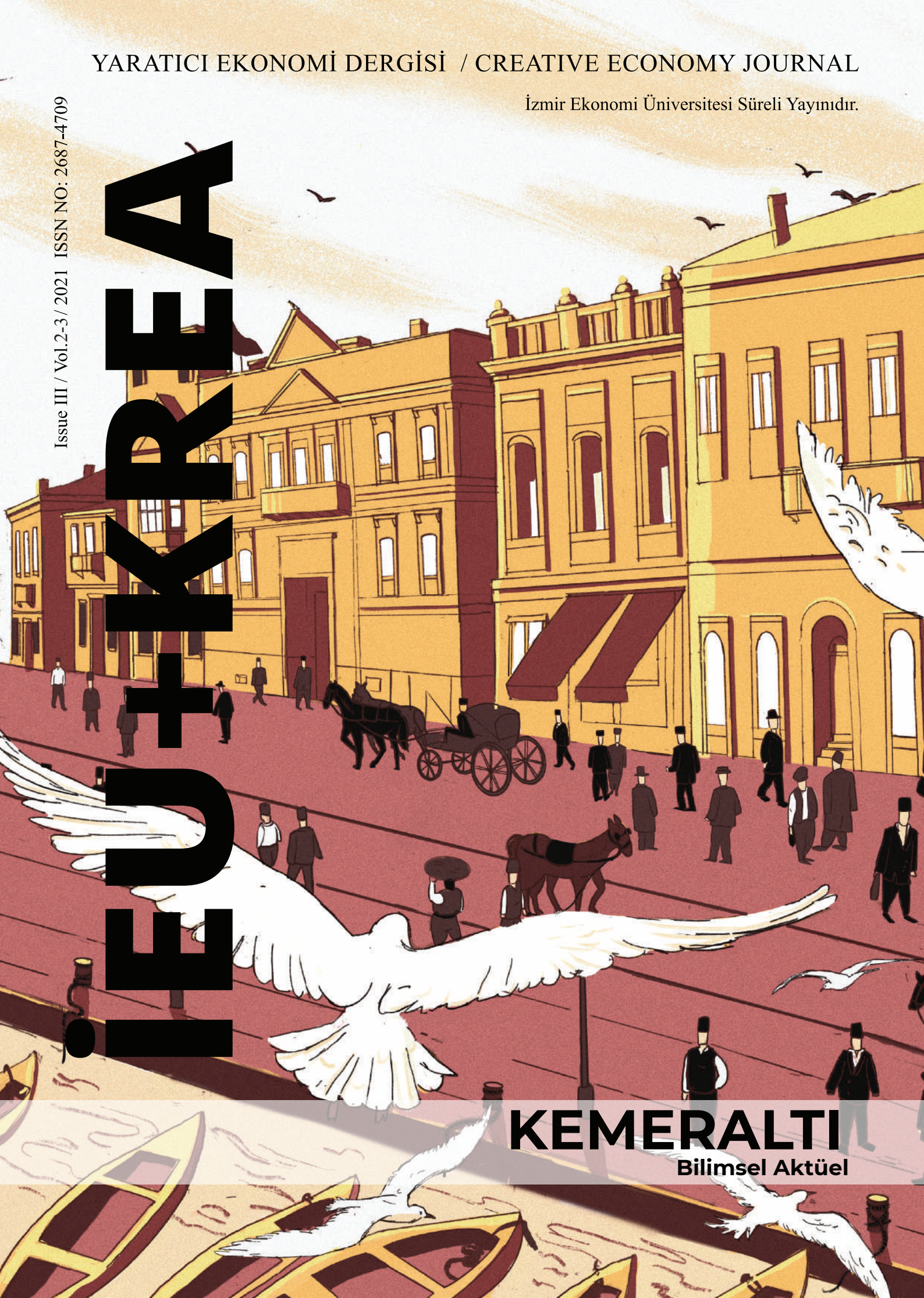


KEMERALTI

KEMERALTI
Bilimsel Aktüel



CREATE IN IZMIR



İZMİR EKONOMİ ÜNİVERSİTESİ
Yaratıcı Ekonomi Araştırmaları Merkezi

Eser Adı:

(IEU+KREA) İzmir Ekonomi Üniversitesi Yaratıcı Ekonomi Araştırma ve Uygulamaları Dergisi

Title:

(IEU+KREA) Izmir University of Economics Creative Economy Research and Application Journal

Konusu:

Yaratıcı ekonomi, yaratıcı endüstriler, kültür ekonomileri, araştırma, altyapı oluşturma, akademik-sektörel işbirlikleri vb.

Subject:

Creative economy, creative industries, cultural studies, research, building infrastructure, academic-sectoral collaborations, etc.

Yayına Başlama yılı / Year of Publication

2019

Yayın Sıklığı / Publishing Frequency

Yılda 3 sayı çıkar / 3 issues per year

Yayın Ortamı / Publishing Medium

Basılı ve çevrimiçi/ Printed and online

Dili / Language

Türkçe - İngilizce / Turkish - English

Yayın Türü / Type of Publishing

Dergi / Journal

Hedef Kitle / Target Audience:

Bilimsel, Akademik, Sektörel, Bilimsel-Aktüel/Scientific, Academical, Sectoral, Scientific-Actual

İmtiyaz Sahibi / Owner:

İzmir Ekonomi Üniversitesi adına Prof.Dr. Murat AŞKAR

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü / Editor-in-Chief

Dr. Sevay İpek AYDIN

Konuk Editör / Guest Editor

Dr. Elif KOCABIYIK / İzmir Ekonomi Üniversitesi

Yardımcı Editörler

İdil GÖKSEL / İzmir Ekonomi Üniversitesi

Zeynep BİRSEL / Erasmus University

Ezgi ADIYAMAN / İzmir Ekonomi Üniversitesi

Ali MATAY / İzmir Ekonomi Üniversitesi

Danışma Kurulu / Advisory Board

Ayla Oğuş BİNATLI (IEU-Economics)

Refik ANADOL (UCLA Design and Media Arts)

Özlem ER (İstanbul Bilgi Üniv.)

Özgün ÖZER (The University of Manchester)

Aylin ORBAŞLI (Oxford Brook University)

Yasuka TAKAYAMA (Shizuoka University of Art and Culture)

Michal STEFANOWSKI (Akademia Sztuk Pięknych w Warszawie)

Gökçe OKANDAN (İstanbul Bilgi Üniv., Endüstri Müh.)

Ahmet Can ÖZCAN (İEÜ, Endüstriyel Tasarım)

Nilgün GÜRKAYNAK (İEÜ, İşletme Fak.)

Elvan Özkavruk ADANIR (İEÜ, GSTF, Moda ve Tekstil Tasarım)

Betül ÖZTÜRK (İEÜ- Gastronomi ve Mutfak Sanatları)

Burak ERDENİZ (İEÜ, Bilgisayar Müh.)

Sevim ÇİZER (IEU, GSTF)

Derya İRKDAŞ DOĞU (İEÜ, GSTF)

Ebru UZUNOĞLU (IEU, Medya ve İletişim)

Sekreter: Milhan GÖNEN

Tasarım / Design: Simay SARI

Bilimsel Yazışma ve İletişim Adresi / Scientific Correspondence Communication

Web: krea.ieu.edu.tr

Email: krea@ieu.edu.tr

Tel: +902324888219

Yayın No: 2687-4709

Sayı:3/2021

Baskı / Print House:Anadolu Basım Yayın Matbaacılık Makine San. ve Tic. Ltd. Şti.

Tuna Mh. 5501 Sk. No: 6/A Çamdibi-Bornova/İZMİR

Baskı Tarihi / Print Date: 28.05.2021

Online Yayın Tarihi: Mayıs 2021

Basım Yeri Tel.: 0232 433 33 55

2021 İzmir Ekonomi Üniversitesi

İEU+KREA

İÇİNDEKİLER

VİZYON

- 02** KONAK PIER'den AGORA'ya
TARTEM A.Ş. YK Bşk. Tunç Soyer ile Röportaj
- 04** SİNEMA – MEKAN ve BİZ
Görkem Kiter / İzmir Sinema Ofisi
- 06** Kemeraltı'ndaki Değişime
Yemek Tarihçisi Gözüyle Bakmak
Nejat Yentürk
- 14** KEMERALTI KAYNAKÇASI
Beste Dinçel, Ezgi Dünyaadamı

PROJELER

- 19** İzmir'in Selluka Çiçekleri
Kemeraltı Gastronomik Lokasyonlara Hayat Veriyor
Dr. Öğr. Üyesi Betül Öztürk
- 21** Tarihe İzdüşüm: Kemeraltı Hikayeleri Versiyon.2020
Sevay İpek Aydın
- 23** Kemeraltı Komşu Bostanları (KomBost) Deneyiminin
Kentsel Mekânın Kalitesine ve Toplumsal Yaşama Etkileri
Leyla Budak

GÖZLEM & DENEYİM

- 34** KEMERALTI'NIN İNSAN HİKÂYELERİ
Benzinci Kör Hafız
M.Kaan ERGE
- 37** KEMERALTI'NDA SICAK BİR YUVA
Elif Kölgesiz
- 39** KEMERALTI KILAVUZU SOSYETE MEHMET
Serkan Sultan, Yücel Öztürk
- 42** İzmir Sokak ve Fırın Lezzetlerinin Belleği:
Ayaküstü İzmir
Murat Kaya



Tarihsel dokusunda yenilik kültürü ve yaratıcılık olan kentler için kültürel mirası tanımlamak kadar değerli bir diğer nokta da tanıtmaktır. İzmir 8500 yıllık tarihi ile bu açıdan belki de dünyanın en şanslı coğrafyalarından biri konumunda.

Kültür kavramının çok katmanlılığı ve içerdiği zenginliğin görünür kılınması zorlu bir görev olsa da Tarihi Kemeraltı Çarşısı'nın UNESCO Kültürel Miras listesine olan güçlü adaylığını akademik anlamda desteklemekten onur duyduğumuzu ifade etmeliyim.

Yaratıcı Ekonomi Uygulama ve Araştırma Merkezimiz sürekli yayını olan IEU+KREA dergimizde 2021 yılının iki sayısını bir kapak altında ve Kemeraltı'nı ele alacak şekilde tasarlamamız bundandır. Tabii bu tasarımda değerli konuk editörümüz Dr. Elif Kocabıyık'ın sihirli dokunuşu için teşekkürlerimizi ne kadar sunsak azdır.

Dijitalleşmenin bilgiye erişimi daha demokratik ve ekonomik kılmak gibi bir hediyesi var ve bir yaratıcı kentin de kendisini gerçek dünyanın misafirler kadar dijital ziyaretçilere de hazırlamak gibi bir ödevi olduğu söylenebilir. Dergimizin dijital versiyonuyla dileriz bizim de Kemeraltı'nın dijital görünürlüğüne dair çorbada tuzumuz olur.

Konu Kemeraltı olunca hepimiz kalbimizde sakladığımız Kemeraltı sevgisini akademik ve bilimsel-aktüel yazınlara dönüştürerek sizlere ulaştırmayı hedefledik. Dileriz hazırlık çalışmalarındaki heyecan ve keyfimizi sayfalara ve sizlere aktarabilmişizdir. Sayın Kocabıyık'ın şahsında Kemeraltı için araştırarak, yazarak bizimle buluşan tüm yazarlarımıza ve araştırma ekiplerine içtenlikle teşekkür ediyoruz.

For cities that have a culture of innovation and creativity in their historical texture, another point that is as valuable as defining cultural heritage is to introduce it. With its 8500 years of history, İzmir is perhaps one of the luckiest geographies in the world in this respect.

Although its a hard task to make the multi-layered and substantiality concept of culture visible, I have to state that we feel honored to support the historical Kemeraltı Bazaar's strong candidacy to the UNESCO Cultural Heritage list in an academic sense.

That's why we combine the two issues of our magazine of 2021 into one cover and designed it to cover Kemeraltı. We would like to thank our valuable guest editor Dr. Elif Kocabıyık for her magical touch to this design.

Digitalization has the gift of making access to information more democratic and economical, and it can be said that a creative city has a duty to prepare itself for digital visitors as well as for the guests of the real world. We wish to contribute to the digital visibility of Kemeraltı with the digital version of our magazine.

When the subject is Kemeraltı, we targeted to transmit you the love of Kemeraltı that we keep in our hearts by converting it to academic and scientific-actual literature. We wish we were able to convey our excitement and joy in the preparatory work to the pages and to you. We sincerely thank to Mrs. Kocabıyık and all of our authors and research teams who have been with us by researching and writing for Kemeraltı.

Dr. Sevay İpek Aydın
Sorumlu Yazı İşleri Müdürü,
Editor-in-Chief



Konuk Editör, Guest Editor

Dr. Elif Kocabıyık
İzmir Ekonomi Üniversitesi,
Endüstriyel Tasarım Bölümü

KONAK PIER'den AGORA'ya

TARKEM A.Ş. YK Bşk. Tunç Soyer ile Röportaj



Tunç Soyer

İzmir Büyükşehir Belediye Başkanı

TARKEM, 2012 yılından bu yana ortaklık yapısı ve başarılı projeleri ile birçok uluslararası başarıya imza atmış ve halen İzmir'in kalbinde 270 hektarlık 'eski şehir' değerlerini görünür kılmak için çalışmaktadır. Kent deneyimini dönüştürmedeki değerli katkılarından dolayı TARKEM'in görüşlerini Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Tunç Soyer ile yaptığımız röportajla sizlere aktarmayı hedefledik.

TARKEM since 2012, has achieved many international successes with its partnership structure and successful projects and still working to make visible the 'old city' values of 270 hectares in the heart of Izmir. Due to its valuable contribution in 'transforming the urban experience', we aimed to convey TARKEM's views to you through an interview with the Chairman of the Board of Directors, Mr Tunç Soyer.

Raportör: Sevay İpek Aydın & Elif Sevil Kölgesiz

Kemeraltı'nın İzmir kent markası ve kent hafızası açısından konumunu nasıl değerlendirebilirsiniz?

“Kemeraltı'nın, dünyanın her yerinden gelecek insanlar için Türkiye'nin cazibe merkezi olduğunun gösterilmesi gerekir. Kemeraltı, Konak Pier ile başlayıp Kadifekale'nin açık hava tiyatrosu ile biten bir güzergahın kalbi olarak ortaya çıkıyor. Konak Pier, İzmir'in denizden başlayan belki de ilk kapısıdır, daha sonra Konak meydanı, Kemeraltı, Havra Sokağı, İkiçeşmelik üzerinden Anfi Tiyatroya giden tarihi bir yola sahip. Bu yirmi bin seyirci kapasiteli Açık Hava Tiyatrosunun sanki ikinci bir Efes gibi İzmir'in merkezinde körfez manzaralı konumda yer alması bizim için özel bir yere sahip olmasını sağlıyor. Kısacası biz derya içinde deryaya girmeden yaşayan balık gibiyiz. Bu hikâyenin içini dolduracak o kadar çok şey var ki... İç içe girmiş, Sefarad Yahudilerine ait sinagoglar, kiliseler ve camiler, havralar, Valilik binası, Pier, İzmir'in simgesi Boyoz gibi zengin bir kültür yapısına sahip malzeme var. Bunlar Dünya ülkelerine geliştirerek ile sunulduğunda farklı bir yere ulaşacağımızı biliyorum Ama biz bunlar yokmuş gibi hayatımızı sürdürüyoruz. Bütün bunları birbirine bağladığımız zaman olağanüstü bir yapı ortaya çıkıyor. O yüzden İzmir'de birinci önceliğimiz Kemeraltı. Görev sürem boyunca en çok bunun hayalini kuruyorum. Alt yapısı değiştirilmiş, cepheleri iyileştirilmiş, yirmi dört saat yaşayan hem çarşı hem de eğlence merkezi olan bir yere dönüştürülmesi muhteşem olur.”



UNESCO sürecinin İzmir'e katkısını ne yönde beklemektesiniz?

"Biz Kemeraltı'nı görünür olmasını sağladıkça, Uluslararası bilinirliğini güvence altına alacak bir süreçtir UNESCO. Bu çalışmalarını UNESCO listesine girme süreciyle paralel bir biçimde yürütürsek, o zaman bu çalışmalarını bitirdiğimizde Dünya listesine girmiş ve içi zenginlikler ile dolu olur. Bizim başvuru sürecinde ısrarcı olmamızın sebebi budur."

Tarkem A.Ş'nin süreçteki yerini nasıl değerlendiriyorsunuz?

"Tarkem, çok kıymetli bir girişim. Kamu, özel sektör birlikteliği biz de çok yaygın olmayan bir model. Aslında Dünya ülkeleri tarafından çok sıklıkla kullanılıyor. Birçok başarı öyküsünün arkasında bu tür girişimler var. O nedenle İzmir'de böyle bir girişimin başında olmak benim için çok değerli. Tarkem'deki üyeler Kemeraltı'nın önemini kavramış insanlardan oluşuyor. Bu yüzden Büyükşehir Belediyesi ile ortaklaşa yürütülen bu sinerjik çalışmanın İzmir için ortak akıl içerisinde önemini görüyoruz."

İZBB başkanı olarak Kemeraltı için nasıl bir gelecek öngörüyorsunuz?

"Atina'daki plak ile ortak özelliği tarihsel bir arka plana sahip olmaları. Biz de kadim bir kültürün taşıyıcısı aslında. Biz sahip olduklarımızı görünür kılmak ve temizlemek mecburiyetindeyiz. Bu temizlik ve görünürlük onu yaftalayıp, yapıştırmadan, kökleriyle buluşturmak. Biz o kadim kültürün izlerini gün ışığına çıkartıp geleceğimizi aydınlatmasını istiyoruz. On sene sonra tiyatrosuyla, sinemasıyla, kafeteryalarıyla, sokak sanatçılarıyla, sergi alanlarıyla cıvıl cıvıl yirmi dört saat yaşayan bir Kemeraltı hayal ediyorum. İzmir, tüm Dünya'nın gıptaıyla baktığı gelmek istediği ve merak ettiği bir yer olsun istiyorum. Hepimiz Eskişehir'i görmek isteriz. Nedir Eskişehir? Hem kentin kültürü ile bizi buluşturan, hem de alışveriş yapıp en güzel lezzetleri tattığımız bir şehirdir. Bizim de hayalimiz İzmir'in olağanüstü zenginliğini görünür hale getirmek ve itibarını iade etmektir."



Photo Credit: <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-210569/agora.html> adresinden erişildi.

SİNEMA – MEKAN ve BİZ



Görkem Kiter
İzmir Sinema Ofisi

Kameranın gözüyle bir mekanı, bir şehri okumak ya da bir mekanda kameranın objektifinden anılar inşa etmek mümkün. İzmir bu konuda özellikle açık alan çekimleri için müthiş bir zenginlik içeriyor. Yazarımız Görkem Kiter'e sinema, mekan ve biz'e dair çalışmalarını sizlere sunmamıza izin verdikleri için teşekkür ediyor ve keyifli okumalar diliyoruz.

With the eyes of the camera, it is possible to read a place, a city, or build memories in a place through the lens of the camera. İzmir has a great wealth in this regard, especially for outdoor shooting. We thank our writer Görkem Kiter for allowing us to present her works on cinema, space and us and wish you pleasant reading.

