



Bir çizer araniyor

Gene tatsız bir durum. "Çizer" siz kalmışım! Sayın Latif Demirci aramızdan ayrılmış. Yani yanlış anlamayın, *YeniGündem*'den ayrılmış. Transfer dünyası işte... Yeni bir gazete çıkıyor ya. Orayla anlaşmış. *Girgır*'da çizecekmış ama bizim dergide çizmeyecekmiş. Olur tabii, gayet normal. Ama şimdi beni kim çizecek sorunu çıktı.

Ben zaten baştan bu çizer işine karşıydım. Çok mu gerekli yani çizgi? Doğrusu, ciddi bir yazar olarak, yazdıklarımı hafifleteceğini düşünmüştüm. "Ama mutlaka görsel bir unsur olmalı," dediler. "Fotoğrafımı kullanın," dedim. Aslında ben de biliyorum fotojenik olmadığımı. Dergiye "görsellik" gerekiyor, ama benim fotoğrafik "görünürlüğüm" çok uygun değil. Fotoğrafı onlar da istemediler. "Vinyet seni açar," dediler. Hoş bir kravat-tan filan söz eder gibi, sonunda razı olduk.

Latif bey kendi alanında başarılı bir çizer olabilir. Fakat bir karikatürcünün bana vinyet çizmesi benim de yanlış olarak, ne bileyim, sanki bir mizah yazarıymışım gibi tanınmama yol açtı. Çünkü, işte Muslih Bey filan gibi bazı gerçekdışı karakterleri canlandıran bir kişi.

Nitekim aramızda bazı anlaşmazlıklar ve nasıl desem, hattâ bazı sürüşmeler olmadı değil. Ben bunları öyle fazla mesele yapmadım. Sevmem zaten çekismeyi, kavgayı. Hem kendisi de çok gençti. Bazı fantazilerini olgunlukla karşılamam gerekti. Böylece bir şekilde idare ettik işte.

"Şimdi ne olacak?" dedim, dergidekilere. "Artık resimsiz koyun, ya da gene ben çiziyim." Burada bir parantez açayım. Ben öyle alıngan bir insan da değilim. Ama ne olsa karışındakilerden asgari bir nezaket bekliyorum. "Ben çizeyim," deyince bu kadar feci bir surat ifadesi takınmaları bence gereksizdi. "Olmaz," diyebilirler, "seninkiler yeterince başarılı değil," diyebilirler. Ama Tuğrul Eryılmaz'ın başını çevirip pencereden

ufluklara bakmaya başlaması, Ümit Kıvanç'ın vücudu düğümleniyormuş gibi hareketler yapması, yüzü ılımlı bir deyimle zaten biraz kırmızımtırak olan Cengiz Turhan'ın kızamık çıkarmışçasına ten koyultması, Nahit Tuna'nın öksüzük nöbetleriyle boğulması gerekmiyordu.

"Nasıl uygun görüyorsanız, yapın!" dedim. "Ne düşündünüz?" Yankı Yazgan diye biri varmış, o da gençten biriyim. Onunla anlaşmışlar. Yankı Yazgan diye bir isim hatırlıyorum bir yerlerden ama, tanıştığımızı sanmıyorum. "Ne iş yapar kendisi?" diye sordum. "Karika-

türcü," dediler.

Hay Allah! Karikatürcülerden kurtulamadım gitti. Bunlar bana bir şey mi ima etmek istiyorlar, ne? Hani ben de ille Albrecht Dürer'le filan çalışmak istemiyorum, ama şöyle ciddi bir çizerle de bu iş olabiliirdi pekâlâ. Yani, ne bileyim, gravür havalı filan bir şeyler olabiliirdi.

Şimdi kimbilir ne gibi yeni sorunlar çıkacak... Nasıl biridir bu Yankı Yazgan? Laftan anlar mı, o da burnunun dikine gider mi? Benim başkalarının nasıl horladığını anlattığım bir yazıya tutup benim horladığımı çizer mi? Bu dergide zaten disiplin misiplin yok. Kimse kimseyi denetlemiyor. Ben de beni çizenlerle başa çıkamıyorum. Zaman zaman bir komplo olduğu izlenimine bile kapılıyorum... Şüpheli bir insan da olmadığım halde.

İşte bazan mutlu bir olay, yeni yeni sıkıntılara yol açabiliyor. Yani bunu genel olarak söyledim, öyle birden aklıma geldi, "hayat böyledir" misali. İnsanlığın kurtuluşu uzun ve engebeli bir süreç. Öyle tek tek bir şeylerden

kurtulmakla gerçekleşmiyor. İnsanlığın olduğu gibi bireylerin de öyle. Zaten benim gördüğüm kadariyle insanlığın da kurtulduğu filan yok ama ömrü uzun olduğu için "bir gün belki kurtulur" inancı sürüyor. Birey ömrü sınırlı olduğu için kurtulmadan gidiyor.

Bari şöyle "konkur" gibi bir şey açsalar, "Sadık Özben vinyeti çizmek isteyenler falan adrese, telefon numarasına başvursunlar" diye. Belli mi olur, sözcüğü Oğuz Aral, Ferruh Doğan, Bedri karikatürcülerden, sonra ressamlardan Balaban (o zaman sosyal içerikli de olurdu), Yüksel Arslan,

Rahmi Pehlivanlı veya başkaları talip olabiliirdi. Bu Yankı Yazgan öyle çok tanınmış bir çizer değil sanıyorum. Neyse artık idare edeceğiz. Kendisine kesinlikle önyargılı değilim. Uyumlu bir çalışma ortamı içinde birbirimizi üzmeden yazıp çizeceğimizi umuyorum. Çizerle ilişki öyle kolay, yüzeysel bir şey değil. Uyum çok önemli.

Neyse, bütün bu konular çerçevesinde, ben gene de sayın Latif Demirci'ye kendisine seçtiği yeni yolda mutlu ve başarılı yıllar diliyorum. Kendisinin beni çıldır, yani sinir, daha doğrusu üzdüğü belirli durumlarda en iyi niyetlerle hareket ettiğine inanmak istiyorum. Acı, tatlı hatıralarla dolu yıllarımız oldu. Ben kendisine her zaman bir ağabey şefkatiyle baktım ve kendi yararı için bazı sivri görünen yanları düzeltmeye çalıştım. Sıcak veda duygularıyla dolu bu yazıyı da onun anısına ithaf ediyorum. □

Sadık Özben



NOT: Sadık bey randevu saatinde geldim. Yokturuz. Ben de odayı çizdim.



Ayakta yemek

Göçen hafta söz yemekten açılmıştı. Yine bu konuya devam edeyim, dedim. Bu konuda hafif bir rahatsızlığım var. Yıllardır bildiğiniz gibi açık sözlü bir insanım ve zaafılarımı saklamam. Yemek zevkimin yeterince "rafine" olmadığını bilincindeyim. Ama bu eksikliği gidermek de istiyorum.

Çocukluğumda cıvız köfte bizim evin lükslerinden biriydi. Yatılı okul ya da kendi başıma İstanbul'da, Ankara'da öğrencilik hayatı -çok az parayla- yemek zevkime önemli katkılar sağladı. Gelişemedim yani. Örneğin, o gençlik yıllarımdan kalma alışkanlıklarla hâlâ ayaküstü bir şeyler tıkmaya meraklıyım. Bu yaşa gelince insan sağlığını da biraz düşünüyör, onun için hep -hep değilse bile çok zaman- kendimi denetleyip burnuma şiddetle hitap eden bir köfteciyi, kokoreççiyi vb. koklamamışlıktan geliyorum, yürüyüp geçiyorum. Ve yıllardır kesinlikle balık-ekmek de almıyorum.

Bu hafta Tahtakale'de işim çıktı. İş dediğim, Behlül bey iç dekorasyonu da içeren bir iş aldı. Bunu konuşurken, otantik tahta süsleme ne bulabiliriz diye merak ettik. Onun için de kalkıp Tahtakale'ye gittim. Gitmişken, yıllardır uğradığım yok, şu Redhouse kitapçısına da bakayım, dedim. Anlayacağınız, Tahtakale, Mercan, Mısır Çarşısı'nın arkası falan derken o iş çevrelerine uzunca bir takıldım. Adım başında sokak satıcıları. Karnım da acıkmış.

