

PROF. DR. İLBER ORTAYLI
SANAT VE DENİZ KABUKLARI
OLİMPİYATLAR VE TOKYO
MYANMAR
EDİRNE
A-SERİSİ SEDAN
Mercedes-Benz



Merhaba saygıdeğer dostlarımız,
Dergimizin bahar sayısını ekip arkadaşlarımızla hazırlarken tüm dünyada hızla yayılan Covid-19 virüsünün neden olduğu pandemik iletişim kanallarındaki haberlerin adeta tek konusu haline gelmişti. Dileğimiz Mengerler Lifestyle elinize ulaştığında sıkıntılı günlerin geride kalmış olması.

Bahar sayımız yine dopdolu. Prof. Dr. İlber Ortaylı, Mengerler Bostancı'yı ziyaret etti. Bu fırsatı değerlendiren editörlerimizden Melis Aygen'in gerçekleştirdiği söyleşiyi keyifle okuyabilirsiniz.

Hepimiz Türk mutfağının ne kadar lezzetli olduğunu çok iyi biliriz. Bu gerçeği dünyaya da anlatmak üzere büyük projelere imza atan Food in Life Dergisi kurucusu ve sahibi ve Gastromasa organizatörü Gökmen Sözen ile yazarlarımızdan Hülya Ekşigil'in İstanbul'da yaptığı sohbet, diğer ülkelerin de yakında mutfağımızı daha iyi tanıyacağını müjdecisi.

Dünyanın dört kıtasında, gencecik yaşına rağmen, büyük orkestraları yöneten Şef Nisan Ak ile dergimizin Yazı İşleri Müdürü Fusun İstanbullu'nun söyleşisi de ilerleyen sayfalarda.

Fotoğraf Sanatçısı Ece Erman Önal, Uzak Doğu'ya yaptığı fotoğraf safarisi turlarını anlatan yazısını etkileyici görsellerle birlikte sizinle paylaşıyor.

Batı komşularımızla sınır kapımız Edirne'yi, akıcı ve samimi üslubu ile sizlere anlatan yazarımız Barış Çakmak "İçimden bir ses kalk Edirne'ye gidelim" diyor. Bakalım sizin içinizde de aynı hisler uyanacak mı?

Her fırsatta, 2020 Tokyo Olimpiyatlarını ertelemeyi düşünmediklerini beyan eden organizasyon komitesi, dergi baskıya girmeden hemen önce, olimpiyatların bir yıl ertelendiğini duyurdu. Çok sayıda Türk sporunun da katılacağı Olimpiyat Oyunları ve Tokyo Şehri hakkında geniş bilgi veren yazımızı kaldırmadık. Gece-gündüz emek veren sporcularımıza haksızlık olacağını düşünerek yayında kalmasına karar verdik. Yazı Selin Özavcı Tokçalaban'ın kaleminden.

Yenilik sayfalarımızda Mercedes-Benz A Serisi, Teknik sayfalarımızda ise E- Serisini daha yakından tanıyacaksınız.

Sanat Yönetmenimiz Ayşen Gürel Sile'nin deniz kabuklarından esinlenen sanatın her dalındaki sanatçı ve eserlerini örnekleriyle anlattığı yazısı, bakalım size de ilham kaynağı olacak mı?

Soframızın, özellikle kahvaltılarımızın olmazsa olmazı 'Ekmek', gurme yazarımız Hülya Ekşigil'in kaleminden... Yazısında geçen en güzel ekmekleri bulabileceğiniz adresleri de not edeceğinize eminiz.

Prof. Dr. Ahmet Erözenci, hepimizi telaşa düşüren Covid-19 virüsünden korunmanın, aslında her zaman hastalıklardan korunmak ve daha sağlıklı yaşamak için aldığımız önlemlerin devamı olduğunu söylerken, gereksiz paniğe kapılıp evimizi uzun zamanda tüketemeyeceğimiz alımlarla doldurmamamızı tavsiye ediyor.

Size ve tüm sevdiklerinize sağlık ve mutlu günler diler, saygılarımı sunarım.

Hayrettin Karaboğa

Hayrettin Karaboğa



Hayrettin Karaboğa

Mengerler

Mükemmel uyumun parçası olun.

Onu tasarlarken beklentilerinizden yola çıktık. 1.60 beygir gücündeki 1.6 litre dizel motor ve 9G TRONIC otomatik şanzımanı bir araya getirerek ortaya eşsiz bir kombinasyon çıkardık. E 200 d Mercedes-Benz Mengerler Bayileri'nde sizi bekliyor.

1.6 Litre **Dizel** Motor **Otomatik** Şanzıman **160** Beygir Gücü



Mercedes-Benz

Mengerler. Tic. Türk A.Ş. Mercedes-Benz Otomotiv ve Hizmetler A.Ş. Bayi

Mengerler Adana Yüreğir T. 0322 346 25 00 • Mengerler Ankara Ümitköy T. 0312 227 84 44 • Mengerler Ankara Yenimahalle T. 0312 252 70 80

Mengerler Bursa Nilüfer T. 0224 211 31 51 • Mengerler Bursa Orhangazi T. 0224 267 13 61 • Mengerler Bursa Osmangazi T. 0224 211 74 15

Mengerler Egemen Bornova T. 0232 462 60 34 • Mengerler Egemen Gazimur T. 0232 274 66 66 • Mengerler İstanbul Bostancı / Davutpaşa / Etiler T. 0212 484 33 00

Mengerler Kocaeli T. 0262 371 32 57 • Mengerler Milas T. 0252 513 79 30 • Mengerler Samsun T. 0362 256 21 00 • Mengerler Sivas T. 0346 226 17 87

Mengerler Trakya T. 0282 685 48 31

Mengerler

YAŞAMIN RENKLERİNİ YANSITIR

Lifestyle



Kapak Fotoğrafı: Ece Erman Önal,
İnle Gölü, Myanmar
Mengerler

Ticaret Türk Anonim Şirketi
Adına Sahibi:
Hayrettin Karaboğa
Genel Yayın Yönetmeni:
M. Faruk Sile

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü:
Füsun İstanbullu
Yayın Kurulu:

Ayşen Gürel Sile, Füsun İstanbullu,
Hayrettin Karaboğa,
M. Faruk Sile, Öznur Er
Görsel Yönetmen:
Ayşen Gürel Sile
Grafik Tasarım:
A&F Design
Fotoğraf Editörü:
F. Gülgün Özdil

Katkıda Bulunanlar:

Prof. Dr. Ahmet Erözenci, Aynur Kesenci,
Ataman Yılmaz, Barış Çakmak, Ece Erman Önal,
Garı Miloşyan, Hülya Ekşigil, Köksal Çiftçi, Melis Aygen,
Oğuz Meriç, Öznur Er, Selin Özavcı Tokçalaban

Reklam Müdürü:
Öznur Er

Tel: 0212 484 3300

Tasarım ve Danışmanlık:
A&F Design Inspirations LLC
4824 Chardonnay Dr.
Coral Springs FL, 33067 USA
(1) 954 798 0338
www.aandfdesign.net

Abonelik:

Öznur Er: 0212 484 3300

e-mail: menabonelik@avm.com.tr

Baskı:

A4 Ofset Matbaacılık Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Oto Sanayi Sitesi, Yeşilce Mahallesi

Donanma Sokak No: 16

34418 İstanbul, Sertifika No: 44739

Tel: 0212 281 6448

Faks: 0212 269 5327

Basım Yeri ve Tarihi:

İstanbul, Nisan 2020

Baskı Adedi:

11.000

Dijital Versiyon

www.mengerler.com

MENGERLER TİCARET TÜRK ANONİM ŞİRKETİ

Yıllanl Ayazma Sokak No:12 Davutpaşa 34320 Topkapı İstanbul

Merkez: Selime Hatun Camii Sokak No:44 Taksim 80090 İstanbul

Mengerler Lifestyle Dergisi; Mengerler Ticaret Türk Anonim Şirketi Adına Sile Dış Ticaret Ltd. Şti. tarafından T.C. yasalarına uygun olarak yayımlanmakta ve Mengerler Ticaret Türk Anonim Şirketi tarafından ücretsiz olarak dağıtılmaktadır. İsim ve yayın hakkı Mengerler Ticaret Türk Anonim Şirketi'ne aittir. Dergide yayımlanan yazı, fotoğraf ve illüstrasyonların her hakkı saklıdır. Kaynak gösterilmeden alıntı yapılamaz. Yazıların sorumluluğu yazarlara, yayımlanan ilanların sorumluluğu ise sahiplerine aittir.

İÇİNDEKİLER

Kültür-Sanat 6



Mercedes-Benz A-Serisi 14



Sanat ve Deniz Kabukları 26



Olimpiyatlar ve Tokyo 38



Orkestra Şefi Nisan Ak 48



Haberler 58



Adresler 64



Prof. Dr. İlber Ortaylı 8



Edirne 20



Gökmen Sözen 32



Teknik E-Serisi 44



Myanmar 52



Gurme Yazı Ekmek 60



Prof. Dr. Ahmet Erözenci 66



A-Serisi Sedan. Senin gibi benzersiz.

Bu otomobil akıllı, heyecanlı, teknolojik, yaratıcı, düşünceli, havalı...

A-Serisi Sedan senin gibi benzersiz. Mengerler Bayileri'nde yıldız tutkunlarını bekliyor.

Mercedes-Benz



Mengerler. Tic. Türk A.Ş. Mercedes-Benz Otomotiv ve Hizmetler A.Ş. Bayi

Mengerler Adana Yüreğir T. 0322 346 25 00 • Mengerler Ankara Ümitköy T. 0312 227 84 44 • Mengerler Ankara Yenimahalle T. 0312 252 70 80

Mengerler Bursa Nilüfer T. 0224 211 31 51 • Mengerler Bursa Orhangazi T. 0224 267 13 61 • Mengerler Bursa Osmangazi T. 0224 211 74 15

Mengerler Egemen Bornova T. 0232 462 60 34 • Mengerler Egemen Gazimur T. 0232 274 66 66 • Mengerler İstanbul Bostancı / Davutpaşa / Etiler T. 0212 484 33 00

Mengerler Kocaeli T. 0262 371 32 57 • Mengerler Milas T. 0252 513 79 30 • Mengerler Samsun T. 0362 256 21 00 • Mengerler Sivas T. 0346 226 17 87

Mengerler Trakya T. 0282 685 48 31

NİSAN - MAYIS - HAZİRAN Kültür Sanat Ajandası

İlkbaharla başlayıp yaza kadar uzayacak umut, kültür ve sanatla dolu günlerin canlanmasını ipe çekerek, önümüzdeki dönemde takip edebileceğimiz belli başlı etkinlik programlarına göz atıyoruz...



Yaz şehre İstanbul Caz Festivali ile gelecek!

Yazın gelişini ipe çektiğimiz 27. İstanbul Caz Festivali kapsamında güncel cazdan klasik seslere, genç isimlerden dünyaca ünlü topluluklara dopdolu bir program bizi bekliyor:



Caz müziğin derinlikli vokali Gregory Porter

İstanbullu caz severler, bu yazın öne çıkan konserini ipe çekiyor; derin ve yoğun sesiyle sahneye çıktığı anda havayı değiştirip, ortamı ısıtan Gregory Porter kusursuz vokal tekniğiyle huzurlarda olacak. Konserde sadece caz değil soul ve gospel türlerinin de etkisini yakalamak mümkün olacak. Şarkı söylemeye başladığı küçük caz kulüplerinden iki Grammy Ödülü'ne uzanan parlak kariyeriyle Amerikalı sanatçı Gregory Porter, 7 Temmuz Salı akşamı Cemil Topuzlu Açıkhava Tiyatrosu'nda İstanbullu dinleyicisiyle buluşacak.



Açıkhavada dansın tadı bir başka

Kolombiya'nın sıcak caz ritimleriyle karışan Latin popu tınılarıyla Monsieur Periné, egzotik bir konserden çok daha fazlasını sunuyor... Monsieur Periné, şarkılarında öne çıkan kültürel kimliğin yanı sıra anılar, şiirler ve coğrafyalarından aldıkları ilhamla sahnede dans ederken izleyiciler de buna eşlik etmeden duramıyor! Encanto Tropical albümleriyle 2019 Latin Grammy'de üç dalda aday gösterilen ekibin, Esmâ Sultan Yalısı'nın boğaza karşı ferah ortamında sunacağı performansta dans etmeden durmak kolay olmayacak! Konser 13 Temmuz'da The Marmara Esmâ Sultan Yalısı'nda gerçekleşecek.



Caz standartlarını bir de ondan dinlemeli

Ünlü caz gitaristi Bucky Pizzarelli'nin oğlu olmanın yanı sıra genetik mirası müzik yeteneğine, kendi müzikal rotasını ekleyen John Pizzarelli, üçlüsüyle sahnede olacak. Amerikan caz standartlarına kattığı yeni yaklaşımda Nat King Cole, Frank Sinatra, Duke Ellington gibi isimleri yeniden yorumlayan sanatçının repertuarında Beatles, Neil Young, Tom Waits ve Joni Mitchell gibi güncel isimler de yer alıyor. Konser 12 Temmuz Pazar İstanbul Arkeoloji Müzesi'nde gerçekleşecek.



Beethoven'in 250. Doğum Yılı kutlanacak

48. İstanbul Müzik Festivali, "Beethoven'in Aydınlik Dünyası" temasıyla Ludwig van Beethoven'in 250. doğum yılını kutluyor. Festival, müziğiyle insanlığın kültür mirasında önemli bir yer edinen Beethoven'in ikonik eserlerine, yeni eser siparişlerine ve besteciden esinlenen yeni projelere yer veriyor. Beethoven'in ileri görüşlü ruhu, 48. İstanbul Müzik Festivali'nde hayat bulacak. Açılış konserinde

Tekfen Filarmoni Orkestrası ile 26 yaşındaki başarılı kemancı Stella Chen'i ağırlayacak festivalde Alexander Rudin, Staatskapelle Dresden, Artemis Quartet, Emanuel Ax, Evelyn Glennie gibi ünlü isim ve orkestralar sahnede olacak.



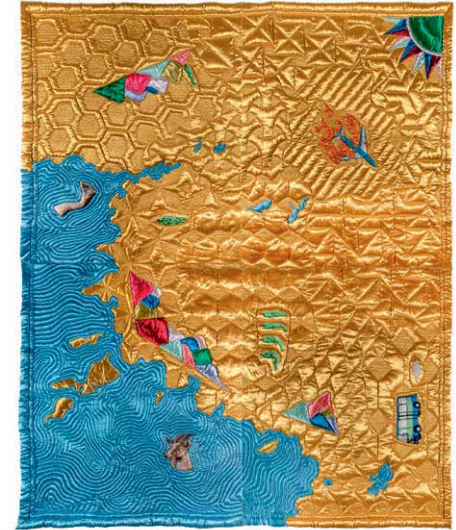
"Sanatta Engel Yok Derneği" açıldı

Sanatta Engel Yok Derneği Pera Müzesi'nde verilen özel bir davetle açıldı. Sanat, siyaset, spor ve cemiyet hayatının önemli isimlerinin bulunduğu davette Dünya ve Avrupa Paralimpik Yüzme Şampiyonaları'nda gururumuz olan milli sporcu Sümeyye Boyacı'ya "Cesaret Ödülü" verildi. Açılış konuşmasını yapan Sanatta Engel Yok Derneği Başkanı ve Ressam Yasemin Zambak; "Derneğimiz, sadece engelli bireylerin değil, hepimizin derneği. Engelli bireylerin hayatında farkındalık oluşturmak için kurduğumuz dernekte, resim başta olmak üzere sanatın her dalını kapsayan içerikler bulunuyor. Amacımız, bir parça da olsa engelli arkadaşlarımızın yaşamlarında farklılık yaratmak. Ben ve tüm arkadaşlarım resim, müzik, heykel, ebru gibi aklınıza gelen tüm sanat dallarını öğretmek adına gönüllü olarak destek verecek ve çok güzel projeler geliştireceğiz" dedi. Ayrıca gecede, dernek üyelerinden oluşan Yasemin Zambak, Pervane Alizade, Tariyel Alizade, Mevhan Yurdatap, Demet Gelir, Zuhâl Önal, Nurcan Aral, Tülin Çilekçi, Semra Çelik, Zeliha Kayalar'ın karma sergisi sanatseverlerin beğenisine sunuldu. Açılışa özel sergilenen resimlerin satışı ve yapılan bağışlar, dernek tarafından yine engelli vatandaşlara özel düzenlenen ücretsiz kurslarda kullanılacak.



İstanbul Resitalleri'nin kapanışını Momo Kodama yapacak

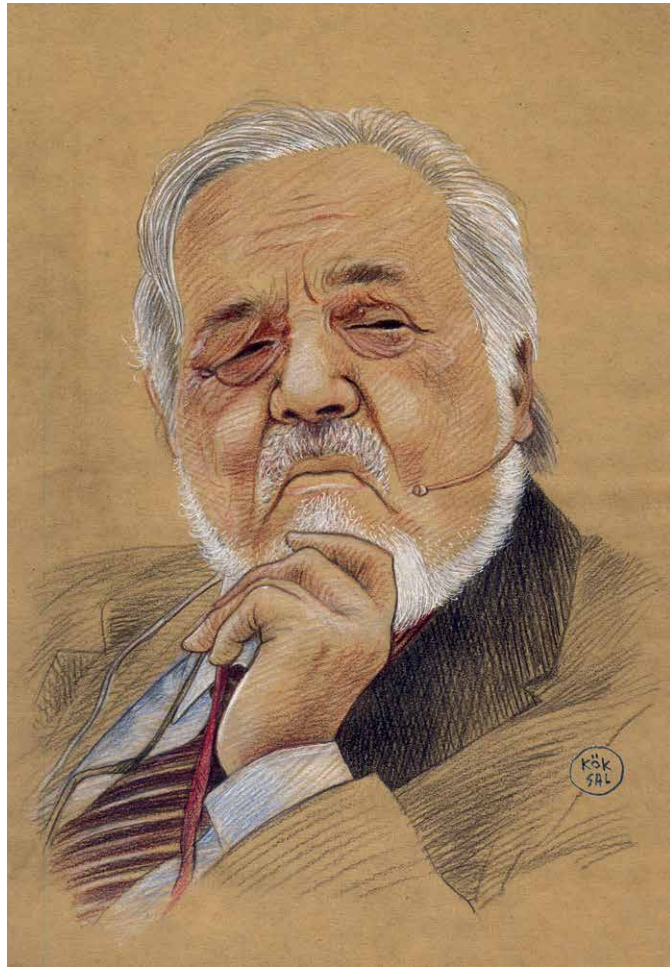
İstanbul Resitalleri 13. Sezon Finali, BBC Music Magazine'nin "Kanında müzik var!" diye tanımladığı, müzik eğitimini Berlin ve Paris'te tamamlayıp Murray Perahia ve Andras Schiff gibi önemli ustalarla müzik çalışmış, 1991'deki ARD Uluslararası Müzik Yarışması'nı 19 yaşında kazanan en genç piyanist olma ünvanını taşıyan Japon piyanist Momo Kodama ile 12 Haziran'da gerçekleşecek. Konser Sakıp Sabancı Müzesi 'the Seed' sahnesinde izlenebilecek.



Misafirler: Sanatçılar ve Zanaatkarlar Sergisi

İstanbul Modern'in İstanbul Kalkınma Ajansı'nın (İSTKA) desteğiyle Ekim 2018'de hayata geçirdiği Uluslararası Misafir Sanatçı Programı, dünyanın farklı coğrafyalarından on sanatçıyı, İstanbul'daki zanaatkarlarla bir araya getiriyor. Türkiye'nin kültürel değerlerini günümüze ait yorumlarla yeniden düşünmek ve deneyimlemek

amacıyla davet edilen sanatçılar, İstanbul'daki farklı zanaatlar üzerine araştırma yaptılar ve birlikte çalışmayı seçtikleri zanaatkarların atölyelerinde yeni yapıtlar ürettiler. Bu yapıtlar, "Misafirler: Sanatçılar ve Zanaatkarlar" sergisinde ilk defa gösteriliyor. Sergi, üretilen yeni yapıtların yanı sıra, sanatçıların İstanbul'daki araştırma ve üretim süreçlerini, kentte etkileşime geçtikleri, ilham aldıkları kaynakları, birlikte çalıştıkları zanaatkarlar hakkında bilgileri de ziyaretçilerle paylaşıyor. Faig Ahmed, Rana Begum, Benji Boyadgian, Rodrigo Hernández, Servet Koçyiğit, Outi Pieski, Randi & Katrine, Wael Shawky ve Jorinde Voigt'in işleri 23 Ağustos'a kadar İstanbul Modern'de görülebilir.



*“Müze Müdürlüğü
çok şey öğretiyor, sonsuz
imkan veriyor insana.
Bu müze
bir de Topkapı Sarayı ise...
Sistine Şapeli’ni
kapattırıp,
yere yatıp
saatlerce tavanı
seyretmişliğim vardır;
kimde var o şans!”*

Prof. Dr. İlber Ortaylı

Ankara Üniversitesi Tarih ve Viyana Üniversitesi Slavistik ve Orientalistik Bölümü’nün ardından, yüksek lisansını Halil İncalcık ile Chicago Üniversitesi’nde tamamlayan Türk tarihçi, Akademisyen, yazar, Türk Tarih Kurumu Şeref Üyesi, Profesör Dr. İlber Ortaylı, Mengerler Bostancı’da konuğumuz oldu. Topkapı Sarayı Müzesi başkanlığından, Milli Saraylar Bilim ve Değerlendirme Kurulu başkanlığına, dünyanın sayısız kentlerinde verdiği konferanslardan, gezilmesi gerekli destinasyonlara, bir zamanlar üstlendiği Kültür ve Turizm Bakanlığı danışmanlığından, Galatasaray Üniversitesi Senato Üyeliğine, 40’ın üzerinde yazdığı kitaplardan, aldığı ödüllere kadar bir ömrün nasıl yaşanması gerektiğinin hikayesini ve olağanüstü yaşam serüvenini Ortaylı’dan dinledik...



SÖYLEŞİ: MELİS AYGEN
FOTOĞRAFLAR: OĞUZ MERİÇ
İLLÜSTRASYON: KÖKSAL ÇİFTÇİ

Mark Twain “Geçmiş kendini tekrarlamaz, kafiye yapar” demiş. Sizce geçmiş kendini tekrarlar mı, tarih tekerrürden mi ibaret? Uzun bir konu... Marksizm etkisinde kalmış olsa gerek, okuduğunu zannetmiyorum. Biraz diyalektik duymuş, o doğrudur. “Geçmiş kendini tekrarlamaz kafiye yapar diyor” kafiyenin anlamı yok ama öyle görünür çünkü insanoğlunun macerasında çizgiler aynıdır, bu oldukça açıktır. Zannetmeyin ki Trump bugün çok orijinal tarihi bir figür, insanlar birbirinden daha mükemmel değil asra göre. Mesela geçtiğimiz yıl Leonardo Da Vinci senesiydi... Da Vinci gibi entelektüel, her şeyi kap-

samlı bilen insanlar artık çıkmıyor. Düşünsenize Da Vinci gibi biri bulunuyor mu bugün? Burada oturup Mercedes modeli çizecek, sonra portre yapacak, oturacak flüt partiyonları besteleyecek. Bina yapacak, ondan sonra anatomik çizimler yapacak... O zamanlar böyle kişiler çokmuş. IV. Murad’ın da fiziksel gücüne dair hikayeler vardır. Atı altında, zincire asılıp çekiyor, bacaklarıyla da sarıyor her nasıl yapabiliyorsa... 200 kg güzü sallıyor. Bunların yanı sıra çok iyi şir biliyor, yazısı da çok güzel. Bunlar sadece kabiliyet değil onunla beraber kültürel teknik ve yapı meselesi. Bu tip şahıslar olmadıkça, hele ellerdeki aletler sayesinde insanların zihniyeti daralacak, tatsız insanlar fazlalaştıkça her şeyin tadı kaçacak. Demem o ki, az yetiyor böyle kişiler. Bu, elbette hiç çıkmayacağı anlamına da gelmez, çıkabilir...

