

Ekim 2023 | Sayı No: 87

PASABI

Pazar
Sabahı
Bilgileri

Bu Hafta...

Ütopya

2023 Yazında KKTC Notları

Pirinç Taneleri

Etik Matris

Lefkara İşi

Pentest Günlükleri

Menü Nasıl Hazırlanır?

Kardeşini Doğurmak

www.pasabi.net



Ekim 2023 | Sayı No: 87

İÇİNDEKİLER

- 03 Editörden M. Recai YILMAZ
- 04 Tarihi Eser Kaçakçılığı, Antalya
- 05 Küresel Organize Suçlar Endeksi, 2023
- 06 500 Büyük Sanayi Kuruluşu, İSO
- 07 Lefkara İşi
Furkan TİRALİ
- 09 Nedir Bu..?
Behiye KARA
- 12 Menü Nasıl Hazırlanır?
Veli BAYRAKTAR
- 16 Nöbetçi Çevirmen
Savaşkan İLMAK
- 19 2023 Yazında KKTC Notları
Mehmet Cemal ÇİFTÇİGÜZELİ
- 26 Pentest Günlükleri
Yılmaz DEĞİRMENCİ
- 27 Pirinç Taneleri
Selçuk PEKER
- 29 Kitap Keyfi
Aşlı SEYHAN ÇAKIR

Bir sanatçının uluslararası siyasetle ilişkisi olmalı mı? Olmamalı mı? Tartışmalı bir konu. Uluslararası siyasette çoğunlukla yaşamadığınız coğrafyada bilmediğiniz kültürde sorunlar varsa nasıl olsa bana dokunmuyor yaklaşımı ile atma-tutma durumları epey fazla olur.

Geçenlerde de Birleşmiş Milletler Mülteciler Yüksek Komiserliği (UNHCR), bir hafta içinde 89 bin Ermeninin Karabağ'dan ayrıldığını ve göç edenlere yönelik herhangi bir kötü muamele bildirilmediğini duyurmasına rağmen Mel Gibson; "Ermeni halkı bir kez daha etnik temizliğe maruz kalıyor. Pek çok Ermeni, Azerbaycan ve Türkiye'nin elinde tarif edilemez dehşetler yaşıyor." açıklamasını paylaştı.

Açıklamayı, İrlanda, Amerika ve Avustralya orijinli bir şahıs için meseleyi derinlemesine bilmeden yapılan bir açıklama olarak değerlendiriyorum.

Derdinin de ne olduğunu bilmiyorum.

Bizler kendisini iyi bir sinema oyuncu ve yönetmeni olarak biliriz.

Sanırım katolik eğitiminin etkisinde kaldı.

Bugünlerde hızlıca Rusya'dan uzaklaşmaya çalışan Ermenileri, 1.Petro döneminde yayınlanan bir fermanla (10 Kasım 1724) "Ermenilerin Gilan'da, Mazandaran'da, Bakü'de, Derbent ve diğer bölgelere yerleştirilmesi için her türlü desteğin sağlanması ve bu bölgelerde oturan İranlıların (Kastedilen Türkler) diğer bölgelere sürülmesi" istenmiş.

Türkmençay Antlaşması ve Edirne Antlaşması sonrasında da Kafkaslara, Azerbaycan Türklerinin yaşadıkları bölgelere yoğun bir Ermeni göçü başlatılmış. Antlaşmaların onaylanmasıyla Çar I. Nikola, Ermeni vilayetinin oluşturulmasına dair ferman vermiş.

Bu süreçte Ermeniler, Kafkaslara göç ettirilirken, çok sayıda Müslüman da Çarlık yönetimine karşı oldukları için Azerbaycan'ın diğer bölgelerine ve Osmanlı'ya göç etmek zorunda kalmış.

Sonuçta bölgedeki Ermeni nüfusu yapay şekilde artırılmıştır. Göçten önce Ermeni vilayetinde Müslümanların sayısı 81.749 (16.078 aile) ve Ermenilerin sayısı 25.131 (4.428 aile) iken, Ermenilerin İran'dan göç ettirilmesinden sonra sayıları 60.691'e (11.377 aile), yani %24'ten %43'e yükselmiştir. İran'dan göç ettirilen 8.249 aileden 6.949'u Ermeni eyaletinde yerleştiği halde, geriye kalan 1300 aile ise Karabağ'a ve Zengezur'a göç ettirilmiştir.

1900'lü yılların başında Güney Kafkasya'daki 1.300.000 Ermeni nüfusun ancak 300.000'i buranın yerlisiydi, geri kalan 1 milyon Ermeni ise bölgeye Ruslar tarafından göç ettirilmiştir.

1905-1907 Rus Burjuva Devriminin doğurduğu kargaşa ortamı Ermeniler açısından bir fırsat olmuş, bölgedeki iskan birimlerine Ermenileri yerleştirmek, Türkleri ise yurtlarından etmek için harekete geçirilmiştir. Azerbaycan'ın değişik bölgelerinde büyük çaplı saldırılar ve çatışmalar çıkarmışlardır. 1905-1906 yıllarında Ermeniler Kafkaslarda silahlı ve örgütlenmiş bir şekilde Türklere karşı etnik temizleme politikasına girişmiş, bunu yaparken halkın gözünü korkutmak için akıl almaz cinayetler işlemişlerdir.

Tüm bunlar ortada iken ve Avustralya kıtasının yerli halkı olan Aborjinlerin verimli arazi ve su kaynaklarının işgal edilmesiyle başlayan sömürgeciliği ve soykırımını neden anlatmıyorsun Mel?

Yoksa oraları kendi yurdun mu sanıyorsun?

Hayat hem film değil, hem de meselleri kafana göre yorumlamak hiç değildir.



Editörden

M. Recai YILMAZ

TARİHİ ESER KAÇAKÇILIĞI, ANTALYA

Belçikalı Kim ve Warre'nin çiftinin tatil için gittikleri Antalya'da akvaryumları için topladıkları 3 adet taşın, tarihi değeri olduğu belirlendi.

Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü yetkilileri tarafından yapılan incelemede, Anversli çiftin topladığı taşların tarihi değere sahip olduğu belirlendi.

Uzmanların raporunda, taşlardan birinin "üzerinde iki stilize rozet bulunan mimari bir dekorasyon parçası" diğer ikisinin de bir mermer yer döşemesinin parçaları olduğu belirtildi.

Daha önce benzer bir durum nedeniyle Türkiye'de yargılanan Belçikalı turistler, ertelenmiş hapis ya da para cezasına çarptırılmıştı.

Belçika Dışişleri Bakanlığı, Türkiye'ye tatile giden vatandaşları için yayınladığı seyahat tavsiyesinde, kültürel ya da tarihi değeri olmasa bile antika, mineral veya taş gibi buluntu nesneleri almamaları uyarısı yaptı.

Bakanlığın tavsiyesinde, arkeolojik bir alandan ne kadar küçük olursa olsun bir nesne almanın Türk Ceza Kanunu'na göre suç sayıldığı vurgulanarak, bunun tarihi eser kaçakçılığı ile eş tutulduğu belirtildi.



Türkiye'de arkeolojik değeri olan bir şey bulma ihtimaliniz çok yüksek. Orada bulduğunuz her şey prensipte Türk hükümetinin malıdır. Bizim ülkemizde de durum farklı değil.

Bu katı mevzuat sadece Türkiye'de geçerli değil, Akdeniz ülkelerinin geri kalanı için de geçerli. Bu bölgedeki ülkeler çok zengin bir arkeolojik mirasa sahip. Bu nedenle miraslarını korumaya yönelik katı düzenlemeler var. Bu da gerçekten gerekli.

KÜRESEL ORGANİZE SUÇLAR ENDEKSİ, 2023

Uluslararası Organize Suç İnisyatifi'nin Küresel Organize Suç Endeksi 2023 raporu yayımlandı. Endeks BM üyesi 193 ülke içinde gelişen organize suç faaliyetlerini karşılaştırıyor. Araştırma için organize suça ilişkin yayınlar incelenerek veriler toplanıyor. Yerel uzmanlar ve gruplar bunların doğruluğunu kontrol ediyor. Sonra da endeks skoru ortaya çıkıyor. 1 en düşük, 10 ise en yüksek skor. Yüksek skorlar bu ülkede organize suç oranının yüksek olduğunu gösteriyor.

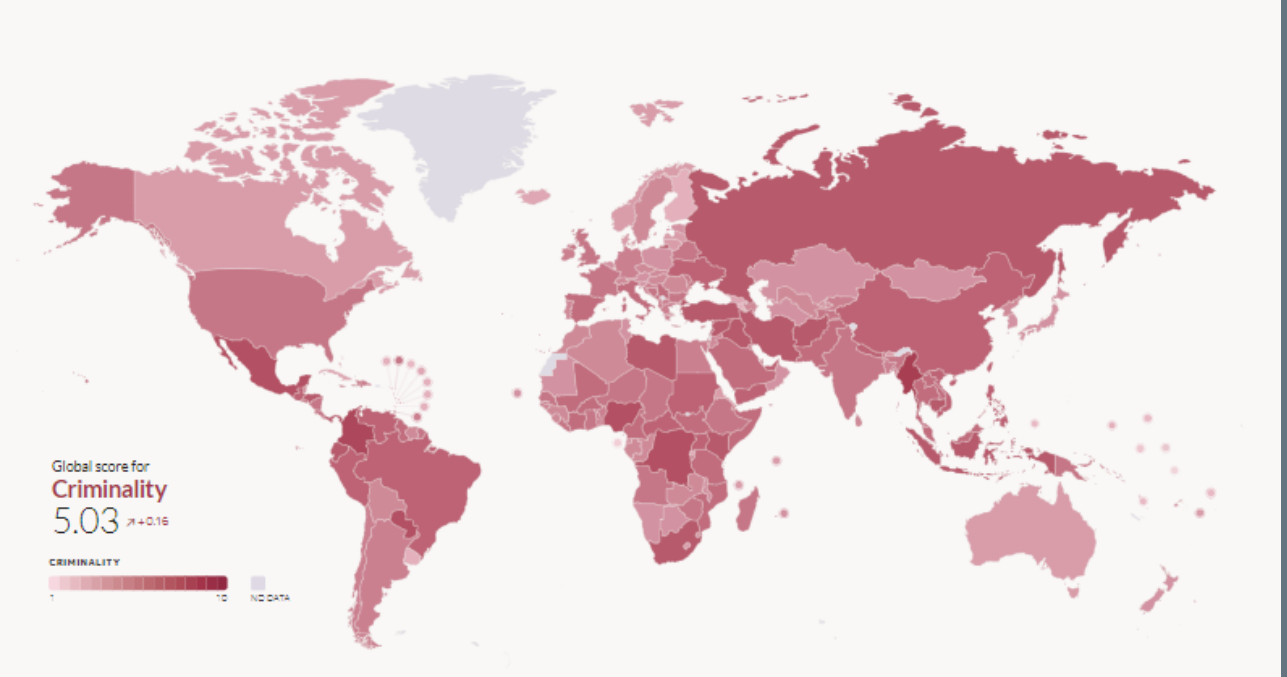
Türkiye'nin genel organize suç skoru 7,03. Alt başlıklarda ise devlet bağlantılı suç aktörleri ve insan kaçakçılığı 9 puan ile Türkiye'nin en kötü olduğu alanlar olarak kayda geçti.

İnsan kaçakçılığı birilerinin kendi rızası ile kaçak yollarla bir ülkeye sokulması anlamına gelirken insan ticareti ise kişilerin rızası dışında fuhuş ve zorla çalıştırma da dahil olmak üzere sömürü için gerçekleştirilen ticaret. Silah ticareti, eroin ticareti ve mafya vari suç gruplarında ise Türkiye'nin puanı 8,5. İnsan ticareti puanının 8 olması da bunun Türkiye'de ne kadar büyük bir sorun olduğunu ortaya koyuyor.

Küresel Organize Suç Endeksi'nin zirvesinde ise 8,15 puan ile Myanmar yer alıyor. Ardından Kolombiya ve Meksika geliyor. İran, Türkiye ile aynı puan ile yine 14. Sırada bulunuyor. Rusya ise 6,87 puan ile 19. sırada.

Türkiye Avrupa ülkeleri arasında ise ilk sırada. Organize Suç Endeks skoru en yüksek olan AB ülkesi ise İtalya oldu.