Yedinci sanat olarak hayatımıza giren sinema, günümüzde sadece bir sanat dalı olmakla kalmayıp dünya ölçeğinde başlı başına bir sektör olarak ele alabileceğimiz bir konuma sahip. Gelişen teknoloji ile birlikte evrimleşen sinema, ister beyazperdede ister ekranda her zaman kendini gerçekleştirilmeye devam ediyor ve izleyicisini buluyor. Türkiye'de özellikle internet film ve dizi portalları ile televizyon kanallarında yer bulurken eğlence dünyasının en güçlü sermayesi olmaya devam ediyor. Bu anlamda bakıldığında sinema yıllar boyu yarattığı ekonomik döngüyle pek çok alana büyük katkı sağlıyor. Bir filmin çekilmesinden izlenmesine kadar yer alan süreçte bu gözlemliyoruz. Filmin çekimi için seçilen mekanlar, bu mekanların etrafında yer alan hizmet sektörü, yeme – içme mekanlarından konaklama mekanlarına kadar, günlük hayat içerisinde maddi kazanç sağlarken o mekanlarda yapılan çekimler gelecekte bölgenin bir ziyaret tercihi olmasını sağlayıp turistik profilini geliştirmesine de yardımcı oluyor. Bunun yanı sıra çekim sırasında bölgedeki işgücünün kullanılması hem orada okuyan sinema öğrencilerinin hem de bölgede yaşayan yetişmiş sektör profesyonellerinin kendi mesleklerini icra ederek para kazanmalarına katkı sağlıyor. Daha sonra bu filmlerin gösterimi sırasında şehrin sosyo-kültürel gelişimine sağlanan katkı da işin önemli ve değerli başka bir boyutu.

Özellikle taşıdığı tarihi dokusu ve buna eşlik eden iklimi, doğası ve günlük yaşam olanaklarıyla İzmir gibi hinterlandi zengin bir kentte sinema alanında pek çok şey yapmak mümkün.

Sinema İzmir Projesi ile hayata geçen İzmir Sinema Ofisi tam da bu amaca yönelik hizmet veriyor. Film yapımları ve görsel içerik üretimi (dizi, video, dijital platformlara yönelik içerikler, reklam) için İzmir'in cazibesini artırmayı hedefliyor. Hem İzmir'in destinasyon imajına olumlu etki etmesi hem de kültür ekonomisinde İzmir'in payını artırma vizyonu doğrultusunda geliştiriliyor.

Modern kent yapılarından arkeolojik alanlara, endüstri bölgelerinden şehrin tarihi dokusunu hissettiren ara sokaklara, doğal cazibe merkezlerinden kültürel alanlara kadar geniş bir yelpazede pek çok farklı dokuya yer vererek sinema sektörüne kolaylık sağlamayı amaçlayan toplam 356 noktanın idari, teknik ve lojistik koşullarına dair bilgiler toplandı.

Hedeflenen gelişmeler çerçevesinde İzmir'deki işgücünün verimli değerlendirilmesi adına bir insan kaynağı veritabanı oluşturuldu. Bu da her geçen gün sektöre eklenen ilgili fakültelerden mezun olmuş gençler ve İzmir'de ikamet eden sektör profesyonelleriyle büyümeye devam ediyor.

İzmir Sinema Ofisi sinema camiasına "Filminizi İzmir'de çekmek için artık iyi bir sebebiniz var!" diye seslenirken çalışma hedefleri şöyle özetleniyor:

- *Film, TV dizisi, müzik klipleri ve reklam filmlerinin İzmir'de çekilmesi için kolaylaştırıcı bir irtibat noktası olmak
- *Gelen senaryolara uygun çekim mekanı tespitinde ve izin süreçlerinde rehberlik etmek
- *Teknik ekipman, kostüm, konaklama, lojistik, catering vb. konularda çözüm üreterek çekim süreçlerine destek olmak
- *Saklı kalmış güzelliklerimizi barındıran doğal mekanları ve mimari dağarcığımızı kayıt altına alan bir envanter çalışması ile İzmir'in tüm cazibesini ortaya koymak
- *İzmir'de bir sinemacılık camiasının oluşumu için gerekli faaliyetleri sürdürmek ve öncü rol üstlenmek
- *Üniversitelerin ilgili bölümlerinde eğitim gören öğrencilerimizin kariyerlerine İzmir'de devam etme şansı sunacak bir ekonomik hareketliliği şehrimize taşımak

Kemeraltı ise şehrin merkezini teşkil eden konumuyla, bu tarihi liman kenti kimliğine ve art bölgesine baktığımızda karşımıza çıkan en önemli yaşam alanı..

Kemeraltı'nı başlı başına bir sinema mekânı yapabilecek en önemli nokta, İzmir'in tarihi ve güncel kültürüne ait pek çok ögenin bir arada bulunması. Geçmişine baktığımızda İzmir'de çekilen filmlerde İzmir Saat Kulesi'ni, Kordonboyu'nu ve Fuar Kültürpark'ı göstererek filmin İzmir'de geçtiğini vurgulayan görüntülerin yaygın olduğunu görüyoruz. Şehirdeki paydaşların kıymetli çabalarıyla bugünlerde kısa metraj film yarışmalarına konu olan Kemeraltı Çarşısı'nın görüntülerinin ve hikayelerinin maalesef ortak sinema hafızamızda yer alan filmlerde hatırı sayılır bir oranda yer bulamadığını fark ediyoruz. Halbuki Kemeraltı'nı sinemaya taşımak ekonomik ve kültürel olarak İzmir'e çok fazla kazanç sağlayabilir ve bilinirliğini, gönünlülüğünü arttırabilir.

Dünden bugüne alışveriş, yaşam ve turizm kültürünün İzmir'de önde gelen simgelerinden biri olmasıyla da hikaye bakımından taşıdığı zenginliklerin hepimiz farkındayız. Bugüne kadar filmlerde ana mekan olarak göremesek de bunu sağlamak adına sinema alanında yapılması gereken çok iş olduğuna inanıyor ve bunun için İzmir Sinema Ofisi olarak yapılan sinema sektörüne ait çalışmaları destekliyoruz.



Kemeraltı'ndaki Değişime Yemek Tarihçisi Gözüyle Bakmak



Nejat Yentürk

İzmir kent tarihi koleksiyoncusu,
araştırmacı, yazar

Değişimin hüznülendirdiği, sahip çıkmamanın canımızı acıttığı, çok kültürlü birlikteliğin çoşturduğu, İzmir kebabına mahsus dolap ve şerbet güğümünün şaşırttığı, Kemeraltı hikayesinin İzmir'in gastronomisine umut verdiği; kaybettiklerimize/ yok ettiklerimize, bize kalanlara ve yapabileceklerimize dair bir "Kemeraltı farkındalığı" yaratan soluksuz bir okuma.

Saddened by its change, hurt by its abandonment, excited by its multicultural unity, surprised by its İzmir kebab oven and sherbet jug... the story of Kemeraltı gives hope to İzmir's gastronomy. A breathless reading that creates a "Kemeraltı awareness" of what we have lost and destroyed, what remained to us, and what we can do about it.

1.

Kemeraltı, çok değil daha seksenlerin sonunda bile İzmir'in kalbi olma özelliğini koruyordu. Girişini valiliğin, adliye ve emniyet binalarının tuttuğu dev bir çarşıydı. Her türlü ihtiyaç için akla ilk burası gelirdi. Ayakkabının, kıyafetin, kumaşın, saatin, gözlüğün en iyisi burada bulunurdu. Üstelik her keseye hitap eder, her İzmirliyi kucaklardı. Kalburüstü birçok mağaza, toptancılar ve perakendeciler buradaydı. Sonra en popüler sinemalar. En gözde meyhaneler, kebaççılar, börekçiler, tatlıcılar, turşucular. Şehrin en meşhur lokantaları. Oteller, fotoğrafhaneler, kitabevleri, eczaneler, aktarlar, medikalçiler, hırdavatçılar, perdeciler, avizeciler, oyuncakçılar, kuşçular. Tek seferde birçok ihtiyacın görüldüğü bir adresti. Bir tarafında tütün mağazaları yer alırdı, bir tarafında doktor muayenehaneleri; bir tarafında kuyumcular, diğer tarafında aile evleri. Yakın geçmişinde gazete idarehaneleri, matbaalar, sebze halleri, hamamlar hatırlanırdı. Camilerle havraların arası iki adımdı. Kasaplar ve balıkçılar karşı karşıyaydı. İhtiyaç duyulan her şey ve hepsi bir aradaydı. İki milyonu aşmış nüfusuyla bile hâlâ kentin idari ve ticari merkeziydi. Nüfus müdürlüğü de buradaydı, milli eğitimin ders kitapları satış bürosu da. Dershaneler bile... Birçok çehreye birden sahipti. Kemeraltı, hafta sonları gezinti olsun diye gelinecek bir mahal değildi. "Dünyanın en büyük açık hava çarşısı" deniyor ya, aslında bir çarşıdan fazlasıydı.

Bugün eski Kemeraltı'dan geriye pek az şey kaldı. Kentin başına ne geldiyse, Kemeraltı'na da o geldi. Ne eksigi, ne fazlası. Alsancak'ta, Karataş'ta, Göztepe'de, Buca'da, Bayraklı'da, Karşıyaka'da tarihi evler yıkılıp yerlerine betonarme apartmanlar dikilirken, Kemeraltı da aynı yağmadan nasibini aldı. Tarihi çarşının ortasında inşaatlara göz yumuldu; bazılarıysa kaçak sürdürdü işlerini. Boyutları her yıl daha da büyüyen tabelalar peyda oldu, bunlar dükkân sahiplerinin 17.- 18. yüzyıldan kalma tonozlu tavanları yıkıp, üstüne çıktıkları üçüncü kat inşaatlarını gizlemeye yaradı. Zemini sağlamlaştırmak için temeller açıldığında, asırlar önce çakılmış ahşap kazıklara rastlandı, bunlar sessiz sedasız yok edildi. Sırdışlık bir komşuluk göreviydi, kimseye duyurulmadı. Gün gelip de belediye ana arterdeki dükkân cephelerini boyayıp güzelleştirme kararı aldığı anda orijinal cumbalar, balkon demirleri, panjurlar toplanıp atıldı, yerlerine yeni ferforjeler takıldı. Katipzade'den Dönertaş'a kadar bütün sebillerin dantel gibi şebekeleri zaten çalınmıştı, onlara da yenileri imal edildi. Yapanın yanına kâr kaldığı bir dönemden geçildi. Ortadaki fıskiyeli havuzlu kahvesiyle Meserret Oteli kot pantoloncu oldu, art nouveau kulplu görkemli kapısıyla Şifa Eczanesi ve üst katındaki Ragıp Paşa Oteli onu izledi.

Suçu başkasına atmak âdettir bizde. Herkes sütten ak çıkmış kaşıktır, kabahat ise mutlaka İzmir'e iç göçlerle gelenlerdedir. Ancak, sorumluluk üstten atılmaya çalışılsa da, Kemeraltı'na verilen zararın herkesten önce İzmirli'lere ait olduğu bilinir. Eski günlerini hatırlayanların nazarında 'Kemeraltı çok bozulduysa' eğer, bunda en çok kentin yerlisi olmakla gururlananların payı vardır: Şu anadan babadan İzmirli olup Kemeraltı'nda mülk sahibi olanların, Kemeraltı'ndaki bir dükkândan gelecek kira gelirine hiç ihtiyacı olmayanların, İzmirli'lerin kendi elleriyle seçtikleri belediye başkanlarının, kentin tarihi yapı envanterini çıkartmamış olanların, anıtlar kurulu üyelerinin... Durum bu iken, yetmişlerde, seksenlerde iç göçlerle Anadolu'dan, Anadolu'nun en doğusundan gelen ve bizzat 'İzmirli'lerin' tarihi çarşılarına dört koldan saldırdıklarına şahit olanların hangi sebeple farklı davranmaları beklenebilirdi? İzmir'e uyum gösterememekle itham edilenler, bu yönleriyle gerçekte İzmir'in tam da 'yerlileri' gibi hareket etmelerinden ötürü suçlanabilir miydi?

Ben işin yeme-içme zaviyesinden yaklaşıcağım Kemeraltı'na. Daha düne kadar kentin yegâne gastronomik merkezi iken, bu özelliğini neden ve nasıl kaybettiğine bakacağım. Sonra, çok milletli geçmişinden bugüne çarşının mührünü taşıyan ne gibi tatların kaldığına; daha sonra da Kemeraltı mutfağının sadece ülke değil, dünya mutfağına yaptığı katkılara değineceğim.

Çok geriye gitmeyelim, şöyle bir elli yıl öncesine uzanalım. O tarihte bile Türklerden sonra Kemeraltı'nın en değerli paydaşı Yahudilerdi ve 1970'lerin başında İsrail'e büyük ölçüde göç etmeleriyle çarşı, tarihindeki en büyük darbelerinden birini almıştı. Bu göç dalgasıyla Havra Sokağı'nın Yahudi esnafı, kaşer kasapları, boyoz ustaları, sübye satıcıları, meyhaneleri eksildi Kemeraltı haritasından. İzmir'in seyyar satıcılığını uzun yıllar önce Yahudiler üstlenmişti ya, ilk terk edenler de onlar oldu. Kemeraltı'nın sadık müşterisi birçok Yahudi ayrıldı İzmir'den. Dükkânını kiralamaya talip olan Müslüman Türk'e ancak cumartesi günleri dükkânı açmayacağı üzerine yemin ettirdikten sonra mukavele imzalayan Musevi mülk sahipleri de.¹



Boyoz

İkinci büyük kırılma 1984'te yaşandı. Antik Smyrna kentinin hemen bitişiğinde yer alması bile inşasını engelleyemediği katlı otopark inşa edildi Mezarlıkbaşı'na. Otoparkın antik kente verdiği zarar bir yana, bu alanda üs kurmuş en köklü yeme içme mekânları bu vesileyle ortadan kaldırıldı. Sadece Smyrna kentine değil, çok kıymetli bir gastronomik merkezin üstüne yedi kat beton döküldü. Aceleyle getirilmiş bu yapılaşmanın nelere yol açacağı hesaplanmadı. Buraya yerleşmiş yeme-içme mekânları, yıpranmış görüntüleri bahane edilerek acımadan yok edildi. İzmir'in en meşhur paçacıları, dönercileri, içkili lokantaları, gazinoları, köftecileri, meyhaneleri buradaydı. Ancak, Roman müzisyenlerin iş bekledikleri bir kahvehanenin, bir şarap imalathanesinin ve tektekçilerin bölgedeki varlığı, bu çevreyi gözden düşürmeye yetiyordu.

¹Cumartesi, Musevilik'in dinlenme günüdür. Şabat denilen bu günde sadece ibadet yapılmalıdır. Çalışmak, başka bir dinden olsa bile birini çalıştırmak yasaktır.

Kemeraltı hızla kan kaybediyordu. Haberler hiç iyi değildi; kentin efsanevi lokantaları seksenlerde birer birer kapanıyordu: Ekmekçibaşı ve Şükran lokantaları, dönerci Atif ve Akif... Bodrum Meyhanesi'yle Selanik Lokantası doksanlara kadar direnebilmişti. Veysel Çıkmazı'nın eski neşesinden eser kalmamıştı. Tatlıcı Aksüt kapanmıştı. Bunlar namli işletmelerdi, ama bir sonraki kuşağın nefesi yetmiyordu sürdürmeye. Kent bu dönemde hızla büyüyor, yeni merkezler ortaya çıktıkça da bu köklü müesseseleri yaşatan müşteriler ayaklarını Kemeraltı'dan kesiyordu.

Sonra, yıllardır çarşıda hizmet vermiş gıda toptancıları, hırdavatçılar ve inşaat malzemesi satıcılarının Yenişehir'e taşınmasına karar verildi. Mezarlıkbaşı ve Havra Sokağı civarındaki ayakkabı imalatçıları ve malzeme satıcıları Işıkkent'e, züccacıyeciler Pınarbaşı'na sürüldü. Sabah çorba veren çorbacılar, öğle yemeklerinde hizmet veren esnaf lokantaları, akşam kepenklerin indiği saatlerde evin alışverişinin yapıldığı peynirciler, kasaplar ve sakatatçılar, kendilerini taşıyan daimi müşterileri olan esnaf kitlesini böyle böyle kaybetti.

Tabii terk edenlerin yerleri bir şekilde doluyordu. Göç almaya devam eden kentlerin çarşıları nehir yatağına benzer. Hangi su akarsa onunla beslenir. Çarşılar sokaklarını dolduranlarla hayatta kalır, kim sahip çıkarsa onun çarşısına dönüşür. Eski müşterisi terk ettikçe Kemeraltı'nda ticaret yapmaya gelen esnafın profili de değişti. Eskinin yaka silkilen işportacıları, dükkânların yeni sahipleri oldu. Çıgırtkanlıklar artık dükkânlardan yapılmaya başlandı. Kaliteli giyim kuşam, ayakkabı, kumaş satan son mağazalar Kemeraltı'ndan ayrıldı. Havra Sokağı ve Başdurak'taki bir iki dükkân dışında nitelikli gıda satan dükkân kalmadı.



Söğüş

Ardından, Basmane-Konak arasındaki metro kazıları için Fevzipaşa Bulvarı trafiğe kapatıldı, cepheleri bulvara bakan dükkanların önüne yıllarca kalkmayan metal perdeler yerleştirildi, kaldırımlarda adım atmak mesele haline geldi. Fevzipaşa tarafı esnafının ağır darbe aldığı döneme bir de AVM furyası denk geldi. Zamanlama harikaydı; sinema seyircisi de Kemeraltı'nı terk etti. Meyhanelerle birlikte sinemaların kapanması Kemeraltı gecelerini karanlığa sürükledi, çarşı tenhalaştıkça güvenlik sorunları baş gösterdi. 'Dünyanın en büyük tarihî açık hava çarşısını' yok etmek için kent insanı ve yerel yönetim el ele vermiş gibiydi. Çarşı, bu gelişmelerin ardından geleneksel ve özgün kimliğini önemli ölçüde kaybetti. Bunların üstüne bir de Avrupa Birliği uyum yasaları çerçevesinde seyyar yiyecek satışını yasaklayan düzenlemeler getirildi. Yüzlerce yıllık geleneği sona erdiren, mutfağımızın en özgün kimlik özelliklerini yok sayan kararlar alındı. Kemeraltı kanı, canı, ruhu alınmış, tahnit edilmiş ceset gibi kentin orta yerine bırakıldı. Birinci Kordon'daki eski konutlara beslenen acıma duygusunun, Kültürpark'a gösterilen sahiplenmenin onda birini göremedi Kemeraltı.



Kumda Kahve

2.

Birçok yeme içme mekânı kapanırken Kemeraltı'nın ayaküstü mutfağı bundan böyle döner kebab, kokoreç, midye dolması, kelle söğüş, bohça böreği, çatpat böreği, şammali, pideciler, esnaf lokantaları ve tatlıcılarıyla sınırlanmış haliyle hayatta kalmayı başardı. Çarşının Hükümet Konağı tarafındaki lokanta ve meyhaneler ile Mezarlıkbaşı'ndaki çorbacılar yukarıda anlattığım sebeplerle kapandığında, geleneksel Kemeraltı mutfağından geriye ayaküstü tüketmeye uygun olanları kalmıştı. Bu yeme içme üslubu her şeyden önce müşterinin çarşı pratiğiyle örtüştüğü için yaşamaya devam ediyordu. Hatta bu dönemde bunlara fincanda kahve ve kumda kahve gibi akıllıca tasarlanmış iki yeni kahve çeşidi eklendi.

Kemeraltı düzayaklığıyla kazanırdı. Aralara yapılan aykırı Salepçioğlu İşhanı, Pirinç Center, Kemer Plaza gibi çok katlı bina projelerinin başarısızlığa uğraması bundandı; geleneksel çarşı ruhuna aykırıydı ve ziyaretçilerin beklentilerinin dışındaydı. Aynı sebeptendir ki, benzerleri İstanbul'da bulunan ve içinde rahat zaman geçirmeye uygun 'muhallemeci' dükkânları çarşının ritmine uymadığı için Kemeraltı'nda hiç açılmadı. Kemeraltı'nın 'tatlıcı' dükkânları vardı, bunlar da esnaf lokantaları ve benzerleri gibi servisin hızlı olduğu ve hemen kalkılan yerlerdi. Tatlıcılar uzun buluşmalara, sıcak sohbetlere imkân sağlamaktan uzak mekânlardı. İzmir'in kadim çarşısı, liman şehrinin hareketliliğiyle kodlanmıştı ve Osmanlı'dan Cumhuriyet'e pek bir şey değişmemişti.