İçimde hafif bir utangaçlık da duymuyor değilim, doğrusu. Kazık kadar adam, nasıl piştiği belli olmayan bu yiyecekleri böyle horoz şeker görmüş çocuk gibi bakıyor. Ayıp gerçekten. Ama canım da çekiyor. Sonunda bu olaya bir çeşit "refinman", yani "refinement" kazandırarak bir yöntem geldi aklıma. Tamam, sokak satıcılarından bir şeyler alacağım, ama bunları bir Fransız yemeği sırasıyla yiyeceğim.

Fransız yemeğine "hors d'oeuvre" den mi başlanır, çorbadan mı? Böyle ayrıntılar da iyice yer etmiyor aklımda. Neyse, ben çorbadan başlayayım. Soran olsa -olmaz ya- Mercan yokuşunda Fransız yemeği böyle yenir, derim. Yalnız, ortalıkta çorba satan kimse görünmüyor. Biftek ve pirzola kızartan birine sordum, var mı diye. "Bak şu ikinci sokağın ilerisinde bir aralık görünüyor, abi," dedi. "Orası bir avludur. Gir içine, çorbacı oradadır." Sahiden de oradaydı. Bir arabada iki kazan, birinde yağla çorbası var, öbüründe ezo gelin. Ben ezo gelini seçtim (kebabçı alışkanlığı olsa gerek). "Limon vereyim mi, abi?" dedi. "Ver," dedim. "Kırmızı biber de ver." Şimdi ezo gelin Fransız mutfağına girmeyebilir, ama ben zaten Fransız yemeğinin sadece sırasını bileceğim. Biçimsel bir kaygı, yani. İçerik tamamen farklı olabilir.

Çorbadan sonra "hors d'oeuvre" e geçtim. Bu daha keyifli olabilecek. İlk bir midye dolmacısına yanaştım. Sağlık neden-

leriyle yıllardır evde -veya meyhanede- midye yemiyoruz. Çünkü, belki bilmezsiniz, midye her türlü kirliliği yutar, suyu süzüp bırakır, kirliliği saklar. Bir bakıma, mutfak musluğunun deliğine koyduğumuz süzgeç gibi bir şey. (Bu benzetmeyi o zaman yapmış olsam, o dolmayı yiyemezdik. Neyse ki sonradan aklıma geldi.)

Evet, başka neler var? Kokoreç "hors d'oeuvre" den sayılır mı? Kokoreç Fransız usulü olayını fazla zorlayabilir diye düşündüm. Midye tavacısı da varmış, şimdi gördüm. Ama hep midye olmaz, "hors d'oeuvre" demek çeşit demek. Çok çeşitli sandviçler var, ama bunlar da sayılmaz. Bunları akşam kokteyle gelirsem Mercan'a, kanape yerine yerim.

Biraz ciğer kızartma aldım. Soğanla. Fena değil. Adamlar porsiyon satmaya alışmış. Bura esnafında kontinantal zevkler olmadı için pek öyle "hors d'oeuvre" yiyeceği olmuyor herhalde. Dolayısıyla azıcık bir şey istediğimde gariplerine gidiyor. Sonunda razı ediyorum. Hattâ, köftenin yanında patates kızartması satan adamı bile ikna ettim, sadece bir avuç kızartma vermeye.

Midye dolmasıyla başladım -yıllardır süren midye hasretinden- onun için şimdi zeytinyağlı biber, yaprak veya lahana dolması da yemesem daha iyi olacak. Ama bir içli köftecik yemedim edemedim. Sanırım bu kadar "hors d'oeuvre" yetecek. Bu iş çıkırından çıkmaya başlıyor -dolayısıyla çiğ köfte de yemedim.

Fransız mutfağında önce balık, sonra et yenir. Bunu biliyorum. İthal malı uskuruyu geçiyorum. Palamut tava ile lüfer ızgara arasında bir tercih yapmak gerek ve lüferi seçiyorum. Yanında verdiği salatada iş yoksa da kırmızı soğan iyi.

Aslında epey doyudum, ama zihnen hâlâ açım. Onun için çeşitli tezgâhlar arasında gezinerek iyi bir et alıyorum. Baş filan yiyemem -aa! be-

yin salatası da satan varmış, bunu "hors d'oeuvre" e ekleyebilirdim, vaktiyle görseydim. Et faslında şiş, pirzola ve bifteği atlayıp yürek ve böbrek ızgarayı tercih ediyorum. Madem böyle olduğandışı bir işe giriştim, Nejlâ'nın mutfağına vize alamayan yemeklerden tadayım bari. "Domates, biber koyalım mı, abi?" "Koy."

Et bittiğinde iyiden iyiye bir şişkinlik duymaya başlamıştım, ama gözüm doymuyor. Fromage çeşitleri çok iç açıcı değil. Tatlı -dessert- yemeli. Bu sokaklar bu bakımdan çok zengin. Tulumba tatlısı, revani, lokma, kadayıf ve adını çıkaramadığım pek çok tatlı var. Ama gözleme yapan birini buldum, ondan yedim. Fransız yemeğine en çok benzeyen de bu oldu: crêpe suzette!

Dönüşte bir kesekâğıdı kestaneyle yola çıktım. Akşam evde aldığım ilaçları hiç saymayayım. Dejeuner à Taht de calais: bir ömür içinde bir kereden fazla olmaz. İkinci kere olsa zaten bün-yem kaldırmaz. Ama pişman değilim. Birkaç gün perhiz yaparım, atlatırım. □



Sadık Özben



Biraz heyecanlıyım

Geçen haftaki yazımda, kısaca, aklımda oldukça önemli bir konu olduğuna değinmiştim. Ama araya film çekimi girince o yazıyı iptal ettim. Aslında yazıp getirdiğim yazıyı koydurabilirdim. Nedense, yeniden yazmayı tercih ettim. Bu konu üstüne iki kere de yazabilirim. Tabii gündelliği izleme kaygısı da var -gazetecilik, haftalık dergi alışkanlığı- bir olayda son gelişmeleri de kaydetmek, filan. Gerçi bu olayda geçen haftaya göre bir gelişme veya değişme olmadı. Ama olsun. Belki bazı psikolojik gelişmeler olmuştur. Yani, bende. Onun için bir kere daha yazmamda sakınca yok.

"Konu ne?" diyeceksiniz. Konu... Nasıl söylesem? Benim için önemli bir konu. Çok fazla büyütmeye gerek olmayabilir, şüphesiz. Kitabım basılıyor da... Evet, kitabım basılıyor. Yani, şimdiye kadar yazdığım yazılar kitap halinde basılıyor. Hepsisi değil... "Seçmeler" yapalım demistik. Ama çoğu giriyor gene de. Yayınevi yetkilileri de, mümkün olduğu kadar çok yazının alınmasından yana tavır aldılar.

Kitabım çıkacak diye çocukça heyecanlar yaşamamın anlamı yok. Zaten bu konuda özellikle evden yeterince uyarı alıyorum. Ben de, temelde, sakın ve soğukkanlı bir tavrıyla kitabın çıkmasını bekliyorum. Yayınevinden, "dizgi başladı, gerek olduğunda biz sizi arayıp temas kurarız. Şimdilik sizin bizi aramanıza gerek yok," dediler. Nejla özellikle yayınevinden İstanbul'da olmasının memnun. Arkadaşı Nuran'la konuşurken, "yoksa şehirlerarası telefona servet yatacağıktık," dedi. Oysa ben daha çok bizim bürodan telefon ediyorum. Neyse — ayrıca Nuran'a böyle bir şey söylemesinin hiç anlamı yoktu.

Seçmesi, düzeltmesi derken, eh, biraz fazla telefon etmiş olabiliyim. Ama şimdi, özellikle "dizgi başladı" den-dikten sonra, söylediğim gibi serinkanlı bir şekilde bekliyorum — Acaba imza gününe çağırılır mıyım? Çağırılırsam gitmeli miyim? Yok ama, gitmemeli. Ya kimse gelmezse? Orada otur otur, ne gelen var ne giden! Hem zaten ben "tek kitaplık" adamım. Hani beş on kitabım olsa, o zaman belki müşteri de çok olurdu.

