olunca herkes çıkar eşikte oturur. Akşam olmasını nasıl isterdim biliyor musun kızım ya! Bütün komşular gelirdi, o da gelir yanıma otururdu. Dünyalar benim olurdu, böyle bir şey olur mu ya! Şimdi kim bilir neredir Mako... Evlenmiştir herhalde...

Bizim köyde çok Ermeni vardı, hepsi Amerika'ya göçtü. Bana gelen Ermeni müzisyenler oldu, hâlâ var. Sonra, Jak (Jak Esim) var. Jak, çok iyi bir çocuk, çok iyi bir müzisyen, iyi bir aile babası. Seferad müziği yapıyorlar, Erkan ile beraber (Erkan Oğur). Gayrimüslimlerin arasında çok iyi besteciler var, iyi besteler yapmış ve bu kültüre çok şey bırakmışlar. Bu bir itiraf değil, bu gerçek...



"Herkes toplanırdı ve fotoğraf çekerdik"

Susan Sontag der ki: "Fotoğraf, yalnızca tek bir dile sahiptir ve potansiyeli itibariyle gelecekte de başka bir dili olmayacaktır."

Tek bir dilde konuşsa da geniş bir zaman dilimini anlatabilir fotoğraflar. O zamanlarda ne giyildiğini, nasıl durulduğunu, neyin önemsendiğini, nasıl gülündüğünü ana dilde söylerler ve belki bu yüzden biricik kalırlar...

Galatasaray'daki 60 yıllık Stüdyo Kutsal'ın fotoğrafçısı Tayfun Binicioğlu ile söyleştik.

• *Bu işe ne zaman, nasıl başladınız?*

– 80'li yıllarda, rahmetli babamın dükkânında başladım. 80'lerin başıydı. Okumuyordum, babam, "belki akıllanır da okur" diye beni marangoz yanına verdi. Okumadım ama seneler geçtikçe çalışmayı çok sevdim. Askere kadar marangozluk yaptım, sonra babam baktı ki çalışıyorum, askerden sonra beni yanına aldı ve "ben sana bu mesleği öğreteceğim" dedi.

• *Babanız fotoğrafçılığı nasıl öğrenmiş?*

– Kendi hevesiyle, köyde öğrenmiş. Selanik tarafından gelmişler, Kırklareli'ne yerleşmişler. Hevesle başlamış, mum ışığında fotoğraf basarlarmış. Biraz büyüyünce, 17-18 yaşında buraya (İstanbul) gelmiş. Ermeni bir ustanın yanına girmiş. Taksim'de "Rekor" diye bir fotoğraf stüdyosu olan, ünlü bir fotoğ-

rafçı ustasıymış, onun yanına girmiş, orada çalışmış. Rahmetli Atatürk bile gelirmiş oraya, o kadar ünlü bir yermiş. Sonra, kendi dükkânını açmış. İstiklal Caddesi'nde Yapı Kredi binası var ya, Galatasaray'da köşede, oranın hemen yanında fotoğraf stüdyosunu açmış. 9-10 sene orada kalmış. Sonra, Yapı Kredi o binaları alınca, onu oradan çıkartmışlar, o da yakın diye buraya (Meşrutiyet Caddesi - Galatasaray) gelmiş. Burada kalmış.

• *Fotoğraf açısından babanızın zamanı ile şimdiki zaman arasında ne kadar çok fark vardır...*

– Çok. Ben onun zamanına, dijital olmayan zamana yetiştim. Karanlık odada baskılarımız vardı, zaten ağırlık siyah-beyazdı. Günde 30-40 tane vesikalık basıyorsak, 3-4 tanesi renkli, geri kalanı siyah-beyazdı. Henüz renkli yayılmamıştı. Biraz da pahalıydı o zamanlar.

• *Siyah-beyazdan renkli fotoğrafa geçiş, dijital fotoğrafçılığa geçiş kadar hızlı olmadı mı?*

– Siyah-beyazdan renkliye geçiş zor oldu çünkü yeni bir teknikti. Rahmetli babamın renkliyi öğrenmek için canı çok sıkılıyordu, çok kafa yoruyordu. Baskıları çok farklıydı. Mesela, siyah-beyazın banyosu iki tanedir, renklinin ise hem 4 tane film banyosu vardı, hem 3 tane kâğıt banyosu vardı. Çok farklıydı. Bir de, ısı dereceleri önemli; 38 derece olmalı, soğuk oldu mu olmuyor, sıcak oldu mu olmuyor. Sora sora, yapa yapa öğrendik. Dijitali nasıl öğrendik? Biraz kitaptan, biraz televizyondan, biraz müşteriden.

• *Kimi müşterilerinizin fotoğrafları stüdyonuzun duvarlarında asılı duruyor. Kimin fotoğrafları var burada, kimler geldi kimler geçti?*

– Hep rahmetli babamın çektiği fotoğraflar bunlar: Şu en baştaki, Figen Han, eski sanatkârlardan. 3-4 sene önce geldi, babamı sordu. Sohbet ettik, öyle neşeli bir insan ki ağlayan kişiyi güldürür. Şu, Parla Şenol. Şu, ben. Bazıları türkücü, babam kim olduklarını söylemişti ama aklımda kalmadı. Şu kendisi. Emel

Sayın, Nükhet Duru, Müşerref Akay, Belgin Doruk. Emel Sayın'ı ben de çekmiştim mesela, gelir giderdi ama sonra Beyoğlu farklılaşınca sanatkârlar da uzaklaştı buradan. Eskiden Beyoğlu gezmek için gelinen bir eğlence yeriydi, gazinolar filan da vardı ama burada oturanlar da çoktu! Şimdi insanlar azaldı. Burayı sadece eğlence mekânı yapmaya kalktılar ama beceremediler.

Biz doğma büyüme buralıyız, hanım Asmalımescitli, ben Kasımpaşa-Galatasaraylıyım. O zamanlar insanlar daha farklıydı. Balıkpazarı'ndaki fırından bizim dükkâna yarım saatte gelirdim! Herkesle sohbet ederdim. Buraya geldiğimde babam kızardı, "nerede kaldın!" diye. Şimdi ekmek almaya gidiyorum, üç dakika sonra buradayım, inanın kimseyi görmüyorum. Herkes yabancı. Meşrutiyet Caddesi üzerinde, bizimle aynı sırada 3 tane daha fotoğraf stüdyosu vardı, biz dördüncüydük ve hepimiz, dördümüz de ekmek yiyorduk. O zaman daha güzeldi.

• *Eski zaman sanatçılarının fotoğraf çekimleri nasıl oluyordu?*

– O zaman güzel ışıklarla, spotlarla çekiyorduk. Spot, fotoğrafa derinlik veriyordu. Babam rahmetli olunca ben de eski fotoğraflar gibi çekeyim dedim ama müşteriden tepki gördüm, gölgeleri beğenmediler. Yeni müşteriler, "niye ışık koymadan çektin?" diyince, vazgeçtim.

Eskiden müşteriler, sanatçılar gelmeden telefon ederlerdi. Gün alırdı, gelirdi, burada hazırlanırdı, makyajı biz yapmazdık, kendileri yaparlardı. İçeri girdi mi birkaç saat kalınırdı.

• *Nasıl fonlar kullanılırdı?*

– Eskiden katlamalı perdeler vardı; mavisi, beyazı, kırmızısı. Ayrıyeten manzaralar vardı; doğa manzarası, çiçekler, şelale. Onlarla çekiyorduk.

• *"İstanbul Hatırası" yazar mıydı?*

– Yok, bizde yoktu, o sokak çekimlerinde oluyordu.

• *Stüdyoda veya sokakta; fotoğraf çektirmek önemsenen bir meseleydi değil mi?*

– Tabii! Hele ki Pazar günleri özellikle dükkân açardık. Aileler, akrabalar gelirdi. Çoluğuyla çocuğuyla, torunuyla geliniyle; herkes toplanırdı ve fotoğraf çekerdik. Fotoğrafa önem veriliyordu, giyime kuşama da önem veriliyordu. Şimdi herkes spor.

• *Poz verenler için stüdyonuzda farklı kostümler de bulundurur muydunuz?*

– Sünnet kıyafetleri vardı, gelinlik vardı. Bunun gibi kıyafetler vardı ama gitgide azaldı azaldı. Ancak avukatın cüppesine kaldık. Baro yakın olduğu için avukatlar gelir, cüppeli fotoğraf çektirirler. Benim burada cüppem var, onu giyerler, çekerim. Şimdi böyle şeylere hiç önem verilmediği için ya da belki de ben biraz uzaklaştığım için... Dijitale geçince işten biraz soğudum, eski hevesimi alamıyorum. Eskiden kameralarla çekimlere giderdim. Düğün, nişan bir elimde kamera, öbür elimde fotoğraf makinesi, tek başıma. Kiliselere giderdim. Antoine'da *(Saint Antoine Kilisesi)* hemen hemen her hafta düğün olurdu. Ben de her hafta video çekerdim. Kamera yeniydi, heves vardı. Rahmetli babamla da atışırdık, "bir pazarım yok!" derdim. 15 günde bir izin verirdi, tesadüf onda da iş çıkardı, düğün olurdu, gider çekerdim.

• *Fotoğrafı çekmesi mi yoksa yapması mı daha keyifli?*

– Yapması. Fotoğrafı yapanın zevki neyse, fotoğraf öyle çıkar. Bazısı kırmızıyı sever, onun fotoğrafları hep kırmızıya kaçar. Bazısı sarıyı sever, onun fotoğrafları da sarıya kaçar. Rahmetli babam kırmızıyı severdi, bizim fotoğraflar kırmızıya kaçardı.

• *Arşivinizi nasıl tutuyorsunuz?*

– Babam dükkânı ilk açtığından beri hep 100'er, 100'er arşivlemiş. Resimlerin arkasına numara koymuş. Arşivler düzgün. Bugün 55 sene önce fotoğraf çektirmiş biri gelse, ben hemen numarasından fotoğrafını bulurum. Ama dijitale geçince eski önem verilmedi, zaman daha kısıtlı oldu. Müşteri burada 3-4 dakikayı sayıyor. Ben de ne yapayım, bir an önce alsın git-

sin diye numara bile vermemeye başladım. Aylık olarak arşive atıyorum ama eskiden her şey çok daha düzenliydi.

• *Eskiden İstanbul'da "mezar fotoğrafı yapan stüdyo" olarak da biliniyormuşsunuz...*

– Evet, babamın ustaları yaparmış, babam onlardan öğrenmiş. Zaten önceleri ekseri Ermeni, Rum vatandaşlar yapıyordu bunu ama daha sonra Türkler de yapmaya başladılar. Şimdi ekseri Türkler yaptırıyor çünkü diğerleri çok azaldılar. Bunu İstanbul'da bu şekilde yapan iki kişiyiz: Bir biz yapıyoruz, bir de bir arkadaş var, o da ağabeyinden öğrenmişti, ağabeyi vefat etti, şimdi kendisi yapıyor. Porselendendir ve üzeri hafif bombelidir ama mesela yeni yapılanlar düz. Sonra, bunlar mezarda duracağı için, dışarıya, gün ışığına dayanıklı olmalıdır. Halbuki yeni yapılanlar öyle değil. İçeriye, kapalı ortama göre, bardaklarda olan görüntüler gibi yapıyorlar ama dayanıklı olmuyor. Bizimkilerin emisyonu farklı, bunlarınki farklı. Biz hâlâ rahmetlilerden öğrendiğimiz gibi yapıyoruz.

• *Rahmetlilerin; ölen birinin fotoğrafını basıyor olmak size ne hissettiriyor?*

– İnsan alışıyor. Bize normal bir iş gibi geliyor artık, ama tabii bazen müşteri geliyor, sohbet ediyoruz, nasıl öldüğünü, neden öldüğünü anlatıyor... Bu sohbetlerde üzülüyor insan ama müşteri gidince tekrar eski hayatımıza dönüyoruz, normal.

• *Sizden sonraki kuşak bu işe devam edecek mi?*

– Yok. Dijitale geçince eski tadım kalmadı, işler de çok azaldı. Ben emekli oldum, hanımın emekliliğini bekliyorum. 80'li yıllarda babam annemle beraber çalışırdı. İkisi birlikteydi, sonra ben geldim, üçümüz birlikte olduk, 10 küsur senedir de biz hanımla birlikteyiz. Ama hanım emekli olunca 60 senelik dükkânı kapatacağım. Birkaç ayı kaldı...



"Buranın bir tarihi var"

"yanıt alamayacağımı bilsem bile
yanına gidip
sorarım her gün şemsiyeye
altında el ele
nasıl görünürdük diye"
– SUNAY AKIN

Şemsiyeler yalnız yağmuru dinlemezler; hatıralarına eşlik ettikleri kişileri de dinlerler. Bir anı gibi, şahsi bir aksesuar olarak taşınırlar ve bazen bir "miras" olarak kuşaktan kuşağa devredilirler.

Böyle bir devir sonucu "Robenson Şemsiye" dükkânının sahibi olan Olga Okay ile, şemsiyeler üzerine söyleştik...

• *Bu dükkânın, Robenson Şemsiye'nin hikâyesi ile başlayalım mı söze?*

– 1882'den beri var bu dükkân. Osmanlı arşivlerinde de var. 1882'de kuruldu, kuran aile bir süre devam etti, sonra başka kişilere devroldu. Bize geçişi; 50'lerin sonu 60'ların başında, dükkânın bizden önceki sahiplerinin Yunanistan'a gitmesiyle oldu. Önceki sahipler Rum'du, gittiler, ben de Rum'um. Babam burayı hangi tarihte devraldığını tam olarak bilemiyorum, ben 8

yaşında iken öldüğü için... Babamın ölümüyle annem devraldı, annemin ölümüyle de ben devraldım.

Kesin bir bilgi yok ama burası Türkiye'nin ilk yerli yapım şemsiyecisi olarak biliniyor. 60'lı yıllarda markanın tescili yapılmış. Yani burası tescilli bir Türk markası, patentli. Bazen müşteriler geliyor ve diyor ki; "Niye adı Robenson? Türk adı yok muydu?" 1830'u araştırın bir bakalım, kaç Türk vardı ticaretle uğraşan! Bunu kendi tarihini bilmeyen insan soruyor. Geçmişini, ülkesini bilen insan; "Niye buranın adı Robenson?" demez.

Buranın bir tarihi var. 130 yıllık bir firma; hep aynı adreste (Sultanhamam Caddesi no: 20 Eminönü) aynı işi yaptı. Ufak tefek boya ve tezgâh değişiklikleri dışında, hiçbir zaman köklü bir değişime uğramadı. Hiç değişmeyip, kuşaklar boyu bunu sürdürüyor olmanın önemini düşünmek lazım, "niye bu isim böyle" demeden önce. Ama tabii kaç kişi bunu düşünüyor...

• *Böyle düşünenlerin önemseyeceği bir "müze" oluşturuyormuşsunuz. Nasıl bir müze olacak bu?*

– Türkiye'de müze biraz zor, biz genel olarak otellere önem veriyoruz ya... Ama ben bunu yapmayı çok istiyorum. Şu anda dükkânda sergilediğimiz bir bölüm, küçük bir müzemiz var: Burada, 30'lu, 40'lı yıllardan bastonlar var. Yağmur yağmadığında baston; yağdığında şemsiye olarak kullanılan bir ürün var. Anneannemin bir şemsiyesi var, 50'lerden; babamın bir şemsiyesi var, 40'lardan. 20'li yıllardan örnekler var; 20'ler erkeğin bastonu, kadının şemsiyeyi muhakkak aksesuar olarak kullandığı dönemler.

Ben bu işe çok değer veriyorum ve ileride büyütmeyi düşünüyorum. Şemsiyeden başka objeler de katmak istiyorum. Mesela, konusu ve kapağı şemsiye olan kitaplar var, onları da koymak istiyorum. Bir sahafla görüştüm, o bana temin edecek. İçinde şemsiye olan kartpostalları biriktiriyorum. Ne olur, nasıl olur bilemiyorum ama hayal kurmak güzel.



• *Şemsiye bir zamanlar hayallere de dairmiş; kadınlığı, zarafeti, şıklığı simgeleyen önemli bir aksesuarmış. Siz, yıllar içinde bu duruma dair olan değişiklikleri, şemsiye kullanımındaki farklılıkları gözlemleyebildiniz mi?*

– Tabii, şemsiye kullanımı çok değişti ve çok düştü. 30'larda, 40'larda aksesuar olarak şemsiye çok önemliydi. Bence hâlâ önemli ama bizim ülkemizde çok değer verilmiyor. Yurt dışında hâlâ paltosuna uyum sağlasın diye şemsiye alan insanlar var. Bizim de aslında öyle olan ve çok eski müşterilerimiz var. 30 yıl önce, taa gelin olduğunda çeyizine aldığı şemsiyesi ile gelip yenisini alanlar oluyor. Bizim bir de şu özelliğimiz var; sattığımız her ürünün arkasında duruyoruz. Bakım ve tamiratını –parçası olduğu sürece– süresiz ve ücretsiz yapıyoruz. Yoksa satmaya herkes satar. Hele bugün işportada, alt geçitte; her yerde şemsiye bulmak mümkün. Yağmur yağınca, her önüne gelen, o ucuz, 3-5 liralık Çin malı şemsiyelerden takıyor 10 tane koluna, çıkıyor sokağa.

• *Eskiden şemsiye sadece yağmura tutulmamak için kullanılmazmış; güneşten korunmak için de kullanılırmış. Hatta şemsiyenin "şems"i, Farsça "güneş" demekmiş...*

– Evet, biz güneş için de çok şemsiye yaptık. Hâlâ yapıyoruz, fisto ve keten gibi kumaşlar kullanıyoruz. Son yıllarda ultraviyole ışınlara, güneşe maruz kalmama fikri ön plana çıkınca o tip şemsiyeleri önemseyen ve alan müşterilerimiz arttı. Son bir iki yıldır gelin şemsiyesi de daha çok satıyoruz. Gelin olup da "Ben dantel şemsiye tutacağım," diyenler var. Gelin şemsiyesi yapma fikri ortaya şöyle çıktı: 98'de Atina'da bir arkadaşım evlendi. Aralık'tı, "Yağmur yağarsa ne yapacağım", "Gelinliğim?" filan derken, ben beyaz bir şemsiyeyi onun için süsledim. Fikir oradan çıktı, sonrasında da geliştirdik; dantel yaptık, saten kullandık... Sonra tarihî dizilere şemsiye verdik.

• *Şemsiye üretmeye devam ediyor musunuz?*

– Hayır. Babamın zamanında üretim vardı, 70'li yıllarda. Üst katı atölye gibi kullanıyorduk, sonra bize bağlı bir atölye oldu, üretim orada yapıldı. Annemin zamanında, şemsiyenin kumaşını, iskeletini ve tüm aksanını İtalya'dan getirip burada birleştirerek şemsiye oluşturmaya başladık. Dünya büyüyor, küreselleşme şudur budur, derken İtalya'dan tamamen hazır getirmeye başladık. Şu anda tamamen ithalat. Modelleri, renkleri, desenleri; iskeleti biz belirliyoruz ve ona göre yurt dışında ürettiriyoruz. Burada üretim çok pahalıya çıkmaya başladı, el işçiliği çok pahalı oldu, dışarıdan ithal etmek daha mantıklı artık.

• *Modelleri nasıl belirliyorsunuz?*

– Orijinal şeyler yapmaya çalışıyoruz; sapıyla, kumaşıyla... Uzun şemsiyelerde saten kumaşı ön plana çıkarmaya çalışıyoruz, daha şık duruyor. Son üç dört yıldır fırfırlı modası var. Son bir iki yıldır da puantiyeli modeller var.

• *Siz nasıl beğeniyorsunuz?*

– Ben ya düz renk ya da kareli seviyorum, fırfır filan pek sevmiyorum.

• *Bu dükkânda kaç kişi çalışıyorsunuz?*

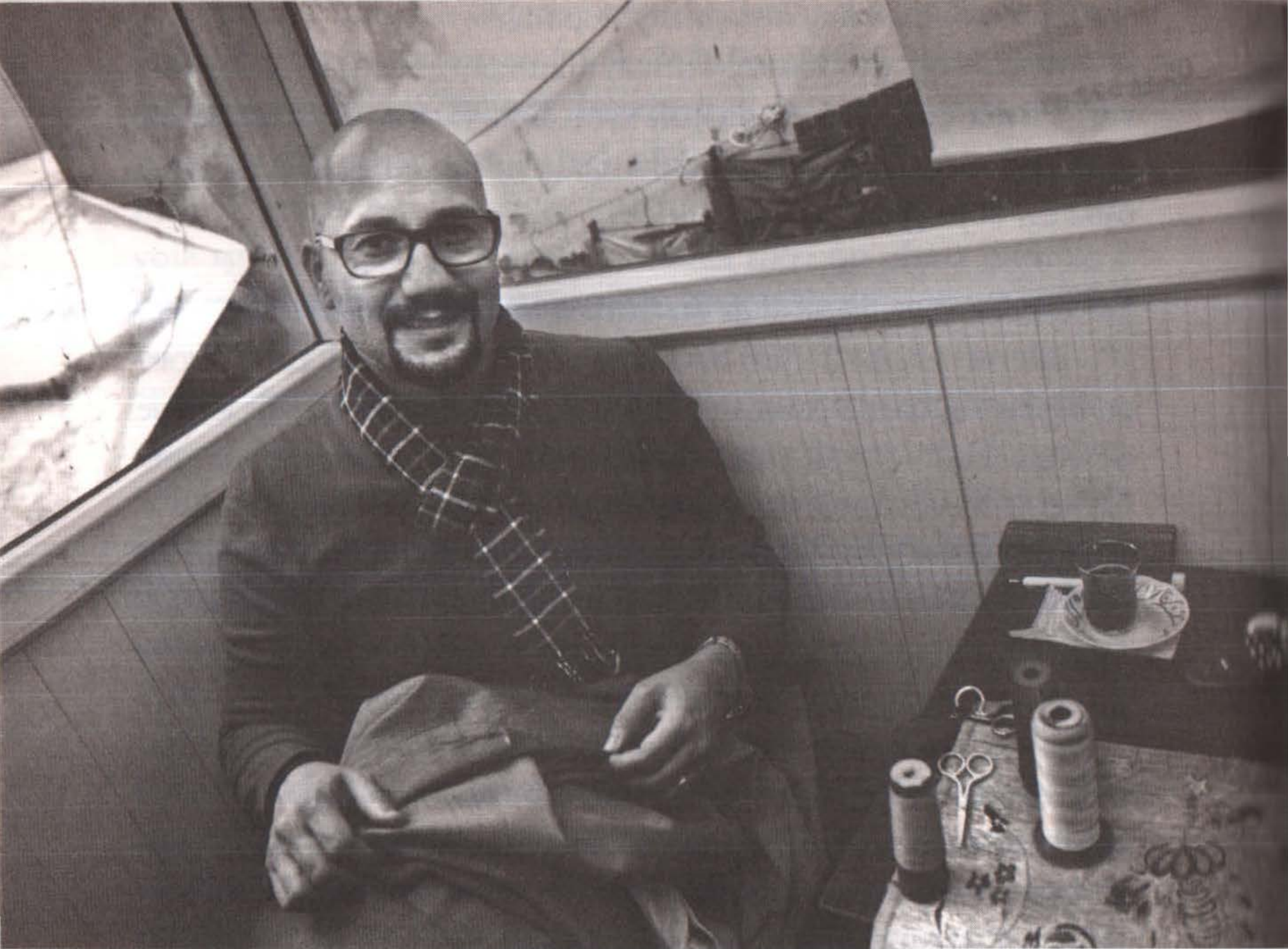
– Küçük bir dükkânız; Tuncay (Tuncay Şahin) arkadaşımız var. Firma çok eski, O da çok eski. Ben varım, eşim arada bir gidip geliyor. Eskiden çok daha fazla insan vardı ama şu anda öyle bir şeye gerek yok.

• *Sizden sonraki nesil de bu işe devam edecek mi?*

– Bilemiyorum. Benim bir kızım var, 8,5 yaşında. Tabii ki önce başka alanlarda çalışsın istiyorum ama devam etmek isterse de eder. Hobi olarak yapar, anı olarak yapar bilemiyorum ama önce bir büyüsün ve üniversitede istediği bir şey okusun da...

İşler eskisi gibi değil. Bugün bir palto alınıyor, kaliteli bir paltoya 400-500 lira verilebiliyor ama onu korumak için 30-40 lira bir şemsiyeye fazla görülüyor. E böyle olunca... Ayakta durmaya çalışıyoruz, durabildiğimiz kadar... İnşallah dururuz.

Açıkça söylemek gerekirse, bu iş bana annemden kalmamış olsaydı ve ben tek çocuk olmamış olsaydım bugün şemsiye işinde olmayacaktım. Benim farklı ilgi alanlarım var ama şu anda işimi seviyor muyum; seviyorum! Ben nostaljiyi ve eskiyi seven bir insanım, milenyum insanı değilim, onun için bu işi seviyorum. Dükkânın anlamı büyük; 130 yıl boyunca ayakta kalabilmek o kadar kolay bir şey değil. Ülkenin de değerini bilmesi gerekiyor. Aynı Hacıbekir Şekerleri gibi, bunlar bir kültürü yansıtıyor.



İstanbul'daki en son ve en genç örücü

"Tüm kentler zamanın erozyonuna uğrayacaktır. Yalnızca İstanbul ölümsüzdür. İnsanoğlu İstanbul'da yaşadıkça ve kenti imar ettikçe, İstanbul var olacaktır."

– PETRUS GYLLIUS

Kapalıçarşı İstanbul'da, İstanbul'la var olmaya devam ederken; kent yeniden ve yeniden imar edilirken; "örücülük" zamanın erozyonunda kaybolan mesleklerden biri olmuş.

Kapalıçarşı'daki dükkânında dedesinden babasına, babasından kendisine geçen örücülük mesleğini sürdüren Bahadır Süsleyici ile söyleştik...

• *Bu işe nasıl, ne zaman başladınız?*

– Ben 14-15 yaşımdan beri bu işi yapıyorum. İlkokulu bitirdim ve babamın yanına geldim. Babamın yanında çıraklık yapmaya başladım, ondan öğrendim. Benim dedem de örücüymüş; hem örücülük yaparmış hem de fötr şapka tamiri yaparmış. O meslek de öldü, o zaman Sirkeci'de hep fötr şapka tamiri yapan insanlar varmış, şimdi kimse kalmadı. Babam dedemden öğrenmiş, ben babamdan; yani babadan oğula geçmiş... Babam, işi dedemden devraldığında Ermeni bir ortağı vardı, Şükrü Bey, Elazığlı. Şükrü Amca daha çok ütü yapardı, onun hanımı da örücüydü, hanımı örücülüğü çok iyi bilirdi. Ben dükkâ-

na geldiğimde Şükrü Amca gitmişti, 15-20 yıl oldu vefat edeli... Babam da 4 yıl önce vefat etti.

• *Babanız Kapalıçarşı'da "Zeki Baba" olarak anılıyor, neden?*

– "Baba", babamın lakabı. Çarşı'da öyle bilinir; "Kral Örücü Zeki Baba". Her gelene yemek yedirir, herkesin derdini dinlerdi. Herkes çok severdi onu. Çok âlemci bir adamdı. Eskiden fabrikalara giderdi, saat 17.00 oldu mu paydos... Sonra gelirdi; rakısı balığı veya rakısı mezesi... Öyleydi benim rahmetli babacığım.

Babam geldiğinde Çarşı ayağa kalkardı: "Ooo Zeki Baba hoş geldin!" Keşke siz de görebilseydiniz. Size neler anlatırdı, "aman kızım evladım" der ve başlardı. Görseniz bayılırdınız. Çok da güzel Ermenice bilirdi, konuşurdu. Çok arkadaşı vardı. Biliyorsunuz, Kapalıçarşı Ermenilerden oluşur. Dükkân sahipleri hep Ermeni, bu hanın sahibi de Ermeni. Herkes onun dostuydu, zaten bizde ayırım yoktu. Çerkez, Kürt... İki üç kelime Kürtçesi de vardı, buraya gelen Diyarbakırlılarla konuşurdu.

• *Dükkânınız her zaman Çarşı'da mıydı? Bu mesleği hep burada mı yaptınız?*

– Dedem ilk Sirkeci'de dükkân açmış, sonra yukarı çıkmışlar. 60 senedir Kapalıçarşı'dayız. Önce Şark Kahvesi'nin oradaydık, sonra buraya geldik. Burası 25 senelik. Babam Kapalıçarşı'nın en eski örücüsü, 9 yaşında başlamış örücülüğe.

• *O dönemde Örücüler Sokağı varmış...*

– O zaman 20 tane örücü vardı, şimdi örücülük kalmadı ki. Biliyorsunuz Çin malları geldi, 20 liraya pantolon satılıyor. Adam bize; "ben bu fiyata pantolon alıyorum" diyor. Pantolonunu örücüye götüreceğine yenisini alıyor. Biz nasıl yapıyoruz? Ancak kaliteli malları örüyoruz; Network, Kiğılı, Damat, Sarar, Vakko. Onların mallarını örüyoruz. Şimdi çoğunlukla firmalarla çalışıyoruz, eskiden insanlarla da çalışırdık. Eskiden daha güzeldi. İşleri koyardık torbalara, mecburen sı-

ra bekletirdik. 15 gün sonra teslim ederdik. Şimdi neredeee o. Tek tük geliyorlar, acele olarak işlerini yapıyoruz. İşimiz de kolay bir iş değil ki...

• *Nasıl bir iş?*

– Aynı halı dokumaya benzer; halı dokumanın daha incesidir. Bir alt bir üst, bir alt bir üst; bizim tabirimizle "panama". Dokuma türleri vardır; panama, dimi, firafil, kareli, balıksırtı... Dimi dokuma düzdür, firafil merdivenlidir. Firafil pek kalmadı, gelirse tabii yapıyoruz ama artık çok az. İpek örüyoruz, kadife örüyoruz.

• *Her tip kumaş örülür mü?*

– Her tip örüyoruz. Kadife zor örülür, onun ipliği çabuk dağılır, iş zor yapılır. Naylon hiç örülmez, hiçbir şey olmaz naylonla. Ben en çok gabardin ve kaşmir kumaşla çalışmayı severim. Kışın tüylü kumaş, yazın ipek çalışıyoruz. Tüylü kumaşlar iyi oluyor, ipek örüldü mü örüldüğünü belli ediyor.

Bununla ilgili babamın bir anısını anlatayayım size: Bir gün bir müşteri geldi, saf ipek getirdi. Ben müşteriye "Olmaz," dedim. "Ne olmaz, bakayım oğlum," dedi, dedim "Baba bu örülmez." "Hanımefendi bu olur ama bu kadar fiyata olur," dedi. Babam işin hakkını verirdi, parasını da, hakkını da alırdı. Bayan babamın söylediği fiyatı kabul etti, gitti, bir gün sonra geldi. Babam işi gerçekten yapmıştı. Biz herhalde babamız kadar olamadık. Çırak ustayı geçmezse o sanat ölür derler ama o ipek konusunda çok başkaydı... Kadıncağız sigara yanığını yani babamın ördüğü yeri bulamadı. "Zeki Bey" dedi "siz hakikaten şanınız gibi, adınız gibi kralmışsınız." Babacığım...

• *Ördüğünüz kıyafetler neden, nasıl hasar görmüş oluyorlar?*

– Sigara ile yanıyorlar genelde. Çiviye takılıyor, cam kesiyor. Güve yeniği çok oluyor. Ceketini dolaba kapatıyorsun, ceket orada havasız kaldı mı güve yiyor; hem de sırayla yiyor. Güve denen hayvan öyledir; tek tek, sırayla yer.

• *Güvenin yediği, sigaranın yaktığı yeri siz nasıl örüyorsunuz?*

– İlk önce makasla astarı açarız. İğlik boyu ve eni vardır; önce boyundaki sonra enindeki ipliği çıkartıyoruz. Tabii bu açtığımız yeri sonra kapatıyoruz, müşteri mağdur olmasın, açık bırakılmaz. İpliği çıkarttıktan sonra iğnemizi-ipliğimizi alıyoruz, sigara yanığı olan yere atkı atıyoruz. Enine atkıyı atıyoruz, boyuna dokumayı yapıyoruz. Atkı atmak temel yapmaktır, yani önce işin temelini atıp sağlama alıyoruz. Hepsi yan yana gelecek şekilde sigara yanığını dolduruyoruz sonra iplik atlamadan bir alt bir üst dokuyoruz.

• *Kadın kıyafetlerindeki hasar ile erkek kıyafetlerindeki hasar farklı oluyor mu?*

– Tabii, bize erkek pantolonu ve ceketi daha çok gelir. Erkekler, kadınlara göre gündelik hayatta kıyafetlerini taktıkları, yırttıkları için; onlarınki daha zor olur. Kadınlardan daha çok kazak ve bluzlar geliyor; mesela kazaklarda kaçma oluyor. Kadınlar giyimlerine daha çok kıymet veriyorlar, onların kıyafetleri daha iyi durumda oluyor.

• *Sizden sonraki kuşak bu mesleği yapmaya devam edecek mi?*

– Yok. En son ve en genç örücü benim, maalesef arkadan gelen yok. Ben ölene kadar babamın mesleğine devam edeceğim ama çocuklar diyorlar ki, "baba artık bu işi yapan kalmadı, bizim için bunu yapmak zor." Oğlum okuyor, istemiyor açıkçası. Bazıları da örücülük nedir hiç bilmiyor. Kızıma okulda soruyorlarmış; "Babanızın mesleği ne?", "Örücü", "Ne ölücü mü?!" diyorlarmış. "Örücü" diyormuş, "örücü, pantolonları; sakatları, defolu malları tamir ediyor babam."

Biz önceden fabrikalara giderdik, defolu mallar çıkardı, onları orada örerdik, şimdi onlar da bitti. Ancak biri yırtacak, öbürü sigarayla yakacak ki bize ekmek çıksın. Çırak arıyoruz, bulamıyoruz, onların da işine gelmiyor. Sıkıntılı, sinirli bir iş bu diyorlar. Sinirli bir iş; bütün gün iğneyle, tek tek.

Ama ben çok seviyorum işimi çünkü çok rahat, oturduğun yerde yapıyorsun. Örücülük, öyle bir iştir ki ne akar ne kokar;

ortada götürür. Dünyanın neresine gidersen git hayatta aç kalmazsın. Mesela beni Avrupa'dan, İngiltere'den çağırdılar. Babam hastaydı, onu, çocuklarımı bırakıp gidemedim. İyi de para teklif etmişlerdi ama gitmedik. İngiltere de çok geçerli bir iş bu ama yapabilen yok. Yoksa İngiltere'de hâlâ vatandaşlar eskilerine özen gösteriyorlar, değer veriyorlar. Onlar eski yırtık ceketlerini değerlendirmeyi seviyorlar ama bizde bu kalmadı. Bu yüzden bizim meslekte talep azalıyor. Şu anda bu işi yapan İstanbul'da 3-4 kişi var: Bakırköy'de örücü Zeynel Amca var, çok yaşlı. Kadıköy'de Hayati Amca var, 71-72 yaşında. Beşiktaş'ta eski bir örücü dükkânı var, oradaki örücü amcanın ismini unuttum... Meslek ölüyor, ölmek üzere ama bizi 60-70 yaşına kadar götürür herhalde...



"O dükkân hiçbir şekilde değişmeyecek"

> Bir gün, yaşlı ve tecrübeli bir mimar, "Evladım!" demiş ve genç meslektaşını uyarmış: "Bir binayı ayakta tutan payandaları değil, insan nefesidir."
>
> – DÜCANE CÜNDIOĞLU, "İnsan Nefesine Hasret", (*Yeni Şafak*, 31 Ekim 2010)

1876 yılından bugüne, aynı ve tek olarak kalan bir mekânda, misafirleri ve hatıraları ile nefes alan Vefa Bozacısı ve boza üzerine, Sadık Vefa ile söyleştik...

• *Boza, nasıl bir içecek? Nedir bu içeceğin tarihçesi, kökeni?*

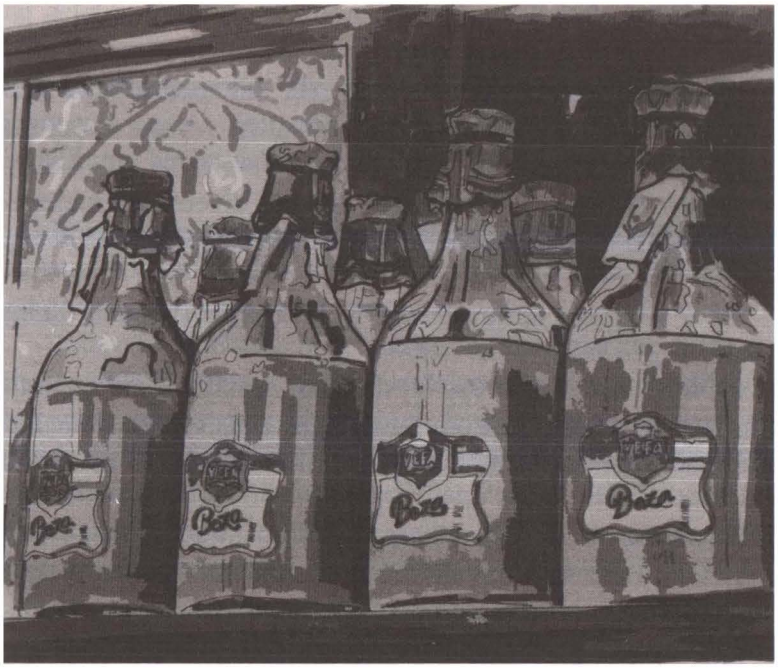
– Tarihçesi için 9.000 yıl öncesine gitmemiz gerekiyor. Değerli hocamız Sayın Ahmet Nezih Turan, bozanın geçmişini irdelediği bir televizyon programında şöyle söylemişti: "Boza, insanlık tarihinin sudan sonraki ilk gıdasıdır." Bu çok çarpıcı bir cümleydi ve bizi heyecanlandırmıştı... Bozanın 9.000 yıl önce, Orta Asya'daki Türk kökenli kavimler tarafından tüketilen bir gıda maddesi olduğunu biliyoruz. Bazı yerlerde bir içecek de bu, ama çoğu yerde besleyici bir gıda maddesi. Başlama noktası Orta Asya, fakat yol haritasını çizdiğimiz zaman Kafkaslar üzerinden Balkanlar'a kadar çok geniş bir alana yayıldığını görüyoruz. Tabii bu coğrafya içinde; kimi yerde pirinçten, kimi yer-

de mısırdan, kimi yerde bulgurdan üretiliyor. O bölgede hangi tahıllar daha aktifse onlar kullanılıyor, değişik kıvam ve lezzetlerde sunuluyor.

• *Sizin aile; Vefa ailesi, nasıl, ne zaman bozacılığa başlamış?*

– Benim büyük büyük babam yani dedemin babası Hacı Sadık Bey Balkan ülkelerinde yetişmiş. Arnavutluk Prizren doğumlu bir genç olarak, 1870 yılında İstanbul'a gelmiş, etrafı incelemiş ve görmüş ki boza kış aylarında çok satılan bir içecek. Geldiği zaman için, İstanbul'da 200'ü aşkın bozacının olduğu söyleniyor. Kimi yerde bunun daha çok Ermeni vatandaşlar tarafından üretildiğinden de bahsediliyor ama bu konuda kesin bir kanıt yok. Şehir halkının ilgisi ile boza yaşamını sürdürmüş. Fakat Hacı Sadık Bey'in boza ürününe çok önemli katkıları olmuş. İnsanların damak tadına oturmuş bir lezzet, bir kıvam varken; hepsini bir tarafa bırakıp bozaya bugünkü şeklini vermiş: Koyu kıvamlı, daha tatlı, henüz yeni mayalandığı anda yani üstünde hafif hava kabarcıkları başladığı anda satışa sunulan bugünkü bozayı yaratmış. Ve akşamları, omzunda güğümlerle, sokak sokak Saray ve çevresine doğru boza satmaya başlamış. Bozaya verdiği o yeni tat çok tutmuş olmalı ki Hacı Sadık Bey; o beyaz sakallı dede, her akşam sokak başlarında beklenir olmuş. 6 yıl süreyle bu işe böyle devam etmiş. Sonunda artan talep karşısında, o zaman tüm şaşaanın yaşandığı en kıymetli semtte; Vefa'da, birbirinden güzel konakların olduğu Vefa-Süleymaniye arasındaki bu gördüğünüz yerde *(Çelebi Cad. no. 104)* bir bozacı dükkânı açmaya karar vermiş.

Bu dükkânın kapısının açılması ile boza ürünü dünyada ilk defa bir ticarethane ile tanışmış. Bu çok önemli. Şimdi gitsek; ne bir Asya Bozacısı var, ne Belgrad Bozacısı var ama bir Vefa Bozacısı var! 1876 yılında kurulan, o günden bugüne kapılarını hiç kapatmamış bir müessese. Dört nesle de istikbal olmuş bir müessese. Ben dördüncü nesil olarak burayı, kuzenimle beraber idame ettiriyorum. Kendisinin yoktan var edişi bizlere gelecek oldu.



• *"Boza bir ticarethane ile tanıştı" dediniz. Bu tanışma nasıl oldu; sokakta "Bozaaacılar" tarafından satılan bozanın bir dükkânda satılması nasıl karşılandı?*

– Bir dükkân, bir mekân açıldığı zaman bir standart söz konusu oluyor. O kıvamı, o lezzeti her zaman orada bulundurmanız gerekiyor, onun dışına çıkamazsınız artık. Fakat sokakta hesap soracak kimse yok; adam bugün var, yarın yok. Bunun farkı anlaşıldı.

• *Dükkân açıldığından beri hiç değişmemiş, hiçbir şeyi değiştirmemişsiniz...*

– Bütün konuklarımız; "Aman! Burayı değiştirmeyin" diyor. Ben de hep söylüyorum: Biz her ne kadar bu dükkânın sahibi de olsak, şu anda o dükkânda hiçbir şeyi değiştirmeye hakkımız yok. İnsanların orada müthiş hatıraları var, çocuklukları var.

Biz eğitim kurumlarının çok yoğun olduğu bir yerdeyiz. Çevremizde Dil Tarih Coğrafya Fakültesi, İstanbul Üniversite-

si, Vefa Lisesi, Cibali Lisesi, Pertevniyal Lisesi var; buralarda talebelik yapanların bize mutlaka bir uğramışlığı vardır.

Bazen çok yaşlı bir hanımefendi gelir, bir bardak boza içerken acaba kaç on yıl geriye gider? Hayalleri yıkmak haddimiz değil, o dükkân hiçbir şekilde değişmeyecek. Biz çok önemli bir şeye sahibiz; "137 yıl öncesi işte bu" diyecek bir mekânımız var.

• *137 yıl içinde, farklı dönemlerin Türkiye'sinde işletme usulünüzde ne gibi değişiklikler oldu?*

– Oldu... Hacı Sadık Bey bu dükkânı açtıktan sonra bir yandan oğlunu üniversitede okutmuş. Oğlu; İsmail Hakkı Vefa, bugün hâlâ spor camiasında güreş otoritesi olarak bilinir. Onun bir üniversiteli olması bazı vizyonları getirmiş. Makineleşme başlamış, bu da tabii artan kapasiteyi beraberinde getirmiş. Mesela Haliç Tersanesi'nde çalışan bir yakınımızın yardımıyla boza üretiminin zahmetli işi olan süzme işlemi makineleşmiş. Transmisyon sistemi gelmiş, şu anda aynı makineler hâlâ çalışıyor, o günden bugüne. Daha sonra, dedem sirke işine başlamış. Yaz aylarında boza tercih edilmediği, bozanın yerini soğuk içecekler aldığı için üzüm şırası, limonata ve sirke yapmaya başlanmış. Üçüncü kuşak, babam ve amcalarım sirke işini modernize etmiş, işi Alman teknolojisi ile buluşturmuşlar. Ben ve kuzenim işin başına geldiğimizde daha başka gözle bakmaya çalıştık ve sirke üretimimizi çok modern bir tesise taşıdık.

• *Kendi içinizde büyümeyi ve tek kalmayı tercih etmişsiniz. Oysa bugün daha farklı bir politika yaygın; örneğin İstanbul'un her köşesinde bir şube açarak çoğalan kahveciler var. Sizin bu yolu tercih etmemenizin özel bir nedeni var mı?*

– Bizim şubemiz yok, dağıtım yaptığımız yerler var. Boza ürününün yapısı bu bağlamda bizim önümüzü kesiyor, çünkü boza 4 ay tercih ediliyor, 8 ay tercih edilmiyor. Son zamanlarda doktor tavsiyesi ile gelen müşterilerimiz var, bu yüzden yaz aylarında da az miktarda da olsa boza bulunduruyoruz. İçinde katkı maddesi olmayan başka bir şey kalmadı. Hamile hanım-

lar geliyor, bozanın süt yapıcı özelliği var. İçinde 5 türlü B vitamini var, insan sağlığı için gerekli. Sınava girecek öğrenciler için önemli, sporcular için önemli. TÜBİTAK'tan bozanın koleraya karşı birebir olduğunu öğrendik. Obeziteye karşı da tavsiye ediliyor; bir bardak boza içersiniz öğlen yemek yemezsiniz.

• *Boza leblebi ile tüketiliyor ve sizin müşterileriniz leblebiyi hep karşınızdaki dükkândan satın alıyor... Leblebici bozacıya nasıl bir şahitlik yapmış, yapıyor?*

– Karşımızda leblebicimiz var, bütün konuklarımız bilir, giderler leblebilerini alır, gelirler bozalarını içerler ve hiç şikâyet etmezler. Leblebicinin ilk sahibi dedemin arkadaşıdır, orayı da şimdi torunlar işletiyor. "O onun kısmetidir, bu da bizim işimiz" derdi dedem. "Herkes kendi kısmetini yer" derler ya, böyle bir terbiye vardır eskilerden kalma. Biz leblebi satsak, satamaz mıyız?, satarız tabii ki, ama yok, o onun kısmeti.

• *Siz boza yapmasını biliyor musunuz?*

– Tabii tabii, beni az çalıştırmadılar burada. Her safhasını bilirim arada sırada tezgâha geçiyorum, ben de çocukluk hatıralarımı yaşıyorum. Ben bu dükkânın yanındaki evin üst katında doğdum. Yürümeye başladım ve bu dükkânın içine adım attım. Tezgâhtar ustalar bizi yetiştirdi. Onlara yaranmak için para bozduk, bardak topladık, ayağımızın altına kasa koydular bardak doldurduk... Bizi hem hoş tuttular, hem çalıştırdılar. Bize işi sevdirdiler, bize çok büyük katkıları var. Nur içinde yatsınlar, çoğunu kaybettik.

• *Sizden sonraki nesil de bozacılığa devam edecek mi?*

– İnşallah, etmeleri lazım. Ben yurt dışında çalışıyordum, çok iyi bir noktada kariyerimi bıraktım ve geldim çünkü dedemi tanıyordum, babaannemi tanıyordum. Onlara minnet borcum olduğunu düşündüm. Çalışma odamın duvarlarında fotoğrafları var, bir karar verirken onlar beni seyrediyorlarmış gibi geliyor. "Acaba bizim torun doğru işler yapıyor mu?" diyorlarmış gibi hissediyorum...

• *Babaanneniz de burada çalışmış mı?*

– Yok. Benim babaannem köşedeki evde otururdu. Bir gün, bir kurban bayramında kurbanlar kesildi, sonra herkes dağıldı. Babaannem yanıma geldi; "Vaktinde deden bir kere dükkânı gezdirmişti, müsaade edersen, bir kez daha görebilir miyim?" dedi. Ben torunuyum benden izin istiyor! "Ne demek!" dedim, "ya ne demek!" Gezdirdim, "maşallah maşallah" dedi. Bu başka bir terbiye, başka bir görgüydü. Eski zaman görgüsü...

"Moda ile iç içe geçtik"

Moda'da bir kuaför dükkânı vardı; Nefis Kuaför. 25 metrekarelik, 3 tane mizanpli makinesi olan, her tarafı aynalı, 60 yıllık bir dükkândı. İçeride; genellikle orta yaşlı –belki biraz daha yaşlı– olan ve birbirlerini yıllardır tanıyan Modalı kadınlar saçlarını yaptırır, tırnaklarını boyatır, sohbet ederlerdi. Sohbet, hayli kibar "o eski Modalılara" has bir üslupta, biraz Arapça, Osmanlıca ve Farsça kelimelerle fakat epey Atatürkçü bir tavırla akardı. Köşedeki koltukta sigarasını tüttüren, çatlak sesli ve ifadenin olumlu yanıyla; "erkek gibi" bir kadın; Nefise Damarlı bazen araya girer ve bir anda "lafı gediğine oturturdu." O konu orada mecburen öylece kapanır, başka bir konu açılırdı. Dükkândakilerden bazıları ve Nefise Hanım'ın o sırada saç tarayan oğlu; Osman Damarlı buna çok gülerdi.

Sonra, bir gün o dükkân kapandı. Yerine bir büfe açıldı. Mizanpli makineleri eskiciye yok pahasına satıldı. Osman Bey, çıraklık dönemini beraber geçirdiği ve bir zamanlar onların dükkânında çalışan arkadaşı Rafet Azat'ın dükkânında çalışmaya başladı. Nefise Hanım ise evinde tüttürdüğü sigarasıyla geçmişi daha sık anar oldu...

Osman Bey ve Rafet Bey ile; geçmişten, Nefis Kuaför ve kuaförlük mesleğinin mazisinden söz ettik...

• *Bu mesleğe nasıl, ne zaman başladınız?*

– Osman Damarlı: İlkokula giderken okul tatillerinde annemin yanında başladım. Orta 2'de okulu bıraktım ve annemin yanına geldim. Başladım çıraklık yapmaya...

• *Anneniz nasıl başlamış?*

– Osman Damarlı: Annem, Altıyol'da "Koço" diye bir kuaförde başlıyor, sonra Bahariye'ye "Nikos Kuaför"e geliyor. O zamanlar; 55-60 sene evvel bu iş hep gayrimüslimlerin tekelindeydi desek yeri var. Koço da, Nikos da; ikisi de Rum'du. Annem, ilk önce manikür çırağı olarak işe girmiş, sonra mesleği öğrenmiş ve manikürcü olmuş. Biliyorsun, emekli olana kadar da manikürcülüğe devam etti. Saç yapmazdı o. Dükkânda kalfalar vardı, ben vardım, saçı biz yapardık, ancak dükkân çok kalabalık olduğunda kalfalara yardım ederdi.

• *Sizin dükkân; Nefis Kuaför ne zaman, nasıl açılmış?*

– Osman Damarlı: Annem, Nikos'dan ayrılmış, önce Kuaför Ali Bey ile ortak olmuş ve Bahariye'de dükkân açmışlar. Biri saç yapmış, biri manikür. Birkaç sene öyle çalışmışlar sonra annem oradan ayrılmış ve İçgören Pasajı'ndaki *(Moda Caddesi)* bizim dükkânı açmış, 50-55 sene orada devam etmiş.

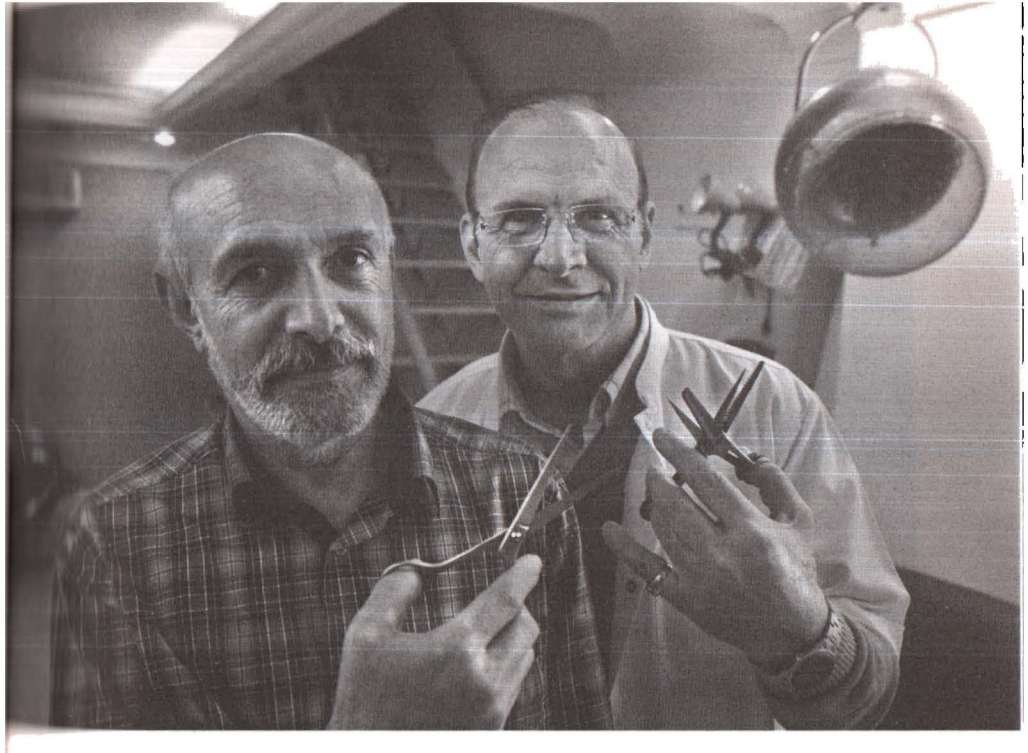
• *55 sene içinde bu mesleğin yapılışı çok değişti, değil mi?*

– Osman Damarlı: Hem de nasıl! Bizim zamanımızda fön yoktu. Önce rezistanslı maşalar çıktı.

– Rafet Azat: Isıtma maşalarla başladık. Saçlara lüle yapmak için maşaları kömür ocağında ısıtırdık. Isıtılır, keçelere konulur, sıkı sıkı sarılır, sonra bir alet vardı permanent makine, saç ona sokulurdu ve soğuduktan sonra ilaç verilirdi. Bu iş için kuaföre gelen 3 saatten önce çıkamazdı. Sonra soğuk perma çıktı. Sonra mizample makinesi çıktı ve en son da fön çıktı. Soğuk perma, mizample, fön.

• *Bu makineler farklı saç modelleri için kullanılıyor. Saç modelleri zaman içinde nasıl değişti?*

– Rafet Azat: Her dönemin modası vardı. 1960'lı, 70'li yıllarda sarı, krepeli ve kabarık saçlar çok modaydı. Tavuskuşu yuvası gibi olurdu saç. Sonra yan topuzlar, sepet gibi topuzlar geldi. Diva topuzu, anjelik topuzlar, ensede yapılan şanel topuzlar vardı. O zaman saçlar da gürdü...



• *Sizin dükkâna, Modalı hanımlara özgü bir saç modeli var mıydı?*

– Osman Damarlı: Yok, onlar da modaya uyuyordu.

– Rafet Azat: Eskiden Modalı bayanlar bir arkadaşına bile gitse saçını yaptırırdı. Mesela naylon perukların moda olduğu bir dönem vardı. 70'li yıllarda çıktı bu peruk modası. O zaman peruğu olmayan kişi kendini eksik hissederdi: Peruğu hazır evinde duracak, bir davete giderken şapka gibi onu giyecek ve öyle, pırıl pırıl gidecek. Mesela Moda Deniz Kulübü'nün açılışı olurdu, o gün bizim işimiz süper güzel olurdu, bütün İstanbul sosyetesi Kulüp'e gelirdi, o gün kuaförler iş yapardı. Açılışa davetli olmayanlar bile gelirdi çünkü onlar da denizde sandallarla açılışı seyrederdi, o müziği dinlerlerdi. Herkes saçını yaptırır giderdi şimdi öyle değil ki...

• *Şimdi kullanılan jöle, köpük gibi kimyasal maddeler ne zamandan beri bu işin içinde?*

– Osman Damarlı: Biz onları 80'den sonra kullanmaya başladık. 70'lerde bira, şarap, limon!

– Rafet Azat: Mizample şarapla başlar, saçı şarapla ıslatırdık; koyu renk saçlarda kırmızı şarap, açık renk saçlarda beyaz şarap kullanılırdı. Şarap pahalılaşınca biraya dönüldü. Tekel birası vardı, o da hiç bulunmazdı çünkü tekti o zaman. Millet içiyordu, kuaförler saça kullanıyordu... Bu mesleğin tarihini konuşunca fark ediyorsun ki, bu meslek çok zorluklarla bu hale geldi. Düşünün; şarap, bira, limon, jöle... Saç spreyini mesela, reçineden yapıyorduk. Ağaçtan çıkan reçineyi alırdık, onu şişenin arkası ile ezerdik, un haline getirir; alkole koyar çalkalardık. Berbat kokar!

• *Mesleğinizin bir zor tarafı da kadınlara yapılan saçı beğendirmek olmalı...*

– Osman Damarlı: Eğer sen mesleğini severek yapıyorsan bu zor değil. Kuaförün ikna etmesi önemlidir. Müşteriye empoze ettiğin şey, ona yakışan şey olmalı. Kalkıp da acayip şeyler teklif edersen olmaz tabii, kabul etmez. Kuaför, kişinin saçının kalitesine, ten ve göz rengine bakarak ona yakışacak modeli bilir ve ona göre tavsiyede bulunur ama müşteri dinler dinlemez kendi bileceği iş... Bu tabii zaman ve tanışıklık meselesi de. Müşterinin ilk gelmesinden sonra bir tanışma zamanı geçer, o süreçte yaptığın işleri beğenirse eğer, ondan sonra yavaş yavaş sana alışır. Sonra sen "şunu yapalım" dediğin zaman düşünmez, tamam "sen beni biliyorsun" der.

• *Sizin anneniz de bilen, dediğini yaptırtan bir kadındır ama...*

– Osman Damarlı: Yaptırtır! Bir de, arada 30-40 senelik bir dostluk var. Bizim müşterilerimizin en yenisi 25-30 senelik. Birbirimize alıştık. Alıştığımız için belki ama biz başka yerde yapamazdık. Moda'ya alışmışız, halkına alışmışız. İç içe geçtik, ağabey-kardeş gibi olduk, başka yerde yabancı oluruz.



• *Nasıl bir yer Moda, nasıl bir halk "Moda halkı"?*

– Osman Damarlı: Eski Modalılar hanımefendi, beyefendi, çok kibar insanlardı. Şimdi hepsi için böyle diyemem, çok karıştı. Eski zamanlarda ben kalkıp da dükkândan Çay Bahçesi'ne gidene kadar en azından 50 kişiyle selamlaşırdım, herkes birbirini tanırdı. Şimdi yürü, bir kişiyle bile selamlaşamazsın. Eski halini hep arıyoruz. Rumların gitmesi bizi çok üzdü. Tam tarihini bilmiyorum ama 50'lerde olaylar *(6-7 Eylül 1955 Olayı)* çıkmıştı. Ondan sonra çoğu gitti, gittikleri yere yerleştiler ve sonra dönmediler. Ayazma hâlâ açık, eski papazın karısı benim müşterim, gelir hâlâ. Bizim papaz emekli oldu, şimdi yeni bir papaz geldi...

• *Siz emekli olmadınız ama dükkânı kapattınız. Neden?*

– Osman Damarlı: Dükkânı satın almak istedim, sahibi satmayınca kapattım. Kira vermekten sıkıldım artık. Birikimimi bir yere bağlamak istiyordum, ne yapayım? Yoruldum, yaş olmuş 62 artık. Bundan sonra daha ne kadar çalışabiliriz? Dükkândaki her şeyi; koltukları, makineleri eskiciye verdim. Onları koyacak yerim yok, bir depoya koysam orada çürüyüp gidecek... 3 tane mizample makinesini 20 liraya sattım. İçim cız etti. Annem de çok üzüldü, üzülmez mi ya! "Sen bilirsin oğlum ama hiç değilse bir tanesini eve getirseydin" dedi. Getirsem nereye koyacağız, evde de yer yok ki! Anlatınca efkâr basıyor...

• *Müşterileriniz de efkârlanıyor mu?*

– Osman Damarlı: Onlar Rafet'in –Rafet bizim dükkânda çalışırdı, çıraklığımız beraber geçti, sonra o burayı açtı– dükkânını da biliyorlardı. Bizi arayanlara eski dükkân komşularımız burayı tarif ediyorlar. Yakın olduğu için zaten... Ben buradayım, buraya geliyorlar. Aynı şekilde devam ediyoruz, onları mağdur eden bir durum olmadı.

• *Sizden sonraki nesil; çoluk çocuk bu işe devam edecek mi?*

– Osman Damarlı: Onlar istemediler bu işi yapmak. Ben çok isterdim 3. nesil de bu işe devam etsin. Şimdiki çocuklara laf geçiyor mu? Sen şimdi; annen, baban "şunu yap" dese, yapacak mısın? Yoo, bizimkiler de işte öyle, kendi kafalarına göre gidiyorlar işte...

"Çıta yükseldi ve sonsuzluğa gitti"

Vaftiz, düğün, cenaze... Bu tip dinî törenler, aslında bir anlamda gayrimüslimlerin bir arada kalma biçimidir. Hatta belki de asimile olmamalarının temel sebebidir çünkü insanlar en çok böyle zamanlarda, o özel günler için bir araya gelirler. Davete icabet geleneği gereği, son vazifeyi yapmak adına, birisi, birileri arkasından "gelmedi" demesin diye, o günü doyasıya yaşamak ve paylaşmak için kalabalığa karışırlar. Ve –beğenseler de beğenmeseler de– o kalabalıkta, o kalabalığın bir mensubu olduklarını hatırlarlar...

Bu hatırlama meselesinde, uzun yıllardır kiliselerde organizatör olarak çalışan Gazmagerbiç Berç Kaç ve baba mesleğini BERÇKAÇ Organizasyon'da sürdüren Tamar Kaç Erdavityan ile söyleştik. Söze Berç Bey başladı:

– **Berç Kaç:** Kızım ben 70 yaşındayım, en eski gazmagerbiçim.

• *"Gazmagerbiç" ne demek?*

– **Berç Kaç:** Organizatör; vaftiz, düğün, cenaze organize eden kişi veya teşkilatçı.

• *Organizatörlüğe nasıl, ne zaman başladınız?*

– **Berç Kaç:** Ben kiliseden; işin mutfağından başladım. 14-15 yaşında kilisedeydim. Ferikôy'de, Beşiktaş Kilisesi'nde görev yaptım. Kumkapı Ermeni Kilisesi'nde lusarardım (muganni (hafız) yardımcısı). 27 sene Beyoğlu Üç Horan'da baş muganni olarak çalıştım, oradan emekli oldum. Ben bu işte Becidyan'ı (Aram

Becidyan) gördüm, Şapçıyan'ı (Nubar Şapçıyan), Pakrad Abi'yi (Pakrad Semerciyan), Manuk Çapan'ı gördüm. Bunların yanında çıraklık yaptım. Git-gel yaptım, cam sildim, tabut taşıdım, okuyuculuk yaptım, hafızlık yaptım ve kendimi işin içinde buldum. Başka iş bilmem ben. Kuyumculukla, ticaretle işim olmadı, Perşembe Pazarı'nda hırdavatçılığım yok; hep kiliseciydim.

• *Dinî bir eğitim mi aldınız?*

– Berç Kaç: Yok, normal okula gittim, Getronagan'da *(Getronagan Ermeni Lisesi)* okudum. Fakat o zamanlar televizyon yok, radyo yok; cumartesi ve pazar günlerini kilisenin bahçesinde top oynayarak geçirirdik. Hep kilisedeydik. Kilisenin içinde sağ-sol yürümek, dur kalk; bütün hepsini çocukken öğrenmiştim. 14-15 yaşında düğünlerde, vaftizlerde mum tutardık.

• *Mum tutmak ne demektir, neyi simgeler?*

– Berç Kaç: Ayinin şerefini yükseltir. Kilisede çocuklar, düğünlerde vaftizlerde papazın yanında mum tutarlar, bu dinî bir vecibedir. Şimdi hepsi kalktı; genç de yok, mum tutan da yok. Affedersiniz şimdi, kilisede tahta mumlar var.

• *Bu dükkânı ne zaman, nasıl açtınız?*

– Berç Kaç: 50 seneden fazla oldu. Buradan evvel, Pakrad Ağabey ile ortaktım, o öldü. Oğlu Artun devam ediyor, o çalıştırıyor dükkânı. Biz bir müddet Artun ile beraber çalıştık, sonra yollarımızı ayırdık. Fakat sevgimiz saygımız hiç eksilmemiştir.

• *Dükkânı neden Beyoğlu'nda açtınız?*

– Berç Kaç: *Jamanak* (gazete) burada, *Marmara* (gazete) burada, Kilise burada, Beyoğlu burada. Beyoğlu merkezdir.

• *Düğünler, vaftizler için tercih edilen, daha "popüler" olan kiliseler var mı?*

– Berç Kaç: Olmaz olur mu... Beyoğlu Balık Pazarı mesela kalabalık bir düğünde tercih edilir. Ferikôy'de oturan Ferikôy'ü tercih eder. Kız tarafı Kurtuluş, erkek tarafı Yeşilkôy ise; bu



düğünde orta yer olarak; Patrikhane tercih edilir. Kilise seçerken akşam gidilecek eğlence yeri, otelin yeri de dikkate alınıyor. Fakat en mühim olanı, kız ve erkek tarafın kalabalık durumuna göre seçim yapmaktır çünkü mesela, kalabalık bir düğünü Feriköy almaz. Surp Harutyan Kilisesi'nde 30-40 kişilik bir ailenin düğünü olur, fazlası olmaz. Tam tersi de olmaz; kalabalık olmayan bir aile büyük kiliseyi tercih ederse, cemaat küçük kalır kilisenin içinde, kaybolur.

• *Kiliseden sonraki eğlence düzenlemesi ile de siz mi ilgileniyorsunuz?*

– Berç Kaç: O iş yeni çıktı, sağ olsun artık onunla kızım ilgileniyor.

– Tamar Kaç: Bundan birkaç sene önce dükkânımıza bir bey gelmişti ve babama "sizin için Ermenilerin Vakko'su derler"

demişti. Babam bu işin en eskisi. Ben bu marka devam etmeli dedim. Ben reklamcıydım, iyi biliyorum ki insanlar bir ürün marka olabilsin diye çok ciddi para harcıyorlar. Babam senelerini vererek marka olmuş, bu parayla alamayacağınız bir şey. Dolayısıyla hem duygusal açıdan hem de kendi hayatım açısından bunu devam ettirmem gerektiğini düşündüm.

