

edirne

Sayı 56 Ekim 2023

Şehirlerin Sultanı



CUMHURİYETİN

100 YILI

KUTLU OLSUN

edirne

Sayfa 56 Ekim 2023

İmtiyaz Sahibi
Yunus SEZER
Edirne Valisi

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Genel Yayın Yönetmeni
Prof. Dr. Mustafa HATİPLER

Yayın Kurulu
Prof. Dr. Engin BEKSAÇ
Doç. Dr. Nilgün BECENEN

Prof. Dr. Müberra GÜRGENDERELİ
Prof. Dr. Mustafa HATİPLER
Dr. Öğretim Üyesi Gülüm Burcu DALKIRAN
Dr. Öğretim Üyesi Rifat GÜRGENDERELİ
Dr. Öğretim Üyesi Tülay CANİTEZ
Kemal SOYTÜRK
Öğr. Gör. Funda SELVİ AVAT
Öğr. Gör. Nur KESKİN
Öğr. Gör. Dr. Özlem Aladağ BAYRAK
Arzu ULAŞDIR
Burak DİKEVLİLİLER

Grafik Tasarım
Arzu ÖZDEMİR

Fotoğraf Editörü
Behiç GÜNALAN

Baskı
Seçil Ofset
100. Yıl Mahallesi Matbaacılar Sitesi
4. Cadde No:77 Bağcılar/ İSTANBUL
0 (212) 629 06 15

Edirne İl Özel İdaresi tarafından
bastırılmıştır.
Ekim 2023, Ücretsizdir.

Yönetim - İletişim Yeri
Edirne Valiliği
Basın Halkla İlişkiler Müdürlüğü
Hükümet Caddesi
Vilayet Binası, Edirne
0 (284) 213 91 80
www.edirne.gov.tr
edirnedergisi@hotmail.com

Kapak Fotoğrafı
Remzi ESKİKAPLAN

Editör'den

T.S. Eliot'un "Koro" isimli şiirinde yazdığı: "Buruk bir bahar ve kavruk bir yaz"dan sonra hazanı sevince dönüştürmek için, rahmetli Karakoç'un ifadesiyle: "İnancın, dostluğun, kardeşliğin ve sevginin meşalesini, kararlık dağlara dikmek için, ışık saçmak için dört yana, zeytine yağ, incire bal vermek için, Lale'nin birliğini, dağlara, taşlara, kuşlara, balıklara, mercanlara ve insanlara duyurmak için" yepyeni bir dergiyle huzurunuzdayız.

Dergimizin bu sayısının büyük savaşlardan çıkmış bir milletin, her türlü imkansızlığa rağmen vatan sevdası ve istiklal tutkusuyla, bağımsızlık için, azim, inanç ve kararlılıkla başlattığı Milli Mücadele'nin ardından, elde etmiş olduğu büyük bir zaferin eseri ve sonucu olarak 29 Ekim 1923 tarihinde ilan edilen Cumhuriyetimizin 100. kuruluş yıldönümü olan Ekim ayında yayınlanmış olmasının farklı gurur ve onurunu yaşıyoruz.

Dergimizin bu sayısında, İl Kültür ve Turizm Müdürü Kemal SOYTÜRK: "Edirne'nin Turizm Master Planı'nı yazdı sizler için. Edirne'nin unutulmazları arasında yer alan ve Edirne'ye tarihi, kültürü sevdiren rahmetli valimiz Fahri Yücel'i, Egemen İLGIN yazdı: "Edirnenin Mavi Gözlü Valisi" başlığı ile. Prof. Dr. Mustafa TAN Hoca-mız: "Edirne Tarımı İçin Yeni Bitkiler"i kaleme aldı. Öğretim Görevlisi Dr. Özlem ALADAĞ BAYRAK: "Yeni Yüzyılın Gizli Yüzü: Dijital Ayak İziniz Kaç Numara?" diye sorarken Dr. Öğretim Üyesi Ramazan ÇELİK; "Medya Okuryazarlığı Neden Önemli? Aktarılan Enformasyon Kurgu Mu, Gerçek Mi?" diye sordu okuyucularımıza.

Burak DİPEVLİLİLER: "Harf İnkılabının Şafağında Edirne Postası Gazetesindeki Sosyal Hayat, Kültür ve Sanat Haberleri"ni çıkardı tarihin tozlu raflarından. Bu sayımızda Edirne'den İstanbul'a uzanan bir yaşam öyküsünü yazdık sizler için, "Edirne Çiğerinin Gurbetlik Hali; Naci Usta ve Çocukları" başlığı altında. Söz çiğerden açılmışken büyük ustalık gereken çiğir kesme mesleğini ele aldık. "Çiğerin Tavayla Buluşma Hazırlıkları; Edirne Tava Çiğerin İncelikleri" başlığı altında Arzu ÖZDEMİR yazdı, Edirne'yi Tanıtma ve Tava Çiğir Kalite Kontrol Derneği Başkanı Bahri DİNAR'a sorarak ve Barış ZİHİR'den dinleyerek. Çiğir şerbetiz olmaz dedik o yüzden de Öğr. Görevlisi Burak İŞÇİMEN: "Kaybolmayan Değer: Şerbetler"i yazdı.

Eserleri Venezuela'dan Kosova'ya kadar uzanan coğrafyada sergilenmiş olan Tuğrakeş İsmet KETEN: "Tuğra"yı yazdı sizler için. Serkan SUGÖZLEYEN: "Osmanlı Dönemi Edirne Şenlikleri"ni kaleme alırken İlham kaynağı Selimiye Camii olan bir Fotoğraf sanatçısı; Cemil ŞAHİN'le bir fotoğrafın öyküsünü konuştuk. Öğretim Görevlisi Funda Selvi AVAT, bizi: "Asırlık Çınar İle Geçmiş Yolculuk" a çıkardı. Dr. Öğretim Üyesi Rifat GÜRGENDERELİ de: "Edirne'ye Has Bir El Sanatı Olarak Süpürgecilik ve Süpürgecilikte Kullanılan Terimler" i kaleme aldı sizler için.

Dergimizin sayfaları arasında, Fotoğraf Sanatçılarımız; Servet ÇINAR, M. Turan DÖNER, Turhan ÜLGÜDÜR, Yılmaz AYNALI, Behiç GÜNALAN, Bilgin AYYILDIZ ve Arzu ÖZDEMİR bize eşlik ettiler. Kapak fotoğrafımız ise rahmetli Remzi ESKİKAPLAN'a ait.

Bu sayımızı Uzman Diyetisyen ve Yaşam Koçu Esra ÇELAKIL'ın: "Sağlıklı Beslenme ve Beden Ağırlığı Yönetimi" yazısı ile noktaladık.

Sağlıkla kalın...

Prof. Dr. Mustafa HATİPLER
Genel Yayın Yönetmeni

2-3

Yunus SEZER / Edirne Valisi
GÖNÜL DİLİYLE

4-7

Kemal SOYTÜRK / İl Kültür ve Turizm Md.
EDİRNE TURİZM MASTER PLANI

8-9

Egemen İLGIN
EDİRNE'NİN MAVİ GÖZLÜ VALİSİ

10-12

Prof. Dr. Mustafa TAN
EDİRNE TARIMI İÇİN YENİ BİTKİLER

14-15

Öğr. Gör. Dr. Özlem ALADAĞ BAYRAK
**YENİ YÜZYILIN GİZLİ YÜZÜ:
DİJİTAL AYAK İZİNİZ KAÇ NUMARA?**

17-18

Dr. Öğr. Üyesi Ramazan ÇELİK
**MEDYA OKURYAZARLIĞI NEDEN
ÖNEMLİ?**

20-23

Burak DİPEVLİLİLER
**HARF İNKILABININ ŞAFAĞINDA EDİRNE
POSTASI GAZETESİNDEKİ SOSYAL HAYAT,
KÜLTÜR VE SANAT HABERLERİ**

24-26

**EDİRNE ÇİĞERİNİN GURBETLİK HALİ:
NACİ USTA VE ÇOCUKLARI**

28-30

Arzu ÖZDEMİR
EDİRNE TAVA ÇİĞERİN İNCELİKLERİ

32-33

Öğr. Gör. Burak İŞÇİMEN
**KAYBOLMAYAN DEĞER:
ŞERBETLER**

34-35

Tuğrakeş İsmet KETEN
TUĞRA

36-37

Serkan SUGÖZLEYEN
OSMANLI DÖNEMİ EDİRNE ŞENLİKLERİ

38-39

Behiç GÜNALAN
SELİMİYE İLHAM KAYNAĞI OLDU

40-41

Funda SELVİ AVAT
ASIRLIK ÇINAR İLE GEÇMİŞE YOLCULUK

42-44

Dr. Öğr. Üyesi Rifat GÜRGENDERELİ
**SÜPÜRGEÇİLİK VE SÜPÜRGEÇİLİKTE
KULLANILAN TERİMLER**

46-47

Esra ÇELAKIL / Diyetisyen ve Yaşam Koçu
SAĞLIKLIL BESLENME VE BEDEN YÖNETİMİ



GÖNÜL DİLİYLE

Yunus SEZER
Edirne Valisi

Edirne, ülkemizin olduğu kadar Balkan coğrafyasının da en önemli şehirlerinden biridir. Edirne'nin ülkemiz için sahip olduğu stratejik önem, Balkan coğrafyası ile birlikte ele alındığında daha büyük anlam ifade etmektedir. Bu noktada Edirne, Balkan coğrafyası için bir güzergah olmanın ötesinde bir öneme sahiptir. Bu durum bugün böyle olduğu gibi tarih içinde de böyle olmuştur.

Edirne, II. Murat Han'ın banisi olduğu, çağ açıp çağ kapatan Sultan II. Mehmet Han'ın doğduğu, büyüdüğü ve sonrasında da İstanbul'un fethini gerçekleştirdiği bir şehirdir. Bu anlamda Edirne, İstanbul'un fethini gerçekleştiren şehirdir.

Bu şehrin tarih pergelinin bir ayağı, Edirne üzerindeyse diğer ayağı, Musul'da, Kerkük'te, Halep'te, Kudüs'te, Hicaz'da, Yemen'de, Sofya'da, Niş'te, Üsküp'te, Belgrad'da, Saraybosna'dadır. Bu şehrin kültür pergelinin bir ayağı, Kırkpınar'da, Kakava'daysa diğer ayağı Ayvaz Baba'dadır. Bu şehrin sanat pergelinin bir ayağı Mimar Sinan'la Seli miye Camii'ndeysen diğer ayağı Mimar Sinan'ın öğrencisi Mimar Hayreddin'le Mostar Köprüsü'ndedir. Bu şehrin insan pergelinin bir ayağında Hacı Bayram Veli varsa diğer ayağında Pir Hayati vardır.

Tarihin: "Darul karar"(kıyamete kadar yaşayacak şehir), Ebul Hayr Rumi'nin (Saltuknamesinde): "Nazargah-ı Hak" olarak, Evliya Çelebi'nin (Seyahatnamesinde): "Evsâf-ı sevâd-ı kadîm" (ulu şehir), "Bender-i sûr-ı azîm" (büyük sur), "Belde-i edna'l-arz" (yakın belde), "Ferahbahş-ı dâfi-i maraz olan" (hastalıkları gideren ve rahatlık veren), "Taht-ı sâni" (ikinci taht merkezi), "Belde-i tayyibe" (güzel belde), "Kal'a-i atîk" (eski kale), olarak tanımladığı ve: "diyâr-ı Alaman'ın ve bilâd-ı Kızılelman'ın kapısıdır" diye yazdığı Edirne, ülkemizin serhaddaki eski ama asla eskimeyen başkentidir. Edirne'yi eskimeyen yapan husus,

sahip olduğu konum, eserleri ve kıymetli insanlarıdır. Tanpınar'ın o veciz sözü adeta Edirne için söylenmiş, yazılmıştır: "Bir başkent her zaman başkenttir, ne kadar susturulursa susturulsun yine de konuşur."

Edirne gerçekten konuşan bir başkenttir. Ancak onun söylediklerini duymak için onun tarih içinde yaşadığı hüznü, sevinci, matemi, yası, bayramı bilmek gerekir. Onun söylediklerini duymak yetmez anlamak ve onunla hemhal olmak gerekir. Anlamak için de gönül diliyle konuşmayı bilmek gerekir. Tarihin içinde derin anlamlar taşıyan bütün şehirler, sakladıkları gizemleri, sırları, efsaneleri, gerçekleri gönül diliyle ifade etmiyor mu?

Şimdi, Gazi Mustafa Kemal Atatürk tarafından, 29 Ekim 1923 tarihinde ilan edilen Cumhuriyetimizin, 100. kuruluş yıldönümünde, bir yandan Cumhuriyetimizin mirası olan "Millet olma yolunda" birlik ve beraberlik içinde hareket ederek, Cumhuriyetimize sahip çıkmak diğer yandan bu eskimeyen başkente hizmet etmek ve onu gönül diliyle hep birlikte yeniden inşa etmek zamanıdır...

“ Bir yerde görürsen ki;
Ağır ve edalı akar;
dal dal söğütler öperek
samur üç belik gibi
üç koldan sular
müjdeler olsun efendim:
Edirne’desin. ”
Niyazi Akıncıoğlu

EDİRNE
İL TURİZM MASTER PLANI
2022 - 2030

Kemal SOYTÜRK İl Kültür Turizm Müdürü

Dinlenmek, eğlenmek, deneyimlemek, farklı yerler görmek amacıyla gerçekleşen insan hareketliliği olarak ifade edilebilecek olan turizm faaliyetleri, hizmet sektörünün ana omurgasını oluşturmakta, diğer hizmet sektör kolları açısından tetikleyici bir rol üstlenmektedir. Ulaşımın geçmişe oranla kolaylaşması, dünya genelinde refah düzeyinin yükselmesi, ekonominin her alanındaki uluslararası rekabet, dinamik sosyo-ekonomik yapı ve iletişim sektöründeki gelişmeler bireylerin turizme olan talebini artırmaktadır.

Turizm, dünyada gelir, istihdam ve kalkınma bakımından en hızlı yükselen sektörler arasında yer almaktadır. Turizm sektörü, turizm potansiyeline sahip ülkelerin ekonomisinde önemli bir yer tutmaktadır. Dünya genelinde turizm, milli gelire katkı sağlanmasında, cari açıkların kapatılmasında, işsizliğin azaltılmasında ve ödemeler bilançosunun dengelenmesinde etkili bir rol oynamaktadır.

Turizm sektörünün OECD ülkelerinin gayri safi yurt içi hasıllarına katkısı ortalama %4,4 seviyesinde, istihdam katkısı %6,9 seviyesinde, hizmet ihracatına katkısı ise %21,5 seviyesindedir.

Dünyadaki turist sayısı son 60 yıldır sürekli büyüme kaydetmektedir. Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) verilerine göre 2018 yılında dünya genelinde 1,4 milyar kişi küresel turizm faaliyetine katılmışken 2019 yılında bu sayı 1,5 milyar kişi ile tarihi zirveye ulaşmıştır. Küresel turizme ilişkin bu veriler, UNWTO tarafından 2010 yılında yapılan ve 2030 yılında kadar büyüme projeksiyonlarını içeren tahminlerin üzerindedir. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından 2019 yılında yapılan tahminler, 2025 yılında 1,7 milyar kişinin, 2030 yılında ise yaklaşık 2 milyar kişinin küresel turizm faaliyetine dahil olacağını öngörmektedir.

Turizm, ekonomiye olan katkısı dışında, ülkelerin sahip oldukları doğal, kültürel, tarihi kaynaklarının değerlendirilmesi ve bu kaynakların sürdürülebilirliğini sağlamaya destek vermesi, kentsel ve kırsal kalkınmaya olan katkısı ile yaşam kalitesinin artması ve dünya insanların birbirlerini daha iyi anlayıp tanıması sayesinde uluslararası barışa destek olması gibi birçok sosyal, kültürel, ekolojik başlıkta da ayrıca önemli mikro ve makro etkilere sahiptir. Turizmin sayılan tüm bu etkileri, ülkelerin turizmi her geçen yıl daha fazla önemsemesine neden olmaktadır. Tüm dünyada olduğu gibi Türkiye’de de turizm; kalkınma, gelir ve istihdam yaratma, dış ticaret dengesi gibi konularda ekonomideki önemli sektörlerin başında gelmektedir. Bu çerçevede, Cumhurbaşkanlığı hükümet sisteminin ilk kalkınma planı olan On Birinci Kalkınma Planı’nda turizm, öncelikli sektörler arasında yer almıştır. On Birinci Kalkınma Planı ile uyumlu olarak hazırlanan ve 2019 yılında güncellenen Türkiye Turizm Ana Planı, ülkemizin 2023 yılı turizm hedeflerini ortaya koymaktadır. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından Eylül 2019’da kamuoyu ile paylaşılan bu plana göre Türkiye 2023 yılında 60 milyon turist ağırlamayı, turizm faaliyetlerinden ise toplamda 56 milyar ABD doları gelir elde etmeyi hedeflemektedir.

Ülkemiz dünya turizminde uzun süredir etkili ülke konumunu sürdürmektedir. Turizm gelirlerinin GSMH içindeki payı, 2019’da elde edilen 51,7 milyon ziyaretçi sayısı ve 34,5 milyar dolar gelir ile 4,6% oranına yükselme başarısı göstermiş, bu performansı ile Türkiye, dünya turizm sıralamasında turist sayısında 6. ve gelirden de 14. sıraya yerleşmiştir. Covid-19 küresel salgın sürecinde tüm dünya ülkeleri gibi Türkiye’nin turizm göstergelerinde de dramatik düşüşler yaşanmış, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığınca alınan hızlı kararlar, “güvenli turizm sertifikası” gibi etkili uygulamalar ve salgın sürecinde Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı (TGA) aracılığıyla gerçekleştirilen “etkili tanıtım” çabaları gibi hamlelerle rakiplerine göre Türkiye daha az kayıplar yaşamış ve daha hızlı toparlanma yaşamıştır.

Yeni Ekonomi Programı (YEP) kapsamında, yapısal dönüşüm adımlarının en önemli ayağı olan turizm sektöründe hedeflere ulaşılabilmesi için il bazında planlama çalışmaları önem arz etmektedir. Türkiye’nin 2023 yılı turizm hedeflerine ulaşması, T.C. Cumhurbaşkanlığı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı gibi merkezi yönetimin koordine edici ve destekleyici çabalarının

yanında yerel ölçekte benzer bir anlayış ve yaklaşım ile hazırlanacak turizm master planlarının ortaya konması ile mümkün olacaktır.

İlimiz Edirne sahip olduğu eşsiz tarihi ve kültürel zenginliği, doğal güzelliği, Türkiye’nin Avrupa’ya açılan sınır kapısı ve 2023 Türkiye Turizm Stratejisi’nde “ Kültür Temalı Marka Kent “ olarak tanımlanmış olması, şehrimizdeki turizm çalışmalarına ayrı bir önem kazandırmaktadır. Farklı medeniyet ve uygarlıklara ev sahipliği yapan şehrimiz, kültürel mirasın birikiminin temellerinin atıldığı önemli başkentler arasında tarih sürecinde yerini almış ve ismini duyurmuştur. Sınır kenti olmasından kaynaklı olarak çağlar boyu farklı görevler üstlenen Edirne, bugün keyif ve huzurun bir arada olduğu bir yaşama biçimine ev sahipliği yapmaya devam etmektedir.

Edirne, Balkanlar’a ve İstanbul’a iki saatlik mesafedeki konumuyla, iki farklı coğrafya arasında önemli bir yerdedir. Batı ile Doğunun kültürlerinin buluşma noktasında yer alan sınır kenti, bu özelliği ile iki alanı birbiriyle bütünleştirme rolünü üstlenmiştir. Edirne, karayolu, demiryolu ve su yolları ile farklı coğrafyaları birbirine bağlamakta, aynı zamanda sınır kapıları ile de geçişi sağlamaktadır.