Tabii şimdiden bütün bunları düşünmek çok yersiz. Zaten kitap dediğin ne ki? Ben aslında kitap yazmış değilim: Bir araya getirdiğinde bir kitap tutacak sayıda yazı yazmışım — gördüğünüz gibi bu konuda pekâlâ gerçekçi ve alçak gönüllüyüm. Yani, demek istiyorum ki, ben za-

ten bu yazıları yazdığımı göre, şimdi bunların kitap haline gelmesi bende bir değişiklik yaratmıyor. Fakat şimdi bu doğru olmasına rağmen, her ne kadar bunların kitap haline gelmesi benim üretim sürecimde bir değişiklik yaratmıyorsa da, son kertenin analizinde bir kitabı olan bir yazar, bir kitabı olmayan bir yazardan farklıdır.

Büroda bu olaydan hiç söz etmedim. "Kitabım çıkıyor, duydunuz mu?" yollu hafifliklerden hiç hoşlanmam. Yalnız birinci haftanın sonunda Behlül bey özel olarak odasına çağırıp yıllardır birlikte çalıştığımızı akraba gibi olduğumuzu, bir sorunun varsa onunla açıkça konuşabileceğimizi söyleyince, bu kitap heyecanını istediğim kadar iyi kamufle edememiş olabileceğimi anlar gibi oldum. Şimdilik aramızda kalması koşuluyla, yakında bir kitabım çıkacağını söyledim. Adamcağız çok rahatladı, iki bakımdan. Çünkü o nedense yakın bir akrabamın amansız bir hastalığa yakalanmış olmasından ürkmüş, davranışları-

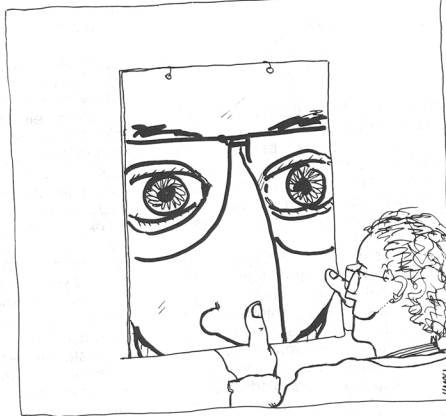
ma bakarak. (Tabii o zaman para yardımı yapma gereğini duymuştur — onun için de böyle olduğunu öğrenince rahatlamıştı.) "İkinci ihtimal olarak da, belki SHP'den aday olmak istemiştir, diye düşünmüştüm," dedi. "Ama senin öyle politik tutkuların yoktur." İnsana dışından bakkanlar ne tuhaf yorumlar yapıyorlar, şaşılacak şey! Oysa ben sadece birazcık sevinçli ve azıcık da heyecanlıyım. Hepsisi bu. Nejla'ya da bu şaşkınlığımı söyledim. "Ya, ya," dedi. "Demek sahidenden aileden biri hastalansa, sana dıştan bakkanlar kimbilir ne sanacaklar."

Şimdi, bir kitap sahibi

olan bir yazar, demek ki iki üç kitap sahibi de olabilir. Böyle bir geleceği tasarlamak oldukça hoş oluyor, ben-ce. Birileri çıkıp burcumun da böyle dediğini söylemezler, umarım. Fakat, hayatımda böyle bir kitap olayı çıkması başka bir perspektif de açıyor. Düşünüyorum, hep böyle yayımlanmış yazıları derlemem gerekmez diye. Ya da bir seyahatname güzel olabilir. Ne bileyim, "Sadık Özben Bermuda'da" gibi bir şey.

Hay Allah, tashih meselesi var; yuti düzelti sorunu var. Dizgi yanlış çıkarsa çok kötü olur. Mutlaka ben de okumalıyım. "Telefon etme, biz ararız," demişlerdi ama — acaba bir telefon etsem, provaları görmek istediğimi söylesem mi? □

Sadık Özben





Düzenle uzlaşmak

Ben duygularını saklamayan bir insanım. İçi dışı bir olmayı severim. Şimdi size bir duygu ve bir durum anlatacağım. Yazarak olmak hoş bir şey. Yazmayı seviyorum (bunun ikizler burcuyla bir ilgisi olduğunu da sanmıyorum). Fakat zamanla iyi kötü tanınmış bir yazar olunca, insan kurulu düzenin de bir parçası olmaya başlıyor. Ya da, başlıyor mu acaba? Siz ne dersiniz?

Şimdi olay şu: Belediye Başkanı Bedrettin Dalan basın, sanat ve edebiyat çevrelerinden çeşitli -tanınmış- insanları Yerebatan sarnıcının (ben buna "saray" demiyorum -ne ilgisi var? Bu millet de olur olmaz şeye "saray" demeye bayılır. Amerika'daki White House da bizde Beyaz Saray. Yahu, adamlar Britanya krallığına karşı cumhuriyet kurmuşlar- biz hâlâ Cumhurbaşkanını sarayda oturtuyoruz- o zaman tabii sarnıcı da saray yaparız) Ne diyordum? Evet, Yerebatan'ın açılışına davet etmişti. Lütfetmişler, beni de çağırmışlar. Sonra da Emirgân Beyaz Köşk'te öğle yemeği.

Bakın, ben muhalif bir insanım -gerçi oraya çağırılanların çoğu da öyleydi. Adını biliş de şahsen tanışmadığım birçok yazar, çizer. Hani şu barlarda fiilan oturduğumuzda çekıştirdiğimiz insanlar. "O mu? Ha, o bir şey bilmez, canım." "Son kitabına baktın mı, felâket!" fiilan dedikimiz... Aslında onlar da birbirleri hakkında öyle konuşuyorlar ya... Neyse, ama aslında böyle bir çevre içinde olunca insan hoşlanıyor. Önemli değil mi yani, buraya bu insanlarla çağırılmış olmak?

İşte sorun da bu. Bakın, önümüzde trafik arabası, iki Ulusoy setra otobüs içinde, yolda belediye zabıtalrı selâm durarak gidiyoruz. Ben de muhalif kimliğimle böyle âlâyı vâlâ ile gidiyorum, anlayacağınız. Kendimi çelişik bir durumda hissediyorum. Muhalif dedikse ben de eli silâhlı muhalif değilim tabii. Aslında mesele, böyle şeylere alışık değilim. Ama alışık olmak demek, yani ne bileyim böyle resmî çevrelerden davet fiilan almayı kanıksamak, zaten kurulu düzenin bir parçası olmak demek. Yani alışacak olursam, zaten iş iştin geçer. Ama belki -ve büyük bir ihtimalle- bunun da bir sakıncası yoktur. Ben ayrıca öyle "underground" bir adam değilim. Ama ne bileyim, örneğin belediye zabıtası deyince, normal olarak adamın bana bir nedenle ceza kesmesi gerek -çünkü ben sade bir vatandaşım. Selâm durunca yadrigıyorum.

İşte böyle, içimde çekingenlik duygularıyla davete gittim ve olay boyunca, "low profile" vaziyetinde, yani göze bat-

mamaya çalışarak gözlem yaptım. Fakat şimdi bu gözlemlerimi nasıl aktarsam? Çünkü, ben aslında tabii ki, Bedrettin Dalan'la aynı bakış açısını paylaşamam -dolayısıyla bu gözlemlerimi eleştirel bir şekilde aktarabilirim. Ama öbür yandan da, ne kadar farklı olursak olalım, adam iyi şeyler de yapıyor- ama bunu söyleyecek olsam, "Sadık Emirgân'da bir öğle yemeğine tav oldu," diyebilirler. Azmi kesin der bunu. Aslında Azmi'den bana ne! Ama başkaları da diyebilir.

Fakat Yerebatan çok güzel olmuş! Şimdi bu nesnel bir olgu. Bunu söylememek de dürüst değil. Ama biz gezmek üzere içine girdiğimizde birdenbire Beethoven'ın 5. senfonisi, "ta-ta-ta-taaaa!" diye başlamaz mı? Bizans sarnıcında Beşinci? Türk milleti bu konuda öylesine yetenekli ki icabında alaturkalık yapmak için Beethoven'ı bile kullanabiliyor.

Evet gözlemlerimi böyle bir üslupla aktarırsam, "hem nalına, hem mihına" olabilir. Yani iyi olanı kabul ediyorum, kötü olanı eleştiriyorum. Tarafsız ve nesnel bir tavır. Yalnız Yerebatan'ın restorasyonu büyük olay, Beethoven küçük olay. Yani övdüğüm olay önemli olanı. Bundan ötürü tarafsızlık gene bozuluyor.

