



Şehrin YeniGün GAZETESİ'NİN ÜCRETSİZ KÜLTÜR-SANAT İLAVESİDİR Mafizası

GİLT: 2 • SAYI: 19

HAZIRLAYANLAR: SADIK GÖKCE - ANUŞ GÖKCE

4 EYLÜL 2020 CUMA



KONYA
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ

KONYA BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ'NİN
KATKILARIYLA

MUHHARREM AYI VE AŞURE



- MUHHARREM AYI VE AŞURE AŞI - SADIK GÖKCE
- AYNI REDİFLİ ÜÇ ŞİİR: NE DERLERSE DESİNLER!.. - MUSTAFA ÖZCAN
- TARİHİ ROMAN SERÜVENİNDE MUSTAFA NECATİ SEPETÇİOĞLU (4) - ANUŞ GÖKCE
- EDEBİYAT HOCAMIZ ALİ ÇELİKBAŞ - ŞABAN KUMCU
- KONYA'DA EKMEĞİN (KONESTAŞ'IN) HİKAYESİ - MEVLÜT MÜLAYİM

MUHARREM AYI VE AŞURE AŞI

Hicri yılın ilk ayı Muharrem'e hoş geldin dedikten sonra ayın 11'ine geldik. Muharrem ayı, biz Müslüman Türkler için mübarek üç aylar olan Recep, Şaban, Ramazan'dan sonra aynı bir yere sahip. Halkımız bu aya, Aşure ayı der ve özel bir saygı besler.

Bu ayın özelliklerini ve bizim için ne ifade ettiğini buradan sizlere anlatmak gibi bir işe kalkışmam bu konunun uzmanlarına saygısızlık olur. Abdullah Uçar Hocam 2 Aralık 2011 tarihli Merhaba Gazetesinde yayınlanan Aşure Günü ve Çorbası başlığı ile yayınlanan yazısında konuyu çok güzel bir şekilde anlatmış. Bu yazıyı okuyarak bu ayın içinde bulunan önemli günleri ve ayın kutsallığını nereden geldiğini öğrenebilirsiniz.

Ben buradan sizlere Türk Milleti tarafından Aşure adı altında pişirilen yemek ve bu yemeğin milletimize kazandırdığına inandığım ruh hakkındaki bilgi vermeye çalışacağım.

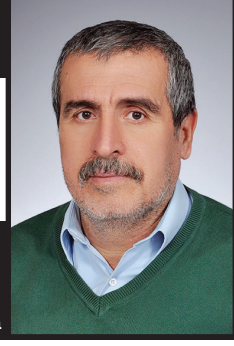
Aşure tatlısını yapabilmek için en az yedi çeşit ürüne ihtiyaç vardır. Bunların içinde hemen hemen vazgeçilmez olanı buğday, kuru fasulye ve nohuttur. Diğer dört madde, yöreye ve aşureyi pişirenin maddi gücüne göre değişebilir. Fıstık, fındık, ceviz, incir, kayısı, pirinç, şeker veya pekmez vb. şeyler konulur.

Yapılan bu tatlıda en az birbirinden farklı yedi çeşit bulunmasına rağmen bir bütünlük oluştururlar ve "AŞURE" olarak isimlendirilirler. Tatlının içine konulan hiçbir gıda maddesi, ön plana çıkıp bu tatlıya kendi ismini vermez. Elbette bu malzemelerin hepsinden aynı aynı yemek yapabilirsiniz ama hiç birisi tek başına aşure diye adlandırılmaz.

Ülkemizde yaşayan insanların tümüne, Türk Milleti denir. Ülkemizin ismi de Türk Milletinin yaşadığı yer manasında Türkiye'dir. Son zamanlarda bu bütünlüğü bozmaya çalışanlar, faaliyetlerine hız verdiler. Ülke insanını, Yörük, Türkmen, Kürt, Laz, Çerkez, Roman vs. diye bir ayrıştırılmaya çalışılıyor. Bizler de ne olduğunu anlamaya çalışıyoruz. Geleneklerinde bir aşure kültürü bulunmayan birlik düşmanları, tatlıyı oluşturan malzemeleri ayrıştırıp sadece kendilerinin yiyebilecekleri bir yemek yapma peşinde koşuyorlar.

Elbette aşureyi oluşturan her malzeme aynı aynı kullanılarak değişik yemekler yapılabilir. Ama yapılan bu yemeklere Aşure demek mümkün değildir, bu yemeğe aşure ismini vermeye çalışsanın da aklından şüphe etmek gerekir.

Bin yıldır bir arada yaşayan bu unsurları ayırtmaya çalışmak, onların kültürel kimliklerinin yok edildiğini iddia etmek, ana dillerinin unutturulduğunu söylemek bu millete yapılan en büyük hak-



**SADIK
GÖKÇE**

sadilgokce@hotmail.com

sızlıktır. Ülkemizde, herkes ikili ilişkilerde istediği dili konuşmakta serbesttir. Bunun içinde bin yıldır Türk hâkimiyetinde bulunan bu topraklarda Ermenice, Rumca, Kürtçe, Lazca vs. unutulmamıştır ve halen de konuşulmaya devam etmektedir.

Aşure kültürü olan bu millet, bu tatlı sayesinde hiçbir gıda maddesinin kendi özelliğini ve görünüşünü kaybetmeden tatlı yapılabileceğinin bilincindedir. Bunun içinde kendisini meydana getiren hiçbir alt kültürün yok olup gitmesine izin vermez. Onun kendisini korumasını ve kültürünü yaşatmasını, bir çeşni ve lezzet farkı olarak kabul eder.

Batının kültüründe aşure yoktur. Onlar genelde bir kaç çeşit malzemededen yemek yapacakları zaman "LAPA" yapmayı tercih ederler. Bu yemek içinde hiçbir malzeme kendini gösterme imkânı bulamaz. Lapayı yiyenler, içinde bulunan malzemeyi bir birinden ayırma imkânına sahip değildirler.

Bir rivayete göre bir dönem Alman işgali altında kalan Çekler dillerini tamamen unuttuysalar, ülkenin işgalden kurtulmasından sonra, işgalden etkilenmeyen sarp dağlarda yaşayan çobanlar getirilerek Çek dili yeniden yaşayan bir dil haline getirilebilmiştir.

Bizde ise binlerce yıldır ülkeyi yöneten başkın kimlik Türk olmasına rağmen bu topraklarda yaşayan hiçbir dil ölü dil haline gelmemiştir.

İslam'ın bayraktarlığını yapan Türk Milleti, bu uğurda milyonlarca şehit vermesine rağmen bu şerefi bu topraklarda yaşayan her Müslüman unsurla paylaşmaktan gurur duymuştur. Bu da pişirilen aşurenin bütün komşularla birlikte yenilmesi gerektiği inancından kaynaklanan bir kültür olsa gerek.

İçinde bulunduğumuz bu mübarek Muharrem ayı ile özdeşleşen "AŞURE'Yİ" anlamaktan aciz olanların, Türklüğün ne ifade ettiğini de anlamaları mümkün değildir. Bu bir nasip işidir. İNŞAALLAH bu mübarek ayda Aşurenin ne ifade ettiğini anlamak, bunlara da nasip olur. Edindikleri bu aşure kültürü ile de Türkün ne ifade ettiğini idrak ederler.

ALLH'A EMANET OLUN.

Aynı redifli üç şair: NE DERLERSE DESİNLER!..



**MUSTAFA
ÖZCAN**

Türk edebiyatında pek çok kadın şair-den bahsedilebilir. Ancak Divan Edebiyatında kadın şair fazla değildir. En meşhurları bir elin parmakları sayısını geçmez. Bunların içinde divan tertipleyenlerin ayrı bir yeri ve önemi vardır. Yine bu kadın şairler de erkek şairlerin söylemlerini benimsemiş ve o dar çerçevenin dışına çıkmamışlardır.

Divan edebiyatında, şair Necatî'nin de etkisi altında kalan Mihri Hatun(1460-1506), bu alanda ilk akla gelenlerdendir. Fitnat Hanım'ı(?-1780) da burada hatırlamak gerekir. İyi yetiştiği, kültürlü ortamlarda bulunduğu, bahtsız evlilik yaptığı, eserlerinde kadın duyarlılığını yansıttığı, Mihri Hatun'un yolunda yürüdüğü söylenebilir. Koca Ragıp Paşa ve Şair Haşmet ile şakalaşmaları da meşhurdur.

