



TÜRKİYE'NİN  
KÜLTÜR DERGİSİ  
TURKEY'S  
CULTURE MAGAZINE

SAYI • ISSUE

**28**

HAZİRAN

JUNE

**2020**

# Devedikeninden Enginara

Egzotik Bir Sebzenin Serüveni

From **Thistle**  
to **Artichoke**:  
The Journey of an  
Exotic Vegetable



Anadolu'nun  
Coğrafi İşaretli Tatlıları  
Anatolian Tastes with  
Geographical Indications

Binlerce Yıllık Afyonkarahisar  
Mutfağı Dünyaya Açılıyor  
Thousands of Years Old Afyon  
Cuisine Opens to the World

Bereketli Hilalin Kalbi  
Göbeklitepe  
Göbeklitepe: The Heart  
of The Fertile Crescent



## PROF. DR. ŞEREF ATEŞ

Yunus Emre Enstitüsü Başkanı  
President of the Yunus Emre Institute

### Sevgili okuyucular, Dear readers,

Dergimizin bu sayısında, dünyada sayılı yere sahip ama keşfedilmeyi bekleyen Türk mutfağını farklı konularla ele alıyoruz. Mümbit Anadolu coğrafyası, binlerce yıllık beraber yaşama kültürünü bir araya getirerek yoğurduğu çok derin bir mutfak kültürünü barındırıyor. Zengin bir geçmişe sahip Türk mutfağı, geçmişten aldığı birikimiyle modern Türkiye'nin tat zenginliğini dünyanın beğenisine sunuyor.

Yemeğin mutluluk veren ve insanları bir araya getiren özelliğı ile kadim geleneğimiz olan "Sofra"yı yurt dışında kurarak Türk mutfağının zengin lezzetlerini

In this issue, we focus on Turkish cuisine from different perspectives as we believe that it still has many aspects to be discovered although it enjoys a unique place in the global culinary scene. The fertile land of Anatolia is home to a very profound culinary culture that is the amalgamation of thousands of years of coexistence. With its rich past, Turkish cuisine offers the wealth of flavors of modern Turkey to the taste of people around the world.

Setting our traditional "table" abroad, we would like to promote variegated delicacies of Turkish cuisine to celebrate

tanıtmayı istiyoruz. Hayatın her alanında büyük bir geleneğe sahip Türk mutfağının hikâyesini, paylaşma kültürünün en güzel yaşandığı yerlerden biri olan Türkiye'nin sofraya kültüründen ilham alarak anlatıyoruz.

Asya steplerinden Anadolu'ya uzanan ve etkileşimde bulunan kültürlerle birlikte zenginleşen mutfak mirasımızın farklı renklerini okuyucularımızla paylaşıyoruz. Bu coğrafyada zirveye çıkan Türk mutfağı mirasının temsilcisi olan günümüz Türkiye'sinde, topraktan masaya giden yemeğin öyküsünü farklı yönleriyle ele alacağımız özel dosyayı bu sayımızda sizlerle paylaşıyoruz.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına gastronomi alanında 2019'un son aylarında dâhil olan Afyonkarahisar'ı; Türkiye'nin coğrafi işaretli lezzetlerini; Gaziantep'in baharat kokulu çarşılarını ve her yıl düzenlenen Türkiye'nin önemli lezzet festivallerini anlatacağımız dergimizin bu sayısında ayrıca egzotik bir sebze olan enginarın Türk mutfağına girişini siz kıymetli okuyucularımızla buluşturuyoruz.

Türkiye'nin sahip olduğu arkeolojik zenginliğin yurt dışında daha fazla tanınması adına 2019 yılı Göbeklitepe yılı olarak anıldı. Dünya tarihinde ciddi değişikliğe yol açan bu büyük keşfin akademik camialarca daha fazla tartışılması ve hakkında daha fazla araştırma ve eser üretilmesinin önemli olduğunu düşünüyoruz. Göbeklitepe'nin dünya açısından önemini farklı bir bakış açısıyla irdelediğimiz önemli bir makaleye dergimizin bu sayısında yer veriyoruz.

Arkeolojik miras açısından dünyanın en önemli bölgelerinden biri olan Türkiye'nin sayısız kazı alanıyla yeni keşiflere doğru gittiğini düşünüyoruz. Arkeolojik mirasın gün yüzüne çıkarılması kadar korunup gelecek nesillere sağlıklı bir şekilde aktarılması da oldukça önemlidir. Türkiye'deki arkeolojik mirasın en iyi şekilde korunduğu ve tanıtılması adına çalışmalar yürütüldüğü bir gerçektir. Bu nedenle Türkiye'nin tanıtımında konsept olarak son yıllarda arkeolojik miras öne çıkarılmakta. Bunun bir tezahürü olarak da 2020 yılı Patara Yılı ilan edildi. Bu eşsiz mirası yerinde görmek için sizi de Türkiye'ye davet ediyoruz.

Bu sayıyı da keyifle okuyacağınızı umuyor, herkesi sevgi ve saygıyla selamlıyorum.

happiness and unity resulting from food. Drawing our inspiration from Turkey's table tradition as one of the best example of culture of sharing, we seek to describe the story of Turkish cuisine and Turkey's far-reaching culinary traditions.

We bring diverse characteristics of our culinary heritage to the attention of our readers to showcase how it has been enriched through interaction with different cultures in its adventure from Asian steppes to Anatolia. In this issue, we present a special file in which the story of meals from soil to table in contemporary Turkey, which represents the heritage of Turkish cuisine having its apex in this geography, is discussed from different angles.

You can find the accounts of Afyonkarahisar, which made into the UNESCO Creative Cities Network (UCCN) in the field of gastronomy in late 2019, Turkey's flavors with geographical identification, Gaziantep's bazaars filled with spicy aromas and Turkey's major flavor festivals organized annually in this issue, which also provides a story of how artichoke, as an exotic vegetable, found its way into Turkish cuisine.

To promote Turkey's archaeological wealth abroad, 2019 was declared as the Year of Göbeklitepe. We believe that this significant discovery that has led to the rethinking of history should be discussed in depth by academics and investigated more intensively in scholarly works. In this issue, you can find an article which examines the importance of Göbeklitepe for the world with a different perspective.

Turkey has a special place in terms of archaeological heritage, and we believe that new archaeological discoveries are imminent in the country's numerous excavation sites. Proper preservation and transfer to future generation of archaeological heritage is as crucial as its discovery. It is true that Turkey preserves its archaeological heritage in the best manner and conduct activities to promote it. For this reason, archaeological heritage has recently started to play an important role in Turkey's promotion. In this context, 2020 was declared the Year of Patara. We invite you to Turkey to see this unparalleled heritage on the spot.

Wishing you and your beloved ones happiness in the new year, and hoping to see you in our new issue. With respects.



**YUNUS EMRE  
ENSTİTÜSÜ**

**Yunus Emre Vakfı Adına Sahibi**  
Publisher on Behalf of the YEE  
**Yunus Emre Enstitüsü Başkanı**  
President of Yunus Emre Institute  
**Prof. Dr. Şeref Ateş**

**Genel Yayın Yönetmeni**  
Executive Editor  
**Bülent Üçpunar**

**Sorumlu Yazı İşleri Müdürü**  
Editor In Chief  
**Dr. Mehmet Yalçın Yılmaz**

**Editörler**  
Editors  
**Ayşenur Kandemir**  
**Elvan Büşra Yenigün**  
**Nurullah Yavaş**

**Çevirmen**  
Translator  
**Linas Çeviri Hizmetleri**

**Mizanpaj, Tasarım ve Uygulama**  
Layout, Design and Implementation  
**new&old**

**Yönetim Yeri**  
Management Location  
**Anafartalar Mah. Atatürk Bulvarı No:11**  
**Ulus, Ankara**

**İletişim**  
Contact  
**iletisim@yee.org.tr**  
**T / P: +90 312 309 11 88**  
**F: +90 312 309 16 15**

**ISSN 2149-3170**

Bu dergide yer alan yazı, makale, fotoğraf ve illüstrasyonların elektronik ortamlar dahil olmak üzere çoğaltma hakları Yunus Emre Enstitüsüne aittir. Yazılı izin olmaksızın herhangi bir metin veya görüntü kullanılamaz.

The reproduction rights of the articles, articles, photographs and illustrations included in this journal, including electronic media, belong to the Yunus Emre Institute. No text or image may be used without written permission.

**06**

Devedikeninden Enginara:  
Egzotik Bir Sebzenin Serüveni  
From Thistle to  
Artichoke: The Journey of an  
Exotic Vegetable  
Prof. Dr. Arif BİLGİN



**12**

Anadolu'nun Coğrafi  
İşaretili Tatlıları  
Anatolian Tastes With  
Geographical Indications  
Merve Gözde CANLI



**26**

Baharat Yolu'nun  
İncisi: Gaziantep'in  
Kapalı Çarşıları  
The Pearl of Spice  
Route: The Grand  
Bazaars of Gaziantep  
Deniz RENKVEREN

**42**

Binlerce Yıllık Afyon  
Mutfağı Dünyaya  
Açılıyor  
Thousands of Years  
Old Afyon Cuisine  
Open to The World  
Nurullah YAVAŞ



**48**

Şeflerle Gündem:  
Ömür AKKOR'la Röportaj  
Spotlight on Chefs:  
Interview With Ömür  
AKKOR  
Seetal SAVLA





# 60

Türkiye'nin En  
Lezzetli Festivalleri  
The Tasiest  
Festivals In Turkey

# 66

Bereketli Hilalin Kalbi  
Göbeklitepe  
Göbeklitepe The Heart of  
The Fertile Crescent  
Celal ULUDAĞ



# 80

Viyana'da Nuri Bilge  
CEYLAN 'Masterclass'  
Nuri Bilge CEYLAN  
'Masterclass' In Vienna  
Mehmet AÇAR



# 74

Göbeklitepe Dijital  
Dünyada  
Göbeklitepe In  
Digital World

# 88

19. Yüzyılda Yıldız Sarayı'ndan Dünya'ya  
Bakmak: Sultan II. Abdülhamid'e Ait Yıldız  
Sarayı Fotoğraf Koleksiyonu  
A View Of The World From Yıldız Palace In  
The 19th Century: Yıldız Palace Photography  
Collection og Sultan Abdülhamid II  
Prof. Dr. A. Melek ÖZYETGİN

# 100

Oyun ve Oyuncak Teknoloji  
Bağımlılığının Çözümü Olabilir mi?  
Could Play And Toys Be The Solution  
To Technology Addiction?  
Ceren KARADENİZ



# 112

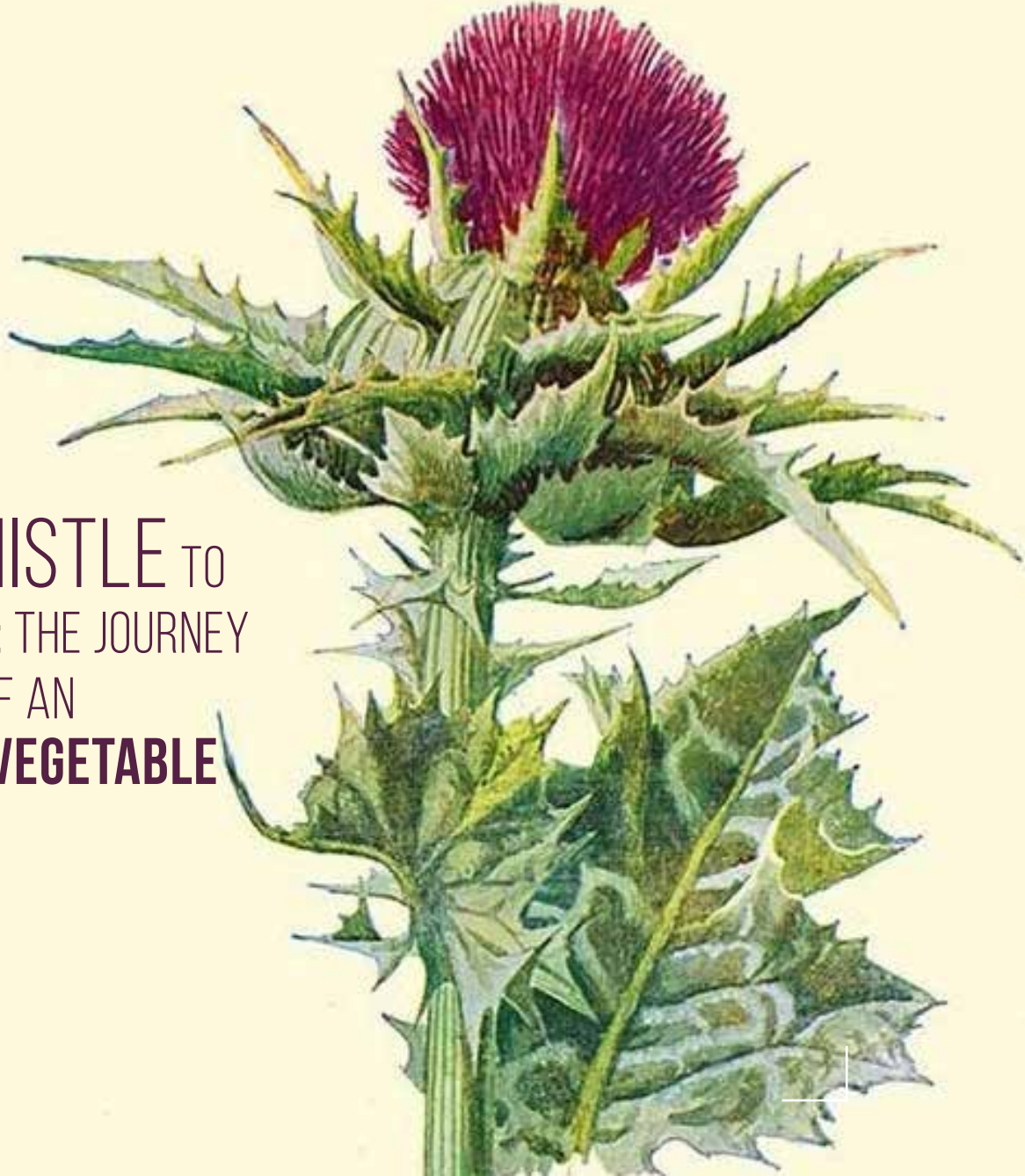
Dünden Bugüne Toprağın  
Sanata Yolculuğu  
The Artistic Journey of Earth  
From Past To Present  
Prof. S. Sibel SEVİM



# DEVEDİKENİNDEN ENGİNARA:

EGZOTİK BİR **SEBZENİN** SERÜVENİ

Prof. Dr. Arif BİLGİN\*



FROM THISTLE TO  
ARTICHOKE: THE JOURNEY  
OF AN  
**EXOTIC VEGETABLE**



Türk mutfağı, tarihi boyunca Türklerin yaşam biçimlerinde yaşanan dönüşümlere bağlı olarak ya da birtakım ürünlerin bünyeye alınmasıyla dikkate değer değişimler yaşadı. Yerleşik hayata geçiş, İslamlaşma, 10. yüzyıldan itibaren yaşanan göçler sırasında Fars ve Arap mutfak kültürleriyle tanışma gibi gelişmeler, Türk mutfağında önemli değişim parametrelerine işaret eder. Bu mutfakta Osmanlılar zamanında da köklü değişimler yer almıştır. Bunlardan en çok bilineni, 19. yüzyılda Batılılaşma ile yaşanandır. Ancak Türk mutfağı, bütün dünya mutfakları gibi coğrafi keşifler döneminde, özellikle bünyesine aldığı yeni gıda maddelerinin etkisiyle tedrici bir köklü değişimi tecrübe etmiştir. Yalnız bu etkilenme coğrafi keşiflerin hemen ardından gerçekleşmemiş, kısa sayılmayacak bir süreç içinde meydana gelmiştir.

Osmanlı topraklarında ziraatı yapılarak mutfak kültürünü zamanla derinden etkileyen ürünlerin yoğunlaşması coğrafi keşifler sonrasına tekabül eder. Coğrafi keşiflerle başlayan yoğun alışverişler bütün mutfaklarda önemli değişimlere neden oldu. Özellikle Amerika'nın keşfinden sonra bu kıtadan Eski Dünya'ya pek çok ürün taşındı. 15. yüzyılda Osmanlı dünyası veya başka ülkeler bu ürünlerin hiçbirini tanıyamıyordu. Fakat 19. yüzyıla geldiğimizde bunların neredeyse tamamı Eski Dünya'da üretilir hale gelecektir.

Turkish cuisine has gone through significant changes throughout its history due to the lifestyle changes among Turkish people or due to the introduction of certain products. Developments such as transition to settled life, Islamization, and introduction to Persian and Arabic cuisines through migrations of the 10th century, indicate significant change parameters for Turkish cuisine. Radical changes in the cuisine also occurred during Ottoman times. One of the most commonly known change is the one brought upon by the Westernization of the 19th century. However, as with all other world cuisines, Turkish cuisine experienced a gradual radical change during the 'age of discovery' through newly-introduced food materials. Though, this impact did not occur immediately after the age of discovery but took effect in a period of time which cannot be considered short.

The focus on products cultivated in Ottoman lands, which in time profoundly influenced the culture of cuisine, happened after the age of discovery. The intense trade that began with the age of discovery resulted in significant changes in all cuisines. After the discovery of the Americas, many products from these continents were brought to the Old World. The Ottoman world or other countries did not know any of these products in the 15th century. However, almost all of these would be produced in the Old World by the 19th century.



Bu, şüphesiz, üç yüzyıllık bir zaman diliminde gerçekleşmiş radikal bir dönüşüm demektir. Günümüzde bir ürünün bir yerden bir yere taşınması oldukça kısa bir zaman diliminde gerçekleşebilir. Beş, on, on beş veya yirmi yıl gibi kısa sayılabilecek sürede ürünlerin şehirler ve hatta ülkeler arasında seyahat etmesi, ekilip biçilir hale gelmesi mümkündür. Fakat modern öncesi dönemde bu imkânsızdı.

Şüphesiz Amerika'nın keşfi neticesinde iki dünya arasındaki alışverişler, diğer mutfaklar gibi Osmanlı mutlağını da derinden etkileyecektir. Fakat aynı dönemde Amerika menşeli olmayan iki ürün de Osmanlı topraklarına girdi ve yoğun bir üretim ve tüketim imkanına kavuştu. Bunlardan ilki, 17. yüzyılın ilk yarısında İstanbul pazarlarında görülmeye başlayan ve çok hızlı bir şekilde ziraatı ve tüketimi yaygınlaşan bamyadır. Diğeri ise 15. yüzyıl kayıtlarında geçen fakat yaygınlaşması için iki yüzyıl beklemek zorunda kalınacak olan enginarıdır. Bu yazı, Akdeniz kökenli bir sebze olan enginar (*Cynara scolymus*) üzerinde yoğunlaşacaktır.

\* Sakarya Üniversitesi öğretim üyesi, [arbilgin@yahoo.com](mailto:arbilgin@yahoo.com)

This undoubtedly meant a radical transition that occurred in a time period of three centuries. Nowadays, a product can be transferred from one place to another in a very short amount of time. It is possible for products to travel between cities and even countries and be cultivated in relatively short periods such as five, ten, fifteen or twenty years. This was impossible prior to the modern period.

Undoubtedly, the trade between the two worlds after the discovery of the Americas would profoundly influence Ottoman cuisine just as it did to other cuisines. However, two products that were not originally from the United States also entered Ottoman lands and became widely produced and consumed. The first of these was okra, which first appeared in Istanbul markets during the first half of the 17th century and rapidly became popular in terms of cultivation and consumption. The other is artichoke, which was introduced in the 15th century but had to wait for two centuries until it became popular. This text will focus on artichoke (*Cynara scolymus*), a vegetable of Mediterranean origin.

\* Professor, Sakarya University, [arbilgin@yahoo.com](mailto:arbilgin@yahoo.com)







Birleşik çiçekgiller (Asteraceae) familyasının bir üyesi olan enginarın [Cynara scolymus] ortaya çıkışı, devedikeninin ehlileştirilmesiyle elde edilen kengerin [Cynara cardunculus] ortaya çıkışıyla yakından alakalıdır. Devedikeninin ne zaman ehlileştirildiği kesin olarak bilinmemekle birlikte, kengerin Akdeniz bölgesinde erken tarihlerden bu yana bilinen ve tüketilen bir sebze olduğunda şüphe yoktur. Roma İmparatorluğu zamanında rağbet gördüğü bilinen ve sonrasında uzun bir süre ortalıkta görünmeyen kengerin tekrar ortaya çıkışı ve farklı coğrafyalara seyahati 8. yüzyıldaki Arap yayılmasıyla ilgilidir. Enginarın birçok dildeki isminin [artichoke, alcachofra, carciofo, articiocche, alcachofero, alcachofa vb] Arapça [el-harşûf] kaynaklı olmasının nedeni de bu olmalıdır. Araplar tarafından İspanya'ya götürülen kenger, Endülüs yemek kültürünün bir parçası haline geldi. Buradan 14. yüzyılda Sicilya'ya seyahat etti. Sicilyalı bahçıvanlar kengeri geliştirip daha lezzetli olan enginarı ürettiler. Yeni ürün, onu birçok başka ülkeye taşıyacak olan İtalya'ya ulaşmakta gecikmedi. Aynı dönemde kenger de İspanya üzerinden yayılışını sürdürdü. Önce Fransa'ya, daha sonra da İngiltere'ye seyahat etti. Birinci ülkede mutfaklarda kendine yer bulan sebze, ikincisinde süs bitkisi olmanın ötesinde bir fonksiyon üstlenemedi.

Avrupa ülkelerinde hem kenger hem de enginar ilk başlarda kendilerini kabul ettirmekte zorlandılar ve hatta sert sayılabilecek bir dirençle karşılaştılar. 16. yüzyıla gelindiğinde bu direnç kırılmış gerek yabani enginar olan kenger gerekse enginar, bir ara yemek olarak menülere girmiştir. Sonraki yüzyıllarda enginar sınıfsal bir ayrıma işaret eden bir sembol özelliği de kazanacak ve ilikli kenger burjuva yemeği olarak kayda geçecektir.

A member of the composite flowering plants (Asteraceae) family, the appearance of artichoke [Cynara scolymus] is closely related to the appearance of cardoon [Cynara cardunculus], which was cultivated by the domestication of thistle. While it is not definitively known when thistle was first domesticated, there is no doubt that cardoon is a vegetable known and consumed in the Mediterranean region from early times. Known to have been popular in the Roman Empire times but having disappeared for a long time later on, the re-emergence of cardoon and its spread to different locations is attributed to the Arabic expansion of the 8th century. The fact that the name of artichoke in many languages [artichoke, alcachofra, carciofo, articiocche, alcachofero, alcachofa etc.] stems from Arabic [el-harşûf] must be tied to this. Having been taken by Arabs to Spain, cardoon became a part of the Andalusian cuisine. From there it travelled to Sicily in the 14th century. Sicilian gardeners developed cardoon and produced the more delicious artichoke. The new product did not take much time to arrive in Italy, which would take it to another country. Cardoon also continued its spread through Spain at the same time. It travelled to France first, then to England. Finding a place for itself in the cuisine of the former country, the vegetable did not go beyond being a decoration plant in the latter.

Both cardoon and artichoke initially struggled to establish themselves in European countries and in fact faced tough resistance. This resistance was broken in the 16th century and both cardoon, which is wild artichoke, and artichoke entered the menus. In the following centuries, artichoke obtained the status of a symbol indicating class differences while buttoned cardoon was recorded as a bourgeois meal.

<sup>1</sup> Aslında kengerin Arapça karşılığı olan ardî şevkî (أردوش و شوكرا) Avrupa dillerindeki kullanıma daha yakındır. Ancak etimoloji sözlükleri Arapça'daki bu kelimenin Avrupa dillerinden (özellikle de İtalyanca'dan) Arapça'ya geçtiğinde hemfikiridir.

<sup>1</sup> The word ardî şevkî (أردوش و شوكرا), which is Arabic for cardoon, is actually closer to the usage in European languages. However, etymological dictionaries are in consensus that this Arabic word was transferred from European languages (especially Italian) to Arabic.

Osmanlı arşiv belgelerinde, enginara ait ulaşılabilen ilk kayıt 1471, ikinci kayıt ise 1574 tarihlidir. Her iki tarihte de enginar turşu yapımında kullanılmıştır. 17. yüzyıla ait ne narh defterlerinde ne de mutfak kayıtlarında enginarın kaydı geçer. Evliya Çelebi, kengerden birkaç yerde söz etmesine rağmen sadece Dubrovnik'i anlatırken enginara değinir. 15 ve 17. yüzyıllar arasındaki dönemde bu ürüne dair kaydın azlığı şaşırtıcıdır. Zira 18. yüzyılda kayıtların sayısı dikkat çekici bir oranda artmaktadır. Mutfak kayıtları, mahkeme kayıtları, narh defterleri başta olmak üzere muhtelif kaynaklarda rastlanılan sebzenin üretiminin de oldukça yaygınlaştığı anlaşılmaktadır.

Mevcut veriler ışığında, 18. yüzyıla kadar en azından İstanbul'da enginar tüketiminin sınırlı olduğunu, bu yüzyıldan itibaren ise arttığı söylenebilir. Peki bu artışın nedeni nedir? Enginar tüketimindeki artış neden daha önce yaşanmamıştır? Muhtemelen 15. ve 16. yüzyıllardaki enginar kayıtları yabancı enginara karşılık geliyordu. Turşu olarak kullanılması da bu tahmini güçlendirmektedir. Tüketimin yaygınlaştığı dönemdeki kayıtlar ise ehlileştirilmiş enginarı ifade ediyordu. Zira 14. yüzyılda Sicilya'da geliştirilen enginar, İstanbul'a 17. yüzyılda Arnavutköylü Yahudiler tarafından İtalya'dan getirilmiş ve burada ekilmeye başlanmıştı.

Avrupalıların aksine Osmanlılar, yeni geliştirilmiş enginara yönelik hiç de muhafazakâr bir tutum sergilemediler; bu yeni sebze uzun sayılmayacak bir zaman diliminde mutfak sepetlerinin bir parçası haline getirdiler. Öyle ki bu sebzeze mahsus enginarlık denilen tarlalar oluştu.

17. yüzyılda yaşayan Hasan Esiri, Kıbrıs Adası'nda yetişen ürünler arasında enginardan söz etmektedir. 18. yüzyıldan itibaren enginar hem İstanbul'da hem de şehrin hinterlandında birçok tarlada üretildi. Aynı yüzyılda İstanbul'da yerli enginarla birlikte Darıca, Bozburun ve Tuzla enginarları satılmaktaydı. Yerli enginar (İstanbul enginarı), taşradan gelen diğer üç çeşit enginardan daha pahalıydı. 19. yüzyılın ilk çeyreğinde bu çeşitlere Bursa enginarı rakip olacak ve hepsinden daha yüksek fiyatla satılacaktır. Sonraki dönem metinlerinde kaydı geçen Bayrampaşa enginarının İstanbul'da pazar tezgahlarında çokça yer alıp ilgi gördüğü bilinmektedir. Fakat 17. yüzyılda Bayram Paşa tarafından üretilmeye başlandığına ilişkin anlatı sınanmaya muhtaçtır. Ekim 1872'de Mekke'ye giden Eyüp Sabri Paşa Mir'âtü'l-Haremeyn isimli eserinde, enginarın Mekke yakınındaki Taif bahçelerinde yeni üretilmeye başlandığını ve Mekkeliler tarafından muteber bir sebze sayıldığını vurgular. Anlaşılan, Akdeniz'in Avrupa yakasında kengerin yayılmasını sağlayan Arapların enginarla tanışmaları vakit almıştır.

The first record on artichoke in the Ottoman archive documents is dated 1471, while the second one is dated 1574. In both dates artichoke was used to make pickles. Artichoke is not featured in the narh [price-fixing] books or the kitchen records of the 17th century. While Evliya Çelebi mentions cardoons in some places, he only mentions artichoke while describing Dubrovnik. It is surprising how limited records there are with regard to this product in the period between the 15th and 17th centuries. As a matter of fact, the number of records significantly increased in the 18th century. It is understood that the production of the vegetable, which is mentioned in various sources, especially kitchen records, court records, price-fixing books, became significantly widespread.

In the light of the available data, it can be said that artichoke consumption in Istanbul was limited until the 18th century but increased after this century. So what caused this increase? Why did no such surge occur in artichoke consumption previously? The artichoke records in the 15th and 16th centuries most likely referred to wild artichoke. Their use for pickling strengthens this guess. Records from the periods in which consumption became more widespread referred to domesticated artichoke. As a matter of fact, having been developed in Sicily in the 14th century, artichoke was brought to Istanbul from Italy in the 17th century by the Jewish people from Arnavutköy and planted there.

Unlike Europeans, Ottomans did not take a conservative stance against the newly-developed artichoke and made this vegetable a part of their kitchen baskets in a period of time that cannot be considered very long. It was as such that "artichoke fields" specifically dedicated to this vegetable were formed.

Hasan Esiri, who lived in the 17th century, mentions artichoke among the products that were grown in Cyprus. Artichoke was produced in Istanbul and in many fields located in the hinterland of the city from the 18th century onwards. Along with local artichoke, artichoke produced in Darıca, Bozburun and Tuzla were also sold in Istanbul in the same century. Local artichoke (Istanbul artichoke) was more expensive compared to the three artichoke types coming from rural areas. Bursa artichoke would become a competitor to these types in the first quarter of the 19th century and sold for higher prices than all of them. It is known that the Bayrampaşa artichoke mentioned in the records of later periods were commonly featured in the market booths of Istanbul and attracted interest, but the story suggesting that it was first produced by Bayram Paşa in the 17th century is unverified. Eyüp Sabri Paşa, who went to Meqqa in October 1872, mentions in his work entitled Mir'âtü'l-Haremeyn that artichoke had begun to be produced in the gardens of Taif near Meqqa and is considered a highly valued vegetable by the people of Meqqa. It is understood that it took time for Arabs, who facilitated the spread of cardoons in the European side of the Mediterranean, to be introduced to artichoke.



Bütün kayıtlar, İstanbul'da enginar tüketiminin 18. yüzyılda yoğunlaştığına işaret etmektedir. Aynı yüzyılda yaşamış İstanbullu bir şair olan ve dört ayrı beyitte enginara yer veren İbrahim Tırsî, yerli enginarın Darıca enginarından daha muteber olduğunu belirtmektedir:

*Enginarı Darıcayla İzmit'dün hoş-hûr değül  
Mu'teber olan Sitanbul enginarı yerlidir*

Günümüzde dünyada 140'tan fazla enginar türü bulunmaktadır. Ancak bunların 40'tan daha azı ticari amaçlı üretimde tercih edilmektedir. Enginar tüketiminde en etkili olan neden tıbbi faydalarıdır. Sebzenin şifa yelpazesi oldukça geniştir. Karaciğere faydaları yaygın bir biçimde bilinmektedir. Sarılık tedavisindeki rolü, idrar söktürücü etkisi, vücuttaki safranın atılmasını sağlaması, damar sertliğini giderici ve kandaki yağ düzeyini düşürücü hususiyeti ve nihayet böbrek taşlarının dökülmesine yardımcı olması gibi faydaları dikenler içinde saklı bu meyveyi daha da cezbedici hale getirmektedir. Mehmet Halit Bayrı, İstanbul Folkloru isimli eserinde enginardan soğuk algınlığının tedavisinde de yararlandığını yazmaktadır. Bayrı, enginar yaprağının sarımsakla birlikte dövülüp torba yoğurduyla karıştırıldığını ve hastanın bilekleri ile ayaklarının altına sürüldüğünü belirtmektedir. Bu karışımdan fayda temin etmek için hastanın bir akşam bu halde beklemesi gerekecektir.

Dünyada enginar üretiminde 2010'da 13. sırada olan Türkiye, üretimini artırarak 11. sıraya yükselmiştir. İlk üç sırayı, hepsi de Akdeniz ülkesi olan İtalya, Mısır ve İspanya elinde tutmaktadır. Her üç ülkenin de enginar üretim kapasitesi yüksektir.

All records indicate that artichoke consumption in Istanbul was intensified in the 18th century. İbrahim Tırsî, who was a poet from Istanbul, lived in the same century and mentioned artichoke in four separate couplets, states that local artichoke is more valuable than Darıca artichoke:

*Darıca and İzmit's artichoke is no good  
Esteemed is the local artichoke of Istanbul*

Currently, there are more than 140 types of artichoke in the world. However, fewer than 40 of those are preferred in production for commercial purposes. The most influential reason for the consumption of artichoke is its health benefits. The healing range of the vegetable is quite wide. Its benefits for liver are well known. This fruit hidden in thistles is made all the more appealing due to its role in the treatment of hepatitis, diuretic properties, ability to push gall juice out, its positive impact on arteriosclerosis and ability to reduce the level of fat in the blood and help pass kidney stones. In his work titled İstanbul Folkloru [Folklore of Istanbul], Mehmet Halit Bayrı writes that artichoke is also used in the treatment of common cold. Bayrı states that artichoke leaves are pounded along with garlic, mixed with strained yogurt and rubbed on the wrists and soles of patients. In order to benefit from this mix, the patient needs to wait for one evening in this state.

Having ranked 13th in artichoke production in the world in 2010, Turkey has since increased its production and climbed to 11th place. The top three are all Mediterranean countries: Italy, Egypt and Spain. All three countries have high artichoke production capacity.

# ANADOLU'NUN COĞRAFÎ İŞARETLİ TATLARI

Merve Gözde CANLI

ANATOLIAN  
TASTES WITH  
GEOGRAPHICAL INDICATIONS







## Anadolu'nun Coğrafi İşaretli Tatları

İnsanlığın yerleşik düzene geçtiği 12.000 yıl öncesinden bu yana Anadolu; eşsiz lezzetlerin keşfedilerek dünyaya yayıldığı topraklardır. Tarih öncesi çağlardan beri medeniyetlerin mesken tuttuğu Anadolu üzerinde; yeryüzündeki yedi bitki coğrafyası bölgelerinden üçü, ticaret yolları ve göç yolları yer alıyor.

Tüm bu zenginliklerin şekillendirdiği Anadolu mutfağında; Osmanlı Saray mutfağından, Selçuklu mutfağından, Türk-İslam mutfağından, geleneksel Türk mutfağı ve bölgesel mutfaklardan gelişen, evrimleşen binlerce tarif yer alıyor. Yalnızca yemekleri değil; meyve-sebze çeşitliliği, içecekleri, peynirleri, ekmekleri, balları ve hatta yemek ritüelleri, bereketli Anadolu'nun özgün tatlarını oluşturuyor.