Sayın Belediye Başkanı - bu resmî dile gerek olmayabilir. Dalan - bu da çok kaba, buna da gerek yok. Bedrettin bey, Yerebatan'dan sonra bizi otobüslerle dolatırıp rehberlik yaptı, elinde mikrofonla. İcraat-ı Dalaniyye'yi gösterdi. Surların restorasyonu, metro çalışmaları, Ha- liç güzergâhı, derken Tarlabası. Bu arada bir tek Arnavutköy'deki kazık kakma icraatını yerinde göremedik, çünkü Maslak'tan gittik. Yol boyunca anlatıkları makul göründü.

Ama tabii ben de yeterince incelemiş değilim bu konuları. Bundan sonra inceleyeceğim. O zaman daha sağlam bir şekilde eleştirel olabilirim.

Gene de, benim için asıl önemli konu kurulu düzenin içine giriyor olmak. Sadık Özben "establishment" a girebilir mi? (İkide bir İngilizce laf kullanmam, elit görünmek istememden ileri gelmiyor. Referandumdan beri İngilizce laf kullanmak iyice avamlaştı çünkü.) Girerse yozlaşır mı? Bütün bunları düşünmek, seçmek ve karar vermek çok güç. Yani "gireyim ve yozlaşayım mı?" diye düşünmek değil, yanlış anlamayın. Bu, bu anlama gelir mi, diye düşünüp karara varmak güç oluyor.

İşin kötüsü, bir de lacivert takım elbise almak veya yaptırmak gerekecek şimdi. Hazır alması bir dert, terziye yaptırtması başka dert. □

Sadık Özben



Egzotik yemekler

Birkaç haftadır sözünü ediyorum ya, "kitabım çıkacak" diye. İşte, hangi yazılarının bu esere girmesinin uygun olacağını kararlaştırmak için yeniden üzerlerinden geçerken, bir şey dikkatimi çekti. Bu "dikkat çekme" olayı da tuhaf aslında. O kadar değişik şeyler insanın dikkatini çekebiliyor ki, başkasının aklına bile gelmez. Benim dikkat ettiğim bir şey de, sık sık "kebapçı"ya gidişlerimi anlatmam. Yani biri kitabı buna dikkat ederek okusa, "lokanta" dendi mi kebapçıya gittiğimi düşünebilir.

Aslında o kadar da yanlış değil. Böyle bir zaafım olduğunu itiraf edebilirim. Bir yazıda yemek pişirmeyi beceremediğimi anlatmışım. O da doğru. Ama ben bu yemek zevkini geliştirmeyi istiyorum. Hattâ biraz da "egzotik" denebilecek zevkler edinmek istiyorum. Ne bileyim, şöyle uzak doğudan, Karaiblerden lezzetler, filan. Yemek zevki, ne olsa bir uygarlık, incelik sorunu.

Eski bir arkadaşım vardır, Çiğdem. Simültane çeviri işi yapar, böylece konferanslarda vb. çeşitli ülkelere insanlarla tanışıyor. Geçenlerde bu yoldan edindiği bir Kenya yemek kitabı verdi bana. Doğrusu, sevindim. Herhalde çok değişik bazı tarifeler bulurum diye düşündüm. Haklıymışım, buldum.

Örneğin, "kamatore kamanyike-Bukusu" adını taşıyan bir yemek gördüğünüzde heyecan duymaz mısınız? Ben duydum ve hemen nasıl pişirebileceğime baktım (çünkü böyle durumlarda çok zaman kullanılacak malzemeyi bulmakta insan güçlük çekebiliyor): meğerse, dört hevenk muz mu yapraklarına sararak (yani oldukça tutarlı bir yöntem) baştan soğuk konmuş suda haşlıyormuşsunuz. Gerçi tarifi biraz karmaşık görünüyor, çünkü 9 ayrı maddede anlatılmış; ama 9 veya 19 madde olsun, sonuçta muz mu yaprağına sarıyor ve haşlıyorsunuz. Onun için bu tip sarma beni sarmadı- diyebilirim. Bir muz alıp 9 maddede haşlayacağıma, soyup pişirmeden yiyebilirim -üstelik muz yaprağı bulmak da zor- lahana yaprağına sarsak daha heyecanlı olabilir- en azından fikir olarak.

Gene de, daha ilk bakışta bir çeşit hayal kırıklığına uğrasam da, bu kadar kolay pes edemem. Düşünün, eve beş on kişi çağırmışınız, akşam yemeğine ve Kenya yemekleri sunuyorsunuz. Türkiye'de bir tek Sadık Özben'in evinde yenebilecek bir yemek (bir de Zeynep Oral gitmişti Kenya'ya, ama herhalde yemek pişirmeyi öğrenmemiştir, onun için rakipsiz sayılmıyım).

Kitabın sayfalarını biraz daha karıştırdım. Anlaşıldığına göre bazı Kenya yemekleri oldukça evrensel. Örneğin bir patates haşlaması tarifi vardı ki, patates su ve tencereden başka bir unsur gerektirmiyor (gerçi bu durumda tencerenin Kenyaca adı "sufuria", ama adı "Abdülkerim" de olsa, bildiğimiz bir "Emsan"-dan herhalde o kadar farklı değildir işlevi). Dolayısıyla, her haşlanmış patates pişirdiğim durumda, aynı zamanda bir Kenya ye-

meği pişirmiş olabilirim- Rus, İngiliz, Alman yemeği de pişirdiğim gibi.

Neyse, kitabı karıştırmaya devam ettim. Zaten öyle büyük bir kitap değil. Derken "Chisike Chikhalenge"ye geldim. Umud vaat eden bir ad. Bu yemek ayrıca "Wimbi Ugali" ya da çayla birlikte yeniyormuş. Evet. Bakalım bunun gerektirdiği malzeme bizde bulunuyor mu?

Birinci malzeme, altı fincan dolusu çekirge imiş. Ayy! Ayrıca iki fincan su, Afrika tuzu, modern tuz ve biraz sıvı yağ yeterli. Pişirme yöntemi üç maddede özetlenmiş. Birincisinde, "Çekirgelerin kanatları koparılıp kısa bir süre haşlayın," diyor. Evet, ben en iyisi sonraki iki maddede ne dendiğini aktarmayayım. Hattâ ben de bakmayayım. Fakat bir de not var: "Çekirgeler az tuzla haşlanıp bir yıl kadar bir zaman bile saklanabilirler," diyor. Bu belki, denenebilir, insan bir yıla kadar haşladığı bir şeyi unutulabilir ya da kaybedebilir.

"Wimbi Ugali" nedir bilmiyorum, ama ben bu yemeği ancak 85 derecelik bir ıçkıyla yutabilirim. Gene de iyi oldu bu kitabı okumam. Ben her zaman söylerim, her kitap yararlıdır ve mutlaka insana bir iyiliği olur, diye. Örneğin bu yemek kitabını okumasam -şüphesiz çok olağandışı bir durum ama- Kenya'ya gitme fırsatı çıktığında, bu fırsatı kullanabilirdim.

A, bu arada ikinci nota gözüm ilisti: "Çekirgeler kırk yılda bir görüldüğü için bu nadirattan bir yemektir" diyor. Bu bir önceki paragrafta söylediğimi biraz değiştirebilecek bir söz gibi görünse de, kendime ve şansına çok güvenim yok. Ben de Kenya'ya ancak dört yüz yılda bir giderim ama bakarsınız o yıl görülmek bir çekirge bolluğu olur.

Bu yemeği Türkiye'de pişirmek zor olmalı. Turgut Özal'ın ithalat serbestisi rejiminde şarküteriler çeşitli it-

hal mallarla dolu, ama henüz çekirgeler gelmedi. Ancak kurbağa bacağı gibi biz de toplayıp çekirgeleri Kenya'ya ihraç edersek, belki zaman içinde "tuzlanmış çekirge, made in Kenya, collected in Turkey" buraya da gelebilir.