SUÇ HARİTASI



500 BÜYÜK SANAYİ KURULUŞU, İSO

İstanbul Sanayi Odası (İSO), bugün 'Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu (İSO 500)' araştırmasının 2022 yılı sonuçlarını açıkladı. Üretimden satış rakamına göre oluşturulan listenin ilk sırasında, uzun yıllardır olduğu gibi yine TÜPRAŞ (Türkiye Petrol Rafinerileri A.Ş.) yer aldı. Şirket, 2022 yılında toplam 418,4 milyar TL'lik net üretimden satış rakamına ulaştı.

Azerbaycan devletine ait Star Rafineri ise 189,2 milyar TL'lik net üretimden satış rakamıyla 2. sıraya yükseldi. Şirket, 2021'de üçüncü, 2020'de altıncı sırada yer alıyordu. TÜPRAŞ gibi Koç Holding bünyesinde olan Ford Otomotiv, 140,1 milyar TL'lik üretimden net satış rakamıyla üçüncü sırada yer aldı. Şirket geçen sene ikinci sırada yer almıştı.

Önceki yıllarda ismini gizleyen ancak altıncı sırada yer aldığı bilinen İstanbul Altın Rafinerisi, 87,8 milyar TL'lik üretimden net satışla 2022'de dördüncü sıraya yükseldi. 2021'de yedinci sırada yer alan Ereğli Demir Çelik, 2022'de 69,5 milyar TL'lik net üretimden satışla beşinci sıraya yükseldi. Geçen yıl beşinci sırada yer alan İskenderun Demir Çelik, 66,9 milyar TL'lik net üretimden satış rakamıyla 2022'de altıncı sıraya geriledi. Geçen yıl dördüncü sırada yer alan Toyota Otomotiv, 65,9 milyar TL'lik net üretimden satışla 2022'de yedinci sıraya geriledi. Koç Holding bünyesindeki bir diğer şirket Arçelik, 2022'de 64,1 milyar TL'lik net üretimden satışla 2022'de sekizinci sıradaki yerini korudu. Oyak Renault da 2022'de 62,7 milyar TL'lik net üretimden satışla dokuzuncu sıradaki yerini korudu. Yine Koç Holding bünyesindeki Tofaş, 59,8 milyar TL'lik net üretimden satışla 2022'de onuncu sıradaki yerini korudu.

2022 Yılıının En Büyük 10 Sanayi Kuruluşu

2021 Sıra No	2022 Sıra No	Kuruluş	Üretimden Satışlar (Net) (TL)
1	1	Tüpraş	418.386.097.302
3	2	Star Rafineri	189.155.079.778
2	3	Ford Otomotiv	140.075.328.659
6	4	İstanbul Altın Rafinerisi	87.779.289.190
7	5	Ereğli Demir ve Çelik	69.492.409.075
5	6	İskenderun Demir ve Çelik	66.937.198.161
4	7	Toyota Otomotiv	65.894.452.143
8	8	Arçelik	64.089.464.219
9	9	Oyak-Renault	62.664.328.181
10	10	Tofaş	59.818.225.984

Lefkara İşı

Kıbrıs'ta kadın derneklerinin, kadın kooperatiflerinin el işi göz nuru emekleri denince akla ilk gelenlerden biri unutulmaya yüz tutmuş LEFKARA işidir. Aslında ne kadar unutulmaya yüz tutmuştur, bence siz karar verin, okuduktan sonra.

Tarihinin 7.yy öncesine dayanan bu işlemeler Lefkara nakışı, Lefkaritika işi olarak da bilinir. Kıbrıs'ın Venedik döneminde, Venedik asilzadeleri tatil yeri olarak Larnaka, Limasol arasında bulunan denize yakın fakat dağların ve yeşilin arasında saklı bulunan Lefkara köyüne sık sık geliyorlardı. Bu dönem zarfında Venedik asilzadelerinin getirdiği dantel ile yerli halkın nakışının birbirinden etkilenmesinden Lefkara işi ortaya çıktı.

Lefkara, ham keten üzerine saf pamuk ile yapılan geometrik ve tarihi motiflerin işlenmesi ile yapılır. Eski zamanlarda çeyiz için yapılırken, bugün masa örtüsü, tepsi içi, bardak altlığı, ajanda süslemesi, kitap ayracı, hediyeelik eşya gibi karşımıza çıkıyor. Bir de küpe ve kolye olarak.

Eski zamanlarda, kadınlar tarafından yapılan bu ürünler, uzun yıllar erkekler tarafından yurtdışında farklı ülkelere satılarak önemli bir geçim kaynağı olmuş. Bu yüzdendir ki, pek çok ülkelerde Lefkara işi bilinir. Bununla beraber 14.yy'da Venedik Kraliçesi Katerina döneminde Kıbrıs adasını ziyaret eden ünlü ressam Leonardo Da Vinci, Lefkara köyünde gördüğü bu işten çok etkilenmiş ve en önemli motiflerden "dere motifi" olarak bilinen işten yapılan masa örtüsünü satın almıştır.

Daha sonra aldığı bu örtüyü Milano'da bulunan St. Trobezas Katedraline hediye etmiştir. Da Vinci, Lefkara köyü'nde gördüğü bu işten o kadar etkilenmiştir ki, İsa'nın havarileri ile yediği "Son Akşam Yemeği" tablosunda masa örtüsü olarak bu işi resmetmiştir. Bu tablo Lefkara işinin hem bilinirliği açısından hem de ne kadar eski bir geçmişe sahip olduğunun en büyük kanıtıdır.



Lefkara adını Türklerin ve Rumların beraber yaşadığı Larnaca'ya bağlı Lefkara köyünden alır bu sebepten dolayı Kıbrıs'ın genel kültürüdür. Özellikle Kadın kooperatiflerine Lefkara'nın üretimi için belirli zamanlarda destekler, hibeler verilebiliyor.

Rum tarafında bulunan Lefkara köyü, turistik açıdan bir cazibe merkezi olsa da işlemeler genellikle fiyat avantajından dolayı KKTC'den alınıp, orada satılıyor.

Furkan TİRALİ



Lefkara'ya çok benzeyen Lapta ve Kazafana (Ozanköy) bölgesinde de Hesap işi denilen yine benzer işlemler bulunmaktadır. Hesap işinin özelliği genellikle balkın tezgahlarda dokunur ve "idare" denilen bir kumaş kullanılır. İdare kumaşı suda ağartılır, yumuşatılır ve krem rengine dönüşür. Sonra hesap işi için kullanılacak duruma gelir. İşlemlerde renkler de kullanılır. Lefkara, Lapta/ Hesap işi eski dönemlerde olduğu kadar günlük kullanımda tercih edilemiyor çünkü, kullanıcıların iş ve ev hayatlarının yoğunluğu buna engel oluyor. Bilmem hatırlar mısınız aile büyüklerimizin evinde özellikle misafir geleceği zaman nakışlar danteller ortaya çıkardı. Bugün benim çevremde hiç böyle bol nakışlı ürün kullanan kalmadı. Yanlış anlaşılacak istemem güzel olmadığından değil el emeği göz nuru olduğu için yıkamadan, ütölemeye, saklamaya kadar zor bir süreç olmasından dolayı. İşte bu sebeplerden dolayı satış rakamları istenilen seviyeye gelememekte. O yüzden de bir grup turizmci ve bu işe gönül, emek koymuş kişiler, kuruluşlar dönem dönem bu nakışları ve ürünlerini bir festivalle hatırlatmayı veya bir bölge belirleyip tıpkı Rum tarafındaki Lefkara köyü gibi alışverişe uygun mekanlar yaratmayı istiyorlar ki bence bu şahane bir fikir



Lefkara İşi



Lapta İşi

NEDİR BU..?



ethical food
entrepreneurship

Etik Matris

Behiye KARA



"İnsanlar sadece yemek yemekle kalmazlar, aynı zamanda ne yedikleriyle de tanımlanırlar." - **Jean Anthelme Brillat-Savarin**

Günümüz dünyasında gıda sektörü yalnızca yemek yemekle sınırlı değil; aynı zamanda tükettiğimiz gıdaların türleri ve bu gıdaların üretim şekli de bizi tanımlar.

Bir Erasmus+ projesi olan Avrupa'nın ilk HEI liderliğindeki etik gıda girişimciliği programının bu hafta etik gıda üretmek ve gıda israfını azaltmak üzere yola çıktıkları Proje Yaygınlaştırma toplantısına katıldım.

Bu girişimin amacı, üçlü temele (gezegen, insanlar, kâr) dayalı olarak yeni gıda girişimciliği desteklerini geliştirmek, girişimcileri yeni etik gıda işletmeleri kurma, büyütme ve benimseme konusunda teşvik etmek ve güçlendirmek. Türkiye'den de Antalya Bilim Üniversitesi sürecin paydaşı. Süreç liderliğini Turizm fakültesinden değerli akademisyen **Dr. Gözdegül Başer** yürütüyor.

Etik gıda girişimciliği ile ilgili daha detaylı bilgiyi web sitelerinden bulabilirsiniz: <https://ethical-food.eu/about/>

Farklı sektörlerden temsilcilerin bir araya geldiği bu Proje Yaygınlaştırma toplantısında zirai tarımdan perakendeye, müşteriye, ulaşana ve hatta gıda atığına kadar birçok noktada Etik Gıda üzerine konuştuk. Paydaşların süreç içerisindeki önemli uygulama alanlarına etkisini değerlendirdiğimiz atölye çalışmasında Etik Matristen faydalandık. Bu matrisin aslında birçok alanda değerlendirilebileceğini ve aslında yaptığımız iş ne olursa olsun her noktasında etik uygulamaların ön plana çıkarılması gerektiğini düşünerek bu yazıyı yazmak istedim. Nedir Bu Etik Matris, nerede nasıl kullanabiliriz?

"Bir insanın karakteri, etik değerlerle şekillendirilir." - **Heracitus**

Konuyu daha net açıklayabilmek için bazı tanımları öncelikle yapmak istiyorum.

Etik, insanların davranışlarını değerlendirmek ve doğru ile yanlış arasındaki ahlaki standartları belirlemek için kullanılan bir kavram. Etik, toplumun veya bireyin kabul ettiği ahlaki değerler, normlar ve ilkelerle ilgili. İnsanların nasıl davranmaları gerektiğini, başkalarına nasıl davranmaları gerektiğini ve hangi değerlere saygı göstermeleri gerektiğini belirlemeye yardımcı olur

Etik, iş dünyasında ve toplumun her alanında önemli bir rol oynuyor. İşletmeler ve profesyoneller, etik değerlere uygun hareket etmek ve iş kararlarını bu değerlere göre şekillendirmek zorunda. Etik matris, bu değerleri daha somut bir şekilde anlamamıza ve uygulamamıza yardımcı olan güçlü bir araç.

Etik Matris Nedir?

Etik matris, işletmelerin veya profesyonellerin kararlarını etik açıdan değerlendirmelerine yardımcı olan bir araç. Bu matris, genellikle iki temel boyut üzerinde odaklanır: etiklik ve yasallık. Etiklik, bir eylemin veya kararın ahlaki olarak doğru veya yanlış olup olmadığını değerlendirirken, yasallık, aynı eylemin veya kararın yasalara uygun olup olmadığını değerlendirir.

Neden Etik Matris?

Bunu açıklarken Proje Yaygınlaştırma toplantısında konuşmacılardan biri olan öğretim üyesi Dr. Evla Mutlu'nun açıklamasına yer vermek istiyorum; Mephram (2000) tarafından önerilen Etik Matris, iyilik, özerklik ve adaleti değerlendiren pratik bir yaklaşımı temsil eder. Bu matris, faydacılık, deontolojik etik ve sosyal sözleşme teorisinden kaynaklanan unsurları içerir. Matris, duruma doğrudan veya dolaylı olarak dahil olan tüm olası aktörleri (insanlar, kuruluşlar, hayvanlar, biyota) listelemeyi ve her bir etkenin refahını, özerkliğini ve adaletini dikkate almayı amaçlar.



Etik Matris üç bileşenin temsilini tanımlar;

- **Refah:** En büyük iyiliği elde etmeyi temsil eder, saygı ve faydacılık gibi unsurları içerir.
- **Özerklik:** Durumdan etkilenen failerin dikkate alınması gerektiği fikrini taşır.
- **Adalet:** Kaynakların adil dağılımı konusundaki arayışı sorgular.