## Anatolian Tastes With Geographical Indications

Anatolia has been a land where unique tastes are discovered and spread throughout the world for the last 12,000 years, back when man transitioned to a settled life. Anatolia has been inhabited by various civilizations since prehistoric times. Its soil houses three of the seven phytogeographies on earth as well as multiple trade routes and migration routes.

Shaped by all these riches, the Anatolian cuisine has thousands of recipes distilled from the Ottoman royal cuisine, Seljuk cuisine, Turkish-Islamic cuisine, traditional Turkish cuisine and regional cuisines. Not only the dishes but also the variety of fruits and vegetables, drinks, cheese, bread, honey and even cooking rituals constitute the original tastes of fertile Anatolia.



TÜRKPATENT'in tanımına göre coğrafi işaret; temel olarak benzerlerinden farklılaşmış ve bu farkı kaynaklandığı yöreye borçlu olan bir yöresel ürün adını ifade etmektedir. Bu anlamda coğrafi işaret; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işarettir.

Türkiye geleneksel ürün adedi ve çeşitliliği açısından zengin bir potansiyele sahiptir. Araştırmalara göre Türkiye'de; 2.500'ün üzerinde tescil alabilecek ürün bulunduğu halde sadece 400'ün biraz üzerinde coğrafi işaret tescilli ürün bulunuyor. Bunlardan da yalnızca üçü, Gaziantep baklavası, Aydın inciri ve Malatya kayısı, Avrupa Birliği tarafından tescillenmiş durumdadır. Türkiye; tarihi, sahip olduğu doğal çevre koşulları, beşeri ve kültürel özellikleri sayesinde coğrafi işaret potansiyeli yüksek bir ülkedir. Ancak kaynakların son derece zengin olduğu Türkiye'de, coğrafi işaret ile korunan ürün sayısı ne yazık ki düşük seviyelerde kalmıştır.

The definition by TURKPATENT (Turkish Patent and Trademark Office) states that a geographical indication is the name of a local product, which is fundamentally and uniquely differentiated from similar ones and owes this to the region where it originates from. To this end, a geographical indication is an indication that identifies a product as originating from a particular location, area, region or country which gives that product a special quality or reputation or another characteristic.

Turkey has a rich potential in the number and variety of traditional products. Research shows that there are only over 400 products with geographic indications in Turkey, although the number of products that could potentially be registered as geographical indications is over 2,500. Only three of them, namely Gaziantep baklava, Aydın fig and Malatya apricot, are registered by the European Union. Turkey is a country with a high potential for geographical indications thanks to its historical, natural and environmental conditions as well as human and cultural characteristics. However, the number of products protected with geographical indications in Turkey, where resources are extremely rich, is unfortunately low.



# TATLILARIN PADİŞAHI: ANTEP BAKLAVASI

# THE SULTAN OF DESSERTS: ANTEP BAKLAVA

## 'Baklava kendi lezzet saltanatına ortak kabul etmeyen yufka tatlılarının padişahıdır'

Avrupa Birliği tarafından tescillenen ilk ürünümüz Gaziantep Baklavası; her açıdan çok özeldir. *İstanbul Ansiklopedisi*'nin yazarı Reşad Ekrem Koçu, baklava için; "Kendi lezzet saltanatına ortak kabul etmeyen yufka tatlılarının padişahıdır." der. Arap, Ermeni, Yunan ve hatta İran kültüründe yer alsa da, Orta Asya'dan göçen Türklerin sac üzerinde ince buğday hamurundan açılmış kat kat yufkaları pişirerek üzerine ceviz, kaymak, bal döktüğü hamur tatlısı baklavanın atası olsa gerek. Baklavanın kökeni ister Antik Yunan'da, ister Bizans'ta, ister Arap kültüründe, ister Türklerin göçebelik dönemi geleneklerinde olsun; günümüzdeki 'klasik baklava' olarak da tanımlanabilecek sofistike halini, Osmanlı döneminde almıştır. Saray'ın ve varlıklı kişilerin sofralarından eksik olmayan baklava; ayrıca devlet törelerine girmiştir. 17. yüzyılın sonlarında veya 18. yüzyılın başlarında ortaya çıkmış olan baklava alayı geleneği; bunun en belirgin örneğidir. Ramazan ayının ortasında, padişahın askere iltifatı olarak, Saray'dan Yeniçeri Ocağı'na baklava gider, her on askere bir sini baklava hazırlanır ve Saray mutfağı önünde dizilir. Silahtar Ağa, bir numaralı yeniçeri olan padişah adına ilk siniyi teslim aldıktan sonra, diğer sinilerin her birini ikişer asker nizamî olarak yüklenir, her bölüğün âmirleri önde, baklava sinilerini taşıyanlar arkada, açılan kapılardan dışarı çıkarak kışlalara doğru yürüyüşe geçerlermiş. İstanbul halkı; baklava alayını seyretmek için sokaklara dökülür, padişaha ve askere sevgi gösterilerinde bulunmuş.

## 'Baklava is the **sultan** of pastry which does not welcome co-rulers on the throne of taste it sits on'

Gaziantep baklava, our first product registered by the European Union, is very special in all respects. Reşad Ekrem Koçu, author of the *İstanbul Ansiklopedisi* (Istanbul Encyclopedia), says 'Baklava is the sultan of pastry which does not welcome co-rulers on the throne of taste it sits on'. Although it is part of Arab, Armenian, Greek and even Iranian cultures as well, the pastry that Turks migrating from Central Asia made by baking layers of very thin wheat dough on sheet metal and poured walnut, cream and honey on must be an early ancestor of baklava. Regardless of whether the origin of baklava lies in Ancient Greece, Byzantium, Arab culture or in the traditions of nomadic Turks, the sophisticated version of 'traditional baklava' as we may call it today was created in the Ottoman period. Baklava was an indispensable element on tables at the Palace and of wealthy people. It also became part of state customs. The tradition of the baklava procession that appeared in the late 17th century or early 18th century is the most prominent example. In the middle of the month of Ramadan, baklava was sent from the Palace to the Janissary Guild as Sultan's compliment to his soldiers. One huge tray of baklava would be allocated for every ten soldiers, with the full trays being displayed in front of the royal kitchen before being dispatched. After the Head Armorer would receive the first tray in the name of the Sultan, each of the other trays would be duly taken by two soldiers. The commanders of each company would walk in front and lead the baklava carriers, who got out of the Palace gates and walked towards the barracks. The Istanbulites would hit the streets to watch the baklava procession and show their love for the Sultan and the soldiers.





Pişirme usulleri, tüketim alışkanlıkları, mutfakların modernizasyonu, kullanılan hammaddeye erişimin kolaylaşması, her üründe olduğu gibi, baklavanın da bugünkü 'Gaziantep Baklavası' halini almasını sağlamıştır. Güney Doğu Anadolu Bölgesinde üretiminin artmasıyla, bölge mutfağında sıklıkla kullanılan Antep fıstığı, coğrafi işaretli Antep baklavasının da hammaddesini oluşturur. Antep fıstığının tatlı olsun, tuzlu olsun, Güney Doğu Anadolu Bölgesinin yemeklerinde kullanımı o kadar artmıştır ki; devletin ileri gelenlerinden birisinin Gaziantep'e yaptığı bir ziyaret sırasında, yörenin en güzel yemeklerinin ikram edildiği, gelen her yemek fıstıklı olduğundan 'Kahveniz nasıl olsun?' diye sorulduğunda, konuşun 'Fıstıksız olsun' dediği rivayet edilir.

Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından, 2007 yılında coğrafi işaret tescili yapılan Antep baklavası sert buğday unu ile usulünce çok ince açılmış yufkaların arasında 'firik' ya da 'boz-ıç' diye tabir edilen koyu yeşil renkli Antep fıstığı ve sade yağ ile üretilmektedir. Antep baklavası Gaziantep'te babadan oğula, ustadan çırağa nesillerce öğretilerek günümüzdeki halini almış, Avrupa Birliği tarafından 2013 yılında tescillenmiştir.

Considering the modernization of cooking procedures, consumption habits and kitchens as well as the facilitated access to the raw materials used in baklava, this pastry has become today's "Gaziantep Baklava". Production increased in Southeastern Anatolia and pistachio, a common ingredient used in regional cuisine, has formed the essential raw material for Antep Baklava, a geographical indication. The use of pistachio in dishes, both salty and sweet, in Southeast Anatolia has increased so much that, during a visit to Gaziantep, one of the senior governmental officials was served the most delicious food from the region, almost all including pistachio, and then asked how he would like his Turkish coffee, to which he responded saying "Without pistachio, please."

Antep Baklava was registered as a geographical indication in 2007 by Turkpatent. It is made by placing plain butter and dark green pistachios called "firik" or "boz-ıç" between very thin layers of hard wheat dough. The method of preparing Antep Baklava was inherited down to one generation from the other and was registered by the European Union in 2013.



# Kutsal Meyve: İNCİR

## FIG: The Holy Fruit



Kutsal metinlerde yer aldığı şekliyle kökenleri Âdem ile Havva'ya dek dayanan incir; bazen bir Yunan mitinde, bazen de bir Hint destanında karşımıza çıkar. Bu anlamda incir; kökeni insanlık tarihi kadar eski olan bir meyvedir. Gerek tarih öncesi inançlarda, gerek kutsal dinlerde çeşitli sembolleri ihtiva eden incir; ağacı ve meyvesi ile Anadolu topraklarında yetişmeye elverişli bir alan bulmuştur. Kutsal kitaplardan Kitab-ı Mukaddes ve Tevrat'ta zeytin ve nar ile birlikte yer alması sebebiyle bu dinlerde önemli bir yere sahip olan incir; bereket ve şifa sembolü olarak da varlığını sürdürmektedir. Zemahşeri'den rivayet edilen bir hadiste, Hz. Muhammed'in "Eğer cennet için bir meyve alabilmiş olsaydım bu kesinlikle incir olurdu." dediği nakledilir. Görüldüğü gibi, Hz. Muhammed inciri cennet meyvelerinden biri olarak saymaktadır ve bu yüzden Müslümanlar arasında incir "cennet meyvesi" olarak kabul görmektedir. Yine, Muharrem ayında yapılan aşureye konan malzemelerden biri incirdir.



Figs could be dated back to the times of Adam and Eve according to the sacred texts. They also sometimes appear in a Greek myth or an Indian epic. In this sense, fig is a fruit which has a history as long as the history of mankind. Figs contained various symbols in both prehistoric faith and sacred religions. It found a suitable place to grow in Anatolia. Figs have an important place in Christianity and Judaism due to the references to them, alongside olives and pomegranates, in the Holy Bible and the Torah. Figs are a symbol of fertility and healing. In a hadith narrated by Zemahşeri, Prophet Muhammad said, "If I could get a fruit for heaven, it would definitely be a fig." So Prophet Muhammad regarded figs to be a fruit of paradise, and therefore Muslims consider figs as "the fruit of paradise". Furthermore, one of the ingredients put in aşure, a dessert made especially in Islamic month Muharrem, is figs.

## Sarı lop çeşidi incir; dünyada en çok Türkiye'de üretilmektedir.

## Turkey is the number one producer of caprifig in the world.

Anadolu'da halk arasında "yemiş" olarak da adlandırılan incir; aynı zamanda "ballı darı", "bardacık" gibi isimlerle de anılır. Dünyanın en kaliteli inciri olan Aydın inciri; 2006 yılında Türk Patent ve Marka Kurumu, 2016 yılında ise Avrupa Birliği tarafından tescillenmiştir. Tozlaşması ve meyvesinin oluşması, Aydın bölgesinde yaşayan *Balstophaga psenes* L. isimli minik bir sineğe bağlı olan sarı lop çeşidi incir; dünyada en çok Türkiye'de üretilmektedir. Ağaç köklerinin dal budak salarak çevredeki yapıları yıkması sebebiyle, yerleşim yerlerinin yanlarına dikilmeyen, 'ocak yıkan' Aydın inciri binlerce ailenin geçimini sağlamasında önemli bir rol oynamaktadır.



Figs are also publicly called "yemiş", "ballı darı" and "bardacık". Aydın fig, the world's top quality fig, was registered by Turcpatent in 2006 and by the European Union in 2016. Pollination and fruit formation of yellow caprifig depends on a tiny fly called *Balstophaga psenes* L. available in Aydın region. Turkey is the number one producer of caprifig in the world. Aydın fig is not planted next to houses since fig trees grow too much and produce many branches damaging the surrounding structures, thereby 'demolishing houses'. It is an important means of livelihood for thousands of families.



**GÜNEŞİN**

**ALTIN**

**YUMURTASI:**

**MALATYA**

**KAYISISI**

**MALATYA**

**APRICOT: THE**

**GOLDEN EGG**

**OF THE SUN**





## Eski İnan ve Mısır'da, kayısının 'güneşin altın yumurtası' diye anıldığı rivayet edilir.

Kayısının tarihi yolculuğunun özellikle Çin'den başladığı, Orta Asya üzerinden, Anadolu'ya ve oradan Avrupa ve Amerika kıtasına yayıldığı düşünülmektedir. Bu yolculuk, Büyük İskender'in seferleri ile devam etmiştir. Büyük İskender'in sefer yaptığı topraklar içinde, kayısının yetişebileceği uygun iklim Anadolu'da bulunduğundan; Anadolu, kayısının ikinci vatanı olmuştur. Mezopotamya, Eski İnan ve Mısır'da, kayısının 'güneşin altın yumurtası' diye anıldığı rivayet edilir.

Adını Hititler döneminde 'meyve bahçesi' anlamına gelen 'Melitue, Maldiya, Melita' kelimelerinden alan Malatya'da; birçok meyve türünün yetiştiriciliği yapılmakta ve şüphesiz, bu türlerin başında, dünyaca ünlü Malatya Kayısı yer almaktadır. Evliya Çelebi, *Seyahatname*'sinde; Malatya seyahatiyle ilgili olarak 53 bin kişinin yaşadığı şehirde, 7.800 meyve bahçesi ve yedi kayısı çeşidinin var olduğunu bildirmiştir. Evliya Çelebi kitabında Malatya kayısından 'Kırmızı, Sarı, Müşmüş, Beyaz, Bey, Sulu ve Etlı adlarında yedi çeşit sulu kayısı olur ki, bağdan şehre seceler ile güçlükle getirilir. Biraz incinse suyu kalmaz. Her bir kayısı kırk-elli dirhem gelir. Zerdalisinin hesabını Allah bilir. Çokluğundan pestil yapıp diyar diyar yüklerle taşınır" diye bahseder.

## It is speculated that apricots were referred to as the 'golden egg of the sun' in Mesopotamia, Ancient Iran and Egypt.

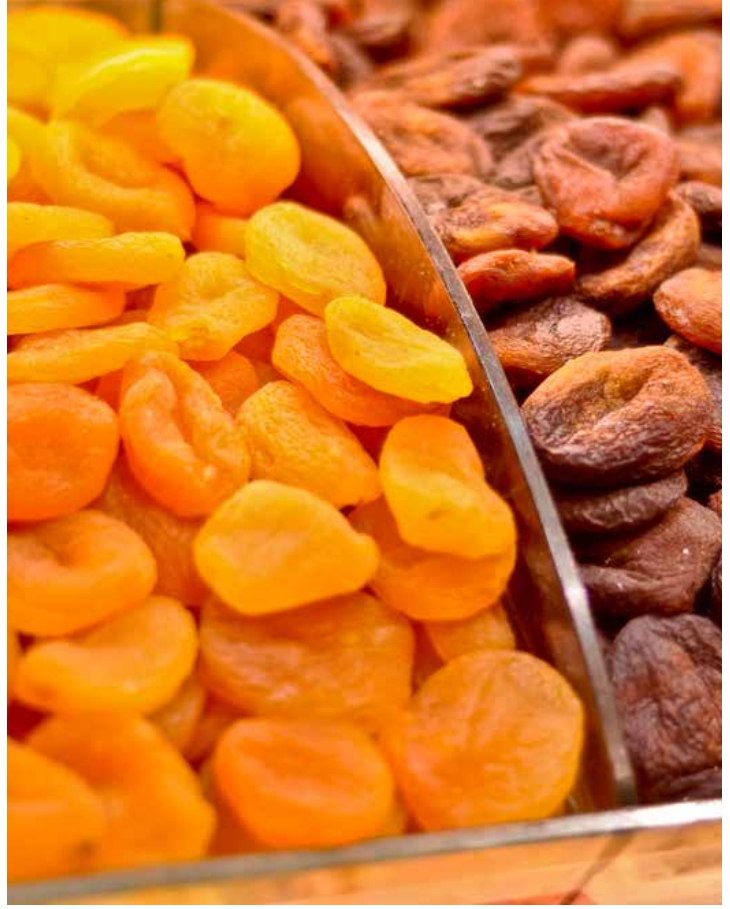
The history of apricot began mainly in China, spreading from there to Central Asia and Anatolia, and from Anatolia to Europe and the Americas. This journey continued with the expeditions of Alexander the Great. Anatolia became the second homeland of apricot since the appropriate climate in which apricots could grow was available in Anatolia among all lands that were part of Alexander the Great's conquests. It is speculated that apricots were referred to as the 'golden egg of the sun' in Mesopotamia, Ancient Iran and Egypt.

Malatya is named after the words 'Melitue, Maldiya, Melita', which meant 'orchard' during the Hittite period. Many fruit species are cultivated in Malatya. Malatya apricot is undoubtedly one of the main fruits grown there. In his travel book, Evliya Çelebi reported that there were 7,800 orchards and seven apricot varieties in the city, where 53 thousand people lived. In his book, Evliya Çelebi wrote about Malatya's apricot: "Malatya has seven kinds of juicy apricots, Red, Yellow, Müşmüş, White, Bey, Sulu and Etlı, which are all brought to the city in large baskets. If they get bruised, they lose all juice. Each apricot weighs forty or fifty dirhams. God knows the account of apricots. The multitude of them is pulverized and carried from one land to the other."

## Malatya kayısı; dünya kuru kayısı pazarının lideri konumundadır.

Yerel bir hikâyede ise; Malatya'da üç ailenin Hacca gittiğini, dönerken beraberlerinde getirdikleri kayısı çekirdeklerini diktiklerini ve büyüyüp meyveye yatan kayısı ağaçlarına kendi isimleri olan Hacıhaliloğlu, Çataloğlu ve Çöloğlu'nu verdikleri rivayet edilir. Malatya'da bu çeşitlerin yanı sıra Hasanbey, Kabaş, Soğancı, Şalak, Şekerpare, Mahmudun Eriği, Adilcevaz, Turfanda Eskimalatya, Hacı kız, İsmailağa ve Kurukabuk sofralık ve kurutmalık kayısıları üretilmektedir.

Dünyadaki 1700'den fazla kayısı çeşidinin içinde, en özellerinden birisi olan Malatya kayısı dünya kuru kayısı pazarının lideri konumundadır. Nitekim Malatya'daki 20 milyondan fazla kayısı ağacından hasat edilen Malatya kayısı Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 2001 yılında, Avrupa Birliği tarafından 2017 yılında tescillenmiştir.



### Malatya Apricot is one of the most exclusive and is the leader of the world's dried apricot market.

In a local story, three families from Malatya go on pilgrimage to Mecca. They plant the apricot kernels they brought with them on the way back and then named the fruitful apricot trees after their family names: Hacıhaliloğlu, Çataloğlu and Çöloğlu. Besides these varieties, Malatya has other varieties of table or dried apricots such as Hasanbey, Kabaş, Soğancı, Şalak, Şekerpare, Mahmudun Eriği, Adilcevaz, Turfanda Eskimalatya, Hacı kız, İsmailağa and Kurukabuk.

Among over 1700 apricot varieties around the world, Malatya apricot is one of the most exclusive and is the leader of the world's dried apricot market. Indeed, Malatya apricot is harvested from more than 20 million apricot trees in Malatya and was registered by Turkpatent in 2001 and by the European Union in 2017.



## Coğrafi İşaretli Geleneksel Ürünlerin Günümüz Koşullarında Üretilmesi Ve Üretiminin Devamlılığı, Kültür Mirasının Kaybolmaması Açısından Son Derece Önemlidir.

**The production and continuity of production of traditional products with geographical indications in today's conditions is extremely important for the preservation of cultural heritage.**

Coğrafi işaretli geleneksel ürünlerin günümüz koşullarında üretilmesi ve üretiminin devamlılığı, kültür mirasının kaybolmaması açısından son derece önemlidir. Bu ürünler zamanla, dönemin şartlarına, gelişmelere, toprak, iklim ve üretim metodlarının değişimine bağlı olarak gelişmiş, evrimleşmiş ancak kadim Anadolu kültürünü oluşturan özünü kaybetmemiştir. Bu bakımdan, yemek kültürü; kuşaktan kuşağa aktarılan, kuşatıcı bir insanlık mirasıdır. Belki de, Ankara Polatlı taraflarında tümülüsü bulunan Frig Kralı 'Eşek Kulaklı Midas'ın, son akşam yemeğinde yediği 'Firik Pılavı' ve 'Acılı Et Güveci'; Ankara'nın meşhur bir yemeği olan 'Ankara Tava'nın atasıdır.

İnsanlığın damak tadı değişse de, medeni toplumlarda yalnızca doymak için yemek küçümsenir. Evliya Çelebi ünlü *Seyahatname*'sinde, "İster hurma sütüyle şeker ye, ister acı darı ekmeği, hepsi açlığı gidermekte birdir." dese de, kendisi de yalnızca gezilerini değil; yediğini içtiğini de kaleme almıştır. Nitekim Evliya Çelebi; 17. Yüzyıl Osmanlı yemek kültürü hakkında ekmek çeşitlerinden bozaya, tatlılara, içeceklerle, mutfak gereçlerine ve hatta aşçılık kültürüne kadar birçok ayrıntıya ünlü *Seyahatname*'sinde yer vermiştir. Hatta kitabında bir yemek tarifi dahi vermiş, *Hamsi Pilakisi*'nin nasıl yapılacağını ballandıra ballandıra anlatmıştır.

The production and continuity of production of traditional products with geographical indications in today's conditions is extremely important for the preservation of cultural heritage. These products changed and evolved in time depending on the periodical conditions, developments and changes in soil, climate and production methods but still maintained their essence from the ancient Anatolian culture. To that end, culinary culture is a heritage of the mankind inherited down from one generation to the other. Perhaps, 'Firik Rice' and 'Hot Meat Casserole' that the Phrygian king 'Midas with Donkey Ears', whose tumulus is located around Polatlı, Ankara, ate at his last supper are the ancestors of 'Ankara Tava', a famous dish in Ankara.

Although the taste of mankind changes, eating for satiety is despised in civilized societies. Evliya Çelebi wrote in his famous travel book: "Whether you eat sugar with date milk or bitter millet bread, they're all the same in satisfying hunger." Yet he wrote about not only his travels but also what he ate and drank. Indeed, Evliya Çelebi provided many details on the Ottoman culinary culture in the 17th century from bread varieties to bakery, desserts, beverages, utensils and even the cooking culture. He even gave a recipe in his book, explaining the fine details of preparing Anchovy Stew in Oil.





## 'Yediğın Ne İse Sen Osun'

Batı dünyasının 'yediğın ne ise sen osun' felsefesinin yansımalarını, Anadolu kültüründe de görebiliriz. Anadolu mutfağında özel günlerde, bayramlarda, düğün ve cenazelerde günler öncesinden hazırlığına başlanan, konuklara ikram edilen birçok yemek bulunmaktadır. Mesela her bölgeye, her yöreye ve hatta aileye özgü, dünyanın ilk hazır çorbası olarak tanımlanabilen tarhananın içinde; yoğurt, baharatlar, un ve bol bol Anadolu güneşi vardır. İskilip dolması, Oltu çağ kebabı, Malatya kayısı, Susurluk ayranı, Tarsus humusu, Aydın inciri, Tonya tereyağı, Urfa kazan kebabı, Gaziantep baklavası, Adana kebabı, Afyon pastırması, Kars gravyeri, Ankara döneri, Datça bademi, Bodrum mandalinası, Tosya pirinci, Maraş tarhanası ve daha binlerce yiyecek binlerce yıldır Anadolu halkının adeta DNA'sına işlemiştir.

## 'You are what you eat'



We can also see the reflections of the Western world's philosophy 'You are what you eat' in Anatolian culture. Anatolian cuisine has many meals served to guests on special occasions, holidays, weddings and funerals. The preparations for them start days before. For example, Tarhana, whose recipe changes from region to region, from district to district and from one family to another, contains yogurt, spices, flour and plenty of Anatolian sun and can be dubbed the world's first instant soup. It caters to any region, any locality and any family. İskilip Dolması, Oltu Çağ Kebab, Malatya Apricot, Susurluk Ayran, Tarsus Hummus, Aydın Fig, Tonya Butter, Urfa Kazan Kebab, Gaziantep Baklava, Adana Kebab, Afyon Pastrami, Kars Gruyere Cheese, Ankara Doner Kebab, Datça Almonds, Bodrum Tangerine, Tosya Rice, Maraş Tarhana and tons of other food have been encoded in the DNA of Anatolian people for thousands of years.





**BAHARAT  
YOLU'NUN İNCİSİ:  
GAZİANTEP'İN  
KAPALI ÇARŞILARI**  
Deniz RENKVEREN

**THE PEARL OF  
SPICE ROUTE: THE  
GRAND BAZAARS  
OF GAZİANTEP**



# "Şehr-i Ayıntab-ı Cihan"

İpek Yolu ve Baharat Yolu üzerine bulunan ve kimilerine göre 6 bin, kimilerine göre de 12 bin yıllık bir geçmişe sahip Gaziantep çok renkli ve tüm dünyanın takdirini kazanan bir mutfak kültürüne sahip. Kültür ve Turizm Bakanlığının 2020 yılını gastronomi yılı ilan etmesinin ardından Gaziantep mutfak kültürüne olan ilgi daha da artıyor. Türk mutfağında çok önemli bir yere sahip Gaziantep mutfağını anlamak ise kentin kapalı çarşılarındaki baharatlarını koklamaktan geçiyor.

Gaziantep mutfağında çok önemli bir yere sahip baharat kültürü, Gaziantep'in kapalı çarşılarında geçmişin büyüleyici kokusunu bugüne taşıyor. Osmanlı padişahı Yavuz Sultan Selim 1516 yılında Mercidabık Zaferi sonucu o zamanlar ismi Ayıntap olan Antep'i Osmanlı topraklarına katmış. Kent, 1516-1596 yılları arasında ticaret, el sanatları ve üretim alanlarında büyük bir sıçrama yaşamış. 1641 ve 1671 yıllarında kenti iki kez ziyaret eden Evliya Çelebi ünlü Seyahâtname'sinde Gaziantep için "Kentte 22 mahalle, 8 bin ev, 100 kadar cami, medrese, han, hamam ve bir de kapalı çarşı" olduğunu yazar. Evliya Çelebi şehri "Dünya yüzünden geniş bir ili, göz alıcı büyük yapıları, her yerde aranan eşyası, birçok mezarları, bolluk ve verimliliği, bitimsiz yiyecek ve içecek pınarları ve ırmaklarıyla burası 'Şehr-i Ayıntab-ı Cihan'dır.'" sözleriyle tanıtır.

Being on the Silk Road and the Spice Route, Gaziantep has a very colorful culinary culture that is appreciated by the whole world, with its history going back to 6,000-12000 years ago. After the Ministry of Culture and Tourism of Turkey announced 2020 as the year of gastronomy, the interest into Gaziantep cuisine increased substantially. To be able to learn more about Gaziantep cuisine, experiencing the smell of the spices in the grand bazaar of Gaziantep is a must.

The spice culture that has a very important role in Gaziantep cuisine carries the smell of the past into today in the grand bazaars of the city. After Ottoman Sultan Yavuz Sultan Selim annexed Antep (Ayıntap then) after the Victory of Mercidabık, the city leaped forward in trade, handicrafts and production between 1516-1596. Evliya Çelebi who visited the city twice in 1641 and 1671 wrote about Gaziantep in his famous book Seyahâtname that there had been 22 neighborhoods, 8,000 houses, about 100 mosques, a madrasah, a caravanseraï, a hammam and a grand bazaar in the city. Evliya Çelebi introduced it as, "This is the city 'Şehr-i Ayıntab-ı Cihan' with its large city, eye-catching large structures, many sought-after items, many hamlets, abundance and efficiency, endless food and springs, and rivers."



Taş parkeli yolları üzerinde ahşap dükkânlardan oluşan Kürkçü Han ve Bakırcılar Çarşısının hemen karşısında yer alan Almacı (Elmacı) Pazarı ve çevresindeki baharatçı dükkânları, beş duyuya birden hitap ediyor. Renkler, kokular, dokular, sesler ve tatlar bir ahenk içinde sizi kendine çekiyor. Aktarların çatılarından sarkan rengârenk dolmalık patlıcan ve biber kuruları hem renkleri hem de çıkardıkları seslerle gezenleri cezbediyor. Dertlere deva şifalı otlar, baharatlar, kuruyemişler, cevizli sucuklar ve pestiller, hem kokuları hem tatlarıyla büyüleyici bir farkındalık yaşıyor.

Almacı Bazaar, located right across the Kürkçü Han and Bakırcılar Bazaar, which consists of wooden shops on the stone paved roads, and the spice shops around it appeal to all five senses. Colors, scents, textures, sounds and tastes attract you in harmony. The colorful dried eggplant and chili peppers hanging from the roofs of the shops attract you with their colors and the sounds they make. The curative herbs, spices, nuts, churchkhela and fruit leather (pestil) create a fascinating awareness with their fragrance and taste.





**“Gaziantep’in kapalı çarşıları Baharat ve İpek Yolunun nimetlerini insanlığa bir arada sunan, dünyadaki sayılı altın tepsilerden biri.”**

Gaziantep’in kapalı çarşıları Baharat Yolu ve İpek Yolunun nimetlerini insanlığa bir arada sunan, dünyadaki sayılı altın tepsilerden biri. Gaziantep’teki kapalı çarşılarında Ahilik geleneğine uzanan esnaf kültürü, müşterilerin çarşı içindeki gezilerini ve alışverişlerini çok cömert bir ikram kültürü içinde yaşamasına olanak tanıyor. Esnafın, yerel ürünlerin ve baharatların Gaziantep yemeklerinde nasıl kullanılması gerektiğini de anlatıyor. Geleneksel tıbbın çok önemli bir parçası olan şifalı otlar hakkında bilgi alabileceğiniz ve bu otları sağlık için nasıl kullanabileceğinizi de öğrenebileceğiniz bir yer burası. Almacı Pazarında Gaziantep mutfağının olmazsa olmazlarından özel biber ve domates salçası, sadeyağ, zeytinyağı, bulgur ve diğer hububat çeşitleri, cevizli sucuk, üzüm suyuyla yapılan ve içi fıstıklı dolu olan muska, yöresel pestiller, baharat çeşitleri ve şifalı otlar mevcut. Çarşının en eski dükkanlarından olan ve üç kuşaktır devam eden Saçı Beyaz Gıda’nın ikinci kuşak sahibi Ali Kemal Ataseven yemeklerde sadeyağ ve zeytinyağın önemini anlatmak için şunları söylüyor: “Onlar olmadan yemeğin lezzetini eksik bulursunuz. Hangi Antepli bir kaşık pilav yese, onun zeytinyağıyla mı sadeyağla mı yapıldığını bilir.”



**“Gaziantep’s grand bazaars are one of the few golden trays in the world that offer the blessings of Spice Rout and Silk Road together to humanity.”**

Gaziantep’s grand bazaars are one of the few golden trays in the world that offer the blessings of Spice Route and Silk Road together to humanity. The artisan culture, with roots going back to the tradition of Ahilik (fraternity) system in the grand bazaars in Gaziantep, allow customers to shop in the bazaar in a very generous culture. The shopkeepers also describe how the spices are used in Gaziantep cuisine. This is a place where you can learn about herbs, which are a very important part of traditional medicine, and learn how to use these herbs for your health. You can find special pepper and tomato paste, clarified butter, olive oil, bulgur and other cereal varieties, churchkhela, grape juice and pistachio amulets, local fruit leathers and spice varieties in Almacı Bazaar. Ali Kemal Ataseven, the owner of second generation of Saçı Beyaz Gıda, one of the oldest shops of the bazaar in operation for three generations, says the following about the importance of clarified butter and olive oil in meals: “Without them, you find the taste of the food incomplete. Everybody from Gaziantep who eats a spoon of pilav can guess whether it is made with olive oil or clarified butter.”





250 yıllık bir geçmişe sahip olduğu söylenen Almacı Han'ın çok güzel bir öyküsü var. Eskiden Gaziantep'te elma Almacı Pazarında satılmış. Savaş döneminde yaşanan yokluk nedeniyle, misafirlğe giderken elma götürmek çok önemli bir âdetmiş. Ali Kemal Ataseven, Almacı Pazarının savaş yıllarında Gaziantep için artan önemini şöyle anlatıyor: "Tek bir elma bile mesela çok kıymetliymiş. Büyük tenekeleri ikiye böler, tenekenin her bir yarısını cam ile kapatarak elmayı bunun içine koyarlarmış. Oğlu askere giden bir aileye 'inşallah kavuşursun' duasıyla elma götürülmüş. Elmayı hediye olarak kabul eden ev sahibi elmayı yemezmiş. Diyelim bir ahababı ev aldı, 'evin hayırlı olsun' demek için, kendisine gelen elmayı ziyaret ettiği kişiye götürmüştü. Elma o evde de saklanırmış. Saklanan elma en son hasta olan birine götürülmüş ki şifa olsun. Yeni doğum yapan bir kadına da elma götürülmüş. Yani elma birçok evi dolaşır ve çürümeye yüz tuttuğu evde yenirmiş. Kurtuluş Savaşı bitip de ülke kalkınmaya başlayınca ve şehir büyüdükçe, çarşı olarak nar ekşisi, nane, dolmalık sebze kuruları, sadeyağ, domates ve biber salçası gibi yöresel ürünlere döndü."