Eve çağıracağım maceradan yılmaz bir gruba pişirebileceğim hiçbir egzotik Kenya yemeği yok mu, diyerek kitaba yeniden göz gezdirdiğimde, "Chiswa"yı gördüm. Bu da bir fincan kuru "chiswa" ve su ve sıvı yağ ve tuzla Afrika tuzu gerektiriyor. Ve üç maddelik pişirme yönteminin birincisinde su ve tuzla birlikte termitler (yani, beyaz karınca) ateşe koymamı söylüyor. Evet, ne yazık ki, bu yemeğin de aslı unsuru memleketimizde bulunmuyor. Her şeye rağmen, kırdı bayırdı birkaç çekirge toplayıp (altı değil, benim amacıma bir fincan da yeter), Azmi'yi yemeğe davet etsem mi? Dünya halkları ve Üçüncü Dünya ayağına yediririm belki. "Ben küçük burjuvayım, onun için kendime bonfile pişirdim," derim. □

şef'in önerisi: *şadık, kazanda, kabak soslu...*



Sadık Özben



Kitap tanıtma

Ne zamandır aklımda: "Şöyle bir kitap tanıtma yazısı yazsam" diyorum kendi kendime. Orada burada okuduklarıma çok beğenmediğim için, belki iyi bir örnek olur diye. Ayrıca, çeşitli tarzlarda yazıp yazmadığımı kendim de merak ettiğim için.

Önce nasıl bir kitap tanıtım diye düşündüm. Tabii okuduğum bir kitabı tanıtmak iyi olur. Şu yakınlarda ne okumuştum? "En çok satanlar" listeleri dışında bir şey olmalı. Popüler alanda değil de, daha entelektüel bir şey, hani. Şöyle zihni zorlayan... Öyle bir kitabı iyi bir şekilde tanıtmamın, kamuya yararlı yanı daha fazla.

Bu düşünceler arasında, Enis Batur'dan *Viyana için Siyah Vals* kitabında karar kıldım. Daha yeni okumuştum. (Niçin okuduğumu daha sonra açıklayım - ya da açıklamam. Mecbur muyum?) Evet, evet, bu uygun bir seçim.

Şöyle başlamalı: "Kitabın adı anlamlı ve düşündürücü... 'Siyah Vals'! Oysa 'Viyana' ve 'vals', bir de 'Mavi Tuna' çağrışımını uyandırır. Niçin 'siyah'? İşte kitap bu sorunun cevabını araştırıyor."

Biraz "entel" bir başlangıç mı oldu acaba? Normal kitap tanıtma sütunu için yazıp versem, Tuğrul Eryılmaz beğenmeyebilir. Daha güncel ve gazeteci gibi - aynı zamanda "kibar gibi" yazmak için, şöyle sağa sola atıflar yapan bir başlangıç da düşünebilir belki:

"Kadının adı yok, ama bu kitabın adı var"... gibi.

Her kitabın adı var. Onun için böyle bir laf biraz boş; ama hoş. Söze böyle başlayınca yazının gerisi de biraz hoş olmalı - "karanlık" olmayacaksa! Esrarengiz bir üslup. Sürükleyici. Tabii nereye sürüklediği bilinmemeli. Yoksa tadı kaçır.

Gene de bu üslup bana uygun değil. Ben daha akılcı ve aydınlatıcı, hattâ çaktırmadan biraz da öğretici bir tarzda yazmalıyım:

"Evet, kapak da siyah zemin üstüne ve kitabın iç düzenlenmesinde siyah lekelerle çokça başvurulmuş. Yazıyı reproduksiyon ve fotoğrafla pekiştiren, görsel bir kitap bu. Metnin görsel malzeme üstüne bir açılımı olmasından çok, görsel olanın metin üzerine ışık tutabildiği bir iç-monolog sanki..."

Bence bu kısım da hoş oldu. Birden fazla şeyin birden fazla şeyler olabildiği durumlar her zaman bir yazarın çözümleyici yeteneklerini sergilemesine olanak hazırlar çünkü... Fakat yazının şuralarına artık bir de alıntı koymalı. Yazının kendini açıkladığı bir parça seçerek. Nereden seçsem? Şu ilk paragraf olabilir. (Tek sakınca, ilk paragrafı alıntı olarak verince, araştırmacı sanki kendini yeterince yormamış, ilk karşısına çıkana alıvermiş gibi oluyor):

"İstanbul'dan Paris'e giden bir uçakta, Viyana yakınlarından geçerken parlayayazmış bir kıvılcım aydınlatır garip bir üçgeni: Üç şehir arasında, üç şehir içinde, anılar ve çağrışımlar, bizden önce ve bizimle, bizimle ve bizden sonra olmuş, olagelen, olagelecek her şeyi, pek çok şeyi tek bir âna toplayıp eritmek, orada, o an boyu erimek elde mi?

Bunu orada, o anda düşünmüşsek..."

Evet, alıntı bu. Şimdi ben giriyorum:

"Batur'un sözünü ettiği üç kentlik üçgen, aslında, yalnızca uçaktaki yolculukta ortaya çıkmaz. Biraz daha okuyunca göreceğiniz gibi yazar, İstanbul'dan Paris'e gelmiş ve Beaubourg'daki Paris-Viyana sergisi önünde sabah kuyruğa girmiştir."

İşte, aydınlatıcı "tanıtma"ya bir örnek. Yüzeydeki görünüşün gerisinde yatan "derin yapı" böylece okura anlatılmış oldu. Bu noktada, yeteri kadar bilgisel donanımı olmayan okura yardım etmek için "Beaubourg" dan sonra bir yıldızla dipnot düşebilirim ve buranın eski başkan Pompidou adına yapılan kültür merkezi olduğunu söyledikten sonra Viyana gibi başka sergilere kısaca değinebilirim. Devam edelim, işin özüne geliyoruz:

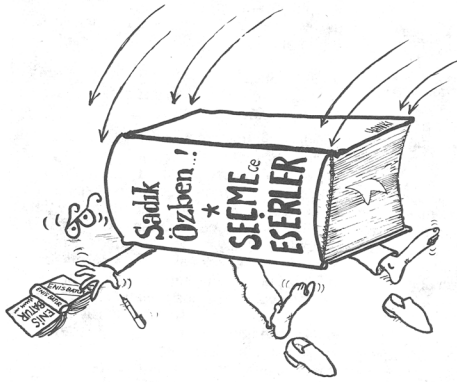
"Yazar, yüzyıl dönümünün büyük kozmopolit kentlerinin artık solmuş riyasını canlandırmaya çalışıyor. 'Kozmopolis' dediği bu kentler, dünyanın çeşitli yerlerinden gelen sürgünlerle de doludur ve böylece uluslararası bir nitelik kazanır. Böylece, kültür ve uygarlığın, geleceğe yön veren kıvılcıkları bu metropollerde çakar. Ama tarih, bunları bir yandan aşındırır. Ve artık aşınmış, ışığını tarihin seçtiği yeni kentlere devretmiş bu metropollerde, bu kültürün yüküyle gezinen bir aydın ruh durumunu, yazar, şu çok özgül ve duru anlatımla bizlere duyurur:"

(Buraya ikinci canalcı alıntıyı koyuyorum!)

"Artık hiçbir şey eskisi gibi olamaz" duygusuyla Viyana'dan binlerce kilometre uzakta, bir başka şehirde yaşamak zorunda kalmış geçici bir yabancı gibi değil de, bir başka gezegene, daha doğrusu zamanın bir başka boyutuna, sürülmüş çöşesine sürgün çıkmış bir köksüzün paylaşılacak yalnızlığına yaklaşmış olmanın yarattığı vurgun duygusu."

Daha anlatabilirim. Ama yer kalmayacak. Zaten kitabın özü yeterince -pek de yeterli sayılmaz ya- biraz ortaya çıktı. Kitap duru bir Türkçeyle yazılmış 65 sayfa ve fiyatı yazılı değil.

Sonradan dedikodu çıkmamış diye kişisel bir PS notu ekliyorum. Benim geçen hafta sözünü ettiğim şekilde kitabın basılması önerisinin sayın editör Enis Batur'dan gelmesinin, benim bu kitap tanıtma yazısını onun bir yapıtı üstüne yazmamla hiçbir ilgisi yoktur. Bu, bütünüyle bir rastlantıdır. □



Sadık Özben



“Namus”umuz

Kadıköy’e seyreke geçirim. Her geçtiğimde de tuhaf bir şey olur. Kadıköy vapuru bayağı ilginç bir taşıt, bana sorarsanız. Bu kadar çok tanımadığınız insanla, çoğu da karşı karşıya oturmuş olarak, bu kadar çok vakit geçirdiğiniz tek taşıt. Onun için hep bir şeyler oluyor. Ben Kadıköy’de otursam sosyolog olurum belki.