Her şeye sahipken dünya yeni dehalar neden yaratamıyor?

Siz her şeye sahip değilsiniz. Onlar daha çok sahipti. Sekreteri, hizmetçisi, tuvaletini bile temizleyen vardı şaka değil! XIV. Louis toplantı sırasında sıkışıyor, perdenin arkasına geçiyor, işini yapıyor “Colbert, yaz” diyerek dikte veriyor, işler devam edecek tuvalette bile vakit kaybetmiyor. Bu imkanlar sizde yok! Tabii mesele o değil, sizin elinizde teknolojik aletler var işinizi kolaylaştırıyor fakat zihninizi tembelleştiriyor. Bu böyledir. İnsanoğlu hiçbir zaman kendini aşan bir mahluk olamaz. Teknolojiyle ömür de uzuyor, uzuyor da ne oluyor? Daha çok Alzheimer olunuyor. Henüz 150 yaşına gelen bir adamın çok mükemmel bir adam olduğunu göremedik. Tıpta bazı şeyler için boşuna uğraşılıyor. Ömrümüz uzuyor, uzasin ne güzel, nesiller arasında hiçbir bağlantı yokken manasız! Eskiler daha çok hayatın ritmi içindeydi şimdi bu yok! Başka hastalıklar, dertler çıkıyor. Daha fazla tüketim var. Azalan nüfus 100 yaşına kadar yaşayanları beslemek zorunda. Bu bir dengesizlik değil de nedir! Zaten böyle bir dengeyle de insanların namuslu kalmaları mümkün değil çünkü 30 yılını iyi yaşamak için sizin vereceğiniz sigortalara ve emeklilik maaşına güvenemez. Hırsızlık yapıp biriktirecek. Bu çok açık! Size izah ediyor ABD, kapitalizminin ne olduğunu. Göz göre göre yapılan hırsızlıklar hariç, her yerde bir yolsuzluk var.

Teknoloji hafızayı siliyor mu?

Ben sizler gibi bu aletleri kullanmıyorum. Sadece program yazmaya dair bir fikir edinmiş oldum. Bir sene boyu öğrendim o dili. Sevmedim, beni hiçbir şekilde ifade etmiyor; lisan değil, matematik hiç değil. Ben hala ansiklopedi, lügat bakıyorum. Siz bakmıyorsunuz. O aletle bir şey olmuyor. Örneğin, baktığınız kelimenin karşısında bir karşılık yazıyor. Aradığını buluyorsun basıyorsun çıkıyor. Oysa önemli kelimelerin 50 ayrı manası ile karşılaşsın lügatte.

“Geçmişini bilirsen geleceği okursun...” Katılıyor musunuz?

Katılmıyorum... Kim tasavvur edebilirdi bu hava kirlenmesini, iklim değişikliğini? Geçmişini okursan fazla geleceği bilemezsin, bu sadece tüketim kültürünün bir sözü. Tarih nostalji ile yapılır ama nostaljinin azı yararlı, çoğu halka zararlıdır.



“En iyi mimar dünyayı gezendir. Dünyayı bilmeyenin mimariyi gerçekleştirmesi mümkün değil.”

Kompo teorileri çerçevesinde bir algı oluşturuldu, “Hitler Berlin’de kitapları yaktı, İskenderiye Kütüphanesi yok edildi” gibi ne söylersiniz?

Ben de sorarım Bergama Kitaplığı’nı kim yakmış? Yok, hiçbir şey! O da çok zengin bir kitaplık. Zaman içinde bir erime söz konusu olabilir, tek nüsha eserler hepsi. Hitler’in kütüphanesini yakması kendine has bir özellik. Matbaanın süper devrinde birer nüshayı yaktırmıştır, diğerleri kütüphanelerde durur. Bildiğiniz gibi, Eski dünya papirüslerde yaşıyor. Örneğin Hristiyanlar yakarlar. Index Librorum Prohibitorum (Yasak Kitaplar İndeksi) yasaklanan kitapların listesini veriyor, yakıyorlar.



İskenderiye Kütüphanesi’nin yandığı bilgisi efsane! Sezar Mısır’ı işgal ederken bütün kitaplar gitmiş burası açık. Arada mezhep kavgaları olmuş. Birinin emir verip kütüphane yaktırdığı söylemleri ise efsanedir.

Toplumsal hafıza nasıl korunuyor?

Toplumsal hafıza eskiden korunurdu. Diller öyleydi. Mektepte Latince okuyanlar Sezar’ın “Bello Gallico” (Gallia Savaşı) kitabını ezberler neredeyse, çünkü konuşma tarzı oydu. Kur’an’da da artistik nesir vardır, cümleler öyle kurulur. Artistik nesirde, cümleler öyle kurulur ki adeta şiire yakındır veya çok etkili bir biçimde yan yana getirilmiştir. Yani eskiden konuşmak yazmaktan daha önemli bir öğretimdi, bu sebepten dolayı o cümleler akılda kalırdı. Mesela Hindistan hükümdarı Babür’ün torunlarından Ekber, fevkalade afacan bir genç. Okuma yazma bilmemesine rağmen ilmi, edebiyat bilgisi çok derindi. O devirde, her şey hafızaya girmeye yatkın, sistem öyle gidiyor. Bir Arap gördüm 12 düzeyi, okuyanın arkasından ezbere okudu, dahi mi diye sordum. 25 tanesini okuyanlar var, dediler çünkü Araplar böyle konuşuyorlar. Matbuat dili, televizyon dili derken elbette etkileenecek, bozulacak henüz ben gençken devam ediyordu. Mesela Peygamber’in “Veda Hutbesi”ni dinleyenler aynen tekrarlamışlar çünkü öyle konuşuluyor, duyan da hafızaya alıyor. Bugün böyle bir şey yapılamaz ki... Örneğin, Almanların uzun cümleleri, yan cümleleri, Alman nesri başarısızdır. Bunların tekrarlanması mümkün değildir. İngilizler sevmezler o tip yazmayı, bu sebepten İngilizce kolay bir dildir. Geleceğin dilidir.

Çünkü İngilizler o dili güzel yazıyorlar formül bu kadar basit. Güzel bir dil değil, zengin olduğunu da zannetmiyorum, türetmeye de müsait değil. Fakat o dili güzel yazıyorlar, öyle de konuşuyorlar. İngilizce yaşayacak bilhassa İngiltere var oldukça.

“Bir Ömür Nasıl Yaşanır” öyleyse?

Yaşadığımız hayatı normalleştireceksiniz, yemenizi, içmenizi ona göre ayarlayacaksınız. Mutlaka spor yapmak, hareket etmek zorundayız. Müzik dinlemek ve ezberlemek zorundayız. Sakın asrın imkanlarına çok tiryaki olmayın. Ben İtalya’yı trenle gezdim. Bugün olsa İtalya’yı öğrenemezdim. Boyuna uçakla gezdim oradan oraya bavul gibi. Uçakla gezen insan, atla koşan kadar bilmez. Köy otobüsleriyle gezdim, bunlar çok önemli. Tünel yoktu mesela ormanları, köyleri gördüm. Şimdi bir yerden tünel giriyorsun, hiçbir şey görmeden diğer taraftan çıkıyorsun. Tuhaf geliyor!

Seyahatnamenizde en etkilendiğiniz rotalar Palmira ve Petra...

Eski Çağ’ın verimli, ince ve tatlı bölgelerinden. İnsan insanı çok şaşırtıyor. Mesela Malula diye bir köy var, Halep-Humus arasında. Köyde hayat kaldıysa şaşarım çünkü bombardıman altındaydı. Hristiyanların yeri orası. 7 yaşında bir kız çıkıp, hem Aramca okuyor hem de Arapçaya çeviriyor. Böyle bir çocuk yok şimdi. Bu tuhaf ve hoş bir şey aynı zamanda... Şimdi çocuklar İngilizce öğrenip sadece şarkı söylüyor. Haydutlar bastı o bölgeyi, rengini kaybetti. 60’larda gezmeseydim var-

İğni bugün bilmiyorum olacaktım. Aynı şekilde 60'larda Mardin'i görmeseydim... O zamanların Mardin'i bugün yok. Bu zamanki Mardin'e Şafii bağnazlığı hakim. Aramilerin bağlantısı yok, bambaşka bir hava gelmiş. Güzelim taşın üstüne briket çıkıyor, böyle yamyamlık dünyada görülmüş şey mi? Türkiye coğrafyası çok değişiyor, gaddarca değiştiriliyor. Şimdi de kanalın etrafında böyle bir nüfus sarsıntısı olacak. Kanalı kazanlar bunun şuurunda olurlar umuyorum.

Mardin bugünkü Mardin değil dediniz, İlber Ortaylı da bugünkü İlber Ortaylı değil mi?
Herkes değişir. Göre göre değişir. Her gittiğini bir daha tekrarlırsan, yoğun görürsen daha çok şey öğrenirsin. Öyle üç günde Paris'ten geçip ben Paris'i gördüm diyemez kimse... Hoş bir çarpıttıdan başka bir şey değildir o.

"Einstein Seyahatnamesi" hakkında ne düşünüyorsunuz?

İzafiyet Teorisi'nin sahibi olması iyi bir seyyah olduğunu göstermez. Bir fizikçinin ülkesine karşı bakışını konu alan bir kitap. Seyyah Evliya Çelebi'dir benim için ya da 17. yüzyılda İran'ı gezen Fransız seyyahı örnek verebilirim.

Atatürk ile doğum tarihiniz aynı...

Bir bahar günü Atatürk niçin Mayıs olmasın demiş? 19 Mayıs'ı kendine doğum tarihi olarak belirlemiş, bir anlamda 'Hayata geldiğimiz gün' gibi... 19-21 Mayıs olduğunu söyler, fiktif bir tarihtir. Osmanlı kayıt sisteminde gün sayılmaz. Kaligrafiyle yazılmış, benimki bile 1947 mi belli değil. Kimsenin doğum tarihi bu ülkede doğru değildir. Oysa yurtdışında hastanede kayıt tutulduğu için, net bilgidir, doğduğun gün. 21 Mayıs Çarşamba 21:05, Bregenz Avusturya. Gittiğimde vafiz defterlerine bakmışım. Avusturya Alpleri'nde köyde herhangi basit bir köylü, 16. asra kadar kilisedeki o defterlerden şeceresini indirebiliyor. Böyle bir şans kimsede yok!

Atatürk ile karşılıklı gelseniz ne söylemek isterdiniz?

'Paşam doğru yoldasınız, hümanist ilimleri, örneğin dil tarihini İsmet Paşa'nın insafına bırakmayın' derdim.



Prof. Dr. İlber Ortaylı ve Mengerler Bostancı Genel Müdür Yardımcısı Sevgi Ataman



2020 yılına girerken otomotiv finansman kurallarında önemli değişiklikler oldu. Kanuni düzenlemelerin art arda yıllarla geldiği bu dönemde araç finansmanında değişikliklere, araç maliyetlerinde farklılıklara sebep oldu.

Geliri döviz olmayanların döviz kredisini kullanmadığı bir yapıda, araç kiralama firmaları kullanıcılarına döviz bedelli kiralama hizmetini sunmayı sürdürüyordu. Piyasa için önemli bir düzenleme olan banka kredilerinin gelir karşılığı borçlanması kuralı Araç Kiralama hizmetlerinde dikkate alınmadığından, piyasa bir alt segmentte bu riski sürdürerek işlem yapıyordu.

Kur artışlarının beklenen seyrin üzerinde olması, kiracıların bağlı oldukları kiralama sözleşme bedellerini ödemekte zorlanmasına sebep oldu. Kiracılar açısından yükselen kira bedellerinin baskısı ödeme zorluğuna ve kiralama firmalarına tahsilat risk yüküne sebep oldu. Tahsilat zorlukları yaşayan kiralama firmaları, kuru sabitleme ve sözleşme feshi konusunda müşteri talepleri aldı.

Piyasalar açısından tek risk tahsilat zorluğu / ödeme yükü değildi. Kiralama firmaları, kiracılarından aldığı sözleşme gelirine göre araçlarını kredilendiriyor; TL kiralamalarda TL kredi, döviz kiralamalarda döviz kredi kullanıyordu. İşte sorun tam bu noktada başladı. Kiralama firmalarının kredi kullanma biçimi olan balon kredilerde; aylık kira bedellerine göre aylık geri ödeme planı; 2. el gelirlerine göre de balon kredi planı oluşturulmaktaydı. Döviz endeksli oluşturulan balon kredilerin gelir karşılığı ise TL fiyatlarla belirlenen 2. el gelirleri idi. Kiralama firmaları bu riski doğru hesaplayamayıp yüksek bir riskle; TL bazlı 2. el gelirlerini, döviz bazlı balon kredileri ile eşleştirerek hesap analizlerini kurguladı.

Bu dönemde kiracılar artan kurlar karşısında yükselen kira bedelleri ile karşı karşıya iken, kiralama firmaları aylık taksitlerini tahsil

edememe riski yanında, piyasanın dövizle bağlı kredisindeki dönem sonu gelirini çapraz kura bağlama hatası yaptı. Kiralama firmalarının durağan ve riskli bir konuma geçtiği bu dönemde kiracıların büyük bir kısmı hizmet almını sürdürmekte zorlandı.

Kiralama firmalarının dönem sonu gelirini hedge etmeden, çapraz kur riski ile finansmana tabi tutmasının riski daha da büyük kayıplar oluşturmadan kanun nezdinde dikkate alındı. 3 Eylül 2018 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren "Türk Parasının Kıymetinin Korunması Hakkındaki Kanun" ile her türlü kiralamanın TL ile yapılması düzenlendi.

Düzenleme sonrası ilk kaygı şuydu; döviz faiz oranlarına göre daha yüksek olan TL faizleri, kira bedellerinde kısmi bir artışa neden oldu. Kiracılar gözünde kiralama fiyatlarının yükselmesinde bir sebep olarak kabul edilen TL kiralama zorunluluğu, sözleşme anında daha yüksek bir bedel ile anlaşmayı başlatsa da, devam eden vadelerde artış risksiz aynı taksitlerin sürmesine sebep oldu. Aslında bu, orta vadede kullanıcılar nezdinde risk bertarafı ve stabil maliyetler anlamına geldi. Aksi durumda, beklenmedik kur artışının dönem sonu 2. el gelirine kur etkisini yanlış hesapladığını gören kiralama firmaları yeni dönem hesaplarında zaten bu risk maliyetinin katsayısını artırarak fiyatlarına yansıtacaktı. Bu da hem kiralamaların döviz olarak sürmesi ve kullanıcıların devam eden vadelerde artarak giden kira karşılıklarını ödemesi, hem de kiralama firmalarının bugüne kadar daha iyimser hesapladığı 2. el gelirlerinin döviz karşısındaki getirisini daha temkinli hesaplamasının yansıttığı fiyatlar nedeni ile kısmi daha yüksek kiralama bedelleri ödemesini zorunlu hale getirecekti.

Özette TL kiralama düzenlemesi, kiracıları artan kur riskinin zararlarından ve kiralama firmalarının temkin zorunluluğu kiralama bedellerini arttırmasından korudu. Kiralama firmaları için ise daha az riskli ve hesaplanabilir bir düzenin temellerini kurguladı.



Bu otomobil
sürücüyü
tanıyor,
öğreniyor,
kendini
geliştiriyor.

Yeni Mercedes-Benz A-Serisi Sedan Türkiye'de!

Türkiye lansmanı gerçekleştirilen Mercedes-Benz'in kompakt sınıftaki ilk sedan modeli Yeni A-Serisi Sedan, yapay zeka teknolojileri, konforlu iç mekanı ve modern tasarım detaylarıyla sınıfında standartları yeniden belirliyor.

Türkiye pazarı için büyük önem taşıyan Yeni A-Serisi Sedan, tamamı otomatik şanzımanlı benzinli ve dizel motor seçeneklerinde satışa sunuluyor.

Sürüş destek sistemleri ve güvenlik donanımlarıyla segmentinin en güvenilirlerinden biri konumuna gelen A-Serisi Sedan'da, sezgisel kullanıma imkan tanıyan ve öğrenme yeteneğine sahip MBUX (Mercedes-Benz Kullanıcı Deneyimi) bilgi ve eğlence sistemi de bulunuyor. Mercedes-Benz'in kompakt sınıftaki ilk sedan otomobili ve sınıfının en yeni üyesi A-Serisi Sedan, Türkiye'de yollara çıkıyor.



Sınıfının standartlarını yeniden belirleyen yeni sedan, yapay zeka teknolojilerinin yanı sıra geniş iç mekanı ve modern tasarımıyla da dikkat çekiyor.

Modern tasarım, yapay zeka teknolojisiyle birleşti

Yeni A-Serisi Sedan, yeni nesil Mercedes-Benz modellerinin tasarım dilinde bir görünüme sahip. Kompakt bir gövdeye, sportif, güçlü ve dinamik bir tasarıma sahip olan A-Serisi Sedan, yenilikçi iç mekan yaklaşımıyla da modern kavramını yeniden tanımlıyor. Zengin bir standart donanım seviyesiyle yola çıkan yeni sedan, baz donanımda bile dokun-

matik ekranlı bilgi ve eğlence sistemi MBUX ile farklılaşıyor. Yapay zeka teknolojisi ve öğrenme yeteneği ile benzersiz bir yardımcı olan MBUX, kendini kullanıcıya uyarlıyor ve böylece otomobil ile sürücü ve yolcular arasında duyuşsal bir bağ kuruyor.

Kişiyi özgü donanımlar, 64 farklı renkte ayarlanabilen bir ambiyans Mercedes-Benz'in kompakt sınıfta devrim niteliği taşıyan yenilikçi iç mekan yaklaşımı A-Serisi Sedan'da da kendini gösteriyor. İsteğe bağlı olarak 64 renk seçeneği sunan **ambiyans aydınlatması**, türbin görünümlü havalandırma çıkışılarında da kendini gösteriyor. Kokpit tasarı-

mında; iki adet 7 inç'lik ekran, bir adet 7 inç ve bir adet 10,25 inç'lik ekran ve son olarak iki adet 10,25 inç'lik ekran olmak üzere üç farklı seçenek sunuluyor. A-Serisi Sedan'ın hayatı kolaylaştıran donanımlarından bir diğeri ise; arka tamponun altına ayağın uzatılmasıyla bagaj kapağının otomatik olarak açılmasını sağlayan **"Hands-free-access"**, eller serbest bagaj açma fonksiyonu'na sahip **KEYLESS-GO** konfor paketi.





Üstün güvenlik teknolojileri

Aktif Fren Yardımcısı, Aktif Şerit Takip Yardımcısı, PRE-SAFE® PLUS gibi sürüş güvenliği sistemleri de yeni A-Serisi Sedan'da standart olarak sunuluyor. Aktif Fren Yardımcısı; yavaş ilerleyen, durmak üzere olan ve duran araçlar dışında yoldan karşıya geçen yaya veya bisikletlilerle olası çarpışmanın şiddetini azaltıyor veya tamamen önüyor. Aktif Şerit Takip Yardımcısı da; 60 ile 200 km/s arasındaki sürüşlerde aracın kontrolsüz bir şekilde içinde bulunduğu şeridin dışına çıkması halinde titreşimle sürücüyü uyarıyor ve aracın şeritten çıkmaya devam etmesi halinde tek taraflı olarak fren müdahalesinde bulunuyor ve aracı tekrar şeridine döndürüyor. PRE-SAFE® PLUS ise, olası bir arkadan çarpmayı algılayarak fren sistemini etkinleştiriyor ve çarpışmanın şiddetiyle aracın ileriye fırlayıp başka bir araca veya nesneye çarpmasını önüyor.

Kilometre sınırı olmadan, 4 yıllık garanti

Yeni A-Serisi Sedan modelini de kapsayan kampanyada, 2019 yılında satışa sunulan tüm otomobiller, premium segmentte bir ilk olarak "Kilometre sınırı olmadan, 4 yıllık garanti" ile satışa sunuluyor. Hizmet paketinden yararlanmak isteyen müşterilerin, bakım ve onarım işlemleri için otomobillerini garanti belgesindeki koşullar kapsamında 48'inci ayın sonuna kadar düzenli olarak yetkili servislere getirmeleri gerekiyor.

Mercedes-Benz Türk Otomobil Grubu İcra Kurulu Üyesi Şükrü Bekdikhan: "A-Serisi ile konfor ve teknolojiyi daha ulaşılabilir bir seviyeye taşıyoruz."

Yeni Mercedes-Benz A-Serisi Sedan'ı Türkiye pazarına tanıtmak amacıyla düzenlenen toplantıda konuşan Mercedes-Benz Türk Otomobil Grubu İcra Kurulu Üyesi Şükrü Bekdikhan, A-Serisi'nin Mercedes-Benz markasını otomotivden mobilitiye taşıyan bir seri olduğunu belirtti. Şükrü Bekdikhan; "A-Serisi ile Mercedes-Benz konforu ve teknolojisini daha ulaşılabilir seviyeye taşıyarak her yaşı içine alan, kendimize özgü bir jenerasyonu oluşturduk. A-Serisi Hatchback'in sahip olduğu üstün özellikleri sayesinde geçtiğimiz dönem Premium kompakt segmentte başarılı sonuçlar elde ettik. Şimdi de değişimin başka bir önemli hamlesi olan A-Serisi Sedan modeli ailemize katılıyor. A-Serisi Sedan, en son teknolojisini sedan konforu ile buluşturuyor." dedi.

Mercedes-Benz A-Serisi Sedan teknik özellikleri

	A 200	A 180 d
Şanzıman	7G-DCT	7G-DCT
Silindir Hacmi	1332 cc	1461 cc
Maksimum güç (BG/kW)	163/120	116/85
Devir/Dakika	5.500	4.000
Maksimum tork (Nm)	250	260
Devir/Dakika	1.620	1.750-2.750
Karma koşullarda yakıt tüketimi (lt/100 km)	5,4 - 5,2	4,3 - 4,1
CO ₂ -Emisyonu karma koşullarda (gr/km)	124 - 119	113 - 107
Hızlanma (sn) 0-100 km/sa	8,1	10,6
Maksimum hız (km/sa)	230	206

EDİRNE

“İçimden bir ses arada bir
kalk, Edirne’ye gidelim.

Şöyle günübürlük bir macera gibi değil de, birkaç gün kalıp,
bu çok katmanlı şehrin her bir parçasını bir başkasının gözünden görürcesine
uzun uzun, sindire sindire gez.” diyor.

Sözgelimi 18. yüzyılda, eşinin görevi sebebiyle Edirne’ye gelmiş,
İngiltere’deki Londra sosyetesine, şehri ve Osmanlı’daki hayatı
özel mektuplarında anlatan Lady Mary Wortley Montagu’nun,
ya da Anadolu’nun bir şehirden Kırkpınar’a, yağlı güreşlere gelmiş
ilk gençliğindeki bir delikanlının gözlerinden...

“Tozkoparan boy” kategorisinde güreşecekmiş bu sene de, biraz heyecanlıymış... *

*Tozkoparan Boy: Geleneksel yağlı güreşlerde 14-15 yaş arasındakilerin güreştiği kategori, boy.