• *Meslek babadan kıza geçerken, bu işte nasıl değişiklikler yaşandı?*

– Berç Kaç: Kişiler değişti, eski İstanbullular kalmadı. İstanbulluları maalesef kaybettik, göç ettiler. Kilise aynı kilise, kurallarımız aynı kurallar ama organizasyonun şekli değişti. Çıta yükseldi ve sonsuzluğa gitti, çünkü bayanlar işin içine girdi.

– Tamar Kaç: Eskiden bu işler daha sade oluyordu. Tören, ayin daha ön plandaydı, şimdi görsellik ön plana çıktı. Şimdi her şey çok cafcaflı; çiçekler, tüller, süslemeler...

– Berç Kaç: Bizim zamanımızda bir vazo ve bir çiçek koyardık, biterdi. Patrikhane; Ermeni Patrikhanesi düğünler için bir standart getirdi, "çiçeğin boyu şu kadar olacak" gibi, bunun dışına çıkmak yasak. Çıkılmaması gerekiyor çünkü kilise bir ibadethanedir.

– Tamar Kaç: Çiçeğe uyumlu tül, tüle uygun kurdele derken; bu biraz erkeklerin dünyasından uzaklaştı.

– Berç Kaç: Düşünün, bir düğünde gelin var, kızın annesi var, erkeğin annesi var, bir de sağdıç var. Gelinin kız kardeşi filan da çıkar ve olur o düğünde 5-6 bayan. O bir şey der, öbürü bir şey der ve çıta hep yükselir. Bu yüzden vaftiz organize etmek daha kolaydır.

Cenaze ise daha farklıdır. Orada, cenaze sahibi hisleriyle hareket eder, biz organizatörler ise mantığımızı öne koyarız, sonra hislerimiz gelir. Mecburuz. Her şey dört dörtlük olmalı. Kişi dinî vecibeler mucibince defnedilmeli, yıkanmalı...

Bir de, Patrikhane; Ermeni Patrikhanesi düğünler için bir standart getirdi, "çiçeğin boyu şu kadar olacak" gibi, bunun dışına çıkmak yasak. Çıkılmaması gerekiyor çünkü kilise bir ibadethanedir.



• *Hıristiyanlıkta "vaftiz", "düğün" ve "cenaze" ne anlama gelir? Bu törenler neyi temsil eder, nasıl bir simgesel değerleri vardır?*

– **Berç Kaç:** İncil'deki ayetlere göre; ölüm bedenin ruhtan ayrılmasıdır. Vaftiz kişinin Hıristiyan olmasıdır. Evlilik ise bereket, bolluk ve ailelerin çoğalması demektir. Düğünlerde okunan dualar bakireliği simgeler, bakire bir bayanın evlenmesi

daha mantıkidir fakat 20. asırda yaşıyoruz. Çok iyi bir bayan, dinine sadık, evlendin, bir sene sonra dinine sadık kalmadı, boşayacak mısın? Bu tamamıyla vicdan ve mantık meselesidir.

• *Siz sadece Ermenilerin organizasyonlarını mı yapıyorsunuz?*

– Berç Kaç: Hayır; Latin, Rum, İtalyan. Museviler hariç hepsini yaparız. Musevilerinkini kendi cemaatleri yapar. Rum'un ve Bulgar'ın teferruatı azdır. Ermenilerin bir cenazesi 27 kalemdir; patrikhane, kilise, papaz, okuyucu, koro, *Agos, Jamanak, Marmara, Hürriyet,* mezar, minibüs, taksi, çelenkler...

– Tamar Kaç: Rumlarda mesela, mezarlıkta kilise var, ondan daha pratik oluyor.

• *Cenazelerde, düğünlerde oluşan sosyal ortamlarda ve o ortamdaki insanlarda geçmişten bugüne nasıl farklar var?*

– Berç Kaç: Benim çocukluğumda Anadoluluların bir cenazesi olduğunda erkekler sakal tıraşı olmazlardı, kollarına da siyah kurdele takarlardı. Sonra kimse evde radyo, televizyon açmazdı. Şimdi cenaze sırasında haber izleyen var. Eskiden evde aile yemekler verirdi, şimdi evler eskisi kadar müsait değil, bu yüzden kilise salonlarını tercih ediyorlar. Sevgi, saygı, hürmet değişmiyor.

• *Hiç ateist bir kişinin cenazesini kaldırdınız mı ya da "karışık evlilik" töreni için kiliseyi hazırladınız mı?*

– Berç Kaç: Bugüne kadar sadece bir ateistle karşılaştık. 25-30 sene evveldi. Tam cenazeyi kaldıracağız, bir baktım bir genç geldi; "Ben oğluyum, ne yapacaksınız?" dedi. Neyi ne yapacağız? "Kilisede okuyacağız", "Ben ateistim" dedi. "Papaz ne yapacak şimdi?" dedi, "dua okuyacak" dedim. "Sonra ne olacak?" dedi. Sonra bu olacak, şu olacak dedik, çocuk hep güldü. Mezarlığa da geldi ama içeri girmedi. Döndü dolaştı, bütün her şeye güldü. Bir şey diyemeyiz... Cenazeyi kaldırdık, "bye bye" dedik, el sıkıştık, gitti. Karışık evlilikte böyle değil, orada saygı, sevgi oluyor. Cenazelerinde de öyle. Müslüman'ın cenazeye yaklaşımı bambaşkadır. Tanısın tanımasın koşar, tabuta omzu-

nu atar. Dinî vecibesini yerine getirir; helallik alır, helallik verir. Bizim Ermenilerde, Rumlarda, Katoliklerde de sevgi saygı elbet vardır ama kişi kendini ne kadar sevdirdiyse cenazesi o kadar kalabalık olur. Dolapdere'de at arabası ile kavun karpuz satan Artin vardı. Artin öldü, kilise bir kalabalık bir kalabalık! 200 kişi filan var. 200 kişinin, 10 kişisi Ermeni, 190 kişisi Müslüman; manav, kasap, bakkal... Dolapdere halkı; hepsi birden Artin'in cenazesine geldi.

• *Gelenler, gidenler ve tüm bu olanlar için bir arşiv tutuyor musunuz?*

– Tamar Kaç: Tabii hepsini arşivliyoruz. Yeri geliyor, 3 sene önce olmuş bir olaya açıp bakıyoruz. Biz aileyi tanırız. Babam mesela bir ölüm ilanı yazıyor, bazen duruyor ve diyor ki; "Bir dakika, sizin Marsilya'da da bir akrabanız var", "ah evet" diyorlar; "Baron Bey, onu da ekleyelim." Siz aileyle muhatap oluyorsunuz. Bir ürün satmıyorsunuz bir hizmet sunuyorsunuz. Mesela sen evlendin, sonra çocuğun oldu. "Tamar ne yapacağız?" diyorsun, "tamam Rita akşam sana geliyorum," diyorum. Demo yapıyoruz. Dükkânımız ufak olduğu için veya mesela insanlar vaftiz olacak çocuklarını bırakıp sokağa çıkamadıkları için biz eve gidip gösteriyoruz. Firmamızın bir web sitesi de var. Ben baba mesleğini devam ettiren bir kız evlat olarak, bir nevi eski ile yeni nesil kombinasyonu olduğumuzu düşünüyorum...


Barbie
Queen 2
Queen 2
Queen 2

"Eskiden tahta oyuncaklar vardı"

Pınar Selek için...
"Adalet"in çocuk oyuncağı olmadığını umarak...

İbrahim Bey (İbrahim Halil Rumena) 65-70 yıl önce Kadıköy'de dolaşırken, Ayia Efimia'nın hemen yanında küçücük bir dükkân olduğunu fark etmiş. Gitmiş, ilgilileri bulmuş, anlaşmış, dükkânı satın almış. Ve orada, çok sevdiği kız kardeşinin adıyla; "NUR Oyuncak" ismiyle oyuncak satmaya başlamış.

Tahta atlar, arabalar, topaçlar, kaleydoskoplar, Fatoş Bebekler, pelüşler derken; yıllar geçmiş. İmalat ithalata dönmüş, çocuklar büyümüş, oyuncaklar değişmiş. Kendi eliyle yapıp; sarıya, kırmızıya ve maviye boyadığı tahta trenler piyasadan kalkarken; İbrahim Bey yaşlanmış. Ölmeden önce, kızından dükkânını yaşatmasını istemiş. Bu isteği, isteyerek yerine getiren Oya Alacaklıoğlu ve eşi Selçuk Alacaklıoğlu ile söyleştik.

• *Dükkânın hikâyesi ile başlayalım mı söze? Bu dükkân ne zaman, kim tarafından açılmış?*

– Oya Alacaklıoğlu: Çok yıllar önce; 65-70 yıl önce, babam tarafından açılmış. Burası iki bölümlüymüş. Babam önce bir tarafı almış sonra diğer tarafı ve bu hale getirmiş dükkânı. Yine de işte, minicik bir dükkân.

• *Babanız bu işe nasıl başlamış?*

– Oya Alacaklıoğlu: Babam, küçük yaşta; 17 yaşında annesini ve babasını kaybedince, Haydarpaşa Lisesi'nden son sınıf-

tan ayrılmak zorunda kalıyor ve Mahmutpaşa'da çalışmaya başlıyor. İş hayatına giriyor. Sonra bir gün burada *(Kadıköy)* bir dükkân görüyor, birikimleri ile onu alıyor, sonra yanını alıyor ve o şekilde oyuncak sektöründe çalışmaya başlıyor. İnsanları severdi ama çocukları çok severdi. Herhalde o cazip geldi, bilmiyorum...

20 sene önce kaybettik onu. Vefat etmeden önce, devam ettirebildiğimiz kadar ettirmemizi istedi. Biz de devam ettiriyoruz. Ben zaten tek çocuğum, eşim bana yardım ediyor. Yardımcımız vardı ayrıldı, şimdi başka bir yardımcı daha alacağız. Öyle gidiyor...

• *Yıllar içinde, babanızın döneminden sizin döneminize; bu işte ve bu işi yapış biçiminde nasıl değişiklikler oldu?*

– Oya Alacaklıoğlu: Eskiden, benim çocukluğumda çok basit oyuncaklar vardı, mumla giden motorlar vardı, Fatoş Bebek vardı, tahta oyuncaklar vardı... Şimdi çok güzel, çok çeşitli oyuncaklar var. Kalite değişti. Biz oyuncakları, büyük oyuncak firmalarından alıyoruz. Dışarıdan ithal eden birkaç firma var, ben onlardan alıyorum. Babamın zamanında bu işi yapan çok firma vardı, Türk imalatçı çoktu ama geçen yıllar içinde epey azaldı. Şimdi hep Çin!

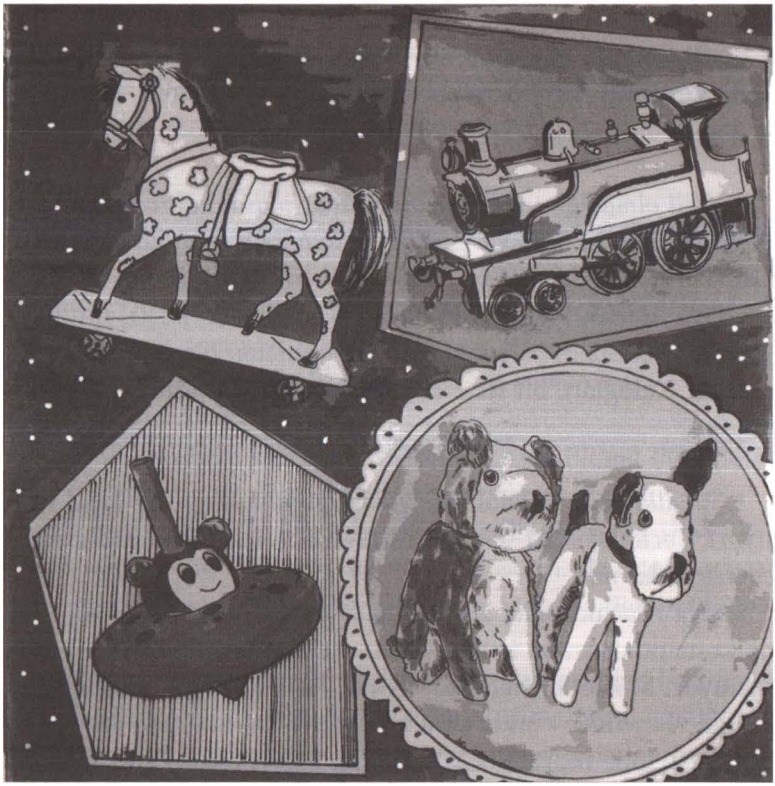
– Selçuk Alacaklıoğlu: Çinlilerin girmediği sektör yok ki! Elektronik eşyaya bile girdiler. Bizim çocukluğumuzda "yerli malı haftası" kutlanırdı, artık onu kutlayamayacağız herhalde. Maalesef yabancılaştık. Kendi memleketimizde yabancılaştık.

• *Eskiden özellikle Eyüp'te elle oyuncak yapan kişiler, atölyeler varmış...*

– Oya Alacaklıoğlu: Evet, çocukluğumuzda ahşap oyuncak atölyeleri vardı, giderdik. Onların meşhur davulları ve testileri vardı.

– Selçuk Alacaklıoğlu: Maziye karıştılar.

– Oya Alacaklıoğlu: Babamın da kendi imalat atölyesi vardı, Hasanpaşa tarafında. Tahta atlar, tahta trenler, tahta lokomotifler, arabalar yapıyordu ve sonra onları boyardı. Babamın tren-



leri boyadığını hatırlıyorum; kırmızıya, sarıya, maviye... O, sanatkâr biriydi zaten, çok yetenekliydi. Sonra, tabii atölyeler filan kapandı. Artık bu işte zanaatkâr yok.

• *Atölyelerin kapanması ile oyuncak çeşitleri de çok değişmiştir...*

– **Oya Alacaklıoğlu:** Oyuncak çeşitleri çoğaldı. Pilli arabalar çıktı, robotlar çıktı. Pelüş çeşitleri çok değişti. Pelüşler elde dikiliyordu, şimdi öyle değil. Dolgu malzemeleri şimdi çok güzel, daha kaliteli. Görsellik çok daha iyi. Yıllar önce Fatoş'un bebekleri de çok güzeldi. Bugün daha modern, daha güzel şeyler var ama nostaljik şeyler yok; mesela tahta atlar vardı, onlar yok.

– **Selçuk Alacaklıoğlu:** Eski oyuncaklar kaliteli ve sağlamdı da. Bir de, işin sağlık yönü var: "Çin malı" diyince insanlar ür-

küyorlar; acaba içinde kansorejen madde var mıdır diye. Yerli mallarımızda böyle bir şey yoktu. Eskiden alışveriş yaparken "güvenilir mi?" diye sormazdık, hemen alırdık, şimdi öyle değil.

• *Yerli olmadığı neredeyse unutulmuş masal kahramanlarının; Pembe Panter'in, Pamuk Prenses'in oyuncaklarını da satıyorsunuz. Türkiye'de doğmuş böyle bir kahraman ve oyuncağı var mı?*

– Oya Alacaklıoğlu: Yok, bir ara Keloğlan çıkmıştı, şimdi piyasada yok. Bizim yarattığımız, bizi yansıtan bir şey yok ki zaten; bir Keloğlan, bir de Nasreddin Hoca var. Onlar da yapılmıyor.

• *Şimdiki neslin teknolojiye yakınlığı-yatkınlığı size nasıl yansıyor? Çocuklar hâlâ sokakta oynayabilecekleri oyuncakları tercih ediyorlar mı?*

– Oya Alacaklıoğlu: Evet, bilgisayarla oynasa da çocuk yine de kumandalı araba istiyor. Uçan helikopter alıyor ve onunla oynuyor. Misketler hâlâ var. Topaç hâlâ satılıyor, şimdi onun yerine "beyblade" çıktı ama hâlâ gelip tahta topaç arayanlar oluyor. İçinde mozaik şekilleri olan kaleydoskop arayanlar da var, ama onlar yok artık. Eskiden, aşağı yukarı 12 yaşına kadar çocuk, oyuncakla oynuyordu şimdi bu yaş çıtası değişti, 10'a indi. Belli yaşa kadar legolarla, belli yaşa kadar renkli-ışıklı-pilli oyuncaklarla, sonra kumandalılarla oynuyorlar ve sonra da elektroniğe kayıyorlar. Belli bir yaş grubu gene yoğun şekilde oyuncak talep ediyor. Bu sektör ölmedi.

• *Müşterilerinizin çocuklar olması nasıl bir durum?*

– Oya Alacaklıoğlu: Güzel. Çok sevimliler, çok tatlı oluyorlar. Hatta bazı anne babalardan çok daha sevimli ve akıllılar, öyle diyeyim... Ne istediklerini anlatıyorlar ve aldırtıyorlar. Ağlayan var, çok mantıklı olan var, çok şımarık olan var, yaşının üstünde kibar olan var, büyümüş de küçülmüş olan var...

• *Kızlar hep bebeklere; erkekler hep arabalara mı yönelir?*

– Oya Alacaklıoğlu: Genellikle ama bazı kızlar arabayla oynuyor, bazı erkekler elektrik süpürgesi ve bebekle de oynuyor. Pelüşleri kız ve erkek, 7'den 70'e herkes seviyor, alıyor.

• *Bir çocuk oyuncakta ne görür, ne bulur?*

– Oya Alacaklıoğlu: Çok ilginç! 6 aylık bir bebek dükkânın önünden geçiyor, oyuncakları görüyor ve ellerini çırpmaya başlıyor. Duygularını ifade edemiyor ama beden dili ile anlatıyor. Oyuncak çocukların hayal gücünü geliştiriyor ve çocukların bundan çok hoşlandıkları kesin. Çok seviyorlar.

• *İşinizi, Kadıköy Çarşı'da, Kilise'nin (Ayia Efimia Rum Ortodoks Kilisesi) hemen bitişiğinde yapmak size ne hissettiriyor?*

– Oya Alacaklıoğlu: Burada çok ayin olmuyor ama illa ki bereketi vardır, çünkü tam arkamız ayin odası. Ben çok seviyorum onları. Çocukluğumdan beri hep iç içeydik. Beraber büyüdük, beraber yaşıyoruz.

Yaptığım işin beni en duygulandıran taraflarından biri de bu aslında: Biri geliyor, "ben burada büyüdüm, şimdi çocuğumu büyütüyorum" diyor. Biri geliyor, "çocuğuma sizden oyuncak alırdım, şimdi torunuma alıyorum" diyor. O zaman tabii çok duygulanıyorum. "Bırakmayın burayı" diyorlar. Ben zaman zaman iş değiştirmeyi düşünüyorum aslında ama bunları duyunca vazgeçiyorum. İşi seviyorum da, renkli bir iş. Mekân küçük olduğu için zor ama bu şirin bir meslek.

• *Sizden sonraki kuşak da bu işe devam edecek mi?*

– Oya Alacaklıoğlu: Hiç zannetmiyorum, kızım da oğlum da başka dallarla ilgileniyorlar. Oyuncakla ilgileri yok. Buranın devam etmesini isterdim. Kızıma; "bize bir şey olursa, burayı en azından işlettir" diyorum. Bakıyor suratıma ama ne yapar, ne düşünür bilmiyorum...



"Bizi çok kovalamışlardı"

"Çingene benleri, ne dersiniz, pembe olmalıydı değil mi?
Ama dünyada her şey olması gerektiği gibi olmuyor ki..."

– CAN YÜCEL

Her şey olması gerektiği gibi olsaydı, sahiden de sokakta, karda-kışta çiçek satıyor olur muydu Çingeneler?

İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin şehrin çeşitli yerlerine camekânlı çiçek dükkânları açtığı şu günlerde, 35 senedir Bağdat Caddesi'nin aynı köşesinde demet bağlayan çiçekçi Filiz Kiraz ile söyleştik...

• *Bu mesleğe nasıl, ne zaman başladınız?*

– Çiçekçiliği bir abla çıkardı, ismini de vereyim; Serpil. Kuştepe'de oturuyordu. Evlendi, evlenince oradan buraya geldi. Gelin geldi buraya ve burada çiçekçilik yapmaya başladı. O başlayınca biz de başladık. İlk çiçekçimiz oydu bizim, herkes ondan bakarak çiçekçilik yaptı. Bir de, bize Selami Başkan *(Selami Öztürk)* izin verdi. Onun sayesinde... Önceleri burada bizi çok kovalamışlardı. Şimdi rahatız. 35 sene oldu. 35 senedir burada bu işi yapıyorum.

• *Bu işi yapmak için neden bu köşeyi seçtiniz?*

– Ben ilk başta yani evlendiğimde buraya geldim, burada da kaldım. E burası güzel, Bağdat Caddesi işlek. Müşteriler çok iyi, seviyorlar bizi. Onun için. Oturduk, rahat ettik.

• *Nasıl geçiyor Bağdat Caddesi'nde bir gün?*

– Böyle işte! Sessiz, sakin. Artistler geliyor bazen, onlar çiçek alıyor, onları görüyoruz.

• *Karşı kaldırımda, tam sizin hizanızda da bir çiçekçi var. Aranızda rekabet oluyor mu?*

– Yok. Herkesin müşterisi ayrı. Onun ayrı, benim ayrı. Herkes birbirini tanır, bütün çiçekçileri tanıyoruz. Her günümüz burada geçiyor. Evimizde değil, burada yaşıyoruz. Çiçek bağlıyorum, çiçeklerle uğraşıyorum. Her günüm çiçeklerle geçiyor.

• *Çiçek nasıl bağlanır, bir demet nasıl hazırlanır?*

– Çiçeğin sapını temizliyoruz önce, sonra yeşilliklerle bağlıyoruz. Özen gösteriyoruz. Bu işte öğrenme yok, özen gösterme var. Bir kere gördün mü nasıl bağlanıyor çiçek; anlarsın, yaparsın, tamamdır; ama önemli olan özeni göstermek. Biz temiz yapıyoruz işimizi. Tülümüz var, bazen tül ile paket yapıyoruz ve müşteriye veriyoruz. Müşteriler bize "misafirliğe gidiyorum, çiçeği misafirliğe götürüyorum" dedikleri zaman tülle, güzel bir paket hazırlıyoruz. 35 seneden beri hazırlıyoruz, satıyoruz. Ömrümüz geçti...

• *Sattığınız çiçekleri nereden alıyorsunuz?*

– İMES'ten *(çiçek mezatı)* alıyoruz. Açık artırma ile alıyoruz. Bir de Yalova'dan alıyoruz. Antalya'dan da geliyor. Açık artırma salı günleri yok, onun dışında her gün var. Kocam mesela, şimdi orada. Açık artırmada hiç konuşulmaz, numara verirler herkese. 25, 30, 50; bastırıp parayı alıyorsun. Kim de kalırsa... Şimdi mezat çok pahalı, mesela gülün tanesine 5 lira istiyorlar. Biz de alamıyoruz, çok pahalı.



• *Hangi mevsimde hangi çiçek satılır?*

– Bu mevsimde kokulular satılıyor nergis, frezya, sümbül... Ben en çok bu kokulu çiçekleri seviyorum. Sonra, yaz mevsimi kasımpatı çıkar. Yaz mevsiminde gül de çok satılır. Lavanta bu sezon başlıyor, ilkbaharda çıkıyor. Lavanta iyidir; uykuya iyi gelir. Suda kaynatıyorlar evde koku yapıyor, çamaşırlara koyuyorlar; her derde deva yani.

• *Tezgâhınızı nasıl, neye göre hazırlıyorsunuz?*

– Çok özen gösteriyorum. Disiplinli olmasını çok istiyorum. Kokulular bir sırada olacak, güller bir sırada, karanfiller bir sırada. Müşteri bayılıyor, "en güzel tezgâh senin tezgâhın" diyorlar. Bağdat Caddesi'nde benim sevdiklerim çok. Allah razı olsun, hepsine de selamım olsun.

• *Bağdat Caddesi'nde pazarlık yapılır mı?*

– Yok yok, üzmüyorlar bizi. Seviyorlar bizi.

• *Satış yaparken "yakışıklı ağabey"lere seslenir misiniz?*

– Yook, öyle bağırılmaz, müşteri kendisi gelir. Biz Bağdat Caddesi'ndeyiz. Ben bilmem öyle bağırmak çağırmak. Bizim

müşterimiz kendisi gelecek! O daha bir güzel oluyor, sen çağırdığında kıymeti yok. Bize müşteri geldiği zaman, "hoş geldin" deriz. O bana sorar; "Kız arkadaşıma alacağım. Ne tavsiye edersin?"E ben de "Kız arkadaşına ise gül!" diyorum. Gül olmazsa kokulu çiçek!

• *Belediye'nin sokaklara camekânlı çiçek dükkânları açması sizi nasıl etkiliyor?*

– O bizi hiç etkilemiyor. Müşteriler bizi böyle beğeniyorlar. Dükkân istemiyorlar ki, böyle çok seviyorlar. Hoşlarına gidiyor, habire kamerayla gelip çekiyorlar. Fotoğraf çekiyorlar. Çeksinler, işleri ne güçleri ne! Gerçi bizim için, kapalı bir yer olsa daha iyi olur, girersin içeriye ısınırsın bari.

• *Size de camekânlı dükkân vermeyi teklif ettiler mi?*

– Yok yok, bize teklif etseler biz de kabul edeceğiz. Sıcak içerisi sonuçta. Sokakta olmak yazın iyi de, kışın fena. Sokakta üşüyoruz, hastalanıyoruz, ıslanıyoruz. Her hastalık var bizde. Bazen diyorum "keşke çiçekçilik olmasaydı da aylıklı bir yerde çalışsaydık", daha iyiydi. Hayatımız burada geçiyor, sabah geliyoruz akşam dönüyoruz. Aylıklı bir yerde çalışsak sabah gidecektik, akşam 20.00'de evde olacaktık, iki gün de istirahatımız olacaktı; cumartesi, pazar. Burada hiç yok. Bir hastamız olsa... Öbür yandan... Bir bakıma da biz özgürüz. Özgürüz ama mecburuz. Mecbur geliyorsun. İş daha önemli, bir gün gelmediğin zaman zarardasın. Nasıl olacak sonumuz bilmiyorum.

• *Sizden sonraki kuşak da, çocuklarınız da bu mesleği sürdürecekler mi?*

– E devam edecekler, ne yapacaklar?! 5 çocuğum var, otobanda çiçek satıyorlar. Onlar yollarda. Ben hasta olduğum zaman tezgâha geliyorlar, tezgâha bakıyorlar. Çocukların çiçekçi olmasını istemiyorum, bu çok zor bir meslek. Bak ben, böbreklerimi üşüttüm, bacaklarım ağrıyor, kollarım ağrıyor. Nasıl uyuduğumu bilmiyorum; nasıl yatıp nasıl kalkıyorum belli değil. Yine de hep söylüyorum çiçekleri, çiçekçiliği, müşterileri seviyorum. Onlar da beni seviyor.

"Değirmen'e gidelim Kevork!"

"Kaç faytoncunun
artık taksicilik yaptığını da bilirim
ama söylemem
onu da siz bulun
dikiz aynasına takılı boncuklardaki
at kokusundan."

– SUNAY AKIN

Ada'nın faytoncuları taksicilik yapmaya başladığından beri; Ada da, faytonculuk da çok değişti.

Değişimler, Ada'nın eski günleri ve faytonculuk üzerine, Büyükadalı faytoncu Kevork Beyleryan ile söyleştik...

• *Bu mesleğe nasıl, ne zaman başladınız?*

– Bu benim baba mesleğim. Babam aşağı yukarı 45 senesinden 60'a kadar faytonculuk yaptı. 60 senesinde bıraktı. O bıraktıktan çok sonra ben yapmaya başladım. Benim İstanbul'da kendi iş yerim vardı, kuru kahvecilik üzerine. Gedikpaşa doğumluyum ben; yazları burada, kışları Gedikpaşa'daydım. Saint Joseph Koleji'nde okudum. Sonra Amerika'ya gittim, 22 sene Amerika'da kaldım. Sonra 8 sene de Rusya'da yaşadım, oradan döndükten sonra baba mesleği olan faytonculuğa başla-

dım. 95 senesi filandı. Artık biz de yaşımızı almıştık. Emekli yaptık kendimizi ve baba mesleğine devam ettik.

• *Babanızın devrinden sizin zamanınıza; bu meslekte nasıl değişiklikler oldu?*

– Eskiye nazaran çok değişiklik var. Eskiden çok daha değerliydi. Bir kere, arabacı esnafının % 20'si gayrimüslimdi. 1965'e kadar arabacı Rumlar vardı. Kalan % 80'in % 60'ı ise İstanbul çocuklarıydı. Hepsi İstanbul'da at arabalarını, yük arabalarını koşarlardı, yazları da buraya gelirlerdi. Dört aylığına gelip çalışır; sonra İstanbul'daki kendi yerlerine dönerlerdi. İstanbul'da bu at arabaları kalkınca bazısı şoförlük, taksicilik yaptı, bazısı başka mesleklere geçti... Şimdi maalesef arabacıların % 80'i Doğulu; Vanlı, Muşlu, biraz da Malatyalılar var. Bunların hiçbirinde tahsil yok, çok popüler olanı belki lise bitirmiştir ama sanmıyorum, lise bitirenini hiç duymadım. Bir de, şu cep telefonları faytonculuğa çok sekte vurdu.

• *Nasıl?*

– Şöyle: Eskiden... Akşam olur, adam evden çıkar, kız arkadaşını arar. Şemsimolla'da Yekta Kulüp vardı, Değirmen Plajı'nın diskosu vardı, Anadolu Kulübü vardı, Horoz vardı. Kız nerede? Telefon yok. Adam ne yapar? Biner arabaya, "Değirmen'e gidelim Kevork!", yok "Yekta'ya gidelim Kevork", yok "Anadolu Kulübü'ne." Öyle öyle, sonunda bulunur! Şimdiki faytoncular bunları bilmez. % 70'i Ada'nın tarihçesini de bilmez. Onlar alırlar arabayla, yukarıda Lunapark Gazinosu'na götürürler.

• *Büyükada'da bir fayton turunda nerelere gidilir, neresi gezilir?*

– Normalde iskeleden çıkılır Lunapark'a gidilir, orada 15 dakika mola verilir. Gezdirilen insanlar orada bir kahve içerler, arzu ederlerse manastıra yürüyerek çıkarlar, dileklerini dilerler. Fayton onları bekler. Döndükten sonra, bir büyük tur yolu vardır, bir küçük tur yolu. Hangisi arzu edilirse o yapılır. Ama ben burada doğdum, burada hangi evde ne olduğunu, ki-



min yaşadığını bilir anlatırım! Beş lisan konuşurum. Hristos'a götürürüm. İspanyolların yaptığı binadır. Dünyanın en büyük ahşap binasıdır, bundan bir büyüğü Japonya'daydı, zelzelede yıkıldı. Biliyorsun, burayı dünya kültür merkezi yapacaklar. Amerikalılar gelip gidiyor, boyuna yazıp çiziyorlar. Oraya götürürüm, sonra, Aya Nikola Manastırı'na götürürüm. Troçki'nin evini gösteririm, inerler orada, bakarlar, resim çekerler.

Rumların zamanında geceleri 30-40 araba, hep Rumca şarkılarla, müziklerle Eskibağ'a giderdik. Payrambelo'ya. Muazzam bir restorandı, her gece ful, yer bulamazsın. Arabalar durur, bekler... Rumlardan biri bir bakarsın sana, bir tepsinin içinde bir ızgara, bir salata yanında da bir karafaki *(rakı sürahisi)* göndermiş. Adamlar öyle insanlardı! Yemesini de, içmesini de, eğlenmesini de çok iyi bilen insanlardı. Biz çok ekmek yedik onlardan. Hem bonkörlerdi, hem karşısındakini insan olarak gö-

rürlerdi. Sonra, arabacıya hitapları da başka türlüydü; "Kevork Efendi" derlerdi, "Ahmet Efendi" derlerdi. Anlatabiliyor muyum? Tabii o nesil gitti. 65'e kadar Ada'nın % 80'i Rum'du. 55'te 6-7 Eylül oldu, yavaş yavaş göç başladı. 60 İhtilali oldu, İhtilal'den 65'e kadar % 70'i gitti. Hükümet dedi ki; "ceketini alıp gideceksin", gittiler. Gidenlerin içinde Rum tebaalı olanlar vardı ama mesela adamın Türk tebaalı gelini vardı, o da mecburen gitti. Öyle gittiler. Sonra Museviler geldi ama Musevilerin Ada'ya hiçbir katkısı olmadı. Onlar esnaftan alışveriş yapmazlar, her şeylerini İstanbul'dan getirirler!

• *Ada'nın yerli halkının faytonculara katkısı oluyor mu?*

– Fayton yerli halkı uzun boylu enterese etmiyor. Yerli halktan Musevi ancak dış ticaret yapıyorsa, onun misafiri gelir de tur yapar... Şimdi oteller yapıldı, genç çiftler geliyorlar, kalıyorlar. Biz de onlardan istifade ediyoruz. Arabayla gezmek istiyorlar, tura çıkıyorlar, Aya Yorgi'ye gidiyorlar. Bu faytonlar çok turist çekiyor. Ama eskiden böyle değildi. Rumların zamanında saat 17'de kadınlar çocuklarını alırdı, bir küçük tur yaparlardı. Şimdiki gibi değil; adım adım giderdik. 10 liraysa kadın 20'yi verirdi sana. 18.30'da iskeleye gelirdik. Çocuklar babalarını, kadınlar kocalarını karşılarlardı. Çok kalabalık olurdu burası. Erkekler inerdi vapurdan. O zaman Paşabahçe, Dolmabahçe vapurları vardı; İDO mido yok. Sonra, eskiden Anadolu Kulübü vardı, çok popülerdi. O zaman kumar da vardı. Türkiye'nin en büyük sosyetesi buradaydı. Gece çocuk baloları olurdu, ufak çocukların Avrupa'dan bir giysileri gelirdi ama ne giysiler!..

• *Hiç Büyükada'dan başka bir yerde bu işi yaptınız mı?*

– Başka bir adada yapmadım. Kınalı ufak yer ve hep dik, zor. Heybeli'de 30 araba var, burada 240; sen düşün. Yalnız, çok eskiden babamla beraber İstanbul'da yapardık. Unkapanı Köprüsü'nün öteki tarafında kömür depoları vardı, oradan kömür yükler; evlere kömür götürürdük. Ufaktım o zaman. Babamın yarış atları da vardı. Çocukluğum atlarla geçti, atlarla büyüdüm ben.

• *Kaç tane atınız var?*

– Bende 6 tane at var, yazın 4 saatte bir değiştirmem lazım onları. Ben yoramam onları.

• *Atlarınızı nereden alır, neye göre seçersiniz?*

– Urfa'dan gelir benim atlar, hepsi yarım kan Arap'tır. Yarım kan Arap kuvvetli olur. Öbürleri naziktir. Güçlü olacak atlar! Biraz iri olacak, eti butu yerinde olacak. Etinin butunun yerinde olması için sen ona iyi bakmalısın. Ben her gün 1 kilo şeker, 2 kilo yonca, 7 kilo arpa yediririm. Şimdi hiç çalışmıyorlar ama her gün 50 lira yiyorlar benden. Evim yemez günde 50 lira!

• *İsmi var mı atlarınızın?*

– Var, birinin ismi Makbule, kaynanamın ismini koydum. Hanımla kavga ettim mi ondan hırsımı alıyorum, müşteri ölüyor gülmekten.

• *Bir at ile ne kadar zaman birlikte çalışılır?*

– 15 yaşına kadar. Yazın buranın işi ağır, sıcak bir kere: 35 derece. Arabada 4 kişi, bir de sen; etti 5 ve boyuna dönüyor bu hayvan. İş ağır. At 4 yaşına kadar çalışmaz, hemen arıza verir. En verimli zamanı 6-15 yaş arasıdır. 15'ten sonra iş ağır gelmeye başlar. Ya bir çiftliğe verirsin ya da damızlığa, alırlar götürürler.

• *Atı idare etmek, faytonculuk nasıl öğrenilir?*

– Lüzum yok öğrenmeye, kendiliğinden. Ata "deeeh" dedim mi, zaten benim sesimden yerler çatlar. İnsanın içinde at sevgisi olacak. At sevgisi olmayan bu işi yapamaz. Benim at şimdi burada beni görsün, yanıma gelir, arkamdan gelir. Tanır, bilir beni. Şeker veririm. Ahırın içine girmem yalnız. Hanım müsaade etmez gübrenin içine girmeme. Adamlarım var, adamlarım tımarlarını yapar, yemlerini verir.

• *Faytonunuzun içi nasıl?*

– Bir kere araban temiz olacak! Benim arabam Ada'nın en temiz arabasıdır. Aynalar vardır, vazolar vardır, onun çiçeklikleri

vardır. Çiçek koyarım; gül koyarın, kırmızı-beyaz karışım yaparım. Gerçek çiçek değil. Gerçek çiçek olursa dayanamazsın, her gün solar. Döşemelerim kırmızı. Gece fenerlerim var, gece onları yakarım pırıl pırıl. Güzeldir yani.

• *Geçen sene Büyükşehir Belediyesi faytonları kaldırma kararı almıştı...*

– Kaldırmaya uğraşıyorlar, kaldıramıyorlar. Buraya elektrikli araç getirmek ve rant sağlamak istiyorlar. Ada halkı istemiyor. Sonunda "faytonlar kalacak" dendi. Ada'nın sembolüdür onlar. Kalkması Ada için büyük bir kayıp olur. Turist geliyor, fotoğraf çektiriyor, atları seviyor. Otomobilde ne yapacak?

• *Sizden sonraki nesil bu işe devam edecek mi?*

– Yoook. Bu artık tarihten kalma bir iş. İki kızım bir oğlum var benim. Oğlum Amerika'da. İki kızım burada, onlar da evli. Damatlarımdan biri kuyumcu, biri burada Belediye'de muhasebe şefliği yapıyor. Ben de belki seneye bırakırım...

"Burası benim her şeyim oldu"

"Aynı bedende can gibiyiz / Cana can veren kan gibiyiz / Yanıp da bitmez köz gibiyiz / Biz ayrılamayız / Eller ayırsa bile / Yollar ayırsa bile / Yıllar ayırsa bile / Biz ayrılamayız."

Zeki Müren'in sesinin, uskumruların, sandalların ve sevdalıların, Bebek sahilinde usul usul gezindiği yıllardan bugüne; İşgüder ailesi Bebek'te badem ezmesi hazırlıyor. Rahmetli annesinin ve beybabasının mutlu ve yasak aşkları sayesinde açılan Bebek Badem Ezmecisi'ni, 56 yıldır Sevim İşgüder işletiyor. Elleriyle ayıkladığı bademler, canını dişine takıp bugünlere getirdiği dükkân ve hatıralar üzerine Sevim İşgüder ile söyleştik...

• *Sizinle yapılan söyleşilerde hep bu dükkânın hikâyesinin, bir aşk hikâyesine bağlı olduğunu anlatmışsınız. Nedir bu hikâye, bize de anlatır mısınız?*

– Rahmetli annem ile beybabamın büyük aşkları... Annem Fener Lisesi'sinde, yani Rum Lisesi'nde okuyordu, babam da Haydarpaşa Lisesi'nde. Annem Rum'du, beybabam Müslüman. Vapurda tanışıyorlar, sonra çok büyük bir aşk doğuyor. İlerledikçe ilerliyor. Mezun oluyorlar, mezun oldukları gün hep bindikleri bir vapur var, ona biniyorlar. Yarım saat geçiyor, vapur iskeleye yanaşmıyor. Rahmetli annem diyor ki; "Mehmet Bey bu vapur neden bir türlü yanaşmıyor?" Beybabam annemi ken-

di ailesinin yanına, Mudanya'ya götürüyor. Annem korkuyor; "ben hemen dönmeliyim, beni bir şekilde döndür" diyor ama o zamanki şartlarda dönmek kolay değil. O gece babamda kalıyorlar, babamın ailesi anneme kızları gibi bakıyor. Anneme ayrı oda hazırlıyorlar, babama ayrı. Annemin ailesi çok ürküyor. Dedem; annemin babası hemen gazeteye ilan veriyor. 1920'ler, o zaman telefon yok. Sonra, babamın ailesi, annemin ailesini karakol kanalıyla buluyor. Annem babamın ailesine diyor ki; "Arnavutköy Karakolu'nu arayın, burada olduğumu söyleyin yoksa babam kalpten ölür, ben cezaya razıyım." Karakoldan annemin ailesine haber geliyor: "Merak etmeyin kızınız iyi fakat beğendiği biri varmış, onunla beraber gezmeye Mudanya'ya gitmişler." Alıyorlar annemi ve babamı, İstanbul'a getiriyorlar. Bir soruşturma başlıyor, annem diyor ki; "Ben eve dönmek istemiyorum. Mehmet Bey ile evlenmek istiyorum." Dedem çok fena oluyor ve orayı terk ediyor. Anneler her zaman koruyucu melektir ya, anneannem annemi destekliyor. Dedem anneanneme diyor ki; "Ben onlarla görüşmem ama kızı Mudanya'ya da yollamam. Onlar gelirler burada oğullarına iş kurarlar." Dedem; babamın babası kabul ediyor, "tamam" diyor. Dedem o zaman bu işi yapıyor; badem ezmesi. Geliyorlar ve beybabama Bebek'te bir yer açıyorlar. O zaman Bebek, köy. Şimdi park olan yerde, barakalar varmış, o barakalara küçük küçük dükkânlar yaparlarmış. Böyle bir dükkân açıyorlar ve öyle başlıyor...

• *Badem ezmesi yapmayı babanız babasından mı öğrenmiş?*

– Babam yazları okul tatillerinde hep dedeme yardım edermiş, oradan mesleği öğrenmiş. Annemde de büyük aşk, ona yardım etmek istiyor. İki genç, para pul yok elde, zaten ailelerin istemediği bir evlilik... Beraber el ele çalışıyorlar. Babamın ölümünden sonra –ben babamı 1,5 yaşındayken kaybettim– annem bizi; 4 çocuğunu büyütmek için demiş ki; "ben bu işe devam etmeliyim." 4 çocuk, en küçükleri ben. Beni hep dükkâna taşırmış. Köşe yapmış bana, oraya oturturmuş, o da işini yaparmış. Annemin öyle bir el yeteneği vardı ki... Bir acıbadem kurabiyesi yapardı, dükkânda satmaya yetişemezdik.



• *Siz bu işi annenizden nasıl devraldınız ve şimdi içinde olduğumuz bu dükkâna nasıl taşı(n)dınız?*

– Annemler barakadaki dükkânda çalışırken, Bebek'te bir ada vardı. Barakadakilerin hepsi; tüm çarşı o adaya taşındı. Şimşiryan diye çok şeker bir Ermeni ailesi vardı, onlar hepimize adada kirayla dükkân verdiler. Böylelikle daha derli toplu bir yere geçilmiş oldu. O dükkânda öyle güzel kavanozlar vardı ki, onlarla müze olurdu! Fakat 6-7 Eylül'de kavanozlar da, bizim dükkân da yerle bir oldu. Çünkü rahmetli beybabam dükkânı annemin üzerine açmış; Anastasya İşgüder. Öyle bir aşk! Varı yoğu annem. Dükkânı birkaç kere saldırıdan kurtarıyorlar, "burası Türk'tür", "hanımı Rum ama babaları Müslüman'dır" diyerek... Fakat iş öyle bir hal aldı ki o gün, ne Müslüman'ı kaldı ne... Ben evden pijamayla fırladım. "Babam Müslüman" diye koşuyordum. Bir indim aşağıya ki dükkân yerle bir.

Faruk Nafiz Çamlıbel annemi çok severdi, Ticaret Bakanı kanalıyla yardımda bulundular, camlarımıza kadar taktılar.

Sonra, 6-7 Eylül'den birkaç sene sonra, bir gece buradan Menderes geçiyor ve diyor ki; "Bebek'in caddesi genişlesin, bu ada kalksın. Burası yıkılsın." Haydaaa, bizim dükkânlar gene yıkılıyor. Biz yine Bebek'te, Etiler Yokuşu'nun orada bir apartmanın bodrumuna gidiyoruz. Orada iş olmuyor çünkü yerin dibi. Derken annem orada düşüyor, kalçasını kırıyor, ameliyatlar geçiriyor. Onun üzerine ben işe başlıyorum. Rahmetli annem, "kızım sen yapamazsın" diyor çünkü ben hep ağaçların tepesinde olan bir erkek çocuğu gibiydim. "Yok" dedim, "annecim yaparım ben." Fakat bakıyorum, o bodrumda iş olmuyor. Ben çabalıyorum ama olmuyor. O sırada Rauf Orbayların köşede bir yerleri vardı, bize orayı dükkân yaptılar. Ben ilk, kendim orayı açtım, 1961'de. Bütün tüccarlar annemi tanıyordu, bana çok destek oldular. "Sen üzülme kızım, ne zaman kazanırsan o zaman ödersin" dediler. Pano Usta diye Rum marangoz vardı, "ben sana öyle bir dükkân yapacağım ki..." dedi ve hakikaten öyle bir dükkân yaptı. Nurlar içinde yatsın. 69 senesinde ise bin bir zorlukla burasını aldım. 69 senesinde aldım ama 76 senesinde açabildim, borçlarımı ödedim. Bu dükkânı Bülent Erbaşar yaptı, Yıldız Kenter Tiyatrosu'nu yapan dekoratördü. Yıldız Hanım önermişti Bülent Bey'i bana, nurlar içinde yatsın... Dükkânı hâlâ herkes çok beğenir. Bu anlattığım dükkânlarda hep ablam vardı benimle, sağ kolumdu. 10 yıl oldu onu kaybedeli, ondan beri sanki yaşamıyorum. Ablamın halkla ilişkileri çok iyiydi, ben onu hiç imalata sokmazdım, kendim girerdim.

• *Badem ezmesi nasıl imal ediliyor? Nedir bu işin süreci?*

– Badem soyuluyor, sonra çok az ısıda 15-16 saat kurutuluyor. Sonra, rendeliyorsunuz. Eskiden Museviler çok güzel yapardı. Hamursuzda *(Pesah Bayramı)* iş yetiştiremeyiz biz. Soyup rendeledikten sonra, havana bademi koyuyorsunuz, onun üzerine pudra şekeri ve bir miktar su ekliyorsunuz. Havanda iyice dövüyorsunuz, sonra onu mermer tezgâhlara alıyorsunuz



ve yoğuruyorsunuz. Sonra da uzun uzun fitiller açar ve de elle kesersiniz. Şimdi kesim için makineler de varmış, ben kullanmıyorum, bizde her şey elle yapılıyor.

• *Her şey eski usul mü yapılıyor; annenizin zamanından şimdiki zamana işi yapış şeklinizde hiç değişiklik oldu mu?*

– Bir tek değişiklik var: Ayıklama makinesi var. O ayıklıyor bademi ama gene elden geçiyor. Bir de makine ayıklarken çok kırıyor, fire veriyor. Ben eli tercih ediyorum.

• *Kaç el çalışıyor bu dükkânda?*

– İçeride 3 kişi, burada da 3 kişi. 6 kişi, 12 el var. Rahmetli annem badem ayıklarken mahalledeki bütün arkadaşlarımı çağırırdı. Kim en çabuk ayıklarsa 10 kuruş kazanırdı. Hep beraber yarışa girerdik, 10 kuruş bizim için çok iyi paraydı. Su kaynar, bademi içine atardık, biraz yumuşayınca süzgeç ile süzülür, sonra elle soyardık...

• *Ellerinizle soyduğunuz bademi nereden alıyorsunuz?*

– Malatya, Elazığ, Diyarbakır'dan alırım. Hammadde, bademin yöresi en önemli şeydir. Ben İstanbul'dan bir kilo badem alamam. Onun için her sene en yüksek vergiyi veririm. Neden? Çıkışım var girişim yok çünkü köylü fatura vermiyor. Badem için bölgenin ısısı ve toprağı çok önemli. Badem en erken açan ağaçtır. Onun için hemen güneşe kapılıp açılan yörelerdekiler iyi olmaz. Bir don gelirse biter.

• *Sanırım sunum da sizin için çok önemli...*

– Tabii. Ben müşterimin paketlerini alır arabaya kadar taşırdım. Biliyorsunuz ilişkilerle bir iş gelişir. "Hoş geldin", "güle güle" ile iş gelişmez. Bu işi iyi bilen bir yığın dostum, meslektaşım gittiler. Confiserie *(şekercilik)* tamamen Rumlardaydı, hepsi gitti.

• *Siz, gitmeyen Rumlardan Harry Lenas'ın Baylan Pastanesi ile yıllar sonra Bebek'te komşu oldunuz...*

– Harry sattı, biliyorsunuz. Ben onu yapamam. Eğer verirsem... Burası benim çocuğum, eşim, sevgilim, her şeyim oldu. Tüm hayatımı işime adadım. Bu sene çalışma hayatında 56. yılım. Bir ömür!

• *Ömrünüzü geçirdiğiniz Bebek nasıl bir yerdi?*

– Çitlembik ağaçları ile doluydu. İki katlı evler, üzerlerinden sarmaşık gülleri sarkar. Fırından mis gibi ekmek kokuları çıkar, kahve değirmeninden gelen kokudan kahvelerin çekildiğini duyarsın. Böyle binalar yoktu, özel plaj vardı, oradan denize girerdik. Bebek İstanbul'un en güzel yeriydi. Ama... Şimdi maşallah mazot kokuları... Şimdi parkın olduğu yerde Bebek Belediye Gazinosu vardı. Sandala binerdik, herkes evden bir şey getirirdi, biri köfte yapar, biri patlıcan kızartır. Mayolar üstümüzde, gece, bir taraftan denize atlardık, bir taraftan Zeki Müren dinlerdik. Uskumru balıkları bacaklarımızın arasında yüzerdi. Uskumru da kalmadı ayol, bitti.

• *Hiç Bebek'ten, İstanbul'dan başka bir yere gitmeyi, bu işi orada yapmayı düşündünüz mü?*

– Hiç. Annem de düşünmedi, İşi burada, çocukları burada... Beybabamla rahmetli annemin evlilikleri çok mutlu geçti. Yılbaşı gelir, babam anneme çörek açardı. Paskalya gelir, yumurta boyanırdı. Ramazan olurdu, rahmetli annem babaanneme iftar hazırlardı. Bizim evde hep bayram vardı! Önemli olan mutlu olmaktır yavrum. Herkes "Allah" diye dua ediyor, farklı bir şey yok ki. Biz insanlar bunu farklılaştırmaya çalışıyoruz. Hrant'ı *(Hrant Dink)* çok çok severdim. Katilinin hâlâ bulunamamasını hayretle izliyorum! Son derece dürüst bir kişiliği ve sevgi dolu bir yüreği vardı, her halka karşı! Rakel'cim *(Rakel Dink)* de öyle. Dünya tatlısı bir insan. Hrant Dink'in vurulduğu gece sabaha kadar uyumadım. Ben hayatımda o kadar çok ağladığımı hatırlamıyorum.

• *Hatırdakilerle, hatıralarıyla sizden sonra bu dükkâna devam edecek birileri var mı?*

– Bilmiyorum yavrum, ona henüz karar vermiş değilim.


Strawberry
Flavored

"Yoğurdun ana vatanı yaşadığımız bu coğrafya"

"Günler kısaldı... Kanlıca'nın ihtiyarları
Bir bir hatırlamakta geçen sonbaharları.
Yalnız bu semti sevmek için ömrümüz kısa..."
– YAHYA KEMAL BEYATLI

Ömürler, yıllar, asırlar boyunca; misafirlerinin ve sakinlerinin yoğurt yediği bir Boğaz köyüymüş "Kanlıca".

Her baharda daha da çok sevilen Kanlıca ve yoğurdu üzerine, Kanlıca Doğa Yoğurdu'nun sahibi Uğur Özdemir ile söyleştik.

• *Kanlıca yoğurdunun hikâyesi, tarihçesi nedir?*

– İstanbul denince akla İstanbul ile özdeşleşen bazı değerler geliyor. Bunlar sanat eserleri, mimari ve kentsel güzellikler olduğu gibi; İstanbul'un semtleriyle özdeşleşmiş ürünler de. Mesela "Çengelköy" deyip akla nasıl salatalık geliyorsa; "Kanlıca" deyip de yoğurt gelir. Kanlıca'nın yoğurdu her şeyden önce tarihsel bir marka. Bütün yerel tatlarda şöyle bir durum var: Herkes kendisi ile başlatıyor bunun tarihini. Fakat öyle değil, bu kadim markalar kişileri ve aileleri aşan bir tarihsel geçmişe sahip. Bunlar kişilerle özelleştirilmemeli. Zaten her şey özelleştirildi bu ülkede! Özelleştirdikçe, kamusal ve tarihsel hiçbir şey kalmıyor. Tarihsel olarak; benim araştırmalarıma göre Kanlı-

ca'ya ilk önce (İstanbul'un fethinden de önce) bir Fransız gezgin geliyor. O zaman burası bir Türkmen köyü. Gezgin diyor ki, "bana bir kesik kâse süt ikram ettiler", onun "kesik kâse süt" dediği yoğurt. Sonra; Evliya Çelebi. Büyük seyyah 17. yüzyılda yaptığı araştırmalar sırasında Kanlıca'ya geliyor ve Kanlıca'nın sütü ve yoğurdu ile ünlü olduğunu anlatıyor. Sonra, İnciciyan diye Ermeni asıllı bir yazar *(Gugas İnciciyan)* var; *18. Asırda İstanbul* isimli bir kitabı var, O da bu kitabında Kanlıca yoğurdundan bahsediyor. İşte bu kadar kadim ve bu kadar eski bir marka Kanlıca Yoğurdu.

• *Peki yoğurt, neden Kanlıca ile özdeşleştiriliyor?*

– Yoğurdun ana vatanı Anadolu yani yaşadığımız bu coğrafya. Zaten dikkat ederseniz "yoğurt" dünya dillerine "yoğurt" olarak girmiştir. Kaşgarlı Mahmut'un *Divanı Lügatit Türk* adlı eserinde yoğurt kavramı Türkçe bir sözcük olarak geçiyor. Bu da yoğurdun ana vatanının bu topraklar olduğunu gösteriyor. Kanlıca'da ise eskiden hep Türkmenler yaşıyormuş, onlar yoğurt yapıyorlarmış...

• *Siz bu dükkânı ne zaman, nasıl açtınız?*

– Burası Kanlıca'nın halihazırda yaşayan en eski imalathanesi. Buranın ilk sahibi Sabri Bey idi. Biz ondan devraldığımız geleneği sürdürüyoruz. Ailem, dayılarım işi ondan devraldı. Ben de dayılarımdan aldım; 20 yıldır işin başındayım. Doğma büyüme buralıyız, hayvancılıktan yoğurtçuluğa geçerek bugünlere geldik. Atların, ineklerin arasında büyüdüm. Annem ben çocukken ineğin memesinden süt sağar, bize verirdi. O sütten anneannem yoğurt yapardı ve biz belki bu yüzden hiç hasta olmazdık.

• *Yoğurt nasıl yapılır?*

– Benim yoğurdumun, yöntem, işleme tekniği, ham madde ve maya olarak diğer yoğurtlardan çok büyük farkları var. Biz asla dışarıdan gelmiş sütü kullanmayız. Benim kullandığım sütlerin tamamı Beykoz'un köylerinden gelir. Ailemin bir bölümü orada yaşıyor; süt bize her sabah, onlardan taze gelir. Bu inek

sütünü alırız, pompa vasıtasıyla paslanmaz borulardan süzerek, görünür kirlerinden mikroplarından arındırarak içerideki kazanlara atarız. Sonra, buhar jeneratörü ile yarım saat-kırk beş dakika içinde sütü 95 derecede kaynatırız ve bu şekilde mikroorganizmaları ortadan kaldırırız. Bunu fabrikasyon yapanlar –benim gibi el imalatı yapmayanlar– ultra yüksek ısıda yapıyorlar. Ben geleneksel kaynatma usulü ile yapıyorum, katkı maddesi, kültür mayası kullanmıyorum. Sizin anneniz evde nasıl yapıyorsa, benim annem evde nasıl yapıyorsa öyle yapıyorum.

• *Ama bu yoğurt evden çok sokakta, vapurlarda yeniyor sanki...*

– Evet, İstanbul'daki bütün Boğaziçi vapurlarında var. Adalar motorlarına veriyorum. İstanbulluları bu keyiften mahrum bırakmıyoruz. Bu gelenek sürüyor. Özellikle yabancılar çok tüketiyor. Eminönü'nden kalkan Boğaz vapuru var, Kavaklar'ı dolaşıp geliyor.

Satış konusunda özenliyim; asla Migros, Carrefour gibi büyük marketlere vermiyorum. Bu yoğurt oralara gidecek bir yoğurt değil. Hem onların soğutma sitemi anlamında, hem de biz bugün tekelci firmaların fiyat politikalarına uymuyoruz.

• *Sokak satıcılarına satış yapıyor musunuz?*

– Yok, sokak satıcılarını yasakladılar. Ben çok küçükken dayılarım satardı. Hatırlıyorum, cam kâselerde verirlerdi. Gene kaçak göçek satan var. Bana göre, yapay sütlü yoğurdu satın alacağınıza, güvendiğiniz bir sokak satıcısından almanız daha iyi.

• *Bu yoğurt neden pudra şekeri ile servis ediliyor?*

– Bu işi ilk yapanlar tat verelim diye düşünmüşler. Her yeni jenerasyon kendinden bir şey eklemeye çalışıyor. Biz de şimdi mesela yoğurdu pudra şekeri dışında; ballı pekmezli, çilek ve vişne reçelli, taze meyveli olarak sunuyoruz. Ben meyveli yoğurt yapılmasına karşıyım. Doğallığı bozuyor çünkü meyve ekstresi kullanıyorlar. Bu yüzden anneler burada bize teşekkür ediyorlar; "Sizin sayenizde çocuğum yoğurdu sevdi" diyorlar.

Çünkü Türkiye halkının, insanların damak zevki değişti. Şimdi yenilen çok da yoğurda benzer değil. Yoğurt biraz mayhoş olacak, gevşek kıvamda olacak ve hazmı kolay olacak.

• *Bu tarif ettiğiniz sebzenin, etin de yanında yediğimiz yoğurt değil mi? Aslında mesela fasulyenin yoğurt ile beraber yenmesi başka kültürlerde pek yok...*

– Bu çok önemli bir nokta. Yoğurt bizde başlı başına bir kültür. Batı'da yoğurt tatlı niyetine yeniyor. Bizde yemekle yendiği gibi, yemekten sonra da yeniyor. Buna dünyanın başka yerinde rastlayamazsınız ancak bu coğrafyada, bu topraklarda!

• *Siz ve aileniz bu mesleği yaparken Kanlıca nasıl değişti?*

– Kanlıca, Boğaz'ın en eski köyü. Hâlâ köydür; bir sahil kasabası, deniz köyü. Anadolu yakası, Avrupa yakasına göre daha sakin ve daha bakir. Biz buradan çıkıp da Beyoğlu'na gittiğimiz zaman kafamız dönüyor, hangi "jungle"ın (orman) içine girdik diyoruz çünkü burada alışmışız...

Buranın İstanbul'un ve Türkiye'nin sanayileşmesine bağlı bir değişim seyri var. 1950'lerde sanayileşme hız kazanmaya başlayınca kırsal kesimden, Balkanlar'dan, Karadeniz'den buraya iş gücü çekiliyor. Fabrikalar var, vardı burada: Paşabahçe Tekel vardı, kapandı. Deri Kundura var, tabakhane. Bütün ordunun postal ihtiyacını karşılardı. Beykoz Kundura vardı, topa da vurursun, karda kızak da kayarsın; hiçbir şey olmaz. Cam fabrikası vardı. Bu fabrikalar ile Kanlıca, sanayi ağırlıklı bir yer haline geldi. Halbuki eskiden... Toplu ulaşım araçları yoktu, tren yok, bir tek vapur var. "Dilenci vapuru" denen bir vapur vardı, dört saatte Eminönü'nden kalkar Beykoz'a gelirdi. Bütün iskelelere uğrar –ondan "dilenci vapuru"ydu ismi zaten– sonra tekrar Eminönü'ne giderdi. Ya onu yakalayacaksınız, ya da üç saatte bir geçen otobüsü. Biz çocukken karşılıklı oturur, kimin tarafından daha çok araç geçecek diye kazanmacasına oyun oynardık. Herkesin evinin yanında mandıra vardı, inekler vardı, sonra bunlar yasaklandı. Kanlıca, en güzel, Ahmet Hamdi Tanpınar'ın "Huzur" romanında vardır.

Emirgân ile Kanlıca arasında geçen bir aşk hikâyesini anlatan o dönem romanında...

• *Bu roman, bu meslek ve Kanlıca hikâyelerini sizden sonraki kuşak da anlatacak mı?*

– Evet! Kızım (Ceylan Özdemir Köseciođlu), iletişim fakültesi mezunu, radyo-tv bölümünde çok severek okudu. Bir ara kısa bir süre için televizyonculuk yaptı ama aradığını bulamadı. "Baba, ben seninle çalışmak istiyorum" dedi. Uzun zamandan beri benimle, beraber çalışıyoruz. Çok memnunum. Geleneği o devam ettirecek!



Sinagogların orglarına ses veren eller

Tevrat'ın bir bölümü olan Yaratılış Kitabı'nın son sözleri şöyledir:

"Bu nedenle adam annesini, babasını bırakıp karısına bağlanacak (tutunacak) ve ikisi tek beden olacak."

Eskiden, gelin ve damadın tek beden olma ânındaki dualardan önce ve sonra İstanbul'daki sinagoglarda org çalınırmış. Tıpkı bedenin toprağa kavuşmasından hemen önceki dualardan evvel yapıldığı gibi...

O günlerde org çalmayı öğrenen, Neve Şalom Sinagogu'nun müsait olduğu zamanlarda oradaki 'şahane sesli' orgda çalışarak kendini geliştiren Marko Palaçi, şimdilerde yalnızca cenazeler için çalıyor. Ezberinden, arka arkaya dört parça çalıyor...

Palaçi ile, çaldığı bu parçalar, yıllarca özenle taşıdığı koca bir anahtar ile kapağını açtığı org ve 'cenaze müzisyenliği' üzerine, Neve Şalom Sinagogu'nda söyleştik.

• *Bu işe nasıl, ne zaman başladınız?*

– Yanılmıyorsam 3 Aralık 1969'da, Vakko ailesinin bir düğünü oldu Neve Şalom'da. Gerek dekor, gerek tören yönünden, öyle bir düğün daha önce görülmemişti. O kadar kalabalıktı ki, ancak koro kapısının yanında, ayakta durabilecek bir yer buldum kendime. Güzelce bir bayanın sürekli olarak bana baktığını fark ettim. Merak ettim, acaba tanışıyor muyuz diye; yok, tanışmıyoruz. Düğün bitti, günler geçti, bir gün sokakta karşılaştık. Bayan bana selam verdi, ben de ona selam verdim. Eşi de

–henüz ben karı-koca olduklarını bilmiyordum– Cuma akşamları Neve Şalom'a duaya gelirdi, muhabbet ederdik. O zamanlar bekârdım. Evlenmek istediğimi duydu, dedi ki "Benim eşim çok kız tanıyor, birini buluruz sana." Ve bir gün haber geldi, bir bayan bulundu diye. Galata Kulesi'nin karşısındaki evde otururlardı, bir pazar akşamı beni davet ettiler. Rahmetli annem, babam, hep beraber gittik. Bir baktım, karşımda o bayan! Şaşırdım. "Zaten tanışıyoruz" filan derken mevzu açıldı. Gelin tarafı geldi ama bizim iş olmadı. Aradan seneler geçti, niye olmadığını hatırlamıyorum fakat o günden sonra biz hem bu bayanla, hem de kocasıyla samimi olduk. Bir cuma akşamı onları yemeğe davet ettik. Din adamıyım ya, Kiduş'u ben okudum ve bu bayan sesimi beğendi, "Sizi koroya alalım, ister misiniz?" dedi. Kendisi Neve Şalom'un korosunda okuyordu. İyi bir sopranoydu, rahmetli oldu. "Valla, çok isterim" dedim, "ben severim böyle şeyleri." Biraz uzun sürdü ama sonunda beni aldırdı. Parçaları öğrenmeye başladım ve sonra orgu merak ettim.

• *Daha önce de müziğe ilginiz, yeteneğiniz var mıydı?*

– Alaturkaya çok meraklıyım. Türk Sanat Müziği makamlarını bilirim. Rahmetli babamdan öğrendim ve çok ilerlettim. Bugün hazanlık yapıyorum, sinagoglarda makamlarla okuyorum. Sesim de yatkındır. Zaman gelir, opera gibi okurum – tabii, sesim müsait olduğunda.

• *Ses nasıl 'müsait' olur?*

– Bana bir zamanlar bunu anlatmışlardı: Sesinin açık olmasını istiyorsan sabah kalkar kalkmaz, aç karnına, bir bardak suyun içine bir kaşık şeker karıştırıp iç. Sonra, çiğ yumurta sarısı iç. Sonra bala daldırılmış bir lokma tereyağı ye. Uzun bir zaman denedim bunu ve hakikaten faydasını gördüm.

• *Sinagog korosunda yer almaya başlamadan önceki mesleğiniz neydi?*

– Eski *Şalom* gazetesinde abonman müdürlüğü yapıyordum. Org çalmayı hiç bilmiyordum. Merak ettim. Ondan sonra, Ni-

şantaşı'nda bir piyano kursuna kaydoldum. Sene 1974 ya da 75. Haftada iki defa kursa gittim. Bu arada tanıdığım bir bayanla karşılaştık ve ne olduysa, birbirimizi beğendik. O benden daha büyüktü ama o kadar güzeldi ki, daha büyük olduğu anlaşılmıyordu. Kısa kesiyorum; evlendik. Ben bu org olayına devam ettim, Neve Şalom'da çalmaya başladım.