Bentham'dan uyarlanan bir Etik Matris örneği, tarımda pestisit kullanımıyla ilgilidir. Etkilenen taraflar (çiftçiler, hükümet, tüketiciler, toprak, bölge sakinleri ve bölgenin çevresi gibi) listelendikten sonra matris bu taraflara ayrı ayrı uygulanır. Çiftçi açısından bakıldığında etki matrisi aşağıdaki gibi uygulanabilir:

Refah	Çiftçinin ekonomik refahı, yüksek verimlilikle ve iyi bir fiyatla çok sayıda satış yapmasına bağlıdır. Ekonomik refahı artırmak için çiftçiler, tarımda istenmeyen böcekleri yok etmeyi tercih edebilirler.
Özerklik	Çiftçi, uygulayacağı tarım yöntemi, ilaç kullanıp kullanmama vb. konusunda karar verme hakkına sahiptir.
Adalet	Çiftçilerin emekleri doğrultusunda adil bir gelir elde etmeleri gerekir. Aşırı pestisit kullanımı, bölgenin toprağı ve yeraltı sularını kirlitebilir ve bu nedenle verimi düşürebilir.

Tüketiciler ve toprak açısından bakıldığında, farklı bir Etik Matris şöyle oluşturulabilir:

Refah	Tüketicilerin sağlığı: Ürünlerin tüketildiğinde insan sağlığına etkisi, besin değeri, kalite ve güvenlik gibi faktörler göz önüne alınabilir. Toprak verimliliği: Tarım uygulamalarının toprak kalitesine etkisi, verimlilik ve toprak erozyonu gibi faktörler refahı belirler.
Özerklik	Tüketicilerin bilinçli seçim yapma hakkı: Tüketiciler, gıda ürünlerini seçerken sağlıkları ve tercihleri doğrultusunda özgürce karar verme hakkına sahip olmalıdır. Toprak yönetimi: Tarım uygulamalarını belirleme ve toprak üzerindeki etkileri üzerinde söz sahibi olma hakkı, toprak açısından özerkliği ifade eder.
Adalet	Tüketicilere adil fiyatlar: Tüketiciler, gıda ürünleri için adil fiyatlar ödemelidir. Toprak kullanımı: Tarım uygulamalarının toprak üzerinde adil bir şekilde dağıtılması, tüm tarafların çıkarlarını gözetir.

Bu Etik Matris örneğinde olduğu gibi, tarım uygulamalarının tüketicilerin sağlığına, toprak verimliliğine ve genel refaha olan etkilerini değerlendirirken aynı zamanda tüketicilerin ve toprakların özerkliği ve adalete saygıyı dikkate almamıza yardımcı olur. Bu tür bir değerlendirme, daha sürdürülebilir ve etik tarım uygulamalarının teşvik edilmesine yardımcı olabilir.

Etik matris, insanların davranışlarını değerlendirmek ve iş kararlarını etik değerlere dayandırmak için güçlü bir araçtır. Bu matris, refah, özerklik ve adalet boyutlarıyla farklı sektörlerde faaliyet gösteren işletmelere ve profesyonellere yol gösterir. Hangi sektörde olursak olalım, Etik Matris sayesinde kararlarımızın toplumsal ve çevresel etkilerini daha iyi anlayabiliriz. Sonuç olarak, Etik Matris, daha adil, etik ve sürdürülebilir bir geleceğin temellerini atmamıza yardımcı olur, çünkü insanların karakteri, onların etik değerlerle şekillendirildiği gerçeğiyle tanımlanır.

Menü Nasıl Hazırlanır?

2. Bölüm

Şu anda teknik olarak bir menü hazırlamaya hazırsınız. Alt yapınız belli, misafir kitleniz, mekânın özellikleri belli ya da siz belirlediniz. Birçok şeyi hayal ettiniz, sıra bunları sistematik olarak yazmaya, uygulamaya ve servis etmeye geldi.

Yaşadığınız, büyüdüğünüz yeri özümseyin. Sizin asıl ve gerçek değerinizin bu olduğunu da asla unutmayın. Japon Mutfağını iyi biliyor olabilirsiniz, ya da iyi bildiğinizi zannedebilirsiniz. Unutmayın ki; sizi bir Japon anne ve baba büyütmedi. Hiçbir zaman çocukluğunuzda Japonya'da pazara gidip taze sebze yada balık satın almadınız. Okul çıkışında ki meşhur o küçük dükkanda **Udon** yiyerek büyümediniz. Ya da anneanneniz size ona da annesinin öğrettiği o çok lezzetli Japonya'da hiçbir lokantada bulamayacağınız o muhteşem **Sukiyaki**'yi pişirmedi. Kısaca asla doğduğunuz ve büyüdüğünüz yeri küçümsemeyin. **Dünyanın en eski topraklarında binlerce yıldır yemeğin pişirildiği bir ülkede yaşıyoruz. Yemeğin kökenine indiğinizde işin başlangıcının Anadolu ve Mezopotamya olduğunu göreceksiniz.**

- **Neleri, nasıl pişirerek servis etmeye karar verin.** Tarz sizin tarzınız. Modern, Klasik, Yeni Mutfak, Moleküler Gastronomi, Modern Türk mutfakları karar ve tarz size ait. Sadece önerim yukarıdaki değerleri çok iyi özümseyin ve ne yapmak istediğinizden emin olun. Emin değilse asla tereddütte kalmayın. İnanıncaya kadar ya da fikrinizi değiştirenceye kadar çaba sarf edin, kısaca çok çalışın.

- **Yapmak istediklerinizi önce kağıda dökün.** Servis etmeyi istediğiniz ürünü beyninizde defalarca pişirin. Kokusunu, lezzetini, sıcaklığını, tabağın içerisine beler koyacağınızı defalarca içinize sindirin. **Ressam gibi çalışın.** Yani yemeği pişirmeden önce bir kağıda çizin. Eti tabağa kağıt üzerinde yerleştirirken nasıl marine edeceğinizi, hangi ısıda pişirirseniz lezzetinin ne olacağını düşünün. Beğenmediğiniz bir şeyi kâğıt üzerinde silip atmak çok kolaydır. Ama pişirerek beğenmediğiniz her şeyi çöpe atmak zorundasınız. Unutmayın ki aynı yemeği defalarca pişirip hangisinin lezzetli olduğuna karar vermek ile yemeği defalarca kağıda çizerek tasarlamak arasında maliyet ve zaman açısından çok fark vardır. Beyniniz o yemeği nasıl yapacağına ikna olmuş ise sonuç çok daha kısa ve net olacaktır. Mutfaka girdiğinizde neyi nasıl yapacağınızı, kaç alternatif ile çalışacağınızı bilmeniz size doğru **mise en place** ile zaman kaybını önleyecektir. Her şeyden önce beyniniz o işi nasıl yapacağından artık emindir.
- Üzerinde çalıştığınız yemeklerde bazı kriterlere dikkat etmek zorunda olduğunuzu unutmayın. **Öncelikle insan sağlığı ciddi derecede önem taşır. Hijyeni asla göz ardı etmeyin. Besin değerlerini bilmek zorundasınız.** Aynı tabakta pirinç ve patates gibi iki karbonhidratı birleştirmek sizin açınızdan çok hoş olmayan bir durumdur.

Veli BAYRAKTAR



Course sıralamasında önce salata verip, arkasından tatlı ve son olarak ta ana yemek servis edemezsiniz, tabii ki çok özel ya da nitelikli bir servis versiyonu yaratmadıysanız.

- Beğendiğiniz lezzetleri paylasın. Fikrine, damak lezzetine önemli verdiğiniz müşteri portföyünüzü, inandığınız kişilere veya kitlelere özel menüler ile tadımlar düzenleyin. Fikirlerini, beğendiklerinin, beğenmediklerinin lütfen not alın ve kayda geçirin. Kalabalık guruplara tadım menüleri servis ederken mutlaka isimlerinin belirtilmediği, fikirlerini rahatça yazabilecekleri testler hazırlayın. Unutmayın ki dünyanın en büyük gıda şirketleri bile ürünlerini piyasaya vermeden önce mutlaka lezzet analizleri yapıyor. Çok beğendiniz bir lezzet diğer insanlara muhteşem gelmeyebilir. **Antrenman yapmamış hiçbir takım büyük şampiyonluklar elde edemez** ya da her pişirdiğiniz gerçekten çok güzel olmayabilir. Kısacası **gerçek sahneye çıkmadan önce prova yapın.**
- **Yazı stiliniz** en az yemeği hazırlarken sarf ettiğiniz efor kadar çok önemli. Bu işi kolayına kaçıp servis kanadına verebilirsiniz. Ama bu durum bence sizin hayalinizi başkasına vermek ile eş değer. Kelimelerin yazılış şekil, bicimi ciddi derecede önemli taşıyacaktır. Çok önemli bir yemek, menü yazılımında sıradan bir yemeğe dönüşebilir ve dolayısı ile talep almayabilir. Ya da tam tersi sıradan bir ürün çok iyi bir lezzete sahip olduğunu sizin yazı stilinizden algılanabilir. Tabii ki siz bir Yaşar Kemal olmak zorunda değilsiniz ama bu yemeği hazırlamak içinde ciddi bir çaba sarf ettiniz. Pazarlamanın dünyada ki en önemli değerlerlerinden birisi olduğunu unutmamalısınız. Baskıya girmeden önce denemelerinizi ve karalamalarınızı daima en yisini olduğuna inancıya kadar not alın, kaydedin.

- **Yemeklerin menü üzerinde sıralaması** ayrı bir önem taşır. Şüphesiz ki başlangıç yemekleri, ana yemekler, tatlılar gibi bir tasnif yapmanız gerekli. Ya da farklı bir tarz yaratabilirsiniz. İlginç içerikli bir menüde olsa okuyucu hangi yemeği hangi sıra ile yiyeceğini anlamak isteyecektir.
- **Menü anlatımında servis edilmek istenen yemek her zaman garnitürlerin ve sosun ön planında olmalıdır.** Bu durum hazırladığınız yemek içinde geçerli. Okuyucu menüyü incelediğinde neyin servis edildiğini anlamalıdır. Önce garnitür arkasından ana fikir algılanıyorsa menü yazılımında sorun var demektir. Ana nesnenin ilk olarak algılanması gereklidir.
- Birbirini tekrarlayan kelimeler ve her satırda ki aynı yazı tarzı misafirlerinizi çok fazla etkilemeyecektir. Akıcı bir roman yazdığınızı düşünün. **Her satırında ayrı bir hikaye. Tıpkı hayat gibi, yaşadığımız her gün birbirinden farklı ama birbiri ile bağlantısı hiç kopmayan. Azra Kohen'in** romanlarında ki tarzını özümseyebilirsiniz. Her saydada okuyucuya eşlik edeceği bir şarkı, yada alt satırında araştırmasını istediği bir konu, çarpıcı bir yan bilgi gibi. Sizde **menü içerisinde ona eşlik edebilecek iyi bir şarabı önerebilirsiniz.** Eğer iyi bir deniz ürünü servis ediyorsanız menüyü okurken ya da servis esnasında ortamı birdenbire denizin kendine has o taze iyot kokusu ortamı sarabilir. Kısaca **farkı sadece kelimelerde yaratmayın,** misafirlerinizi şaşırtın.

- Yemeğin lezzetini on plana çıkartan öğeleri pas geçmeyin. Eğer Kekliği, Kayısı Çekirdeği Yağı ile pişirmeyi akıl ettiyseniz bu ilginç bir fikirdir. Okuyucuyu cezbeder. Keza Dana Yanağı, Karabiber Yağında 1 gün dinlendirdikten sonra sıradan bir şarap yerine özel bir şarap kullanıyorsanız ve kök sebzeler ile fırında gerçekten 4 saat pişirecek kadar bu işe bu kadar kafa yorduysanız farkınızı belirtiniz. Kısaca **servis ettiğiniz ürünün bir hikayesi varsa bunu paylasın.**
- Her insan ne kadar para kazandığını bilmek ister. Hayat sürprizler ile dolu olsa da bazı sürprizler hoş değildir. Dolayısı ile **bir yemeğin kaç paraya mal ettiğinizi bilmeniz gerekir.** Aksi durumda para kazanamayabilirsiniz, ya da umduğunuzdan çok daha fazla para harcamak zorunda kalabilirsiniz. Yüksek maliyet, yüksek ürün fiyatı demek. Bu durum tüketici açısından hoş olmayabilir. Denge değerleri mekâna göre değişse de genel kanı genel maliyetinizin üzerinde servis ediyor olmanız gerekiyor.
- Yaptığınız iş tıpkı bir **Ebru gibi** suyun üzerine yapılan resim gibi sadece o ana ait. Ekibiniz ile her bir tabağı sanat eseri gibi hazırlamanız gerekiyor. Bıkmadan, usanmadan, yorulmadan her bir tabak aynı kalitede, aynı lezzette olması imkânsız olsa da imkansıza yakın olmak zorunda.