Divan edebiyatında elbette kadın şairler bu kadar değildir: Şeref Hanım, Adile Sultan, Zeynep Hatun'larla bu liste uzar. Ancak bizim şiirini buraya nakledeceğimiz şair Leyla Hanım'dır. **Şairler ve Yazarlar Sözlüğü**'nde hakkında çok kısa bir bilgi vardır: "Divan şairi (?- 1847) İstanbul'da doğdu. Dönemin ünlü şairlerinden Keçecizade İzzet Molla'dan aldığı özel derslerle yetiştirildi. Yaşadığı dönemin edebiyat çevrelerince beğenilerek karşılanan lirik gazeller yazdı. Basılmış divanı (1843) vardır."1 Divanını Prof. Dr. Mehmet Arslan basıma hazırlamış ve İstanbul Kitabevi Yayınları arasında çıkarmıştır(2003). Leyla Hanım diğer Divan şairleri gibi bu edebiyatın sözlüğünü benimsemiş, bir gazeline pervasız bir söyleyiş içinde bulunduğu ve bu şiirinin çok meşhur olduğu bilinmektedir. İşte "Ne Derlerse Desinler" redifli gazeli daha sonra başkalarına da ilham vermiştir. İlk Leyla Hanım'ın bu gazelini vereceğiz, daha sonra sırasıyla aynı redifli diğer iki şiiri de nakledeceğiz.

Leyla Hanım'ın "Gazel"i şöyledir:

GAZEL

Kıl meclisi âmâde ne derlerse desinler
İç dilber ile bâde ne derlerse desinler

*

Anber gibi kâküllerini bir gece âşık
Şemm eyledi rû'yâda ne derlerse desinler

*

Bend etdi dili silsile-i zülfüne dildâr
Hâlâ ben o sevdâda ne derlerse desinler

*

Gam mı bugün eylerse ahıbbâ beni ta'yîb
Bir bir çıkar ukbâda ne derlerse desinler

*

Bu kara yüzüm ağ ola da rûz-ı cezâda
Şimdi bana dünyâda ne derlerse desinler

*

Farkı nedir âlemde bana medh ile zemmin
Sağ olsun ahıbbâ da ne derlerse desinler

*

Leylâ o perî-rûya biraz arz-ı hulûs et
Düş pâyına tenhâda ne derlerse desinler.

Osman Nebioğlu'nun çıkardığı ve 1951-1960 yılları arasında yayın dünyasını renklendiren **Resimli 20. Asır** dergisi vardır. Derginin en başta gelen yazarı/şairi Behçet Kemal Çağlar'dır. Tiyatro ve edebiyat dünyasında olup bitenleri öğrenmek için bu dergiye mutlaka görmek gerekmektedir. Derginin "Nef'î -i Zaman" mahlaslı şairi Ali Hadi Okan hicivileri ile meşhurdur. Zaten kendisine bu mahlası seçmiş olması da bundan dolayıdır. 1901 yılında Antalya'da doğmuş, bugünkü Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesini bitirmiş(1929), küçük yaşta babasını kaybetmiş, İzmir'de dedesiyle birlikte yaşamıştır. İlerleyen yıllarda Adana ve Dört Yol'da yargıçlık görevini yerine getirmiş, 1944 yılından sonra girdiği İktisadî Devlet Teşekküllerinden emekli olmuştur. Hem aruzu, hem heceyi bilen ve kullanan bu tanınmış hiciv şairinin eserlerine **Yeni Mecmua, Servetifünûn-Uyanış, Çınaraltı, Aydede, Akbaba, Güneş** gibi dergilerde rastlanmaktadır. Şairin kitapları hakkında

TDE Ansiklopedisi, TBE Ansiklopedisi, Resimli ve Metinli Örneklî Türkiye Edebiyatçılar ve Kültür Adamları ansiklopedileriyle, Ömer Faruk Huyugüzel'in **İzmirli Fikir ve Sanat Adamları (1850-1950)** kitabında (s.48-50) ona dair bilgi bulunmaktadır.

"Nef'i-i Zaman", Leyla Hanım'ın "Ne Derlerse Desinler" redifli gazelini, dönemin şartlarına uyarlamış ve devrin hayatını şu şekilde tasvir etmiştir:

NE DERLERSE DESİNLER

Bul bir sürü dil-dâde, ne derlerse desinler
Al karşına sun bâde, ne derlerse desinler

Evlenmek için kırka kadar bekle, bekâr kal
Ol baskıdan azâde, ne derlerse desinler.

Her meyveyi soy önce ve dikkatle ye sonra
Turfanda ve nadide, ne derlerse desinler.

Koş simsara al arsa satın, râyice bakma
Kıymetli, alelâde ne derlerse desinler

Zafıyyeti arzulama, şişmanlığı iste
Bol bol ye börek, köfte, ne derlerse desinler

Çalmaksa muradın, iyi ahenk ile çal dur
Erbab işi, sâzende, ne derlerse desinler.

Hattâ deneyip şarkı yap bakma usûle
Boş güfte, yavan beste, ne derlerse desinler.

Zam temposu tutturma, düşersin suya sen de
Hep kürek çek aheste, ne derlerse desinler.

Tatlıysa sesin radyoya gir, eyle teganni
Baş ağrısı, hânende, ne derlerse desinler

Varlıkla olur zevk ü sefâ, çeng ü çegâne
Her şey pula vâbeste, ne derlerse desinler.

Nef'i-i Zaman, yoksa paran çeşm-i çerezle
Bak keyfine, yaz sâde, ne derlerse desinler.

Yeri gelmişken hemen belirtelim: Şair Ali Hadi Okan'ın "Adana'da sulh hâkimi" iken yazdığı ve altında 10.11.1938 tarihi bulunan "Ağla Türk, Ağla" adlı şiiri, **Babalık** gazetesinde yayımlanmıştır.2

Bizi en çok ilgilendiren üçüncü şiir Muzaffer

Hamit'indir. Şair ve muharrirdir. Mizahî şiirlerde oldukça başarılı olan Muzaffer Hamit, dışçidir, öğretmendir, **Babalık** gazetesinin başyazarıdır. Afif Evren'in verdiği bilgilere göre, eski dava vekillerinden Konyalı Tevfik Efendinin oğludur. Tekke mahallesindeki evlerinde 1312 (1896) de doğmuş, eski Konya İdadisinde okumuş, yüksek meslekî tahsilini İstanbul'da yapmış ve orada evlenmiştir.

Muzaffer Hamit, askerliğini Tatvan'da yapmış, 1925'ten sonra, Konya'da, faal, verimli bir şair ve muharrir olarak hizmet etmiştir. Zekâsı, kalem kudretiyle, hissi ve fikri yazılar yazmış, her gün siyasi ve edebî makaleler kaleme almıştır. Aruz vezniyle ciddi ve mizahî şiirler de yayımlayan Hamit, o sıralarda genç, yaşlı bütün kalem erbabının takdirini kazanmıştır.

Babalık gazetesindeki yazıların arkası 1931 yılından itibaren kesilmiştir. Çünkü artık küskündür, maddi sıkıntılar ağır basmış, idealleri ve davası uğrunda kendisine verilen sözler tutulmamıştır. O da okullarda ders vermeye başlamış, Afif Evren'in ifadesiyle kalemini kırıp atmış ve susmuştur3. Aşağıdaki şiir onundur ve mizah anlayışının ne kadar kuvvetli olduğu görülmektedir:

NE DERLERSE DESİNLER

Çek ipile her akşamı ne derlerse desinler
İç bade-i gül-fâmı ne ne derlerse desinler

Geçdi dem-i hicrân u firakı, geldi erenler
Çün vaslının eyyâmı, ne derlerse desinler

Sen aşk kitabından oku monla da ayırtıp
İ'lâl ile idgâmı ne derlerse desinler

Bak keyfine yan gel de çekip sîneye söyle
Bir taze gül endâmı, ne derlerse desinler

Kem kümler ederse o rakîb ağzına derhal
Vur, sille-i ilzâmı ne derlerse desinler

Gül çehreli sâkiyle kapan hücreye her şeb
Kur sofrayı in'âmı ne derlerse desinler

Gelmezse ol yine mahkem-i muhukdan al da
İcrâya koy i'lâmı ne derlerse desinler.

Kalp akçaya değmez bu cihânın gamı mirim
Kalbinden at âlâmı ne derlerse desinler

Sîrâb-ı visâl eyle bir âhu-yı zamanla
Gel sen dil-i nâ-kâmı ne derlerse desinler

Lavlar gibi yaksın beni estikçe kavursun
Aşkın o sıcak samı ne derlerse desinler.

Şişmanca bir âfet bulacaktım bu kış ama
Yok talî'in ikrâmı ne derlerse desinler
Âlem bu, tükenmez haber bu dünyada
Hiçtir fakat encâmı ne derlerse desinler

Tacına musallat olan azgın medeniler
Asrın yeni yamyamı ne derlerse desinler

Mademki mefkûre için kan döküyorlar
Dürzîler alır Şam'ı ne derlerse desinler

Eyler bize teklif-i namaz hâm softu, kendi
Bir hisse -i ebnâmı ne derlerse desinler

Kim derse ki ehl yok ukbâda yanarsın
İnsanların en hamı ne derlerse desinler

Şemsiye açarsın bu kış hücrende azizim
Tamir ede gör damı ne derlerse desinler

Yaz bir gazel-i muhteşem Hamid, kurulunca
Tunç heykelin aksâmı ne derlerse desinler

Bir şaheser şan u şeref olmak için git
Öp duhter-i ilhâmı ne derlerse desinler

Bir cûy-ı selâmet gibi aksın sarı şair
Şiirinden at ibhâmı ne derlerse desinler⁴
Sonuç olarak "ne derlerse desinler" redifli
şiiirler belki bundan çok fazladır. Biz rast-
ladığımız üç şiiire yer verdik. Ancak bu şii-
irlerdeki edayı, cesareti, pervasızlığı ancak
öz güveni yüksek olan şiiirler gösterebilir.
Muzaffer Hamit'in ki ise yazarının eski kül-
türe ne kadar hâkim olduğunu vurgulayan
güzel bir örnektir. "Sarı şiiir" sözü Muzaffer
Hamit için kullanılmaktadır.