Midye Dolması

Pratiklik üsluptur, eksiklik olarak tanımlanamaz. Kemeraltı'nın ayaküstü mutfağı asıl başka üstünlüklere sahip olmakla anılmalıdır; birçok halkın mutfak âdetlerinden izler taşınmasıyla, örneğin... Üstelik deniz ticaretiyle var olmuş kentler arasından ağırladığı millet çeşitliliğiyle emsallerinden ayrılır İzmir. Akdeniz, İzmir'de bir tür mucize yaratmıştır. Çok çeşitli halkların göçerek oluşturduğu bu şehirde Marsilya, İskenderiye, Selanik gibi benzerlerinden çok daha zengin bir insan dokusu meydana gelmiştir ve bu çeşitlilik, yabancılara kapalı kapılar ardında pişen ev yemeklerinde değil, en net biçimde kentin sokak yemeklerinde gözlenir. Kentlerde mutfak âdetlerinin birbirleriyle karşılaşma ve temasları çarşı ve pazarlarda gerçekleşir. Endülüs'ten taşınmış boyoz ve roska, İstanbul Ermeni mutfağının midye dolması, 16. yüzyıl Bursa'sında kayda geçmiş bohça böreği, Rumeli'den gelmiş Boşnak böreği, Doğu Akdeniz/Suriye tatlısı şammali, Arnavut ve Makedonların bağırsak kebabı olan kokoreç, Tatarların çi böreği, Sefarad sübyesi ve diğerleri... Orta Asya mutfak geleneklerinin söğüş etlerini, Osmanlı'nın sütü tatlılarını, İran ve Arap mutfağının şuruplu tatlılarını; kayıp Rum tatlısı kurkubinya'yı, Girit mübadillerinin milli içecek saydıkları unutulmuş somata'yı, Yahudi'lerin sürdürdüğü ve yakın zamana kadar seyyar da satılan butarga'yı, 19.yüzyılda Alman göçmenlerden öğrenilmiş İzmir'in pretzel'i diyebileceğimiz tuzlu'yu, Selanik ve Rumeli ustalardan öğrenilmiş hamur açma tekniklerini, Giritlilerin lorlu böreklerini, Güney Doğu Anadolu mutfağının bumar dolmasını ve en son Suriyeli sığınmacıların açtığı tatlıcı dükkânlarının hepsini birden çarşısında bulabileceğiniz başka bir şehir yoktur. İzmir gastronomisinin kazanacağı alan burasıdır. Kentin çok kimlikli yapısı ve bu özelliğinin de köklü bir geçmişe sahip olmasındadır. Bu halklar, kent 'Levantın Yıldızı' unvanını kazandıktan sonra eklenmiş değildir. Her biri İzmir'in inşa sürecine katılmış; temelinde harcıyla, taşıyla, tuğlasıyla bulunmuştur. İzmir, yirminci yüzyılda sığınmacı kabul eden bir Batı kenti değil, tarih sahnesine kendine katılanlarla birlikte çıkmış bir kenttir. Bu yüzden mutfağı kendine özgü tariflere sahiptir, bu tariflerde birden fazla milletin hissesi izlenir.



Kokoreç

Mardinliler eliyle seyyar satışı 1970'lerde başlayan midye dolmasız, Suriye/Doğu Akdeniz tatlısı olan şammali'siz, Sefaradların kavun çekirdeğiyle yaptıkları sübyesiz bir Kemeraltı düşünülebilir mi?



Şammali

İzmir'in ayaküstü mutfağının fikri atölyesi Kemeraltı'dır ve getirdiği yenilikçi çözümler ayrıca anılmalıdır. Bu yenilikçi adımlar sadece en renkli günlerini yaşadığı 19.yüzyıla sınırlı kalmamış, sonrasında da devam etmiştir. Bugün adına çağ kebab dediğimiz yatay şişe geçirilmiş kebab, çok güçlü olasılıkla ilk kez Kemeraltı kebabçıları tarafından dik hale getirilmişti ve 19.yüzyılın yemek kitaplarına bakarsak bu kebab, 'döner kebab' adı verilmeden önce İzmir kebabı adıyla anılıyordu. Bunlara ek olarak 19.yüzyılın ilk yarısı gibi erken bir tarihte döner kebabı İstanbul ve Bursa'dan önce Kemeraltı'nda gördüğünü söyleyen yabancı ziyaretçilerin tanıklıkları, biz 21.yüzyıl İzmirliilerinin ezberlerini bozuyor. Oysa aslında Kemeraltı'nı yeterince tanımamış olmamıza şaşırmanız gerekirdi. Hiçbir yemek üretildiği mekândan bağımsız değildir. Bir çarşının kalabalık kitleleri için kebab satmanın en rasyonel yolu, kebab şişleriyle teker teker uğraşmayı bırakıp, uzun bir dik şişe etlerin tamamını geçirmektir. Bunu pişirecek üç dört gözlü dikey kömür ocağı da haliyle 'İzmir kebabına mahsus dolap' diye adlandırılacaktı.



İzmir Kebabı

Çarşının mutfağa getirdiği çözümlerin başka kentlerde kabul görüp yaygınlaşmasının yegâne örneği döner kebab değildir. 19.yüzyılın sonunda İzmir'de Şerbetçi Kadri Usta'nın sırtta taşınacak boyuta getirip içine buz haznesi eklediği 'şerbet güğümü' gibi satış gereçlerinin geliştirdiği mekân, en sıcak yaz günlerinde bile insan kalabalığının eksilmediği yine bu çarşı olmuştur. İzmir'in meşhur şerbetçisinin tarifi üzerine bakır ustalarının dövüp şekillendirdiği gösterişli ve görkemli şerbet güğümü, şehrin kubbelerinin, minarelerinin ve çan kulelerinin tanıdık hatlarına sahipti. Bu şerbet güğümü Kemeraltı'nda doğmuş, Rumeli şehirlerinden başlayarak Kudüs'teki şerbetçilere dek yayılmıştı.



İzmirkari Şerbetçi Güğümü

3.

Kentteki, dolayısıyla çarşıdaki demografik yapının tekrar tekrar yenilenmesi, satılan yemeklerin bir kısmının unutulmasına yol açtı. Önce Rum ve Ermeni nüfusunun tamamını, ardından Yahudi nüfusunun çoğunu kaybeden şehir, muhacir, mübadil, göçmen ve son olarak sığınmacılarla yeni bir nüfus kompozisyonuna kavuştu. Bu kitlesel nüfus değişimi sanıldığı kadar aksine yirminci yüzyılda ulus devlet oluşumu sırasında yaşanmış bir olgu değildi. İzmir, İzmir olalı beri büyük nüfus hareketleriyle şekillenmişti.

Çarşı, yeni göçlerle gelenin daha önce gelenle, kentin yerlisiyle, yani yerleşmişleriyle doğrudan karşılaşabileceği temel kamusal mekândır. Planlanmış bir kurgulama değildir. İzmir mutfağı özelinde bu karşılaşmaların somutlaştığı yiyecek tarifleri arasından özgün bir örnek olarak boyoz verilebilir.

Sefarad Yahudileri tarafından evlerde Şabat sofrası için yapılan boyoz, ilk kez Agora'nın bitişiğindeki Lambat Sokağı'nda yer alan bir fırında 1930'larda ticari amaçla üretilmeye başlanmıştı. Müstakil bir fırın satın almaya veya işletmeye imkânları olmayan Yahudi ustalar buradaki kuruyemiş kavurma fırınının akşam saatlerini kiralamışlar, kuruyemişçiler fırını terk ettikten sonra sabaha kadar boyoz imal etmeye başlamışlardı. Gece mesaisinin nihayetinde boyozlar hazır olunca, daha gün doğmadan boyozları seyyar satıcılara pay edip fırını tekrar kuruyemişçilere teslim ederlerdi. Boyozun İzmir'de kahvaltılık bir börek olarak yerleşmesindeki temel sebep bu zorunlu çalışma saatleriydi. Kemeraltı'nda seyyar olarak satılmaya başlayınca müşteri kitlesi Yahudilerle sınırlı kalmaktan kurtuldu. Satışlar arttığında bu fırınlarda işe giren Rumeli göçmeni börek ustaları, Yahudi boyoz ustalarına hamuru havada savurarak açma, yani serpme börek yöntemini öğretti. Bu yolla çok daha seri boyoz açılabilir, hem de yufka tabakaları alabildiğine inceltilabiliyordu. Boyoz, bundan böyle Türk börek beğenisi doğrultusunda pul pul dökülen incelikte açılmış bir böreğe dönüştü.

1950'lerde yaşanan bu gelişmeyle, boyozu teker teker açan ilk kuşak Yahudi ustaları bile kendi usullerini terk etti, boyoz fırınlarına serpme usulü hâkim oldu. Serpme yöntemi çarşıda boyoz piyasasının büyümesine katkı sağladı, çünkü bu yöntemle her usta günde biner tane boyoz açabiliyordu. Boyoz, bugün kitlelerce sevilip yaygınlaştıysa, kentin çarşısındaki bu buluşma sayesinde oldu. Boyoz, kesip tartılarak satılan ve ancak tabakta yenebilen bohça böreğine üstün geldi. Sabah dükkânını açan esnafın, tütün mağazasına çalışmaya giden işçinin, alışverişe çıkanın, vapura yetişmeye çalışanın, ayakta atıştırmak isteyeninin ihtiyacını pekâlâ karşıladı. Boyoz, Kemeraltı fırınlarında ve Kemeraltı müşterisi için biçimlenmiş bir börektir. Bir Sefarad böreği olduğu kadar, Kemeraltı'na aittir.



Bohça Böreği

4.

Bilmem ki zihnimizdeki iştah merkezini Kemeraltı kadar harekete geçirebilen İzmir'de başka bir semt var mı? Kemeraltı, ayaküstü mutfağın hâlâ çok önemli bir adresi. Kemeraltı'na inip gastronomik bir gezi yapmanın, eskinin yadigârı birkaç adrese uğramanın, çarşığı şöyle bir tavaf etmenin değeri hâlâ paha biçilmez görünüyor. Ayaküstü mutfağın günümüzdeki birçok temsilcisi, -bunun için çaba harcasınlar, harcamasınlar- zaman içinde şöhretlerini kulaktan kulağa yayarak sağlamlaştırdılar ve sessizce kendi markalarını yarattılar. Bu mutfağın bazı aktörleri artık yalnızca İzmirlilerce değil, ülke çapında tanınıyor. Sokak lezzetlerinin dünyanın birçok yerinde bir turizm destinasyonuna dönüştüğü günümüzde Kemeraltı'nın da kendi tarihinden kaynaklanan bu büyük potansiyeli fırsata çevirmesi bekleniyor.

İzmir'i gastronomisi aracılığıyla tanıtmak için sadece balık, zeytinyağı, enginar yetmiyor; bunların daha niteliklisini sağlayan başka ülke ya da şehirlerin bulunduğunu hepimiz biliyoruz. Gastronominizle anılmanız için öncelikle bir hikâyenizin, köklü bir tarihinizin olması gerekir; o da İzmir'de, Kemeraltı'nda yeterince mevcut.

KEMERALTI KAYNAKÇASI



Kemeraltı özelinde bir dergi çalışması yürütme kararı aldığımızda karşılaştığımız zenginlik bizi ne kadar zorlu bir tercih yaptığımız ile yüzleştirdi. Sınırlı sayfalara bu zenginliği aktarmak mümkün değildi. Biz de tercihimizi bu zenginliği sürekli geliştirerek aktarabileceğimiz bir Kemeraltı Kaynakçası çalışmasını başlatmaya yöneltti. Değerli Editörümüz Elif Kocabıyık'ın öncülüğünde üniversitemiz öğrencileri Beste Dinçel ve Ezgi Dünyaadamı'nın başlattığı bu çalışmayı sizlerle paylaşıyor ve yeni bilgileri bu interaktif listemize eklemek için sizlerin katkılarını bekliyoruz.



When we decided to conduct a journal study specific to Kemeraltı, the richness we encountered confronted us with what a tough choice we made. It was not possible to transfer this wealth to limited pages. We have directed our preference to start a Kemeraltı Bibliography study that we can transfer this richness by constantly improving. We share with you this study initiated by our university students Beste Dinçel and Ezgi Dünyaadamı, under the leadership of our esteemed editor Elif Kocabıyık, and we look forward to your contributions to add new information to our interactive list.

Beste Dinçel, Ezgi Dünyaadamı

İzmir Ekonomi Üniversitesi,
Endüstriyel Tasarım Bölümü lisans öğrencileri

Kemeraltı, İzmir Tarihi Liman Kenti olarak 2020 yılında UNESCO Dünya Miras Geçici Listesi'ne dâhil edilmiştir. Coğrafi ve stratejik konumu sebebiyle kara ve deniz ticaret yollarının kesiştiği, Helenistik Dönem'den beri ticari ve kültürel bir merkez olan bu yer, Osmanlı Dönemi'nde gelişimini farklı kültürel ve dini yapılar ile donanan bir ticari merkez olarak sürdürmüştür. Farklı kültürlerle ait mimari mirasın etkileşim içinde üretilmesi ile üretim-tüketim modellerinin, ekonomik sistemlerin ve karşılıklı birbirini etkileyen sosyo-politik değişimlerin oluşumu bu gelişimi desteklemiştir.¹

Kemeraltı bu özellikleri sebebiyle araştırmacılar için zengin bir çalışma alanı sunmaktadır. Hazırlamış olduğumuz bu Kemeraltı Kaynakçası ile Kemeraltı üzerine yapılmış olan araştırma yazılarını derlemeyi, araştırma konularını ve yayın türlerini göstermeyi hedefledik. Kaynakçayı oluşturan araştırma yazıları: i) internet taraması sonucu derlenmiştir; ii) 1926-2020 yılları aralığını kapsamaktadır; iii) Kemeraltı ile direkt ya da dolaylı olarak ilgi kurmaktadır; iv) öne çıkan araştırma konuları şunlardır: Mimari, planlama, tasarım, arkeoloji, tarih, mimarlık tarihi, kültürel miras, sosyo-kültürel çalışmalar, sosyo-ekonomik çalışmalar, ticaret. Kaynakçayı araştırma yayın türlerine göre; kitaplar, makaleler, bildiriler, tezler ve raporlar olarak sınıflandırıp, yazar/çeviren/yayına hazırlayan - tarih - başlık - yayınevi/kurum sistemi içinde alfabetik olarak sıraladık. Başlığının içeriğe dair bilgiyi yeterli göstermemesi sebebiyle bazı araştırma yazılarına kısa bir açıklama ekledik. Kemeraltı Kaynakçası'nı hazırlarken, yapılan ve yapılması planlanan pek çok projeye de ulaştık ancak projeleri dâhil etmeyerek kaynakçayı araştırma yayınları üzerine sınırladık.

Kemeraltı Kaynakçası'nı daha çok araştırmayı teşvik etmesi dileğiyle sunuyoruz.

¹ İzmir Tarihi Liman Kenti (2020). Erişim adresi: <https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-261498/izmir-tarihi-liman-kenti-izmir-2020.html>

Kitaplar

Akın Ersoy (2015). "Büyük İskender Sonrasında Antik Smyrna (İzmir) "Bütün Kentlerin En Güzeli (Strabon)", İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, No:106.
Tarihsel bilgilerle arkeolojik bulguları harmanlayarak Smyrna Antik Kenti'nin tümüyle ele alındığı, kentin Kadifekale ve Kemeraltı arasına taşınmasını anlatan bir kitap.

Aygül Uçar (2015). "Karosiman İzmir Konutlarında Döşeme Karoları", İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, No:102.
Karosiman adı verilen süslemeli döşeme karolarının tarihi yolculuğuna değinerek, İzmir'in tarihi konutlarında dekorasyon elemanı olarak kullanıldığı yere kimlik kazandırmasını anlatan bir kitap.

Çınar Atay (2003). "Kapanan Kapılar İzmir Hanları", İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, No:44.

Hakan Kazım Taşkiran (2008). "Kemeraltı'nın İzmir'i: Tarih Kültür ve Gezi Rehberi", Tepekule Kitaplığı Yayınları.

Hidayet Karakuş (2011). "İzmir'in Kalbi Kemeraltı", Heyamola Yayınları.
Kemeraltı'nın tarihini, coğrafyasını, geçirdiği değişimleri, toplumsal hayatını konu edinen, İzmirli kırk bir farklı edebiyatçı-yazar tarafından ele alınan bir kitap.

İlhan Pınar (2013). "Antik İzmir'in Sanat Mabedi: İzmir'deki Roma Tiyatrosu", İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, No:88.
Kültürlerin ve uygarlıkların üst üste yığıldığı, Kemeraltı ve Agora çevresini inceleyen bir kitap.

Mehmet Ufuk Tutan, Burak Çapraz (2014). "Kemeraltı Çarşısı Esnaf Arası Bağımlılık İlişkileri ve Ekonomi Analizi", İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Arşivi ve Müzesi.
Kemeraltı'nda tarihi esnaf kültürünü, esnaflar arası birbirine bağımlı olma ve birlikte var olma bilincini ekonomik analizle inceleyen bir kitap.

Münir Aktepe (2003). "İzmir Yazıları: Camiler, Hanlar, Medreseler, Sebiller", İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, No: 42.
İzmirli bir tarihçi olan Prof. Dr. Münir Aktepe'nin, doğduğu kent hakkında yazmış olduğu çeşitli makalelerden oluşan bir kitap.

Nejat Yentürk (2018). "Ayaküstü İzmir: Sokak ve Fırın Lezzetleri", Oğlak Yayıncılık.

Orhan Beşikçi (2011). "Basmene Günlüğü", İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, No:68.

Orhan Beşikçi (2014). "İzmir'den Yadigâr - A Souvenir from İzmir", İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, No:97.
Basmene ve çevresinin tarihi, mimari ve arkeolojik özelliklerini, sokak aralarında bulunan kültür varlıklarına değinerek anlatan bir kitap.

R. Eser Gültekin (2013). "İzmir - Kemeraltı Bölgesi'ndeki Osmanlı Dönemi Çeşmeleri", İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, No:86.

Sabri Sürgevil (2011). "Basmene Garı ve Çevresi", İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, No:70.
Basmene Garı'nın İzmir'in toplumsal ve ekonomik hayatına sağladığı değişiklikleri konu alan bir kitap.

Sabri Yetkin. "İzmir Ticaret Rehberi 1926", İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, No: 28.

Serhan Kemal Saygı, Gültekin Genç (2018). "Yıldız Albümlerinde İzmir", İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, No:121.
İzmir'e ilişkin 191 fotoğrafın bazılarını Kemeraltı - Rıhtım ve Frenk Sokağı fotoğrafları oluşturmaktadır.

Yaşar Aksoy (2013). "İzmir'i Sevme Sanatı", İleri Kitabevi.
Aralarında Kemeraltı anlatımlarının da bulunduğu, İzmir'in önemli semtlerinin sanatsal ve folklorik bir tarih diliyle ele alındığı bir kitap.