Müdürden izin istedim ve sinagogun boş zamanlarında, kursun derslerine orada çaldım, çalıştım. O zamanlar Neve Şalom'daki düğünlerde org çalan iki bayan vardı. Biri gelmezse öbürü çalardı. Cenazelerde de tek bir bayan çalardı. Bir Pazar günü cenaze vardı, organist gelmedi. Müdür beni çağırdı. "Ben cenaze bilmem, düğün bilirim" dedim. Oradaki görevli arkadaşlardan biri işi gırgıra aldı, "Sen de düğün şarkıları çal" dedi. Olur mu, cenaze ânında... Müdür "Bir şeyler uydur" dedi, biz de bir şeyler yaptık. O günden beri çalıyoruz.

• *İşi gırgıra alan arkadaşınız gibi, cenaze töreninin hüzünlü olmamasını, kendi cenazesinde farklı müzik çalınmasını vasiyet edenler oluyor mu?*

– Yok canım, böyle bir şey duyulmadı şimdiye kadar. O ancak filmlerde olur.

• *Cenaze törenlerinde hangi parçalar çalınır?*

– Biz çaldığımız parçaları kafadan uydurduk. Dört tane minör çalıyoruz. Minörler üzüntülü, majörler neşeli olur. Size bir minör parça çalayım, hemen içiniz burkulur. Majörler ise şenlik gibi olur. Eskiden düğünlerde çok fazla parça çalınırdı. Buna düğün sahibi karar verirdi. Kimi derdi ki, "Çal, durmadan çal!" Tüm davetliler gidene kadar çalardık. 15-16, belki daha fazla parça vardı; bittikçe başa dönerdik. Sonra yönetim kurulu buna son verdi. O zamanki koro şefiyle anlaşmazlıklar oldu ve koro kaldırıldı. Düğünlerde org da çalınmıyor artık, CD çalınıyor. Kaç sene oldu... Ben niçin size orgun başına oturur oturmaz düğün parçaları çaldım? Çünkü özledim! Canlı sesin olduğu düğün başka oluyordu, canlı daha iyiydi.

• *Tören esnasında çaldığınız parçalar, canlı ses insanları nasıl etkiliyor?*

– Müzik ruhun gıdasıdır derler ya, doğru. İnsanlar ağlıyorlar, ruhlarına dokunuyor. Eşimin cenazesinden biliyorum, o gün sağanak yağmur gibi ağladım.

• *Tören sahibini tanıyorsanız o törende org çalmak sizin için farklılaşıyor mu?*

– İnsan farklı hissediyor. Cenaze ise, insanın içine acıma geliyor. Bazen gözyaşları düşüyor. Düğün ise seviniyorsun, için böyle farıl farıl oluyor.

• *İstanbul'da hangi sinagogda org çalmak daha keyifli?*

– Burada, Neve Şalom'da. Bu orgun sesi hepsinden daha gür, daha şahane. Burada çaldım mı benim içim doluyor. Mekân da etkiliyor insanı ama orgun sesi bambaşka. Aşkenaz Sinagogu'ndaki de iyiydi. Şimdi müze olan Zülfaris Sinagogu'nun orgu iyiydi ama ufaktı, sesi bunun gibi gür olmuyor o zaman. Kuzguncuk Sinagogu'na gidiyorum, oradaki elektro. Arnavutköy Mezarlığı'nda çalıyorum, o da elektro. Bunun sesini vermiyor ötekiler, bu başka.

• *Hiç notaya bakmadan çalıyorsunuz...*

– Ben gittiğim kursta nota da öğrendim. Buraya gelince nota istedim ama o zamanki koro şefi, notaları kesinlikle kimseye vermiyordu. Müzikler aklımda kaldı, hep kulaktan çaldım. Şimdi nota koyun karşıma, çalamam. Böyle alıştım, kulaktan çalıyorum.

• *Neve Şalom'da düğünler Seferad geleneğine göre yapılıyor ve İstanbul âdetlerini de barındırıyor. Düğünde, cenazede org çalmak ise daha çok Aşkenaz Yahudilerin geleneği. Başka ülkelerdeki Seferad sinagoglarında da böyle bir uygulama var mı?*

– Ben Türkiye'nin dışına hiç çıkmadım, bilmiyorum.

• *Sinagogdaki törenler, düğünler yıllar içinde nasıl değişti?*

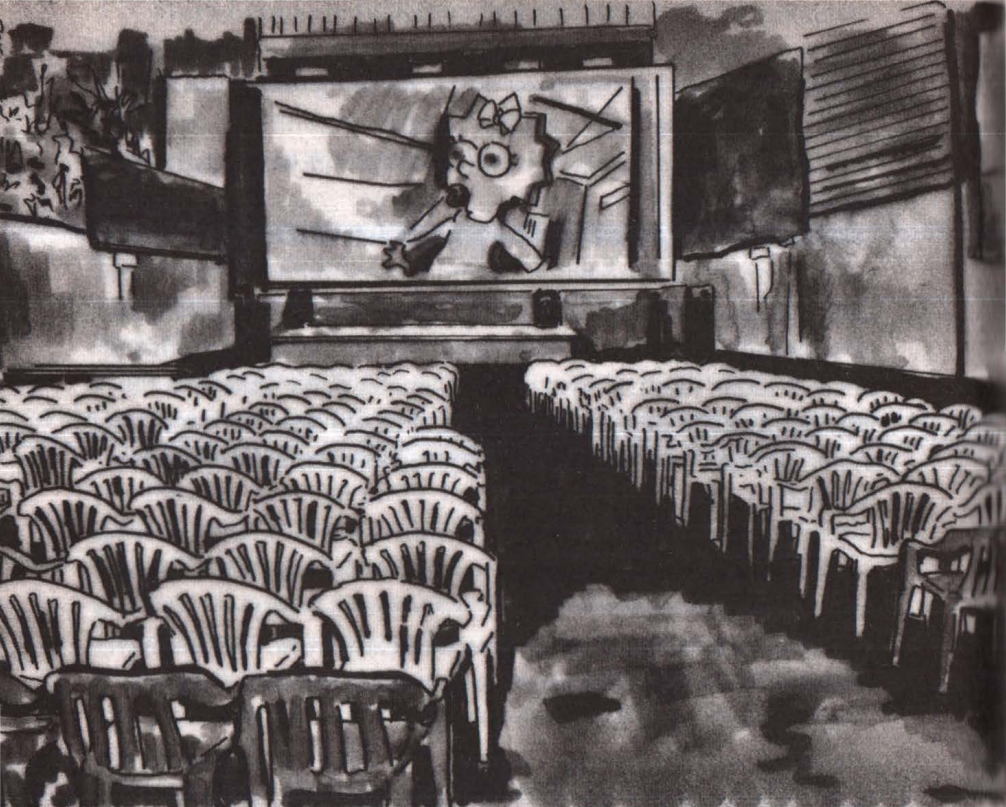
– Aynı. Sadece, eskiden düğün için siyah bir dekor yapılırdı, şimdi o yok.

• *Düğünlerin çoğaldığı mevsimler, ölümlerin yoğunlaştığı zamanlar oluyor mu?*

– Biliyorsunuz, bizde bayram günleri evlenilmez, Şabat günü evlenilmez. Pesah ile Şavuot arasında evlenilmez. Heşvan ayında düğün yapılmaz. Bir de, çok dikkat ettiğim bir şey var: İbrani takviminde 19 senede yedi defa fazla bir ay olur, Pesah'tan önce; 'Veadar' denir. O ayın olduğu seneler daha fazla vefat oluyor. Benim eşim de o ayda rahmetli oldu, iki sene bir buçuk ay önce. Görseydiniz, dünyalar iyisiydi. Delicesine severdik birbirimizi.

• *Bu işi eşi gibi seven, sizden sonra bu mesleğe devam edecek olan birileri var mı?*

– Yok. Ben, dediğim gibi, ezberden çalıyorum. Org çalmayı bilen çok var ama bu işi yapacak biri olduğunu sanmıyorum.



"Hanım gişede çalışıyor, oğlan frigo satıyor, ben mısıra bakıyorum, kızım büfeye bakıyor"

"yaşamını yaşamadan yaşayamazsın.
yaşamın, yaşanınca yaşamındır."
– ORUÇ ARUOBA

Kimileri için yaşama, yaşamaya dairdir Lale Sineması (Büyükada) ve orada seyredilen filmler. 22.00'de başlayan bir filmi, plastik sandalyede, biraz üşüyerek, biraz yanındakine sokularak ve çekirdek çitleyerek izlemekle ilgilidir.

Bu "ilgi"yi çok önemseyen Ferruh Dilmaç ile; 50'li yıllarda açılan, 80'lerde kapanan ve 90'larda yeniden açılan Lale Sineması ve açık hava sinemacılığı üzerine söyleştik.

• *Lale Sineması'nı işletmeye nasıl, ne zaman başladınız?*

– Babam başladı. Babam İsmail Dilmaç önce, 1950'lerde sinemanın girişindeki büfenin işletmesini almış, sonra sinemanın hissedarı olmuş. Sinema merakı varmış ama asıl mesleği terzilik. Aslen Rizeliyiz biz, bizimkiler 50'lerde, Rize'den Büyükada'ya göç ediyorlar. Babam ilk başta bir terzinin yanına giriyor, terzi çırağı oluyor, sonra sinemanın büfesini alıyor, sonra da sinemaya ortak oluyor. Daha sonra ortağı ayrılıyor, babam, onun hisselerini alıyor ve sinema tamamen kendisinin oluyor. Zamanında film çektiğinden bile bahseder. Fatma Girik'in başrol oynadığı *Yanık Kezban* filmini çektiğini anlatır. Annem Rum benim. Ben, babamın ikinci eşinden olan çocuğuyum, babamın ilk eşinden de 7 tane çocuğu var. Annem doğma büyüme Adalı. Ada'nın, sinemanın eski günlerini anlatır, eskiden gişenin önünde ne kuyruklar olurmuş, 100 metre, 200 metre...

• *Eskiden Ada'da başka sinemalar da varmış...*

– Tabii, dört sinema varmış. Babam anlatıyor, diyor ki; "Dört sinema da ful oynardık. Sonra akşam sinema bittikten sonra toplaşırdık, hep beraber eğlenirdik." Artı, o zaman konserler yapılıyormuş. Babam Zeki Müren'in, Barış Manço'nun geldiğinden bahseder. O zaman bizim sinema şimdikinden daha büyükmüş, yandaki yer de bize dahilmiş. 2.000 kişilik bir sinema kompleksiymiş. Şu anda 400 kişilik bir sinema halinde. Bir dönem kışlık sinemamız da vardı, sonra kapandı.

• *Yıllar içinde Lale Sineması nasıl değişti?*

– Eski klasik tahta sandalyeler vardı, şimdi biliyorsunuz plastik iskemleler var. Eskiden kömürlü makinelerle film oynatırlarmış, biz lambalıya geçtik. Şimdiki projeksiyon makineleri daha iyi tabii. Bir de, eskiden filmler yanarmış, öyle dikkat ederlermiş ki... Hatta bir seferinde yanmış, söndürmeye çalışmışlar... Bizim makine 40-50 senelik bir makine; Viktorya Dört. Hâlâ onunla devam ediyoruz ama şimdi CD'den gösterilmeye başlandı. Makara, 35 milim filmler ortadan kalkacak, bir ufak CD olacak ve film oradan oynatılacak. Önümüzdeki yıllarda öyle olacak gibi...

• *Bu "film oynatma" işi, babanızdan size nasıl geçti?*

– 80-90 arası sinema kapandı burada. Daha öncesini ben hayal meyal hatırlıyorum. 71 doğumluyum, ufaktım. O eski filmler, Cüneyt Arkın filmleri, Battal Gazi, Kemal Sunal filmleri... 91'de askere gittim ve o sırada Ada'da diğer sinema açıldı; Büyükada Sineması. Babam beni askerden aradı, dedi böyle böyle. Terminatör oynuyor, 800 kişi seyrediyor! Babam da bunu görünce, "Oğlum bizim de sinemamız var burada, açalım" dedi, "aç baba" dedim. 91 Ağustos'unda askerden geldim ve başladık. Diğer sinemaya şirketler iyi filmler veriyordu; biz hep 2., 3. vizyondan devam ettik. 10 kişi, 30 kişi, 3 kişi, 5 kişi derken bugünlere geldik. Yer bizim olduğu için ayakta durduk. Yer bizim olmasa bugün açamayız, zor.

• *80-90 yılları arasında neden sinemalar kapandı?*

– Seks filmleri furyasında kapandı. Biz de iş olmayınca kapattık.

• *O dönemdeki politik yasaklar Ada'nın sinemalarını da etkilemiş mi?*

– Bize bir defa polisler gelmiş. Yılmaz Güney'in filmi oynuyor, politik film, salon dolu. Polisler makine dairesine dayanmışlar. Babam filmin işletme belgesini almış ama polisler "oynatmayacaksın" demişler. "Durdur" demişler, babam makine dairesinden işletme belgesini göstermiş, hiç durmamış. "Devam ettim, hiç durmadan oynattım filmi" diye hâlâ anlatır.

• *Siz şimdi nasıl filmler oynatıyorsunuz? Film programını kim, neye göre hazırlıyor?*

– Çocuk filmleri oynatıyoruz, salon filmi oynatıyoruz, dram oynatıyoruz. Ben haftalık program yaparım. Cuma-cumartesi çocuk filmi oynatırım. Burada Musevi aileler hafta sonu yemeklere gidiyorlar, çocuklarını bize emanet ediyorlar. Yemekten sonra gelip alıyorlar. Pazar, pazartesi salon müşterisine hitap ederiz. Hafta içleri; çarşamba perşembe gençlere hitap ederiz, gerilim filan gösteririm. Böylece haftayı tamamlarız.

• *Festival filmi oynatabiliyor musunuz?*

– Evet, geçen sene mesela bir Filistin filmi oynattık, güzel iş yaptı. Oynuyoruz çünkü buranın müşterisi farklı bir müşteri, o filmleri tercih ediyorlar. Ben kışın tüm filmleri takip ediyorum. Kışın vizyona girenleri de; Haziran, Temmuz, Ağustos döneminde gelen filmleri de oynuyoruz. Şirketler –sağ olsunlar– yardımcı oluyorlar. Vizyona girmemiş filmleri de veriyorlar bazen, birkaç gün öncesinden oynatıyoruz.

• *Lale Sineması'nın perdeleri ne zaman açılır, ne zaman kapanır?*

– Haziran 15'inde açıyoruz, Eylül'ün 15'ine kadar. 3 ay sinema açık oluyor.

• *Açık hava sinemasının, bir filmi Lale Sineması'nda seyretmenin nasıl bir tadı var?*

– Güzel. Çekirdek yiyorsunuz, mısır yiyorsunuz. Bizim sinemanın özelliği var, boş olduğu zaman insanlar sandalyeleri ters çevirip ayaklarını uzatıyorlar. Benim çok hoşuma gitmiyor aslında bu ama gene de müşteri rahat olduğu için güzel oluyor. Bir gün hiç unutmuyorum, sinemada bir ağabey birden parladı, Allah Allah ne oluyor dedim. "Yeter be!" dedi, "Ne oldu ağabey?" dedim, "Bu kadar da çekirdek yenmez ki! Filme konsantre olamıyoruz!" Ee ne yapalım yapacak da bir şey yok...

• *Sanki sinema filmi değil de, beraberce televizyon seyrediyormuş gibi oluyor...*

– Ya tabii! İnsanlar en güzel kıyafetlerini giyerek geliyorlar. İçeride başlamadan önceki muhabbetler filan. Güzel ayrılıyorlar buradan ve bizim için önemli olan o zaten.

• *Türkiye'de açık hava sineması, sinemacılığı ne durumda?*

– Bir elin parmakları kadardır. Belediyeler bir haftalık filan gösterimler yapıyorlar bazen ama... Belediye bir ara Ada'da da bir sinema açtı ama olmadı. Bir sinemayı zor yaşatıyoruz burada. Ailecek çalışıyoruz. Bizim öyle bir avantajımız var. Bizim sadece bir makinistimiz var, onun dışında, hanım gişede çalışıyor, oğlan frigo satıyor, ben mısıra bakıyorum, kızım büfeye bakıyor. Yani biz hep ailecek buradayız, yoksa olmaz. Böyle mücadele ediyoruz. Seviyorum bunu ben.

• *Çocuklar, sonraki nesil bu işe devam edecek yani?*

– Bilmiyorum, inşallah ederler. Bu bir hastalık, sevmek lazım, sevmeden olmaz. Ben çok özverili çalışıyorum. Bazı Amerikan şirketleri var mesela, çok pahalı film veriyorlar, ben onu göze alıyorum, oynuyorum burada. Zarar ediyorum belki ama oynatıyorum. Vatandaş onu bilmez...

"Buradan bir adım atarsan her şey kaybolur"

Padişahların, bülbül sesi dinlemek için Ihlamur Köşkü'ne çıktıkları dönemlerden bugüne, Beşiktaş Çarşısı'nda hizmet veren bir kaymakçı dükkânı var. 200 senelik bu dükkânın sahibi Pando (Pandeli) Şestakof, vaktiyle kendi yetiştirdiği hayvanların sütünden kaymak ve yoğurt üretirmiş. Zaman ilerledikçe, İstanbul değiştikçe çalışma usulleri değişmiş, fakat mekân hep aynı kalmış.

Beşiktaş'taki o ufak mekânda, "Kaymakçı Pando"nun hikâyesi ve tarihi üzerine Pando (Pandeli) Şestakof ile söyleştik...

• *Nedir bu dükkânın hikâyesi? Bu dükkân kim tarafından, ne zaman açılmış?*

– Bu dükkân aşağı yukarı 200 senelik. Dedelerimiz açtı, sonra amcam ile babam devam ettiler. Onlar rahmetli oldu, amcaoğlu ile biz beraber aldık, o da rahmetli oldu. Amcaoğlu biraz yaramazdı, oyun (kumar) oynardı, işi çabuk bıraktı. Ben burada yalnızım. Arka sokakta doğdum ben, buraya çocukluğumuzdan beri gelip gidiyordum zaten.

• *Çocukluğunuzdan bu yana, bu dükkânda ne değişti?*

– Bu dükkân hiç değişmedi, hep böyleydi. Yalnız eskiden bol bol yoğurt yapıyorduk. Arkada bir arsa vardı, o arsa şimdi satıldı, üzerine bina yaptılar. O arsada, süt kaynama yeri vardı; yoğurt yapma yeri, kaymak yapma yeri vardı. Bölüm bölümdü,

süt, yoğurt, kaymak. Baya geniş bir yerdi. Şimdi dışarıda bir yerimiz var, kaymağı orada üretiyoruz. Burada yerimiz var ama olmuyor; vantilatör, aspiratör, hava lazım. Burası toz toprak. Olmuyor. Biz de dışarıda yaptırıyoruz.

• *Kaymak nasıl üretilir?*

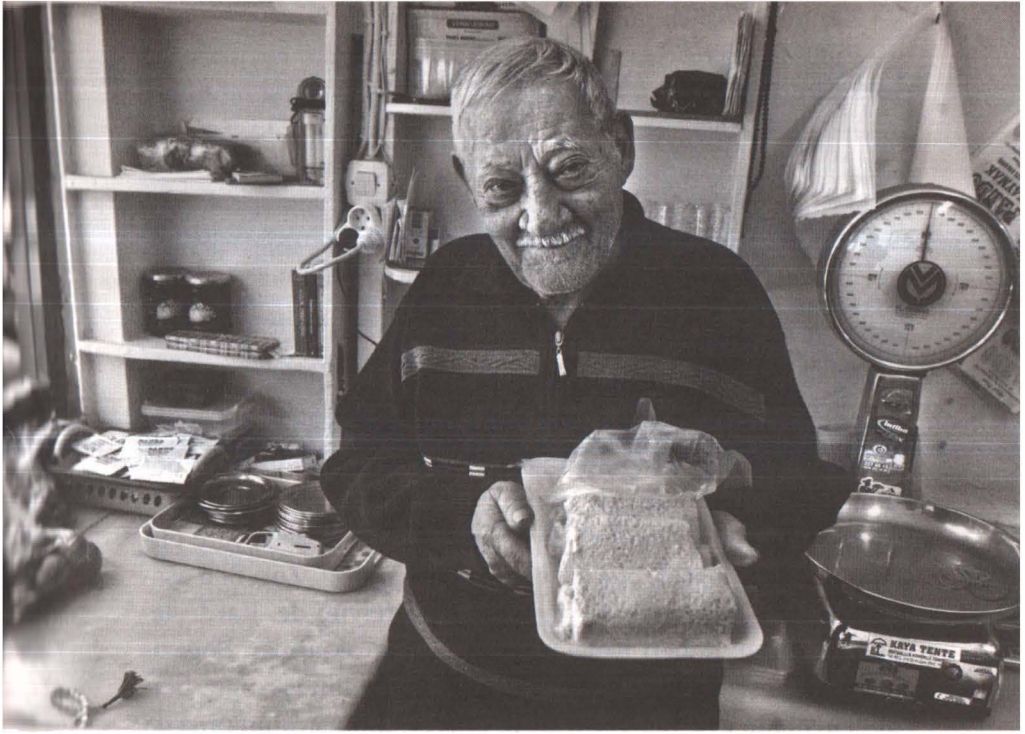
– Hayvanın yağına bakar her şey. Süt, manda sütü olduktan sonra, hayvanı da iyi beslersen eğer sütü yağlı olur, iyi olur. Kaymak manda sütünden olur, başka sütten olmaz! İnek sütünden olmaz mesela, rengi değişir, kaymak bembeyaz olmalı.

• *Sizin baktığınız-beslediğiniz mandalar veya başka hayvanlar var mı?*

– Bizim 140 baş hayvanımız vardı eskiden. Emirgân'da lale bahçesi vardı. Orada çiftlik vardı, orası satılınca bizim çiftlik de gitti. İstanbul'un eski hali yok ki... Mera yok mesela. Eskiden bahçe vardı, hayvanlar vardı. Sabah bir bırakırlardı hayvanları, hayvanlar dolaşırdı, yukarıda su yalaklarından su içerlerdi, akşam da dönüş yaparlardı. Kendi kendilerine büyürlerdi. Akşam bakardık hepsi gelmiş mi, "aa, o yok bu yok" derdik ve köpeği bırakırdık. Köpek bulurdu kayıp hayvanı, getirirdi. Hayat başkaydı kızım. Sonra kayboldular. Şimdi yer yok. Hayvan doğum yapıyor, kasap geliyor gözünün önünde kesiyor. O zaman böyle bir şey yoktu, doğuruyorlardı, doğurdukları yavrulara sütü biz veriyorduk. Kovaya sütü koyup, elimizle ağzına koyuyorduk. Zamana göre her şey değişiyor. Hiçbir şey durduğu gibi durmuyor. İnsanlar değişiyor. Eskilerden kimse kalmadı. Eski müşterilerin çocukları, torunları var şimdi. Eskiden bebek yoğurtları yapıyordum, onu yiyenler geliyor şimdi, çocuklarını getiriyorlar. "Bak biz yedik ne hale geldik, yine yap bizim çocuklar da yesin" diyorlar.

• *Bebek yoğurdu nasıl olur, ne farkı vardır?*

– Bitti, hepsi bitti, artık yok. Meraklıydım ben, yapardım. Ona göre bir hayvanın sütünü sağardım. Bebek yoğurdunun kabı ayrıydı. Sonra, onun günü de belliydi, hep o günde belir-



li bir sütten yapardım. Akşam vakti, 17.30-18.00'de hazır olurdu. Ilık olurdu, çünkü o yoğurtları mermer masalara dizerdim. Mermer masada kendi kendine sıkılaşıyordu. Sıkılaşana kadar kapıda bekliyordum, kimseyi içeri almıyordum. Biraz soğusun da öyle alıp evine götürsünler diye. Çünkü sallarsan su olur biter! Boş kabı veren dolusunu alıp giderdi.

• *Kahvaltı menüsünde neler var?*

– Bal-kaymak var. Yağda yumurta kırıyoruz, tereyağlı, peynirli, sucuklu, sade, omlet. E, peynir, zeytin, domates, salatalık; böyle söğüş salata oluyor. Kaymak kahvaltıda yenir, akşam da. Alırsın, akşam baklavayla yersin, sabaha kalırsa sabah koyarsın sofraya reçelle yersin. Boş yok.

• *Kaç kişi çalışıyor bu dükkânda?*

– Burada çalışan yok. Hanım geliyor yardıma, çocuklar da geliyorlar. Hep beraber bakıyoruz. Hanım beni yalnız bırakmadı. Ona göre müşteri de geliyor, onun özel müşterileri var. Hanım, Fransız okulundan mezun, Saint Benoit'dan. Fransızlarla o alakadar oluyor. Görünüşlerinden Fransızları tanıyor, konuşuyorlar duyuyor, kulak misafiri oluyor. Ben de çağırıyorum, "gel bak ne istiyorlar" diyorum. Onu tanıyorlar. Bize çok yabancı gelir. Amerika'dan geldiler, Japonya'dan, Almanya'dan, İsrail'den...

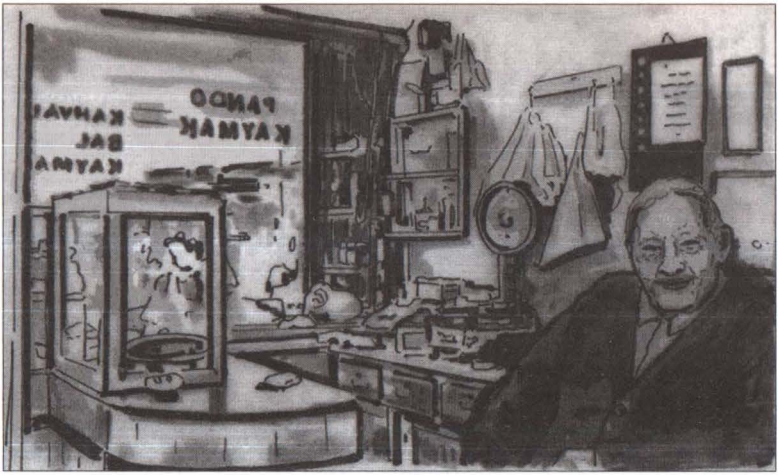
• *Buranın bir başka şubesini açmayı hiç düşündünüz mü?*

– Yok. Buradan bir adım atarsan her şey kaybolur. Âdet bozulmaz. Görüntü biter. Şimdi sabit bir görüntü var; adam kitabı açıyor, bakıyor, "budur" diyor, giriyor içeri. Başka yere gitsen, ne kadar yapsan, benzetsen de aynısı olmaz. Zor. Ben aşağı yukarı 20-25 senedir tornacıyım, demirciyim de. Kardeşlerim var benim, Robert Kolej mezunu. Onlar okudular, Boğaziçi Üniversitesi'nde filan ve bana dediler ki, "Senin işin ağır, berbat geliyorsun eve, her yerin siyah oluyor. Bunu açalım sana da faydası olur." Öyle olunca, o işi de yaptık bunu da. O işi yaparken süt kazanlar yaptım, buharlı, güzel makineler yaptım, yoğurtçu olduğum için...

• *Yoğurtçuluk yaptığınız mekân, Beşiktaş Çarşısı nasıl bir yer?*

– Beşiktaş da çok değişti. Değişiyor, her gün değişiyor. Hep iş yeri oldu. İş yeri olduğu için ikametgâh yok, belediye müsaade etmiyor. Daha evvel vardı. Değirmen vardı, değirmene kadar binalar vardı ama ondan ötesi bostandı. Bahçeler vardı, odun depoları vardı. Esas şurası dereydi, zaten adı "Ihlamur Dere Caddesi".

Padişah, Çırağan Sarayı'nda yatardı. Çırağan Sarayı'nın üstünde köprü vardı, köprüden geçer ve tepedeki yerde yatardı, Çırağan'a iner eğlenirlerdi. Sandalları vardı, o sandallara binerdi. Buradan doğru yukarı çıktığında Ihlamur Köşkü var, oraya bülbül sesi dinlemeye giderdi. Yaşlı bir ebe vardı, o anla-



tırdı, ben görmedim ama biliyorum. Bizden Saray için alışveriş yaparlardı.

Sonra ben Atatürk'ü gördüm. Atatürk ile konuştum, 6-7 yaşındaydım. Saraya yoğurt veriyorduk, para almaya gittim. Bir baktım içeri, biri beni çağırdı, gittim. "Kime geldin?"dedi, başımı okşadı. Sonra bekçi bana sordu, "Neredeydin!", "ee" dedim "bir adam çağırdı, gittim" "kim?" ne biliyim bir adam işte. Dedi; "O Atatürk'tür". Ee çocuktuk...

Sonra ben çocukluğumdan beri ufak ufak, un poco un poco *(Ladino: az az)* başka dillerde konuşurum; Ermenice, Rumca, Fransızca, Kürtçe var. Ee İstanbul. Ama şimdi, insanlar gitti, insanlar bitti. Medeniyet bitti. Bu yaşta beni kandırmaya çalışıyorlar. Ben bu kadar yıl bu işin içindeyim, "bunu böyle yap" diyorlar, "daha iyi olur" diyorlar. Mesela!..



"Bu bizim kendi kendimizi, kendi kendimize ispat edişimiz"

Eskiden, çok eskiden Romalılar, birinin öldüğünü haber vermek için "Vixit!" diye bağırırlarmış, yani; "O yaşamıştı" derlermiş. Yaşamak için, yaşamış olmak için yaratır bazıları. Ve yaratırken, tıpkı Hraç Arslanyan'ın söylediği gibi "farklı düşünür, farklı algılar ve farklı duygulara sahip olur"lar.

Arslanyan ile bu duygulardan, ustalardan-ustalıktan ve murassa sanatından söz ettik.

• *Bu mesleğe ne zaman başladınız, bu işi nasıl öğrendiniz?*

– İlkokul 3. sınıfta bisikletimi kırmamla beraber "yaramaz çocuk" diye vasıflandırıldım. Yaramaz çocuk, adam olsun diye ustanın yanına verildi: Ustam olan amcamın yanına verildim. Yazları onun yanında, Kapalıçarşı Zincirli Han'da çalışmaya başladım. Lise sona kadar sömestr ve yaz tatillerinde çalıştım. Tabii bu o kadar kolay değildi, neden? Çünkü ustamın yanında birkaç çocuk daha vardı, onlar ilkokul mezunuydu ve devamlı surette çalışıyorlardı. Ben, her kış onlardan geri kalıyordum. Onlara yetişmek için hırs yapıyordum. Dolayısıyla bir hayli zor, hırslı bir çıraklık-kalfalık dönemi geçirdim.

• *Ustanın amca, çırağın yeğen olması nasıl bir durum?*

– Meslekler genelde babadan oğla geçer, bizim ailede amcadan yeğene geçti. Ustamın da ustası aynı zamanda amcasıymış.

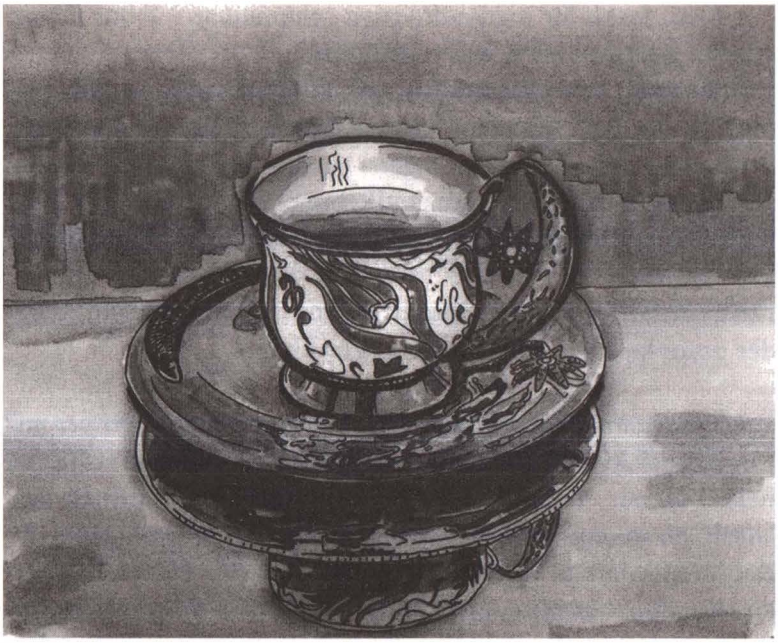
Bu iş sadece bir meslek değildir, sanattır. Sanat genetiktir. Sanatta milletlere has şeyler vardır. Öyle tahmin ediyorum ki; bizim; Ermenilerin kuyumculuk sanatına yatkınlığı da genetik. Bunu seri üretime geçirmemek de genetiğimizde var sanırım çünkü biz sanatı seviyoruz. Aramızda fabrikasyon usulü üretim yapan cok başarılı dostlarımız da var ama bunlar çoğunlukta değil. İstanbul'da da, yurt dışında da Ermeniler bu işin daha çok sanat kısmında kalmışlardır.

• *Bu meslek hakkında yazdığınız bir yazıda demişsiniz ki; "ustalık yıllarca sır gibi saklanmış, hak edene verilmiş." Bir insan, bu sırrı öğrenmeye nasıl hak kazanır?*

– Öyle kolay değil. Gerçekten her gün yeni bir şey öğreniyorsunuz. Teknolojinin sanata katılımı ile çok farklı disiplinler, teknikler ortaya çıkmaya başladı. İşin içine bilgisayar girdiği zaman iş çok farklı boyutlara ulaştı. Amcamın yanında ben bir yere kadar geldim; öğrendim, öğrendim. Sonra, "amca" dedim; "bana her şeyi göstermediniz?" "Oğlum" dedi, "ben sana kesmeyi, eğelemeyi, parça çıkartmayı, kaynak yapmayı öğrettim. Her şeyi sana öğretirsem –ki burada gizli saklı bir şey yok, ustanın kalfasından sakladığı bir şey yok– Hraç Arslanyan olamazsın, Agop Arslanyan olursun. Benim kopyam olursun" dedi. Şimdi biz de buraya; çeşitli dallarda kuyumculuk eğitimi verdiğimiz Mahreç Sanatevi'ne gelenlere temel disiplinleri, mesleğin temel taktiklerini öğretiyoruz. Onlar bunları öğrendikten sonra, zaman içerisinde, ama modern tarzda ama klasik tarzda, kendi yollarını buluyorlar.

• *Murassa ile uğraşmaya nasıl, ne zaman başladınız?*

– 6-7 yıl önce Japonya'da bir Türk haftası olacaktı. Japonya'nın önde gelen bir kuyumcusu benden İstanbul'u anlatan bir mumluk yapmamı istedi. Kendimizce sanatkârız ama tasarım ayrı bir olay, felsefe ayrı, sanat ayrı... Bunları bütünlersen çok daha verimli oluyor. Üç hafta nasıl bir şey yapacağımı düşündüm, son bir hafta gece gündüz çalıştım. Çok enteresan iki obje ortaya çıktı. O, bende bir keyif yarattı ve bir tecrübe oluştur-



du ve daha sonra bu tip çalışmalara girdim. Murassanın en güzel örnekleri Topkapı Sarayı'nda. Eski Ermeni ustalarının yaptığı cok nadide eserler var orada. Murassa, "kıymetli bir objeyi kıymetli taşlar ve madenle süsleme sanatı"dır ve murassa yapmak aslında bir nevi, bizim kendi kendimizi, kendi kendimize ispat edişimiz. Çünkü murassayı yapabilmek için bu mesleğin aşağı yukarı 5-6 dalına hâkim olmak gerek; mineciliğe, sadekârlığa, mıhlayıcılığa vs. Bunları çok iyi bilmek gerekiyor ki bu tip eserler yaratabil...

• *Yaratmak nasıl bir duygudur?*

Bir tatmin duygusu. Martı Jonathan (Richard Bach'ın yazdığı kitap karakteri) vardır meşhur; hep kendini zorlar ve daha yükseğe çıkar, daha süratli uçmaya çalışır. Bu kompozitörlerde de böyledir, ressamlarda da. Bilmiyorum... Sanatkârın ruhu farklıdır, başka türlü sanatkâr olamaz. Farklı düşünmesi, farklı algılaması, farklı duygulara sahip olması lazım.

• *Nasıl farklı bir algıya-duyguya sahip olunur? Yıllar içinde, aynı işi yaparken nasıl farklı düşünülür?*

– Bir kere, bence sanatkârın çok kitap okuması ve çok gezmesi lazım. Biz kafamızın içinde çizerek bir eser oluştururuz ve onu çok agresif şekilde tezgâha yansıtırız. Kafamızda oluşan şey, neticede bazen çok daha mükemmel çıkar, bazen çok farklı çünkü bir çizgiye, resme bağlı kalmıyoruz. Gezerken, görürken, okurken bağlı kalmaz insan. Bir de, hava şartları önemli. Hava şartları çok etkiler insanı. Yağmurlu havada farklı hisseder insan kendini, açık bir havada farklı.

• *Sultanahmet, "Tarihî Yarımada" da böyle "farklı" bir yer mi?*

– Bu mekân beni çok etkiliyor. Bu bölge İstanbul'un 8.500 senelik bölgesi... Kolonileri bir tarafa bırakıp yazılı tarihten başlarsak; Bizans'tan itibaren kuyumculuk bu bölgede oluşmuş. Bizans'ın sarayları da burada. Buranın kendine has bir ruh hali vardır. Kendine has bir enerjisi vardır. Bundan 5-6 sene önce Kuyumcukent ile ilgili çok mücadele verdim. Kuyumcukent çok büyük bir yatırım, evet, "Ortadoğu ve Balkanlar'ın en büyük tesisi", evet, ama giderseniz bana hak verirsiniz; modern bir hapishane! İlk gittiğimde nefesim sıkıştı; fiziki olarak değil ruhen. Orada bir şey üretilmez çünkü bir enerjisi yok. Halbuki burada... Sokağa çıkarsın, Ayasofya'yı gezersin, Kapalıçarşı'ya girersin. Birkaç kırık taş bile görsen o seni bir şekilde etkiliyor. Seni besliyor.

Bir de, bizim sanatta ufak metrekarelere alışkınız biz. Ortalamalar; 10 metre-12 metre. Bilmiyorum, belki de küçük mekânlarda daha cok konsantre olabiliyoruz. Ben murassa yapmaya başladığımda buraya geldim, artık sıkılmıştım. Bir parça hava almak, ferahlamak icin burayı seçtim ama gariptir tezgâhım yine 5 metre, salon büyük ama ben 5 metrelik tezgâhta çalışabiliyorum.

• *O tezgâhta sizden sonraki nesil de çalışmaya devam edecek mi? Bu meslek sürecek mi?*

– Edecek. Şu bir gerçek ki, ekonomik şartlar mesleğe epey bir darbe vurdu. Kaba bir laf olacak ama; kadınlar var oldukca bu meslek de var olacak.

"Herkes kendi kısmetini yer"

Şair (Nâzım Hikmet), basit yaşamayı
öğütlediği şiirinde şöyle söyler:

"Basit yaşayacaksın basit
Sanki bir gün yaşamın sona erecekmiş gibi basit,
Çay, simit ve peynirle..."

Simit işte öyle, yaşamın basit haline dairdir. İstanbul'da yaşamaya, vapura koşmaya, martıya fırlatmaya, iki arada bir derede karın doyurmaya dairdir.

Simide dair olanlar ve simitçilik üzerine "Tarihî Boğazkesen Simit Fırını"nın sahibi Sami Özen ile söyleştik.

• *Simitçiliğe ne zaman, nasıl başladınız?*

– 1977 tarihinden beri işletiyoruz bu fırını ama meslek, dededen toruna kalan bir meslek. Dedem, babam, kardeşlerim; hepimiz sokakta simit satarak başladık, sonra imalata geçtik. Biz sokak satıcısıyız, sokak satıcılığından geldik, tepeden inme gelmedik.

• *Sokak satıcılığı yaparken simitlerinizi nereden alıyordunuz?*

– Gene Boğazkesen'den, buralarda bir fırından simit alıp satıyorduk. Belli bir zaman öyle devam ettik, sonra burayı açtık.

• *Burası simit fırını olmadan önce de fırınmış...*

– Evet, yine fırındı ama simit fırını değildi. Meşhur bir yerdi. Kasatura, yaş pasta, kuru pasta, galeta yaparlardı. Fırının sahibi Rum değildi, ama işi Rumlardan öğrenmişti ve mesleği aynen Rumlardan öğrendiği gibi devam ettiriyordu. Çıraklıktan yetişmiş biriydi. Biz burayı ondan devralınca, burada yalnızca simit yaptık çünkü hepsini bir arada yürütemezdik, yapamazdık. Birini tercih etmemiz lazımdı, biz kendi mesleğimizi tercih ettik. Simit mesleğine devam ettik, yılmadan da ediyoruz, yarın ne olacak? Bakalım, kısmet...

• *Simidi sokakta satmak yerine fırında satmak, sokakta değil fırında çalışmak sizin için nasıl bir değişimdi?*

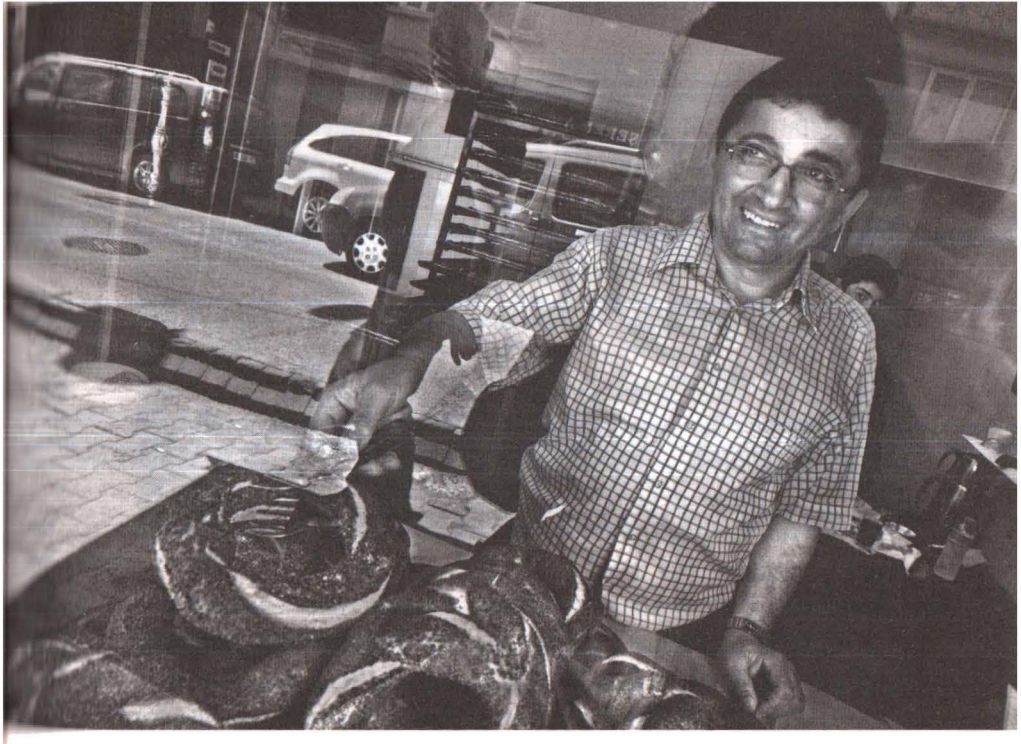
– Fırında yaptığımız mamulü bilinçli yapıyoruz. Bugün burada kasatura yapıp satsak belki kapıda kuyruk olur. Bunu biz niye yapmadık? Çünkü bizim mesleğimiz değil. Şu anda burada eleman çalıştırıyoruz, varsayalım elemanınız rahatsızlandı gelmedi, o zaman ne yapacaksın? İş beklemez ki. Biz işi kendimiz yapıyoruz, yapabiliyoruz. Fakat meslekten anlamadığın zaman, bilmediğin zaman, işçi ne yaparsa onu satmak zorundasın. İşçi "iyi" derse iyidir, "kötü" derse kötüdür.

• *Simit yapmayı nasıl öğrendiniz?*

– Sokak satıcılığı yaparken, boş zamanlarımızda o zamanki işverenler, simit üreticileri bize yardım ettiriyorlardı. Biz de yardım ediyorduk, yani işi bir tarafından tutuyorduk. Görüyorduk, izliyorduk. Tam olarak değil ama nasıl yapılacağını biliyorduk.

• *Nasıl yapılır?*

– Simit; un, susam, su, mayadır. Bunlardan yapılır. Tabii ki bunun bir kıvamı var. Hamuru yoğurma şekli var, hangi undan hamur yapılacak, hamur ne kadar bekleyecek gibi ayrıntılar var. Pekmez de önemli; biz bunun pekmezini kendimiz özel yapıyoruz. Toz şekerle yapıyoruz. Bugün Türkiye'de eski toz şekerler yok, hep ithal toz şeker kullanılıyor. Ben onları kul-



lanmıyorum, şeker pancarından yapılma şeker kullanıyorum. Onu, Tokat'tan getirtiyorum. O şeker, katkı maddesiyle yapılan şekerden çok farklı.

• *Odun fırının, simidin pişmesinde nasıl bir etkisi var?*

– Simidin odun fırınında yapılması daha iyi oluyor ama artık odun fırını da fayda etmiyor. Eski unlar yok, eski susamlar yok. Yağda pişen et ile mangalda pişen et arasında nasıl bir fark varsa, odun fırınında pişen ve pişmeyen simit arasında da öyle bir fark var. Odun ateşi ile daha güzel olur ama daha güzel yaparsan güzel olur! Ben odunla yapıyorum ama simidim de güzel çünkü kaliteli un, kaliteli şeker kullanıyorum. Daha iyi yapmaya özeniyoruz ki ayakta durabilelim.

• *Simitçi restoranları, "saray"ları açılması sizin işinizi nasıl etkiledi?*

– Hiç etkilemedi çünkü onlar bu işi yapamıyor, bilmiyorlar. Bulmuşlar bir imalathane; buzluğa atıyor, ihtiyaç olduğu kadar satıyor. Halbuki simit günlüktür. Simidi günlük yapacaksın, birkaç saat içinde pişirip halka sunacaksın. Adam yaptırıyor, 300 tane, 500 tane, ihtiyaç oldukça dolaptan indiriyor. E, o zaman simit ölüyor. Zaten eğer onlar halka hitap edebilmiş olsaydı bizim ayakta durmamız mümkün değildi. Bizim millet, halk ilk açıldığı zaman oraya yığılma yaptı. "Daha güzel", "daha temiz" dediler ama neyin ne olduğunu bilmiyorlardı. Sadece 100 metreyi görüyor; perde arkasını görmüyor. Önemli olan perde arkası, önemli olan damak tadı. Gösterişi seviyoruz millet olarak. Bir mağaza açılıyor, "ay çok güzel bir mağaza açılmış!" O iş öyle değil. Fakat zamanla insanlar, halk farkına varıyor gerçeğin.

• *Bu halk, bu kültür, bu şehirliler için, simidin sokaktaki hali, vapurda yeneni, ince belli çaya eşlik edeni daha kıymetli sanki...*

– Öyle tabii. Simit, bize yani Türkiye'ye ait olan bir şey. Bu bizim kültürümüz. Ben bugün 50 yaşındayım, biliyorum ki simit bizim, daha öncesinde yine bizimdi. Şimdi millet sahiplenmeye çalışıyor, bizim sahiplenemediğimizi, bizim yapamadıklarımızı hep başkaları yapmaya çalışıyor. Bu bizim eksikliğimiz. Turistler geliyor, 20-30 tane alıp gidiyorlar. Buzluğa atıyorlarmış. Daha çok alamadıkları için de üzülüyorlar, uçakta bagaj olarak 20 kilo taşıma hakları oluyormuş.

• *Simitleriniz ne zaman martıların hakkı oluyor?*

– Hayatta herkes kısmetini yiyor! Daha önce biz gemilere simit veriyorduk, akşamına iadeleri alıyorduk; 100-200 tane simit. 200 tane simidi akşam vakti ne yaparsın? Çöpe atsan günah... Denize atıyorduk martılar yesin diye. Denize atamadığımızda çöpe atardık, o zaman da kediler yiyor, o da onun kısmeti işte. Dedim ya; herkes kısmetini yer, kısmetten fazlası olmaz.



• *Sizden sonraki nesil bu işten ekmek yemeye, bu mesleği sürdürmeye devam edecek mi?*

– Valla ben çok istiyordum ama yapacaklarını sanmıyorum, istemiyorlar. Simit, halkın gıdası olduğu için sürümü var, bu yüzden kaliteli, iyi bir şey yaparsan hep satarsın. Bir ömür boyu yapılabilecek bir meslek bu. 100 sene daha ömrüm olsa 100 sene daha bunu sürdürebileceğime inanıyorum ben, yine yaparım.

• *Bu mesleğin yapılışında; simitlerin omuzlarda taşındığı devirlerden, bir camekânın içinde, yanında peynirle birlikte satış yapılan döneme gelene kadar nasıl değişiklikler yaşandı?*

– Eskiden millet gurbetten geldiğinde yapılacak en kolay iş simitçilikti. En hazır iş, simit işiydi. Gelen derdi; "Ben ne yapayım?" Ee, "simit alayım simit satayım. Çok kazanmasam bile bugün yiyeceğimi kazanırım." Şimdi öyle değil, insanlar sigortalı işlere giriyorlar. Belediyeler zorluyor, seyyar satıcılıkta yasaklar var. Eski rahatlık yok şimdi.

• *Peki bu işi, mesleğinizi Tophane'de, Boğazkesen'de yapmak nasıl?*

– Buranın geçmişte adı çıkmış. Bir olay olmuş ve buranın adı "boğazkesen" kalmış. Hırçın insanı da var buranın ama genelde mahalle sakin bir mahalle. Zaten bizim perakende satışımız çok yok gibi, esas satışımız toptan. Biz sokak satıcılarına, tezgâhlara, kafelere simit veriyoruz. Turizm şimdi aktif hale geldi, insanlar fırının önünden geçerken görüyorlar, yiyorlar. Güzel oluyor.

100 yıllık bir tanıklık ve devamlılık

"Bir nigâh et ne olur halime ey gonca dehen
Gözgöz oldu yüreğim gözlerinin derdinden
Niye baktım niye gördüm niye sevdim seni ben
Gözgöz oldu yüreğim gözlerinin derdinden"
– Udi Cemil Bey

Gözler alışır, gözler alıştırır.

Gözler alıştığını görmezse dertlenir.

Gözler dertlenince söz olur ve işte o zaman, aynı şarkıda dediği gibi, yürek gözgöz olur...

"Bir nigah et ne olur halime" isimli şarkının bestekârı olan Udi Cemil Bey'in küçük torunu ve Cemilzade lokumlarının 4. kuşak temsilcisi olan Barış Cemiloğlu ile; Udi Cemil Bey, Cemilzade lokumları ve geçmişi-tanıklıkları-devamlılıkları olan markalar üzerine söyleştik.

• *"Cemilzade" lokumlarının hikâyesi nedir? Dükkân kim tarafından, ne zaman açılmış?*

– Kurucumuz babamın büyükbabası; Udi Cemil Bey. 1867 yılında doğuyor. 12 yaşındayken babasını kaybediyor, ailesinin en büyük erkek çocuğu olarak aileyi geçindirmek için çalışmaya başlıyor. Önce bir kuyumcunun yanında işe giriyor, sonra bir şekercinin. Çankırılı bir ustanın yanında çırak oluyor. O işi çok seviyor ve 16 yaşına geldiğinde, 1883 yılında Şehzade-

başı'nda kendi mağazasını açıyor. Diğer yandan, esas tutkusu müzik. Müzik ile şekeri, yani sanat ile zanaatı bir arada götürüyor uzun yıllar.

• *Cemil Bey müziği nerede, nasıl icra ediyor?*

– Cemil Bey, ut sanatında kendini çok ilerletiyor, bugün hâlâ seslendirilen besteleri var. Özel dersler veriyor. II. Abdülhamid'in kız kardeşi Bedia Sultan'ın müzik hocası oluyor. Sonra Muzika-i Hümayun'da yani Saray Orkestrası'nda hocalığa başlıyor. Fakat, "Saray'da meşguliyeti olan kişilerin zanaatla uğraşması yakışık kalmaz" diyorlar. O da dükkânının ismini değiştiriyor ve "Cemilzade" yapıyor. Böylece, sanki dükkânı Cemil'in oğlu; Cemilzade işletiyormuş gibi oluyor. Halbuki oğlu; büyükbabam *(Mehmed Ali Cemiloğlu)* o zaman 2 yaşında. Udi Cemil Bey, Saray'dan 1909'da emekliye ayrılıyor. O yıl İstanbul çok karışık; 31 Mart Vakası, Abdülhamid'in devrilişi... Sanatçılar İstanbul'da barınamıyorlar, ciddi bir sıkıntı, sansür var. Çoğu yurt dışına gidiyor. Büyükbabaya da Kariye'den Saray'dan bir davet geliyor, "gel burada hocalık yap" diyorlar. O da kalmak için değil ama 'gideyim de bir göreyim oraları' diye gidiyor. Orada onu kalması için ikna ediyorlar, "burada şekercilik de yaparsın, sana dükkân açarız" diyorlar. Ailesini de yanına alıp gidiyor.

• *İstanbul'daki dükkân o sırada kapanıyor mu?*

– Bir süre daha devam ediyor ama sonra kapanıyor, araya Birinci Dünya Savaşı giriyor. Fakat devamlılığımız var çünkü kurucu Cemil Bey, Kariye'de şekerciliğe devam ediyor. Cemil Bey'in vefatına kadar aile, oğulları şekerciliği devam ettiriyor. Cemil Bey ise esas tutkusu müziğe konsantre oluyor, Mısır'da pek çok sanatçı yetiştiriyor. 1928 yılında vefat ediyor, aile 1937'ye kadar Kariye'de kalıyor. O dönemde ise Kahire çok karışık; Osmanlı İmparatorluğu'ndan kopuyor, Türkler orada biraz "istenmeyen kişi"ler durumundalar. İkinci Dünya Savaşı arifesi, Ortadoğu'da emperyalist güçlerin dolapları hep Kariye üzerinden dönüyor, Süveyş Kanalı vs. Büyükbabam diyor



ki; "burası olacak gibi değil" ve aileyi alıp İstanbul'a geri dönüyor. Kadıköy'de, Muvakkıthane Caddesi'nde bir dükkân açıyor. 60'lı yıllarda babam *(Satvet Cemiloğlu)* ve amcam *(Mecdet Cemiloğlu)* devreye giriyor, büyükbaba vefat ediyor. Daha sonra, amcam İstanbul'dan ayrılıp İzmir'e yerleşiyor. İstanbul sever bir insan ve İstanbul'un geldiği hale dayanamıyor. Babam tek başına devam ettiriyor işi. 95 senesinde burada *(Selamiçeşme)* ve sonra Şaşkınbakkal, Etiler, Nişantaşı ve Berlin'de şubelerimiz açılıyor. 2009 yılına kadar babam devam ediyor. Ben o sırada üniversiteyi bitirmiştim, başka kurumların uluslararası satış departmanlarında çalışıyordum. 2009 yılında babam emekli olmaya karar verince dedim ki; "bırakacaksan ben talibim." Çok mutlu oldu. Babam bana işi öğretti, şimdi emekliliğinin tadını çıkartıyor. Benden sonra, benim oğlum devam eder mi bilmiyorum, daha 4 yaşında.

• *Büyük büyükbabanızın zamanından sizin zamanınıza; bu işte, lokum üretiminde neler değişti?*

– Formüller hiç değişmedi, babadan oğla geçti: Ben babamdan öğrendim, o babasından, o babasından. 100 yıl önce nasıl yapılıyor idiyse bugün hâlâ aynı metotla yapılıyor. Hepimiz her zaman üretimde olduk. Üretimde babadan öğrendiğin prensiplerin uygulanması önemli; bırakırsan ve orada herkes kendi kafasına göre bir şeyler yaparsa, ürünün geçmişi ile bağı kopar.

• *Ürünün geçmişi olması dolayısıyla devamlılığından söz edilebilmesi, "süreklilik" önemseniyor mu?*

– Markanın tarihçesine önem veriliyor. Büyükbabaya verilmiş padişah fermanları var. 1906, 1896 yılında alınmış altın madalyalarımız var. Liege'de, Bordeaux'da, Paris'te, Napoli'de alınmış altın madalyalar bunlar. 100 yıl önce "Cemilzade" adıyla altın madalyalar almışız ve o ürünleri bugün bire bir sunuyoruz.

Şimdi 100 yıllık markalar olarak bir araya geldik ve "100 Yıllık Markalar Derneği"ni kurduk. Amacımız, tarihî olan markaların kalıcılığını sağlamak, Türkiye'de 100 yıllık marka olmayı bir hedef haline getirmek. Bu markalar, kültürel ve tarihî birer mirastır. 100 yıllık bir binanın nasıl korunması gerektiğini düşünüyorsak, 100 yıllık markanın da korunması gerekir. Çünkü böyle hikâyesi, böyle geçmişi olan, böyle tanıklığı olan bir marka artık sahiplerinin olmaktan çıkmıştır. O binada tapuda kimin isminin yazdığı nasıl önemli değilse ve o bina artık nasıl şehre mal olmuşsa; bu markalar da; Vefa Bozacısı, Ece Ajandası, Güllüoğlu Baklavası bu şehre, bu topraklara mal olmuştur. Düşünsenize; bir 100 yıllık marka nelere şahit oldu? Bir imparatorluğun çöküşüne, iki tane dünya savaşına, sayısız darbeye, sayısız ekonomik krize şahit oldular ve hâlâ ayaktalar. Bu gerçekten de bir kahramanlık. Ayrıca, bu markaların adaptasyon güçleri olduğu da söylenmeli. Her döneme adapte olmuşlar. Bugüne de adapte olmalılar ki yarın var olabilsinler.

• *Lokumun dünü; tarihi, kökeni hakkında bilginiz var mı?*

– Konuda farklı farklı hikâyeler var. Lokum, Arapça "boğazı rahatlatan şey" anlamına gelen kelimesinin hızlı söylenmesinden oluşmuş bir kelime. Oryantalistlerin, Avrupalı gezginlerin seyahatnamelerinden biliyoruz ki, lokumun çıkış yeri Anadolu. Onlar buraya 19. yüzyılın başında geliyorlar ve lokumu not ediyorlar. Zaman içinde içeriği değişiyor tabii, mesela her zaman toz şekerle yapılmıyor lokum ama hep var oluyor.

• *Ve buranın kültürüyle, o kültürün sunumuyla çok iç içe geçmiş şekilde varlığını sürdürüyor...*

– Evet, mesela eskiden lokum mendil içinde sunulurmuş. Herkes mendilinin içine birkaç tane koydurur, öyle alırmış lokumu. Dediğiniz gibi, lokum, bizim kültürümüzle iç içe geçmiş; bayramlarda var, mevlitlerde, doğumlarda, ölümlerde. Mevlit şekeri olarak mesela, akide şekerinin üzerine bir tane sakızlı veya güllü lokum konulur. Biz hâlâ külahlarla hazırlıyoruz, öyle devam ediyoruz.



"Burada yaşanan heyecan hiçbir yerde yok"

"Nereye bu gece vakti?
Güzel tren, garip tren?
Düdüğün pek acı geldi,
Hatra neler getiren."
– CAHİT SITKI TARANCI

Gece vakti de olsa, trenlerin nereye gittiği bellidir aslında. Belirsiz olan bazen yolcuların gidişidir. Belki de bu yüzden trenler ve tren garları duygu yüklü mekânlardır.

Ardından el sallanan insanları götüren trenlerin 32 yıllık makinisti Haydar Neyis ile, trenler, makinistlik ve Haydarpaşa Garı üzerine söyleştik...

• *Bu mesleğe nasıl, ne zaman başladınız? Makinistliği nasıl öğrendiniz?*

– 1982'den beri bu mesleğin içindeyim ben. 32 sene oldu. 32 yılın bir kısmı Sirkeci'de geçti, bir kısmı burada, Haydarpaşa'da. Arada sırada Anadolu'da da görev yaptım; Malatya-Adana arası gittim, Sirkeci-Edirne arası gittim ve İstanbul'dan Ankara'ya kadar çalıştım. Bu işin ciddi bir eğitim süreci var. Önce memuriyet eğitimini alıyorsun, daha sonra hangi branşta çalışmak istiyorsan o branşta eğitim alıyorsun. Demiryollarında çok dallar var. Benim başladığım dönemde makiniste ihtiyaç vardı,

ben de makinistliğe müracaat ettim ve o şekilde başladım. Önce yardımcı pozisyonunda çalıştım. Makineyi tanıma, depolarda makinelerle ilgilenme, belli bir süre sonra yolu tanıma... Yolda yanında gittiğim ustanın neler yaptığını takip ettim. Tabii bunların haricinde, her bir makinenin ayrı ayrı eğitimini almak zorundasın, her makine için ayrı bir kursa gidilir. Kursu başarı ile tamamladığın takdirde sana makinenin ehliyeti verilir. Nasıl bir pilot her uçağı süremez ise, bizim de öyle, herkes her makineyi kullanamaz.

• *Bir treni yola koymak için kaç makine çalışır?*

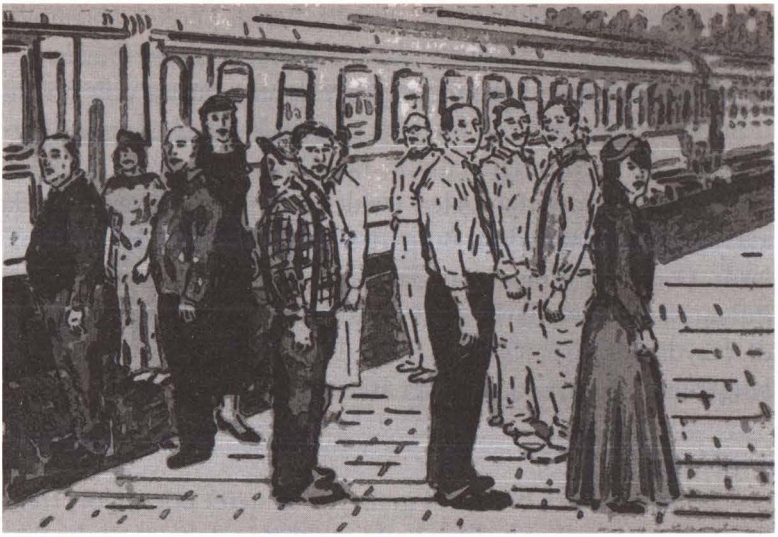
– Bir, fakat bizim demiryollarında birkaç çeşit makine olduğu için sana hangi makinenin denk geleceğini bilemezsin. Hızlı tren vardır, yavaş yük trenleri, yük trenleri vardır; hepsi için ayrı ehliyetin olmalı. Ben hepsini biliyorum, hepsini öğrendim. Yeni bir makine geldiği zaman onun kursunu alıyorum. Yeni yetişecek bir personeli yanına alırsın, makineyi hem öğrenir hem öğretirsin ve onunla beraber devam edersin.

• *Makinistlik, usta-çırak ilişkisi ile süren bir meslek mi?*

– Evet, öyle devam ediyor. Şimdilerde, mesleğin daha detaylı öğrenilmesi için daha uzman kişiler tarafından eğitim veriliyor. Ayrıca, makinistlik yapacak kişinin 10-11 kalem sağlık kurulundan geçmesi lazım, her birinden "sağlıklı" onayı alıyorsun. Sonra bir de, makinist olabilmek için, Ankara'da da bir eğitime katılmak zorunlu. Yani bir makineyi teslim alman bu kadar uzun bir aşamadan sonra oluyor.

• *Bu aşamaları aşarken, yıllar içinde bu meslekte ne gibi değişikliklere şahit oldunuz?*

– Tren neye göre gider? Bazı yerlerde sinyal sesine göre, bazı yerlerde TMİ sistemi vardır onunla gider. Fakat bundan önce trenlerin nereden nereye gideceği mors alfabesi ile yazılırdı ama son dönemlerde sistem gelişti. Sistem modernleştikçe yenilikler oluştu.



• *Trenler ve yolculuk anlayışı da yeniledi mi?*

– Eskiden tren yolcusu çok azdı. Trenler geliştikçe halk trene daha çok yönelmeye başladı. Trenler hızlandı, eskinden 40/50 kilometre ile giden bir yolcu treni; şimdi 80/90 ile gidiyor, daha da hızlanıp 120'ye çıkıyor. Hızlandırılmış trenler yol alıyor. Demiryollarının yolcuları taşıması için daha büyük bir gayret göstermesi lazım, halk buna susamış. Benim gördüğüm kadarıyla Anadolu'daki trenler yeteri kadar dolmuyor. Onların dolması için trenlerin biraz daha hızlandırılması lazım. Anadolu ve İstanbul trene hasret. İstanbul, Türkiye'nin başkentinden daha önemli bir şehir. Buraya gelip gitmeyen insan yok.

• *Evet, ve "İstanbul'a gelmek" bazen "Haydarpaşa Garı'nda inmek" demek oluyor... Haydarpaşa Garı, kapağı İstanbul'a atmaya gelenlerin, ayrılan sevgililerin, kavuşan ana ile oğlun ortak noktası...*

– Bunu çok gördük, çok yaşadık biz. Yolcu trenlerinde giderkene gelirkene, burada yaşanan heyecan hiçbir yerde yok! Burada herkesin bir parçası var; kimisinin oğlu burada, kiminin işi. İstanbul'un Haydarpaşa Garı çok önemli bir gar. Dünyada tanınan bir gar. Yolcusuyla yani; Anadolulusu, Avrupalısı, dünyalısı... Buraya hayran kalmayan yok.

• *Tarihe de tanıklık ediyor, örneğin Varlık Vergisi döneminde vergisini ödemeyen insanlar Aşkale'ye buradan gönderilmişler...*

– Bilmiyorum, o konuda bilgim yok ama burası çok önemli bir yer. Çok hareketli bir yer. Yolcunun hareketliliğini gördüğünüzde insanın içi açılıyor. Ben Sirkeci Garı'nda da çalıştım. Orada Avrupa'dan gelen trenlerin heyecanını yaşamak da ayrıydı. Yunanistan'dan, Bulgaristan'dan Polonya'dan geliyorlardı. O zaman Bulgaristan'da tekstil pek yoktu, İstanbul'dan Bulgaristan'a çuvallarla giysi götürürlerdi, çok gelip giderlerdi. Haydarpaşa ise; Kars'tan tutun Diyarbakır, Van'a kadar... O bölgenin insanı trenden başka aracı tercih etmez.