Osmanlı İmparatorluğunun ikinci payitahtı olan, turizm ve tarım şehri Edirne’nin Cumhurbaşkanlığı Hükümet Sistemi’nin ilk kalkınma planında stratejik sektörler arasında yer verilen turizme daha fazla odaklanmış, şehrimizin ve ülkemizin kalkınmasına daha fazla katkıda bulunulması hedeflenmiştir. Bulgaristan ve Yunanistan’a komşu olması ile Türkiye’nin Batı’ya açılan kapısı olan Edirne, Türkiye’de turizm potansiyeli en güçlü destinasyonlardan biri durumundadır. Her iki ülkeyle olan dört adet sınır kapısından olan girişler ile Türkiye’nin en fazla sınır ötesi ziyaretçi alan beş kenti içindedir. Bu çerçevede, Edirne’nin büyüyen Türkiye turizm pastasından aldığı payı artırmak ve gelecek ziyaretçilere farklı ve sürdürülebilir bir destinasyon sunmak için Edirne Valiliği himayelerinde, Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’nün koordinasyonunda “**Edirne Turizm Master Planı**”nı hazırladık. **Turizmde 2030 yılı hedeflerimizi ortaya koyduğumuz bu plan çerçevesinde somut, gerçekçi, ölçülebilir ve hesap verebilir hedefler belirledik ve bu hedeflere ulaşmayı sağlayacak temel politikaları ayrıntılarıyla ortaya koyduk.**

Edirne Turizm Master Planı, turizmle ilgili geniş tabanlı sektör paydaşlarımızın katılımı ile düzenlediğimiz toplantılar, görüşmeler, turizm çalışmaları, çevrimiçi toplantılar saha araştırma ve veri toplama faaliyetleri, kültür turizmi başta olmak üzere çeşitli turizm türleri ile ilgili yaptırdığımız etütler ve pilot uygulamalar çerçevesinde yapılan analiz ve değerlendirmeler neticesinde alanında uzman bir ekip tarafından titizlikle hazırlandı. Kent merkezinin yanında ilçelerimizin de turizm gelişimine verdiği önemi ortaya koyacak şekilde, ilçelerimizdeki zengin doğal ve kültürel kaynakları farklı turizm türleri kapsamında cazip ürünler olarak değerlendirerek Edirne turizmini il sathına yaymayı hedefledik.

Edirne İli Turizm Master Planı, Edirne ilinin öne çıkan kültür ve turizm varlıklarını ortaya koymakta, mevcut potansiyelin nasıl ortaya çıkarılacağına ve turizmin il ekonomisine ve bölge insanına nasıl katkıda bulunacağına dair ipuçları sunmaktadır. Bölgemizin sahip olduğu potansiyeli planlı ve programlı bir şekilde kullanmak ve turizmi bölge insanının refahına katkı yapan bir sektör haline getirmek için hazırlanan bu master plan; katılımcılık ilkeleri çerçevesinde, bilimsel metodlar kullanılarak hazırlandı.

Edirne İli Turizm Master Planı, Covid-19 pandemisi ile birlikte gelişen süreçleri de dikkate alarak, küresel ölçekte meydana gelen değişimleri ele almış, turizmde mevcut durumu en güncel veriler ışığında irdelemiştir. Kritik olduğu değerlendirilen birtakım temel göstergeler açısından, Covid-19 etkisinin ortaya konulabilmesini teminen, karşılaştırmalı verilere başvurulmuştur.

Plan, kültür ve turizm envanteri ihtiva etmemekle birlikte, planlama çalışmaları açısından ilin öne çıkan turizm ürün ve hizmetlerini bir araya getirmiştir. Planlama çerçevesi, son yıllarda yaygınlık kazanan ve Covid-19 pandemisi ile ivmelenen tüketimde dijitalleşme eğilimini dikkate almaktadır. Bu çerçevede, ilin turizm algısı ve dijital ortamdaki varlığına ilişkin arama motoru sorguları değerlendirilmiş, sınır komşuları nezdinde oluşan algı, anahtar kelime bazında ele alınmıştır.

Uluslararası literatürde SWOT analizi olarak da bilinen ve GZFT olarak Türkçeleştirilen yaklaşım çerçevesinde, turizm sektörü açısından Edirne ilinin güçlü ve zayıf yönleri belirlenmiş, iç ve dış çevreden kaynaklanan fırsat ve tehditler saptanmıştır. GZFT analizi yapılırken çok paydaşlı, katılımcı yöntem benimsenmiş, paydaşlar tarafın-

dan ortaya konulan bulgular planlama ekibi tarafından işlenerek plana aktarılmıştır.

Planın uygulanmasına yönelik olarak strateji ve eylem planı yaklaşımı benimsenmiştir. Edirne ili turizmi için stratejik amaçlar belirlenerek, her amacın altında öncelikler tanımlanmış, önceliklere uygun politika ve eylemler öncelik sırası, uygulama süresi, yürütücü kuruluş ve iş birliği yapılacak kuruluşlar ile birlikte ele alınmıştır. Çalışmada turizmin sürdürülebilirlik ve dayanıklılık kavramları ilke ve yaklaşım olarak benimsenmiştir.

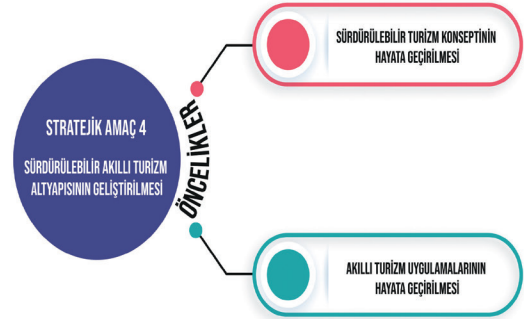
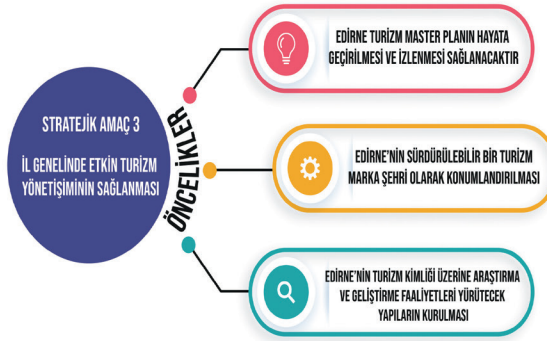
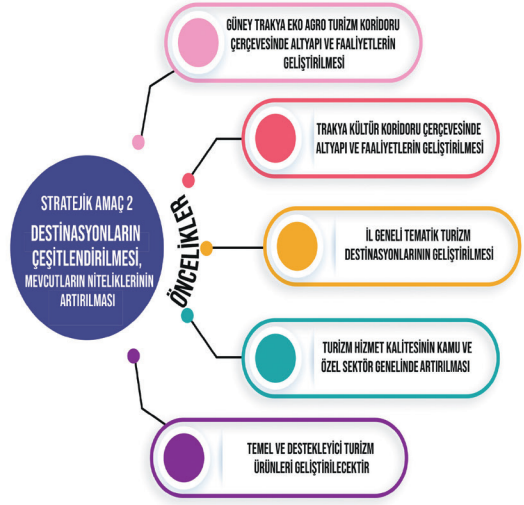
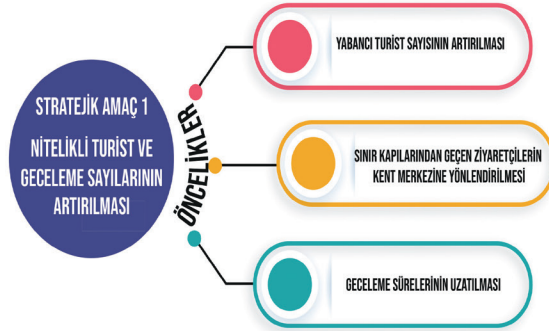
Planda, 2013-2023 Trakya Turizm Master Planında belirlenen koridor odaklı yaklaşım takip edilmiştir. Trakya Kültür koridoru ve Güney Trakya Eko-Agro Turizm Koridorunda yer alan destinasyonlara yönelik önerilerin yanı sıra dijitalleşme ve akıllı turizm uygulamalarına yer verilmiştir.

Bu yönüyle, günümüz dünyasının gelişmelerine ve gelecekte hayata geçmesi beklenen yenilikçi uygulamalara kapı açmaktadır. **Planda yer alan 4 ana strateji tüm paydaşların görüşleri doğrultusunda belirlenmiştir.** Bu stratejilerin gerçekleştirilmesine yönelik ise 13 öncelik ortaya çıkmıştır. **Söz konusu strateji ve öncelikler perspektifinde;**

- **Temel turizm ürünleri**
 - **Tanıtım ve pazarlama**
 - **Hizmet kalitesi**
 - **Turizm yönetimi**
 - **Altyapı geliştirme ve yatırım**
 - **Destekleyici turizm ürünleri**
- temel müdahale alanları olarak belirlenerek eylem planı oluşturulmuştur.**

Şehrimiz için önemli kalkınma araçlarından olan turizm sektörünü, Sayın Cumhurbaşkanımız ve Sayın Kültür ve Turizm Bakanımızın verdiği destekler sayesinde ve gösterdikleri “ **Türkiye Yüzyılı** ” istikameti doğrultusunda doğal, kültürel sürdürülebilirlik ve dayanıklılık ilkeleri çerçevesinde daha da ileri taşımak niyetindeyiz. Turizmde 2030 yılı hedeflerine ulaşmak için tüm paydaşlarımızla var gücümüzle çalışmaya devam ediyoruz. İçinde yaşadığımız bilgi çağında turist ve seyahat tipi, turizm türleri, turistlerin beklenti ve tercihlerini, koruma ve kullanım dengesini dikkate alarak Edirne’imiz için turizm stratejimizi ve yol haritamızı belirledik. Bu minvalde, **Edirne İli Turizm Master Planı ile ;**

STRATEJİK AMAÇ VE ÖNCELİKLER



- Nitelikli turist ve geceleme sayılarının artırılması
 - Destinasyonların çeşitlendirilmesi, mevcutların niteliklerinin artırılması
 - İl genelinde etkin turizm yönetişiminin sağlanması
 - Sürdürülebilir akıllı turizm alt yapısının geliştirilmesi
- başlıca stratejik amaçlar olarak belirlendi.

Bu amaca yönelik olarak katılımcı ve bilimsel yöntemlerle hazırlanan "Edirne İli Turizm Master Planı" kadim şehrimizin turizm vizyonu ve planlamalarında rehber bir belge olarak önümüzdeki dönem çalışmalarına ışık tutmaktadır. Planın hazırlanmasına katkı sunan tüm paydaşlarımıza ve çalışma ekibimize buradan tekrar teşekkürlerimi iletirim.

Şehrimizin, ülkemizin büyüyen ve gelişen turizm sektöründen yüksek pay alabilmesi ve tanıtım pazarlama stratejileri noktasında hak ettiği yere ulaştırılması için, yerel paydaşların eşgüdüm içerisinde çalışması gerekmektedir. **Turizm, her paydaşıyla birbirini destekleyen ve tamamlayan parçalardan oluşan bir bütündür. Parçalar ne denli düzgün çalışır ve güçlü olursa, bütün de elbette o kadar güçlü ve sağlam olacaktır.**

Edirne ve Edirneli hemşerilerimizin refahını artırma, kentimize istihdam ve kalkınma imkânı sağlama ve ilçelerimizle birlikte şehrimizi ve şehrimizin doğal ve kültürel değerlerini Türkiye ile birlikte tüm dünyaya tanıtmaya yolunda titizlikle hazırlanan **Edirne Turizm Master Planı'nın** turizm paydaşlarımıza ve tüm şehrimize hayırlı olmasını diliyorum.



Fotograf: edirne.gov.tr

EDİRNE'NİN MAVİ GÖZLÜ VALİSİ

Egemen İLGIN

Kentler canlı birer organizma değildir. Kentlere nefes veren, kentlerin nabızlarını attıran, o kentte yaşayan insanlardır. Edirne bu anlamda da oldukça şanslı bir şehirdir. Türkiye'nin Avrupa'ya açılan kapısı ve 8300 yıllık bir geçmişe sahip olan Edirne'mizden tarih boyunca birçok önemli ve değerli isim geçmiş ve unutulmaz izler bırakmıştır.

Bu isimlerden biri de yakın tarihimizde kente olan hizmetleri ve sevgisi unutulmayan merhum Valimiz Fahri Yücel'dir. Edirnelilerin Mavi Gözlü Valisi, nahif kişiliği, güler yüzü ve sıcak kanlı tavırlarıyla Edirnelilerin gönlünde taht kurmuştur.

Edirne Valisi olarak atandığı 10 Ağustos 2000 yılından vefat ettiği 2004 yılına kadar şehre sayısız hizmeti dokunan Fahri Yücel'in meslek yaşamı da başarılarla doludur. Fahri Yücel; 1958 yılında Zonguldak ilinin Devrek ilçesinde doğmuştur. İlk ve ortaöğrenimini Devrek'te tamamlayarak 1975 yılında İstanbul Kabataş Lisesi'nden mezun olmuştur. Üniversite hayatına Ankara'da devam etmiş, Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Maliye Bölümü'nden 1980 yılında mezun olmuştur. 1981 yılında Antalya Maiyet Memurluğu görevinden sonra, 1983-1985 yıllarında Mudurnu Kaymakamlığı, 1985- 1987 Devrekâni Kaymakamlığı, 1987-1989 Aralık Kaymakamlığı, 1989-1993 Aşkale Kaymakamlığı ve 1993-1994 Adana Yumurtalık Kaymakamlığı görevlerinde bulunmuştur.

1991-1992 yılları arasında Amerika Birleşik Devletleri'nde incelemelerde bulunmuştur. 1994 yılından itibaren Mülkiye Müfettişliğine ve Başmüfettişliğe atanmıştır. 2000 yılının Mart ayında İçişleri Bakanlığı Strateji Merkezi Başkanı olarak görevlendirilmiştir.

10 Ağustos 2000 tarihinde Edirne Valiliği görevine atanmıştır. Edirne'de göreve başlaması ile birlikte Edirnelilerin sevgisini kazanan Yücel, özellikle kriz döneminde işsizlikle mücadele konusunda girişimlerde bulunmuştur. Döneminde açılan toplum merkezleri ile çok sayıda kadının iş sahibi olmasını sağlamıştır. Başlattığı arkeolojik kazılar, eski konak, tarihi kamusal binalar ve anıtsal yapı ve çeşme restorasyonları ile Edirne turizminde yeni bir çığır açmıştır.

Yıllarca kaderine terk edilmiş birçok Edirne evi ve yapıyı restore ettirmiştir. Restore edilen yapılar arasında Tarihi Karakol Binası, Asker Çeşmesi, Eski Vali Konağı, Sağlık

Müdürlüğü, Hafız Ağa Konağı, Bahattin Öğütmen Konağı, Eski Özel İdare Binası, Sosyal Dayanışma Vakfı, Polis Emeklileri Derneği Binası, Edirne Baro Binası, Trakya Gazeteciler Derneği Binası, İkiz Evleri Hıdırlık Tabyaları, Dar'ül Hadis Camii Minaresi, Şehabettin Paşa Mescidi, Eski Emniyet Binası, Şehit Asım İlköğretim Okulu ve İtalyan Kilisesi bulunmaktadır. Ayrıca yine görev yaptığı yıllarda Edirne'de; Saray-ı Cedide-ı Amire ve Saray-ı Atik kazıları, Hıdırlık Tabyası kurtarma kazısı ile Makedonya Kulesi kazıları gerçekleştirilmiştir. İlçe ve köylere yaptığı gezilerde vatandaşla bütünleşmiş ve büyük bir sevgi kazanmıştır. Köylerin büyük bir çoğunluğunun alt yapısı ve üst yapı düzenlemeleri döneminde yapılmıştır. Kırk altı yıllık yaşamının yirmi üç yılını mülki idare amiri olarak geçiren Yücel, başarıları nedeniyle altı kez teşekkür ve takdirname ile ödüllendirilmiştir. Mülkiyeliler Birliği, Türk İdareciler Derneği, Türk İdareciler Vakfı Üyesi ve Genel Sekreteri olarak da görev yapmıştır.

2004 yılının Haziran ayında kanser teşhisi konulmasının ardından bir süre Fransa'da tedavi gören Fahri Yücel, daha sonra Edirne'ye dönmüş ve 12 Ağustos'ta tedavi gördüğü İstanbul Amerikan Hastanesi'nde hayata gözlerini yummuştur. Edirne'deki törenlerin ardından İstanbul'da yapılan devlet töreniyle 13 Ağustos 2004 günü Zincirlikuyu Mezarlığı'nda toprağa verilmiştir. Edirne'nin kurtuluşunun 92 yılı olan 25 Kasım 2014'de Edirne Belediyesi Meclis Kararıyla Fahri Yücel'e fahri hemşerilik verilmiş, hemşerilik beratı yapılan törenle Edirne Belediye Başkanı Recep Gürkan tarafından eşi Perihan Yücel'e verilmiştir.

Edirnelilerin mavi gözlü valisi Fahri Yücel, Edirnelilerin gönlünde halen yaşamaya devam etmektedir.



Fotograf: Servet ÇINAR

EDİRNE TARIMI İÇİN YENİ BİTKİLER

Prof. Dr. Mustafa TAN

Küresel iklim değişikliği her geçen gün etkisini daha da artırmaya başladı. Bölgemizde Temmuz ve Ağustos aylarında 40 °C'nin üzerindeki sıcaklıklara daha fazla şahit oluyoruz. Yine anormal iklim olayları, kısa sürede düşen şiddetli yağışlar, seller ve orman yangınlarının sıklaşması iklim değişikliğinin ayak sesleridir. İklim değişikliğinin en önemli etkilerinden birisinin de bölgesel ve küresel kuraklıkların olması bekleniyor. Zaten kuraklığı da her geçen gün daha fazla hissetmeye başladık. Bu nedenle hayatımızın her alanında olduğu gibi tarımsal faaliyetlerde de ekolojik değişimlere ayak uydurmak gerekiyor.

Trakya Bölgesi ve bu bölgenin önemli şehirlerinden birisi olan Edirne; tarım arazileri, su kaynakları ve kadim tarım kültürü ile büyük bir tarımsal potansiyele sahiptir.

İklim şartları tarımsal faaliyetlere kısıtlayıcı değildir. Tarım arazileri düz ve makineli tarıma elverişlidir. Tarımsal sulama için zengin yerüstü su kaynakları (Meriç ve Tunca Nehirleri ile çok sayıda baraj ve gölet) mevcuttur. Türkiye'nin batısında, Avrupa Birliği ülkelerinden, Bulgaristan ve Yunanistan sınırında ve Türkiye'nin en büyük şehri olan İstanbul'a komşu konumdadır. Bölgede tarımı yapılan başlıca bitkiler; buğday, ayçiçeği, kanola, çeltik, mısır, kavun, karpuz ve kabak gibi türlerdir. Bunların dışında küçük alanlarda yetiştirilen farklı meyve ve sebze türleri mevcuttur. Bitkisel üretim, büyük oranda kuru tarım teknikleri ile gerçekleştirilmektedir. Bu arazilerde hakim ürün deseni buğday-ayçiçeği ikili münavebe sistemi olup, bu iki bitki şehrin tarım arazilerinin %75'ini kaplamaktadır.

Ayçiçeği, buğday ve çeltik Edirne tarımının can damarlarıdır. Buğday, kuru tarım arazilerinde geniş alanlarda 1.285.058 dekar ekilerek yılda yaklaşık 523 bin ton üretim gerçekleştirilir. Ayçiçeği de genel olarak kuru tarım alanlarında 1.260.318 dekar ekim alanına sahip yazlık bir yağ bitkisidir. Çeltiğin Edirne için anlamı çok başkadır. Meriç ve Ergene havzalarını dolduran bu bitki ilde 454.800 dekar alanda ekilmektedir. Bu bitkiler gerek ülkemizde gerekse diğer dünya ülkelerinde insan beslenmesinde çok önemlidirler. Küresel iklim değişikliği ve kuraklıkla birlikte gündeme gelen ve yaklaştığı söylenen gıda krizinde son derece stratejik ürünlerdir. Ayrıca Rusya-Ukrayna savaşı ile tarım ürünlerinin dünya pazarlarına arzı engellendiği için günümüzde bu bitkilerin önemi daha da artmış durumdadır. Bu nedenle Edirne’de buğday, ayçiçeği ve çeltiğin üretimi azaltılmadan devam ettirilmelidir.