Almacı Bazaar, which is said to have a history of 250 years, has a fascinating story. Previously, Gaziantep's apples were sold in Almacı Bazaar. Bringing apples when paying a visit to a friend's or relative's house was an important custom because of the food shortage during the war period. Ali Kemal Ataseven explains the increasing importance of the Almacı Bazaar during Gaziantep's war period as follows: "A single apple, for example, was very precious. At that time, they split the large cans in half and put the apple in it, covering this half can with a glass pane. An apple was given to a family whose son joined the army to perform his military service, with the prayer of 'May you come together with your son again.' But the householder that received the apple as a gift did not eat that apple. It was stored in that house too. Let's say, one of his friend bought a house. If he would go to a friend's house to congratulate, he would bring the same apple to his friend. But his friend stored the apple too. Finally the apple was generally taken to a sick person as a cure for his illness. The apple could be brought to a woman who newly gave birth. In other words, the apple was circulated between many houses and eaten in the house where it was about to begin to rot. As the country started to develop and the city grew after the end of the War of Independence, bazaars started to sell local products such as pomegranate syrup, peppermint, dried vegetables, clarified butter and tomato and pepper pastes."



## Kapalı Çarşıların Bereketi AVM'lerde Yok

### Grand bazaars are more bountiful than shopping centers

Modern dünyayla birlikte alışveriş kültürü tamamen değişti. Esnaf ile müşteri arasındaki dostluğa ve güvene dayalı sıcak ilişki yerine kasiyer ve müşteriler arasında insanların selamlaşmayı bile çoğu zaman unuttuğu zorunlu bir iletişim geldi. Türkiye'deki kapalı çarşı kültüründe, alışveriş sırasındaki insani ilişkiler hâlen yaşıyor. Alışveriş sırasında müşterisine almak istediği üründen tattıran veya baharat tartan bir esnaf sattığı ürünü nereden aldığından tutun da saklama koşullarına ve kullanım şekillerine dair birçok bilgiyi müşterileriyle paylaşıyor. Yani kapalı çarşılarda alışveriş çok sıcak bir güven ortamında gelişiyor ve ilerliyor. Kapalı çarşılar bu nedenle sadece Gaziantep'in mutfak kültürünü zenginleştirmekle kalmıyor, sosyal dokuyu çok daha sağlıklı kılıyor.

With the modern world, the culture of shopping has completely changed. The warm relationship based on friendship and trust between artisans and customers was replaced by a kind of compulsory communication between the cashier and customers, in which people often forget to say hello or goodbye. In grand bazaar culture in Turkey, personal relations during shopping still exist. During shopping, an artisan shares a lot of information about his products like the storage conditions or the correct usage methods with the customers while weighing a spice or making his customers taste the product they want to buy. In other words, shopping in the grand bazaars occurs in a very warm environment of trust. Therefore, the grand bazaars not only enrich Gaziantep's culinary culture, but also make the social texture much healthier.





## "Hem Yöresel Lezzetlere Hem de Yeniliğe Açık Bir Mutfak"

### "A Cuisine Open to Both Local Flavors And Innovation"



Almacı Pazarı ve civardaki dükkânlar Gaziantep mutfağının yaygınlaşmasına sadece Türkiye'de değil dünya çapında da büyük bir katkı sunuyor. Gaziantep'i ziyaret eden turistler, beğendikleri yöresel yemekleri kendi kentlerinde ve ülkelerinde de yapmak için Gaziantep'teki Almacı Pazarına, diğer kapalı çarşılarla ya da kent içinde yöresel ürünler satan dükkânlara uğruyor. Ali Kemal Ataseven'in dükkânının yönetimini devrettiği oğlu, Selçuk Ataseven ise kapalı çarşıların Gaziantep mutfağına sağladığı katkıdan şöyle bahsediyor:

"Misafirlerimiz Gaziantep'e yaptıkları ziyaretin tadını çıkarırken, yedikleri yemeklerin nasıl yapıldığını ve içlerinde neler olduğunu merak ediyorlar. Gaziantep mutfağında ne olduğunu merak eden müşterilerimize yardımcı oluyoruz. Dünyada en çok yemek çeşidinin olduğu mutfaklardan biri Gaziantep mutfağıdır. Bu mutfağın içinde neler olduğu, hangi baharatın nasıl kullanıldığını araştırıyoruz ve bilgimizi müşterilerimizle paylaşıyoruz."

Almacı Bazaar and nearby shops help Gaziantep cuisine get more well-known not only in Turkey but in the world as well. Tourists coming to see Gaziantep visit the Almacı Bazaar and other grand bazaars or shops selling local products in the city to cook the Gaziantep tastes they like back in their cities and countries. Ali Kemal Ataseven's son, Selçuk Ataseven, who took over the management of the shop from his father, talks about the contribution of the covered bazaars to Gaziantep cuisine:

"While our visitors to Gaziantep enjoy their visit, they wonder how these dishes are made and which ingredients are used in them. We help those who want to learn about and buy spices used in Gaziantep cuisine. Gaziantep has one of the few cuisines with a wide variety of dishes in the world. We investigate which spices are used and how they are used and share our knowledge with our customers."



**“Dünyada en çok yemek çeşidinin olduğu mutfaklardan biri Gaziantep mutfağıdır. Bu mutfağın içinde neler olduğu, hangi baharatın nasıl kullanıldığını araştırıyoruz ve müşterilerimizle paylaşıyoruz.”**

Mehmet Ataseven, Gaziantep biberinin çok özel olduğunu zira zeytinyağıyla taşta dövüldüğünü belirtiyor: “Fabrikasyon ürünlerde biberler makinede pamuk yağıyla çekilir. Bizim kendi mahalli biberimiz, taşla dövülerek zeytinyağıyla yapılır. Biberin gerçek lezzetini ve gerçek acılığını alırsınız. Acıdan kastım zehir gibi bir acı değil, aynı anda hem lezzeti hem de acı tadı almanız mümkün. Yani sizi rahatsız etmeyecek bir acı. Midenizi yakmaz.”



**"Gaziantep has one of the few cuisines with a wide variety of dishes in the world. We investigate which spices are used and how they are used and share our knowledge with our customers."**

Mehmet Ataseven states that Gaziantep pepper is very special because it is ground in stone with olive oil. "Ready-made peppers are ground in machines with cottonseed oil. Our local peppers are ground with stone using olive oil. You will get the real taste and real bitterness of pepper. What I mean is not something too hot. Contrary, you can enjoy both the taste and bitterness which will not irritate you or burn your stomach."

## Terazide adalet, kalite, güler yüz ve esnaf dayanışması

### Correct scale, quality, smiling face and artisan solidarity



Anadolu Selçuklu Devletinden bu yana gelen kapalı çarşı kültüründe Ahilik geleneğinin izlerini bugün bile görmek mümkün. Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde esnaf, sanatkar ve üreticilerin yetişmesini ve mesleklerini icra ederken İslami ahlak değerlerini uygulamasını sağlayan Ahilik teşkilatı öğretileri bugün Gaziantep'in kapalı çarşılarında hâlen varlığını sürdürüyor. Ali Akif Ataseven de bu kültürü, şimdi yeni kuşak esnaflar arasında çok yaygın olmasa da sürdürmeye çalıştıklarını ve babasının kendisine verdiği üç öğüdün bu geleneğe kaynaklandığını vurguluyor: "Öncelikle babamın bana ilk öğüdü 'Terazini doğru olacak' oldu. 'Eğer bir gün terazinde yanlış görürsem seni dükkâna koymam.' demişti babam bana. İkincisi, 'Satabileceğin en iyi malı satmaya çalış.'", üçüncüsü ise 'İnsanlara kibar davran.' oldu."

It is possible to see the traces of the tradition of Ahilik in the grand bazaar culture that goes back to time of the Anatolian Seljuk Sultanate. The teachings of the Ahilik organization, which enabled tradesmen, artisans and producers to be trained during the Seljuk and Ottoman periods and to practice Islamic moral values while practicing their professions, are still present in the grand bazaars of Gaziantep. Ali Akif Ataseven also emphasizes that although this culture is not so common among new generation, they struggle to preserve it and that the three advices given by his father have their root in this tradition: "My father's first advice to me was: 'Your scales must be correct'. My father said to me: 'If I see something wrong on your scales one day, I won't let you come to the shop.' The second was 'Try to sell the best goods you can sell', and the third was 'Be nice to people.'"

Yemen Kahve'nin ikinci kuşak sahibi Bülent Akınal da babası Cevdet Akınal'dan aynı tavsiyeleri aldığını söylüyor: "Babamın en çok uyardığı konu ölçü ve tartıda adalet ve kul hakkına girmemektir. Önceden geleneksel tipte küçük terazimiz vardı. Babam yıllar boyunca elektronik terazi kullanmadı. Önceden naylon da yoktu. Bundan 40-50 sene önce kahve kese kâğıdında tartılırdı. Kese kâğıdıyla tartarken terazinin diğer kefesine de kese kâğıdının aynısından koyardı, kul hakkı geçmesin diye. Yani o kese kâğıdını da kahve fiyatına satmazdı, parayla satmazdı. Böyle hassasiyetler gördük. Bir de şöyle derdi: 'Oğlum temiz mal satacaksın, dürüst olacaksın, kimseyi kandırmayacaksın. Oğlumun boğazından helal geçmeli.' Bana verdiği nasihatler saymakla bitmez. Mümkün mertebe ben de iki oğlum buraya zaman zaman geldiğinde babamdan duyduğum şeyleri onlara aktarıyorum."

Bülent Akınal, the second generation owner of Yemen Coffee, says that he received the same recommendations from his father Cevdet Akınal: "My father's most frequent warning was 'establish weight in justice and not to violate human rights.' Previously we had a small traditional type of scales. My father did not use electronic scales for years. There were no plastic bags, they used only paper bag 40-50 years ago. While weighing the coffee with paper bag, he put another paper bag on the other part of the scale, so he would not violate the rightful due (kul hakkı) of anyone. In other words, he would not sell that paper bag for the price of coffee. We have seen such sensitivities. He also said, 'My son, you will sell clean goods, you will be honest, you will not deceive anyone. Halal should pass through my son's throat.' The advice he gave me was countless. I try my best to transmit what I heard from my father to my two sons when they come here from time to time."



**“Almacı Pazarı  
esnafları, Ahilik  
geleneğinden kalan  
değerli bir ahlaki  
düsturu bizimle  
paylaşıyor”**

**“Almacı Bazaar  
shopkeepers share  
with us a very  
valuable moral code  
which is a legacy of  
Ahilik tradition”**

Almacı Pazarı esnafları, Ahilik geleneğinden kalan değerli bir ahlaki düsturu bizimle paylaşıyor: Bir esnaf kendisi satış yaptıktan sonra, eğer komşu esnafın hiç satış yapmadığını görürse kendisine gelen müşteriyi bu esnafa yönlendiriyor. İşte bu gelenek, şimdilerde pek görülmeseyse, Anadolu'da yüzlerce yıldır esnaf ve zanaatkarlar arasındaki kardeşlik bağını güçlendiren Ahilik geleneklerinden sadece biriydi.

Almacı Bazaar shopkeepers share with us a very valuable moral code which is a legacy of Ahilik tradition: After a shopkeeper has made a sale, if he sees that neighboring shopkeeper has not made their first sale, he directs his customer to them. This moral code, which is not very common nowadays, was just one of the traditions of Ahilik, which has strengthened the brotherhood link between artisans and craftsmen for hundreds of years in Anatolia.





## "Kahvenin iyisi Yemen'den gelir"

Anadolu topraklarında yetişmeyen kahvenin Osmanlı topraklarına girişi 1500'lü yıllara tekabül ediyor. Kanuni Sultan Süleyman'ın Yemen valisi Özdemir Paşa, kahveyi Yemen'den saraya getirir. Ancak Yemen'den gelen kahvenin Osmanlı kültürüne has kavurma ve pişirme şekli, şimdilerde de ünlü olan Türk kahvesini ortaya çıkarır. Kahve bakır, pirinç veya tombak güğüm ve cezvelerde pişirilir; lokum, su ve şerbet ile sunulurdu. Türk kahvesi sadece tadı ile değil, sunumu ve insani ilişkilerde oynadığı köprü vazifesi ile dünya çapında haklı bir üne kavuştu. Kahve ile ilgili en ünlü sözlerden birinin "Bir fincan [acı] kahvenin kırk yıllık hatırı vardır." atasözü olduğunu görüyoruz. Türk kahve kültürünün ilk olarak dostluk ve vefa üzerine kurulu bir kültür olduğunu neredeyse her defasında deneyimliyoruz. Bu ün sayesinde ise 2013 yılında Türk kahvesi, "Türk Kahvesi Kültürü ve Gelenegi" adıyla, UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesine girmeye hak kazandı.

## "Good Coffee Comes From Yemen"

Coffee, which does not grow in Anatolian lands, entered the Ottoman lands in the 1500s. Özdemir Pasha, the governor of Sultan Suleiman the Magnificent in Yemen, brought the coffee from Yemen to the palace. However, it was the roasting and cooking style which was unique to Ottoman culture that created the Turkish coffee that is famous today. Coffee was cooked in copper, brass or tombac coffeepots and vessels, and was served together with Turkish delight, water and sherbet. Turkish coffee has gained a worldwide reputation not only with its taste, but also with its presentation, and with the role it played as a bridge in human relations. We see that one of the most famous words about coffee is the proverb "A [bitter] cup of coffee will be remembered for 40 years."

We almost always experience that Turkish coffee culture is based on friendship and loyalty. Thanks to this reputation, in 2013, Turkish coffee was entitled to be included in the UNESCO Representative List of Humanity's Intangible Cultural Heritage with titled "Turkish Coffee Culture and Tradition".



<sup>1</sup> Avrupa-Sibirya, Akdeniz ve İran-Turan bitki coğrafyaları



Yemen Kahve'nin ikinci kuşak sahibi Bülent Akınal da, özellikle dükkânın kurucusu olan babası Cevdet Akınal zamanında kahve çekirdeklerini Yemen'den aldıklarını, ancak Yemen'deki iç savaş nedeniyle artık bu efsanevi kahvenin gelmediğini belirtiyor: "Yemen'in kahvesi ikliminden dolayı bambaşka. Ben çocukluğumdan hatırlıyorum. Kahve uzun zamandır Yemen'den gelmiyor. Rahmetli babam müşterilerimize bir tutam kahve ikram eder, müşteriler keyifle buradan ayrılırdı. Yemen'den gelen kahvenin rayihası ve o yağlı lezzeti bambaşkadır. Şimdi kahve Brezilya ve Kolombiya'dan geliyor. Eskiden çok büyük ya da çok çekirdekli kahve makbul sayılmazdı, tadı olmazdı. Şimdi iri kahve bile rayihalı olabiliyor. Günümüzde birçok ürünün genleriyle oynanıyor. Ama eski tatlar asla unutulmuyor."

Akınal kahvelerine şehir dışından talep olduğunu belirtiyor ve kahveyi saklama koşulları hakkında ipuçları veriyor: "Almanya'dan gelen bir müşterimiz bir yıl önce bizden aldıkları kahvenin, paketini bir yıl sonra açmalarına rağmen taze kaldığını söylüyor. Taze kalması için önce cam kavanoza koyduğunuz kahvenin bir kaşık yardımıyla iyice bastırarak havasını alın. Kahveyi buzdolabına koymayın. Güneş ışığından uzak bir şekilde, bir dolabın içinde saklayın. Ayrıca kahveyi başka baharatlarla birlikte de saklamayın. Biz de paketlerken kahvenin havasını alıyoruz. Rahmetli babam kavanozda sakladığımız kahvenin üzerine bir kesme şeker koymanın da kahvenin tazeliğini korumakta faydalı olacağını söylemişti."

Dükkânında başka baharatlar da satan Akınal, özel bir formüle sahip sucuk baharatlarının kasaplar tarafından oldukça rağbet gördüğünü dile getiriyor. Dükkânın önünde neredeyse her zaman bir kuyruk görmek mümkün. Akınal, babasının "terazini doğru olsun" öğüdünü her zaman hatırlamak için babasının kullandığı ilk teraziyi dükkânının başköşesinde tutuyor.

Bülent Akınal, states that they bought coffee beans from Yemen especially during the time of his father Cevdet Akınal, the founder of the shop, but this legendary coffee does not come any more because of the ongoing civil war in Yemen: "The coffee of Yemen is completely different due to its climate. I remember it from my childhood. Coffee has not been coming from Yemen for a long time. My father used to offer a pinch of coffee to our customers, and they would leave here with a great pleasure. The flavor and the oily taste of Yemeni coffee is absolutely different. Now coffee comes from Brazil and Colombia. In the past, very small or big size coffee beans would not be acceptable, as they would not have a good taste. But nowadays even big size coffee beans can have a fine taste. Today, genes of many products can be modified. Maybe it is because of that. But old flavors are never forgotten."

Akınal states that there is a huge demand for their coffee and gives tips about keeping the coffee fresh in your kitchen: "A customer from Germany says that the coffee they bought from us a year ago remained fresh despite opening the package a year later. In order to keep it fresh, first evacuate the air in the coffee, which you put in the glass jar by pressing it with a spoon. Don't keep the coffee in the fridge. Store it in a cabinet away from sunlight. Also, do not store coffee together with other spices. We also press the coffee to evacuate its air while we pack it. My late father said that it would be useful to put a sugar cube on the coffee kept in the jar to protect its freshness."

Akınal, who sells other spices in his shop, says that fermented sausage spices with special formulas are very popular among the butchers. It is almost always possible to see a queue in front of the shop. Akınal keeps the first scale used by her father in the seat of honor to remember his father's "balance your scales in justice" advice.



# TÜRKÇE ÖĞRETİM MATERYALLERİ

## Yedi İklim Türkçe (Dil Öğretim Seti)



## Resimlerle Kelime Öğreniyorum (Okuma Seti)

## Türkçe Öğreniyorum (Dil Öğretim Seti)



## Çocuklar İçin Türkçe (Dil Öğretim Seti)



## Çocuk Hikâyeleri (Yardımcı Okuma Kitapları)



## Anadolu Hikâyeleri (Yardımcı Okuma Kitapları)



## Dede Korkut Hikâyeleri (Yardımcı Okuma Kitapları)



KitapSatis.yee.org.tr

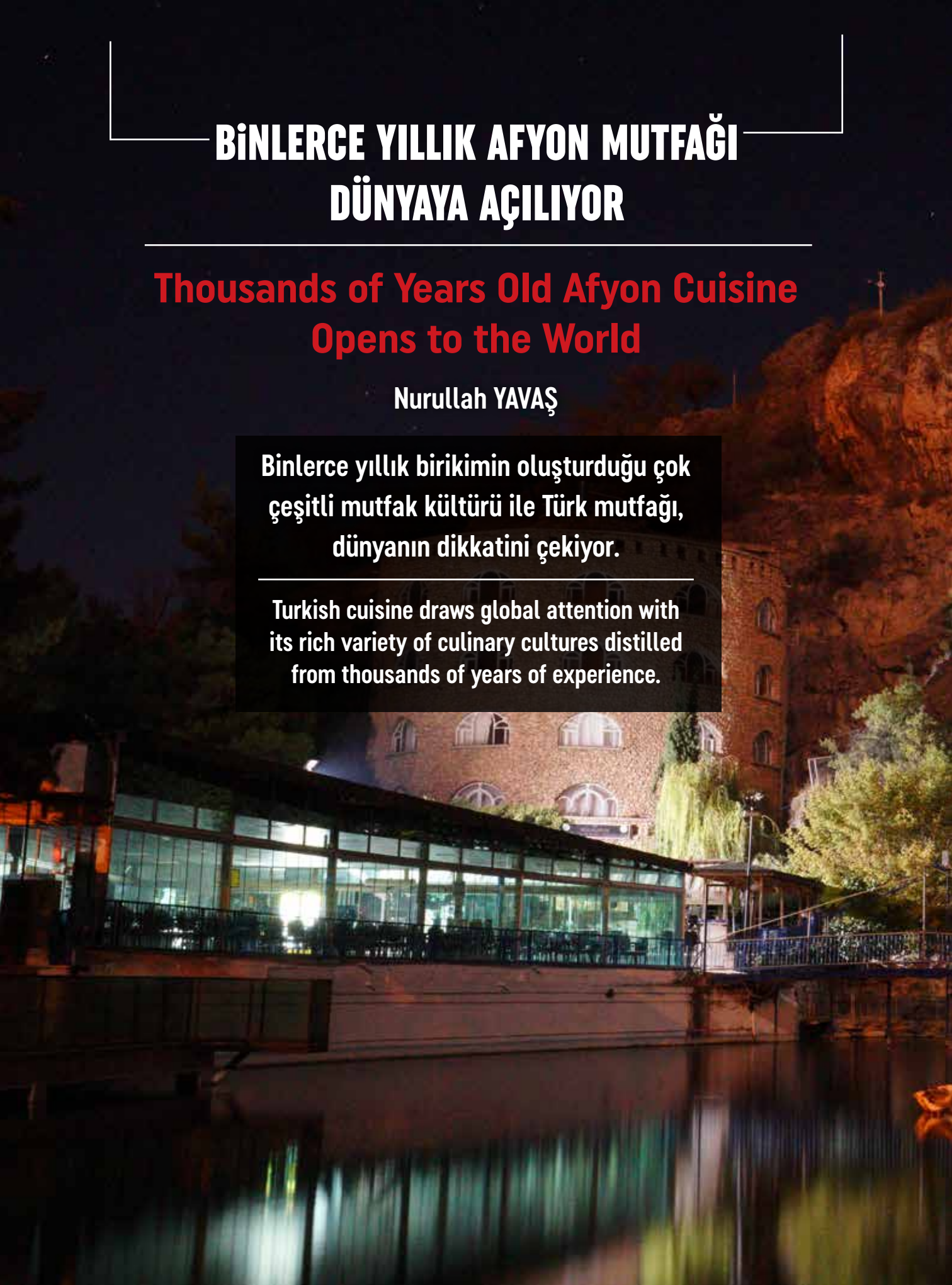
# BİNLERCE YILLIK AFYON MUTFAĞI DÜNYAYA AÇILIYOR

**Thousands of Years Old Afyon Cuisine  
Opens to the World**

Nurullah YAVAŞ

Binlerce yıllık birikimin oluşturduğu çok çeşitli mutfak kültürü ile Türk mutfağı, dünyanın dikkatini çekiyor.

Turkish cuisine draws global attention with its rich variety of culinary cultures distilled from thousands of years of experience.







UNESCO tarafından edebiyat, film, müzik, zanaat ve halk sanatları, tasarım, gastronomi ve medya olarak belirlenen 7 farklı temadan oluşturulan Yaratıcı Şehirler Ağı Programına [Creative Cities Network] gastronomi dalında Gaziantep ve Hatay'dan sonra Afyonkarahisar da dâhil oldu.

Son yıllarda Anadolu'nun yerel mutfaklarının şöhreti giderek artıyor. Dünyanın farkına vardığı yöresel mutfak zenginliklerimiz UNESCO tarafından bir bir tescil edilmeye başlandı. Son olarak Afyonkarahisar'ın Yaratıcı Şehirler Ağı Programına dâhil olmasıyla gastronomi alanında tescillenen il sayımız üçe çıktı. Birçoğu da sırada...

Binlerce yıllık birikimin oluşturduğu çok çeşitli mutfak kültürü ile Türk mutfağı, dünyanın dikkatini çekiyor. Bereketli hilalin kalbindeki Anadolu'nun bereketli topraklarında yetişen lezzetli ürünler, hünerli ellerde damakları şenlendirmeye devam ediyor.

Gastronomi, bir bilim dalı olmasının yanında sağlığa uygun iyi hazırlanmış yemeği yemeye meraklı insanları, yerel lezzetleri tatmak için dünyanın farklı noktalarına taşıyor. Dünyanın en önemli kesişme noktalarından ve bereketli topraklarından olan Anadolu, çok geniş yelpazedeki lezzet çeşitliliği ile dünyanın sayılı mutfaklarından olma özelliğiyle herkesi Türkiye'ye davet ediyor.

Afyonkarahisar followed Gaziantep and Hatay for induction into UNESCO's Creative Cities Network in the field of gastronomy. The network covers seven creative fields, namely literature, film, music, crafts and folk arts, design, gastronomy and media arts,

The reputation of local Anatolian cuisines has been growing in recent years. UNESCO has started registering our local culinary riches, which the world has become aware of, one by one. Most recently, the number of Turkish cities registered in the field of gastronomy rose to three, following Afyonkarahisar's inclusion in the Creative Cities Network. There are more cities to follow.

Turkish cuisine draws global attention with its rich variety of culinary cultures distilled from thousands of years of experience. Delicious products growing on the fertile lands of Anatolia, which is located at the heart of the fertile crescent, come out from skillful hands and continue to present a feast for the palate.

Gastronomy is not only a science but it also brings together people who are interested in eating well-prepared, healthy food and who visit different destinations around the world to taste local delicacies. Anatolia, one of the most important junctions and fertile lands of the world, offers a most reputed cuisine in the world thanks to its diverse range of tastes, thus drawing all to Turkey.

## Peki Afyonkarahisar Mutfağını Özgün Kılan Nedir?

Ege bölgesinde yer almasının yanı sıra hem Akdeniz hem de İç Anadolu bölgesinin iklimsel özelliklerini barındıran şehir tarihten günümüze tam bir kesişme noktası olmuş. Ege'ye açılan bir yayla görünümünde olan ve Friglerden Lidyalılara, Selçuklulardan Osmanlılara kadar birçok farklı medeniyete ev sahipliği yapmış bereketli topraklar, yörede yetişen ürün çeşitliliği ve hayvansal üretimiyle mutfağı şekillendirmiş. Bölgenin tarihi geçmişi ve coğrafi özellikleriyle şekillen Afyon mutfağı, aslında bir bakıma Anadolu'nun özeti görünümünde.

Anadolu'nun genelinde görülebilecek özellikler taşıyan ve doğumdan düğüne, kınadan ölüme varana kadar bir yemek şöleni kültürüne sahip Afyonkarahisar mutfağı, şehre dışarıdan gelenlere tüm bu zenginliğini sunuyor. Afyonkarahisar'ın zengin mutfağı ağırlıklı olarak hamur işlerine ve hayvansal ürünlere dayanıyor. Kendine yeten bir ekosistemi olan şehir, manda sütünden elde edilen eşsiz kaymağı ve kaymaklı lokum başta olmak üzere kendi üretimine dayanan kendine has çok çeşitli ürünlere sahip. Afyonkarahisar'da evlerde, esnaf lokantalarında ve turistik tesislerde yapılan ve şehre dışarıdan gelenlerin tadabileceği sadece patlıcandan yapılan 22 çeşit yemeğin varlığı biliniyor. Şehirde etlilerden hamur işlerine, tatlılardan sebze yemeklerine 100'ün üzerinde birbirinden farklı yemek çeşidi bulunuyor.

## So what makes Afyonkarahisar's cuisine so unique?

The city is located in the Aegean region but exhibits the climatic features of both the Mediterranean and Central Anatolian regions. It has been an intersection point throughout history. The fertile lands that look like a plateau opening to the Aegean region and hosted many different civilizations including Phrygians, Lydians, Seljuks and Ottomans, the variety of products growing in the region as well as animal products have all shaped the city's cuisine. Shaped by the region's history and geographical features, the regional cuisine actually reflects a summary of Anatolia.

Afyonkarahisar cuisine offers visitors a stunning feast of food during birth, wedding, henna and funeral ceremonies alike, reflecting an important tradition available throughout Anatolia. Afyonkarahisar's rich cuisine is mainly based on pastries and animal products. The city has a self-sufficient ecosystem offering locally-produced, unique products including, among others, its authentic cream made of water buffalo milk as well as creamy delight. It is known that 22 different eggplant dishes are available in Afyonkarahisar, served to guests at houses, artisan restaurants and touristic facilities. There are over 100 different kinds of dishes in the city, ranging from meat dishes to pastry and desserts to salty dishes.



Bol sulak alanlarda yaygın olarak yetişen mandalar, Afyonkarahisar'da haşhaş küspesiyle beslenince ortaya yağ oranı düşük ama lezzeti çok yüksek Afyonkarahisar kaymağını çıkarıyor.

Mandalar ineklere göre daha az süt veriyor, bununla birlikte inek sütü yüzde 4 civarında yağa sahipken manda sütünde neredeyse bunun iki katı oranında yağ bulunuyor. Ancak, manda sütünden yapılan kaymak, inek sütünden yapılan kaymağa oranla daha az yağ oranına sahip.

Afyon'da yetişen mandalar geleneksel olarak haşhaş küspesi ile besleniyor. Haşhaşın içerisinde yer alan kodein ve haşhaş tohumları alındıktan sonra ortaya çıkan haşhaş atığı olan küspenin besin değeri oldukça yüksek. Haliyle bununla beslenen mandaların sütlerinin kalitesi de çok daha yüksek oluyor. Afyon kaymağını dünyaca tanınır bir lezzet haline getiren de bu.

Afyon kaymağı, Afyon kaymaklı ekmek kadayıfı, Afyon pastırması, patatesli ekmek, Afyon sucuğu, Çay ilçesi vişnesi ve Şuhut keşkeği gibi coğrafi işaretli bir şekilde korunan ve onlarca farklı eşsiz yöresel lezzete sahip Afyonkarahisar, damak çatlatan lezzetleriyle herkesi bu yemek şölenine davet ediyor.

**Kaymağın  
Alametifarıkası**      **The trademark of  
clotted cream**



Water buffaloes commonly inhabit wetlands. In Afyonkarahisar, they feed on poppy seed meal and produce the milk used in Afyonkarahisar's cream, which has a low fat content but a great taste.

Water buffaloes yield less milk than cows but while a cow's milk includes 4 percent fat, the buffalo milk is almost twice as fatty. Furthermore, the cream made from buffalo milk has a lower fat content than the cream made from cow's milk.

The buffaloes grown in Afyon are traditionally fed on poppy seed meal. The nutritional value of the poppy seed meal, which is the waste poppy that remains after removing codeine and poppy seeds from the poppy, is very high. Naturally, the quality of the milk from buffaloes fed on it is much higher. That is what makes Afyon's clotted cream a world-renowned flavor.

Afyonkarahisar offers tens of unique local tastes protected with geographical indications such as Afyon clotted cream, Afyon's Ekmek Kadayıfı with Clotted.



# AFYON MANDA KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

AFYON'S EKMEK KADAYIFI (BREAD PUDDING IN SYRUP) WITH CLOTTED CREAM (MADE OF WATER BUFFALO MILK)

## MALZEMELER/INGREDIENTS

1 adet kuru ekme kadayıfı, 2,5 kg toz şeker, 2,5 kg su, yarım limon, Afyon kaymağı  
1 dry bread cake, 2.5 kg of granulated sugar 2.5 kg of water, juice of half a lemon, Afyon's clotted cream



## HAZIRLANIŞI/PREPARATION

Öncelikle şeker, limon suyu ve su kaynatılarak şerbet hazırlanır. Diğer tarafta, ekme kadayıfı pişirme tepsisinin içinde 10-15 dakika ılık suda ıslatılır ve kabarması sağlanır. Suyu süzülen ekme kadayıfı ocağa konur. Üzerine hazırlana sıcak şerbet dökülür. Pişirme işlemi devam ederken, kadayıf ile tepsinin kenarı arasında biriken şerbet, kepece yardımı ile kadayıfın üzerine yavaş yavaş gezdirilir. Bu işlem kadayıf, şerbetin tamamını çekene kadar devam eder. Ocakta pişmeye devam eden ekme kadayıfı başka bir tepsiye ters çevrilerek alınır. Soğumaya bırakılır. Soğuyunca üzerine Afyon kaymağı konularak servis edilir.

Kaynak: [www.gastroafyon.org](http://www.gastroafyon.org)

First, boil sugar, lemon juice and water to prepare the syrup. Separately, soak the bread cake in warm water for 10-15 minutes in a baking pan, making sure it ultimately rises. Filter the bread and put it on the stove. Pour the hot syrup on it. While cooking, collect the syrup accumulating between the cake and the edge of the pan and slowly pour it over the cake using a ladle. Continue doing so until the cake fully absorbs the syrup. After the bread cake is cooked on the stove, turn the cake upside down and put it on another pan. Allow it to cool. When it is cooled, serve it with Afyon cream on top.

Source: [www.gastroafyon.org](http://www.gastroafyon.org)





## ŞEFLER GÜNDEMDE: ÖMÜR AKKOR'LA RÖPORTAJ

Seetal Savla\*

## SPOTLIGHT ON CHEFS: INTERVIEW WITH ÖMÜR AKKOR

**“Onunla ilgili en çarpıcı şey, mutfak geleneklerini korumaya yönelik sarsılmaz bağlılığı: Tek bir ayrıntıyı bile atlamadığı için hazırladığı yemekler gerçekten tarih kokuyor.”**

*“The most remarkable thing about him is his unwavering commitment to preserve culinary traditions: He doesn't change a single detail, so diners are truly tasting a piece of history.”*

“Bir Tutam Anadolu” (A Pinch of Anatolia) projesi kapsamında Türk şef Ömür Akkor ile bir röportaj yapmam önerildiğinde biraz araştırma yapmam gerekti, çünkü daha önce ismini hiç duymamıştım. Araştırmam sonucunda şef, tarihçi, ödüllü yemek kitabı yazarı ve profesyonel pilot gibi özellikleri olan Akkor'un son derece etkileyici bir özgeçmişe sahip olduğunu gördüm. Ancak Anadolu'nun binlerce yıl geriye giden tariflerine ilişkin hikayeleri anlatmak için düzenleyeceği özel bir akşam yemeği öncesinde Laz Camden'de bulduğumuzda onunla ilgili en çarpıcı şeyin, değerli mutfak geleneklerini korumaya yönelik görevine sarsılmaz şekilde odaklanması olduğunu gördüm: Tek bir ayrıntıyı bile atlamadığı için hazırladığı yemekler gerçekten tarih kokuyor.

\* Yemek yazarı, [www.savlafaire.com](http://www.savlafaire.com)

\* Instagram / savlafaire

When the 'A Pinch of Anatolia' project approached me about interviewing Turkish chef Ömür Akkor, I had to do a bit of research; I'd never heard his name before. It turns out that he has a very impressive CV, which includes being a chef, historian, award-winning cookbook author and professional pilot. However, when we met at Laz Camden ahead of an exclusive dinner to share the fascinating stories of Anatolian recipes dating back thousands of years one of the most remarkable things about him is his unwavering focus on his mission to preserve precious culinary traditions: he doesn't change a single detail, so diners are truly tasting a piece of history.

\* Food writer, [www.savlafaire.com](http://www.savlafaire.com)

\* Instagram / savlafaire





“

İstanbul tüm farklı mutfakların bir araya geldiği yer olarak betimlenebilir.