Edirne’ye girer girmez karşınıza Selimiye Camii çıkar, şehrin
birçok noktasından görünen bu yapı hakkında anlatılabilecek çok şey
var ama ona kendi gözlerimden bakmak istiyorum. Ben Selimiye’yi her
gördüğümde seviyorum. Şehrin estetiğini görkemli bir güçle belirle-

yen bu yapı bunu o kadar tevazu ve incelikle yapıyor ki, Selimiye’yi
sanki bir yakınım sanıyor, görünce mutlu oluyor, belirli aralıklarla ziyaret
etmezsem özlüyorum. İçine girer girmez o devasa kubbenin (31.30 m
çapında), hafifçe, neredeyse hiç destek yokmuş gibi nasıl havada asılı
durduğunu mantığımla açıklamaya çalışmak bir yana, akılsız bir deli
gibi ağızım açık kalır, boynum tutulur, defalarca görmüş olmama
rağmen sanki ilk kezmişçesine büyülenirim. Sonra içeri dolan ışığın

günün farklı saatlerinde değişimini gözlemlemek de bir fotoğrafçı için
çok tatmin edici. Koca Sinan’ın “ustalık eserim” olarak adlandırdığı ve
UNESCO Dünya Miras Listesindeki cami gerçekten “insanın yaratıcı
dehasının bir başyapıtı”. Konu zaten fotoğraf ise Edirne’nin camileri bu
konuda çok cömert, Selimiye’nin hemen yakınında bulunan Üç Şerefeli
Camii’nin her bir minaresinin farklı oluşu, Eski Camii’nin içinde ve
dışında bulunan kusursuz hat yazıları birçok fotoğrafçının iştahını kabartır.

Önemli fotoğrafçılarımızdan Ara Güler’in en bilinen eserlerinden biri
olan “Allah ile Kadın” fotoğrafı da Eski Camii’nin girişinde çekilmiştir.
Ben de her gidişimde aynı kadrajı ayarlayıp, karenin içine girecek in-
sanları beklemeye koyulurum, maksadım aynı fotoğrafı çekmek değil,
sadece ustaya bir saygı duruşu olarak görürüm bu eylemi.

İştah demişken, tava ciğer yemeden olmaz. Eski Camii’nin hemen

YAZI VE FOTOĞRAFLAR: BARIŞ ÇAKMAK



Şafak vaktinde Edirne Selimiye Camii.

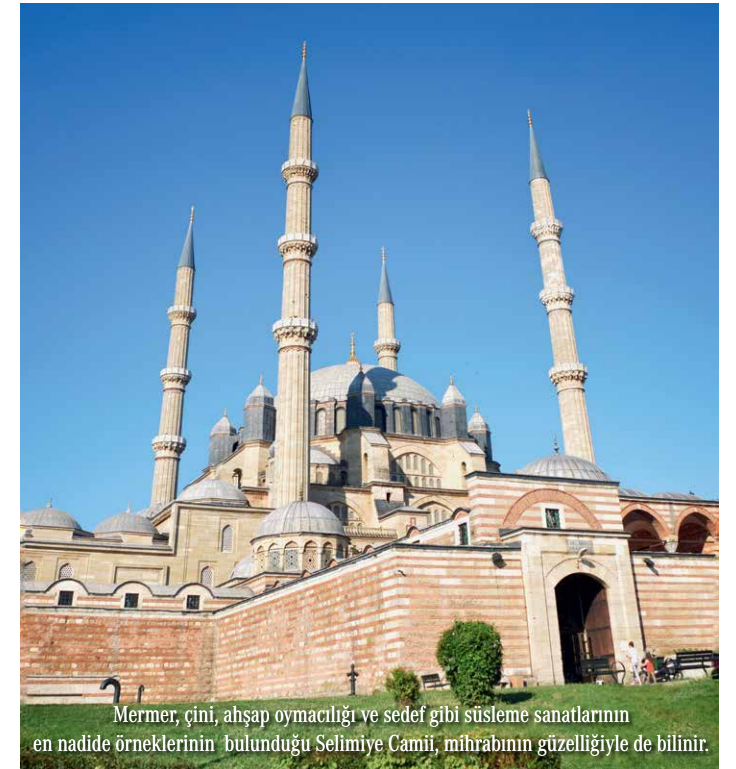
arkasında yer alan sayısız tava ciğerciden birine oturun, bir porsiyon -olmadı sonra ikincisini istersiniz, büyük ihtimalle öyle olacak, bu kısım da bir oburun gözünden oluversin- ciğer söyledikten sonra yanında gelen o kızarmış kurutulmuş acı biberleri sanki cips gibi durdurulamaz bir arzuyla yersiniz. Biraz

ciğerden, biraz acı biberden derken güzelce doyersiniz ama sanki biraz daha yiyecek yanınız kalsa iyi olur çünkü Edirne'nin badem ezmesi de çok meşhur, tereyağlı bembeyaz Kavala Kurabiyeleri de...

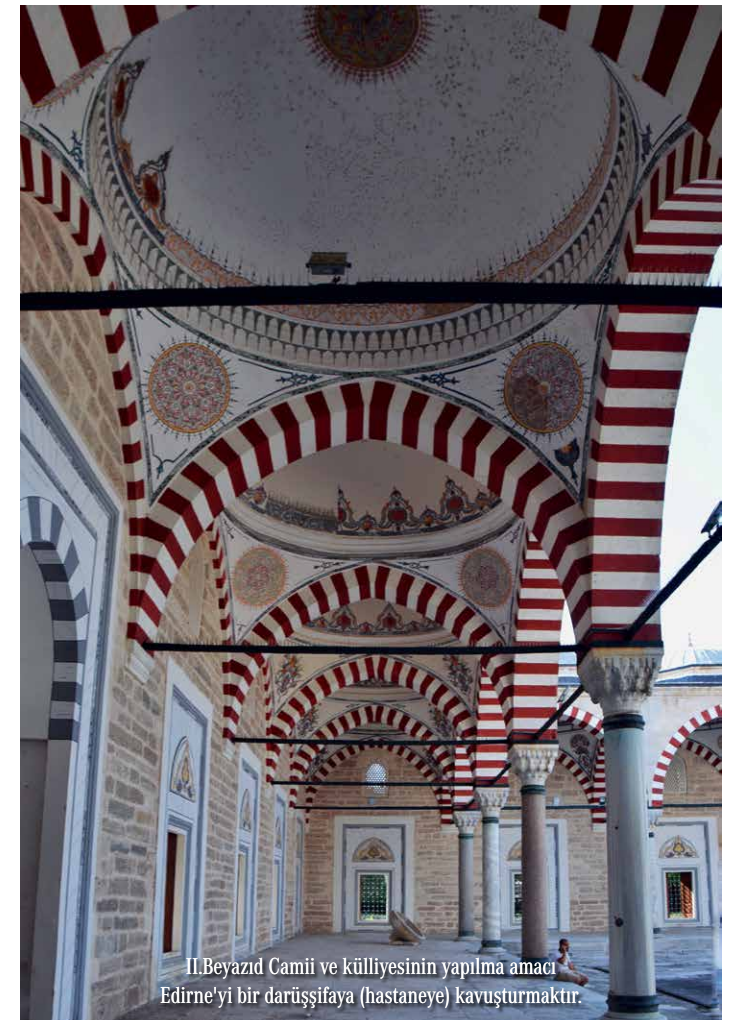
Yemekten sonra çarşı gezmek iyi fikirdir.

Seçenek çok, ister Selimiye Külliyesi'nin kendi arastası, ister Eski Cami Bedesten'i... Ben genelde Ali Paşa Çarşısı'na giderim, yine bir Mimar Sinan eseri olan bu 450 yıllık arasta Edirne'yi hatırlatacak bir şeyler almak isteyenler için idealdir, bilhassa mis gibi kokan renk renk meyve sabunları dikkatinizi hemen

çeker. Yüzyıllarca şehrin önemli gelir kaynaklarından olan ve ilk olarak Edirne'de yapılmaya başlandığı söylenen kokulu meyve sabunculuğunun tarihi 1600'lere kadar uzanıyor, hatta Sabuni Mahallesi'nin adı buradan gelir. Osmanlı zamanında bu sabunların hepsi piyasaya sürülmez, bir kısmı İstanbul'a saraya gönderilmiş, haremdeki cariyeler de içlerinden en sevdiklerini sandıklarında saklarlarmış. Misk, amber ve gül kokularının kullanıldığı bu meyve formlarındaki



Mermer, çini, ahşap oymacılığı ve sedef gibi süsleme sanatlarının en nadide örneklerinin bulunduğu Selimiye Camii, mihrabının güzelliğiyle de bilinir.



II.Beyazid Camii ve külliyesinin yapılma amacı Edirne'yi bir darüşşifaya (hastaneye) kavuşturmaktır.



Eski Camii'nin hat yazıları adeta görsel bir şölen.

sabunlar sultanların yabancı konuklara sundukları hediyeler arasında da yer almış, tıpkı günümüzde bizim de dönerken tanıdıklara hediye olarak götürdüğümüz gibi...

Edirne'de böyle geleneksel olan birçok şeyin halen devam ettiğini bilmek ve görmek bu imparatorluk başkentine duyduğum saygıyı ve hayranlığı daha çok artırıyor. Ama benim

için Edirne'yi en özellikli kılan şey şüphesiz Kırkpınar Yağlı Güreşleri'dir. Tarih ve gelenek kavramları bence en çok Kırkpınar'a yakışıyor, dile kolay, bu sene 659. kez yapılacak. Sadece sportif bir müsabaka değil, başlı başına bir hazine, kendi ritüelleri neredeyse 700 yıldır devam eden gerçek bir kültür mirası... Bu sene 29 Haziran-5 Temmuz arasında Sarayıçi Bölgesi'nde düzenlenecek



Eski Edirne evlerinin içleri de en az dış görünüşleri kadar etkileyici.



Kırkpınar Yağlı Güreşleri'nde her yıl ortalama 2 ton yağ kullanılıyor.



Edirne Arkeoloji ve Etnografya Müzesi

Kırkpınar Yağlı Güreşleri Festivali'nde yine bulunmayı, çayırdaki yaşayacağım heyecanı ve coşkuyu hayal ediyorum. Başpehlivanlık güreşi öncesi Kırkpınar Ağası ihalesinde açık artırmada bu sene kim ne kadar para verecek ve bu unvana aynı kişiler mi aday olacak diye merak ediyorum. Kırkpınar Ağası olmak mühim mesele, bu kadim geleneğin önemli bir parçası olan bu unvanın eski sahiplerinin yükümlülükleri bir hayli çoktu, pehlivanları davet etmek, müsabakaları örf ve adetlere göre düzenlemek, gelen konukları ağırlamak, yedirmek-içirmek, güreşlerin güvenliğini sağlamak, verilecek ödülleri temin etmek ve elbette altın kemer... Konu Kırkpınar'dan açılınca kolay kolay susmayacağımı bildiğimden şimdilik bu kadarla yetineceğim çünkü başlı başına ayrı bir yazı konusu bu.

Kendisi de bir Edirneli olan dünyaca ünlü heykeltıraş İlhan Koman'ı düşünerek de bu şehri gezmek, "Hacmi yok etmeye çalışan" bu çok önemli sanatçının gözünden 1920'li yılların Karaağaç'ına bakmak gerek. Meriç Nehri'nin batısındaki Türkiye'ye ait tek toprak parçası olan Karaağaç o kadar güzeldir ki, o düz, ağaçlı yoldan geçerken ayrı mevsimlerde nasıl görüneceğini hayal etmeden duramam. Bu



Pehlivanlar için güreşin harareti bir yana, yaz ortasındaki tepeden gelen güneşi de hesaba katmam lazım.

kadar pitoresk bir yol sonbaharda da, ilkbaharda da şahane görünür ama galiba en çok karlı bir kış günü yakışır ona. Sonra, şu an Trakya Üniversitesi'nin Güzel Sanatlar Fakültesi'ne ev sahipliği yapan eski Karaağaç Tren İstasyonu da karlar altında bir masal resmi canlandırabilir zihnimde. Burası hem heybetli Lozan Anıtı'nı incelemek, hem de İlhan Koman'ın adını alan Resim ve Heykel Müzesi'ni gezmek için doğru lokasyondur. Müzenin koleksiyonunda sanatçının 9 eseriyle birlikte Cumhuriyet sonrası dönemi Türk sanatçılarına ait yağlı boya, kolaj, heykel, seramik ve rölyef gibi 358 eser bulunuyor.

Floransa'dan sonra tüm Avrupa'nın metrekare başına en çok tarihi eser düşen ikinci şehri olma özelliği taşıyan Edirne'yi nehirleri ve köprüleri anlatmadan geçemeyiz. Balkanlardan doğan Meriç, Tunca ve Arda nehirleri Edirne'de buluşur ve Ergene Nehri'ne karışıp Kuzey Ege Denizi'ne dökülür. Bu üç ırmak şehrin tarihi, kültürü ve ekonomisi açısından çok belirleyicidir. Kentin mimari kimliği açısından bu nehirlerin üzerinde bulunan köprüler önemli bir yer tutar. Tunca ve Meriç nehirleri üzerinde toplamda 10 köprü bulunur. Benim en sevdiğim, Sultan Abdülmecit döneminde yapılmış Mecidiye Köprüsü, 263 metre uzunluğunda ve 12 kemerlidir. Bu köprünün üzerinde bulunan seyir köşkünden Meriç Nehri'ni izlemiş Abdülmecit, hele gün batarken denk getirirseniz, sizin de aynı sultan gibi tatlı bir huzurla dolacağımızı garanti edebilirim. Yazıyı burada sonlandırırken aslında daha anlatacağım ne çok şey vardı diye hayıflanıyorum, Edirne'yi hakkında anlatabilmek için geniş alanlar, onlarca sayfa gerek ama sanırım şimdi de bu yazıyı burada bitirip, editörün gözünden görmem gerek...



Mengerler Trakya

Edirne'den bahsederken Mengerler Trakya şubesine de değinmeden geçemeyim. 1974 yılında kurulan Mengerler Trakya şubesi, 2006 yılında Edirne'den şu anki lokasyonuna, Tekirdağ'ın Çorlu ilçesindeki İstanbul yolu üzerinde bulunan Önerler Kavşağı mevkiine taşındı. Toplam 3.417 m² aktif kapalı alan içerisinde hizmet veren şube, tüm Mercedes-Benz binek, hafif ticari, otobüs ve ağır vasıta araçlarının satışı ve otomobil, hafif ticari araç, kamyon ve otobüslerin satış sonrası hizmetlerini sağlıyor.



oğa, en kusursuz tasarımcı...

Konkoloji ile ilgilenip bu konudaki kitapları karıştırdınızsa bana hak vereceksiniz; milyonlarca deniz kabuğu içinden bir tanesi için bile ister şekil, ister renk olarak “bu güzel değilmiş” diyemiyor insan. Onlar asırlar boyu sanatın her dalındaki sanatçılara esin kaynağı olan denizlerin, okyanusların harikaları.

Bu konuyu işlemek ne zamandır aklımdaydı, çocukluğumdan beri hangi kumsala gidersem gideyim, tutku ile deniz kabuğu toplayanlardanım. Hatta koleksiyonum için özellikle gittiğim sahiller var; plajı kum yerine kum gibi deniz kabuklarından oluşan Sanibel Adası gibi. Ben de büyülerine kapılanlardanım, takı ve resimlerimde yer aldılar.

MİMARİ

Mimarlar da proje çizerken ilham için kabuklara bakmışlar; estetik değerlerinin yanında kompleks organik yapıları, matematiksel ölçüleri, kesitlerindeki sistemlerine hayran kalmışlar. Yusufçuk böceği nasıl helikopterin mekanik sistemine anahtar olmuşsa, mimarlar için de deniz kabukları hem estetik, hem de fonksiyon açısından çıkış noktası olmuş. Aklıma ilk nasıl o mimar gelmez? Antoni Gaudi'nin Barselona'daki La Sagrada Familia Kilisesi'ndeydim. Kulelerden birinin tepesinden merdiven boşluğuna bakınca hissettiğim duyguyu unutamam, adeta dev bir deniz minaresinin içindeydim ve spiralden aşağı iniyordum. Gaudi'nin diğer bir harikası Casa Batllo'da da deniz ve deniz yaratıkları başrolde. Bu başyapıtları gördükten sonra kabuğu kırılmış, iç yapısı görünen deniz kabuklarına ben 'Gaudi kabuklarım' diyorum. Çok dindar, yaradani doğada bulan bu çok yönlü sanatçının müthiş hayal gücünü şaşkınlıkla karışık bir hayranlıkla izlememek mümkün değil.



Sidney Opera Binası; Jorn Utzon.

Felix Candela ise 1950 - 1960 yıllarında mimari dünyayı beton deniz kabuğu tasarımları ile yerinden oynatmış. Bu tarz tasarımları ilk ve tek yapan olmasa da paraboloid ve hiperbolik geometri eksperisi olan mimar, görsel ve yapısal avantajları vurgulayarak 20. yüzyıl mimarisine damgasını vurmuş. Kariyerinin ilk yıllarından itibaren bu temayı işleyince, “Kabuk İnşaatçısı” takma ismi ile anılan Candela, tasarımlarını yaparken kompleks matematik denklemler yerine kabukların geometrik yapılarının analizine güvenmiş. Kuvvetlendirilmiş beton tekniği ile ince kabuklu kubbelerin yapısal mühendislikte başarılı olması için yoğun uğraşlar veren mimarın Meksika'daki Los Manantiales isimli eseri bugün bir restoran olarak kullanılıyor. Bu yazıyı okumamış olsanız bile gördüğünüzde, “Aaa dev bir deniz kabuğu” diyeceğiniz bir yapı. Ünlü Mimar Saarinen'in JFK'deki şimdi otel olan TWA terminali, Boston, MIT Üniversitesi'ndeki Kresge Auditorium ve tabii Sidney Opera Binası da (Jorn Utzon) bu listeye eklenmesi gereken diğer önemli yapılarından. Cape Town, Güney Afrika'daki Capela Bosjes Şapeli de (Steyn Studio), çok sevimli, yerine yakışan, etrafı havuzla çevrili, nar bahçelerinin üzerinden ulu dağlara bakan manzarası ile bir mini ibadet evi. Godeli çatısının altında kendinizi deniz kabuğunun içinde hissediyorsunuz.

RESİM

Sanat tarihinde deniz kabukları söz konusu olduğunda ilk aklıma gelen eser Sandro Botticelli'nin 1484 tarihli eseri “Venüs'ün Doğuşu” olur. Resmin analizini yapmak üzere araştırdığımda deniz köpüğünden oluşan Venüs'ün yarım deniz kabuğu üzerinde kıyıya sürüklendiğini öğrenmiştim. Sanat Tarihi ve Konkoloji ile ilgilenenler Venüs'ün ne tür deniz kabuğu üzerinde resmedildiği konusunu sık sık gündeme getirmişler; benim de ilgimi çekti ve evimdeki deniz kabuğu ansiklopedimi karıştırmaya başladım; bilimsel ismi Bivalvia olan deniz kabuğu ailesindenmiş. Dahi, deli, Dali; Sürrealist akımın öncülerinden Dali'den bahsetmeden olur mu? O da deniz kabuklarına gönül verenlerden. Birlikte poz verdiği portre fotoğrafları ve eserlerinden biri olan “Concha” (1928) tutkusunu gösteriyor.

Daha çok dini resimleri ile öne çıkan Rembrandt'ın ise bilindiğine göre yaptığı tek natürmort özgün baskı tekniğindeki bir deniz kabuğu; (Conus Marmoreus). Georgia O'Keeffe'in büyük boyutlu, nerdeyse soyut (abstre) deniz kabukları, çiçekleri ve hayvan kafatasları kadar güzeldir.

Pablo Picasso'dan “Kabuklar ve Kuşlar” (Shells and Birds), 1946 tarihli füzen çizimlerini ve 1912'de tuval üzerine çalıştığı “Tarak” (The Scallop Shell) isimli eserini referans olarak verebilirim.

Bizim sanatçılarımızdan kimler deniz kabuklarından esinlenmiş diye düşündüğümde deniz altını her anlamda çok seven, iyi bilen, hem iyi bir dalgıç olan, değerli ressamlarımızdan A. İsmail Türemen aklıma gelir. Resimlerinde o çok sevdiği dünyayı resmeder, her bir sevgili kabuk onun fırça darbelerinde yeniden hayat bulur, paletinden eksik olmayan maviye olan aşkı denizden gelir zaten.



GRAVÜR VE YAZI: AYŞEN GÜREL SİLE

FOTOĞRAFLAR:
A&F DESIGN ARŞİVİ VE İLGİLİ KAYNAKLAR

Sol sayfadaki resim A. Gaudi'nin La Sagrada Familia Kilisesi'nin kulesinden merdivenlere bakış. Ve Notilüs kabuğu kesiti.



Cowry; para birimi olarak kullanılan deniz kabuklarına verilen isim.

HEYKEL VE ENSTALASYON

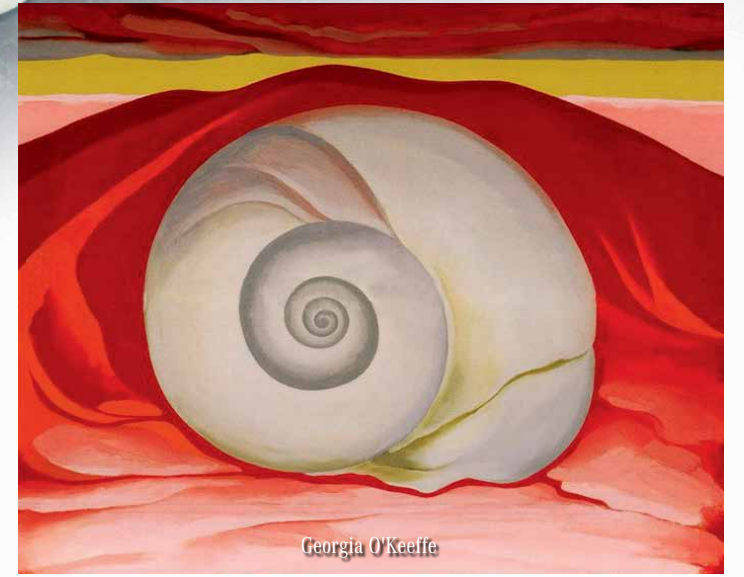
Deniz kabukları sanatçı gibi zanaatçılara da esin kaynağı olmuş; güzelliklerinin yanı sıra, yazık etmişler kabuklara dedirten kitsch işler de çıkmış. Bazen sanat ve zanaat arasındaki ince çizgi hassas bir konu oluyor. Doğru ele alınmayınca, bu doğa harikalarından esinlenilse de ortaya kötü işler çıkabiliyor; ya da 2016 yılında Londra'da yılın en iyi çağdaş tasarım ödülüne layık bulunan Rowan Mersh'in eserlerinde tanık olduğumuz gibi başarılı bir yorumla karşılaşıyoruz. Son 6 yıldır heykel ve enstalasyonlarında sadece deniz kabukları konseptini işleyen Mersh'ün işlerini gördüğümüzde bu kabuklara yazık olmuş demeyeceksiniz; tabii canlı iken toplanmadıklarını varsayıyoruz. Ortaya çıkan işler doğanın bu güzel hediyelerine yeni bir konsept ile bakmamızı sağlarken, ne kadar estetik, mükemmel ve kompleks olduklarını yeniden fark ediyoruz. "Az çoktur" minimalist düşünceye hem zıt, hem de uyan bir bakış açısı var Rowan Mersh'ün; binlerce deniz kabuğundan oluşan, yine de yalın olmayı başaran tasarımlar. Kenarları keskin Turitella kabuğu kullandığı duvar enstalasyonu sanki yumuşacık, okşamak geliyor içinizden. Bu sert kabuğun binlercesinin bir araya gelmesi ile yarattığı doku, akıcı, yumuşak ve adeta bir tüy hafifliğinde olduğu illüzyonunu yaratıyor.