3. Bölüm

- İyi hazırlanmış bir menü çok iyi hazırlanmış tasarım, baskı ya da sunum kalitesi ile misafire sunulmalı. Unutmayın ki unlu terziler yaptığı elbiseyi basit bir kâğıda sararak sunmuyorlar.

Hazırlanan ürün kadar ambalajlıda önemli. Dış kapak, doku, yazı stili, karakteri kısaca tümünü hazırlamak artık sizin isiniz değil. Bu işi profesyonel tasarımcılara bırakmak daha doğru. Fikriniz olabilir ama bu fikri uygulamak yerine tasarımcınız ile paylasın. Mümkünse bulunduğunuz lokasyonda bu işi en iyi yapan tasarımcılar, matbaa vb. kişi veya şirketler ile birlikte yapın.

Hazırlanan menünün görsel nitelikleri ile mekân birbiri içerisinde uyum sağlamalı. Bu işi profesyoneller ile yapmanız tabii zorunlu değil. Bizzat kendiniz yapacaksınız da basit bir A4 kâğıdı yerine özgün, farklı bir materyal, iyi bir yazı karakteri kullanın. Unutmayın ki Mac bilgisayarların özgün olması ve zamanında çok büyük fark yaratmasında etkin olan **Steve JOBS**'un kaligrafiye olan tutkusunda yatar.

- Sadece menüde yazanları çok iyi servis etmeniz misafirin birinci beklentisi. Ama siz misafirinizi şaşırtabilir ve beklentinin üzerine çıkabilirsiniz. Yemek başlamadan önce özel olarak hazırladığınız **amusche bouche** servis edin. Masaya gönderdiğiniz ekmek çok taze hatta sıcak ise ve farklı lezzetlere sahip ise bu size artı değer katacaktır. Tabi ki yanında servis edeceğiniz nitelikli bir yağ ile birlikte.
- Yazılı olmayan ama asla değişmeyecek belirli kurallar var. Masada iki kişi otururken bir kişinin yemeğini servis etmek ne yazık ki hoş olmayacaktır. Ya da protokol yemeklerinde misafirlere kemikli et servis edemezsiniz. Menüde deklare ettiğiniz yemeği servis etmek zorundasınız. Aksi durum sizin mesleki kariyerinize kötü bir çizik olarak yansıyacaktır. Kısıtlı sayıda servis edilebilecek ürünler menüde yer alıyorsa bunu belirtmek zorundasınız

- Misafirleriniz içerisinde vejetaryen, diyabetik, alerjik ya da servis ettiğiniz bir ürünü sevmeyen olabilir. Hazırlıklı olun.
- Şefin sadece mutfakta olması değerli bir şeyi kutu içerisinde saklamak gibi bir şeydir. Sıklıkla restorana çıkın, kendinizi tanıtır misafirler ile sohbet edin. Bu durum misafirin kendisini önemli hissetmesi sağlayacağı gibi hem sizin bilinirliğinizi hem de restoranda gerçekten istediğiniz gibi servis verilip verilmediğini, misafir memnuniyetini kontrol etmeniz anlamına gelir.
- Komplimanlara açık olduğunuz gibi eleştirilmeye de açık olun. Eğer ki bir yemekten devamlı eleştiri alıyorsanız bunu gurur meselesi yapmayın. Tarzını, lezzetini değiştirin. Bu konuda çok başarılı olamadıysanız yemeği değiştirin. Tabii ki önemli olan bu duruma gelmemek. Onun için tadım yemeklerine özen gösteriniz.
- Hangi üründen ne kadar sattığınızı bilmek zorundasınız. Bir sonraki menü değişiminde çok satışı olan bir ürünü kaldırmak akıllıca olmayacaktır. Ama aynı ürüne biraz farklılık katarak yenileyebilirsiniz.
- Son olarak sosyal medyayı asla göz ardı etmeyin. Yaptığınız iş tıpkı bir Ebru gibi suyun üzerine yapılan resim gibi sadece o ana ait. Ne yazık ki insanlar artık **ne yediklerinden ziyade ne yediklerini teshir etmekten çok daha fazla keyif alır hale geldiler. Umarım bir gün artık bundan utanır hale geliriz.**



NÖBETÇİ ÇEVİRMEN



Savaşkan İLMAK

Ütopya

**Bazılarımız yaşadığımız hayattan memnunuz, bazılarımız değiliz...
Hangi tarafta olursanız olun; sadece on dakikalığına bildiğinizin dışında bir hayatı, başka bir dünyayı hayal edin lütfen.
Dışarıdaki her şey harikulade gerçek, ağır, toksinlerle yüklü iken bu kısacık, serin, ferah ve uçarı hayalin size hiçbir zararı dokunmayacaktır. Gönül gevşemeniz de kalıcı olmayacaktır, müsterih olun.**

Şimdi hayal edin...

Var olan bütün ülkelerin ekonomileri o kadar iyi ki uluslararası yardım fonları, hesaplarında biriken paraları gönderecek bir tek yoksul ülke bulamıyorlar. Refah sıralamasında en son basamakta bulunan İsviçre, sırf en sonda bulunduğu için kendisine hibe edilen 2 milyar Euro'yu tek kuruluşuna bile dokunmadan Avrupa Buzul Üretme Ajansı / European Glacier Generation Agency (EGGA)'ya bağışlıyor. Afrika'nın su ve gıda sorunu çözülüyor... Avrupa, nüfus erimesi sorunundan kurtuluyor...

Balkanlar, Ortadoğu ve Asya, sosyolojik fisyon (bölünme) reaksiyonunu füzyon (birleşme) reaksiyonuna dönüştürüyor, hatta Yugoslavya yeniden kuruluyor, Sırp lar Boşnaklardan özür diliyor; Çin Uygur Türklerini, Rusya Ukrayna'yı rahat bırakıyor... Amerika -daha doğrusu ABD-, dünyanın eli sopalı efendisi değil, saygın ve yardımsever bir parçası olmayı seçiyor. Ağır abi oluyor... Tüm dünyada terör ve sömürü sona eriyor... Göç, mülteciler sorunu ve uluslararası insan ticareti zaten tarih oluyor; çünkü hiç kimse ülkesinden, kentinden, köyünden kopup bir başka yere gitmeyi istemiyor... Zorlarsanız bir yere gitmiyor insanlar; o derece yani...

Hayal edin...

Türkiye'nin ekonomisi de demokrasisi de böyle bir küresel refah çağında o kadar sorunsuz ki...

Böyleyken insanlar yaşamın tadına daha iyi varabilsinler ve farklı uğraşlara zaman ayırabilsinler diye; Türkiye'de yeniden parlamenter sisteme dönülmesiyle işlev kazanan Bakanlar Kurulu, 34 yaşındaki Başbakan'ımızın teklifi ve işveren örgütlerinin de desteğiyle hafta sonlarında hiç kimsenin çalışmayacağı kararı alıyor. Hatta pazartesi öğleye kadar ve cuma öğleden sonra da çalışanlara mesai yaptırılmıyor. Maksat dinlenceyi uzatmak; insanların hayattan, aşktan, seyahat etmekten, otellerin tadını çıkarmaktan, müzik dinlemekten, film seyretmekten, kitap okumaktan keyif almasını sağlamak...

Yine bu yolla kulüplerde, sivil toplum örgütlerinde, sendikalarda etkinleşmeye, yeni düşünceler ve yepyeni eserler üretmeye teşvik ediliyor insanlar...

Farklı deneyimler edinmeye, kendilerini geliştirmeye yönlendiriliyorlar...

Dünyanın sonu mu gelir öyle olsa? Gelmez tabii; sonuçta bir hayal bu. Kim ölmüş hayal kurmaktan?

Ama duyabiliyorum itirazınızı. Diyorsunuz ki **'Eğer bütün insanlar üç gün çalışmayacaksa ekmeği kim pişirecek, otelleri kim işletecek, marketleri kim açacak, elektrik arızalarını kim onaracak, pizza siparişimizi evimize kim getirecek?..'** Dert etmeyin, yapay zeka var, robotlar var, hepsini geçin 'vardiyalı çalışma' denen bir şey var.

O yöntemle aşarız bu sorunu, herkesi gerçekten dinlendirmek imkânsız değil yani.

Ütopya dediğime bakmayın. Şu anda bile var öyle yerler...

Hayal edin...

Çalıştığımız günlerde mesai sabah 9 buçukta başlıyor. İnsanlar biraz daha geç kalkıp kahvaltılarını yapabiliyorlar, sabah haberlerinde pozitif gelişmelerden haberdar oluyorlar, dünyaya ve yaşama bağlılıkları *-daha doğrusu dünyada ve yaşamda kaldıkları süreye ilişkin memnuniyetleri-* artıyor.

Sabahları insanın biyo-kimyasına uygun saatte başlatılan mesai, öğleden sonra 3 buçuk gibi, bu kez psiko-sosyal gereksinimler doğrultusunda bitiyor; çünkü insanların bataryası altı saatliktir aslında. Sonrasında her dakika düşen bir performans, nükleer elementlerin yarılanma ömrü misali her saat yarılanan bir enerji söz konusudur. Siz hiç bitmediğini sanıp yanılırsınız. Biter!

Düşünsenize...

Kurduğum(uz) bu hayal, şu anda içinde debelendiğimiz tatsız tuzsuz dünyanın betimlemesi değil. Bu fantezi, bu ütopya, nüfusun ve kaynakların kontrol altına alındığı, küresel ekonomik refahın optimum düzeye taşındığı; uluslar, dinler ve medeniyetler arasında gerçek ve kalıcı barışın sağlandığı bir dünyanın hayali...

Yaşam konforumuzu artıracak birkaç saatin lafı mı olur öyle bir dünyada? Ve cennet, herhalde öyle bir yerdir. Hani 'zamandan ve mekândan münezzeh' dedikleri gibi...

Yine hissedebiliyorum aklınıza kurt düştüğünü: Diyorsunuz ki **'Ya erken kalkmak zorunda olanlar; hiç uyumayan nöbetçiler, kuryeler, şöförler, pilotlar, öğretmenler mesela?..'**

Bir kez daha **'Dert etmeyin, vardiya denen bir çalışma yöntemi var'** derim size.

Diyorsunuz ki **'Öyle bir küresel refah ekonomisi yaratmak için herkes ne kadar çalışmalı, neler üretmeli; ticaret nasıl olmalı biliyor musun?'**

Biliyorum, evet!

Ama görüyor musunuz işte; beynimiz nasıl çalışıyor? Nasıl her yola uygun engeller, tümsekler üretiyor insan aklı; nasıl ortada duran her çözüme karşın bir de sorun oluşturuyoruz çabucak! Gördünüz değil mi? Belki de bundan değiştiremiyoruz dünyayı: Apışıp kalmamız, adlandırmayı size bıraktığım bu alışkanlığımızdandır. Yine de hayal edin...

Türkiye'nin 84 buçuk milyonluk nüfusu, kontrollü biçimde sürdürülüyor; ne artış ne de azalış riski var ve doğan her çocuğa ülke toprağının bir parçası **'Al, bu senin doğum hakkın'** diye tapulaniyor. Yaşadıkça onun oluyor bu toprak ve üzerindekiler. Öldüğündeyse bir başkasına verilmek üzere geri alınıyor. Miras bırakmak yok! Mirasa gerek de yok; zaten her doğana, sırf doğduğu için veriliyor mülk... O da hani çok önemliyse, önemseniyorsa diye... Dikili ağacı, kendine ait toprağı olmayan insan kalmıyor ülkede... 783 bin küsür kilometrekarelik İkenin toprağı mı biter sanki? Toprak ağaları veya onların vârisleri mi itiraz eder bu fikre? Zenginler, bunun adaletsizlik olduğunu mu söylerler yoksa? Öyle demezler bence; bu bir hayal sonuçta... Derlerse de desinler! Biraz da yoksullara gülsün dünya, ne olur? Ama içindeki kurdun sizi şimdi içten içe bir kez daha kemirmeye başladığını hissedebiliyorum: Diyorsunuz ki **'Ya bana verilen toprak çorak, manzarasız ama falancaya verilen toprak deniz manzaralıysa?...'** Gördünüz mü dünyada neden adalet adına tam bir ilerleme olmadığını? Bundan işte; egodan, çıkarlardan, beynimizdeki ölümcül virüsten... Kronik kuşkular yüzünden büyük ve evrensel hayalleri ertelemek değil mi zaten insanlığın en büyük sorunu?