Tarım arazilerinde tek tip bitki yetiştirmenin (monokültür) çok sayıda olumsuz yanı vardır. Bu nedenle tarım arazilerinde belirli esaslar dahilinde farklı ürünler yetiştirilmelidir. Bu durum Edirne tarım alanlarında eksikliği dikkat çeken konulardan birisidir. Oysa tarımsal üretimin sürdürülebilirliği akılcı bir ekim nöbeti sisteminin uygulanmasına bağlıdır. Bölgenin ekolojik şartlarında yetiştirilecek yeni ve farklı ürünleri de göz önüne almak gerekir. İlimizde meyve ve sebze yetiştiriciliği çok eskilerden beri devam ettirilen bir gelenektir. Ancak bu üretim şeklinin ailenin ihtiyacı olan bostan kültüründen daha ileriye götürülmesi gerekir. Nitekim son yıllarda çevremizde başarılı örnekler görmekteyiz. Havsa Kuzucu Köyü’nde elma, Enez Çeribaşı Köyü’nde kiraz, Uzunköprü Meşeli’de ceviz, Meriç Alibeyköy’de yerfıstığı, Keşan Siğilli’de bamyaya ilk akla gelenlerdir. Yine Karaağaç biberi, Meriç kavunu ve Arpaç fasulyesi gibi ürünler ilgi beklemektedir. Şehrimize İstanbul’a yakınlığı, Avrupa Birliği ülkelerine komşu olmamız ve güney ilçelerdeki deniz turizmi bu ürünlerin pazarlanması için büyük fırsatlar sunmaktadır. Ancak üretimlerin belirli standartlarda olması ve sürdürülebilir olması yani, profesyonel üretim olması gerekmektedir.

Bölgemizde geleneksel bitkisel ürünlerin yanında bazı yeni bitkilerin de sık sık adı duyulmaya başlamıştır. Son yıllarda ülkemizin birçok yerinde olduğu gibi çevremizde de üzümü meyvelerin yetiştiriciliğine olan ilgi artmıştır. Yalova’da 2017 yılında ticari üretimi başlayan aronya (*Aronia melanocarpa*) Kırklareli ve Edirne’de hızla yayılmaktadır. Süper meyve olarak adlandırılan aronya, bölgemize uyumlu olup antioksidan içeriğinin yüksekli-

ği ile dikkat çekmektedir. Hem yaş, hem de kuru olarak tüketilebilmekte, meyve suyu, marmelat ve reçel olarak da değerlendirilebilmektedir. Kırklareli’nde dikim alanları 60 bin fidana ulaşmıştır. Edirne’de de merkezden Enez’e kadar farklı noktalarda aronya bahçelerinin kurulduğuna şahit oluyoruz. Son zamanlarda şehrimizde yetiştirilen üzümü meyvelere yabancı mersini (*Vaccinium myrtillus*) de eklenmiş bulunuyor. Trakya şartlarına adaptasyonunda sorun olmayan bu bitkinin de pazarlama sorunları çözümlerse yıldızın parlaması mümkün gözüküyor. Bölgemiz için bu gruptaki meyvelere mürveri (*Sambucus nigra*) de ekleyebiliriz. Mürver bizim coğrafyamızda yaygın bulunan bir bitki olmakla birlikte, değeri fark edilmemiş üzümü meyvelerden birisidir. Ancak Avrupa’da oluşan yoğun talepten dolayı mürver tarımı da yaygınlaşmaktadır. Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsü’nde yapılan ön denemelerde, Edirne’de mürver tarımının başarı ile yapılabileceği ortaya konulmuştur. Sonbahar aylarında pazar tezgahlarında yer almaya başlayan hünnap (*Ziziphus jujuba*) yeni bitki arayışında olan üreticiler için cazip fırsatlar sunmaktadır.

Dünyada ve ülkemizde korona pandemisinden sonra yıldızı parlayan ürün gruplarından birisi de tıbbi ve aromatik bitkilerdir. Çok geniş bir ürün yelpazesi olan bu grup ilaç bitkilerinden kozmetik bitkilerine, boya bitkilerinden içecek bitkilerine kadar pek çok türü kapsamaktadır. Son zamanlarda bu bitkilerle ilgili önemli gelişmeler yaşanmakta, Edirne de bu gelişmelerden nasibini almaktadır. Bu bitkilerin en önemlisi lavanta (*Lavandula sp.*)’dır. Ülkemizde 47.176 dekar ekim alanı olan lavanta şehrimizde 1.021 dekar alanda ekilmektedir ve ekim alanları hızla artmaktadır. Lavantanın Edirne’deki hikayesi agroturizm ile başlamıştır. İlimizin her yöresinde yetiştiriciliği olan lavanta görsel yönüyle büyük ilgi toplamaktadır. Başta İstanbul’dan olmak üzere birçok şehirden gelen fotoğraf ve doğa meraklılarına doyumsuz güzellikler sunmaktadır. Aslında lavanta çok değerli bir uçucu yağ bitkisidir ve dünyada büyük bir pazarı bulunmaktadır. Bölgemizde lavanta tarımının gelişmesi görselliğin ötesinde lavanta yağının üretimine bağlıdır. Bunun önünde de en büyük engel, yağ çıkarmak için gerekli olan distilasyon ünitelerinin eksikliğidir. Şehrimize söz konusu bu tesisler yetersiz durumdadır. Lavantanın yanında tıbbi ve aromatik bitki grubundan kekik, safran, biberiye ve adaçayının da topraklarımızda yer bulma şansı vardır. Trakya Üniversitesi Havsa Meslek Yüksekokulu’nda yapılan ön denemelerde safran, kekik, ekinezya ve yağ gülü gibi bitkilerin başarı ile yetiştirilebileceği ortaya konulmuştur.



Fotoğraf: Prof. Dr. Mustafa TAN

Bölgemiz tarım alanlarında yaygınlaşmaya başlayan aronya ve hünnap

Hemen yakınıımızda olan Tekirdağ Şarköy'de üretilen adaçayının dünya pazarlarına ihraç ediliyor olması önümüzdeki en güzel örneklerden birisidir.

Tarım alanlarımızda yetiştirilme potansiyeli olan bir başka bitki grubu da glütensiz gıdalar olarak bilinen kinoa ve karabuğdaydır. Kinoa, Güney Amerika kökenli bir bitki olmasına rağmen karasal iklimlere uyumludur. Protein oranının yüksekliği, mineraller ve vitaminlerce zengin olması, amino asitlerce dengeli olması ve glüten içermemesi kinoanın Avrupa'da aranan bir ürün olmasını sağlamıştır. Ülkemizin birçok yerinde yaklaşık olarak 15 bin dekar alanda ekilmektedir. İpsala'da sulama suyu yetersiz olan yerlerde çeltiğe alternatif olarak geniş alanlarda yetiştiriciliği başlamıştır. Kinoa tarımının önündeki bazı sorunların çözülmesi halinde üretim alanlarının yaygınlaşması mümkün gözükmektedir.

Daha önce de belirtildiği gibi; Edirne buğday, ayçiçeği ve çeltik gibi stratejik gıda bitkilerinin tarımının yapıldığı bir coğrafyadır. Bu bitkilerin tarımının sürdürülebilir bir şekilde devam ettirilmesi zorunludur. Bunların yanında tarım arazilerinde ürün desenine dahil olabilecek ve katma değeri yüksek ürünlere de yer verilmelidir. Ancak unutulmamalıdır ki; alternatif ürünlerin başta pazarlama olmak üzere birçok sorunu vardır. Tohumluk sorunu ve bölgemize uygun çeşitlerin belirlenmesi, tarımsal isteklerinin ortaya konulması ve hasat-harman-değerlendirme yöntemlerinin bilinmesi gerekir. Bu nedenle yeni bitkilerin üretiminden önce, pazar durumu, bitkinin bölgeye uyumu ve mekanizasyon ihtiyacı gibi konuların değerlendirilmesi gerekir. Değişen iklim şartları ve artan dünya nüfusu tarımda da bazı değişimleri zorunlu hale getirmektedir. Bu nedenle üreticilerimizin de mevcut gelişmelere ayak uydurup, katma değeri yüksek ve piyasada talep gören ürünlere yönelmelerinde fayda vardır.



Fotoğraf: Servet ÇINAR

YENİ YÜZYILIN GİZLİ YÜZÜ: DİJİTAL AYAK İZİNİZ KAÇ NUMARA?

Öğr. Gör. Dr. Özlem ALADAĞ BAYRAK

"Var bu işte bir numara!"

Yeni yüzyıl (21.yy), Gregoryen takvime göre 1 Ocak 2001 – 31 Aralık 2100 tarihleri arasına karşılık gelen zaman dilimini kapsamaktadır. Yaşadığımız bu yüzyılda, toplum, ekonomi ve teknoloji hızlı bir değişim içindedir. Dünyadaki mevcut sistemler üzerinde talepler değişiklik göstermektedir. Ancak, en köklü değişim ve dönüşüm medya dünyasında yaşanmakta, iletişim teknolojileri çok hızlı bir şekilde gelişmektedir. İnternetin hızla yaygınlaşması, kitle iletişiminde önemli gelişmelere olanak sağlamıştır. Sosyal medya kavramı ortaya çıkmış ve gündelik hayatımızın en büyük zaman diliminde yerini almıştır. Haber portalları, bloglar, Facebook ve Twitter gibi internet siteleri kitleler arasında haberleşmeyi/etkileşimi sağlayan yeni medya araçları olarak kısa sürede hayatımızda vazgeçilmez bir noktasına gelmiştir.

Süreç bu şekilde hızla ilerlerken, toplum ve bireyler bu değişime nasıl cevap vermektedir? Artık gündelik yaşamımızda daha önce hiç duymadığımız kavramlarla karşılaşmaktayız. Sıradan bir yaşantıya sahip olan birçok kişi veya kişilerin yaşantısı ya da bir sözü/davranışı aniden İnternet Memesleri (İnternet Miim) olabilmektedir. *[Kelime anlamı olarak memes (/mims/) "Oxford İngilizce Sözlüğü'nde taklit gibi yöntemlerle yayıldığı belirtilen kültürel birimler; Merriam Webster Sözlüğü'nde de bir kültürde kişiden kişiye aktarımlar yoluyla yaygınlaşan stil, düşünce ve kullanımlar" olarak tanımlanmaktadır.]* Sosyal medyada bireyler kendilerini nasıl göstermek, sunmak istiyorsa o

yönde paylaşımda bulunmaktadır. Olaylar bu şekilde ilerledikçe vloglar, bloglar, podcastler havada uçmaktadır!

"Düzelicez İnşallah be şu olaylar bi bitsin"

Her şey bir yana, toplumda birçok kişi mevcudiyetlerini sunmak ve benliklerini kanıtlayabilmek adına sosyal medyada sınırsız paylaşımlar yapmaktadırlar. Bu gönderilerin birçoğu yüzen ördek sendromu özelliği taşımakta ve beraberinde toplumsal deformasyonu getirmektedir. Sendroma ismini veren ördekler, dışarıdan bakan kişiler için çok sakın bir şekilde suda yüzmektedirler. Ancak, suyun altından baktığınız zaman bacakları hızla çalışmaktadır. Sakinlik sadece yüzeydedir, suyun altında ise ilerlemek için çok daha fazla çaba vardır. Örneğin, bir hafta sonu akşamında sinemaya gitmek için yola çıkan bir çift, yolda eşlerden birinin geç hazırlanmasından dolayı tartışma yaşamış ya da filmi eşlerden biri beğenmeyerek bu filmi seçtiği için diğerini suçlamış ve sonuç olarak tüm akşamı tartışarak berbat bir şekilde geçirmiş olsalar bile çiftin Instagram, Facebook, Snapchat hikâyelerinde, ellerinde mısır patlakları ve mutlu (!) ifadelerle durum paylaşımları ekranlarımızda süzülmemektedir. Kişiler, sosyal medya aracılığıyla istedikleri imajı oluşturabilmektedirler ve bunun bilincindedirler.

Tüm bunların yanında, insanların birçoğu çok sık gönderi paylaşmaktadır ve çok fazla kişisel bilgi paylaşarak aşırı paylaşım (oversharing) durumuna düşmektedir.

Belki de gerçekten harika zaman geçirdiklerinden değil de her gittikleri yere orada olduklarını göstermek adına bir şeyler yayınlamaktadırlar. Gereğinden fazla paylaşım yapmak, kişisel hayatımızın çok büyük bir kısmını geniş bir insan kitlesinin önüne koymak anlamına gelmektedir. Ne paylaştığımız ve ne sıklıkta paylaştığımız, insanların bizi nasıl gördüğünü etkilemektedir. Sürekli gönderi paylaşıyor olmak tüm dikkatleri üzerinize çekeceğiniz anlamına gelmemekte ve bu durumun herkesin bizi seveceği ve beğeneceği anlamına da gelmemektedir. Aslında, düşünüldüğünde gönderi paylaşmak ve bunu birçok insanın görmesini sağlama fikri kesinlikle korkutucu olabilmektedir.

Bu durumda sosyal medyada güvende kalmak için ne yapıyoruz? Hesabımızı, herkese açık hale getirerek ve nerede yaşadığımız veya kim olduğumuz hakkında çok fazla şey söyleyerek potansiyel olarak kendinizi tehlikeye atabilecek bir şey yapıyor olabiliriz. Harika bir yerde olduğumuzda ve herkese nerede olduğumuzu göstermek istediğimizde, çoğu zaman nerede olduğumuza dair bir Snapchat hikayesi etiketlemekteyiz ki böylece insanlar bizim orada olduğumuzu görebilsinler. Ancak, bir şeyi internette paylaştığımızda, sonsuza kadar orada kalabilir, çünkü insanlar bu gönderilerin ekran görüntüsünü alabilir, kaydedebilir veya bizim istemeyeceğiniz şekillerde düzenleyebilirler. Çevrimiçi yayınladığımız herhangi şeyden etkilenip zarar görebiliriz. İşte bu nedenle yayınladığımız gönderilere çok dikkat etmeliyiz. En güzel anların fotoğraflarını paylaştığımızda ve 'Tamam, kimse bu gönderinin ekran görüntüsü almıyor, kimse hiçbir şey yapmıyor' diye düşünebiliriz ancak, insanlar bunu yapıyorlar ve sadece o anda biz bilmiyoruz. Snapchatlerde yayınlanan paylaşımlar sadece dört ila sekiz saniye sürmelerine rağmen hala oradalar. 24 saat sonra kaybolan Instagram hikayelerimiz hala orada. Yayınlanan her şey, ne olursa olsun, onu bir dakikalığına paylaşıp kaldırsak bile, biz onu oraya koyar koymaz daimî olarak orada kalmaktadır.

Peki bu süreçte yaşadığımız çağa ayak uydurmak adına hayatımızın ne kadarını ortaya koymaktayız? Bizler, her çevrimiçi olduğumuzda bir iz bırakıyoruz. Kumda veya

Kaynakça

[https://tasam.org/tr, 21.yüzyılınparadigması:"kitlelerinmedyası...](https://tasam.org/tr, 21.yüzyılınparadigması:)

https://tasam.org/trTR/Icerik/1588/21_yuzyilin_paradigmasi_quotkitlelerin_medyasi%E2%80%A6quot, Erişim tarihi: 10.06.2023.

<https://www.oxfordlearnersdictionaries.com, Erişim tarihi: 10.07.2023.>

<https://www.merriam-webster.com/, Erişim tarihi: 21.06.2023.>

Sun, T. (2018). Duck syndrome and a culture of misery. Erişim adresi: <https://www.stanforddaily.com/2018/01/31/duck-syndrome-and-a-culture-of-misery/>, Erişim tarihi: 10. 10.07.2023.

çamurda yürürken nasıl ayak izi bırakıyorsak, internette her yaptığımız şeyde arkamızda bir iz kalmaktadır. Bu tıpkı gerçek bir ayak izi gibi, nerede olduğumuzu, ne kadar kaldığımızı ve orada ne yaptığımızı göstermektedir. Bir çevrimiçi hizmete her kaydolduğumuzda, bir e-posta gönderdiğimizde, bir video indirdiğimizde veya bir fotoğraf yüklediğimizde, şahsi bilgilerimiz erişilebilir olmakta ve dijital ayak izimiz ortaya çıkmaktadır. Bu durum endişe verici olmamalı, ancak dijital ayak izimizin de farkında olmalıyız.

Dünyada her türden insan dijital ayak izimizle ilgilenebilir. Günümüzde, resmî kurumlar, özel şirketler ve/veya işverenler için, işe başvuru süreçlerinin bir parçası olarak, muhtemel adayların çevrimiçi profillerini kontrol etmek, artık oldukça yaygınlaşmış durumdadır. Dijital ayak izleri, işe alım sürecinde insan kaynakları uzmanlarını olumlu yönde etkileyemediği için mevcut işleri ve pozisyonları kaçıran insanların sayısı hiç de azımsanamayacak oradadır. Bu nedenle dijital adımlarımızda dikkatli olmalı, güvende olmalı, kişisel bilgimizi çok fazla internet ortamında paylaşmamalı ve paylaşımında bulunmadan önce çok iyi düşünülmelidir. Bu süreçte kendimize şunu sorabiliriz: 'Bunu herkesin görmesi beni kesinlikle mutlu eder mi?' Çoğunluğu memnun etmek için hayatımızın her saniyesini yayınlamak zorunda değiliz. Bu kesinlikle bizim işimiz değil!

Hayatımızın büyük ölçüde internete bağlı olduğu ve buna bağlı olan dijital bir çağda bulunmaktayız. İnsanlar, internette bıraktıkları kendi izlerini takip edememekte ve sonuçta çok fazla kişisel veri bırakmaktadırlar. Dünyamızda, kişisel verileri çeşitli amaçlar için kullanabilecek iyi niyetli olmayan insanların sayısı da çok fazladır. Ne yazık ki, bu kişiler dolandırıcı ya da kolay yoldan, etik olmayan bir şekilde çok fazla para kazanma hırsıyla insani sınırları zorlayan ve/veya sınırları ihlal etmekte tereddütte düşmeyen kişilerdir. Ve maalesef ki, mevcut sistem bu kişilerin dijital ayak izlerimize de kolaylıkla ulaşabilmelerine olanak sağlamaktadır.

İşte bu yüzden "Var bu işte bir numara!.." yeni yüzyılda gizli pazarların kolay balığı olmayalım!



Fotoğraf: Turhan ÜLGÜDÜR



MEDYA OKURYAZARLIĞI NEDEN ÖNEMLİ? AKTARILAN ENFORMASYON KURGU MU, GERÇEK Mİ?

Dr. Öğr. Üyesi Ramazan ÇELİK

Okumak bir eylem olarak, edebiyatta, felsefede, sosyolojide ve hatta teolojide önemini yitirmeden geçmişten günümüze karşımızda duruyor. Bu eylem, bazen kutsal bir kitabın satırlarında, bazen bir romanın sürükleyici akışında, bazen bir bilimsel çalışmanın ayrıntılarında bazen de bir şiirin mısralarında göz, kalp ve zihin üçgeninde metronomunu yitirmeden, bir metcezir misali hayatımızın akışında gidip geliyor.

"İletilen medya unsurlarının çözümlenebilmesi, bir medya okuryazarlığı becerisidir."