Geçen akşam öndeki açık yere oturdum, saat sekiz gibi. Yanımda dört çift “teenager” var. En kabası yirmi yaşında yok. Ama bizim Ayşe’den büyükler. Minileri, blucinleriyle, inanılmaz derecede şamata yapan sekiz velet. Ayşe de böyle olur mu? Olmazsa, çevresindeki öbür veletler böyle olacak, kiminle arkadaşlık kuracak? Seslerini kısma konusunda hiç bir özenleri olmadığı için her söylediklerini işitiyorsunuz ve ortada anlamlı denebilecek tek lakırdı yok. Ne biçim gençlik bu yahu? Ayşe böyle olmaz, herhalde... Ama anlayışlı da olmak gerek. Alt tarafı daha yirmisine gelmemiş çocuklar ve eğleniyorlar.

Neyse, şamata fazla sürmedi, çünkü hava biraz sert rüz-

gârlıydı ve kızlar üşüdüler, “İçeri girelim,” dediler. daha Salacak önünde toparlanıp gidince ortalık birden sakinleşti, sessizleşti. İçimden bir “oh!” çekip akşam gazetesine göz gezdirmeye niyetlendim. O an karşımda oturan biri “allah esirgesin! Allah esirgesin!” diye söylemeye başladı. Ve birdenbire, gençlerin boşalttığı iki sırada geri kalan yolcular onunla birleşip dövmeye başladılar. “Aah, ah! Ne gençlik, ne gençlik!” Yahu, gençlerin şamatası beni de -doğrusu- hafif sinirlendirmişti, ama şimdi bu da başka bir âlem. Eskiden bazı gençler politik eylemde bulunur, bu yanımda oturanlar gibi insanlar o zaman da, başbaşa kalınca, böyle dövmünlüydü. Sonra asıl Türk gençliği aralarına sızmış mikroplardan arındı ve bu akşam vapurda rastladığım içi boş şamatayı yapmaya başladı. Ama “büyükler” gene memnun değil.

“Allah esirgesin” diye lafa başlayan adam, gençten, yeleklili, siyah dağınık saçlı, yakışıklı denebilecek bir Kü-pardon, dağ Türkü. “Kız çocuğu okutmayacaksın,” diye devam etti. “İlkokula gitsin, sonra tamam.” Bu önerme çevreden genel onay görünce, cesaretlendi, yeni önermelere geçti: “Hem de çalıştırmayacaksın. Ne olacak kız çocuğun getirdiği yirmi bin liradan? O gidecek ‘çalışmaya’ diye. Öpüşmeler, yok daha neler! Biz ne için çalışıyoruz? Namus için. Namus giderse ne kalır? Hiç!”

Bu arkadaş meğer bir halk hatibiymiş. Hiç susmuyor ve herkes de onaylıyor. Yalnız, solumda oturan biri var; olayı izlediği belli ama sesini çıkartmıyor. O ne düşünüyor aca-

ba? Görünüşü nötr, otuzbeşlerinde bir adam -Cumhuriyet okuru da olabilir, Zaman okuru da.

“Yapacaklarsa gitsinler parkta yapsınlar,” diye devam etti, şehir kültürüne ısınmış dağ Türkü. İyi, demek böyle olabiliyor. Yeter ki bizim halk hatibini heyecana getirmesinler. Ama çocuklar da bir şey yapmıyorlardı, gürültüden başka.

Derken kısa bir konu değişikliği yaşandı ve futbola geçildi. Halk hatibinin Malatyalı olduğu bu arada anlaşıldı. Malatyalı, ama adam karşımda az çok Türkiye gibi oturuyor. Eindhoven ve futbola ilişkin başka sorunlara anlamlı yorumlar getirildikten sonra yeniden ana konumuza, “namus” a döndük.

Sağımdakiler “Allah ıslah etsin!” deyip duruyorlar. Malatyalı buna da kızdı. “Kardeşim Allah mı bunları böyle yapıyor? Bunlar kendileri böyle oluyor,” dedi. İzlediği sahnedan kendine göre anlamlar çıkarıp kendisi kızıştığı için, bir yandan “namus” diskuru geçerken, bir yandan da “namus dışı” alanlara adım atmaktan kendini alamıyor. “Ama karı gelir, yapışır. ‘İlle de, ille de’, der. Eh, o zaman afetmezsin.” Haline, konuşmasına bakılırsa, Malatyalının affına mazhar olamamış epey bir kadın var bu dünyada. “Ama böyle olmaz.” Şimdi, “böyle olan” ne? Gülüşüp eğleneni sekiz çocuk!

“Benim kız ilkokulda. Geçen sene bu bir kötüledi. Sordum ne oliy? Bak-tım, bir arkadaşı var, o bunu bozuy. Arkadaşı da, Çingene. Gittim öğretmene. Dedim ‘at şu çocuğu başka sınıfa’. Attı o Çingene çocuğu üç sınıf geri. Bizimki düzeldi.”

Bu herhalde doğru olmaz. Belki başka sıraya oturttu. Ama bizim Malatyalı kendi için ideal olanı anlatıyor. Bu ideale göre de öbür çocuğun -ki zaten

Çingene- üç sınıf geri atılması milli eğitimimiz açısından hoş bir durum.

Ve nihayet solumdaki adam dayanamadı: “Arkadaşım, bu senin konuştuğlarına İstanbul’da ‘gericilik’ derler,” diye lafa girdi. “O senin dediklerin köyde olur, köyde!” Bu sefer koro ona döndü, “aah, ah! Köy, köy!” dediler. “Siz hiçbir Diyanet İşleri Başkanı gördünüz mü, ‘otuz iki farizayı bilmeyen nikâhı boş düşer’ desin?” diye devam etti adam. Herkes hararetle, böyle bir Diyanet İşleri Başkanından haberi olmadığını belirtti. “Bunlar hepsi piç,” dedi, o zamana kadar nötr görünen -onun için de umutlandığım- adam. Ve herkes, neredeyse bir ayın havasında, “ah, otuz iki fariza, otuz iki fariza,” dedi.

Bu ortamda ağzımı açsam, otuz iki dişimi kaybedeceğimi sezerek sessizce ayaklandım. Zaten Kadıköy’e gelmiş gibiydik. □

Sadık Özben



Neye kısmet

Bu iletişim Yayınları tuhaf bir yer - yani, kötü anlamda değil. İnsan sürekli değişik durumlara karşılaşıyor, şaşırıyor. Bu hafta yazımı götürmeye gittim ki, bir de ne göreyim! Yayınevinde film çekiliyor. Meca'zi bir anlamda oldukça "filim" bir yayınevi olduğu söylenebilirdi, ama bu sefer fiilen film çekiliyor. Ortalıkta ışıklar, kablolar, bir yığın insan dolanıyor. Ben hiç görmemişim film çekildiğini. Herkes zaten heyecanlı, ben de havaya girdim. Kim, ne filmi? Artistler kim? Yönetmen kim?

Kapı aralığında kalmıştım. Orada bizim genç muhabirler, stajyerler filan da sıkışmışlar. Filmi Şerif Gören çekiyormuş, Türkân Şoray da oynuyormuş. Söylediler. Ben, Türkân Şoray nerede acaba diye bakınırken, arkamdan bir kıpırtı, itişme oldu. Hanın çaycısına, "Sen de görürsün," diye söz vermişler meğerse. Bu müessesesi tarihinde görülmemiş bir çalışkanlıkla çay taşıyor çocuk. Ensemden doğru belirlip elinde tepsiyle yıldırım gibi dalı içeri. Ben yanımdakilere, "Ne yani, kendi fiğüranlarını getirmemişler mi?" diye sordum. "Getirmişler ama, buradakiler de gazeteci ya, daha gerçekçi olur diye bizlerden de isteyenleri oynatıyorlar." "Öyle mi?" deyip ben de içeri yöneldim. Tabii filme gireyim diye değil, yazımı fiilen vereceğim ya... İşim gücüm var. Bir an önce yazıyı bırakıp gideyim de, bu kargaşalığa bulaşmayayım.

Yazı işlerine girdim. Sinemacılar da burada galiba, tanımadığım insanlar var. İnsanın gözü gayrı ihtiyari Türkân hanımı arıyor ama o yok. Tuğrul Eryılmaz beni tanıttirdi: "Sadık Özben, Şerif Gören." Memnun oldum, tabii. Gelmişken Türkân hanımı da görür müyüm acaba. Çünkü insan merak ediyor, ne olsa, yani ne kadar bu dünyayla ilgili olmasa da. Tuğrul Eryılmaz'a fısıltıyla sordum, "Türkân hanım nerede?" diye. Başka bir odada makyaj yapıyormuş.