FOTOĞRAF

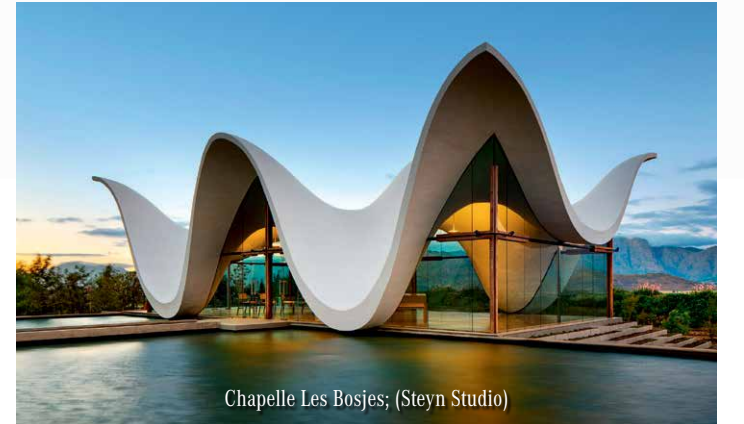
Edward Weston kompozisyon, ışık ve forma radikal yaklaşımı ile medyumun tarihini değiştiren, fotoğraf sanatında yeni ufuklar açan bir fotoğraf sanatçısıydı. Çoğunu Meksika seyahati sonrasında 1927 yılında çektiği siyah beyaz deniz kabukları onun kadrajında, olduklarından farklı gizemler barındırıyor. Siyah fon üzerinde güzellik ve geometrilerin önüne çıktığı bir seri deniz kabuğu, hayal gücünüzü çalıştırdığımızda sizi bu formun ötesine götürecek görsellere dönüşür.

MODA

Deniz kabuklarının çeşitli ülkelerin folklorik ve geleneksel kıyafetlerinde gözlemlediğimiz kullanımları da moda tasarımcılarına yeni vizyonlar açmış. Ve moda dünyasının deniz kabukları ile aşk hikayesi Paris'te, 1950'lerde heykeltıraş Janine Janet ile başlamış. Sanatçı Cristobal Balenciaga'nın vitrinini deniz kabukları ile kapladığı Neptün'ün Gövdesi (Bust of Neptune) heykelleri ile dekore etmiş. Orijinal tasarımlarında artistik yeteneğini olağanüstü teknik kabiliyeti ile evlendiren Alexander McQueen tüm dünyadan esinlenmiş; özellikle Afrika, Çin, Hindistan ve Türkiye hayal gücünü kıvılcımlayan ülkeler olmuş. İnsan makineye, doğa teknolojiye karşı tezleri tekrar tekrar



Georgia O'Keeffe



Chapelle Les Bosjes; (Steyn Studio)



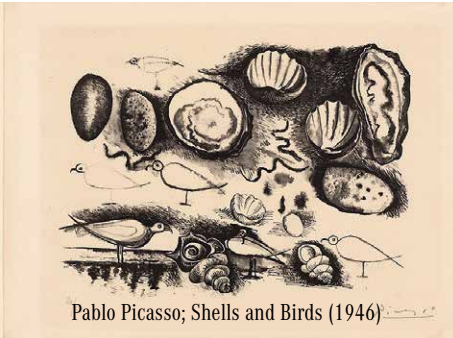
Rembrandt, 1630. Rembrandt, Conus Marmoreus, gravür



Rowan Mersh; Placuna Praegressus



Dust to Dust; Rowan Mersh



Pablo Picasso; Shells and Birds (1946)



Salvador Dali



Odilon Redon; pastel (1912)



La Concha; Salvador Dali (1928)

işlediği bir tema olmuş. Doğadaki ham maddelerden esinlenerek onları oldukları gibi kullandığı tasarımlarında moda dünyasının avangart tasarımcıları arasında yer alarak, dışavurumun özgürlüğünü vurgulayan bir çıkış açmış. Defilelerindeki sunumları gösteri sanatı ile bağdaştırarak, teatral deneyimler olan gösterilerin birinde denizi çok seven McQueen midye ve deniz kabuklarından oluşan giysiler içindeki modelleri su sıçratacakları bir podyumda yürütmüş.

Gianni Versace de deniz kabuklarından ilham alan modacılar; denizaltı temalı koleksiyonunda kıyafetlerin desenlerinde, takı ve ayakkabılarda gözlemlediğimiz gibi. Moda ikonlarından Chanel'in çeşitli kabuklarla tasarladığı çantalar, Prada'nın kabuklu bezemeleri de tipik örnekler arasında.

TAKI TASARIMI

Organik hatlar taşıyan Art Nouveau döneminde bitkiler kadar deniz kabukları da her alandaki sanatçıyı coşturmuş. O kadar güzel parçalar var ki bu dönemlerden. Kendileri zaten mücevher olan deniz kabukları takı tasarımcılarını da etkilemiş, etkilemekte... Tiffany tasarımcıları da öyle düşünmüş olmalı ki, deniz kabuğu formunu olduğu gibi kullanıp üzerine değerli taşlar monte etmeyi yeterli buldukları tasarımları var.

GROTTO VE GROTTO TARZI MOBİLYA TASARIMI

Bugünkü tasarım ve estetik anlayışımıza göre fantezi, garip, hatta zevksiz bulsak da, tasarımın evrimi, stillerin geçtiği dönemleri inceleyince Grotto Stili'nde tasarlanan mobilyalardan bahsetmek gerek. Grotto deniz kenarındaki küçük mağara anlamına geliyor ve bahçe tasarımlarında popüler olan bu tarzın çıkışı çok eskilere gidiyor. Alman Bavyera

Dükü Wilhelm V'in 1583'de inşa ettirdiği Trausnitz Şatosu'ndaki Grottenhof verebileceğim güzel bir örnek; İtalyan Rönesans bahçelerinden etkilenen Friedrich Sustris'in tasarımı. Floransa'daki Boboli Bahçeleri'ndeki grottonun yapılış tarihi ise 1593. Böyle mekanlar oluşturunca tabii onlara uyan mobilyalar da tasarlamak gerekmiş. Yelpeze gibi açılan şekilleri ile Konkoloji biliminde Pectinidae sınıfındaki, güncel hayatta tarak dediğimiz bu kabuklar, hem estetik, hem ergonomik oldukları için tercih edilmiş. Grotto tasarımlar "Rokoko" stilin yolunu açmış; Fransızca'da "rocaille" deniz kabuğu kaplı kaya anlamına geliyor. Grotto mobilyaların en ünlüsü ise 17. yüzyılda iki sedef dev taraktan oluşan "Venedik" isimli bir iskemle, tasarımcısı bilinmiyor. Büyük Frederick'in Sanssouci Sarayı'ndaki birçok odası deniz kabuğu imitasyonu mobilyalarla dekore edilmiş. Bu moda 1600 yıllarında öylesine patlamış ki, müthiş talebi karşılayabilmek için zamanın Hollandalı tacirleri deniz kabuğu pazarları kurmuşlar.

Yazımın ana hatları deniz kabuklarından esinlenen sanatçılar ve eserleri olsa da, çeşitli alanlardaki ilginç kullanımlarından da kısaca bahsetmek istiyorum.

Ülkemizde nazara karşı yapılan çuha, süpürge üzerine işlenen nazara karşı yapılan tılsım örnekleri çoktur. Yarı değerli taşlar ve boncuk gibi kullanılan envaiçeşit kabuk Afrika'nın çeşitli ülkelerindeki maskeler, başlıklarda kullanılmış. 1627'li yıllarda önemli bir ticaret limanı olan Barbados'a giden İngiliz denizciler aylarca süren seferlere gitmişler, hasret kaldıkları eşleri, sevdikleri için "Sailors' Valentines" isimli hediyeler yapmışlar. Hepsinin çerçevesi aynı; geminin pusula kutusundan çıkışlı bir sekizgen. Yüzlerce, bazen binlerce

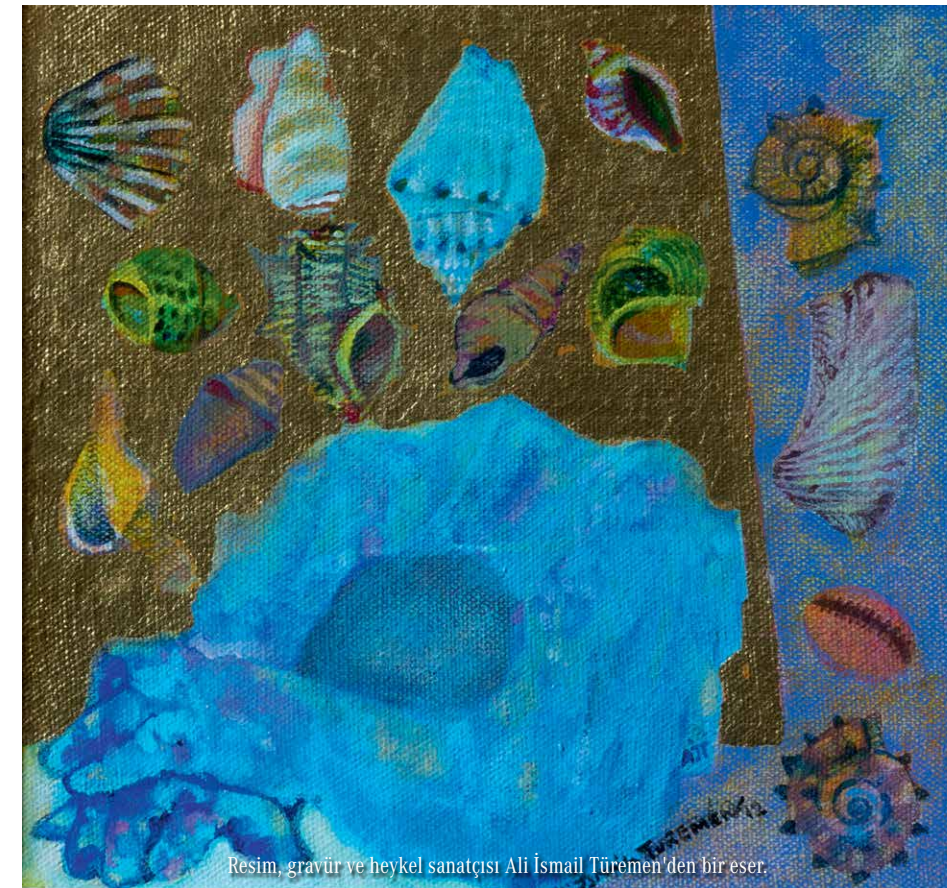


Chanel çantalar

deniz kabuğundan yapılan bu çok emekli işlerin ortasında genelde bir kalp ve "Uzaktayken beni unutma" gibi yine kabuklarla yazılmış romantik mesajlar var; koleksiyonları da yapılan bu işleri müzelerde görebilirsiniz.

Kabuklar 3 bin yıl önce para birimi olarak da kullanılmışlar; bunu Sanibel Adası'ndaki Bailey Matthews Deniz Kabukları Müzesi'ndeki bilgilerden öğrenmişim, özellikle "Cypraea moneta" adı verilen tür.

Bu yazı bünyesinde hem sanat, hem deniz kabuğu tutkusunu barındırıyor. Umarım sizleri dünyanın ne kadar güzel olduğunu yeniden hissedeceğiniz; doğa ve insanoğlunun eserlerini göreceğiniz yeni seyahat rotaları-



Resim, gravür ve heykel sanatçısı Ali İsmail Türemen'den bir eser.



Grotto, Venedik iskemle



Alexander McQueen



Grotto; Grottenhof, Trausnitz Şatosu



Janine Janet; Neptün'ün gövdesi



Denizcilerden sevdiklerine; Sailors' Valentines

Gökmen Sözen'i yıllar önce genç bir fotoğrafçı olarak tanıdım. Food in Life dergisini çıkarıyordu. Hiç yüksek perdeden konuştuğunu duymadığım, sessiz sakin biri olarak bildiğim için herhalde, bir yemek konferansı organize edeceğini duyduğum zaman, bunun için gereken ilişkiler ağını nasıl kuracağı konusunda kuşkularım oluşmuştu. Oysa Gökmen gece gündüz çalışıyor, yurt içinde ve dışında gerekli her kapıyı çalıp, hepsinden de eli-kolu dolu çıkmayı beceriyordu. Bugün organizasyonunu gerçekleştirdiği birçok etkinliğin yanı sıra bu yıl beşinci kez düzenleyeceği Gastromasa Konferansı, ülkemizin mutfağıyla uluslararası gastronomi camiası arasında önemli bağlar kurmayı başarıyor. Gökmen bir 'sessiz güç'. Afra tafrası yok, yaptığı işin 'patronu' olma hevesiyle değil, 'işçisi' olma gayretiyle çalışıyor. Ve bir yandan üstlendiği organizasyonların sayısını artırırken bir yandan da çıtayı her seferinde biraz daha yukarıya koyuyor.

SÖYLEŞİ: HÜLYA EKŞİGİL
FOTOĞRAFLAR: GARO MİLOŞYAN



Gökmen Sözen, etkinlikleri sırasında Mısır Çarşısı'ndaki baharatçılara götürdüğü yabancı şefleri mutfağımızın baharatlarıyla tanıştırmaya önem veriyor.

“Ferran Adria ile tanışmak yaptığım işe bakışımı değiştirdi”

GÖKMEN SÖZEN



Merhaba Gökmen, her zamanki gibi koşturuyorsun. Tezgahında hangi iş var bu aralar?

Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali için çalışıyoruz. UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı'ndaki gastronomi kentleri listesine dahil edildiği için, şimdi daha da ciddiye alıyor Gaziantep'iler bu işi. 2020'deki festiva-



Pandeli, Gökmen Sözen için Türk Mutfağı'nı temsil eden en başarılı lokantalardan biri.

lin teması buğday. Bulgur ve makarna üretiminde çok iyiler. Bu yıl dünyadan farklı makarna firmalarının şefleri de gelecek ki birlikte atölyeler yapınlar, fikir alışverişinde bulunsunlar. Ben farklı kültürlerden şeflerin bir arada bir şeyler yapmasını çok önemsiyorum. Hem malzeme hem de mutfakta kullanılan teknikler bakımından çok ufuk açıcı oluyor her iki taraf için de.

Urfa'nın, Malatya'nın vb. mutfağını da çok beğenen var, ama onlar bu konuda Gaziantep ya da Antakya gibi öne çıkamıyorlar. Neden sence?

Şehrin dinamiğine çok bağlı. Gaziantep'te sadece belediye değil, valilikten ticaret odasına kadar bütün kurumlar elini taşın altına koyuyor. Bir hedef için birlikte hareket edebiliyorlar. Doğru seçimler yapıyor, dünyayı takip ediyorlar. Kültür ve Turizm Bakanlığı UNESCO'nun listesine on yeni kenti daha sokmayı hedefliyor bu yıl.

Hangileri onlar?

Antakya ve Afyon geçen yıl girdi listeye zaten. Adana, Kastamonu gibi yerler var yeni listede.

Balıkesir niye yok mesela, bunu anlayamıyorum. Peyniri var, zeytinyağı var, koskoca bir Ayvalık meze kültürü var... Ayvalık'ın kendi başına o listede olması lazım zaten.

Ben de gidiyorum yılda birkaç kez, haklısın... Merkez ilçe olsaydı, daha kolaydı belki. Ayvalık kimsenin ciddi bir yatırım yaptığı bir yer değil ne yazık ki. Türkiye'nin en iyi su ürünleri de orada bence. Her yıl Gastromasa'ya gelen yabancı şefleri götürüyorum ben, çok da etkileniyorlar ama bu yeterli değil. Proje üretmeleri, gerekli fonlara ulaşabilmeleri ve birçok kurumun bir arada hareket edebilmesi lazım. Daha geniş bir ufuk gerekiyor.

Geniş ufuk deyince... Sen de ufkunun geniş olmasını gerektiren bir iş yapıyorsun. Ve

her şey fotoğraf çekerek başladı değil mi?

Aslında onun öncesi var. Cine 5 ve Teleon'da pazarlama bölümlerinde, Swisotel ve Çırağan'ın da banketlerinde çalıştım. Ama babam ve dedem fotoğrafçıydı, kanımda vardı herhalde. İki yıl da eğitim aldım.

Onların fotoğrafa ilgisi nasıl başlamış? Dedenin zamanında yaygın bir meslek değildi fotoğrafçılık.

Dedem Urfa'da Fransızlardan öğrenmiş fotoğraf çekmeyi. Babam da onun izinden gitmiş... Benim de babamın dükkanına gidip gelirken başladı aşinalığım zaten. Ama fotoğrafçı olarak yaşamak kolay değil, yarım belirsiz. Sonunda dergicilik, organizasyon işleri derken, başka mecralara da yöneldim. Ama ne yaparsam yapayım hep gastronomi alanında kaldım.

Seni tanıdığımda, nasıl sessiz, neredeyse utangaç bir tip olduğunu hatırlıyorum da...

Ferran Adria gibi dünyanın peşinde koştuğu şeflerle kol kola fotoğraflarını göreceğimi hiç düşünmezdim açıkçası.

Eee, yaşlandım, 45'e geldim! Ben üretken biriyim, sürekli üretmekle meşgul kafam ve çok hızlı karar verebiliyorum. Sürekli kendimi geliştiriyorum. Dergicilik döneminde yabancı şeflerle temas kurmaya başlamıştım zaten. Şimdi bütün etkinliklerime o zaman başlayıp zamanla gelişen ilişkilerin sonucu olarak yabancı şefleri davet ediyorum ve onlar da yaptığım işe değer verip geliyorlar.

Sen yabancı şefleri Türkiye'deki gastronomi camiasına tanıtıyorsun. Peki bizim şeflerimizi kim tanıtacak dünyaya?

Yabancı şeflerin buraya gelmesi bizim şeflerimiz açısından da çok yararlı oluyor. Burada yabancı şeflerle birlikte çalışabilecekleri etkinlikler düzenliyoruz her zaman. Özellikle gençlerin önünü açan bir yöntem.

Gastromasa'da da yarattık bu tür birlikte çalışabilecekleri ortamları, Gastroway'de de.

Gastroway'den söz etsene biraz.

İki yıldır, zevk için yaptığım bir tur bu. Dünyanın en iyi üç-beş şefini davet ediyorum. Bu konularda yazıp çizen birkaç yabancı yazar da oluyor. İki yıl önce Ege turu yaptık. İzmir Kemeraltı'nda yiyip içerek başladık, Efes'i ziyaret ettik, Kelebekler Vadisi'nde yüzdük, dağlarda kuzu çevirdik... Beş günlük bir geziydi. Geçen yıl da Mezopotamya turu yaptık. Urfa, Mardin, Diyarbakır... En çok da Diyarbakır'dan etkilendiler. Bu yıl da Doğu Karadeniz'i ve Ege'yi düşünüyorum.

Food in Life'i niye kurdun?

Sektörde böyle bir ihtiyaç vardı. Askerde buldum bu adı. Dönünce de kurdum dergiyi. Yurt dışında da bir gün yapabilir miyim bu işi diye düşündüğüm için, adı İngilizce.

Asıl yurt dışına açılman Gastromasa ile oldu...

Evet, ilk yıl bu kadar uluslararası bir etkinlik olacağını ben bile düşünemedim açıkçası. Çünkü iki yabancıyı buraya getirmekle uluslararası olmuyor bir etkinlik, orada da birileri yaptığım işten söz ederse oluyor. İlki oldu, bitti. Sonra Ferran Adria ile tanıştım. O tanışıklık ufukumu çok açtı, çıtayı yükseğe koymanın, yapılmamış yapmanın ne olduğunu orada gördüm.

Lokantası kapanmıştı o zaman değil mi?

Evet, Elle Bulli Foundation'a gittim ben. Çok büyük bir mekanda mimarlar, tasarımcılar ve şeflerle çalışıyor Adria. İnanılmaz bir ortam. Elle Bulli'yi bir müze ve araştırma merkezi yapmaya çalışıyorlar. Ferran Adria'nın parayla pulla değil işi, başka bir boyutta o adam. Kökleri ait olduğu medeniyette, ilhamını oradan alıyor. Bizde de var geçmiş bir medeniyet ama ne kadar hakkını verebiliyoruz? Bir şey moda olmaya görsün, herkes o konseptin peşinden gidiyor. Kafa yoran yok. Şimdi bir 'tarladan sofraya' modası var, bütün şefler tarlacı oldu! Tamam, o da önemli ama üstüne bir şey koymak lazım.

Özellikle İspanya'nın bütün önemli şeflerini tanıtıyorsun, çoğu da etkinliklerine geldi zaten. Nasıl kuruyorsun bu ilişkileri?

İspanya'yı seviyorum. Param olsa San Sebastian'da ev alırım. İlişkilere gelince... Samimiyetle kuruyorum o bağları. Kendimi geliştirmeye çalışıyorum sürekli, bütün etkinlikleri takip ediyorum ve durmadan iyi niyetle daha iyisini yapmak için gayret ediyorum.

Lokantasında yemek yemediğin ünlü İspanyol şef kalmadı herhalde. En çok nereyi beğeniyorsun?

Mugaritz'i ve Arzak'ı.

Michelin yıldızı derecelendirmesi burada yok, zaten çok da önemli değil bence, o da giderek önemini yitiren, değerleri sorgulanan bir kurum, ama o ayarda lokantamız da çok az ne yazık ki.

Bati'da ülkelerin sosyal hayatları şef lokantalarına göre kurgulanmış, burada brasserie'ye göre! Biz kafe cennetinde yaşıyoruz, doğru düzgün kaç lokantamız var? Burada Dilek Pastanesi'ne de gitseniz, Ulus 29'a da gitseniz, benzer makarnalar yiyebilirsiniz. Kebapçı, köfteci, esnaf lokantası, meyhane türü zenginliklerimiz var ama iyi bir lokantaya gitmek istediğinizde seçenekleriniz çok zayıf. Özellikle 'fine dining' lokantalarının yaşaması için İstanbul'un Tokyo gibi, Londra gibi kozmopolit bir finans şehri olması ve kaliteli



Hülya Eksigil ve Gökmen Sözen



Bu yıl beşinci kez düzenlenecek olan Gastromasa yurt dışından ünlü şeflerle gastronomi camiamızı bir araya getiriyor.



Ünlü İspanyol Şef Joan Roca da Gastromasa'nın konukları arasındaydı.

turistin gelmesi lazım. Ayrıca gastronomi eğitiminin çok küçük yaşta başlaması, damakların eğitilmesi ve çocukların mutfaklarını tanıması lazım. Bugün çocuklara sorun Türk mutfağından bir yemeği, çoğu bilmez, ama hamburgeri, pizzayı tanımayan çocuk yok. Biz pidemizi bile pazarlayamadık. Geçen gün Turizm Şurası'nda da konuşuldu şef restoranlarının artmasının gerektiği. Birçok iyi şefimiz hamburgerci, dürümcü açıyor ayakta kalmak için, yazık değil mi?

Türk mutfağı konusunda yemekle ilgili eğitim veren kurumların da günahı var bence. Birçok yemek okulunda, son sınıfa kadar gelmiş çocuklar hayatlarında bir kere bile karnıyarık, pilav pişirmemiş oluyor. Kabul edilebilir bir şey değil bu!

İtalya'ya gittiğinizde yemek okullarında ağırlıklı o mutfağın teknikleri, yemekleri öğretiliyor, Fransa'da keza. Bir Türk Mutfağı akademimiz niye yok? Mutfağımızın geçmişinden öğrendiklerimizi geleceğe taşımamıza aracılık edecek bir eğitim kurumu yok maalesef.

Bundan sonrası için hedeflerin neler?

Gastromasa'yı yurt dışında da yapmak istiyorum. İstanbul Culinary Center'in patentini aldım. Ürün geliştirme hedefi olan bir inovasyon merkezi kurmak için de yer arıyorum.

Bir de belgesel projen vardı galiba...

Onu tamamen kendi zevkim için, ülkenin farklı yerlerindeki üreticileri ve ürünün hazırlanışını belgelemek amacıyla yapmayı düşünüyorum.

Hayatı şef lokantalarında geçen birisin. Kendin de mutfağa giriyor musun hiç?