Makaleler

Aygül Uçar (2012). "İzmir Kemeraltı Geleneksel Konut Mimarisinde Pencere Ahşap Kafesleri ve Metal Şebekeleri", Dokuz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/deuefad/issue/34989/388221>

Gökçeçiçek Savaşır (2020). "Kemeraltı Kültürünü Haritalamak", Yedi Dergisi. Erişim linki: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/yedi/issue/50998/623067>

Hasan Uçar, Aygül Uçar (2013). "İzmir Kemeraltı Geleneksel Kent Dokusunda Konut Tipleri ve Cephe Tipolojisi", Sanat Tarihi Dergisi. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/std/issue/16537/172657>

H. İbrahim Alparslan (2007). "20. Yüzyılın Başında Kemeraltı Kahvehaneleri", Ege Mimarlık Dergisi. Erişim adresi: https://www.researchgate.net/publication/329920946_20_Yuzyilin_Basinda_Kemeralti_Kahvehaneleri

Neslihan Karataş (2001). "Geçmişten Bugüne Kemeraltı", İzmir Kent Kültürü Dergisi. Erişim adresi: https://www.academia.edu/31117165/ge%C3%A7mi%C5%9Ften_bug%C3%BCne_kemeralt%C4%B1_pdf

R. Eser Gültekin (2005). "Tarihi Kemeraltı Çarşısı'ndaki Ali Paşa Meydanı ve Şadırvanı Üzerine Görüşler", Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ataunigsed/issue/2576/33161>

Sibel Ecemiş Kılıç, Muhammed Aydoğan (2006). "Katılımcı Bir Kentsel Koruma Projesi: İzmir Kemeraltı Tarihi Kent Merkezi", Ege Coğrafya Dergisi. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ecd/issue/4877/66926>

Tuncer Baykara. "Kemeraltı, Binlerce Yılın Hatırası", Ege Mimarlık Dergisi. Erişim adresi: <http://www.egemimarlik.org/1992-1/8.pdf#7s8d6f87>

Türkan Acar (2013). "Kemeraltı Çarşısı'ndaki Duvar Çeşmelerinin Bezeme Öğeleri Açısından İrdelenmesi", Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/huefd/issue/41216/509027>

Uğur Oral (2017). "Anılarda Yaşayan Kemeraltı", KNK Kent Konak Dergisi. Erişim adresi: https://www.konak.bel.tr/files/konak-kis-2017pdf_01-02-2017_08-38-33.pdf

Bildiriler

Yeşim K. Orbay, Attila Orbay, Mustafa Düzgün (1989). "İzmir Kemeraltı'nda Yüksek Yapılaşmaya Ada Bazında Bir Yaklaşım", Çok Katlı Yapılar Sempozyumu, TMMOB İnşaat Mühendisleri Odası İzmir Şubesi. Erişim adresi:

<https://www.imo.org.tr/resimler/ekutuphane/pdf/12563.pdf>

Zaman içinde iç ve dış çevre koşullarıyla yıpranmış olan Kemeraltı yapılarını, daha uzun süre aynı atmosfer içinde yaşatabilmek amacıyla yaklaşım getiren örnek bir çalışma.

Tezler

Didem Şala (2013). "Kentsel Kimlik Bağlamında Kentsel Tasarım Rehberinin İrdelenmesi (Kemeraltı Tarihi Kent Merkezi Örneği)", Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Şehir Bölge Planlama Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi. Erişim adresi: <https://tezarsivi.com/kentsel-kimlik-baglaminda-kentsel-tasarim-rehberlerinin-irdelenmesi-izmir-kemeralti-tarihi-kent-merkezi-ornegi>

Duygu Eral (2015). "Dönüşüm Sürecindeki Tarihi Kent Merkezlerinde Kullanıcı Profilinin Kültürel Miras Üzerindeki Değerlendirmeleri: İzmir Örneği", Dokuz Eylül Üniversitesi Şehir ve Bölge Planlama Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi. Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>

Feral Geçer (1999). "Kentsel Mekânlarda Bildirişim Öğelerinin Tasarımı; İzmir, Kemeraltı'nda Örnek Çalışma", İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Şehir ve Bölge Planlama Anabilim Dalı Kentsel Tasarım Programı, Doktora Tezi. Erişim adresi: <https://tezarsivi.com/the-design-of-information-elements-in-urban-areas-a-case-study-in-izmir-kemeralti>

Gamze Cevher (2019). "Kentsel Tarihi Mekânın Değişiminin İrdelenmesi: Beyler Sokakları Örnekleri", Dokuz Eylül Üniversitesi Mimarlık Anabilim Dalı Restorasyon Programı, Yüksek Lisans Tezi. Erişim adresi: https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezDetay.jsp?id=KCYOh_Xs9DCcASFjEWW7w&no=QjP-2HQokTI9LH1v7W_79Q

Gözde Benzergil (2006). "Tarihi Sokak Strüktürlerinde Cumhuriyet Dönemi'nde Meydana Gelen Değişimlerin Koruma Bağlamında İrdelenmesi: Kemeraltı-871 Sokak Örneği", Dokuz Eylül Üniversitesi Mimarlık Anabilim Dalı Restorasyon Programı, Yüksek Lisans Tezi. Erişim adresi: <https://tezarsivi.com/tarihi-sokak-strukturlerinde-cumhuriyet-doneminde-meydana-gelen-degisimleri-n-koruma-baglaminda-irdelenmesi-kemeralti-871-sokak-ornegi>

Mine Taşkaya Dönmez (2012). "Osmanlı Dönemi Vakıf Eserlerinin Onarım Süreçlerinin İrdelenmesi: Kemeraltı Camileri", Dokuz Eylül Üniversitesi Mimarlık Anabilim Dalı Restorasyon Programı, Yüksek Lisans Tezi. Erişim adresi: <https://acikerisim.deu.edu.tr/xmlui/handle/20.500.12397/7730>

Muhammed Aydoğan (2001). "Kent Kimliğinin Ortaya Çıkarılması Amacıyla Kentsel Tasarım Rehberlerinin Kullanımı (Kemeraltı Örneği)", Dokuz Eylül Üniversitesi Şehir Bölge Planlama Anabilim Dalı Kentsel Tasarım Programı, Yüksek Lisans Tezi. Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>

Nazlı Yıldız (2020). "Sosyal Sürdürülebilirlik Çerçevesinde Tarihi Kemeraltı Pazarının Mekansal İncelenmesi", İzmir Ekonomi Üniversitesi Mimarlık Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi. Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>

Nil Yaprak (2009). "Tarihi Kent Merkezlerindeki Su Yapılarının Koruma Problemleri: İzmir Kemeraltı Örneği", Dokuz Eylül Üniversitesi Mimarlık Anabilim Dalı Restorasyon Programı, Yüksek Lisans Tezi. Erişim adresi: <https://acikerisim.deu.edu.tr/xmlui/handle/20.500.12397/8252>

Nilay Yakıcı (2018). "Tarihi Kent Merkezlerinde Kentsel Dönüşüm Boyutları: Kemeraltı Örneği", İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Kentsel Dönüşüm Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi. Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezDetay.jsp?id=3FU7hrCT9DAQr8tUrLZGRA&no=SPPnYNCzy-4jNx2Gr73fhA>

Ömer Yeşildağ (2020). "Gece Mekânları Üstüne Bir Araştırma: Tarihi Kemeraltı Çarşısının Karanlık Yanını Ortaya Çıkarmak", İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Mimarlık Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi. Erişim adresi:
<https://openaccess.iyte.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/11147/9704/10147776.pdf?sequence=5&isAllowed=y>
Geceyi ve karanlığı mekân kullanımını etkileyen belirleyici bir faktör olarak ele alarak, tarihi Kemeraltı Çarşısı'nı kullanıcı pratikleriyle birlikte inceleyen bir çalışma.

Rabia Zeybek Çetin (2012). "Tarihi Kent Merkezlerinde Yeniden Canlandırma Politikaları Üzerine Değerlendirme: İzmir Kemeraltı Örneği", Dokuz Eylül Üniversitesi Şehir ve Bölge Planlama Anabilim Dalı Kentsel Tasarım Programı, Yüksek Lisans Tezi. Erişim adresi:
<https://acikerisim.deu.edu.tr/xmlui/handle/20.500.12397/7741>

Raporlar

EGİAD Sektörel ve Kentsel Araştırmalar Komisyonu (2015). "Kemeraltı Raporu EGİAD 2015", Ege Genç İşadamları Derneği. Erişim adresi:
<https://www.egiad.org.tr/wp-content/uploads/kemeralti-raporu/kemeralti-raporu.pdf>

"Havra Sokağını Tasarımla Buluşturma Projesi" (2016). İzmir Akdeniz Akademisi. Erişim adresi:
<http://www.izmirtarih.com.tr/pdf/HavraSokagi.pdf>

Tayfun Taner, Sibel Ecemiş, Muhammed Aydoğan, Neslihan Karataş (2002). "Kemeraltı Koruma Amaçlı İmar Planı Revizyonu", Dokuz Eylül Üniversitesi Mimarlık Fakültesi Şehir Bölge Planlama Bölümü. Erişim adresi: <https://melesyarisma.izmir.bel.tr/CKYuklenen/2-10.pdf>

İzmir'in Selluka Çiçekleri Kemeraltı Gastronomik Lokasyonlara Hayat Veriyor



Dr. Öğr. Üyesi Betül Öztürk

Yaratıcı endüstrilerin durmadan gelişen araştırma alanlarından biri olan gastronomide, tarihin ve kalitenin izlerini sürmek son derece değerli. Özellikle Kemeraltı gastronomi rotası üzerinde tarihi ve kalitesi ile fark yaratan değerli işletmeler için geliştirilen Selluka Projesi ismini İzmir'in sembolü olan özel bir sarmaşıktan alıyor. Betül Öztürk'ün kaleminden keyifli okumalar.

It is extremely valuable to trace history and quality in gastronomy, which is one of the ever-developing research areas of creative industries. Developed especially for valuable businesses that make a difference with its history and quality on the Kemeraltı gastronomy route, the Selluka Project takes its name from a special ivy, the symbol of İzmir. Pleasant readings from Betül Öztürk's pen.

Bir toplumun yeme-içme, ürünleri hazırlama ve pişirme teknikleri toplum içinde kendiliğinden bilinçsizce ortaya çıkmış olan bir dildir.

Levis Strauss

Toplumları birbirinden ayırt etmekte, onları tanımlamakta ve temsil etmekte kullanılan birçok sembol vardır. Bir ülkeye ait bayrak, alfabe veya zaman dilimleri bu sembollerden bir kaçıdır. Diğer bir önemli sembolde coğrafyasında yer alan bitki florasına, zirai ürünlerine ve uzun bir geçmişe dayanan kültürü ile beraber oluşan mutfakları ve mutfaklardan çıkan yemeklerdir. Konu gastronomi olunca sadece tükettiğimiz yemekler değil, hayatın koşuşturması içinde ayak üstü tükettiğimiz lezzetler ya da sofralarımızda her daim yeri olan zeytinyağı, tahin helvası, bal veya baharatlar gibi gıda ürünleri de unutmamak gerekir. İsviçre'nin çikolata, İtalya'nın makarna, Meksika'nın acı biberleri, Uzak Doğu'nun noodle gibi daha birçok örnekle gösterebileceğimiz bir ülkenin pişirme ve hazırlık tekniklerinden doğan bu leziz ürünler bir kere de olsa tatmak isteyeceğimiz mutfaklardan çıkan gıda ürünleridir.

Bir ülkeye ya da belli bir coğrafyaya seyahat etmeye karar verdiğimiz an her yönüyle bir araştırma yaparak fikir sahibi olmak isteriz. Japonya'nın doğuşunu simgeleyen kiraz çiçekleri "Sakura"nın rengarenk oluşturduğu ahenk ile birlikte suşilerin enfes lezzetlerini de kaçırmak istemeyiz. Diğer önemli bir nokta ise seyahat ettiğimi tüm noktalarda temiz, leziz ve güvenilir tüketimime sahip olmaktır.

İzmir'de İl Turizm Müdürlüğü'nün 2018 yılında başlatmış olduğu bir proje ile birlikte İzmir'in simgesi olan Selluka çiçekleri tekrar başka bir anlamda hayat buldu. Valilik, belediyeler, üniversiteler, kaymakamlıklar, ilçe tarım ve orman müdürlükleri, sivil toplum kuruluşları olmak üzere toplamda 15 kurumun bir araya gelerek "Selluka Belgesi ve Plaket Ödülü Verme ve Eylem Değerlendirme Kurulu"nu oluşturduğu bir oluşum gerçekleştirildi. Bu kurulun amacı, gastronomi turizmüne katkıda bulunmak üzere hijyenik, güvenilir yeme-içme işletmelerini tanıtmak üzere bir görev üstlenmektir. İzmir'in hijyenik ve güvenilir bir turizm destinasyonu olarak öne çıkmasına katkı sağlamak ve yurt içi-yurt dışı platformlarda tanıtım yaparak İzmir'i gastronomi destinasyonlarında yer almasına destek olmaktır. İzmir İl Valiliği ve İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin başkanlığında kabul edilen yönerge ile birlikte İzmir'de yer alan yeme-içme işletmeleri eylem ve değerlendirilmelerine ait usul ve esaslar belirlenmiştir.

Bu usul ve esaslara, göre yeme-içme işletmeleri temelde üç ana grupta değerlendirilecektir.

- Restoran veya lokanta yeme-içme salonuna sahip toplu tüketim yerleri,
- Ayakta veya kısa süreli oturarak yeme-içme yapılan işletmeler
- Bal, tahin, zeytin veya zeytinyağı gibi Türk mutfağına ait yöresel gıda ürünlerin satışını yapan işletmeler.

Gastronomik anlamda tüm değerleri kapsayacak şekilde oluşturulan bu gruplar, İzmir mutfak kültürünün birer temsilcileri veya tüm mutfaklara, tüm gıda ürünlerine hitap eden yeme-içme işletmelerini de temiz ve güvenilir gıda tüketimi noktaları olarak tanıtımı sağlayacaktır.

Kemeraltı, 2020 yılında UNESCO tarafından "İzmir Tarihi Liman Kenti" miras alanı ile Dünya Mirası Geçici Listesine dahil edilmiştir. Tarihi dokunun gastronomi ile birleştiği bu eşsiz miras alanının hijyenik değerleri ile de anılması gastronomi turizm destinasyonu açısından çok büyük önem taşımaktadır. Dünya Sağlık Örgütü'nün sağlıklı beslenme, temiz güvenilir gıda tüketimi hareketliliğini de destekleyen bu proje ile Kemeraltı'nda yer alan işletmeler selluka çiçekleri ile derecelendirilerek taçlandırılacaktır. Bu noktaları ziyaret ettiğiniz zaman 1 ile 3 adet değişen Selluka çiçeği logosuna rastlarsanız doğru yerdesiniz demektir. Bu derecelendirme arasındaki farklar iyi veya kötüyü işaret etmemektedir. Hepsinin ortak noktası, temiz ve güvenilir gıda tüketim noktaları olmalarıdır. Selluka çiçeğindeki sayı artışı sizin yaşayacağınız gastronomik deneyimi temsil etmektedir. Kemeraltı bölgesinde yer alan işletme sahiplerinin de yaşayacağı deneyimler bu belge ile sağlanmış olacaktır. İzmir Valiliği başta olmak üzere kamu ve özel kuruluşlarda, sivil toplum örgütlerinde çevrimiçi veya basılı yayınlarında tanıtımları yapılacaktır. Türkiye Seyahat Acentaları Birliğine (TURSAB) Selluka belgesi almaya hak kazanan tüm noktalar bildirilecektir.

Gastronomi ilk kavram olarak kullanılmaya başlandığı zaman iyi yemek yeme sanatı olarak tanımlanmıştı. Tarih boyunca şekillenerek günümüzde coğrafi dokuyu uzun geçmişe dayanan mutfak kültürümüzle birleştirerek yeni deneyimler yaşamak, ülke ekonomisine ve turizmine destek veren günlük yaşantımızın koşuşturmaları içinde bizleri besleyen mutlu eden bir olgu haline gelmiştir. Selluka Belgesi ile beraber, Kemeraltı bölgesinde tarihi miras yeni bir anlam da kazanarak bizlere gastronomi turuna sahip olma şansını da yaratacaktır.



Photo Credit: <https://izmir.ktb.gov.tr/TR-271841/selluka-belgesi-ve-plaketi.html> adresinden erişildi.

Tarihe İzdüşüm: Kemeraltı Hikayeleri [Versiyon 2020]



Dr. Sevay İpek Aydın

İzmir Ekonomi Üniversitesi,
Yaratıcı Ekonomi Uygulama ve Araştırma Merkezi Direktörü

Yazıda İzmir Ekonomi Üniversitesi Yaratıcı Ekonomi Uygulama ve Araştırma Merkezi Direktörümüz Sevay İpek Aydın'ın kaleminden "Kemeraltı Hikayeleri" projesinin tüm yaratım sürecine ortak olacaksınız.

In the article, you will be a witness in the entire creation process of the "Kemeraltı Stories" project, written by Sevay İpek Aydın, Director of İzmir University of Economics Creative Economy Application and Research Center.

Kültür İçin Alan Projesi kültür ekonomileri ve yaratıcı endüstrileri destekleyen çok özel bir fon yapısına sahip. Goethe-Institut, Hollanda Büyükelçiliği, İstanbul İsveç Başkonsolosluğu ve Fransız Kültür Merkezi'nin öncülüğünde başlatılan proje, İstanbul Kültür Sanat Vakfı (İKSV) ve Anadolu Kültür'ün ortaklığından oluşan yapı her yıl yeni bir çağrı ile yaratıcı işlerin hareketlenmesi, başlatılması için gerekli desteği sunuyor. Kültür için Alan projesi, görsel sanatlar ve gösteri sanatları alanındaki kültürel projelere ortam, mekân ve kaynak sağlamanın yanı sıra, yerel kurumlar ve sanat alanında üretim yapan profesyonellere farklı eğitim ve gelişim olanakları sunuyor. Kültür için Alan, Türkiye ve Avrupa'daki kültür dünyasından partnerlerle ortak çalışmalar yürüterek, proje bölgelerinde kapsamlı programlar geliştirip organize ediyor.

2020 yılı açısından bu fon kapsamında bir proje de tarihi Kemeraltı Çarşısı'nı kültür için bir alan olarak ele alma imkânı verdi bizlere. Kentimiz İzmir Derneği'nin proje sahipliğinde kentimizin iki üniversitesi Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi ve İzmir Ekonomi Üniversitesi Yaratıcı Ekonomi Uygulama ve Araştırma Merkezi, Gözlüklü Masallar Atölyesi, Tarihi Kemeraltı Esnaf Derneği ve TARKEM A.Ş. proje ortağı olarak katkı koydular.

Tarihi İzmir limanından -şimdiki Konak Pier- Agora antik kenti kazı alanına uzanan güzergahtaki bu 2500 yıllık tarihi mekân yazılmamış pek çok sözel tarih izini saklıyordu. İşte bu nedenle projenin adı Kemeraltı Hikayeleri olarak ifade edildi. Projenin belki de en değerli noktalarından biri gönüllü yazarların kaleminden tarihe iz düşülmesinin tercih edilmesi oldu. Yazarlar seçtikleri karaktere dair tarihsel gerçeklere dayanan kurgusal metinlerini haftalar süren ve Gözlüklü Masallar Atölyesi tarafından yürütülen online yazın atölyelerinde hazırladılar. Ardından hikayelerin editing süreçleri devreye girdi. Bu aşamada bayrağı proje ortağı İEU+KREA devraldı. Dört değerli editör (Prof.Dr. Elvan Özkavruk Adanır, Dr. Öğretim Üyesi Betül Öztürk, Dr. Öğretim Üyesi Nilgün Gürkaynak ve Dr. Öğretim Üyesi İdil Göksel) hikayelere dair görüş ve değerlendirmelerini sundular.

Liste uzundu ve karakterlerin her biri birbirinden değerliydi. 19 yazar 19 hikâyeyi başarıyla tamamladığında projenin diğer güzel sürprizi devreye girdi. Seçilen 10 hikâye için DEÜ-GSTF bölümünde okumakta olan illüstratörlerimiz hikayelerin illüstrasyonlarını yapmak üzere bekliyordu. Tarihten kısa hikâyeye akan kelimeler bu aşamada birer görsel zenginliğe dönüşüyordu. Sıra dışı bir baskı tekniğinin tercih edildiği "Kemeraltı Hikayeleri" adlı yayın işte böyle doğdu.

Okumaya değil fakat dinlemeye imkanı olan insanlar da unutulmamıştı tabii. Hikayeler bu kez de sesli kitaba dönüştürülmek üzere yine İzmir Ekonomi Üniversitesi İletişim Fakültesi'nin ses kayıt laboratuvarına ve Radyo Teknik Sorumlusu Hakan Gök'e konuk olacaktı. Bu aşamada kelimeleri seslere dönüştüren sihirbazlar (Prof. Dr. Burcu Güneri Çangarlı, Ceren Cengiz, Sevay İpek Aydın, Desire joy Gnostis, Hülya Güneri) arasına değerli tiyatro sanatçımız Altan Gördüm de katılıyordu.