Bir de medyayı okumak için medya okuryazarlığı var. Medya okuryazarlığı terimi İngilizce "media literacy" sözcüğünden dilimize çevrilmiş, yazılı ve yazılı olmayan, büyük çeşitlilik gösteren formatlardaki mesajlara ulaşma, bunları çözümleme, değerlendirme ve iletme yeteneği olarak tanımlanmaktadır. Medya aracılığı ile enformasyonu alan birey tarafından, enformasyonun çözümlenmesi, değerlendirilmesi ve iletilmesi (geribildirim) medya okuryazarlığının önemini ortaya koymaktadır. Birden çok fonksiyonu içeren medya okuryazarlığına bu açıdan bakıldığında kavramın; bir yandan medya oluşturarak

iletme, diğer yandan da iletilen medya unsurlarını alırken çözümlenebilme becerisini içerdiği görülmektedir. Bu iki unsur ekseninde meseleye bakıldığında aslında ikinci unsur olan, “iletilen medya unsurlarının kullanıcı tarafından çözümlenebilmesi becerisidir” medya okuryazarlığı. Medya okuryazarlığı denildiğinde; bu iki içerikten daha çok medyayı çözümlenebilme becerisi üzerinde durulmalıdır. Zira medya; gazete, kitap, dergi, televizyon, video, sinema, İnternet gibi birçok aracı içeriyor ve adını multimedya koyduğumuz “çoklu ortam” ile de bütünlüklü bir hal almış bulunuyor. Özellikle ekmek, su gibi ihtiyaçlar ile aynı anlamı taşıyan bu araçların bireyin bilgiye duyduğu açlığı gidermesi açısından önemli olması, bireylerin alınan enformasyonla ne kadar etkilendiği sorunsalı ile baş başa bırakıyor bizleri.

Slavoj Zizek gibi yamuk bakmak, verilmek istenilen gerçeğin içinde başka gerçeklere ulaşmak arzusu, eleştirel okuma yapmanın önemini bir kez daha gösteriyor.

Günümüz çağdaş filozoflarından Slavoj Zizek Yamuk Bakmak adlı eserinde; bir şeye dosdoğru bakmanın, onu gerçekte olduğu gibi bize gösterdiğine ancak her şeye yamuk bakış açısı geliştirmenin, bize çarpık bir görüntü verirken hakikate ulaşmayı da beraberinde getirdiğine vurgu yapar.

Gerçek mi, kurgu mu? sorusunun cevabı medyayı doğru okumak ile mümkündür.

Bu düzlemdeki esas sorun, medyada verilen mesajların birey ve toplumları hangi ölçüde etkilediği, mesajların alıcılar tarafından hangi düzeyde algılandığı ve çözümlenmeye ya da eleştirel bir bakışa tabi tutulup tutulmadığı sorunudur. Medya okuryazarlığındaki asıl amaç, medya mesajlarının doğru algılanması, eleştirel bir bakış açısıyla alınabilmesi, gerçeklik-kurgusal ayrımının yapılabilmesi, medyanın sunduğu dünyanın gerçeğinin kendisi olmayabileceğinin anlaşılması, medyanın yönlendirme ve yönetme fonksiyonlarının olduğunun farkına varılabilmesi, mesajı gönderenlerin kendi düşüncelerini dayatma gayreti içinde olabileceklerinin değerlendirilmesi gibi hedefleri içermektedir. Yani medya okuryazarlığı, kaynağı her ne olursa olsun, bilgiyi değerlendirip onu yerinde kullanabilen bireyler olmayı, böyle bireyler yetiştirmeyi hedeflemektedir.

Bu amaçlar doğrultusunda, medya mesajlarının doğru

algılanabilmesi için belirli bir bilinçlilik düzeyine ihtiyaç var. Zira eleştirel bir bakış açısı ile gerçeğin ya da kurgunun birbirinden ayırt edilmesi, medyayı iyi okumaktan geçiyor. Çünkü birilerinin ak dediğine, bireyin kara deme özgürlüğü medyaya bilinçli yaklaşma ile elde edilebilecek bir durumdur. Özellikle meseleye bu bakış açısından yaklaşmanın nedeni, medyanın yönlendirme ve yönetme fonksiyonları ile mesajı gönderenlerin kendi düşüncelerini dayatma gayreti içinde olabileceklerinin unutulmaması gerektiğidir.

Medya okuryazarlığı sadece medyadan gelen enformasyonun kitleler üzerindeki etkisi ile açıklanamaz. Son dönemde “sosyal” ön takısını alan medyanın ya da sosyal paylaşım ağlarının etkinliğinin her geçen gün artarak devam etmesi, bireyin gazeteciliğe soyunmasını da beraberinde getirmiştir. Burada medyadan gelen bilinçli bir yönlendirmenin etkisinin olmadığı gerçektir, lakin enformasyona dönüşmeyen bilginin de daha kirli bir ortam yarattığı çok daha önemli bir gerçektir. Çünkü medyayı iyi okuyamayan bir kitlenin varlığı ortada iken, bu bilinçsizlik üzerine kurulacak olan her şey belki bir saman alevi etkisi yaratacaktır.

Medya Okuryazarlığı için topyekûn öğrenmeye ihtiyaç var.

Özellikle medya okuryazarlığı üzerine yapılan çalışmalara bakıldığında, hedef kitleyi çocuklar oluşturmaktadır. Çocukların gerçek ve kurguyu ayırt edememesi, bu konuda resmi kurumları da harekete geçirmiş ve belirli adımlar atılmıştır. Örneğin Milli Eğitim Bakanlığı medya okuryazarlığının etkin olabilmesi için belli çalışmalar yapmış ve bu kavramı okullarda müfredata koymuştur. Resmi kurumların tasarrufunun dışında özel teşebbüslerinde bu konuya hassasiyetle yaklaşması son derece önemlidir.

Medya okuryazarlığı üzerine bilinçlilik düzeyinin daha da artması için bu konuda yapılacak olan çalışmaların sadece çocuklar değil, yetişkinler içinde olması gerekiyor. Zira topyekûn bir talimden geçmek herkesin yararına olacaktır. Yukarıda bahsedilen bilgiler ışığında medya okuryazarlığı; öncelikle kullanıcının medyayı bilinçli okumasına katkı yapacak, medya iletilerini doğru algılayabilecek donanıma sahip olan ve zamanla iletiler üretebilme becerisi kazanan birey, sünger gibi her şeyi zihnine çekmeyecek, düşünecek ve “Ben de varım!” diyebilecektir.



Fotoğraf: Servet ÇINAR

HARF İNKILABININ ŞAFAĞINDA EDİRNE POSTASI GAZETESİNDEKİ SOSYAL HAYAT, KÜLTÜR VE SANAT HABERLERİ

Burak DİPEVLİLER

Bu çalışma, Türkiye Cumhuriyeti'nin 1 Kasım 1928 tarihinde, 1353 sayılı Türk Harflerinin Kabul ve Tatbiki Hakkında Kanun'un kabul edilmesi ve 3 Kasım'da yürürlüğe girmesinden sonraki süreçte, Edirne'nin köklü yayın organlarından birisi olan Edirne Postası gazetesinin yaptığı kültür ve sanat haberlerinin bir derlemesini¹ içermektedir. Elimizde var olan bilgilere göre Edirne Postası, 15 Temmuz 1925 yılında² yayın hayatına başlamıştır. Gazetenin ilk adresi olan Emin Necmeddin Matbaası, Edirne Merkez ilçesinin Kaleiçi semtinde, Balıkpazarı Cd. No: 33 üzerinde yer almaktadır.

Matbaanın ve gazetenin sahibi olan Emin Necmeddin⁴, aynı zamanda Edirne Postası'nın baş yazarıdır. Bunlarla birlikte gazete, yurtiçi ve yurtdışı günlük havadisler ağırlıklı olmasının yanı sıra siyaset, spor, reklam, ilan, kültür ve sanat haberleri de yapmıştır. Gazetenin daimi yazar kadrosunda sırasıyla Emin Necmeddin, M. Alp, B. Sahir ve Talat Toğrul beyler yer almışlardır. Öte yandan gazetenin sloganı da karşımıza çıktığı haliyle halkçı siyasi memleket gazetesi şeklindedir.

Kültür ve Sanat Haberleri

Edirne Postası gazetesinin 15 Aralık 1928 tarihli haberine göre, 31 Aralık 1928 günü yılbaşı dolayısıyla Edirne Belediye salonunda gerçekleşmesi planlanan bir balo tertibinin duyurusu yapılmıştır. Haberin devamında, alimler birliği tarafından aynı gün Kırklareli'nde gerçekleşmek üzere başka bir balo hazırlığının yapıldığı da belirtilmiştir. Nitekim 29 Aralık 1928 tarihli gazete haberinde, Edirne Belediye Salonunda gerçekleşmesi beklenen balonun Edirne kulübü salonunda yapılacağı yazmaktadır.

¹ 1928-1929 aralığında toplam 42 sayı incelenmiştir.

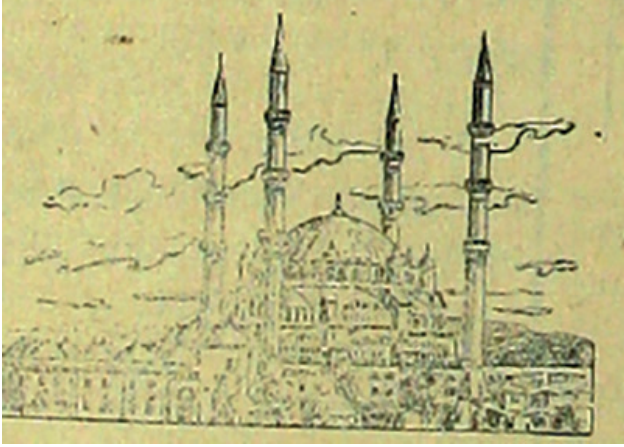
² Bu tarih, gazetenin 15.05.1929, yıl 5 ve 306 numaralı sayıdaki haberine istinaden hesaplanmıştır.

³ Kimi önemli günde gazete kırmızı renkli olarak çıkarılmıştır. Bu uygulama ile halkın ilgi ve dikkati çekilmeye çalışılmış ya da okuyucularına telkin de verilmiş olabilir.

⁴ Emin Necmeddin, kimi yerde kısaltılarak Emin Necmi olarak kullanmıştır.



29 Ekim 1929 Tarihli Edirne Postası Gazetesi³

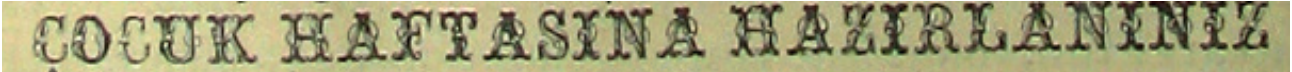


Selimiye Camii ve Müştemilatına Dair Çizim

Bunlar dışında 7 Şubat 1929 tarihinde, Kızılay şubeleri tarafından, Cemiyet-i Mazkur menfaatine bir balonun verileceği de duyurulmuştur.

28 Şubat 1929 tarihli gazete haberinde, Selimiye Camii'nin ışıklandırılması hususunda Cemiyet-i Hayriye tarafından elektrik tesisatının ikmal edildiği belirtilmiştir.

21 Mart 1929 tarihli gazete haberinde, Edirne muallimler birliği tarafından 29 Mart 1929 tarihinde şehir kulübünde balolu bir müsamerenin verileceği belirtilmiştir. Öte yandan 31 Mart'ta kutlanacak Mimar Sinan gününün de farklı bir başlık altında kısaca duyurusu yapılmıştır.



23 Nisan Çocuk Haftası İçin Gazetede Yer Alan Metin⁵

9 Nisan 1929 tarihli gazete haberinde, Mimar Sinan gününün anma töreninin nasıl geçtiğine yönelik uzun bir yazı yer almaktadır. Gerçekleşen anma töreninin Sinan'ın vefatının 341. yılına tekabül ettiği, törene Selimiye Camii'nin avlusunda binlerce insanın katılım gösterdiğinin, Edirne Maarif Mıntıkasının mimari Kemaleddin Bey tarafından burada Sinan'ın hayatı ve eserlerine yönelik bir söylev verildiğinin ve aynı zamanda Lüleburgaz ve Tekirdağ'da da benzer anma törenleri yapılarak kimi caddelere Mimar Sinan'ın adının ithaf edildiği belirtilmiştir. Öte yandan yine haberden bağımsız olarak ki önceki sayılarda ve yine 23 Nisan'a kadar devam etmek suretiyle, Çocuk haftası için hazırlık yapılması gerektiği

vurgulanmıştır.

19 Nisan 1929 tarihli gazete haberinde, 13 Nisan günü, Edirne Türk Ocağı'nda Yunus Emre için bir anma töreni yapıldığı ve törende Erkek Lisesi edebiyat öğretmeni Halil Vedat Bey tarafından Yunus Emre'nin hayatı ve eserlerine yönelik bir söylev verilmiş ve gençler tarafından merhumun nefeslerinden parçalar da okunmuştur. Yine aynı tarihe ait başka bir haberde Çocuk Bayramı hususunda bilgiler verilmiştir. Büyük Millet Meclisinin açılışına denk gelen bu günün Çocuk Bayramı olarak kutlandığı, kutlamaların bir hafta süreceği, programın Himaye-i Eftal Cemiyeti tarafından halka duyurulacağı ve bu sebeple Edirne'de merasim ve şenliklerin yapılacağı bildirilmiştir. Aynı zamanda başvekil İsmet Paşa'nın himayesinde Edirne kulübünde bir çocuk balosunun verileceğinin haberi de yer almaktadır.

23 Nisan 1929 tarihli gazete haberlerinde, Çocuk Bayramı programı, Çocuk Balosu programı ve 4-6 Mayıs Tarihleri arasında gerçekleşecek Kırkpınar Panayırı karşımıza çıkmaktadır. Çocuk bayramı programı 13 madde ile şu şekilde bildirilmiştir;

1. Cadde üzerindeki hanelerin milli ve himaye-i eftal bayrakları ile donatılacaktır.
2. Bütün okullar, 23 Nisan bayramını öğle vaktine kadar okullarında kutlayacaklardır.
3. Bütün ilk ve ortaokulların saat 13.00'da himaye-i eftal

cemiyeti önünde toplanmaları suretiyle bando ile belediye dairesinin önüne gidecekleri, vali, komutan ve yüksek rütbeli askerler ile cemiyet temsilcilerinin de saat 13.30'a kadar belediye dairesinde hazır bulunmaları gerektiği, binanın önünde liseden bir erkek ve kız öğrenci, kız orta mektep öğrencisi ile bir ilkokul öğrencisi tarafından konuşma yapacakları ve konuşmalara Belediye reisinin de katılacağı, konuşmaların ardından top atışı yapılarak resmi geçit ile Sarayıçi mesairesine gidilecek ve burada Maarif vekaleti müdüriyetince ilkokulların eğlenceleri yapılacaktır.

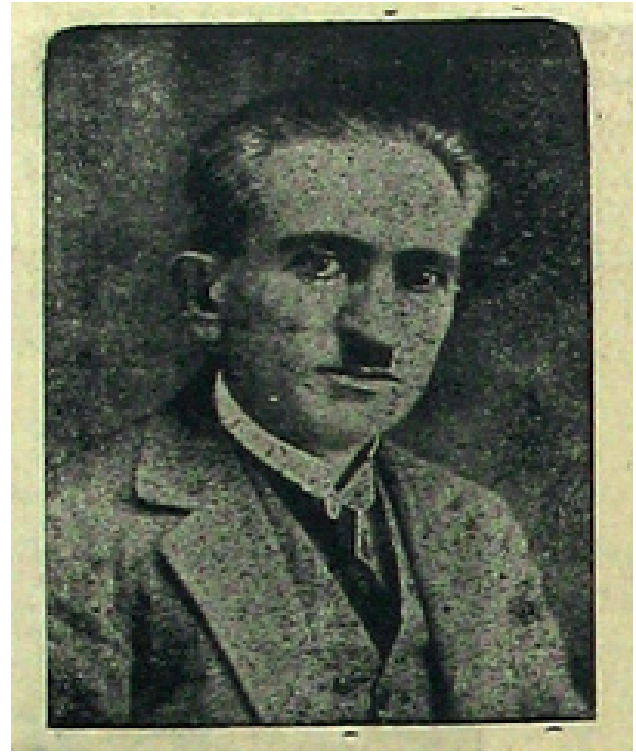
4. Geçit ve top atışı sırasında fabrika, otomobil ve araçlar, düdük çalarak törene eşlik edeceklerdir.

⁵ Önemli gün ve haftalarda mevcut tarihten önce bu tip hatırlatmaların yapıldığı görülmektedir.



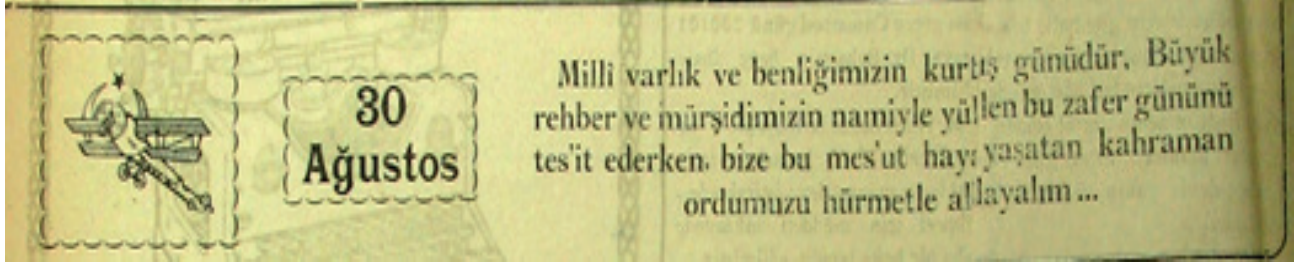
Çocuk Balosu Haberi

5. 23 Nisan Saat 21.00'da Edirne kulübü salonunda, İsmet Paşa'nın himayesi ve Edirne Valisi Emin Bey'in başkanlığında balo yapılacaktır.
6. 24 Nisan'da başlayıp 30 Nisan'a kadar her gün saat 17.00'da çocuklar hakkında çeşitli ücretsiz konferanslar verilecektir. Program şu şekildedir; 24 Nisan, Doktor Adil Bey tarafından çocuk hastalıkları, 25 Nisan, Doktor Rifat Osman Bey tarafından çocuk sıhhatini korumak, 26 Nisan, Doktor İhsan Bey tarafından çocuk iktisadiyatı, 27 Nisan, Doktor Halil Nehat Bey tarafından çocuk terbiyesi, 28 Nisan, Doktor Murat Bey tarafından çocuk ruhiyatı, 29 Nisan, Öğretmen Ruhi Bey tarafından çocuk eğlenceleri ve 30 Nisan, Doktor Saime Hanım tarafından çocuk bakımı.
7. 26 Nisan'da erkek lisesi tarafından Karaağaç yolu üzerindeki stadyumda bir bayram etkinliği olacaktır. Resmi geçide de Edirne şehir müzikası eşlik edecektir.
8. 26 Nisan gecesi kız ve erkek öğretmen okulları tarafından bir müsamere verilecektir.
9. İlk okullar adına 26 Nisan'da Kurtuluş okulunda bir müsamere verilecektir.
10. 29 Nisan saat 21.00'da Türk Ocağı'nda bir müzik müsameresi verilecektir.
11. 30 Nisan saat 15.00 ve 17.00'da Cumhuriyet sineması sahipleri tarafından çocuklar için ücretsiz iki gündüz gösterisi verilecektir.



Edirne Valisi Emin Bey

12. 23 Nisan'dan başlayıp bayramın sonuna kadar devam edecek kız ortaokulunda çocuk bakımına ve saireye ait bir sergi açılacaktır.
13. Yeni borsa binası yanındaki mağazada bir hafta sürecekle zengin ikramiyeleri olan tombala çekilişleri olacaktır.
- 23 Nisan akşamı yapılacak Çocuk balosunun programı ise şu şekilde karşımıza çıkmaktadır:
 1. İstiklal Marşı
 2. Çocuk Marşı
 3. Dans (Çocuk Marşı Eşliğinde)
 4. Fokstrot
 5. Fokstrot
 6. Vanstep
 7. Fokstrot
 8. Zeybek
 9. Vanstep
 10. Kadril
 11. Charleston
 12. Black-Bottom
 13. Fokstrot
 14. Zeybek
 15. Charleston
 16. Tango
 17. Fokstrot
 18. Fokstrot



30 Ağustos Zafer ve Tayyare Bayramı

Aynı tarihli gazetede, 4, 5 ve 6 Mayıs günleri gerçekleşecek Kırkpınar Panayırında güreş ve koşuların olacağı ve aynı zamanda elde edilen hasılatın Himaye-i Eftal cemiyetine bırakılacağı da belirtilmiştir.