• *Neden?*

– Adam koskoca bir çuval getiriyor ve ücret ödemiyor; trende bagaj problemi yok. Tren belki otobüsten daha geç gelir ama rahatlığı yönünden, ücreti yönünden tasarruf sağlıyor.

• *Sizin için yolda olmak nasıl bir his?*

– Apayrı bir his. El sallayanı görüyorsun, trene olan sevgiyi görüyorsun. Tabiatla iç içesin. Bazen dağların taşların arasından gidiyorsun, bazen bir tünelden geçiyorsun. İnsanlar tren ile o tabiatı görmek için yolculuk ediyorlar. Benim en çok sevdiğim yol Malatya-Diyarbakır arasıdır. Oraya giderken, önce 2 kilometre kadar, baraj (Karakaya Barajı) üzerinden giden bir yolumuz var. 2.500 tonluk bir treni alıyorsun, o suyun üzerinden götürüyorsun. Her tarafın su. Ayrı bir zevki var ve bu çok heyecan verici.

• *İstanbul'da bugünlerde yaşanan direniş heyecanı Haydarpaşa Garı'na da yansır mı?*[1] *Haydarpaşa Garı kapatılacak mı?*

– Hayır, burası kapanmıyor. Burada yine hızlı trenler olacak; bakım yerleri, temizleme yerleri olacak. Bölgesel trenler de olacaktır. Birinci kat otel olacakmış, en üst kat yani o yanan yer kütüphane olacak diyorlar. Burası için uygulanan yeni bir proje var, halka açık kütüphane ve bir kafe olacakmış ama gar kalacak.

1 Bu söyleşi Gezi Parkı günlerinde yapılmıştı.

"Elinde zanaat, kafada fikir"

"O halde Tanrı'nın birleştirdiğini insan ayırmasın."
– Markos 10:9

İncilleri ve pek çok değerli kitabın sayfalarını birleştiren bir ağabey-kardeş var Cağaloğlu'nda. 45-50 yıldır, Cağaloğlu Yokuşu'ndaki mücellithanelerinde sayfalarla çalışan Mehmet Yorulmaz ve Kemal Yorulmaz ile söyleştik...

• *Bu mesleğe nasıl, ne zaman başladınız? Cilt yapmayı kimden öğrendiniz?*

– Mehmet Yorulmaz: Baba mesleğimiz bu bizim. Ben ortaokul ikinci sınıfa kadar okudum ve sonra mücellithaneye gelmeye başladım. 50 yıldır bu işi yapıyorum. Osmanlı ciltlerinden başlayıp bugünkü ciltlere kadar olan her türlü cildi yapmayı babamdan öğrendim. Babam, önce *Milliyet* gazetesinin matbaasında ustabaşı olarak çalışmış. Sonra, İslâm Mücellithanesi'nde ustabaşı olmuş. O zaman İslâm Mücellithanesi, İstanbul'da tekti ve yalnız Kur'an yaparlardı. Oradan ayrıldıktan sonra kendi atölyesini açmış. Kendi atölyesini açarken Yahudi bir ortağı vardı; Yako Civre. Biliyorsunuz, o zamanlarda matbaa ve kırtasiye işi Yahudilerin elindeydi. Yako Usta ile babam Emniyet Mücellithanesi'ni kuruyorlar. 30 yıl sonra üçüncü bir kişi aralarını bozuyor, ayrılıyorlar. Ortaklık bitiyor, Yako Usta "Em-

niyet Kırtasiye"yi açıyor, babam "Emniyet Mücellithanesi"nde devam ediyor. Biz bugün hâlâ o kırtasiye ile yani Yako Usta'nın oğlu Naim ile çalışırız.

• *Kardeşiniz ile birlikte çalışıyorsunuz...*

– **Mehmet Yorulmaz:** Evet, kardeşim Kemal de bu meslekte. Benden 5-6 sene sonra işe başladı yani o da aşağı yukarı 45 senedir bu meslekte. Babamızdan aldığımız gibi, aynen devam ediyoruz. Mehmet *(Mehmet Germiyenli)* var bir de, bizim yanımızda kalfa olarak 20 seneden fazla zamandır çalışıyor. O ciltçilikten başka matbaacılık da bilir ve o konuda çok çok iyidir.

• *Nasıl kitaplar, en çok hangi türden eserler ciltliyorsunuz?*

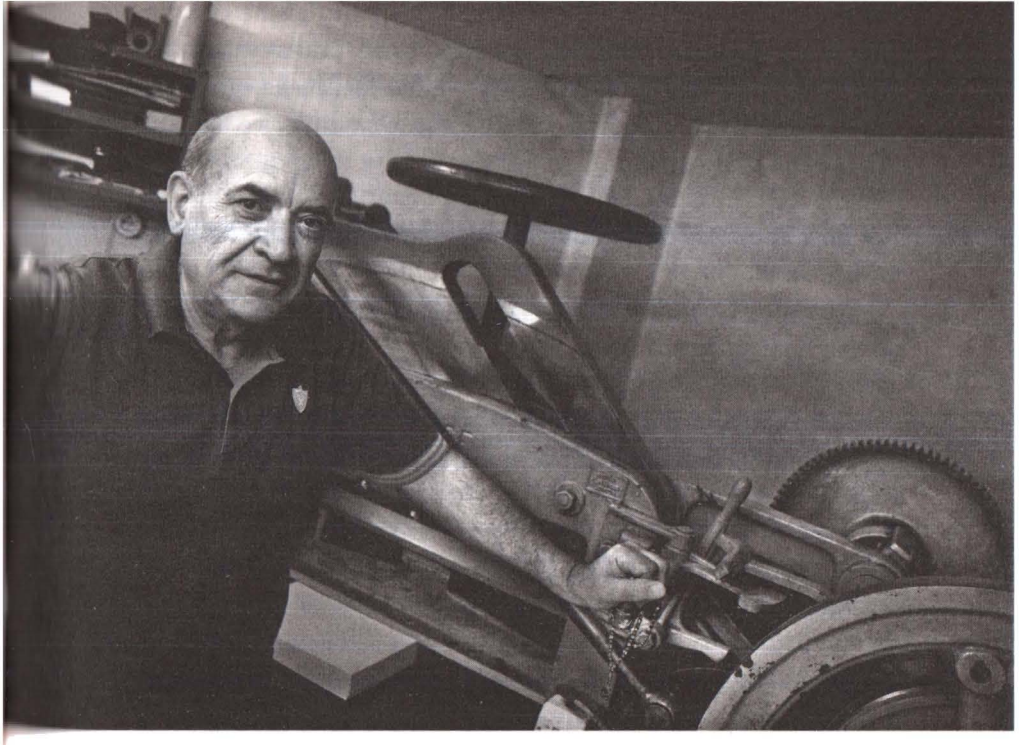
– **Mehmet Yorulmaz:** Eskiden çok fantezi el işleri yapardık, seneler geçtikçe fabrikasyon işler ortaya çıktı ve bizim mesleğimiz biraz geri planda kaldı fakat yine de devam ediyor. Eskiden, Kur'an-ı Kerim yapardık, kanun ciltleri yapardık, Sicilli Kavanin yapardık. Sicilli Kavaninleri bize Madam getirirdi, Cihan Matbaası'nda Ermeni Madam vardı, ismini unuttum şimdi.

– **Kemal Yorulmaz:** Bakırköy'deki Ermeni kilisesinin kütüphanesindeki tüm kitapları da biz ciltledik, 500'den fazla kitabı yaptık. Birkaç tane Ermeni okulunun ortaokul ve lise yıllıklarını yaptık, hâlâ yapıyoruz.

– **Mehmet Yorulmaz:** Eskiden bize Fransa'dan bir papaz, kilise adamı gelirdi. Kilisenin İncillerinin tamiri için. Kur'an gibi, İncil'i yakmak günah, o yüzden eskiyen kitapları getiriyordu, biz de onların tamirini, bakımını yapıyorduk. Her sene böyle 100 tane İncil getirirdi, İstanbul'da bir otelde kalırdı ve ciltleri bitince alır giderdi.

• *Bildiğim kadarıyla şimdi, böyle doğrudan insanlarla değil de firmalarla, kurumlarla çalışıyorsunuz...*

– **Mehmet Yorulmaz:** Evet, eskiden haftada aşağı yukarı 50 talebe gelirdi buraya, şimdi 1 kişi bile gelmiyor. Neden derseniz; eskiden kitaba, cilde merak fazlaydı. Şimdi ekonomik şartlardan dolayı kitaplar karton kapakla satılıyor. O yüzden kulla-



nılıyor ve atılıyor. Öyle eski nesil gibi ciltli kitaplar babadan oğla geçmiyor. Halbuki eskiden yaptığımız o kanun ciltleri filan, onların hepsi hakiki deri ciltlerdi. Sonra plastik ciltler çıktı, biz de piyasaya uymak mecburiyetinde kaldık. Şimdi fantezi defterler, albümler; anı albümü, doğum albümü, birtakım şirketlerin yevmiye ve kebir defterlerinin ciltlerini yapıyoruz. 50 sene önce yaptığımız işleri bugün daha değişik şekilde yapıyoruz.

• *Nasıl yapıyorsunuz? Nedir bir kitap ciltlemenin yolu, yordamı?*

– Mehmet Yorulmaz: Eskiden tezgâh ipliği vardı elde dikerdik. Sonra forma dikişler başladı; tezgâh dikişini kaldırdık, makine ile forma dikiş yapmaya başladık. En sağlıklı dikiş bu forma dikişidir, kâğıtlar dağılmaz, kopmaz. Kâğıtlar forma usulü birbirini takip ediyor, biz başlarına ve sonlarına yan kâğıt ya-

pıştırıp o formaları birleştiriyoruz, öylece cilt haline geliyor. Sonra telayla tutkallayarak kapak yapıyoruz. Mukavvasını, bezini kesiyoruz üzerine koyuyoruz, yaldız faslını da tamamladık mı işi bitirmiş oluyoruz. Bir kitap ortaya çıkıyor ve biz sonra yenisine başlıyoruz.

• *Bir kitaba yeni şeklini tamamen siz mi veriyorsunuz? Tasarımı size mi ait oluyor?*

– Mehmet Yorulmaz: Müşteri, "şöyle yap, böyle yap" der biz de ona göre yaparız.

• *Cilt yapabilmek için kitabın en az kaç sayfa olması gerekir?*

– Mehmet Yorulmaz: Sayfa sayısı, kalınlık hiç önemli değil. 1 cm de olabilir, 500 sayfa da.

• *Ciltlerken kitabı okuduğunuz oluyor mu?*

– Mehmet Yorulmaz: Yok.

• *Yıllar içinde bu mesleği yapış usulünüzde nasıl değişimler oldu?*

– Kemal Yorulmaz: Malzemeler değişti. Malzemeler daha kaliteli olunca bizim çalışmamız da kolaylaştı. Eskiden kemik tutkal kaynatırdık, bütün dükkân kokardı. Şimdi daha iyi kimyasal maddeler çıktı, daha güzel yapıştırıyor.

– Mehmet Yorulmaz: Bizim makinelerimiz var, bak mesela bu giyotin en az 100 senelik. Alman malı. Tıraş etmeye yarar; ağızları düzeltir, fazlasını keser. Oradaki makine yaldız basar. Sonra presimiz var; kitabı sıkıştırır. Bir cilt yapmak için tüm bunları kullanmaya gerek yok; biz her şeyi elden çıkarabiliriz. Bu yüzden bizim mesleğimiz hayatta bitmez. Fabrikalar batar, mücellithane bitmez.

– Kemal Yorulmaz: Alırsın eline makası, istekayı, iğneyi ipliği ve nereye gidersen git işini yaparsın. Evinin bir odasında kutu yaparsın, dünyanın öbür ucunda bir kitap ciltlersin. Elinde zanaat, kafanda fikir olduktan sonra...

• *Zanaatınızı, fikirlerinizi sonraki kuşağa da devrediyor musunuz? Sizden sonra bu işe devam edecekler mi?*

– **Kemal Yorulmaz:** Yok, benim oğlan bir gün buraya gelmedi. Yıldız Teknik Üniversitesi'nde okuyor. Ağabeyimin 3 oğlu var, onlar geldiler ama istemediler.

– **Mehmet Yorulmaz:** Bu meslek bizi zengin etmez. Ancak orta halli bir aileyi geçindirir... Okulu da var şimdi; Süleymaniye'de Meslek Lisesi var. Orada bizim gibi mesleği babalarından öğrenmiş kişiler bildiklerini yeni nesle anlatıyorlar.

• *Bu mesleği bu yokuşta, Cağaloğlu'nda yapmak nasıl? Cağaloğlu eskiden nasıl bir yerdi, şimdi nasıl?*

– **Kemal Yorulmaz:** Benim için 45 sene önce neyse şimdi de o! Buraya dün nasıl geliyor idiysem yarın da öyle geleceğim çünkü ben bu mesleği çok seviyorum. Mesleği çok sevdiğim ve bu mesleği de hep burada yapmış olduğum için burayı, Cağaloğlu'nu çok severim. 45 sene içinde tabii burada bir sürü şey değişti. Matbaacılar gitti, davetiyeciler geldi. Binaların çehresi değişti, önümüzdeki yol araba yolu oldu. İnsanlar değişti; eskiden Cağaloğlu, gazetecilerin yeriydi. Onlar gitti, onlar buradayken burası daha zevkliydi, o kalabalıkla buranın tadı farklıydı ama dedim ya, benim için burası hep güzel.



"Kahve zevk işi efendim"

Kahve, kurukahveci Fazıl Bey'in aynı kendisi gibi kahveci olan torunu Murat Çelik'in de söylediği gibi bir zevk işidir. Tiryakisi için bile.

Sabah keyfine dairdir. Uyanmaya, mis gibi keskin bir kokuyla güne karışmaya. Çalışmaya, odaklanmaya, bir şeylere kafa yormaya, okumaya, yazmaya, üretmeye... Sonra tüketmeye, dertlenmeye, dert alıp dert vermeye, geçmişe. Ve geleceğe, yollara bakmaya, telvesinden medet ummaya, kendisini bahane edip muhabbet etmeye, dostluğa...

40 yıl hatırı olan kahvelerin üreticisi Murat Çelik ile mesleği, kahve kokusu ve tutkusu üzerine söyleştik...

• *"Fazıl Bey'in Türk Kahvesi"nin hikâyesi nedir, kimdir Fazıl Bey?*

– Fazıl Bey dedemiz oluyor. Burası dedemizin. Biz onun yolundan, dedemizin ismiyle devam ediyoruz. Fazıl Bey'in Türk Kahvesi'nin açılış tarihi 1923. Çok eski bir müesseseyiz. Dedemin ailesi Kasımpaşalı; önce Kasımpaşa'dalar, sonra oradan buraya; Kadıköy'e göç etmişler. Buraya yerleşmişler ve kahveciliğe devam etmişler. Biz de yaklaşık 40 senedir buradayız. Bu dükkân *(Kadıköy Çarşı'nın içerisindeki dükkân)* çok eski bir dükkân, 1800'lü yıllardan beri var. Bir Ermeni vakfına ait, Surp Pırgiç Ermeni Hastanesi'nin malı. Buranın dışında bizim 7-8 tane şubemiz de var; İstinye Park'ta var, aşağıda var *(Kadı-*

köy), Cadde'de *(Bağdat Caddesi)* var. Yurtdışından da çok talep var ama ihraç yapmıyoruz. Gelen müşterilerimiz alıp kahvelerini götürüyorlar.

• *Şubeleri de siz mi işletiyorsunuz?*

– Evet, ailecek. Dedemiz işletti, babamız işletti, şimdi oğullar işletiyor.

• *Torunlar da aile geleneğini devam ettirecekler mi?*

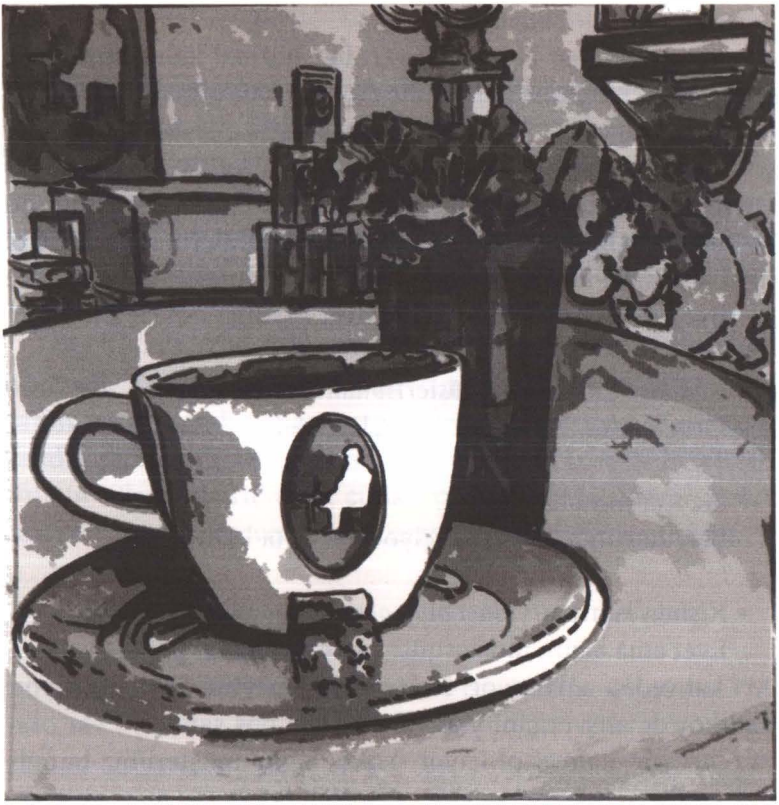
– İnşallah. Büyüyorlar onlar da... Zaman ne gösterir bilinmez ama inşallah devam edecekler. Biz nasıl dededen gördüğümüz şekilde, aynen devam ediyoruz... Eski usul kavurma-çekme.

• *Nasıl bir usul bu? Kahveyi nasıl kavurup-çekiyorsunuz?*

– Makine ile ama, kahve kavurmak bir sanattır. 10-15 kilo kahve, 20-25 dakikada bir çıkar makineden. Sabahtan akşama kadar kavrulur. Çok eski bir müessese olduğumuz için bizim çok eski müşterilerimiz var. Kahve bir damak zevkidir ve biz standart bir damak zevkine hitap ederiz. Kahveyi, tüm kahvecilerden biraz daha koyu yaparız. O da alışkanlık yapar. Bizim kahveyi iki sefer içenin kesinlikle başka kahve içme şansı kalmaz. Özelliği o kahvemizin. Kahve alışkanlık yapar ama bizimki daha çok yapar.

• *Kokusu da bu alışkanlığa dair midir?*

– Tabii, koku çok önemli. Bakın zaten yanımızda en az 10 tane kopya kahveci oluştu. Her hafta yeni bir tane açılıyor. Kokoreççi, telefoncuydu bunlar, şimdi hepsi kahveci oldu. Şu anda Çarşı'da yaklaşık 30 kahveci var. Fakat bunlar kahve kavurmuyor. Kahve kavuran çok nadir; bir Kurukahveci Mehmet Efendi var, bir biz varız. Diğerleri kahvehane, köy kahvesi gibi. Sadece içme reyonları var, kahve satmıyorlar, bilmiyorlar çünkü kahve kavurmayı, çevirmeyi. O yüzden bizim dükkân gibi kokmaz diğerleri. Burası "kahveciler sokağı" oldu ama bizim müşteriler ayrı. Bizim müşterilerin % 40'ı gayrimüslimdir. Burada çok gayrimüslim olduğu için ve onlar daha çok kahve içtikleri için... Eskiden kalan



yaşlılar hep buraya gelirler, –onlar daha tiryakilerdir–, ve biliyor musun beni görmeden kahve almazlar. "Ben o ustadan alacağım, onu göreceğim" der ve kahvesini benden alır.

• *Aldıkları kahvenin çekirdeği nasıl? Hangi kahve çekirdeğini kullanıyorsunuz?*

– İthalatçı firmalardan alıyoruz. Büyük firmalar var, 3.000-5.000 çuval getirirler, biz de gider bakarız hangisi daha kaliteli, hangisi daha hesaplı ona göre alırız. Çekirdeği dededen öğrendiğimiz şekilde seçeriz. Numaraları var, yeşilliği var, büyüklüğü var; bunlar önemli. Mesela çekirdeğin çok büyük olmaması lazım, orta boy olmalı. Rutubet ve nem oranları da önemli, bütün bunlara bakıp çekirdeğin kalitesini anlıyoruz.

• *Kahve çeşitleriniz neler?*

– Bizim iki çeşit kahvemiz var. Bir, normal kahvemiz, müşteriye hitap ettiğimiz kahve. Bir de, çifte kavrulmuş kahve. Çifte kavrulmuşu çok tiryakiler alıyor. Mesela genelde Güneyliler çok alır; Mardinliler, Diyarbakırlılar, Antakyalılar, Suriyeliler... Orada "mırra" dediğimiz bir kahve var, içiliş tarzı değişiktir, bu da ona yakın bir kahvedir ve tamamen tiryakilerin olayıdır. Geliyor arabayla, alıyor 10 kilo ve gidiyor. "Bundan başka kahve içemiyoruz" diyorlar. E, koyu kahve...

• *Kadıköy Çarşısı'nın müşterisi kahveyi nasıl içer?*

– Orta içerler. Koyu pek içmezler.

• *Siz içer misiniz?*

– Ben de günde 3-4 tane içiyorum. Orta kahve.

• *Kişinin kahve tiryakisi olup olmadığını anlar mısınız?*

– Evet ama bizim müşterimiz hariç şu andaki potansiyelin % 70'i kahveden anlamıyor. Sadece "dinleneyim" diye oturuyor. Kadıköy'de alışverişini yapıyor, nerede boş sandalye var oraya oturuyor, kahvesini içiyor. Yoksa bizim müşterimiz burada boş sandalye bulamazsa gider Çarşı'da iki üç tur atar, yine gelir. Genç nesil, "ah boş burası" diyor, oturuyor. Kahvenin lezzetine baktıkları, kalitesinden anladıkları yok.

• *Genç nesil "alıp götürülen" kahveleri mi tercih ediyor? Alıp götürülen kahveler de satan, o büyük kahve firmalarının Türkiye'de açılması ve bu kadar yaygınlaşması sizin işinizi nasıl etkiledi?*

– Onlar ayrı bir dünya. Türk kahvesi satmazlar, satsalar bile bizimki gibi olmaz. Onlar gidiyorlar bakkaldan 5 kilo kahve alıyorlar, satıyorlar. Bizim mesleğimiz üretmek; kavurmak ve çekmek yani. Oralarda latte matte var, onlar daha çok gençliğe hitap eden şeyler. Bizde de var ama bizde oturup içeceksin. Paket vermiyoruz biz. Kahve zevk işi efendim, oturup keyifle içmedikten sonra böyle ayakta olmaz yani.

• *Türk kahvesi, sunumuyla; suyuyla lokumuyla bütünleşmiş bir zevkin işi...*

– Su mutlaka kahvenin yanında olur. Bu bizde gelenektir ve olmazsa olmazdır. Lokum da ikram ediyoruz. Antep'te çifte kavrulmuş lokum yaptırıyorum, onu da çok beğeniyor müşteriler. Âdettir, onu da yapıyorum.

• *Evlerde yapılması, misafire ikram edilmesi de âdettir ya; kahve evde en iyi nasıl pişirilir?*

– Biz burada otomatik makinede yapıyoruz ama ev için önerimiz şu: Kahveyi soğuk sudan yapacaksın. Kısık ateşte, devamlı karıştırarak yapacaksın. Cezve fark etmez. Kahvenin kendisi güzel oldu mu, bizim kahve oldu mu; tencerede bile pişirirsin. Plastik hariç tabii, çünkü plastik koku yapıyor. Bakır cezvede, normal cezvede, çelik cezvede hepsinde yapılabilir.


ANGLO-OTTOMAN
TOBACCO COMPANY, LIMITED
CAPITAL £200,000 Stg
Franz Carl Endres
Nargileh
Türkische Skizzen
und Novellen

"Pul tesadüfen bulunmaz"

"Biliyorum ki yazılan artık yaşanmaz
Ben yazmak istemedim
Yaşamak istedim sevgimi
Kendileri yazdırttılar kendilerini."
– Aziz Nesin

Yazılanlar bazen gönderilir de, üstü mühürlenen bir pulla. Gönderilenler-gönderil(e)meyenler yani damgalı ve damgasız pullar, koleksiyoncular tarafından merakla, heyecanla aranır. Bulunur, saklanır ve bazen satılır.

Yıllardır Nişantaşı'ndaki dükkânlarında, babası Yaşar Temiz ile birlikte pul satan ve müzayede üzerine çalışan Burak Temiz ile söyleştik...

• *Bu pulcu dükkânının hikâyesi ile başlayalım mı söze?*

– Tabii; babam 1970'lerde, burada Petrol Ofisi'nde çalışıyor. Ofisi, Emlak Caddesi'nde yani şimdiki Abdi İpekçi Caddesi'nde. 1978'de bu pasaj *(Hak Pasajı)* yeni açılmış, alt katta pulcular var. Gidip gelirken, ben de bir pulcu dükkânı açabilir miyim diye düşünüyor ve sonunda 81'de "Burak Pul Evi" adıyla burayı açıyoruz. Adı Burak oluyor çünkü buranın kurulması benim doğumumla paralel. Ben 80 doğumluyum, burası 81'de açılıyor.

• *Doğuşunuzdan belli miymiş bu işi yapacağınız?*

– Evet, şansa... Ben esasında Yıldız Teknik Üniversitesi'nde ekonomi okudum. 98 yılından beri okula giderken buraya da gelip gidiyordum. Şimdi burası bana kaldı, ben devam ediyorum. Hem pulculuk hem müzayede yapıyoruz. Burası dükkânımız, bir de müzayede salonumuz var, orada da müzayedeleri yapıyoruz.

• *Babanız pullara nasıl ilgi duymaya başlamış?*

– Babam 70'lerin sonunda koleksiyon yapmaya başlıyor. O zaman İstanbul Filatelistler Derneği, İstiklal Caddesi'nde, El Hamra Pasajı'nın içinde, orada her pazar bir etkinlik oluyor ve babam her pazar oraya gidiyor. Zaman içinde o derneğe üye oluyor, yönetim kurulu üyeliği yapıyor. Hatta 90'ların sonunda derneğin başkanlığını da yaptı.

• *Pul koleksiyonu nasıl yapılır?*

– İki üç şekilde yapabilirsiniz. Birincisi kendinize bir ülke belirlersiniz ve o ülkenin pullarını belli bir tarih sırasıyla dizersiniz; atıyorum, doğum tarihinizden başlar bugüne kadar gelirsiniz ya da o ülkenin ilk pulundan başlarsınız ve bugüne gelirsiniz. Veya, tematik koleksiyon yapabilirsiniz. Gemi pulu, hayvan pulu gibi belirli konulu pullar belirleyip o koleksiyonu yapabilirsiniz. Konuya göre pul toplayınca uluslararası bir koleksiyon yapmış olursunuz. Gemi pulu sadece Türkiye'de toplanmıyor, o pulları topladığınızda yurt dışında da satabilirsiniz. Fakat ben Türk pulu toplanmasını tavsiye ediyorum çünkü diğer ülkelere göre bizim tirajlarımız çok düşük. Son 5-10 senedir bu daha da aşağı giden bir trend maalesef, çünkü insanların eskisi kadar kendilerine ayıracak zamanları yok ya da başka şeylere zaman ayırıyorlar. Aslında baktığınızda, pul koleksiyonu bir terapidir. Otursunuz bir iki saat kafanızı boşaltırsınız, o anlamda çok keyiflidir.

• *Bir konu üzerinden pul toplandığında, bir tema seçildiğinde aslında sosyolojik veriler de toplanmış oluyor. Hangi ülkenin o konuya ne anlam yüklediği, onu nasıl algıladığı da ortaya çıkıyor...*



– Tabii tabii, bu kültürel bir bilgi veriyor. Örneğin "1935 Kadınlar Kongresi" pullarından biliyorsunuz ki 1935'te Türkiye'de bir kadınlar kongresi yapılmış. Ben, biraz da babamın vasıtasıyla tuğralı pullar koleksiyonu yaptım. Bu koleksiyonum Türkiye'deki uluslararası sergide altın madalya aldı. Bunlar Osmanlı'nın ilk pullarıdır, 1862'de basılmış ve kullanıma girmişler. Özel bir koleksiyon çünkü dünyanın ilk pullarını toplayan insanlar var. Biz 1910'larda, 20'lerde pullarımızı hep yurt dışında bastırmışız ama bu 1862'deki ilk tuğralı pullarımız burada; Darphane-i Amire'de basılmış. Çok iptidai yöntemlerle basılmış ama çok güzel pullardır.

• *Türkiye'de pul basımında hangi temalar kullanılmış, kullanılıyor?*

– Paralarla bir paralellik var: Cumhuriyet dönemi pullarında başta Atatürk var, sonra İnönü'yü görüyoruz. 1950'lerden sonra bir lider olarak devamlı basılan kimse yok. Arada bir Atatürk basılmaya devam ediyor. Türk meyveleri, Türk sporları gibi konular seçiliyor. "Türk Meşhurları" diye bir seride; Sait Faik,

Aşık Veysel, Muhsin Ertuğrul, Fikret Mualla gibi kişilerin pulları basılıyor. Bir de, yıldönümleri var; Cumhuriyetin 75. yılı pulları, Osmanlı'nın kuruluşunun 700. yılı gibi...

• *Koleksiyoncusu pullarını nasıl, nerede arar?*

– Belli başlı pullar iyi ailelerde, iyi koleksiyonculardadır. Buradan gelen geçen birinden, hasbelkader harçlıklarıyla koleksiyon yapmış birinden çok iyi pul çıkma olasılığı çok düşüktür. Genelde zamanında çok ciddi paralar vermiş kişilerden iyi pullara erişebilirsiniz. Bazen o aileler pulları satar, bazen bu aileler yurt dışına gitmişlerdir, pullar yurt dışındaki müzayedelerde satışa çıkar, meraklıları oralardan toplar. Yani öyle sokakta, tesadüfen filan pul bulunmaz. Pulda sürpriz bir şey olmaz.

• *Aslında pul saklamak için değil göndermek için kullanılan bir şey ama...*

– Tabii pulun esas görevi taşımaktır. Öyle olunca pul damgalı pul oluyor. Damgalı pulun da damgasız pulun da koleksiyonu yapılır ama damgasız pul daha makbuldür, çünkü taşıma işlemini görmemiştir; parasını verirsiniz, alırsınız ve kaldırırsınız. Maalesef bugün postanede mektubun üstüne pul koyup damga basmak yerine mektubu makineden geçiriyorlar, o koleksiyoncu alışkanlığını azaltan bir durum. Biz bir dönem müzayede kataloglarımızı postalardık ve özellikle pul yapıştırırdık. Postaneye gittiğimizde pulu yapıştırıp damgayı vurmak oradaki memur için çok ciddi bir eziyet olduğu için zarfları bizim elimize verirdi, biz vururduk. Şimdi öyle bir şey yapmak isteseniz bile zor artık.

• *Yıllar içinde bu meslekte, pul koleksiyonculuğunda başka nasıl değişikliklere tanık oldunuz?*

– Bütün dünyada maalesef pul koleksiyonculuğunda aşağı doğru giden bir trend var. Ben bilmiyorum ama size duyduğum bir şey söyleyeyim: Eskiden Yüksek Kaldırım'da 20-30 pulcu varmış, bugün 2-3 tane kaldı. Bütün İstanbul'daki pulcu sayısı 4-5'tir. Bizim bu dükkân bile aslında kabuk değiştirmiştir. Ba-

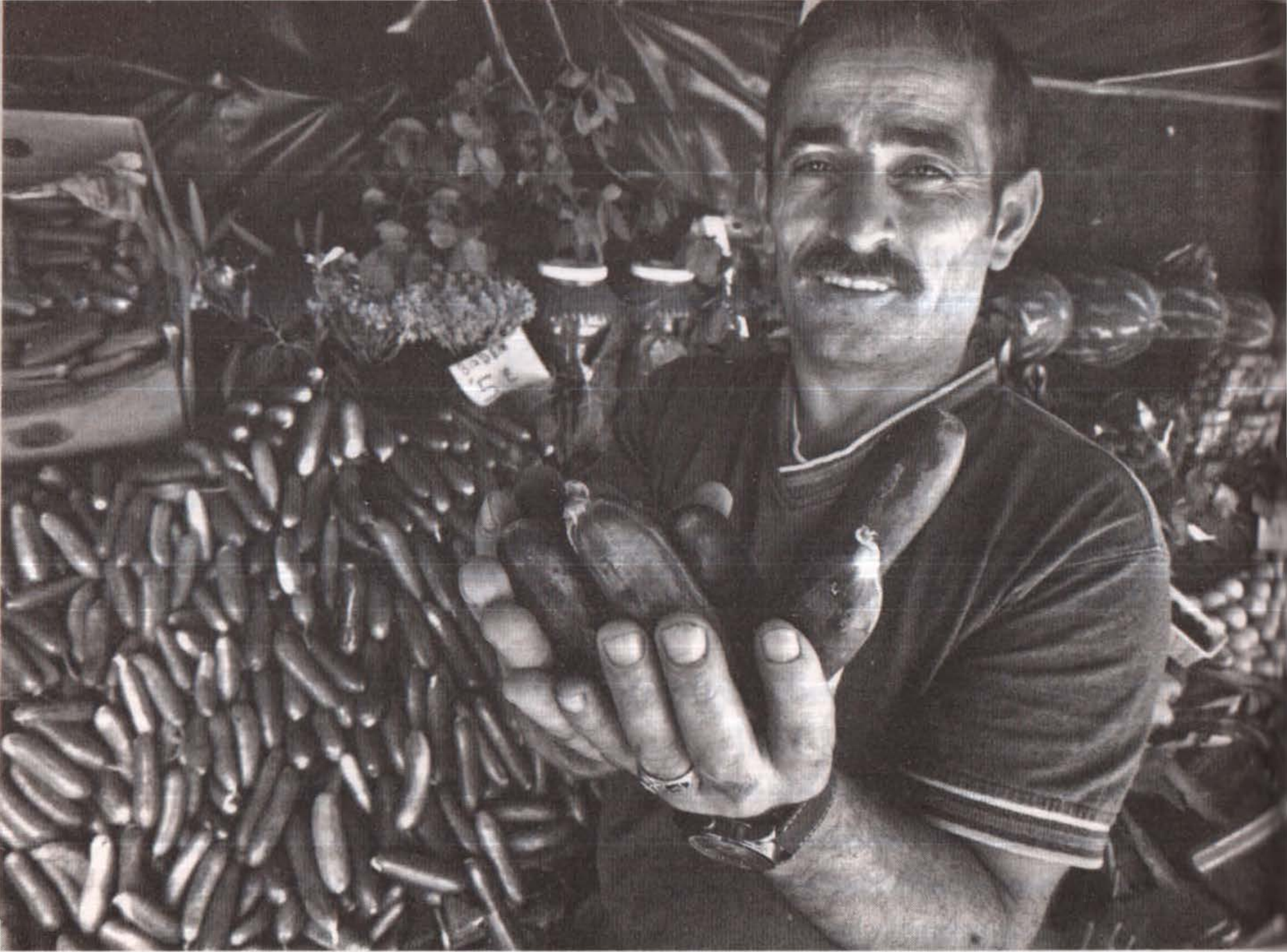
bamın zamanında burası sadece pul dükkânıydı şimdi efemeral yani eski kartpostal, harita, gravür tarzı şeyler alıp satıyoruz.

• *Kartpostallar hayatımıza ne zaman, nasıl giriyor?*

– Kartpostal modası Osmanlı'da 1895'te başlıyor. 1895-1920 arası bu çok ciddi bir moda. İnsanlar birbirlerine her gittikleri ülkeden kartpostal yolluyorlar. 1910'a kadar kartpostalların arka yüzünde sadece adres bölümü var. Sohbet etmek için ayrılan bölüm yok. O zaman kartpostal bir sohbet aracı değil çünkü, bir bilgi verme olayı. Bir yere gidiyorsunuz ve diyorsunuz ki "ben buradayım." 1910'dan sonra arka yüz ikiye bölünüyor, bir tarafa istediğinizi yazıyorsunuz, bir tarafa göndereceğiniz kişinin adresini yazıyorsunuz.

• *Kartpostalları, pulları Nişantaşı'nda sergilemek-satmak, bu işi bu bölgede yapmak nasıl?*

– Nişantaşı çok iyi bir bölge. Hem çok iyi aileler var, bu yüzden çok ciddi koleksiyonlar çıkabiliyor; hem alım ayağı bakımından önemli. Hem de şu var; pul koleksiyonculuğu sadece parayla, maddi imkân ile olan bir şey değil, bir entelektüel birikim gerekiyor. Nişantaşı'nda ikisinin birlikte olduğu bir kesime hitap edebiliyoruz, o anlamda çok şanslıyız. Nişantaşı, gayrimüslim nüfusunun çok yüksek olduğu bir yer olduğu için de şanslıyız. Bundan 15 sene önce bizim müşterilerimizin % 60'ı, 70'i gayrimüslimdi, bugün % 50'si. İstanbul'da 50.000 gayrimüslim yaşıyorsa... Bu kadar küçük bir nüfusun bizim oransal olarak müşterilerimizin yarısını oluşturması çok enteresan. Babamla da bunu konuşuyoruz, sanırım bunun nedeni yerleşik toplum olmakla ilgili. Türk toplumu göçebe bir toplum ve bu toplum koleksiyon yapma kültürüne zamanla erişecek...



"Ben yerken sen hissedersin"

"Her şey kendi rengince konuşur."
– CAN YÜCEL

Defne yaprağının bir rengi vardır. Yaz, kış ve her bahar yeşil kalan bir tonu ve kalıcı, keskin bir kokusu vardır.

O rengi ve kokuyu, tezgâhını süslemek ve kendi yetiştirdiği Çengelköy salatalıklarını serin tutmak için kullanan manav Ramazan Kayan ile söyleştik.

• *Bu işe nasıl, ne zaman başladınız?*

– Valla bu işe önce dedem başlıyor. Dedemin çocukluğu, burada (Çengelköy), şu arka taraftaki bahçede, bahçıvanlıkla geçiyor. Ondan sonra burayı kuruyor; orada ürettiği malzemeleri burada satıyor... Sonra dedem vefat etti, babam başladı bu işe, babamdan sonra da ben başladım. Böyle geldi, gidiyor... Üçüncü kuşak yani.

• *Dördüncü kuşak da bu gidişi sürdürecek mi?*

– İnşallah. Oğlumuz devam ederse, iş devam edecek.

• *Siz de dedeniz gibi, kendi bahçenizde ürettiklerinizi mi satıyorsunuz?*

– Evet, hiçbir değişiklik yapmadık. Dedem ne satıyorsa ben onu satıyorum. Başka şeye özenmedim. Kendi özümüzle bugü-

ne geldik, hiç değişmedik, bahçemiz de değişmedi. Şimdi bir de Beykoz'da bir bahçemiz var. Kendimiz üretiyoruz. Dut zamanı dutumuzu kendimiz topluyoruz, kiraz zamanı kirazımızı kendimiz topluyoruz. Tabii, Çengelköy salatalığı da yetiştiriyoruz. Domates, biber, dut, incir. Bak, incir ağaçları hâlâ duruyor orada. Bir de, hurması meşhur Çengelköy'ün.

• *"Çengelköy hıyarı" neden meşhur?*

– Valla zamanında onu dedemler meşhur etmişler. Çok lezzetli bir tadı var, hâlâ tercih edildiğine göre... Çiçeği burnunda salatalık. Salatalık dediğin küçük ve sert olmalı, bizim sattığımız mal her zaman serttir, çıtır çıtır eder yerken.

• *İstanbul'da salatalık daha çok hangi öğünde, nasıl sofralarda tüketiliyor?*

– Genelde kahvaltıda yenir. Mesela bizim buraya; Çınaraltı'na (çay bahçesi) cumartesi-pazar günleri sabah kahvaltısına gelenler çok olur. Gelirler, salatalığını ve istiyorlarsa meyvelerini alır, giderler. Turistlerin de çok dikkatini çekiyor burası, onlar da çok alışveriş yapıyorlar. Onlar bizim meyvelerimizin çoğunu bilmiyorlar, mesela dutu, inciri bilmiyorlar. Buraya geldikleri zaman, ilk önce salatalığı bir tattırıyoruz, onlar da muhakkak alıyorlar. Turistlerin rehberleri de oluyor, ee o rehberler de tabii bunun meşhur olduğunu anlatıyorlar.

• *Meşhur salatalığın, anlattığınız gibi çıtır çıtır etmesi için neye dikkat edersiniz? Bahçede meyve-sebze yetiştirirken ne önemsenmeli?*

– Her şeye özen gösteriyoruz, gelişigüzel yetiştirmiyoruz. Nasıl bir bebek doğacağı zaman hazırlık yapılır, bu iş de böyledir, her mevsim hazırlığı yapılır. Kışın serada yetiştiriyoruz ama seralarımız da toprak. Yani bizim malımız hep organik; dutlarımız, salatalığımız. Suni bir şey karışmıyorsa mala, o organiktir. Farkımız bu. Orada 3 liraya satılan salatalık bizde hâlâ 5 liraya, 7 liraya satılıyor ama bizim müşterimiz ikisinin arasındaki farkı bilir. Dışarıdan gelen ürünler daha ucuz oluyor.

"Çengelköy" ismiyle Antalya'dan getirdiği malı satıyor, marketlerde de öyle satılıyor. Halbuki Çengelköy'ün ürettiği mal Çengelköy'deki iki üç manava ancak yetiyor.

• *Çengelköy'de bir sürü market açıldı, onların meyve satıyor olması sizin işinizi nasıl etkiledi?*

– Market kesinlikle bizi etkilemedi desek yalan olur tabii ama o kadar etkilemedi. Market müşterisi ayrı, bizim müşterimiz ayrı. Biz bahçe malı satıyoruz, buna özen gösteriyoruz.

• *Bir meyvenin, bahçe malı olduğu nasıl anlaşılır?*

– Kokusundan ve lezzetinden. Bugün dışarıdan, marketten aldığın mal ile bahçe malının arasındaki farkı, ben yerken sen hissedersin! Kokuyu duyarsın.

• *Bu işin, bu tezgâhın yaz kokusu farklı, kış kokusu farklı... Siz hangi mevsimde çalışmayı en çok seviyorsunuz?*

– En güzel yaz mevsimidir. Yazın bütün meyveler burada: İşte dutumuz burada, incir, üzüm, elma, kavun, erik...

• *Tezgâhınızı nasıl düzenlersiniz? Meyvelerin belirli yerleri, sizin belirli bir dizme şekliniz var mı?*

– Var tabii. Birinci kural temizlik, bizde her şey temiz tablalarda satılır. Sonra, sıralama yaparız, mesela elmamız yeşil değil mi, öyleyse onun yanına kırmızı bir meyve koyup, sonra kırmızının yanına yine yeşil bir şey koyarız. Farklı renkleri yan yana koyuyoruz ki güzel görünsün. Bir de, yeşil yeşil yapraklarımız var, manavı onlarla süslüyoruz: Kestane yaprağı ve defne yaprağı. Salatalığın altında genelde defne yaprağı kullanıyoruz. Defne yaprağı, hem koksun hem de mal bozulmasın diye, yaprak malı serin tutsun diye...

• *Alışveriş yapan insanlar, meyveleri tatmak isterler mi?*

– Tabii, biz tattırmadan malı hiçbir şekilde vermeyiz. İlk önce tadacak, beğenecek ondan sonra...

• *Yıllar içinde Çengelköy'de ve burada mesleğinizi yapış şeklinizde ne değişti?*

– Bizim iş hiç değişmedi. Aynı dedemin zamanı gibi, ben hâlâ dedemin tartısını kullanıyorum. Müşteriyi ikna edebilmek için elektronik terazimiz de duruyor burada, zaman zaman kullanıyoruz ama esas hâlâ gramlarımız var. Yarım kiloluk, 1 kiloluk 2, 3, 5, 10 kiloluk ağırlıklarımız da var. Tartı iki taraflı: bir tarafındaki kâseye tarttığın salatalığı koyuyorsun, bir tarafa dirhemini. Öyle ölçüyorsun... Eskiden günde 700 kilo, 800 kilo yalnız Çengelköy salatalığı tartardık. Burada her taraf bahçeydi ve biz cumartesi-pazarları mal yetiştiremezdik. Saat 15.00 oldu mu malımız biterdi. Bizim el arabalarımız vardı, o el arabalarını iskelenin *(Çengelköy İskelesi)* önüne çekerdik. Çocukluğum o el arabaları ile geçti. İnsan o günleri özlüyor. O zamanlar en doğal haliyle her şey daha güzeldi. Babamlar burada çalışırdı, babam el arabasının içini doldururdu, ben de okula giderken alırdım onu. Giderdim Kuleli'ye doğru, yalıların önüne, malımızı satmaya... Oralarda satardık. Biz hiç Çengelköy'ün dışına çıkmadık.

• *Siz aslında tam Çengelköy'e geliş-varış noktasında duruyorsunuz. Çengelköy'ün tam içinde, Çarşı'da değil de burada olmak nasıl bir şey?*

– Bizim için avantaj çünkü bizim yalı müşterimiz var, yaya müşterimiz var, bir de araba müşterimiz var. Ve tabii ki fiyat müşteriye göre değişmiyor, neyse o. Yalıya ayrı, yayaya ayrı fiyat yapılmaz! Çarşının içinde olmamak bizim için avantaj, çünkü mesela orada araçlar duramıyor, burada duruyorlar ve biz 24 saat açığız. Biz gündüz çalışıyoruz, akşam vardiyasında da adamımız çalışıyor. Bizim müşterimiz buna alışmış, gece saat 2'de, 3'te alışverişe gelen olur. Yıllardan beri böyle bu...

"İnsanlar da tuhaflaştı, ağaçlar da"

"Ah, kimselerin vakti yok
Durup ince şeyleri anlamaya"
– GÜLTEN AKIN

Çam ağacından ince işler çıkartan ve bu yolla ince şeyler anlatan bir usta Cüneyt Aydınlatan.

Dolapdere'deki atölyesinde, dedesinden babasına, babasından kendisine devrolan marangozluk mesleğini icra eden Cüneyt Usta ile söyleştik...

• *Marangozluğa ne zaman, nasıl başladınız? Bu işi kimden öğrendiniz?*

– Babamdan öğrendim. Babam da marangoz, dedem de marangoz, amcam da marangoz, dayım da marangoz. Hepsi marangoz. Ben işe gidip gelmeye ilkokula giderken başladım. Liseye gittiğim zaman 80 olayları vardı. Babam, "seni üniversiteye göndermeyeceğim, marangoz olacaksın" dedi, ben de zaten işi seviyordum. 77'den beri çalışıyorum...

• *Ailenin bütün erkekleri; dede, baba, dayı, amca, aynı atölyede mi çalışıyorlardı?*

– Amcamla babam aynı yerde çalışıyordu. Kumbaracı Yokuşu'nda dükkânları vardı. 6-7 Eylül Olayları'nda dükkân talan

olmuş, dedemin makinelerini alıp götürmüşler. Marangoz makinesi dediğin uçaksavar gibi makinedir... Dedem o gün çok korkmuş ve ondan sonra ütü tamir etmeye başlamış. Dükkânı kapatmış, sonra babamlar yeni dükkân açmışlar, Er Meydanı'na gelmişler. Amcam deli dolu bir adamdı, herhalde babam ondan cesaret aldı. Sonunda dedem işi babamla amcama, onlar da bana bırakmış oldu. Şimdi bir ben kaldım, başka kimse yok. Benim iki oğlum var, biri makine mühendisi, diğeri bu sene girecek üniversiteye. Onlar bu işi yapmayacaklar. Yapmasınlar, bu bende bitsin. Zor iş. Emeğinin karşılığını eskisi gibi alamadığın bir iş. Sanat olmaktan çıktı artık.

• *Neden, ne değişti?*

– Çok şey. İnsanlar, malzemeler. Okudukça mı, para kazandıkça mı bilmiyorum ama insanlar bir tuhaf oldu. Bize ikinci sınıf insan muamelesi yapmaya başladılar. Eskiden bir eve çalışmaya gideceğimiz zaman, "ne yer ne içersin?" diye sorarlardı, şimdi bir bardak su vermeye korkuyorlar. Sürekli pazarlık yapıyorlar.

Bir de, şu hazır mobilyalar çıktı, malzemeler bozuldu... Ağaçları ilaçlıyorlar, eskiden ağaçlar doğaldı, kesiyorlardı ormanı, kurutuyorlardı ve getiriyorlardı. Şimdi aşılıyorlar, bir sürü kimyasal işlemden geçiriyorlar. E tabii ağaç ölmüyor o zaman ama acayip oluyor. Tuhaflığını çalışırken fark ediyorsunuz, ağacı keserken gözlerim yanıyor. Ben bilmezdim ki bir ağaç kestiğim zaman kokusundan midem bulansın! Çürümesini önlesin diye ilaçlıyorlar, ağaç bu ya, çürüyecek tabii! Canlı. İnsanla beraber yaşayacak ve çürüyecek. O zaman bizi de mumyalasınlar!

• *Siz bu "canlı"lardan hep mobilya mı ürettiniz?*

– Kendimi bildiğim ilk zamanlardan şunu hatırlıyorum: Hazzopulo (Hacopulo) Pasajı'nda, Alyanak diye bir Ermeni Usta vardı, radyocuydu, biz ona radyo kutuları yapardık. Daha sonra babamlar inşaat işine girdiler, Polat İnşaat ile çok çalıştılar, kapı, pencere falan yapmaya başladılar. Siemens'in Kabataş'taki



binasının tamamını yaptık; dolaplarından yerlerine; her şeyine. Osmanlı Bankası'nın bütün işlerini yaptık. Bu arada özel siparişler de hep aldık, büfe, gardırop, kapı...

• *Büfeler hangi ağaçlardan yapılıyor?*

– Çam ağacı genelde kullanıyoruz ama şimdi ağaç da kalmadı ki... Çok pahalı, çam ağacının metreküpü 1.200 TL, düşün... Biz eskiden bunu gani gani kullanırdık, gözükmeyen yerlere koyardık. Şimdi hep hazır malzeme, sunta. Suntanın üzerine kâğıt kaplıyorlar, onun üzerine bir film tabakası koyuyorlar, oldu bize malzeme! Artık kanserojen midir, insanı hasta mı eder, ne olur ne biter hiç belli değil. Her şey fabrikasyon, benim gibi çok az usta kaldı! Eskiden yaptığımız işten zevk alıyorduk. Bu severek yapılacak iş. Şu sandalyeyi yaptığımız zaman diyorduk ki, "bunu biz yaptık." Bir şey imal ediyorduk, simdi bir şey imal

edilmiyor. Şimdi iş ancak para kazanmak için yapılıyor ama o zamanlar hem zevk alıyorduk hem para kazanıyorduk. Bu yüzden artık daha çok tamirat yapıyoruz. Bir de, eskiden bugünkü gibi mimarlık ofisleri yoktu. O mimarlık ofisleri kendi bünyelerine "marangoz" aldılar, eline çekiç alan "marangoz", zımpara alan "cilacı" oldu. Halbuki...

• *Bu meslekler hâlâ ayrı birer meslek mi? Bugün bir marangoz, cila da yapıyor oldu mu?*

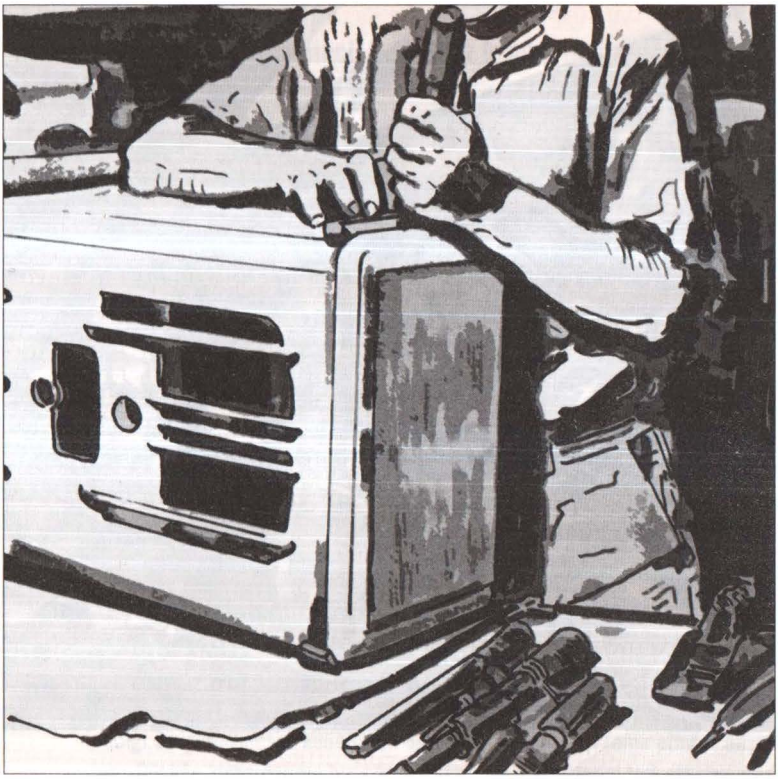
– "Her şeyi ben yaparım" diyen ukala insanlar oluyor ama hiçbir şey yapamıyorlar. Eline yüzüne bulaştırıp, rezil oluyorlar.

Ben marangozum, bu masayı imal ederim, ayağını yaparım, yanlarını yaparım ama ham olarak yaparım, ağacın kendi dokusunda yaparım. Cilacı bunun cilasını yapar, rengini verir. Bunlar farklı ustalıklardır.

• *Marangoz ustası nasıl çalışır, nedir onun işinin aşamaları?*

– Malzemeyi, ağacı alıyorsun, ölçü çıkartıyorsun, kesiyorsun ve onları yapıştırıyorsun. Yapıştırdıktan sonra işi temizler, cilacıya gönderirsin. Eskiden yapıştırmak için iki gün uğraşırdık. Şimdi öyle değil, öyle bir tutkal yaptı ki adam; yapıştırıyorsun yarım saat sonra kuruyor. Eskiden tutkal tozdu, onu suya döker, suyla karıştırır öyle sürerdik. Şimdi çok basit. Çabuk üretim yapıyorsun, iş artıyor ama doğru mudur değil midir bilmiyorum. Biz şaşırıyoruz ama bu işi yeni yapan çocuklar çok memnunlar.

Geçen gün bir muhallebici yaptılar, mağazanın girişine bir merdiven koydular. Merdivenin hani bir elinle tuttuğun yeri vardır, bir de dönen yuvarlak yeri; o dönen yeri yapmak için; yuvarlağı döndürebilmek için 3 gün uğraştılar ama yapamadılar çünkü hazır malzeme, bilmiyorlar. Mimar aradı; "Cüneyt Usta ne olur burayı yap" dedi. Ben de hayatımda ilk defa bir kıllık yaptım, dedim ki; "Siz gidin, dükkânı kapatın, ben bu akşam yapayım, sabah gelin görün." Uğraştım o akşam, yaptım, oldu, hem de çok güzel oldu. Ertesi gün oradaki işi yapan çocuk bana diyor ki; "Ağabey bize nasıl yapıldığını neden söyle-



miyorsun, bak, öleceksin..." Eee dedim öğrenseydin, kafanı çalıştırırsan öğrenirsin. Bizim eski ustalarımız da öyleydi. Mesela bir iş yaparlardı, özel onların yapacağı bir el işçiliği bize derlerdi ki, "top oynamaya git" veya "git ekmek al". Mesela babamın kordon bıçakları vardı, kutusu kilitli dururdu, göstermezdi öğrenmeyeyim diye. Halbuki zaten öğreneceğim... Öğrendim ve öğrenirken şunu da anladım: İşi yapanın da, yaptıranın da zevk alması lazım çünkü bu yaşayan bir şey!



"Bu dükkân sayesinde oğullarım meslek sahibi oldu"

Selamet Pasajı'nda "selamet" dilekleri ile yola çıkmış bir usta Jirayir Özgün.

64 yılında, Beyazıt'ta çanta satmayı ve Yeşildirek Spor Kulübü'nde futbol oynamayı bırakmış ve yalnız başına bir çantacı dükkânı açmış. Müşterilerinden gelen talepler onu satış yapmaktan ziyade çanta tamir etmeye yöneltmiş. Sabahlara kadar çalışarak, dükkânında yatıp kalkarak, şimdi "emektarım" dediği dikiş makinesini kullanmayı öğrenmiş ve çantaları tamir etmeye başlamış. Dükkân komşularının birer birer Pasaj'ı ve mesleklerini terk ettikleri yıllar içinde, o hep çantaları, bavulları eski hallerine döndürmüş.

Jirayir Özgün ile eski halinden eser kalmayan Osmanbey'de, ufacık dükkânında söyleştik...

• *Ne zaman, nasıl başladınız bu işe?*

– 1964 Nisan ayında başladım. Satış yaparak başladık. Sonra, müşteriler "tamir yapıyor musunuz?" diye o kadar çok sordu ki, tamire başladık. Ben bu dükkânı açmadan önce Beyazıt tarafındaki çantacılarda çalışıyordum, o sırada baktım burası boş, bir satış dükkânı açabilir miyim acaba diye düşündüm ve geldim buraya. O sırada aynı zamanda futbol oynuyordum. Zamanında, Beyoğlu Spor'da oynadım ben. Ondan sonra da Yeşildirek'te profesyonel olarak yaklaşık 10 sene; 58'den 64'e kadar oynadım. Beyazıt'a gidip gelirken futbol oynuyordum yani, ama çok yoruluyordum. Hem oraya koş hem oraya, olmuyor-

du. Sonra burayı açtım, futbolu bıraktım. Burada temiz iş yapmamızın sonucu olarak da bütün tanınmış firmalardan, tüm hava şirketlerinden iş aldık. Hava şirketlerinden, otellerden bavullar gelir bize. Bu işi memnuniyetle yaptığımız için 49 senedir buradayız.

• *Bu işi neden burada, Selamet Pasajı'nda yapmayı seçtiniz?*

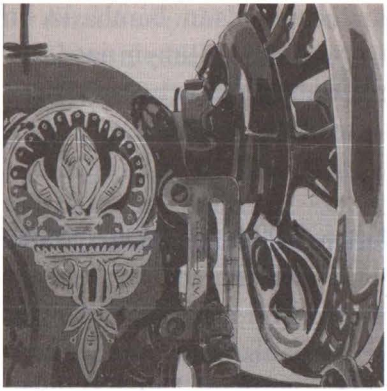
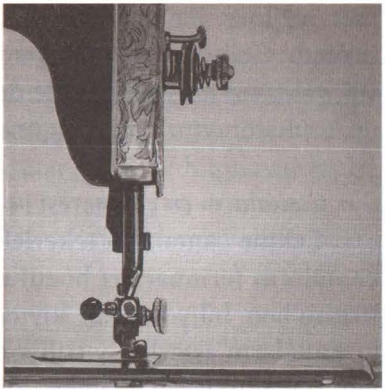
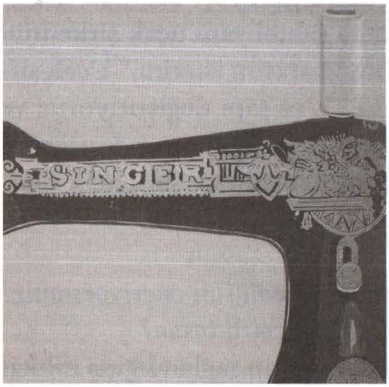
– Ben geldiğimde boştu burası, zamanla doldu. Biz burayı satış dükkânı olarak 64'te açtık ama burası bizden daha önce, 50-55 yılları arasında yapılmış. Kasapyanların yeri. Hepsi vefat etti, torunu bakıyor şimdi.

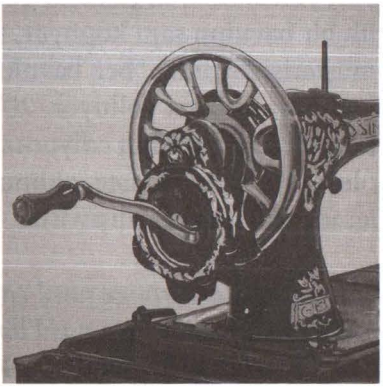
• *Kasapyanların pasajı yıllar içinde nasıl değişti?*

– Burada terziler vardı, bıraktı. Pierre Usta vardı, çok yaşlıydı, bıraktı. Gözlükçümüz vardı, bıraktı. Nişan Ağabey vardı, kumaşçıydı, vefat etti. Misak vardı, İtalya'ya gitti, o da orada vefat etti. Garo vardı, eczacı, gitti. Yani eski dükkân sahiplerinin hiçbiri yok şimdi. Bir kısmı vefat etti, bir kısmı dayanamadı bıraktı.

• *Siz satıştan tamirata nasıl geçtiniz, tamir etmeyi nasıl öğrendiniz?*

– Herkes soruyordu; "tamir yapıyor musunuz?", "tamir yapıyor musunuz?" Biz de acemiydik, pek beceremiyorduk. Sonra başladım yapmaya. Tamiratı nasıl öğrendim biliyor musun: Gece burada yatarak, gece burada yatarak makineyi öğrendim. Ben tamirden hiç anlamazdım, müşterilerim çantalarını tamir için getirdiklerinde alıyordum ama doğrusunu söyleyeyim; alıp başka yerlere yaptırıyordum. Sonra baktım olacak gibi değil, makine aldık. Aldık ama makinede dikmesini bilmiyorum, yattım geceleri burada. Daha bekârdım o zamanlar, yere sünger serdim ve yattım. Gece saat 03.00'e, 04.00'e kadar ayakta kaldım, bozdum yaptım, bozdum yaptım ve makineyi öğrendim. Gitgide de ilerlettik işi ve aranan kişi olduk. Müşterileri memnun bırakmam bize yardımcı oldu. Yeğenim de 20 senedir benim yanımda, onunla beraber bu işi götürmeye çalışıyoruz,



memnuniyetle. Taa Bostancı'dan, Yeşilköy'den, Sarıyer'den bize geliyorlar. Ee kolay değil, 49 sene.

• *Neden size geliyorlar, siz nasıl tanındınız?*

– İşi temiz yapmakla. Size bir iş yapıyorum, siz bana birisini yolluyorsunuz, ona iş yapıyorum, o birisini yolluyor. Ben ne internete –internetten anlamam zaten– ilan verdim, ne bir şey yaptım. Herkes kulaktan duydu.

Ben sizin rahmetli Hrant Bey'in (Hrant Dink) çantalarını da çok tamir ettim. Evrak çantası vardı, içine dosyalarını, faturalarını koyardı. Vurulduğunda çok üzülmüştüm. Cenaze zamanı buradaydım, karşınızdaydım. Ona yardım veremediğim için çok üzgünüm. İsterdim ki ondan bir çanta bana hatıra kalsın... Ama ölümünden evvel teslim etmiştim kendisine. Olmadı, kıs-

met değilmiş. Ne diyeyim, mekânı cennet olsun. Bambaşka bir insandı. Gelirdi hatırımı sorardı, "Nasılsın?", "Jirayir nasıl işlerin, çalışıyor musun?" Hatta derdi ki; "Bir gün ben seni gazetede konuşturayım" ama bugüne kısmetmiş. Vallahi...

• *Çantaların en çok neresi bozulur?*

– Çekme çantaların tekerlekleri ve kulpları bozulur. Marka çantaların fermuarları bozuluyor, İtalya'dan çok fermuar getirttim ben, biliyorsunuz kıymetli oluyor o marka çantalar. Bazı çantaların astarları yırtılıyor. Havaalanlarında bavullar atılıyor, yolculuklarda çantalar çok hasar görüyor. 150-200 dolarlık bir bavulun sapı kopuyor, çanta sahibi yani uçak şirketinin müşterisi diyor ki; "ben bavulumun parasını isterim." Uçak şirketi bavulu bana yolluyor, 20-25 TL'ye sapı değiştiriyoruz ve bir gün sonra takdim ediyoruz. 25 liraya 200 lirasını kurtarmış oluyor. Yani böyle işte, aklınıza ne gelebilirse, şu ufacık dükkânda halletmeye çalışıyoruz.

• *Siz müşterilerinize nasıl çantalar almalarını öneriyorsunuz? Yıllarca kullanmak için nasıl bir çanta seçmeli insan?*

– En fazla sap kısmına ve dikişine; içinin sağlamlığına dikkat edilmesini öneriyorum ben. Yeni çıkan dört tekerlekli bavullar mesela, onlar sırf havalananında kullanılır, buralarda kullanamazsınız. Sert, plastik bavullar vardır, onlar kırılıyor ve tamir edilemiyor. Fermuarları da değişmez çünkü makineye girmez.

• *Siz hiç çanta ürettiniz mi?*

– Yok, vaktim kalmıyor. Ayrıca, onu üretmek için büyük makineler lazım. Benim emektarım bak bu, sadece tamirat yapar. O da 50 senelik.

• *Seneler içinde bu meslekte, bu işi yapma şeklinizde neler değişti?*

– Malzemeler değişti. Her yeni çıkan modelde, çanta aksesuarları, tekerlekleri değişiyor.

• *Sizden sonraki kuşak da bu mesleğe devam edecek mi?*

– Devam ederse yeğenim eder, oğullarım etmeyecek. Benim iki oğlum var, onların ikisi de Amerika'dalar, iki torunum da orada. Oğullarımı üniversitede okuttuk, yetiştirdik. Bu dükkân sayesinde onlar meslek sahibi oldular, ikisi de bilgisayar sistemi üzerine çalışıyorlar...


Nejat GÜLÜ

"Baklava yiyen adamın yüzü güler"

"Önündeki yolculuğun bir sonu olması güzeldir ama sonunda, aslolan bu yolculuktur."

– ERNEST HEMINGWAY

Kervanla çıktığı bir yolculuk sırasında baklavayı keşfetmiş Güllü Çelebi. Ve o yolculuğun sonunda, bunu bir meslek haline getirmiş. Antep'te başlayan ve yıllarca, kuşaklarca sürdürülen baklavacılık mesleği üzerine Güllü Hanım'ın küçük torunu Nejat Güllü ile söyleştik...