Tarih yazıya, yazı çizime ve sese bürünüp www.kemeraltihikayeleri.com adresindeki halini aldığı anda proje bitti diye düşünüyorsanız yanılıyorsunuz. Bir projeyi değerli kılan içtenlikli bir sahiplenme ve proje yönetimi ile o projeye gönül veren katılımcılar olunca Kemeraltı Hikayelerini sadece web sitesinden değil Spotify, Google Podcast ve PİRİ uygulaması üzerinden de dinleyebilirsiniz. Hatta Attila İlhan'ı konu alan "Rujunu Al da Gel" adlı kısa hikâyenin filminin çekildiğini ve yine Kentimiz İzmir Derneği'nce her yıl tekrarlanan Kısa Kısa Kemeraltı Film Yarışması'nda gösterime girmesinden gurur duyduk. Bir diğer hikâyenin de (Sır ve Kadem_Rahmetullah Efendi) uzun metrajlı film senaryosuna dönüştürülmekte olduğunu bilmek heyecan verici.

Pandemi sürecinin kaotik ve bol değişkenli gündeminde her şeye rağmen içtenlikle projede yer alan tüm paydaşlarımıza, editörlerimize, teknisyenlerimize, Kentimiz İzmir Derneği'nin sihirli çalışanlarına, Gözlüklü Masallar Atölyesi'nin gönüllülerine ama en çok da güzel gönülleriyle hikayelerimize can veren yazar ve çizerlerimize içtenlikle teşekkür ediyoruz.

Bitti mi? Tabii ki hayır. Her başarılı proje gibi etkisinin artarak büyümesini dilediğimiz bu güzel ve yaratıcı iş yapma modeli yeni hikayeleri bekliyor. İşte bu nedenle yazımızın başlığında Versiyon 2020 ifadesi yer alıyor. Peki sizin Kemeraltı hikâyenizde kimler var?

Sözlerimizi Kemeraltı Hikayelerinde Hamza Rüstem'i konu alan kısa hikâyenin yazarı Sayın Ahu Şaşmaz'ın kaleminden bir yorumla sonlandırıyoruz.

"Anılarımdan babamın anılarına yolculuk oldu Kemeraltı Hikayeleri yazım süreci. Hamza Rüstem ile kesişen geçmişlerini kaleme alma fırsatı bulacağım hiç aklıma gelmezdi. Kültür İçin Alan Projesi benim için de edebi eser üretme alanı yarattı, dahası babama ve köklerime bir teşekkür fırsatı sundu, her ne kadar babam yazdıklarımı okuyamasa da ama biliyoruz ki gözleri her daim üzerimizde. Birkaç saatte yazdım hikâyeyi, aslında 47 yıl ve birkaç saatte... İzmir; gözbebeğim, Kemeraltı; kalbim. Her sokağını, her çıkmazını ezbere bildiğim gençliğimin yaşlı, bilge kadını. Sorulara hep yanıt bulduğum, sokaklarında kaybolup kendimi bulduğum. Bu süreçte yine sordum ona, bana yanıt verdi ve bu güzel hikâyeyi armağan etti. Yazım süreci muazzam bir yaratım süreci hele o son noktayı koyduğum ve arkama yaslanıp gururla ve -bu öyküde- gözümde yaşlarla nefeslendiğim an... İllüstrasyon aşaması büyük sürpriz oldu benim için. Hikâyede anlattığım annemi hiç görmediği halde aynı annem gibi çizen sevgili Öykü Özçelik, sanırım hepimiz o mekânın, o eşsiz dünyanın, o yaşlı bilge kadının; Kemeraltı'nın esrarında bir kaybolup bir buluştuk."



Photo Credit: Elif Kölgesiz

Kemeraltı Komşu Bostanları (KomBost) Deneyiminin Kentsel Mekânın Kalitesine ve Toplumsal Yaşama Etkileri



Leyla Budak

Dokuz Eylül Üniversitesi,
Şehir ve Bölge Planlama Anabilim Dalı,
Kentsel Tasarım Programı Yüksek lisans öğrencisi

Kemeraltı'na bu kez alışık olmadığımız bir pencereden bakıyor; sokakta bahçecilik yapan bir grup komşunun birlikte üretimlerine ve yaya odaklı tarihi kent merkezine ekolojik bir deneyim eklenmesine tanık oluyoruz.

This time looking at Kemeraltı from a window we are not used to; we witness the co-production of a group of neighbors engaged in street gardening and the addition of an ecological experience to the pedestrian-oriented historical city center.

1. Giriş

Ekolojik krizlerin derinleştiği günümüzde, insanın doğa ile kurduğu ilişkideki dönüşüm ve çözümler, yaşam alanlarında ve doğal süreçlerde kendini görünür kılmaya ve şiddetini artırarak doğa ve insan arasındaki yarığı genişletmeye devam etmektedir. Bu yarık kuşkusuz ki, kapitalist üretim biçimlerinin tüm doğaya egemen hale gelmesinin bir karşılığıdır. Doğal kaynakların tehdit altında olduğu, canlılığın ekolojideki yarılmalar sonucunda bir yıkım sürecine girdiği ve kapitalist birikim süreçlerinin doğa ve toplumun ilk çağlardan bu yana kurmuş olduğu kadim ilişkide ciddi bozulmalara neden olduğu günümüzde gerçekleşen bu ekolojik krizler, insanın doğa ile kurduğu antroposen ilişki biçiminde bir dönüşümün gerekliliğine işaret etmektedir. Bugün kentlerimizde tüketim toplumu karakterini aşındıran yeni bir doğa-toplum ya da doğa-kent ilişkilene biçiminin kurulması gerekmektedir. Kentsel alanlarda tüketim alışkanlıklarının dönüşümüne olanak tanıyan, doğa ile kurulan bağı, toplumsal ilişkileri ve kamusal mekânın karakterini güçlendiren pratikler bir ihtiyaç olarak karşımıza çıkmaktadır. Doğayı bir tüketim nesnesinden çok onu bir ortak üretimin nesnesi olarak görmeyi mümkün kılan kentsel pratikler geleceğin yaşanabilir kentlerini kurmanın bir yoludur (Pamuk, 2012). Bu bağlamda, kolektif bir üretim pratiği olan kentsel tarım, hem mekânda yeni sosyal ilişki biçimlerinin yaratılmasına hem de üretim ve geri dönüşüm kültürünün yaygınlaşmasına olanak tanımaktadır. Kent bahçeciliği yoluyla kentlerimizde üretmeye izin veren mekânların oluşturulması ve tüketim toplumu karakterinden üreten bir toplum karakterine dönüşümün gerçekleşmesi büyük önem taşımaktadır.

1.1. Kent Bahçeciliği ve Gerilla Bahçeciliği

Kent bahçeciliği farklı ölçek ve amaçlar dahilinde çeşitlenen, kentsel alanlarda kolektif ya da bireysel olarak gerçekleştirilen ve her türlü bitki (ve hayvan) yetiştiriciliğini kapsayan bir kentsel tarım pratiğidir. Bir evin terasında, balkonunda bireysel olarak gerçekleştirilebilen bu pratik, bir sokak ve kentsel bir atıl alanda kolektif bir üretim faaliyeti olarak da karşımıza çıkmaktadır. Metruk kentsel alanların kullanımının herhangi bir kuruluştan izin alınmaksızın bitki ekimi faaliyeti ile yeniden kullanılması ve bu alanların üretken bir peyzaj alanına dönüştürülmesi pratiği ise Gerilla Bahçeciliği olarak tanımlanmaktadır. Gerilla Bahçeciliğinden farklı olarak Kent Bahçeciliğinde bir kamu kuruluşunun dahil olması sağlanabilmekte ya da bahçe için ihtiyaç durumunda herhangi bir konuda destek alınabilmektedir.

Yukarıdaki tanımlardan yola çıkarak; kamusal ilişkilerin yeni bir düzlemde tartışılmasının önemini vurgulayan kent bahçeciliği deneyimi, üretimin gerçekleştiği ölçekte mekânın sakinlerini ortak bir üretimin parçası haline getirerek, komşuluk kavramı bağlamında yeni bir ilişki biçimi tariflemektedir. Kentsel doku içerisinde apartmanların ortak avlularında, bahçelerinde, bir ortak sosyal yaşam alanı olan sokaklarda ve diğer bireysel kullanım alanlarında gerçekleştirilen bu pratik, sokağın ya da diğer kamusal ve özel mekânların üretken peyzaj odaklı dönüşümü olarak da nitelendirilebilir. Kapitalizm ile yaratılan tüketim toplumu karakterinin giderek şiddetlendiği ve iklim krizi etkilerinin yaşam alanlarımızda ve doğadaki izlerinin daha da görünür olduğu bir dönemden geçmekteyiz. Tüketim alışkanlıklarımızı sorgulamamızı gerekli kılan bu dönemde, kentsel alanlarda bitki ekimi yoluyla gerçekleştirilen kent bahçeciliği deneyimi tüm dünyada yaygınlık kazanmaya başlamıştır (Bahçeci, 2019). Bugün birçok ülkede gerçekleştirilen kent bahçeciliği deneyimi ile kaliteli ve yaşanabilir kentsel mekânların yaratılması, kamusal ilişkileri güçlendirilmesi, geri dönüşüm kültürünün yaygınlaştırılması ve kentsel üretken peyzaj alanların artırılması sağlanmaktadır. Toplumsal yaşama kazandırdıkları bakımından güçlü bir dönüşüm aracı olarak da ifade edilebilecek olan bahçecilik pratiği, sağlıklı kamusal mekânlar yaratarak, bu mekânların kentsel çöküntü alanı haline gelmesini engellemek için olanaklar sunmaktadır.

Ortak bir üretim sürecinin parçası olmak, örgütlü bir topluluk olabilmenin önemli bir ön koşuludur. Bahçelerin oluşturulması, düzenlenmesi ve bakım işleri birlikte çalışmayı gerektirmektedir. Bu anlamda, pratiğin mekânın kullanıcılarını bir arada ortak bir üretim etrafında örgütlemesi, ortak bir iş yapma kültürünün de gelişmesini ve güçlenmesini sağlamaktadır (ÇEKÜL, 2019). Apartmanın ya da mahallenin sakinlerinin ortak bir üretimin parçası haline gelmesi, kişilerin katılım sağlama, paylaşma ve sorumluluk alma bilincini önemli oranda arttırarak mekâna dair aidiyet duygusunun da güçlenmesini sağlamaktadır.

1.2. Kent Bahçeciliğinin Tarihi

Kent bahçeciliğinin tarihi çok eski dönemlere dayanmakla birlikte, eski Mısır kentlerinden Yunan kentlerine kadar dünyadaki birçok uygarlığın tarihinde kentsel alanlarda kent bahçeciliği deneyimine rastlanmaktadır (Pamuk, 2012). Bu deneyimler bugünün kentlerinde gerçekleştirilen kent bahçeleri pratiği ile kıyaslandığında bazı önemli farklılıklar görülmektedir. Bu farklılıklar, modernizm öncesi ve sonrasında kentlerin durumunun kıyasına denk düşmektedir. Özellikle sanayileşme ile birlikte kentlerin artan nüfusuna paralel olarak yoksulluk oranı da giderek artmaya başlamıştır. Fabrikalar etrafında sıkışık bir dokuda yaşayan insanlar, beslenme ihtiyacından kaynaklı, gecekonduların boş arazilere sebze ve meyve ekerek bu alanları bostanlara dönüştürmüşlerdir. Beslenme gibi hayati bir ihtiyacın temelinde durduğu bu bahçecilik deneyimi sanayi sonrası dönemlerde de devam etmiştir. Sanayileşme ile nüfusu artan kentlerin çöküntü haline gelmesi durumuna bir çözüm olarak çeşitli kent ütopyası fikri geliştirilmiş ve kentlerin planlı gelişimine dair kent akımları gerçekleşmiştir. Bu kent akımlarından biri olan Güzel Şehir Hareketi'nin Washington D.C.'deki uygulamasında kent bahçeleri önerilmiştir (Bahçeci, 2019). Kentsel pratiklerin ve kırdan kente göçün giderek yoğunluk kazanması ile birlikte modern dönem kentlerinde bir karşı duruş olarak gerilla ve kent bahçeciliği pratikleri gelişmeye başlamıştır.

Yukarıda da bahsedildiği gibi, sanayi öncesi kentlerde ve tarihin çok eski dönemlerinde bahçecilik pratiklerine rastlamak mümkün olmakla birlikte, bu çalışma kapsamında bugünün kent bahçeciliği pratiği bağlamında modernizm bir kırılma noktası olarak alınmıştır. Örgütlü bir önemli gerilla bahçeciliği deneyimi olan ve kendilerine Green Guerillas adını veren topluluk 1970 yıllarına kadar New York'un geçirmiş olduğu değişim ve onlara sunulan kentsel çevreye bir karşı duruş olarak kurulmuştur. Green Guerillas topluluğu, Manhattan'da Bowery-Houston Topluluk Çiftliği ve Bahçesi adını verdikleri, Bowery ve Houston Caddeleri'nin kesişim noktasındaki molozlarla kaplı atıl bir araziye ekip biçmeye başlamış ve yerel yönetimin alandaki faaliyeti sonlandırma girişimine karşı bir direniş örneği sergilemiştir (Reiner, 2017). Topluluğun kurucusu olan Liz Christy, ekip kurulmadan önce kentin ortak çöp toplama alanlarında büyüyen domatesleri fark etmiştir ve bu domates tohumlarını toplayıp ortak alanlara, çorak, bakımsız yerlere ve özel mülklere atmaya başlamıştır. 1973 yılında Liz Christy ve onun gibi düşünen diğer kent sakinlerinin kurduğu topluluk, Bowery-Houston Topluluk Çiftliği ve Bahçesi'ni kurmadan önce ise evlerin camlarının önündeki çiçek kutularına, boş arsalarla tohum bombaları atmış ve ağaçlar dikmişlerdir.



Şekil 1: Liz Christy (Liz Christy Community Garden)



Şekil 2: Liz Christy (Liz Christy Community Garden)

Günümüzde kurucusu olan Liz Christy'nin adı ile anılan bahçe, yerel yönetim tarafından koruma altına alınmış olmakla birlikte, bahçenin bakımı gönüllülük esaslı çalışan insanlar tarafından gerçekleştirilmektedir. Topluluk üyeleri bugün hala herkesin kullanımına açık bahçeler yaratma, taze ve organik meyve ve sebze yetiştirme konusunda faaliyetlerini sürdürmektedirler.

Diğer önemli bir gerilla bahçesi deneyimi ise New York (Lower East Side)'ta yaşayan Adam Purple adındaki bir kent aktivisti tarafından oluşturulan Aden (Eden) Bahçesi'dir. Bu bahçe yerel yönetim tarafından oluşturulan planlara boş arazi olarak geçmiş ve tüm taleplere rağmen plana dahil edilmemiştir. 1986 yılında ise arazinin yerleşime açılması kararıyla birlikte bahçe yıkılmıştır (Rener, 2017).



Şekil 3: Adam Purple ve Aden (Eden) Bahçesi (Jobson, 2015)

Kentsel alanlarda gerçekleştirilen birçok pratik, yerel yönetimler tarafından tanınmamış ve yok sayılmıştır. Bu nedenle bir gerilla bahçeciliği pratiği olarak var olmuş kent bahçeciliği deneyiminin sayısı oldukça fazladır. Öncesinde bir gerilla bahçecilik deneyimi olarak başlayan Liz Christy ve arkadaşlarının yapmış olduğu bahçecilik faaliyeti, daha sonra bahçenin koruma altına alınması ile bir kent bahçeciliği deneyimi olarak devam etmiştir. Özellikle gerilla bahçecileri olarak varlığını sürdürmek isteyen topluluklar da bulunmaktadır ve bu topluluklar yerel yönetimin desteğine olumsuz bakmaktadırlar. Bu topluluklardan birinin kurucusu olan Richard Reynolds Londra'da internet üzerinde bir platform oluşturarak bu platform sayesinde birçok insanı pratiğe dahil etmiş ve 'On the Guerilla Gardening' adında gerilla bahçeciliğini anlattığı bir kitap yazmıştır. İlk olarak kendi yaşadığı apartmanın yakınında bir yeri sadece güzelleştirmek adına bahçeye dönüştürmüş ve daha sonrasında ise katılım sağlayan gönüllüler ile birlikte kentin birçok noktasında atıl bırakılmış alanları güzelleştirmek adına bahçeler kurmaya başlamıştır (Reiner, 2017). Reynolds ve pratiğe gönüllü olarak katılanların herhangi bir şehir yönetim oluşumundan izin almadan metruk alanları dönüştürmesi, özünde mülkiyete karşı bir eleştiriye de temas etmektedir (Aydın, 2019).



Şekil 4: Richard Reynolds ve topluluğun oluşturduğu bir refüj bahçesi (Wilson, 2013)

Dünyada olduğu gibi Türkiye'de de çok sayıda kent bahçeciliği pratiği bulunmaktadır. Bu pratiklerden birisi Yeryüzü Derneği'nin 2011 yılından bu yana yürüttüğü Kent Bahçeciliği Projesi'dir. Dernek, proje kapsamında tohum sağlama, bitki yetiştirme ve benzeri birçok konuda bilgilendirme ve destek sağlamış, çeşitli etkinlikler düzenlemiştir (Bahçeci, 2019).

Yeryüzü Derneğinin yanı sıra ÇEKÜL Vakfı'nın Merzifon Mahalle Bahçeleri, Payas Külliye Bahçesi ve Yeldeğirmeni Mahalle Bahçeleri kapsamında gerçekleştirmiş olduğu etkinlikler de Türkiye'deki diğer önemli kent bahçesi pratiklerindedir. Bu bahçecilik pratiklerinin sürecine dair önemli bilgilerin derlendiği ÇEKÜL Vakfı tarafından yayınlanan 'Bahçecinin El Kitabı' isimli kitap farklı ölçeklerde kent bahçesinin nasıl oluşturulacağına, kompost yapımına ve bahçe bitkileri bilgisine dair önemli detaylar içermektedir.

2. Kemeraltı Komşu Bostanları (KomBost)

Kemeraltı Komşu Bostanları (KomBost) İzmir'in tarihi kent merkezinde, İnönü Sokak'ta yaşayan mahalle sakinlerinin bir araya gelerek başlattığı bir kent bahçeciliği pratiğidir. Bir tabandan örgütlenme modeli örneği olan bu bahçecilik deneyimi, yaşanabilir bir kentsel çevrenin oluşturulması, doğa-kent ilişkisinin yeniden yorumlanması, kamusal mekân ilişkilerinin, diğer bir deyişle sokaktaki komşuluk ilişkilerinin güçlendirilmesi gibi amaçlar taşımaktadır. Sokağın sakinlerini ortak bir üretimin parçası haline getiren bu bahçecilik deneyimi diğer bahçecilik örneklerinde olduğu gibi komşuluk ilişkilerini güçlendirmekte ve sokakta yeni bir kamusal ilişki ağı tanımlamaktadır.

Kamusal alan kullanımını ve komşuluk ilişkilerini yeniden üreten ve bunu üretirken de ekolojik bazı duyarlılıkları deneyimin odağına yerleştiren bu pratik için İnönü Sokak sadece bir başlangıç noktası olarak tarif edilmektedir. Bir pilot bölge olarak da ifade edilebilecek olan bu sokakta, kullanılmış paletlerle oluşturulan yataklar, organik atıklar ile üretilen kompostlarla doldurularak çeşitli bitkilerin yetiştirildiği kent bahçelerine dönüştürülmektedir. Sokak, evlerin bahçeleri ve girişleri, bu bitki yataklarıyla birlikte kentte geri dönüşüm kültürünün nasıl var olabileceğini anlatan mekânlar olarak yeniden karşımıza çıkmaktadır.