DİPNOT

1 Şükran Kurdakul, Şiiirler ve Yazarlar Sözlüğü,
Ataç Kitabevi, İstanbul 1971, s.261

2 Babalık, Sayı: 5223, 15 İkinci teşrin 1938, s.2

3 Afif Evren, "Mahalli Araştırmalar: Şiiir ve Mu-
harrir M. Hamit", Yeni Meram, Sayı: 1329, 19
Nisan 1954, s.2

4 Babalık, Sayı: 2211, 6 Teşrinievvel 1926, s.2



"MESNEVÎ"nin Gölgesinde



Ahmet
Sevgi

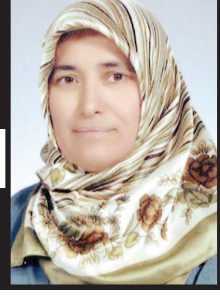
ای برادر تو همان اندیشه
ماقی تو استخوان وریشه

Ey kardeş, sen düşünceden ibaretsin.
Ondan başka sende olan kemiktir, kıldır.
(Hz. Mevlânâ)

İNSAN ve DÜŞÜNCE

İnsan; maddeten etiyile kemiği kadardır,
Mânen ise "düşünce"si nispetinde vardır.
(Ahmet Sevgi)

Tarihi Roman Serüveninde Mustafa Necati Sepetçioğlu (4)



ANUŞ
GÖKCE

"Gece Vaktinde Gündönümü" Mustafa Necati Sepetçioğlu'nun Fatih Üçlemesinin sonuncusudur. Bu kitapta Şehzade Mehmet ele avuca sığmaz bir çocuktur. Devlet yönetimini öğrenmesi için hocalarıyla birlikte Manisa'ya gönderilmiştir. İstanbul'un fethinin bir ana önce görmek isteyen II. Murat tahtan çekilerek saltanatın tek varisi II. Mehmet'i Edirne'ye çağırmıştır. Çocuk yaşta birinin tahta geçmesini fırsat bilen Avrupa milletlerinin birleşerek yeniden Osmanlı topraklarına saldırması üzerine Sultan Mehmet babasından ya ordunun başına geçmesini ya da devlet idaresini eline almasını istemiştir. Yeniden tahta geçen II. Murat 1451'de vefat edene kadar iktidarda kalmıştır. 1451'de ikinci defa tahta geçen Sultan Mehmet, çocukluğundan beri hayal ettiği ve projeler ürettiği İstanbul'un fethi üzerine yoğunlaşmış, Anadolu Hisarının karşısına Rumeli hisarını yaptırmış, surları yıkmak için ağır toplar döktürmüştür. Kitap İstanbul'un fethi ve Ulubatlı Hasan'ının şehadetiyle son bulur. Sultan Mehmet, 1453 yılının Nisan ayının başlarında İstanbul'u kuşatmış ve 52 gün ve 52 gece süren bir kuşatmadan sonra 29 Mayıs'ta İstanbul'u fethetmiştir.

Mustafa Necati Sepetçioğlu, Fatih Sultan Mehmet'in tahta geçen şehzadenin kardeşlerini katledebilmelerine dair kanununun Manisa'da şehzadelik döneminde bir yer altı civciv yetiştiren adamdan öğrendiğini, bunun çocuk yaşta kafasında yer edindiğini ifade etmektedir..."...Benim gibi işini bilenler çok olsaydı...yani bu Murat Bey'imizin Osmanlı memleketinde diyorum, benim gibiler çoklukta olsaydı, benim bu cüçüklere yaptığımı çocuklara da yaparlardı. Mazarratlarını, yarın adam sırasına geçtiğinde milletin başına bela olacaklarını...ne bileyim bre çocuk kendinden başkasını düşünmeyip onu buna bunu ona katanları vaktinden önce bilirler idi; hem de bildikleri anda daha yok edip yaşamalarına meydan vermezlerdi..."

(Mustafa Necati Sepetçioğlu, **Gece Vaktinde Gündönümü**, s.27, İrfan Yay.,1998/İST, 8.Baskı)

İstanbul'un kuşatmasında bütün aşamaları detaylarıyla anlatan Mustafa Necati Sepetçioğlu, mahşer yerini andırır bir betimleme yapmaktadır. Türk donanmasının Haliç'e girerek Haçlı donanmasını yakmasını olayı daha güzel ifade edilemezdi: "...Kiyamet o vakit koptu işte. Ölü sanılan donanma dirildi bre, dev oldu ejder oldu ateş kustu. Hayal gemilerin ölü insanları ayağa kalkmış olmalıydı. Bir anda yağmur gibi yağın kurşunlar, toplardan denizi sektire sektire gelen güller, yanar oklar Kaptana feleğini şaşurttu. Azizlik yoktu, karanlık vardı. Bir anda ezbere bildiği Haliç'in sularına karıştı. Kadırgası batmıştı, silkip attığı tekne yanıyordu patlayarak, yangın hemen ardı sıra gelen öteki kadırgaya da sıçramış olmalıydı..." (gece vaktinde Gündönümü, s.358)

Vatan aşkı ve şehitlik sevdasıyla İstanbul surlarının burçlara tırmanan Ulubatlı Hasan'ın cansiperane mücadelesini Sepetçioğlu eserinde şöyle anlatır: "...Sancak beline dolalıydı, yarasından sızan kan sancağa da bulaşmıştı, üzülürdü. Bir sancağı koruyamamıştı, öyle geldi, öfkesi burnuna vurdu, genzi sızlarken açtı sancağı, açtığı kapıya en evvel gelen bir yanı yarım kalmış Barak Ağası idi. Ne var ki yukarıdan da aşağıdan da bir gediğin açıldığını, açılan yere hücum edildiğini görmüşler, karşı koymak üzere saldırmışlardı. Hasan sancağı ancak bağlayabildi sopanın ucuna. Umduğundan da güzel bir gönder olmuştu sopa, eğer çıkıp da burca asabilirse bu güzel gönderde sancak salınacaktı... Koç başı vuruşuyordu artık, kendini kaybetmiş bir kurbanlık koç fırtınasında merdivenlere yüklendi. Saldıranlar gördüklerinden korkmuştu. Bu korku da Hasan'a yetti.



Sıyrılıp geçerken Barak, Bahadır Yüzbaşı ve Cebe Ali Hasan'ı kolladılar. Gel gör ki surun birinci mazgalının önündeki boşlukta Hasan'ı iri yarı biri bir daha vurdu. Gönderi ters döndürüp adamı hakladıysa da yara kötü yerdeydi kan fişkırıyordu. Gözü döndü Hasan'ın, kıpkırmızı görmeye başladı çevresini. Artık kimse tutamazdı onu, çıktı, çıktı, çıktı. Burca varmıştı sonunda... Burcun çıkıntısına soktu gönderin alt ucunu, samsıki sarındı göndere; sancak yele verdi kendini: Şap! Şap! Şap!..., gökle yer arasındaki boşluğu tokatladı, az kalsın Hasan'ı da alıp uçuracaktı..." **(Gece Vaktinde Gündönümü,s.376 vd)**

Sonuç

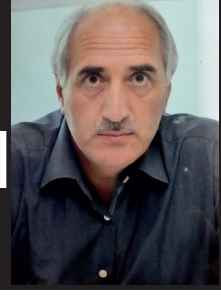
Mustafa Necati Sepetçioğlu'nun eserlerinden Dünkü Türkiye Dizisini romanlarını irdelemeye, yazarın tarihe bakış açısını tespit etmeye çalıştık. Gönül isterdi ki diğer eserlerini de tahlil edelim. Ancak bu çalışma bir dergi için olduğundan diğer eserlerini incelemeyi bir başka yazıya bıraktık. İnşallah onları da ayrıntılı bir biçimde ele alırız.