• *Nasıl, nerede başladı Güllüoğlu'nun hikâyesi?*

– "Güllüoğlu" ismi önceleri yok. Dedemiz Hicaz'dan Antep'e dönerken –şimdiki gibi uçak yok; develerle, kervanlarla gidip gelirlermiş– yolda bakmış bir Arap tatlı yapıyor: Yufkanın arasına ceviz koyuyor, yağlıyor, kesiyor, fırına atıp pişiriyor ve şerbet veriyor. Bakıyor, öğreniyor ve ben bunu Antep'te yapayım diyor. O sırada (1875) Antep'te böyle bir şey yapan yok. Dedem başlıyor yapmaya fakat çok geçmeden rahatsızlanıyor. Öyle olunca işi hanımına öğretiyor. Hanımının adı Güllü, "Güllü Bacı" derlermiş. Güllü Bacı baklavaları yapıyor, çocukları; Ahmet ve Mehmet tepsilere koyup pazarda satıyorlar. Güllü o kadar güzel yapıyor ki, "Güllü'nün Uşakları" olarak meşhur oluyorlar. Sonra dedelerimizden biri bir dükkân ayarlıyor ve Ah-

met Dede buna meslek olarak başlıyor. Antep'te Hacınasır Camisi'nin imamı Hafız Tevfik Amca vardı, o, dedeme "Gel," diyor "buradaki yeri sana verelim." O zaman orası ahır gibi bir yermiş, "Gel burayı düzenle, temizle ve burada satış yap" demişler. Böylece, bilinen ilk dükkânımız orası olmuş. *Yabancı Damat* dizisi de orada çekilmişti. Baklavacılık tarihinin başlangıcı da budur yani.

• *Tarihî süreç nasıl ilerlemiş? İş babanıza, sonra size nasıl geçti?*

– Babam üniversiteye gitmiş ama bizde âdettir: Yazın çıraklık yani baklavacılık yapılır, kışın okula gidilir. Babam da yazları çıraklık yaparken işi öğrenmiş. Dedemin, "Çocuklarım benim mesleğimi devam ettirsinler," diye vasiyeti varmış. Babam demiş ki: "Babamın bir bildiği vardır, ben bu mesleği yapayım." Başlamış ama 1950'lerde Antep'te işler çok zorlaşmış. Sabahtan akşama kadar çalışıyorlarmış ama kalfaya verdikleri kadar kendileri kazanamıyorlarmış. Babam da kalkmış İstanbul'a gelmiş: Karaköy'e geliş, 1949. Ben de liseyi Antep'te aynı sistemle okudum; kışın okul, yazları amcamın yanında baklavacı ustalığı. Sonrasında da "baklavacı olacağım" dedim, olduk. Ben İstanbul'a üniversiteye geldiğimde, 69 yılında işin başına geçtim.

• *O günlerden bugüne baklavacılıkta nasıl değişimler yaşandı?*

– Çok evrim oldu, baya aşamalar kaydettik. Önceden hamur elle yoğrulurdu, babam mesleğe hamur yoğurma makinesini soktu. Hamur yoğurma hem çok zaman alır, hem çok yorar insanı. Biz onları görmedik, ancak makinemiz bozulursa elle yoğururduk, o da öldürürdü bizi. Eskiden baklavacılar, baklavaları pişirmek için baklavaları simitçi fırınına götürürlerdi. Kimsenin dükkânında fırın olmazdı, imkân ona göreydi. Kendi dükkânına fırın koyan ilk kişi de babamdı. Sonra ben İsviçre'den bir makine getirdim, o makine hamuru uzatıyor, işi kısaltıyor. Sonra, şimdi biz baklavayı makine ile kesiyoruz, fıstığını-cevizini makine ile atıyoruz. Eskiden böyle değildi, elleydi ama yine, hamur açmanın üçte ikisi elle yapılıyor. Bu önemlidir; baklava insan eli değmeden yapılamaz. İnsan elinin verdi-

ği lezzeti, insan gücünün hamura verdiği inceliği teknoloji yapamıyor. Olmuyor.

• *Sizin baklavanızın, Antep'ten İstanbul'a gelişi nasıl oldu? Farklı kültürler, farklı coğrafyalar, farklı damak tatları...*

– Babam ilk geldiğinde baklavayı tanıtacağım diye göbeğinin çatladığını söyler. Daha önce burada bir firma varmış onlar baklava yaparlarmış ama tulumba tatlısının artan yağından yaparlarmış. Millet bu yüzden baklavadan nefret etmiş. İnsanlar bizim dükkânda baklava yedikçe birbirlerine tavsiye etmişler ve "ne güzelmiş" diye diye alışmışlar. Bu yüzden babam hiç reklam yapmamış, sadece ilk başta tanıtmak için Atlas Sineması'nda bir film çektirmiş ve onu sinemada oynatmış. Sonra bir gün gitmiş, kendi reklamını izlemiş. Reklamda kendisi hamur atıyormuş, biz hamuru attık mı böyle ipek şal gibi serilir hamur. Sinemada babamın yanına oturan adamın canı çekmiş ve adam demiş ki; "Eşşoleşşek ne güzel de hamur açıyor." Babam da derdi ki; "Adam küfür etti bana ama benim adamı öpesim geldi." Rahmetli hep anlatırdı... Ama esas reklam insandı, biz milletin birbirini getirmesi ile büyüdük, çoğaldık.

• *Büyürken bir sürü Güllüoğlu şubesi açıldı. Bu durum Güllüoğlu'nu, Güllü Hanım'ın torunlarına özgü olmaktan çıkardı mı yoksa bu hâlâ sizin aile mesleğiniz, aile şirketiniz mi?*

– İstanbul kaç kişiydi, kaç kişi oldu? Adam Karaköy'e gelip baklava alıp gidebiliyordu. Şimdi böyle bir imkân var mı? Adam Kartal'dan Karaköy'e gelir mi baklava almaya? Gitmeye kalksan ömrün biter yolda. Onun için şubeleşmemiz şart oldu. Ben de buna inandığım için Karaköy'den ayrıldım, kardeşim orada kaldı. Şubeleştik, evet ama bu bizim aile mesleği olarak kaldı. Amca çocukları yapıyor, biz yapıyoruz. Başka markalar da çıktı, ama onlar da bizden çıktı. Yalnız İstanbul'da değil tüm Türkiye'de bir baklavacı varsa, ya dedemin ya babamın ya da benim öğrettiğim veya öğrettiklerimin öğrettiği kişilerdir. Muhakkak. Biz bundan mutluyuz, gururluyuz.

• *Sizden sonraki kuşak da bu işe devam edecek mi?*

– Benim oğlum da benimle beraber. Lisan biliyor, yurt dışına onu yolluyoruz. Tabii üretimi de biliyor, bilmeyen yapamaz. Bu bir el sanatı, işi bilmezsen usta seninle dalgasını geçer. Bir de, bizim müşteriler öyle ki; baklava biraz az pişse "bugün baklava hamur" der. Yağının, fıstığının miktarı değişse anlar. Ağızları reçete gibi. Bizim kötü mal yapma şansımız yok. Dededen bu yana aynı reçete ile aynı sitemle üretiyoruz, yalnız çeşitler değişiyor. Eskiden sadece normal baklava vardı, şöbiyet yoktu, dürüm yoktu, saray sarması yoktu. Cevat Güllü Amcamız şöbiyeti icat etti, sonra birileri dürüm yaptı, biz de yaptık.

• *Yaptıkça yiyor musunuz da?*

– Tatlı yemediğimiz gün olmaz bizim. Muhakkak yeriz. Artık bu bizim hücrelerimize işlemiş. Hani Avrupalılar der ya çikolatada mutluluk hormonu var, esas mutluluk hormonu baklavada!

• *Neden?*

– E yiyin de görürsünüz. Bir kere, baklava doğal bir besindir. Bizim baklavaların içerisinde hiçbir katkı maddesi yoktur. Tamamen doğal. Fıstık doğal, un doğal, yağ doğal, şeker zaten şeker pancarı. Hiç baklava yiyip "hasta oldum" diyen bir adam görmedim ben. Ancak çok yenirse şişmanlatır ama normal ölçüde yendiği zaman, vücudu sağlık, dinamizm ve mutluluk verir. Baklava yiyen adamın yüzünün buruştuğunu hiç görmedim, muhakkak güler.

"Kahve ortamı böyledir"

Samatya Meydanı'ndaki kahvehanesinde, çay doldururken şiir mırıldanan bir kahveci Derviş Ayan.

Yıllar önce, Mardin'den kaçıp İstanbul'a gelmiş. Edebiyat fakültesinde öğrencilik yaparken Çemberlitaş'ta bir kahvede çalışmaya başlamış. Hayat şartları ve babasının bir kahvehane dükkânı satın alması, onun bu mesleği yapmasına ve türlü türlü insan tanımasına sebep olmuş. Sebepler, Samatya'da ilham bulunca şiirler oluşmuş.

Şiirler, kahvehane ve kahvecilik üzerine Derviş Ayan ile söyleştik...

• *Bu işe ne zaman, nasıl başladığınız ile başlayalım mı söze?*

– Mardin'den geldik biz. Bahçemizin suyunu sattık da geldik. Çimento fabrikasına su gerekliydi, devlet aldı suyumuzu. Sülale kalabalık, 30 hane, nereden baksan 500 kişi... Rahmetli babam arayışlara girdi. İstanbul'a kamyon almaya geldi, bu kahveyi aldı.

• *Nasıl bulmuş burayı?*

– Dayımlar Uzunyusuf'ta oturuyordu, "Samatya'da bir kahve var," demişler. Öyle... Ben babamdan önce, 69'da, kaçarak geldim İstanbul'a. Edebiyat fakültesinde okuyordum o zaman, okul harçlığımızı denkleştirmek için başkasının yanında, Çemberlitaş'ta bir kahvede çalıştım. Sonra babam geldi, babam bu-

rada ağabeylerim ile çalıştı, daha sonra ağabeylerim bizden ayrıldı. Ben üniversiteyi ailevi nedenlerden bırakmak zorunda kaldım. Ortam da kötüydü, gidiyorduk okula ama kelle kucakta. Öldü ölecek, vurdu vuracak... Fakat kahvecilik de zor iştir. İnsanla uğraşmak zordur çünkü, kolay değil. Çok sakin olmanız icap eder bu iş için. Yoksa her gün kavga edersiniz. Günde 200-300 kişi giriyor-çıkıyor buraya. Türlü türlü insanla karşılaşıyorsunuz; iyisi de var, kötüsü de. Bir buluşma yeri burası.

• *Buluşanlar ne konuşur?*

– E kahvehane burası; yaşamla ilgili ne varsa konuşulur. Her türlü muhabbet yapılır; siyaset de konuşulur, spor da. Bunu seviyorum, "işimden şikâyetçiyim" dersem yalan söylemiş olurum. Mutluyum. Fakat eski kahvecilik bugün öldü. Eskiden ailede 1 fert çalışırdı, 10 kişi yatardı. Şimdi 10'u da çalışıyor, 10'u da aç. Krizlerden dolayı herkes çalışıyor, emeklilerden başka işsiz kalmadı. Burayı ilk açtığımız yıllarda işsizlik vardı, millet kahvehanelerden çıkmıyordu. Hayat değişti. Halk kahvelerden çekildi.

• *Halkın kahvelerde oturduğu o yıllardan bugüne kahvecilik mesleğinde ne değişti? Size göre, "café"lerle kahvelerin ne farkı var?*

– Hiç. Değişen bir şey yok. Eskiden çayı kahveyi kömürde pişiriyorlardı şimdi o kalmadı.

• *Kadınlar açısından düşünürsek...*

– Bizim kapımız herkese her zaman açık. Kadınlar da gelirler, okey oynarlar. Bizim olduğumuz yerde yanlış olmaz.

• *Okey oynayanlar şansa inanır mı? Talihe çok küfür edilir mi burada?*

– Hem de nasıl! İnanamayacağın şekilde küfürler ederler. Şimdi sen burada oturuyorsun diye buradakiler böyle kibar, yoksa... Bazen yanlarındakine kızarlar, "geldin kuruttun elimizi" diye, kovar yanındaki adamı. Kahve ortamı böyle.



• *Kahveye gelenler ne yer-ne içer?*

– Çay, kahve, meşrubat. Çay dinlendirir. Dinlendiricidir, kahvenin çoğu zarardır ama taze çayı iç içebildiğin kadar. Ben bir kahveci olarak günde 60-70 bardak çay içerim. Sıcak havada çay içmek kadar güzel bir şey yok. İç bir bardak soğuk su, hemen terlersin ama bir bardak çay vücut ısısını düzenler.

• *Çayların taşındığı özel bir tepsi de var, askılı...*

– Çayı o tepside taşırsan asla dökülmez. Çayı uzun mesafeye elinle götürürsen dökersin ama askılı tepside hafif sallasan da dökülmez. Şu iki bardağı mesela ben parmaklarımla kaldırırım, sen yerinden alamazsın. Ben dolusunu kaldırırım, sen boşunu kaldıramazsın.

• *Çay servis ettiğiniz insanlar hangi oyunları oynuyorlar?*

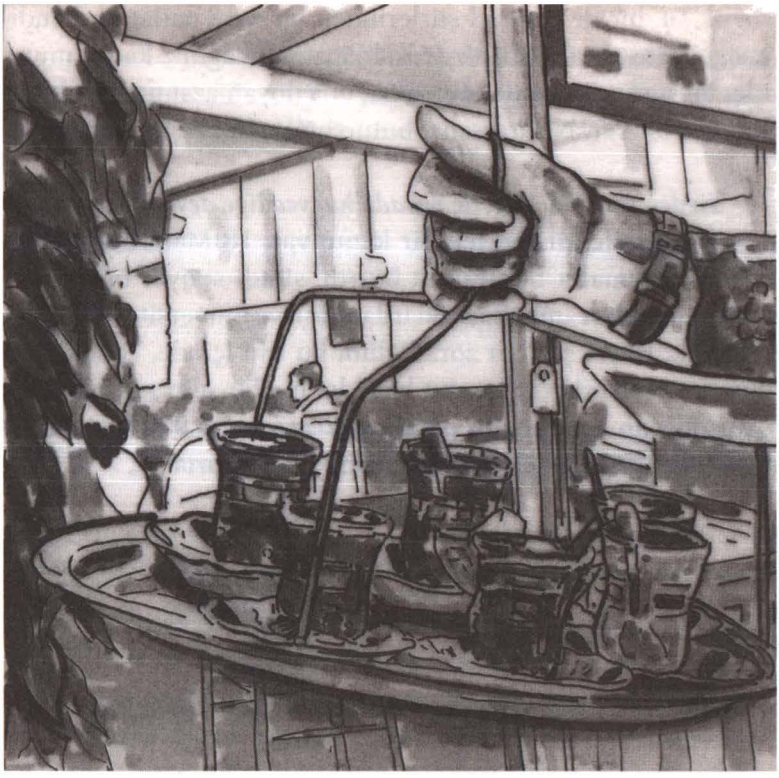
– Kâğıt oynarlar, okey oynarlar, bezik oynarlar. Bizde kumar olmaz. Parasına oyun oynatmayız. 20 Ağustos 1974'te açtık kapıyı, bugüne dek bir mühür vurulmamıştır bu kapıya.

• *Bu kapıyı ilk açtığınız yıllarda Samatya nasıl bir yerdi? Yıllar içinde burası nasıl değişti?*

– Değerli bacım nasıl anlatayım... Burada güzel anılarımız vardı. Sokak ortasına kilimler atılırdı; Rum'u, Ermeni'si, Laz'ı, Çerkez'i, Türk'ü, Kürt'ü... Kilimlerin üstünde çay muhabbeti yaparlardı sabahlara kadar. Samatya halkı iyidir; yardımseverdir, misafirperverdir, güzel insanlardır. 74'te geldiğimiz zaman buranın bir pazardan farkı yoktu. 7-8 manav, 7-8 bakkal, küçücük şaraphaneler vardı. Zamanla değişti; şaraphaneler kapandı yerine birahaneler açıldı. Her yer restoran oldu. Ortam değişti. Biz görmedik ama anlatıyorlar, burayı kuranlar Rumlarmış. Onların zamanı çok farklıymış. Ben çocukluğumdan beri gayrimüslimlerin arasında oldum, Mardin'de de onların içinde yaşadık. Çocukluğumda bir gayrimüslim kıza, Süryani kızına âşık oldum. İlkokul, orta lise beraber okuduk, sonra onu ailesi kaçırdı. Kopardılar bizi. Koptuk, sonra bir gün taa Avrupa'dan; Hollanda'dan Mardin Lisesi'ne mektup mahiyetinde bir şiir gönderdi. Şöyle yazmış bana: "Sen dünyamdın / yalancı deseler de adına / inancım gelse bile / söylenenlerin sere serpe gözlerimin önünde döküldüğü yerde / inanmam ki senin için de olsa." Bunu yazan kadın evlendi, çocukları oldu ama yine de bu şiiri gönderdi.

• *Siz de şiir yazıyor musunuz?*

– Tabii. Mey İçki'nin bir festivali olmuştu burada, onlara "Samatyalı Yârim" diye bir şiirimi vermiştim. Şöyle bir şiir: "Eğer seher vakti bülbül öterse / bülbülüm ötme vakti derse / sana okumuş olduğum bu şiiri duyan olursa / tutuşmuş bir Samatyalının feryadı dersin / bülbül havalanmış yüksekten uçar / has bahçe içinde gülüm var diye / seni seven bu Samatyalı sararıp sormuş / Samatya'nın en güzel yarim var diye / ben seni sevdim



canı gönülden / Mevla'm ayırmasın Samatyalı kız seni benden / vallahi esirgemem bu canı senden / götür sat Samatya'nın o meydanında kölem var diye."

• *İlham veren bir yer mi burası?*

– İnsan bir şey yaşamazsa yazamaz değerli bacım. Eşimi de şiirle kandırdım ben. Burada herkes bu yönümü bilir benim. Türkan Hanım'a *(Türkan Şoray)* bir dörtlük yazdım, okudum, dedi ki "bunu ne olur not ediver." Şu anda o dörtlük onun hatıra defterinde kayıtlıdır. İkinci Bahar dizisini çektiler burada, iki buçuk sene boyunca onlarla beraber kaldık. Gönül Yarası'nı da burada çektiler. Şener Bey *(Şener Şen)* ile de anımız var. İşine çok sadık bir insan, hep erken gelirdi. Bir sabah geldi, "Selamın Aleyküm" dedi, Antep vari. "Bir az şekerli kahve, bir bardak

soğuk su, bir de o güzel şiirlerinden bir tane patlat da kendime geleyim sabah sabah" dedi. İnanamayacağınız kadar mütevazı bir insan. Yanında otursanız, ona doyamazsınız. İşte burası böyle bir yer. Ne ararsanız bulursunuz. Kahve burası bacım.

• *Sizden sonraki nesil de burada kahveciliğe devam edecek mi?*

– Üniversite bitiren tek bir kızım var. 18 Mart Üniversitesi'nde matematik bölümünü bitirdi, şimdi stajyer öğretmen. Öbür çocukları imkânsızlıklardan dolayı üniversiteye gönderemedik. Hayat şartları zor. Oğlum bu işin içinde, çocuklarım burada. Seviyorlar işi çünkü helal lokma bu, alın terimiz. Çok özür dilerim ama bugün piyasayı dolaşsanız 1.000 kişiden 10 kişi bulamazsınız helaliyle kazanan, öyle bir ortam...

"Daktilo devri bitti"

"Üzerlerinden ordular da geçse kılı kıpırdamayan cümleleri severim."

– VIRGINIA WOOLF

Kılı kıpırdamamış, kıpırdamayacak pek çok cümle daktilolarda yazılmıştı. O cümleler oldukları gibi kaldılar ama daktilolar tarihe karıştı: Üretimleri bitti, bozulan daktiloları tamir edecek, bakımlarını yapabilecek kimse kalmadı.

Daktilo ve hesap makinesi gibi büro malzemelerini, yıllar boyunca Yüksek Kaldırım'daki dükkânında tamir eden Yakup Çukran ile, kaybolmuş mesleği ve geçmiş günler üzerine söyleştik...

• *Büro malzemelerini tamir etmeye nasıl başladınız? Bu işi kimden, ne zaman öğrendiniz?*

– Ben 1942 senesinde –çok seneler geçmiş– orta mektepteydim ve o zaman Olivetti acentesinde çalışmaya başlamıştım. Olivetti, İtalyan bir firmaydı; burada onun yetkili temsilcisi vardı, ben işte orada çalışıyordum. Büro sistemleri, büro makineleri üzerine fena değillerdi.

• *Büro makineleri nelerdir?*

– Hesap makineleri, yazı makineleri, tekstil makineleri. O zamanki bütün teferruat.

• *Bu makinelerin tamirini mi yapıyordunuz?*

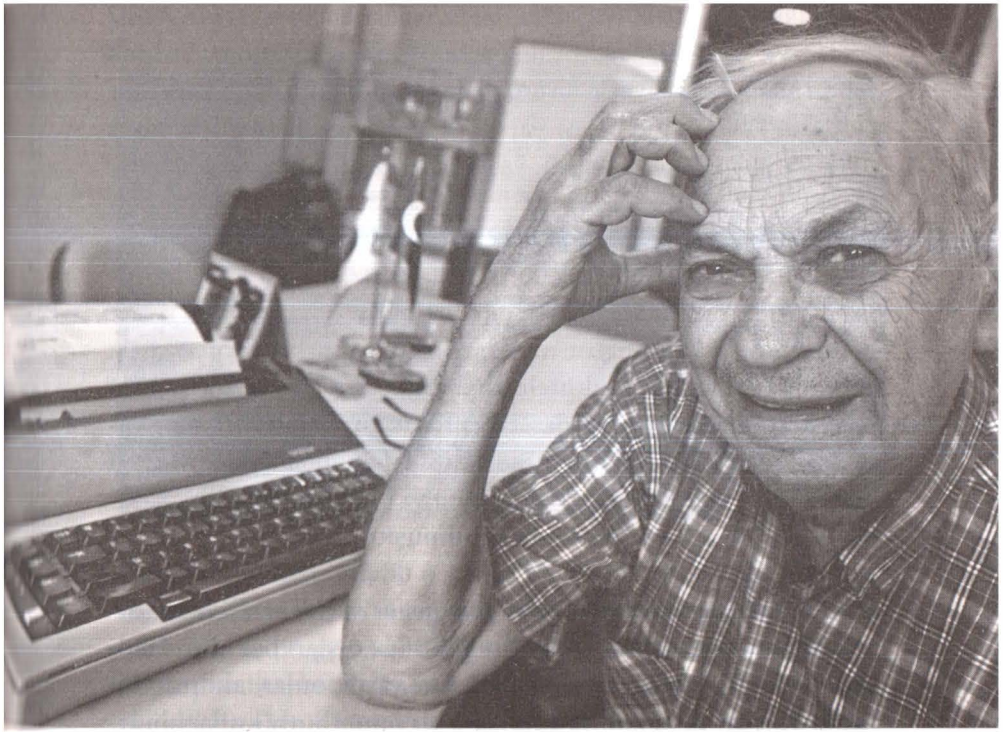
– Servis yapıyorduk. Bütün satılan makinelerin garantileri veriliyordu. Dolayısıyla insanlar bozulan makineleri bize getiriyorlardı, biz de tamir ediyorduk. Bir de, o zaman garanti verilince makine bozulmasa da devamlı olarak bakımı yapılırdı. Bilgisayar yoktu, harp (İkinci Dünya Savaşı) zamanıydı.

• *İşleriniz harpten etkilenmiş miydi?*

– Harp esnasında Varlık Vergisi koydular, biliyor musunuz? O zamanki durumlarda rahmetli patronumuza –patronumuz da Museviydi– 30.000 lira varlık vergisi verdiler. Adam ödeyemez, o kadar parası yoktu, biliyorduk. Kıymetli halıları vardı, iyi yaşardı filan ama böyle bir parası yoktu. Nasıl ödeyecek? Olivetti ona dedi ki, "Biz sana yardım edeceğiz. Biz sana mal göndeririz, siz de satarsınız." Onlar mal gönderiyordu, bizimki satıyordu. Böylece patron hükümete "Ben bu vergiyi size ödeyeceğim" diye vaat etmiş oldu, hükümet de satılan makinelerin garantisini istedi. Bu garanti işini halletmek için de beni, güya bir buçuk ay için İtalya'ya gönderdiler. Hiç unutmayacağım kızım, gittik. İtalya harpte Almanya ile ortaktı. Yunanlılar İtalya'ya saldırdı, Almanlar baktılar ki, Yunanlılar içeri giriyor... Olivetti'de bana ertesi gün dediler ki; "Monsiuer Yako demain matin, vous partez à Istanbul!" *(Yako Bey, Yarın sabah İstanbul'a gidiyorsunuz.)* Ben dedim; "Neden?" Çünkü gaz odasına götürüyorlardı. "Mecbursun gitmeye" dediler ve gittik. Bir buçuk ay yerine 15 gün kaldık. Korktum. Çocuktuk ya, daha 16 yaşındaydık.

• *Özellikle bu ağır vergileri ödemek zorunda kalan gayrimüslimlerden bahsederken, hep denir ki; "Gayrimüslimler ticaret hayatındaydılar çünkü yabancı dil biliyorlardı." Öyle miydi, siz o dönemde yabancı dil bilmenizin faydasını gördünüz mü?*

– Tabii öyleydi. O zaman başlıca lisan Fransızcaydı. Birçok iş yerinde Almanca da konuşuluyordu ama dünyanın lisanı Fransızcaydı, İngilizce kullanılmıyordu. Bütün muhaberat dünyada Fransızcaydı. Ben evde öğrendim ama çalıştığım yerde geliştirdim, işte kullana kullana pratikleşti.



• *Siz kendi dükkânınızı ne zaman, kaç yaşındayken açtınız?*

– Askerlikten sonra, 1950'de Yüksek Kaldırım'daki dükkânı kurdum. O zaman, gerçekten genç elemanlardan biri olarak büro makineleri üzerinde tanınmışlığım vardı. Bütün bankaların, sigorta şirketlerinin, acentelerin işini ihaleyle almaya başladım. Böyle aylık olarak kurumlardan ve bazı müşterilerin kişisel malzemelerini iş olarak alırdık.

• *Kaç kişi çalışıyordunuz?*

– İki üç kişi devamlı yanımda çalışırdı. Bir de, bana gelirlerdi, derlerdi ki; "Ne olur beni yetiştirin de ben Anadolu'ya gideyim." Gelirlerdi 6 ay, 8 ay, öğrenirlerdi –kolay kolay öğrenilmez ama yine de– ve sonra Anadolu'ya giderlerdi, oralarda şube açarlardı. Çok kişi yetiştirdim ben.

• *Yüksek Kaldırım (Beyoğlu) bu işi yapmak için nasıl bir yerdi?*

– Orayı bulduk, orada çalışmaya başladık. O zaman Yüksek Kaldırım'da hep iş yerleri vardı. Benim dükkânın tam karşısındaki dükkânda yine bu işi yapan Monsieur Kohen vardı; Moiz Kohen. O da Fransa'ya gitti, yaşıyorsa 100 yaşındadır.

• *Büro malzemesi üretiminde öne çıkan bir ülke var mıydı?*

– Almanlar çok iyi mal çıkarırlardı, malzemeleri güzeldi. Alman markalarının başlıcaları Mercedes ve Olympia idi. Amerikan markası Remington vardı, meşhur. Smith Corona vardı. Amerikanlar hesap makineleri üzerince iyiydi, büyük muhasebe makineleri yaparlardı. İtalyanların makineleri de dünyaca meşhurdu. Olivetti'nin mesela dört işlem yapıp kâğıda veren bir makinesi çıkmıştı, o bir buluştu! Çok enteresan bir makineydi ve Olivetti ondan sonra tutulmuştu.

• *Bu malzemelerin, mesela bir daktilonun en çok neresi bozulur?*

– Her şey bozulabilir. Zembereği kırılır, tuşları bozulur. Hepsinin yenileri, hazır vaziyette parçaları vardı, onlar takılırdı. Bu makineler devamlı bakım ister ama bir ömür boyu kullanabilirsin. Halbuki bir bilgisayarın ömrü, ona dikkat ederseniz, iyi bir vaziyette kullanırsanız iki üç senedir. Ondan fazla elinizde tutamazsınız çünkü yenilikler var. Her gün bir yenilik! Bu halin, bugünkü elektronik durumun ortaya çıkacağı belliydi. 1957'de yavaş yavaş, gittiğimiz yerlerden; dışarıdan işitiyorduk: Bu iş uzun sürmeyecek...

• *İşlerin değiştiğini, değişikliğin nasıl yaşandığını takip edebildiniz mi?*

– Tabii, 1960'tan sonra uzaya gitmeleri ile neticenin nereye varacağı ortaya çıktı. Evvelden muhaberatlarda teleks vardı, sonra entegre sistemini adapte ettiler ve iş başladı. 1975'te bana Amerikan Koleji'nden genç elemanlar gelmişti. Asistandılar, daha uzman değillerdi. Bana dediler ki; "Biz programcıyız, sizi duyduk, elektronik makineler için bir şirket kurmak istiyoruz, ortak olalım." Ben kabul etmedim, bunlar kurdular, mu-



vaffak da oldular. Hatta o kadar büyüdüler ki şimdi bilgisayar hastanesi bile açtılar! Programcı oldukları için kazandılar çünkü bütün iş programda bitiyor. Halbuki bilgisayar getirenlerin hepsi para kaybetti çünkü o zamandan bugüne çok büyük değişiklikler oldu. Her gün değişiyor. Ben bu program işini bilmediğim için yavaş yavaş çekildim, 2000'de de tamamen dükkânı kapattım. 2000'lerde mekanik tamamen bitti, artık yok. Neden? Çünkü bilgisayar içinde her şey var. Büyük bir devir bitti. Her şey tamamen değişti kızım. Biz de yaşlandık.

• *Daktiloları, büro malzemelerini tamir eden, sizin mesleğinizi sürdüren kimse kalmadı mı?*

– Yok, kimse yok. Çıraklarım vardı ama hepsi dükkânını kapattı. Amerika'da, Avrupa'da bu gibi eski şeyler değerlidir. Adamın her ne kadar bilgisayarı varsa da daktilosunu, hesap makinesini de tutar, saklar. Burada bu gibi şeyler muteber değil, insanlar meraklı değiller ki...



"Zaman aşımına uğruyor"

"Ben güzele güzel demem,
Güzel benim olmayınca."
– KARACAOĞLAN

Yüzyıllardır şairler, felsefeciler güzelin kim olduğu, güzelliğin ne olduğu üzerine düşünüyorlar. Estetik kavramına tanım arıyorlar. "Güzellik mutlak bir kavram mıdır?", "Güzellik Tanrısal mıdır?", "Güzellik matematiksel bir oranla ilişkili midir?" diye soruyorlar.

Sonuncu soruya "evet" diyenler, güzel olanı simetri, oran ve ölçü ile birlikte değerlendiriyorlar. Söz, oradan kadın bedenine; göğüs-bel-kalça oranına geliyor. Ve hemen; heykellere, modellere, mankenlere atıf yapılıyor...

28 yıldır Dolapdere'deki atölyesinde çamurdan, prova ve vitrin mankeni üreten Ohannes Tecer ile mesleği üzerine söyleştik...

• *Bu mesleğe ne zaman, nasıl başladınız?*

– Aslında ben mobilyacılıktan yetişmeyim. Esas mesleğim mobilyacılıktı. O zamanlar dekor işleri çok vardı, mağaza dekorları yapılıyordu. Yani şimdiki gibi prova mankeni değil de, mağazaya dekor olsun diye manken yapılıyordu. O zaman boy mankeni de yoktu mesela, 70'lerin sonu bu dediğim. Mobilyacı olduğumuz için bunu biz yapıyorduk, fazla mobilyacı da yoktu zaten... Ben o zamanlarda manken yapma olayına heves sardım ve 85'ten sonra tamamen bu işi yapmaya, ful vaziyette çalışmaya başladım.

• *Buna nasıl karar verdiniz? Bu işin nesini sevdiniz?*

– Bu bir kalıp işi. Devamlı çamurdan kalıp çıkartıyorsun ve o kalıplardan manken üretiyorsun. Çamuru alıyorsun, istediğin gibi büküyorsun, ona bir hareket veriyorsun. Sevdiğim olay oydu. İnsanda bir heves olduğu zaman o işi yapmaya kalkışır. El sanatı marifetin varsa, biraz da sanatta ilerlemek istiyorsan bu işi yaparsın. Ben bu işe okuldayken de hevesliydim, çok çabuk kaptım. Tabii ki çok zorluklar da çektim. Köyden geldiğimiz zaman –Sivas'tan geldik biz– Gedikpaşa Ermeni Protestan Okulu'nda okudum. Yetim büyüdüm, çok zorluklarla büyüdük. Sermayem filan yoktu ama okuldayken kafaya takmıştım sanatkâr olmayı. Sonunda Ali Bey'in yanına gittim. Ali Bey, Dolapdere'de mankenci, bu işte çok eski idi. Devamlı giyim mağazalarına iş yapıyordu. Onunla beraber çalışmaya başladım. Onun yanında yetiştikten sonra kendi kendime bir şeyler yapmaya kalkıştım. Yavaş yavaş işleri ilerlettik, şimdi kendi atölyemde çalışıyorum.

• *Atölyenizi neden Dolapdere'de kurdunuz?*

– Ben devamlı Dolapdere'de çalıştım. Başka yere hiç gitmedim. Ama "Dolapdere" deyip geçmeyin. Marangozlar, hasırcılar, camcılar, cilacılar; tüm bu sektörlerin ustaları hep Dolapdere'den yetişmedir. Tamirciler çoktu, şimdi gittiler ama eskiden Dolapdere Caddesi baştan aşağı tamirciydi. Dolapdere esnafın yeriydi.

• *Osmanbey'e, tekstil sektörünün olduğu yere de çok uzak değil...*

– Biz en çok gelinlikçilerle çalışıyoruz. Gelinlikçiler Fatih'te, Fatih Çarşısı'nda 3.500 gelinlikçi var, onlara dekor amaçlı manken çok lazım oluyor...

• *Dekor amaçlı olanlar dışında kaç çeşit manken var?*

– Çok, manken çeşitleri çok. Prova mankenleri var; bel, basen, göğüs ölçülerine göre özel ölçüde yapılıyor. Yarım manken var, üst manken, kollu manken, kolsuz manken, kafalı, kafasız, sağ duruşlu, sol duruşu manken...

• *Sağ duruşlu manken nasıl oluyor?*

– Sağ bacağı öne atıyor, eller belinde. Sola bakıyor. Sonra, ahşaptan kafa yapılıyor, mankenin üstünde güzel gözüküyor. Eskiden saç olurdu, peruklar kullanılırdı şimdi bu ahşap kafaların üzeri boyanıyor. Gelinlikçiler için genelde iki eli açık modeller yapılıyor. Eller açık olur ki gelinlik güzel teşhir edilsin.

• *Teşhir etmek nasıl bir şey?*

– Çok güzel. Hiç yoktan var etmek gibi. Ortada bir şey yokken önce var ediyorsun sonra onu teşhir ediyorsun. Sergileme gururunu yaşıyorsun. Eğer yaptığın ürün güzel ise onu sunmaktan çok zevk alırsın.

• *Bu ürünleri nasıl var ediyorsunuz? Bir vitrin/prova mankeni nasıl üretiliyor?*

– Çamurdan. Ne şekil istiyorsan çamurla oynayarak elde ediyorsun. Çamurla oynayarak ona istediğin hareketi verdikten sonra zemine oturtuyorsun, kalıp oluşuyor, sonra o kalıbın içine elyafı düzüyorsun. Sonra polyesteri elyafın üstüne atıyorsun ve bir zaman sonra kapatıyorsun. Kapattıktan sonra da baya işlemler yapıyorsun. Bu da bir sanat yani, heykel gibi. Model.

• *Erkek modelleri de kadın modelleri kadar yapılıyor mu?*

– Yok. Kadınların masrafı çoktur, kadın konfeksiyon ürünleri daha çok satılır. Kadınlar daha çok düşkün. İşin gerçeği bu. Hangi kuaför daha çok çalışır? Kadın. Kadınlar daha bakımlı olduğu için veya doğa bunu gerektirdiği için veya Türkiye'de bu böyle olduğu için kadınlar ön plandalar. Biz iki pantolon giydik mi gidiyoruz, siz öyle yapmazsınız. Ben çoğunlukla kadın kıyafeti yapan modelistler ile çalışıyorum. Onlara bire bir ölçü lazım oluyor, 90-70-96 mesela. Modelistin elbise kalıbını manken üzerinde denemesi lazım. Bir tane dikiliyor, mankenin üzerine koyuyor, eğer hata yoksa seri üretime geçiliyor.

• *Bedenlere göre standart ölçüler var mı?*

– Göğüs düşüklüğü, göğüs altı, göğüs kafesi, göğüs ortası; aslında her şey kişiye göre değişir. Ülkelere göre de değişiyor, İngiliz ölçüsü başka olur, Rus ölçüsü başka. Türk firması mesela 38 beden çalışıyor, ölçü 88-70-96'dır. Rus olduğu zaman bu ölçü 4 cm büyür, İngilizlerde ise 2 cm büyüyor. Bizim ölçüler daha zayıf.

• *Yıllar içinde bu ölçülerde, bu mesleği yapış biçiminizde nasıl değişiklikler oldu?*

– Malzemeler hep aynı, kalıplar değişti. 3-5 kalıpla çalışıyordum, şimdi çok kalıbım var. Eskiden dekor işleri çoktu, şimdi dekor işleri zayıfladı. Hep prova mankenleri, vitrin mankenleri var. Boy mankenleri çıktı. Konfeksiyon hiçbir zaman durmuyor. Bakmayın "konfeksiyon bitti" denildiğine. İki türlü iş var hiç durmayan; bir konfeksiyon, iki inşaat. Bunlar olmazsa ilerleme imkânımız olmaz.

• *Bilgisayar kullanımı sizin işinizi nasıl etkiledi?*

– Benim bilgisayarda kaydım yok. İnternete koyuyorlar modelleri, kalıpları; oradan çalınıyor. Benim hanım terzi, orijinal kulplu dikiş örnekleri var, değişik şeyler diker. Bunu mesela internete koyuyorsun, adam oradan alıyor, kendi sitesine koyuyor, emek çalınıyor. Kalıbını sıfırdan ben çıkarıyorum, o hiçbir emek sarf etmeden modelini çalıyor...

• *Sizden sonraki kuşak da bu mesleğe devam edecek mi?*

– Tahmin etmiyorum. Bu iş de zaman aşımına uğruyor. Plastik baskılar çıktı. Kalıp yapılıyor ve sonra plastikten basılıyor. Otomatik gibi, basıp basıp çıkartıyorlar. Öyle olunca fabrika gibi çalışıyorlar, onunla başa çıkılmaz. Mobilyacılıkta da böyle bu. Plastik çıkıyor, sanat zayıflıyor.

Ananevi bir mekân

"Eller günahkâr
Diller günahkâr
Bir çağ yangını bu
Bütün dünya günahkâr
Masum değiliz hiçbirimiz"
SEZEN AKSU - MERAL OKAY

Bu çağda da, yangını söndürmek için suya, arınmak için sabuna ihtiyaç duyuyor insan. Ruhunu da temizlenmek için yıkanıyor suyla sabunla, keseleniyor. Ve bunu bazen büyük mekânlarda, başkalarının yanında da yapıyor. Öncesinde de öyle yapılageldiği için, gelenek görenek böyle olduğu için...

Kişisel bir arınma ama toplumsal bir birliktelik mekânlarından olan hamam ve hamamcılık üzerine, bir aile geleneği olarak Galatasaray Hamamı'nda çalışan Ahmet Karagüney ile söyleştik...

• *Ne zamandır Galatasaray Hamamı'nda çalışıyorsunuz? Nasıl başladınız bu işe?*

– Uzun yıllardır ailece buradayız biz. Galatasaray Hamamı'nda babam çalıştı, dedem çalıştı, amcalarım çalıştı. Ben de aşağı yukarı 10 senedir buradayım. İşletmenin çavuşu yani nöbetçi diye adlandırdıkları görevi üstlendim. Müşteri karşılama, müşteriyi içerden çıkarma, görevli arkadaşları yönlendirme yani; işverenin sağ kolu.

• *İşverenler açısından da burası aile geleneğinin sürdürüldüğü bir mekân galiba...*

– Evet, Hüseyin Can Canik Bey, burayı işleten 5. kuşaktır. Geleneksel, ananevi yapısı olan işletmeler buralar. Türk hamamının ustadan çırağa geçen bir sistemi vardır. Galatasaray Hamamı'nın en büyük özelliklerinden biri de budur: İşin aile bireylerine miras yoluyla intikal ettirilmesidir. Bu, işin severek yapılmasından kaynaklanıyor. İşletme sahibimiz özveriyle işe bakıyor, çalışanların hepsi 35'er, 40'ar yıllık ustalar.

• *Bu ustaların işi, tellaklık nasıl bir meslek?*

– Kendilerine "tellak" dendiği zaman arkadaşlarımız alınıyorlar. Şu an "keseci" diyoruz. Kültür düzeyinin değişmesinden, kişilerin kendini geliştirmesinden kaynaklanan şeyler bunlar. İnsan ne kadar kendini geliştirirse, yaptığı hizmette de o kadar iyi oluyor. Bunun yanı sıra, o eski payeler de yavaş yavaş tarih oluyor. Biz burada yine de bu gelenek ve göreneği yaşatmaya çalışıyoruz.

• *Nedir Galatasaray Hamamı'nın geleneği göreneği?*

– İnsanların huzur içinde hizmet alabileceği bir ortam sağlamaktır her şeyden önce. Ustasıyla, işvereniyle, çalışanıyla, hizmet kalitesiyle. Artı en önemlisi; hijyeniyle. Hamamlarda hijyen çok önemli. Bizim kullandığımız tüm hijyen malzemeleri birinci sınıftır. Takunya kullanırız, diğer hamamlar güne ayak uydurarak plastik terliğe geçmişlerdir, biz büyük gruplar hariç ananevi gelenek olarak takunya kullanırız. Büyük gruplara bir kullanımlık pratik terlikler veriyoruz, onları kullanıyorlar ve defaten atılıyor. Keseler çok önemli, bir insana kullandığınız bir keseyi ancak bir sefer kullanabilirsiniz. Kullandıktan sonra kesesini kendisi götürmezse çöpe atmak zorundayız. Kimsenin teni bir başkasının teniyle temas etmemeli. İnsan rahatlamak, vücudundaki toksinleri atmak için hamamı kullanıyor. Şimdi spalar filan var ama bunlar modern şeyler. Ananevi olan hamam gibi değil çünkü hamamda vücut kendi kendini ısıtarak toksini atar. Diğer taraflarda ise şok bir ısınma sistemi var, o benim görüşüme göre zararlı.



• *Yıllar içinde "hamama gitme" alışkanlığında nasıl değişiklikler yaşandı?*

– Hamama gitmek farklı bir olgu. Hamamı yaşamayan, bu duyguyu tatmayan bir insana ne kadar tarif ederseniz edin, hamamı anlatma şansınız yok. Bana göre hamam, insanın sağlığına kavuştuğu en nadide yerlerden birisi. Hamama girmek farklı, evdeki banyoya girmek farklı. Birisi kocaman bir alan, birisi küçücük. Biri ısıya dayanıklı bir sistem, tamamen doğal ısı ile alttan gelen bir sıcaklıkla terleyerek toksinleri dışarı attığınız bir mekân. Diğeri ise, suyu dökünerek pislikten arındığınızı düşündüğünüz bir sistem. Sizin üzerinize döktüğünüz suyla; vücut terlemeden, vücudun gözenekleri, derileri açılmadan toksinlerin dışarı atılması mümkün değil. Isı sistemi ile vücuttaki gözeneklerden terler dışarı çıkacak, gözenekler büyüyecek, o esnada görevli arkadaş gelip sizi keseleyecek. Ve siz bu-



radan dışarı çıktığınız zaman derinizin nefes aldığını hissedeceksiniz. Evdeki banyodan çıktığınızda böyle bir hissiyat var mı? Yok. Bizim aylık, 15 günlük devamlı müşterilerimiz; senelerce buraya gelip giden insanlarımız var. Çocuklarıyla gelip gidiyorlar, onlar da kendi çocuklarını hamama alıştırıyorlar...

• *Galatasaray Hamamı onlar kadar, turistleri de ağırlamaya alışık bir yer... Buranın, bu şehir açısından "turistik" bir yanı da var...*

– Dünyanın her tarafından geliyorlar. E, burası Sultan Beyazıt zamanında yaptırılan tarihî bir yer. İlk yapıldığında burası Galatasaray Lisesi ile aynı mülkiyet içinde. Daha sonra Cumhuriyet'in getirdiği farklılıklarla bağımsız bir birim haline getirilmiş. Burayı ilk alan şahıslar iki Ermeni vatandaş. Bizim işverenimizin dedesi Beşiktaş'ta bir hamam işletiyormuş, orası istimlak edilmiş. O da buraya gelmiş, "benim iş yerim kapandı, burayı devretmeyi, satmayı düşünür müsünüz?" demiş ve o şekilde burayı Ermeni vatandaşlarımızdan satın almış. Asıl iş Ermenilerinmiş, zaten hamamın tarihsel gelişimine baktığınızda Bizans'tan geldiğini, Osmanlılarda farklılaştığını fark edersiniz.

• *Osmanlılardan bugüne sürdürülen bir "gelin hamamı" âdeti var. Bugün "gelin hamamı" deyince ne anlaşılıyor?*

– Eskiden insanlar gelin alacağı kızı hamamlarda seçerdi. Kayınvalide adayı hamama gider, kızın yürüyüşüne, takunya giymesine, peştamal takmasına ve bu tip şeylere bakarak kendi ailesi içinde düzgün bir eş olabileceğine kanaat getirdiği insanı seçerdi. Ona göre oğluna gidip isterdi. Şimdi bunun seçilmesi, bulunması çok zor. Ama tabii bu âdetleri yaşatmaya çalışıyoruz, gelin hamamı, damat hamamı yapılmaya devam ediliyor... Gelin hamamında, kadınlar kendi aralarında eğleniyorlar. Kına yakıyorlar, oryantal çıkıyor, dans ediyorlar, yemek yiyorlar. Bekârlığa veda partisi dediğimiz damat hamamlarında da oryantal oluyor, isteğe göre alkol alınıyor.

• *Kadınlar ve erkekler beraber hamama girer mi?*

– Grup kapamaları yapıyoruz, o zaman beraber girebiliyorlar. Gençler bazen öyle istiyor.

• *Gençler, sizden sonraki kuşak da bu işi yapmaya, Galatasaray Hamamı'nda çalışmaya devam edecek mi?*

– Oğlum burada bu işi yapıyor, ne kadar yapar bilmiyorum... Kızım da şimdi burada, ama o üniversiteyi kazandı, okuyacak.



"Siz kendi yaşantınızı yaşıyorsunuz"

"İnsan usul usul ölmek için gelir dünyaya.
Başlar her gün biraz daha insan olmaya.
Ve ölürken usul usul ne tuhaf;
Âşık olur, kedi besler, isim verir eşyaya."
– METİN ALTIOK

Ve bir gün, isimlendirdiği eşyalar başkasının, başkalarının olur. Başka isimler alır.

Yıllardır isimleri değişen eşyaları alıp-satan, mesleğine sırtındaki torbasıyla Boğaz'ı ve Adalar'ı gezerek başlamış Sami Yavuz ile, eskicilik ve antikacılık üzerine söyleştik...

• *Bu mesleği ne zaman, nasıl seçtiniz?*

– Ben 13 yaşında iken İstanbul'a geldim ve amcamın yanında çalışmaya başladım. Amcam, hem eskicilik hem antikacılık yapardı. 14 yaşıma geldim, baktım iş tatlı, iyi bir iş, sevimli bir meslek, dedim ki ben kendi işimi kendim yapacağım. "Yapamazsın" dediler ama ben azimliydim. "Yaparım" dedim ve bir eskici arabası; el arabası aldım. Arabayla ilk çıktığımda eski elbise, ayakkabı, gazete, mecmua filan topladım. Birkaç ay böyle devam ettikten sonra bu tatmin etmedi beni. Bu sefer torbacılığa başladık. Bizde "torbacılık" diye bir meslek vardır, böy-

le kademe kademe yükselirsiniz, el arabacılığından sonra torbacılık gelir.

• *Nedir "torbacılık"?*

– Torbacılık bütün İstanbul'u gezmektir. Sırtınıza torbayı alıp gezersiniz. Eşya alıp satarsınız. Benim babam, amcamlar da torbacılık yapardı. Babamların zamanında, onlar Ermenilerle aynı mahallede gezerlermiş. Eskiden, antikacılık mesleği tamamen Ermenilerin elindeymiş. Babamlar da sonuna yetişmiş o dönemin. Sonra, bu iş genelde Nevşehirlilerin eline geçti ve sonra tüm şehirlerden gelenler bu işi yapar oldu.

• *Siz torbanızı alıp İstanbul'un hangi semtlerine giderdiniz, nereleri gezerdiniz?*

– Ben Boğaz'ı ve Adalar'ı gezerdim. Boğaz'ın iki yakasını da gezerdim. "Eskici" diye bağırıyorduk, evin fazlasını vermek isteyenler bizi çağırıyordu: "Gel. Bunu kaç paraya alırsın, ne kadar verirsin?" Şu anda İstanbul'da en son yetişen torbacı benim. Benden sonra torbacı yetişmedi.

• *Neden?*

– Gereksiz kaldı herhalde. İnsanlar evlerindeki eşyalarını torbacıya değil de müzayedecilere vermeye başladılar, torbacıya mal çıkmaz oldu, e torbacı da yetişmez oldu. Ben torbacılığa başladığımda 17 yaşındaydım. 18 yaşına geldiğimde Moda'da dükkân açtım. 92'den beri de bu dükkândayım. Oldum olası Kadıköy'deydim. Kadıköy'den başka yere gitmedim. Ailem komple Kadıköylü ve sülalemin % 80'i bu işle meşgul. Benim dükkân açtığım dönemlerde yani 80'lerden sonra müzayedecilik büyüdü. Reklamlar, gazete ilanları ortaya çıktı. Eskiden insanlar mallarını, eşyalarını nereye satacaklarını bilmiyorlardı, ister istemez torbacıya veriyorlardı.

• *Satın aldığınız eşyanın bedelini tayin etmeyi nasıl öğrendiniz?*

– Alıp satarak. Biz alaylı satıcıyız ve alarak-satarak öğrendik. Bir malın fiyatı, arz ve talebe göre belirlenir. Bizim zama-

nımızda bunu anlamak zordu; mecmua yoktu, katalog yoktu. Şimdi benim çocuklarım da bu işi yapıyor ve onlar bizim yanımızda nispeten okullu sayılıyorlar. Ben bir tablonun değerini öğrenebilmek için çok aldım sattım, çok zarar ettim. Çocuklarım etmiyor, onlar araştırıyor. Çocuklar şu anda benden daha iyiler.

• *Sizin mesleğe başladığınız dönemde İstanbullular ne alıp-satarlardı, şimdi ne alıp-satıyorlar?*

– İstanbullu ne bulursa onu satardı. 1910'larda, 20'lerde, 40'larda yerli yapım eşya çok vardı. Adalar'dan ve Boğaz'dan, zengin ailelerden iyi mal çıkardı. Beyoğlu'ndan da, yağlıboya eşya çok çıkardı ama şimdi Beyoğlu boşaldı. Bu eşyaların çoğu yerli, Ermeni ve Rum ustaların yaptığı mobilyalardı. 80'lerden sonra yurtdışından ve bilakis Fransa'dan çok mobilya gelmeye başladı, yerliler satılmaz oldu.

• *Başka şehirlerde bu meslek nasıl yapılıyor?*

– İstanbul'un tadı başka, kültürü başka. Tüm Türkiye'yi toplasan bırakın İstanbul'u bir Kadıköy yapmaz. Mecidiyeköy yapmaz, Aksaray yapmaz. Anadolu'da antika fazla yok, illa ki Osmanlı eseri çıkar orada da ama Anadolu, İstanbul gibi değil. İstanbul zengin kent. Paşaların, devlet memurlarının yaşamış olduğu yer. Kültür seviyesi daha yüksek olan insanların yaşadığı bir yer, iyi malı hep bu insanlar almış. Ama artık eskisi gibi değil. Bizim işimizde geriye dönüş oldu. Eskiden mal azdı, müşteri çoktu. 10 parça mal alıyordunuz 30 müşteri çıkıyordu. Şimdi 10 parça alıyorsunuz 3 müşteri yok. Onun için dükkânların içi böyle tıklım tıklım doldu. Satış azaldı, talep azaldı.

• *Neden?*

– Evler eskisi gibi büyük, geniş değil. 2 metrelik evde yaşıyorsunuz, hangi 2 metrelik eve hangi 3 metrelik gardırobu koyacaksınız? Plazalar var artık. Yetişen nesil, klasikten biraz uzak duruyor. Plazalara klasikler yakışmıyor.

• *İnsanların kullanılmış eşya ile ilgili hisleri nasıl?*

– Her insanın kendine has eskiye hevesi vardır. Sizin de vardır. Kutu biriktirirsiniz, kaşık biriktirirsiniz, ne bileyim kartpostal biriktirirsiniz. Bir şey biriktirirsiniz. Her insan eski sever.

• *Eşyalar hatıra taşır mı? Mesela Madam Despina'nın kaşığında Madam Despina'nın hayatının izleri olur mu?*

– Yaşanmışla yaşamaktan bahsediyorsunuz... Siz kendi yaşantınızı yaşıyorsunuz! Bence fark etmez.

• *Birinin bir gün sizin eşyalarınızı da alacağını düşünüyor musunuz?*

– İlla ki alacak. Bizim meslek bu yüzden bitmez. Dede toplar, oğul satar, torun tekrardan toplar. Böyle gider bu kuşaklar arasında, devridaimle. Meslek böyle yürür. Çünkü üremeyen, yapılmayan bir mal buluyoruz biz. Bugün İstanbul'da bizim tarzımızda çalışan insan yok denecek kadar az. Çoğu, sadece aksesuar ya da sadece avize satıyor. A'dan Z'ye eşyasını boşaltan, miras malını komple devreden aileler, direkt bizi buluyorlar.

• *Miras malları arasında daha önce hiç karşılaşmadığınız eşyalar oluyor mu?*

– Tabii. Hiç görmediğiniz bir eşya çıkıyor karşınıza, heyecanlanıyorsunuz. Cesaret edip onu alacaksınız. Ticaretin özü cesarettedir...

"Mide yalanı kabul etmez"

"Bütün medeniyetler de, mezarlardaki insanlar gibi fanidir. Ve biz, ölmüşlerimizin olduğu kadar, devirlerini tamamlamış medeniyetlerin de geri dönmeyeceklerini biliriz."

– Abdülhak Şinasi Hisar

İstanbul'un Fener şehri, "devirlerini tamamlamış medeniyetler"e dairdir. Fener'den gidenlerin bir daha gelmeyeceği bilinir, oranın eski haline bir daha dönmeyeceği hissedilir. Ve belki, biraz da bu hisler yüzünden, bugün orası "tarihî" bir semttir.

70'li yılların başında, "Tarihî Haliç İşkembecisi" adıyla açılan işkembe salonunun sahibi Reşit Sarı ile Fener ve işkembecilik üzerine söyleştik...

• *Bu işi yapmaya nasıl, ne zaman başladınız?*

– Ben bu mekânı 71-72 civarı açtım. Babamın babası daha evvel burada bir çorbacı dükkânı açmış, çok uzun süreli olmamış ama o da burada çorbacılık yapmış. Aşağı kat dükkânıymış, yukarısı da evi. Aşağıda çalışır, yukarıda yatarmış. Eskiden İstanbul'da pek çok iş yeri böyleydi. Bu dükkân benim elimdeydi ama ben başka işler yapıyordum. Bir gün, deniz kenarında, teknemde oturmuş rakı içiyorduk. İçerken düşündük ve "ulan bir çorbacı yapalım burayı" dedik. Dededen de kalma bir gelenek... O gün karar verdim, ertesi gün "Bismillah" dedik başla-

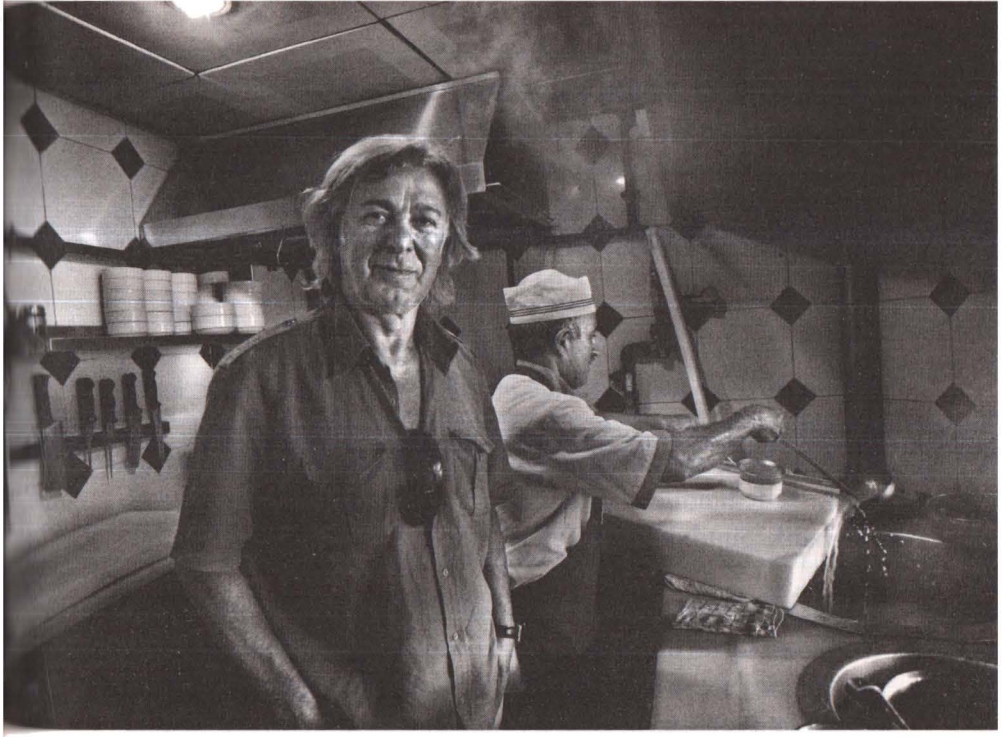
dık. Yıktık, ettik. "Tarihî Haliç İşkembecisi"ni o gün açtık ve bugüne geldik.

• *İsmini neden "Tarihî Haliç İşkembecisi" koydunuz?*

– Çünkü burası tarih kokuyor. Bu yarımadanın her tarafı tarih. Ben 57 doğumluyum ve doğma büyüme buralıyım. Burada Rumlarla, Yahudilerle büyüdüm. Şimdi hepsi gitti; Rumlar gitti. Balat'taki Yahudileri İsrail aldı, onlara iş imkânı sağladı. Hepsi göç ettiler. Farklı insanlar geldi, İstanbul'u tanımayanlar geldi, onlar buraya adapte olmakta zorlandılar ama şimdi gayet iyi, her şey güzel. Şimdiki sıkıntı özellikle son iki üç senedir hükümetin uyguladığı politikalar. Biz bundan zorlanıyoruz. Alkolle ilgili alınan tedbirler, gece işimizi bitirdi. İnsanlar meyhanede içip buraya geliyorlar ya... Sigara ile ilgili alınan tedbirler işimizi çok etkiledi. Bu kültür yavaş yavaş kayboluyor. Gençlerimiz işkembeyi tanımıyor ancak eski kuşaklar bunu biliyor.

• *Siz, işkembeciliği nasıl öğrendiniz? İşkembecilikten önce uğraştığınız işler de yemeye-içmeye mi dairdi?*

– Gidip görerek, çeşitli çorbacılara baka baka öğrendim. Bundan önce Çınarcık'ta gazinom vardı, onu işletiyordum. Ondan önce Kumkapı'da, Kör Agop restoranı çalıştırıyordum. Orası Ermeni kökenli meyhanedir, başında Silva Hanım vardır, Daniel ile beraber. 7-8 sene orada işletmecilik yaptım. Bunlar aşağı yukarı aynı işler ama işkembeciliğe başlarken önce alt yapısını öğrenmem gerekti: Ocağın nasıl olması gerektiği, ateşin kuvveti vs... Bir de bu işte, aldığınız mal çok önemli. Bir kostikle, kimyasal malzeme ile temizlenen mal var, bir de sıcak suyla temizlenen mal var. Kostikli malzemenin kilosu 10 lira ise sıcak su ile temizlenenin kilosu 15 lira, biz sıcak su ile temizleneni tercih ediyoruz. Mide yalanı kabul etmez. Tüm malzemeler birinci kalite, mesela zerdenin içindeki safranı Kaz Dağları'ndan getiriyorum. 15 sene orada yaşadım ben. Kekik de Kaz Dağları'ndan geliyor, pul biberi Antep'ten getirtiyorum.



• *İşkembenin mevsimi var mıdır?*

– Mevsimi olan kokoreç ve kuzu kelledir. Mart ayında kesimler oluyor, bu yüzden Mart-Mayıs arası onun kokusu ve lezzeti daha farklı oluyor, daha güzel oluyor. İşkembede böyle bir şey yok.

• *İşkembe nasıl bir yemek? Nasıl bir kültür öğesi?*

– Bu kültür bildiğim kadarıyla Yunanlılardan geliyor, çok eski. Araplarda da var, Romanya, Bulgaristan tarafında da var, diğer taraflarda pek yok. Midenin dostu bir yemek. Midedeki yaraları saran bir yemek. Müthiş bir E vitamini var. Alkol almışsanız sizi ayıltacak tek madde işkembedir. Bir anda gözünüz açılır onu yediğinizde, hele ki sarımsakla birleşmişse...

• *Alkol almış kişilere hizmet etmek nasıl; zor mu, keyifli mi?*

– Toleranslı olmak gerekiyor, biraz zor. Alkol herkese aynı etkiyi yapmıyor, kimisi kaldıramıyor, bazen tatsız olaylarla da karşılaşıyorsunuz. Yürüyemeyecek halde gelenler oluyor ama biz onları buradan yürüyerek çıkartıyoruz. Bir de, bizim bir aile potansiyeli müşterimiz var. Gece iki bayanın işkembe salonuna gitmesi çok kolay değildir çünkü içkili insanların gitmiş olduğu mekânlardır buralar, ama burada öyle bir dert yok.

• *Yıllar içinde, bu işi yapış şeklinde ne gibi değişiklikler oldu? Mesela AB'ye uyum sürecinde birtakım yasaklamalar söz konusu oldu...*

– Çok şey değişti. Mal aldığımız yerler daha hijyenik vaziyete geldi. Denetlendiler. Daha evvelden kokudan yanlarından geçemezdik. Şimdi her şey çok güzel tesislerde yapılıyor.

• *Bu işi burada, Fener'de yapmak size ne hissettiriyor?*

– Burası tarihî dokusuyla çok farklı bir yer. Binlerce yıldır yaşanılan bir yer. Şu asfaltın altında bir şehir var. Nereyi kazsanız bir şey bulursunuz. Binalar 200 senelik. Patrikhane deseniz keza öyle, ikinci Vatikan. İçeride bilmediğimiz kiliseler var, Kırmızı Mektep var. Benim çocukluğumda orada yüzlerce öğrenci vardı, kimse kalmadı. Hepsi terk etti, gitti. Hrant Dink de burada yaşamak istiyordu ama maalesef malum şahıslar onun hayatına kastettiler. Rahmetli Hrant Dink ile gazeteci bir arkadaşım vasıtasıyla tanışırdım. O da buradan daire almak çok istemişti. İlk önce gayrimüslimlerden kalan yerlere baktı. Gazeteyi buraya kaydıracaktı. Komple buraya alacaktı, burayı çok beğeniyordu... Burası güzel yer.

• *Sizden sonraki kuşak da burada, bu işe devam edecek mi?*

– Evet, zaten şu anda burayı ufak oğlum idare ediyor. Bütün sorumluluk onun üzerinde. Geceleri o işletiyor, gündüzleri ben burada durup ona yardım ediyorum.

"Makinem benden eski"

"Bir insan, aradığı bir şeyle karşılaşırsa bu, o şeyin, bu arayışı hissederek o insana doğru ilerlemesi, gelmesi değil midir?"
– MIGUEL DE UNAMUNO

"O şey" bazen öğrenilmiş bir meslektir...

Başka işler ile meşgul olmaya çalışırken ve olduktan sonra; ilk gençliğinde öğrendiği mesleğe-işe geri dönmüş tornacı Serkiz Tüysüz ile, tornacılık üzerine söyleştik...

• *Bu mesleğe nasıl, ne zaman başladınız?*

– Daha çok babamın hevesi sebebiyle başladım ben. Babam bir fabrika işçisiydi, düz bir insandı yani. Ufak tefek tamirat işleri yapıyordu, benim de tornacı olmamı çok arzu ediyordu. Beni tornacı yanına verdi ve öyle başladık.

• *İlk nerede, kimin yanında çalıştınız?*

– İlk başta Tophane'de, Artin Yakut diye bir musluk tornacısı vardı, orada çalıştım iki sene. Sonra Dolapdere'de Krikor Sinekeri vardı, onun yanına geldim. 74 yılına kadar onun yanında çalıştım. Sonra Perşembe Pazarı'nda, Adanalı İsmail'in yanında çalıştım ve 76'da askere gittim. Geldikten sonra Boronkay'a girdim, tırlara ek dingil yapıyorduk. 12 Eylül dönemin-

de oranın ortamı bozuktu, pek hoşlanmadım, ayrıldım oradan ve Kent Şekerleme'ye geçtim. Sonra, 83'te Tarlabaşı'na geldim, kardeşimle aksesuar işine girdik. Çanta aksesuarları yapmaya çalıştık ama açıkçası onu yürütemedik. Ve sonunda 85'te, ben tek başıma çalışmaya başladım. Küçük atölyemde yeniden tornacılık yapmaya, seri imalata başladım.