1 Mayıs 1929 tarihli gazete haberinde, 23 Nisan Çocuk Bayramının oldukça güzel geçtiği ifade edilerek programdaki etkinliklerden bahsedilmiştir.

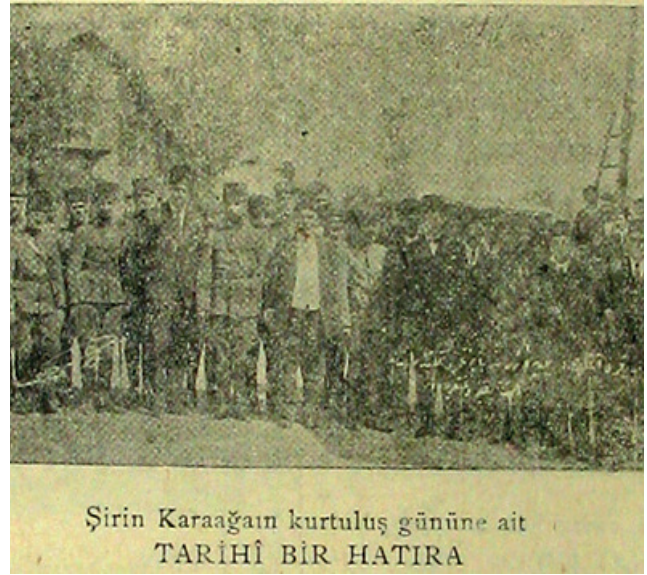
13 Mayıs 1929 tarihli gazete haberinde, 8 Mayıs 1929, Çarşamba günü ilk ve orta derecedeki okulların katılımıyla mektepliler bayramı yapıldığı belirtilmiştir. Bugün öğrenciler, öğlenden önce şehir istasyonu yanında bulunan söğütlüğe giderek akşam vaktine kadar çeşitli oyunlar ve spor etkinlikleri ile güzel bir gün geçirmişlerdir.

4 Temmuz 1929 tarihli gazete haberinde, ders senesi sonu nedeniyle 28 Haziran 1929, Cuma gününde Edirne kız orta okulu yedinci sınıf öğrencileri tarafından okullarının salonunda çok zengin bir programa sahip müsa-merenin verildiği belirtilmiştir.

29 Ağustos 1929 tarihli gazete haberinde ertesi gün kutlanacak 30 Ağustos Zafer ve Tayyare Bayramı ile ilgili etkinlik programıyla günün önemine dair bir yazı yer almaktadır. Bayram program kısaca şu şekilde belirtilmiştir; Cuma günü bütün resmi daireler dışında, hane ve dükkanlar gündüz bayrak ve gece fenerlerle donatılacak, sabah saat 10.00'da askeri dairede Kumandan Beyefendileri tarafından askerlerin, memurların ve halkın tebrikleri kabul edilecek, asker, jandarma ve polis birlikleri, mektepliler, esnaf cemiyetleri ve halk kumandanlık dairesi önünde toplanacak, belirli kişilere istiklal madalyası takdim edilecek, nizamiye kapısına inilerek kıdemi yüksek olmayan bir asker ve başka bir kişi tarafından da uçak adına söylevler verilecek, daha sonra Seniye şehitliğine yürüyüş yapılarak dualar edilecek ve ardından Bor-

sa binasına önüne gelinerek hazır olunacak ve gece de fener alaylı eğlenceler düzenlenecektir.

15 Eylül 1929 tarihli gazete haberinde Karaağacın kuruluş gününden bahsedilmiştir. Öte yandan saat 15.00 gibi hükümet dairesi önünde toplanan halk, öğrenciler ve milletvekilleri yürüyüş yaparak büyük coşku ve tezahüratlar ile Karaağaca varmışlardır. Aynı zamanda haberde şu verilere de ulaşılmıştır:



Şirin Karaağacın kurtuluş gününe ait
TARİHİ BİR HATIRA

Karaağacın Kurtuluş Gününe Ait Tarihi Bir Fotoğraf

"Türkün kahir kuvvet ve şahameti karşısında Yunan ordusu denize dökülüp Trakya şanlı hilaline kavuştuktan tam 8 ay 21 gün istirdat olunmuş ve tam saat 12.00'da tesellüm protokolü ile Vali V. Abdullah Naci Bey ile Yunan mutasarrıfı arasında imza edilmiştir".

(Yazının devamı önümüzdeki sayımızda sizlerle olacak)



EDİRNE CİĞERİNİN GURBETLİK HALİ: NACİ USTA VE ÇOCUKLARI

Edirne'de başlayan ve İstanbul'a kadar uzanan bir başarının öyküsü: Edirne Ciğercisi Naci Usta¹

Hepimiz biliriz ki Edirne ciğeri ülkemizde ve hatta dünyada tanınan bir lezzet konumuna gelmiş durumda. Onu, söz konusu şöhretine kavuşturan bu uzun yolda adı bilinen bilinmeyen bir çok ustanın alın terinin olduğu da aşikar. İşte söz konusu emektarlarımızdan birisi de Naci Şahin. Gelin hep birlikte onun, oğullarının ve İstanbul'da meşhur ettiği Edirne tava ciğेरinin hikayesine tanıklık edelim.

Naci Ustanın Gençlik Yılları

Naci Şahin, namıdiğer Naci Usta; Balkan topraklarından, Bulgaristan Filibe'den gelen bir ailenin çocuğu. Kariyerine müzisyen olarak başlıyor. 1970'li yıllarda, sahne aldığı

bir düğünde, ileride eşi olacak kadını görüyor. Uzun yıllar onunla görüştüğünden sonra birlikte yuva kurmaya karar veriyorlar. Ama unuttukları bir şey var... Kızın ailesi Arnavut kökenli. Türk filmi misali, baba da "Ben kızımı çalgıcıya vermem" diyor. Sevdiği kadın için müzisyenliği bırakan Naci Usta, Toprak Mahsulleri Ofisi'nde muhasebecilik yapmaya başlıyor. Evlendikten sonra kravatını asıp, çorbacılık ve ciğercilik mesleğine adım atıyor.

Mesleğin İlk Yılları

Ustanın ilk dükkkanı, 1970 yılların ortalarında Edirne Arasta Çarşısının girişinde, 18 m²'lik beş masalı bir dükkanda başlıyor. Mekan o kadar küçük ki insanlar omuz omuza yemek yiyorlar. Bir gün dükkana Hıncal Uluç, Mustafa Denizli ve Togay Bayatlı geliyor. Naci Usta'ya "Sen bu çorbayı, ciğeri İstanbul'da yap" diyor.

¹ Bu yazı, Edirne Valiliği Dergisi Yayın Kurulu tarafından, ChefStory adlı Youtube kanalında yer alan, Mayıs 2023 tarihli "Sosyete Çorbacısının Ciğerci Oğlu | Tava Ciğेरini İstanbul'da Meşhur Etti" başlıklı video-röportajdan derlenmiştir. Mevcut içeriğin kullanımı adına gerekli izinleri sağlayan ChefStory kanalı ile Selim ve Sinan Şahin'e teşekkürlerimizi sunarız.
Erişim: <https://www.youtube.com/watch?v=ELbV5sDRI80>.

Elbette ustanın elinde bir birikim ve girişim yapacak para olmadığından bu düşünce birazcık beklemede kalıyor. Gel zaman git zaman, usta bir dükkan da Edremit, Altınoluk'ta açıyor. İşler haliyle yoğunlaşıyor ve Çanakkale yolu üzerindeki bir tesisin restoranın işletmesini de alıyor.

Sosyete Çorbacısı Naci Usta

1990'lı yıllarda Naci Usta, "Sosyete Çorbacısı" olarak anılmaya başlıyor. Ona bu lakabın verilmesinin sebebi de belli ki müşterilerinin arasında oldukça ünlü simaların olması...

İniş ve Çıkışlar

Her meslekte olduğu gibi Naci Usta'nın da hayatında her şey dört dörtlük gitmiyor. Bir yandan ticaretle uğraştığından ötürü işlerinin başında duramıyor, onları denetleyemiyor. Birtakım problemler çıkıyor ve kaçınılmaz son yaklaşıyor. Edirne'deki dükkanı, şöhretini yavaş yavaş yitirmeye başlıyor. Daha sonra Altınoluk'taki dükkan da kapatılıyor ve en son tesis içerisindeki restoranla da ilişik kesiliyor. Böyle bir durumda hayli bunalan Naci Usta "Ben bu işi başka bir yerde yapmak istiyorum" diyor. İstanbul'a geliyorlar. Şehre adım attıklarından sonra, Kadıköy'de bulunan bir dükkanla anlaşma aşamasındayken, ustanın oğlu Sinan, Altınoluk'tan yakın bir dostlarının, Beşiktaş'ta bir dükkanı devrettiğini ve onu alabileceklerini söylüyor. Gerçekten de öyle oluyor. O gün, Naci Usta için bir milat haline geliyor.

İstanbul'da Yükselen Şöhret

Naci Usta, Beşiktaş'taki dükkanla birlikte işinin başına tekrar geçiyor. Yaptıkları yemekler o kadar beğeniliyor ki tanınırlıkları yavaş yavaş artıyor. Bu durum zamanla bölgesel bir şöhret haline gelmelerini sağlıyor. Hatta Vedat Milor ile başlayan ve birbirini takip eden farklı yemek programlarından TRT Belgelele kadar uzanan çekimler...

Naci Ustanın Vefatı

2019 yılının Nisan ayında, Edirne'de vefat ediyor. Bir oğlu Edirne'de yoğun bakım ünitesinin önünde, diğeri İstanbul'da, ciğer tavaşının başında. Sinan, Selim'e telefon ediyor ve babalarını kaybettiklerinin haberini veriyor. Küçük kardeş Selim öyle bir şok içerisinde ki abisine "Hemen mi geleyim? Dükkanı da mı kapatıp geleyim?" diyor.

Baba kaybetmek, ailenin direğini kaybetmek... Acıdır, yavaş yavaş bilir elbet. Selim Şahin, bu acı kaybını şu sözlerle tarif ediyor:

"Tabi bu bir şey gibi, kor gibi babayı kaybetmek... Hani ya-



karsın mangalı ondan sonra yanmaya başlar. Yavaş yavaş üstünde küllenmeye başlar ama eşeledikçe o kor yine alevlenir. Baba kaybetmekte de böyle..."

Ustadan Kalan Miras ve Oğulları

Naci Şahin'in evlatları Selim ve abisi Sinan Edirne'de dünyaya geliyorlar. Onlara ciğercilik mesleğini öğreten babaları, daha beş altı yaşlarında küçük birer çocukken yanlarına alıyor. Hatta yaz aylarında bütün tanıdıkları tatile çıkarken bu iki kardeş kendi tabirleriyle "Bremen Mızıkacıları" gibi dizilerek dükkana gidiyorlar. Hayat ne kadar ilginç ki bu kardeşler üniversite mezunu olmalarına rağmen baba mesleğine ilgi duyuyor ve ondan kalan mirası devam ettiriyorlar.

Mesleğin İncelikleri ve Edirne Tava Ciğerinin Özellikleri

Selim Şahine göre, yaptıkları işteki her aşama hayati öneme sahip. Uygun malzemenin seçiminden dükkana gelişine, ciğerin hazırlanışından ocakta pişirilmesine ve hatta müşteriye sunumuna kadar birbirinden önemli detaylar bulunuyor. Edirne tava ciğerini yapmak için ise ayrı bir ustalık gerekiyor. Özellikle bıçak kullanma konusunun altını çiziyor ve kesim işleminin öneminden bahsediyor.



Saatler sürebilen bu süreç sonrasında ciğerler zarları ve kılcal damarlarından ayrılarak ince ince ve yaprak yaprak doğranmış oluyor Bu haliyle malzemenin hepsi de kullanılabilir. Örneğin yedi kiloluk bir ciğerin yüzde 10-15'i çöpe gidiyor.

"Doğranması saatler... pişmesi saniyeler... yemesi dakikalar alıyor".

Edirne tava ciğerinin içi yumuşak dışı gevrek olur. Hakiki ayçiçek yağında kızaran ciğerler, tencereden çıktığında altın sarısına benzeyen bir renge bürünürler. Yanında olmazsa olmazları soğan ve maydanozdur. Sosla, piyazla, cacıkla, ayrıntı, yoğurtla ve üzerine güzel bir tatlıyla tüketilebilir. Fakat onu Edirne tava ciğeri yapan en önemli özelliği yanındaki biberdir. Karaağaç biberi... Dükkan açıldığı vakit eğer biber yoksa işletme devam etmez.

"Yıllar önce Fransız bir turistin Türkçe konuştuğunu görmüştüm... O biberi yedikten sonra... Yani o kadar acı biber ki ... Elektrik çarpmışa dönüyorsun".

Restoranın Ürün Yelpazesi

Çok fazla çeşitlerinin olmadığını belirten Selim Şahin, işletmelerinde şu ürünlerin yapıldığının altını çiziyor:

"...Tereyağlı Sütlü İşkembe, Tuzlama, Kelle Paça, Izgara Köfte ve Edirne Tava Ciğeri..."

Güzel Bir Anı

Selim Şahin, müşterileriyle paylaştığı özel anlarından bir tanesini de şu sözlerle anlatıyor:

"Müdavimlerimizden çok güzel bir anımız var. Sertab abla, Sertab Erener... Bir gün bizim Serdar abi var, Serdar Barçın, dedi ki:

- Sertab'ın doğum günü var.
- Abi hangi Sertab?
- Sertab Erener... Ciğer gönderebilir misiniz?
- Tabii ki abi!

O zamanlar yukarıda oturuyor Teşvikiye'de... Biz tencere-mizi, tavamızı, ocağımızı alıp Sertab ablanın evine gittik. Orada Sinan abi çok güzel bir ciğer seremonisi verdi, ben de buradan köfte, çorba ve tatlılarla destekledim. Sertab Erener'in evinde, doğum gününde ciğer yaptık".

Genç Girişimcilere Nasihat ve İş Zorlukları

Son olarak Selim Şahin işlerinde ilerlemek isteyen gençlere şu sözleri söylüyor:

"Genç girişimciler yeni işletmeler açmak istiyorlar... Yeni yeni işler kurmak istiyorlar. Çok güzel bir şey fakat önce kime ne satacağını bilmesi lazım. Kime neye hitap edecek yani? Atıyorum Beşiktaş'a bir dükkan açacağım, kafe açacağım. O dükkanın bir assistenti olması lazım. Yani o dükkanı taşıyacak bir ürünü olması lazım. Bizim dükkanımızda bu Edirne tava ciğeri... İş korumak aynı seviyede tutmak inanılmaz zor. İş kurduz... İçinizden işi yükseltiyorsunuz, merdivenleri çıkıyorsunuz, tuğlaları üst üste koyuyorsunuz. Sağlam bir yere geliyorsunuz ve onu orada tutmak zorundasınız. Hani çok hızlı çıkışın çok hızlı inişi oluyor. Üniversitede öğretilirdi bana, Kaizen felsefesi; ağır ve yavaş yavaş. Her çıkışın bir inişi periyodu var. Gerçekten onu aynı seviyede tutmak çok zor".



Fotoğraf: Yılmaz AYNALI



CİĞERİN TAVAYLA BULUŞMA HAZIRLIKLARI; EDİRNE TAVA CİĞERİN İNCELİKLERİ

Röportaj - Fotoğraf: Arzu ÖZDEMİR

Zar ve sinirlerinden güzelce ayıklanıp temizlenmiş, yaprak yaprak kesilmiş ciğer, mutfağımızın değerli lezzetlerinden... Bu eşsiz lezzetin ne aşamalardan geçerek sofralara geldiğini sizler için araştırdık.

Edirne'nin tava ciğeri, gastronomik dünyada benzersiz konuma sahip olan bir lezzet olarak öne çıkıyor. Bu lezzeti tatmamış olanlar için sadece şunu söyleyebiliriz; gerçekten çok şey kaçırmışsınız. Tava ciğer için uzun bir yolculuğa çıkmaya değer mi? Edirne tava ciğeri için kesinlikle evet! Çünkü Edirne'nin bu gastronomik hazinesi, damakları coşturan eşsiz tadıyla ülkemizin en özel lezzetlerinden birisidir.

Siz değerli okurlarımız için adına şarkılar yazılan, tadına bir defa bakanı kilometrelerce yollara düşüren Edirne tava (yaprak) ciğerinin mutfağına girdik. Tava ciğerin inceliklerini, Edirne'yi Tanıtma ve Tava Ciğer Kalite Kontrol Derneği Başkanı Bahri Dinar'a sorduk.

İşin Sırrını Uzmanı Anlattı...

Edirne'yi Tanıtma ve Tava Ciğeri Kalite Kontrol Derneği Başkanı Bahri Dinar, ciğerin seçilmesinden tavaya atılana kadar olan her aşamasını anlatırken, asıl meziyetinin ise yaprak yaprak kesimi olduğunu söyledi. Trakya'da yetişen iki yaşını geçmemiş danaların karaciğerini kullandıklarını belirten Dinar:

“Karaciğerimizi bir mermerin üzerine yatırıyoruz, özel bıçağı ile ince ince doğruyoruz. Ciğeri ince ince doğramak ise ayrı bir marifet. Çünkü ciğeri ince ince doğrayabilmek için bir usta yaklaşık altı yıla yakın çıraklık geçiriyor. Sonrasında tam anlamı ile doğrayabiliyor. Karaciğerin ilk etapta zarını alıyoruz. Daha sonra ince ince yaprak şeklinde doğruyoruz ki bu sebepten ötürü bir adı da yaprak ciğerdir. Doğrarken de içerisinde sinirlerini alıyoruz. O yüzden ciğer lokum gibi çıkıyor. Bu işlemden sonra ciğeri bol sudan geçiriyoruz. Dünyada yöresel lezzetler içerisinde ciğeri bol su ile yıkayıp yapan tek il biziz. O da Edirne yaprak ciğerin en önemli noktasıdır. Bazen müşteriler ciğer lokum gibi ve hiç kokmuyor diyorlar. Kokmamasının nedeni bol sudan geçirmektir” dedi.

Dana Bizim, Yağ Bizim, Un Bizim...

Dinar, Tava ciğerin her şeyi ile Trakya'ya ait olduğuna dikkat çekerek:

“Ciğerin zarını alarak sinirlerinden ayırıp bol sudan geçirdikten sonra Trakya'mızın ayçiçek yağını kullanıyoruz. Çünkü bu bir yöresel lezzet ve biz gündöndünün (ayçiçeği) memleketiyiz. Dana bizim, yağ bizim, un bizim... Ciğeri önce una, ardından da kızgın yağa boca ediyoruz ve cızbiz usulü pişiriyoruz. Ciğerin tüm işlemi bittiğinde pişmesi 6-7 saniyedir” diyerek bu eşsiz lezzeti soflara taşıdı.





Yedi Yılda Uzman Olunan Tek Meslek...

Otuz üç senedir ciğer kesim ustası olan Barış Zehir de, Edirne tava (yaprak) ciğerin asıl meziyetinin kesiminde olduğunu söyledi.

Ciğer kesim ustasının yedi yılda ancak yetişebildiğini ifade eden Zehir, bu eşsiz lezzetin sizlere ulaşana kadar ne aşamalardan geçtiğini bizlere anlattı:

"Kullandığımız ciğerler dananın karaciğeridir. Beş ila yedi kilo arasında değişiyor. Özellikle dana olmasını tercih ediyoruz. Düve ve inek ciğerleri daha sert olduğu için kullanmıyoruz. Dana ciğeri doğrandıktan sonra lokum gibidir ama meziyeti doğranmasıdır. Özel bir bıçağımız var. Kiloluk ciğeri önce el büyüklüğünde parçalayıp, bı-

çak kıvamına getiriyoruz. Sonra özel bıçağımızla ayırdığımız parçaları enlemesine ikiye bölüyoruz. Büyük bir itinaya göstererek ince ince yaprak şeklinde doğruyoruz. Sinir ve zarını muhakkak ayırıyoruz".