Eserlerinden, tahlillerinden anladığımız kadarıyla engin bir tarih bilgisine sahip. Türk tarihini bir bütün olarak değerlendirmekte, Türk tarihinin en eski

dönemlerine kadar inmektedir. Ona göre dünya kuruldu kurulalı Türkler vardır. Yaradılış Destanı bunun en güzel ispatıdır. Destan devirlerini Türk tarihinin oluşumu olarak niteler. Tarihi olayları ele alırken halkın inanışlarını, atasözlerini, deyimlerini, beddualarını, türkülerini, halk hikâyelerini işler, okuyucuya kültürel bir birikim bırakır; kelime hazinesini zenginleştirir, anlatım ve anlama kabiliyetini artırır. Kitaplarında ahde vefaya, aşka ve sevdaya, ailenin kutsallığına gibi konulara sıklıkla yer verir. Her kitabında sürükleyici ve çarpıcı bir anlatımda tarihi konuların ve görevlerinin yanında bir gönül erine, dini kanaat önderlerine yer verir. Romanlarının pek çok kahramanlarını gerçektir, kurgu değildir. Çok güçlü bir betimlemesi vardır. Bu betimlemeleriyle çok hassas bir insanı tarif edebildiği gibi bir savaş meydanını da en güzel şekilde ifade edebilmektedir.

Yazarın Dünkü Türkiye Dizisi, Bugünkü Türkiye Dizisi, Sonsuza Uzanan Taşlar, Can Ocağında Pişen Aş, Çanakkale Üçlemeleri, Kıbrıs dizisi gibi eşsiz eserleri de insanların okuma azmini artırmakta, tahlil ve tasavvur kabiliyetini güçlendirmektedir.

EDEBİYAT HOCAMIZ ALİ ÇELİKBAŞ



**ŞABAN
KUMCU**

Bir öğrenme ve öğretme sevdalısı olan Ali Çelikbaş Hocamız, 20. 04. 1947' de Afyon İlimizin, Çay İlçesi'nde doğmuştur. 1967-1968 Eğitim ve Öğretim Yılı'nda önce İstanbul Eğitim Enstitüsünü, müteakiben İstanbul Yüksek Öğretmen Okulu'nun Türkçe Bölümünü bitirir. Türkiye'nin yetiştirdiği en değerli hocaların ders verdiği bu okulda, Türkçe, edebiyat, tarih, sanat ve kültür derslerinin yanında eğitim ve öğretimin bütün incelikleri öğretilirdi. İlk öğretmenliğini Kahraman Maraş'ın Pazarcık ilçesinde yapan hocamız, daha sonra Afyon İmam Hatip Lisesi ve Adana İmam Hatip Lisesi'nde çalışmıştır. Adana İmam Hatip Lisesi'nde bizim edebiyat öğretmenimizdi.

Orta boylu, zayıf, halim selim, kibar ve tok sesliydi. Renkli camlı gözlüğünün arkasından, dikkatli bakışlarla öğrencilerini tek tek takip eder, onlara yakın olmak için, orta sıranın önünde ayakta dururdu. O günün konusu şiirse; hocamız ahenk, anlam, ton, vurgu, ritim ve telaffuz gibi şiir okuma inceliklerinin tamamını noksansız uygular, şiirdeki bestelenmemiş musikiyi duyar, hissederdik. Onun şiiri okumaya başlamasıyla, sınıfa bir sessizlik çökerdi. Sükûnetle dinler ve şiirin bitmesini hiç istemezdik. Şairin şiire yüklediği sanatları, ses özelliklerini ve şiirden içimize işleyen derin anlamları onunla keşfettik. Şiirleri çoğunlukla ezbere okuyan hocamız, edebiyat dersini bizlere sevdirdi.

"Mende Mecnun'dan fuzun aşıklık isti 'dadı var,

Aşık-ı sadık menem Mecnun'un ancak adı var."

.....

"Aşk derdiyle hoşem, el çek ilacımından tabip

Kılma derdim kim helakim, zehr-i dermanındandır."

Beşerî aşk ile ilahi aşkın farkını yeni öğreniyorduk. İlahi aşkın inceliklerini Fuzuli'nin kasidelerinden öğrenmek, ayrıcalıklı bir duyguydu. Beyitlerle akıp giden derin mecazi anlamlar hayal dünyamızı geliştirmiş, edebiyat dersinin gelmesini sabırsızlıkla bekler olmuştuk. Türkçe'nin güzelliklerini keşfediyorduk. Edebiyata karşı sınıfımızda ortak bir duygu ve duyuş atmosferi oluşmuş, Divan Şiir'iyle beraber, Yahya Kemal'le devam eden klasik şiirimizin değerini de anlamaya başlamıştık. Müstesna tatlar aldığımız bir dersin hocasıydı. Bir sohbetimizde; "edebiyat derslerine gireceğim gün, gecedeki konulara iyice hazırlanırdım, sizlerin karşısına dolu dolu çıkmam gerekiyordu, çünkü çok dikkatle dinleyen kulaklar, her hareketimi aynı dikkatle takip eden gözler bana bakıyordu," demişti. Ali Çelikbaş Hocamızın etrafında, edebiyatı seven, bedii sanatları sevmeye başlamış, ideallerini bu çerçevede şekillendiren öğrencilerinden bir hale olmuştu.

"Avazeyi bu aleme Davud gibi sal

Baki kalan bu kubbede hoş bir sada imiş..."

Ali Çelikbaş Hocamızla unutulmaz bir yıl yaşamıştık. Ertesi yıl, hocamız bir başka sınıfa verilince, sınıfça bu karara karşı çıkmış, aramızdan seç-

tiğimiz üç arkadaşımız (Ahmet Sevgi, Şaban Kumcu ve İdris Akıllı) okul müdürümüz rahmetli Sait Kırmacı Bey'e çıkıp, hocamızın bizim sınıfa verilmesini istemiştik. Ancak kabul görmemişti. Tam kırk iki yıl sonra, Ahmet Sevgi Hoca'nın bir yazısı vesilesiyle (bkz. "Unutulmaz Mısralar" YENİÇAĞ, 27 Eylül 2017) Afyon'un Çay İlçesi'nde emeklilik hayatını yaşayan hocamızdan haberdar olduk. Ahmet Sevgi Hoca, Çay'a gitmiş, hocamızla buluşmuş, birlikte dertleşip hasret gidermişlerdi... Sağ olsun beni de arayıp, görüşmesini anlattı ve hocamızın telefon numarasını verdi. O sıralar Denizli'deydim. Yazışmaya başladık, ara sıra telefonla konuşuyorduk. Denizli'den, Konya'ya bir dönüşümde, Çay'a yaklaşırken kendisini aradım. Hasta olduğumu ve Ankara'ya doğru yolda olduklarını söyledi. Çok üzüldüm, Çay'da mola verdim, yol kenarında olan öğretmen evine gittim. Birilerini bulup, hocamızla ilgili sohbet etmek istiyordum. Yaz günüydü, kimse yoktu, bir süre oturdum, hocamızı ve okul yıllarımızı düşündüm... Şükürler olsun iyileşti, zaman zaman Bursa'da ve İstanbul'da evlatlarının yanında misafir oluyor, halen Çay'da oturuyor. Süreç içinde haberleşmemiz devam etti. Hayatından ve hatıralarından anlattıklarını bazen not tuttum, bazen de anlattıklarından hatırladıklarımla, bu yazıyı yazmaya karar verdim. Ahmet Sevgi Hoca ile istişarelerimiz, onun teşviki ve naklettikleri de bu yazının temelini oluşturdu.

- Sınıfça 1975 yılının haziran ayında Adana İmam Hatip Lisesi'nden mezun olduk. O yıllarda, hocamızın bizim okulumuzda ders saati dolmayınca, Özel Adana Koleji'nde ücretli ders teklifi gelir. Özel okulun velilerinin, müdürünün ve öğrencilerinin memnuniyeti üzerine, ertesi yıl göndermek istemezler ve hocamıza ortaklık teklif ederler. Fakat 1977 yı-



lında yurt dışı öğretmenlik sınavı açılır. Okulumuzun din dersi öğretmenlerinden beden eğitimi derslerimize de giren, merhum Ünal Ercoşkun Hocamız, kendisiyle beraber Ali Çelikbaş Hocamızın da müracaatını yapar. Hocamız, mülakatta sorulan bütün soruları cevaplandırır. Jüri başkanı son soru olarak, Fuzuli'nin "Su Kaside'si'ni" okumasını ister. Hocamız, kasidenin tamamını ezberden okur, sınavı kazanıp Almanya'da yaşayan Türk çocuklarına Türkçe öğretmeni olarak atanır.

- İlk iki yıl "hayımlarda" işçi yurtlarında kalır, geceleri ranzaların üzerinde, "gurbetçilerimizle" sohbetler yapar. Okullarda çocuklarımıza sahip çıkar, büyük mücadeleler verir. Yaşanmış gerçek hikayelerin baş kahramanı olur.

- Bir gün Alman müzisyen ve bestekar Chopin'le ilgili Almanca bir kompozisyon yarışması düzenlenir. Daha bir yıl önce Sivas'tan gelen, hocamızın bir kız öğrencisi yarışmada birinci olur. Chopin'in hayatını yazarken, Elbe Nehri'ni, pınarlarını, ırmaklarını, şelalelerini tasvir eder. "Sen buraları gördün mü" dediklerinde, "hayır ben Kızılırmak civarın-

da büyüdüm, Kızılırmak'ın akışını, çağlayışını düşündüm, hayallerimi yazdım" der...