• *Tornacılığı usta-çırak ilişkisi ile öğrenmiş olmanın faydaları oldu mu?*

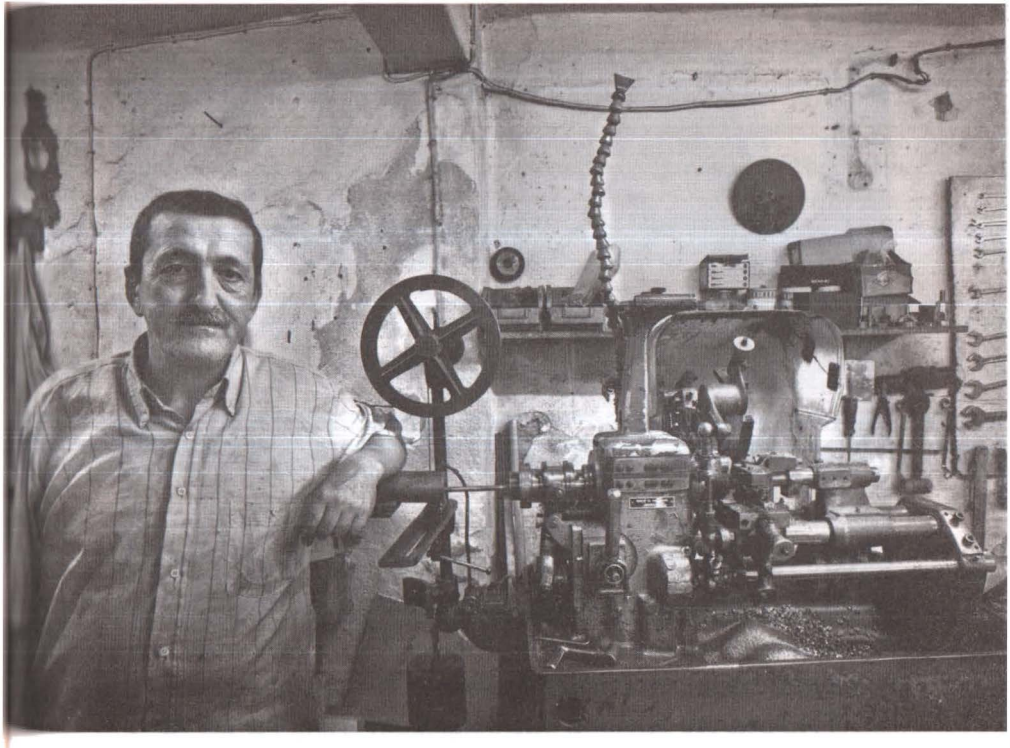
– Tabii her ustadan bir şey aldım. Herkesin artısı eksisi vardır. Bir ustamın yanında çalışırken, biz iki çıraktık ve bizi tornanın yanına yaklaştırmazlardı. Şimdi düşünüyorum... Bunu bizi korumak için mi yapıyorlardı, yoksa işi göstermemek için mi; seçemiyorum doğrusu. Çünkü bu tehlikeli bir meslek ve biz, akşamları ustalar gittikten sonra o tornaları kurcalardık. Kurcalamazdık desem yalan. Heves vardı. Bazı hatalar da yapardık, mesela bıçakları bozardık. Kalfalarımız vardı, sağ olsunlar ustalarımıza yansıtmazlardı, bizi çağırıp sorarlardı; "ne yaptın da böyle oldu?" Biz de izah ederdik. "Şöyle yapmayın, böyle yapın" derlerdi... Öyle öyle öğrendik.

• *Ustalarınız genelde Ermeniymiş. Sizin bu işe başladığınız zamanlarda, tornacılık Ermeni toplumunda yaygın olan bir meslek miydi?*

– Eski ustalar ya Rum ya Ermeni idi. Yetişen Türk çıraklar vardı ama ustaların hepsi ya Ermeniydi ya Rum. Bizim zamanımızda bu çok saygın bir meslekti. Benden sonraki kuşağın hepsi Kapalıçarşı'ya gitti, bu bizim hiç aklımıza gelmezdi. O zaman tornacılar genelde Perşembe Pazarı'ndaydı.

• *Siz Tarlabaşı'ndaki atölyenizde nasıl işler yaptınız, yapıyorsunuz?*

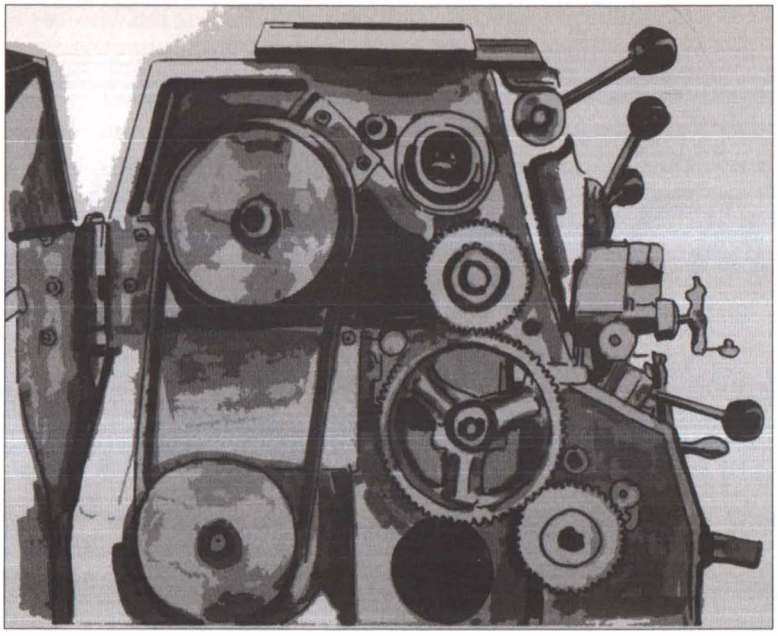
– Seri imalat yapıyorum. Büyük parçalar değil de, mobilya parçaları, avize parçaları gibi parçaların imalatını yapıyorum. Metal üzerine her şey yapılabilir, ucu açık. Ben ne bulduysam onu çalıştım. Sabit bir imalatım yok. "Şunu yaparım bunu ya-



pamam" diye bir şey yok. Geçmişten gelen özel becerilerimiz de var, mesela bıçaklar. Metali kesmesi için olan çelik kalemlere bıçak diyoruz, biz onlarla profil veriyoruz. Parçaya şekil vermek için kullanıyoruz. Bıçağı kullanmayı iyi bilirim. Şimdiki arkadaşlar, yetişen nesil bilgisayar kullanıyor, bunun yerine bilgisayar ile istediğiniz şekli ve ölçüleri veriyorsunuz.

• *Bilgisayar kullanımı sizin mesleğinizi nasıl değiştirdi? Yıllar içinde bu işi yapış usulü nasıl farklılaştı?*

– Bizim çocukluğumuzda, çıraklık dönemimizde kalıp yapılırdı, usta kalıbı bir ayda ancak çıkarabiliyordu. Ve sürekli hata yaparak çıkardı çünkü elde, matkapla delerek filan yapılıyordu. Şimdi öyle değil, bir günde yapılıyor ve daha kaliteli oluyor.



• *Siz de bilgisayarla mı çalışıyorsunuz?*

– Yok, ben cep telefonu bile kullanamıyorum. Bir de, şimdi yetişen çocuklar sanat okulundan geliyorlar. Şu anki dönem ile bizim dönemimiz çok farklı ama artık böyle olması lazım.

• *Hangi malzemeleri kullanıyorsunuz?*

– Metal olarak ben demir ile de çalışıyorum, pirinçle de, paslanmaz çelikle de. Hepsinin kendine göre zorlukları var. En kolayı pirinç, daha yumuşak, daha çabuk şekil alıyor. Malzemeyi yerine göre seçmek lazım. Bugün en çok kullanılan paslanmaz çelik ve alüminyum. Bir dönem pirinç çok kullanıldı, şu anda pirincin sağlığa aykırı olduğu ortaya çıktı ve kullanımı çok azaldı. Mesela otellerdeki bütün kapı kolları pirinçti, şimdi hepsi değişiyor.

• *Metale şekil veren makinenizin hikâyesi var mı? Eski bir makine mi?*

– Makinem benden eski. Benim otomatik diye kullandığım

makine, Almanya'da 1950'lerde kullanılan ve onların "hurda" diye attıkları bir makine. Yani onların kullanmadığı, eski teknoloji bir makine. Ben aldım ve biraz kendim elden geçirdi. Dediğim gibi, şu anda Türkiye'de yeni teknoloji makineler kullanılıyor. Ancak onu kullanmak sermaye istiyor, ona göre iş istiyor, çevre istiyor. Ben şu anda butik tarzı çalışıyorum, siparişler alıp yapıyorum.

• *Makine gürültüsü ile çalışmak zor mu?*

– Zor ama alıştık. Telefonuma harici zil taktım, o kadar gürültülü ki telefon çalınca duyamazsınız. Ben alıştım ama dışarıdan gelen kişiler rahatsız oluyor. Bu makineyle yani fiziki güçle, hep ayakta çalışıyoruz. Zor.

• *Bu işi Tarlabaşı'nda yapmak nasıl?*

– Eskiden Tarlabaşı'nda çok tornacı vardı, şimdi yok. Eskiden resmen bir piyasaydı orası. Bizi de şimdi kovacaklar oradan, duramayız. Her yer otel oluyor. Geçmişte Talimhane nasıldı? Oto parçacıları vardı ve hepsi ticaret yapıyordu. Sonra hepsi kovuldu, her yer otel oldu. Bizim orası da aynen öyle olacak. Ama belediye kovacak, ama şahıslar... El değiştirdi ve bizim orada kalmanız ekonomik olarak mümkün değil.

• *Sizden sonraki kuşak da belki başka bir semtte, farklı bir mekânda, bu işi yapmaya devam edecek mi?*

– Hayır, çocuklarım istemedi. Kızım yüksek öğrenim yapıyor, oğlum çalışıyor, öbür oğlum üniversitede okuyor. İstemiyorlar.


İNCİ
PASTANESİ

"Oradan buraya, sadece kasa ve terazi geldi"

Mehmet Ulaş ve çalışma arkadaşlarının günde 2.000, 3.000 tabağa profiterol doldurup, parmaklarıyla kestikleri renkli kurdelelerle paket yaptıkları; "dükkân kapısı Hak kapısıdır, hakkaniyeti bilmek lazım" diyen işletmeci Musa Ateş'in 53 yıldır mesleğini sürdürdüğü ve 69 yıl önce Luka Zigori (Zguridis) tarafından kurulan bir İstanbul mekânı İnci Pastanesi.

İnci Pastanesi, profiterol ve pastanede yaşanmış olanlar üzerine Mustafa Ateş ile söyleştik...

• *Nedir İnci Pastanesi'nin tarihi?*

– İnci Pastanesi, 1944'te Bay Luka Zigori (Zguridis) tarafından kuruluyor. Fakat 44'ten bugüne kadar, İnci Pastanesi'ni "İnci" yapan halktır. İnci Pastanesi, halkla kendini var etmiştir, halkındır. Böyle tarihî mekânların birey hakkıyla ilgili olduğunu düşünüyorum ben. Birey hakkını kullanarak buraları var etmek benim de hakkım. Bunu sahiplenmek benim hakkım. Ben bunu böyle öğrendim. 44 yılından beri İstiklal Caddesi'nde, Cercle d'Orient binasının içerisinde varlığımızı sürdürüyorduk ama ne oldu? Tarihî mekânlar, tarihî binalar birilerinin hoşuna gitmiyor ve yok etmeye kalkıyorlar. Yok oldu.

• *Yıllarca hizmet verdiğiniz o tarihî mekândan tahliye edilmenize ilişkin olan hukuki süreç devam ediyor mu?*

– Tek başıma hukuk mücadelesi verdim ama ne oldu hukuk mücadelemize? Daha temyiz hakkımız varken bizi polis gücüyle çıkarttılar. Varsayım üzerine... Bir mahkeme kararı, bir tahliye kararı olabilir, tebligat gelir ve o mahkeme kararına razı olursun ama bizim elimize daha karar ulaşmadı! Fakat ne oldu?! Bu mu Allah'ın adaleti? Ama yok, İnci Pastanesi'nin adını yaşatmak benim doğal hakkım demiştim. Sağ olsunlar, duyarlı insanların ve kamuoyunun desteği arkamızdaydı. Niye? Tarih. Niye? Kültür. Ve bu tarihî ve kültürel tat, yalnız İstanbul iline ait değil. Beldeler, kazalar, kasabalar, başka ülkeler, başka şehirler de bunu biliyor, bu yaptığımız ürün dünyanın her tarafına gidiyor. Götüren götürüyor.

• *Bu ürünü yapmayı siz nasıl, ne zaman öğrendiniz?*

– Ben 60'larda İnci Pastanesi'nde çalışmaya başladım, o gün bugün buradayım. 53 yıl olmuş, yarım asrı geçmiş. Talebelik hayatımda bu işi öğrendim. Talebeyi kimse yanında çalıştırmazdı. Ne güzel ki; o insanlar talebenin elinden tutuyordu. Okul dışında bir saatin boşsa gelip çalışıyordun.

• *Luka Bey ile beraber çalıştınız mı? Bu iş size nasıl geçti?*

– Tabii, eskiden beri hep beraberdik. Luka Bey sizlere ömür... 2005'te vefat etti. Yaşını başını almıştı, 100 yaşına gelmişti. Bu işe girdiğim günden itibaren onun yanındaydım. O zaman Beyoğlu'nda pastanecilik işi çoktu. Taksim-Tünel arasında 16 tane bilinen pastane vardı, hepsi parmakla tarif ediliyordu. Ne oldu? Birer birer yok olup gittiler, sonuncu biz kalmıştık. Bizi de yok ettiler.

• *Siz diğer pastanelerden farklısınız, farklı oldunuz. Profiterol ile anıldınız...*

– Tabii ama pasta yapmayı bileceksin ki profiterol yapabilesin. Herkes "profiterol"ün adını biliyor ama canını bilmiyor. Mühim olan kalite. İyi bir kumaş alıp iyi bir terziye gidersen iyi bir kıyafet giyersin. Bizde kaliteyi korumak için ne gerekiyorsa yapılıyor. Her şey özel.

• *Profiterolün tarifi size mi özel, bir meslek sırrı mı?*

– Yok, herkes biliyor asında ama bunu bizimki gibi yapmak kimsenin işine gelmiyor. Kaliteli malı kimse kullanmıyor. Vanilya mesela, 60 liraya da vanilya var, 500 liraya da. 60'ı mı seçersin 500'ü mü? Ben 60'lık malı dükkânıma koymam. Çikolata için de bu geçerli, özel yapıyoruz.

• *Profiterolün, İstiklal Caddesi'ne gelişi, Beyoğlulular, İstanbullular tarafından benimsenmesi nasıl olmuş?*

– Profiterolün icadı, kuruluşu İnci Pastanesi'nde. Bunun anası babası, İnci Pastanesi: Mösyö Luka Arnavutluk'tan gelir, Beyoğlu'nda Glorya Pastanesi'nde bir müddet çalıştıktan sonra bir arkadaşıyla yola çıkar. Galatasaray'ın orada bir yer tutup işe başlarlar. Sonra, Cercle d'Orient'ın oradaki dükkâna geçerler ve iş bugüne gelir. Orada nasıl hizmet veriliyorsa, yeni yerimizde, Mis Sokak'ta da aynı hizmeti veriyoruz. Ömür yettikçe... Ben çok yaşlı değilim, 46 doğumluyum ama bir şeyler gördüm; 60'lı yılları yaşadım, Ada'da o farklı kültürlerin var olduğu yerde yetiştim.

• *Bir zamanlar Büyükada'da da şubeniz varmış...*

– Evet, şimdi Postane olan yer bizim dükkândı. 24 sene çalıştık orada. 60'tan 84'ün sonuna kadar.

• *Başka şubeniz oldu mu?*

– Hayır. Hiç düşünmedik çünkü nereye kadar güvenebilirsiniz? Yaptığın işi iyi biliyorsan ve sen iyi halliysen işinin başında duracaksın. İş, açmakla bitmiyor. Müşteri senin kara gözüne gelmez, hizmetine gelir. Hizmette kusur olmaz ve müşteri velinimettir. Bunlar değişmez kurallardır, bunları iyi bilmek gerekir.

• *Yıllar içinde pastanecilikte ve pastane kültüründe değişen ne oldu? Mesela bir zamanların "pastane buluşmaları"na bugün hâlâ tanıklık ediyor musunuz?*

– İnsanlar gelip burada oturur, muhabbet eder, konuşur, anlaşırlar. Arkadaşlık teklifi eder, nişanlanır, evlenirler, çoluk,

çocuk, torun sahibi olurlar ve tekrar İnci Pastanesi'ne gelirler. Çok hikâye var. Ben burada tanışıp evlenen çok kişiye şahidim.

• *Beyoğlu'nda esnaf olmak nasıl bir şey, nasıl bir şahitlik?*

– Beyoğlu, dünyada emsali bulunmayan bir yer. Kim ne derse desin! Tüm kültürlerin var olduğu yer, Beyoğlu'dur. Dünyada 72 millet varsa, 72 millet kültürü varsa 72'si de Beyoğlu'ndadır. Eskiden 3.300 civarında dükkân vardı, şimdi 40.000'in üzerinde. Şimdi dükkân sahipleri birbirini tanımıyor. Halbuki eskiden ayda bir kez beraber yemek yenirdi, kahvaltı edilirdi vs.

• *İstiklal Caddesi üzerinde dükkân sahibi olmak ile İstiklal Caddesi'ne bağlı sokaklardan birinde; Mis Sokak'ta dükkân sahibi olmak çok farklı mı?*

– Tabii, orası İstiklal Caddesi. 24 saat açık bir yer. Orada dükkânın önünden günde bir milyon insan geçiyorsa burada üç yüz kişi geçiyor ama eksik olmasınlar, duyarlı vatandaşlar her zaman bize destek olmak amacıyla burada oldular.

• *Bu yeni dükkânda, eski dükkândan hatıra neler var? Buraya ne taşıdınız?*

– Oradan buraya, sadece kasa ve terazi geldi. Tarihî mekânı var etmek için, iç mimar ile çalıştık ve her şeyi yeniden ama eskisi gibi yaptırdık.

• *Sizden sonraki kuşak da bu işe devam edecek mi?*

– Çoluk çocuk işi değil bu. Onların yapacağı iş başka. Bu iş sabahın 7'sinde kalkıp gece 12'ye kadar burada çalışmayı gerektiriyor. O zaman ne oluyor? Ya aile hayatın olmuyor ya iş hayatın. Benim ailem işim oldu.

"Doktorluk, mesleklerin kralıdır"

"Her canlı ölümü tadacaktır."
– Kur'an-ı Kerim, Enbiya: 35

Ölüm bilgisiyle yaşayan insanlar, ölümün gerçekliğiyle daha çok yüzleşilen meslekler vardır. Doktorlar gibi, doktorluk gibi. Ölüm, hayata çok yakın olduğu için, ölüm yaşama-yaşamaya dair olduğu için; ölümden değil ama yaşamdan tat alır bazı doktorlar. Ve Doktor Jirayr Kaynar gibi, mesleklerini sevmenin aslında insanı ve yaşamı sevmek olduğunu söylerler.

64 yıldır doğup büyüdüğü Kadıköy'deki küçük muayenehanesinde hastalarına teşhisler koyan Jirayr Kaynar ile, doktorluk üzerine söyleştik...

• *Bu mesleği ne zaman, nasıl seçtiniz?*

– Ben çocukluktan beri doktorluk mesleğine yapışmıştım. Onun hasretiyle büyüdüm. Küçükken doktorculuk oynardım, ortaokuldan beri de doktor olmayı aklıma koymuştum. Doktorları çok severdim. Bizim bir aile doktorumuz vardı, bize sık sık gelip giderdi, bana onun da etkisi oldu. Doktorluk güzel bir meslektir, mesleklerin kralıdır.

• *"Mesleklerin kralı"na sahip olabilmek için nerelerde okudunuz?*

– Önce Haydarpaşa Lisesi, sonra İstanbul Tıp Fakültesi'nde. 6 sene İstanbul Tıp Fakültesi, 5 sene de ihtisas; 11 sene. Öm-

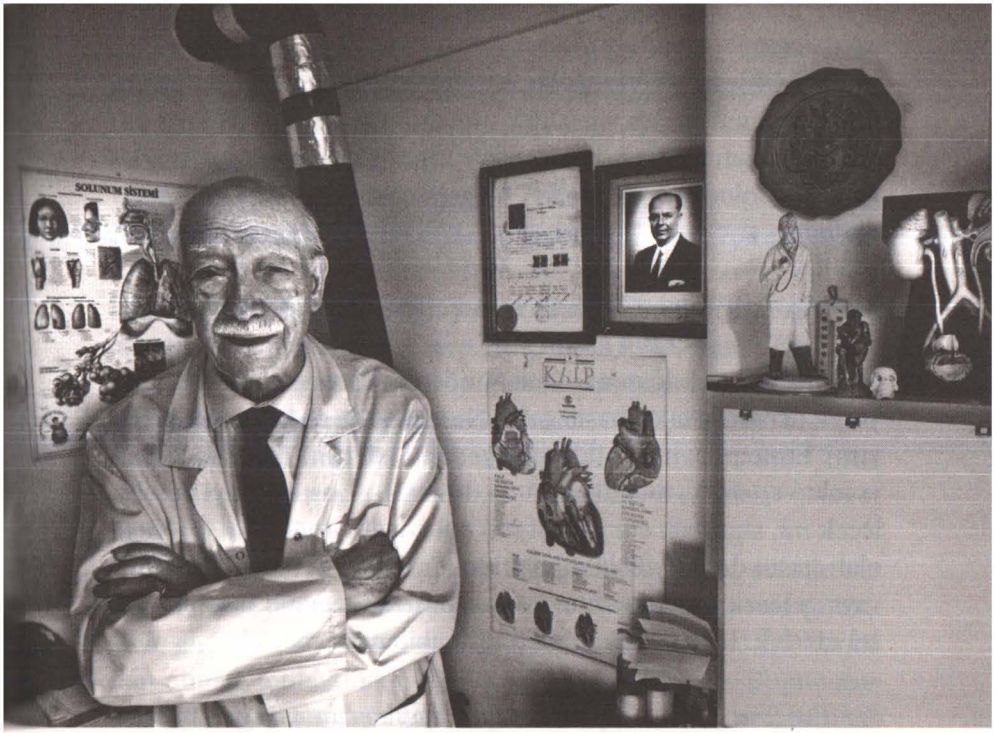
rümüzden gitti. Geçti gidiyor, akıp gidiyor. Bizim zamanımızda tıbbiyeye girmek bir meseleydi. Çok zor imtihanlarla tıbbiyeye giriyorduk, zor olmasına rağmen çok şükür bunları aştık, başardık. Çok zorlukla karşılaştım ama neticede doktor olabildim.

• *İhtisaslaşacağınız alanı nasıl seçtiniz?*

– İç hastalıklarda ihtisaslaştım. Cerrahi güzel bir alandı ama yapamazdım, çok vesveseliydi. Mesela bir hastayı ameliyat etsem onun başında beklerdim. Karakterim böyleydi, onun için cerrahiyi seçmedim, dâhiliyeyi seçtim. Bana daha uygun buldum. Profesör Frank'ın asistanıydım.

• *Nazilerden, Almanya'dan kaçıp Türkiye'ye gelen Yahudi profesörlerden olan Erich Frank'ın asistanı mıydınız?*

– Evet, bizim zamanımızda hep onlar vardı; Almanya'dan kaçan Yahudiler... Frank, Türkiye'deki en büyük dâhiliyeciydi. Bir doktorun, evvela iyi bir hekimin yanında çıraklık yapması lazım... Frank ve bizim diğer hocalarımız hastayla çok ilgilenirlerdi. Anamnez alırlardı. Anamnez çok mühimdir; muayeneden önce anamnez yapar, sual sorar ve hastanın derdini anlarsınız. Sonra muayene eder ve teşhisi koyarsınız. Teşhis koymak şimdi daha kolay çünkü laboratuvar usulleri ilerledi. Başın mı ağrıyor MR çek; öksürüyor musun, akciğer filmi çek. Bizim zamanımızda öyle değildi. Hastayı tepeden tırnağa muayene ederdik. Mesela bir kalp yetmezliğini, bir akciğer zatürresini kulaklarımızla teşhis ederdik. Şimdi öyle değil, hasta dinlenmeden filme gönderiliyor ve sonra hop diye eline geliyor. Halbuki hiçbir alete lüzum kalmadan % 90 teşhis koyabiliyoruz. Zatürreyi, kalp yetmezliğini, kalp kapakçık bozukluklarını, böbrek bozukluklarını muayene ile anlayabiliriz. Yapabilirsek, çalışırsak ama... Bizim hocalarımız zamanında bu hep böyleydi. Onlar zamanında laboratuvar filan yoktu. Hocalarımızın hepsi kulakla, elle teşhis ederlerdi ve hiçbir zaman teşhislerinde yanılmazlardı.



• *Elle, kulakla teşhis etme yetiniz nasıl gelişti? Nasıl dokunmak, ne duymak lazım?*

– Doktorun eli! Mühim olan eli! Doktorun eli çok yumuşak olacak, çok sevecen olacak. Mesela Fakülte'ye gittiğim zaman bazen görüyorum, tek eliyle bakıyor hastaya. Oradaki doktor da ona öğretmiyor çünkü o da bilmiyor. Öyle bakılmaz! Hastaya temas edeceksin; ucundan parmakla dokunursan anlamazsın. Hastaya iki elinle temas edeceksin. Bunu yapabilmek önemli. Hasta geldiği zaman hastayı evvela muayene edeceksin, teşhisini koyacaksın ve sonra göndereceksin laboratuvara. Böylece devleti de fazla masraftan kurtarırız. Basit bir şey ama bir akciğer filmi 100 TL. Ben muayenemi yapar, reçetemi yazarım ve sonra çağırırım; "bunları yap, iyileşmezsen gel" derim. İyileşmezse o zaman gönderirim laboratuvara. Onun için laboratuvarlar bana kızarlar. Yok, evvela ben bakayım, ondan sonra sana göndereyim!

• *Yıllar içinde doktorluğun yapılış şekli, hasta-doktor ilişkisi nasıl değişti?*

– Maddileşti. Hayat şartları bunu getiriyor tabii. Fakat insanın kıymeti azaldı. İnsanlık onuru biraz azaldı. Doktor para için çalışmamalı. Bizim maddiyatın dışında iş görmemiz lazım. Biz doktoruz, elimizden ne geliyorsa yapmak mecburiyetindeyiz.

• *Hipokrat Yemini biraz da bunun için edilmiyor mu?*

– Evet, Hipokrat Yemini var, ediyoruz ama ona ne derece bağlı kalınıyor bilemem. Bana günde iki üç tane vizite veremeyecek derecede fakir hasta gelir. Ne yapayım, onları red mi edeyim? Etmem, aynı şekilde muayenemi ederim. Eskiden hastayı takip ederdik, maddiyatını da dinlerdik; hasta parayı verebilecek mi, sigortası var mı? Şimdi öyle değil, doğrudan doğruya olan hasta-doktor ilişkisi bozuldu. Şartlar zor. Ama yine dünyaya gelecek olursam yine doktor olurum. Sevgili meslek, güzel meslek. İnsanlara yardımcı olunabilen bir meslek.

• *Ettiğiniz yardımlardan dolayı "Kadıköy'ün meleği" diyorlar size... Siz de Kadıköylüsünüz, kendi muhitinizde mesleğinizi icra ediyor olmak nasıl bir şey?*

– Doğma büyüme Kadıköy, Modalıyım. Türkiye'nin en güzel yeri Moda. İnsanları da öyle, doğası da öyle. Moda koyu hiçbir yerde yok. İnsanları insancıldır, aksi değiller, yüzleri asık değil. Daima gülerler. Şimdi insanların yüzü gülmüyor, hakları da var, maddiyat iyi değilse her şey zor. Evet, benim muhitim burası. Buranın çocuğuyum. Halk beni tanır. Doktor birkaç yer değiştirecek olursa çok hasta kaybeder. Bir yerde sabit duracaksın, o zaman mutlaka ilerlersin.

• *Sizin çocuklarınız, sizden sonraki kuşak da bu yolda ilerliyor mu, onlar da bu mesleği seçtiler mi?*

– Hiçbiri sevmedi. Çekilen eziyeti, zorlukları gördüler, "aman aman" dediler. Benim hanım da başta bunu söyleyenlerden tabii. Sinemaya gideceksin mesela, burada hasta bırakıp si-

nemaya gidilir mi? Yok tabii. Onun için hanıma derim ki, "beni beklemeden sen git, ben seni sinemada bulurum." Doktor hanımlarının da çok fedakâr olması gerekir. Öyle oluyor...

• *Aslında hep acıyla, dertle uğraşılan bir meslek...*

– Öyle. Her türlü hasta geliyor, yüzleri gülmüyor, muayeneden sonra biraz moralini düzeltiyorsunuz. İşin % 70'i psikologluk. Öksürüğü var, verem oldum diye geliyor, muayene ediyorsun, basit bir bronşit. Söylüyorsun, hasta düzeliyor çünkü morali düzeliyor. Güzel meslek. Mesleklerin kralı. Bence. Bilmiyorum... Ben memnunum. Dört duvar arasında çalışıyorum, insan bunalır değil mi? Yok memnunum.

• *Çalışırken aynı zamanda yenilikleri takip etmek zor oluyor mu?*

– Hiçbir şey zor değil, yeter ki sev. Sevmediğin sürece her şey zor gelir. Evvela insanı seveceksin. İnsanı seviyorsan tıbbiyeye gir, insanı sevmiyorsan tıbbiyeden uzaklaş. Bu iş okumadan olmaz, muhakkak neşriyatı takip etmek lazım. Bugün mesela şeker hastalığında başka bir metot çıkıyor, okumazsan geri kalmış olursun. Daima okumanız lazım. Tıp her gün ilerliyor. Bu güzel, dedim ya; gene dünyaya gelirsem gene doktor olmak isterim.

"Burası bizim gözbebeğimiz"

Girit'ten mübadele ile gelen dede, Mısır Çarşısı'nda bir dükkân açar. Baharat satar, eşe dosta ilaç hazırlar. Otların insana nasıl şifa verdiğini bilir ve bu bilgilerle genç yaşında ölür. Dükkânı, tek mirasçısı olan kızına kalır. Kızı Ayfer Kaur, bu dükkânı kendi ismiyle ve "emektarları" İsmet Bey ile beraber işletir. Torunlar; yani Ayfer Hanım'ın oğulları üniversiteyi bitirince işin başına geçerler. "Burası bizim tarihimiz" dedikleri ve neredeyse bir asırlık olan o dükkânda, tıpkı dedeleri ve anneleri gibi baharat satmaya devam ederler.

Mısır Çarşısı'ndaki dükkânlarında Murat Kaur ile baharatçılık üzerine söyleştik.

• *Bu dükkânın nasıl bir hikâyesi var? Ne zaman, kim tarafından kurulmuş?*

– Bu dükkânın hikâyesi aynı "Dedemin İnsanları" filmindeki hikâye gibi. Onlar gibiyiz, dedem de öyle gelmiş. Girit'ten gelmişler, Sultanahmet'e yerleşmişler ve dedem bu işe başlamış. O dönem tahmin ediyorum ki Mısır Çarşısı daha inşaat halindeydi. Bu işe merak sarmış ve öyle başlamış.

• *Kimden öğrenmiş, nasıl başlamış?*

– Valla kimden, nasıl öğrendiğini hiç bilmiyorum. Ya gençliğinde okuyup öğrenmiştir yahut da buraya gelen tezgâhtarlar gibi yaşayarak öğrenmiştir. Öyle tahmin ediyorum. Genç yaşta

vefat etti. Annem evli değildi. Dedem ölünce burası otomatikman anneme kaldı. Annem, dedemin tek mirasçısı. Mısır Çarşısı'ndaki dükkânlar Vakıflar'ın olduğu için mal direkt mirasçıya kalıyor. Dedem ölünce buranın ismi de otomatikman Ayfer Kaur oluyor. Bir emektarımız vardı İsmet Ağabey, Allah rahmet eylesin, annem onunla burayı işletti. Annem emektar, babam gazeteci ve aynı zamanda Emekli Sandığı Genel Müdürü. Babamın işi başka yani, orada çalışıyor, akşam buraya uğrayıp kasaya bakıyor, ne oluyor ne bitiyor diye. Gündüzleri de annem bir emektarla uzaktan işi idare ediyor.

• *Siz işi nasıl idare etmeye başladınız?*

– Ağabeyim ve ben üniversiteyi bitirip işin başına geçtik. Marşa bastık. Biz bu mesleği seçmeye mecburduk çünkü buranın potansiyelini biliyoruz. Ben bilerek ticaret okudum, ağabeyim de muhasebe-maliye okudu. "Dede mesleği bu, bunu bırakmayalım, bunu yapalım" dedik, başladık. Sonra, "biraz büyütelim" dedik ve paketleme işine başladık. Şimdi ayrıca fabrikada paketleme yapılıyor ama burası tabii bizim gözbebeğimiz. Oğullarımız da bırakmaz ve devam ederlerse ne âlâ! Şimdi benim oğlum çalışıyor. O, okulu, masteri yeni bitirdi, bakalım biraz da o ufuk açsın.

• *Bu işin bir ticari yönü elbette var ve belki çok baskın ama bir de kimya bilgisine ihtiyaç duyulan yanı var. Eskiden aktarlar eczacılar gibi çalışırmış...*

– Mısır Çarşısı'nda format değişti, şimdi "turistik" oldu. Turiste yönelik bir yer oldu. Eskiden ottan yapılan ilaçlar daha revaçtaydı. Bir de, işler geliştikçe; ekonomi değiştikçe, standardizasyon geldikçe bunun önü kesildi. Eczacılar bir taraftan bastırıyor, Tarım Bakanlığı öbür yandan "siz bunu yapamazsınız" diyor... Ben mesela "şu ot buna yarar" diyemiyorum, otun üstüne bunu yazamıyorum. Yasak. "Siz karar veremezsiniz, siz ne biliyorsunuz da bunu yazıyorsunuz, bunu Eczacılar Birliği biliyor" diyorlar. Eh, bu işin de önü kesiliyor.



• *Müşteriler de mi böyle düşünüyor? Gelip fikir almak isteyen, tavsiyelere göre ürün almak isteyen yok mu?*

– Olmaz olur mu, gelip soruyorlar tabii. Sorana yardımcı oluyorum, o bizim aramızda. Kendime de yardımcı oluyorum, eşime dostuma da.

• *Bu otların, baharatların şifasına yönelik bilgiler nasıl, nereden öğrenilir?*

– Yaşayarak öğrenilir. Bence başka türlü öğrenilemez. Kitaplar var, 3-5 yazar yazmış, onların yazdıkları temcit pilavı gibi ağızda dolandırılıyor. Şunu da gözlemliyorum ben; trafik rezilliğinden ötürü her semtte aktar açıldı. Eskiden bir tek Mısır Çarşısı vardı, herkes oraya gelirdi. Şimdi her semtte dükkânlar var ve bu iş rahat rahat yapılıyor! Ne kaygı var ne kuygu. Ne kaydı var, ne müracaatı var ama duyuyorum öyle ilaç yapı-

yorlar, böyle ürün satıyorlar. Bu böyle olunca buraya geliş-gidiş azaldı.

• *Baharatçı dükkânlarına kokuyu veren en baskın baharat hangisidir?*

– Hepsinin kendine has kokusu var. 500 çeşit ürün var. Hepsinin salgıladığı koku farklı, hepsi karışıyor ve harman oluyor. Ben işin içinde olduğumdan kokuyu almıyorum. Çarşı'ya girerken bir koku var ama ben buradayken fark etmiyorum.

• *Mısır Çarşısı'nda baharatçılık yapmayı, aktar dükkânında çalışmayı nasıl anlatırsınız? Yıllar içinde bu mesleğin bu mekânda icra edilmesinde ne değişti?*

– Şimdi buradaki bütün yeni dükkânlar turiste yönelik çalışıyor. Bizim eskiden kalan, içimizden gelen bir istek var; yerli müşteriye hitap, onu daha çok içimizde tutuyoruz. Ama burada yerli müşterinin yüzüne bakmayan dükkânlar var, açık söyleyeyim.

• *Turistler, yerli müşteriden farklı ne satın alıyor?*

– Avrupa'da dökme yok, her şey paket, o yüzden Avrupalılar dökme şeylere, açık ürünlere çok meraklılar, onları alıyorlar. Lokumlar, safran, kurutulmuş meyveler, çaylar; bunları merak ediyorlar. Baharat olarak; köfte baharı, tavuk baharı, dolma baharı; o sınıfları alıyorlar. Kuru sebze karışımımız var, onu alıyorlar. Başka şeyleri de pek bilmiyorlar çünkü onların yemeklerinde baharat çok geçmez. Onlar bize ait.

• *Bizim için baharat, yemeği zenginleştiren, tat veren bir şey ama tarihe baktığımızda, Baharat Yolu'nu düşündüğümüzde bunun uğruna mücadele edilen, savaşılan bir değer olduğunu görüyoruz...*

– Tabii öyle. Bugün Avrupalı buraya sırf görsellik için geliyor. Buranın tarihini, osunu busunu kimse araştırmıyor. Mısır Çarşısı'nın girişinde Çarşı'nın tarihi var, o okunuyor, ondan sonra rehber ona diyor, "buradan safran alacaksın", "şura-

da gül suyu var", öyle. Benim gençliğimdeki Çarşı mozaiği zaten bozuldu. En azından 5-6 restoran vardı, 3 tane kasap vardı, 3-4 sepetçi vardı, tuhafiye dükkânları vardı; belki 10 tane. Çarşı! Çeşitlilik vardı o kalmadı, çünkü neden? Talep yok. Kuyum, hediyelik eşya, kuruyemiş; buraya sıkıştık kaldık. Fakat demek ki böyle olması lazımmış, her şey gittiği yere gidiyor sonunda. Başka bir dünya şimdi burası. Bu dükkânları yeni devralanlar var, insan mozaiği çok farklı, dükkân sahibini görmüyorsun bile. Birileri gidiyor geliyor, dükkânı alıyor çalıştırıyor ama kim alıyor kim gidiyor bilmiyorsun. Adam, Vakıflar'a gidip kontratını yapıyor geliyor, çalışıyor. Eskisi gibi komşuluk ilişkimiz de yok. Fakat bizim için öyle değil, benim bir tarihim var, bir ismim var burada. Bu önemli, 1920'de kuruldu burası, bir asra yaklaşıyor. Onun için biz bunun arkasında kalacağız.



"Öğretmenin ilhamı öğrenciden"

> "Atinalılar, size saygı ve sevgim vardır; ancak, ben size değil, yalnız Tanrı'ya baş eğerim; ömrüm ve kuvvetim oldukça da iyi biliniz ki, felsefe ile uğraşmaktan, karşıma çıkan herkesi buna yöneltmekten, felsefeyi öğretmekten vazgeçmeyeceğim."
>
> – SOKRATES, *Sokrates Savunması*'ndan

Sokrates'in felsefesini, Yunan dili ve edebiyatını 40 yıldır öğrencilerine anlatan Andonis Parizyanos ile bir zamanlar öğrencisi de olduğu Özel Zoğrafyan Rum Lisesi'nde söyleştik...

• *Bu mesleği yapmaya ne zaman, nasıl karar verdiniz?*

– Ben ilkokula gittikten sonra öğretmenlere karşı bir hayranlık duymaya başladım. Çocuklara devamlı sorarlar ya; "büyüyünce ne olmak istersin?", ben ilkokuldan beri "öğretmen olacağım" derdim. Bu, ilkokuldan beri benim içime, ruhuma yerleşti. Seneler geçerken kendimi hazırladım ve liseden sonra Yunan Dili ve Edebiyatı branşını seçtim.

• *Neden bu alanı seçtiniz?*

– Ben aslında matematik öğretmeni olmak istiyordum. Lise son sınıftayken, –ben de Zoğrafyan'da okudum– hocamız Dimitrios Frangopulos beni teşvik etti. Yunan dili ve edebiyatı dersinde çok iyiydim, dedi ki; "sen bu dalı seç." Ben de onun

teşvikiyle bu dalı seçtim ve İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi'ne devam ettim. Orada hem eski Yunan dili ve edebiyatı, hem Latin dili ve edebiyatı okudum. Mezun olduktan sonra, özel olarak kendimi yetiştirdim, Atina'da birkaç kursa katıldım. Ondan sonra, 1972 yılında Zoğrafyan Lisesi'ne döndüm. O yıllar biraz zor yıllardı, öğretmen tayin edilmiyordu. Batı Trakya ile Türkiye arasındaki öğretmen takasını düzenleyen bir Türk-Yunan eğitim protokolü vardır. Bu protokole göre Yunanistan'dan buraya öğretmen geliyordu, buradan da Batı Trakya'ya gidiyordu. Her nedense, daha çok öğretmen gitsin gelsin diye burada bizi; yani Türk uyruklu olan öğretmenleri tayin etmiyorlardı. Benim de tayinim çıkmadı. Onun için, yan tedbir olarak, kütüphane memuru olarak tayin edildim. Kütüphanede çalışıyordum ama dersten sonra bazı zayıf öğrencilerle Yunanca dersi yapıyorduk. 80'li yıllarda okulun muhasebe bölümüne baktım. Yaşlı bir bey vardı, o emekli oldu, yerine beni verdiler. Mecburen hiç ilgim olmadığı halde muhasebeciliği de az çok öğrendim. Çalıştım, alıştım ve bu işi de yaptım. En sonunda, Turgut Özal zamanında bazı konular çözüldü ve tayinler başladı. 1988 yılında yani aradan 16 yıl geçtikten sonra öğretmenlik tayinim geldi ve öğretmenliğe başladım.

• *Bu duruma hiç itiraz etmediniz mi?*

– O zaman öyle bir alışkanlığımız yoktu. Bu gibi yollara gitmek istemiyorduk, biraz çekiniyorduk. Fakat bu durum bizim okullarda baya sorunlar yarattı. Ben zaten gayrı resmi olarak okuldan sonra bazı öğrencilere kurs gibi ders verdiğim için biraz alışkanlığım vardı. Onun için pek zor olmadı fakat tabii ki ne de olsa aradan 16 yıl geçmişti. İnsan tekrar çalışmak, eski konuları karıştırarak programa adapte olmak istiyor. Buna rağmen bugüne kadar gayet iyi gitti.

• *Yunan dili ve edebiyatı bir çocuğa nasıl öğretilir?*

– Bizim okullara birinci sınıfa gelen öğrencinin aslında Yunanca biliyor olması lazım. Fakat durum o değil: Antakya'dan gelen öğrenciler var, onlar Yunanca bilmiyor. Karma evlilikler

çoğaldı, evde konuşulan ortak dil Türkçe, dolayısıyla o çocuklar da evde Yunanca öğrenmiyor. Bu sorun oluyor. Bizim azınlık okullarında sorunlar çoktur. Azınlık okulu olduğu için, öğrenciler sorunlarıyla beraber geliyorlar. Biz öğrenciye, "seni alamayız" demiyoruz. Aslında kurala göre dil bilerek gelmesi gerekiyor ama işte dili bilmese de alıyoruz, öğretiyoruz. 2000'li yıllara kadar hem eski Yunanca hem yeni Yunanca dersi veriyorduk fakat 2000'li yıllardan sonra eski Yunanca yavaş yavaş kalktı. Tamamen unutulmasın diye, bir kültür olarak verilmeye başlandı. Eskiden tüm metinleri bitiriyorduk, Sokrates, Platon... Şimdi bunlardan pasajlar üzerinde çalışılıyor. Klasik eserler tercüme olarak okunuyor. Onun yanında, yeni Yunanca gramer dersi ve kompozisyon dersi var. Kompozisyon çok önemli bir ders çünkü öğrenci ne kadar iyi kompozisyon yazarsa, o kadar o dile vakıf olur ve dili doğru kullanır. Eskiden çocuklar hakikaten çok güzel, neşretmeye değer kompozisyonlar yazıyordu. Şimdi, internet başladığından beri... Bir kere, eve ödev verirsen, internetten hazır alıyor, getiriyor, kendisini yormuyor. Burada yazdığı zaman bakıyoruz ki çok çok zayıf... Teknoloji hem yardım ediyor, hem de bazı konularda köstek oluyor, menfi netice alınmasına sebep oluyor. Kompozisyon teknoloji ile olmaz, mutlaka fikir üretmek ve yazmak lazım.

• *Yıllar önce sizin fikir üretmeniz beklenen bu okulda, öğrencilerin fikir üretmesi için çabalamak; öğretmenliği, öğrenci olduğunuz lisede yapıyor olmak nasıl bir his?*

– Ben Zoğrafyan'ı çok seviyorum. "İkinci evim" mi diyeyim, "ikinci hayatım" mı... 40 senedir buradan çıkmadım. Mezun olduğum yıldan hesaplarsak neredeyse 50 yıl oldu. Okula isteyerek geliyorum. Ben bu mesleği hakikaten çok severek yapıyorum. Sorunlarımı hep sınıf kapısının, eşiğin dışında bırakıp sınıfa girdim. Bunu kendime bir alışkanlık yaptım. Sınıfa girdiğim zaman tamamen derse adapte oluyorum. Eskiden girdiğim sınıflar 25, 30 kişiydi. Çok sağlıklı ders yapılıyordu. "5 kişilik sınıf. Ne güzel!" diye bir düşünce var, halbuki tam tersi. Rekabet yok, çocukların çoğu sınıfı geçmek için not alıyor, "ye-

ter" diyor ve gayret göstermiyor. Fakat sınıf kalabalık olunca en iyi notu almak için uğraşan 5-6 kişi oluyor, bu da tabii düzeyi yükseltiyor. Öğretmenin beklentisini de yükseltiyor. Eskiden öğrencilerden beklentim çok yüksekti, notları kıt veriyorduk, şimdi öyle değil. Bilmiyorum belki de yaştan... Fakat öğretmen feyiz duygusunu öğrenciden alır. Öğrenci ilgi gösterirse öğretmene ilham gelir...

Bir de ben, öğretmenliği yalnız "ders verip gitmek" olarak görmedim. Öğrencilerle ilişkilerim kanaatimce gayet iyiydi. Öğrencilerin kişisel sorunlarıyla da yakından ilgilendim. Bazen öğrenci, öğretmene o kadar güven duyar ki evinde olan sorunları anlatır, bu hal karşısında öğretmenin öğrenci ile, veli ile görüşmesi gerekir. Velilerin birçoğu zaten tanıdık, bire bir ilişkimiz var. Temasımız devamlı. Böyle çalıştığımız için bazen daha iyi sonuçlar alabiliyoruz. Yalnız ders yapmakla olmuyor, ders anlatıp sınıftan çıkarsan belki görevini yapmış olursun, tamam, ama "öğretmenlik" mesleği daha geniş bir anlam taşıyor...

Direksiyon başında mesai

"Hayat öyle lanet bir şey ki; sustuğunda konuşmadın diye pişman eder, konuştuğunda ise susmadığın için kahreder."

– CHARLES BUKOWSKI

Bazen kahroluş ve pişmanlık hikâyelerini, sarı bir arabanın arka koltuğunda iken, yol boyunca yabancı birine anlatabilir insan. "Yabancı" olan taksi şoförleri biraz da meslekleri gereği yol boyunca dinlerler...

Yollar ve seneler boyunca taksi şoförlüğü yapan, babasının vefatından sonra Cem Taksi Durağı'nı işleten ve Modalılar için bir "yabancı" olmayan Mustafa Toker ile söyleştik...

• *Bu işe nasıl, ne zaman başladınız?*

– Burası; "Cem Taksi" benim sevgili babamın kurmuş olduğu bir yerdir, yaklaşık 44 senelik taksi durağı. Babam 55 senelik şoför idi, Moda'nın en eski taksi şoförlerindendi. O rahmetli olduktan sonra işi ben devraldım. Aslında ben de zaten bu işi yapıyordum. 22 yaşında bu işe başladım, yaşım 51; aşağı yukarı 30 senedir bunun içinde yoğruluyoruz.

• *Neden bu mesleği seçtiniz?*

– Birazcık araba kullanma özentisinden, birazcık baba mesleği olduğundan... Babamızın ismini sürdürelim diye de düşündük. Bir de tabii, semtimizin çok güzel bir semt oluşu bu seçime sebep oldu. Semtimiz insanları ile haşır neşir olmamızdan

dolayı; yani buradan bir yere hiç çıkamadığımız için de bu mesleği burada yapmayı seçtik ve böyle de gidiyor... Şimdi, benden sonra oğlum devam ettiriyor. Yani, 3 kuşak baba mesleği... Benim rahmetli babamın babası da Türkiye'nin ilk ehliyetine sahip kişisiydi. Ehliyetini müzeden istediler, vermedik.

• *Babanız mesleğin sırlarını anlatır mıydı, size ne öğretti?*

– Bir, dürüst olacaksın, yalan konuşmayacaksın. İki, müşteriye güler yüz göstereceksin. Üç, tatlı dilli olacaksın.

• *Kilise (Meryem Ana Fransız Katolik Kilisesi) ile komşu olmanızın işinize herhangi bir etkisi oldu mu?*

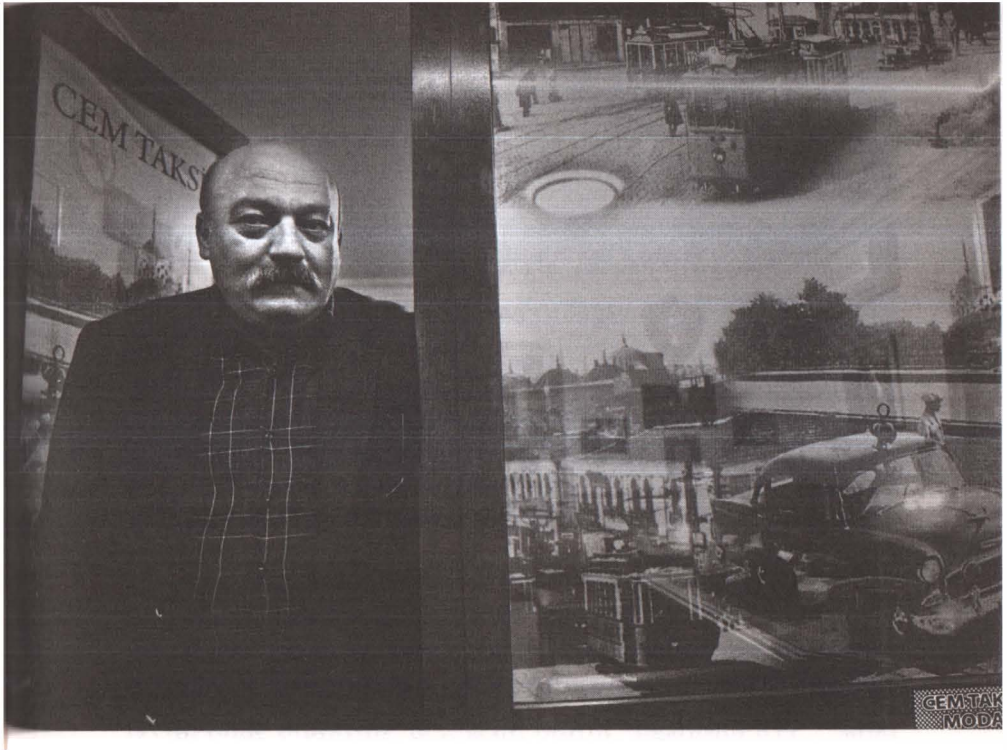
– Benim çocukluğum o kilisenin bahçesinde geçti. Evimiz kilisenin hemen yanındaydı. Rahibe Soeur Paule vardı, o bizi büyütmüştür. Onun elinde büyüdük. Annem bir yere gittiği zaman, bizi kilisenin bahçesine bırakırdı, orada oynardık. Yani inanır mısınız; buradaki dostluklar İstanbul'da başka hiçbir yerde yoktur. Benim Ermeni arkadaşım, Müslüman arkadaşımdan çoktur. 10 tane Türk arkadaşım varsa, 20 Ermeni arkadaşım vardır. Babamın cenaze namazında geldiler ve hepsi saf tuttular... Sonra; rahibeleri, papazları biz götürürdük. Rahibeleri Fransız Konsolosluğu'na götürürdük, orada çocuklara ders verirlerdi, biz beklerdik onları ve sonra alıp geri getirirdik. Haftada iki gün gider, iki saat orada bekleyip geri gelirdik. Bu mesleği Moda'da yapmak çok büyük bir ayrıcalık. Neden derseniz, Moda'nın halkının kültür seviyesi çok yüksek. Bu işi iyi ki burada yapıyoruz...

• *Bir şoförün bir durağa bağlı çalışmasının avantajı nedir?*

– Durak müşterisi daha kalitelidir. Seçicidir. Durakta çalışmak avantajlıdır, dışarıda arabaya kimin bineceği belli değil...

• *Tanımadığınız bir insanla yolculuk yapıyor olmak nasıl bir şey?*

– Öğretici, müşterinin nabzını ölçmeyi öğreniyorsunuz. Bakıyorsunuz sinirli mi, sinirli ise susuyorsunuz, konuşmuyorsunuz. Müşteri bir konu açıyor, genelde gündem siyasi konular oluyor. İster istemez konunun içinde buluyorsunuz kendi-



nizi. Bazen karşı görüşünüz oluyor. Tabii siz taksi şoförü olduğunuz için tepki vermiyorsunuz, ne derlerse "eyvallah" diyorsunuz. Değişik karakterde değişik insanlar biniyor.

• *Konuşmaya nasıl başlanıyor? Muhabbet nasıl açılıyor?*

– En çok "trafik çok sıkıcı", "bu şehir çok kalabalık", "havalar..." O gün gündemde bir şey olduysa, hemen onun eleştirisi başlıyor.

• *Taksi şoförünün nasıl bir arabası olmalı?*

– Kişinin tercihine bağlı. Yerli araba ve Hyundai marka araba yani Kore arabası çok var. Bu arabalar piyasada parça bulmak bakımından kolaylık sağlıyor, hem ucuz hem de tamiri kolay. Bizim aradığımız bu. Şimdi millet yavaş yavaş dizel motorlu arabalara dönüyor, artık dizel motorlu araçlar alınıyor.

• *Taksi durağını idare etmek mi, yoksa taksi kullanmak mı daha keyifli?*

– Durak idare etmek çok zor. Akşama kadar telefonda en az 1.000 kişiyle muhatap oluyorsun. Bostancı'dan dahi telefon açıyorlar, telsizle yönlendiriyoruz. Bostancı'dan bir kız çocuğunu alıp getireceksin, "size güveniyorum" diyor, gidiyoruz Bostancı'dan alıyoruz.

• *Sizinle çalışacak insanları nasıl seçiyorsunuz?*

– Bir kere dürüst olup olmadığına bakıyoruz. Şoförün hareketine, karakterine, konuşmasına bakıyoruz. Sonra herkes birbirini kontrol ediyor. Biri hakkında şikâyet geldiği zaman herkes birbirine söylüyor, o ona o ona, en son bana söylüyorlar ve ben de gerekli müdahaleyi yapıyorum.

• *Bu mesleğin yıllar içinde yapılışında nasıl değişiklikler oldu?*

– Arabalar yenilendi ama insanlar aynı. İstanbul'da 18.500 tane ticari kayıtlı taksi var, bunun yanında korsan taksiler türemeye başladı. Belediyenin başlatmış olduğu VIP taksi denilen bir hizmet var. Biz buna karşıyız, bizden daha ucuza götürüyorlar ve haksız bir rekabet doğuyor. İlerleyen tarihlerde bu konuyla ilgili "kontak kapatma eylemi"ne gidilebilir çünkü ekmeğimize sekte vurmaya başladı. Bu çok zor bir meslek, sabahleyin başlıyorsunuz gece bir vakte kadar, direksiyon başında. Eskiden daha kolaydı. Araba pek fazla yoktu, nüfus böyle değildi. Şu anda İstanbul'da 25 milyon kişi var.

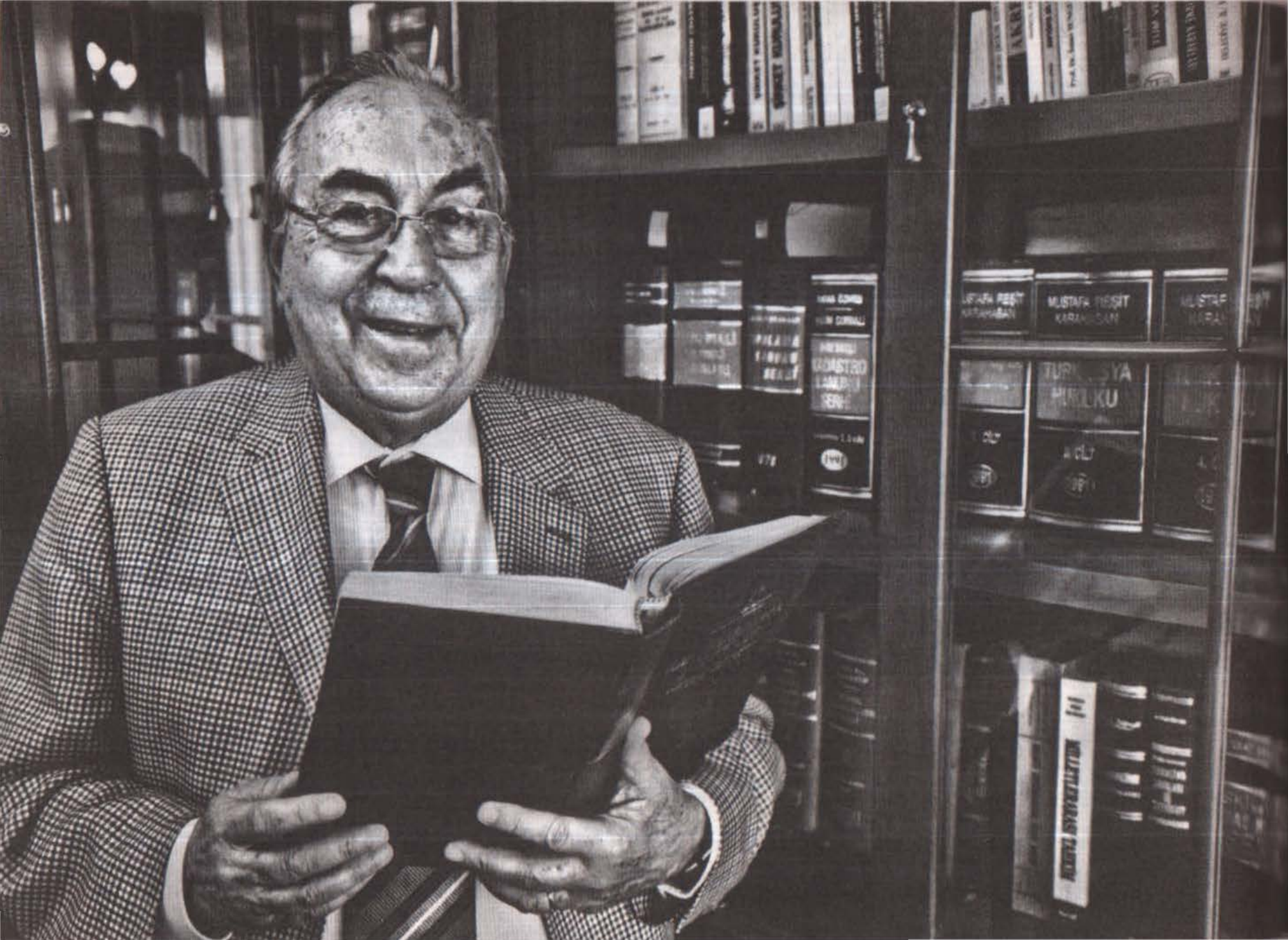
• *İstanbul'un değişen sokakları ve sokak isimleri işinize nasıl yansıyor?*

– Yeni bir sürü sokak isimleri kondu. Biz hâlâ eski sokak adıyla çağırıyoruz. Şu anda Moda'nın muhtarı benim bildiğim adresi bilmez. Bazen muhtar telefon açıyor; "Mustafa'cığım şu sokak nerede?" Bir de öyle bir şey ki, hangi sokakta, hangi apartman var kapı numarasıyla biliriz. İçeride kimin oturduğunu, orasının kimin evi olduğunu da biliriz.



• *Arabanız eviniz gibi mi? Müşteri arabaya bindiği zaman evinize misafir gelmiş gibi hissediyor musunuz?*

– Tabii. Bizim vazifemiz müşterimizi en sağlıklı şekilde gideceği yere ulaştırmaktır. Öyle müşterimiz var ki, "ya Mustafa'cım önde oturayım" der, gelir, oturur, sigarasını içer... Sanki evinde! Seneler evvel ben bu işi yaparken arabamda kahve makinem vardı. Çok sevdiğim insanlara "kahve içer misiniz?" derdim, şaşırırlardı. Hemen çakmakla kahveyi hallediyordum, eline bardağı veriyordum, gidene kadar sigarasını içiyor, kahvesini içiyor. Öyle bir hizmet veriyordum. Ama tabii her şey müşterinin talebi doğrultusunda olur. Ona göre radyoyu açıyorsun, güzel bir kanal buluyorsun. Müşteri şu kanalı aç diyor, onu açıyoruz, dinliyor... Bizim çok ünlü müşterimiz de oldu. Fahir Atakoğlu, Bülent Ersoy, Sibel Can. Edip Akbayram, Ayten Alpman. Barış Manço, sürekli bizimle çalışırdı. Bayramoğlu'nda konserleri olurdu, o zaman ben de taksiciliğe yeni başlamışım, Amerikan arabam var, 68 Chevrolet kullanıyorum. Araba yayla gibi, arkaya davulları mavulları koyar, konseri yapıp akşamleyin de dönerdik. Allah rahmet eylesin, iyi bir insandı...



"Hak elde etme mesleği"

"Hukukçunun değeri, bilgi derecesi ile değil, bilgisini uygulama yeteneği ile ölçülür" diyen Prof. Dr. Ernst Hirsch gibi, bir ticaret hukukçusu Rıfat Saban.

49 yıldır sürdürdüğü avukatlık mesleğinin, "hukukçu"luktan farklı olduğunu düşünen ve avukatlığın bir çeşit "beceri", "hakkı elde etme becerisi" olduğunu söyleyen Av. Rıfat Saban ile söyleştik...

• *Bu mesleği ne zaman ve neden seçtiniz?*

– Lisedeyken sosyal bilimlere çok meraklıydım; önceleri tarihe, ilerleyen senelerde felsefe ve psikolojiye. Bunlara en yakın olanın, bunların mesleğe dönüşebilecek halinin hukukçuluk olduğunu düşündüm. 10. sınıfta kararımı verdim ve o yolda yürüdüm. İstanbul Hukuk Fakültesi'ne gittim.

• *Ticaret hukukunda uzmanlaşmaya nasıl karar verdiniz?*

– Hukuk Fakültesi'nde okuyan hemen her gencin, bir ceza avukatlığı hayali vardı, filmlerden kalma bir hayal herhalde... Birinci sınıfta Roma Hukuku okuduk, ben ona da çok heveslendim. "Roma Hukuku okumak için Latince bilmek lazım" dedim ve o yaz gittim, Büyükada'daki bir Katolik papazdan Latince dersi aldım. Sonra, Roma Hukuku ile Ceza Hukuku arasında kaldım. Talebeliğim iyiydi, aileden İtalyanca da biliyordum, Ceza Hukuku profesörleri, Allah rahmet eylesin Sul-

hi Dönmezer ve Sahir Erman; "Evladım seni cezaya alacağız, kendini hazırla" dediler. Ben kendimi hazırlıyordum, asistan olmak üzereydim ki; 1960 ihtilalı ile bir gecede 147 profesörün işine son verildi. O gün büyük bir paniğe kapıldım ve dedim ki "demek ki akademik kariyerin bir sürekliliği yok, iktidara bağlı". Gittim, Sahir Hoca'dan özür diledim ve dedim ki "Ben üniversitede kalmayacağım", "Peki" dedi; "O zaman sen avukat olarak yanıma gel." Askere gittim, döndüm, Sahir Hoca dedi ki; "Ceza avukatı olarak 4-5 flaş isim var. Ticarette daha çok imkân var. Sizin cemaat merkantilist bir toplum, sen ticaret avukatı ol." Ben de Jak Mitrani'ye gittim, Mitrani çok iyi bir avukattı. Ve böylelikle ticaret avukatı oldum. Aşağı yukarı 4 sene Mitrani'nin yanında kaldım, sonra kendim devam ettim. Bizim ailenin bir sanayi tesisi vardı, 15 sene kadar oraya vakit ayırdım ve dolayısıyla İş hukuku üzerine de çok çalıştım. Sendikalar, toplu sözleşmeler, grevler; Ecevit'in yeni getirdiği sosyal haklar oturana kadar yani 65'ten 80'e kadar İş Hukuku ihtilaflarına baktım ve iyi bir İş Hukukçusu oldum.