Sadece çiğ köfte yapıyorum, onu da babamdan öğrendim. Yabancı şeflere yaparım. Zaten yemek yapabilsen de ne fark eder, mutfağa girecek zamanım yok.

Gökmen seni uzun zamandır tanıyorum, kariyerinin grafiği istikrarlı olarak yükseldi hep. Yaptığın işler kendinden söz ettirdi. Ama ben seni hiç arkana yaslanıp bu başarının tadını çıkarırken görmedim.

Ben günlük hayatımda da böyleyim. Ne bir akşam oturup bir biranın tadını çıkarabiliyorum, ne kızıyla yaptığım bir tatilin, yapım böyle. Ülkenin yarını da belirsiz, kaç kişi çalışıyor benimle, onun verdiği sorumluluk duygusunun getirdiği kaygılar da var... Aslında haklısın, ben de biraz hayatın tadını çıkarmak istiyorum ama nasıl yapacağımı bilmiyorum.



Mercedes-AMG A 45 S 4MATIC+

A45 AMG Aerodinami Paketi, AMG performans spor direksiyon seçenekleri, çift turbo beslemeli 421 beygir, 500 Nm güç üreten 2 litrelik 4 silindirli AMG motoru ile standartların ötesinde bir sürüş performansı için geliştirilen Mercedes-AMG A45 S 4MATIC+ Mengerler Bayileri'nde performans tutkunlarını bekliyor.



Mercedes-Benz

Mengerler. Tic. Türk A.Ş. Mercedes-Benz Otomotiv ve Hizmetler A.Ş. Bayi

Mengerler Adana Yüreğir T. 0322 346 25 00 • Mengerler Ankara Ümitköy T. 0312 227 84 44 • Mengerler Ankara Yenimahalle T. 0312 252 70 80

Mengerler Bursa Nilüfer T. 0224 211 31 51 • Mengerler Bursa Orhangazi T. 0224 267 13 61 • Mengerler Bursa Osmangazi T. 0224 211 74 15

Mengerler Egemen Bornova T. 0232 462 60 34 • Mengerler Egemen Gazimur T. 0232 274 66 66 • Mengerler İstanbul Bostancı / Davutpaşa / Etiler T. 0212 484 33 00

Mengerler Kocaeli T. 0262 371 32 57 • Mengerler Milas T. 0252 513 79 30 • Mengerler Samsun T. 0362 256 21 00 • Mengerler Sivas T. 0346 226 17 87

Mengerler Trakya T. 0282 685 48 31



OLİMPİYAT * OYUNLARI

*Tokyo 2020 Olimpiyat Oyunları, koronavirüs pandemisi sebebiyle bir sonraki yıla ertelendi.

**Her zaman 'daha hızlı,
daha yüksek, daha güçlü'**



TOKYO 2020



TOKYO 2020
PARALYMPIC GAMES



*Barışçıl ve farklılıkları kucaklayan
bir organizasyon olmasıyla öne çıkan
Olimpiyat Oyunları'nın tarihini,
sporcularımızın başarılarını ve
Tokyo şehrinin kültür-sanat hayatını
mercek altına aldık.*

YAZI: SELİN ÖZAVCI TOKÇABALABAN
FOTOĞRAFLAR: TOKYO2020 BASIN
OFİSİ VE İLGİLİ KAYNAKLAR



Tokyo'da köprüler

İnsanlık tarihinin en eski spor organizasyonu; bireysel başarıdan takım ruhunu yaşatmaya sporun birleştirici unsurlarının her birinin ayrı ayrı değer kazandığı Olimpiyat Oyunları, koronavirüs pandemisi sebebiyle bir sonraki yıla ertelendi. Oyunların adı Tokyo 2020 olarak kalacak.

Olimpiyat Oyunları'nın bugüne gelene kadarki serüvenine detaylıca göz atmadan önce, bu organizasyonun birleştirici ruhu kadar önemli bir diğer özelliğinin de spor ahlakıyla çevrenmesi olduğu hatırlanmalı. Zira modern Olimpiyat Oyunları'nı başlatan Fransız Pierre de Coubertin'in 1800'lü yıllarda çöküntü içinde olan ülkesinin önünü açacak ışığı, gençlerin ahlakını güçlendirecek, inançlarını sağlamlaştıracak, karakterli, fiziksel güçlü ve atikliği desteleyecek bir eğitim sisteminde gördüğü söylenir. Olimpiyat Oyunları bu gelenek ve bakış açısıyla; Ulu Önder Mustafa Kemal Atatürk'ün de dediği gibi sporcuların en zeki, en çevik ve spor ahlakıyla en uyumlu olanlarıyla özdeşleşti.

Modern Olimpiyat Oyunları'nın kurucusu kabul edilen Fransız Baron Pierre de Coubertin'in Latince 'citius, altius, fortius' yani 'daha hızlı, daha yüksek, daha güçlü' kelimelerinden ilhamla ortaya koyduğu anahtar kelimeler, Tokyo Olimpiyat organizasyonunda 'bireysel başarı', 'farklılıkların bir potada buluşması' ve 'gelecekle kurulacak bağ' olmak üzere 3 ana konseptte tasarlanarak güncelleniyor. Dünyanın beş kıtasını dostluk ve sevgi duyguları içinde birbirine bağlamayı simgeleyen Olimpiyat halkaları bir kez daha tüm dünyanın gözlerini üzerine çekecek. Ambleminde Japonya'nın geleneksel rengi 'indigo' mavi ile renklendirilmiş damalı desen, modern dokusuyla beğeni kazanıyor ve iki de maskotu var. Japonca'da gelecek anlamına gelen 'Mirai' ve sonsuzluk anlamına gelen 'towa' kelimelerinin bir araya gelmesi ile oluşan Miraitowa insanlığın kalbinde geleceğe karşı var olan sonsuz umudu temsil ediyor. Paralimpik Oyunların maskotu Someity ise ismini bir kiraz çiçeği çeşidi olan 'Someiyoshino' ile çok güçlü anlamına gelen 'so mighty' tabirinden alıyor. Maskot, engelleri aşan ve olasılığın sınırlarını



A Milli Kadın Voleybol Takımı



İbrahim Çolak



Ahmet Önder



Ferhat Arıcan

OLİMPİYATLAR VE TOKYO

yeniden tanımlayan Paralimpik atletlerini temsil ediyor. Sporcuların kazanmak için yarışacağı madalyaların sürdürülebilir bir fikirle, geri dönüştürülmüş telefonlardan yapılması da dikkat çekici. Eski elektronik ürünlerinden çıkarılan değerli madenler ile hazırlanan madalyaların yapımında Japon halkının da başısladığı 6.2 milyon adet eski cep telefonu kullanıldı.

Olimpiyat Oyunları'nın 3 dönemi

Olimpiyat Oyunları'nın tarihini özetle 3 bölüme ayırmak mümkün. MÖ 776 yılında Yunanistan'ın Olimpia bölgesinde yapıldığına dair kayıtların bulunduğu ve MS 393 tarihinde dönemin Roma İmparatoru I. Theodosius tarafından yasaklanana kadar devam eden, Antik Olimpiyatlar, ilk dönem olarak tanımlanıyor. Tanrı Zeus adına yapıldığı düşünülen, modern Olimpiyat Oyunları'nın kökeninin dayandığı bu Antik Yunan şenliklerinde 32 metre genişliğinde, 192 metre uzunluğunda bir pistte gerçekleşen yarışmalarda disk ve cirit atma, uzun atlama, boks, güreş, atlı araba gibi dallar yer alıyordu. Kayıtlara göre, bu antik dönemden günümüzdeki Olimpiyat Oyunları'nın başlangıcı olarak kabul edilen 1896'ya kadarki yıllarda da Olimpiyat Oyunları'nı canlandırma denemeleri gerçekleştirildi. Örnek olarak Antik Olimpiyat Oyunları'ndan esinlenerek 1796-1798 yılları arasında Fransa'da yapılan ulusal bir festival olan L'Olympiade De La Republique ve 1859'da Yunan iş adamı Evangelos Zappas'ın sponsorluğunda Atina'da düzenlenen müsabakalar gösterilebilir. Günümüze kadar devam eden Modern Olimpiyat Oyunları'nın başlangıcı olarak ise Fransız tarihçi Baron Pierre De Coubertin'in Haziran 1894 yılında Uluslararası Olimpiyat Komitesi IOC'nin (International Olympic Committee) Paris Sorbonne Üniversitesi'nde kurması alınıyor. Zira bundan sonra, günümüzdeki sistemattikteki Olimpiyat Oyunları'nın ilki 1896'da organize edildi. İlk kez 1930'lu yıllarda ev sahibi kentin ülkesinin ve politik rejiminin reklam ve tanıtım fırsatı olarak algılanmaya başladı. Örneğin 1936 Berlin Yaz Olimpiyatları'nda Almanya'nın Hitler dönemi politik rejimi ulusal televizyon yayınıyla propagandaya dönüşürken 1964 yılında

Tokyo Oyunları II. Dünya Savaşı'ndan sonra dünyaya Japonya'nın modernleşen yüzünün sunulmasına katkı sağladı. 1988 yılında Seul, olimpiyatı ulusal tanıtım için kullandı ve Güney Kore'nin Doğu ülkeleri, Sovyetler Birliği ile ekonomik ilişkilerin yolu açıldı, 1948'de Londra'da düzenlenen organizasyon ilk defa dünya televizyonlarında canlı olarak takip edildi. 1960 Roma Olimpiyatları'nda ev sahibi şehir, organizasyonun yayın hakkını televizyon kanallarına satarak, işin ekonomik katkısının rotasını değiştirerek ciddi bir ek gelir elde etti ve böylece şehrin küresel boyuttaki tanıtımının da televizyon kanalları aracılığıyla yapılması sağlandı. Bundan böyle de Olimpiyat Oyunları'na ev sahipliği yapmak alt yapı yenilemeleri ve kentsel gelişim projelerini gerçekleştirmek için bir fırsat olarak görülmeye başlandı. 1980'lerden sonra ortaya çıkan 'sürdürülebilir kalkınma' kavramı ve sürdürülebilir kentleşme modellerinin tartışılmasıyla birlikte Olimpiyat yerleşkelerinin, ev sahibi şehrin içindeki konumundan yapımlarında kullanılacak malzemelere kadar birçok data, sürdürülebilir tasarımların hayata geçmesi konusunda standart durumuna geldi. Böylece yıllar içinde çağdaş Olimpiyat Oyunları yerleşkeleri de şekillendi.

Olimpiyatlarda ilklerle Türkiye

Jimnastikçi Aleko Mulos, 1908 yılında özel davetle katıldığı Londra Olimpiyatları'nda Türkiye'yi temsil eden ilk resmi sporcuymdu. Genç Türkiye Cumhuriyeti, Uluslararası Olimpiyat Komitesi'nce tarihinde ilk kez Paris 1924 Olimpiyat Oyunları'na resmen davet edildi. Amsterdam'da yapılan 1928 Olimpiyat Oyunları, Türkiye Cumhuriyeti'nin katıldığı ikinci oyunlar oldu. Tamamı erkek 40 sporcumuz katıldıkları yarışmalarda bir dördüncülük, bir altıncılık, iki yedincilik ve bir sekizincilik alarak adlarını Olimpiyat Onur Kütüğü'ne yazdırdılar. İlk olimpiyat şampiyonluğu ise güreş dalında 1936 Berlin Olimpiyatları'nda Yaşar Erkan tarafından kazanıldı. Ayrıca kadın sporcularımızın katıldığı ilk olimpiyat oyunları da bu oldu. 1948 Londra Olimpiyatları'na 68 sporcuyla katılan Türkiye güreşte 6 altın, 4 gümüş ve 1 bronz madalya alarak öne çıktı. Aynı sene



OLİMPİYATLAR VE TOKYO

güreş dışında bir başka branş, atletizm bronz madalya kazandığımız seneydi... Güreş, Türkiye'nin altın, gümüş ve bronz olmak üzere toplam 63 madalya ile en çok başarı kazandığı branş. 1988 Seul Olimpiyatları'nda 1968 yılından o yana Türkiye'ye yeniden altın madalya kazandıran sporcu Naim Süleymanoğlu oldu. Süleymanoğlu, peş peşe üç kez altın madalya kazanan tek halterci. 1996 yılı Güreşçi Hamza Yerlikaya'nın rakiplerine tek puan bile kaptırmadan Atlanta'da olimpiyat şampiyonu olduğu bir yıldır. Türkiye, halter ve güreş dışındaki ilk altın madalyasını 2000 Sidney Olimpiyatları'nda judo branşında kazandı. Türkiye 2016 yılındaki son Olimpiyat Oyunları'nı bir altın, 3 gümüş, 4 bronz madalyayla bitirerek sıralamada 41. basamakta yer aldı.

Heyecan tüm hızıyla artarken vize aldığımız branşlar da belli olmaya başladı. Buna göre 4 sporcuyla artistik jimnastik, 3 sporcuyla atıcılık, 11 sporcuyla atletizm, 2 sporcuyla bisiklet, 4 sporcuyla güreş, 4 sporcuyla tekvando, 5 sporcuyla yelken, 5 sporcuyla yüzme ve A Milli Kadın Voleybol Takımı ile voleybol branşlarında ülke kotası kazanıldı.

Artistik jimnastikte kota alan Türk sporcular, Nazlı Savranbaşı (genel tasnif), Ferhat Arıcan (genel tasnif), İbrahim Çolak (halka), Ahmet Önder (paralel bar) oldu. Atıcılıkta, Özgür Varlık (25 metre çabuk atış tabanca), İsmail Keleş (10 metre havalı tabanca), Yusuf Dikeç (10 metre havalı tabanca) olimpiyat vizesi aldı. Atletizmde, Kaan Kigen Özbilen (maraton), Polat Kemboi Arıkan (maraton), Mert Girmalegesse (maraton), Yasemin Can (5 bin ve 10 bin metre), Eda Tuğsuz (cirit atma), Ramil Guliyev (200 metre), Meryem Bekmez (yürüyüş), Özkan Baltacı (çekiç atma), Necati Er (3 adım atlama), Salih Korkmaz (yürüyüş), Yasmani Copello (400 metre engelli) 2020 Tokyo Olimpiyatları'nda ülkemizi temsil edecek. Bisiklet branşında ise Uluslararası Bisiklet Birliği (UCI) listesine göre ülke olarak 2 kişilik kota kazanıldı. Güreşte, Rıza Kayaalp (grekoromen 130 kilo), Cenk İldem (grekoromen 97 kilo), Süleyman Atlı (serbest stil 57 kilo), Taha Akgül (serbest stil 125 kilo) olimpiyat vizesini kazanan sporcular.

Tekvando branşında ise Rukiye Yıldırım (kadınlar 49 kilo), Nur Tatar (kadınlar 67 kilo), Nafia Kuş (kadınlar +67 kilo). Bu sporcuların dışında Türkiye, 1 kota daha almış durumda. A Milli Kadın Voleybol Takımı CEV Tokyo Olimpiyatları Avrupa Kıta

Rakamlarla Olimpiyat Oyunları

Tokyo'da gerçekleşecek 339 karşılaşmada gerçekleştirilecek olimpiyatlarda toplam spor dalında, dünyanın dört bir yanından 11 binin üzerinde atlet yarışacak. Aynı dönemde 540 karşılaşmada gerçekleştirilecek Paralimpik Programı'nda ise 4 bin 400 atlet yarışacak. 43 mekanda gerçekleşecek oyunların sayısı 33 iken karate, kayak ve sportif tırmanış ve dalga sörfü dallarında ilk defa yarışılacak. Beyzbol / Softbol ise programa yeniden dahil edilen dallardan. Paralimpik Program kapsamında sporcular yeni eklenen Badminton ve tekvandoyla birlikte 22 branşta ter dökülecek.

İlkler ve rekorlar

* Kadın sporcular ilk kez 1900 yılında Paris Olimpiyatları'nda tenis branşında yarıştı.

* Kapanış törenine kadar sönmeyen Olimpiyat Meşalesi ilk kez 1936 Berlin Oyunları ile yandı.

* Elektrikli kronometre ve foto-finiş aletleri ilk kez 1912 Stockholm Olimpiyatları'nda kullanıldı.

* 1916 Berlin Olimpiyatları I. Dünya Savaşı; 1940 Tokyo ve 1944 Londra Olimpiyat Oyunları ise II. Dünya Savaşı sebebiyle yapılamadı.

* 1976 Montreal Olimpiyatları'nda yarışan 14 yaşındaki Rumen jimnastikçi Nadia Comaneci, olimpiyat tarihinde hakemlerden 10 tam puan alan ilk sporcu.

* ABD'li yüzücü Mark Spitz 1972 Münih Olimpiyatları'nda her birinde dünya rekorunu kırarak 7 altın madalya kazandı. Spitz, tek olimpiyatta en çok madalya kazanan sporcu unvanını 2008 yılına kadar taşıdı.

* ABD'li yüzücü Michael Phelps, 2008 Beijing Olimpiyatları'nda 8 altın madalyayla bir olimpiyatta en çok altın madalya kazanan sporcu unvanını da kazandı. Ayrıca toplamda 28 madalya ile oyunlar tarihinde en çok madalya kazanan erkek sporcu.

* Jamaikalı koşucu Usain Bolt, 2016 Yaz Olimpiyatları'nda üç kez art arda 100 metreyi kazanan ilk sporcu.

Elemeleri final mücadelesinde Almanya'yı 3-0 yenerek şampiyon olmasıyla olimpiyat vizesini takım olarak (12 sporcu) kazandı. Voleybolda, ay-yıldızlı ekip tarihinde ilk kez 2012 Londra Olimpiyat Oyunları'na katılmıştı. Rio 2016'ya katılmayan A Milli Kadın Voleybol Takımı,



ikinci kez olimpiyatlara katılarak ülkeyi temsil edecek.

Yelken sporunda Ecem Güzel (laser radial), Alican Kaynar (finn), Deniz Çınar (470), Ateş Çınar (470), Dilara Uralp (rüzgar sörfü) olimpiyat vizesini kazanan sporcular.

Yüzmede ise Berkay Ömer Öğretir (100 metre kurbağalama), Viktoria Zeynep Güneş (200 metre karışık), Beril Böcekler (800 ve 1500 metre serbest), Emre Sakçı (100 metre kurbağalama), Merve Tuncel (1500 metre serbest) madalya için yarışacaklar.

Neler yapmalı, nereleri görmeli?

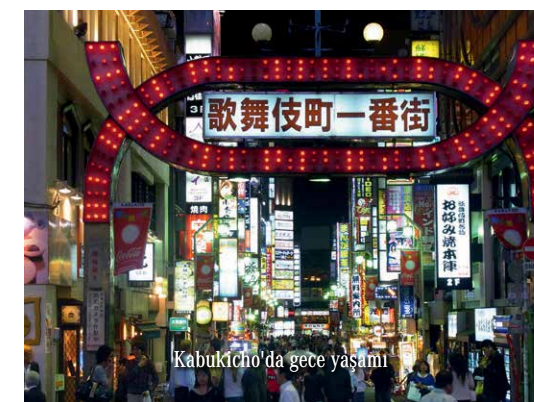
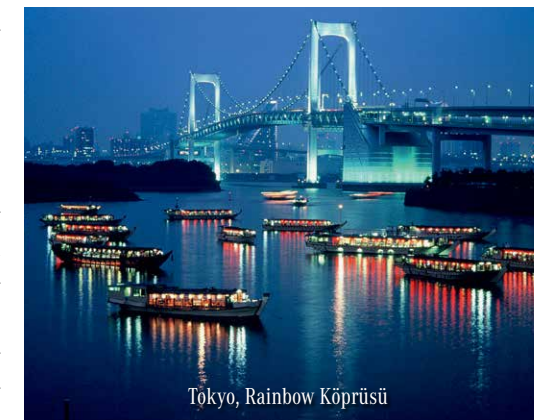
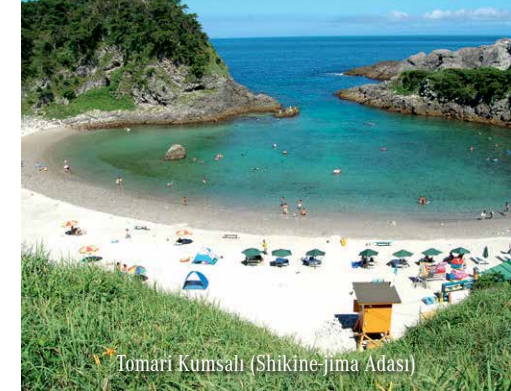
Japon kültürünü de yakından tanımak için eşzamanlı olarak devam edecek bir etkinlik Nippon Festivali. Kültürlerarası etkileşimi güçlendirmek ve bunu yaparken sporun yanında sanattan da faydalanmayı amaçlayan festival kapsamında bol bol sanat etkinliği takip edilecek. Nippon Festivali, şehrin muhtemelen en renkli ve heyecanlı aktivitesi olarak öne çıkacak ama zamanınızı şehrin inceliklerini anlamaya ayıracağınız anlarda, meraklıysanız yolunuz modern sanat ile başka keşifler sıkça keşilebilir. Japonya'nın en popüler şehir parkı unvanına sahip, Sakura kutlamalarının da yapıldığı Ueno Park'ta yer alan Tokyo Metropolitan Art Museum, doğayı ve sanatı birleştiren bir keşif için ideal. Tabii Senso-ji, Kiyomizu-dera, Meiji Shrine, Ueno Toshogu, Kannon Tapınakları da gezilmeyi bekliyor... Sanatseverlerin önemli duraklarından olacak Roppongi Bölgesi, en önemli sanat galerilerinin ve müzelerinin keşişim noktası. Roppongi Sanat Üçgeni'nin

ayakları Suntory Museum of Art, Mori Art Museum ve The National Art Center Tokyo çağdaş sanata ilgi duyanların kaçırmaması gereken sergilerle öne çıkıyor. Sadece modern sanat değil Japon kültürünü yakından tanımak için National Museum of Nature and Science, Tokyo National Museum, Yayoi Kusama Museum, Ghibli Museum ve Nezu Museum, aklınızın bir köşesinde olmalı.

Spor ve sanat keşifleriyle dolu bir günün ardından ünlü kulüplerden karaoke barlara renkli atmosferiyle öne çıkan Shibuya, hızlı gece hayatına ev sahipliği yapan Roppongi, alışveriş meraklıları için alternatif mağazalarıyla Harajuku ve lüks alışveriş merkezi Ginza bölgesi gezilecek yerler arasında. Dünyada en çok Michelin yıldızlı restoranı Tokyo'da, dolayısıyla şehrin sürprizlerle dolu bir gastronomi merkezi olduğu unutulmamalı. Sadece popüler olduğu üzere suşi ve sashimi ile sınırlandırılacak bir mutfak değil, deniz ürünleri başta olmak üzere etten pirince, sebzeden yumurtaya farklı içerikleriyle sukiyaki, gyoza, okonomiyaki, katsudon, donburi, onigiri, namero, ikayaki, soba gibi egzotik lezzetler sunuyor. Michelin yıldızlı Kagurazaka Ishikawa, Ginza Shinohara ve Usuki fugu Yamadaya, Sushi Yoshitake öne çıkan lezzet duraklarından. Bu mekanlar için önceden rezervasyon şart aklımızda bulunsun. Dünyanın en büyük balık pazarı Tsukiji'den gelen ürünlerin kullanıldığı Maruka, Itasoba Kaoriya, Ginza Kyubey, Kikanbo, Tsuta, Kanda Matsuya gibi keşfe değer adresleri de listenize ekleyebilirsiniz.

Nerede kalmalı?