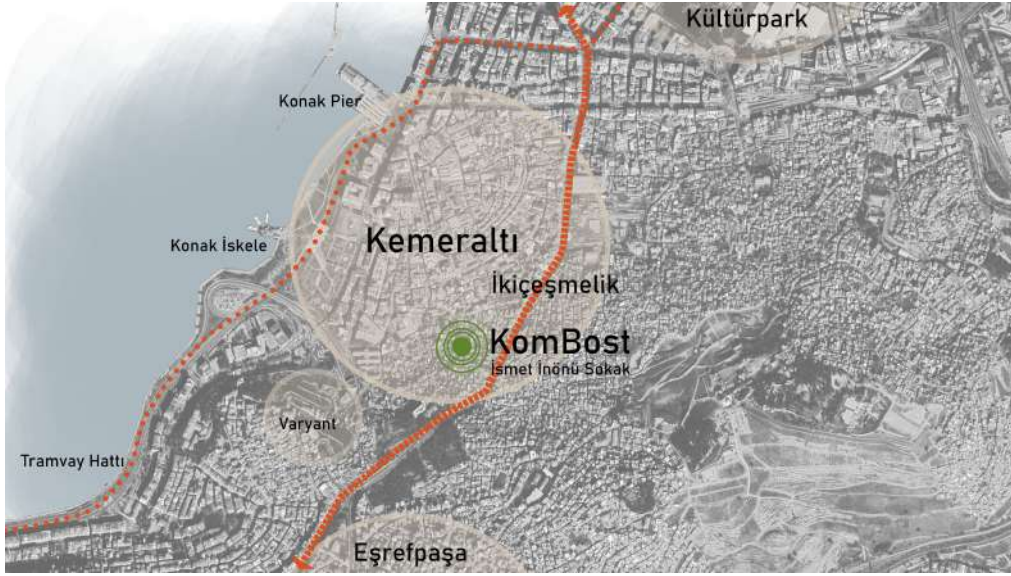
Şekil 5: İnönü Sokak



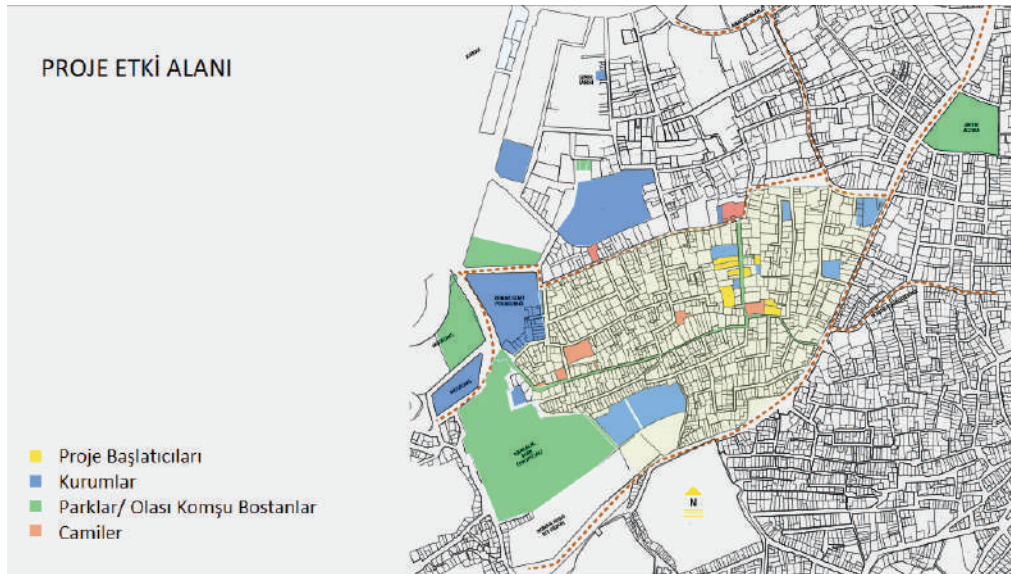
Şekil 6: İnönü Sokak

2.1. Çalışma Alanının Konumu ve Kent ile İlişkileri

KomBost pratiği Kemeraltı'nda tarihi yapıların yoğun olarak bulunduğu merdivenli bir sokak yapısına sahip olan İnönü Sokak'ta gerçekleştirilmektedir. Sokak yapısı itibarıyla yayalara önemli bir deneyim mekânı sunan ve tarihi yapılar ile birlikte kentsel karakterin oldukça güçlü olduğu bu bölge, bahçelerin yaygınlaştırılması açısından büyük bir potansiyel taşımaktadır. İnönü Sokak, Eşrefpaşa Caddesi'nden Kemeraltı çarşı bölgesine bağlantı sağlaması açısından önemli bir konumdadır ve bu anlamda yayanın, sokağın peyzajını deneyimleyerek merkeze ulaşmasının mümkün olduğu bir kamusal mekân karakteri sunmaktadır. Bağlantı kurduğu diğer sokaklar ile birlikte yaya odaklı bir sokak ağının oluşturulması ve bu sokaklarda kent bahçesi pratiğinin gerçekleştirilmesi bölgenin çöküntü alanı haline gelmesini de engelleyecektir.



Şekil 7: KomBost Kentsel Bağlam



Şekil 8: Proje Etki Alanı

2.2. Sürecin Gelişimi

İnönü Sokak'ta yaşayan mahalle sakinlerinin sokakta gerçekleştirmiş oldukları deneyimden önce bireysel olarak kendi bahçelerinde meyve ve sebze yetiştirdiği bilinmektedir. Sokaktaki komşuluk ilişkileri ortak bir üretimi gerçekleştirmeyi olanaklı kılmakla birlikte, sokağa taşan bahçe pratiği diğer yandan, var olan komşuluk ilişkilerinin daha da güçlenmesini sağlamıştır. İlk olarak, sokakta toprak zemin olmamasından kaynaklı yükseltilmiş saksıların oluşturulmasına karar verilmiş, daha sonra bu saksıların yapımı için bir sokak sakininin bahçesinde bir araya gelinmiştir. Sokakta yaşayanlardan bazılarının halihazırda kompost yapıyor olması ve her bir sakinin bahçe bitkileri yetiştirme konusunda deneyimli olması süreci hızlandırmış ve sağlıklı bir şekilde gerçekleşmesini sağlamıştır. Kullanılmış ahşap paletlerin yükseltilmiş saksılara dönüşümü sağlanmış ve organik atıkların geri dönüştürülerek kompostun nasıl yapılacağına dair komşular arasında bilgi aktarımı yapılmıştır. Sık sık bir araya gelen sokak sakinleri çeşitli aktiviteler gerçekleştirmiş ve bitkilerin bakımıyla ilgilenmiştir. Özellikle Covid-19 pandemisi süreciyle birlikte kısıtlanan sosyal yaşam KomBost üyelerinin açık bir kamusal mekân olan sokakta daha çok zaman geçirmesini ve bu yolla ekilen bitkilerin bakımı üzerine daha fazla zaman harcamalarını sağlamıştır.



Şekil 9: İlk saksının üretimi



Şekil 10: Boyanan saksılara bitki ekimi

Kullanılmış paletlerden elde edilen saksıların boyanması işleminden sonra saksılar bir süreliğine bahçesi uygun olan herhangi sakinin evinde kurumaya bırakılmaktadır. Saksılar kuruduktan sonra sokağa taşınarak saksının altına toprağın akıp gitmemesi için kullanılmış çuvallar eklenmektedir. Daha sonra saksı ile çuval arasında kuru ağaç yaprakları ve dalları aracılığıyla bir katman oluşturulmaktadır. Kuru yaprak ve dallardan sonra bir miktar toprak eklenip, sonrasında yapılmış olan kompost dahil edilmektedir. Kompost sonrasında ise yine bir katman olarak toprak eklenmekte ve bitki ekimi yapılmaktadır. Bu süreçte suyun ne kadar ve ne sıklıkta verileceği, bitkinin saksıya alışması ve bakımı için neler yapılacağı konusunda KomBost pratiğine dahil olan tüm komşular inisiyatif alıp ilgilenmektedirler.



Şekil 11: Yükseltilmiş bir saksı ve oluşum süreci



Şekil 12: Yükseltilmiş bir saksı ve oluşum süreci



Şekil 13: Yükseltilmiş bir saksı ve oluşum süreci



Şekil 14: Yükseltilmiş saksılar



Şekil 15: Yükseltilmiş saksılar

2.3. Örgütlenme Modeli ve Katılımcılık

KomBost pratiği, sokak sakinlerinin yaşadıkları ortak mekânı güzelleştirmek ve bir üretimi gerçekleştirmek üzere çeşitli inisiyatifler aldığı bir tabandan örgütlenme örneğidir. Sokak sakinlerinin yaşadıkları mekânlar hakkında karar verme ve mekânı dönüştürme gibi bir eylemleri aynı zamanda bir politik zemine oturmaktadır. Neoliberal düzenin dayattığı kentsel mekâna karşı yerelden örgütlü bir hareketin gelişmesi ve bu yolla insanların kamusal mekânlarda söz hakkı olduğunun bilincine varması, kentlerin ve toplumun dönüşümü için önemli bir adımdır. Bu bağlamda kent bahçeciliği pratiği neoliberal mekânsal düzenleme pratiğinin karşısında duran sosyal bir eylem olarak nitelendirilebilir (Eizenberg, 2019). Bahçecilik deneyimine özellikle çocukların katılımının ve sorumluluk almasının önemini vurgulayan KomBost üyeleri, çocukların asıl hedeflenen kitle olduğunu vurgulamaktadır. Daha yeni filizlenen bir pratik olarak KomBost'un faaliyetlerine altı komşu aktif olarak katılmakta ve bitki bakımıyla ilgilenmektedir. Bu altı komşu içerisinde çocuklar da bulunmakta ve saksıların inşasından bitkilerin ekimine kadar her aşamada görevler almaktadırlar. Diğer sokaklara da sıçraması ve büyümesi hedeflenen pratiğin daha fazla katılımcı ile birlikte tabandan örgütlü bir şekilde devam etmesine önem verilmektedir.



Şekil 16: İnönü Sokak Sakinleri

2.4. Kentsel Mekânın Kalitesine ve Toplumsal Yaşama Etkileri

Kent bahçeciliği üretime dayalı bir deneyim olması nedeniyle mevcut tüketim alışkanlıklarının sorgulanmasını sağlamaktadır. Bu noktada, deneyimin içerisinde bulunan kişilerin bu üretimi gerçekleştirirken organik atıklardan kompost yapması ve saksılardan gıda elde etmesi ile birlikte tüketim alışkanlıkları değişmektedir. Sokaktaki saksılar aracılığıyla bitki üretimi yapan kişiler taze ve sağlıklı gıdaya erişebilmekte ve bu gıdanın üretim sürecinin her aşamasına şahit olmaktadır. Gıdanın üretim sürecinin tüm aşamalarının öğrenilmesi, gözlemlenmesi ve deneyim elde edilmesi önemlidir. Özellikle, çocukların bu süreci gözlemlemesi, doğaya olan bakış açılarının şekillenmesinde kilit rol oynamaktadır. Saksıların sokak üzerinde yaratmış olduğu estetik ve renkli görüntüler mekânın kalitesinde artış sağlanmakta ve artan yeşil miktarıyla birlikte yaşanabilir bir yer oluşturulmaktadır. Bu yolla mekânın kültürel kimlik değerlerine de katkı konulmakta ve bahçeler bir ekolojik katman olarak tarihi kent merkezi kimliğine eklenmektedir.

Bir kentsel hareket olarak tarihi sokakların ortak bir kamusal bahçeye dönüşmesi fikrinin ilk örnek alanı olan İnönü Sokak'ı bir yaya olarak deneyimlemek, bahçelerin toplumsal yaşama kazandırdıklarını gözlemlemeyi mümkün kılmaktadır. Bu yönüyle bakıldığında ise KomBost, yaya odaklı kentlerin, mekânın kullanıcıları için önemini ve değerini hatırlatan bir deneyim olarak karşımıza çıkmaktadır.

3. Değerlendirme ve Sonuç

Kent bahçeciliği pratiği kentlerde çok farklı ölçeklerde gerçekleştirilebilmekte olup, kişiler arasında birlikte iş yapma kültürünün gelişmesine olanak sağlamaktadır. Kentsel alanlarda toprak ile temasın sağlanması ve topraktan sofraya geçen tüm sürecin aşamalarının öğrenilmesi yeni bir kent-doğa ilişkisinin de kurulmasına karşılık gelmektedir. Pratiğin kentlerimizde yaygınlaşması, toplumsal yaşamımızda geri dönüşüm kültürünün de yaygınlaşmasını sağlayacaktır. KomBost, sokakta kurulan bahçe aracılığıyla sokağı yaşayan bir çevreye dönüştürmek, ortak bir üretimin sonucu olarak komşuluk ilişkilerini güçlendirmek ve daha güvenli kamusal mekânlar yaratmak gibi hedefleri odağa koyarak imece usulü bir düzlemde gerçekleştirilmektedir. Sokakların bağlantılı bir şekilde bu bahçeler ile donatılması, bu yolla tarihi mekânın karakterinin güçlendirilmesi ve çöküntü alan haline gelmesinin engellenmesi için kent bahçeciliği deneyimi önemli bir adımdır. Topluluğun bugün karşılaştığı en büyük sorunlardan birisi toprak teminidir. Yeteri kadar toprağa erişemeyen İnönü Sokak sakinleri Belediye ile görüşmeler yapmış, toprak talebini iletmiştir. Belediye, KomBost'u desteklemekte ve bu taleplerin gerçekleşmesi için görüşmeler devam etmektedir.

Kentlerimizde yerel yönetimlerin de desteği ile kent bahçeciliği pratiğinin kentin birçok noktasında gerçekleştirilmesi ve bu yolla ortak bir üretim kültürünün yaygınlaştırılması gerekmektedir. Kompost yapımı ve atıkların dönüştürülmesi ile yeniden kullanmanın önemi toplumsal yaşama entegre edilmelidir. Mekânın ve toplumun dönüşümü için kullanılacak önemli araçlardan biri olan kent bahçeciliği pratiği ile tüketim alışkanlıklarımızın değişmesini sağlayarak daha yaşanabilir kentler kurabilir; üretken ve paylaşımcı bir toplum yaratabiliriz.

KAYNAKÇA

Aydın, A. (2019). *Bir Yerel Katılım Yolu Olarak Aykırı Bahçecilik. İdeal Kent*, 714-732.

Bahçeci, D. (2019). *Kentsel Alanda İklim Değişikliği ile Toplumsal Temelli Mücadele: Bir Yöntem Olarak Kent Bahçeleri. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.*

ÇEKÜL. (2019). *Bahçecinin El Kitabı. İstanbul: ÇEKÜL Vakfı Yayınları.*

Eizenberg, E. (2019). *The foreseen future of urban gardening. C. Certoma, S. Noori, & M. Sondermann içinde, Urban Gardening and The Struggle for Social and Spatial Justice (s. 154-165). Manchester: Manchester University Press.*

Jobson, C. (2015, Ocak 1). *From 1975-1980 Activist Adam Purple Built a Circular Urban Garden in New York that 'Knocked Down' the Surrounding Buildings. Mart 4, 2021 tarihinde COLOSSAL: <https://www.thisiscolossal.com/2015/10/garden-of-eden/> adresinden alındı*

Liz Christy Community Garden. (tarih yok). *Mart 4, 2021 tarihinde lizchristygarden: <http://www.lizchristygarden.us/> adresinden alındı*

Pamuk, A. (2012). *Ne Zamandır Kent Bahçeleri Kuruluyor. Y. Derneği içinde, Kent Bahçeleri İstanbul Deneyimi (1. Baskı) (s. 69-74). İstanbul: Yeryüzü Derneği Yayınları.*

Reyer, C. R. (2017). *Guerilla Gardening and its Role in Urban Environmentalism. Texas State University.*

Wilson, K. (2013, Nisan 14). *Throw It, Grow It: London's Guerrilla Gardeners. Mart 4, 2021 tarihinde GARDENISTA: <https://www.gardenista.com/posts/throw-it-grow-it-londons-guerrilla-gardeners/> adresinden alındı*

KEMERALTI'NIN İNSAN HİKÂYESLERİ

BENZİNCİ KÖR HAFIZ



M.Kaan ERGE

Müdür Yardımcısı,
İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kemeraltı birçok kahramanı heykelleri ile hala bünyesinde barındıran bir yaşayan tarih geçidi... Bir özelliği daha var ki yaşamını orada kazanan ve sembolleşen kişiler de heykelleri ile oradaki varlıklarını korumaktalar. Benzinci Kör Hafız da bunlardan biridir. Heykeli sadece kahramanların değil, varlığı ile mekâna ruh katanların da anılması gereğine dair özel ve değerli bir kanıttır. Sayın Kaan ERGE'nin kaleminden iyi okumalar dileriz.

Kemeraltı is a living history gateway that still contains many heroes with its sculptures... In another feature that the people who earn their lives and symbolized in Kemeraltı also exist with their sculptures. Benzinci Kör Hafız is one of them. The statue is a special and valuable proof that not only the heroes, but also the ones whose presence adds soul to the space. We wish you good reading from the pen of Mr. Kaan ERGE.

Bayraklı'da (Tepekule) bulunan Antik Smyrna Kenti, Helenistik dönemde Büyük İskender'den hemen sonra M.Ö. 4-3 yüzyıllar arasında Büyük İskender'in generallerinden biri olan Lysimakhos tarafından Kadifekale sirtlarına taşınır. Bu taşınmanın ardından inşa edilen Smyrna Agorası, kentin sosyal, ticari, adli ve politik faaliyetlerinin yürütüldüğü bir merkez olur. Binlerce yılın birikintileri ile iç limanın dolması sonucu ortaya çıkan Kemeraltı bölgesi Smyrna Agorasının ticari fonksiyonunu üstlenir ve kentin ticari kalbinin attığı bir bölgeye dönüşür.

O zamanlardan bugüne kesintisiz olarak ticari faaliyette bulunan İzmir Tarihi Kemeraltı çarşısı bugün, 270 hektarlık bir bölgede ve 230'u aşkın farklı işkolunda, 800.000'i aşkın değişik ürün çeşidi ile 15.000 civarında işyerini, 10.000'i aşkın esnaf ve taciri barındıran ve sahip olduğu kültürel, ticari, dini ve tarihi mirası ile kent merkezinin en önemli çekim noktasıdır artık.

Kemeraltı bu eşsiz mirasının yanı sıra mekânlara ruh katan yaşayan ya da ebediyete göçmüş insan hazineleri açısından da zengindir. Bu hazinelerden biri de Kemeraltı'nın sembol isimlerinden olan, 4 Ocak 2021 tarihinde Kemeraltı girişine heykeli dikilen ve "Benzinci Kör Hafız" olarak bilinen merhum Mustafa Ayrıközü'dür.

Orta yaş ve üstü İzmirliilerin hafızalarında yer alan Benzinci Kör Hafız, (1902-1997) 60 yıla yakın bir süre boyunca Kemeraltı Çarşısı'nın Hükümet Konağı girişinde OS-KA Pasajının biraz ilerisinde ve hep aynı noktada çiçek bozuğu yüzü ve görmeyen gözleriyle alçacık hasır iskemlesinde otururdu. Onu boynuna asılı tablasında, elindeki benzin şişelerini şakırdatarak, nağmeli bir biçimde "Çakmaklara taş,...çakmaklara benzin...çakmaklara gaz" diye yankılanan sesi ile Kemeraltı girişinden hatırlarsınız belki.

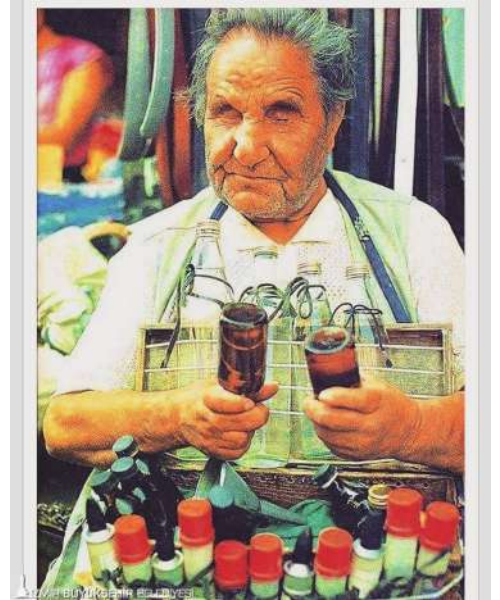


Photo credit: <https://www.izmir.bel.tr/tr/Haberler/benzinci-kor-hafiz-heykeli-kemeralti-ile-bulustu/44529/156>

Ancak vefatından sonra Benzinci Kör Hafız'ın nasıl görme engelli olduğuna dair Galat-ı Meşhur (doğru bildiğimiz yanlışlar) olarak nitelendirebileceğimiz bilgiler birçok kitapta, internet sitesi ve sosyal medyada havalarda uçuşmaya başladı.