• *"İyi bir hukukçu" nasıl biridir?*

– Hukukçu ile avukatı birbirinden ayırmak lazım. Tabii ki avukat da bir hukukçudur fakat avukatlık bir meslektir, bir beceri mesleğidir. Hakkı elde etmenin, edebilmenin mesleğidir. Salt teorinin dışında bazı becerileri gerektirir. "Takip" gerektirir. Dosyaya hâkim olmayı, gerekli temasları yapabilmeyi, müvekkile yaşadığı badireyi aşması için gerekli telkinde bulunmayı gerektirir... Yani bu yanıyla kitaptaki gibi değildir. Bir ilim adamı size bir davanın doğruluğunu anlatabilir, doktrini izah edebilir ama sizin o hakkı elde etmek için her zaman başka şeyler yapmanız da gerekir. Avukatlık o bakımdan hukuku tatbik eden meslektir. Bu yüzden iyi bir avukatın elbette çok iyi hukuk bilmesi lazım ama bence insan ilişkilerini, psikolojiyi de çok iyi bilmesi lazım. Bir de tabii, çok iyi lisan bilmesi lazım. Eskiden burada hukukçuların ana dili Fransızca veya Almancaydı. Cezacılar İtalyanca bilirdi. Biz mesleğe başladığımızda İngilizce düşünülmezdi bile. Fakat Anglo-Soksan hukukunun hâkim olması ve ticare-

tin beynelmilel olması İngilizce bilinmesini gerektirdi. Ben Fransız lisesinde okudum, İtalyancayı evde öğrendim ama çalışırken İngilizce öğrenmeye mecbur oldum. 70'lerden itibaren kendimi İngilizcede yetiştirdim. Ben şirketler hukuku çalışıyorum, bugün müvekkillerle Fransızca konuşuyoruz, İtalyanca konuşuyoruz ama İngilizce yazıyoruz. Karşı tarafla akitler İngilizce yapılıyor. Bunların dışında, bir avukatın eskinin diliyle "görgü sahibi" olması, bugünün ifadesiyle ve bugünkü şekliyle "enformatik bilmesi" lazım. Mesela bir şirket kuruyorsunuz, bu şirket nereye gidecek, dünyada neler oluyor bunu düşünmeniz gerek. Ticaret avukatlığı ekonomi ile çok bağlantılı, tamam biz ekonomist değiliz ama enformatik ile boşlukları kapatmak lazım. Şu da önemli; avukatlık mesleğinde hafızan iyi olacak ama hafızana çok da güvenmeyeceksin. Bizim bir hocamız vardı, Ferit Hakkı Saymen, derdi ki; "100 kere bilmiş de olsan 101. kere gene kanunu okuyacaksın." Ben okurum; bir akit yazarken gene kanuna bakarım, bazı görüşleri okurum. Bakmak, okumak lazım.

• *Okumak, bugünün koşullarında daha mı kolay? Değişim getiren yıllar, teknoloji, avukatlık mesleğini bu anlamda nasıl farklılaştırdı?*

– Eskiden teknoloji olmadığı için işler yavaş seyrediyordu. Düşün; faks yok, teleks yeni yeni, o da resmi müesseselerde, fotokopi makinesi yeni, seri dava oldu mu teksir kullanırdık. Bilgisayar yok, internet yok, e-mail yok. İş çok aheste giderdi. Biri bir şey sorardı, yazıhaneye kuryeyle gönderirdi, sen de ona bir hafta sonra cevap verirdin. Bugün e-mail geliyor, telefonda senden yanıt istiyorlar. Tabii ki bu mesleğe bir akış verdi, sürat verdi. İşlerin daha çabuk bitmesini ve daha çok iş yapılmasını sağladı. Eskiden Türkiye'nin ticaret hacmi böyle değildi. Her büyük şirketin bir avukata ihtiyaç duyduğu bir ortam yoktu, joint venture kurulmaları filan yoktu.

• *Çalışma mekânlarınızda nasıl değişimler oldu?*

– Ben ilk başta Karaköy'deydim, sonra Nişantaşı'na geldim, sonra da buraya; Harbiye'ye geldim. Tüccarlar Karaköy'den gi-

dince... Şimdi gençler Maslak tarafına gidiyorlar, yeni mekân orası. Adliye çevresinde olmayı düşünmezdik, yazıhanenin Adliye'ye yakın olmasının önemi yoktu çünkü o zaman trafik diye bir olay yoktu.

• *Sizden sonraki kuşak da bu mesleği sürdürecek mi?*

– İkinci oğlum avukat olabilirdi aslında ama olmadı. Ortaklarım Av. Melih Sisa ve Av. Kaan Pekkan burada yetiştiler. Bizim ikinci nesil onlar...

• *Siz, Türkiye Musevi Cemaati başkanlığını da yaptınız. O dönemde, o görevde hukukçuluğun, avukat olmanın faydasını gördünüz mü?*

– Biliyorsun, avukatların analiz ve sentez kabiliyeti olur. Biz analizi titiz yaparız fakat sentezi çok çabuk yaparız. Araştırdın, davanın bütün unsurlarını buldun; toplamayı çabuk yaparsın. Formasyon olarak bu bizde var. Cemaat idareciliğinde bunun çok faydasını gördüm. Orada analizi başkaları yapar, sen bir karar mevkiindesin, sen sentezi yaparsın ve bunu çok çabuk yaparsın. Tabii bir de, hukukun verdiği bilgi ile karar alma kalitesi artabiliyor. Diğer yandan, hukuk bazen geri çekilmeye sebep oluyor. Hukuk, bazen bazı atılımlara engel de olabiliyor...

Redingot ve ille de frak

"Birisinin suçlu ya da masum olduğunu, ruhundan süzülen erdemi veya ahlâksızlığını gözlerinden öğrenebilirsiniz. 'Görünüşe aldanmayın' sözünün tek istisnası budur."

– JAMES JOYCE

Görünüşü; kimi gözlerden okur, kimi kıyafetlerden...

Kıyafetler üzerinden okuma yapan, 120 yıllık bir smokin firmasının sahibi Levon Kordonciyan ile aile mesleği olan smokincilik ve fraklar üzerine söyleştik...

• *Ne zaman, nasıl başladı bu dükkânın hikâyesi?*

– Hemen anlatayım size: Kılık kıyafet devrimi ile birlikte Atatürk, dedemin babası Levon Usta'yı Paris'e yollar. Levon Usta orada jaketatay, bonjour, redingot, frak ve bunların nerelerde giyinmesi gerektiğinin eğitimini alır. Bu eğitimi yaparken Araksi Hanım'la tanışırlar. Orada evlenirler, dedem Paris'te doğar. Sonra Levon Bey'in eğitimi biter, İstanbul'a dönerler. Önce Havuzlu Han'da, sonra Agopyan Han'da, Atatürk'ün, dönemin devlet adamlarının ve paşaların kıyafetlerini yapar.

• *Atatürk Paris'e göndermek için neden Levon Usta'yı seçmiş?*

– Biz Rizeli bir aileyiz, Çamlıhemşin'den gelmeyiz. Levon Usta'nın babası İskender Bey orada kordon yaparmış, zaten bu

yüzden soyadı devrimi ile Kordonciyan soyadını almışız. İskender Bey, 9 oğlunu kuyumculukta yetiştirirken, bir oğlunu terzi olsun diye o dönemde Sultanhamam'da çok iyi olan bir Rum ustanın yanına vermiş. Atatürk, o Rum ustaya iş yaptırıyor, orada, Levon Usta'yı görüyor. Genç bir beyin olarak o seçiliyor ve o gidiyor. Daha sonra Levon Usta kendi oğlunu, dedemi de bu işte yetiştiriyor. Babam doğduğu gün Levon Usta rahmetli oluyor fakat dedem, babama da eğitim veriyor. Sultanhamam kabuk değiştirmeye başlayınca, babam Beyoğlu'na geçiyor. Sonra ben de dedemin atölyesine gide gele bu işi seviyorum. 6,5 yaşında işe başlıyorum. Yaklaşık bir buçuk iki sene bana insan seyrettirdiler.

• *Neden?*

– İnsan anatomisini öğrenmem için. Çünkü terzilikte vücut bilmek çok önemlidir. Bir buçuk sene öylece durdum ve insanları seyrettim. O zaman hâlâ çok şık giyinen insanlar vardı. Sultanhamam iş hayatının merkeziydi, İstanbul'un, Türkiye'nin kalbiydi. Dedem şık lokantalara götürürdü beni, meşhur Borsa Lokantası vardı. Patronlar, banka müdürleri yemeğe gelirdi. Onları seyrederdim. Sonra, kömürlü ütülerle çalıştırdı beni. Daha sonra da makasları tutup kesmeyi öğrendim. Hiçbir zaman kalıpla çalıştırmadı beni! Ben kalıpsız çalışırım. Müşterimin ölçüsünü alırım, kumaşı masaya yatırır, ölçülerle çizimini yapar; kesimini biçimini yaparım. Bu da insanın elindeki miras. Bugün herkes kalıpla yapıyor fakat ben terziyim, çizim yapmam ama kumaşı çizerim. Bir de, en sevdiğim hobilerimden biri insanların kıyafetini kurtarmak. Diyelim kişi kilo verdi, kıyafetlerini kurtarır, tekrar giymesini sağlarım. Erkek ceketlerini bayan versiyonuna çevirmeyi de çok severim. Bazen erkekler giymezler, sıkılırlar, derim ki "bunu hanımıza yapalım." Bu iş hanımefendilerden çok ilgi gördü, önce erkek smokini giyiyorlardı şimdi bayanlara da smokin dikmeye başladım. Çok bayan müşterim var; avukatlar, rektörler, dekanlar. Sunumları için smokin alıyorlar.



• *Bugünün erkeklerine, Levon Usta'nın zamanında Paris'te eğitimini aldığı kıyafetlerden hangisi daha cazip geliyor?*

– Beyefendi erkekler; giyimine, kuşamına, saatine, arabasına, yaşamına çok önem veren insanlar bugün Türkiye'de artmaya başladı. Çok gelişmeler oluyor. Biz, Cumhurbaşkanına ve tüm ekibine, İngiltere ve Hollanda'ya gittiklerinde frak giydirdik. İş adamlarına fraklar hazırlıyorum. Aynı zamanda, smokin kiralamaya başladık. Türkiye'de artık düğüne davetli olanlara bile smokin giydiriyoruz, papyon taktırıyoruz. Papyon kravattan daha üstündür, daha elegandır. Daha azdır ve az şeyler her zaman değerlidir. Kravatı her yerde bulursunuz ama bir bağlamalı papyonu bulmak da, onu bağlamak da kravattan zordur. Bizim işimiz ayrıntılıdır. Bana "damatlık" dedikleri zaman, "ben smokinciyim" diyorum mesela çünkü bir takım elbiseye fular, yelek takıldı mı o damatlık olur, ama smokin öyle değil: Panto-

lonun yanı şeritli ve plesiz olması lazım. Kişinin hatları fit olmalı. Gömleğinin pliseli, siyah taşlı olması lazım ve paket cepli olmamalı. Papyonların yanına kanca takılmaması lazım. Kancalı papyon konfeksiyondur, ısmarlama papyon vücut ölçüsüne göre olur, bantlı olur ve bant kesinlikle görünmez. Gömlekte tünel olmaması lazım, tünel kancayı saklamak için yapılır... Bunları daha öğretiyoruz.

• *Bunlar, Cumhuriyet kurulurken kanunlarla, "devrim"ler yapılarak da öğretilmeye çalışılmış. Bu konu hakkında ne düşünüyorsunuz?*

– Şapka devrimi, kıyafet devrimi, bunlar bence kalitenin, klâslığın göstergesidir. Bana bazen TV programlarında sorarlar; "O zor günlerde neden bu kıyafetlere para harcanmış?" Derim ki; "iyi giyinmek karşınızdaki insana bir saygıdır." Nerede ne giyileceğini bilmek de önemlidir. Mesela bonjour, sabah çay davetinde giyilir. Frakın kuyruksuz olanıdır; 07:30-10:30 arasında beyaz pantolonla; 10:30-12:00 arasında siyah pantolon ve siyah yelekle giyilir. Jaketatay halka seslenişte çizgili pantolon gümüş yelekle giyilir. Kur yapma kıyafeti ayrıdır: Redingot. "Üsküdar'a Gider İken" şarkısı olan filmlerde vardır hani. Bayanlara kur yapmanın kıyafetidir, sokak kıyafetidir. Sokağa çıktığınızda uzun palto gibi onu giyersiniz. Bu işin en babası ise fraktır. Frak ev resepsiyonlarında, ev sahipleri tarafından beyaz yelek ve siyah pantolonla giyilir. Eldivenler elde durur. Eğer vals varsa frakı yanlarında getirirler, vals sırasında ceketleri çıkartıp, frak giyerler, danslarını yapar ve sonra tekrar fraklarını giyerler. Bu iş erkeklerde bir tutkudur, bu yüzden bu hâlâ uygulanıyor. Türkiye'de de uygulanıyor, düğünlerde damatlar dediğim gibi yapıyorlar. Önce siyahla başlıyorlar, sonra frak giyiyorlar, pastayla beraber krem ceket giyiyorlar. İngiltere'de Kraliyet ailesinde bunu yaşıyorlar, bizde burada Atatürk zamanında bunu yaşamışız. Atatürk ile beraber bu kıyafetler Türkiye'ye geldi. Pera Palas'ta... Sırf İstanbul'da değil, Anadolu'da da her yerde bu kıyafetler giyilirmiş.

• *Bu kıyafetler aynı zamanda "üniform"luğun da sembolü, değil mi?*

– Evet, bu kıyafetlerle herkese hitap ediyorsunuz. Çöp toplayan bir memur da smokin giyiyor düğününde, çok önemli bir iş adamı da. Perdeler açıldığında hepsi aynı noktada oluyor. Bizim için ilginç bu. Çok farklı türden kişilerle tanışıyoruz. Obama'nın smokinini yaptım ben mesela. Dedem Sultanhamam'daki atölyesinde Turgut Özal'ın, Demirel'in fraklarını yapan ustaydı. Yabancı ünlü kişilerin de ceketlerini yapmış; örneğin Sean Connery'nin "Bond" filminde giydiği ceketleri, Al Pacino'nun "Baba" filmindeki kıyafetlerini... Maalesef ne dedem ne babam bunları duyurdu, eski ustalar biraz daha gizli çalışıyordu. Fakat ben bunları duyurmak, ustalıkları öğretmek gerektiğini düşünüyorum. Kızım Nora'ya öğreteceğim, daha 5 yaşında ama ileride ne branş yaparsa yapsın bu işi ben ona öğreteceğim.



"Otomobil benim aşkımdı"

"Babacığım, babacığım, lütfen yeniden gül,
Babacığım bizi yeniden sırtında taşı
Ah babacığım, lütfen ağlama."
– SCOTT DAVIS - ELVIS PRESLEY,
"Babacığım Ağlama" (Don't Cry Dady)

Elvis Presley'in bu şarkısını söylediği ve pembe Cadillac arabası ile dolaştığı 70'li yıllarda, Türkiye'de de Amerikan arabaları modaymış. Modaya uyabilen İstanbul'un varlıklı aileleri; çocukları gibi sevdikleri arabaları bozulunca, onları tamir ettirmeye "Amerikancı Yani"ye; Yani Papayorgiu'ya götürürlermiş...

Yani Usta ile Pangaltı'ndaki tamirhanesinde, "çok kişiyi, bir sürü babanın kızını evlendiren uğurlu araba"sının yanında söyleştik...

• *Nasıl başladınız bu işe? Mesleğinizi kimden, ne zaman öğrendiniz?*

– Babam aynı zamanda benim ustamdı. Bebekliğimden beri onun arkasından buraya geliyordum. Babam, bu işi yapmamı istemediği için beni başka işlere veriyordu fakat ben, babam olmadığı vakit, ondan saklı buraya geliyordum. En sonunda baktı ki olmayacak, liseyi bitirdikten sonra beni yanına aldı.

• *Babanız bu işi yapmanızı neden istemedi?*

– "Bu işi yapma, akıllı iş yap" diyordu. "Musevilerde hiç tamirci gördün mü? Bak onlar akıllı insanlar, onlar ticaret yapar-

lar. Sen de ticaret yap" diyordu. Fakat ben bu işin âşığıydım. Otomobil benim aşkımdı.

• *Nasıl bir aşktı bu? Niye sevdiniz bu işi?*

– Çocukluğumdan beri babamın arkasından buraya gelerek sevdim... Ben otomobilin içinde büyüdüm. O zaman otomobil kimsede yoktu, babamda vardı. Ben 48 doğumluyum, doğduğum vakit babamın arabası vardı. Akşam yemeğine eve misafirler gelirdi. Misafirler gelirken babama şart koşarlardı; dönüşte arabaya binme şartı. Babam misafirleri tek tek evlerine araba ile bırakırdı.

• *Siz araba kullanmayı ne zaman öğrendiniz?*

– 11 yaşında normal otomobil kullanabiliyordum. Çocuklar oyuncaklarla oynarken ben buralarda, otomobille ileri geri oynuyordum. Küçük yaşta hem kullanmaya, hem tamire başladım.

• *Tamir ettiğiniz belirli bir araba markası, modeli oldu mu, var mı?*

– Amerikan otomobilleri tamir ediyorduk ama maalesef Amerikan otomobilleri azaldı, artık piyasada yok.

• *Neden?*

– Amerikan otomobilleri çok yakıt yakan, büyük makineli araçlardır. Şu anda petrol fiyatlarının yükselmesi nedeniyle azaldı. Şimdi herkes sarfiyata bakıyor, otomobil az benzin yaksın istiyor. Amerikan arabalarının benzin yakışı normal bir arabanın benzin yakışının hemen hemen iki misli fazlasıdır.

• *Satın alış fiyatları da öyle midir?*

– Tabii, bu araba (tamirhanede duran 1977 model Lacivert Buick Regal marka araba) yeni alındığı vakit 77 senesinde, 70.000 dolar civarındaydı. Bu arabayı 77 senesinde vitrinden ben çıkartmıştım. Sabancıların makam arabasıydı. 85 senesinde düşük bir fiyatla bana sattılar. 85 senesinden beri bende,

kullanıyorum. Çok kişiyi evlendirdi bu araba, uğurlu. Ve bu arabanın keyfine diyecek yok. Çok değişik bir sürüşü var, sessiz. Görüyorsunuz, farklı değil mi?

• *Farklı. Farklı bulan, meraklısı olan çok insan var mı?*

– Var, var, var. Eskiden bu tip arabaları kullanan hanım müşterim de çoktu, hâlâ az sayıda olmakla beraber var. Ben doğduğumdan beri Amerikan arabalarını bildim. Amerikan arabaları 70'li senelerin sonuna kadar özellikle varlıklı ailelerde çok kullanılıyordu. Sonra; 70'lerde büyük makinelerin; 1600 cc motordan büyük motorlu olan arabaların Türkiye'ye girmesi yasaklandı. 79'dan 84 senesine kadar yasak sürdü. 84'te vergisini ödemek şartıyla serbest bırakıldı fakat Amerikan arabası o seneden itibaren Türkiye'de azaldı. İnsanların alışkanlığı bitti. Bugün zaten bunlar günlük kullanımda rahat değil. Yollar kötü. Park yeri problemi var. Garaja gitsen, araba büyük olduğu için, "yerimiz yok" diyorlar. Bir yere bırakamıyorsun, çizerler diye endişeleniyorsun. Günlük kullanıma uygun değil. Eskiden; 10-12 sene evveline kadar benim günlük arabam buydu. Nereye gitsem –şehir içi, şehir dışı– bununla giderdim.

• *Bu arabalar konusunda siz bilirkişilik de yapmışsınız...*

– Evet, ara sıra müzayede yapıyorlar, orada bilirkişilik yapıyoruz. Arabanın durumunu, iyi durumda mı kötü kondisyonda mı onu söylüyoruz ve ondan sonra, ona göre arabaya bir fiyat veriliyor.

• *Yıllar içinde araba seçiminde, araba kullanımında, araba tamirinde nasıl değişiklikler oldu?*

– Arabalar çok elektronik oldu. Yeni teknoloji... Neticede daha akıllı oldu. Daha güzel gidiyorlar. Arabalar bilgisayar oldu! Eskiden arızayı biz bulurduk şimdi arızayı bilgisayar buluyor. "Şurada arıza var" diyor. Arabanın fişi var, prize takıyorsun, şeklini, modelini söylüyorsun, ne arıza var o hepsini gösteriyor... Sonra, bugün artık arabalar motor tamirine gitmiyor. Araba eskidiği vakit motor da eskiyor. Bugün bir motor yap-

mak arabanın yarı kıymetini geçiyor. Eskiden bir araba gelirdi, ona 3 kere 4 kere motor tamiri yapılırdı, şimdi öyle değil. Eskiden, arabanın tamponu eğildiği vakit bunları düzelten ustalar vardı. Onların kendi atölyeleri vardı. Şimdi arabanın tamponu yok. Lastik. E, o tamponcu ustalar da yok. Bazı meslekler yok oldu.

• *İstanbul'un geçirdiği değişiklikler sizin mesleğinize nasıl yansıdı, yansıyor?*

– Çok kalabalıklaştı İstanbul. Eskiden, ben gençken İstanbul'un sokaklarında bundan daha büyük bir araba ile rahat tur atarken; şimdi ufak araba ile geçemiyorsun. Çift parklar, çok araba... Zorlaştı tabii.

• *Kaç kişi ile çalışıyorsunuz?*

– Şu an 3 kişi çalışıyoruz, eskiden 10-11 kişi çalışırdık. İşler çoktu burada. Ben akşam saat 9'da eve gittiğimde eşim derdi ki; "Erken geldin. İş yok mu?" Her akşam 11, 12, 1... Senelerce öyle çalıştık. Çok kıymetli müşterilerim vardı, çok meşhurlar. 75-80 senesine kadar Sayın Demirel *(Süleyman Demirel)* müşterimdi, onunla beraber valilerin, belediye başkanlarının arabaları da geliyordu. 27 sene Sabancı Grubu'nun tüm tamir işlerini ben yaptım. Hatta rahmetli Sakıp Bey *(Sakıp Sabancı)*, *Gönül Dostlarım* diye bir kitap çıkartmış ve orada bana bir sayfa ayırmış.

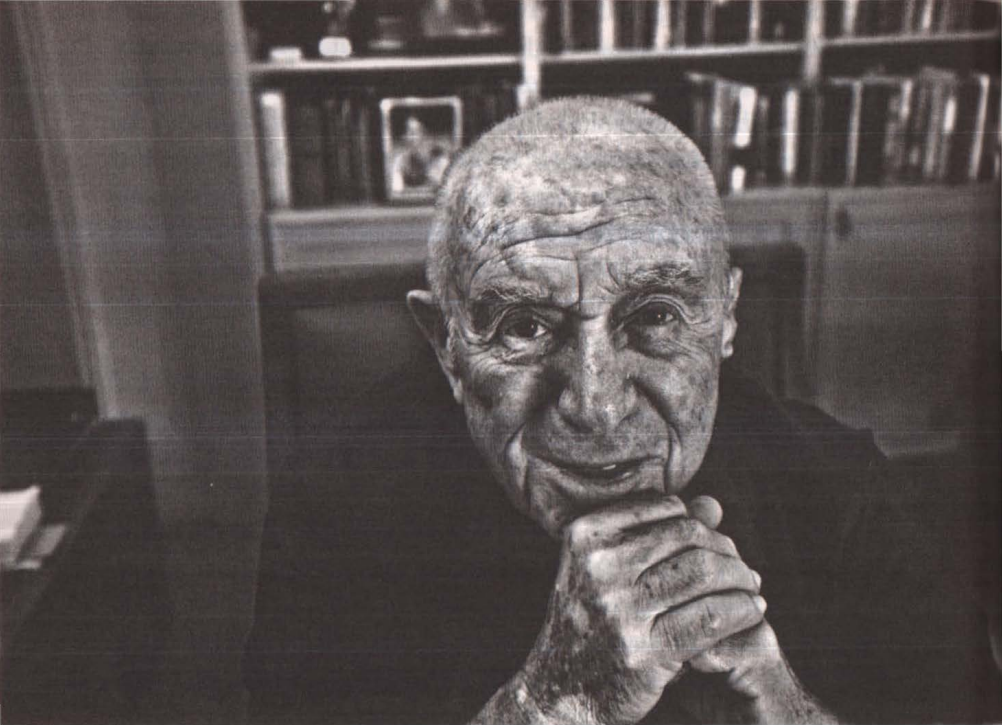
• *"Amerikancı Yani" diye tanınıyormuşsunuz...*

– Eskiden beni herkes tanırdı. Taksi beklerdim, 2-3 dakika içinde muhakkak bir tanıdık müşteri çıkardı ve beni götürürdü. Uzaktan bana gelirlerdi, taksiciye "arabamı almaya gidiyorum" dediler mi, taksici sorardı; "Bizim Yani Usta'ya mı gidiyorsun?" ve direkt buraya getirirlerdi. Beni tanıyorlardı.

• *Sizden sonraki nesil de bu mesleği sürdürecek mi?*

– O bir soru işareti, bilmiyorum. Piyasada benim yetiştirdiğim çok usta var. Yıllardır buradayız. Gençken; 26-27 yaşın-

dayken, müşteri gelirdi: "Yani Usta'yı istiyorum." "Buyurun" derdim; "yok yok, ustanız" derdi. "Benim" deyip, "Sen bu arabayı yapabilecek misin çocuğum? Seni arkadaşım tavsiye etti, demek ki yapabileceksin" diyordu. Yapıyordum. "Aferin" diyordu ve 100 liraysa borcu; "100 lira olmaz, senin hakkın 150 lira" deyip istediğimden daha fazla para veriyordu. Çünkü millet eskiden çocuğu gibi severdi arabalarını. Seneler sonra sattıkları vakit çok üzülürlerdi. Böyleydi...



"Fütürolojiye merak lazım"

"Sadece tecrübe ile test edilmiş bir sistemi ampirik ve bilimsel kabul edeceğim."

– KARL POPPER

İsveç'te bir lokomotif fabrikasında kaynakçı olarak çalıştığı yılların ardından Türkiye'ye dönen, kendi işini kuran ve bunun için önce "işinin ustası birini"; Üzeyir Garih'i ortaklığa ikna eden bir iş adamı İshak Alaton.

"Havalandırma teknisyeni" sıfatı ile "paradan anlayan adam" rolü arasında geçirmiş yıllarını. Çok çeşitli iş dallarında şirketler kurmuş, farklı ortaklıklar yapmış. Ve tüm yaptıklarının; treni yakalamakla, fırsat lokomotifinin geçtiğini hissetmekle ilgili olduğunu tecrübe etmiş. Tecrübeleri ve iş adamlığı üzerine İshak Alaton ile söyleştik...

• *Bu mesleği, bu işleri yapmayı nasıl seçtiniz?*

– Ben seçmedim, içine düştüm. Şöyle oldu: Ben ortaokuldayken rüyalarımda mimar olmak vardı. Muhteşem, sıra dışı bir mimar olan Amerikan mimar Frank Lloyd Wright'ın hayatını anlatan bir kitap okudum; *The Fountainhead* (*Hayatın Kaynağı - Ayn Rand*). Rüyalarıma girdi o kitap ve Wright gibi meşhur mimar olacağım dedim. Fakat sonra 1942'de Varlık Vergisi geldi ve mahvolduk. Evin eşyası satıldı. Babam Aşkale'ye gitti, döndüğünde kırık bir adam geldi: 41 yaşında, beyaz saçlı, mah-

volmuş bir adam... Bir daha kendine gelemedi. İki üç sene Ankara'dan büyükbabamdan gelen paralarla yaşadık, berbat yıllardı bunlar. Tabii mimarlık hayalleri filan bir kenara atıldı ve Karaköy'de bir şirkette git-gel işlerine başladım; çay götür, börek al, telgrafhaneden telgrafları getir... Sonra, bir kanun geçti ve gayrimüslimler de subay olabilir dediler. Hemen askere gittim, yedek subay oldum. Orada benim İngilizce bildiğimi zannettiler, halbuki ben Fransızca biliyordum. Beni Amerikalı bir binbaşının yanına verdiler; o İngilizce konuşuyordu, ben Fransızca cevap veriyordum. "Sen bana İngilizce öğret" dedim, "tamam" dedi ve 6 ay içinde adamdan İngilizce öğrendim. İngilizce öğrenerek askerlikten çıktım ve Volvo kamyonlarının ithalatını yapan bir şirkete girdim. Bir süre çalıştım. Ben burada hayatımı bitiremem, bir şeyler öğrenmem lazım dedim ve İsveç'e gitmek istedim. Yıl 1949.

• *Neden başka bir ülkeye değil de İsveç'e gitmek istediniz?*

– Çünkü İsveçli mühendislerle, teknisyenlerle bir araya geliyordum. Bu arada kataloglardan filan İsveç'e bakıyorum, "Aman!" diyorum, İsveç rüyalarıma giriyor. İsveç Konsolosu'na –o zaman konsolosla temasımız vardı– gittim, "ben İsveç'e gitmek istiyorum, bana bir iş bul" dedim, "ne biçim iş?" dedi. "Bu gece düşüneyim ne biçim iş" dedim. Hayatta ne iş yapayım? Eve gittim, *Popular Mechanics (Popüler Mekanik)* diye bir mecmua vardı, aylık. Amerika'dan gelirdi, eskiciden alırdık, ucuz olsun diye. Onu karıştırmaya başladım. O zamanlar *correspondance* (yazışma) ile meslek öğreten bir sistem vardı. Mektup yazıyorsun, imtihan ediliyor, muslukçuluk, elektrikçilik, teknisyenlik alanlarında sana diplomamsı bir belge veriyorlar. Ben de bunun olabileceği mesleklere bakarken, orada *air conditioning* (havalandırma) gördüm. Aman Allah! Havayı ayarlama! Ulan, çok heyecan verici! "Tam bana göre" dedim ve işte orada bu işi seçtim! Gittim Konsolosa, "ben havalandırma teknisyeni olacağım" dedim, "tamam" dedi. Dostlarına mektup yazdı, bir ay sonra cevaplar geldi: "İsveç soğuk bir ülke. Air conditioning bizde yok." Fakat biri dedi ki; "Bu yok

ama lokomotif fabrikalarında kaynakçılara ihtiyaç var, kaynakçı olur musun?", "olurum!" dedim. Diyorsun ya "meslek nasıl seçilir?"; açlık sana meslek seçtirir! Gittim İsveç'e ve kaynakçı oldum. 3 sene orada kaldım, çok iyi İsveççe öğrendim. E ama hayat boyu kaynakçı kalamayız. Buraya döndüm, iş aradım. "Havalandırma teknisyeni" diye bir sıfat buldum kendime ama kimse bana iş vermiyordu çünkü diplomamı soruyorlar, e yok. Hem teknisyen hem diploması yok. 3 ay iş aradım, bulamadım ve depresyona girdim: Kimse bana iş vermiyor, ben bir boka yaramayan bir adamım. Sonra babam; "Oğlum kendi işini kur" dedi. Tamam ama diplomaya ihtiyacım var. Etrafa baktım ve Üzeyir Garih ile tanıştım. Üzeyir, o zamanın ısıtma havalandırma yapan tek şirketinde; Todori Karakaş'ın Tokar adlı şirketinde başmühendis olarak çalışıyordu. Konunun ustasıydı, havalandırmayı bilen nadir adamlardan biriydi. Ustayı buldum ve 2 ay boyunca Üzeyir'in kafasının etini yedim. Dedim ki, "bırak bu işi, gel benimle ısıtma-havalandırma müteahhiti olalım." İkna ettim ve onunla yola çıktık. İşte böyle, meslek biraz da doğru adamı seçip onu tavlamakla başlar. Sonrası malum...

• *Üzeyir Bey ile aranızdaki iş ilişkisi, iş birliği nasıl kuruldu?*

– O tekniğini yürüyordu, ben ticaretine bakıyordum. "Paradan anlayan adam" rolündeydim. İlk işimiz de Bedri Pensoy'un binasının ısıtılması idi. Bedri Pensoy, Bozkurt Mensucat'ı kuran ve Vehbi Koç ile ortak olan adamdır. Çanakkaleli bir Yahudi. Çok efendi bir adamdı. Onun 5 katlı binasını sıcak hava ile ısıttık. Herkes merakla seyretti çünkü soba yok, radyatör yok ama oda ısınıyor. Bedri Pensoy bize güvenmedi, çünkü ben ısıtma işini almak için onun oğlunu kandırmıştım, oğlu Saint Michel'den sınıf arkadaşımdı. Bir gün hava kanallarını çekerken binayı geziyordum, baktım her odada bir delik bırakılmış. Bedri Bey'e sordum; "O delikler ne?" Dedi ki; "soba borusu." "Biz havayla ısıtıyoruz senin sobaya ihtiyacın olmayacak ki" dedim. "Hahaha" dedi; "sen oğlumu tavladın, sen beni tavlamadın ki. Bilmediğim boktan bir tesisat yapacaksın, o bizi yarı yolda bırakacak kış ortasında, soğukta kalacağız. Ben

her odaya soba koyup öyle ısıtacağım her yeri." Ve adamı haklı buldum. Haklı, çünkü kimsenin yapmadığı bir sistemdi bu. Üzeyir'e anlattım, "merak etme biz ısıtacağız bu binayı" dedi. Ve ısıttık, başarılı olduk.

• *Yıllar içinde, iş alanlarınızı nasıl çeşitlendirdiniz?*

– Hayat öyle bir şey ki, senin çalışma kulvarınla ilgili olmayan bir dal gelir önüne ve sen onu bir şekilde kendi faaliyetinle bağlayabilirsen; oraya da bir enerji aktarırsan o senin ilave bir dalın olabilir. Bunun izahı şöyle: İnsanın önünden her gün birçok tren geçer. Trenlerin her birinin üzerinde; "fırsat" yazar. Fakat o trenler görünmezdir. Onları görmek mümkün değil ama hissetmek mümkün. Hissettiğinde treni yakalayıp ona bindiğin anda o sende yeni gelişen bir dal olur. Biz mesela 2007'de ben 80 yaşındayken Alvimedica'yı kurduk. Stent, kalp tedavisinde kullanılan balon üretiyoruz. Havalandırmadan sonra inşaat işine girdik, içimdeki mimar olma ukdesi depreşmişti. Sonra enerji işine girdik. Klima ile havalandırmayı ayırdık, Carrier ile ortak olduk. Sonra ben sosyal işlere ilgi duymaya başladım, TESEV'i ve Açık Toplum Vakfı'nı kurdum.

• *Biriyle ortak olmak veya yeni bir şirket kurarak iş alanını değiştirmek nasıl kararlardır?*

– Bunu, hem fırsatların değerlendirilmesi olarak izah edebilirim, hem de biraz öngörü olarak. Öngörünün içine fütüroloji de giriyor. Geleceğin ilmini önceden hissedebilmek. Bende bu her zaman canlı oldu. Mesela bugün 2050 yılının raporlarını okuyorum, 2050 yılında hayat nasıl olacak diye çok merak ediyorum. Biliyorum ki ben o yılları göremeyeceğim ama ona olan merakım yeni projeler yaratma olarak bana geri dönüyor.

• *İş adamı olmak böyle bir şey mi? Tüccarlık ile iş adamlığının farkı nedir?*

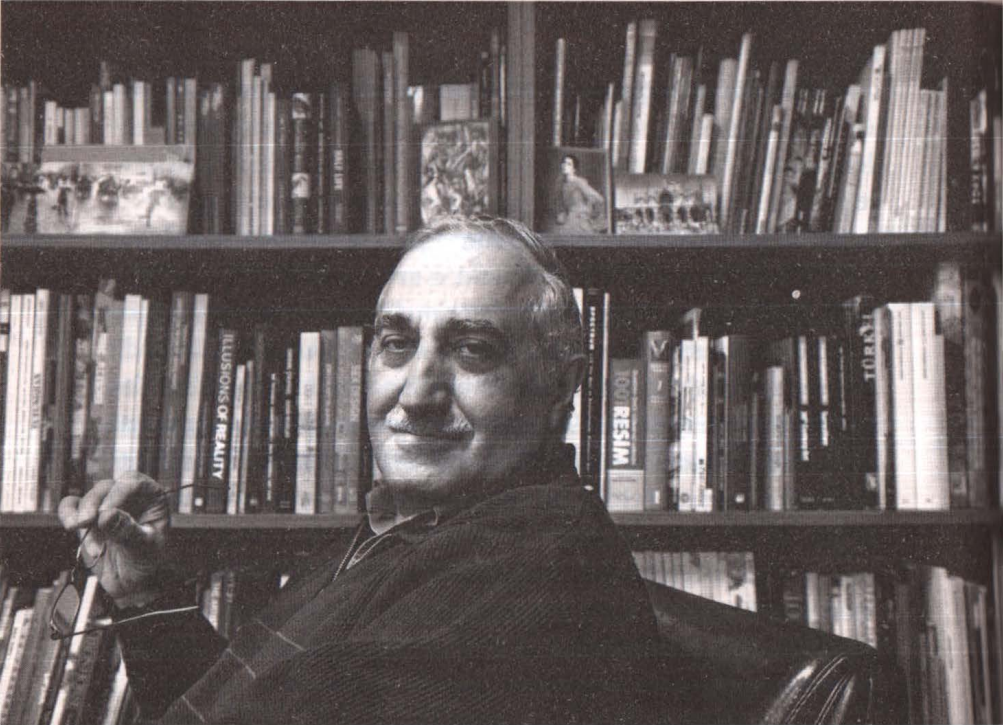
– Tüccar, alıp verendir. İş adamı olmak için ufkunun ve öngörünün olması lazım. Fütürolojiye merak lazım.

• *Yahudiler herkesin söylediği gibi, sahiden bu mesleklere daha yatkın insanlar mı?*

– Böyle bir önyargı var ve bunu kabullenmek lazım. Yahudiler daha *sceptic*'tir, (şüpheci). Bu çok büyük bir avantajdır neden; çünkü hep sorgular Yahudi: Bu gerçeğin arkasındaki gerçek nedir?

• *Gerçeği, bu çalışma mekânında, Kuruçeşme ile Ortaköy arasındaki binada aramayı nasıl anlatırsınız?*

– Biliyor musun, burası şifa yurduydu? Hastaneydi. Bu odada 20 sene bir Kral yaşadı. Ürdün Kralı Hüseyin'in babası Kral Talal. Talal şizofrendi, 1959'da tahta çıkarıldı, bir hafta sonra indirildi ve buraya yollanıldı, 20 sene burada yaşadı. O hasta gitti, başka bir hasta geldi! Ama baksana ne kadar güzel manzara, Boğaz... Öyle değil mi?...


ILLUSIONS OF REALITY
RESIM

"Düşüncenin dili zaman zaman renklerdir"

"Sizin alınız al inandım,
Morunuz mor inandım,
Ben tam kendime göre,
Ben tam dünyaya göre,
Ama sizin adınız ne?
Benim dengemi bozmayınız..."
– TURGUT UYAR

Ala "al", mora "mor" demek sanatla; fakat sanata dair meslekler kişinin iç dengesi ile ilgilidir. Ruh haliyle ilişkilidir.

Bu ruh hali ve ressamlık üzerine yıllardır resim çalışan ve sanat danışmanlığı yapan Agop Egoyan ile söyleştik...

• *Ressam olmaya nasıl karar verdiniz?*

– Seçmek değil de insanın kendi dünyasını hissetme ve kendini dışa vurmasıyla başlayan süreçler bunlar. İsteğin yükselişi o sürecin devamlılığında kendini gösteriyor. Ben 2 yaşımda resim çizmeye başlamışım, 7 yaşında sulu boya, kara kalem ile devam ederken 11 yaşında ilk yağlı boya tablolarımı çalıştım. 13 yaşında beğenilip satın alınmak istendi resimlerim ve satmaya başladık.

• *Nasıl oldu ilk tablo satışınız?*

– Kendi çevremizden birileri aldı. Olay sizi tanıyanlar çevresinde şekilleniyor. Her şey gibi. Yakın segment, bir sonraki segment... Desteklemek teşvik edici anlam da barındırıyor ve beğeni ile beraber karşılıklı bir hareket oluşturuyor. Bu da kişiyi motive edici bir hale geliyor. Bu sizin tutkunuzu, zevkinizi veya adaptasyonunuzu arttırıyorsa, çıkardığınız sonuçlar da sizi tabii ki ilerletiyor. Doyumsuz hale geliyorsunuz. Daha iyi, daha gerçek, daha beğenilen, daha gözlemci, daha araştırmacı ve daha paylaşmacı olmak istiyorsunuz.

• *Bütün bunları olmaya çalışırken, resim eğitimi aldınız mı?*

– Hayır, ben otodidakt olarak çalıştım. Çocukluğumdan beri özel hocalarla ve çalışmalarımla, araştırmalarımla kendimi oluşturmaya çalıştım. Müzeleri gezmeyi tercih ettim. Bizdeki müze eksikliği dikkatimi çekmeye başlayınca bazı sanatçıların eserlerini bire bir tanımakla bu eksikliğin giderileceğini anladım ve eski resimle öylece tanışmış oldum. Bu konuda geniş araştırma ve çalışmalarımın olması gerekiyordu, Avrupa'da çok uzun süre müze gezdim. Burada da beğendiğim sanatçıların sergilerinde bulunarak, bir sergiyi bir haftada 8-10 defa izlemek suretiyle inceledim. İncelemeden, düşünmeden, sormadan hiçbir şey öğrenemeyeceğimiz gibi; bu konuda da doğal olarak kendimi seferber ettim, ediyorum.

• *Nasıl bir sefer bu? Resim yapmayı, ressam olmayı nasıl tarif edersiniz?*

– Hiçbir şekilde anlatamam. Çalışmak çalışmak çalışmak. Bakmak değil görmek lazım. Anlamaya çalışmak yani öğrenmek, paylaşmak yani konuşmak, ve ne denli yeterli bir birikime sahip olabilmişsek o ölçüde bir sonuç almak... Karşılığınız o oluyor; ne eksik, ne fazla.

• *Bir ressam, sanatsever bir kişiden farklı olarak baktığı bir resimde ne görür, ondan ne öğrenir?*

– Görmek başka bir şey, bakmak başka. Israrcı şekilde gör-

meye odaklanmalı kişi. Her şeyi görmeye; yapıyı, olguyu, sistematiği... Geçmişten bugüne-bugünden olası geleceğe, bir vizyon sahibi olabilmemiz için bilimde ve sanatta bunu yapmak zorundayız. Bir sanat eserini okumak, belli bir alt yapı, birikim, sezgi ve sanatçı dünyasını bilmeyle olur. Gelişerek, belli bir ruh haline ulaşmayı gerektirir. Doğuştan önsezilerle donanmışsanız da bu yeteneğiniz gelişir.

• *Yıllar içinde çalışmalarınızda, mesleki yetinizde nasıl değişimler oldu?*

– İnsanın mesleki yetilerinin değişmesi tüm çerçevelerin dışında –estetik olsun veya olmasın– olguları ve gerçekleri algılamakla ilgili. Diğer dallarla da az çok ilgilenmek gerekiyor. Güncel sanata, çağdaş sanata dek yapılagelen tüm süreçleri anlamak istiyorsanız; zaten bu işin rutini, bunu yapmalısınız. Sizde bu değişmeli. Bugünlerde biz de çağdaş sanata alabildiğine yakınız. Yeniliğe dahil olmanız gerekiyor, geçmişte kalırsanız geçmiş sizi siler.

• *Bu değişimlerden önce, en önceki; ilk serginiz ne zamandı, içinde hangi tür çalışmalarınız yer alıyordu?*

– Karma sergilere çok katıldım. Birkaç sergi zar zor ısrarla dostlarım tarafından yapıldı. Fakat ben sanatın çok bilim gibi sınırsız bir konu olduğunu algıladığım için, o dönemlerden itibaren "oldu-bitti" düşüncesine hiç inanmadım. Kendimi de hiç inandırmak istemedim.

• *Akademisyenlik de yapıyorsunuz değil mi?*

– Evet, sanat danışmanlığı evrelerimin sonunda öyle bir görev aldım. Eski resim, Osmanlı dönemi resimlerini, Osmanlı Ermeni ressamları, Cumhuriyet dönemi ressamlarının resimlerini yıllarca etüt ettiğim için belli birikimim oluştu. O birikimi de galericilerle, antikacılarla paylaşmak zorunda kalıyorduk. Sağ olsunlar ilgilerini esirgemediler... Bu paylaşımlar beni oraya kadar getirdi. Şu anda İstanbul Kültür Üniversitesi'nde çalışıyorum, ondan evvel kendi atölyemde çalışıyordum.

• *Osmanlı Ermeni ressamlarını araştırmaya, o konuya yöneliminiz nasıl oldu?*

– Diğer birçok usta ile karşılaştığımız gibi onlarla da karşılaştıkça araştırdık, okuduk. Buna "sanat sevgisi" diyebiliriz. *Osmanlı İmparatorluğu'nda Ermeni Ressamlar* isimli kitap için 16 yıl çalıştık. O kitap için yıllarca malzeme biriktirmeye çalıştık ve biz o kitabı, arkadaşım Garo Kürkman Beyefendi ile olmayan bir sanat kültür hizmeti gibi görüyoruz. Ve devam ediyoruz. Sanat, resim, kültür; bizim bitmeyen serüvenimiz, bitmesin de.

• *Neden?*

– Biten bir şey, şayet akabinde yeni bir şey başlamıyorsa hoş değildir. Halbuki yeni bir şey başlıyorsa – biten yeni bir şey başlatıyorsa; şüphesiz belli bir hüzün, kırıklık olsa da yeni başlayanın heyecanı onu etkiler ve yeni açılan kapının ışığına doğru kişi ilerler.

• *Sezgisel olarak bir renge doğru ilerlemek var mıdır? Hangi rengi, hangi boyayı kullanacağınızı nasıl seçersiniz?*

– Hissederek. Başka bir malzeme ile o eseri o kadar iyi ifade edemeyebilirsiniz. İfade etmek istediğiniz konuyu hangi renkle en iyi ifade edeceğinizi hissediyorsunuz, odur sizin en doğru malzemeniz çünkü bu bir dildir. Renkler, duygular ve düşüncelerdir ve düşüncenin dili sırf sözler değildir, renklerdir de. İnsanın ifade yeteneği sınırsızdır. Sözden evvel ses olduğu gibi...

• *Nasıl bir çalışma ortamında kendinizi daha iyi ifade edersiniz? Resim çizmenin alanı var mıdır?*

– Yoktur. Yeter ki sizde sınırsız aşk, sevgi ve istek olsun. Bir alanda bir köşe vardır, onu hissedersiniz. Resim hissetmektir. Yüzey üzerinde renklerle ve çizgilerle bir yapı oluşturuyorsunuz ve birebir onunla bütünleşiyorsunuz. Size lazım olan bir kalem, kâğıt, tuval olabilir, bu yeter. Söyleyeceğiniz bir söz varsa, o alan her yer olabilir.

• *Sizden sonraki kuşak bu mesleği yapıyor mu, yapacak mı?*

– Kuşaktan kuşağa meslek aktarımı günümüzün tüketim toplumunda bir fantezi gibi bir şey bence. Her şeyin maddeleştiği bir ortamda, sizin, büyükbabanızın uğraş verdiği alanı birey olarak kolayca reddedebilme hakkınız var. Siz, siz olmalısınız. Babanızın seçtiği yolda değil, kendi seçtiğiniz yolda belli bir hedef, başarı beklentiniz olmalı.



"Defter yazmayı bileceksin"

"ey alın yazısı uzmanı
suretlerle doldursun yazını"
– CEMAL SÜREYA

Alın yazısı uzmanı, Koço Teodoridis'in hikâyesini yazarken; Koço Bey bir gün patronunun yanına gitmiş. Şirketin kasasının neden kendisine emanet edildiğini sormuş. Patron, "çünkü" demiş; "benim sana itimadım var."

O sözden sonra, o günden beri kasa hesapları ile yaşayan; 60 yıldır defterler, hesaplar ve suretleriyle uğraşan Koço Teodoridis ile muhasebecilik-mali müşavirlik üzerine söyleştik...

• *Bu mesleğe nasıl, ne zaman başladınız? Neden bu işi yapmayı seçtiniz?*

– Ben çocukluğumdan beri yaz aylarında çalışıyordum. Muhasebe dünyasını küçük yaşlarda tanıyınca bu mesleği beğendim. Bu şekilde de devam etmeye karar verdim.

• *Çocukluğunuzda da bir muhasebeci-mali müşavirin yanında mı çalışıyordunuz?*

– Yok, ben Karaköy'de Bankalar Caddesi'nde bir sürü mağazada çalıştım, "git-gelci"ydim. Sonra Yüksek Kaldırım'a taşındım; orada bir plak şirketinde çalışmaya başladım. Plak, rad-

yo, gramofon gibi şeyler satıyorduk. Patronumun adı İlya Levi idi, kasayı bana teslim etmişti. O zaman ben çocuktum! Patronun bir de ağabeyi vardı, bir gün ona sordum; "Kasayı neden ağabeyine vermedin de bana verdin?", "Benim sana itimadım var" dedi ve o günden beri ben, kasanın ne olduğunu çok iyi bilirim!.. Ortaokulu bitirdikten sonra Zoğrafyon Ticaret Lisesi'ne geçtim, bitirdim. Ondan sonra, İstanbul Yüksek Ekonomi ve Ticaret Okulu'na (şu andaki Marmara Üniversitesi'nin o zaman adı buydu) gittim. Mezun oldum, yedek subaylığımı Ankara'da yaptım. Ankara'yı çok beğendim, çok hoşuma gitti. İstanbul'a nazaran çok sakin bir yerdi. Orada iş aramaya başladım ve bir inşaat mühendisinin yanında, bir limited şirkette çalışmaya başladım. Şirket 3 yıl sonunda kapanınca ben de İstanbul'a döndüm. Ondan sonra kendime bir büro kurmayı düşündüm ve bağımsız çalışmaya başladım.

• *Büronuzu neden Şişli'de kurdunuz?*

– İlk, Kent Sineması'nın orada bir yazıhane bulup kiralamıştım. Ev Kurtuluş'ta olduğu için yazıhanenin yakında, Şişli'de olmasını tercih ettim. Herkes çalıştığı yer ile oturduğu yer arasında bir bağlantı kurmalı. Maalesef mesela adam Anadolu'da oturuyor ama çalışmak için karşıya geçiyor; günde 2 saat yolda kaybediyor. Bu hoş bir şey değil...

• *Sizin mesleğinizde kişi farklı unvanlara sahip olabiliyor; mali müşavir, yeminli mali müşavir, muhasebeci... Muhasebecilik ile müşavirlik arasında nasıl bir fark var?*

– İkisi birdir; müşavir olmak için muhasebeyi bileceksin. Sınavları var. Mesleğe ilk adım atanlar muhasebecidir, birkaç yıl sonra imtihana girer, eğer başarılı olurlarsa mali müşavir olurlar. Bu mali müşavirlik sınavları son yıllarda çıktı. Ben müşavirlik imtihanına girmeden "mali müşavir" unvanını kazandım. Kıdem... 60 yıl oldu, 60 yıldır muhasebecilik yapıyorum.

• *Çalıştığınız mükellefler belirli çevreden, belli meslek gruplarından kişiler mi?*

– Yok, değişiktir. Kim gelirse "eyvallah" deriz. Doktoru da gelir avukatı da. Kumaşçısı da var, mobilyacısı da. Önemli olan şu; iş verenlerin muhasebeyi bilmesi gerekir. Alışını, satışını maliyetini, personelini bilmesi lazım. Bilmezse takip edemez. Peki bunları bilen iş veren neden bir muhasebeci çalıştırsın? Çünkü kendisi oturup da beyanname tanzim edemez, defter yazamaz.

• *Beyanname tanziminde, defter yazımında yıllar içinde ne gibi değişiklikler oldu?*

– Aynı. Değişen bir tek şey var; o da, bilgisayar sisteminin girişi. Eskiden bütün defterleri; yevmiye defteri, defter-i kebir, envanter defteri ve kalamozoyu elde yazardık. Şimdi bilgisayar yoluyla yapılıyor. Eskiden önce yevmiye defteri yazardım, yevmiye defterinden defter-i kebire kopya ederdim. Sonra üçüncü defter kalamozo vardı. Şu andaki sistemle bir işlemle bütün bu defterlerin kayıtları ortaya çıkıyor.

• *Bugün mevcut sistemle, bu işe başlayan meslektaşlarınıza neler tavsiye edersiniz?*

– Pratiği öğrenmek için iyi bir muhasebecinin yanında çalışması gerekir. Kanunları da yakınen takip etmesi gerekir. Yoksa bu iş yürümez. Ben ilk günden beri *Resmi Gazete* abonesiydim. O zaman bir kanun çıktığı zaman, bu kanunun neden çıktığı ifade edilirdi. Onu güzel güzel okur, öğrenirdim. Fakat şimdi maalesef böyle bir şey yok. Bütün kanunlar langır langır çıkıyor ve hiçbir şey anlaşılmıyor. Şimdi bu kanunları yazanlar Avrupa'da, Amerika'da eğitim görmüş kişiler, oradaki kanunları alıp tercüme ettiler. Fakat bu tercümeler Türk sistemine adapte olamadı. Bir kanunu yazarken Türkiye'deki fikre göre yazmalısın, Avrupa fikrine göre değil. Bu yüzden çok eksiklik var. Sık sık, sık sık Ticaret Kanunu değiştiriliyor, böyle olmaz. Mesela şimdi e-defter sistemini kullanmak istiyorlar, bir türlü bu zikredilmiyor. Halbuki bunu açık açık belirtmeleri gerekir. Bu kanunları yazanlar muhasebenin ne olduğunu bilmiyor ve dolayısıyla çok problem yaşıyoruz. Ben pek çok kanun maddesini düzelt-

tim, Ankara'da bir temasım vardı ve düzelttirdim. Kanunu yazanın muhasebeyi, defter yazmayı bilmesi lazım.

• *Sizden sonraki kuşak da sizin mesleğinizi sürdürecek mi?*

– Yok. Benim oğlum var, bilgisayarcı; kızım var, öğretmen. Aslında bir yerde, benim mesleğime devam etmiş oldular. Ben de 35 yıl Zoğrafyon Lisesi'nde ticaret bölümünde öğretmenlik; muhasebe öğretmenliği yapmıştım. Muhasebe, aritmetik, ekonomi; ne varsa... Pazartesi sabah İstiklal Marşı ile okula girer, Cuma akşamı İstiklal Marşı ile çıkardık. Sonra büroya gelir, büroda çalışırdık. 35 yıl hem öğretmenlik, hem muhasebecilik yaptım.

• *Birbirinden bu kadar farklı meslekleri bir arada yürütmek nasıl bir süreçti sizin için?*

– Hiç zor olmadı. Birinde yoruluyorsun, öbüründe dinleniyorsun; bu şekilde devam ediyor... Öğrenciler meraklı olunca gayet güzel, keyifli şekilde çalışılırdı. Ben bütün öğrencilerime gerçek beyanname yaptırır, gerçek defter yazdırırdım. Öyle olunca çocuklar mükemmel şekilde muhasebeyi öğrendi. Durum bu. Böyle...

Oranı ve mekânı kurmak

> "Kış günleri, akşam erken gelen karanlıktan sonra acele acele evlerine dönen insanların siyah-beyaz renkleri bana bu şehre ait olduğum, bu insanlarla bir şeyler paylaştığım duygusunu verir."
>
> – ORHAN PAMUK

İnsanın kendini bir şehre ait hissetmesi ve o şehre bağlanması bazen bir rengin tonuyla ilgilidir. Bazen bir binanın oranıyla.

Binaları, şehirleri ve insanları birbirine bağlamak meselesi ve mimarlık mesleği üzerine Sasnuhi Muşliyan ile söyleştik.

• *Mimar olmaya nasıl, ne zaman karar verdiniz?*

– Nur içinde yatsın, çok enteresan bir dedem vardı benim. Ben ilkokulu bitirdikten sonra bana; "Herkesin bir mesleği olması gerekiyor. Şimdiden düşünmeye başla. Ne olmak istiyorsun?" dedi.

Acaba mimarlık mı? yoksa arkeoloji mi, yoksa resim mi... Daha sonraki senelerde, dedemin de yönlendirmesi ile benim istediğim mesleğin daha çok mimarlık olduğunu anladım. Çünkü mimarlığın içinde üretmek de var, sadece araştırmak yok, arkeoloji öyle bir şeydi. "Mimar olacağım" kararının ardından eğitimimi de ona göre yaptım. Özellikle Akademi'ye;

Devlet Güzel Sanatlar Akademisi'ne yani şu andaki Mimar Sinan Üniversitesi'ne gitmek istiyordum. Bizim zamanımızda biz biraz şanslıydık hem yetenek sınavı vardı, hem de üniversite sınavındaki fen puanımız da geçerli oluyordu. İkisinin aslında böyle beraber olması lazım çünkü mimarlık öyle bir eğitim, öyle bir disiplin. Sadece estetik olamaz, bilim de var içinde, fen de var, ekonomi de var. Böyle karmaşık bir disipliner sistem.

• *Disiplinler arası çalışma gereği, işin başına geçince mi yoksa üniversite yıllarında mı belirginleşiyor?*

– Eğitime başlayınca fark ediyorsunuz. Başlarken "hmm çok şık, mimar" gibi düşünüyorsunuz ama... Mimarlık eğitimi çok zor bir eğitim. Her şeyi düşünmeniz, birçok şeyi beraber düşünmeyi bilebilmeniz lazım. Organize olabilmeniz ve sonraki zamanlarda organize edebilmeniz lazım, her şeyi ve herkesi. Birçok disiplinden insanla beraber çalışmayı, onları anlamayı bilmeniz lazım. Ve eğer çok çalışmak istemiyorsanız kesinlikle mimar olmamanız lazım.

• *Siz çalışmaya, mimarlığa ilk nerede, nasıl başladınız?*

– Üniversite ikinci sınıftan itibaren bir büroya girip çalıştım. Ben "3 ay burada çalışayım, sonra başka yere geçerim"e inanan bir insan değilim. Hoplayarak çalışmak mimarlıkta çok geçerli ve bence rantabl değil. Ben çok şanslıydım, İzgi Demirkan Muslubaş bürosunda çalışmaya başladım, bir çizim elemanı olarak. Fakat böyle, iyi bir büroda, iyi bir mentörle çalışınca görgünüz artıyor. Çok deneyimli insanlarla çalışırken onların bir olaya yaklaşımını, analizini, sonuçlandırmasını, nelere dikkat ettiklerini görüyorsunuz. Bunlar sizi etkiliyor tabii ama siz de bir süzgeçsiniz, siz de çok şeyi süzüyorsunuz. O açıdan, çalışılan yere uzun süre dayanmak lazım ve bir "mentör"ün olması lazım. Türkiye'de öyle bir sistem yok fakat yurt dışında, Amerika'da mezun olan kişinin daha sonra kendisini yönlendirecek ve onu yönetecek bir mentörle 6 yıl çalışması gerekiyor. Yoksa diplomayı aldığınız zaman, eğer olayın farkındaysanız; "ben bu diplomayı aldım ama ben mimar değilim, ben ne yapıyorum?!" diyorsunuz.



• *Mimar olmak, mimar hissetmek için ne gerekiyor?*

– Mimarlık, bir şeyin tüm kurgusunu düşünerek inşa etmeyi, müşteriyle iyi irtibat kurmayı gerektiriyor çünkü siz insanların fiziksel çevresini kurguluyorsunuz. Onu kurgularken de insanı tanıyacaksınız, insan psikolojisini çok iyi bileceksiniz, o binayı neden inşa ettiğinizi bileceksiniz yani bu olayın bir felsefesi de olacak. Şehri iyi anlıyor olacaksınız. Ekonomiyi biliyor olacaksınız. Estetiği bunun içine katacaksınız. Fonksiyon kesinlikle olacak. Tüm bunları çok iyi hamur edip; üstüne gelecekte yaşayabilen bir çizgide bir şey yaratmaya çalışacaksınız.

• *Tüm bunları İstanbul'da yapmayı, mimar olarak bu şehri anlamayı nasıl tarif edersiniz?*

– İstanbul bu işi yapmak için hem çok zevkli, hem çok zor bir şehir. Eskiden yapılanları düşünmek, özümsemek, anlaya-

bilmek için çok iyi bir örnek. Birçok şehir 200 sene öncesine gidemiyor. Diğer yandan sistemin çok zor olduğu bir şehir İstanbul. Binayla ilgili izinler konusu zor, bazı insanlar size bazı şeyleri dayatıyor, siz de onlara uymak ve o kalıbın içinde üretmek zorunda kalıyorsunuz. "Kentsel dönüşüm" adı altında saçma sapan bir uygulama var her tarafta. Şehirde bazı cepheler kurulmuş vaziyette. "Ben buna layık değilim" diyorsunuz. Ben bu duvarı görmek istemiyorum, böyle bir renk de görmek istemiyorum... Verilen izinler nereden nasıl veriliyor onu da bilmiyorsunuz ve kararlar son derece süratle değişiyor. 15 günde bir yönetmelik değişiyor.

• *Yıllar içinde bu meslekte, mesleğin icrasında nasıl değişiklikler oldu?*

– Eskiden daha çok usta-çırak ilişkisi ile oluşan bir kurgu varmış. Şu anda teknoloji o kadar gelişti ki insanlar birçok şeyi başka şekillerde öğrenebiliyorlar. Ama uygulayabiliyorlar mı, onu bilmiyorum. Eskiden daha bireyseldi, şimdi öyle değil. Geçmişe, Rum ve Ermeni mimarlara baktığınızda, onların belirli bir "background"larının olduğunu görüyorsunuz. Dikkatle seçtikleri detaylar var. Oranı ve mekânı çok iyi kurmuşlar. Oranı o kadar iyi kurmuşlar ki, yapılan en büyük binalarda bile insan kendini dışlanmış hissetmiyor.

• *İnsan nasıl bir yerde kendini dışlanmış hisseder?*

– Bu şehirde mesela, ben bir şehir kurgusu hiç göremiyorum. Birçok yeşil alan varmış gibi görünse de aslında bir parçası olamadığın yeşil alanlar bunlar. Birçok meydan varmış gibi gözükse de hiçbiri gerçekten meydan kurgusuna sahip değil. Zaten bir yerden bir yere ulaşamıyorsunuz. Huzuru hissetmiyorsunuz. İnsan dolaştığı zaman bence şunu ister: Bunun bir parçası olabileyim, eskiyi göreyim, yeni örnekler de göreyim, nefes alabileyim, bunun keyfini süreyim. İstanbul kadar iyi kurgulu bir şehir yok aslında: İki kıtada olacaksınız, ortanızdan inanılmaz güzel bir su akacak... Dünyada hiçbir şehirde yok böyle bir kurgu. Bu manzara gerçekten bizi, beynimizi temizliyor, yıkı-

yor ama onun dışındaki kargaşaya ben artık dayanamıyorum. Bazen "Bir dakika. Başka bir şehre, bir köye gitmek lazım" diyor insan. Karmaşa halinde, iki arada bir derede. Heyecanı hep var. Yaşayan bir şehir. Ama artık o kadar kalabalık ki taşıyamıyor çünkü ona göre planlanmış değil ve çünkü biz ileriye dönük bir plan yapamıyoruz.

• *Danışmanlar kurulunda yer aldığınız HAYCAR'da (Ermeni Mimar ve Mühendisler Derneği) nasıl planlar, nasıl çalışmalar yapılıyor?*

– Gerçekçi olursak, çok az çalışıyoruz. HAYCAR, mimarlar mühendislerin, hem kendi aralarında dayanışmaları için, hem de cemaatin ve vakfın mülkleri üzerine çalışmak için kuruldu. Görevleri arasında; Anadolu'da eskiden çok görkemli günler geçirmiş ama şu anda yok olmakta olan evlerin, mabetlerin en azından tespitlerini yapmak, farkındalık yaratmak ve yapılabiliyorsa destek projelerini hazırlamak var. Kültür Bakanlığı ile beraber çalışmak gibi bir ümidimiz de var...



"İnsan aklının almayacağı bazı şeyler var"

Akıl almaz şeyler masallarda saklanır, masallar kitaplarda durur, kitaplarsa en çok anlatıcılarının dilinde, onların diliyle yaşar.

60 yıldır İstanbul'da, Yahudiliğin kutsal kitabını dilinden, masalları sesinden eksik etmeyen ve karşılaştığı her türlü soruya içtenlikle doğru cevabı vermeye çalışan Rav. Yeuda Adoni ile, hahamlık üzerine söyleştik...

• *Haham olmaya ne zaman, nasıl karar verdiniz?*

– Ben Kadıköy'de doğdum. Evimiz sinagoga (Kadıköy Hemdat İsrael Sinagogu) çok yakındı. Küçük yaşta sinagoga gitmeye; okumaya, dualara iştirak etmeye başladım. Teva'da (sinagogdaki kürsü) hahamları gördüğüm zaman bu meslek bana çok cazip görünürdü. Onların giysileri, bir duayı okuyuşları, merasimlere katılışları... Ben de istekle okumaya başladım, bunu görenler beni Teva'ya çıkarttılar. Sonra baktım, ben bir şey okuduğum zaman beğeniliyor. Hayatta en güzel şey beğenilmek. İnsan yaptığı bir şeyin beğenilmesini ister. Beni beğenen, bende bu isteği gören büyüklerimden teşvik de gördüm. Bulgaristan'dan yeni bir haham gelmişti, bizi topladı ve dersler vermeye başladı. Bir gün bana dedi ki, "seni haftada bir iki eve alacağım ve sana bazı özel şeyler öğreteceğim." Rahmetli haham bana bir metni İbrani lisanında okuyup İspanyolcaya tercüme etmeyi öğretti, o zaman dilimiz, Türkçe değil İspanyolca

idi. Şimdi dualardan sonra yaptığımız konuşma Türkçe. Bir zamanlar bunu İspanyolca yapardık. Yıllarca İspanyolca yaptım ama baktım artık anlaşılmıyor... Yeni nesil İspanyolcayı anlamıyor. Mecburen konuşulan dilde, Türkçe yapmaya başladık.

• *Sizi Bulgaristan'dan gelen haham mı yetiştirdi? Bu mesleği usta-çırak ilişkisi içinde mi öğrendiniz?*

– Bir akşam onunla ders yapıyorduk, Mişna kitabını çıkarttı, "oku" dedi, okudum. Sonra rumuzları sordu, söyledim. "Artık ben seni Hahambaşılık Yeşiva'sına (haham yetiştirme kursu) göndereceğim." Ben daha 14-15 yaşlarındaydım. Musevi Lisesi'ndeydim, yaz tatillerinde her gün Yeşiva'ya, kışın okula gidiyordum. Sonra, benim çalışmalarımı rahmetli hahambaşı Rav. David Aseo çok takip etti. Kendisi lisede benim İbranice öğretmenimdi. Bu hatırayı unutmam: 54-55 yılıydı, lise son sınıftaydım. Bir gün yanıma geldi, sordu; "Adoni liseyi bitiriyorsun, ne yapacaksın?" O zaman üniversiteye gitmek pek düşünülmezdi. "Bilmiyorum" dedim, "Bizim yolumuzu takip eder misin?" dedi. Aynen böyle söyledi. "Olursa olur ama liseyi bitirince askere gideceğim" dedim. Gittim, döndüğüm zaman beni çağırdı ve "ben seni Beth Din'e (Hahamlar Kurulu) alacağım ve sen burada çok çalışacak, çok öğreneceksin" dedi. Bir de, "okula koyarız seni" dedi. Ben bu öğretmenlik fırsatını kaçırmamak için Çapa Öğretmen Okulu'na gittim, 8 branştan sınav verdim ve öğretmen diploması aldım. İlk öğretmenliğe Hasköy İlkokulu'nda ve oradaki haham okulunda başladım. Bütün gün okulda, boş zamanımda Beth Din'de çalışıyordum. Aynı zamanda Caddebostan Sinagogu'nda çalışmaya başladım. O gün bugün Caddebostan'da çalışıyorum ve mesleğimi çok sevgiyle yapıyorum. Her zaman da severek yapmayı ulu Tanrı'dan diliyorum.