Gelelim Tokyo'da konaklamak için önerilebilecek bölgelere... Lüks otellerin bölgesi olarak bilinen Shinjuku semti konfordan vazgeçmeyenler için çok çeşitli seçenekler sunuyor. Şehrin en eğlenceli ve renkli yanını keşfetmeyi sağlayacak Shibuya ile alışveriş bölgesi Ginza da konaklama için tercih edilebilir. Daha kısıtlı bütçeler için alternatifler sunan kültürel açıdan hayli zengin Asakusa ve şehrin diğer kentlerle bağlantı noktası olan Tokyo İstasyonu'nun bulunduğu Marunouchi bölgesi, yola devam etmeyi planlayanlar için akılda kalmalı.



Aklın
başyapıtı
E-SERİSİ

Exclusive

AMG





Lüks segmentte standartları belirleyen Mercedes-Benz E-Serisi, 1.6 lt dizel motor ve otomatik şanzıman kombinasyonu ile şimdi Türkiye’de.

“Akıllı başyapıtı” olarak tanımlanan E-Serisi, sahip olduğu teknolojik yenilikler ile yüksek güvenlik ve konfor donanımları sunarken, yeni 1.6 lt dizel motor ve otomatik şanzıman seçeneği ile de ön plana çıkıyor. “Exclusive” ve “AMG” olmak üzere iki farklı donanım paketi sunulan E 200 d modeli Ocak 2020 itibarıyla Türkiye’de satışa sunuldu.

Yüksek verime sahip yeni nesil motor

Dört silindri dizel motor, alüminyum konstrüksiyon çıkış sınıfında yeni bir ölçüt niteliğinde. Bir dizi önlem sayesinde daha düşük gürültü seviyesi ve olağanüstü titreşim konforu sağlayan motor, kademeli yan-

malı hücrelere sahip çelik pistonlar, NANOSLIDE® silindir kaplaması, dördüncü nesil ortak rampalı püskürtme gibi ayırt edici özelliklerin yanı sıra egzoz arıtma teknolojileri doğrudan motor üzerinde konfigüre edilerek üretiliyor.

Mercedes-Benz E-Serisi’nde sunulan tüm motorlar ECO Start-Stop özelliği ile yollara çıkıyor. OM 654 kodlu yeni dört silindri dizel motor RDE-Real Driving Emissions kuralları ile gelecekte devreye alınacak normları da yerine getiriyor.

Teknik özellikler:

	E 200 d
Silindir adedi/dizilimi	4/Sıralı
Şanzıman (Otomatik)	9G-TRONIC
Silindir hacmi (cc)	1.597
Maksimum güç (kW/hp)	118/160
Maksimum tork (rpm/ maks. tork)	3800/360
Yakıt tüketimi NEFZ (lt/100 km) karma	4,7-4,2
CO ₂ Emisyon salınımı karma (gr/km)	123-110
Hızlanma 0-100 km/sa (sn)	8,4
Maksimum hız (km/sa)	226



NİSAN AK

1991 doğumlu Nisan Ak, Türkiye'nin sayılı kadın orkestra şeflerinden biri. İstanbul Avni Akyol Güzel Sanatlar Anadolu Lisesi'nde başladığı eğitimini, Bilgi Üniversitesi'nin müzik bölümünde sürdürmüş. Ak, Yüksek Onur Öğrencisi olarak mezun olduğu üniversitenin ardından City University of New York (CUNY) Queens College'da şeflik öğrenimine devam etmiş. University of South Carolina'da tez aşamasına geldiği doktorasını yapmakta olan Ak, aynı zamanda ABD'de Richmond Oratoryo Topluluğu ve Bruch Oda Orkestrası'nın müzik direktörü. Aiken Senfoni ve Columbia Oda orkestralarında ise asistan şef pozisyonundaki görevlerini sürdürüyor. Kasım ayında dünyanın ünlü müzelerinden Smithsonian Müzesi tarafından sipariş edilen bestesinin prömiyerini Washington'da yine aynı müzede gerçekleştiren sanatçı ile müzik serüvenini konuştuk.

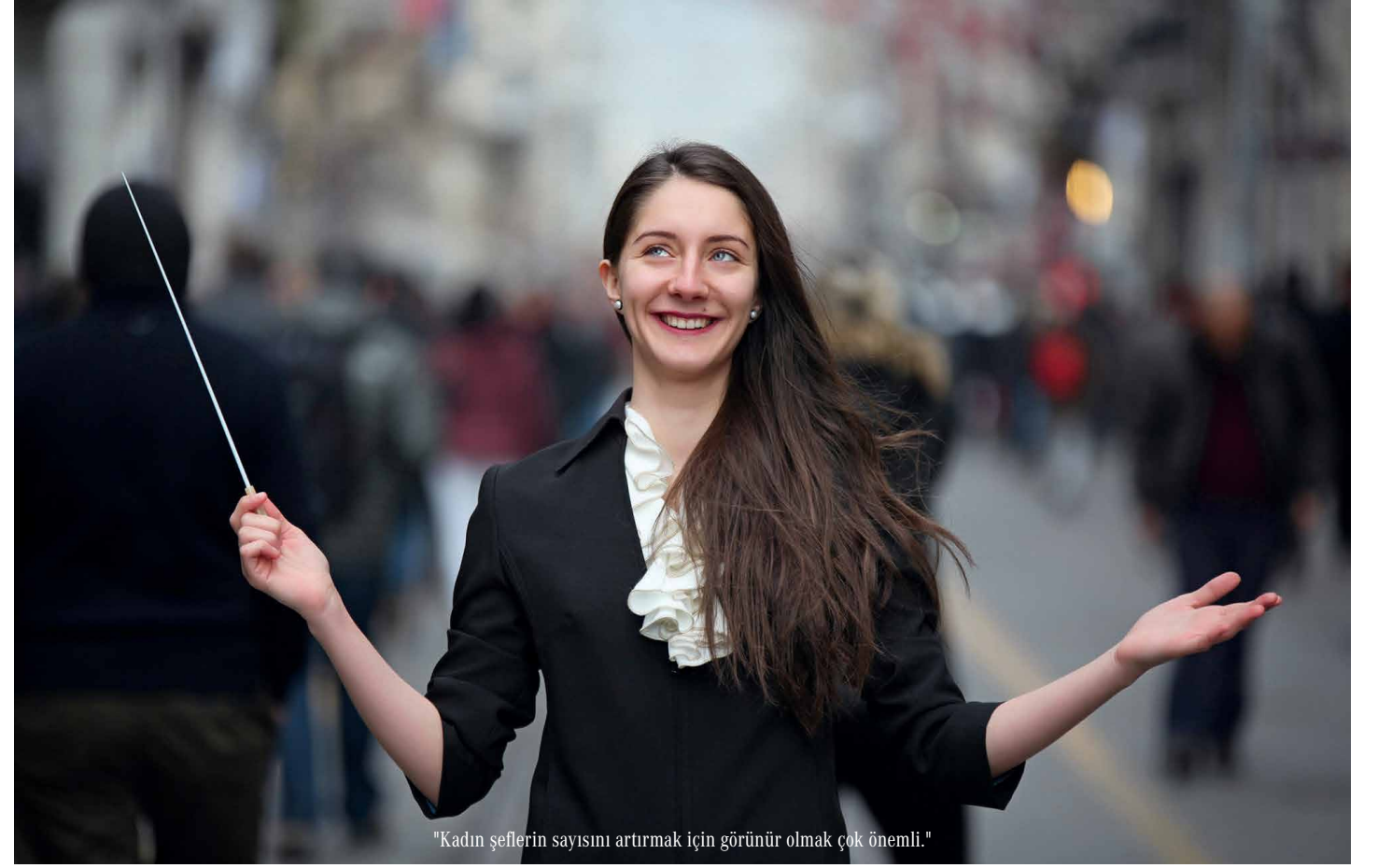
YAZI: FÜSUN İSTANBULLU
FOTOĞRAFLAR: NİSAN AK ARŞİVİ

İlkokul yıllarından beri müzikle iç içesiniz. İlk başladığınız yıllardaki hedefiniz neydi?

Müziğe başladığımda çok küçüktüm. Gitar çalarak başladığım için gitarist olmak istiyordum, hatta liseye geçtiğimde caz gitaristi olmak istiyordum.

Sonra piyanoya geçtiniz...

Piyanoya yöneldim çünkü hemen beste yapmak istiyordum. Beste yaptığım için Bilgi Üniversitesi Müzik Bölümü Başkanı Prof. Dr. Tolga Tüzün



"Kadın şeflerin sayısını artırmak için görünür olmak çok önemli."

ile tanıştım. Tüzün'ün değişik bir vizyonu var. Müziğin felsefesiyle çok ilgili. Gürültü nedir, sessizlik nedir gibi sorularla ilgileniyor. Ondan çok etkilendim. Bilgi Üniversitesi'nde kompozisyon okumaya karar verdim.

Bilgi Üniversitesi'nde okurken orkestra şefliğine tatlı bir tesadüf ile yöneldiğinizi biliyoruz. Bu hikayeyi sizden dinleyebilir miyiz?

Birinci sınıftayken yan odadaki son sınıf öğrencileri kendi bestelerini prova ediyordu. Bir gün piyano çalışırken beni çağırıp "Biz prova yaparken bize 4/4 vurur musun?" dediler. O provadan sonra konser bir şefin gerekli olduğunu düşünmüşler. Hatta piyano hocalarından biri de o orkestrada çalışıyordu. Ardından beraber çalışmaya başladık ve konseri ben yönettim. Mimar Sinan Üniversitesi'nden Özkan Manav konseri dinlemiş ve hocama şefliğe devam etmemi söylemiş. Ben de doğal olarak bu konuda heyecanlandım ve üzerine gittim. Mimar Sinan Üniversitesi'nde misafir öğrenci olarak eğitim almaya başladım.

Ardından New York'a gittiniz...

Birçok atölyeye katılıyordum. Sonradan yüksek lisansımı yaptığım CUNY'de bir şeflik workshop'una katılmıştım. Bir gün yönettiğim bir eseri bitirir bitirmez, maestro bana bu okulda okuyup okumak istemediğimi, sordu. Elbette kabul ettim...

Bu bizim sizi tanıdığımız kitlesel fonlama ile okula devam etmeye çalıştığımız dönemin başlangıcı değil mi?

Nejat F. Eczacıbaşı Müzik Vakfı'ndan aldığım bursla CUNY'de ilk dönemimi tamamladım. Fakat devam edebilmem için bir yol bulmam gerekiyordu. Arkadaşlarım kitlesel fonlamayı denememi önerdi. Önce tereddüt etsem de sonra denemeye karar verdim. Kendimi en iyi şekilde nasıl tanıtırım diye düşünüp, bir video hazırladım. Hatta bu videoyu birkaç defa çektim ve üzerinde reklamcı arkadaşlarımdan da destek alarak bir hayli uğraştım. Sonra da kampanyamın duyurulması için mesai harcadım. Bu sırada okuduğum okul, CUNY kampanyamdan haberdar olup bana ulaştılar. Benimle bir dokümanter yapmak istediklerini belirttiler. Bunun ardından da okulun reklam kampanyasının yüzü olmamı istediler. Yüksek Lisansımı tamamladıktan sonra da University of South Carolina'da doktora başladım. Şimdi tezimi verince doktora unvanını kazanacağım.

Sadece Türkiye'nin değil dünyanın da sayılı kadın şeflerinden birisiniz. Zorluklarından bahsedebilir misiniz?

Cinsiyet ayrımcılığı her alanda olduğu gibi bu alanda da var. Zaten her iş kolunda yönetici pozisyonunda kadınların sayısı az. Bir de klasik müzik geleneklerin çok değer verildiği bir alan. Ben şef olana kadar kadın şef görmemişim. Klasik müzikte biraz ön yargı var. Erkeklerin ve geleneklerin egemenliğini kırmak güç. Üstelik ben sadece kadın şef değilim, gencim, popüler dünyada da yer almaya çalışan bir kadın şefim, kendimi sakınmıyorum. Yeniliklerin de heyecanla kabul edildiği bir ortam değil. Kendini kabul ettirmen, kanıtlaman gerekiyor.



Şef Nisan Ak, Meksika'da OSUAEH Senfoni Orkestrası'nı yönetirken.

Kadın şeflerin sayısının artması için sizce neler yapılabilir?

Görünür olmak... Türkiye'de değil bütün dünyada da kadın şeflerin sayısı az. Bu alanda bir rol modelimiz yok. En büyük sorunlardan biri de bu. Genç kadınlardan şef olmak istediklerine dair mesajlar alıyorum. "Seni gördüm bu bana ilham verdi" ya da "Ben de bu işe başlamak istiyorum" diyorlar. Bu beni çok mutlu ediyor. Bu yüzden ben özellikle "kadın şef" denmesini tercih ediyorum. Gelecek nesle örnek olmak, rol model olmak için...

Bir orkestra şefinin sahip olması gereken özellikler nedir? Bir müzik direktörünün sahip olması gereken özellikler nedir?

Bir orkestra şefi müzik direktörü olmak zorunda değil ama bir müzik direktörü orkestra şefi olmak zorunda. Çünkü orkestra şefi konseri veriyor ve işi bitiyor. Müzik direktörlüğü daha geniş bir kavram. Bir yöneticilik işi, uzun soluklu düşünüp, orkestradaki değişiklikleri yavaş yavaş yapmak gerekiyor. İnsanları tanımak, ilişkileri anlamak çok önemli... Orkestranın başında yüksek kurul var. Orkestranın sahipleri onlar. Kurulu yönlendirmeniz, gerekirse vizyonlarını geliştirebilmeniz gerekiyor. Aynı zamanda söyleyecekleri şeylere de açık olmalısınız. Şirket yönetimine benzer bir yanı var. Orkestra şefinin işiyse müziği orkestraya öğretmek... Eskiden orkestra şefinin daha çok gücü vardı, modern zamanlarda bu biraz değişse de hala kurullar orkestra şefinin görüşlerine çok değer veriyor.

Peki müzik direktörü koltuğunda eşit bir dağılım söz konusu mu?

Yine kadınlar çok az.

Repertuarınızı oluştururken seçimlerinizi ne belirliyor?

Hayat... Benim okuduğum okullar opera bölümünde çok baskın değil. Klasik ve romantik dönem ile öne çıkan okullardı. Benim klasik dönemim çok iyi. Doktora seviyesine gelince tez okumayı öğreniyorsunuz. Tez okumak bana çok şey öğretti. "Repertuarıma aldım" diyecek kadar iyi biliyorsam bir müziği ya bir konserde, ya da bir lab orkestrada yönetmişimdir, ya da birden fazla yerde asistanlık yaptığımdan içini dışını biliyorumdur.

Lab orkestra ne demek?

Okulda şefliği öğrenirken size bir deneme orkestrası veriliyor. Derme çatma diyebileceğim bir orkestra. İki taraf da bu sayede eseri öğreniyor aslında. Fakat genelde yeterli müzisyen olmadığı için büyük eserleri uygulamak çok mümkün olmuyor. O yüzden hala iki yerde asistan şefliğe devam ediyorum ki bu eserleri de öyle öğrenebiliyorum.

Klasik müziğin nasıl dinlenebileceğini hatta her tür müziğin nasıl dinlenebileceğini, bir konserde nelere dikkat edileceğini "herkes için klasik müzik" video serisiyle anlatıyorsunuz. Bu fikir nereden çıktı?

Bu kanala da tesadüf eseri başladım. 2018 yılında Bernstein ile ilgili bir ders alıyordum. Ödev olarak aynı Bernstein gibi kamera karşısında konuşarak müziği anlatmam gerekiyordu. Ödevi YouTube'a yükledim. Türkiye'den bir prodüktör bana ulaştı ve "bunun Türkçesini yapmak ister misin" diye sordu. Ben de 5 dakikalık bir demo çektim ve Instagram'a yükledim. Ayrıca Twitter'da duyurdum. Beklenmedik bir ilgi gördü. Sonra videoyu YouTube'a da yüklemem için birçok



mesaj aldım. Oraya da ekleyince ilgi arttı. "Bu kız size klasik müziği öğretecek diye" haber sitelerinde de paylaşılınca görünürlüğü katlandı. Amacım insanların klasik müziği keşfetmesi ve keyif alması. Bu benim sanatım ve ben bunu duyurmak istiyorum. Diğer yandan baktığımda da meslektaşlarım yani klasik müzik camiası da popülerliğim yüzünden biraz uzak durabiliyor. Klasik müzik camiası popüler olanla araya mesafe koyabiliyor. Riski nasıl yöneteceklerini tam olarak bilmiyorlar. Fakat beni tanıdıktan sonra bu mesafelerin azaldığına ve cesur adımların atıldığına şahit oluyorum.

Türkiye'de uzun süredir konser yönetmemişsiniz. Geçtiğimiz aylarda gerçekleşen bu konserlerden bahsedebilir misiniz? Neler hissettiniz?

Agora Gençlik Senfoni Orkestrası tamamen gençler tarafından sponsor olmadan kurulmuş, ilklere imza atan bir orkestra. Türkiye'de neredeyse bu görülmemiş bir şey. Normalde yaşlı bir şef bir orkestra kurar, sponsor bulunur, birkaç konser yapılır ve sonra biter. Agora öyle değil, inanılmaz ilham verici bir orkestra. Konserde Mozart'ın bir konçertosu ve senfonisi seslendirildi. Aslında Mozart'ı birçok orkestradan dinleyebilirlerdi, ama bizi yalnız bırakmadılar. Biletler hızla tükendi. Hatta ayakta insanlar vardı. Politikacılar da, gençler de büyük ilgi gösterdi. Sosyal medyada insanların yeni keşifler yapmalarını sağlayınca ne kadar işe yaradığını gördüm. İnsanlar çok heyecanlanıp konsere geldiler. Ben Türkiye'ye geldiğimde konserleri takip etmeye çalışıyorum. Her konserde "sizden öğrendiklerimle başladım klasik müzik konserlerine gitmeye" diyen insanlar, gençler geliyor yanıma.

Bu sene Oscar töreninde ilk defa bir kadın şef Eimear Noone görev aldı. Siz neler hissettiniz?

"Me too" hareketinden sonra başlayan bir akım var. Feminizme bakış açısı değişiyor. Şu anda gerçek bir kadın hareketi var. Bundan somut şeyler çıkarabileceğimiz bir dönem. Film sektöründe hızla somutlaşmaya başladığını düşünüyorum. Eskiden kadınlar için tek boyutlu roller yazılıyordu. Son yıllarda bu çok değişti. Oscar töreninde bir kadın orkestra şefinin görünürlüğü de çok önemli.

Çok fiziksel bir işiniz var. Bedeninizi nasıl hazırlıyorsunuz?

Yapılan hareketler için vücudunu alıştırmak gerekli. Bana hep konu-



Müzisyen Miguel Hajar ile provadaz

şurken ellerimi çok kullandığım eleştirisini yapıyorlar. Şeflikte hep bu el hareketlerine kendimi alıştırmaya çalışıyorum. Ayna karşısında bir balerin gibi el, kol hareketlerine çalışmak gerekiyor. Balerinler ne kadar doğal gözükür ama o hareketlerin arkasında ne kadar çok düşünce vardır. Aynı onun gibi bütün hareketlerde çok düşünce var ve doğallaştırmaya çalışıyoruz.

Spor yapıyor musunuz?

Yapmamız gerekiyor! Çok disiplinli değilim, yoga yapmaya çalışıyorum ama her gün değil. Keşke o disipline sahip olsam... Meditasyon yapıyorum.

Şefin karakteri eserin yorumuna yansır mı? Dinleyiciler nasıl bir insan olduğunu anlayabilir mi?

Evet, eğer müzik dinlemeyi iyi biliyorsanız anlaşılır. Şefin karakteri ve hareketleri birleşik şeylerdir. Eğer tekniği iyi ise ve kafasındaki şeyi gösteriyorsa, şefin karakterini anlayabiliyorsunuz. İyi bir orkestra da o karaktere göre çalar.

En büyük hayaliniz nedir?

Çocukluktan beri hayalim dünya vatandaşı olmak, sabit olmamak. Geriye dönüp baktığımda New York bu hayalimin ilk durağıymış şimdi anlıyorum. Gezmek, birçok farklı orkestrayı yönetmek, keşfetmek, bunları çok seviyorum. Sosyal medyayı da bu yüzden seviyorum. Çok farklı insanlarla iletişim kurma olanağı sağlıyor.





Kadrajımdan rüya ülke MYANMAR

Myanmar dünyanın en gizemli, en özgün yerlerinden ve henüz globalleşmemiş, keşfedilmemiş bir ülke. Çin, Bangladeş, Tayland ve Laos'a komşu olan, yüzünü Hint Okyanusu'na çevirmiş bir Endoçin ülkesi.

Üyesi olduğum fotoğraf grubuyla ziyaret ettiğim Myanmar, bende çok

derin izler bıraktı. Unutulmaz anılarla döndüğümüz Myanmar'ı on gün boyunca gezme ve fotoğraflama fırsatımız oldu.

Myanmar 1962-2011 arasında askeri rejimle yönetilmiş. Ülke çok zengin kaynaklara sahip olmasına rağmen askeri rejim nedeniyle 1962'den bu yana dünyanın en fakir ülkelerinden biri haline gelmiş.

Ülkeden bahsederken Aung San Suu Kyi'den bahsetmemek olmaz.

Sabahın ilk dakikaları ile birlikte İnle Gölü balıkçısının ışıkla dansı başlıyor...

Kendisi askeri rejime karşı mücadelesi ile tanınan, Gandi, Martin Luther King gibi liderlerin izinden giden, insan hakları savunucusu cesur bir kadın siyasetçi. Ordu 6 sene boyunca onu hapsedmiş ve adını karalamak için her şeyi yapmış.

Myanmar Birlik Meclisi'nde 15 Mart 2016'te yapılan oylama sonucunda, Aung San Suu Kyi, 652 oydan 360'ını alarak Myanmar'ın yeni Devlet Başkanı seçildi.



YAZI VE FOTOĞRAFLAR: ECE ERMAN ÖNAL

Yaklaşık 60 milyon nüfusuyla Güney Doğu Asya'nın en büyük ikinci ülkesi olan Myanmar, 29 yıl önce bu ismi aldı. Önceleri Burma olarak tanınan eski İngiliz kolonisi, yeni ismini ülkedeki en büyük etnik grup olan "Myanma"dan alıyor.

Doğallığını koruyan Altın Topraklar'dan başlayıp, Bagan'a uzanmak ve yeni yerler keşfetmek isteyenlere hayat boyu unutulmayacak anılar vaat eden Myanmar bozulmamış Asya dokusu, henüz kapitalizmin aynılaştırın, orijinaliği yok eden eli değmemiş özgün ruhu ile benim gibi "Gezmek için Yaşayan / Yaşamak için Gezen" seyahatsever fotoğraf tutkunları için büyüleyici, hatta nefes kesici bir cennet...

Halkın %89'u Budistlerden oluşuyor. Geri kalan nüfus içinde; %4'er olacak şekilde Hristiyan ve Müslüman, %2 oranında çeşitli Çin inançları ve %1 oranında Hindu bulunuyor.



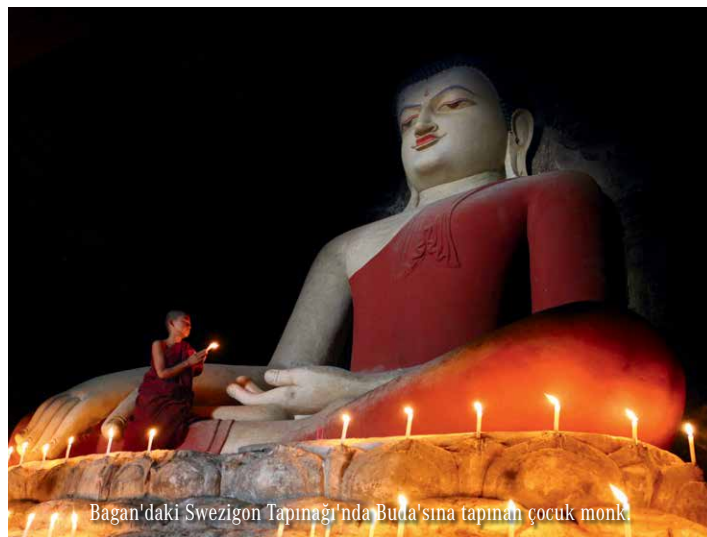
Günün ilk ışıklarıyla birlikte Bagan Vadisi'nde yükselen balonlar ve stupalılar...