Söylenti ve yazılara göre Benzinci Kör Hafız olarak bildiğimiz "Mustafa Ayriközü Manastır doğumluymdu, Ailesiyle birlikte İzmir'e göç etmişlerdi. Musul'da öğrenim gören genç bir tıbbiye öğrencisiydi, mezun olup yaşamını hekim olarak sürdürceğini düşlerken yurt savunması için askere alınmış ve Musul'a gönderilmiş. Musul'u işgal eden İngilizlere karşı savaşırken, bir bombanın patlamasıyla sol gözünü kaybeden Mustafa Ayriközü ardından Antep'e yine asker olarak gönderilmiş burada Fransızlara karşı savaşırken de sağ gözünü kaybetmiştir. O haliyle okuluna devam edemeyip İzmir'e dönen Mustafa Ayriközü hayatının sonuna kadar Kemeraltı'nda seyyar satıcılık yapmıştır."

Ancak Kurtuluş Savaşında gazi olduğu ileri sürülen Mustafa Ayriközü'ne dair Genel Kurmay Başkanlığında bir kayıta şimdye kadar rastlanmamıştı. Gazi oluşundan dolayı ne bir madalya ile taltif edilmiş ne de bir maaş bağlanmıştı. Ayrıca kendisi ile yapılan sohbetlerde gözlerini harpte kaybettiğine dair bir ifadede de bulunmamıştı.

İzmir hakkında sayısız araştırmalar yapan ve birçok kitap yazan değerli Araştırmacı-Yazar Yaşar Ürük Benzinci Kör Hafıza ilişkin akıllarda soru işareti bırakan konulara cevap aramaya başlar ve başka bir araştırma sırasında yayın hayatına 1933 yılı Mart ayında başlayan ve 1946 yılı sonuna kadar aralıksız yayınlanan "Yedigün" adlı derginin 1937 yılı sayılarını incelerken 15 Aralık tarihli 249. sayının 11. sayfasında Benzinci Kör Hafız ile yapılan bir röportaja denk gelir. Kendisiyle röportaj yapan İzmir'in ünlü Hilal Eczanesi'nin sahibi ve Gizli Çiçek kolonyasının yaratıcısı Kemal Kamil Aktaş'tır. Bu röportaj Benzinci Kör Hafızın ölümünden yıllar sonra ortaya atılan "Kurtuluş Savaşı gazisi" iddiasının gerçek olmadığını kanıtlıyor ve şöyle devam etmektedir.

"Anasından doğduğunun dördüncü günü çiçek hastalığından gözlerini kaybederek bugün 37 yaşını idrak eden bir âmâ ile görüşmek, hayata ve etrafını kaplayan her şeye mânâ verişini öğrenmek fırsatı bulduğuma hem sevindim hem müteessir oldum. Bu adam aslen Serezli imiş, Balkan harbinde oradan hicret ederek İzmir'e tavattun (yerleşmek) etmiştir. Tahsili yok, seyyar satıcılık etmekte, dilenmeye tenezzül etmeyi bir dakika düşünmemiş olduğunu sırası geldikçe söylemektedir."

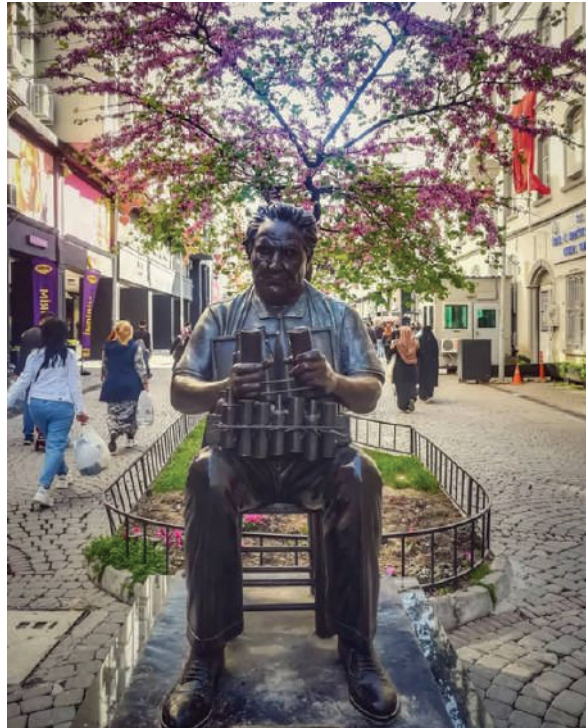


Photo credit: Elif Sevil Kölgesiz

Her şey yavaş yavaş aydınlanıyordu. Yani ne İzmir'de doğduğu, ne tıbbiye öğrencisi olduğu, ne savaşa katıldığı ve ne de iki ayrı cephede vurularak gözlerini kaybettiği gerçek değildi. Bir başka paragrafta ise renklerle ilgili olarak şu ifadeler vardı: "Mefhumunu anlamadığı bir şey yoktur. Meselâ: Tayyareyi, radyoyu, yılanı, fili, karıncayı, tabancayı, portakalı, soğuğu, sıcaklığı, mikrobu, güzeli, çirkini hepsini biliyor, anlıyor. Anlamadığı tek nokta var: Kırmızı, yeşil, mavi, sarı... Bunlar ne demektir? Tahtayı, camı, uzağı, yakını biliyor da yeşil dediğimiz vakit bunun ne olduğunu, nasıl duyulup, nasıl bir tesir yapacağını anlayamıyor." Şayet gözlerini ileriki bir yaşta, söylendiği gibi harplerde kaybetseydi renklerin ne olduğunu bilebilecekti!

Benzinci Kör Hafız söylendiği gibi bir Kurtuluş Savaşı Gazisi ya da savaş kahramanı değildi. Ama görmeyen gözleriyle hayata azimle tutunmuş, başkalarına el açmadan para kazanmayı kendine düstur edinmiş, yaz kış, sıcak soğuk demeden tablasındaki onca ağırlığa rağmen yıllarca hemen her gün aynı yerde hayatını kazanmaya devam etmiş, kişiliği ile İzmir halkının sevgisini kazanmış ve Kemeraltı çarşısının sembol isimlerinden biri olmuştur.

Bir kadirşinaslık örneği olarak 1997'de hayatını kaybeden Mustafa Ayriköz'ün 60 yıl boyunca çalıştığı yere en yakın noktadaki Anafartalar Caddesi ile Milli Kütüphane Caddesi'nin kesiştiği alana İzmir Büyükşehir Belediye Başkanlığı'nca İzmirli heykeltıraş Can Akdaş'a yaptırılan bu anlamlı heykel aynı zamanda kent aidiyetini, insan-mekân ilişkisini ve vefa duygusunu da ön plana çıkarıyor.

Elbette Kemeraltı'nın hikâyesinde yer alacak ve anılacak başka kişiler de vardır. Kemeraltı'nı Kemeraltı yapan insanlardan bahsederek ilk aklımıza gelenler; kahraman ordumuzun erlerine yaptığı fedakâr desteklerle iki madalya birden almış olan Şerbetçi Kadir Ağa, Kolonyacı Kemal Kâmil Aktaş, Şekerci Ali Galip Irmak, futbol dâhil 15 spor branşının ünlü hakemi Ali Barçın, ünlü börekçi Atıf Gönülşen, fotoğrafçılığın piri Hamza Rüstem, İzmir'e özel kazandibi tatlısını tanıtan Sefer usta (Urlulu) ve daha niceleri olur.

Mekânları kalıcı kılan, yaşatan sahip oldukları öyküleridir. Yanından sessizce geçtiğimiz nice karakter gibi Benzinci Kör Hafız da Kemeraltı'nın bu öykülerinden biridir ve gelecek kuşaklara da bu heykeli sayesinde aktarılacaktır.

Kaynakça:

Ürük, Yaşar, *kentyasam.com*
 Ertaç, Gürkan, *Bir Sevdadır KEMERALTI...İzmir,2016*
 Kemeraltı Hikâyeleri, *Kentimiz İzmir Derneği, İzmir, 2020*
 İzmir Kültür ve Turizm Dergisi, 6. Sayı, İzmir, 2010

KEMERALTI'NDA SICAK BİR YUVA



Kemeraltı'nı bir fotoğrafçının gözüyle okumak belkide yaşam boyu bitmeyecek bir görsel zenginliği karelere sığdırmaya çalışmak gibidir diyebiliriz. Elif Sevil Kölgesiz yazısında hem fotoğraf sanatı hem de Şükran Otel'i'nin sıradışı öyküsüne dokunuyor.

We can say that reading Kemeraltı through the eyes of a photographer is perhaps like trying to fit a lifelong visual richness into frames. Elif Sevil Kölgesiz touches on both the art of photography and the extraordinary story of the Şükran Hotel in her article.

Elif Sevil Kölgesiz

8500 yıl öncesine uzanan İzmir'de yaşamaktan her zaman gurur duydum. Özellikle 17.yüzyıldan itibaren kentin ticaret merkezi olarak gelişen Kemeraltı Dünya'nın en büyük tarihi açık hava çarşılarından biridir. Çocukluğumda babam ile birlikte Bahçelievler'de bulunan evimizden Damlacık yolu ile Konak semtine doğru yaptığım yolculuklar sanırım İzmir'de en çok Kemeraltı'nı sevmemi sağladı. Bence İzmir'in, Kemeraltı'nın, kültürel, sosyal ve mimari açıdan bu kadar zengin olması Türk, Yahudi, Rum, Ermeni ve Levantenlerden oluşan etnik kökenin bir arada yaşayıp, kaynaşmasından kaynaklanıyor.

Farklı inanç ve kültürden insanların yaşadığı Kemeraltı'nı ve çevresinde bulunan hanları, konakları, camileri ile çocukluğumda, büyülü bir dünyaya benzetirdim. Hele ki amcamın esnaf arkadaşlarından Yasef amca ile tanıştığımda farklı kültürlerin etkisini, onun ağzından masal gibi dinlemek bana ayrı keyif verirdi. Salepçioğlu Camisinde babam namaz kılarken bende içeride bir köşede oturur o muazzam mimariyi incelerdim. Fotoğraf makinem olsa da her birini çeksem diye düşünürdüm. O dönemler film takarak çekim yapılan makineler film yıkatma, fotoğraf çıkartma zahmetli ve pahalı olduğu için ne yazık ki hatıra fotoğrafları dışında mimari çekimlere bütçe yetirmek zordu.

Yaklaşık beş yıl önce profesyonel dijital makine ile fotoğraf çekmeye başladığımda ilk durağım tabiidir ki Kemeraltı oldu. Fotoğrafçılık,¹ kişinin gördüğü bileşenleri kendi alt yapısal desteği sayesinde belirli teknikler ile güzel sanata dönüştürmesidir. Benim için bu sanatın başlangıcının Kemeraltı olması fotoğraf sanatına dair keşiflerim için çok zengin bir ortam içermesindedir. Mimari, portre, belgesel, yemek, doğa, sokak, gezi gibi çekimlerin ilk denemelerini burada yaptım. Kemeraltı'nın bilinen, Kızlarağası Hanı, Havra sokağı, Abacioğlu Hanı, Hisarönü, Hisar Camii, Şadırvanaltı Camii gibi benim için özel yeri olan tarihi mekânların çekiminden sonra çok bilinmeyen mekânların keşfi için her hafta Kemeraltı'nı ziyaret ettim.

Bu keşif turlarının birinde yolumuz bir arkadaşım ile beraber Şükran Otel'ine düştü. Bizi otelin işletmeciliğini yapan İlyas ağabey karşıladı. İlyas ağabey ile konuşup buranın tarihi hakkında bilgi vermesini istedik. İlyas ağabey İzmir'e 1955 yılında memleketi Konya'dan gelmiş. Kızlarağası Hanında, mesleği olan yorgancılık ile uğraşmış. İşler umduğu gibi gitmeyince o dönemlerde oldukça talep gören otelcilik işine girmiş. 1982 yılına kadar farklı otellerde işletmecilik yaptıktan sonra yolu Şükran oteli ile keşişmiş.

¹ <https://www.fotopedi.org/fotografcilik-nedir>

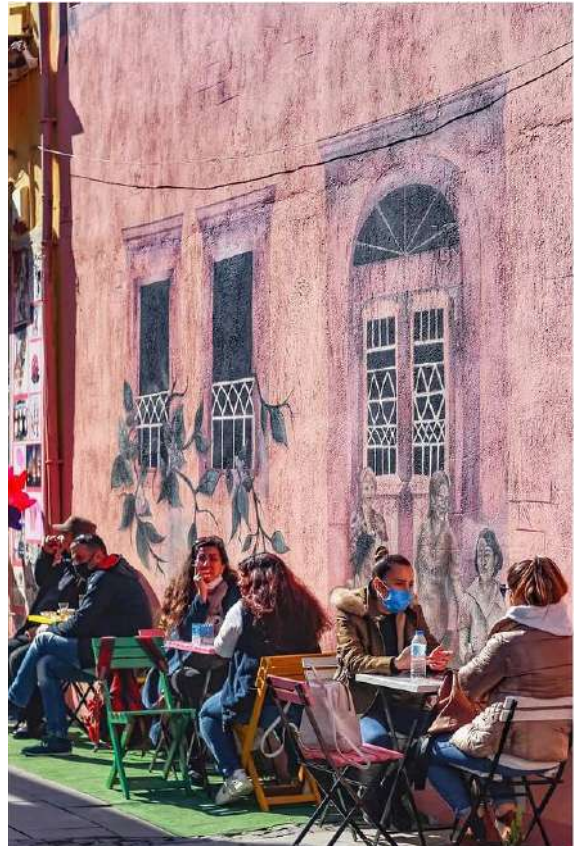
Sonra bize Şükran Otel'inin tarihini anlattı. Beni tarihi büyüledi. Eskiden han iken daha sonra otele döndürülüyor. 1926 yılında İzmir Rehberi'nin içinde Şükran Lokantasının bulunduğu Hacı Hasan Otelini olarak yazılmış. O dönemlerde Şükran Lokantası ise İzmir'in tüm entelektüellerinin, şair ve yazarlarının bulunduğu, zarif ve özel bir mekânmiş. İşgal yıllarında İzmir'in belediye başkanlığını yapmış olan Hacı Hasan Bey'in adını taşıyan kahvehane otelin zemin katında yer alıyormuş. Osmanlı Devletinin son yıllarından itibaren İzmir'in işgaline karşı yürütülen İttihat ve Terakki'nin çalışmaları bu kahvehane'nin üst katında olmuştur. Atatürk için burası önemliymiş. Onun da bu toplantılara geldiği biliniyor.

Hatta otelin karşısındaki Meserret Otelinde Atatürk'e suikast yapmaya teşebbüs eden failerin kaldığı ve yakalanarak Kemeraltı girişinde kurulan darağaçlarında asılarak idam edildikleri yazılı kaynaklarda geçiyor. 1941 yılında ünlü lokantanın ismi otele veriliyor ve otelin adı Yeni Şükran Otelini oluyor. Tarih sahnesinde bu kadar önemli yer tutan bir yerin işletmeciliğini yapmanın haklı gururu İlyas ağabeyin gözlerinden okunuyordu. Şunları ekledi.

"O zamanların, lüks oteli, olarak bilinen bu mekân ne yazık ki devir aldığımda çok yıpranmıştı. Zemin katlarında bulunan dükkânlarda bilinçsizce değişiklikler yapılmıştı. Önceliğim temizliği oldu, eski yatakları yeniledim, boya yaptım, içerisinde mal sahibinin izin verdiği değişimleri, tamiratları yaptım. Tabii tarihi eser olduğu için işin içinde Anıtlar Kurulu da var. Otuz sekiz yıldan beri burası için elimden ne gelirse yaptım. Çoğu zaman ailemden ayrı burada kaldım. Tek amacım her şeye rağmen bu tarihi ayakta tutmaktı. Her türlü zorluğa rağmen direndim. Anıtlar Kurulu otelimin içinde büyük değişimlere izin vermezken dükkânların tarihi dokuya zarar vererek yaptıkları girişimleri görmezlikten geliniyor. Otelin giriş kapısında bulunan mermer sebili çoğu insan fark edemez. Maalesef dükkânlardaki insanlar önüne sattıkları malları koyarlar. Bu oteli bir zamanlar cazip hale getiren dar bir açıklık vardır. Veysel Çıkmazına çıkar. Burada 1960 yılına kadar çalıştırılan Veysel Hamamı bulunurmuş. O açıklığın önü de mallar ile kapandığı için orası da görünmez. Eski zamanlarda Kemeraltı şimdiki gibi insanlar için sadece bir alışveriş merkezi değil. Tarihi bir öneme sahip. Sinagogları, camileri, hanları, otelleri ve tarihi birçok konağı ile insanları ayırt etmeden birleştiren bir mekânmiş. Çabamız sadece Yeni Şükran Otelini'nin eski günlerine dönmesi değil. Kemeraltı'nı o güzel günlerine geri döndürmek."

Fotoğraf çekimi için izin isteyip merdivenlerden yukarı çıktık. Her yerde aynalar ve duvardan sarkan bitkiler vardı. Bana baharı anımsatan, içimi ferahlatan yeşile boyanmıştı. Odaların bulunduğu kısa ve uzun koridorlar iki tane avluya açılıyordu. Baba evimi anımsattı; eski ama sıcak bir mekândı. Bunun için de fotoğrafları içimde hissederek, gördüğüm gözlerim ile değil gönül gözümle çektim. Yeni Şükran Otelini gezerken, evsiz kalıp yıllardan beri burayı yuvası olarak görmüş insanlar ile de tanıştık. Belki de mekânın içimize bu kadar huzur vermesinin sebebi insanlığın hala yaşadığının delili olan bir yer olmasıydı. Aynalar da yansımamızı çekerken o mekânın içinde kaybolduk.

Yeni Şükran Otelini Kemeraltı'nın aynası gibiydi. Renkleri, içinde yaşayan insanları, eşyaları ile beni çocukluğumdaki büyülmüş zamanlara götüren özel bir mekândı. Bana tekrar hatırlattı ki hepimiz bir ve tekiz. Ayrımız gayrımız yok. Mevlana'm der ki 'Ey gönül! Sen aynada kendini eğri görürsen. Bu eğrilik sen'dendir. Eğri olan Sen'sin, ayna eğri değil. Ayna her şeyi doğru gösterir. Önce Sen kendini doğrult. Hoşluk, güzellik. Varlığını, benliğini gidermektedir. Sen'se güzelliğini varlıkta arıyorsun. O burada görünmez. Sen her şeyi elde edebileceğin yerde ara" Her tarafı aynadan yapılmış eve benzeyen bu âlemde misafiriz.



KEMERALTI KILAVUZU SOSYETE MEHMET

Kaybolmak ile keşfetmek arasındaki salınım Kemeraltı'nın olmazsa olmaz deneyimi. Bu deneyimi kendine "iş" edinen, Kemeraltı'nın önemli karakteri Sosyete Mehmet'e kulak veriyoruz şimdi...

The swing between getting lost and discovering is Kemeraltı's indispensable experience. Now we are listening to Sosyete Mehmet, the important character of Kemeraltı, who has acquired this experience as a "job" ...