*Istanbul can be described as the place where all the different cuisines come together.*

”

#### **Bilmeyenler için Anadolu mutfağını nasıl anlatırsınız?**

Anadolu mutfağı düz ve sadedir, az sayıda malzemenin kullanılmasına dayanan bir mutfaktır. Aynı zamanda son derece güçlü ve heyecan vericidir. Fırın ya da fırın olarak nitelendirebileceğimiz herhangi bir şey yok; dolayısıyla mutfağın doğduğu yer olduğunu söyleyebiliriz. Anadolu'dan çıkan ilk tariflere baktığımızda sadece üç ya da dört malzeme içerdiklerini görüyoruz. Ama daha sonra son yüzyılda yemeklerde daha fazla malzeme kullanılmaya başlanmış ve insanlar da bunları tekrar üretme konusunda son derece yetenekli hale gelmiştir.

#### **Türkiye'de 81 şehri gezdiniz. Hangi şehirler sizde en güçlü etkiyi bıraktı ve neden?**

Hem konumu itibarıyla hem de insanların hayatın zorluk ve güçlüklerine karşı koyma şekilleri yüzünden Hakkari başta olmak üzere ülkenin doğu bölgeleri özellikle ilgimi çekiyor. Sonra Konya ve rüyalar ülkesi olan (Konya'ya bağlı) Beyşehir geliyor.

İstanbul tüm farklı mutfakların bir araya geldiği yer olarak betimlenebilir. Ama en iyi kebabı yemek için Hatay'a ya da Adana'ya gitmeniz gerek. En iyi zeytinyağlı yemekler için Anadolu tarafına gitmeniz gerek. O yüzden İstanbul tüm dünyaya açılan bir kapı gibidir, ama bu yemeklerin en iyilerini arıyorsanız onların asli mekanlarına gitmelisiniz.

#### **How would you describe Anatolian cuisine for those who are unfamiliar with it?**

Anatolian cuisine is plain and simple, a cuisine based on very few ingredients. At the same time, it's powerful and thrilling. There's no oven, or nothing that we can describe as an oven, so we can say that it's the birthplace of cuisine. When we look at the first recipes that originated from Anatolia, we only see three or four ingredients there. But then over the last century or so, dishes started to feature more ingredients and people have become very talented at replicating them.

#### **You've travelled to 81 cities in Turkey. Which ones have left the strongest impressions on you and for what reason?**

The eastern parts of the country interest me the most, starting with the city of Hakkari, both due to its location and the way its people resist the difficulties and challenges in life. Next is the city of Konya, and Beyşehir (which is connected to Konya), which is a place of dreams.

Istanbul can be described as the place where all the different cuisines come together. But if you want to eat the best kebabs, you have to go to Hatay or Adana. For the best oil-based dishes, you need to travel to the Asian region. So, Istanbul is like the gateway to the rest of the world, but if you're in pursuit of the best versions of these dishes, visit the locations where they were created.



## “Aslında, yaptığım her şey sonunda yemeğe bağlanır!”

“Basically, everything I do circles back to food!”

En iyi lezzetleri yakalamak için gerçekten tüm Türkiye'yi dolaşmanız gerekiyor. Bu gece daha iki gün önce ürettiğim bir zeytinyağı getirdim, Ayvalık'tan. Bunu Londra'da, hatta İstanbul'da bile bulamazsınız; sadece Ayvalık'ta bulunur.

Tüm sebzeler zeytinyağı kullanılarak dönüştürülebilir. İster patlıcan olsun, isterse kabak, pırasa, patates ya da soğan olsun bir tavaya koyun ve bir miktar şeker ve üzerinde zeytinyağı ekleyerek kısık ateşte pişirin ve ertesi gün yiyin. Hazırlanırken kullanılan tencere değiştirilmez; aynı tencerede tutulur ki, lezzetler birbirine karışsın.

To capture the best flavours, you really do have to travel across the whole of Turkey. Tonight, I've brought an olive oil which I produced two days ago; it's from Ayvalık. You wouldn't be able to find it in London, or even in Istanbul; it's only available in Ayvalık.

All vegetables can be transformed with olive oil. Whether it's an aubergine, a pumpkin, a leek, a potato or an onion, you put that onto a plate, slow-cook it with a small amount of sugar then add oil on top and consume it the following day. The saucepan in which it's prepared isn't changed; it's kept in the same saucepan so that the flavours are infused.



### **Yunus Emre Enstitüsü ile “Bir Tutam Anadolu” projesindeki işbirliğiniz nasıl başladı? Bu projeden ne bekleyebiliriz? Bu proje şimdi niye önemli?**

Londra'ya bu yemekleri sunmaktansa bu yemeklerin hikâyelerini anlatmaya geldim. Bunların bizler için altıncı duyuyu temsil ettiğini düşünüyorum: beş duyumuz var, ama bu altıncı duyumuz gibi. Türk insanın en başarısız olduğu konu Anadolu'nun hikâyesini anlatmaktır; ben de bu konuda iyiyim. Geleneklerden, bir mutfağın ne kadar güçlü olduğundan ve Akdeniz yemeklerinin günümüzün sağlıklı diyetleriyle uyumlu olduğundan bahsetmek istiyorum.

Günümüzde öykü anlatmaya daha fazla ilgi olduğu bir gerçek; Türk insanı, mutfaklarının hikâyesini öğrenme konusuna her zaman ilgi göstermiyor. Hikâyeyi ilk önce Türkiye'de anlatmaya başlamamız lazım, ama bizler dünyada bu ilginin olduğu yerlerde bu hikâyeyi paylaşıyoruz.

Anadolu'da genel eğilim, tüm yiyeceğin masanın ortasına konulması ve paylaşılmasıdır. Bu da insanların birbirini anlamasına ve orada yemek yiyenlerin birbiriyle yakınlaşmasına katkıda bulunmaktadır. Aynı zamanda insanları var olan sınırların ötesine geçmeye de teşvik etmektedir. O yüzden birbirleriyle konuşmayan iki insanın barışmasına bile yardımcı olabileceği için yemeğin son derece etkili bir silah olduğunu hissediyorum.

### **How did your partnership with the Yunus Emre Institute on the 'A Pinch of Anatolia' project start, what can we expect from it and why is it so important now?**

I came to London to tell the stories of these dishes rather than simply offering the food itself. I feel that they represent a sixth sense for us: we have five senses, but this is like the sixth one. What the Turkish people fail at the most is talking about the Anatolian story, which is what I'm good at. I want to talk about the traditions, how powerful a cuisine it is, and also the fact that this Mediterranean food is in line with the healthy diets of today.

There's definitely more interest in storytelling nowadays; Turkish people weren't always eager to learn about the story of their cuisine. We needed to start telling the story in Turkey first, but we've been sharing it in the areas of the world where the interest exists.

In Anatolia, the general trend is to place all the food in the centre of the table and share it. This contributes to people understanding each other and to the intimacy between the parties who are eating. It also encourages people to go beyond any borders that may exist, so I feel that cuisine is like a very effective weapon because it can even help two people who aren't talking to each other to reconcile.

**Türkiye'nin tarihindeki en eski kazılar olan Alacahöyük kazılarına katılan tek şefsiniz. Şimdi 4 bin yıllık tarifleri yeniden gün yüzüne çıkarıyorsunuz. Bu eşsiz deneyimin öne çıkan yönleri neler?**

Eğer biri bana bir bardak su verse ben onun nereden geldiğini merak ederim. Bir parça ekmeğe görsem kimin yaptığını düşünürüm. Her zaman zihnimi geri götürerek nereden geldiğine bakarım. Yani biraz geriye dönük bir bakış açım var. Tarih ve ekonomi eğitimi almama rağmen her zaman yemek tarihine ilgi duymuşumdur. Böylelikle Kültür Bakanlığından özel bir izin aldım ve son 10 yıldır kazılara katılmaktayım.

Altı kararmış bir toprak kapla karşılaşınca hemen analize gönderiyoruz. Analiz sonuçlarından 5 bin yıl önce Hititler tarafından üretildiğini öğreniyoruz. Bu da bize o dönemde insanların haşlanmış inek eti yediğini gösteriyor. O zaman bakıyoruz ki, aslında değişen bir şey yok. Fakat ben her şeyin değiştiğini düşünüyorum çünkü benim olaylara bakışım böyle: Kim yapmış ve nasıl yapılmış; her zaman araştırırım. Bununla herkes ilgilenmeyebilir ama benim yaklaşımım hep böyle olmuştur.

**You're the only chef to be involved in the oldest excavation in Turkey's history in the city of Alaca Höyük and are recreating 4.000-year-old recipes. What are the highlights of this unique experience?**

If I'm given a glass of water, I wonder where it originated from. If I see a piece of bread, I wonder who made it. I always tend to cast my mind back to where it came from, so it's a backward perspective. Although I studied History and Economics, I've always been interested in the history of food, so I obtained a special permit from the Ministry of Culture and I've been involved in the excavation for the past ten years.

When we dig up a pot with a burnt underside, we immediately send it for analysis. Then when the results come back, we find out that it was produced by the Hittites 5,000 years ago. It shows that they were eating boiled cow at that time, so we conclude that nothing has really changed. But in my view, everything has changed because this has been my way of looking at things: I always explore who did it and how it was done. Maybe everyone isn't interested in this, but it has always been my approach.





## “Seyahat ederken yerel mutfağı denemek istemeyenleri anlamıyorum.”

“I just don't understand not wanting to try the local cuisine when travelling.”

Hititlere geri dönecek olursak, onların Anadolu'daki en gelişmiş yemek kültürüne sahip oldukları söylenebilir. Onlara ait tabletlerin bazıları ilk sandviçi tarif ediyor; yani festivalden arta kalan etin daha sonra ekmeğin üzerine konulup kızarmış soğanla beraber nasıl yenildiğini anlatıyor.

Aslında halkın daha fazla öğrenme iştahı var, ancak hikâyeyi siz anlatırsanız. Sadece yemeği sunar ve insanların yemelerini isterseniz, bu o kadar anlamlı olmuyor. Ama bu yemeğin Hititlere ait olduğunu söylediğinizde herkes çok keyif alıyor.

Going back to the Hittites, they had the most advanced culinary practices in Anatolia. They had tablets and some of them describe the first sandwich, i.e. how the meat left over from a festival was later eaten on bread together with fried onions.

The public does have an appetite for learning more, but only if you tell the story. If you just present that dish and ask people to eat it, it's not as meaningful. But when you tell them that this is from the Hittites, everyone is delighted.



### Neden kültürel miras okumak üzere üniversiteye dönme kararı aldınız?

Kazılarda yer almak üzere ilk seçildiğimde zorlandım. Sonuçta ekonomi mezunuydum. Bir öğretmen bu projede yer almamı rica etti ve bunun için özel izinler almam gerekti. İşte o zaman arkeoloji ve ilgili diğer alanlarda bilgi sahibi olmam gerektiğini hissettim.

Bu dört yıllık bir lisans bölümü ve yaptığım diğer işlere kıyasla üniversite en kolay! Çünkü ben okumayı çok seviyorum; bu konuyu okumayı da çok seviyorum, o nedenle herhangi bir çaba harcıyormuşum gibi gelmiyor. İçinde bulunduğum diğer mecralar daha zorlayıcı. Eğer insanlar izin verse, inzivaya çekilip günlerce ders çalışabilirim. Fakat bu çalışma arkadaşlarım, ailem vs. gibi nedenlerle imkânsız tabii ki.

Eğer yüksek lisans veya doktora çalışması yapsaydım, bir tez yazmam gerekecekti. Fakat hocalarım yazmış olduğum kitapların da bir yönden teze benzediğini söylediler. Sen zaten tezini yazmışsın, sana bu dersi kim öğretecek diyorlar.

### Sizin temel amaçlarınızdan birisi de Türk mutfağına yönelik uluslararası algıyı değiştirmek. Merak ediyorum da peki siz İngiliz yemeklerini nasıl buluyorsunuz? En sevdiğiniz yemekler hangileri?

Kültürlere has yemekleri, örneğin Hint, Kenya ve İngiliz yemeklerini birbirinden ayırt etmek isteyebilirsiniz, fakat benim bakış açım biraz farklı. Benim için kültür önemlidir ve beni asıl ilgilendiren yemeğin saygı gördüğü yerleri keşfetmektir. Yemek geleneklerine saygı duyulan herhangi bir yerde bulunmak beni mutlu eder; işte İngiltere de gerçekten böyle bir yer. Bu benim Birleşik Krallık'taki ikinci günüm olmasına rağmen burada bir saygı hissediyorum; bu da çok memnuniyet verici.

Bu bakış açısına sahip dünyanın diğer yerlerine gelince, Doğu derdim. Örneğin, insanın ortaya çıkışıyla beraber 50 bin yıllık tarihe sahip olan Afrika'da, Orta Asya ve Orta Doğu'da da olduğu gibi, sağlam yemek gelenekleri vardır. Yemek uygulamalarının merkezi Doğu'dur; Batı'ya oradan yayılmıştır.

Türkiye'de İngiliz yemekleri denince akla ilk önce Jamie Oliver gelir, onu çok seviyoruz! Onun sayesinde, 30 dakikada hazırlanabilen pek çok yemek öğrendik. Bu da bizi İngilizlerin hiç boş vakti yok galiba diye düşündürüyor! Onun yemekleri çok güzel görünüyor. Biz de onu takip edip aynılarını pişiriyoruz. Bunun sonucunda çedar peyniri de Türkiye'de çok meşhur oldu. Bu gidişle çedarın Türk peyniri olduğunu ilan ederiz yakında!

### Why did you decide to go back to university to study cultural heritage?

When I was first elected to take part in the excavation, I found it difficult; I was an economics graduate after all. A teacher requested that I join in with this project and I got special permits, so that's when I realised that I needed to have some background in archaeology and other relevant fields.

It's a four-year degree course, and compared to everything else I do, university is the easiest part! It's because I love studying, and I love studying this particular topic, so it doesn't feel like I'm putting in any effort. The other areas I'm involved in are the difficult ones. If people would allow me, I could just hole myself up and study for days on end, which would be impossible because of my colleagues, my family and so on.

If I wanted to do a Masters or a PhD, I'd need to write a dissertation. But the teachers on the course have told me that the books I've already written represent a thesis in a way. They say, "You've already produced your dissertation, so who's going to teach you this course?!"

### One of your main goals is to change the international perception of Turkish cuisine. Out of curiosity, how do you perceive British food, and do you have any favourite dishes?

You can choose to differentiate between Indian, Kenyan and British food for example, but I don't view things from that angle. For me, it's about culture and what I'm really interested in is finding out about the places where cuisine is respected. I want to be anywhere where there's respect for culinary traditions, and England is really that kind of a place. This is my second day in the [UK], but I do feel a sense of respect here, which makes me very happy. As for other parts of the world where they share this outlook, I'd say the East. In Africa, where their history goes back 50,000 years with the origins of Homo sapiens, they have solid culinary traditions, as does Central Asia and the Middle East. We see the East as the centre for culinary practices and it spreads to the West from there.

In Turkey, British food is strongly associated with Jamie Oliver - we love him! Thanks to him, we've come to learn about many dishes which can be cooked in 30 minutes. It makes us think that British people don't have any time on their hands! His dishes look delicious, so we like following him and preparing the same things. As a result, cheddar has become so popular in Turkey that it won't be long before we claim that it originated in Turkey!



**Londra gittikçe büyüyen bir Türk topluluğuna ev sahipliği yapıyor. Şehirdeki Türk restoranlarını hiç denediniz mi? Eğer denediyeniz, özellikle onları tercih etme nedeniniz neydi?**

Bir yere seyahat ettiğimde, orada Türk restoranı bulmaya özellikle yoğunlaşmam çünkü ne de olsa bu yerleşim yerleriyle ilgili arka plan bilgimiz oluyor. Fakat bir defasında Numan (Laz Camden'in sahibi) benim restoranıma geldi. Ben de bu etkinlikte ona olan ziyaret borcumu ödüyorum. Bunun en heyecan verici tarafı yemeği özel malzemelerle hazırlıyor olmak.

Seyahat ederken yerel mutfağı denemek istemeyenleri anlamıyorum. Ama bundan daha da kötüsü yemeğinizi yanınızda götürmek, bazı Türklerin yaptığı gibi.

Türkiye gerçek anlamda sadece şiş ve döner kebaplarıyla tanınıyor. Bu nedenle insanlar tüm gün bunları yediğimizi sanıyor. Gerçek şu ki dünyada "zeytinyağlılar" adı altında sebze yemeklerini içeren bir yemek kategorisine sahip tek ülke Türkiye. Bunun çok çeşidi var; ayrıca, tercihe veya bölgenin özelliklerine bağlı olarak çok fazla sebze tüketiyoruz.

**London is home to a thriving Turkish community. Have you tried any Turkish restaurants in the city and if so, what made you choose those ones in particular?**

When I travel somewhere, I don't specifically focus on finding a Turkish restaurant because we have the background knowledge about those establishments anyway. But Numan [owner of Laz Camden] came to my restaurant once so now I'm returning that with this event. What's really exciting about it is to be preparing it with particular ingredients.

I just don't understand not wanting to try the local cuisine when travelling. But worse than that is to take your own food with you, which is what some Turkish people do.

Turkey has only really popularised shish and doner kebabs abroad and as such, people tend to think that that's all we eat all day. The truth is that apart from all these dishes, Turkey is the only country in the world where there's a category of food which is described as "olive oil dishes", which includes vegetable-based dishes. There are numerous varieties, so depending on our preferences or the region itself, we do consume a lot of vegetables.



**Zamanda geriye doğru yolculuk yapabilseniz kiminle tanışmak isterdiniz? Neden?**

Hep dünyaya gelmekte çok geç kaldığımı düşünmüşümdür. Hititlerin arasında veya 1800'ler sonu veya 1900'ler İstanbul'unda yaşayabilirdim. Bu Türk edebiyatında en çok hayranlık duyduğum dönem. O nedenle, eğer tarihte geri gidebilseydim yazarlarla arkadaşlık kurardım.

Sanatı severim, edebiyatla, şiirle ve tabii ki geçmişle ilgiliyimdir. Türk sanatçılarına ait eserlerden oluşan ufak bir güzel sanat koleksiyonum var. Dolayısıyla, asıl ilgi alanımın kültür olduğunu söyleyebilirim. Bu Türk yazar ve şairlerinin eserlerinde yemekle ilgili bir satır geçip geçmediğini merak eder ve bu merakımı gidermek için kitaplarını okurum. Örneğin, 1900'lerde Türk istiklal mücadelesi ile ilgili bir roman okuyorsam ve romanda masadaki bazı zeytinler ve kuru üzümle bahsediliyorsa, kişisel arşivlerime bununla ilgili not düşerim. Aslında, yaptığım her şey sonunda yemeğe bağlanır!

**If you could travel back in time, who would you like to meet and why?**

I feel that I was born very late in history, so I think I could've lived among the Hittites, or the late 1800s or the 1900s in Istanbul. That's the period that I appreciate the most in terms of Turkish literature, so if I could go back in time, I would've struck up a friendship with writers.

I love art, and I'm interested in literature, poetry and the past, of course. I have a small fine art collection by Turkish artists, so I'd say that my interest is in culture. I search among the works of these Turkish writers and poets to see if I come across a couplet about food, which is what propels me to read their books. For instance, if I'm reading a novel from the 1900s about the Turkish freedom struggle and then there's a reference to some olives or dried grapes on the table, I'll make a note of that in my personal archives. Basically, everything I do circles back to food!

### Şu anda Türk konuk ağırlama sektörünün karşı karşıya olduğu zorluklar nelerdir ve sizce bunların üstesinden nasıl gelinbilir?

Bu konuda değişim başlasa da, bir İngilizin Türk oteline gidip bir hafta konakladığını düşünelim; bu kişiye İngiliz yemekleri sunulacaktır. Benzer biçimde bir Alman, Alman yemekleri sipariş edebilecek veya bir Rus Rus yemeklerine erişebilecektir. Ancak, bunun anlamı şudur ki, bu kişiler bu devasa kültüre ait ürünleri kaçırmış olacaktır ki bu da büyük bir kayıptır. Bugünlerde bu soruna yönelik adımlar atılmakta.

Örneğin benim Diyarbakır Hilton Otelinde kaldığımı farz edelim. Oda servisini arayıp tatlı sipariş etmek istediğimi söylüyorum ve telefondaki kişi bana ellerinde "cheesecake" ve "brownie" olduğunu söylüyor. Ben de kendi kendime şöyle diyorum: "Yahu ben neredeyim? Avrupa'da veya Amerika'da mıyım? Diyarbakır'ın kadayıfı çok meşhur olmasına rağmen bana neden bu seçenek sunulmuyor?" Bence otel yöneticileri yavaş yavaş yöntemlerindeki yanlışlığın farkına varmaya başladılar.

### Sizi yamaç paraşütüne çeken ve profesyonel pilot olmanıza yol açan neden neydi?

Her ne iş yaparsam yapayım o işi hep en iyi biçimde yapmaya çalışırım. Yamaç paraşütünde bunu başarabilmek için en iyi pilotları uzun süre gözlemledim. Elimden gelenin en iyisini yapmaya çabaladım. On bir on iki yıl boyunca profesyoneldim ve havada bir kaza olması durumunda ne yapacağımı biliyordum. Bu nedenle, zor durumda daima doğru karar verebileceğimi hissediyordum. Yamaç paraşütünde size bunu öğretiyorlar.

### What challenges is the Turkish hospitality industry facing right now and how do you think that they can be resolved?

Although it has started to change, imagine an English person goes to a Turkish hotel and stays there for a week. They'll be served British food, or a German will be able to order German food and a Russian will have access to Russian dishes. But this means that they're all missing out on products from this expansive culture, which is a great loss, but the issue is now being addressed.

For example, if I'm staying at the Hilton Hotel in Diyarbakır and I call room service to order a dessert, the person on the phone will say that they have cheesecake and brownies. I think to myself, "Where on earth am I?! Am I in Europe or the USA? When the kadayıf of Diyarbakır is so famous, why am I not being offered that option?" I think hotel managers are slowly beginning to realise the error of their ways.

### What first attracted you to paragliding and why did you become a professional pilot?

I always try to be the best at whatever I'm doing, and in paragliding, I observed the best pilots for a long time to achieve that. I tried my best and I was a professional for 11-12 years and during that time, I was taught what to do in the event of an aerial accident. I therefore feel that I'm always able to make the right decision in challenging circumstances because this is what they teach you in paragliding.





**“İnsanların benimle ilgili düşüncelerinin beni etkilemesine izin vermem.”**

Bu beceri hayatın diğer yönlerine de aktarılabilir fakat bu çok bireysel bir spor. Sizi diğerlerinden ayırıyor, işte benim kişiliğim de biraz böyle: daha bireysel odaklı. Futbol da oynamış olmama rağmen, yamaç paraşütünü seviyorum çünkü o sırada havadasınız, sizi kimse görmüyor, kimse puan vermiyor, izleyiciniz yok, hiç alkış yok; işte bunları seviyorum. Bu spora devam etmek benim karar verme kapasitemi geliştirdi.

**Bir süper güce sahip olma imkânınız olsaydı neyi seçer ve onu nasıl kullanırdınız?**

Yabancı dillerde çok çok iyi değilim. İngilizcede ancak derdimi anlatabiliyorum ki bu da araştırma sırasında sorun oluyor. İlgi duyduğum kitapları tüm dillerde okuyabilmek isterdim; böylece istediğim her kaynağa erişebilirdim. Eğer böyle bir becerim olsa, kendimi daha bir uzman gibi hissederdim.

İşin aslı, ailemin İngilizce öğrenmem için verdiği parayla bir restoran açtım. Bu çok çok büyük bir hataydı. Ama hiç bir zaman çok geç değildir ve belki de Londra’da bir restoran açarak da dil becerilerimi geliştirebilirim.

**What first attracted you to paragliding and why did you become a professional pilot?**

I always try to be the best at whatever I'm doing, and in paragliding, I observed the best pilots for a long time to achieve that. I tried my best and I was a professional for 11-12 years and during that time, I was taught what to do in the event of an aerial accident. I therefore feel that I'm always able to make the right decision in challenging circumstances because this is what they teach you in paragliding.

**If you could have one superpower, what would it be and how would you use it?**

I'm not great at foreign languages. I can just about get by in English, which can cause issues with research. I'd love to be able to read all the books which interest me in all languages, so I can access every resource I want. If I had that skill, I'd feel like more of a specialist.

I actually used the money my parents gave me to learn English to open a restaurant, which was a huge mistake. But it's never too late, and perhaps I could improve my language skills by opening a restaurant in London! Appetisers at Zennup 1844 (credit: Kisikates)



**Bugünlerde şefler kendi ruh sağlıklarıyla ilgili daha açık konuşuyorlar. Böylesine yoğun bir tempoda tükenmişliğin önünü almak için zamanınız üzerindeki bu talepleri nasıl dengeliyorsunuz?**

Kendi gündemim dışında, insanların ne düşündüğüyle ilgilenmem. Restoranıma pek çok ödül gönderilir ama ben hiçbirini tutmam çünkü insanların benimle ilgili düşüncelerinin beni etkilemesine izin vermem. Kesinlikle ünlü olmak gibi bir derdim yok çünkü benim değerlerim farklı. Hayatımı çok sayıda insanla paylaşıyorum gibi görünüyor ama aslında benim hayatım bundan ayrı; o kendi alanında: profesyonel alanda ben Ömür Akkor'um, kişisel alanda ise ben sadece Ömür'üm.

Ben genellikle diğerlerinin fikrine başvururum türden bir insan değilim; fakat iş ortamım bana bir şeyi yapmamamı söylese onu dinlerim. Aslında insanlar size bazı şeyler söyler, bazı tavsiyelerde bulunurlar; çünkü siz Ömür Akkor'sunuzdur; fakat benim ailemde bizim kendimize has birbirimize danışma yöntemlerimiz vardır. Müsaadenizle bunu şu şekilde açıklamak istiyorum: Ben yemek yaptığım için çok önemli bir insan olduğumu düşünmem. İnsanlar beni o şekilde görüyor olabilir ama bu beni ilgilendirmez.

İnsanlar kendilerini başkalarıyla karşılaştırıyor, başkalarının karşılaştırılıyor ve bu onlara kendilerini berbat hissettiriyorsa, onların işlerini doğru dürüst yapmadıklarını düşünürüm. Eğer işini tam anlamıyla yaparsan, o zaman insanların seni başkalarıyla karşılaştırmaları kolay olmaz. Yemek tarihi alanında benim öne çıkma nedenim insanların kendilerini bu alana adanıyor olmaları. Bu alanda çok iyi olan üç tane daha yemek tarihçisi olsaydı ben bu kadar eşsiz görülmezdim.

**Chefs are discussing their mental health more openly these days. With such a busy schedule, how do you balance these demands on your time to avoid burning out?**

Apart from my own agenda, I'm not that interested in what people think. I get a lot of awards delivered to the restaurant, but I don't keep any of them because I don't allow what people think about me to affect me. I'm just not interested in being famous because my own values are different. It seems like I'm my life sharing with a huge number of people, but in fact my life is separate to that and it's in its own spheres: in the professional sphere, I'm Ömür Akkor and in the personal one, I'm just Ömür.

I'm the kind of person who doesn't usually seek the opinions of others, but if my business partner tells me not to do something, I'll listen to him. The reality is that people do say certain things to you, they give you certain advice because you're Ömür Akkor, but within my family, we have our own way of consulting with each other. Let me put it like this: I don't think that I'm a very important person on the basis that I cook food. It's possible that people might see me in that way, but that doesn't interest me.

If people have time to compare themselves to others, and be compared by others, and it makes them feel miserable, I'd say they aren't doing their job properly. If you do, then it's not so easy for people to compare you to some other person. In the field of food history, the reason why I stand out as being good is because people aren't applying themselves to that field. But if you had three more food historians who excelled, I wouldn't be so unique.





**Siz bir şef, bir tarihçi, bir yazar, bir seyyah, bir yamaç paraşütçüsü, bir üniversite öğrencisi, TV yıldızı ve bir kültür elçisisiniz. Bunlar sizin şapkalarınızdan sadece bazıları; peki sırada ne var?**

Tek hedefim keçileri kaçırmadan Ömür olarak kalabilmek! Bazı kişiler işleriyle tanınmak isterler ve kendilerini örneğin doktor olarak tanıtır; ama benim tercihim bu değil; ben sadece Ömür olarak bilinmek istiyorum. Ömrümün sonuna kadar bunda başarılı olabilirim müthiş olur ve diğer her şeyi silip atabiliriz.

Bence iyi insan olmak en önemli şeydir ve bundan ötesi yoktur. İyi olmak sizin iyi olduğunuz anlamına gelir; başka da bir sıfat gerekmez. Ölene kadar iyi kalabilirsem, bu bana yeter de artar bile.

**You're a chef, historian, writer, traveller, paraglider, university student, TV star and cultural ambassador to name a few roles. What's next for you?**

My only goal is to remain Ömür without losing my marbles! Some people like to be known in relation to their job, so someone might introduce themselves as a doctor, but that's not my preference; I'd just like to be known as Ömür. If I can manage this until the end of my life, that'd be great, and we can simply erase everything that was spoken about before that. I think being a good person is the most important thing and there's nothing above. Being good means you're good; no other adjective is required. If I can stay good until I die, that'll be more than enough for me.

# TÜRKİYE'NİN EN LEZZETLİ FESTİVALLERİ



THE TASTIEST  
FESTIVALS IN  
TURKEY



Dünyanın sayılı mutfaklarından biri olan Türk mutfağı, binlerce yıllık birikimiyle oluşturduğu eşsiz mutfak kültürünü birbirinden lezzetli festivallerle tanıtıyor. Zengin yöresel lezzetler ile başka bir yerde bulunamayacak özgün tatların sergilendiği festivalleriyle Türkiye, dünyanın lezzet kâşiflerini bu eşsiz şölene davet ediyor. Türkiye'nin önde gelen lezzet festivallerini sizler için derledik.

Turkish cuisine is a most reputed cuisine in the world and introduces its unique culinary culture with its thousands of years of experience at delicious festivals. Turkey invites the world's taste explorers to these festivals offering unprecedented feasts, local delicacies and unique products. We have compiled Turkey's leading flavor festivals for you.



### Baklava Alayı

Osmanlı İmparatorluğu döneminde kalma bir gelenek olarak Ramazan ayının 15. Günü Topkapı Sarayı'ndan çıkan Baklava alayı, At Meydanına kadar yürüyerek etraftaki turist ve halka baklava dağıtılıyor. Yüzyılları aşan gelenek günümüzde de sürdürülmektedir.

### Baklava Procession

A tradition from Ottoman times, the Baklava Procession leaves Topkapı Palace on the 15th day of Ramadan and walk to the Hippodrome (At Meydanı), distributing free baklava to people including tourists all along the way. The tradition has survived for centuries into today.

### Asırlık Tatlar ve Sanatkârlar Sokağı

Osmanlı döneminde Ramazan ayında büyük şenliklerin yapıldığı Sultanahmet Meydanı'ndaki Asırlık Tatlar ve Sanatlar Çarşısı ile bu şenlik geleneği sürdürülmektedir. Her yıl Ramazan ayı boyunca burada geleneksel İstanbul lezzetlerinin sunulduğu bir çarşı açılıyor. Yerli ve yabancı ziyaretçiler helva, lokum, kuru kahve, baklava, boza, Kanlıca yoğurdu gibi asırlık lezzetlerle buluşma imkânı yakalıyor ve bu özel lezzetleri tatmanın yanı sıra geleneksel hazırlanış biçimlerine de tanıklık ediyorlar.

### Street of Centennial Flavors and Artists

This tradition is maintained at the Centennial Flavors and Arts Bazaar in Sultanahmet Square, where great festivities were held in the month of Ramadan during the Ottoman period. Every year, during Ramadan, a dedicated area of traditional Istanbul delicacies opens in Sultanahmet Square in Istanbul. Local and foreign visitors have the opportunity to meet centennial flavors such as halva, delight, roasted and ground coffee, baklava, boza and Kanlıca yogurt. In addition to tasting these special delicacies, visitors also observe how they are traditionally prepared.

### Alaçatı Ot Festivali

Her yıl Nisan'ın ilk haftasında gerçekleşen Alaçatı Ot Festivali, Türkiye'nin en çok ziyaretçi ağırlayan festivallerden biri. Her yıl yaklaşık 500 bin ziyaretçinin geldiği festivalde, Alaçatı'nın sokaklarında kurulan tadım alanlarında çeşitli yöresel otlarla yapılmış ürünleri deneyebilir, restoranların festivale özel olarak hazırladığı menüleri tadabilirsiniz. Baharı en güzel şekilde karşılamanızı sağlayan Alaçatı Ot Festivali, Çeşme sezonunun da açılışının habercisi.

### Alaçatı Herb Festival

Alaçatı Herb Festival is held every year in the first week of April and is one of the most attended festivals in Turkey. Every year, around 500,000 visitors come to the festival. You can try products made with various local herbs in the tasting areas established on the streets of Alaçatı. You can also taste exclusive menus in restaurants. Alaçatı Herb Festival allows you to welcome the spring in the merriest way and is the harbinger of the start of summer in Çeşme.

<https://www.instagram.com/alacatiotfest/>

<https://www.instagram.com/alacatiotfest/>



## Uluslararası Mesir Macunu Festivali

Türkiye'nin en köklü festivallerinden olan şenlik bu sene 480. yıl dönümünü kutlayacak. 2012 yılında, UNESCO tarafından İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine dâhil edilen Mesir Macunu Festivali her sene Nevruz haftasında gerçekleştiriliyor.

Şifalı bir yiyecek olduğu kabul edilen mesir macununun ortaya çıkışı tarihsel bir öyküye dayanır. Kanuni Sultan Süleyman'ın annesi Hafsa Sultan, Manisa'da nedeni anlaşılamayan bir hastalığa yakalanır. Bu hastalığa çare için Sultan Cami Medresesi'nin Başhekimisi Merkez Efendi, 41 çeşit bitki ve baharatın karışımından oluşan bir macun hazırlar. Mesir macunu ismiyle günümüze kadar ulaşan bu şifalı karışım, Hafsa Sultan'ı kısa sürede sağlığına kavuşturur. Yardımsever kişiliğiyle bilinen Hafsa Sultan, iyileşmesini sağlayan mesir macununun her yıl Nevruz haftasında halka dağıtılmasını ister. Küçük kâğıtlara sarılan macun, Sultan Camii'nden halka saçılır. O günden bu güne her yıl aynı dönemde Sultan Cami etrafında toplanan halka, şenlikler yapılarak mesir macunu dağıtılır.