Yangon

Yangon, Myanmar'ın eski başkenti, en eski ve en kalabalık şehri. Gezimizin ilk durağı olan Yangon'da görülmesi gereken ilk yer, şehrin sembolü haline gelmiş olan **Shwedagon Pagoda**'sı; diğer adı Altın Tapınak olan bu mekanda büyütlü saatler geçirdik. Halkın huzur bulmaya ve ibadet etmeye gelip tüm günlerini geçirdikleri bu büyük tapınaklar kompleksi adeta şehir içinde şehir gibi.



İnle Gölü'nde kaldığımız otelin espası



Bagan'daki Swezigon Tapınağı'nda Buda'sına tapınan çocuk monk

Buraya bir akşamüzeri gittik ve batmakta olan güneşin vurduğu, en uzun 99 metre olan altın kubbelerin her biri gözlerimizi kamaştırdı. Yangon halkının ellerinde süpürgelerle "kötülükleri süpürüşünü" izledik. Altın Buda heykelinin önünde göz göze geldiğimiz genç Budist rahibin bakışlarındaki huzur ve bilgelik beni onun ruhsal dünyasına davet etti..

Tren istasyonuna gidip Circular Train denen trenlere bindik. Bu trenler 3 saat boyunca şehrin birçok mahallesinden geçip başladığı yere geri dönüyor. Hayatını tren raylarının çevresine kurmuş yerel halkı iz-

lemek ve şehrin fotoğraf zenginliği insanı şarhoş ediyordu. Her ülkede olduğu gibi Myanmar'da da yerel pazarlar, limanlar ve banliyö trenleri halkın içine karışmak, şehrin ruhunu teneffüs etmek ve fotoğraflamak için birebir.

İnle Gölü

Seyahatimizin ikinci durağı İnle Gölü idi. İnle'den önce Heho'ya uçakla gittik oradan da otobüse bindik. Shan Bölgesi'ndeki İnle Gölü, berrak ve dingin suları, suların içinde kazıkların üzerine kurulmuş evleri, budist manastırları, balıkçıları, köyleri ile birçok gezgin fotoğrafçı için tam bir yeryüzü cenneti. İnle Gölü'nde sabahın henüz ilk saatlerinde, şafak sökerken, günün ilk ışıklarında yaptığımız kayık gezisi hayatımızın en unutulmaz deneyimlerinden biri oldu. Göl balıkçılarının ilk ışıklarla birlikte, ayak kürekleri ile, tek başlarına hem kayığı sürüp hem de eski usullerle, ellerindeki huni filelerle nasıl balık tuttuklarına hayretler içinde şahit olduk. Güneşin yavaşça yükselmesiyle, bulutlara, oradan da İnle Gölü'nün sularına yansıyan ışıklar ve her an değişen menevişli renkler dev bir filarmoni orkestranın her bir enstrümanının çıkardığı doyumsuz tınılar gibi, şarkı gibi, şiir gibi, şölen gibi, aşk gibi.... Nefesimizi kesti adeta! Deklanşörlerimize yüzlerce kez bastık ve bu rüyayı fotoğraflamaya doyamadık.

Mandalay

Gezimizin üçüncü durağı olan Mandalay bize eşsiz güzellikler, unutulmaz kareler sunmaya devam etti. Mandalay Tepesi'ne adım adım



Heho Tahta Tapınak'taki Budist rahibin sessiz ayını

çıktık. Yukarıda tüm şehir, dağlar ve vadiden oluşan muhteşem manzara ayaklarımızın altında uzanıyordu.

Mandalay'den 11 km uzaklıktaki Amarapura Kasabası'na giden kamyonetlerden birine atladık. Hedefimiz dünyanın en uzun tahta köprüsü U Bein'i gün batarken fotoğraflamaktı. U Bein'e gidilmeden Myanmar gezilmiş sayılmaz.

Mandalay'in 21 km güneybatısında bulunan Sagaing Tepeleri'ne çıkıp Kaunghmudaw Pagoda'sına gittik... Hemen yakındaki U Min Thonze Pagoda'da ise sıra sıra dizilmiş renkli onlarca Buda heykeli bizi bekliyordu.

Bagan

Myanmar'ın Mandalay Bölgesi'nde yer alan Bagan Şehri, 11. ve 12. yüzyıllardan kalma Budist Tapınakları, pagoda ve stupalar gibi tarihi kalıntıların yoğun olduğu bir bölge ve zamanında farklı tarz ve mimaride inşa edilmiş 10.000'den fazla tapınak, pagoda ve manastır barındırıyor. Depremler ve Moğol istilaları sonucu yaklaşık 2.000 tanesi günümüze ulaşmış.

Gezimizin son günü, sabah henüz güneş doğarken çıktığımız balon turu pastanın üzerindeki çilek oldu. Sanki hiç uyanmak istemediğimiz bir rüyada idik.

Balonlarımız Bagan Vadisi'nde yükselirken doğan güneşin ışıkları vadede yer alan 4400 tapınağın altın kubbelerini yangın yerine çeviriyor-



Mandalay'daki beyaz pagodanın göldeki yansıması kulağımızda müzik titreşimleri yaratır adeta...

du. Bu eşsiz deneyim bizi sarhoş etti adeta. Kareler, kareleri kovaladı durdu... Bagan'daki her tapınak yeni bir keşif, yeni bir deneyim.

Bagan'ın en ünlü pagodası ise Shwezigon. 1057'de yapılmış bu altın tapınak çok etkileyici. Ananda Tapınağı'nın içinde devasa altın Buda heykelleri var.

Myanmarlı kadın ve erkeklerin çoğu, Thanaka adlı ağacın kabuklarından elde ettikleri malzemeyi suyla bir macun haline getirerek yüzlerine sürüyor. 2000 yıldır devam eden bu gelenek hem Myanmar'ın yakıcı güneşinden korunmak için güneş kremi, hem de makyaj olarak kullanılıyor.

Thanaka'yı kimileri yüzlerine gelişigüzel bir şekilde sürerken, kimileri de özenle yaprak gibi desenler çizerek uyguluyor. Thanaka'nın makyaj olarak kullanılması, güzellik anlayışının ne kadar göreceli olduğuna dair güzel bir örnek. Hoş bir sandal ağacı kokusu olan Thanaka'nın cilde faydalı da olduğu biliniyor. Belki de bu, Myanmarlıların yaşlarını asla göstermemesinin ve genç kalmasının sırrı olabilir.

Defalarca gitmek istediğim, görmeye, fotoğraflamaya doymadığım Myanmar, özgünlüğü, yumuşak huylu, nazik insanları, inanç derinliği, pastoral ve kültürel zenginliği ile beni hala ısrarla çağırıyor.



İnle'de dokuma tezgahında çalışan kadın.



İnle Gölü'nün kazıklar üzerindeki evlerinde gündelik yaşam akıp gidiyor...

Seyahat sırasında aldığım notlar; Myanmar hakkında ilginç bilgiler.

678.500 kilometre karelik yüzölçümü ile Türkiye'den biraz daha küçük olduğunu belirterek başlayalım, başkanlık sistemi ile yönetilir ve 4 Ocak 1948'de kurulmuştur.

- Başkent 2006 yılında Yangon Şehri'nden Nay Pyi Taw, Şehri'ne taşınmıştır.
- Hkakabo Razi Dağı 5881 metre ile ülkenin zirvesidir.
- Halkın yüzde 90'ı Budist'tir.
- Ülkenin yüzde 80'i ormanlarla kaplıdır.
- Pirinç, tik ağacı, değerli ve yarı değerli taşlar ülkenin en önemli gelir kaynakları arasındadır.
- Süt ve süt ürünleri üretimi yoktur.
- Liberya ve Amerika Birleşik Devletleri'yle birlikte metrik sistemi kullanmayan üç ülkeden biridir.
- Ülkede yaygın bir sosyal güvenlik sistemi yoktur, devlet halkın sadece %20' sinden gelir vergisi toplayabilmektedir
- 1962 yılındaki darbeye kadar Asya'nın en zengin 2. ülkesi durumunda iken bugün Asya'nın en fakir ülkesidir.
- Ülkenin nüfusunun sadece yüzde 25'inin elektrik kullanabiliyor olması halkın günlük yaşamı ile ilgili önemli bir veridir.
- 2000 civarı fil devlete ait olup çeşitli işlerde çalıştırılmaktadır.
- 350 bin kişilik Patheingyi şehri yüzlerce yıldır ürettiği rengarenk güneş semsiyeleri ile ünlüdür.
- Erkekler pantolon yerine Longyi adı verilen bel altından topuz yapılarak bağlanan uzun bir kumaş giyer.
- Büyük bir çoğunluk hasırdan yapılmış parmak arası terlik giyer.
- Kadın ve çocukların hemen hepsi ciltlerini güneşten korumak için Thanaka adı verilen bir ağacın öz suyunu ciltlerine sürer. Dolaşırken sarımsı beyaza boyalı yüzler görmek başta sizi korkutsa da, sonra oldukça ilginç gelir.
- Betel, özellikle erkeklerin kullandığı Areka palmyesinin fındık benzeri tohumları olup uyuşturucu etkisi ve ağzı kırmızıya boyamasıyla ünlüdür.
- Myanmar'da trafik yakın döneme kadar soldan akarken 2008 yılında değişmiş ve günümüzde kimi arabaların direksiyonunun sağda, kiminin solda olmasından dolayı tam bir kaos söz konusudur.
- Myanmar Kukla Tiyatrosu 1 metreye yaklaşan boydaki kuklalarıyla dünyaca ünlüdür.
- Halk Irrawaddy Nehri'ni, yaşamın devamını temsil eden kutsal nehir olarak kabul eder.
- Muz yiyen bir hamile kadının bebeğin normalden büyük olacağına, acı yiyenin ise bebeğinin saçsız doğacağına inanılır.
- Bebekleri kötü ruhlardan ve büyüden korunmak için bilek ve boyun etrafına kutsal ipler bağlanır.
- Hamile kadınlar düğün törenine ve cenazeye katılamaz.
- Myanmar'da bebekler doğduktan sonra 7. güne kadar isimleri konmaz.
- Myanmar'da pazartesi, cuma ya da doğum gününüzde saçların kesilmesinin uğursuzluk getirdiğine inanılır.
- Para öderken sol elleri, parayı tutan sağ elin dirseğini kavrar, bu hareket herhangi bir şey saklamadığını ve kibarlığı ifade eder.
- Restoranlarda garson çağırmaq için öpücük sesi kullanılır.
- Myanmar ve tarihini anlamak için George Orwell'in "Burma Günleri" kitabı oldukça faydalıdır.
- Yakın dönem siyasi tarihi ve yıllarca ev hapsinde kalmış Nobel ödüllü Aung San Suu Kyi'nin hayatını anlamak için Luc Besson'un "The Lady" filmini öneriyorum.

AYSEN GUREL STUDIO



www.aysengurel.com
www.instagram.com/aysen_style



Mengerler Bostancı Ekibi

Mengerler Bostancı Showroom'da Yeni Yıl Kutlaması

Mengerler ailesini Bostancı Showroom'da buluşturan "Yeni Yıla Merhaba" etkinliği iş, sanat, cemiyet ve spor dünyasından ünlü simaların katılımıyla gerçekleşti.

Mengerler Bostancı Genel Müdür Yardımcısı Sevgi Ataman'ın ev sahipliğinde düzenlenen yeni yıl daveti Doubletree Hilton Tuzla, Tuzla Termal Tesisleri, İstanbul Medikal Termal Tuzla, Chatio Hotel ve Tuzla İçmeleri'nin sponsorluğunda gerçekleştirildi.

Gecenin sunuculuğunu Haber Spikeri Mehmet Aydın ve radyocu Ayhan Güngör üstlendi. Mehmet Aydın'ın yeni yıl dilekleriyle açılan davette Sevgi Ataman da bir konuşma yaptı. Ataman, yeni yıl dileklerini ilettikten sonra: "Mengerler olarak 80 yıldır olduğumuz gibi aramızdaki bu akşamki sevgi ve güvenle hizmet vermeye devam edeceğiz." dedi. Ataman AVM Holding Yönetim Kurulu Başkanı Ergin İmre'ye, tüm çalışma arkadaşlarına ve davetlilere teşekkür ederek konuşmasına son verdi.

Yönetim Kurulu Üyesi Hayrettin Karaboğa konuşmasına 80 yılını 43 yılında Mengerler'de çalıştığını ve bu sürenin hep heyecan verici olduğunu belirterek başladı. Karaboğa 2020 hedefleri için "İyi şeyler ümit ediyorum. 2020'nin birçok derdimizi geride bıraktığımız daha sonraki yıllara güzel adımlarla yaklaşacağımız bir yıl olmasını temenni ediyorum" dedi.

Gecede, Prof. Dr. Deniz Ülke Arıboğan, Ergin Ataman, Evrim Kırmızıtaş Başaran, Murat Parasayar ve Doğuş Balbay yönetim kurulu üyelerinin elinden teşekkür plakelerini aldı. Ünlü astroloji uzmanı Hande Kazanova, 2020 ile ilgili mesajlarını paylaştı. Zeynep Mansur'un neşeli performansının ardından yapılan çekilişte davetlilere birbirinden keyifli hediyeler armağan edildi.



Nusret Güldal, Sevgi Ataman, Hayrettin Karaboğa



Yönetim kurulu üyeleri ve ünlü simaların katılımıyla pasta kesimi gerçekleştirildi.



Alman - Türk iş dünyası 9.Geleneksel Yeni Yıl balosunda Pera Palas'ta buluştu.

Alman Konsolosluğu'nun himayesi altında Alman-Türk Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Mengerler ana sponsorluğunda düzenlenen 9. Geleneksel Yeni Yıl Balosu Alman ve Türk şirketlerinin yöneticilerini bir araya getirdi. Pera Palace'da düzenlenen etkinliğin ev sahibi Alman-Türk Ticaret ve Sanayi Odası Genel Sekreteri ve Yönetim Kurulu Üyesi Dr. Thilo Pahl açılışta "2020'de Türkiye'den Almanya'ya daha fazla yatırımcının gittiğini gözlemleyeceğimizi düşünüyoruz. Özellikle inşaat ve sağlık sektörlerinde işbirliği taleplerinde artış var. Diğer taraftan Türkiye'nin Almanya'daki teknolojik bilgidan faydalanacağı ana sektörler arasında atık bertaraf ve geri dönüşüm alanları ortavadede yüksek iş potansiyeli vaat etmektedir.

Alman-Türk Ticaret ve Sanayi Odası olarak 2020'de ekonomi alanında atılacak adımları var gücümüzle destekleyeceğiz." şeklinde konuştu. Mengerler adına söz alan Genel Müdür Nusret Güldal, konuşmasına 9. kez gerçekleşen bu etkinliğin ana sponsoru olmaktan duyduğu mutluluğu belirterek başladı. Güldal, "Derneğinizin etkin ve kararlı biçimde Alman Türk Ticaretinin gelişimi ve dostluğunun pekişmesine her yıl artan değerde sağladığı katkıyı izliyoruz ve görüyoruz. Alman devlet nişanına sahip Mengerler ailesinin çalışanları olarak; Mercedes, Smart, Alfa, Lancia, jeep ve Maserati marka sahibi ve potansiyel müşterilerimize aynı düstur ile verdiğimiz hizmetin kalıcı olması için, memnuniyeti ön planda tutarak, işimizi sürdürme kararlılığımızda. 2020 yılının tüm insanlık için umut olmasını arzu ederiz" dedi.



Genel Müdür Nusret Güldal konuşma yaparken



Alman ve Türk iş çevrelerini buluşturan balo, Mengerler ana sponsorluğunda Pera Palas'ta gerçekleştirildi.



YAZI: HÜLYA EKŞİGİL
FOTOĞRAFLAR: SHUTTERSTOCK

*Rafine un içermeyen,
buğdayının genetiğiyle oynanmamış,
katkı maddeleriyle kıvam verilmemiş,
belli bir yoğunluğa sahip
ekmekleri makbul kabul ediyoruz.*

*Geçmişte 'kar gibi beyazını' tüketmenin
makbul olduğu, ekmeğin bu şekilde
besleyicilik vasfını yitirdiği anlaşılınca,
esmer ekmek köylülerin yiyeceği olmaktan
çıkıp şehirli sofralarda da
kendine yer bulmaya başladı.*

Önce Ekmekler Bozuldu... Oktay Akbal'ın romanının adı gerçekten de gıdalarımızın uğradığı erozyon için biçilmiş kaftan gibiydi. Ama sonra, umulmadık biçimde hoş bir gelişme oldu ve... Önce ekmekler düzeldi! Evet, layıkıyla yapılmış ekmek genellikle çok pahalı ve sınırlı sayıda insan tarafından ulaşılabilen bir besin, ama artık Halk Ekmek'lerde bile eskisinden daha sağlıklı seçenekler bulmak mümkün. Üstelik birçok kişi kendi ekmeğini yapmanın yollarını arıyor,

Önce Ekmekler Düzeldi...



hatta evinde bebek besler gibi ekşi maya besliyor. Bu işi kolaylaştırmak için çeşitli un karışımlarıyla evde ekme yapmak için uygun malzeme satan kuruluşlar da artıyor giderek. İyi bir ekmeğin tanımı damak zevkimize göre değişse de, bazı özelliklerinde hemfikiriz. Rafine un içermeyen, katkı maddeleriyle kıvam verilmemiş, belli bir yoğunluğa sahip ekmekleri makbul kabul ediyoruz. Tabii unun rafine edilmemiş olması ekmeğin kalitesini tek başına yükseltmeye yetmiyor.

Genetiğiyle oynanmamış, 'atalık' bir buğday türü olmadıkça, rafine edilip edilmemesi bir yan faktör olarak kalıyor. Genetiğiyle oynanmış buğday ürünleri bazı doktorlar için giderek yükselen gluten intoleransının ve onun ileri aşaması olan Çölyak hastalığının da nedenleri. 'Bazı' diyorum, zira bir kısım doktorlar atalık buğday ve diğer tahıllarla yapılan ekmekleri sağlık için önemli bulurken bir kısmı da zinhar uzak durulması gereken besinler olarak görüyor. Eskiden 'doktor böyle dedi' der ve konuyu kapatırdık. Devir değişti. Bu doktor böyle, diğeri şöyle diyor ve bize de kendi meşrebimize göre birinin dediğini seçmek kalıyor.

Şurası bir gerçek ki, Göbeklitepe'deki kalıntılarda bile rastlanan yabancı buğday tohumları, bu besinin insanlık tarihi kadar eski

olduğunun göstergeleri. Henüz öğütülemedikleri yıllarda suda bekletip ezilerek macun gibi tüketilen tahıllar daha sonra ilk olarak mayasız yassı ekmekler şeklinde pişirildi. Bugün de Anadolu'nun lavaşları başta olmak üzere tükettiğimiz yassı ekmekler var. Kızdırılmış bir fırının duvarına hamurun yapıştırmıyla yapılan lavaşlar hâlâ çok geniş bir coğrafyada tüketiliyor.

Geçmişte 'kar gibi beyazını' tüketmenin makbul olduğu ekmeğin bu şekilde besleyicilik vasfını yitirdiği anlaşılınca, esmer ekme köylülerin yiyeceği olmaktan çıkıp şehirlilerde de kendine yer bulmaya başladı. Önceleri Kepekli Ekme diye bir kandırmacayla. Oysa rafine undan yapıp içine sonradan kepek eklenen bu ekmekler, besin değeri açısından hiçbir ekstra yarara sahip değillerdi. Giderek bilinçlendiğimiz bu konuda ibre önce tam buğday, yani tohumun her kısmı birlikte öğütülerek ve rafine edilmemiş halde üretilen buğdaydan yapılan ekmeklere döndü. Sonra ekşi mayanın içerdiği bakteriler nedeniyle tercih edilmesi gereken bir mayalama yöntemi olduğu 'yeniden' keşfedildi ve önce buğday ardından da farklı tahılların unlarıyla yapılan ekşi maya ekmekler özel fırınların raflarında kendine yer buldu. Özel fırınlardan kastım Kavılca, Siyez Karabuğday gibi atalık buğdayların unlarını kullanan, çavdar,

yulaf gibi tahıllardan farklı karışımlar elde edip kendine özgü ekmekler üreten yerler. Artizanal fırınlar olarak da adlandırılan bu tür fırınlarda fabrikasyon olan hiçbir şeye yer yok, ekmekler gerçekten de bir sanat icra eder gibi yapılıyor.

Özel unların ve karışımların marketlerde de satılmaya başlamasıyla evde kendi ekşi maya ekmeğini yapmaya niyetlenenlerin sayısı da giderek arttı bu arada. Ekşi maya canlı bir organizma ve belli aralıklarla su ve un eklenerek yaşaması sağlanıyor. İnternette kendi ekşi mayasını yapmak isteyenler için çok sayıda video var. En az bir o kadar da ekşi mayalı ekme tarifi bulabilirsiniz. Ekşi maya önceliğiniz değilse, özellikle demir döküm tencereler kullanılarak yapılan ve neredeyse profesyonel bir fırından çıktığı duygusunu veren kolay ekme tariflerini de yine internetteki videolarda bulmak mümkün. Ezekiel ise Batı'da giderek yaygınlaşan ama henüz bizde pek bulunmayan bir ekme türü. Çimlendirilmiş tahıllardan yapılan ve buzlukta muhafaza edilen bu ekmeğin içerdiği besin değerleriyle diğer ekmeklerden üstün olduğu bilgisi popüleritesini giderek artırıyor. Evde ekme yapımı kolaylaşsa da, profesyonel fırınlardan ve usta ellerden çıkan bir ekmeğin kıvamını tutturmak kolay değil. Neyse ki artık neredeyse her semtte bir artizanal ekme

fırını açılıyor ve bir dilimi kendi başına bir ziyafet sayılabilecek onlarca ekme çeşidi satılıyor. Bu fırınların en ünlülerine gelince, İstanbul'da en bilinenler şöyle...

2014 yılından beri hizmet veren **240 Derece**, İstanbul'un birçok yerine ekme dağıtım yapıyor. Ataşehir ve Bakırköy'deki noktaları dışında, farklı adreslerde de satışları var. Atalık tohumlardan üretilmiş organik sertifikalı tahıllarla çok çeşitli un karışımlarından olduğu kadar üzüm, ceviz, yaban mersini, zeytin gibi malzemeler kullandıkları ekmekler de üretiyorlar. 240 derece ayrıca kargoyla Türkiye'nin birçok yerine ekme yolluyor.

Ali'nin Ada Ekmeği adıyla ünlü Ali K. Erol, 2008 yılından bu yana, önce Bozcaada'da, ardından İpek Hanımın Çiftliği'nde ekmeklerini üretiyor. Ekşi mayalı ve yüzde yüz çavdarlı ekmeklerinin ciddi bir tiryaki kitlesi var.

Baltalımanı, Boyacıköy yokuşundaki **Bread Taking** de artizanal ekmekler ve tatlılar üreten bir fırın. **Bröd**, Nişantaşı'nın iddialı ekme fırınlarının en iddialılarından. Uzun mayalama süreçlerinde, saf unların iyi içme sularıyla biraraya geldiği ekmekleri neredeyse öğleden sonraya kalmıyor. Klasik çeşitlerin dışında biberiyeli, çekirdekli ekmekleri de var.

Kızıltoprak'taki **Eppek** taş değirmende öğütülmüş Üveyik, Kafkas Kızılı, Kara Çavdar, Kara kılçık, Kavılca ve Siyez gibi atalık unlarla yapıyor ekmeklerini. Çeşitleri çok zengin değil, ama ürünleri birinci sınıf.