• *Hahamlığı, eski hahambaşı Rav. David Aseo'nun ifadesi ile "bu yolu" nasıl tarif edersiniz?*

– Meslek yolu... Öğrenimin hiç bitmediği bir yol. Bir haham hiçbir zaman kitabı elinden bırakmamalı ve yeni şeyler öğrenmeli. Yalnız din öğrenmemeli çünkü hahamın her zaman mu-

hatap olduğu insanlar vardır. Onları iyi tanıması gerekir. Bu meslekte insanlardan çok soru alıyorsunuz, birinin o soruyu niçin sorduğunu anlamanız lazım. İnsan davranışlarını, insan hayatını çok iyi bilmek lazım. Ben yuvadaki çocuklarla da konuşuyorum, hastanedeki hastalarla da, ihtiyarlar yurdundaki yaşlılarla da. Her yaşa hitap etmeyi bilmek lazım. Hitabet de bu işin bir parçası, biz burada (Hahambaşılık) hitabet dersi de aldık.

• *Hukuk dersi de aldınız mı? Beth Din kurulu üyeleri, Cumhuriyet'ten önceki dönemde bir yargılama makamı olarak da çalışır ve bugünkü Medeni Hukuk konuları ile ilgilenirmiş...*

– Aynen öyle idi. Bugün biz burada ne yapıyoruz? Bir kere, telefonlara cevap veriyoruz. Telefonda, İbrani takvimine göre bugün ayın kaçı olduğunu sorarlar, yapacakları mevlitlerin tarihlerini sorarlar. Evlenme olayları burada olur, evrak doldururuz, buna istinaden Ketuba (evlilik sözleşmesi) yazarız. Boşanma olayları da burada olur. Mahkemede boşanma tamamlanır sonra burada dinî boşanma yapılır. Sonra, herhangi bir yere Museviliğini ispat etmek isteyen kişi gelir, biz kayıtları açarız, hangi aileden geliyor bakar ve buna göre "bu kişi Musevi'dir" beyanını veririz.

• *Bir Musevi ile bir haham arasında nasıl bir ilişki, bir diyalog kurulur? İnananlar hahamlara ne sorar; neleri merak ederler?*

– Kişi var bize yaşantısını sorar. Rüyasını dahi sorar, rüyamda bunu gördüm, acaba nedir? Kişi var, şunu sorar: "Niçin Tanrı bunu şöyle yaptı?", "Madem bizi Mısır'dan esaretten çıkarttı niye esarete götürdü?" Böyle sorular da var.

• *Bugün tüm dünyada Yahudilerin kendilerine en sık sordukları soru –belki de– böyle bir soru: Neden Holokost bizim başımıza geldi?*

– Diyebilir miyiz ki "O insanlar günahkârdı", asla! Asla böyle bir şey söylenemez. Böyle soruların tek cevabı var: Bir insan bir şeyin bütününü görmezse anlayamaz. Allah sonsuzdur,

başlangıcı ve sonu olmayan büyük bir güçtür. O her şeyi biliyor. Biz insanlar, bu bütünün küçük bir dilimini biliyoruz. Niye? Allah hepimize uzun ömür versin ama insanın ömrü kısa; doğuyor, gördüğü bir hayat zamanı var ve ölüyor. Ne öncesini, ne sonrasını biliyor. Fakat Tanrı baştan sona, her şeyi biliyor. Niçin esarete götürdü? Onu, O biliyor, kim bilir evveliyatta ne oldu da gittik. Biz bu yüzden yargılayamayız, çünkü biz, her şeyi –yarım olarak bile değil– bir dilim olarak görüyoruz. Bunun için hiçbir insanın bu konuda yargılama hürriyeti yoktur. Büyük bir şair ve bilgin olan haham Yehudah ha-Levi, Roş Aşana bayramında okuduğumuz bir ilahide şöyle der: "Sen her şeyi öğrenmeye bak, yalnız yargılama." Biz, hafızalarımızın alamayacağı şeyi yargılayamayız. Hatırladığım kadarıyla, psikoloji, insanın algılamasında bir sınır olduğunu ve insanın ancak bir şeyin % 70ini algıladığını söylüyor. Dinde de bu böyle, insanın aklının almayacağı bazı şeyler var.

• *Mesleğinizi Caddebostan Sinagogu'nda icra etmek sizin için ne ifade ediyor?*

– Ben oraya alıştım. Sanatkâr bir eser yaptığı zaman o, onun evladıdır ya, hani bir beste bir müzisyenin evladıdır ya, işte öyle... Ben oraya gencecik yaşımda, mesleğime yeni başladığım zaman gittim. O zaman, Caddebostan yazlık bir yerdi ve sinagog bugünkü Büyükada Sinagogu (*Hesed Le Avraam Sinagogu*) gibi yalnız 3 ay açıktı. Kış gelince kapanırdı. 70'li yıllarda Boğaz Köprüsü yapılınca insanlar Anadolu yakasına taşınmaya başladı. Ben de cemaate, sinagogu kışın da açmayı teklif ettim. Açıldı sonra sinagoga gelen insanlar çoğaldı, çoğaldı ve böylece orayı geliştirdik.

"Buradan başka bir yer bilmiyorum"

"Yeni bir ülke bulamazsın, başka bir deniz bulamazsın.
Bu şehir arkandan gelecektir.
Sen gene aynı sokaklarda dolaşacaksın,
aynı mahallede kocayacaksın;
aynı evlerde kır düşecek saçlarına.
Dönüp dolaşıp bu şehre geleceksin sonunda."

Bu dizelerin sahibi Konstantinos Kavafis'in, yıllar yıllar önce yaşadığı mahallede, 40 küsur yıldır baba mesleğini sürdüren, "Tarihî Yeniköy Yufkacısı"nın sahibi Fuat Keten ile söyleştik...

• *Bu mesleğe ne zaman, nasıl başladınız?*

– Anlatmaya babamdan başlayayım, çünkü meslek babadan geliyor: 1971'de bu dükkânı açtık fakat öncesinde babam seyyar satıcıydı. Omzunda seyyar kovalarla sabahları yufka, akşamüzerleri yoğurt satıyordu. Yeniköy'deki, Anadolu Kavağı'ndaki, Fener'deki müşterilerine gidiyordu. Sonra, bizi memleketten aldı, İstanbul'a getirdi. 68, 69 seneleriydi. Ben çocuktum, ilkokul 3. sınıfa kadar memlekette okumuştum. 4. ve 5. sınıfı Yeniköy'de okudum. Ondan beri de Yeniköy'de, aile mesleğini sürdürüyoruz.

• *Babanız yufkacılığı nasıl öğrenmiş?*

– Önceleri hazır alıp satıyormuş. Bu dükkânı açınca imalata başladık. Babam, annem, ben; üçümüz beraber çalıştık. Ben okula gidiyordum ama buraya da yardım ediyordum. 72'de ilkokulu bitirdikten sonra okuyamadım. Kendimi burada buldum. Babam birkaç sene sonra bıraktı mesleği, biz Halit ağabeyimle burada çalıştık. Bir ağabeyim daha var; Ferhat, onunla da birkaç sene çalıştık. 94'te burayı bıraktım, Bağlar mevkiinde bir dükkân açtım. Burayı ağabeyime ve çocuklarına bırakmamız gerekti. Onlar bir 7 sene burada çalıştılar. 2001'de babam rahmetli oldu, ölmeden önce bana; "Oğlum dükkânı gittiği yere kadar götür" dedi. Mülkü de bizim buranın; önce Allah'ın sonra bizim tabii. 2001'de babam öldükten sonra tekrar toparlamaya çalıştık. Ağabeyim gitti, onun arabası vardı, gözleme filan yapıyordu, birbirimize destek oluyorduk. 2003'te ağabeyim de öldü. Bu şekil. O gün bugün, böyle devam ediyoruz.

• *Babanızdan işi devraldığınız günden bugüne, bu meslekte neler değişti?*

– Valla eskiden para kazanabiliyorduk. Yüz çuval un alıyorduk ve onu kullanıyorduk. Biz burayı kiraladık, 6 ay sonra o zamanın parası ile 30.000 liraya satın aldık. Yani para kazanıyorduk. Sonra, bizim el yufkamıza rakip olarak makine yufkaları çıktı. Her markette, her bakkalda makine yufkaları var şimdi. Onları alan müşteri gelip anlatıyor; "Marketten yufka aldım bir daha almam. Şöyle kötü böyle kötü." Bizim el yufkamızı baştıramıyorlar aslında ama yine de işler düştü. Unların pahalılaşması da bizi kötü yönde etkiliyor. Fakat son 15 senedir biz de işimizi geliştiremedik. İşin gerçeği bu. Yalnızlığımız dolayısıyla. Fazla kimsemiz yok, yalnız çalışıyoruz.

• *Nasıl çalışıyorsunuz? Bir yufkacı, bir iş gününde hangi işleri yapar?*

– Sabah kalkar, gelir ve ununu hamur makinesine döker. Onu yoğurur, sonra tezgâha atar. Hamuru top yapar, çevirir. Sonra, onu biraz dinlendirip açmaya başlar. Açar. Açarız. Son-

ra ocakta pişiririz. Piştikten sonra elden geçirip buharını alırız ve ıslatırız. Yufkaların tek tek aralarına tülbent koyarız. Bu tülbent işi 10-15 sene önce çıktı. Ondan önce unlar çok sağlamdı. Katkı maddeleri çıkınca unlar zayıfladı. Öyle olunca da tülbent olayı çıktı. Aslında asma sulama gibi farklı uygulama çeşitleri de var ama biz böyle tercih ettik. Yırtılma olmuyor ve yufka satış kıvamına geliyor. Ben yalnız yufka imalatı yapıyorum. Yufka dışında sattığım ürünler; kadayıf, güllaç, Kemalpaşa; kuru tatlı çeşitleri, erişte, mantı, bunların hepsi hazır geliyor.

• *Yufkacılık, Türkiye'ye özgü bir meslek mi?*

– Evet, daha çok Türkiye'ye özgü. Zamanında bize çok teklifler geldi; Yunanistan'a ve İsrail'e gitmemiz için. Biz buradaki işimizi bırakıp gitmedik. Yurt dışında bazı yerlerde bu işi, bizim buradan gidenler yapıyor. Mesela bir arkadaşımız Fas'a gitti, orada bu işi yaptı. Aslında talep de var, internete baktığınızda görüyorsunuz, yurt dışına gidecek eleman arıyorlar.

• *Siz eleman yetiştiriyor musunuz? Sizden sonraki kuşak da bu mesleğe devam edecek mi?*

– Yok, ben yalnız çalışıyorum. Oğlum var ama onun bu işe devam edeceğini zannetmiyorum. Geleceği bilemediğimiz için ne olur bilemeyiz tabii ama... Biz gözümüzü kapatana kadar bunu yapacağız. Başka mesleğimiz yok çünkü, çocukluktan beri bu işin içindeyiz. Ekmek davamız. Zaman zaman insana bezginlik, bıkkınlık da geliyor tabii. Gelmemesi mümkün değil ama ben bu işi severek yapıyorum. Bazıları bana diyor ki; "Sizin yufkanızın lezzetini başka bir yufkadan alamıyoruz, ne katıyorsunuz içine?", ben de diyorum ki; "Sevgimizi katıyoruz." Gerçekten. 40 küsur senedir severek yapıyoruz.

• *40 küsur senedir Yeniköy'de, bu mahallede çalışmak sizin için ne ifade ediyor?*

– Ben buradan başka bir yer bilmiyorum. Yeniköy son 5 seneye kadar çok güzeldi. Son yıllarda buranın halkı başka yerlere göç etmeye, daha lüks yerleri tercih etmeye başladı. Yeniköy

mahalle olarak çok güzel bir yer. Herkesin oturmak isteyeceği, iş yapmak isteyeceği bir yer. Sahil. Herkes birbirini tanır, selam verir, hatır sorar. Tabii değişiyor zamanla, eskiler rahmetli oluyor, yabancılar geliyor, uyum sağlamak zor oluyor. Fakat yine de, her şeye rağmen Yeniköy'de olmak da güzel.

"15 yıldır dalga geçiyorum"

> "Azimli olmadığım doğru ama azimli olmayanların da yaşayabilecekleri bir yer olmalıydı, mevcut yerlerden daha iyi bir yeri kastediyorum. Sabahın altı buçuğunda bir çalar saat sesiyle uyanıp yataktan fırlayan, giyinip zorla bir şeyler atıştıran, sıçıp, işeyip, dişini fırçalayan, saçını tarayan, başka birine büyük paralar kazandırdığı bir yere ulaşmak için trafikle boğuşan ve tüm bunlara sahip olma fırsatı bulduğu için müteşekkir olması istenen biri, hayattan nasıl keyif alabilir?"
>
> – CHARLES BUKOWSKI

Kendi istediği gibi biri olup, şimdilerde yalnızca keyif aldığı işleri yapan Yani Velahapulos ile tesisatçılık, balıkçılık, avcılık ve maket yapıcılığı üzerine söyleştik...

• *Şu anda bu atölyede ne iş yapıyorsunuz?*

– Şimdi? Şimdi hiçbir şey yapmıyorum. 15 yıldır dalga geçiyorum. Ne yapacağız? Na bu lokomotif maketleri yapıyorum. Biz burada 60 sene evvel çiftçilik yapıyorduk. Dedemle. 10 yaşımdan beri dedeme yardım ediyordum. Sonra ben tesisat, su tesisatı ve soba tamiri yaptım. Bu da aslında dede mesleği. Dedem çiftçilik yapardı, ama onun sobacılığı da vardı. Babam boyacılık ve balıkçılık yaptı. Ben de balıkçılık yaptım, balık olunca yine balığa gidiyoruz.

• *Tesisatçılığa ne zaman, nasıl başladınız?*

– Tesisata 12 yaşında başladım. Beyoğlu'nda bir tesisatçının yanında çalışıyordum. Bir Rum ustanın yanına girdim. Verdiler elime bir çekiç, bir de kalem: "Kır!" Sonra yavaş yavaş ilerlerdik. Kalorifer tesisatı yapardık, boruları kıvırırdık. Hava gazı ile uğraşırdık. Bütün boruları elle çekiyorduk. İş için Florya'ya, Kalamış'a gidiyorduk, her tarafa gidiyorduk. Burada ev yoktu o zaman. Şimdi her yer ev. Evler de çok değişti. Güzel oldu, çok sosyete oldu. Eskiden öyle değildi.

Fakat eskiden müşteriler çok iyiydi. Neden? Çünkü işin bitti mi; yemeğini verirlerdi, bahşişini verirlerdi. Şimdi bahşiş mahşiş yok. Yüzüne bile bakmıyorlar. Hangi eve gidersen git, bahşiş verirlerdi. 5 lira, 10 lira, biz de sevinirdik.

• *İşin yapılış şeklinde nasıl değişiklikler oldu?*

– Malzemeler değişti. Mesela eskiden musluk takmaya giderdik, takardık ve musluk tak diye kırılırdı. Şimdi iyi malzemeler var. Bozulunca da adam gidiyor, yenisini alıyor, eskisini atıyor. Artık tamir ettirmiyor. Mesela kurşun boru vardı, donardı ve patlardı, biz tamir ederdik onları. Şimdi plastik boru var, patlamıyor. Bu yüzden tamir eden tesisatçıya eksisi gibi iş yok. Eskiden işi yapmak da çok zordu. Şimdiki gibi aletler yoktu, usta çekiçle vurarak kanal açıyordu. Ellerimizle kanallar açıyorduk. Zor bir işti, çok zordu. Plastik, işleri bitirdi. Amele bile tesisat yapıyor şimdi.

• *Tesisat yapmak için nasıl biri olmak lazım?*

– Çok titiz olacaksın. Boruyu nereye takacağını bileceksin. Banyoda mesela yapıştırma ile iş yapıyorlar, tutmuyor, başlıyor su akmaya, alt kata akıyor. Sonra kırıyorlar fayansları mayansları... Su cıva gibidir. Buradan akar, oraya gider. O yüzden çok dikkat edeceksin. Sonra, mutlaka tecrübe edeceksin. Daha sıva yapılmadan, suyu tazyikle vereceksin, borunun içinden akacak ve sen bakacaksın su kaçırıyor mu, kaçırmıyor mu diye. Ustamın zamanında bizim yaptığımız tesisat 50 sene dururdu. Sağlam iş yapıyorduk.

• *Çalıştığınız semt; Beyoğlu o günlerde nasıl bir yerdi?*

– Çok güzeldi. Süperdi. Sinemalar vardı, sinemaya giderdik, her şey güzeldi. Beyoğlu'nda çalıştığım yerde Stavro vardı ama 60'ta Yunanistan'a gitti o. Ben hep orada çalıştım. Sonra, 75'te işi bıraktım, bir 10 sene balıkçılık yaptım. Teknemiz vardı. Babam balıkçılık yapıyordu, ondan denizi, denize çıkmayı, balıkları öğrendim. Ben Marmara'nın balığını yemem. Sevmem. Karadeniz'in balığını severim. Lüfer, palamut, torik, uskumru. Uskumru balığı mesela kayboldu. Bitti. Bitti artık, bütün balıklar bitti. Eskiden çok balık tutardık. Bu sene 100 tane lüfer tuttuk, o kadar. Balıkçılık sıfır oldu. Bu vaziyette giderse seneye hiç balık kalmayacak. Neden? Büyük tekneler yüzünden. Onlar bir çekiyor; yüz bin tane, iki yüz bin tane, bir milyon tane balık tutuyor bir defada. Dedesinden yavruya; bebeğine kadar hepsini tutuyor ve bitiriyorlar. Biz ağ atıyoruz, voltayla tutuyoruz. Ağustos'ta biraz palamut yaptı, sonra bitti. Ağustos'un sonunda denizde balık kalmadı. Şimdi öbür Ağustos'u bekliyoruz ama hevesimiz kalmadı. Denizde midye bırakmadılar, ne balığı olacak! Hepsini çektiler, şimdi dalgıçlar teker teker midye topluyorlar. Eskiden bolluk vardı, bu zamanda giderdik biz Karaköy'e, torik tutardık. Ton balığı tutardık. Hiçbiri kalmadı ki, tarihe karıştı. Deniz çöl oldu, çöl.

• *Tesisatçılıktan sonra balıkçılık yapıyor olmayı nasıl tarif edersiniz?*

– Balıkçılık bir iştir ama zevklidir. Düşünsene balık tutuyorsun, zevk alıyorsun. Öbüründe bıkıyorsun; kır, dök, sonra müşteri geliyor, "a olmadı"... Zor. Balıkçılığın zorluğu yağmur, çamur, fırtına. Buradan, Tarabya'dan çıkıp Karadeniz'e gidiyoruz. Ama benim asıl tutkum; av.

• *Avcılık da mı yapıyorsunuz?*

– Çocukluktan beri avcılığa bayılırım ben. Süper bir şey bu. Büyük hastalık. Dedem öğretmişti bana. Eskiden burada avlanırdık biliyor musun? Şimdi gidiyorum Kırklareli'ye, Gümüşdere'ye. Yarın yine gideceğiz oğlumla. Domuz, bıldırcın, ördek,

keklik avlıyoruz. Yenen hayvanlar vurulur. Yenmeyen hayvanı; mesela kurdu vurmak günahtır. Köpek var, asıl avcı o. Koku alıyor, ferma yapıyor. Yani bize avı gösteriyor, "aport" diyoruz, o atılıyor, biz de vuruyoruz. Getiriyor. Sonra da yiyoruz, napacağız... Buradayken de işte bu lokomotif maketleri yapıyoruz...

• *Avcılık, balıkçılık, tesisatçılık yaparken bu maketleri yapmak nasıl aklınıza geldi? Bunları yapmayı nasıl, kimden öğrendiniz?*

– Meraktan öğrendim. Bu bambaşka bir şey. Çok titiz bir iş. Her şeyi sıfırdan ben yapıyorum. Malzemesini; sarıyı; pirinci, demiri, alimünyumu gidip alıyorum, çizimini yapıyorum. Ne yapacağımı zaten biliyorum. Çocukluktan beri, 2 yaşından beri trenleri çok severdim. Sirkeci'de o zaman buharlı trenler vardı, gidip onlara bakardım. Sonra şirket vapurları vardı, onlarla Emirgân'a giderdik. Tesisatçılık yaparken de buharlı makineler, trenler nasıl çalışıyor diye gider gelir bakardım ama o zaman maket yapamazdım çünkü imkânlarımız yoktu. Takım yoktu. Malzeme yok, para yok. Sonra torna tezgâhını aldık. Hepsini *(lokomotif ve gemi maketleri)* kendi elimle bu torna tezgâhında yapıyorum. Bir tanesini yapmak en aşağı 3-4 ay sürüyor.

• *Bunları satmak veya bir yerde sergilemek istemediniz mi?*

– Yok istemedim. Ben bunlara çocuk gibi bakıyorum. Uğraşıyoruz. Arada torun geliyor, bakıyor. Böyle işte...

"Çekmecemde 6.000 evrak var"

"Eğer içinde yaşadığımız zamanda güzellik geçerli bir hak olsaydı, bu ülkenin varlığını sürdürmesine hiçbir şey engel olamazdı."

– STEFAN ZWEIG

Zweig'ın söylediği gibi, güzellik bir hak olsaydı eğer; Tarabya da bu haktan yararlanırdı. İstanbul'dan uzakta ve sanki ondan bağımsız, başka bir ülkeymiş gibi var olma ayrıcalığı ile yaşardı.

Tarabya'yı; Karadeniz ile Marmara'nın birleştiği noktayı, Rumların sürgün edilmeden önce balık tuttuğu kıyıları, sokaklarını ve sakinlerini en iyi tanıyanlardan olan Refet Üstün ile, 53 yıldır sürdürdüğü muhtarlık mesleği üzerine söyleştik.

• *Bu mesleğe ne zaman, nasıl başladınız?*

– Ben doğma büyüme Tarabyalıyım. 1961 senesinde halkın isteği ile seçimlere girdik, seçimlerde galip geldik. Bugüne kadar da devam ediyoruz. Hanım da burada benimle çalışıyor.

• *61 yılından bugüne hiç ara vermediniz mi?*

– Verdim ama şöyle; görevi benden sahtekârlıkla aldılar, ben de mahkeme kararı ile geri aldım. Rey kâğıdımı oy pusulamla birlikte zımbalamıştım, onu "sahtekârlık" diye vasıflandır-

dılar, dava açtım, kazandım. Birkaç ay sonra, görevi gerisin geri aldım. Bugüne kadar girmiş olduğum bütün seçimlerde galibiyeti ben aldım.

• *Muhtarlık yapmadan önce ne iş yapıyordunuz?*

– Tarabya Oteli'nin şef kontrolörüydüm. Otelin işçi girdisi-çıktısı dâhil tüm girdi-çıktıları bana aitti. Sonra oradan emekli oldum, o gün bugün muhtarlıkla devam ediyoruz. Muhtarlık, yalnızca milletin sevgisi ile ilgili bir iştir, başka bir şeyle değil. Sizi sakız gibi çiğneyen de olur, "Allah razı olsun" diyen de olur.

• *Gündelik işleriniz nelerdir?*

– Vatandaşa hizmet. Postacı gelir, seni evde bulamazsa sana ait evrakı alır buraya getirir. Kimi vatandaş gelir o evrakı buradan alır, kimi "beni görmedin" der yok olur, gider. Postacıdan tut, vergi dairesi memuruna kadar çok çeşitli kurumların insanları her gün buraya yığınla evrak getirir. Getirir getirir bırakır, getirir getirir bırakır. Çekmecemde 6.000 tane evrak var. Bunun dışında, ikametgâh kâğıdı veririz. İkametgâh kâğıdı istemek için 10 kişi geliyorsa ya biri para verir ya ikisi. Eskiden nüfus kâğıdı sureti de verirdik. Şimdi yok, boyuna oturuyoruz. Bu ihtiyar işi. Genç işi değil muhtarlık. Fakat eskiden ihtiyara bir saygı vardı. Şimdi bebeden tut yaşlısına kadar herkes saygısız.

• *O günlerden bugüne, Tarabya Muhtarlığı'nda ve sizin mesleğinizi yapış biçiminizde nasıl değişimler yaşandı?*

– Bir kere, artık eski muhabbet tatlılığı kalktı. Ben burada herkesi tanırım. Doğumundan ölümüne kadar herkesi bilirim. Doğumunda ebenin yanında durmam tabii ama sanki öyleymiş gibi takip ederim. Evvelden doğumlar da bizden geçerdi, şimdi öyle değil, hastanede doğum oluyor, ardından Nüfus Müdürlüğü'ne gidiliyor. Bu sebeple, belki askere gidene, belki okula kayıt olana kadar adamın bize işi düşmüyor. Ancak okula, askere gideceği zaman bana geliyor. Eskiden bu böyle değildi. Es-



kiden, 1.000 seçmenim vardı, şimdi 14.000 tane. Bunlar yalnız seçmen, Tarabya'da 30.000 oturan var. Evvelden 1 postacı vardı şimdi 5. O hayat başkaydı. Mahallede kavga çıktı mı benden izinsiz karakola gitmezdi kimse. Hoş karakolumuz da yoktu. Güzellikle, içimizde hallederdik...

• *Bu yönüyle, muhtarlık hem vatandaşla, hem devlet ile ilişki kurmayı gerektiren bir meslek olarak tarif edilebilir mi?*

– Tabii. Vatandaşın cenazesi olur cenazesine giderim, hastası olur hastasına giderim. Doğumuna giderim, vaftizine giderim. Bana rey verenlere de, vermeyenlere de giderim. Gitmemezlik olmaz. Onlar da bana gelirler. Devlet adamları ile de dostluğum var. Tarabya'ya gelen kim olursa olsun muhakkak ya ben onu çağırırım ya gider elini sıkarım. Yoldan çeviririm. "Hoş geldiniz" derim, ya o beni öper ya ben onu. Çoğu ile yemek yedik.

İnönü, Demirel hepsi tek tek geldiler. Gül'ü son olarak davet ettiğimde onu Kıyı Restoran'a götürdüm, yemek ısmarladım. Öldükleri zaman, mesela İnönü öldüğünde cenazesine gittim. Hayat bu. Mükâfat da bu.

• *Muhtarlığını yaptığınız Tarabya, sizce nasıl bir semt? Tarabyalı İstanbullular nasıl insanlar?*

– Ben doğma büyüme Tarabyalı olduğum için burada Rumların zamanını da bilirim, Türklerin zamanını da. Ekalliyetlerde olan değişiklikleri de bilirim. O zaman başka bir halk vardı, şimdi daha başka bir halk var. Evvelden Karadenizliler vardı, şimdi Türkiye'nin çeşitli yerlerinden kümeler var. Rumların zamanı zevk zamanıydı. Kibarlığı, centilmenliği biliyorduk. Arkadaşlığı daha çok biliyorduk. Hastalığın ne demek olduğunu daha iyi biliyorduk, kim hasta olursa öbürü koşardı. Birbirimize yardımcıydık. Reisler vardı, Yanko Reis vardı, Dimitri Reis vardı. Tarabya Plajı'nın orada ağ atarlardı, biz karadan çekerdik, balık yakalanırdı. Zevki başkaydı, şimdi balık da yok. Eskiden uskumru balığı çıkardı, birkaç tane bana ayırırlardı. "Bu muhtarın", "bunlar Refetaki'nin" derlerdi. O hayat başkaydı, şimdiki başka. Asfaltımız yoktu, derenin içinde yürürdük. Şimdi öyle değil, her şeyin lüksü var. Plajımız vardı, bayanlar ayrı erkekler ayrı. İnsanlar güzeldi, kibardı, medeniydi. Şimdi öyle değil. Geldi geçti. O hayat bitti artık. Bir daha bulunmaz. Cumartesi olurdu, Ayazma vardır bu sokakta, orada her cumartesi ya balık ya et yapardık Rumlarla. Benim 4-5 Türk arkadaşım vardı, geri kalanın hepsi Rum'du. Gittiler. Şimdi Amerika'dan veya Yunanistan'dan buraya tatile geliyorlar. Muhakkak bana da uğruyorlar.

• *Rumların Tarabya'dan gidişinde ve gidişine sebep olan olaylar sırasında, siz ne yaşadınız?*

– Yapabileceğimiz bir şey var mıydı ki? Dedim ya, ben buranın çocuğum, şu karşıki evde doğdum. Tarabya'nın en eskisi benim. O yıllarda 55'te mesela, bakkal dükkânımız vardı. Dışarıdan; ya Beykoz'dan ya Sarıyer'den buraya geldiler. Bütün dük-

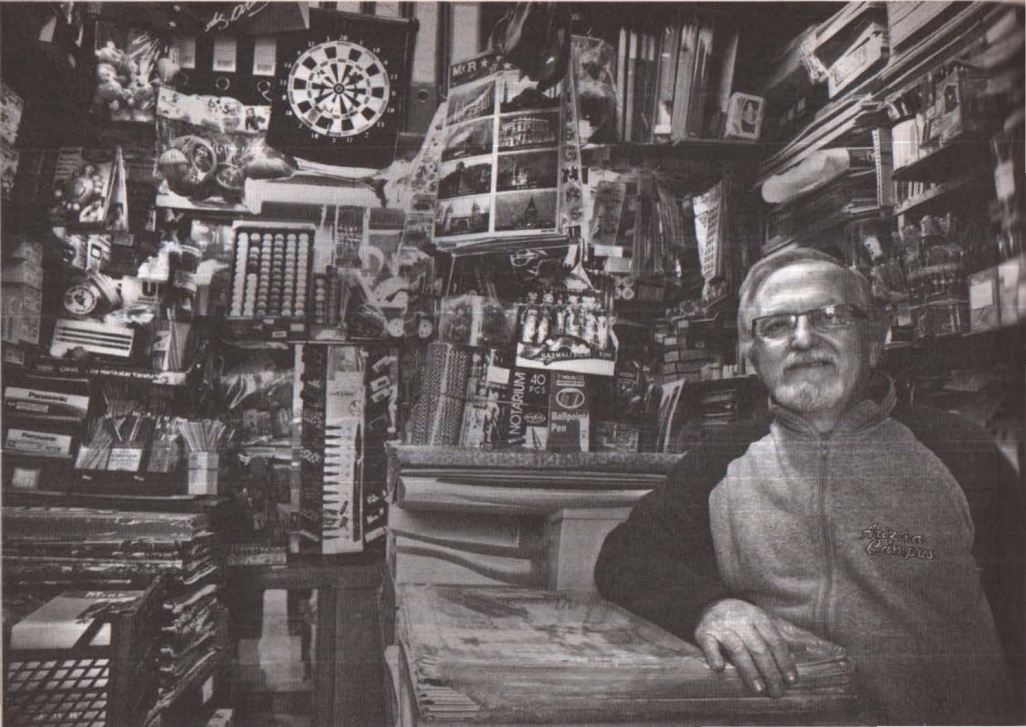
kânların camlarını çerçevelerini kırdılar. Yağma günü. Karşılarında cephe alıyordum. Esnafın müdafaasını yaptım ama kuvvetimiz yoktu ki. Bizim tam yanımızda bir kasap dükkânı vardı. Sığırları askıya asmışlardı, düşün o sığırların bacaklarını koparttılar. O bir felaketti. Türkiye'nin yüz karası günü. Ondan sonra herkes eşyasını, malını mülkünü bırakıp gitti. 4-5 Rum kaldı.

• *Sizden sonra bu mesleğe devam edecek birileri var mı? Siz birilerini yetiştiriyor musunuz?*

– Hayır. Ben bugün varım, yarın yokum. Bugüne kadar geldim. Kimseyi yetiştirmem. Benim yetiştirmemle olmaz. Taşıma suyla değirmen dönmez. İçten gelecek ve muhtarı vatandaş sevecek.

• *Vatandaş nasıl bir muhtarı sever?*

– Çalışkan ve muhabbeti iyi olanı severler.


NOTARIUM
Ballpoint Pen

"Kâğıt-kalem artık bitiyor"

Bundan 43 sene önce; ülkede sağ-sol çatışmaları varken; kitaplar yakılırken, kalem-kâğıt birileri tarafından tehlikeli bulunurken, bir akrabasının önerisi ile kırtasiyeciliğe başlamış Doğan Göksan.

Bağlarbaşı'ndaki "Göksan Kırtasiye" isimli dükkânında; kalem, kâğıt, silgi, boya, tuhafiye malzemesi, roman satmış. Satışta, kendisine, çocukları çok seven babası yardım etmiş. Babasının yardımları ve o dükkândaki varlığı, kırtasiyenin başka bir isimle; "Baba-Oğul" olarak anılmasına sebep olmuş.

Bu sebepler, sonuçlar ve kırtasiyecilik üzerine Hüseyin Göksan ile söyleştik...

• *Bu mesleğe nasıl, ne zaman başladınız?*

– Sene 1970, ben lise son öğrencisiyim. O dönemde sağ-sol çatışmaları çok oluyordu. Annem ve babam burayı satın aldılar, bina yeni yapılmıştı. O dönemde amacımız şuydu: Ben okuyacaktım, babam da burada terzi malzemesi, astar filan satacaktı. Fakat sağ-sol çatışmaları olunca, ben üniversiteye giremedim. Bizim bir akrabamız var taşrada, Bartın'da. Orada kırtasiye dükkânı var. Tesadüfen o, buraya mal almaya gelmişti. Bize bu işi yapmamızı o önerdi: "Hadi siz de buraya kırtasiye dükkânı açın" dedi. O sene burada Cumhuriyet Lisesi de yeni açılıyordu. Bağlarbaşı'nda da hiç kırtasiye yoktu. Düşündük ve açtık. Açtık ama ne yapacağımızı, ne satacağımızı doğru dürüst bilmiyoruz, çok acemiyiz. Mesela dükkânı geniş tutacağımıza, raflarımızı, tezgâhı çok büyük tuttuk.

• *Kırtasiyeci akrabanız sonraki süreçte yol gösterici oldu mu?*

– Yok, o beni bir defa Tahtakale'ye götürdü ve oradaki toptancılarla tanıştırdı. Sonra Tahtakale'deki arkadaşları tanıya tanıya işi kendimiz ilerlettik. Çok çeşit olsun istiyorduk ama paramız da kısıtlıydı. 8 lira parayla dükkânı açtık. İlk başta dükkâna tuhafiye malzemeleri de koyduk. Kırtasiye ile beraber götürmeye çalıştık. Bir dönem kitap işine de girdik. Yalnızca roman sattık ama, okul kitabı hiç satmadık. Çünkü kitap almak o dönemde çok zordu, sabah erkenden Maarif'e gideceksiniz, orada kuyruğa gireceksiniz. Kitap ayağınıza gelmiyor, siz yüklenip getireceksiniz, getirirsiniz ama dükkânı kim açacak? Bu yüzden sadece roman tarzında kitaplar satabildim. Bir müddet sonra videolar çıktı. Millet kasetle film seyretmeye başladı ve kitap satışları düştü. Satışlar düşünce, kaldırmak zorunda kaldık. Şimdi hasbelkader kırtasiye ve oyuncak ile devam ediyoruz. Eskiden oyuncağım yoktu.

• *Şans makinesi de yeni mi?*

– Şans makinesini alalı 15 sene oluyor. Bir tesadüf oldu, bir gün halamın oğluna gittim, o gün orada olan bir arkadaş spor totonun avukatıymış, o önerdi. Spor toto bayiliğini aldık, sonra spor toto sayısala devroldu, ben spor totoyu iade ettim. Sayısal ile devam ediyoruz. Ve şimdi beni ayakta tutan bu, Milli Piyango İdaresi'nin bir oyunu. Bir kere ikramiye de çıktı, 2011 senesinin 30 Nisan'ında.

• *Seneler içinde, kırtasiyecilikte nasıl değişimler yaşandı? Siz neden dükkâna, kalem kâğıdın yanına oyuncak, şans makinesi koymak durumunda kaldınız?*

– 80'den sonra büyük marketler açıldı ve bakkalları, manavları, bizi vurdu. Marketler bizim gibi esnafı vurdu. Büyük marketler okulların açıldığı dönemlerde yüklü mal getiriyorlar, kaliteli mallar da getiriyorlar. Fiyatları daha düşük, kredi kartı kullandırıyorlar. E, bizde kredi kartı olayı da yok. Müşteri, doğal olarak oraya gidiyor.

• *Kâğıt-kalem Türkiye'de mi üretiliyor, yoksa ithal mı ediyoruz?*

– Kalemi kendimiz üretiyoruz ama kâğıt dışarıdan geliyor. Kâğıdı Endonezya'dan bile ithal ediyoruz. Kalemlerde, Faber markası hâlâ revaçta. Dışarıdan gelenler de var, Çin mallarının durumu zaten malum ama biz pek onları tutmuyoruz, kaliteli değiller. Faber şaşmaz. Şimdi kurşun kalem revaçta, eskiden dolmakalem olayı vardı. Jel tipi kalemler çıktı, dolmakalemi vurdu ve haliyle mürekkebi de sildi attı. Şimdi yazıp bitirilen ve atılan şeyler revaçta. Ben hâlâ dolmakalemle yazıyorum. Çekiyorum mürekkebimi ve onunla yazıyorum çünkü onunla yazmak bambaşka bir olay.

• *Çocukların, öğrencilerin dolmakalemlerle, kâğıt-defterlerle ilişkileri nasıl?*

– Şimdi pek ilişkileri yok. Eskiden çok farklıydı. Çocuklar bilgisayar çocukları oldular ve kâğıtla pek ilgileri yok. Kâğıt-kalem olayı tamamen siliniyor. Benim müşterilerimin hepsi okul öğrencisi; ilkokul ve ortaokul düzeyindeki öğrencilere hitap ediyorum. Ve görüyorum ki, öğrenciler artık internetten ödev yapıyor. Yazıyla ödev yapan öğrenci kalmadı gibi bir şey.

• *İnternet, bilgisayar Fransa'da var ama Fransızlar hâlâ defter kullanıyorlar. Bizde neden durum böyle sizce?*

– Biz çok çabuk havaya mı giriyoruz diyeyim, yahut yeniliğe çok mu hevesliyiz? Cep telefonu çıktı, millet birbirine mesaj çekiyor ve bundan dolayı kartpostal olayı bitti. Bayramlarda, yılbaşlarında biz kartpostal satamıyoruz. Eskiden baya kartpostal satardık, şimdi bitti. Mesaj, daha basit ve daha pratik geliyor herhalde ama özverileri kaybettik. Mektup kâğıtları vardı eskiden, çiçekli mektup kâğıtları. Onlar da kalktı. Gençler çok alırdı. Arkadaşlarına, sevgililerine mektup yazarlardı.

• *Bağlarbaşılıların mektuplarına aracılık etmeyi; bu mesleği bu semtte yapmayı nasıl tarif edersiniz?*

– Ben doğma büyüme Bağlarbaşılıyım. Müşterilerimin % 90'ı da buralı. Beni tanıyan hatta çocukluğumu, gençliğimi bilen in-

sanlar. Gelirler, ihtiyaçlarını alır giderler. Para veren olur, vermeyen olur, sonra veren olur vs. Yani bir aile gibiyiz; gibiydik, son zamanlarda –son 10-12 senede– bu kayboldu. Mesela komşu misafirliğe gidecektir, kızı okuldadır, anahtarını bana bırakır, kızı okuldan gelince anahtarı benden alır, evine gider. Böyle bir diyalog içindeydik. Esnaflık böyle bir şeydi, şimdi bitti. Babam yaşarken de bu dükkân çok başkaydı çünkü babam, emekli olduktan sonra, vefat edene kadar benim yanıma geldi, bana yardım etmek için burada durdu. O, kahveyi filan sevmezdi, çocukları severdi. Çocukları çok severdi ve hep onlara takılırdı. Çocuklar da babama takılırlardı. Bizim buradaki adımız "Baba-Oğul"du. Babama "dede" derlerdi. Kırtasiyenin ismi; "Göksan Kırtasiye" ama kimse ismini bilmez. Herkes; "baba-oğla gidiyoruz" derdi. Konu komşu burada buluşurdu; "baba-oğulda buluşalım" derlerdi. Burada buluşurlar, burada biraz oturup sonra başka yere giderlerdi. Şimdi bu olaylar, o samimiyet, o sıcaklık bitti. O tatlı muhabbet kalmadı. Şimdi ihtiyacını alıyor ve gidiyor.

• *Sizden sonraki kuşak, "alıp giden" kişiler için kırtasiyecilik yapmaya devam edecek mi?*

– Etmeyecek. Benim bir tane kızım var, onun kendi mesleği var, radyo-televizyoncu. Şu anda bir firmada çalışıyor. Zannetmiyorum ki sonra bunu yapsın. Ben de ne kadar yürütürüm bilmiyorum. Bırakacağım. 43 senedir buradayım, 50'yi devirmek istiyorum. Zaten yaşım... Şimdi 64 yaşındayım, dükkân 50 senelik olduğunda ben 71 yaşında olacağım. Artık o saatten sonra... Bir de, bizim kırtasiye malzemeleri ağırdır. Taşıması zordur. Tahtakele'ye gidip geri geliyorum, paketleri taşıyorum. Gençken taşıyorduk ama şimdi bir nefeste taşıyamıyorum... Bakalım...

"Artık çanlar otomatik"

> – Eğer yanılmıyorsam sizler, zamanın neler getireceğini görüyorsunuz, ama şimdi olanları bilmiyorsunuz.
> – "Gözleri bozuk olanlar gibi görüyoruz" dedi, "uzakta olan nesneleri seçebiliyoruz; yüce Tanrı'nın bize verdiği ışık böyle.
> – Olaylar yaklaşıp da yanımıza gelince, siz insanların halini bilmez oluruz birisi bize bilgi vermedikçe."
>
> – DANTE ALIGHIERI, "Cehennem"

Gözleri için şifa arayanlar, uzağa bakanlar, içine dönenler ve içinden geçenler için mum yakanlar, yüzlerce yıldır Arnavutköy Aya Strati (Taksiarhi) Rum Ortodoks Kilisesi'ne ve içindeki Ayazma'ya geliyorlar.

31 senedir onları karşılayan kilise bakıcısı Yani Hutu ile "kandilonaftis"lik üzerine söyleştik...

• *Bu işi yapmaya ne zaman, nasıl başladınız?*

– 1984'te başladım. Bu işte 31. seneme girdim. Ondan önce Aygaz'da çalışıyordum. Haramidere'de, Vehbi Koç'un yanında, fabrikadaydım. Tüpleri boyuyordum. Ondan sonra buraya geldim. Bu kilisenin bakımını yapıyorum. Aynı zamanda Pazar günleri ayinde papaza yardımcı oluyorum. Zangocum yani, Türkçedeki ismiyle müezzin. Rumcada "kandilonaftis" (καντηλανάφτης) yani kandilleri yakan kişi, öyle demektir bu. Kandilleri yakıyorum.

• *Kandil yakmanın özel bir usulü var mı?*
– Yok, kandiller elektriklidir.

• *Kandil yakmanın dışındaki gündelik işleriniz neler?*
– Kandil yakmak, temizliği yapmak; her şey benden geçiyor. Avizeleri temizlemek. Bahçede iş varsa arkadaşıma yardımcı oluyorum. Kilisenin içinde gündelik yapılanlar bunlar, ama mesela cenaze olduğu zaman cenaze hazırlığını yapıyorum ve sonra cenazeye katılıyorum.

• *Avizelerin temizliği zor oluyor mu?*
– Bardakları aşağı indiriyorum tek tek. İlk, lambaları söküyorum, lambaları söktükten sonra, avizenin içinde bir ayak var, onu alıyorum, sonra da bardakları alıyorum. Yoksa bardaklar çıkmaz. Onların hepsini alıp temizliyorum, sonra avizeyi temizliyorum ve tekrar yerine takıyorum. Mumların durduğu yeri ilaçla temizliyorum, sonra kurutuyorum.

• *Mum yakmaya gelen-giden çok oluyor mu?*
– Tek tük geliyorlar. Geldikleri zaman açıyorum kapıyı, giriyorlar. İkindi olsun, sabah olsun. Ekseriyetle öyle; ikindide geliyor, mumunu yakıp evine gidiyor veya sabah evinden iniyor, geliyor bir mum yakıyor ve çekip işine gidiyor.

• *Mum yakarken edilen bir dua, söylenen özel sözler var mıdır?*
– Yok, herkes kendine göre. Kendi duasını yapar, mumunu yakar, çeker gider.

• *İnsanlar burada en çok ne için dua ediyorlar?*
– Çeşit çeşit ediyorlar. İçeriğini bilemem. Karşımdaki, ne için dua ediyor, ben ne bileyim.

• *Bu kilisenin azizi-azizesi kim?*
– Mikail. Kilisenin baş koruyucusu.



• *Nedir onun görevi, neyi temsil eder? Onun önünde edilen özel bir dua var mı mesela?*

– Artık o kadarını ben bilemem. Papazlar bilir.

• *Onun karşısında ne hissediyor insanlar, mesela korkan oluyor mu ondan?*

– Ne korkacaklar? Ben gece gelip giriyorum buraya. Ondan değil canlılardan korkmak lazım.

• *Dua eden insanların, bu dediğiniz canlılardan farkı var mı? Dua edenler nasıl insanlar oluyorlar?*

– Benim gibi, senin gibi bir insan işte.

• *Sokakta yürüyen insandan bir farkı var mı mesela?*

– Var tabii, sokaktaki geziniyor, buradaki duruyor. Yürümüyor, duruyor. Bazı kişiler düşünüyor, bazıları diz çöküyor.

• *Burada Ayazma da var...*

– Evet, şifalı sudur o. O her gün açıktır. Müslümanlar da geliyor, Rumlar da geliyor ama pek o kadar kalabalık değil. Burada ufak bir dua yapıyoruz, suyu okuyoruz, suyu okuttuktan sonra götürüp ayazmaya döküyoruz. Ayın 1'i ne zaman düşerse; mesela bu Cumartesi değil haftaya Cumartesi ayın 1'i; suyu okuyup götürüp dökeceğiz. Buradaki ayazma göz içindir. Mesela gözü ağrıyor veya gözü iyi seçmiyor, gidiyor duasını yapıyor Ayazma'da. Ama iyi olacak ama olmayacak, onu Allah bilir.

• *Bu işi bu kilisede yapmak nasıl? Nasıl bir kilise burası?*

– E güzel. Nasıl olsun? Güzel tabii. Aygaz'da olduğum zaman, orada affedersin hamallık vardı. Burada hamallık yok ki; istediğim zaman çalışıyorum, istediğim zaman bırakıyorum.

• *Arnavutköy nasıl bir yer?*

– Güzel. Ben zaten anadan doğma Arnavutköylüyüm. Hep burada yaşadım. Eskileri tanırım, eskilerden tanımadığım yoktur.

• *Bu kilisenin cemaati, Arnavutköylülerden mi oluşuyor?*

– Evet ama belli olmaz. Buraya Arnavutköylüler de gelir, sağdan soldan da gelirler.

• *Bir pazar ayininde kaç kişi oluyor?*

– 10 kişi olur. Cemaat yok ki...

• *Cemaat olmadığından dolayı mı yoksa insanlar eskisi kadar kiliseye mi gitmiyorlar?*

– Yok yok, cemaat yok onun için. Sonra, her tarafta kilise var, hangisine gitsin millet? Bazı zaman kimse gelmiyor. Yine de ayin yapıyoruz, mecburuz.

• *Kimse gelmediği zaman burası biraz hüzünlü olmuyor mu?*

– Eh, o kadar olur, ne yapalım.

• *Bu kilisede restorasyon yapılıyor mu?*

– 92'de yapıldı en son, bir sene kapalıydık. Simsiyahtı her yer mumlardan, sobalardan. Temizlendi. Yukarıları temizlemek zor. Merdiven var ama merdivene pek güvenmiyorum. Tahta olduğu için, merdiven kayar, bu sefer oraya zarar veririz. Ben düştüm bir sefer. Merdivenle beraber. Napalım, 30 senede bir kez oldu işte.

• *30 sene içinde, bu işi yapış şeklinizde ne değişti?*

– Benim için değişen bir şey yok çünkü her zaman aynı işi yapıyorum. Ama son 5 senede olan bir şey var: Artık çan her yerde otomatik. Patrikhane'de de aynı, kiliselerde de. Otomatik. Evvela el ile çalıyorduk. Çalmak için ben yukarıya, çatıya çıkıyordum. İplerle çekiyordum. Sonra otomatiğe geçtiler. Bir kolaylıktır bu. Ben iple çektiğim zamanlarda, günde iki kez, 67 basamak yukarı çıkıyordum ve 67 basamak aşağı iniyordum. Şimdi buradan düğmeden hemen çalıyorum, tembellik işi. Artık elle istesek de çalamayız çünkü o çanın içine yedek olarak bir çan kaynaklandı. Elle olmaz artık. Görürsün mesela, biraz sonra düğmeye basacağım. Sabah 9'da –eskiden 8'di–, akşamüstü 4'te çalıyoruz.

• *Çan niçin çalınır?*

– Ezan niye okunur? Davet ediyor ki namaz saati. Biz de aynısını yapıyoruz ama gelen yok, başka.

• *Turistler gezmeye gelmiyorlar mı?*

– Gelirler, ama bu yakın zamanda gelen giden yok. Geçenlerde bir cenaze vardı, ölen eski Arnavutköylüydü, ölüsü Yunanistan'dan geldi. Cenazeye katılmak için de Yunanistan'dan geldiler, aşağı yukarı 170 kişi vardı. Arkadaşı olanlar kalktılar geldiler.

• *Yunanistan'a göç edenler buraya gömülmek istiyorlar mı böyle?*

– Arada oluyor. Herhalde vasiyet bırakıyor ki adamı alıp getiriyorlar buraya. Öldükten 10 gün sonra geldi. Çok sık olmaz

çünkü pahalıya mal oluyor. Uçağı var, şu var, bu var ama yine de isteyen oluyor.

• *Bu kilisenin içinde de bir mezar var...*

– Bu kiliseyi kuranın mezarı o. Kendisi aynı zamanda Türk hükümetinde Paşa'ydı; Pavlo Musuro (Musurus Paşa).

• *Onun hikâyesini merak eden, kiliseye dair sorular soran oluyor mu?*

– Oluyor tabii. Tanıdıklarımıza anlatıyoruz, tanımadığımıza ağzımızı bile açmıyoruz. Ne lüzum var. Tanımadığım adama ne cevap vereceğim, ne laf yetiştireceğim.

• *Sizden sonraki kuşak sizin mesleğinize devam edecek mi? İleride sizin işinizi kim yapacak?*

– Yok. Benim kızım var, Bay Yorgo'nun yanında çalışıyor. Adam yok, adam almıyorlar ki. Buraya bir tane adam alsınlar diye kaç sefer söyledim. Almıyorlar. Ben öldüm gittim, ne olacak?

Rum Usta, Ermeni Zanaatkâr ve Yahudi Tüccar Nostaljileri

"Siftahı senden, bereketi Allah'tan!"
Bu topraklarda, sabahları kasalarını bu sözle açar insanlar. Dini, dili, kimliği olmayan para, kasaya böyle girer. Ve günün ilk kazancı olan işte o para, böylece bir çeşit ritüelle kutsanmış olur.

Kutsanan para değil, emektir aslında. Ve emeğin meslek hanemize yazılan isim hali, dükkânlarda, atölyelerde cisimleşir. Mekânlarda ruh bulur.

Ölenlerin-ölümlülerin, gidenlerin-gönderilenlerin ruhlarını, benliklerinde taşıyan tüm mekânlar, kentler için önemlidir. Çünkü kentler, Italo Calvino'nun *Görünmez Kentler* isimli kitabında söylediği gibi, birçok şeyin bir araya gelmesidir:

> "Kentler birçok şeyin bir araya gelmesidir: Anıların, arzuların, bir dilin işaretlerinin. Kentler takas yerleridir, tıpkı bütün ekonomi tarihi kitaplarında anlatıldığı gibi, ama bu değiş-tokuşlar yalnızca ticari takaslar değil; kelime, arzu ve anı değiş-tokuşlarıdır."

Değiş-tokuş konusu kelime, arzu ve anıları, "hatıra" olarak sahiplenmek ve bir kenti terk etmek, aslında mekânları sahipsiz bırakmaktır da. Bu yüzden, bir sinemanın alışveriş merkezi

olması, bir pastanenin kendisine hiç benzemeyen şubeler açarak "büyümesi", bir gazete bürosunun dürümcü olması veya bir mesleğin eskisi gibi yapılmıyor olması ya da artık ortada öyle bir mesleğin kalmamış olması, yalnızca kapitalizm ile açıklanamayacak kadar karışık ve bana göre hüzünlü bir durum.

Hüznün çoğunlukla nostalji ile, kederli bir özlem duygusuyla yaşandığı bu toprakları zorunlu olarak terk eden gayrimüslim azınlıkların; "Rum Usta, Ermeni Zanaatkâr ve Yahudi Tüccar tiplemelerinin" ardından ve onların mekânları üzerinden "nostalji" yapılması bir anlamda onların acılarının tanınması da sayılabilir diye düşündüm. Ve Haziran 2012'den geçtiğimiz haftaya kadar, *Agos*'un 12. sayfasında yayınlanan, "Meslekler ve Mekânlar" isimli köşe için söyleşiler yaptım.

85 kişiyle görüştüm, 80 mekân; dükkân-atölye-iş yeri; çalışma alanı gördüm.

Tıpkı bu mekânların sahip olduğu gibi, benim için de bu söyleşileri yapıyor olmamın bir hikâyesi oldu.

Bu hikâye sayesinde, Türkiye'de Ermeni olmanın ne demek olduğunu anladım.

Türkiye'de "Rita" ismi ile yaşıyorsanız yabancılığınızdan şüphe duyulmaz pek. Fakat ne "çeşit" bir yabancı olduğunuz her zaman önemsenir. Türkçeyi ana diliniz gibi konuşuyor iseniz "yerli yabancılığınız" teyit edilmiş olur, ama yetmez! Yerli yabancıların da türleri vardır çünkü: Ermeni, Yahudi, Süryani, Rum, Levanten...

Osmanlı'da farklı renklerde giyinmek zorunda olan bu türler, sahiden de farklı renkler taşır, taşımaya alışkındır. Kendi içlerinde, kendi hallerinde yaşayıp gider çoğu ve kendi içlerinden birini görünce kendileri gibi olmaktan ürkmezler. Ürkmediklerini gördüm; mesela Ermeni meslek sahipleriyle yaptığım söyleşilerde, Ermeni olduğumu düşündükleri için benimle daha "rahat" konuştuklarını hissettim. Arada kendimi, karşımdakini kandırıyor olmamak için Yahudi olduğumu ifade ederken buldum ve her seferinde insanların farklılıklarımızdan bahsettiğini gördüm. Ama bu farklılıkların, içten konuşma, içini açma yolunda engel olacak denli büyük olmadığını da. Yine de konuşmaya devam et-

tiklerini de... İçlerinden, yazları Kınalıada'da olan torunlarını düşünerek, bekâr olup olmadığımı soranlar da oldu.

Yazları Büyükada'ya gittiğimi söyledim, "Parev!" diye başlayan maillere bazen "Şalom" diyerek cevap verdim. Ve sık sık neden *Şalom*'da yazmadığım sorusunu yanıtladım.

Agos, sadece Hayların (Ermeni) yazdığı bir yer miydi ki? Ya da siz Yahudi iseniz ille *Şalom*'da mı yazmalıydınız? Bu konuda da soy kodlarımıza göre tasnif edilmeli miyiz? Azıcık da olsa karışamaz mıyız?

Hrant Dink ve canice öldürülmesi beni, bu ülkede yaşayan pek çok kişi (evet, Yahudiler dâhil) gibi karıştırdı. İç şişiren, iç acıtan o karışıklık duygusu bazı söyleşilerde dile geldi. Örneğin Fener'deki Tarihî Haliç İşkembecisi'nin sahibi Reşit Sarı, O'nun *Agos*'u Balat'a taşımak istediğinden bahsetti. Çanta tamircisi Jirayir Özgün, Hrant'ın sık sık hatır sormak için dükkânına uğradığını anlattı. Kimileri, onu ne kadar sevdiğini söyledi... Sonra, aynı Hrant Dink'ın anlatmış olduğu hikâyeler gibi; hikâyeler içinde hikâyeler oluştu. Örneğin Galata'yı Galata yapan adamlardan Artin Aharon yani demirci Gabi Usta ile yaptığım söyleşide, Gabi Usta, Kuledibili eski bir esnaftan söz etti. Bu söyleşiyi Amerika'dan okuyan, o esnafın torunu telefonla bize ulaştı ve dedesi hakkında bu okuduklarının fazlasını öğrenmek istediğini söyledi. Duygulandık. Ben duygulandıkça ya Reysi'yi aradım ve anlattım, ya da o anda yanımda olan Berge'e baktım...

Berge Arabian ve Reysi Kamhi, duyguların yalnız yazıyla anlatılmadığını hatırlattılar. Bu söyleşi dizisi boyunca, hemen hemen her meslek sahibinin özellikle ellerinin fotoğrafını çekti Berge. Meslek sahibi insanları, anlattıkları işlerini yaparken, kendi mekânlarında gösterdi. Ve her seferinde bana bir insanın, gözleriyle gülmesinin ne kadar önemli olduğunu söyledi. O, anı durdurdu, sonra Reysi sanki çizerek yeniden canlandırdı. Rebul'un lavanta kolonyasını sayfaya döktü, Katia Kiracı'nın şapkalarını vitrine dizdi.

Dizilenler; bu söyleşi dizisi kimlerle yapıldı? Bu insanlar nereden, nasıl bulundu?

Bazılarını, mesela Yeni Moda Eczanesi ve eczacı Melih Ziya

Sezer'i ben yazmaya başlamadan çok önce bulmuştum. Önce, bulmuş olduklarıma gittim çünkü, hani yabancı bir arkadaşınız İstanbul'a gelirse onu Topkapı Sarayı'na götürmenin dışında kendi sevdiğiniz yerlere götürmek, size ait olan-sizin kendinizi ait hissettiğiniz yerleri de göstermek isterseniz ya, ben de işte ona benzer bir hisle önce kendi sevdiğim yerleri, insanları yazdım. Tanıdığım, bildiğim, alış-veriş yaptığım, hatta beraber çalıştığım insanların kapısını çaldım. Galiba biraz da bu nedenle Kadıköy, Moda, Beyoğlu ve Galata'dan çok yazı çıktı. Sonra, bu söyleşi serisinin içinde hem meslek, hem mekân olarak olmazsa olmayacak olanları düşündüm, –Vefa Bozacısı gibi– ve onları ilave ettim. Arada sırada, tanıdık-tanımadık okuyuculardan tavsiye aldım. Kapısını çalıp söyleşi yaptığım insanlar bazen beni başka kapılara yönlendirdi...

Aşındırdığım kapıların arkasında çok güzel adamlar buldum, çok güzel kadınları dinledim.

Hemen herkese aynı soruları yönelttim. Bu, söyleşilerin bütünlüğü açısından ve sonrasında bir kıyas yapabilme bakımından önemliydi. İnsanlara, işlerine-mesleklerine nasıl, ne zaman başladıklarını, yıllar içinde o meslekte nasıl değişiklikler yaşandığını, o mesleği o mekânda yapıyor olmanın nasıl bir şey olduğunu ve mesleğin-mekânın sonraki kuşağa devredilip devredilmeyeceğini sordum. Cevaplar, sıkça gayrimüslim azınlıklarla ilişkilendirildi. Aradaki bağ, çoğu kez ben çok çabalamadan, kendiliğinden oluştu. Çünkü bu söyleşilerin tümü İstanbul'da yapıldı, İstanbul'un eski sakinleri, bir kuşak önceki ustaları onlardı ve biz onlara ne olduğundan söz ettik.

Azınlıkların maruz kaldığı haksızlıklardan söz etmemek mümkün değildi çünkü örneğin 6-7 Eylül Olayları'nda, bazılarının, mesela İlya Avramoğlu'nun (Kelebek Korse) dükkânı yağmalanmıştı ve bu konuşuldu. Kimisi, mesela daktilo tamircisi Yakup Çukran, Varlık Vergisi'nden ve o dönem yaşanan büyük sıkıntıdan söz etti. Kimisi, dükkânın eski sahiplerinin Yunanistan'a nasıl göç ettiğinden bahsetti... Andonis Parizyanos, azınlık okulunda öğretmen olmayı, İshak Alaton gazetelerde "Yahudi iş adamı" olarak yer almayı anlattı...

Bu anlatılanlardan tarihî açıdan, azınlıkların ortak hafızasına dair yeni bir bilgi edinmedim. Bildiğim olayları başka hikâyeler içinde dinlemiş oldum. Fakat dinlemenin, konuşturmak açısından nasıl bir önemi olduğunu deneyimledim.

Özellikle azınlıklarla yaptığım röportajlarda, bir kere bu işi neden yapıyor olduğumun açıklamasının, onları söyleşiyi yapmaya ikna etmek açısından ne kadar önemli olduğunu gördüm. Bilindiği üzere, bu ülkede azınlık olmak kolay değildi, hâlâ değil, hep tedirgin insanlar. Bu yüzden kimisini ikna etmek için, mesela Yahudilerle söyleşi yapmak için Yahudi olduğumu belli ettim. Kimisine, belki daha fazla güven uyandırabilirim diye aslında avukat olduğumu söyledim...

Bunu söylerken mesleği ile ilgili sorular yönelttiğim insanların, kendilerini bir meslek üzerinden tanımlayıp tanımlamadıklarını düşündüm. Bunu özellikle gözlemledim, çünkü bu yazıları yazmaya başladığım zamanda ben kararsızlık yaşıyordum. Huzursuzdum, "avukat"tım ama avukatlık yapabilecek miydim pek emin değildim. Bu söyleşileri yaparken, işini severek yapan ve "bir daha dünyaya gelsem yine bu işi yapardım" diyen insanlarla tanıştım. Yüreklendim ve avukatlık yapar oldum.

Ben yapsam da yapmasam da, dünya var oldukça avukatlık var olacak. Ama bazı meslekler, bu söyleşi dizisinde meslek sahipleri tarafından dillendirildiği üzere, varlığını sürdüremeyecek. Kaybolacak veya şekil değiştirecek. Mesela, gramofon tamircileri belki i-Phone (akıllı telefon) tamir etmek durumunda kalacak, faytoncular belki taksi şoförü olacak... Yorgancılar, muhtemelen yorganlarını katlayıp gidecekler...

Bu gidenlerin ardından da "nostalji" yapacağız herhalde, biz bize...

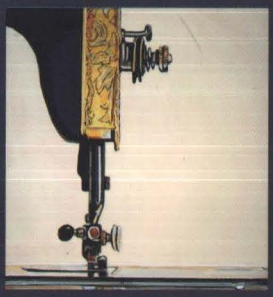
"Ne güzel komşumuzdu", "Bayramlarda birbirimizi ziyaret eder, Paskalya çöreği yerdik", "Neşeli insanlardı, sirtaki yaparlardı..."

Yapıyorlardı da neden gittiler? Arkalarında bıraktıkları mekânlara, mesela dükkânlarına ne oldu? Mesleklerine, mekânlarına sahip çıkmalarına niçin izin verilmedi?

Cevaplar yaralayıcı ama soruyor olmak, tüm bunları konuşabilmek, mağduriyetin hatırlanması, mağdur edilmişlerin acılarının tanınması ve hiç değişmez hatıralarının korunması bakımından bir parça da olsa önemli...

Önem verdiğiniz mekânların korunması, emeklerinizin hep kutsal sayılması dileğiyle... Değiş-tokuş edilen kelime, arzu ve anılar gülümsetsin: "Siftahı sizden, bereketi Allah'tan olsun!.."

Korseci • şapkacı • eczacı • saat tamircisi • demirci • yorgancı • gömlekçi • avizeci • fırıncı • şekerci • mıhlamacı • meyhaneci • kartonpiyer ustası • kuyumcu • kolonyacı • bronz ustası • sahaf • turşucu • çini ustası • arzuhalci • gramofon tamircisi • çikolatacı • lokantacı • kasap • çizer • terzi • dolmakalem tamircisi • balıkçı • lostracı • plaketçi • enstrüman yapımcısı • fotoğrafçı • şemsiyeci • örücü • bozacı • kuaför • organizatör • oyuncakçı • çiçekçi • faytoncu • badem ezmecisi • yoğurtçu • cenaze müzisyeni • sinemacı • kaymakçı • simit fırıncısı • lokumcu • makinist • mücellit • kurukahveci • pulcu • manav • marangoz • çanta tamircisi • baklavacı • manav • daktilo tamircisi • manken üreticisi • hamamcı • antikacı • işkembeci • tornacı • pastacı • hekim • baharatçı • öğretmen • şoför • avukat • smokinci • otomobil tamircisi • iş adamı • ressam • muhasebeci • mimar • haham yufkacı • tesisatçı • muhtar • kırtasiyeci • zangoç... ve "murassa" ustası... ve yaprak (bildiğimiz yaprak) işleyen bir zanaatkâr...





Bazısı hep geçer akçe, bazısı yok olmaya yüz tutmuş, bazısı bambaşka bir şekil alarak devam eden meslekler... Bazı meslek ve zanaatların yok oluşu, doğrudan doğruya Türkiye'deki Rum, Ermeni, Yahudi nüfusun azalmasıyla ilgili bir kayıp, bir eksilme.

Rita Ender'in söyleşileri, bu meslekleri tutkuyla, özenle yapan ustaların dünyalarını açıyor bize. Her biriyle, sevgiye, maharete, inceliğe, zevke açılan, aynı zamanda tarihimize açılan bir pencereyi aralıyor. Reysi Kamhi'nin resimleri, Berge Arabian'ın fotoğraflarıyla.



iletişim

ISBN-13: 978-975-05-1743-3