Ben de önce oturdum yazı işleri odasında. Ama benim burada pek işim de yok. Kalkıp gideceğim ama merak da ediyorum. Yazımı verdim. Biraz daha oturdum. Şerif Gören benimle meşgul değil; Tuğrul Eryılmaz da Şerif Gören'le meşgul. Kimse benimle ilgilenmediğine göre kalkıp gideyim. Bir yandan merak da ediyorum. Hiç görmedim ki, nasıl film çekiliyor bu ülkede.

Çıktım. Büyük odada oyalanırken Cengiz'e rastladım. O arada tam çekim de başlıyor. Herkes hareketlendi.

Cengiz, "bu filmi yazsana," dedi. "Yani, çekimi anlat, hoş olur." Doğrusu bana da hoş geldi. Biraz seyredip durursam, belki bir yazı çıkabilir, diye düşündüm. O sıra Türkân hanım da belirdi. Yanında iri yarı bir adam. Cengiz, "Tanıştırayım," dedi. "Yavuzer Çetinkaya, Sadık Özben." El sıkıştık. "Sadık Özben, Şerif Gören." "Memnun oldum, demin tanışmıştık." O sırada Türkân hanım benim çıktığım odaya girdi.

Biz kenara çekildik. Çaycı gelirken Şerif Gören onu çekti. Çaycı Mustafa bir masaya bir çay koyup, "Cengiz abi, çayını masana bırakıyorum," diye seslenip gitti. Allah Allah, demek bu filmler böyle çekiliyor. Halkımız haklı demek - herkesin "belki bir gün sinema yıldızı olurum" umuduyla yaşaması. Neredeyse, ben bile oynayacağım. Tövbe tövbe. Aman, uyanık olmalı, kameradan uzak durmalı. Derken öbür taraftan Türkân hanım masasından kalktı, gözünü çıkararak hisim gibi kameraya yaklaştı. Orada kestiler. Demek ki böyle çekiliyor. Ne diyorlar buna? "Sekans" mı oluyor şimdi bu, ya da "plan" mı oluyor?

Bu film işi burayı dağıtmış. Kimsenin bir iş yaptığı yok. Yani *YeniGündem*'cilerin. Hıh, bu sefer mazeret bulmuş olmuştur, aslında her zamankinden o kadar farklı değil. Filmciler oradan oraya dolaştıkça herkes bir kenarlara çekiliyor. Ben de öyle. Arada dergiden birileri gerçekten de çekimlerde yeralıyor. Tuhaf, herkes ne kadar da meraklı! Filmde görmeye ya da artist görmeye!

Bu arada, gene çekim arası hazırlık yapılan bir sırada, Ümit Kıvanç beni gördü. Şerif Gören ve Türkân Şoray'ın yanında, normal yazı işleri konuşmalarının ne tip şeyler olduğunu konuşuyor. El etti. Yaklaştığım sırada Türkân hanım saçının tipini değiştirmek üzere uzaklaştı. Ümit, "Sadık Özben, gel seni Şerif Gören'le tanıştırayım," dedi. "Memnun oldum," dedim. "Az önce tanışmıştık."

Böylece bütün gün orada oyalandım. Bu yazıyı da yazdım. Oysa öbür getirdiğim yazı benim için çok önemliydi. Neyse, bunu da haftaya göreceksiniz. O zaman anlarsınız, nasıl önemli olduğunu.

Bütün gün nasıl olsa geçti diye akşama Yakup'a gittim. Çıkışta, vakit daha erkendi, Arif'e bir uğrayım dedim. İçeri girdim ki, barın orada Şerif Gören duruyor. Vazgeçtim, doğru eve gittim. □



Sadık Özben



Şarkın Esrarı

Bugünlerde yemek konusuna kafamı taktım. Aklim hep egzotik yemeklerde; oysa pratikte gidip Tahtakale'de tıknıyorum ve midemi berbat ediyorum. Bu yemek zevkini inceltmem gerek. Bu iş böyle olmayacak. Ama hep kötü rastlantılarla karşılaşıyorum. Egzotik Kenya yemekleri pişirmeye kalkışınca karşıma çekirgeler çıktı. Hal böyle olunca, ben de gider Mercan yokuşunda kokoreç yerim tabii. Doğal kaynakları zengin olmayan halkların mutfaklarından uzak durmalı.

Geçenlerde Grönland Eskimolarının sevdiği bir yemeğin tarifine rastladım: "Bir foku öldürüp içini boşaltın. İçine yolunup temizlenmiş martılar doldurup kapatın. Kara gömün. Altı ay sonra gelip kazın," diyor, tarifte. Bu herhalde Eskimo standartlarına göre bir gecede pişiveren bir yemek.

Böyle uzun vadeli yemekler işitiyor veya bir yerlerde okuyor insan. Örneğin Çinlilerin yüz yıllık yumurtaları. Bu yumurtayı pişirmek, anladığım kadarıyla, gelecek kuşaklar için sosyalizmi kurmaya çalışmak gibi bir şey. Hiç tanımadığım torunlarım için gömeceğim yumurtaları. Onlar da herhalde beni hayırla anacaklar, bunları yerken.

Gelgelelim, Çin toplumu kökü mazide olan bir atide yaşayan bir toplum olduğuna göre, ben de büyük dedelerimin benim için ek-tiği-pardon gömdüğü-yumurtaları atıştırıp onları hayırla anabiliyorum. Acaba Çin'de miras sistemi nasıl? Bir adamın gömdüğü yumurtalar gelecek kuşaklara nasıl dağılıyor?

Bu yüz yıllık yumurtaların gerçekte topu topu birkaç ay gömülü kaldığını öğrenince çok hayal kırıklığına uğramıştım. Çünkü böyle olunca, hani Ramses'in mumyasını görme anına benzeyen bir romans kalmıyor; öte yandan, birkaç ay gömüp bekletmek, benim ölçülerime göre iştah bırakmayacak hale getirmeye yetiyor yumurtayı. Belki çok rafine değil ama, rafadanla lop arası, "kayısı" dedikleri kıvamı bulmak benim için yeterli, "yumurta" dendiği zaman. Kaynamaya başlamış suya koyup dört dakika beklersem bu sonucu alıyorum (böylece sizlere bir yemek tarifi de vermiş oldum).

Çin yemeklerine karşı kendimin de analiz edemediğim bir tavırım var. Hem çekici, hem itici geliyor. Yurt dışına gittiğinde birkaç kere denemişim Çin lokantalarını. Listede deşetli yemek adları görüyör insan: "Sote edilmiş beyaz işkembeyle birlikte kereviz yaprağı ve kuşkonmazla beyaz tavuk eti" gibi bir şey, örneğin. Böyle bir bileşimi gel de merak etme. Merak ediyorum, ama ısmarlamaktan da korkuyorum. Ya getirdikleri nesne yenilmez bir şey olursa? Ya da, örneğin, "kavrulmuş yılan balığı ve kestaneyle birlikte fırında domuz eti". Bütün bu yemeklerde tatmaya hazır olduğum

ve adını listede görünce ağzımı hafifçe sulandıran öğeler var; ama hayatım boyunca tatmamaya kararlı olduğum başka öğelerle yanyana.

Size bir itirafta bulunayım: ben işkembe sevmem. Gençliğimde bir içki akşamı sonrasında arkadaşlarım ite kaka bir işkembeciye götürüp çorba ısmarlamışlardı. O parçayı ağzıma atınca, birdenbire, bir havlu parçasını yutmaya çalıştığım duygusuna kapıldım. O gün bu gün, işkembecilerin uzağından geçiyorum. Kuşkonmaz, kereviz ve tavukla birleştğinde, yenebilir bir şey olduğuna nasıl güvенеbilirim.

Gerçi bu Çinliler yemeğin içinde bir öğeyi kaybedebiliyorlar -onların da hakkını vermek gerek.

Bir gün Londra'da ucuz bir Çin lokantasında yemek yemiştım bir arkadaşla. O seçti ve birkaç yemek ısmarladı, paylaşmak üzere. Biri bilmem ne soslu ve bilmem neli pavuraydı (bu hayvanın da kılığı ve kıyafetiyle iştahımı açtığını söyleyemem).