\* <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/mesirmacunufestivali>

## International Mesir Paste Festival

The Mesir Paste Festival is one of the oldest festivals in Turkey and this year it will celebrate its 480th year. In 2012, UNESCO incorporated the festival into its Intangible Cultural Heritage List. The festival is held during the week of Nauruz each year.

The mesir paste is considered to be a therapeutic food and its emergence is based on a historical story. Hafsa Sultan, mother of Sultan Suleiman the Magnificent, suffered from an unexplained disease in Manisa. To cure this disease, Merkez Efendi, the chief physician of the Sultan Mosque Madrasa, prepared a paste consisting of 41 varieties of herbs and spices. This healing mixture called the Mesir paste helped Hafsa Sultan recover quickly and it has made it to our day. Famous for her philanthropy work, Hafsa Sultan demanded that the Mesir paste, which helped her recover, be publicly distributed every year during the Nauruz week. The paste was wrapped in small papers and was thrown at public from a high point at the Sultan Mosque. Since then, festivities are held every year and the Mesir paste is distributed to people gathering around the Sultan Mosque during the same period.

\* <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/mesirmacunufestivali>



## 101 Lezzet İstanbul

101 Lezzet İstanbul, şehrin en güzel lezzetlerini, en nitelikli restoranlarını, en yetenekli şeflerini, İstanbul'un en görkemli mekânlarından Esmâ Sultan Yalısı'nda bir araya getiriyor. Nisan'ın son Pazar günü gerçekleştirilen festival İstanbullular ile buluşuyor.

<http://www.101istanbullezzeti.com/>

## Uluslararası Gaziantep Gastronomi Festivali

2015 yılında UNESCO tarafından Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi dalında dâhil edilen Gaziantep, mutfak kültürünün eşsiz örnekleriyle dünyayı ağırlıyor. GastroAntep, Gaziantep'in eşsiz mutfağını dünyaca ünlü Michelin yıldızlı restoran şefleri, gastronomi profesyonelleri, akademisyenler, öğrenciler ve tüm ilgililerin katılımı ile her yıl Eylül ayında gerçekleştiriliyor.

<http://gastroantepfest.com/>

## Gastro Afyon Lezzet Festivali

Tarihin en eski dönemlerinden beri birçok medeniyete ev sahipliği yapan Afyon, gastronomi turizminde barındırdığı büyük potansiyeli 2019 yılında UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi dalından girmeye hak kazanarak taçlandırdı.

Afyon'un eşsiz lezzetlerinin beğeniye sunulacağı ve katılımcılara eşsiz bir deneyim yaşatmayı hedefleyen Gastro Afyon Lezzet Festivali'nde misafirleri birçok sürpriz bekliyor.

<http://gastroafyonlezzetfestivali.com/>

## 101 Flavors Istanbul

101 Taste Istanbul brings together the most beautiful tastes of the city, the most qualified restaurants and the most talented chefs at Esmâ Sultan Mansion, one of Istanbul's most magnificent venues. The festival meets the Istanbulites on the last Sunday of April.

<http://www.101istanbullezzeti.com/>

## International Gaziantep Gastronomy Festival

Gaziantep was inducted into the Creative Cities Network by UNESCO in 2015 in the field of gastronomy and invites the world to meet unique examples of culinary culture. GastroAntep is held in September every year and serves the unique cuisine of Gaziantep to world-renowned Michelin star chefs, gastronomy professionals, academics, students and anyone interested in gastronomy.

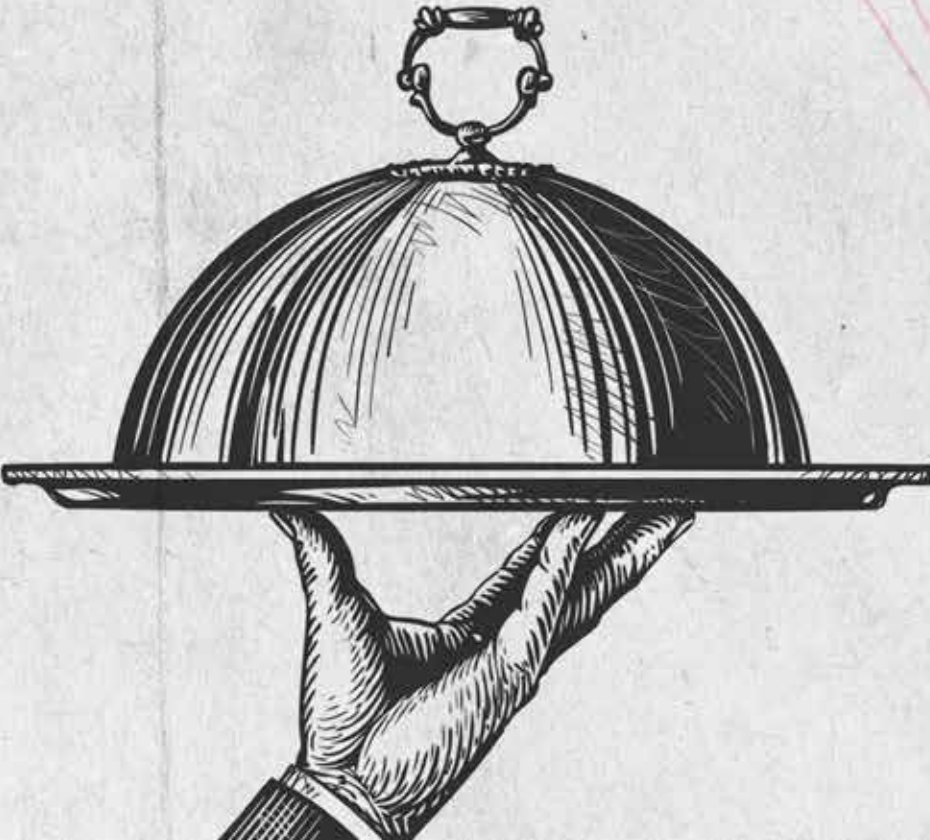
<http://gastroantepfest.com/>

## Gastro Afyon Flavor Festival

Afyon has been home to many civilizations since the earliest history and has a huge potential for gastronomic tourism which enabled it to enter UNESCO's Creative Cities Network in 2019 in the field of gastronomy.

Many surprises await guests at the Gastro Afyon Flavor Festival, where the unique tastes of Afyon will be appreciated and attendees will enjoy a unique experience.

<http://gastroafyonlezzetfestivali.com/>





# *Istanbul Kahve Festivali*

İstanbul Kahve Festivali, nitelikli kahve etrafında markaları ve katılımcıları Eylül ayında Küçük Çiftlik Park'ta bir araya getiriyor. Kahve türlerini tadabileceğiniz, keyifli aktivitelere katılabileceğiniz panellerden atölyelere, seminerlerden konserlere birçok farklı deneyim İstanbul Kahve Festivali'da katılımcıları bekliyor.

<https://www.istanbulcoffeefestival.com.tr/>

## **Istanbul Coffee Festival**

Istanbul Coffee Festival brings together brands and attendees around the epicenter of qualified coffee at Küçük Çiftlik Park in September. Panels, workshops, seminars and concerts are held to enable attendees to taste various types of coffee and participate in pleasant activities.

<https://www.istanbulcoffeefestival.com.tr/>





### Adana Lezzet Festivali

Ekim ayının ilk haftasında "Büyük Akdeniz Şöleni!" temasıyla düzenlenen Adana Lezzet Festivali, Adana'nın "en" yerel ve "en" geleneksel mutfak kültürünü dünyaya tanıtıyor. Festival, uluslararası yıldız isimlerin katılımıyla üç gün boyunca Adana'da bir gastronomi şöleni sunmaya hazırlanıyor.

<https://www.adanalezzetfestivali.com/>

### Adana Flavor Festival

During the first week of October, Adana Flavor Festival is held under the theme of "Great Mediterranean Feast" and globally introduces Adana's "most" local and "most" traditional culinary culture. The festival is preparing to host a gastronomy feast in Adana for three days with the participation of international celebrities.

<https://www.adanalezzetfestivali.com/>

### Geyve Ayva Festivali

Sulu ve sert meyve yapısı, tadındaki şeker, asit oranındaki dengesiyle özel bir lezzete sahip "Geyve ayvası"nın hasat dönemi başlangıcı festival ile kutlanıyor. Ayva tatlısından ayva ile yapılan diğer lezzet yarışmalarına, şeflerle sohbet imkanından yöresel gıda alışverişine uzanan birçok farklı etkinlik ile yöresel lezzet şölenine dönüşen Ayva Festivali ekim ayında gerçekleştiriliyor.

<https://www.ayvafestivali.com/>

### Geyve Quince Festival

The beginning of the harvest period for "Geyve quince", which has a special taste thanks to its juicy and hard structure, sugar quantity and balanced acidic content, is celebrated with this festival. The Quince Festival is held every October and turns into a local flavor feast offering quince desserts, flavor contests and chats with chefs.

<https://www.ayvafestivali.com/>



# BEREKETLİ HİLALİN KALBİ GÖBEKLİTEPE CELAL ULUDAĞ\*

GOBEKLITEPE:  
THE HEART OF  
THE FERTILE  
CRESCENT





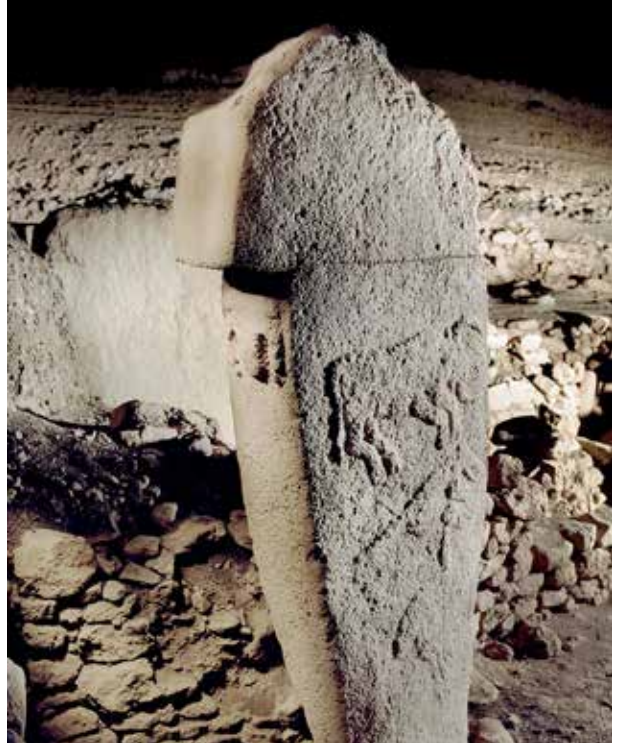
“

**Verilerden en önemlileri olarak insan ve hayvan heykellerinden oluşan totemler gösterilebilir.**

”

Göbeklitepe, Şanlıurfa'nın 15 kilometre kuzeydoğusundaki Örencik köyü yakınlarında, yaklaşık 300 metre çapında ve 15 metre yüksekliğinde geniş görüş alanına hâkim bir konumda yer alıyor. Bilinenin aksine, Göbeklitepe'ye dair ilk araştırmaların geçmişi oldukça geçmişe dayanıyor. 1963 yılında İstanbul Üniversitesi ve Chicago Üniversitesi tarafından bölgede yüzey araştırmaları yapılmış. Ardından 1995 yılında Şanlıurfa Müze Müdürlüğü ve İstanbul Alman Arkeoloji Enstitüsünün katılımıyla ilk arkeolojik kazılar yapılmaya başlanmış. Geçtiğimiz senelerde hayatını kaybeden Prof. Dr. Klaus Schmit tarafından 2014 yılına kadar devam ettirilen kazılar günümüzde Şanlıurfa Müze Müdürlüğü öncülüğünde bilimsel ekip tarafından yürütülüyor.

Göbeklitepe günümüzden 12 bin yıl öncesine tarihlenen, henüz avcı ve toplayıcı tarzda yaşam süren insanların inşa ettiği bir inanç merkezi olarak kabul ediliyor. İnsana dair kültürel ve toplumsal en önemli değişikliklerin Göbeklitepe'de yaşandığı düşünülürse, insanlık tarihinin en önemli keşfinin Göbeklitepe olduğu söylenebilir. Dönem insanının bereketli hilalin kalbinde bulunan Göbeklitepe çevresinde toplanmasının en önemli nedenlerinden biri, bölgenin su kaynakları, yabani hayvan ve bitki çeşitliliği bakımından çok zengin olmasıydı.



**“The most important data include totems consisting of human and animal sculptures.”**

Göbeklitepe is located near Örencik village, 15 kilometers northeast of Şanlıurfa, exhibiting a diameter of about 300 m and a height of 15 meters, with a broad vantage. Contrary to public knowledge, the history of the first research on Göbeklitepe dates way back in time. In 1963, surface surveys were conducted in the region by Istanbul University and the University of Chicago. Subsequently, the first archaeological excavations were made by Şanlıurfa Museum Directorate and Istanbul German Archaeological Institute in 1995. Excavations were led by Prof. Klaus Schmidt, who recently passed away, until 2014. Since then, Şanlıurfa Museum Directorate has been leading excavations through a scientific team.

Göbeklitepe dates back to 12,000 years ago and is considered to be a sanctuary built by people who were hunters and gatherers back then. Given that the most significant cultural and social changes in human history took place in Göbeklitepe, it can easily be construed that Göbeklitepe is the most important discovery in human history. One of the main reasons why people gathered around Göbeklitepe in the heart of the fertile crescent was the extremely varied water resources, fauna and flora in the region.



Göbeklitepe'de insanlar belirli zamanlarda ortak bir amaç doğrultusunda bir araya gelmiş, sosyalleşme ve toplumsallaşma yolunda önemli bir adım atarak yerleşik hayata geçişin temellerini oluşturmuşlar. Avcı ve toplayıcı olarak bilinen toplum, henüz şehirler ve köyler ortada yokken günümüzden 12.000 yıl öncesinde büyük ölçekli tapınaklar inşa etmişler. Henüz yerleşik hayata geçmemiş ve hayvanları evcilleştirmemiş insanlar alet olarak sadece taşı kullandıkları bir dönemde 6 metre yüksekliğinde ve 30 ton ağırlığındaki taşları 1 km uzaktaki taş ocaklarından insan gücü ile tapınak alanına getirmişler. Göbeklitepe'de ortaya çıkan bu muhteşem yapılar aslında mimarlığın, mühendisliğin, heykeltıraşlığın ve sanatın başlangıç noktasının Göbeklitepe olduğunu bize göstermekte.

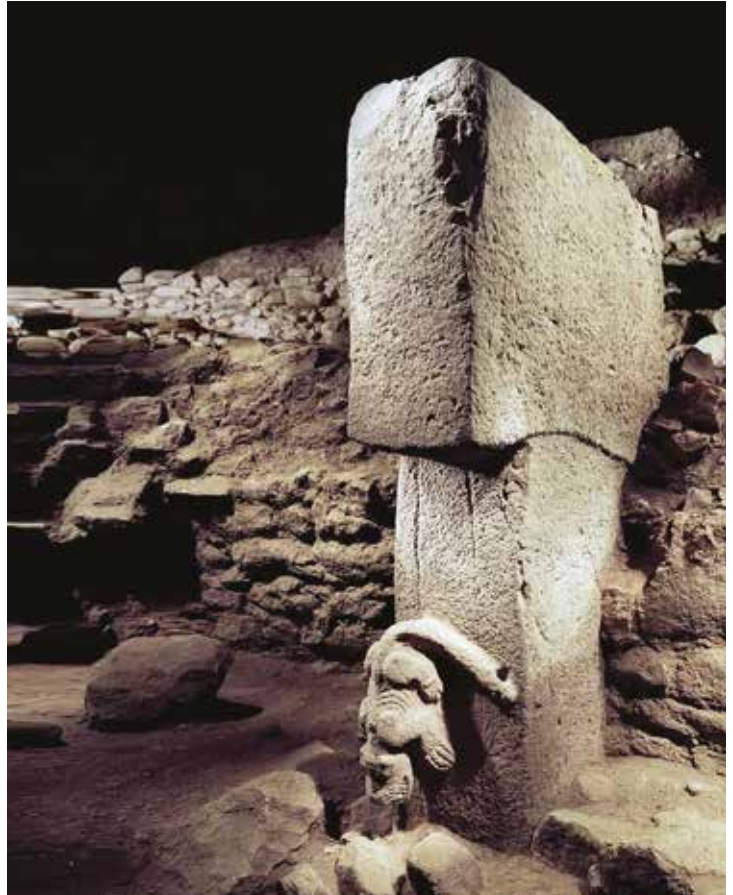
Olağan dışı buluntuları ile dinsel/kutsal bir merkez olduğu kanısını uyandıran Göbeklitepe'nin kült yapılarından oluşan özel bir buluşma merkezi olduğu tezini destekleyen birçok veri bulunmakta. Verilerden en önemlileri olarak insan ve hayvan heykellerinden oluşan totemler gösterilebilir.

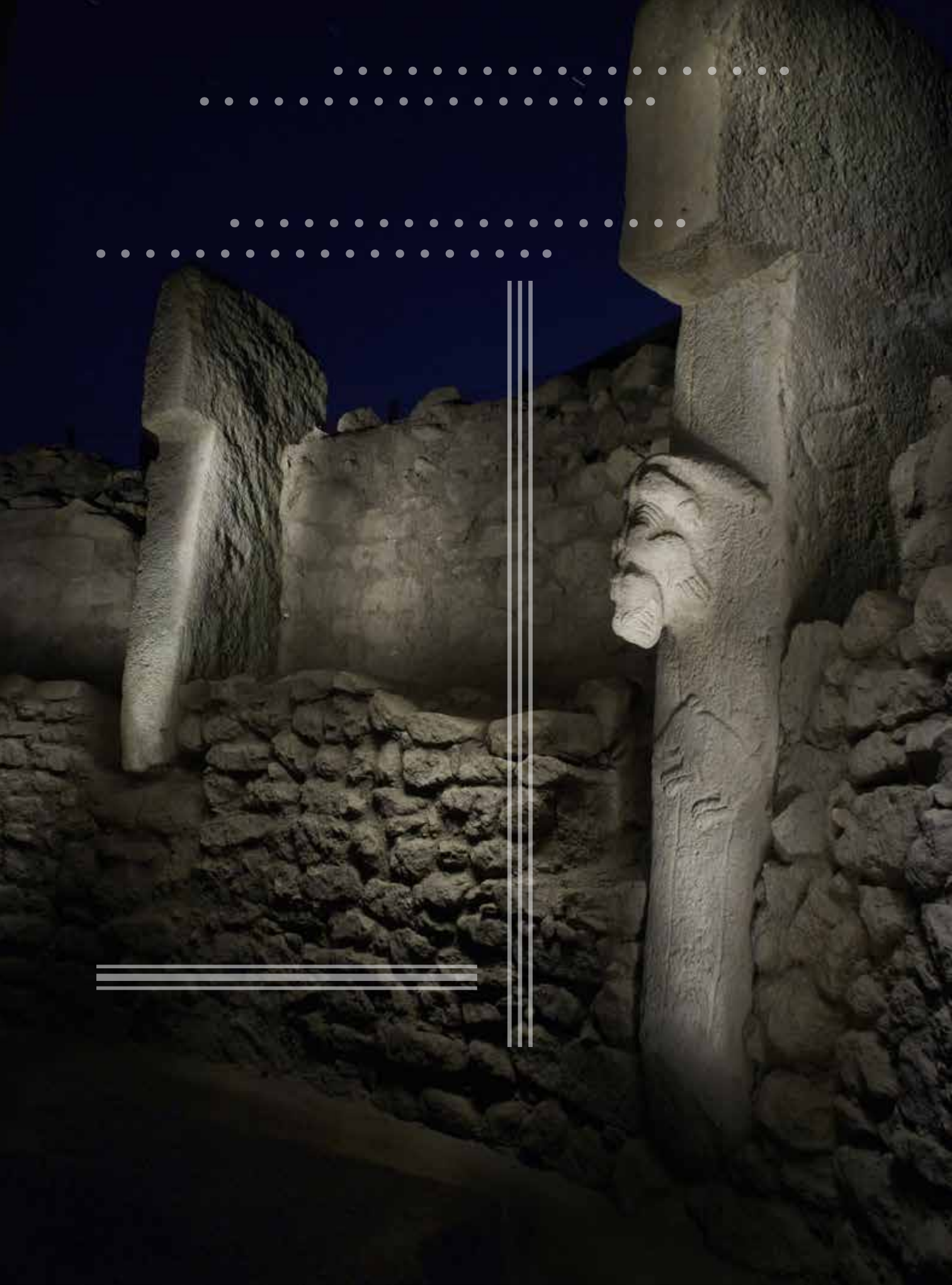
Göbeklitepe'de ortaya çıkarılan yuvarlak planlı yapıların merkezinde iki adet dikili taş bulunuyor. Bu dikilitaşlar kural olarak kendilerini çevreleyen dikilitaşlardan daha büyük ve üstün özellikler gösteriyor. Buna en iyi örnek D yapısının ortasında bulunan iki dikilitaş gösterilebilir. D yapısında bu iki dikilitaşta insanın sembolize edildiği açık bir şekilde anlaşılıyor. Bu dikilitaşlarda belirgin olarak kol, dirsek ve el görünmektedir. T biçimli dikilitaşların dönem insanının inandığı kutsal varlığı sembolize ettiği düşünülüyor.

People came together in Göbeklitepe at specific times for a common purpose, taking an important step towards socialization and thus setting the foundations of transition to permanent settlements. Known to be hunters and gatherers, the people of the time had built large-scale temples 12,000 years ago, when cities and villages did not exist at all. At a time when people had not switched to a settled life, not tamed animals and only used stone as a tool, they relied on pure manpower to bring stones as tall as 6 meters and as heavy as 30 tons from quarries that were 1 km away from the sanctuary. These magnificent structures unearthed in Göbeklitepe are clear proof that Göbeklitepe is the starting point for architecture, engineering, sculpture and art.

Göbeklitepe offers many unusual finds to arouse the idea that it was a religious/sacred attraction center. Furthermore, there are many data supporting the assumption that Göbeklitepe was a special meeting center consisting of cult structures. The most important data include totems consisting of human and animal sculptures.

At the center of the structures with a round plan unearthed in Göbeklitepe are two stone pillars. As a rule, these pillars exhibit greater and superior features than the stones surrounding them. The best example to this is the two T-shaped stone pillars located in the middle of structure D. In structure D, it is clear that these two pillars symbolize men. These pillars exhibit visible arms, elbows and hands. T-shaped pillars are believed to symbolize the sacred presence which the people of the era believed in.







## Tarihi Değiştiren Keşif

Göbeklitepe'deki birçok dikilitaş üzerinde hayvan betimlemeleri ve bazı semboller yer alıyor. Bu sembolleri yapan insanların doğa olaylarını ve gökyüzünü çok iyi gözlemledikleri, bu gözlem sonucunda da ortaya çıkan efsane ve mitolojileri dikili taşlara yansıttıkları görülüyor. Hâlihazırda dikilitaşlar üzerinde bulunan ve halen çözümlenememiş birçok sembol ve resim, dönem insanının bize miras bıraktığı gizemler olarak orada bulunuyor. Bununla birlikte, daha kazılar başlamadan, ortada hiçbir buluntu ve kalıntı yok iken kazı alanının hemen yanında bulunan bir dut ağacının ve yanındaki İslami dönem mezarlarının olduğu alan, bölge halkınca kutsal kabul edilmiş. Bölge halkının bu alanı "ziyaret" diye adlandırması, bu alanda adaklar adaması ve kurbanlar kesmesi, Göbeklitepe'nin kendi dönemi dışında günümüze kadar bu manevi havasını sürdürdüğünü bizlere göstermekte.

## A Discovery That Changed History

Many stone pillars in Göbeklitepe display animal reliefs and various symbols. It seems the people who carved these symbols had thoroughly observed natural and celestial phenomena and reflected on the pillars the myths and mythologies arising from such observations. Göbeklitepe offers yet unresolved mysteries in a myriad of symbols and reliefs on the stone pillars, a legacy from the people of the era. However, even before the excavations began and the current finds were unearthed, a mulberry tree located right next to the excavation site and the tombs from Islamic times close to that tree were already considered sacred by local people. Local people call this area "visit" and devote sacrifices and votives in the area, which shows that Göbeklitepe has maintained its spiritual atmosphere until today.



Bugüne kadar Göbeklitepe’de ortaya çıkan buluntular, bilinen birçok şeyi değiştirerek tarih sayfalarının yeniden yazılmasına vesile oldu. Göbeklitepe’nin keşfi ile yıllardır tarih derslerinde öğretilen “göçebe toplulukların tarımı öğrenerek yerleşik hayata geçtiği” tezi çürütüldü. Yerleşik hayata geçişin çiftçilik ve hayvancılığın ortaya çıkışıyla birlikte gerçekleştiği düşünülürken, avcı ve toplayıcı toplulukların Göbeklitepe gibi dini merkezlerde sürekli olarak bir araya gelmelerinin sonucunda yerleşik hayata geçildiği görüldü. Kalabalık toplulukların ibadet merkezine yakın olma arzusu ve çevrede bu toplulukların ihtiyaçlarını karşılayabilecek düzeyde yeterli kaynak bulunmamasından dolayı insanlar tarıma yöneldi. Yani tarım yerleşik hayatı getirmemiş, dini mabetlerin etrafında kalma arzusu sonucunda yerleşik hayat tarımı getirmiş.

Günümüzden 12 bin yıl önce inşa edilmesine rağmen, alanda bulunan dikili taşlarda çok belirgin bir şekilde insanın sembolize edilmesi Göbeklitepe’yi diğer anıtsal yapılardan farklı kılan en önemli özellik olarak göze çarpıyor. Neolitik dönem insanının gelişmiş sembolik dünyalarını yansıtmaması, insanın yaratıcı dehasını üst düzeyde sergilemesi bu alanın önemini daha da artırıyor. Alanda bulunan insan ve hayvan heykellerinin ve taş ustalığının günümüz heykel tıraşlarını ve sanatçıların kısındıracağı düzeyde ustaca yapılmış olması, dönem insanının zevk ve eriştiği bilgi becerisini kullanma yetisinin ne denli yüksek olduğunu da gösteriyor. Bununla birlikte, insanların bu ibadet alanını bin yıllık bir kullanımdan sonra tekrar dönüş ve koruma duygusunu ön planda tutarak, bilinmeyen bir nedenle kendi elleriyle kapatmış olması, bu alana atfettiği kutsiyeti çok açık bir şekilde gösteriyor. Bu kapatma işlemi dönem insanının kutsallarını koruma ve saklama duygusu yönünden ne kadar gelişmiş olduğunu en önemli göstergesidir. Eğer bu kapatma olayı gerçekleşmeseydi bu mimari yapıların günümüze kadar ulaşması nerdeyse imkânsızdı.

The Göbeklitepe finds have so far changed many former facts and led to the rewriting of history. The discovery of Göbeklitepe refuted the hypothesis that “nomadic communities invented agriculture and thus transitioned to a settled life”, which was taught in history lessons for years. It was formerly believed that life in settlements started after the invention of farming and animal husbandry but Göbeklitepe proved that hunter and gatherer communities switched to a settled life as a result of constantly gathering in religious centers such as Göbeklitepe. People focused on agriculture because of the desire of crowded communities to be close to sanctuaries and the lack of sufficient resources around to meet the needs of these communities. This means it was not agriculture that led to a settled life but, to the contrary, settled life brought along agriculture as a result of the desire to stay close to religious temples.

What differentiates Göbeklitepe from other monumental structures is that, although it was built 12,000 years ago, the stone pillars there clearly symbolize men. The facts that it reflects the highly-developed symbolic worlds of Neolithic people and maximally exhibits the creative genius of men make this site even more important. The skills in human and animal sculptures and stone masonry at Göbeklitepe can easily make today’s sculpturers and artists jealous. They are also an indicator of the refined taste and knowledge of the people of the era. Furthermore, the fact that people buried this sanctuary with their own hands for some unknown reason, maybe in the hope to protect and revisit it later after thousand years of use, clearly indicates the sanctity attributed to the site. This burial process is the most important indicator of how strong the feeling of protecting and preserving their sacred assets was among the people of the era. If it had not been for this burial, it would have been almost impossible for these architectural structures to make it into the present day.



Göbeklitepe insanının avcı toplayıcılıktan besin üreticiliğine uzanan serüveninde en önemli kilometre taşı keşfedilen anıtsal yapılar oluşturuyor. Günümüzde bu anıtsal yapılardan sadece 4 tanesi ortaya çıkarılmış. Ancak hava fotoğraflarında 20'ye yakın yuvarlak planlı yapının olduğu görülüyor. Gelecek yıllarda yapılacak kazılarla yeni alanlarda ortaya belki de dünya tarihini yeniden değiştirecek yeni bulgulara ulaşılabilecek.

Günümüzde Göbeklitepe, henüz yüzde onbeşi kazılarak açığa çıkarılmış bir hazine olarak kendisini saklıyor. Ortaya çıkarılan abidevi yapıların korunarak gelecek nesillere aktarılması için kamu ve özel sektör eliyle başarılı çalışmalara imza atılıyor. UNESCO tarafından 2018 yılında Dünya Kültür Mirası Listesi'ne kabul edilmesiyle bilinen tarihi değiştiren bu keşif ile gözler Şanlıurfa'ya çevrildi. 2019 yılında Göbeklitepe yılı ilan edilmesiyle de bölgeye olan ilgi daha da arttı ve yıl boyunca turist akınına sahne oldu.

Bereketli hilalin kalbinde Göbeklitepe, tarihin tozlu sayfalarından günümüze göz kırıyor ve tüm gizemiyle keşfedilmeyi bekleyen bir hazine olarak meraklılarını Şanlıurfa'ya davet ediyor.

\* Şanlıurfa Müzesi Müdürü ve Göbeklitepe Kazı Heyeti Başkanı

The monumental structures discovered in Göbeklitepe are the most important milestones in the journey of Göbeklitepe people from hunter-gatherers to agricultural producers. Only four of these monumental structures have been unearthed so far. However, aerial photographs show that there are about 20 structures with round plans. Excavations in upcoming years will potentially reveal new finds that will change world history once again.

Currently, Göbeklitepe is a treasure that has only been excavated by fifteen percent. Public and private sector parties deliver successful work in order to protect and hand over these monumental structures to future generations. Şanlıurfa received a great deal of attention after this discovery, which changed history, was inducted into the UNESCO World Heritage List in 2018. The interest in the site boosted after 2019 had been declared the year of Göbeklitepe, which hosted a huge influx of tourists throughout the year.

Located at the heart of the fertile crescent, Göbeklitepe flashes like a beacon through the dusty pages of history. This not-yet-fully-discovered treasure invites interested parties to Şanlıurfa.

\* Şanlıurfa Museum Director and Head of the Göbeklitepe Excavation Committee





.....

# GÖBEKLİTEPE DİJİTAL DÜNYADA

.....

— GOBEKLİTEPE —  
IN DIGITAL WORLD

# GÖBEKLİTEPE THE GATHERING

A MYSTERIOUS JOURNEY OF HUMANKIND

SEPTEMBER

EYLÜL

21

cermodern

JANUARY

OCAK

26

cermodern

RESEARCH & DESIGN BY  
neo.tek



TRCULTURE

TRCULTURE  
TRCULTURE



Dünyanın en önemli keşifleri arasında yer alan ve bilinen tarihi yeniden yazdıran Göbeklitepe, *The Gathering* sergisi ile dijital dünyada yerini alıyor. Cer Modern'de açılan sergi ile katılımcılar, o dönemin atmosferini alışılmışın dışında dijital yansımalarla deneyimliyor.

Yüzyılın en heyecan verici arkeolojik buluntusu gün yüzüne çıkarıldığından beri tüm dünyada ilgi odağı. Bu nedenle kimi zaman Göbeklitepe, sansasyonel, abartılmış söylemlerin merkezinde yer alıyor. *The Gathering* sergisi tüm bunların dışında, ziyaretçilerin içselleştirilmiş duygularına seslenerek, geçmişe yönelik zihinsel bir yolculuk sunuyor.

Bereketli hilalin kalbinde yükselen kireç taşından oyma sütunlar tüm dünyanın tarihe ve insana olan bakış açısını değiştirdi. 12 bin yıl önce insanlık tarihinin epik başarılarından biri olan Göbeklitepe'nin, dünyanın en ünlü tapınakları olan Mısır Piramitleri'nden 7 bin 500 yıl ve İngiltere'deki Stonehenge'den 8 bin yıl önce inşa edilmiş olması nedeniyle içerdiği gizem, tüm dünyada büyük bir merak uyandırdı.

Göbeklitepe is one of the most important discoveries in the world and re-makes the known history. It now takes its place in the digital world through *The Gathering* exhibition. The exhibition inaugurated at Cer Modern enables exhibitors to experience the atmosphere of the period via digital reflections.

Göbeklitepe has received a huge global attention since this most exciting archaeological find of the century was unearthed. Therefore, Göbeklitepe is sometimes a focus of sensational, exaggerated discourse. *The Gathering* exhibition leaves all such discourse behind and offers a mental journey into the past, addressing the internalized feelings of visitors.

Rising at the heart of the fertile crescent, the pillars carved out of limestone have changed the whole world's perspective on history and mankind. An epic success in human history dating back to 12,000 years ago, Göbeklitepe was built 7,500 years before the Egyptian Pyramids, the world's most famous temples, and 8,000 years before the Stonehenge in England, thereby housing a mystery that has aroused great curiosity all over the world.

Kazılarla birlikte, yerleşik yaşama geçişle ilgili bilinen tüm bilgileri alt üst eden buluntular ortaya çıktı. Herhangi bir gelişmiş teknik ve teknolojiye yoksun olarak, dikilebilmesi için devasa bir organizasyon ve iş birliği gerektiren 60 tonluk taşlar ne ifade ediyor? Avcı toplayıcıların, doğanın tüm zorluklarına karşı, bu yapıyı inşa etmelerindeki motivasyon ne idi? 12 bin yıl önce neolitik insanın sembolik dünyası bizlere ne ifade ediyor?

Excavations revealed the finds that changed all existing information about transition to a settled life. What do the tones weighing 60 tons each, requiring a huge organization and collaboration to erect, devoid of any advanced technique and technology represent? What was the motivation of hunter-gatherers to build this structure against all the difficulties nature presented? What does the symbolic world of Neolithic men from 12,000 years ago mean to us?