El Marifeti ve Sabır Olmadan Yapılamaz...

"Ben yedi yıldan sonra ancak ciğer kesiminde ustalaşabildim. Ciğer çok yumuşak ve kaygan bir et olduğu için kesimi özellikle ince kesimi el marifeti ve sabır gerektiriyor. Yedi kiloluk bir ciğeri yaklaşık bir saatte doğrayabiliyoruz. Şu an en zor mesele ciğer kesim ustası yetiştirebilmek. Yeni nesiller bu işe sabır gösteremiyor, kolay bırakıyorlar. Aslında çok güzel bir meslek. Otuz üç yıldır bu işi yapıyorum ve hala ilk günkü şevkle devam ediyorum".



Fotoğraf: Yılmaz AYNALI



KAYBOLMAYAN DEĞER: ŞERBETLER

Öğr. Gör. Burak İşçimen

Osmanlı ve Türk mutfağında baş köşede yerini almış içeceklerin arasında şerbetler, hoşaf, kompostolar, şuruplar, ayran, kefir, boza, şalgam yer almaktadır. Şerbetler bitkiden, meyveden, kabuktan, tohumdan, kökten, çiçekten elde edilir. Şerbet ve şurup birbirinden farklıdır. Şerbetler daha sulu, şuruplar daha koyu kıvamdadır.

Kültürümüzde şerbetlerin yeri başkadır. Bu durumu büyüklerimizin bu içeceklerin değerini bildiği bazı kavramları sözlü kültürümüze dahil etmelerinden anlayabiliriz. Osmanlı döneminde şerbet ve şerbetçilere verilen değer yazılı edebiyata geçmiş, Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde geçen bu içecekleri Osmanlı Dönemi'nde servis eden insanlardan ve sayılarından bahsedilmiştir. Evliya Çelebi şerbetler konusunun daha çok gastronomik anlamda tüketim ve demografik bilgilerle ufak istatistik bilgileri önem verirken İbn-i Sina, Hacı Paşa, Mevlana,

Salih bin Nasrullah gibi değerli bilim adamları yapılan şerbet ve şurupları tedavi amaçlı kullanıldığını verdikleri eserlerde aktarmışlardır. Melce'ut-Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı) ve Şifaü'l Eskam ve Devaü'l-Alam (Hastalıkların Şifası ve Ağrıların Tedavisi) adlı eserleri veren bilim adamlarının şerbetler hakkında yaptığı çalışmalar incelenmiş ve tariflerini verdikleri bazı şerbetlerden bahsedilmiştir.

Şanı, şöhreti tüm dünyayı dolaşmış, unutulmaya yüz tutmuş ama hala unutulmamış bu içeceklerin tüm sihrini koruması ve hala değerini yitirmemiş olması kesinlikle tesadüf değildir. Büyüklerimizin bu içeceklerin değerini bilmeleri bazı kavramları sözlü kültürümüze dâhil etmelerinden bellidir. Bu sözlü kavramlardan "Nabza göre şerbet vermek" günümüzde biraz çıkarcılığı ifade etse de eskiden hekimlikte nabız dinlenerek çarpıntıya göre

şerbet verilir insanların iyileştirildiği kaynaklarda yer almaktadır.

“Hoşafın yağı kesildi” deyişi de bunlardan biridir. Atalarımızın bu ürünleri sadece sofralarında değil, sözlü deyişlerinde de kullanmaları şerbet ve şurupların hayatlarının içinde olduğunun bir kanıtıdır.

Osmanlı İmparatorluğu’nun jeopolitik konumu gereği Baharat Yolu üzerinde oluşu yeme içme kültürünü çok etkilemiştir. Osmanlı topraklarında gerek Doğu’dan gerekse Batı’dan gelen yiyeceklerin, bitkilerin, baharatların ve içeceklerin, sıkça tüketilmesi, ticaretinin yapılması, Osmanlı limanları sayesinde Avrupa’ya taşınması yiyecek çeşitliliğini etkilemiştir. En önemlisi de Osmanlı topraklarında farklı inanç ve kültürlere sahip insanların kardeşlik duygusu içerisinde yaşayabilmesini, yiyecek ve içecek kültürünün sentezlenmesini ve çeşitlenmesini sağlamıştır.

Turistik Ürün Olarak Şerbetler

Bugünkü Türk mutfağında Osmanlı izlerinin, yadsınamayacak kadar çok olduğu görülmektedir. Osmanlı döneminde kullanılan gıdaların ülkenin farklı bölgelerinden getirilip saray mutfağında yemeklerin yapımında kullanıldığı söylenmektedir. Nilgün Tatlı’nın İstanbul Büyükşehir Belediyesi (Kültür A.Ş.) Yayınları’ndan çıkan “Geçmişten Günümüze Şerbetler” adlı eserinde, şerbetlere ve şerbet ekipmanlarına verilen değer şöyle ifade edilmektedir: “Osmanlı döneminde her zaman el altında olan ve günün her saatinde tüketilmeye hazır olan bu çeşitli şerbetler, nadide sürahiler ve kristal bardaklarda ikram edilirmiş. Kristal, altın, gümüş ve opaktan yapılmış nadide şerbet takımları günümüzde Topkapı Sarayı mutfak bölümünde sergilenmektedir”.

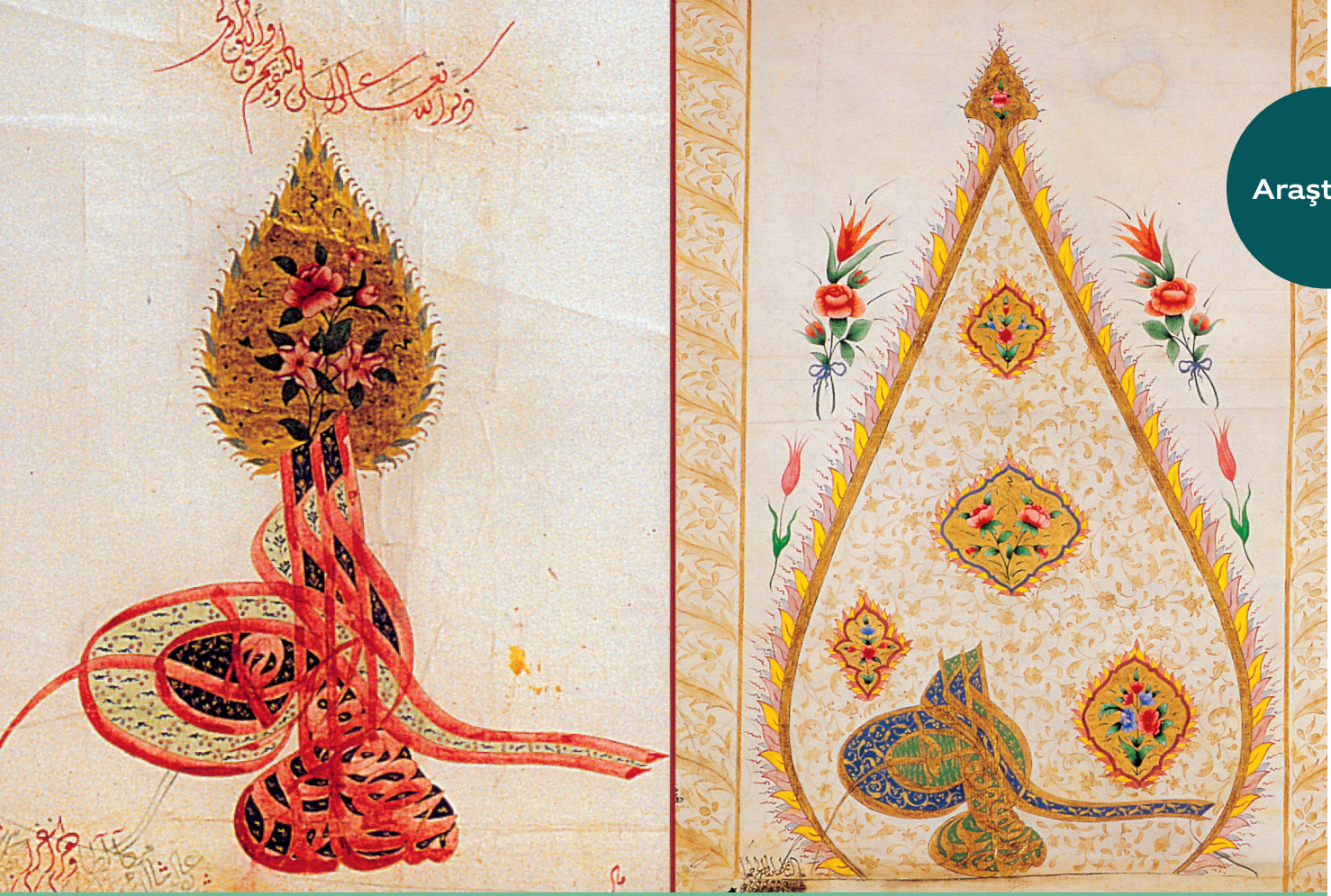
Hoşaf kelimesi “hoş ab” adından gelmektedir. Hoş “güzel”, ab “su” yani “güzel su” demektir. Şerbet kelimesi ise Arapça “şariba” yani “içmek” anlamına gelen kelimedenden türemiştir. Günümüzde İtalyan mutfağında sorbetto, Fransız mutfağında sorbe, Alman mutfağında scherbett olarak bilinir.

Şerbetler bitkiden, meyveden, kabuktan, tohumdan, kökten, çiçekten elde edilir. Şerbet ve şurup birbirinden farklıdır. Şerbetler daha sulu, şuruplar daha koyu kıvamdadır. Bu durum ürünün saklama süresini, kullanım amacını etkilemektedir. Şerbetler susuzluk gidermek, sindirim ve hazım kolaylaştırmak, keyif almak, serinlemek,

ısınmak, beslenme ve diyetetik açıdan tüketilmektedir. Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî eserlerinde gül suyu şerbeti, bal şerbeti, lütuf şerbeti, tanrı şerbeti, nardenk şerbetinden bahsetmiştir. Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde: “Bir Osmanlı ziyafeti hoşafsız olmadığı gibi şerbetsiz de olmazdı” şeklinde ifade etmiştir. Saraya davet edilen paşalara, önemli konuklara şerbet ikram edildiği de eserlerindeki önemli notlardandır. Sarayın helvahanesinde şeker, meyve kokulu çiçekler, misk ve amber gibi pahalı hammaddelerin mutfak muhasebe ve helvahane defterlerinde sıkça rastlanıldığı aktarılmıştır. İstanbul’un her köşesinde üç yüz şerbetçi dükkânı bulunduğu, sokakları arşınlayan altı yüz seyyar şerbetçinin kalaylı bakracından yaz-kış hizmet verdiğini aktarmış bazı dükkânlarda reybas, amber-i baris, gül-limon, hummas, nilüfer, züfa, temir-hindi ve vişnab şerbetlerinin satıldığını yazmıştır. Evliya Çelebi kitabında bazı şerbetlerin yaz sıcağında serinlettiği kadar bazı şerbetlerin kış soğukunda kızdırıp ısıttığını aktarmış. Kesin olmamakla birlikte boza ve salep dâhil olmak üzere şerbet sektöründe çalışanların (dükkancı ve seyyar, yaz-kış) iki bin yedi yüz kişiye çıktığını söyler. Bu da içecek esnafının çokluğunu, İstanbulluların bu tatlı ve hoş içimli meşrubatlara olan düşkünlüklerinin de göstergesidir.

Evliya Çelebi, şerbetler konusunda daha çok gastronomik anlamda tüketim ve demografik bilgilerle ufak istatistiki bilgilere önem verirken İbn-i Sina, Hacı Paşa, Mevlana, Salih Bin Nasrullah gibi değerli bilim adamları yapılan şerbet ve şurupları tedavi amaçla kullanıldığını verdikleri eserlerde aktarmışlardır. İbn-i Sina “El-Kanun Fi’t-Tıbb” adlı eserinde şerbetler konusuna önem vermiş, çeşitli hastalıklara iyi gelen şerbet adları şöyle sıralamıştır: Mersin ağacı şerbeti, pelin otu şerbeti, çam reçinesi, çavşır şurubu, mezeryondan yapılan şurup, dağ hint sümbül şurubu, hint kedi otu şurubu, sedir ağacı reçinesi şurubudur. Mevlana da sirkencübin şerbetinin hastalıklara şifa verdiğini belirtmiştir.

Osmanlı döneminde değerli olan bu şerbetler Türk mutfak kültüründe de önemli yere sahiptir. Günümüzde gelişen teknoloji ve sanayileşme ile tükettiğimiz içecek türleri epeyce artmış ve bu artışın toplumumuz tarafından son zamanlarda sağlıklı olup olmadığı tartışılmaktadır. Hazır içeceklerin gelenek göreneklerimizde olan şerbetlere göre daha maliyetli olduğu düşünülürse şerbetlerin ev ekonomisine olan katkısı önemlidir. Şerbetlerin hazır ürünlere göre daha sağlıklı ve daha çeşitli olduğu bilinmektedir.



TUĞRA

Tuğrakeş İsmet KETEN

Tuğra, Osmanlı Padişahlarının nişan ve yazılı alameti, bir nevi imzasıdır. Osmanlı devletinin kuruluşundan saltanatın kaldırılmasına kadar önemini kaybetmeden çok değişik yerlerde kullanılmış, hat sanatının bir kolu olarak da giderek gelişmiş ve bugün tarihteki yerini almış hat sanatının bir koludur.

Tuğra kelimesi, Uygur Türkçesindeki Tuğrağ kelimesinin Batı ve Güney Türkçesindeki şeklidir.

Divan-ı Lügat-ı Türk, Tuğra kelimesinin aslının Tuğrağ'dan geldiğini ve onun Oğuz Hanlarının nişanı olduğunu kaydeder. Tuğra; bir doğrulama, tasdik etme işaretidir ve

Oğuz Hanları tarafından bu maksatla kullanılmıştır. Türk ve Tatar Hanları çok eski zamanlardan beri emirnamelelerinde imzaları demek olan böyle doğrulayıcı işaretler kullanmışlardır. Eski Mezopotamya tabletlerinde hükümdar emri mahiyetinde olanlarla Çin Manderenlerinin emirnamelerinde bu gibi işaretler görülmektedir. Bunlardan da anlaşıldığı üzere dünyanın çeşitli bölgelerinde devlet veya hükümdar adına çıkartılan yazılarda onların sahih olduğunubelirten, onları doğrulayıcı işaretlerin kullanıldığı anlaşılmaktadır. Bu yüzden Tuğra da Osmanlılarda doğrulayıcı bir işaret anlamında kullanılmış ve fermanların sonunda Hatt-ı Hümayun ile yazılmış (Alamet-i Şerifi-me itimat kılâsuz) ibaresi yazılmıştır.

Tuğranın ,eski Türk Devletlerinde belgelerin üst tarafına konulmak suretiyle çok eski zamanlardan beri kullanılmakta olduğuna şüphe yoktur. Osmanlılar da aynı geleneği devam ettirmişlerdir. Ancak Osmanlı İmparatorluğu zamanında gelişmiş olan tuğranın şeklinin eski tuğralarla bir benzerliği yoktur. O kendi gelişmesini tarihi seyri içinde tamamlamıştır.

Osmanlı Tuğrasının şekli, kendisine mahsustur. İlk örneği Orhan bin Osman yazısının istifi ile metinde bulunan kelime ve harflerin stilize edilmesiyle doğmuştur..

Tuğrayı, Büyük Selçuklular, Anadolu Selçukluları, Anadolu Beylikleri ve ayrıca Mısır Kölemenleri de kullanmışlardır.

Önceleri Berat ,Menşur, Ferman, Hüküm, Mülkname, Vakfiye gibi resmi evrak üzerine çekilen tuğra, daha sonraları paralarda defterhane defter kayıtları başında, bir hanedan arması olarak bayraklarda, pullar, paralar ve resmi abidelerin kapı üstlerinde kullanılmıştır.

Tuğra Padişahın cülusunda(Tahtta çıktığı ilk gün) çoğu defa aynı gün kendisine gösterilen örneklerden bir seçilmek suretiyle belirlenir ve saltanatının sonuna kadar değişmezdi.

Tuğrada değişmeyen şey tuğranın metni ve harflerin istifidir. Padişahlar tuğrayı belirledikten sonra tuğranın mühürlerini de hakkettirirlerdi.

Şehzadeler sancağa çıktıklarında kendi adlarına Tuğra Çekmek hakkına sahip olduklarından, tuğraları şehzadelikleri sırasında tespit edilir, o şehzade Tahtta çıkınca tuğrası değişmez, saltanatı süresince aynı kalırdı.

Pençe

Tuğra ile Pençeyi karıştırmamak gerekir. Pençe; vezir-i âzamlarla sancaklardaki vezirler ve beylerbeylerinin resmi evraklarda imza yerine kullandıkları yazılı işaretlere verilen isimdir. Pençelerin ok değişik biçimde olanları vardır. Bunlardan üç tuğlu ve beyzeli olanları tuğralara çok benzerler ancak bunlar tek beyzelidir. Pençeler genellikle evrakın yan tarafına ve yan olarak çekilirlerdi.

Tuğranın Bölümleri

Tuğra dört bölümde incelenir.

1. Sere..Tuğranın alt tarafında bulunan ve asıl metnin yazılı olduğu kısımdır. Buraya kürsü adı da verilir.
2. Beyze..Tuğranın sol tarafında bulunan HAN ve BİN kelimelerinin nun harflerinin teşkil ettikleri kavislerden meydana gelir.
3. Tuğranın Tuğları. Tuğranın üst tarafında bulunan elif şeklindeki dikey çizgilerdir .Osmanlı da bir tuğra dışında bütün tuğralar üç tuğludur. Osmanlı Devlet düzeninde üç tuğ hükümlerlik alametidir. Tuğralarda bulunan üç tuğ geleneği de bu alametin tuğralardaki yansımasıdır.
4. Tuğranın kolları...Beyzelerin sağa doğru uzayan birbirine paralel uzanan kısımlara verilen isimdir. Bunlara hançere de denir.

Nişancılık

İlk devirlerde padişahların kendi tuğralarını çektikleri biliniyor. Sonradan devlet işlerinin yoğunlaşması ve işlerin çoğalması bu vazifenin nişancılara verilmesini gerektirmiştir. Nişancı divan üyesi idi ve devletin kurallarını, protokolü, şeriatı ve hukuku bilen üst bürokratlardı.



OSMANLI DÖNEMİ EDİRNE ŞENLİKLERİ

Araştırma

Serkan SUGÖZLEYEN

Edirne, 1361 yılında alınıp başkent yapıldıktan sonra özellikle II. Murad ve Fatih Sultan Mehmed dönemlerinde ki imar faaliyetleri ile büyük bir gelişme göstererek hızla büyümüş ve imparatorluk başkenti olarak Osmanlı şehirleri içerisinde ki yerini kuvvetlendirmiştir. Edirne başkent olmanın yanında, 16.yüzyıla kadar devam eden dönemde Osmanlı imparatorluğunun şenlik şehri konumundaydı. Özellikle II. Murad ve Fatih sultan Mehmed kendi dönemlerinde düzenlettirdikleri tüm şenlikler için başkent olan Edirne'yi seçmişlerdir. Şenlik ve törenler ilköğretilerden günümüze toplumların kültürünün oluşumunda rol oynayan önemli unsurlardır. Osmanlı dönemi şenliklerinde saray ile halkı birlikte görebiliriz. Halk ve Osmanlı Devleti yöneticileri bayramları, düğünleri veya kutlamaya değer önemli olayları hep birlikte büyük bir coşku ile kutlardı. Şenlik sırasında gösterisi beğenilen bir sanatçının padişahın meclisine davet edilmesi veya bir bilim adamının kendini tanıtmaya fırsatını bulabilmesi son derece olağandı.