Yemekler geldi. Ötekileri teşhis edebildik ama bir tanesi

vardı ki, eleme yöntemiy-le pavurya olması gerektiği halde, içinde pavuryay-la ilgili bir iz yoktu. O günün akşamı bu sefer bir İtalyan lokantasına gittim. Kürdanla dişimi karıştırırken, pavurya etinin beyaz lifi çıktı ağzımdan... Böylece ağzıma girerken teşbit edemediğim pavuryayı ağzımdan çıkarken yakalamış oldum. Dolayısıyla işkembeci de tebdil kılıktayutturabilirler insana.

Gene de cesaret edemiyorum ve garantili yemeklerden gidiyorum. Hele bizim Taksim'deki lokanta bu bakımdan epey güven veriyor. Bütün yemekler zaten Türk damağına adapte edilmiş, korkacak bir şey yok. Fakat -özellikle Avrupa'da öyleydi- gözüm hep başkalarının iş-

marladığı yemeklerde oluyor. Acaba şu yan masaya gelen, "Aslan Başları ve Ejderha Gözleri" mi? Eğer oysa, görünüşü yenebilir bir yemeğe benziyor, ama yazılı haline bakıp bu yemeği ısmarlamak için adamda yürek gerek. Ben Ortaçağ şövalyesi değilim ki. Tabii garsonu kolundan aykayıp "o tabaktakinden bana da getir," demek de ayıp.

En iyisi birkaç Çin yemekleri kitabı alıp evde talim yapmak. O zaman, "ancak Sadık Özben'in evinde bulunan" bazi "rafinmanlar" yaratabilirim.

Not: Her hafta yazmak üzerimde bir stres oluşturmaya başladı, sevgili okuyucularım. İnsan her hafta ilginç bir konu bulamayabiliyor. Yazdığım yazının içime sinmemesi de, beni çok bunaltıyor. Dolayısıyla, arada bir yazdığımın memnun kalmazsam ve dergiye yazı vermezsem, beni ayıplamayın. Her şey, sizlere kaliteli servis sunabilmek için. □

Sadık Özben





Tasarladıklarım...

İnsanlar tasarladıklarının ne kadarını gerçekleştirebilirler? Bu konuda hiçbir istatistik ya da benzeri kaynak bilmiyorum. Oysa zaman zaman bayağı içime merak düşüyor. Kendi durumumu anlamak için insanlık ortalamasıyla bir kıyas gereksinimi duyuyorum. Gerçekleştirme oranı, ortalama olarak, yüzde otuzu filan buluyorsa ben yandım. Çünkü yüzde onun üstüne çıkacağımı sanmıyorum.

Hayal kurmak değil, kesinlikle değil -her zaman gerçekçi değil- çünkü- ama tasarımı kurmaya yatkın olduğumu inkâr edemem. Aslına bakarsanız Hukuk Fakültesi'ni onun için sürdürmedim: çünkü hukuk alanı içinde hiçbir şey tasarlamıyordum. Siyasal ise başka olay. Orada da, tersine, tasarlayabileceklerimden ürktüm.

Mimarî başka şeylerin yanı sıra tasarımı bakımından bana elverişli görünmüştü. "Başka şeyler" derken, onu da bir açıklasam iyi olur. Ben ODTÜ'ye girmezden önce tanıdığım mimarlar vardı; kimi henüz öğrenci, kimi mezun. Onlardan edindiğim ortak izlenim, mimar milletin her hususta keman çalabilme yeteneğine sahip olmasıydı. Eh, bu da bana hoş göründü, doğrusu.

Neyse, tasarımı konusunda gelsek, mesleki hayat çerçevesinde mimarlığın verdiği geniş tasarlama olanağı da hoşuma gitmişti. Ama kazın ayağı öyle değilmiş. İşe başlayınca anladım.

Önce bağımsız mimar olarak dikiş tutturamaya-acağımı anladım. Hesaplarını bilmiyorum ama Türkiye'de zaten her dört mimardan ikisi işsiz, bir buçuk mimarlık dışında bir alanda çalışıyor. Yarımla da mimarlıktan para kazanıyor. Bu son tanım bana uygun, çünkü ben de yarım yamalak mimarım. Öte yandan memlekette durmadan bina yapıyor. Bu durum da, bina yapmak için mimara gerek olmadığını yeterince açık bir şekilde kanıtıyor.

İşte bunun "tasarım"la da ilgisi var: birileri gerçek binaları yapıyorlar, mimarlar da yapılmayan binaların tasarımlarını yapıyor.

Bu durum yalnız bize özgü olmayabilir, doğrusu çok iyi incelemedim. Ama galiba bütün dünyada bir "konkur mimarı" tipi var. Ne bileyim, Tunus şehrinde sergi binası yapılacak diye bir yarışma açılıyor: dört bir yandan yüzlerce proje yağıyor. Zaten gerçekleştirilecek olan bir tanesi. Bazen o bile yapılamadan kalıyor.

Şimdi ben de Behlül Bey'in bürosunda sadece bir miktar mimarlık yapıyorum - yani, kendi anladığım "mimar"lığın çerçevesi içinde. Doğrusunu isterseniz ben burada mimar-

dan çok, "işgüder"im. Tabii, arada bir iyi kötü bir şeyler çiziyoruz filan da, Tunus'taki sergi binası için düşünüp çizdiklerimle bunun ilgisi yok.

Acaba gene bir "lapsus" mu yaptım. Yani ben Tunus'taki sergi binası için bir şey çizmedim. O zaten "fictive", yani kurgusal bir örnekti. Ama gene doğrusunu isterseniz, mesleğe girdiğim ilk yıllarında bazı arkadaşlarla birlikte bir takım yarışmalara katıldık. Amsterdam'ın camekânlı genelevlerinin daha modernist bir düzenlemesine, Franco zamanı İspanya'nın uygarlığına bilimsel-teknik katkılarının gösterildiği sergi mekânına katılmadık. Bunlara katılmamıza siyasi inanç ve görüşlerimiz uymuyordu. Ama nelere, nelere katıldık. Rabat'taki cami ve külliye - neyse, yani çok şeye katıldık.

Ama bu işin sadece bir kısmı. Hukuk ve Siyasal eğitiminin tasarımı olanaklarına kısaca değindim. Genel olarak mimarlığın tasarımı da, katıksız tasarımı değilse. Tasarım için tasarımı. Sonunda bundan bir çeşit gurur bile duyuyorsun. "Ben öyle tasarlarım ki, kimseler bunu gerçekleştire-

mez," diyorsun içinden. Böylece aynı zamanda belirsiz bir potansiyelin üstünde duruyorsun. Hani, ne bileyim, belki bir gün gelir... Tabii o günü bekleyen daha binlerce mimar var.

Tahmin edebileceğiniz gibi sonunda sıkıldım, artık tasarlamıyorum. Yani, mimari düzeyde tasarlamıyorum. Son birkaç yıldır, hiçbir mimari projem yok. Yalnız iş bununla bitmiyor. Gayri mimari projem de yok. Asıl merak ettiğim de bu, insanlar tasarladıklarının ne kadarını gerçekleştirebilirler, derken. Çünkü benim hayatla ilgili projelerimin yalnızca ufak-çok ufak bir kısmı mimarlık alanındaydı. Bunların bir kısmı-

ni hiç değilse kâğıtlara çizdim. Mimarlık dışındaki tasarımların ise çizileceği bir kâğıt da yok. Onlar kafamda kaldı - çoğu kafamda bile kalmamıştır.

Şimdi bana deseler ki, "Kardeşim, zaten insanlar böyledir, tasarımlar gerçekleştiremezler," o zaman çok fazla mahzun olmayacağım. Ben çünkü, genel gidiş uymaktan o kadar da rahatsız değilim. Yeter ki çok fazla bireysel budalalık yapmayayım. Ama işte bu konuda da yeterli bilimsel inceleme yok - olsaydı zaten, şu haftalık dergilerimizden biri eline bir doçentlik tezi filan geçirip "tasarlayıp da yapamayanlar" diye bir kapak konusu çıkarırdı. Bir şey bildiğimden değil, sırf sezgisel söylüyorum: satış rekoru bile kırardı. Ama aslında bu da çok zor: herkes neler tasarladı, kim bilir? Hangi "kapak hikâyesi" erişir ki, insanların tasarımı potansiyeline? □



Sadık Özben