Tapınakların amacının tam olarak ne olduğu cevaplanmayı bekleyen ve muhtemelen yıllarca sürecektir araştırmaları gerektirecek gizemler. Kesin olan Göbeklitepe'nin yeryüzünde bulunan ilk tapınak, temsil ettiği anlam itibarıyla farklı avcı toplayıcı grupları bir araya getiren bir mabed ve insanlığın kültürel evriminin dönüm noktası olduğudur. Ellerinde sadece taşlarla yaşadığı dünyayı bu denli karmaşık tasvir edebilen insanlar, modern dünyanın "ilkel!" kabul ettiği bu gruplardı. Göbeklitepe ilklerin ötesinde organizasyon ve hayal gücünün eseri. İnsanın DNA'sına kodlanmış olan yaratıcılık ve üretkenlik duygularının, belki de insanlık tarihindeki zirve noktası. Doğada kendi halinde karmaşık bir organizma iken, bir araya gelerek meydan okuyan ve kendi irksal kaderini yazmaya cesaret eden insanlığın en çarpıcı örneği.



**The Gathering sergisi, ziyaretçilerine 12 bin yıl önceki insanın dünyasını deneyimletmeyi amaçlıyor. 4 farklı bölümde koku, ses ve projeksiyonlardan yansıyan tasarımlar, neolitik insanın korkularının, ritüellerinin ve sembolik dünyasının, ziyaretçiler tarafından içselleştirilmesini sağlıyor ve bu sayede insanları algısal bir zaman yolculuğuna çıkarıyor.**

Açıldığı ilk on günde 4000 misafir tarafından ziyaret edilen The Gathering sergisi; ışık, renk, koku ve içerdiği hikaye ile birçok duyunuza aynı anda hitap ediyor. Sergi, katılımcısına alışık olduğu dünyanın dışına çıkarak, neolitik zamanda bir gece yürüyüşüne çıkmayı, o dönemin sembolik dünyasına tanıklık etmeyi ve 12.000 yıl önceki insanın gizemli macerasına ortak olmayı vadediyor. The gathering sergisi, ziyaretçilere sansasyonel, abartılmış veya "kesin gerçekler" sunmak yerine, sorulacak yeni sorulara ilham vermeyi amaçlıyor.

Cer Modern ve dijital müzeler geliştiren Reo-tek ortaklığıyla ortaya çıkan The Gathering sergisi büyük bir iş birliği ve emeğin eseri; tıpkı Göbeklitepe gibi. İnsanlık tarihindeki büyük sıçramaların her birinde ortak bir amaç ile birlikte hareket eden insanları görürüz. Karanlık ve vahşi doğa ile çevrelenen insanın ortak gaye ile bir araya gelip dikili taşlar üzerinde medeniyetlerin temelini attığı bu muhteşem yapı sizi "Göbeklitepe, The Gathering" sergisinde bir araya toplanmaya çağırıyor. Ayrıca bu sergi ile Göbeklitepe dünya dijital mirasındaki yerini alıyor.





The exact purpose of the temples is a mystery pending discovery, possibly through years of research. What is known for sure is that Göbeklitepe is the first temple on earth, a sanctuary attracting various groups of hunter-gatherers owing to the meaning it represents, and a landmark for the cultural evolution of humanity. People who could exclusively use stones to depict their world in such a complex manner were actually such groups of people who were dubbed "primitive" men in modern times! Göbeklitepe not only marks many firsts but is also a work of organization and imagination. It is perhaps a culmination in the history of mankind as the pinnacle of creativity and productivity encoded in human DNA. A most striking example of mankind, which is a complex organism in nature in its own right but comes together in individuals for a challenge and dares to write his own racial destiny.

*The Gathering* exhibition aims to give visitors the world experience of people who lived 12,000 years ago. Designs reflected from odor, sounds and projections in 4 different sections enable visitors to internalize the fears, rituals and symbolic world of Neolithic men, thereby taking people on a perceptual time travel.

Visited by 4,000 guests in the first ten days, The Gathering exhibition simultaneously appeals to many of your senses through lights, colors, smells and stories. The exhibition pledges to take the visitors out of the world they are used to, go out on a night walk in Neolithic time, witness the symbolic world of the time and share the mysterious adventure of people who lived 12,000 years ago. The Gathering exhibition aims to inspire new questions rather than presenting visitors with sensational, exaggerated or 'definite truth'.

Just like Göbeklitepe, The Gathering exhibition is a huge collaborative and labor-intensive effort by **Cer Modern** and **Reo-tek**, which develops digital museums. Each of the great leaps in the history of mankind includes people acting together for a common goal. Surrounded by the dark and wild nature, human beings united their forces for a common goal and laid the foundations of civilizations on pillar stones at this gorgeous structure, which now invites all to meet at the "Göbeklitepe, The Gathering" exhibition. Furthermore, this exhibition enables Göbeklitepe to earn its deserved place in the world's digital heritage.

# VİYANA'DA NURİ BİLGE CEYLAN 'MASTERCLASS'I

Mehmet AÇAR\*

## NURİ BİLGE CEYLAN 'MASTERCLASS' IN VIENNA







Uluslararası film festivalleri olmadan bir ülke sinemasının dünyaya açılması çok zor... Özellikle Türkiye'den seçilmiş filmlerin toplu gösteriler ve özel başlıklarla yer aldığı festivallerin önemli olduğunu kişisel deneyimlerimden biliyorum... Buna karşılık, sadece festivallerle yetinmek de kesinlikle yeterli değil...

Çocukluk ve gençlik yıllarımda Taksim'deki Fransız Kültür Merkezinde izlediğim Fransız filmleri hâlâ aklımda. Türkiye'de ticari gösterime girmeyen birçok film seyredirdim orada. Tek kelime İtalyanca bilmediğim halde Tepebaşı'ndaki İtalyan Kültür Merkezi'nde gösterilen Fellini filmlerine nasıl koşturarak gittiğimi de unutmam... O gösterilerde sadece gençler, öğrenciler değil, farklı kuşaklardan birçok seyirci olurdu.

Türkiye'nin de sinemasını uluslararası ölçekte tanıtmayı için festivallerle yetinmemesi gerekiyor... Birçok ülkede festivaller dışında toplu gösteriler düzenlememiz, filmlerimizi, yönetmenlerimizi dünyaya tanıtmamız gerekiyor. Bu tür etkinlikleri, devlet desteği olmadan organize etmek kuşkusuz kolay değil. Seyircilerle doğru lokasyonda, doğru salonlarda buluşmak; sadece film göstermenin ötesine geçip farklı etkinlikler düzenlemek ve sinemacılarla seyircileri bir araya getirmenin yollarını aramak gerekiyor.

Kültür ve Turizm Bakanlığı Sinema Genel Müdürlüğü desteğiyle Yunus Emre Enstitüsü organizasyonunda 2-8 Aralık tarihleri arasında Avusturya'nın başkenti Viyana'da düzenlenen Viyana Türk Filmleri Haftası (Türkische Filmtage Wien) tam da böyle iyi düşünülmüş tasarlanmış bir etkinlikti...

Viyanalı sinemaseverler, Nuri Bilge Ceylan'ın "Bir Zamanlar Anadolu'da", "Kış Uykusu" ve "Ahlat Ağacı" gibi filmlerini seyretmenin yanı sıra usta yönetmenle buluşma fırsatı da buldu. Ceylan, 6 Aralık Cuma günü öğlen saatlerinde Viyana Film Akademisinde genç sinema öğrencileriyle bir araya geldi...

Salon öylesine doluydu ki bazı öğrenciler yerlerde oturmak zorunda kaldı. Soru soran tüm öğrencilerin Nuri Bilge Ceylan sinemasını yakından tanıdıkları, filmlerini iyi bildikleri belli oluyordu. Öğrencilerdeki merak ve öğrenme arzusu dikkat çekiciydi. Filmlerinin içeriği, hikâyeleri veya karakterler üzerine aslında pek soru sormadılar. Nuri Bilge Ceylan sinemasını yakından tanıyorlar ve çalışma yöntemini öğrenmek istiyorlardı... Dolayısıyla, sorular üslup, teknik ve çalışma yöntemleri üzerine yoğunlaştı; söyleşi bir süre sonra gerçek bir masterclass'a dönüştü... Ceylan'a yönelik ilgi ve saygı, sinemamız adına gurur vericiydi.





Without international film festivals, it is very difficult for a country's cinema to open to the world. I know from personal experience that especially those festivals where selected films from Turkey are presented to masses with special titles are important. Yet, it is certainly not enough to be limited to festivals.

I still remember from my childhood and youth the French films I watched at the French Cultural Center in Taksim. I used to watch a lot of movies that didn't commercially make it to the theatres in Turkey. I still recall how I ran for Fellini films at the Italian Cultural Center in Tepebaşı although I didn't speak a single word of Italian. Those were attended by not only young people and students but also many movie fans from different generations.

Turkey should not content itself with festivals if it wants to promote its cinema on an international scale. We need to organize mass screenings, excluding festivals, in many countries to globally introduce our films and directors. It is undoubtedly not easy to hold such events without government support. It is required to meet the audience in the right location and in the right theatre halls, go beyond merely screening movies but organize different events and look for ways to bring together moviegoers and the members of the film-making industry.

Held in Vienna, Austria on 2-8 December by Yunus Emre Institute under the support of Ministry of Culture and Tourism's General Directorate of Motion Pictures, the Turkish Films Week in Vienna (Türkische Filmtage Wien) was exactly such a well-thought and designed event.

The Viennese movie fans had the opportunity to not only see Nuri Bilge Ceylan's films such as "Once Upon a Time in Anatolia", "Winter Sleep" and "The Wild Pear Tree" but also meet the director in person. On Friday, December 6th at noon, Ceylan met young cinema students at the Vienna Film Academy.

The hall was so full that some students had to sit on the floor. It was clear that all the students who asked questions knew Nuri Bilge Ceylan's movies and cinematography very well. The curiosity of students as well as their desire to learn was remarkable. They didn't really ask many questions about the content of his movies and the stories or characters in there. They knew Nuri Bilge Ceylan cinema very well and just wanted to learn how he worked. Therefore, questions focused on style, technique and methods of work. Soon the session turned into a real masterclass. The attention and respect for Ceylan marked a proud moment for our cinema.



**C**eylan, daha ilk yanıtlarından itibaren filmlerinde, hazır reçetelerden, önceden belirlenmiş fikirlerden yola çıkmadığının altını çizdi. Sete her şeyiyle hazır bir senaryoyla, filmi zihninde çekip bitirmiş bir yönetmen olarak gelmiyordu. Seti karakterleri geliştirmek, mizansenini oluşturmak için bir keşif süreci olarak görüyordu. Sette kolay memnun olmadığını, çalışma süresi elverdikçe oyuncuların en iyi performansını bulmak için uğraştığını ve farklı alternatiflere yöneldiğini anlattı. Hatta bir ara öğrencilere “Sette kendinizden çok eminseniz ve kafanızda hiç şüphe yoksa o zaman bir sorun vardır.” dedi.

Ceylan, çekim süreci üzerinde yoğunlaşan sorularda daha çok oyuncu yönetiminde nasıl bir yol izlediğini ayrıntılarıyla anlattı. Çekimlerden önce masa başında prova yapmayı faydasız bulduğunu, belirli ölçülerde doğaçlamadan yararlandığını ama hiçbir zaman doğaçlamalardan çok tatmin edici sonuçlar alamadığını sözlerine ekledi.



**S**tarting from his very first responses, Ceylan underlined that, in his films, he did not take ready-made prescriptions or predetermined ideas as a starting point. He wasn't coming to the movie set as a director who had completed shooting the film in his mind based on a finished scenario. He saw the set as a process of discovery to develop characters and create the mise-en-scène. He told that he was not easily satisfied at the set, that he was trying to get the best performance from the cast as much as the working time allowed and turned to different alternatives. He even told the students, “If you are very confident in the set and there is no doubt in your mind, then there is a problem.”

The questions mostly focused on the shooting process. Ceylan explained in detail the methodology he pursued in managing the actors and actresses. He added that he found desktop rehearsals before the shooting useless, that he took advantage of improvisation to a certain extent but never received very satisfactory results from improvisations.



Bu arada, öğrenciler ısrarla çekim açılarını nasıl tespit ettiğini soruyor ve görüntü tasarlama sürecini hangi aşamalarda gerçekleştirdiğini merak ediyorlardı. Ceylan storyboard kullanmadığını, açılara sette karar verdiğini söyledi. Peki, kamera açılarını tespit etmeye ne kadar süre ayırıyordu? Belli ki, görsel ustalığı ve harika çerçeveleriyle dünya çapında tanınan Ceylan'ın çalışma yöntemini öğrenmek istiyorlardı. Soruların sürekli aynı konu üzerinde yoğunlaştığını fark eden Ceylan, "Kamerayı yerleştirmek, açıları tespit etmek açıkçası benim için işin en kolay kısmı. Görüntü, renk ve ışık konusunda da genelde en pratik, hızlı çözümü ararım. Setteki enerjimin büyük kısmını oyunculara ayırır, çekimin büyük bölümünde onlarla uğraşırım." demek zorunda kaldı.

Ceylan, gelen bir soru üzerine çekimlerde hareketli, pratik olmak için daha küçük set ekipleriyle çalışmayı istediğini, yeni filminde küçük bir ekip kurmayı planladığını da söyledi.

Viyana Film Akademisindeki söyleşi, Nuri Bilge Ceylan'ın çalışma yöntemleri ve yaklaşımı hakkında fikir sahibi olmak açısından benim için de aydınlatıcı ve yararlıydı. Söyleşiden sonra yüz yüze yaptığımız konuşmada özellikle "tahmin edilebilir" şeyler söyleyen filmlere hiç ilgi duymadığını söyledi. Film yapmak yazım aşamasından post prodüksiyonun son aşamasına kadar onun için bir keşif süreciydi. Belli ki seyirci için de aynı keşif sürecinin filmin son anına kadar sürmesini istiyordu...

Meanwhile, students were persistently asking how he decided on shooting angles and wondering at what stages he carried out the photography design process. Ceylan said he didn't use storyboards but decided on the angles at the set. So, how long was he taking to determine the camera angles? Obviously, they wanted to learn about the working method of Ceylan, who has a global reputation for his visual mastery and great frames. Realizing that questions mainly focused on the same topic, Ceylan said, "Placing the camera and deciding on the angles are obviously the easiest parts for me. I also often look for the most practical, fastest solution regarding images, color and light. I devote most of my energy on the set to actors and actresses, and I deal with them for most of the shooting."

Ceylan said he wanted to work with smaller crew at the set to keep dynamism and practicality at shooting phase and that he planned to build a small set crew for his new film.

The interview at the Vienna Film Academy was enlightening and useful for me to have an idea of Nuri Bilge Ceylan's working methods and approach. During our face-to-face conversation after the session, he said he had no interest in movies that made "predictable" statements. Making films was a discovery process for him, from writing the screenplay to the final stage of post-production. Obviously, he wanted the same discovery process for the audience to last until the final scene of the film.





### **“Kurgu, sinemadır. Kurgusuz çekim ise hayat”**

Ceylan, aynı günün akşamı Viyana'nın önde gelen sinema salonlarından biri olan Urania'da gösterilen “Ahlat Ağacı” filmi sonrasında da seyircilerin sorularını yanıtladı. Filmin biletleri dört gün öncesinden bitmişti. 3 saat 15 dakikalık gösterimden sonra seyircinin aşağı yukarı yüzde 90'ının katıldığı soru - yanıt etkinliği yaklaşık 75 - 80 dakika sürdü... Ceylan, sade, samimi tarzıyla tüm soruları tek tek özenli şekilde yanıtladı. Üzerinde yeterince durmuş olduğu, detaylı şekilde ele aldığı konuları yeniden gündeme getiren seyircileri hiç bozmadan ve kendini tekrara düşmeden soruları sabırla yanıtlamayı sürdürdü.

Viyana Film Akademisindeki söyleşiden sonra yorgun düşüğünü biliyordum ama hiç kimseyi geçiştirmeden hep en doğru ve kapsamlı yanıt vermeye çalıştı. Aslında seyircilere bıraksanız, söyleşi daha da uzun sürebilirdi. Kalkan parmakların, gelen soruların ardı arkası bir türlü kesilmiyordu. Sonunda moderatörün uyarısıyla söyleşi, öngörülen zamanı çok geçmeden, alkışlarla sona erdi.

### **“Editing is the cinema per se. But shooting without editing is life.”**

On the evening of the same day, Ceylan answered questions from the audience after the screening of his film “The Wild Pear Tree” at Urania, one of Vienna's leading movie theaters. The film had sold out four days in advance. The screening took 3 hours and 15 minutes, after which there was an almost 80-minute-long Q&A session attended by about 90 percent of the viewers. Ceylan sincerely answered all questions. He continued to answer questions patiently without offending the audience that brought up the issues that he had already sufficiently discussed in detail or repeating himself.

I knew he was exhausted after the Q&A session at the Vienna Film Academy, but he always tried to give the most accurate and comprehensive answer without putting off anyone. In fact, had it been up to the audience, the session could have taken even longer. Hands were ceaselessly raised and questions were asked one after another. Finally, upon the moderator's warning, the session ended with applause before it went much beyond the time period set.

Seyircilerin zaman zaman Türkçe sorular sorduğu söyleşide Viyana Film Akademisindeki sohbetin tam aksine daha çok karakterler, hikâye ve filmin kendisi konuşuldu. Teknik sorular da geldi. Ceylan'ın söyleşinin ilerleyen anlarında kurguyla ilgili bir soruya verdiği yanıt ise akıldaki kalıcıydı. Ceylan kesme yapmayı çok sevmediğini belirterek “Kurgu, sinemadır. Kurgusuz çekim ise hayat.” dedi. Belli ki kurgunun az kullanıldığı bir sahnenin hayat ve gerçeklikle olan bağı ona göre daha güçlüydü... Viyanalı sinemaseverler, söyleşi vermekten, insanların önüne çıkıp konuşma yapmaktan çok da hoşlanmadığını bildiğimiz Nuri Bilge Ceylan'ı kanlı canlı karşılarında buldukları ve sorularına yanıt aldıkları için gerçekten şanslıydılar.

Viyana Film Haftası'nda Nuri Bilge Ceylan ve filmleri büyük ilgi gördü. Kuşkusuz, programda başka filmler de vardı. Lütfi Akad'ın 1968 tarihli klasığı “Vesikalı Yârim”, Tayfun Pirselimioğlu'nun “Yol Kenarı”, Ahmet Boyacıoğlu'nun “Paranın Kokusu”, Banu Sivacı'nın “Güvercin”, Fikret Reyhan'ın “Sarı Sıcak” ve Mahmut Fazıl Coşkun'un “Anons” filmleri de seyircilerle buluştu... Viyana'da sohbet etme fırsatı bulduğum tüm sinemaseverlere gönül rahatlığıyla önerdiğim filmlerdi bunlar. Hafta boyunca Viyana'daki Yunus Emre Türk Kültür Merkezinde kısa ve belgesel filmler de gösterildi.

Türk sinemasının dışa açılması sürecinde benzer etkinliklerin daha çok yapılması gerektiği aşikâr... 2009 yılında kurulan ve Viyana dâhil yurt dışında 58 kültür merkezinde faaliyet gösteren Yunus Emre Enstitüsü'nün hedefi, son 10 yıldır sürdürdükleri bu tür etkinlikleri daha fazla ülkede gerçekleştirmek.

Noel heyecanını yaşayan Viyana'da böylesi bir etkinlikte onlara katılmak ve Nuri Bilge Ceylan'ın öğrenci ve seyircilerden gördüğü büyük ilgiye tanık olmak gerçekten keyifliydi. Umarım yolları açık olur, benzer etkinlikleri yeni filmler ve farklı sinemacılarla dünyanın farklı şehirlerinde de sürdürürler.

During the session, some members of the audience asked questions in Turkish. Unlike the session at the Vienna Film Academy, characters, the story and the film itself were the focus. Technical questions were posed as well. Ceylan's answer to a question about editing at a later point in the session was memorable. He said he didn't much like cutting off scenes and said: “Editing is the cinema per se. But shooting without editing is life.” Obviously, in his opinion, a scene less edited was a scene with stronger connections to life and reality. Viennese moviegoers were fortunate to have, in person, Nuri Bilge Ceylan, who is known to not like giving interviews or appearing in front of people and addressing them or answering their questions.

During the Vienna Film Week, Nuri Bilge Ceylan and his films received great attention. Undoubtedly, there were other films on the program. Lütfi Akad's 1968 classic “My Hostess Love”, Tayfun Pirselimioğlu's “Sideway”, Ahmet Boyacıoğlu's “The Scent of Money”, Banu Sivacı's “The Pigeon”, Fikret Reyhan's “Yellow Heat” and Mahmut Fazıl Coşkun's “The Announcement” were also screened. These were the films I suggested to all movie enthusiasts I had the opportunity to chat with in Vienna. Throughout the week, short films as well as documentaries were also screened at Yunus Emre Turkish Cultural Center in Vienna.

It is clear that similar events should be held in the process of opening Turkish cinema to the entire world. Founded in 2009 and operating in 58 cultural centers abroad including Vienna, Yunus Emre Institute aims to hold such events from the last 10 years in more countries in the future.

It was really fun to join them at such an event in Vienna, which was enjoying the excitement of Christmas, and witness the great attention Nuri Bilge Ceylan received from students and movie enthusiasts. I wish all the best for them. I hope they will continue to hold similar events with new films and different film-makers in different cities around the world.

*\*Habertürk Gazetesi Yazarı. Yazının Habertürk Gazetesinde 10.12.2019 tarihli yazısı, izni alınarak kullanılmıştır.*

*\*Columnist at Habertürk daily newspaper. The Author's column of December 10, 2019 published in Habertürk was used upon his permission.*

# 19. YÜZYILDA YILDIZ SARAYI'NDAN DÜNYA'YA BAKMAK:

Sultan II. Abdülhamid'e ait Yıldız Sarayı Fotoğraf Koleksiyonu

Prof. Dr. A. Melek ÖZYETGİN\*



A VIEW OF THE WORLD FROM YILDIZ PALACE IN THE 19TH CENTURY:  
Yıldız Palace Photography Collection of Sultan Abdulhamid II



Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemlerinde tarihin önemli gelişmelere sahne olduğu bir süreçte tahta çıkan Sultan II. Abdülhamid (1876-1909), uyguladığı modernleşme ve yönetim siyasetiyle, tarihte istisna bir yere sahiptir. Bilhassa altı asırlık Osmanlı devlet ve medeniyetinin mirası olan maddi ve manevi birikimin Türkiye Cumhuriyeti'ne aktarılmasındaki son güçlü halkayı oluşturması açısından da Sultan Abdülhamid'in ve döneminin ayrıcalıklı bir yeri olduğu kuşkusuzdur.

İktidarı süresince merkezî bir yönetimi esas alan Sultan Abdülhamid, Yıldız Sarayı'nı devletin idari işleyişinin odak noktası olarak belirlemiştir. Saray, bir yönetim merkezi olmasının yanında aynı zamanda bir bilgi kültür ve sanat merkeziydi. Sultan Abdülhamid'in dünya görüşünde ve geleceğe dönük hedeflerinde dünyayı, kültürleri, teknoloji ve bilimi, yenilikleri ve sanatı takip etmek bir zorunluluktur. Büyük devlet olmanın gereğinin çağı yakalayarak, medeniyeti meydana getiren temel öğelerin hemen hepsinde ilerleme kaydedilmesinde olduğunu gören Sultan Abdülhamid bu konuda özel bir gayret göstermiştir. Kendisi de bizzat ahşap sanatıyla uğraşan Sultan; resim, tiyatro, çini, dokumacılık gibi pek çok modern ve geleneksel sanatı himaye etmiştir.



Having ascended to the throne at a time when significant historical developments occurred during the last decades of the Ottoman Empire, Sultan Abdulhamid II (1876-1909) has an exceptional place in history thanks to his modernization and governance politics. In particular, Sultan Abdulhamid and his reign undoubtedly have a privileged place in establishing the last strong link in transferring the material and spiritual background, which is the six-century legacy of the Ottoman state and civilization, to the Republic of Turkey.



Sultan Abdulhamid adopted the principle of a central administration during his reign, establishing Yıldız Palace as the heart of the administrative functioning of the state. In addition to being the administrative headquarters, the palace was also a center of information, culture and art. In Sultan Abdulhamid's world view and prospective goals, it was a must to follow the world, cultures, technology, science, developments, innovation and art. Sultan Abdulhamid concluded that the road to being a great state crossed from delivering and keeping up with the requirements of the day and making progress in almost all the basic elements that created civilization. He thus made a special effort to that end. He himself engaged in woodworking and patronized many modern and traditional arts such as painting, theatre, tiles and weaving.

Ayrıca saltanatı boyunca zamanının çoğunu Yıldız Sarayı'nda geçirmesine rağmen Sultan Abdülhamid'in bu geniş vizyonu, dünyanın tüm kültürlerine olan derin merakı, yenilikleri, gelişmeleri takip etme isteği onun Yıldız Sarayı'nda zengin bir fotoğraf koleksiyonu oluşturmasına vesile olmuştur. Sultan Abdülhamid'in özel ilgi duyduğu fotoğraf sanatı, onun döneminde âdeta altın çağını yaşamıştır. İmparatorluğa gelen fotoğrafçılarla hususi ilgilenen, sarayında fotoğrafhanesi ve fotoğrafçıları olan Sultan Abdülhamid, dünyanın çeşitli yerlerinden kendisine gönderilen fotoğraf albümleriyle birlikte eşsiz bir koleksiyon oluşturmayı başarmıştır. Fotoğraf aracılığıyla imparatorluğunun her bir karışını tanımaya çalışan Sultan'ın bu ilgisi tüm dünya coğrafyasını kapsayacak kadar engin bir boyuta ulaşmıştır. Sultan, kendi sipariş ettiği fotoğraflar, özel çekilmiş pozlar, dünyanın çeşitli yerlerinden hediye edilen albümler ve satın alma yoluyla elde edilen karelerle neredeyse tüm dünyadan haberdar olmayı başarmıştır.

Sultan Abdülhamid'e ait "Yıldız Sarayı Fotoğraf Koleksiyonu", her biri sanat eseri değerinde olan 911 albüm içerisinde 36 bin 585 bin kare fotoğraftan oluşur. 19. yüzyılın tüm zenginliğini ve çeşitliliğini gözler önüne seren bu koleksiyon kültürel mirasımız olarak taşıdığı değer yanında dünya kültürü açısından da büyük önem taşır. Koleksiyon, Mustafa Kemal Atatürk'ün talimatıyla 1925 yılında Yıldız Sarayı'ndan İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi'ne nakledilmiştir. Yıldız Sarayı Fotoğraf Koleksiyonu bugün İstanbul Üniversitesi, Nadir Eserler Kütüphanesi'nde iklimlendirilmiş, özel bir ortamda muhafaza edilmektedir.

Even though he spent most of his time at Yıldız Palace during his reign, Sultan Abdulhamid's such broad vision, coupled with his deep curiosity for all cultures of the world and his desire to follow innovation and developments, led him to create a rich photography collection at Yıldız Palace. Photography was an art Sultan Abdulhamid was particularly interested in and enjoyed its golden age during his reign. Sultan Abdulhamid personally attended to the photographers visiting the Empire and had a photography workshop as well as photographers in his palace. He used the photograph albums he was sent from various parts of the world to create a unique collection. The Sultan tried to grow further familiarity with every inch of his empire through photography. His interest grew big enough to cover photography from all over the world. The Sultan was able to catch up with developments around the world through the photographs he ordered, special shots and albums presented as gifts from around the world as well as purchased shots.

Sultan Abdulhamid's "Yıldız Palace Photography Collection" consists of 36,585 photographs in 911 albums, each of which has significant worth as a piece of art. This collection exhibit the entire riches and diversity of the 19th century and is not only valuable as a cultural heritage but also significant for the world culture. The collection was transferred from Yıldız Palace to Istanbul University Library in 1925 upon the instructions of Mustafa Kemal Atatürk. Yıldız Palace Photography Collection is maintained today in a special, air-conditioned environment in Istanbul University's Rare Works Library.





Sanatın ve kültürün hemen her alanına özel ihtimam gösteren Sultan için fotoğraf, bir sanat objesi olduğu kadar bir bilgi kaynağıydı. Sultan Abdülhamid, fotoğrafa bakışını “Her resim bir fikirdir. Bir resim yüz sayfalık bir yazı ile ifâde olunamayacak siyâsî ve hissî mânâları telkin eder. Onun için ben tahrîrî münderecâtan (yazılı bilgilerden) ziyâde resimlerden istifâde ederim.” biçiminde ifade ederek onun kendisi için ne kadar değerli bir bilgi objesi olduğunu ortaya koyar.

Yıldız Sarayı Fotoğraf Koleksiyonu'nda farklı temalarda pek çok albüm yer alır. Bunlar arasında Osmanlı Saray mimarisi özellikleri, hanedan üyeleri portreleri,

kent görünümüleri, tarihî olaylar, coğrafi dokümanlar, Osmanlı coğrafyasında hayat, doğal felaketler, ordu, itfaiye, kültürel konular, sivil/resmî yapılar, toplumun çok farklı katmanlarını temsil eden insan görüntüleri, kriminal dünyayı ve birçok ülkeyi anlatan albümler dikkat çeker.

Photography was not only an artistic object but also a source of information for the Sultan, who had a special interest in almost every aspect of art and culture. Speaking of his views on photography, Sultan Abdulhamid said, “Every photograph is an idea. A single photograph expresses political and emotional meanings that could otherwise not be expressed in hundred pages of text. Therefore, I benefit from photographs rather than written information,” thereby revealing how valuable an object of knowledge photograph was to him.

Yıldız Palace Photography Collection has many albums on different themes. These include features of Ottoman Palace architecture, portraits of dynasty members, cityscapes, historical events, geographical documents, life in the Ottoman land, natural disasters, army, fire brigade, cultural topics, civilian/government buildings, human images representing very different segments of society, and albums depicting the criminal world as well as various countries.



Fotoğrafi bir tespit, tanıma ve yönetme aracı olarak kullanmış olan Sultan II. Abdülhamid koleksiyonunda yer alan fotoğraflardan yapılmış albümleri diplomatik armağan olarak ülkelere göndermiştir. Bu vesile ile 1819 fotoğraftan oluşan 51 ciltlik albümü hediye olarak 1893-1894 yıllarında Amerikan Kongre Kütüphanesine ve Londra'da British Library'e göndermiştir. Bu albümlerde imparatorluğun kendine özgü insan portreleri, modernleşen yüzünü gösteren kurumlar, yapılar, mimari örnekler gibi pek çok fotoğraf Osmanlı'nın 19. yüzyılını yansıtır. Bir anlamda Sultan Abdülhamid fotoğraf albümleri aracılığıyla imparatorluğunun modernleşen yönünü Batı'ya tanıtmak istemiştir.

Koleksiyon'da yer alan fotoğraflar, sadece Osmanlı İmparatorluğu'ndan değil dünyanın dört bir yanında yer alan ülkelere de fotoğraf karelerini içeren bir çeşitliliğe sahiptir. Koleksiyon içinde 40'ı aşkın ülkeye ve çeşitli coğrafyalara ait fotoğraflar bulunmaktadır. Siyah beyaz olan bu fotoğrafların bir kısmı sonradan renklendirilmiş karelerden oluşan bir çeşitliliğe sahiptir. Koleksiyon bir anlamda 19. yüzyılın görsel tarihine bir pencere açar. Söz konusu koleksiyon adı geçen coğrafya ve ülkelerin tarihî süreçteki kültürel mirasını temsil etmesi bakımından da büyük değer taşımaktadır. Sultan Abdülhamid'in dünyaya olan merakının sınırlarını gösteren bu zengin ülke muhtevası kapanan bir çağın panoraması gibidir. Bu nadide fotoğraf arşivi 19. yüzyıla ait pek çok ülkenin tarihinin ve kültürünün de aktarıcısı olan evrensel belleğin bir parçası olmuştur.



Sultan Abdulhamid II used photography as a tool for identification, recognition and management. He sent albums including photographs from his collection to various countries as diplomatic gifts. To that end, he sent the 51-volume album including 1819 photographs to the U.S. Library of Congress and to the British Library in London in 1893-1894. These albums had many photographs including those reflecting the 19th century of the Ottoman Empire in unique human portraits, institutions showing its modernized face, structures and architectural examples. In a sense, Sultan Abdulhamid wanted to introduce the modernized aspect of his empire to the West through those photo albums.

The photographs in the Collection incorporates photographs not only from the Ottoman Empire but also from countries around the world. The collection has photos of over 40 countries as well as various regions and lands. Some of these black and white photos were later colored. In a sense, the collection opens a window into the visual history of the 19th century. This collection is also of great value for representing the cultural heritage of the aforementioned regions and countries in the historical process. Such rich content of countries displaying the boundaries of Sultan Abdulhamid's curiosity for the world is like a panorama of an era that has long gone. This rare photography archive has been part of the universal memory, which is a transmitter of the history and culture of many countries from the 19th century.

Yıldız Sarayı Fotoğraf Koleksiyonu hastalanan insanların iyileşme fotoğraflarından suçlu fotoğraflarına, dünyanın en uzak coğrafyasında Amerikan yerlilerinin fotoğraflarından Japonya'daki deprem felaketlerini gösteren albümlere kadar zengin bir çeşitliliğe sahiptir.

Fotoğrafa bu kadar meraklı olan ve böyle nitelikli bir arşivi miras bırakan Sultan'ın kendi fotoğraflarının çekilmesine izin vermemesi ise ilgi çekici bir durumdur. III. Selim (1789-1807) ve özellikle II. Mahmud'un (1808-1839) saltanatlarından itibaren Osmanlı padişahlarının portrelerini yaptırmaktan ve sergilemekten çekinmedikleri tarihî bir vakiadır. Öte taraftan Sultan Abdülhamid büyük ihtimalle portresinin özel hayatına ait olduğunu düşünüyor ve kamuyla paylaşmaktan hoşlanmıyordu. Bu sebeple Sultan Abdülhamid'e ait iki portre fotoğrafı saltanatı boyunca özellikle iç ve dış basında kullanılmıştır. Onun bilinen ilk portresi Londra'da amcası Sultan Abdülaziz'le (1861-1876) çıktığı seyahatin sonucu olarak ünlü fotoğrafçı William ve Daniel Downey tarafından çekilmiştir. İkincisi ise 1869'da Abdullah biraderlerin çektiği bir fotoğraftır. Her ikisi de şehzade iken çekilmiş fotoğraflardır. Padişah olduktan sonra hemen hemen hiç gözükmediği için Sultan'ın her yerde bu zamansız fotoğrafları kullanılmıştır. Bununla birlikte Sultan'ın özellikle kendi ailesinden çocuklarının onun döneminde portre fotoğraflarının çekildiği, bunlardan albümler oluşturulduğu bilinmektedir.