- Uyum problemleri yaşayan yedi çocuklu bir aileden gelen, Kahtalı bir öğrencisi vardır. Uzun mücadeleler verip, önce çocuğun ailesine yardımcı olur. Öğrenci okulunu sevmeye başlar, dersleri düzelir ve başarılı olur. Dönmeden önce, bir defa metroda görür. Yalnız öğrencisi karşı vagonadadır. Hocasını görünce yerinde duramaz, el sallar, çığlık atar, parçalar kendini, bir daha görüşmek nasip olmaz. Yıllar sonra o çocuğun doktor olduğunu öğrenir...

- Alman okul müdürü, iki Türk öğretmeninin işine son verir, Gerekçe; bu kişiler kendi dillerini bilmemektelerdir...! Okulda Alman öğretmenler ve yöneticilerin olduğu bir toplantıda konu Alman Edebiyatı, sanatı ve felsefesine gelir. Ali Çelikbaş Hocamız, Kant'ın felsefesinden yorumlar yapar, Goethe'nin Faust'tundan dizeler okumaya başlar, Schiller'le devam eder. Alman eğitimciler karşısındaki hocaların, o zamana kadar gördükleri Türk Öğretmenlerinden çok farklı olduğunu anlarlar. Bütün eğitimciler, hocamıza saygı göstermeye başlar.

- Almanya'da, kaldığı Augsburg Şehri'nde, yeni yaptırdıkları caminin bütün halılarını hediye edip, tatil için Türkiye'ye yola çıkan, yolda trafik kazası geçirip, rahmeti rahmana kavuşan bir dostunu hiç unutamaz... Ermeni komşusu vardır. Bu aile ile çok iyi anlaşılır, Ermeni aile, hocamızın ailesinin geri dönüşünde, çok üzülür, bu dostluk yıllarca unutulmaz.

- Çay'da bir gün gözlerinin önünden sinekler uçuşmaya başlar, gözlerinin durumu çok kötüdür. Ankara'da o günlerde Amerika'dan gelen bir Türk doktoru vardır, hocamızı hemen retina ameliyatına alır. Gözleri yeniden görmeye başlar. O doktora dua eder, hiç unutmaz onu. Çok okuyan,

hayatı okumakla geçen hocamız, mesajlara cevap verir, zorluk çekse de en uzun yazıları okuyup, yorumlar yapar. Ünlü Tenor Murat Karahan televizyonda;

"Dönülmez akşamın ufkundayız vakit çok geç

Bu son fasıldır ey ömrüm, nasıl geçersen geç..."

.....

"Değdi saçlarıma bahar gülleri,
Nazende sevgilim yadıma düştü."

Şarkılarını okurken hocamızı ararım, o da dinler, yorumlar yaparız. Tarihimizi, dilimizi, edebiyatımızı, sanatımızı, klasik edebiyatımızı, klasik musikimizi, Türk sanat musikimizi sever, yazılanlara ilgili yorumlar yapar. Avusturya'nın Salzburg Şehri'nde Mozart'ın evini ziyaret ettiğimde, hocamızla birlikte batı klasikleri üzerine yorumlar yapmıştık. Yazılarında ve paylaşımlarında; bilmenin, öğrenmenin ve mukayeseler yapabilmenin "entelektüel sömürünün" zehrini ortadan kaldıracak tek ilaç olduğunu anlatır. İslam akaidi, hadisler, tefsirler ve fıkıh konularında görüşleri nettir. Mesajlarıyla yolumuzu aydınlatır, konuların inceliklerini bizlere bıkmadan, usanmadan yazar.

- Şair Nurullah Genç'in "On Koyun" Videosu' nu gönderdiğimde; "Bu toprakları bize vatan yapan maya işte bu... Benim neslimin hikayesi, dinlerken ağladım. Sağ olası..." Diye yazan hocamızın, vatan ve millet sevgisi, Anadolu'nun yoksulluğuna, dertlerine, tarihine ilgisi ve alakası çok canlıdır. Yine bir yazıya yaptığı yorumda; "Okudum. Kendimiz kalarak değişmek, coğrafyanın ve tarihin bize çizdiği kaderi, yaşamak ve tarihi rolümüzü adam gibi oynamaktan kaçamayız, kaytaramayız. Yüz yıllık inkârı sürdürmemiz artık mümkün değil..." diye yazmıştı.

- Öğrencilerinin yazıları için de

şöyle yazmıştı; "Keşke imkân olsa da öğrencilerimin talebesi olabilseydim. Yorumlar birbirinden doyurucu, ufuk açıcı, sizleri hayranlık ve iftiharla takip ediyorum. Rabbim ilminizi arttırsın..."

Ahmet Sevgi Hoca, hocamızdan bahsederken; "yedi yüzün üzerinde makale yazdım, hiçbir hoca ve şahıstan Ali Çelikbaş Hocamınki ölçüsünde, takdir ve teşvik görmedim. "İslam'da/ Toplumda Kadın" makalem için yazdığı mesajı asla unutamam, kayıtlara geçsin isterim" demişti. İşte Ali Çelikbaş Hoca'nın söz konusu mesajı: "Ahmet Sevgi Hoca'nın yazısı efradını cami ve ağyarını mani, bu konudaki tartışmalara son noktayı koyucu, dengeli, derin bir vukuf ve ilmi bir birikim mahsulü, müphemiyetten uzak, çok seviyeli bir yazı. Ahmet Hoca'nın eline, kalemine sağlık..." "Hocamızın Ahmet Sevgi'nin "Kader, Tedbir ve Takdir" başlıklı yazısı ile ilgili değerlendirmesi de şöyle olmuştu: "Ahmet Hoca'nın kader mevzuu gibi zor bir konuda, bu kadar öz, kısa, yalın, net ve anlaşılır bir dille konuyu anlatmış olması takdire şayandır. Ahmet Hoca, yüzlerce sayfada anlatılabilecek meseleleri, bir makaleye sığdırabilmiştir, öğrencim olmasından gurur duydum."

Öğrencilerinden Veli Temel Hoca'da, hocamızla ilgili şöyle bir mesaj göndermişti:

"Ol büt-i tersa bana mey nuş eder misin demiş..."

Diye Nedimi, Fuzuli'yi, Şeyh Galibi, Pir Sultan'ı, Köroğlu'nu, Karacaoğlan'ı, Akif'i, Üstadı bize nakşeden Ali Çelikbaş Hocama sıhhat ve afiyetler niyaz ediyorum." Örnek öğretmen, gerçek bir Türk aydını olan, Ali Çelikbaş Hocamız, uzun yıllar Milli Eğitim Müdürlüğü, yüksek okulda müdürlük ve toplum yararına siyasi faaliyetlerde bulunmuştur. Okulumuzda derslerine girdiği bütün arkadaşlarımızın, hafızasında, gönlünde ve ruhunda iz bırakan aziz hocamıza sağlık, afiyet, huzur ve saadetler temenni ediyoruz. Allah sağlıklı uzun ömürler nasip etsin. Yazılı ve sözlü olarak görüşebildiğimiz hocamızı Allah başımızdan eksik etmesin.

"Dünyada ne ikbal ne servet dileriz, Hatta ne de ukbada saadet dileriz. Aşkın gül açan, bülbül öten vaktinde, Yaranla tarab, yar ile vuslat isteriz."

Yahya Kemal Beyatlı

Yaran; Dostlar

Tarab; sevinç, coşkunluk, şenlik.

ACZİMİN GİRYESİ

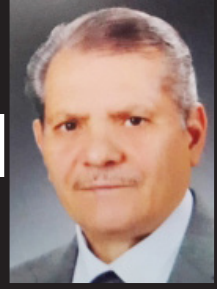


**Ahmet
Sevgi**

İNSAN ÇEŞİT ÇEŞİT

İnsan çeşit çeşit, iyisine kıymet yetmez,
Kötüsünü ise gömsen toprak kabul etmez.

KONYA'DA EKMEĞİN (KONESTAŞ'IN) HİKAYESİ



MEVLÜT
MÜLAYİM

Ekmek halkımızın temel gıda maddesidir, ekmeğin nimettir, kutsaldır. Toplumumuzda ekmeğe duyulan saygı ve verilen değer önemli bir yeri vardır. Halkın temel gıdası olan ekmeğin üreten Konestaşın Konya'da ki hikayesi, şirketin kuruluş safhaları, ekmeğin fabrikası tesislerinin satın alınması, montajı, şirketin kuruluş sermayesi ve sermaye artışları, üretim miktarı, kazanç durumu, kar dağıtımı, şirketin faaliyetleri ve yönetim ve denetim kurulu üyelerimiz ekmeğin sektöründe yaptığı hizmetleri şirketin ilk Genel Müdürü olarak Şehrin Hafızasında yer alsın istedim. Tabii ki bu yazıda Konestaş ile ilgili burada yazdığım kadar çok daha fazlasını "Konya'da Ekmeğin Hikayesi" Konestaş Ekmeğin Fabrikası kitabımda yazmıştım. Günümüzde gelir düzeyinin yükselmesi ve diğer bazı sosyal nedenlerle bazı kişiler tarafından çok önemsenmez ise de geçmişte bu değerler daha önde gelirdi.