Hayal edin...

Birleşmiş Milletler, NATO, Avrupa Birliği ve IMF, başarısızlıklarla dolu sicillerinden dolayı kendi kendilerini gönüllüce lağvediyorlar. Ülkelerin, toplumların, kabilelerin, dünyanın dört bir yanındaki irili ufaklı fanatik grupların birbiriyle çatışmasını önleyebilecek yetenekte adil, barışçıl, gerçekten tarafsız bambaşka organizasyonlar oluşturuluyor dünyamızda: POW-Peace Organization for a World Without Weapons (*Silahsız Dünya İçin Barış Organizasyonu*)... Bir de IOEDEW var tabii: International Organization for the Equitable Distribution of Economic Wealth (*Uluslararası Ekonomik Varlığın Hakça Bölüşümü Teşkilatı*)... Geçmişteki gibi iş olsun diye kurulmuş başka yüzlerce saçma sapan, işlevsiz teşkilat yok; öylece enflasyon ve kargaşa önleniyor. Bu iki organizasyon da dünyanın dört bir yanından uzanıp bunlarla link yapan binlerce sivil toplum kuruluşu da ırklar ve devletler üstü... Dinler üstü aynı zamanda... Daha doğrusu bütün etnik kökenlere ve bütün inançlara kusursuz saygılı - *hakikaten saygılı ama-*, hakikaten dengeli ve adil... **Sanki uzaylılar dünyayı işgal etmiş ve biz, bütün insanlar, ortak bir kurtuluş ülküsü etrafında koşulsuzca kenetlenmişiz gibi, filmlerde idealize edildiği gibi bir dünya işte...**

Ne olur öyle olursa, silah tüccarları bozguna mı uğrar? Uğrarsa uğrasın! Bankalar mı batır? Batarsa batsın! Büyük tröstler mi çöker? Çökerse çöksün, canları cehenneme! İnsan yücelsin, bütün insanlar mutlu olsun; hayvanlar, ağaçlar, çevre, okyanuslar ve kutuplar tahribattan kurtulsun; bizi bu mutlu eder! (*'Bizim' kim olduğumuzun tarifini, yazımı buraya kadar sabırla okumuş sevgili okuruma bırakıyorum*).

Dalga geçtiğimi düşünmeyin lütfen. İnanın mizahla dikkatinizi başika tarafa çekmek gibi bir amacım da asla yok! Hayal kurmak ironik bir durum mu sayılıyor artık? Öyle değilse hayal edin Lütfen! Bakın, hayat ne güzel aslında, ne kadar eşsiz!.. Gezegemimiz ne kadar verimli, doğurgan, büyümlü bir yer... Gözümüzde büyüttüğümüz sorunlar ise ne kadar basit. Ve şimdikinden daha güzel bir dünya oluşturmak aslında ne kadar kolay... Doyumsuzluğumuz, kronik kuşkularımız, önyargılarımız ve şiddet eğilimimiz olmasa...

2023 Yazında KKTC Notları

36.Gün/ 6. Çarşamba

Başta Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetleri olmak üzere 26 Ağustos Büyük Taarruzun Başlaması ve 30 Ağustos'ta Zafer Bayramı ile neticelenmesi Türk Dünyasında da büyük coşku ve heyecan uyandırıyor. Neden mi? Anlatayım;

Beni Azerbaycan, Kırgızistan ve Özbekistan ile Tataristan'dan telefonla arayan ve ileti gönderen onlarca doslarımız bile Zafer Bayramımızı kutladılar, mutluluğumuzu paylaştılar. Teşekkürler Gulnoz Sattarova(Taşkent), Doolot Saparaliyev (Bişkek), Malik Kerimov (Kazan) ve Habil Alısoy (Bakü). Özbek Milli Şairi Şehit Süleyman Çolpan İstiklal Savaşımızı yüreğinde hissederek dizeleriyle katkı vermişti. Hatırlar mısınız rahmetli Haydar Aliyev ne demişti? "Biz iki devlet, tek milletiz!" 21. Yüzyıl yeni neslin zaman dilimi. Soydaş dostlarımız, Aliyev gibi ortak bir irade sergiledir. Ta Kırım'dan ses verdiler, Balkanlarda selama durdular. Sağ olsunlar. Hem öyle bir heyecan ki konuşmalarında ve mesajlarında sanki o taarruzu ve o zaferi yeniden yaşıyorlardı. Yaşasın Türk Dünyası! Kuzey Kıbrıs'ta resmî törenler bir yana evler ve işyerleri, cadde ve sokaklar Türk ve KKTC Bayraklarıyla donatıldı. Yabancı turistler bile "bugünkü şölen ne için?" biçiminde soruyorlar. Merhum Rauf DENKTAŞ diyordu ya "BENİM İKİ BAYRAĞIM VAR" diye. Artık Türk Dünyasının bütün bayrakları bizimdir, benimdir. Dr. Fazıl Küçük'lerin ve Rauf Dentaş'ların sayısı artmış ve artıyor. İşte böyle bir coşku yaşanıyor Kuzey Kıbrıs'ta.

Sokaktaki insanlar bile törenlerde yapılan günün mana ve önemiyetinden çok daha güzel ve önemli şeylere dikkat çekiyor, ufuk gösteriyorlar. Kaliteli eğitim; Zaferi ve Mustafa Kemal'i okumak böyle bir şey işte. KKTC'de kültür ve öğretim gerçekten yüksek ve gerektiği gibi. Yaşasın Türk Dünyası, dilerim bu dayanışma içinde yeni asır Türk Yüz Yılı olur.

Girne'de çocuklarımin evinin bahçesinin balkonu. Zaferimizin gururunu iki bayrağımızı asarak yaşadık. Bu kutlama bile komşu yabancıların dikkatini çekmiş olsa ki "Düğününüz mü var?" biçiminde soruyorlar. Evet düğünümüz var, şöleniz var, kurultayımız var. Muktedirlerin emperyalizmini, sömürsünü elinin tersiyle itiveren, bütün mağdur ve mazlum milletlere örnek 30 Ağustos Zafer Bayramımızı kutluyoruz.

37. Gün/ 6.Perşembe

Bugün Lefkoşa Kitap Fuarına gideceğim fırsat bulursam. 10 Gün açık. Lefkoşa Işık Kitabevi organize ediyor fuarı. Öyle panayır gibi falan da değil, kitap fuarı gibi fuar bu. iskontolar da çok abartılı olmuyor, yeteri kadar okuyan topluma; %10. Aşırı sıcaklarda, Ağustos güneşinde kitap fuarına nasıl gideriz, düşünüyorum. Sivil toplumun çok güçlü ve organize olduğu Kuzey Kıbrıs'ta çoğu meslek grubunda olduğu gibi yazarların da kooperatifi bulunuyor, kitap yayını ve pazarı konusunda bizdeki gibi öyle zorluk yaşamıyor, sıkıntıya falan düşmüyorlar. Sonra Budak Pastanesi'ne sürpriz bir ziyaret yaptık.

Mehmet Cemal
ÇİFTÇİGÜZELİ



Bir marka gibi çalışan müteşebbisleri ve kurumlarını alkışlıyorum. Bunların sahipleri müteahhitlik yapsa belki 10, belki 100 misli fazla para kazanacaklar. Bizde de aynı. Markalar maalesef İstanbul'da azalıyor. Artık Beyoğlu'nun Hacı Salih'i yok, Sirkeci Konyalı sadece Topkapı Sarayında, Hacı Abdullah ve Üsküdar Kanaat Lokantası ve Yanyalı hizmetini sadece bir yerde sürdürüyor. Yeter mi? Yetmez elbette bir İstanbul mutfak kültürü için.

Algida, Panda gibi fabrikasyon değil Tarihi Budak Pastanesi ürünleri. Hatta Mardo ki Adanını önemli dondurması bile aynı lezzeti vermiyor. Budak'ta her şey orijinal. Binası, sandalyesi ikramı ve bütün ürünleriyle vs. Önünde ise kocaman bir park var. 1974 Barış Harekâtından sonra göçmenlere ilk brifing bu yeşil alanda verilmiş. Budak Pastanesi burasıyla karşı karşıya. Pastanede Babalarının yani kurucusunun duvarda faaliyete geçtiği yılda çekilen bir fotoğrafı asılı. Budak Pastanesi 1956'dan beri, adayı ilhak eden İngiliz yönetimini, kurulan Kıbrıs Cumhuriyeti'ni yaşamış ve nihayet Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti dönemini yaşıyor. Bugün bir arkadaş grubuyla oradaydık. Bütün ürünler organik. Bazıları Kıbrıs adasına özel. Mesela tahinli dondurma. Sütlu börek. Hepsinin albenisi var. Dahasını söyleyeyim mi; mandalinalı, kavunlu, güllü, damla sakızlı dondurması da meşhur. Ama benim yaş grubuma göre değil. Sütlu börek üzerine dondurma tavsiye ettiler hem dostlar ve hem servisi yapan genç kızımız. Sonra hemen önüme koydular, ben ona bakıyorum, o bana. Haydi bakalım ye yiyebilersen?!

Böylesi marka isimleri caddelere ve bulvarlara verilmeli, adına yarışmalar açılmalı. Çocukluğumu düşünüyorum da Kilis'te şamı duttan(siyah) dondurma yapardı, fırından yeni çıkmış baklavanın üzerine de kaymaklı dondurmaya servis edilirdi. Bugün ne Şem'i usta var, ne adı bir sokağa verildi, ne de şamı dutlu dondurma.

Dolayısıyla Adada ne zaman gidilse kalabalık olan ve yabancı konukları bulunan marka Budak Pastanesi'nin kıymeti bilinmeli. Bunun en güzel örneklerini Paris'te görüyoruz.



38.Gün/ 6.Cuma

Lefkoşa'daki suriçi tarihi bir öneme sahip. Yavaş yavaş restore ediliyor. Vakıflardan da kiralanabiliyor. Yeni tanıştığım delikanlı müteşebbis Cemal Gülercan işte onlardan biri. Bu tarihi mekandan Cemal Bey iki katı bir evi sil baştan ve orijinaline uygun yeniliyor. Peki ne için? Çünkü bu tasarruf mali yük olarak bütçeyi zorlar. Bunu göze alan Cemal Gülercan bu tarihi cazibe merkezinde Kıbrıs yemeklerini bütün dünyaya tanıtmak üzere riske giriyor ve başarılı oluyor. Eşi Küçük Ailesinin kızı Sümer Hanım da destek veriyor kocasına.

Cemal Gülercan Kıbrıs'ta bir çiftçi ailesinin oğlu. Liseyi bitirince İngiltere ekonomi tahsil ediyor. Mezun olup Ülkesine döndükten sonra da hobisi olarak önce başladığı, sonra çok sevdiği gastronomi sektörüne "merhaba" diyerek yola çıkıyor. Dünyanın en önemli et üreticisi Arjantin'de Et Okulu'na gidiyor, etin özelliklerini ve pazarını öğreniyor. Sertifika alıyor. Şimdi sıra Japonya'da. Arjantin, eti geleneksel usullerle işliyor, ama Japonya bilimsel. Elinde verileri mevcut. Sektörde en önemli husus malzeme.

Bunun için Japonya'dan Wagu denilen dana getiriyor ve dölleyerek adada çoğaltıyor. Bu başlangıç sonrası sektörde tanınmaya başlanıyor ve müesseselerinin sayısını artırıyor, artırmaya da devam ediyor. Avlu'daki iş yeri bunlardan biri. Müesseseye bayıldım, tebrik ettim. Önce yemekmatikten mönüyü seçtik, parası kredi kartıyla ödendi, sonra self servis olarak aldığımız yemekleri masamıza götürdük.