Yıldız Palace Photo Collection offers a rich variety of albums and photos including but not limited to photos of ill but recovering people, offenders' photos, photographs of native Americans in the world's farthest geography and photo of earthquakes in Japan.

It is yet interesting that the Sultan, who was so enthusiastically interested in photography and inherited such a qualified archive, did not allow his own photographs to be taken. It is a historical fact that, starting with Selim II (1789-1807) and specifically Mahmud II (1808-1839), the Ottoman sultans ordered for the making of and also proudly displayed their portraits. However, Sultan Abdulhamid probably thought his portrait belonged to his private life and did not like publicly sharing it. Therefore, two portraits of Sultan Abdulhamid were used especially by the national and foreign press during his reign. His first known portrait photo was taken by the famous photographers William and Daniel Downey during his trip to London with his uncle Sultan Abdulaziz (1861-1876). The second is a photo taken by Abdullah brothers in 1869. They were both photographs taken when he was the crown prince. After he rose to the throne as the sultan, he stayed away from public eye, hence the common and frequent use of these timeless photographs. However, it is a fact that the Sultan's children had their portrait photos taken during his reign and those photos were used to create albums.





Özetle Sultan Abdülhamid'e ait Yıldız Sarayı Fotoğraf Koleksiyonu dünya ve ülke mirası açısından benzeri olmayan, nadir bir nitelik taşımaktadır. Koleksiyon, kültürel miras kapsamında toplumların ortak geçmişlerini yansıtmaktadır. Söz konusu görsel hazine, toplumlar arası birlik ve dayanışma kültürünü, ülkeler arası bağları, deneyimleri geleceğe aktarma vasfına haizdir. Evrensel değerler ile birlikte genç nesillere, akademisyenlere, araştırmacılara, isteyen her bireye tarih sevgisi aşılamak, keşfetme güdüsü ile dünyaya ve hayata bakış açısında derinlik kazandırmak için de önemli bir kaynaktır. Bu nedenle Koleksiyon; dünya kültür kimliğinin izlerini taşımaktadır. Tarihi kentler ve dokular, kültürel peyzajlar, yaşamlar, anıtsal ve mimari yapılara kadar toplumun dil, gelenek, dans, müzik, ritüeller gibi yaşam değerlerine de eşlik etmektedir. Bu açıdan benzersiz bir tarihî sürece tanıklık eden Yıldız Sarayı Fotoğraf Koleksiyonu'nun gelecek nesillere aktarılması ve dünya mirasına kazandırılması büyük önem taşımaktadır.

In summary, Sultan Abdulhamid's Yıldız Palace Photography Collection is both a national and global heritage of unique nature. The collection reflects the common backgrounds of societies as part of cultural heritage. This visual treasure has the ability to transfer into the future the culture of unity and solidarity between societies as well as ties and experience between countries. It is also a key source for using universal values to instill a love of history in younger generations, scholars, researchers and any willing individual and for benefiting the motivation to explore to give them a deeper perspective on the world and life as a whole. Therefore, the Collection bears the traces of the world's cultural identity. It also accompanies life values such as historical cities and textures, cultural landscapes, lives, monumental and architectural structures, language, traditions, dance, music and rituals. To that end, Yıldız Palace Photography Collection witnesses a unique historical process and it is thus of great importance to transfer it to future generations and make it a part of world heritage.







**19. yüzyılın** ilk yarısında bulunan fotoğraf teknolojisi, Osmanlı İmparatorluğu'nda saray başta olmak üzere toplumun önemli katmanlarında kabul edilmiş ve büyük ilgi görmüştür. Bilhassa Osmanlı Sultanlarının fotoğrafa gösterdikleri hususi ilgi ve destek tüm imparatorlukta kısa sürede fotoğraf sanatının yaygınlaşmasını sağlamıştır. Özel olarak Sultan II. Abdülhamid devrinde adeta doruk noktasına ulaşan bu sanat, imparatorluğun merkezi İstanbul'da her bakımdan varlık göstererek, dünyaca ünlü fotoğraf sanatçılarının sık uğradıkları yerlerin başına İstanbul'un gelmesini sağlamıştır. Fotoğrafın icadından kısa bir süre sonra İstanbul bir anlamda dünyanın her yerinden gelen fotoğraf sanatçıları için fotoğraf konusunda bilgi ve beceri elde ettikleri bir uygulama yeri olmuştur. Özellikle Abdullah Biraderler, Vasilaki Kargopulo, Pascal Sébah ve Guillaume Berggren başta olmak üzere pekçok fotoğraf sanatçısı etkileyici fotoğraf kareleri ile 19. yüzyılın İstanbul'undaki yaşamın her alanını kapsayan manzaralar ve görünüşleri, belge ve sanat değeri taşıyacak şekilde kayıt altına almışlardır.

**The technology of photography** available in the first half of the 19th century was commonly adopted and received great attention among the key segments of the society, especially in the Ottoman palace. In particular, the special interest and support of the Ottoman Sultans in photography made the art of photography become more common throughout the empire in a short time. In summary, the art of photography reached its culmination on Ottoman land during the reign of Sultan Abdulhamid II, exerting its full presence in Istanbul, the capital and heart of the empire, making it a frequented hub for world-renowned photographers. Shortly after the invention of photography, Istanbul became a workshop for photographers from all over the world to gain knowledge and improve skills. Many photographers including, among others, Abdullah Brothers, Vasilaki Kargopulo, Pascal Sébah and Guillaume Berggren shot impressive photos to reflect views and images from Istanbul in the 19<sup>th</sup> century, registering each of them as a precious document of artistic value.



Yıldız Teknik Üniversitesi, Sultan II. Abdülhamid Uygulama ve Araştırma Merkezi, İstanbul Üniversitesiyle ortaklaşa “Yıldız Sarayı Fotoğraf Koleksiyonu” üzerine kapsamlı bir proje hazırlamış ve bu proje “Cumhurbaşkanlığı Himayesini” almıştır. Merkez, “Yıldız Sarayı Fotoğraf Koleksiyonu Üzerinden Dünyaya Bakmak” konseptiyle Osmanlı'nın son döneminde dünya devletleri ile olan diplomatik ilişkileri, Sultan Abdülhamid'e ait bu eşsiz değerdeki Yıldız Sarayı Fotoğraf Koleksiyonu üzerinden inceleyen bir dizi proje yürütmüştür. Sadece Türkiye için değil dünya kültürü için de özel değere sahip kültürel bir miras olan fotoğraf koleksiyonu üzerinden Osmanlı'nın farklı toplumlarla keşşen yollarının tanıtılması amacıyla T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, T.C. Dışişleri Bakanlığı ve Yunus Emre Enstitüsü'nün destekleriyle fotoğraf sergileri ve sergi kitapları çalışmaları olarak hayata geçirilen bu projeler 2017-2019 tarihleri arasında Fransa, Almanya, İngiltere, Amerika, Rusya ve Japonya'yı kapsamıştır. Yıldız Teknik Üniversitesi'nin yürüttüğü söz konusu projelerin sergi küratörlüğü ve sergi kitabı hazırlama çalışmalarını tanınmış fotoğraf sanatçımız Kamil Fırat yapmıştır.

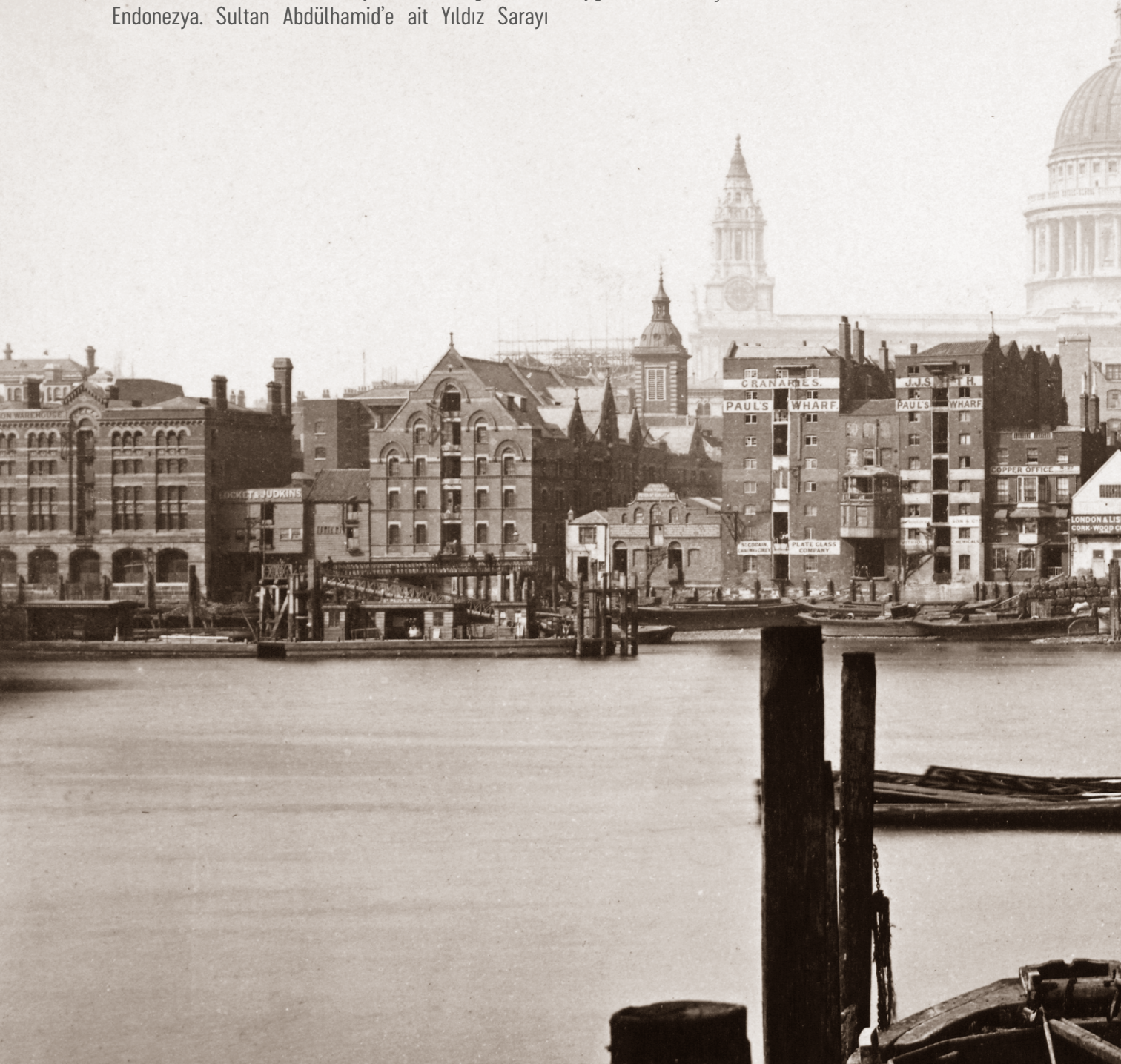


Sultan Abdulhamid II Implementation and Research Center at Yıldız Technical University has developed a comprehensive project on “Yıldız Palace Photography Collection” in cooperation with Istanbul University. The project has been granted the auspices of the Presidency of the Republic. The Center previously created a concept called “A View of the World Through Yıldız Palace Photography Collection” and conducted a series of projects focusing on Sultan Abdulhamid's unique Yıldız Palace Photography Collection to analyze Ottomans' diplomatic relations with other countries in the former's final decades. The said projects focused on this photography collection, which is a cultural heritage of special value not only for Turkey but also for the world, to promote the crossing paths between the Ottoman Empire and various communities. The projects were supported by the the Turkish Ministry of Culture and Tourism, the Turkish Ministry of Foreign Affairs and Yunus Emre Institute and included photography exhibitions held and exhibition books delivered in France, Germany, UK, USA, Russia and Japan between 2017 and 2019. Our renowned photographer Kamil Fırat acted as the curator of and prepared the exhibition book for the said projects conducted by Yıldız Technical University.

Yıldız Sarayı Fotoğraf Koleksiyonu'nda yer alan fotoğrafların ait olduğu ülkeler: Rusya, Kırım, Macaristan, Amerika, Bulgaristan, Almanya, Yunanistan, Suriye, Suudi Arabistan, İsrail, Lübnan, Mısır, İngiltere, Japonya, Romanya, Polonya, Ürdün, Makedonya, Arnavutluk, Yemen, İran, Fransa, Macaristan, İtalya, Çekya, Tunus, Özbekistan, Hindistan, Avusturya, İsveç, Belçika, Çin, İspanya, Portekiz, Kosova, Malta, Eski Yugoslavya, Burma, Doğu Türkistan, Gürcistan, Tataristan, Türkmenistan, Ukrayna, Karadağ, Rodos, Endonezya. Sultan Abdülhamid'e ait Yıldız Sarayı

Fotoğraf Koleksiyonu bugün İstanbul Üniversitesi, Nadir Eserler Kütüphanesinde muhafaza edilmektedir. Koleksiyon 2018-2019 yılları arasında TBMM Meclis Başkanlığı tarafından son teknoloji ile yeniden dijitalleştirilmiştir. Koleksiyonun detaylı künye tasnif çalışmaları İstanbul Üniversitesi tarafından devam ettirilmektedir.

\* Yıldız Teknik Üniversitesi, Sultan II. Abdülhamid Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü



The photographs in the Yıldız Palace Photography Collection hail from the following countries: Russia, Crimea, Hungary, USA, Bulgaria, Germany, Greece, Syria, Saudi Arabia, Israel, Lebanon, Egypt, UK, Japan, Romania, Poland, Jordan, Macedonia, Albania, Yemen, Iran, France, Hungary, Italy, Czech Republic, Tunisia, Uzbekistan, India, Austria, Sweden, Belgium, China, Spain, Portugal, Kosovo, Malta, the former Yugoslavia, Myanmar, East Turkestan, Georgia, Tatarstan, Turkmenistan, Ukraine, Montenegro, Rhodes, Indonesia.

Sultan Abdulhamid's Yıldız Palace Photography Collection is today maintained in Istanbul University's Rare Works Library. The collection was re-digitized by the Grand National Assembly of Turkey between 2018 and 2019 using the latest technology. The detailed tagging and classification work for the collection is currently carried out by Istanbul University.

\* Director of Sultan Abdulhamid II Practice and Research Center at Yıldız Technical University







# OYUN VE OYUNCAK TEKNOLOJİ BAĞIMLILIĞININ ÇÖZÜMÜ OLABİLİR Mİ?

Ceren KARADENİZ\*

COULD PLAY AND TOYS BE THE  
SOLUTION TO TECHNOLOGY  
ADDICTION?



Teknolojiye bağlanmak çağın gerekliliği, öte yandan teknolojiye bağımlı olmak hala üzerinde düşünülen ve tedavi yöntemleri geliştirmeye çalışılan yeni bir bağımlılık biçimi. Teknoloji bağımlılığı daha çok internete duyulan bağımlılık ya da bağımlısı olunan teknoloji ürününe ulaşamadığında yaşanan yoksunluk olarak tanımlanıyor. Kişinin teknoloji bağımlısı olduğu teknoloji ürününün başında saatler harcamasından, sosyal bir iletişim yerine internet üzerinden iletişimi tercih edişinden, geç saatlere kadar ve hatta başından hiç kalkmadan saatlerde internet kullanmasından ya da teknolojiden uzak kaldığında yaşadığı mutsuzluk ve ümitsizlik halinden anlaşılıyor. Kişinin teknoloji ürünü başında geçirdiği bu uzun süreden ötürü suçluluk hissettiği bilinse de bu halden büyük bir mutluluk duyduğu da kabul ediliyor. Teknoloji bağımlılığının fiziksel ve sosyal alana yansıyan çok sayıda çıktısı bulunuyor. Saatlerini internet başında geçiren çocuk ya da gençlerde sıklıkla göz kızarması ve yanması, boyun ve omuz ağrısı, halsizlik gibi rahatsızlıklar artıyor. Öte yandan teknoloji akademik başarıda düşüş, olduğu, uyku düzeninde bozukluk, fiziksel etkinliklerde azalma, zaman yönetimi konusunda başarısız olma ya da aile bireyleriyle diyalog kurmada isteksizlik gibi sorunlar izleniyor.

To be connected with technology is a requirement of the times, and technology addiction is a new type of addiction that is still receiving consideration and for which there are attempts to develop treatment methods. Technology addiction is usually defined as an addiction to the internet or as deprivation felt due to the inability to access the technological product to which the person is addicted. A person's technology addiction is determined based on him/her spending hours on end on the technological product, preferring communication via internet to social communication, using the internet until late hours, sometimes without any interruption, or the state of unhappiness and hopelessness s/he feels when deprived of technology. It is acknowledged that, while the person feels a sense of guilt due to the long time spent on the technological product, s/he also feels quite happy about this situation. Technology addiction has many outputs reverberating in physical and social areas. Ailments such as eye redness and burning, neck and shoulder pain and weakness are increasing among children and young people who spend their hours on the internet. On the other hand, issues such as declining academic success, broken sleep cycles, decreasing physical activity, unsuccessful time management and unwillingness to form dialogue with family members are observed.

**T**eknoloji bağımlılığına karşı çocuk ve gençlerin günlük internet kullanım saatlerini düzenlemek ve bu saatleri kontrol altına tutmak, çocuk ve gençleri teknolojiyi kullandıkları süre içinde takip etmek, aile terapisi gibi yaygın terapi yöntemlerine baş vurmak, çocuk ve gençlerin arkadaşları ve onların aileleriyle birlikte ortak etkinlikler düzenlemek ve bu etkinliklere katılmak, çocukların ve gençlerin kendi arkadaş gruplarıyla sosyalleşmelerini sağlayacak ortamlar oluşturmak ya da spor etkinliklerine yönelmelerini sağlamak bilinen en sık başvurulan çözüm yollarından bazıları. Teknoloji bağımlılığını engellemeye çalışırken amacınızın teknolojinin doğru kullanımını çocuk ve gençlere öğretmek olduğunu ifade etmeniz bu bağımlılıkla mücadelede etkili olacaktır. Bu süreçte çocuk ve gençlerle ileri düzeyde saygı ve sevgi çerçevesinde iletişim kurmak ve yukarıda söz edildiği üzere onlarla kaliteli zaman geçirme yolları tasarlamak önemlidir.



**S**ome of the most commonly-used methods against technology addiction are to regulate the hours of daily internet use for children and young people, to monitor children and young people during their use of technology, to use common therapy methods like family therapy, to organize common activities with the friends of children and young people as well as their families and to participate in such activities, to establish environments in which children and young people can socialize with their own friend groups or to direct them towards sports activities. It would be effective in the fight against technology addiction to express that your intention is to teach children and young people how to utilize technology properly. It is important in this process to communicate with children and young people within a framework of utmost respect and affection and, as mentioned above, to design ways in which quality time can be spent with them.









# KALITELİ ZAMAN İÇİN OYUN VE OYUNCAK

## PLAY AND TOYS FOR QUALITY TIME

Teknoloji bağımlılığının önüne geçmek amacıyla çocuklar ve gençlerle kaliteli zaman geçirmek için dikkat edilmesi gereken en önemli unsurun bu sürecin onların aktif katılımıyla gerçekleşmesi gerektiğini bilmektir. Planlanan etkinliğe çocukların ve gençlerin aktif ilgi ve katılım göstermesini sağlamak kaliteli hale getirecektir. Kaliteli zamanın ilk mimarları oyun ve oyuncaktır. Oyun, her yaşta önemlidir. Yaşamın oyunla biçimlendiğini, çocukların kendilerini ve akranlarını oyun aracılığıyla keşfettiklerini, dünyayı oyun yoluyla öğrendiklerini ve biçimlendirdiklerini biliyoruz. Duygusal, sosyal, fiziksel ve bilişsel gelişim sürecinde oyun çocuk için çoklu beceriler geliştirme yoludur. Oyun yoluyla hareket becerilerini geliştirir, karar vererek duygusal; hamle yaparak bilişsel süreçleri hayata geçirir. Oyun yoluyla sosyal ilişkiler kurar ve hayata aktif katılım sağlar, dil becerilerini geliştirir. Ekonomik yapının, toplumsal inançların ve değerlerin oyunu belirlediği gibi çocuklar da oyunda kendi dünyalarını kurgularlar. Oyun, oyuncular arasında karşılıklı iletişime; oyuncu ile mekân ve objeler arasında ise etkileşime olanak sağlar. Oyun çocuğun öncelikli işidir. Bu işi hayata geçirirken çevresindeki canlıları taklit eder.

The most important aspect to take into account with regard to spending quality time with children and young people in order to combat technology addiction is that this process needs to take place with their active participation. Ensuring the active interest and participation of children and young people in the activity planned would give the process more quality. The principal architects of quality time are play and toys. Play is important at all ages. We know that life takes shape with play, that children discover themselves and their peers through play and that they learn about the world and shape it through play. Play is the way for children to develop multiple skills during their emotional, social, physical and cognitive development. They develop their movement skills with play and initiate their emotional processes by making decisions and their cognitive processes by making moves. They form social relations with play, ensure active participation in life and improve their verbal skills. Just as economic structures, social beliefs and values shape play, children themselves fictionalize their own worlds in play. Play ensures mutual communication between players, as well as engagement between the player and locations and objects.

Özellikle bu taklitle yetişkinlerin dünyasına adım atar. Farklı malzemeleri oyun aracına dönüştürür. Oyuncağın çocuk gelişiminin temel taşlarından biri olduğu bilinir. Genel olarak çocukları eğlendirmek, oyalamak, eğitmek amacıyla ortaya çıktığı varsayılan oyuncak gerek bir halk sanatı ürünü gerek gelişmiş sanayi ürünü olarak yapılsa da ortaya çıktığı dönemin kültürel, ekonomik, toplumsal ve hatta siyasal özelliklerini yansıtan somut bir nesnedir. Dolayısıyla çocukluğun tarihi kadar eski olan oyuncak kültüründe eski çağların antik oyuncuğu ile yakın zamanların geleneksel oyuncuğu ve günümüzün sanayi oyuncuğu arasında bir süreklilik, benzerlik ve aktarım bulunur. Oyun sadece çocukların değil yetişkinlerin de dünyasının bir parçasıdır. Fakat kültür çocuğun kendini dışı vurduğu davranışlar, etkinlikler ve ürünler toplamıdır. Bu yönden bakıldığında oyun çocuk kültürünün temel bir bileşenidir.

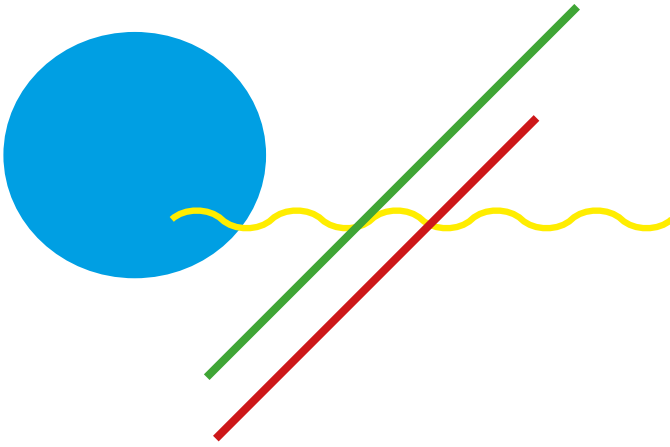


Günümüzde bilinen şekliyle özellikle çocukların eğlenceli vakit geçirmeleri ve öğrenmeleri için üretilen oyuncuğun tarihi insanlık tarihi kadar eskidir. Antik çağda Yakın Doğu'da, Anadolu'da, Antik Yunan'da çember, topaç, top, eklemli bebek, toprak bilye, hayvan figürleri vb. oyuncaklarla oynandığı bilinmektedir. Sanayi devrimi ile kent yaşam koşullarında çocuk, toplumdaki izole bir biçimde evde yaşamaya başlamış, toplumdaki en küçük iş gücü iken kendi istek ve ilgisi doğrultusunda yaşayan bir bireye dönüşmüştür. Bu nedenle sanayi devrimiyle birlikte çocuklar tüketici olarak kabul edilmiştir ve bu doğrultuda oyuncaklar üretilmiştir. Çocuklar trenlerden, dönemin modasına uygun giysileri olan bebeklere, inşaat araçlarından tak çıkar

modellere farklı çeşitlilikte oyuncaklarla oynamaya başlamışlardır. Kullanıldığı dönemin ekonomik, toplumsal ve kültürel özelliklerini kuşaktan kuşağa aktarabilen tarihsel malzemeler olan oyuncaklar bu bağlamda bir kültürün ve uygarlığın henüz pek az keşfedilmiş imgesini sunarlar ve bu nedenle sadece insanın gelişimindeki katkılarından ötürü değil, aynı zamanda teknolojik gelişmelere de katkılarından ötürü korunmaları gerekir. Oyuncağın tarih boyunca geçirdiği değişimleri, kültürden kültüre gösterdiği benzerlikleri ve insan gelişimindeki yerini en iyi sahneyen mekanlar şüphesiz öncelikle oyuncak müzeleridir.

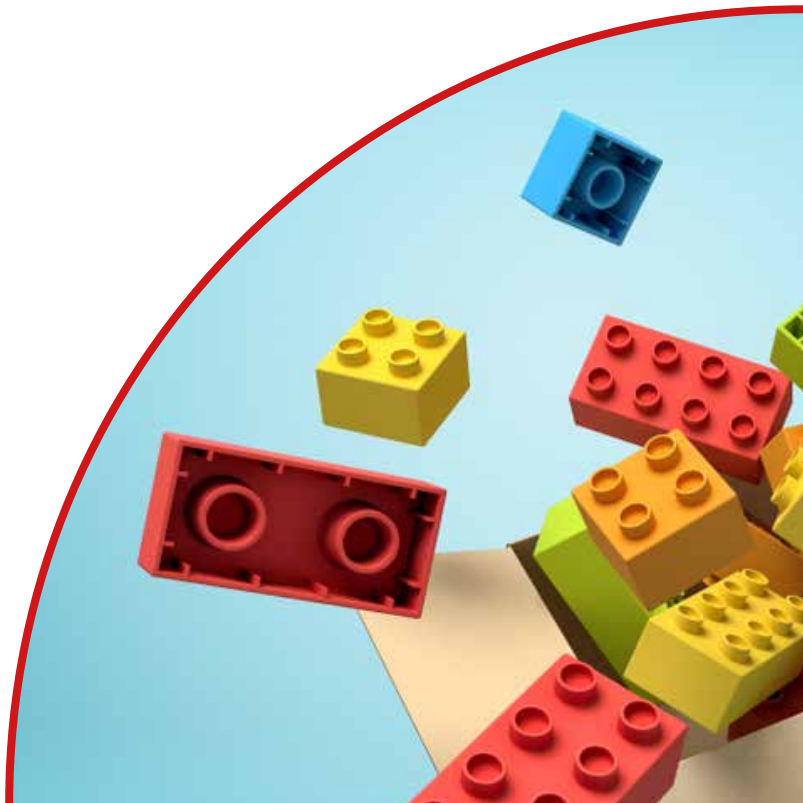
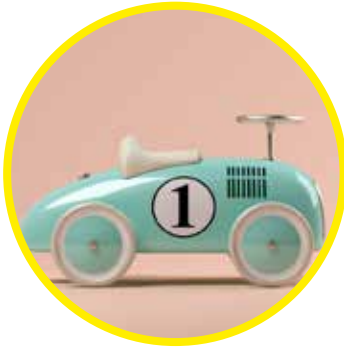
Play is a child's primary occupation. S/he imitates the creatures around them when realizing this occupation. S/he steps into the adult world specifically with this imitation. S/he turns different materials into play tools. It is known that toys are one of the cornerstones of child development. While they are generally assumed to have appeared for the purposes of entertaining, occupying and educating children and are produced as an item of folk art as well as an advanced industrial product, toys are tangible objects reflecting the cultural, economic, social and even political characteristics of their time. As such, with regard to toy culture, which is as old as the history of childhood, the antique toys of old ages, the traditional toys of recent times and the industrial toys of today have continuity, similarity and transfer between them. Toys are not just a part of children's world but of adults' as well. However, the culture is the total of behaviors, activities and products through which the child expresses himself/herself. From this angle, play is an essential component of child culture.

The history of toys, which are produced, as known today, for the purpose of children having a fun time and learning, is as old as the history of mankind itself. It is known that toys such as chambers, spinning tops, balls, jointed dolls, clay marbles and animal figures were used in the Near East, Anatolia and Ancient Greece during antiquity. In the urban living conditions brought upon by the Industrial Revolution, children have begun to live at their homes in isolation from society and have gone from being the smallest work force in society to individuals who live according to their own wants and interests. As such, children have been considered consumers after the Industrial Revolution and toys have been produced accordingly. Children have started to play with a variety of different toys including dolls that wear clothes according to the fashion of the time, construction tools and removable models. Being historical materials with the ability to transfer economic, social and cultural characteristics of their time from generation to generation, toys represent many scarcely discovered images of a culture and civilization and should be protected not only because of their contributions to human development but also due to their contributions to technological development. The places best showcasing the changes undergone by toys throughout history, the similarities they display from one culture to another and their role in human development undoubtedly are toy museums.



Oyuncaklar pek çok ülkede ilk kullanımı bittiğinde bir kenara bırakılan ve belki sadece çocukluk anısı olarak saklanabilen geçici nesnelere olmuşturlardır. Her geçen gün sayısı artan oyuncak müzeleri sayesinde oyuncakın ekonomik, toplumsal ve kültürel özellikleri aktarabilen ikincil görevi de önem kazanmıştır. Oyuncak müzelerinin estetik bir beğeniye ve duygusal bir gereksinmeye yanıt verebilmenin yanında izleyicilerine soru sordurmak, onları keşfe ve araştırmaya yöneltmek gibi işlevleri de söz konusudur. Oyuncak müzeleri koleksiyonların yaptığı gibi yalnızca nostaljik nesnelere derleme toplama ve koruma işlevini yerine getirmez aynı zamanda izleyicisine nesne yoluyla öğrenme, farklı duyarları kullanarak öğrenme ve kuşaklararası öğrenme olanakları sağlar. Koleksiyonunun temelini "oyuncak" oluşturduğu için izleyicisine eğlenceli bir öğrenme yolu açar. Oyuncak aracılığıyla çocuk ve gençler oyuncakla bir araya gelerek müzeyi eğitim ve araştırma amacıyla kullanırlar. Dolayısıyla bu deneyim, çocuk kültürüne hiç de yabancı olmayan oyuncakın, okul dışı bir öğrenme ve eğlenme ortamı olan müzelerde izleyiciyi bir araya getirmesidir. İşitsel bilgi sağlayan dijital kulaklıklar, sinevizyon gösterileri, dokunmatik bilgi ekranları, izleyicinin hareketine duyarlı etkivizyonlar, sanal gerçeklik üniteleri, artırılmış gerçeklik üniteleri, VR gözlükle sunulabilen videolar, bilgi yağmuru gibi işitsel malzemeler vb. müze teknolojilerinin de kullanımıyla zenginleşebilecek müze deneyimi çocuk ve gençler için teknoloji merkezli bir nostalji ve öğrenme turuna dönüşebilir. Çocuk ve gençler kendi kültürlerinin merkezine yerleşen teknolojiyi okul dışı bir öğrenme ortamında deneyimleyerek müze kültürü edinebilir, müze ortamını yapılandırılmış bir ziyaretle sosyal etkileşim alanına çevirebilir ve unutulmaz bir deneyim yaşayabilirler.

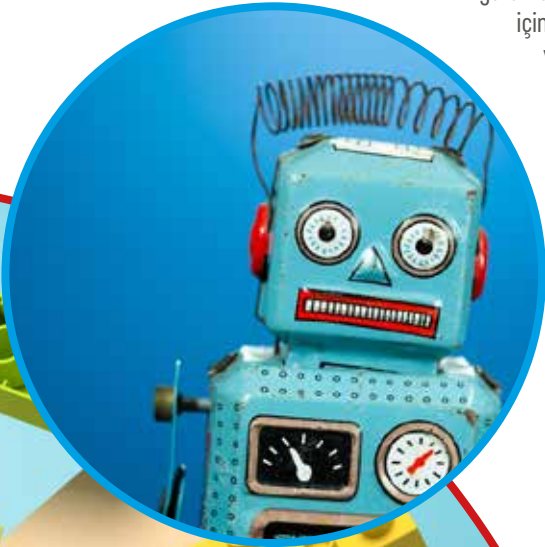
In many countries, toys have become temporary objects put aside when their initial use is over and perhaps kept as a souvenir from childhood. The secondary duty of toys as an artifact with the ability to transfer economic, social and cultural characteristics has gained prominence due to the ever-growing number of toy museums. In addition to their ability to respond to an aesthetic appreciation and emotional requirement, toy museums also have functions such as making their viewers ask questions and pushing them toward discovery and research. Toy museums do not only serve the function of compiling, collecting and protecting nostalgic objects unlike collectors, but also provide opportunities to their viewers for object-based learning, multi-sense learning and inter-period learning. As "toys" form the basis of the collection, they open the pathway for their viewers for a fun learning experience. Children and young people come together with the toys and use the museum for education and research purposes. As such, this experience is one where toys, which are not alien to child culture, bring viewers together at museums which are an environment for out-of-school learning and entertainment. The museum experience, which can be enhanced with museum technologies such as digital headphones providing auditory information, cinevision showcases, touchscreen information displays, effect visions sensitive to the movements of the viewer, augmented reality units, videos presentable with VR goggles and auditory materials such as information rain, can become a technology-centered nostalgia and learning tour for children and young people. Children and young people can attain a museum culture by experiencing the technology that stands at the center of their own culture in an out-of-school learning environment, turn the museum into a social interaction area with a structured visit and have an unforgettable experience.