Murat Demirtaş'ın ilginç girişimi **Fırınımdan**



Ekmekler oğlunun doğumuyla başlamış. Onu sağlıklı beslemek isterken yaptığı denemeler mutfaktan taşınca, önce eşe-dosta dağıtmaya sonra da isteyenlere satmaya başlamış. Siparişlerinizi; **firinimdanekmekler@gmail.com** adresine iletiyorsunuz ve eğer Kadıköy, Üsküdar, Beyoğlu veya Nişantaşı'nda oturuyorsanız Demirtaş ekmeğini bizzat kapınıza getiriyor. Ekme deyince akla gelen markalardan biri de **Grandma**. Teşvikiye'deki kafe-fırında katkısız taş değirmen unları ve organik un kullanılıyor. Grandma'da ekşi maya ekme çeşitlerinin yanı sıra baget, 'ciabatta' ve 'focaccia' gibi çeşitler de var.

Şemsa Denizsel, Katin'i kapayınca dükkanı ve fırını devralanlar eski adına sadece bir harf ekleyerek **Kantinn**'de ekme satışını da sürdürüyorlar. Bu işin öncülerinden Denizsel'in formüllerini geliştirdiği ekşi maya ekmekler ve baget, mısır ekmeği gibi çeşitler hala aynı adreste bulunabiliyor.

Reşitpaşa'da Kongre Caddesi'ndeki **Mitte Brot** da en iddialı artizanal ekme üreticilerinden biri. Özel üretim unlarla yapılan karışımlarla, çok çeşitli ekme çeşidi hazırlıyor ve kargo ile de ekme servisi yapıyorlar. İstanbul'un ilk ekşi mayalı ekme üreticisi Naan, önceleri sadece lokantalar için ekme yaparken daha sonra Moda'daki **Naan Bakeshop**'u açtı. Ekme çeşitleri kadar o ekmeklerle yarattıkları lezzetler de çok başarılı. Hüsrev Gerede'deki **Nino** artizanal ekmeçilerin en farklı çeşitleri üretmelerinden. Kızılıklı, kekikli, adaçaylı hatta kahveli ekmekler bile yapıyor. Nino'nun ekmeklerini hem kendi dükkanında bulmak hem de birçok lokanta tatmak mümkün.

Anadolu yakasının en iddialı ekmeçilerinden biri de **Sour and Sweet Artisan Bakery**. Kalifornia tarzı, yani önce sıcak sonra da soğuk mayalama yöntemiyle yaptıkları ekmeklerini bir kez tatmak dükkanlarının müdavimi olmaya yeter.

Le Pain Quotidien ise Kanyon ve İstinye Park'taki yerlerinde çeşidi çok fazla olmayan, ama kalitesi Fransa'daki fırınları aratmayan ekmekler satıyor.

Büyük Şehirlerimizde Artizanal Ekme Üretimi

Ankara'da Gençlik Caddesi'ndeki **Kafes Fırın** zengin ekme çeşidiyle en dikkat çekici adreslerden. Artizanal ekmekte diğer öne çıkan Ankara fırınları Yenimahalle'deki **Taş Değirmen** ile **Çınar Sütü Ekme Fırını**. Keçiören'deki **Edik Bakery** de çeşidi beğenilen fırınlardan. **Ekşi Maya** ise hem şubeleriyle hem de kargo yoluyla artizanal ekme satıyor.

İzmir'de **Baca'nın** şubeleri ekşi maya ekme çeşitleri satan fırınlar. **Aysukar Doğal Ürünler** özellikle siyez ekmeğiyle iddialı. Karşıyaka'daki **Özpak Fırın** ve Çiğli'deki **40 Bakery** de doğal mayalı ekmeklere ulaşılabilen adresler.


Adana artizanal ekme çeşidinin giderek arttığı kentlerden. Baraj yolundaki **Tam Başak Pide Fırını'nın** siyez unuyla yaptığı pideler için kuyruklar oluşuyor. Güzelyalı'da **Bakery Loven** ve Reşatbey'deki **Bread&More** diğer öne çıkan adresler.











Bursa da iyi ekmeğe ulaşmanın mümkün olduğu bir kent. Yunus Akkor'un ünlü lokantası **Zennup 1844**'ün fırınından çıkanlar da bir o kadar ünlü. Osmangazi'deki **Pasto**, Yıldırım'daki **Palemek** ve Nilüfer'deki **40 Fırın** da ekme alışverişi için uğranılabilecek adresler.

İster kendiniz yapın ister güvendiğiniz bir fırından alın, hakkıyla üretilmiş bir ekme insanoğlunu geçmişten bugüne besleyen çok değerli bir yiyecek. Ne doktorum ne de gıda uzmanı ama hilesiz hürdasız bir dilim ekmeğin sofranıza afiyet ve sağlık taşıyacağına da kefilim.







MENGERLER SATIŞ VE SERVİS NOKTALARI



Servis hizmetleri için her zaman yetkili bayileri ve konularında uzman olan teknik servis elemanlarını tercih etmek aracınızın ömrünü uzatır.

A D A N A www.mengerler.com					
MARKA	ÜRÜN	NOKTA	ADRES	TELEFON	TELEFAX
Mercedes-Benz/smart	Satış  Servis 	Adana	Levent Mah. Girne Bulvarı No:240/A Yüreğir / Adana	0322 346 25 00	0322 346 05 54
Mercedes-Benz	Servis 	Adana	Yeşiloba Mah. 46075 Sok. No:4/A Seyhan / Adana	0322 429 52 52	0322 429 33 30
Acil Servis Telefonları Otomobil: 0533 385 82 90 Ticari Araç 0532 331 11 79 Müşteri İlişkileri Sorumlusu HTA-Otomobil: Kadriye Şimşek 0322 346 25 00 Kamyon-Otobüs: Maide Tansu Topaloğlu 0322 429 52 52					












A N K A R A www.mengerler.com					
MARKA	ÜRÜN	NOKTA	ADRES	TELEFON	TELEFAX
Mercedes-Benz/smart	Satış  Servis 	Ankara Merkez	Uğur Mumcu Mahallesi Fatih Sultan Mehmet Bulvarı No:314 Yenimahalle / Ankara	0312 252 70 80	0312 252 70 90
Mengerler 2. El Merkezi (Her Marka)	Satış  Servis 	Ankara Merkez	Uğur Mumcu Mahallesi Fatih Sultan Mehmet Bulvarı No:314 Yenimahalle / Ankara	0312 252 70 80	0312 252 70 90
Mercedes-Benz/ Kaporta-Boya	Servis 	Ankara Merkez	Uğur Mumcu Mahallesi Fatih Sultan Mehmet Bulvarı No:314 Yenimahalle / Ankara	0312 252 70 80	0312 252 70 90
Mercedes-Benz	Satış  Servis 	Ümitköy	Fatih Sultan Mah. Kuru Kavşağı 2719 Cad. No:10A/1-2, 10B Ümitköy / Ankara	0312 227 84 44	0312 227 83 33
Mercedes-Benz 2. El Satış	Satış 	Ümitköy	Fatih Sultan Mah. Kuru Kavşağı 2719 Cad. No:10A/1-2, 10B Ümitköy / Ankara	0312 227 84 44	0312 227 83 33
Mercedes-Benz/ Kaporta-Boya	Servis 	Ümitköy	Fatih Sultan Mah. Kuru Kavşağı 2719 Cad. No:10A/1-2, 10B Ümitköy / Ankara	0312 227 84 44	0312 227 83 33
Mercedes-Benz	Servis 	Lojistik Üssü	Ankara Lojistik Üssü Servis Bakım Ünitesi A Blok No: 155/A Kazan / Ankara	0312 812 11 80	0312 812 11 81

Otomobil Acil Srv. Mrkz.: 0532 242 81 16 Otomobil Acil Srv. Ümitköy: 0549 775 31 51 Ticari Acil Srv.: 0542 596 54 34 Kamyon Gezici Srv.: 0533 958 30 50
Ankara Mrkz. Müşteri İlişkileri Sorumlusu - Otomobil: **Burcu Sarı 0312 252 70 80**, Ümitköy Müşteri İlişkileri Sorumlusu: **Belgin Biçer Demirci 0312 227 84 44**
Ankara Mrkz. Müşteri İlişkileri Sorumlusu -Ticari Araçlar: **Çiğdem Kılıç 0312 252 70 80**

B U R S A www.mengerler.com					
MARKA	ÜRÜN	NOKTA	ADRES	TELEFON	TELEFAX
Mercedes-Benz/smart	Satış  Servis 	Bursa	Panayır Mah. İstanbul Cad. No: 438 Osmangazi / Bursa	0224 211 74 15	0224 211 74 12
Mercedes-Benz/smart	Hasar Servisi 	Bursa	Santral Mah.İstanbul Cad. No:19 Ovaakça / Bursa	0224 261 11 14	0224 267 13 60
Mercedes-Benz	Satış  Servis  Hasar Servisi 	Bursa	İzmir Yolu. Ürünlü Mevkii. No:403 Nilüfer / Bursa	0224 211 31 51	0224 413 00 07
Alfa Romeo- Lancia-Jeep Maserati	Servis 	Bursa	Santral Mah.İstanbul Cad. No:19 Osmangazi / Bursa	0224 261 11 14	0224 211 74 12
Bursa Merkez Müşteri İlişkileri Sorumlusu: Ebru Bayat 0224 211 74 15 Bursa Nilüfer Müşteri İlişkileri Sorumlusu: Sinem Sinan 0224 211 31 51					

Ç O R L U www.mengerler.com					
MARKA	ÜRÜN	NOKTA	ADRES	TELEFON	TELEFAX
Mercedes-Benz/smart	Satış  Servis 	Çorlu	Önerler Mücavir İstanbul Cad. No:61/A Çorlu / Tekirdağ	0282 685 48 31	0282 685 48 43
Acil Servis Telefonları Otomobil ve HTA: 0549 652 00 20 Kamyon ve Otobüs: 0532 422 26 19 Müşteri İlişkileri Sorumlusu: Tuba Sulugöl 0282 685 48 43					

İ S T A N B U L www.mengerler.com					
MARKA	ÜRÜN	NOKTA	ADRES	TELEFON	TELEFAX
Mercedes-Benz/smart	Satış  Servis 	Davutpaşa	Yılanlı Ayazma Yolu No:12 Davutpaşa / Topkapı / İstanbul	0212 484 33 00	0212 481 80 12 0212 481 80 15 0212 481 80 16
Mercedes-Benz/smart	Servis 	Davutpaşa	Davutpaşa Cad. No: 40 Davutpaşa / İstanbul	0212 484 33 00	0212 481 80 30

İ S T A N B U L www.mengerler.com					
MARKA	ÜRÜN	NOKTA	ADRES	TELEFON	TELEFAX
Mercedes-Benz/smart	Satış 	Etiler	Etiler Mah. Ahular Sok. No:10 Beşiktaş / İstanbul	0212 484 33 00	0212 358 48 34
Mercedes-Benz (Sıfır km/2. El)	Satış 	Davutpaşa	Askeri Fırın Yolu Burmalı Çeşme Sok. No:2 Davutpaşa / İstanbul	0212 484 33 00	0212 481 80 13 0212 481 43 44
Mercedes-Benz	Satış  Servis 	Otogar	İstanbul 15 Temmuz Demokrasi Otogarı Zemin Kat, Bayrampaşa / İstanbul	0212 484 33 00	0212 658 10 47
Mercedes-Benz	Servis 	İkitelli	Org.San.Bölg.Esenler San.Sit.4.Blok İkitelli / İstanbul	0212 484 33 00	0212 671 11 78
Mercedes-Benz/ Kaporta-Boya	Servis 	Davutpaşa	Askeri Fırın Yolu Burmalı Çeşme Sok. No:1 Davutpaşa / İstanbul	0212 484 33 00	0212 481 80 28
Alfa Romeo- Lancia-Jeep	Servis 	Davutpaşa	Askeri Fırın Yolu Burmalı Çeşme Sok. No:2 Davutpaşa / İstanbul	0212 484 33 00	0212 481 80 27
Alfa Romeo-Jeep	Satış 	Ataşehir	Kayışdağı Cad. No:1 Marriott Otel Ataşehir / İstanbul	0216 573 01 01	0216 573 00 20
Alfa Romeo- Lancia-Jeep	Servis 	Ataşehir	Kayışdağı Cad. No:1 Marriott Otel Ataşehir / İstanbul	0216 573 01 01	0216 573 00 20
Mercedes-Benz/smart	Satış  Servis 	Bostancı	İçerenköy Mah. Değirmenyolu Cad. No:28 Bostancı / İstanbul	0212 484 33 00	0216 601 12 00
Acil Servis Telefonları Otomobil: 0533 261 17 24 / 0545 581 50 50 Hta: 0533 548 65 64 Kamyon: 0533 261 17 25 Otobüs: 0533 350 38 62 Müşteri İlişkileri Sorumlusu: Davutpaşa MB: Belgin Koca HTA: Sude Ergin Kamyon: Özlem Kılıç Otobüs: Doğu Kaan Cirik Kaporta-Boya: Sibel Üstün Ataşehir LAJ: Esra Demirdağ Bostancı: Gizem Kaya					

İ Z M İ R www.mengerler.com					
MARKA	ÜRÜN	NOKTA	ADRES	TELEFON	TELEFAX
Mercedes-Benz/smart	Satış  Servis 	Gazimir	Akçay Cad. 698.Sok. No:2 Gazimir / İzmir	0232 274 66 66	0232 274 66 68
Mercedes-Benz	Satış 	Bornova	Kazım Dirik Mah. 3. Sanayi Sitesi 408. Sok. No:6 Bornova / İzmir	0232 462 60 34	0232 462 40 13
Acil Servis Telefonları Otomobil : 0532 283 30 91 Ağır Vasıta: 0532 316 26 56 Müşteri İlişkileri Sorumlusu: Aysu Kasapoğlu 0533 713 54 84					

K O C A E L İ www.mengerler.com					
MARKA	ÜRÜN	NOKTA	ADRES	TELEFON	TELEFAX
Mercedes-Benz	Satış  Servis 	Kartepe	Emek Mah. D100 Karayolu Cad. No:108 Kartepe / Kocaeli	0262 371 32 57	0262 371 24 61
Acil Servis Telefonları Otomobil: 0532 928 02 92 Ağır Vasıta: 0532 650 28 17 Müşteri İlişkileri Sorumlusu: Gülru Özcan 0262 371 32 57					

M İ L A S www.mengerler.com					
MARKA	ÜRÜN	NOKTA	ADRES	TELEFON	TELEFAX
Mercedes-Benz	Satış  Servis 	Milas	Aydınlıkevler Mah.19 Mayıs Bulvarı No:115/A 48200 Milas / Muğla	0252 513 79 30	0252 513 79 40
Alfa Romeo- Lancia-Jeep	Servis 	Milas	Aydınlıkevler Mah.19 Mayıs Bulvarı No:115/A 48200 Milas / Muğla	0252 513 79 30	0252 513 79 40
Acil Servis Telefonları Otomobil: 0533 704 19 00 Ağır Vasıta: 0533 704 19 07 Müşteri İlişkileri: Fatma Olukbaşı 0252 513 79 30					

S A M S U N www.mengerler.com					
MARKA	ÜRÜN	NOKTA	ADRES	TELEFON	TELEFAX
Mercedes-Benz	Satış  Servis 	Samsun	Cumhuriyet Mah. Atatürk Bulvarı No:293 Tekkeköy / Samsun	0362 256 21 00	0362 256 22 01
Acil Servis Telefonları Otomobil: 0532 432 32 61 Ağır Vasıta: 0532 396 70 04 Müşteri İlişkileri Sorumlusu: Gülay Kılıçarslan 0362 256 21 00					

S İ V A S www.mengerler.com					
MARKA	ÜRÜN	NOKTA	ADRES	TELEFON	TELEFAX
Mercedes-Benz	Satış  Servis 	Sivas	Gültepe Mah. Küçük San. Cad. No:11 58080 Sivas	0346 226 17 87	0346 226 14 20
Acil Servis Telefonu: 0533 373 73 06 Müşteri İlişkileri Sorumlusu Şeyda Yıldırım 0346 226 17 87					



PROF. DR. AHMET ERÖZENCİ
İ.Ü. CERRAHPAŞA TIP FAKÜLTESİ
ÜROLOJİ ANA BİLİM DALI
BÖLÜM BAŞKANI

KORONAYIM VİRÜSLERDEN...

Hastalıklarla insanlığın ilişkisi çok ilginç bir seyir izliyor. Öncelikle, tarihe baktığımızda kitlesel kayıplara neden olan pandemilerde, edebi bir tanımlama görüyoruz. Örneğin, hala aynı şekilde anılan “Kara Ölüm”, 14. yüzyıldaki veba salgını... Bu halledilmiş, 19. yüzyılda tüberküloz çıkmış ortaya, “İnce Hastalık”, kimi kaynaklara göre de “Beyaz Ölüm”... O geçmiş, “Amansız Hastalık” adını verdiğimiz kanserle uğraşmaya başlamış insanoğlu. Ama bu kez, hastalığa isim vermek yetmemiş; bu hastalıktan yitirilenler için de metafor kullanılmaya başlanmış: “dağ gibi adam eridi gitti; bir deri bir kemiğe döndü...” gibi.

Yakın dönemlerdeki salgın hastalıklar, kendi isimleriyle anıldılar, bir yakıştırma yapılmadı: AIDS, SARS, MERS derken şimdi de COVID-19, namıdiğer Koronavirüs... Maalesef tüm bu hastalıklardan kayıplar oldu, insanlar sevdiklerini yitirdiler ama Korona, artık iletişimin çağımızda kolay olmasından mıdır, yayılma hızından mıdır, tanı konmasıyla olum-

suz sonlanma arasındaki sürenin kısalığından mıdır, bilemem, daha bir paniğe yol açtı. “Coronarexia Nervosa” diye tanımlayabileceğim bir tabloya dönüştü: Her konuşmada artık Korona var.

Herkes Korona haberlerini takip ediyor. Herkes dinlediği bir haberi karşısındakinin anlatmasına izin verdikten sonra, onun dinlediğini bildiği bir başka haberi anlatmaya başlıyor. İnsanlar birbirlerini gördükten sonra “merhaba” demeden önce “öpüşmek yok” diyor.

Konuşulan konu ne olursa olsun, konuşmanın on dördüncü saniyesinde söz Korona’ya geliyor.

Herkes Korona’dan kaynaklanan ölüm sayısını takip ediyor, ama hafta sonu yaklaştığında birbirine maçların ne olacağını soruyor. Ve bunlar adı gribin, trafik kazalarının, SARS’ın ve MERS’in Koronavirüsten çok daha fazla oranda ölüme neden olduğu bangır bangır açıklanırken oluyor.

“Coronarexia Nervosa” sendromunun Brecht’in absürt tiyatrosuna benzer bir yanına geçen gün şahit oldum: 80’lerinde, karısıyla birlikte yaşayan hastam 30 paket makarna ve 12’lik otuz paket tuvalet kağıdı aldığını söyleyip benim ne gibi önlemler aldığımı sordu. Bir paket makarnayı o yaştaki iki kişinin on günde bitireceğini varsaysak, neredeyse bir yıllık stok olmuş demek. Tuvalet kağıdına hiç girmiyorum bile; ne önlem aldığımı söyleyemedim ama amcaya uzun ömürler diledim.

Önlemler var tabii, her yerde duyuruluyor; ellerini yıka, ellerin pisken yüzüne dokunma, hapşırıırken ağzını kapa... Duyduğumdan beri, affedersiniz, demek istiyorum, bunlar zaten her zaman, normal zamanlarda, hastalık, salgın tehlikesi olmasa da yapılması gereken şeyler değil mi? Tavsiyem, yetkili makamların yayınladığı duyurular dışında bilgilere itibar etmemeniz.

Yaşamda her şeyin öğreticiliği olduğuna inanan biriyim. Bir düşünün; aya gitmeyi becermiş, robotlar yapan, teknoloji sayesinde dünyanın iki ucu arasında görüntülü görüşebilmekle övünen insanoğlu bugünlerde boyu bir mikronu anca bulan bir virüs karşısında pes etmiş halde. Ülkeler sınırlarını kapatıyor, insanlar evlerine kapanıyor, seyahatler, toplantılar iptal ediliyor, ekonomiler çöküyor...

Hiroşima’da 140.000 kişinin ölümüne yol açan atom bombasını yapan da insan değil miydi? Sanki insanoğlu Korona’ya, “Dur,” diyor, “hemcinsimi öldürme hakkına sadece ben sahibim...”

Hastalıklar üzücü, salgınlar üzücü, ölüm üzücü... Ama Korona’ya, bir de ne kadar aciz, yok edilmesi kolay olduğumuzu hatırlatan bir unsur olarak bakarsak, belki kibrimizden, hırslımızdan bir nebze arınır, “insan” olma yönünde bir mikronluk adım da biz atarız.

Sağlıklı günler dileklerimle...



Yeni G-Serisi

G-Serisi 40 yıldır asfaltlı yolların dışında hareket eden herkesin ilk seçimidir. Mercedes-Benz, yıl dönümünde arazi araçlarının ikonunu, zamansızlığın yansıtıldığı eşsiz bir seri ile piyasaya sürüyor: Yeni G-Serisi STRONGER THAN TIME Edition. Bu özel seri araçlar için Mengerler bayilerinden bilgi alabilirsiniz.



Mercedes-Benz

Mengerler. Tic. Türk A.Ş. Mercedes-Benz Otomotiv ve Hizmetler A.Ş. Bayi

Mengerler Adana Yüreğir T. 0322 346 25 00 • Mengerler Ankara Ümitköy T. 0312 227 84 44 • Mengerler Ankara Yenimahalle T. 0312 252 70 80

Mengerler Bursa Nilüfer T. 0224 211 31 51 • Mengerler Bursa Orhangazi T. 0224 267 13 61 • Mengerler Bursa Osmangazi T. 0224 211 74 15

Mengerler Egemen Bornova T. 0232 462 60 34 • Mengerler Egemen Gazimir T. 0232 274 66 66 • Mengerler İstanbul Bostancı / Davutpaşa / Etiler T. 0212 484 33 00

Mengerler Kocaeli T. 0262 371 32 57 • Mengerler Milas T. 0252 513 79 30 • Mengerler Samsun T. 0362 256 21 00 • Mengerler Sivas T. 0346 226 17 87

Mengerler Trakya T. 0282 685 48 31



Yeni CLA. Sıradanlığa tepki olarak doğdu.

İçten dışa keskin hatlara sahip bir tasarım, kişiselleştirilmiş iç mekan deneyimi ve sürüş tercihlerini öğrenerek seni tanıyan bir yapay zeka. Hepsi birlikte, hepsi senin için.

CLA ile tanışmaya hazır mısınız?

Mercedes-Benz



Mengerler. Tic. Türk A.Ş. Mercedes-Benz Otomotiv ve Hizmetler A.Ş. Bayi

Mengerler Adana Yüreğir T. 0322 346 25 00 • Mengerler Ankara Ümitköy T. 0312 227 84 44 • Mengerler Ankara Yenimahalle T. 0312 252 70 80

Mengerler Bursa Nilüfer T. 0224 211 31 51 • Mengerler Bursa Orhangazi T. 0224 267 13 61 • Mengerler Bursa Osmangazi T. 0224 211 74 15

Mengerler Egemen Bornova T. 0232 462 60 34 • Mengerler Egemen Gazimur T. 0232 274 66 66 • Mengerler İstanbul Bostancı / Davutpaşa / Etiler T. 0212 484 33 00

Mengerler Kocaeli T. 0262 371 32 57 • Mengerler Milas T. 0252 513 79 30 • Mengerler Samsun T. 0362 256 21 00 • Mengerler Sivas T. 0346 226 17 87

Mengerler Trakya T. 0282 685 48 31