Başarılı müteşebbis Kıbrıslı genç iş insanından bilgilendim ve ayrıca sorular yönelttim. "Bürokrasi seni kutlamıştır. Ben Başbakan olsaydım, seni ödüllendirirdim. Biliyorum Kuzey Kıbrıs'ın bütçesi ancak kendine yetiyor, teşvik, kredi almayabilirsin ama hiç olmazsa "sektörün altın genç adamları" falan diyerek size sertifika, plaket falan verirdim." Sesini çıkarmadı ama "Bay bürokrasi sorun çıkarmasın yeter" der gibi bir hali vardı. Üzüldüm.

Eğer Cemal Gülercan bu yatırımını şimdi moda olan müteahhit olarak inşaat sektörüne yapsaydı, birkaç yılda onlarca siteler, gökdelenler dikebilirdi. Ama tam tersi mutfak kültürüne sahip çıkıyor ve marka yaratıyor; ülkesini, toplumunu ve mutfak kültürünü tanıtmaya çalışıyor. On defa, yüz defa kutladım kendisini. Böyle sorun maalesef bizde de var. Prof. Dr. Nevzat Kor ağabeyin talebesi Veysel Eroğlu'na (sonra Prof. Dr.) anılarında dediği gibi; "Müteahhit olma, ilim tahsil et", sonrasını da ben söylüyorum; işinizi doğru yapın, çağdaş ve dürüst olun, iddialı hale gelin, kültür elçilerimiz gibi görev yapın, dünyaya açılın sevgili gençler; Kıbrıslı Cemal Gülercan gibi.



39. Gün/ 7. Cumartesi

KKTC Cumhurbaşkanlığı veya başbakanlık yahut bakanlıklardan geçerken mütevazi binayı görürsünüz. Ziyaret için de öyle referansa ve beklemeye fazla gerek yok. Bakanlar dolaşırken de öyle bir koruma ağını da beraberinde taşımıyorlar. Üç beş maaşlı bürokrat da yok. Bürokrasideki makam arabalarından dolayı biraz eleştiriliyorlar ama o kadar.

Bayındırlık ve Ulaştırma Bakanı Sayın Prof. Dr. Ercan Arıklılıya bir nezaket ziyaretinde bulunduk. Belki 40 yıllık dostumla bu defa görüştüm, fırsatı buldum.

KKTC'ye Kıbrıs Barış Harekâtından sonra ilk gittiğimde ortak bir dost grubumuz vardı. Maarif Koleji Müdürü Işıl Arkan, Bayrak Radyo Televizyon Genel Müdürü Özer Berkem Merhum, halen KKTC Parlamento Başkanı Zorlu Töre ve Basın Yayın Müdürü şair Oktay Öksüzoğlu'nun kulaklarını çınlattık. Sonra Ayhan Katırcıkara adıyla yazdığım Fantezi ve Kulisleri öğrenince benim iyi bir okuyucum olduğu ortaya çıktı. Bizi yıllar önce şeftali kebabını tanıtmak üzere davet ettiği Lefkoşa dışındaki mütevazi kebabçıyı hatırlattığımda da tebessüm etti. Sonra muhabbette başladı.

Hem sevilen ve hem tartışılan Erhan Arıklılı'nın bir ayağı sürekli Türk Dünyasındadır. Özellikle Kazakistan. Dolayısıyla KKTC'yi tanıyan ülkeler başladığında bunda Türkiye ve ülkemizdeki sivil toplum kuruluşları gibi sayın bakanın da nasibi olacaktır. KKTC'nin bir sıkıntısı kaynaklarının fazla olmamasıdır. Buna çözüm olarak Türkiye'deki siyasiler adada çok ucuz olan araç fiyatlarına Türkiye'deki gibi daha fazla vergi teklifi kabul görmüyor, yük halkın sırtına bindirilmiyor. Çünkü adada kitle ulaşım sektörü yeterli değil.

Rahmetli dostum, arkadaşım Hasan Celal Güzel'in Ankara'da kurduğu partinin adını Yeniden Doğuş Partisi olarak yaşatan ve genel başkanı olan Erhan Beyin sorumlu olduğu bakanlık gerçekten zor ve yatırımcı bir vekalettir. Bu konuda gerek yeni Ercan Havaalanı, ihaleler, elektrik idaresi KibTek, akaryakıt, akıllı sinyalizasyon hemen akla gelen. Ama Erhan Arıklı sorunların çözüleceğinden umutlu, dünyaya açılmada ve engelleri aşmada iddialı. BM Genel Sekreteri'nin Kıbrıs Özel Temsilcisi Elizabeth Sphear, Erhan Arıklı'nın görüşlerini önemsiyor. Çünkü Erhan Arıklı federasyon fikrini şiddetle reddediyor.

Görüşmemizde Sayın Bakan Erhan Arıklı başta Gazimağusa dahil bütün limanların yenilenmesi girişimlerinden bahsetti. Çok haklı ve yerinde bir tespit. Gelişen, büyüyen, yaşanacak bir ülke haline gelen Kuzey Kıbrıs'a hava ulaşımıyla günde 63 sefer yapılıyor. Charter uçaklarını dışında THY/ Anadolu Jet, Pegasus ve Freebird tarifeli uçaklarının seferlerine yakında Türk Cumhuriyetleri, Rusya ve İngiltere'den de uçaklar beklenmiyor değil. Bölgede örnek bir hava limanı oldu. Ercan Havaalanının yenilenmesiyle bu sorun çözüldü. Deniz yoluyla ise Girne-Taşucu-Girne seferlerinde her hafta 14 sefer yapılıyor. Akgünler ve Filo Denizcilik gemileriyle Adaya başarılı bir ulaşım gerçekleşiyor. Fakat süre günümüz için çok uzun artık. Birkaç saatlik yol 10-12 saatte ancak kat ediliyor. Dolayısıyla kâfi gelmiyor. Bunun sayının artması için mutlaka Kuzey Kıbrıs limanlarının yenilenmesi, personel ve özellikle gümrük personel sayısının artırılması gerekiyor.

Derin bir sohbet oldu. Sürekli KKTC ziyaretimden dolayı "artık adaya yerleş, ikamete başla" demez mi? İnşallah dedim. Yine görüşeceğiz.

40. Gün/ 7.Pazar

Kuzey Kıbrıs aynı zamanda bir festivaller ülkesi. Milyonlarca turist ağırlayan Almanya, Fransa ve Hollanda Festivallerinden farkı yok. Temizlik, denetim, organizasyon, disiplin, empati, bilgilendirme, ses düzeni, uygulama, güvenlik, zaruri ihtiyaçlar mekânı, alışverişte dürüstlük hep öndeydi. Üç gün programlanmış. Oteller dolu. Böylece Ozanköy Pekmez Festivali başladı.

Dr. Fazıl Küçük Caddesi ve meydan halkın da rahatlıkla ve oturarak izleyeceği hale getirilmiş. Bütün siyasi gruplar orada. Yerel yöneticiler de. Öyle koruma ordusu falan da yok.

Cumhurbaşkanı Ersin Tatar'ın sadece bir tane koruması var. Parlamento Başkanı Zorlu Töre'nin yoktu. Hepsi halkın içine girdi. Sohbet etti, resim çekti. Etkinlikte klasik konuşmalar değil, ufuk gösteren ve sosyal sorumluluk gerektiren açıklamalar yaptılar. Hamasete teğet bile geçilmedi.

Yerli ve yabancı halk oyunları süperdi. Girne Belediyesi Folklorcuları ekibi doğrusu parmak ısıttırdı. Çok alkış aldı. Solo konserlerde de (Cemal Aslangazi, Bikem Tunar Band, Erce Güner, Mert Yılmaz) başarılı oldular. Kıbrıs müziklerini doya doya yaşadık. Modern Dans Gösterisi ve Tango Dansına halkın ilgisi büyüktü, sonuna kadar izlendi. Geçer not vermek gerekirse, sınıfı geçtiler festival sorumlularının ve katkı verenlerin hepsi. Dikmen Gençlik ve Göçmenköy, Taşkinköy Müzik Grubu ile halk coştı, heyecanlandı.

Standlar varoş gibi değil, normal alışveriş merkezleri gibiydi. Yiyecek içecekler için de oturma bankları hazırlanmıştı.

Hem de onlarca.

Festival çarşısında karayağ, macun(reçel), mezdeki (sakız), molehiya (yemeklik kuru jüt bitkisi, kalın yapraklı naneye benzer), nor (lor peyniri), pilavuna (hellimli paskalya çöreği), pirohu (nor peynirli mantı), pulya (kemiği de yenilebilen kuş turşusu), samarella (tuzlu kurutulmuş et), zivaniya (alkollü içecek), bidda (zeytinli ve hellimli poğaça), arı balı, bahar (baharat), basadempo(kabak çekirdeği), badades (patates), bikla (baharat ve yumurtalı turşulu sos), bulka (tavuklu yemek), bolibif (konserve et), dirihti (üzümlü ve ıspanaklı çörek), con kahvesi, çakistes (taşla kırılmış zeytin), gabbar (kapari çiçeği turşusu), garacocco (çörek otu) ve kertaki (baharat çeşidi), cevizli üzüm sucuğu gibi ürünleri stantlarda bulmak mümkün oldu.

Bir bölümde keçiboynuzundan kazanlarda nasıl pekmez sunumu yapıldı. Harnut-keçiboynuzu ağacı tanıtıldı. Yeni nesil tatlılar ikram edildi. İçi muhallebili üçgen tatlılardan bizde tattık ve aldık. Ayrıca pilavuna alıp eve getirdik. Yarışmacılara plakette verildi. Kitap ve CD standı da ihmal edilmemişti. Hele hele çocuklar için oyun parkı ve genel tuvalet yapılması da "bravo"yu hak ediyor. Kebapların ve dönerin envai çeşidi vardı. Her akşam 18.30'da başlayan festival gece 22.00'ye kadar devam etti, ediyor.

Hepsi bu mu? Elbette ki hayır! Kıbrıs'ın iki defa Nobel Edebiyat Ödülüne aday gösterilen, şiirleri dünya dillerine çevrilen Türk Dünyasının yüz akı şairi Osman Türkay'ın hayatı akademisyenlerce anlatıldı, edebiyatçılar şiirlerinden örnekler verdi. Festivalde eğlenmeye ve alışverişe gelenler kadar ciddi bir de edebiyat ve kültür izleyicisinin olması her şeyin fevkindeydi. Festivalde popülizm yoktu, kalıcılık ve yansıması olan etkinlikler ve ürünler vardı. İyi ki izlemişim.



41.Gün/ 7.Pazartesi

Dün akşam, Dünya ve Avrupa Şampiyonu Filenin Sultanlarını izlemek için gece yarısına kadar uyanık kaldım. Girne sokakları da coşku içindeydi. Öte yandan bizim de artık İstanbul böyle bir moralle dönmemiz iyi olacak. Dönüş hazırlığımız sürüyor. Resim'deki sokak Kuzey Kıbrıs'a gelip de ziyaretçilerin uğramamaları mümkün olmayan Ertan Market'in bulunduğu Girne Kemal Atatürk Caddesi. Bafra bölgesinde ise deniz taksileriyle tur yapanların sayısı öyle pek fazla değil ama diğer su sporları bölgede önemli bir yer tutuyor. Turistler kadar yerel yönetimler katılmak isteyenlere deniz üstü ve altı su sporları yarışmaları yapıyor. Dinlenmek için de her zaman bulunduğunuz mekânda bir cafe bulmak mümkün ve burada wifi ücretsiz. Dolayısıyla dünya ile iletişim kurmak zor değil.

Kuzey Kıbrıs Türklerinin özelliği dillerini, tarihlerini, iyi biliyorlar. Dünyanın nasıl döndüğünün farkında ve ciddi bir ufuk sahibiler. Bunun yanında yabancı dili de ihmal etmiyorlar. Marketçisi de öyle, sürücüsü de öyle, kamu görevlisi de öyle, sokaktaki vatandaşı da. Yalan ile araları hiç yok. Özellikle esnafın. Eğer biri yalan söylüyorsa bilin ki o göçmendir. Çünkü adada 72 millet yaşıyor ve hala gelişler sürüyor. Politikacılar birbirine karşı bizdeki gibi sert ve haşin değil ama, partilerin kahveleri ayrı. Medya dilinde ise yeni başladı; biraz sivrilik ve kirlilik görüyorum. Kıbrıs Gazetesi'nde haklı olarak Sabahattin İsmail "CTP'nin Küfürbazları Kurtarma" tasarısı başlığı altında bir yazı yayınladı zehir zemberek. Konu da özellikle partici troller ve sosyal medyadaki kötü örnekler.