1982 yılı öncesinde Toprak Mahsulleri Ofisinden buğday, un, şehirde ekmeğin temini şehiri idare edenlerin sorumluluğunda olduğundan yerleşim yerlerinde ekmeğin temini, ekmeğin gramajı ve fiyatı mahalli yönetimlerin kontrolünde, sorumluluğunda ve kararlarına bağlı olduğundan önemli bir görev sayılmaktaydı. 1982 sonrasında da mahalli idarelerin sorumluluğu olmakla birlikte serbest piyasa ekonomisi içerisinde ve ülkenin gelir düzeyinin yükselmesi ekmeğin eskisi kadar öne çıkarmamaktadır. Günümüzde ekmeğin normal günlerde değil sadece olağan üstü günlerde öne çıkmaktadır.

Konestaşın kurulma düşüncesi ve amacı; Yılmaz Kulluk'un Konya Belediye Başkanlığı yaptığı dönemde (1969- 1977) şehirde ekmeğin ilgili sıkıntı yaşanmış olması, ekmeğin fabrikası kurulması fikrini 1970'li yılların başında gündeme getirmiştir. Yılmaz Kulluk Belediye Başkanlığının ilk dört yıllık döneminde şehirde çekilen ekmeğin sıkıntısının giderilmesi için bir grup arkadaşına ekmeğin fabrikası kurma fikrini anlatmıştır. Bu düşüncesini paylaşmak için Halil İbrahim Sayar, Müştak Canbilen, Mehmet Mert, A. Atilla Gücüyener, Yavuz Munlafaioğlu, Ali

Ataman ve Veli Nurullahoğlu gibi bazı isimlerin de aralarında olduğu bir grup arkadaşımı toplantıya çağırır. Konya'da ekmeğin sıkıntısı çekilmemesi, vatandaşın daha kaliteli, daha temiz, daha sağlıklı, hijyenik şartlarda üretilen ekmeğin yiyebilmesi için modern bir ekmeğin fabrikası kurulması gerektiğini söyler. Toplantıya katılanlarla konuyla ilgili düşüncesini paylaşmaktan öte ekmeğin fabrikasının kurulmasını çok istediğini belirten ifadeler kullanır. Belediye Başkanı Yılmaz Kulluk, şehirde ekmeğin sıkıntısı yaşanmaması için belediyenin idare edeceği bir şirketin ekmeğin fabrikası kurmasını gündeme getirdiği bu toplantı ile Konya'da ekmeğin fabrikasının teşkili konusunda ilk adım atılmış olur.

Konya'da 1970'li yıllarda çok ortaklı şirket kurmalar yeni yaygınlaşmaya başlamış, Bağfaş, Derkosan, Konsantaş, Konaltaş, Konsintaş gibi isimlerle farklı dallarda hizmet veren çok sayıda şirket kurulmuştur. Konya Unlu Gıda İmali ve Ticaret Anonim Şirketi (kısaca Konestaş) bu dönemde kurulan şirketlerden birisi olup, Konya'nın o yıllarda çekilen ekmeğin sıkıntısını çözmek amacıyla kurulan çok ortaklı bir şirkettir. Kazanç amacıyla değil, daha çok şehrin ekmeğin ihtiyacını karşılamak ve Allah rızasını kazanmak ön planda tutulmuştur. Konestaş ilk kurulduğu günden itibaren şirket ortaklarının yönetim kurulu üyelerine olan güveni ve yönetim kurulunun da ortaklarına verdiği sözü yerine getirme kararlılığı yönetiminde ve idarede sürekliliği sağlamıştır. Konestaş'ta bu yönetim sürekliliği ve kuruluş felsefesinin değişmemesi başarının yakalamasına neden olmuş ve hizmette hedefe ulaşılmıştır.

Konestaş Konya Unlu Gıda İmali Ve Ticaret Anonim Şirketi'nin Kuruluşu; Şirketin kısa adı "Konestaş", resmi adı ise "Konestaş Konya Unlu Gıda İmali ve Ticaret Anonim Şirketi" dir. Unlu gıda imali ve ekmeğin üretimi yapmaktaydı. Yıl-

maz Kulluk'un başkanlığında yapılan ilk toplantıdan sonra oluşturulan bir heyet, Konyalı 50-60 sanayici ve tüccarı bizzat ziyaret ederek ekmek fabrikası kurma düşüncelerini anlatırlar ve kurulacak şirkete ortak olmalarını talep ederler. Ortak olmalarını istedikleri kişilere "bizim böyle bir teşebbüsümüz var 'Hisse Senedi' alacaksınız ama buradan ticari bir kazanç beklentiniz olmayacak" denilerek kurulacak şirketin, şehirde ucuz ve kaliteli ekmeğin temini amacıyla, bir yardımlaşma kurumu gibi düşünüldüğü de belirtilir. Çoğunluk böyle bir teşebbüsün hayırlı olacağını onaylayınca şirket ve ekmek fabrikası kurma işine girilir. Yılmaz Kulluk'un düşüncesi ile başlayan hareket Konya Belediyesi'nin öncülüğünde ve Konyalı 50-60 kadar müteşebbisin katkısı ile **KONESTAŞ** kurulması ile neticelenir. Böylece Konya'da yaşanan ekmek problemine çare olmak üzere ilk ciddi adım atılmış olur. Konestaş Konya Belediyesi'nin sermaye katkısı ve yer vermesi ile 18.7.1975 tarihinde kurulmuştur.

Şirketin Kurucu Yönetim ve Denetim Kurulu; Şirket ana sözleşmesi gereği yönetim ve denetim kurullarında Konya Belediyesi'nden birer temsilci bulundurma zorunluluğu vardı... Yönetim kurulu; Yılmaz Kulluk (Başkan), Müştak Canbilen (Başkan Yardımcısı), Mehmet Mert (Murahtas Üye), Halil İbrahim Sayar (Üye), Ahmet Atilla Gücüyener (Üye), Veli Nurullahoğlu (Üye) ve İrfan Mescioğlu'ndan (Üye) oluşmakta idi. Mehmet Mert (Belediye Başkan Yardımcısı), Konya Belediyesini temsilen Yönetim kurulu üyesidir.



Yılmaz Kulluk



Denetim Kurulu ise; Ali Ataman, Mehmet Ortaer ve İrfan Altınal'den oluşmakta olup Ali Ataman (Belediye Muhasebe Müdürü), Belediyeyi temsil eden denetim kurulu üyesidir. Şirketin Yönetim ve Denetim Kurullarında tüzük gereği ve diğer bazı nedenlerle az da olsa belirli zamanlarda değişiklikler olmuştur. Belediye başkanı değiştiğinde şirkette belediyeyi temsil eden üyeler de değişmiştir. Şirketin Yönetim ve Denetim kurulu üyeleri hiç bir zaman huzur hakkı almamışlardır.

Ekmek fabrikasının yeri; O tarihlerde Konya Şehirlerarası Oto Garı'nın batısında Park Bahçeler Müdürlüğüne kullanılan Konya Belediyesinin şirkete sermaye olarak verdiği (şimdi ki Nalçacı caddesinin batısında Kule caddesinin geçtiği yer, Kule Sitenin parkı ve önündeki Manolya evlerinin bulunduğu yer) arazide fabrika inşaatı yapılmıştır. Fabrika binasının tamamı tek çatı altındadır. Fabrika alanı 40.000 m²'lik kapalı alana sahipti. Fabrikanın ön (güney) tarafında giriş katı sosyal amaçlı üst katı idari ve alt katı sosyal amaçlı kullanılan iki katlı bina, bitişğinde kazan dairesi, fuel oil tankları ve hizmet alanları bulunmaktaydı.