Dünyada ve Türkiye'de pek çok oyuncak müzesi bu deneyimi gerçekleştirmek üzere koleksiyon yönetimini yeniden ele almakta, çocuklar, gençler ve yetişkinler için farklı içerikte müze eğitimi etkinlikleri hazırlamakta ve bu süreçte farklı kurum ve kuruluşlarla iş birliği gerçekleştirmektedir. Örneğin, Türkiye'nin ilk oyuncak müzesi olan Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Oyuncak Müzesi çocuk ve gençler için "Müzenin Enleri" turu gerçekleştirmekte; okul öncesi çağındaki çocuklarla "oyun yoluyla öğrenmeye" dayalı etkinlikler yapmakta; ilkökul ve ortaokul öğretim programları içindeki ünitelerle müze koleksiyonunu ilişkilendirerek eğitimler hazırlamakta ve lise öğrencileriyle *maker* atölyeleri gerçekleştirmektedir. Müze, okul öncesi, ilkökul ve ortaokul öğretmenleri için farklı dersleri destekleyecek etkinliklerden oluşan üç adet "eğitim kitabı" hazırlamıştır. Antalya Oyuncak Müzesi hikâye anlatıcılığı atölyeleri kurgulamakta; yazarlar çocukları buluşturacak etkinlikler planlamakta; oyuncak yapım atölyeleriyle çocuk, genç ve yetişkinleri bir araya getirmektedir. İstanbul Oyuncak Müzesi aynı şekilde oyuncak yapım ve boyama atölyeleri düzenlemekte, kitap ve hikâye söyleşileri yapmakta, müzik ve sanat atölyelerinde sanatçıları izleyicilerle buluşturmaktadır;

müze tiyatrosu hazırlamakta ve *Düş Kurma Laboratuvarı* isimli bir etkileşimli çocuk oyununu izleyicileriyle buluşturmaktadır. Samsun, İzmir, Gaziantep, Ankara ve İstanbul'daki diğer oyuncak müzeleri de benzer etkinliklerle hem benzer hem de farklı içeriklerle izleyicileriyle buluşmakta; müze eğitimi etkin biçimde kullanarak kuşaklararası etkileşimi gerçekleştirmeye çalışmaktadır. Müze eğitiminin insanlar arası iletişimi ve etkileşimi, kurumlar ile yaşam ilişkisini geliştirici bir alan olduğunu belirtmek önemlidir. Müze ve galerilerin her yaşta insan için ideal bir öğrenme ve eğitim ortamı olduğu biliniyor.

In order to fulfill this experience, many toy museums across the world and in Turkey are re-assessing collection management, preparing museum education activities with different contents for children, young people and adults, and cooperating with different institutions and organizations in this process. For example, Ankara University Faculty of Educational Sciences Toy Museum, which is the first toy museum in Turkey, carries out a "Best of the Museum" tour for children and young people, organizes activities based on "learning through play" for pre-school children, prepares training by associating the units featured in primary school and middle school curricula with the museum collection and conducts *maker* workshops with high school students. The museum has prepared three "educational books" for pre-school, primary school and middle school teachers consisting of activities supporting different classes. Antalya Toy Museum is designing story telling workshops, planning activities that will bring writers and children together, and bringing children, young people and adults together in toy making workshops. İstanbul Toy Museum likewise is organizing toy making and painting workshops, conducting book and story conversations, bringing artists and viewers together at music and art workshops, preparing a museum theater and exhibiting an interactive child play called *Dreaming Laboratory* with its viewers. Other toy museums in Samsun, İzmir, Gaziantep, Ankara and İstanbul meet their viewers with similar activities and similar and different contents, using museum education effectively to realize inter-generational interaction. It is important to stress that museum education is a field that develops communication and interaction between people as well as the relationship between institutions and life. It is known that museums and galleries are an ideal learning and education environment for people of all ages.



Oyuncak müzelerinin oyuna ve oyuncaya yaklaşımı müzenin türüne göre değişiklik göstermektedir. Amerika Birleşik Devletleri'ndeki Strong Dijital Oyun Müzesi [Strong Digital Game Museum] ve Kaliforniya Dijital Oyun Müzesi [Digital Game Museum California] çocuk ve gençlerin tutkunu olduğu bilgisayar ve platform oyunlarının tarihini, türlerini ve önemli örneklerini sergileyen ve bu materyal hakkında etkinlikler düzenleyen önemli müzelerdir. Eski dijital oyunları inceleme ve bu oyunlarla oynama olanağı sunarken, aynı zamanda "dün-bugün ve yarın" ilişkisi kurulabilecek etkinliklerle izleyici karşısına çıkarlar. Bu bağlamda bu müzeler birer oyun ve oyuncak müzesi olmanın dışında, teknoloji odaklı bir öğrenme merkezi halini alırlar. Oyun ve oyuncanın teknolojiyle bulunduğu yerlerden biri de Bilim ve Teknoloji Merkezidir. Türkiye'de de çok sayıda örneği olan bu merkezlerin amacı çocuk ve gençlerin bilimin temel ilkelerini eğlenerek ve yaparak - yaşayarak öğrenmelerini sağlamak; çeşitli araştırma ve geliştirme çalışmalarının parçası olmalarını sağlayarak geleceğin bilim ve teknoloji geliştiricileri olmaları konusunda onları motive etmektir. Bilim ve teknoloji merkezlerinde çocuk ve gençler deney ünitelerini bizzat deneyerek kullanabilmekte, temel bir bilim kanununu yerinde incelemekte ve teknolojinin oluşturulma sürecinin

parçası olabilmektedir. Konya Bilim Merkezinde planetariumda [gezegen evi] gökyüzünü keşfe çıkarken Yeni Ufuklar Sergisi'nde kodlama, robotik vb. teknolojik süreçlerin parçası olabilmektedir. Pek çok bilim merkezinde alanında uzman araştırmacılarla buluşabilen çocuk ve gençler meraklarını devindiren konuları

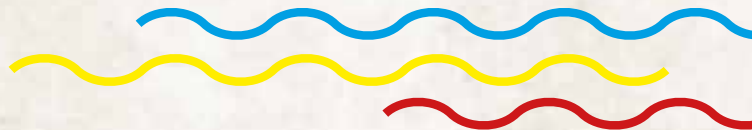
uzmanından öğrenme, ilgi alanları doğrultusunda atölye çalışmalarına katılabilme ve hatta uzun vadede bizzat Ar-Ge faaliyetlerinin parçası olabileme şansını yakalamaktadırlar.

<sup>2</sup> "Maker" kelime olarak make [yapmak] eyleminden türetilmiştir. Kişinin kendi çabalarıyla bir şeyler yapma işi olarak tanımlanabilir. Maker, özellikle teknoloji odaklı çalışmalardan oluşur ve "kendin yap" kültürünün bir etkinlikle bütünleşmiş hali olarak kabul edilir.

Approaches of toy museums to play and toys vary based on the type of the museum. Strong Digital Game Museum and Digital Game Museum California located in the United States are important museums displaying the histories, types and significant examples of computer and platform games about which children and young people are passionate, and conducting activities with regard to these materials. They provide the opportunity to assess old digital games and play such games as well as conducting activities in which a "past, present and future" relationship can be formed. In this context, these museums are technology-focused learning centers in addition to being play and toy museums. One of the places where play and toys meet technology is the Science and Technology Center. The purpose of these

centers, of which there are many examples in Turkey, is to teach children and young people the main principles of science in a way that allows them to have fun and learn by practicing - experiencing, as well as to motivate them to become the science and technology developers of the future by allowing them to be a part of various research and development efforts. At Science and Technology Centers, children and young people can use experiment units themselves, research a fundamental scientific law on site and become a part of the process in which technology is generated. Konya Science Center provides the opportunity to discover the sky at the planetarium [planet house] and to become a part of technological processes such as coding and robotics at the New Horizons Exhibit. Being able to meet expert researchers across many science centers, children and young people can learn about the topics that they are curious about from the experts, take part in workshops in accordance with their fields of interest and, in the long-run, take part in R&D activities themselves.

<sup>2</sup> The word "maker" originates in the action make. It can be defined as a person crafting something through his/her own efforts. Maker especially consists of technology-focused activities and is considered an integration of the "do-it-yourself" culture with an activity.



Çocuk ve gençlere oyun ve oyuncacı temel olarak tarih, kültür, sanat ve teknoloji alanlarındaki toplumsal gelişmeleri ve değerleri sunan; onların parçası oldukları toplumun değerlerini; kültürel, bilimsel ve sanatsal potansiyellerini eğlence yoluyla ve yaparak-yaşayarak öğrenmelerini sağlayan müze, galeri, bilim ve teknoloji merkezi, tema parklar, doğal ve kültürel sit alanları vb. okul dışı öğrenme ortamları teknoloji bağımlılığını çağın gerektirdiği biçimde çözmeye aday okul dışı öğrenme ortamlarıdır. Bu alanları çocuk ve gençlerin yetişkinlerle buluşabilecekleri, birlikte ve katılımlı etkinliklerle sosyal becerilerini geliştirebilecekleri, uzmanlarla bir araya gelerek üretim yapmaya dönük yetenekler kazanabilecekleri alanlar biçiminde yapılandırmak geleceğe yapılacak en doğru yatırımdır.

\* Dr. Öğr. Üyesi. Ankara Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Müzecilik Bölümü.  
ckaradeniz@ankara.edu.tr



Out-of-school learning environments such as museums, galleries, science and technology centers, theme parks, natural and cultural archaeological sites, which provide children and young people information about social developments and values in the fields of history, culture, arts and technology and allow them to learn about the values and cultural, scientific and artistic potential of the society that they are a part of through fun activities and with practice and experience, are out-of-school learning environments that may help solve technology addiction in a way suitable to the requirements of the times. To structure these areas in a way where children and young people can meet adults, develop their social skills through joint and participatory activities and attain abilities targeted toward production by meeting experts would be the soundest investment for the future.

\* Lecturer Ankara University Faculty of Fine Arts Department of Museology.  
ckaradeniz@ankara.edu.tr



# DÜNDEN BUGÜNE TOPRAĞIN SANATA YOLCULUĞU

Prof. S. Sibel SEVİM\*



THE **ARTISTIC**  
JOURNEY OF  
**EARTH** FROM  
PAST TO  
PRESENT



Evrenin oluşumu sırasında evreni kaos'tan düzene geçiren, Yaradan'ın dört vasfı olan, dört temel güç HAVA, SU, ATEŞ ve TOPRAK'tır. Seramik de bu dört elementten meydana gelmiştir. Yeryüzünü dört element gibi yöneten dört erdem vardır: Akıl, itidal (ölçülülük), doğruluk (adalet) ve kudret (erk). Seramik de üretim sürecinde akıllı, ölçülü ve doğru olmayı gerektirirken, her türlü doğa koşullarına karşın binlerce yıl sonrasına kalabilme özelliğinden dolayı da yapısında ve duruşunda kudreti barındırır. Bu noktada doğa, ilk eski çağlardan bugüne insanoğlunun yaşamında çok önemli bir yer tutmakta olup bütün unsurlarıyla seramik sanatı için sınırsız bir ilham kaynağı olmuştur. Biçim, renk ve doku, sürekli devinimi ile diğer sanat dallarını olduğu gibi seramik sanatını da yakından etkilemiştir.

İlk seramiklerin Anadolu'da üretimi yaklaşık 8 bin yıl önceye dayanmaktadır. Maya uygarlığından 4 bin yıl, tarih öncesi Mısır'dan bin yıl önce, toprakla ateş, Anadolu'da Çatalhöyük'te M.Ö. 6 binlerde bulunmuştur. Bu anlamda Anadolu topraklarının seramiğin de anavatanı olduğunu düşünmek yanlış olmayacaktır. Pişmiş toprağın, ilk olarak suyu ve yiyecekleri depolama amacıyla kullanılan kap-kacak ve küpler şeklinde günlük hayatın içine girdiği bilinmektedir. Dinsel törenlerde simgesel anlamlar taşıyan idoller; aydınlatmayı sağlayan kandiller; haberleşme ve belgeleme işlevi olan tabletler; tuğla, kiremit, su yolu ve künk gibi mimari elemanlar; takılar ve süs eşyaları, çanak çömlek, ocak gibi gündelik kullanım eşyaları; ölü küllerinin saklandığı kaplar ve lahitler seramiğin sayısız formlarından bazılarıdır. Seramik, kısa sürede günlük hayatın vazgeçilmezlerinden olan pek çok ihtiyaç ürününü insan hayatına sokmuştur. Malzemenin esnekliği ve şekillendirmedeki kolaylığı; inanış ve dini ihtiyaçları karşılayan nesnelere, çocuk oyuncaklarına kadar geniş bir ürün yelpazesinin üretilmesine imkân sağlamıştır.

AIR, WATER, FIRE and EARTH are the four classical elements which, during the formation of the universe, replaced chaos with order and are the four features of the Creator. Ceramic is made up of these four elements. There are four virtues that rule the earth like these four elements: reason, sobriety (temperance), integrity (justice) and power (might). Likewise, ceramic production embodies being reasonable, sober and righteous as well as power in its structure and poise thanks to its ability to survive thousands of years. Nature has held a very important place in the life of mankind since ancient times and has been an unlimited source of inspiration for ceramic art with all its elements. The form, color and texture, with their constant movement, have influenced the art of ceramics as well as other branches of art.

The production of first ceramics in Anatolia dates back to about 8000 years ago. Earth and fire met in Anatolia, at Çatalhöyük around 6000 BC, which is 4000 years before they did in the Mayan civilization and 1000 years before they did in prehistoric Egypt. To that end, it will not be wrong to think that Anatolian lands are the homeland of ceramics. It is known that the cooked earth first entered everyday life in the form of pots and jars, which were used for storing water and food. Idols with symbolic meanings in religious ceremonies, lamps providing illumination, tablets for communication and documentation, architectural elements such as bricks, tiles, waterways and pipes, accessories and ornaments, pottery and ovens, and urns and sarcophagi are some of the numerous forms of ceramics. Ceramic introduced many indispensable products into everyday life in a short time. The flexibility of the material and the ease of shaping it allowed for the production of a wide range of products ranging from objects that meet religious needs to children's toys.



Anadolu; tarih boyunca Neolitik çağdan bu yana Hitit, Frig, Lidya, Urartu, Bizans, Selçuklu, Osmanlı gibi uygarlıklarda su, toprak, hava ve ateşin birleşmesi ile oluşan seramiklere ev sahipliği yapmıştır. Neolitik çağ ile başlayan pişmiş toprak eşya üretimi, sadece günlük kap ve kullanım eşyası ile sınırlı kalmamıştır. Çamurun plastik özelliği karşısında büyülenen Anadolu insanı, kille şekillendirdiği ana tanrıça heykellerinde inancına dair sembollerle elle tutulur hale getirerek, sanatsal yaratım gücünü ele veren uğraşlara da girişmiştir. Konya-Çatalhöyük'te, Diyarbakır Çayönü Höyük'te ve Burdur Hacılar'da gün ışığına çıkarılan ana tanrıça idollerini, belki de çamurun insan eliyle şekil aldığı en naif biçimlerdir. M.Ö. 3000-2000 yılları arasında çömlekçi çarkının (seramik tornası) seramik üretimine dahil olmasıyla seramik sanatı; gerek üretim açısından gerekse ortaya çıkan özgün tasarımlar açısından bambaşka bir boyuta ulaşarak torna aracılığı ile çok özel örnekler üretilmiştir. Aynı zamanda seramik çamurunun çömlekçi çarkında diğer şekillendirme yöntemlerine göre daha kısa sürede şekillendirilerek hızlı üretime olanak sağlanmasından dolayı seramik, sanayileşme sürecine başlamıştır.



Selçuklu ve Osmanlı Dönemi seramiklerinin, o günün teknolojisi düşünüldüğünde izleyicide uyandırdığı duygu hayranlıktır. Konya'da Karatay Medresesi, İstanbul'da Topkapı Sarayı, Bursa'da Yeşil Cami, Malatya'da Ulu Cami, Edirne'de Selimiye Cami, Sivas'ta Divriği Cami bu örneklerden sadece bir kaç tanesidir. Bu denli hayranlık uyandıran yapılardan ve içinde barındırdığı derin felsefeden etkilenmek sanatçılar için kaçınılmaz olmuştur. Dünyada başka hiçbir sanat yoktur ki binlerce yıl sonraya ilk günü gibi özelliğini koruyarak gelebilsin. Durum böyle olunca da bugüne kadar gelen seramikler, belgesel niteliğini taşıyıp geçmiş uygarlıkların kültürü hakkında bizlere bilgi sunarak geçmişin ruhunu zamanın derinliklerinden bizlere yansıtmıştır. Açıklanan bu nedenlerden dolayı, seramik sanatı diğer sanatların içinde bir başka yerde durur ve içinde sanatı, teknolojiyi, felsefeyi ve tarihi barındırır.

Seramik sanatını bilimsel açıdan ele alırsak; gerek bünyesi ve üretim yöntemleri, gerek sırları gerekse dekorlarındaki teknolojik gelişmelerin incelenmesi tamamen bilimsel içerikli konulardır. Bir seramik sanatçısının özgün eserler üretebilmesi için bu konulara hakim olması gerekir. Bazen; pişmiş toprak, porselen, vitrifiye, çanak-çömlek üretimleri, yer ve duvar kaplamaları, sofraya eşyaları v.b ürünlerin seramik ile bağlantısı karıştırılmaktadır. Aslında hepsinin genel adı seramik olmakla beraber birbirleri arasında bünye, pişirim ve üretim açısından teknik farklılıklar vardır. Söz konusu sınıflandırma seramik ana başlığı altında alt başlıklar olarak yapılmaktadır.

Seramiğin en basit tanımı ise; halk arasında pişmiş toprak esaslı malzeme olarak bilinmekle beraber; kil, kaolen, feldspat, kuvars ve benzeri maddelerin su ile yoğrulup yüksek sıcaklıkta pişirilmesiyle elde edilen formlar ve kullanım eşyalarıdır.





Since the Neolithic era, Anatolia has hosted ceramics formed by combining water, earth, air and fire during civilizations such as Hittites, Phrygians, Lydians, Urartians, Byzantines, Seljuks and Ottomans. The production of terra-cotta began with the Neolithic era and was not limited to everyday pots and utensils. Fascinated by the plastic properties of mud, the Anatolian men created symbols of their faith as in the mother goddess figurines shaped with clay, thus revealing their artistic creativity. Mother goddess figurines unearthed in Konya-Çatalhöyük, Diyarbakır-Çayönü Höyük and Burdur-Hacılar are perhaps the naivest forms of mud shaped by human hands. After the invention of pottery wheel and its use in ceramic production between 3000 and 2000 BC, the art of ceramics reached a new epoch in terms of both production and original designs, with exclusive products coming out of the pottery wheel. Furthermore, ceramic mud can be shaped faster on the potter's wheel, thereby allowing rapid production of ceramics. This led to the start of the industrialization process for ceramics.

Ceramics from Seljuk and Ottoman periods evoke a feeling of admiration considering the technology of that day. Some examples include Karatay Madrasa in Konya, Topkapı Palace in Istanbul, Green Mosque in Bursa, Great Mosque in Malatya, Selimiye Mosque in Edirne and Divriği Mosque in Sivas. It was inevitable for artists to be influenced by such admiring buildings and the deep philosophy they hold. There is no other art in the world that can survive thousands of years by preserving its original properties from the very first day. When that is the case, ceramics that have survived to this day have served as documents and reflected the spirit of the past through the depths of time by providing us with information about the culture of past civilizations. For these reasons, the art of ceramics occupies a distinguished place among arts in general and simultaneously houses art, technology, philosophy and history.

If we consider the art of ceramics from a scientific point of view, the structure and production methods, the secrets and the analysis of technological developments in their decors are purely scientific topics. A ceramic artist must master in these to produce original works. Sometimes there is confusion about the connection of ceramics with products such as terra-cotta, porcelain, vitrified ware, pottery production, floor and wall coverings and tableware. In fact, the general term for all of them is ceramics, but there are technical differences between each of them in terms of structure, cooking and production. The classification in question is made in the form of subheadings under the main heading of ceramics.

The simplest public definition of ceramics is a terra-cotta based material. They are forms and items of use obtained by kneading substances such as clay, kaolin, feldspar and quartz with water and cooking them at high temperatures.



Yaradılış sürecindeki insan gibi bir parça su ve topraktan oluşan seramik, aslında geçmişten günümüze içeriğinde ve bünyesinde derin bilgi, tecrübe, gelenek, kültür ve kültüre bağlı bir anlayışı barındıran ve felsefesi olan bir sanat dalıdır. Seramiği sanat açısından ele alacak olursak; öncelikle diğer sanat dallarından farklı olarak; üretimi hakkında teknik bilgilere sahip olmamız gerekmektedir. Yaratım sürecinde ise diğer sanat dallarında olduğu gibi oldukça sancılı bir süreç yaşanmaktadır. Gerekli araştırmalar yapıldıktan sonra üretilmek istenen tasarımın üretim sürecinde çamurla dost olmak ve ona istediği gibi davranmak gerekir. Örnek verecek olursak şekillendirme sürecinde gerekli plastiklikte olmalı, kurutma sürecinde yavaş ve uygun ortamda kurutulmalı, pişirim sürecinde ise bünye yapısına uygun sıcaklık seçilerek pişirim yapılmalıdır. Aksi halde dereceli olarak çatlar ya da ona istenildiği gibi davranılmazsa kurutma ya da pişirim sürecinde patlayarak çok kaprisli davranır ve sonuç sizi üzebilir. Seramik sanatı açısından bu sancılı süreç seramiğin bünyesel yapısı ve pişirim faktöründen dolayı, sürprizlerle doludur. Alıcıyla buluşuncaya kadar geçen süreçte seramik formlar; tasarımından, materyal seçimine, pişirilmesinden, dekor uygulamasına ve sırlanmasına kadar birçok aşamadan geçmektedir. Onunla üretim sürecinde dost olursanız ortaya çıkan sonucun hazzı ve keyfi ise tarif edilemez bir mutluluktur.

Birçok disipline adapte olabilen seramik çağımızda sürrealizmden hiperrealizme, op arttan pop arta, minimalizmden performans sanatlarına kadar birçok alanda adından söz ettirmiştir. Bu örnekler dünyada olduğu gibi Türkiye'de de sanatçılar tarafından üretilerek yaşama dâhil edilmektedir. Türkiye'de çağdaş geçmiş 1950'lere kadar gidebilen seramik sanatı aslında geçmişten günümüze bir felsefe ışığında gelişim göstermiştir. Öyle ki bir felsefe anlayışı ile üretilmemiş dahi olsa inançlar, sevgiler, hüznler, aşklar, gizli anlaşmalar seramik yoluyla yansıtılmıştır. Felsefenin doğmasıyla birlikte sanat alanlarında bilinçli bir şekilde var olan göstergeler Türkiye'de de kendini göstermiştir. Türkiye'de çağdaş seramik sanatına baktığımızda ise farklı disiplinlerde birçok sanat alanıyla etkileşime girmesinin yanı sıra, sanatçıların çağını yansıttığı çağdaş yorumlar ile karşımıza birçok örneklerle çıktığı görülmektedir. Bu örneklerin hünerli ellerde biçimlenerek sanata dönüşmesi, yüzyıllardan beri bu topraklarda kazanılan deneyim ve bilgilerin çağdaş düşüncelerle yoğrulması sonucudur. Seramik endüstriyel anlamda da günlük kullanımda bizim için olmazsa olmaz diyebileceğimiz bir yapı taşı durumundadır. Banyo ve lavabolar başta olmak üzere mekânların her noktasında onun izleri vardır. Günümüzde seramik kullanılmayan bir mutfak ya da banyo görmek neredeyse imkânsızdır. Evinde seramik sofa eşyası, kupa ya da fincan olmayan biri yoktur. Şu anda bile kahvenizi ya da çayınızı yudumluyorsanız kupanız ya da fincanınız da büyük olasılıkla seramiktir.

Ceramic consists of some water and earth, just like a human in the process of creation, and is an art that accommodates deep knowledge, experience, tradition, culture and an understanding of culture from past to present. and has a philosophy. If we consider ceramics from an artistic point of view, we first need to have technical knowledge about its production, unlike other branches of art. The process of creation, on the other hand, is a very painful one, as it is the case with other branches of art. After the necessary research has been done, it is necessary to be friends with the mud in the process of intended design production and treat the mud as it wants. To provide an example, the mud should have the required plasticity in the shaping process, be dried slowly and in an appropriate environment, and be cooked by selecting the appropriate temperature for the structure. Otherwise, it will gradually crack or burst in the process of drying or firing if it is not treated as it desired, a very whimsical behavior, and the result may upset you. In terms of ceramic art, this painful process is full of surprises due to the constitutional structure of ceramics and the firing factor. Ceramic forms go through many stages from design, selection of materials, firing and application of decor to glazing before they meet their buyers. If you become friends with it during production, the pleasure with the result is an indescribable happiness.

Ceramics can adapt to multiple disciplines. In our age, it has been referred to in many areas ranging from surrealism to hyper-realism, op art to pop art, and minimalism to performance arts. Such examples are produced by artists in Turkey as well as in the world and are integrated into life. Ceramic art in Turkey may date back to 1950s. It has actually developed in the light of a certain philosophy from past to present. Even though it is not produced with a specific sense of philosophy, it has been used as a tool to reflect beliefs, love, sadness and secret agreements. After the birth of philosophy, the indicators that consciously existed in various fields of art have also revealed themselves in Turkey. Contemporary ceramic art in Turkey has interacted with many fields of art under different disciplines and appeared in many examples through contemporary interpretations by artists. These examples have been shaped in skillful hands and transformed into an art. This is the result of the kneading modern ideas with the experience and knowledge gained in this land for centuries. Ceramic art is an indispensable industrial building block in everyday use. There are traces of it anywhere, especially in bathrooms and restrooms. Today, it is almost impossible to see a kitchen or bathroom without ceramics. There is no one without ceramic tableware, mugs or cups in their home. Even now, if you're sipping your coffee or tea, your mug or cup is probably ceramic.





İnsan var olduğundan bu yana topraktan beslenmiş, topraktan yaptığı mekânlarda barınmış, topraktan yaptığı ürünlerle hayatını sürdürmüştür. Geçmişten günümüze değişmeyen bir gerçek vardır ki toprağın insan eli ve marifeti ile kullanım eşyası ve sanat eserine dönüşerek onunla birlikteliğinin bugüne kadar sürmüş ve sürecek olmasıdır. Türkiye'de günümüz seramik sanatı teknoloji ve bilimin desteğini alarak yoluna devam etmektedir. Biçimlendirmede, teknolojinin olanak sağladığı dijital cihazlar da kullanan hünerli eller, artık yaratıcı düşünce ve yeteneklerini teknoloji ile birleştirerek eserler üretmeye başlamıştır. Ortaya çıkan çağdaş eserler ve kullanılan yöntemler seramik sanatının nereye gittiğini sorgulatsa da her devinimden sonra bir sükûnet ve gerçek ortaya çıkacaktır. Bu bağlamda geçmişle güçlü bir bağ kuran seramik sanatı çağdaş örnekleri ile günümüz yaşamıyla yakından ilişkililmektedir. İnsanın var oluşu ile birlikte biçimlendirilmeye başlanan toprağın bugün ülkemizde aynı beceri, yaratıcı düşünce ile üretim yaparak toplum beğenisine sunan birçok sanatçı bulunmaktadır. Bu sanatçılar eserlerini topluma sunarken bazıları da işin püf noktaları ile bilgi ve deneyimlerini bizlere aktarmışlardır. Toprağın sanat seramiği olarak dünyada olduğu gibi ülkemizde de dünden bugüne olan yolculuğunda hızlı gelişip değişmesi kültürlerin birbirini anlamaya çalışmasıyla devam edecektir. Bu gelişim; iletişimin kolaylaşması ile daha da hızlı yaşanacaktır. Önemli olan, özümüzü kaybetmeden kültürel kodlarımızı yansıtan eserlerle gelecek kuşaklara miras bırakılmasının hedeflenmesidir. Bu durum; geleceğe daha güvenli bakmamıza olanak sağlayacaktır. Bu noktada en önemli hususlardan bir tanesi ise yeni kuşaklara geleneğimizi ve kültürümüzü anlatan çağdaş eğitimlerin verilmesi ve toplumun bilinçlendirilmesidir.



Since the start of its existence, man has fed on earth, dwelled in places made of earth and lived on the crops from earth. There is an unchanging fact that earth has become a work of use and art in human hands and ingenuity, and its association with human beings has lasted and will last forever. The contemporary ceramic art in Turkey is supported by technology and science. Skillful hands also use digital and technological devices in shaping ceramics and have now begun to produce works by combining creative thinking and skills with technology. Although the emerging contemporary works and methods employed make you question the direction the art of ceramics has taken, silence and truth will prevail after each motion. In this context, ceramic art enjoys a strong connection with the past and its contemporary examples are closely linked with modern life. The shaping of earth began with human existence. Today, there are many artists in our country who publicly offer ceramic works with the same skill and creative thinking. While such artists present their works to society, some of them have given us their knowledge and experience, thus puffing the trick of the craft. The rapid evolution and development of ceramic art in our country and in the world from past to present will continue thanks to the sustained effort

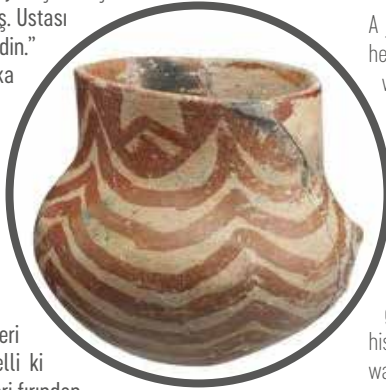
of cultures to understand each other. This development will be further accelerated by facilitating communication. What matters is to aim for maintaining our vitality and essence and inheriting future generations works that reflect our cultural codes. This will allow us to have a more secure perspective of the future. A key point is to provide young generations with modern education that teaches them about our tradition and culture and to raise public awareness.

# "Püf Noktası" Deyiminin Hikâyesi:



Her işte olduğu gibi seramik sanatının da incelikleri ve önemli ayrıntıları vardır. Bu ayrıntılar öğrenilmeden seramik üretilemez. Her işin inceliğinde olduğu gibi, seramiğin inceliği de ancak ustasından öğrenilebilir. İşin inceliklerini öğrenmek için sabır, çalışma ve tıpkı seramik gibi pişmek gerekir. Bu durumun çiraklık, kalfalık gibi safhaları vardır. Bu safhaları aşmadan usta olunmaz... Yani incelikli seramik yapılamaz...

Vaktiyle çömlek ustasının yanında çalışan bir kalfa artık her şeyi öğrendiğini düşünmüş, kendisine atölye açmak için ustasının yanından ayrılmaya karar vermiş. Ustası her ne kadar "Dur daha her şeyi öğrenmedin." dese de kalfa ustasını dinlememiş. Başka bir diyara gidip kendi atölyesini açmış. Ustasından öğrendiklerini uygulamaya başlamış. Ama ne tuhaf ki, fırına verdiği bütün çömleklerin üzerinde piştikten sonra sır kabarcıkları meydana gelerek ürünler zayı oluyormuş. Kalfa bu duruma çok şaşırılmış. Birçok deneme yapmış ama bir türlü fırından sağlam çömlek çıkarmayı becerememiş. Çaresiz ustasının yanına geri dönmüş. Ustası onu görünce gülmüş. Belli ki geleceğini biliyormuş. "Ne oldu? Çömlekleri fırından sağlam çıkaramadın, değil mi?" diye kendisine sormuş. Kalfa çok mahcup olmuş. "Hakkını helal et ustam... Sana saygısızlık ettim... Dediyin gibi oldu... Çömleklerin üzeri hava kabarcıkları ile dolu... Hepsi zayı oldu." demiş. Ustası yine gülmüş. "Gel hele yanıma da çömleklerin üzerinde nasıl kabarcıklar olmayacağını öğren." demiş. Usta çömlekleri fırına koymadan önce üzerindeki sırlara ara ara püfünü diye üflüyormuş. Böylece sırnın üzerindeki hava kabarcıkları kayboluyormuş. Hava kabarcığı kalmadığı için fırına giren çömlekler zayı olmuyormuş. "Gördün mü, her şeyi öğrenmişsin ama işin püf noktasını öğrenememişsin." demiş usta çırağına. Daha sonra helâlleşmişler ve püf noktasının önemini kavramış çiçeği burnunda usta yoluna devam etmiş. Yaşanmış bu hikâyeden her işin ve her şeyin bir püf noktası olduğunu anlıyoruz.



## The story of the phrase "puffing the trick":

As in any art of craft, the art of ceramics has its unique subtleties and fine details. Ceramics cannot be produced without learning these details. As with the subtlety in all arts, the subtlety of ceramics can only be learned from a master. To learn them, one needs to be patient, work hard and go through the mill, just like ceramics. Before mastery come the titles of apprentice and journeyman. You cannot be a master until you get through these phases. That means you cannot create subtle ceramics without going through these phases.

A journeyman who once worked for a pottery master thought he had learned everything and decided to leave his master's workshop to open his own workshop. Even though his master said, "Wait, you haven't learned everything yet," he didn't listen to his master. He went to another realm and opened his own workshop. He started practicing what he learned from his master. But strangely enough, all the pots he put in the oven for firing had glaze bubbles when they came out, thus leading to wastage. The journeyman was surprised by this. He tried hundreds of times but he couldn't get a good pot out of the oven. Desperate, he went back to his master. His master smiled when he saw him. Obviously, he was waiting for his journeyman. "What happened? You couldn't get good pots out of the oven, could you?" he asked. The journeyman was quite embarrassed. "Give me your blessing, master. I disrespected you... It happened as you said... The pots have air bubbles all over... They're all wasted." His master smiled again. He said, "Come here and learn how not to have bubbles on the pots." Before the master put the pottery in the oven, he occasionally puffed the glazes on them, making a "puff" sound. So the air bubbles on the glaze disappeared. Since there were no air bubbles left, the pottery put in the oven were not wasted. "See, you've learned everything but puffing the trick into pottery," said the master to his journeyman. Then they gave their blessings to each other and the journeyman, having understood the importance of the puffing trick and became a fresh master, went back to his own workshop. The gist of this story is that there is a puffing trick in everything.

\* Anadolu Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik Bölümü, ESKİŞEHİR

\* Anadolu University, Faculty of Fine Arts, Department of Ceramic, ESKİŞEHİR



Atatürk Bulvarı No:11 Ulus 06050 Ankara, Türkiye  
T.: 90 (312) 309 11 88 F.: 90 (312) 309 16 15  
w: yee.org.tr e: iletisim@yee.org.tr

 /yee.org.tr