Yeniden Doğuş Partisi Genel Başkanı ve bakan Prof. Dr. Erhan Arıklı, ortağı olduğu koalisyonun dikkatini çekerek, hükümetin sosyal medyayı kontrol altına alacak yasal tedbirleri almakta geç kaldığını söyledi. Adada trafik kazaları ve uyuşturucu da en büyük sorun.



Ertan Market Sokağı

42.Gün/ 7. Salı

Komşumuz Tüccaroğlu, ütülü pantolonu ve kısa gömleği üzerinde bahçesini sularken balkondaydım; selamlaştık, laf lafı açtı, yakında gideceğimizi öğrenince "Olmaz, Kıbrıs'ın en güzel günleri Eylül sonrasındır. En sıcak Temmuz ve Ağustos'u yaşadınız, şimdi bu güzellikleri bırakacak mısınız?" diye sordu. Yine geleceğimizi söyledim. Gerçekten adada dikenler bile kocaman çiçek açıyor resimde görüyorsunuz. Sadece evlerimiz değil, her taraf en harareti günlerde bile yemyeşil. Adaya neden 1950'li yıllarda "Yeşilada" dendiğini yeni fark ettim. Gerçekten Yeşilada, yeşile dost, yeşile hizmette devam ediyor.

Berberim Cemil, Hataylı. "Ağabey bir resim çekelim" dedi. "Olur" dedim berber koltuğuna oturduğumda selfi yaptı. Adada en fazla Hataylı var. Evin temizliğine gelen Urfa Birecikli Hacer Hanım 1978'den beri burada, ayrıca vatandaş olmuş, torun torba da yanında. Üstelik herkesin bir işi var. Eşi bahçıvan, çocuklar şoför, torun talebe. Pazartesi günleri müdavimimiz Emrullah ise yıldızlı otellerde güvenlik görevlisi, nöbetçi olmadığı zaman da özel bahçelere gidiyor.

Adada herkes çalışıyor, çalışmayana ekmek yok. Ancak 1974 Barış harekâtı sonrası savaşa katılan mücahitlere kamu tarafından verilen mekanlar bugün artık çok kıymetli. Maalesef bazıları bu malları yavaş yavaş müteahhitlere satarak gününü gün etmeye çalışıyor. Kendine yazık ediyor. Çünkü hazıra dağ dayanmaz. Kuzey Kıbrıs müteşebbisleri süper. Lefkoşa-Havaalanı çatındaki Erülkü Hipermarkete her gün Rum kesiminde yüzlerce yabancı gelerek aracını doldurup gidiyor.

Alan memnun, satan memnun. Yalnız akaryakıt da artık adada öyle ucuz değil, Türkiye'deki fiyatlara yaklaştı. Dolayısıyla yerli yabancı müşteriler tarafından herkes ihtiyacı kadar deposunu dolduruyor. Öyle hovardalık yok. Tam dolu olan yer casinolar. İsrailli, Rus, Rum, İngiliz, müşteriler sıralamada ilk ondalar. Türkiye'den de konuklar hiç eksik olmuyor. Çünkü bütün otellerin gerek şehir ve gerekse sahildeki tatil otellerinin de tümünde casinolar mevcut.

Okulların açılması gün sayıyor. Çarşı pazar velilerle dolu. Ama fiyatlar adada da el yakıyor. Çünkü Türkiye hapşırda neze oluyor. Dolayısıyla yönetime kızanlar da bir hayli.

Avrupa Birliği fonundan çiftçilik seminerlerine katılanlar sadece ziraatçılar değil, akademisyenler, iş insanları, hobisi olanlar, yeni müteşebbisler vs falan. Pratik kadar, saha çalışması da yapıyorlar. O şık hanımlar pahalı arabaları, marka giysileriyle Lefke tarafındaki saha çalışmasından mutlu döndüler. Dostlarına anlata anlata bitiremiyorlar. Biz de keyifle dinliyoruz. Organik tarım isteyenlere ise ayrıca seminer veriliyor. Kuzey Kıbrıs'ta günler dolu dolu geçiyor. Ozanköy Cafe'nin sahibi Tekin Gazimagusa'da ameliyat olduğundan, birkaç gündür dostlarla birlikte olamıyoruz. Ama haberleşiyoruz.



PENTEST GÜNLÜKLERİ

*Pentest Günlükleri Kitapçığı sayfa 124'den

Yılmaz
DEĞİRMENCİ



Masaüstü uygulamaların sızma testinin kendine göre bir metodolojisi ve yaklaşımı oluyor. Sızma testi açısından doğal olarak ilk bakılacak yer, çalıştırılabilir dosyanın konumunu bularak tüm yapılandırma dosyalarını incelemek ve özellikle veri tabanına erişimle ilgili bağlantı metnini yakalamaktır. Bu şekilde uygulamaya ilişkin tüm dosyaları didik didik inceliyoruz. Nihayet kurumdan bir arkadaşımızın desteğiyle Oracle bağlantı kullanıcı adı ve parola içeren dosyayı buluyoruz. Bundan sonra tek yapmam gereken TOAD kurmak ve elde ettiğim kimlik bilgileriyle Oracle veri tabanının tamamına ulaşmak oluyor.

Ardından uygulamanın çalıştığı ortama Wireshark kuruyor ve trafiği inceliyorum. Kimlik bilgileri geliyor ancak parola hash olarak geldiği için çok verim alamıyorum. Ancak biraz daha incelediğimde trafikte yer alan bazı bilgilerin gerçekten hassas veriler içerdiğini tespit ediyorum.

Sonra uygulamayı incelemeye başlıyorum. Uygulamanın kendi formatında bir dosya açtığımda siyah ekranlı bir komut satırı açıldığını görüyorum. Bu durum çok ilgimi çekiyor, çünkü bu bir exe dosyasının tetiklenmesi anlamına geliyor. Biraz dikkatle inceledikten sonra çalışan exe dosyasının yol ve kendisini buluyorum. Senaryomuz bundan sonra basit. Exe'nin içine backdoor gömerek aynı isimle kaydetmek.

Tüm bu senaryoları bulgu olarak raporlamak üzere ekran görüntülerini alıyorum.

Pirinç Taneleri

Bazen öyle metinlere rastlıyorum ki benim yazacağım yazılardan çok daha güzel. O güzelliklerden sizleri mahrum etmemek gerektiğini düşünüyorum. Okurken ağladığım bu yazı da onlardan birisi. Yazarı belli değil. Ama iyi ki yazmış. İyi okumalar diliyorum.

Annem, evliliklerinin ilk günlerinde akşam yemeği için babama pirinç çorbası, biber dolması ve pilav yapıyor. Yemeklerin hepsi pirinçten anlayacağınız. Acemi kadın, bu işleri daha pek bilmiyor ve babam bol pirinçli sofrayı görünce şaşırıyor ama yine de kalbi kırılır, o kadar uğraşmış kadın diye hiç sesini çıkarmadan çorbasını içiyor, dolmayı yiyor, pilavdı derken “Eline sağlık hatun” deyip sofradan kalkmak istiyor. Tam kalkarken annem, “Dur dur, tatlı da yaptım kocacığım” deyip dolaptan bir kase getiriyor. Babam kaseyi görünce artık dayanamayıp gülmeye başlıyor. Kasede sütlaç var. Annem anlam veremiyor gülüşüne, “Hayırdır n’oldu bey?” diyor. Babam gülmeye devam edince annem de gülmeye başlıyor. Fakat bir farkla, annem neye güldüğünü bilmeden gülüyor. Babam bir yandan, annem bir yandan karşılıklı gülüp duruyorlar.

Bu gülme seslerine babaannem geliyor “N’oluyo size be?” diyor. Babam da “Yok bir şey ana, sen bak işine” diye cevap veriyor. Babaannem de “Gelin kısmı öyle ağzını sonuna kadar açıp gülmez, ayıp ayıp” deyip odasına geçiyor.

O odasına geçince annem de kendi odasına geçip ağlıyor. Gururuna dokunuyor kadının ama babam yanına gelip “Üzme sen kendini, sana gülmek yakışıyor, ben seni şu gamzen için sevdim, o gamzeni sakın benden gizleme” diyor. Avucuna aldığı bir tutam pirinci anneme gösteriyor. “Kaderimiz bizim bu taneler” diyor ve günün sabahında annemi kolundan tutup o evden çok uzaklara götürüyor, yeni bir yere taşıyorlar.

Ablam doğuyor, evleniyor, çoluk çocuğa karışıyor. Ağabeyim de evleniyor, o da çoluk çocuğa karışıyor. Özetle hepimiz büyüyoruz ve biz büyürken bizi büyütenler de haliyle yaşılanıyor. Bir gün babam akciğer kanserine yakalanıyor, damarlarının çoğu tıkalı olduğundan bir akşam üstü yoğun bakımlık oluyor. Gözlerini ilk açtığında karşısında annemi görüyor. Annem ağlayarak gülümsüyor.

Sonra anjiyo ameliyatları, kemoterapi derken o çok sevdiği bıyıkları dahil, saç-sakalı her şeyini kaybediyor. Günden güne eriyip acı içerisinde zayıflıyor. Ağrıdan uyuyamıyor, geceleri yerlere çömelip halıları yoluyor, bir sürü kalp krizi ve yine yoğun bakım günleri. Gözlerini açtığında elinde yine annemin ellerini görüyor. Annem ağlayarak gülümsüyor.

“Ölmek istiyorum hanım”, diyor, “sana yük oluyorum”...

Annem, babamın saçsız kalan başını seviyor, zayıflamaktan çenesinin altında oluşan derilerini okşuyor “O nasıl laf öyle bey, sen güçlü adamsın, pes etmek sana yakışmaz, hem dağ gibi oğulların var burada bak” diyor.

Onlar konuşurken doktor kolumuzdan çekiyor “Son günlerini evde geçirsin, böylesi daha iyi” diyor. Ne de rahat söylüyor. Anneme anlatıyoruz, kadın yıkılıyor. Hastanenin o son günü tekrar kocasının yanına gidip ellerini okşuyor, dişlerini sıkı sıkı “İyi olacaksın merak etme sen” diyor, babam da ağlıyor, ilk kez ağlıyor. Annem gözyaşlarını avucuyla silip “Canın bir şey istiyor mu? Ne yapayım eve gidince söyle bana” diyor.

Selçuk PEKER



Babam, “Yoğurtlu pirinç çorbası yap” diyor. Böyle küçük çocukların hasta olunca annesinden çikolata, jelibon, pasta istemesi gibi hafif ağlamaklı, hafif tebessüm eşliğinde “çorba” diyor. O an çocukluğum aklıma geliyor. Lapa lapa kar yağarken uzun paltosuyla işten eve gelip sobanın karşısında dikilen o dağ gibi adamın omzundan kar alıp sobaya damlattığım günleri hatırlıyorum. Sirtına bindirip denizde yüzdürdüğü gün, omuzunda maça gittiğimiz günler...

Şimdi 3-5 merdiven çıkarken bile nefes nefese yoruluyor ve dişiyle tırnağıyla yaptığı evine şimdi ölmek için gidiyor ve işin acı yanı bunu bildiği halde bilmezliğe veriyor. Gülererek taburcu oluyor...

Artık şarjörün son mermisi, kalp krizinde son hak, gelince öleceğini biliyor ve kaza kurşununa gitmemek için “Tuvalete giderken beni bekleyin, orada olsun istemem” diye oğullarına ricada bulunuyor.

Üç gün geçiyor. İsteddiği o son çorbadan 2-3 kaşık zorla da olsa içiyor, o son kurşun sıkılıyor, yine mavi ışıklar altında hastaneye koşuluyor, orada hayatını kaybediyor.

Komşular cenaze evi için tavuklu pilav yapmış, mahalle kalabalık. Bir sürü tencere... Annem pilava bakarken birden ağlamaya başlıyor, mutfakta sigara içen evlatlarına da ilk kez o yukarıdaki pirinç hikayesini anlatıyor. “Yeni evliydik” diyor, “babanızın en mutlu olduğu gündü o gün” diyor. “O sessiz sakın adam yerleri yumruklamıştı gülerken” diyor, “çok mutluydu” diyor.