Konestaş'ın Sermayesi; Konestaş Konya Unlu Gıda İmali ve Ticaret Anonim Şirketi ilk kuruluşunda her biri 5.000 TL değerinde olan 724 adet nama yazılı (A grubu) hisse senedi ile 3.620.00 TL olan sermaye ile kurulmuştur. İhtiyaca binaen beş defa sermaye artışı yapılmıştır. 05.06.1976'da 500 adet nama yazılı B grubu ve 1776 adet hamiline C grubu hisse senetleri ile sermayesini 15.000.000 TL'na, 29.02.1977 tarihinde sermayesini ikinci defa 3000 adet hamiline D grubu hisse senedi satışı ile sermayesini 15 milyondan 30.000.000 TL'na, 02.06.1979 da 6000 adet E grubu hisse senedi (30 Milyon) ile 60.000.000 TL'na yükseltmiştir. Şirketin en son sermaye artışı ile 15.04.1985 tarihinde 12.000

adet F grubu hisse senedi (60 Milyon) satışı ile toplam 24.000 adet hisse senedi karşılığı sermayesini 120.000.000 TL'na yükseltmiştir. Şirketin önce ve sonra çıkartmış olduğu toplam 24.000 adet hisse senedi arasında nama(isme) yazılı hisse senedi bulunmasına rağmen imtiyazlı hiç bir hisse senedi olmamıştır. Şirketin kurulduğu ilk yıllarda Konya Belediyesinin sermaye katkısı yüksek olduğundan ortaklık payı %100'e yakın iken yeniden değerlendirmeler dışında daha sonraları sermaye artışı yapılan E ve F grubu hisselerinden almadığı için Konya Belediyesinin ortaklık oranı %23.58'e düşmüştür. Şirkette %3'den fazla hisseye sahip olan tek kuruluş Konya Belediyesi'dir. Şahıs olarak %2'den daha yüksek oranda hisse sahibi hiç olmamıştır. O yıllarda Konya'da İstanbul yolu doğusunda kurulan sanayi kooperatiflerine Konya Belediyesi iş yeri amaçlı arsa tahsis ediyordu. arsa Arsa verilen bu yapı kooperatiflerine üye sayısınca hisse senedi verilmiş, böylece şahıs ortaklığı yaygınlaştırılmıştır. Örnek olarak belirtmek gerekir ise Anadolu Sanayi Dükkan Yapı Kooperatifi 600 adet (3.000.000 TL) hisseye ve Zafer Sanayi Dükkan Yapı Kooperatifi 520 hisseye (2.600.000 TL) sahip ortaklarımızdı...

Konestaş Ekmek Fabrikasının Ön Cepheden Görünüşü

Ekmek Fabrikası Makinalarının Temin Edilmesi; şirket adına bir heyet yurt dışında Almanya, Rusya, Hollanda, Belçika ve İtalya gibi ülkelerde ekmek fabrikası tesisi imal eden firmalar ile 1976 ve 1977 yıllarında görüşme ve incelemeler yapmıştır. Ekmek gramaj ve fiyat değişimi uygun ekmek üretim fabrikaları imal eden Avrupa ülkelerinden alınmasına karar verilerek Avrupadan birkaç firma ile görüşülmüş, sonuçta Batı Almanya'dan alınması uygun görülerek (Werner & Pfleiderer Industrial Bakery Technologies) firması ile yapılan anlaşma ile Continue (Devamlı) sistem denilen tam otomatik ekmek fabrikası makinaları satın alınmıştır.

Şirketin Makine ve Ekipmanları; Şirketin ekmek ve sandviç üretimi yapan makine ve ekipmanları Batı Almanya'dan Werner & Pfleiderer Industrial Bakery Technologies firmasından komple alınmıştır. Anahtar teslimi denilen alımda önemli ekipmanlar dışında gerekli gö-

rülen bazı destekleyici ekipmanlarda Konya'da verilen çizimlere ve listeye göre Konya'da yaptırılmış veya mahallinden temin edilmiştir. Ekmek ve sandviç üretiminde kullanılan; un eleme ve otomatik yüklemeli her biri 30 000 Kg un alabilen 3 adet un silosu, iki adet normal ekmek hattı ve bir adet sandviç hattı (Küçük ekmek= Brotçin ekmek= Brötchen (ekmekçik)) makine ve ekipmanları, tesisin kontrol panoları ve yardımcı hizmet ekipmanları Almanya'dan satın alınmıştır. Fabrika iç kısmında sırasıyla monte edilen un siloları ile bağlantılı iki adet otomatik un ve su alma ekipmanı ve kantarları, beş adet CC 180 tipi hamur karma makinesi, yirmi adet hamur teknesi, birbirine 3 metre aralıkla paralel uzanan iki ekmek üretim hattı için; iki adet gramajı ayarlanabilen kes-tart denilen hamur kesme makinesi, iki adet hamur kazanlarını yükleme vinci, iki hamur yuvarlama makinesi, iki adet kefelî döner dolaplı ön dinlendirme dolabı, iki adet hamur (ekmek) şekillendirme ve iki adet sıcaklık ve buhar oranı ayarlanabilen keçe bantlı hamur fermentasyon bantı, bant çıkışında iki adet otomatik hamur çizme (bıçaklama) makinesi, her biri iki brülörle ısıtılan çelik bantlı 36 metre uzunluğunda iki fırın ve donanımları, ayrıca sandviç üretimi için kes-tart amkinesi, kazan yükleme vinci, dinlendirme arabası(10 adet), hamur dinlendirme odası ekipmanları, tek brülörle ısıtılan çelik bantlı sandviç pişirme fırını, buhar hazırlama ekipmanları ve gerekli donanımlar satın alınmıştır. Zamanın Sanayi ve Ticaret Bakanı Ağaç Oktay Güner'in yardımlarıyla Batı Almanya'dan ithal edilen malzeme ve ekipmanları doğrudan fabrika sahasına indirilmiş ve Konya'da 25 Ekim 1977 tarihinde ekmek fabrikasının tesis ve montajına başlanılmıştır. İki ekmek hattından birinin montajı Haziran 1978'de tamamlandı. Deneme amaçlı ekmek üretiminden sonra 10 Temmuz 1978 tarihinde seri ekmek üretimine geçildi. İkinci ekmek hattı ve küçük ekmek üretim hattının montajı 1978 yılı sonuna doğru tamamlanarak üretim için devreye alınmıştır. Fabrika içerisinde bir adet ekmek ve bir adet de sandviç rezerv üretim hattı bulunmaktaydı.

Tahsis Unu; ekmek yapımı için devlet tarafından verilen una tahsis unu denilmektedir. Genel olarak il ve ilçe merkezlerinin son nüfus sayımına ve kişi başına ayda 10 kg buğday hesaplanarak yapıla

gelen bir uygulamadır. TMO tarafından şehir nüfusuna göre kişi başı 10 kilogram hesabıyla verilen ekmeçlik buğday belediyesinin anlaşmış olduğu un değirmenlerinde veya un fabrikalarında buğday öğütülerek un haline getirilir. Buğdayı öğüten fabrika, belediyesinin ekmeç fabrikası ve fırınlarına kapasitelerine göre hazırlamış olduğu listeye uygun sayıda çuvalı un (71.5 Kg/Adet) ekmeç üreticilerinin iş yerlerine teslim edilirdi. O yıllarda bir çuval un 71.5 kg olarak piyasaya verilmekteydi. Öğütücü yükleniciler tarafından dağıtılan bu unlar ile şehrin ekmeç ihtiyacı karşılanmaya çalışılmaktaydı. Kişi başına hesaplanan 10 kg buğday yeterli gibi görünmekte ise de her zaman yeterli gelmemekte, fırınlar dışarıdan un almak zorunda kalmaktaydı. Tahsis unu ile piyasadaki bir çuval unun fiyat farkı, özellikle ilkbahar aylarında, yeni ürün buğdayın piyasaya girmesi ile fiyatlarda artışlar görüldüğünden, ayrıca yaz aylarında şehirde nüfus artışı, iş göçler ve şehirden köylere ekmeç götürülmesi gibi nedenlerden dolayı bazı dönemlerde tahsis unundan yapılan ekmeç şehrin ihtiyacını karşılayamadığından Konya'da ekmeç yokluğu görülmekteydi. Ülkemizde ekmeçin ana girdisi olan buğdayın, tahsis unununun T.M.O. tarafından belediyelere, dolayısıyla fırıncılara verilmesi uygulaması 01.06.1982 tarihinde 8/4743 sayılı kararname ile **Tahsis unu uygulaması kaldırılmıştır**. Bu tarihten sonra fırıncılar un taleplerini TMO'dan veya doğrudan piyasadaki temin edebilmeleri yolu açılmış ve böylece ekmeç sektöründe serbest piyasa için ilk adım atılmış oldu.

Konestaş'ta Ekmeç Üretimi; Fabrika hiç el değmeden otomatik olarak üretim yapan her bir ekmeç hattı saatte 3200 adet ekmeç üreten iki ekmeç hattına sahipti. 1 saatte 6400 adet ekmeç üretebilmekteydi. Yarı otomatik bir tesis olan Sandviç ekmeç hattı ise bir saatte 10.000 adet küçük ekmeç üretebilmesine rağmen ihtiyaca göre üretim yapılıyordu. Ayrıca un ve ekmeç analizleri yapılabilen oldukça donanımlı laboratuvara sahipti. Ekmeç üretiminde hiç el değmeden üretim yapılmaktaydı.