Serkan Sultan, Yücel Öztürk

Kemeraltı Komşu Bostanları (KomBost) İnisiyatifi, Kemeraltı sakinleri

“Çıkış yeri kolay bulunamayacak kadar karışık, koridorları olan yapı” manasına gelen labirent tarifi Kemeraltı için de söylenegelir. Labirent sözcüğüne rahmet okutacak kaotiklikteki Kemeraltı'nda kaybolmayan, aradığını bulamayan neredeyse yoktur demek abartı olmaz. Yaklaşık yirmi yıldır, zamanımızın azımsanmayacak kısmı burada sürdüğü halde, hala bazen kaybolmak, yeni yerler ile karşılaşmak bunun kanıtı olsa gerek. Ölüm, doğum, var olmak, yok olmak, biçim değiştirmek sadece insana içkin kavramlar değil. İnsanların içinde yaşadığı mekânların da aynı döngüye tabi olduğunu söyleyebiliriz. Nasıl ki bir cerrah kalpten kılcal damarlara varana dek insan bedeninin bilgisine titizlikle eğiliyorsa, bazı gönül görgüsüne sahip insanlar da etrafımızı saran mekânların karmaşık bilgisine vakıf olabiliyor. “Kemeraltı'nın Sosyete Mehmeti” de bu insanlardan biri. Biz de bu röportajımızda, Kemeraltı'nın kaotik yapısını anlamak için, “Sosyete Mehmet”in kılavuzluğunu imlemek istedik.

Seni tanımaya başlamadan önce bize biraz eski Kemeraltı'ndan bahseder misin? Buradan çıkmış kişiler, ürünler, markalar neler?

Ayakkabıcılar ve matbaacıların da olduğu dönemde Kemeraltı ticari bakımdan oldukça hareketliydi. Mesela Tuncay vardı önemli bir kundura markası, sonra bakırcı-kalaycı Aziz vardı. Meşhur tatlıcılar vardı, özellikle aşureci Ahmet Hayrettin Dağ (nam-ı diğer Hayretta). Onunla ilgili hiç unutamayacağım bir anımı anlatayım: Seneler önce, o zamanlar 8-10 yaşındayım, 839. sokaktayım, evden yoğurt almaya gönderdiler, sini tepsiyle yoğurt sipariş ediliyor, Sami Abi de Hayrettin Dağ'ın yanında çalışıyor. Ondan yoğurdu aldım ben, Hayrettin Abi yok o sırada, millet top oynuyor, çocuklar top oynuyor. “Sosyete sen de geç top oynamaya” dediler, ben de seviyorum futbolu. Koydum kenara yoğurdu, oyuna kaptırdım kendimi, unuttum, akşam bir baktım kediler yemiş yoğurdu. Yoğurtsuz eve gittim, bizim ev müstakil, 844. sokağın hemen girişinde Güneş Açık Hava Sineması var, orada. Şayan Teyzem bizim evin alt katında oturuyor, korktum onun evine sığındım. Yoğurt yok tabi. Yoğurtsuz eve gidilmez, evdekiler de sini tepside yoğurt bekliyor. Ahmet Hayrettin Amca da ertesi gün durumu öğrenince “sosyete, oğlum gelip yenisini alsaydın ya, ev yoğurtsuz bırakılır mı” dedi (gülüyor). Bu anı senelerdir hep beynimdedir, o unutulmaz, böyle esnafıklar vardı eskiden.

Kemeraltı'nda esnaflar arasında sosyalleşme mekanları ve biçimleri nelerdi, sürüyor mu?

80'lerden sonra kunduracılar ve matbaacıların taşınmasıyla birlikte buradaki ticari ilişkiler bozulmaya başladı. Mesela eskiden var olan siftah kültürü yok oldu. Eskiden bir dükkân siftah yaptıysa yeni gelen müşteriyi siftah yapmayan komşularına gönderirdi, "Allah bereket versin, komşum da yapsın" deniliyordu, artık bu kalmadı. Daha rekabetçi, satış yapmaya yönelik çığırkanlıklar başladı. Eskiden esnaflar kardeş gibiydi. Herkesin herkeste anahtarı bulunurdu. İnsanlar camiye cumaya giderken dükkanlar kapatılmazdı, herkesin herkese itimadı vardı. Şimdi millet birbirinin gözünü oymaya çalışıyor. O onu kötülüyor, o onu kötülüyor, bu durum canımı çok sıkıyor.

Peki gelelim sana... Sosyete Mehmet kimdir? Bize anlatır mısın? Hep Kemeraltı'nda mı yaşadın? Lakabın neden "Sosyete"? Kendini tarif etsen, karakterini nasıl anlatırdın? Meraklı, sosyal, kaliteden anlayan...

Ağrı'da doğdum. Annem Azeri babam Kürt. 3 yaşlarımda İkiçeşmelik'e taşındık. Bir konakta yaşamaya başladık. Üvey babam Ahmet Hamdi Toskay varlıklı bir insandı. İmar ve İskân Bakanlığı'ndan emekli. İlkokulu atlaya atlaya tamamladım, 2. sınıfı okumadım mesela. İlkokulu Yapıcıoğlu'nda, ortaokulu ise Şerife Eczacıbaşı'nda okudum. Lise Ticaret Lisesi, şimdi Agora'daki Hürriyet Lisesi. Sonra Buca Eğitim Enstitüsü'nde 2 sene okudum. Üvey babam önüme iki seçenek sunmuştu: Ya çalışacaktım ya okuyacaktım, ben okumayı seçtim. 80'lerde ister istemez siyasete de bulaştım. Bir süre Ankara Sincan'da, bir süre de İzmir Narlıdere Cezaevi'nde yattım.

Aile içindeki sorunlardan dolayı evden koptum ve Kemeraltı'na yerleştim. Burada ticaretle uğraşmaya karar verdim. O zamanların Üçyıldız boya markasının buradaki temsilcisi Halilaki ile bir süre çalıştım ama uzun sürmedi. Show televizyon markasını İzmir'e ilk kez ben ve arkadaşlarım getirdik. Onun dışında hayatım boyunca çalışmadım diyebilirim.

Karakterimle ilgili şunu söyleyebilirim: Kimseye minnet etmem, yalanı sevmem. Çok gezerim, haliyle de bilirim. Bir yediğimi bir daha yemem, bir giydiğimi bir daha giymem, bir flört ettiğimle bir daha flört etmem. Bu yüzden arkadaşlarım bana sosyete der. Soranların beni bulacağı yerdeki şu "sosyete" yazısını da o arkadaşlarım yazmıştır. Bunun bir hikayesi daha var: Aşık Nuri Karakurt'un kahvesinde ağır abilerin takıldığı bir çevrem vardı, lise yıllarımdaydım. Öyle herkes mahalleye giremiyor. Mahalleye gelen sosyete çocukları da mahalleye giremiyor, ama bunlar benim arkadaşlarım. Beni görmeye gelen "sosyete çocukları" denen bir grup var, beni soruyorlar, mahaldekiler de bana sesleniyor: "Mehmet! Mehmet!". "Ne var lan!" diyorum, "ne oldu?", "sosyete arkadaşların seni soruyor" diyorlar. Gelen arkadaşlarımın da hepsi kalburüstü, elit, okumuş, kültürlü, nezih aile çocukları. Sevip saydığım bir abim de Ahmet Turan Ergen, Allah rahmet eylesin. "Sosyete arkadaşların geldi" diye diye o laf "Sosyete, arkadaşların geldi"ye dönüyor.



Sosyete Mehmet

Kemeraltı'nı nasıl bu kadar iyi bilebiliyorsun? Kemeraltı'nı sürekli geziyor musun? Teftiş mi yapıyorsun? Tüm bu bilgileri nasıl aklında tutuyorsun?

Oturmayı sevmem, sürekli ya ayaktayım ya hareket ederim, hep sokaktayım. Herkes bir şeyler sorar, bazen tarif ederim bazen de istedikleri yere kadar götürürüm. Tarif için iki lira, teslim için beş lira alırım, şaka şaka, yani kişiye göre davranırım. Bazen götürürüm, bazen tarif ederim, bazen de eşlik ederim.

Bir yeri nasıl tarif ediyorsun? Refakat ediyor musun? Ödeme alıyor musun? Bize bir örnek verebilir misin?

Hâlet-i ruhiyeme göre... Ya tarif ediyorum ya götürüyorum ya birisine sorup hatırlatmasını istiyorum. Esnafın iş yapıyor olmasından daha büyük ödeme olmaz, benimki de o hesap, benim tarifem de bu.

Birisi seni bulmak isterse nerede bulur? Kimler seni iyi tanır? Esnaf mı, Kemeraltı'na gelenler mi?

Arayan bulur. İnsanlar da bir şey soran insanları bana yönlendirir, esnaf benim nerede olduğumu bilir, "Sosyete'ye sor" derler.

İnsanlar en çok neyi bulamıyorlar? Sana en çok neyi soruyorlar?

Her şeyi soruyorlar, enteresan sorulardan biri, aklımda kalan: "Darı nerede satılır" diye sordu mesela biri. "Darı mı, karı mı dedim" (gülüyor), tabii ki insanın insanı satmasına karşıyım.

Yer-yön tarif ederken başına gelen ilginç bir anıyı anlatır mısın?

Sıkıldım bir aralar, herkes soruyor, ediyor. "Danışmak paraya tabidir" yazısını görmüştüm İstanbul'da. 845. Sokağı sordu bayanın biri. 844. Sokak benim sokağım ama 845. Sokak çok ters bir yerde. Ali Paşa Camisi'nin olduğu yerdedir. Konak varyant yolunun üzerindeki dış hastanesinin arkası, aynı zamanda yatırırların olduğu yer. Gusülhane vardı orada. Herkes de bilmiyor. "Beş liranı" dedim "alırım". O da "beni oraya götür" dedi çıkardı on lira verdi. On lira verdi! Ulen ben makara olsun diye dedim, "almazsan senin tarifini kabul etmem" dedi. "Götürcen" dedi, "on lira vercem", herkes güldü; alırsın almazsın aldım. Bir utandım kendimden, yemin ediyorum utandım. Aldım ama diyor ki "almazsan senin tarifini kabul etmem". Bunun şahitleri de var; kimdir? Emek İşhanı'nın sahibi, Necati Kaya, Basri Kaya... Onlara sormuş, "bilirse Sosyete bilir" demişler. Tarif bir lira, yerine teslim beş lira. "On lira vercem, beni götür oraya" dedi. Onlar da diyor ki bulamaz ki zaten. Götürdüm içimde böyle bir rahatlık ohhh...

Aradığını bulamayan var mı? Senin bilmediğin de oluyor mu? Olduysa nedir?

Benim de bilmediğim oluyor, ben de sorup öğreniyorum. Yani yaş da ilerliyor, unutuyorum.

Seni görüp nasılsın diye sorduğumuzda bazen "beş gündür açım" diyorsun, nedir bunun hikayesi?

Beş gündür açım dalgası... ooo. Halen söylüyorum. Ablanın biri bir gün... üstüm başım bundan daha pespaye. "Kardeş kardeş kardeş!" dedi. "Buyur abla" dedim. "Al şu yirmi lirayı git karnını doyr" dedi. Alsam kendimden utanacağım. Almasam o kadın gerçekten ihtiyacı olan birine bir daha yardım etmeyecek. Rencide olacak yani. Aldım parayı, cebime de koyamadım. Yasemin mi neydi bir abla vardı, eski dansöz. Salepçioğlu Camii'nin orada yatıyor, kalkıyor. "Kız" dedim, "kalk al" dedim "şu on lirayı", "şu giden ablaya bildiğin bütün duaları oku". Kalan on lirayla da gittim kendime bira aldım. Karnımı doyrmadım halıyla, gören arkadaşlara da beş gündür açım diye uydurdum, o gün bugündür dilime pelesenk oldu bu makara. Yemek yerken görüyorlar bazen beni, diyorum "aç olan Ahmet, ben Mehmet'im" (gülüyor).

İzmir Sokak ve Fırın Lezzetlerinin Belleği: Ayaküstü İzmir

Nejat Yentürk'ün ödüllü kitabı "Ayaküstü İzmir - Sokak ve Fırın Lezzetleri" incelemesi. Keyifli okumalar.

Nejat Yentürk's award-winning book "Ayaküstü İzmir - Sokak ve Fırın Lezzetleri" review. Pleseant readings.

Murat Kaya

Dokuz Eylül Üniversitesi, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Enstitüsü, Doktora öğrencisi

İzmir'in bir liman şehri olması, farklı kültürlerin etkisiyle zenginleşmiş bir mutfağa sahip olmasını sağlamıştır. Sürekli göç almasına bağlı olarak nüfus yapısının zaman içerisinde değişmesi, sokağın mutfağına da yansımış ve benzersiz bir güç katmıştır. Nejat Yentürk, "Ayaküstü İzmir - Sokak ve Fırın Lezzetleri" başlıklı kitabında İzmir'in çarşısında, rıhtımında ve sokaklarında vücut bulan ayaküstü mutfağını ve bunun kültür tarihini kapsayıcı bir şekilde okurlarına sunuyor. Okur bir yandan bu mutfağın nasıl meydana geldiğini izlerken, diğer yandan İzmir kent tarihinden kesitleri karşısında buluyor. Yazarın kaleme aldığı eser 2018 yılında "Dünya Kitap Ödülleri: En İyi Gastronomi Kitabı" ve 2019 yılında "Gourmand World Cookbook Awards: Türkiye'nin En İyi Street Food Kitabı" ödülleri de sahibi oldu.

Kitabın ismindeki "ayaküstü" ifadesi aslında bir yanlışliği düzeltme amacını taşıyor. Yazar, sokağın geleneksel mutfağını tarif eden "ayaküstü mutfak" adlandırması ile "fast food" teriminin birbiri yerine kullanılmamasına dikkatleri çekiyor. Çünkü fast food sistemiyle satışa sunulan yiyecekler uluslararası hazır gıda şirketlerinin faaliyeti olarak 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren piyasaya sürülmüş ve dünyada hızla yayılmıştır. Bu sistem için yemekler hızlı üretilmek ve hızlı tüketilmek üzere tasarlanmıştır. Sokağın geleneksel mutfağına ise yemeği hazırlayan bir 'usta' hâkimdir ve bu mutfak, fast food'dan farklı olarak köklü bir geçmişe sahiptir. Kimileri yüzlerce yıllık birikimi ifade eden yiyecekler şehirlerin kimlikleriyle de özdeşleşmiştir. Yazarın, geleneksel ayaküstü mutfağın örnekleriyle tüketim kültürünün sağlıksız bir parçası olan fast food menülerin karıştırılmaması gerektiğine yaptığı vurgu son derece önemlidir.



Kitapta ayaküstü mutfağın temelini oluşturan ustaların düşünceleri ve hatıraları da ihmal edilmemiş. Sözlü tarih, pek çok alanda olduğu gibi gastronomi tarihi açısından da temel kaynaklardan biridir. Zamanında derlenmeyen bilgilerin, kişiyle birlikte bu dünyadan göçüp gitme ihtimali, sözlü tarih çalışmalarını kritik derecede değerli kılmaktadır. Bu kitapla İzmir mutfağına dair pek çok ayrıntı kayıt altına alınarak, eşsiz bilgilerin unutulmasının önüne geçilmiş ve İzmir mutfak tarihi açısından bir bellek oluşturulmuştur.

Kitap yalnızca yiyecek ve içeceklerle odaklanmakla sınırlı kalmıyor; imalathanelerin, fırınların ve seyyar satıcıların dünyasına da eğiliyor. Kitabın sayfalarını çevirirken İzmir'in birçoğu bugün hayatta olmayan emektar kişilerine de yer ayrıldığı görülüyor. Yakın zamanda hayatını kaybeden ve İzmir'de gevrek denildiğinde akla ilk gelen isimlerden olan Zeynel Ergin ve "limonlu" ustası Zafer Öztürk bu isimlerden sadece ikisidir. Kitap, Zafer Öztürk'ün ünlü "limonlu" turşusunun sırrının kayıt altına alınması gibi sayısız örnek barındırıyor. Yazarın yapmış olduğu titiz çalışmayla İzmir mutfağının renkleri kayıt altına alınmış oluyor.

Kaynaklar üzerinden yürütülen araştırmalar ve sözlü tarih görüşmelerine ek olarak kitap bir de bol miktarda görsele başvuruyor. Görsel tanık olarak çalışmada yer alan iki yüzün üzerinde taşbaskı, gravür, fotoğraf, cam negatif, kartpostal ve diya pozitif, kitabın sayfaları arasında okuyucuyu bekliyor. Böylelikle örneğin "İzmirkâri şerbet güğümü"nü farklı coğrafyalarda tarih içinde nasıl yayıldığı belgelenebiliyor. Gevrek ve boyoz gibi kentin simge yiyeceklerinin yapıma süreçleri aşama aşama sergileniyor, yine ayaküstü mutfağın çalışanları ve satış gereçlerinin son iki yüz yıllık panoraması sunuluyor. Yazılı bilgiye ek olarak okura aktarılan görsel bilgi, kitabın kendine özgü bir dil kazanmasını ve okuyucunun kitapla olan bağının kuvvetlenmesine imkân sağlıyor.

İzmir denildiğinde akla ilk kokoreç, gevrek, boyoz, midye, lokma gelmekle birlikte sokak lezzetlerinin sınırları çok daha geniştir. Kitapta ele alınan lezzetler arasında günümüz İzmirliilerinin adını bile hatırlamadığı yiyecekler bulunuyor. Bazı yiyeceklerinse bugün sadece birkaç dükkânda üretiliyor olması, kitabın dikkat çekmeye çalıştığı alanın önemini daha da artırıyor. Eser, İzmir mutfağının hafızasını oluşturma ve çok geç olmadan kurtarma çağrısında bulunma gibi önemli bir misyon üstleniyor. Kitabı okurken zihinde ister istemez "böyle bir çalışma keşke yıllar önce yapılsaydı" pişmanlığı beliriyor. Eser, yaşanan kayıpları sergileyerek ve göz ardı edilen bu mutfağa dikkatleri çekerek İzmir gastronomisine önemli bir katkı sağlıyor.

Kitap, ayaküstü yemek kültürünün tarih içerisindeki değişimini de belgeliyor. Bunlardan en dikkat çekenini İzmir'de kokorecin tüketimine ilişkin. Kokoreç eskiden ekmezsiz, ayakta ve kâğıt üstünde yenilen bir atıştırma iken doksanlarda karın doyurucu bir öğüne dönüşmesi, Avrupa Birliği uyum yasalarına gösterilen yerel direniş ve bağırsakçılık sektöründeki değişen koşullar çerçevesinde ele alınıyor.

Kitabın en heyecan verici bölümlerinden birisi dönerin tarihçesinin ele alındığı kısım. Geniş bir kaynak kullanımıyla döner kebabın diğer Osmanlı kentlerinden önce İzmir'de tüketilmekte olduğu gösteriliyor. Yatay şişteki kebabın dik hale getirilmesini dayatan koşulların kalabalık Kemeraltı çarşısında ortaya çıktığını ve 19.yüzyılda bu kebabın 'İzmir Kebabı' diye anıldığını hatırlatıyor. Günümüzde dünyada en çok tüketilen yiyeceklerin başında gelen döner kebabın ilk adının "İzmir kebabı" olması, hem İzmir tarihi açısından hem de İzmir mutfak kültürü açısından hayli önemli.

Edward Hallett Carr, "Tarih Nedir?" sorusuna yanıt aradığı eserinde tarihçinin görevi "az sayıdaki anlamlı olguları bularak onları tarihin olgularına dönüştürmektir" der. Nejat Yentürk tarafından kaleme alınan Ayaküstü İzmir'de sadece kentin gastronomi tarihi yazılmakla kalınmamış, kentin yemekle kesişen sosyal tarihiyle ilintili olgular demeti okurlara sunulmuş. Bu nedenle sadece bugün için değil, gelecekte de pek çok araştırmacının başucu kitaplarından birisi olmaya devam edecektir.

CREATEINIZMIR



İZMİR EKONOMİ ÜNİVERSİTESİ
Yaratıcı Ekonomi Araştırmaları Merkezi

Illustration: Kemeraltı Hikayeleri Projesi; İsmet İnönü, Ayça Gökgöz