O an şok oluyorum. Böyle nefesim kesiliyor. Ablam “iyi misin?” diye beni dürtüyor, ben saçlarımı yoluyorum. Babamın o son kalp krizinde apar topar ambulansla hastaneye yattığı an aklıma geliyor. Tüm müdahalelere rağmen kurtarılamadığı ve naaşını da morga götürdükleri aklıma geliyor. Ölüm evraklarını imzalarken cüzdanını bana teslim ediyorlar.



Elimde babamın cüzdanı hastane bankına oturmuş merak ve sıkıntıdan içini açıyorum. Babamın siyah beyaz fotoğrafını görüyorum. Hıçkırır hıçkırır öpüyorum. Sonra ufak gözünü açıyorum, orada küçük bir poşet gözüme çarpıyor, içine bakıyorum bir tutam pirinç. “Bu pirinç de ne ki?” diyorum, anlamıyorum.

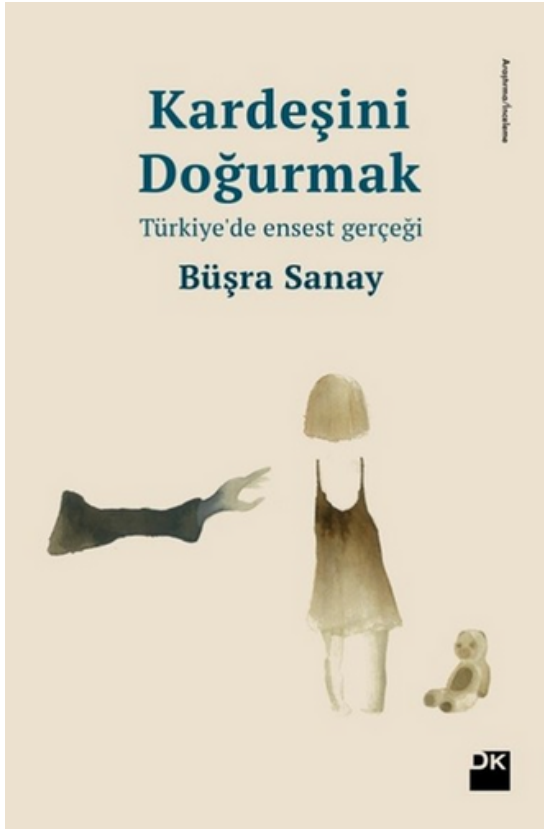
Ertesi gün annem mutfakta bu hikayeyi anlatınca hemen babamın çekmecesinden cüzdanı alıp geliyorum. Ablam “İyi misin?” diyor. Ellerim titreye titreye cüzdanı açıyorum. Küçük pirinç poşetini masaya koyuyorum. Belli ki babam yıllardır o pirinç tanelerini cüzdanında saklamış. O anki mutluluğunu hep yanında taşımış. Annem görünce iyice yıkılıyor, herkes ağlıyor, biz öylece masadaki pirinçlere bakıyoruz, konuşamıyoruz ve o pirinç tanelerini mezarının dört bir yanına döküyoruz.

Huzur içinde yat sessiz, sakın, suskun adam...

KİTAP KEYFİ



Aslı SEYHAN ÇAKIR



KÜNYE

Kitap Adı: Kardeşini Doğurmak

Yazarı: Büşra Sanay

Basım: Doğan Kitap– 29.Basım- 2023

Sayfa: 370

Tür: Araştırma- İnceleme, Sosyoloji

Bu hafta sizlerle paylaşmak istediğim kitap Büşra Sanay tarafından kaleme alınmış Kardeşini Doğurmak isimli araştırma çalışması.

İnkâr edilen, kabul edilmeyen, aile düzeni bozulmasın, adımız çıkmasın diye saklanan, üzeri örtülen ve bir çocuğa yapılabilecek en büyük kötülük olan cinsel istismarın belki de en travmatik versiyonu olan Encest.

Peki sizler ne kadar bilgilisiniz bu konuda?

Gelin birlikte inceleyelim. Ancak bu sefer travmatik bir mevzu olduğundan keyifli okumalar değil dikkatli okumalar dileyeceğim.



Büşra Sanay, 1986 Kasım'ında İstanbul'da doğdu. İşçi emeklisi anne babanın üç çocuğundan ikincisi.

İlk-orta ve lise eğitimini İstanbul Avcılar'da gördü. Konya Selçuk Üniversitesi Gazetecilik Bölümü'nden mezun oldu. CNNTürk haber merkezi ve Cumhuriyet gazetesinde staj yaptı. İş hayatına üniversite üçüncü sınıftayken İstanbul CNN Türk Haber Merkezi'nde haber spikeri olarak başladı. Günün sıcak gelişmelerini anlatırken bir taraftan da www.cnnturk.com için röportajlar yaptı.

Özellikle “Encest” konusunda mağdurlarla yaptığı röportajlar, Türkiye'nin gündemini sarstı.

KİTABIN KONUSU

Türkiye’de Ensest Gerçeği
Haber spikeri Büşra Sanay insanlığın en karanlık noktasına büyük bir cesaretle eğiliyor. Konu Ensest. Yıllarca süren titiz bir çalışma ile ensest mağdurlarından ailelere, sosyologlardan ilahiyatçılara, hukukçulardan eğitimcilere, psikologlardan adli tıpçılara kadar her kesimden insanla konuşarak Türkiye’nin ensest tablosunu ortaya çıkarmış. Kitabın sonunda ayrıca Türkiye’nin 7 bölgesinden 21 üniversitenin öğrencileri üzerinde enseste yönelik algı, bilgi ve farkındalığı ölçmek için yapılmış bir anket çalışması da mevcut. Öncelikle psikolojik olarak çok ağır ve sarsıcı bir kitap olduğunu belirtmeliyim. Psikolojik açıdan hassas dönemde olan ya da özellikle bu konuda yaralanmış kişilerin okuması yönünde baskı yapmak doğru olmayacaktır belki.

Bazı yetkili makamların ne acıdır ki “Bu ülke Müslüman ülkedir, ensest olmaz” savunması sadece olayları görmezden gelmek. Adli istatistikler ve Sağlık Bakanlığı raporlarından bunun bir ‘gerçek’ olduğu aşikar. Kabullenmek, mağdurları dinlemek, korumak, sanıkların gerekli cezayı almasını sağlamak ve mücadele etmek zorundayız. Mücadelenin yolu ise farkındalık oluşturmak, bilinçlenmek, hem çocukları hem yetişkinleri eğitmek. Ve maalesef ki toplum olarak ensest, cinsel istismar gibi konular da bilgimiz çok yetersiz.

Kitapta nelere cevap buluyoruz:

- Ensest nedir? Pedofili ile farkı nedir?
- Ensest bir hastalık mı yoksa adli bir suç mu?
- Ailelerin eğitim düzeyi, sosyokültürel düzeyi, ekonomik düzeyi ile ensest görülme sıklığı arasında bir bağ var mı?

Kimi zaman öfkeyle kimi zaman duygu seliyle okuduğum ve zihnime kazınan o ifadelerden bazıları ise şöyle:

Baba İfadeleri:

“Biraz daha dayan, ne olacak ki?”
(Baba oğluna)

“Hâkim bey, bahçenize diktiğiniz ağacın ilk meyvesini başkasına verir misiniz?”

“Benimle olmasaydı, zaten biriyle yaşayacaktı bunu. Önce benimle deneyimledi.”

“Ben yabancı değilim, babasıyım, ne var?”

Anne İfadeleri:

“Babanın ihtiyacını gider, ne olur, bak bize zarar verecek.”(Anne kızına)

“Abindir ne olur, evlenene kadar yapmak zorundasın” (anne kızına)

"Kocamı aldı elimden, kendisi tahrik edici davranışlarda bulunmasaydı bu olmazdı"

Ancak ebeveynlerin, eğitimcilerin, bir çocuğun sorumluluğunu taşıyan herkesin okumasını ve bu bilinci edinmesini şiddetle öneriyorum. Okuması çok zor bir kitap doğru, o nedenle doğru zamanı siz seçin ancak okuyun. Çok ağır ve acı dolu bir konu, kan donduran ifadeler mevcut olsa da tüm bunlar yaşanmışlıklar. Ve biz arkamızı döndüğümüzde, gözümüzü kapattığımızda ne yazık ki yok olmuyorlar. Bizim ‘Ben okuyamam, dayanamam’ dediğimiz bu konuyu birileri bir yerlerde bir travma olarak belki tekrar tekrar yaşıyor.

- “Hangi etkenler daha fazla ortaya çıkmasına sebep oluyor?
- Olay yaşandığı andan itibaren ne yapılması gerekir, bunu öğrenen kişi nereye başvurmalı?
- Çocuk İzlem Merkezi (ÇİM) nedir? Amacı nedir?
- Adli Tıp boyutunda hangi işlemler yapılır? Polis ve savcılar nasıl ifade alır?
- Psikologlar mağdur ve sanıkların ruh halini nasıl analiz ediyor?
- Ensest mağduru hayata entegrasyonunu tekrar nasıl sağlıyor ya da sağlayabiliyor mu?
- Travmayı atlatma sürecinde nasıl bir ruh hali yaşıyor?
- Mağdur bunu kimselere neden anlatamıyor?
- İstismara karşı korumak için çocuklarımıza neleri öğretmeliyiz?

Mağdur Çocuk İfadeleri:

“Ben çilekli süt istiyorum. İneğin sütünü istiyorum... Pipi sütü istemiyorum!” (4 yaş)

"Babalar böyle sever sanırdım"

“Ben şimdi kime güveneceğim”

“Ben şimdi ne yapayım, insanın babası bunu yapar mı kızına, ailem yok artık benim, ölmek istiyorum.”

Gerçekleri yüzümüze tokat gibi çarpan, okuduktan sonra bir daha aynı siz olamayacağınız bir kitap. Öğrendiklerinizle geçmiş zamanları, arkadaş, aile ve dost çevrenizi tekrar gözünüzün önüne getirecek, yer yer sorgulatacak, belki çevrenize karamsar bir gözle bakmanıza neden olabilecek bir çalışma. Ama hata olan tozpembe bir dünyada yaşadığımızı sanmak olur sanıyorum. Bu çocukları görmek, duymak ve sesi olmak zorundayız.

Unutmamak gerekir ki: “Bilgi ve dikkat her şeyi değiştirebilir.”

KİTAPTAN ALINTILAR

“Kulak tıkamak çözüm değil, yetişkinlerin zikretmesi bile zorken düşünün ki küçücük bedenler bu yükü taşıyor. Bunu kabul etmemek onlara ihanettir, bu çok açık.”

“Oysa ensesti daha görünür, konuşulur kılmak caydırıcılık sağlayabilir.(...) Dolayısıyla bütün bunların açıkça konuşuluyor olması gerekir. Çünkü sustukça artar, sustukça kanar, sustukça mikrop tüm vücudu kaplar.”

“Duyarsızlık insanı fena hırpalıyor!”

“Benim suçum muydu çocukken büyümek zorunda kalmak?”

“Keşke acılar da, suçlar ve cezalar gibi zaman aşımına uğrasaydı...”

“Toplum sadece yaşananı ayıplamayı bilir, ben bunun önlenmesine nasıl yardımcı olabilirim diye sormaz.”

“Kendi evinin içindeki insana güvenmeyeceksin de kime güveneceksin? Bu kadar mı kötü oluyor insanlar diyorsun ama oluyor işte.”

“Çocuk çocuktur, masumdur, paktır. Çocukluğunu yaşamalıdır. Çekin kirli ellerinizi, düşüncelerinizi onların üzerinden, bir anda büyümek zorunda bırakmayın çocukları... Mağdur Etmeyin” (Büşra Sanay)

Kaynak

Yazarın fotoğrafı ve hayatı:

<https://www.dogankitap.com.tr/yazar/busra-sanay>

“Şiddetin seslerine tepkisiz kalan komşular müzik sesine tepki gösterirler, çok gürültü var diye... Böyle bir duyarsızlığın olduğu toplumda her türlü olayın gerçekleşebileceğini düşünüyoruz.”

“Çocuğu korumak, sadece karnını doyurmak, onu iyi bir okula göndermek ve hasta olmamasını sağlamak değil. Annenin asıl görevi çocuğunu koruyup kollamak, dolayısıyla bilinçli olmak.”

“Benden gitmeyeceğine inandığım insanlar oldu. Çok yanıldım. Sen yanıldın mı böyle hiç?”