Üretim un ve su alma kantarlarından un ve su alımından sonra hamur mayası, tuz ilave edilip hamur karma makinesinde karılarak kazanda 20-30 dakika bekletilirdi. Kazanda kısmen mayalanmış olan hamur, kesme tartma makinesinde istenilen gramajda kesildikten sonra yuvar-

lama makinesinde beze haline getirilerek ilk döner keçeli dinlendirme dolabına geliyordu. Ön dinlendirmede 8-12 dakika dinlendirilmeden sonra hamur şekillendirilmede ekmeç şeklini alarak buharlı dinlendirme tüneline keçe banta otomatik dizilerek 25-30 dakika kabarmaya bırakılıyordu. Sıcaklık ve buhar oranı kumanda panolarında kontrol edilebilen dinlendirme bantının çıkışında elle veya otomatik makine ile bıçak atıldıktan sonra pişirme fırını bantında 25-30 dakikalık pişirme süresi sonunda ekmeç hazır hale geliyordu. Bütün ekipmanlar mevsime, gramaja ve istenilen özelliklere göre ayarlanabilen tesiste un ve su alımı ile başlayan ekmeç imali mevsime göre 90-120 dakikalık sürede ekmeçin pişmiş olarak fırından çıkışı ile tamamlanmaktaydı. Fırından çıkan ekmeçler yürüyen uzun yatay çubuklu bir bant üzerinde aşağı kata iniyordu... Kısmen soğumuş ve dinlendirilmiş olan ekmeçler aşağı katta banttardan alınarak kapalı nakliye araçları ile şehir içerisinde farklı semtlere sevk edilmekte idi. Konestaş Konya'da plastik kasaları ekmeç sevkiyatında kullanan ilk kuruluştu. Konestaş kış aylarında ortalama günlük 50-60 000 adet ekmeç, yaz aylarında ise ortalama günlük 80-120 000 adet ekmeç üretmekteydi. Üretilen ekmeçler Konya'nın şehir içi ekmeç ihtiyacının karşılanması yanında ihtiyaç halinde civar ilçe ve köylerin ekmeç ihtiyacını da karşılamıştır.

Sandviç hattı 30 metre uzunluğunda yarı otomatik bir sisteme sahip olup ekmeç üretiminde kullanılan hamur karma makinelerinde yoğrulmuş hamur, kazanda dinlendirilir, sandviç hamur kesme ve şekillendirme makinesinde şekillendirildikten sonra dinlendirme arabasına alınıp buharlı dinlendirme odasına konulmakta ve sonrasında dinlendirme arabalarındaki hamurlar pişirme fırınına elle verilerek 16 metrelik fırında pişirilerek üretim tamamlanmış olurdu. Sandviçler soğutulduktan sonra naylon torbalar veya özel Konestaş baskılı kağıt ambalajlarla veya sepetlerle satış noktalarına sevk edilirdi. Sandviç üretimi ekmeç hatlarında Ramazan aylarında bol susamlı "Ramazan Pidesi" üretimi yapılarak bakkal ve büfelerde satışa sunulmaktaydı. Konestaş 1978 yılından 08 Eylül 1991 tarihine kadar resmi tatiller dışında sürekli olarak üretimde bulunmuş ve bu sürede toplam 197.743.686 adet ekmeç ve 27.416.863 adet Sandviç (küçük ekmeç) üretimi yap-

mıştır.

Konya'da ekmek dağıtımında plastik kasaların ve satışta kağıt ambalaj kullanımı ilk defa Konestaş ile başlamıştır.

Ekmek Dağıtımı; Konestaş, Konya'nın nüfus dağılımı ve yol durumunu göz önüne alarak şehri yedi bölgeye ayırmıştır. Ekmek fabrikası günlük üretmiş olduğu ekmeği belirlenen bölgelere işleticilere kiralamış olduğu yedi ayrı kapalı kasa vasıta ile sevk etmekteydi. Ayrıca fabrikaya ait bir vasıta ile de anlaşmalı kurumların ekmeği verilmekteydi. Ekmek dağıtım vasıtaları işleticiler tarafından ücret+prim usulü çalıştırılmakta olduğundan sabah erken saatlerde başlayan sevkiyat akşam saatlerine kadar devam ediyordu.

Konestaş Benzeri Fabrikalar; Konestaş'ın kurulduğu ve üretim yaptığı yıllarda Konestaş'ın dışında Türkiye'de altısı belediyelere ve biri özel şirketin sahip olduğu 7 adet benzer fabrika bulunmaktaydı. İstanbul, Kartal, Bursa, Kayseri, Adana ve Ankara Halk Ekmek fabrikaları belediyelerindi. Karadenizli iş adamlarının sahip olduğu İzmir -Karşıyaka'da ki (Kareksan) ekmek fabrikasının bütün ekipmanları Konestaş ile aynı Batı Alman firmasına ait benzer özel şirket fabrikası idi. Tesis olarak önemli benzerlikleri olan bu fabrikalardan bazıları halen ekmek üretimine devam etmektedir.

Konestaş'ın Kazanç Durumu; Konestaş üretime başladığı ilk yıldan itibaren kâr eden bir şirkettir. Makine ve ekipman alımı sırasında alınan krediden dolayı banka borcunu vadesinden önce ödeme yaparak kapatmıştır. 1978 yılı haric her yıl kazanç sağlamıştır. Konestaşın 1979 yılından 1989 yılı dahil olmak üzere Bilanço karı: 959.414.519 TL, Dağıtılan kar: 417.390.050 TL olarak gerçekleşmiş ve devlete 428.230.177 TL vergi ödenmiştir. 15 yılda şirket ortaklarının her biri 5000 TL 'lık bir hisse senedine karşılık 104. 163.00 TL pay almıştır.

Konestaş'ın Ekmek Üretimini Durdurması; Konestaş ekmek üretimine son verdikten sonra iş yerini kiraya vermiştir. Üretimini durdurma nedeni; kurucu yönetimin ekmek darlığı olan yıllarda Konya halkına verdikleri sözün yerine getirilmesi, fabrikaya son yıllarda belediyelerin kurucular kadar sahiplenmeleri, belediyenin %23.58 oranındaki hisse senetlerini özel bir kuruluşa satması, belediyelerin en büyük ortağı olduğu modern bir fabrika var iken kendilerinin yeni ekmek üretim yerleri açmaları, şe-

hirde daha fazla fırın açılmasına müsade edilmesi ve üreticiler arasında haksız rekabetler üretimin durdurulması için sebep gösterilmiştir. Yönetim Kurulu Başkanımız Yılmaz Kulluk ve üyeleri "gelişmeleri takip ederek Konya ekmecksiz kalmasını istedik, sözümüzü de yerine getirdik" diyerek üretime noktayı koymuşlardır. Konestaş (Konya Unlu Gıda İmali ve Ticaret Anonim Şirketi) ekmek fabrikasının ekmek üretimini durdurması ve üretim ekipmanlarının satılması bana göre Konya için önemli bir kayıptır. Konya Unlu Gıda İmali ve Ticaret Anonim Şirketi'ne (Konestaş) ait ekmek fabrikası makineleri, laboratuvar malzeme ve ekipmanları 1992 yılında Ankara Belediyesi Halk Ekmek Fabrikasına 1.700.000.000 TL bedelle satılmış olup bu ekipmanlar halen Ankara'da ekmek üretiminde kullanılmaktadır.

Konestaşın El Değiştirmesi; Konestaş kendini fesh etmemiş bir şirkettir... Şirketin en büyük ortağı olan Konya Belediyesi %23.58 oranındaki hisselerini İttifak Holdinge sattıktan sonra diğer bazı ortakların hisselerini de satın alarak İttifak Holding bünyesine dahil olmuş, böylece yönetim ve denetim kurulları kurucuların dışında yeniden oluşturulmuştur. Konestaş çeşitli yasal değişikliklere ayak uydurarak şirketin ismini de "Konestaş Konya Gıda Petrol Hayvancılık Eğitim Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi" olarak değiştirmiş halen holding bünyesinde faaliyetini sürdürmektedir.

Konestaş'ta 01.07.1978- 01.04.1985 tarihleri arasında görev yaptığım 6 yıl 9 aylık sürede yönetim ve denetim kurulu üyelerimle, fırıncılarla ve bakkallarımızla problem yaşamadım. Belediye başkanlığı görevi yapmış olan Mehmet Keçeciler (1978- 1980 yılları arasında), 12 Eylül 1980 ihtilalından sonra Konya Valisi ve aynı zamanda Konya Belediye Başkanlığı görevini yürüten Lütfü Fikret Tuncel ve bir yıl kadarda 24 Mart 1984 tarihinde Belediye Başkanlığına seçilen Ahmet Öksüz ile çalıştım. Yönetim ve denetim kurullarımız ve çalıştığım her üç belediye başkanı da şehrin ekmecksiz kalması için Konestaş'a her zaman yardımcı olan yöneticilerdi. Konestaş'ta çalıştığım süreçte çok şeyler öğrendiğim yönetim, denetim kurulu üyelerim ve yöneticilerimizin hepsi değerli insanlardı, hepsini saygıyla anıyorum. Vefat etmiş olanlara rahmet ve sağ kalanlara sağlıklı ve hayırlı ömürler dilerim.