Osmanlı dönemi şenlikleri bu yönüyle sadece saraya hitap eden ortaçağ Avrupası şenliklerinden ayrılmaktadır. Edirne'de düzenlenen ilk şenlik, II. Murad döneminde ortaya çıkıp I. Bayezid'in Ankara Savaşı'nda kaybolan oğlu olduğunu ileri süren Mustafa Çelebi (Düzmece Mustafa)'nın yakalanıp Edirne'ye getirilmesinin ardından 1442 yılında gerçekleşmiştir. Doğudan ve batıdan birçok önemli kişi bu şenliğe davet edilmiştir. Bu şenlikte gösteriler yapıp, şölenler verilmiş ve halk büyük bir coşku ile bu kutlamalara katılmıştır. Yine II. Murad, 1444 yılında Ramazan bayramı vesilesiyle Edirne'de şenlik düzenlemiştir, bu şenlikte okçuluk, binicilik gibi spor gösterileri yapılmıştır.

II. Murad döneminde Edirne'de yapılan en büyük şenlik, şehzade Mehmet'in Elbistan beyinin kızı Sitti Şah Hatun (Sultan) ile olan düğünü nedeniyle yapılmıştır. Osmanlı tarihi içinde en uzun düğün olarak bilinen bu şenlik 1450 yılında yapılmış ve üç ay sürmüştür. Sitti Şah Hatun'u getirmek için Sarıca Paşa Elbistan'a gönderilmiştir.

Sitti Şah Hatun evinden alınarak Bursa üzerinden Çanakale Boğazı'na getirilip büyük ve göz kamaştırıcı bir alayla Gelibolu'ya geçirilmiş ve oradan da Edirne'ye götürülmüştür. Bu şenlikte birçok yabancı konuk davetli olarak bulunmuş ve çeşitli gösteriler ile eğlenmişlerdir. Bunun yanında şenlikte edebiyat toplantıları düzenlenmiş, şiirler okunup söz sanatında usta olanlar yarışmışlardır. Bu şenlikler sırasında Âlimlere ihsanda bulunulup, gelinin Edirne'ye gelen akrabalarına hediyeler sunulmuş, konuklara ziyafetler verilmiştir.

Fatih Sultan Mehmet döneminde şehzade Bayezid ve Mustafa'nın sünnetleri dolayısıyla 1457 yılında Meriç, Tunca ve Arda ırmaklarının birleştiği adada otağlar kurulmuş ve dört gün süren bir şenlik düzenlenmiştir. Padişah, bu şenlikte bilim adamlarına o güne kadar görüldüğünden daha fazla değer vermiştir. Şenliğin birinci gününde bilim adamları sohbet edip tartışmış ve bu konuşmaları bizzat Fatih sultan Mehmet yönetmiştir. Şenliğin ikinci gününde padişah önemli konukları kabul etmiş, üçüncü gün ise savaş oyunları, kılıç, okçuluk gibi faaliyetler yapılmıştır. Şenliğin dördüncü gününde halka şeker ve para dağıtılmış, bu şenlikte ilk kez canbazlar, maymun oynatanlar ve hünerbazlar yer almıştır. Ziyafetleri, hediyeleri, şenlik düzeni ve gösterileriyle bu şenliğin bundan sonraki şenliklerin düzenini ve sistemini oluşturduğunu söyleyebiliriz. Fatih sultan Mehmet bu şenlikten sonra 1472 ve 1480 yıllarında şehzadelerinin sünnet düğünleri için Edirne'de iki şenlik daha düzenlemiştir. 1480 yılında yapılan ve bir ay süren şenlikten sonra 1675 yılındaki IV. Mehmed'in şenliğine kadar Edirne'de hiçbir şenlik düzenlenmemiştir.

Edirne, IV. Mehmet döneminde oldukça gelişmişti ve büyük bir şenliğin yapılabileceği durumdaydı. IV. Mehmet, avı çok seviyor ve Edirne dolaylarında avlanmayı tercih ediyordu. Bu yüzden de Edirne'den kolay kolay ayrılamıyordu. IV. Mehmet şehzadesi Mustafa ve Ahmed'i 1675 yazında sünnet ettirdi ve bunun için de 15 gün sürecek bir şenliği Edirne'de düzenlettirdi. Bu şenlik 14

Mayıs Pazar günü başladı ve 29 Mayıs Pazartesi günü son buldu. Bu şenliğin hemen ardından da 17 yaşında ki kız kardeşi Hatice sultanı İkinci veziri Musahip Mustafa Paşa ile evlendirdi. Bunun için de 9 Haziranda başlayıp 27 Haziranda sona eren bir şenliği de yine Edirne düzenlettirdi. Bu şenliklerin hazırlıklarına yaklaşık altı ay öncesinden başlanmış, usta ateşbazlar, ip canbazları, taklitçiler, gölge oyunları ve kukla oynatıcıları, İran ve Anadolu'nun birçok yerinden güreşçiler getirilmiştir. Bu şenlikler için Yeni Saray önünde ki şenlik alanına ek bina dahi yaptırılmıştır. Osmanlı Devletinde şenlikler sabah başlayıp gece yarısına kadar devam ederdi. Sabahları daha çok resmi törenler yapılır, hediyeler verilir ve padişah tarafından her gün sıra ile ziyafet verilir. 1675 yılında ki bu şenliğin günü şu şekilde programlanmıştı:

Sabah: Sadrazamın, vezirlerin ve diğer çağrılanların divanhane otağına gelmeleri;
Öğle: O gün hangi ocağın veya kimin sırasıysa onlara ziyafet verilmesi;
Yemekten Sonra: Şerbet, kahve dağıtılması
Öğleden Sonra: Padişah ve devlet adamlarının dinlenmesi;
Dinlenmeden Sonra: Hediyelerin verilmesi
İkinci: Dramatik gösteriler ve seyirlik oyunların yapılması
Gece: Kandiller ve havai fişekler ile gösteriler, oyuncuların gösterileri.

Bu şenliklerde yapılan gösteriler oldukça beğenilmiş ve yabancı konukların hatıratlarında da yer bulmuştur. Edirne halkı özellikle Selimiye camii minaresinden aşağıya inen bir ip üzerinden yapılan canbazlık gösterilerine hayran kalmıştır. Halk bu şenliklerde her zaman seyirci olarak kalmıyordu. Bazen esnaf meslek alanlarıyla ilgili çalışmalarını yeteneklerini sergilerken, yeniçeriler ve sipahiler hüner sergileyebiliyordu. Şenliklere gelen yüzlerce oyuncu, hüner sahibi, kişiler ozanlar, yazarlar ve hattalar gösterilere katkıda bulunuyorlardı. Osmanlı dönemi şenlikleri o dönemde ki Türk toplumunun yaşayışını her yönüyle yansıtan önemli olaylardır.



Kaynak: Süname-i Vehbi / kvmgm.ktb.gov.tr.

Kaynakça:

Zeynep Tarım Ertuğ (2017). Onaltıncı yüzyılda Osmanlı Sarayı'nda Eğlence ve Meclis, Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi, Cilt: 4 Sayı: 1, 1-15.

<https://blog.milliyet.com.tr/fatih-sultan-mehmet-in-uc-ay-suren-dugunu/Blog/?BlogNo=376509> Erişim Tarihi: 10.07.2023.

Edirne Serhattaki Paytaht (1998). (Editörler: Emin Nedret İşli, M. Sabri Koz), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

<https://www.eokultv.com/ilk-turk-devletlerinde-sosyal-hayat/4032>, Erişim Tarihi: 10.07.2023.

<https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-55560/topkapi-sarayi-muzesi-yazma-eser-kutuphanesi.html>, Erişim Tarihi: 10.07.2023.



SELİMİYE İLHAM KAYNAĞI OLDU

Röportaj: Behiç GÜNALAN

Cemil Şahin, Türkiye'nin Osmanlı Dönemine ait birbirinden etkileyici camilerinin kubbelerini alışılmışın dışında fotoğraflayarak özgün bir perspektif sunan yetenekli bir fotoğrafçı. Özellikle Mimar Sinan'ın eşsiz eseri Selimiye Camii'nin kubbesini fotoğraflama konusunda büyük bir tutkuya sahip. Onun objektifinden çıkan fotoğraflar, camilerin zarafetini ve estetiğini yeni bir ışıkla ortaya koyuyor.

Türkiye'nin zengin Osmanlı mirasına sahip camilerinin kubbelerini içeriden ve dışarıdan görüntüleyerek ben-

zersiz bir perspektif sunan "kubbelerin fotoğraf sanatçısı" olarak tanınan Cemil Şahin özellikle Edirne ve Selimiye Camisi'ne olan tutkusunu anlatırken, bu görkemli yapıların güzelliklerini ve büyüsunü objektifine yansıtılmaktan büyük bir keyif aldığını söyledi.

Dergimizin bu sayıdaki konuğu 'Kubbe Fotoğrafçısı' olarak anılan Fotoğrafçı Cemil Şahin. Edirne İl Kültür Turizm Müdürü Kemal Soytürk ve Edirne Dergisi fotoğraf Editörü Behiç Günalan'ın ağırladığı Cemil Şahin ile Edirne ve Selimiye hakkında röportaj yaptık.

Birçok Edirne fotoğrafınız var. Bu Edirne'ye ayrı bir ilginiz olduğu anlamına geliyor diye düşünüyoruz. Edirne sizin için ne ifade ediyor?

Edirne bizim tarihimiz. Ecdadın bize emaneti. Fatih'in doğduğu yer. Ben de tarihe çok meraklı olduğum için Edirne tutkusu başladı bende. Edirne'ye ilk 2000 yılında geldim. Cami fotoğrafçılığına ise 2008 yılında başladım. İlk gittiğim yer Bursa oldu ikinci Edirne. Ve daha sonra Edirne'ye o kadar çok geldim ki sayısını hatırlamıyorum. Edirne'nin tarihi kültürü beni buralara getirdi.

Selimiye ilham kaynağım oldu.

1983 yılında ortaokul üçüncü sınıfta bir tarih dersinde sıra Selimiye Camii'ne gelmişti. Selimiye Camii'nin bir tek genel fotoğrafı vardı. Hocama, 'Selimiye Camii'nin içinden fotoğraf yok mu?' demiştim. 'Evladım teknoloji ancak buna müsaade ediyor' demişti. Kitapta Selimiye anlatılıyor ama fotoğrafı yok. Selimiye hayranlığım burada başlayıp Mimar Sinan ile devam etti. Mimar Sinan'ın kitaplarını okudum. Okudukça hayranlığım arttı.

Çektiğiniz fotoğraflar arasında öne çıkan, işte bu diyebileceğiniz bir Edirne fotoğrafınız var mı?

Cumhurbaşkanımıza hediye edilen Selimiye Camii kubbesinin fotoğrafı. Mimar Sinan'ın Selimiye Camii'ne yaptığı külahın Dünya'da eşi benzeri yok. Mimar Sinan'ı Sinan yapan Selimiye'nin kubbesidir. Tek yapıyor kubbeyi

ve kubbeye İhlas Suresi yazıyor. Allah'ın tek olduğunun delilidir. O kubbedeki külahı ben nasıl buldum. 2009 yılında bir çekime gelmişim. O kadar alem içerisinden bu benim dikkatimi çekti. Ben bunu çektim. O zaman doçentti kendisi, şuan Amerika'da Mayalar'ın tarihini araştırıyor. Fotoğrafı ona attım. Bana Bağdat kütüphanesinden belge attı. Şaşırdım. Bu külahın bir gayesi varmış. Tek oluşunun nedeni, Külah II. Selim'in kavuğunun tasviri bu bir. İkinci mesajı ise ey Selim Allah'a olan kulluğunu unutma senden büyük Allah var diyor. Ben bu kubbedeki külahı çekmek için defalarca çıktım Selimiye'ye. Açık denk geldi hava koşulları uygun değildi. Bir fotoğraf çekmek bazen günler aylar alıyor”.

O fotoğraf Cumhurbaşkanımıza hediye edildi.

Ben fotoğrafı çektim, dünya kuran okuma birincisi Alpçan Çelik Hoca var bilirsiniz ona gönderdim. Bana dedi ki: 'Yusuf Karabıyık Çengelli var Edirne'de müezzin. Bu hocanın elinde Cumhurbaşkanımız Recep Tayyip Erdoğan'dan yazdığı yazılar var' o anda aklıma çektiğim fotoğrafla Cumhurbaşkanımızın Selimiye için yazdığı yazıyı birleştirmek geldi. Yusuf Hoca'dan müsaade istedim. 2018 yılında yazı ile fotoğrafı birleştirdim. Daha sonra bunu Edirne İl Kültür Turizm Müdürü Kemal Soytürk Beyefendiye verdim. Bu yıl Cumhurbaşkanımız Recep Tayyip Erdoğan Edirne'ye geldiğinde kendisine Selimiye Camii'nin yanında bu fotoğraf hediye edildi. Bu benim içinde tarifsiz mutlu bir anı oldu.

ASIRLIK ÇINAR İLE GEÇMİŞE YOLCULUK

Röportaj - Fotoğraf: Funda Selvi AVAT

Mehmetali Yetim 1944 yılında Uzunköprü Altinyazı Köyü'nde dört çocuklu bir ailenin ilk çocuğu olarak dünyaya gelmiştir. Evli ve 4 kız çocuğu vardır. 1960 yılında Sanat Enstitüsü'nü bitirmiştir. Sanat okulunu bitirdikten sonra İstanbul'da iş bulup fabrikalarda çalışmıştır. Daha sonrasında İstanbul'daki işini bırakıp öğretmen okulunu okumuştur ve 1964 yılında öğretmen okulunu bitirip, 29 yıl boyunca öğretmenlik yapmıştır.

İlk olarak sizi tanıyalım. Bize kendinizden bahsedersiniz mi?

Doğum tarihim 30 Ağustos 1944'tür. Uzunköprü Altinyazı Köyü'nde, babacığım siğir kovarken dünyaya gelmişim. Siğir kovmak; siğirleri evden çıkarmak anlamına gelir. Hayvanları kazığından sökerler, boynundan salarlar, siğırtmaç da hayvanları toplu olarak elli tane, yüz tane toplar, otlatır, doyurur, akşamın getirir.

Ailemin ilk çocuğuyum. Annem (rahmetli) 1947, 1950, 1955 yıllarında üç kardeşimi daha dünyaya getirdi ve

hâlâ hayattadırlar.

Sizi biraz çocukluğunuza götürürsek, çocukluğunuzla ilgili hatırlayabileceğiniz anılarınızdan bahsedersiniz mi? Çocukluğumuzda çok yalın ayak gezdik, çarık giydik, öküzlerle pulluk tarla sürdük, pancar ekerdik, pancar sulardık. Boş zamanlarda oyun oynardık, gece gündüz saklambaç, çelik çomak oynardık. Çelik çomak oyununda bir çukur kazardık. Onun yanına daire çizerdik. Çelikleri iki tarafından yerleştirdiğimiz zaman, ucuna sopa gibi bir şeyle vurduk mu o zıpladı yukarı. O zaman vururduk giderdi, kaç adım geliyor say bakalım, geri gel.

Eskiden tükettiğiniz temel besin kaynakları nelerdi? Günümüzdeki gibi paketli ürünler var mıydı?

Paketli ürünlerle tanışmamıştık. O zamanlar yalnızca bisküvi vardı, zeytin vardı. Yağ vardı ama Ayçiçek yağı var mıydı? Bilmiyorum. Şırlan yağı vardı. Şırlan yağı susamdan yapılır, susam yağıdır. Susam yağı çok meşhurdur, yemekler onunla yapılırdı.

Ayçiçek yağı vardı galiba ama çok seyrek. Ayçiçek yağı yemedik o zamanlar. Susam ekilirdi çok. Zeytin yerdik, zeytin tanesi derdik o zamanlar, zeytin demezdik. Büyüklerimiz de anne babamız da (rahmetliler) bize derdi ki; 'katık edin' yani bir zeytini iki defada ısırsın. İki kardeş yemek yiyeceğiz 1 yumurta pişirirlerdi. Halbuki kümes yumurta doluydu ama annemiz 'katık edin' derdi. İdare etmekle büyümüşüz yani eskiden herkes öyleydi. Ailem geleceği düşündüğünden zamanla traktör aldık, biçerdöver aldık. Malzeme almak için arttırmayı düşünüyordu eski insanlar. Onun için bize önce idareli olmayı öğretiler. Onun dışında peynirimizi kendimiz yapardık. Dört beş ineğimiz, üç dört mandamız vardı sağılacak. İki çift öküzümüz vardı koşulacak. Tarhana çorbası, makarna, kuskus, yufka pilavı, turşularımızı evimizde yapardık. Market ekmekleri bizim çocukluğumuzda yoktu. Biz ona yetişmedik. Sadece Uzunköprü'ye gidenler pazar ekmeği alabilirdi.

Eskiden komşuluk ilişkileri nasıldı?

Komşuluk ilişkileri iyiydi, herkes fırında ekmek yapardı. Evinde yoğurt mayalardı. Kimi yoğurdu olduğu zaman komşusuna bir tas yoğurt verirdi. Kimileri yarım somun ekmek verirlerdi taze ekmek çıkardım diye. Yani böyle yardımlaşma vardı. Nasıl bu süt alımları çıktı piyasaya, ticarete döndü o zaman kalktı yardımlaşma işleri. Herkes kendi işine bakmaya başladı.

Eğitim hayatınızdan bahsedecek olursanız nasıl öğretmen olmaya karar verdiniz?

Ben ilkokuldan mezun olduktan sonra bana 'senin elin bazı işlere yatkın' diyerekten 'seni Edirne'de sanat okulunda okutacağız' dediler. Edirne'de Sanat Enstitüsü vardı o zamanlar. 1955-1956 yılında verdiler beni buraya, beş yıl okudum. Derlerdi ki okuldan çıktığı an masa başında bin 500 liraya işin hazır. Bin 500 lira çok para tabi bir öğretmen maaşı 300 liraydı o zamanlar bin 500 lira bir öğretmen maaşının 5 katı. Ben okuyup bitirdim sanat okulunu İstanbul'da iş buldum fabrikalarda çalıştım. Sonra İstanbul'da işimi bıraktım geldim öğretmen okulunu tekrar okudum. Şimdi Kaleiçi'ndeki 1. Murat Lisesi'dir, orayı 1964'te bitirdim. Öğretmenlikte kaldık yirmi dokuz yıl. İyi de olmuş yani.

Öğretmenlik mesleğinin sizdeki yerinden bahsedermisiniz?

Manisa'da dört ay askerlik yaptım. Sivas'ta yirmi ayını tamamladım. Ondan sonra mecburi hizmetimiz olmadığı için istediğimiz yere gelebiliyorduk. O zamanlar rotasyon

yoktu. İpsala'ya, köyümüze yakın Sultan Köy'e geldim. İki yıldan sonra annemin köyü Balaban Köy'e geldim. 5 yıl çalıştım kendi köyüme geldim ve Altın Yazı'da on yıl çalıştım. Edirne Korucu Köy'de dört yıl çalıştım. Bizim bıraktığımız 7-10 yaşında çocuklar, yirmi otuz sene sonra bizi tanıyor, haliyle biz tanıyıyoruz onları...

-Kimsin sen?

-Ben Ahmet.

Adı aklımızda ama siması değişmiş Ahmet'in, çocuk bırakmışım adam bulmuşum. İnsana garip geliyor ve sevindiriyor böyle şeyler. Hâlâ görüştüğüm öğrencilerim var. Bugün bile öğretmenim derler. Bayramlarda ve özel günlerde arayıp sorarlar.

Eski bayramları nasıl hatırlarsınız?

Bayram geleceği zaman ilk önce babamız annemiz bize ne alacak? Bayramdan bir hafta önce Uzunköprü'den lastik ayakkabı alırlardı. Pırı pırlı parlar o lastiklerin üstü, giyemiz ayağımıza. Gece yatacağımız zaman yastığın altına koyardık lastikleri, o zamanlar çok güzeldi kara lastik. Bayram için kese yapardı annemiz bize, saplı bezden. Bayram günü gideriz komşuları gezeriz. Kuru üzüm, leblebi, fıstık, akide şekeri, lokum verenler olur, doldururduk torbayı. Torba dolar taşıyamazdık. Bir de para verenler vardı; iki buçuk kuruş o zamanlar yüz para, kırk para, beş kuruş... Uzak bile olsa oraya her bayram giderdik. Çünkü para verirlerdi ama üç beş kişiyi geçmezlerdi. Davulcular mani okurlardı. Baklavalar, oturtmalar yapıldı. Bayramda babalarımız; on, on bir yaşına geldik mi bayram namazına götürürdü.

Gençlik yıllarınızın Edirne'sine dair hatırladıklarınız nelerdir?

Edirne'de Sarayıcı'nda Kırkpınar olurdu. Edirneliler gitmese bile 67 vilayet vardı eskiden, 67 vilayetten herkes gelirdi. Genelde Edirne'de bir iki tane pehlivan çıkardı ama pehlivanlar Antalyalı, Düzceli, Samsunlu, Ordu... Balta Otelin oralarda Ayşekadın vardı. Kıyık, Taşlık, Kaleiçi, Saraçlar, Zindanaltı, Göl mahalle, Yıldırım, Yeniimaret vardı. O zamanlar Edirne 1955 yıllarında 25 bin nüfuslu, 1960'lara, 1970'lere gelindiğinde yaklaşık 40 bin oldu. Karaağaç vardı. Kaleiçi'nin caddeleri çok meşhurdu o zamanlar, bir ucundan bir ucunu görürsün yolların.

O zamanlar binaların yapımında kullanılacak Avrupa kiremit bile yoktu. Hepsi yerli kiremitti. Seyrek binalar vardı. Edirne'de varlıklı kişilerin sadece iki katlı evleri bulunuyordu. Kerpiçtendi yerli kiremitti. Komşular arasında misafirlikler olurdu. Kahvehaneler yoktu. Sonraları kahvehaneler açılmaya başladı.



Fotograf: Behiç GÜNALAN

EDİRNE'YE HAS BİR EL SANATI OLARAK SÜPÜRGEÇİLİK VE SÜPÜRGEÇİLİKTE KULLANILAN TERİMLER

Dr. Öğr. Üyesi Rifat GÜRGENDERELİ

Süpürge otundan yapılan ve geçmiş dönemlerin önemli temizlik araçlarından olan el yapımı süpürgeler, teknolojik gelişmelerin etkisiyle günlük hayatta kullanımdan düşerken özellikle Edirne ve çevresinde yeni bir nitelik kazanmış Edirne'ye has, ilin kültürünü tanıtan bir hediyelik eşya şekline dönüşmüştür. Deneyim, beceri ve ustalık gerektiren süpürge yapımı ve süpürge; günümüzde Edirne kültürünü tanıtıcı bir el sanatı ve hediyelik ürün olarak da karşımıza çıkmaktadır.

Kökene eski dönemlere dayanan ve bölgede otantik özelliklerini koruyarak devam edegelen süpürgeçilik, Balkanlardan göç eden Türkler tarafından Anadolu'nun

çeşitli yerlerine de taşınmıştır. Edirne bölgesinin toprakları, kaliteli süpürge bitkisinin yetişmesine uygundur. Edirne, süpürgeci ve süpürgeci merkezi konumundadır. 1950'li yıllarda üç yüz altmış kadar süpürge atölyesinin bulunduğu ve bazı atölyelerde 25-30 kişinin çalıştığı bilinmektedir (Günalan, 2003: 24). Ancak son dönemlerde bu işten para kazanma imkânları azaldıkça süpürge ustalarının sayısı da azalmış, bu işi meslek olarak yapabilecek gençler başka iş kollarına yönelmişlerdir.

Süpürge adının yapısına bakacak olursak; süpür- fiilinden, hareketi yapanı, olanı veya yapılan nesnelere karşılayan isimler yapan bir ek olan -ge ile türetilmiş bir

ad olduğunu görürüz (Ergin, 1998: 189). Süpür- fiilinin üzerine farklı yapım ekleri getirilerek temizlikle ilgili pek çok kelimenin türetilmiş olduğunu da biliyoruz. Nitekim Türkçe Sözlük'te süpürme ile ilgili olarak; süprüntü, süprüntücü, süprüntülük, süpürge, süpürgeci, süpürge çalısı, süpürge darısı, süpürgelik, süpürge otu, süpürme, süpürmek, süpürtme, süpürtmek, süpürülme, süpürülme-süpürmek ve süpürüş olmak üzere on altı madde başı kelime bulunmaktadır (Türkçe Sözlük, 2005: 1829). Osmanlı döneminin önemli sözlükleri içinde yer alan Lehçe-i Osmani'de; süpürge maddesinin altında "hasır süpürgesi, zurna süpürgesi, tavan süpürgesi, saplı hasır süpürgesi, meydan süpürgesi, sapı çalı süpürgesi" gibi süpürge çeşitlerinin adlarına da yer verilmiştir (Toparlı, 2000: 355). Redhouse'ta, süpürge kelimesinin karşılığında "süpürge, süpürge otu, süpürge yapmak için kullanılan Türk darı saptarı" anlamları sıralandıktan sonra, "el, ocak, tavan, çalı, çuka, hasır-halı, sokak ve meydan süpürgesi" gibi süpürgelerin anlamları açıklamıştır (Redhouse, 1996: 1086).

Edirne ağzında kullanılan ve günümüzde kültürel bir sembol hâline dönüşmüş "süpürgecilik" gerek üretim gerekse kullanımla ilgili söz varlığını derledik. Bu bölgesel söz varlığının ihtiyaçlar doğrultusunda ölçünlü dile aktarılması söz konusu olabileceksin de, esas itibarıyla belli bir meslek grubu tarafından kullanılan bu yerel söz varlığının derlenip kayıt altına alınmış olması esastır. Süpürge ile ilgili olarak alan araştırması neticesinde kullanılan terimler tarafımızdan derlenmiş, aşağıdaki biçimde tasnif edilmiştir:

1. Bitki Durumundayken Kullanılan Terimler

Fırda: Süpürgeciğin tek tek teline verilen ad (f- < h- < Far. hurde "ufak, değersiz şey, kırıntı"). krş. hurda, urda Hurda: bk. fırda (< Far. hurde "ufak, değersiz şey, kırıntı"). krş. fırda,

Urda işlik: Süpürge tellerinin ince ve düzgün olan kısımlarına verilen ad (-ş- < -ç- < içlik).

Ot: Süpürge bitkisine verilen ad.

Süpürge teli: Süpürge bitkisinin dalları.

Tepelek (tepe): İçliğe göre daha uzun, düzgün olan süpürge telleri.

Urda: bk. hurda (Ø- < h- < Far. hurde "ufak, değersiz şey, kırıntı")1 . krş. fırda, hurda

Zäre: İçlik üstünü kaplayan süpürgeciğin kalın telleri. Zäre, yapım esnasında bıçakla yarılarak inceltilir (< Ar. zihâre "elbisenin dış yüzü, dış tarafı").

2. Üretim Esnasında Kullanılan Terimler

Başı bağı: Dikiciye dikilmek üzere gelen süpürgeye verilen ad.

Deste: İçlik ve zârenin bir araya getirilmiş şekli, süpürge başı. Deste yapma işi el kararı iledir ve ustalık gerektirir. (< Far. deste "demet, tutam, takım; kabza, tutacak yer")

Ğabze: Süpürgeciğin sapına verilen ad (< Ar. Kabza "tutacak, tutamak yeri, sap") krş. Koçan

Koçan: bk. ğabze

Kükürt fırını: Süpürge bitkisinin beyazlatma işleminin yapıldığı fırın.

Kükürt yakmak: Süpürgeciğin kükürt ile beyazlatılması işlemi.

3. Süpürgeciği Yapan Usta ile İlgili Terimler

Ayıklayıcı: Kükürt fırınından çıkan süpürgeleri ayıran kişi. krş. zareci

Bağlayıcı: Tepeyi yapan ve metal tel ile bağlayan, süpürgeciği dikişe hazır hâle getiren kişi. krş. tepeci

Dikici: Tepesi bağlanmış ve tel ile sarılmış süpürgeciği, süpürge tellerinin dağılmaması için diken kişi.

Meydancı: Tamamlanmış süpürgeleri istifleyen, süpürge yapımı sırasında ayak işlerini yapan kişi (< Ar. meydân "geniş, açık, düz yer, alan").

Sarıcı: Süpürgeciği zare, içlik şeklinde deste hâline getiren kişi. krş. taslasçı

Taslasçı: bk. sarıcı

Tepeci: bk. bağlayıcı

Zâreci: bk. ayıklayıcı (< Ar. zihâre "elbisenin dış yüzü, dış tarafı"+ T. +ci eki).

4. Süpürge Yapımında Kullanılan Araç-Gereçler ile İlgili Terimler

Ayakcak: Bağlayıcının kullandığı tezgâh.

Çatal bizi: Telleri süpürgeye bağlamak için bağlayıcının kullandığı bir çivi çeşidi.

Deste bıçak: Deste yapımında kullanılan bıçağa verilen ad. krş. kancalı bıçak, süpürge bıçağı

Deste ipi: Desteleri bağlamak için kullanılan pamuklu ip, sarıcı tarafından kullanılır.

Kabara: Başlı, pullu çivi. Hediyelik süpürgelerin baş kısmında bulunur.

Kancalı bıçak: bk. deste bıçak. krş. süpürge bıçağı

Kefâne: Dikişçinin avucundaki deri parçası (iplik vasıtasıyla parmaklara sabitlenir ve avuç içinde bir çeşit yük-sük vazifesi görür. < Ar. keff-ne "biz, çuvaldız gibi benzeri şeyleri kullanırken ele geçirilen demirli kayış").

Kolon: Dikişçinin diktiği süpürge üzerindeki ip sırasına verilen ad. Her sıra bir kolon olarak adlandırılır.

Süpürge'nin kalitesine göre üç, dört, beş kolon dikilir. (< Fr. colonne)

Mengebe: Süpürge'nin sapından aşağıya doğru iki yüzündeki süpürge tellerini sıkıştırarak dikişi kolaylaştıran tahtadan yapılan alet. Sıkıştırdıktan sonra tokmakla vurularak süpürge düzeltilir (-b- < -n- < mengene < Yun.).

Süpürge bıçağı: bk. deste bıçak, kancalı bıçak

Süpürge yalağı: Süpürgeyi yumuşatmak amacıyla içine konulan su yalağı.

Şip: Kolonların hizasının düzgün olması amacıyla kullanılan çivi. (< Far. şib "iniş, çatal yol, boynuz gibi çatal şey")

Taktak: Bağlayıcının tezgâhında üzengeye benzeyen ayağa takılan, süpürgeyi tel ile bağlarken sıkıya yarayan alet.

Tel çıkırik: Süpürgeye teli bağlamak amacıyla kullanılan makara sistemi.

Tokmak: Süpürge'nin yapımı sırasında süpürgeye vurarak düzgün bir şekle girmesini sağlayan tahtadan yapılmış alet.

Zincir: Bağlayıcının koltuğuna sabitlenerek taktakin gerginliğini sağlar (< Far. zencir).

5. Süpürge Çeşitleriyle İlgili Terimler

Aynalı süpürge: Hediyelik, kız çeyizi için özel hazırlanan süpürge.

Battal süpürge: Koçanları daha büyük olan ve üzerine sırık sopa geçirilerek kullanılan süpürge. krş. kazık

Çatal süpürge: Klasik şekilde evlerde kullanılan süpürge.

Çöpçü süpürge: Çalı süpürgesine benzeyen ve klasik süpürgeye göre daha hafif ve daha küçük olan süpürge.

Kazık süpürge: bk. battal süpürge, krş. sırık süpürge

Fırça süpürge: Daha çok toz almaya yarayan en küçük süpürge çeşidi.

Sırık süpürge: bk. battal süpürge, kazık süpürge

Tahtabaş süpürge: Koçan kısmına tahta konularak 8-10 boğum telle sarılarak koçan kısmı uzatılmış olan süpürge.

Her dil nesnelere, devinimleri adlandırırken onları kendine özgü biçimde algılar, kimi zaman belli kavramlara bağlar (Aksan, 1998: 31). Süpürgecilikte kullanılan bu adlandırmaları tespit etmemizdeki bir diğer amaç da halkın zengin kültürünün dile yansıma biçimlerini gözler önüne sermektir. Edirne'nin tarihi kültürü içinde el sanatı olma özelliği taşıyan süpürgecilikte kullanılan ve Türkçenin ölçünlü sözlüğünde bulunmayan ya da farklı anlamlarda yer alan kelimeler derlenmiştir. Ayrıca, süpürgecilik terimleri üretim ve kullanım alanlarına göre beş başlık altında incelenmiştir. Beş başlık altında topladığımız süpürgecilik mesleğine ait terimler; sekizi bitki durumunda verilen, altısı üretim esnasında kullanılan, sekizi süpürgeyi yapan usta ile ilgili, on altısı süpürge yapımında kullanılan araç-gereçlerle ilgili ve sekizi de süpürge çeşitleriyle ilgili olmak üzere toplam kırk altı terimden oluşmaktadır. Hurda, deste gibi Farsça; zâre, zâreci, meydancı, kefâne gibi Arapça, kolon gibi Fransızca ve mengebe gibi Yunancadan geçmiş terimler bulunmakla beraber, söz konusu terimlerin büyük çoğunluğu Türkçedir ve Türkçenin ek ve söz dizimi imkânlarıyla yapılmıştır: işlik, ayakçak, çatal bizi, süpürge yalağı, taktak, tahtabaş süpürge...vb. Hâlen Edirne ağızında yaşayan, ancak süpürgecilikle geçinen insanların sayısının günden güne azalması sebebiyle kaybolmaya yüz tutan süpürgecilikle ilgili bu terimlerin derlenmesi, onları yok olmaktan kurtardığı gibi, dilimizin adlandırma gücünü göstermesi bakımından da yararlı olacaktır.

KAYNAKÇA

AKSAN, Doğan (1998). *Anlambilim*, Ankara: Engin Yayınevi.

ERGİN, Muharrem (1998). *Türk Dil Bilgisi*, İstanbul: Bayrak Yay.

GÜNALAN, Behiç (2003). "Süpürge'nin Anayurdu Edirne", *Edirne, Sayı: 11, Edirne Valiliği Yay.*, s. 24-25.

REDHOUSE, James W. (1996). *A Turkish And English Lexicon*, Beirut.

TOPARLI, Recep (2000). *Ahmet Vefik Paşa, Lehçe-i Osmânî*, Ankara: TDK. Yay.

Türkçe Sözlük (2005). Ankara: TDK Yay.



Fotoğraf: M. Turan DÖNER



SAĞLIKLI BESLENME VE BEDEN AĞIRLIĞI YÖNETİMİ

Esra ÇELAKIL
Uzman Diyetisyen ve Yaşam Koçu

Şifa bütünseldir. Konu sağlıklı beslenme ve beden ağırlığı yönetimi olunca, bütünsellik kavramı çerçevesinde, meselenin sadece kalori hesaplama meselesi olmadığı aşikardır.

Gelin hep birlikte sağlık ve kilo yönetiminin nasıl bir dengeleme meselesi olduğuna bakalım:

1. Doğru hammadde meselesidir

Bedenimizin çalışma sistemini bir aracın motoruna benzetebiliriz. Yakıt ile araç A noktasından B noktasına gider. Bedenin de yakıtı gıdadır ve beden de gıda ile yol alır. Bu mantıkla yola çıkarsak, araç benzinli ise, o araca mazot koyamazsınız. İşte buna benzeyen yanlış tercihler, sistemi bozar. Tıpkı aracınızda olduğu gibi bedeninin de doğru gıda ile beslenmesi gerekir.

2. Zamanlama meselesidir

Araç motoru metaforundan devam edersek, uzun süre araç kullanırsak ve hiç durmazsak, motor aşırı ısınabilir. Bu da arızaya yol açar. Motoru dinlendirmek şarttır. İşte bedeni de Sirkadiyen (Biyolojik) ritme göre dengelemek önemlidir. Sindirim sisteminin dinlenmesi gereken gece saatlerinde yiyeceklere yüklenmemek önemlidir. Kaldı ki evren ve dünyamız da mucizevi bir ritm içindedir. Dünyamız gece ve gündüzü yaşayarak kendi yaşam ritmini sürdürmektedir.

3. Emilim (absorbsiyon) meselesidir

Araç her aşamada kuralına uygun ve verimli kullanmak önemlidir. Üçüncü vites ile kalkış yapamayacağınız gibi, saatte 80 kilometre hızda birinci viteste de ilerleyemezsiniz. Bu mantıkla, çiğnemediğiniz yutarsanız, iyi sindiremezsiniz. Ağızdan başlayarak; iyi çiğneme, yeterli mide asidi, yeterli pankreatik enzimler, sağlıklı bağırsak florası, sağlıklı çalışan karaciğer, dengeli safra tuzları, sağlıklı metabolizma, sağlıklı boşaltım ve tüm dolaşım sistemi ve aslında tüm beden sistemleri ahenk içinde çalışmalıdır.

4. Harcama meselesidir

Araç hiç kullanmazsanız zamanla paslanmalar, donmalar vb. sorunlar yaşanır. Bedeni de hareketsiz kılmak, yaradılışa aykırıdır. Anne karnındaki sınırlı alanda bile sürekli hareket halindeki bebek, dünyaya gözlerini açtığı anda da ellerini, kollarını sürekli hareket ettirir. Yürümeye başlayan bir bebeğin ortalama adım sayısının 35.000'e çıkabildiği ölçülmüştür. Hal böyleyken, yetişkinlerin sadece klavye tuşları ile ve ekran kaydırma gibi bir faaliyetle günü geçirmesi çok sağlıksızdır. Bedenimiz koşalım, tırmanalım, yüzelim, yürüyelim, dans edelim... diye yaratıldı.

5. Stres yönetimi meselesidir

Araç agresif kullanmak, dalgın ya da dikkatsiz olmak, aşırı sinirli hissederken direksiyonda olmak vb. davranışların hepsi bir kaza ile sonuçlanabilir. Yönetilemeyen

stres de bedenimizle ilgili kazalara yol açabilir. Özellikle yemek esnasında sakin, huzurlu ve şükürle sofraya oturmak, yiyeceğin önünüze gelene kadar geçtiği aşamalara ve dökülen alın terine saygı duymak çok değerlidir. Yemek esnasında stres ön planda ise, bedenin savaşı sistemleri aktiftir. Savaş, sindirim sistemini durdurur ve tüm enerjiyi kaslara yönelterek hayatta kalma çabasına yol açar. Bu durumda dünyanın en sağlıklı yiyeceği bile doğru sindirilemez ve beden o gıdadan doğru bir şekilde faydalanamaz.

6. Boşaltım meselesidir

Bir araçtan egzoz çıkmazsa sıkıntı büyük olur. Bedenden de metabolik atıklar, serbest radikaller, toksinler, ağır metaller ve gıdaların postası atılmazsa sıkıntı büyüktür. Son yıllarda yapılan çalışmalar, boşaltım sistemi ile Parkinson hastalığı arasında bağlantı bulmuştur. Boşaltım sistemi için gereken önlemleri almak, 10 yıl sonra oluşabilecek Parkinson hastalığını önlemek anlamına gelebilecek öneme sahiptir.

7. Farkındalık meselesidir

Bu yazıyı okuduğunuz şu anda bir düşünün;

“Kaç saat önce yemek yediniz?”

“Peki ne yediniz?”

“Gerçek bir açlık hissettiğiniz, yani mideniz gerçekten boş ve aç olduğu için mi yediniz?”

“Şükürle mi yediniz?”

Bana göre en can alıcı soru da şu;

“Ağızınıza aldığınız her bir lokmanın, sorumluluğunun farkına vararak mı yediniz?”

Yemek, aynı zamanda, her tercihin bedeli ile, er ya da geç karşılaştığımızı anlama meselesidir!

8- Sevgi meselesidir

Yaradılışını, sana layık görülen ve bahşedilen bu değerli bedeni, nefesi, yaşam serüvenini, öncelikle Yaradan'ın hatrına sevmek, sonra da sayma meselesidir. Gerçekten sevdiğin hiçbir şeye zarar verilmemesi gerektiği gibi bedene de sevgi ile bakım yapma meselesidir.



Fotoğraf: Bilgin AYYILDIZ





Fotograf: Barbara CUNHA

edirne