

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

Gurbet Pastası

Hemşinliler,
Göç ve Pastacılık

UĞUR BİRYOL



UĞUR BİRYOL • Gurbet Pastası

UĞUR BİRYOL 1979'da Çamlıhemşin'de doğdu. İlk ve orta öğrenimini Trabzon'da, yüksek öğrenimini Ege Üniversitesi İletişim Fakültesi Gazetecilik Bölümü'nde tamamladı. *BirGün* gazetesinde çalıştı. *Atlas*, *Ulusoy Travel*, *Yolculuk*, *Geo*, *Hürriyet Seyahat*, *Magma*, *Express*, *Birikim*, *Bianet*, *Taraf* ve *Radikal* gibi çeşitli mecralarda yazdı, yazıyor. İletişim'den *Gurbet Pastası* (2007), *"Karardı Karadeniz"* (derleyen, 2012), *Karadeniz'in Kaybolan Kimliği* (derleyen, 2014), *Kazım'ın Sevdası* (2015), *Kaçkarlar'da Bulut Olsam* (2017) adlı çalışmaları çıktı. Çamlıhemşin'de *Livera Kitabevi* ve *Kafe* isimli bir mekân işletiyor ve sahibi olduğu *Pokutsal Tur Seyahat Acentesi* ile bölgede tur rehberliği yapıyor. Karadeniz'le ilgili birçok projede danışman olarak faaliyet gösteren yazar, *Doğakaradeniz* dergisinin yayın koordinatörü.

ubiryol@gmail.com

İletişim Yayınları 1220 • Memleket Kitapları 13

ISBN-13: 978-975-05-0491-4

© 2007 İletişim Yayıncılık A.Ş. / 1. BASIM

1-6. Baskı 2007-2017, İstanbul

7. Baskı 2020, İstanbul

EDITÖR Tanıl Bora

DİZİ KAPAK TASARIMI Ümit Kıvanç

KAPAK Suat Aysu

KAPAK FOTOĞRAFI Oturan: İbrahim Tarakçı,

Meram Pastanesi, Ankara, 1950'li yıllar

ARKA KAPAK FOTOĞRAFI Ahmet Balsüzen, Halil Gülay Cebeci,

"Ulus Pastanesi, 1979" (Lale Gülay arşivinden)

UYGULAMA Hüsnü Abbas

DÜZELTİ Serap Yeğen

BASKI Sena Ofset · SERTİFİKA NO. 45030

Litros Yolu, 2. Matbaacılar Sitesi, B Blok, 6. Kat, No: 4NB 7-9-11

Topkapı, 34010, İstanbul, Tel: 212.613 38 46

CİLT Güven Mücellit · SERTİFİKA NO. 45003

Mahmutbey Mahallesi, Devekaldırımı Caddesi, Gelincik Sokak,

Güven İş Merkezi, No: 6, Bağcılar, İstanbul, Tel: 212.445 00 04

İletişim Yayınları · SERTİFİKA NO. 40387

Cumhuriyet Caddesi, No. 36, Daire 3, Seyhan Apartmanı,

Harbiye Mahallesi, Elmadag, Şişli 34367 İstanbul

Tel: 212.516 22 60-61-62 • Faks: 212.516 12 58

e-mail: iletisim@iletisim.com.tr • web: www.iletisim.com.tr

UĞUR BİRYOL

Gurbet Pastası

Hemşinliler,
Göç ve Pastacılık

GENİŞLETİLMİŞ BASKI



*Amcamı kaybettikten sonra
bizden hiç ayrılmayan Hanife Biryol'a;
nam-ı diğer Hepe'ye..*

İçindekiler

Teşekkür	9
Önsöz / ERHAN G. ERSOY	13
Yüksek Dağların Sahipleri Hemşinliler ve Pastacılık	25
Rusya'dan Tahran'a... Gurbet Hikâyeleri	63
Hemşinliler ve Pastaneleri	125
Vitrinin Arkasındakiler: Ustalar Anlatıyor	227
Sonsöz / AKIF KURTULUŞ	259

Bu kitap için en başta Tarakçıoğlu Hurşit Ağa'ya teşekkür etmeliyim. Çünkü o Tarakçıoğlu Konağı'nı inşa etmeseydi, ben o konağın yapılış öyküsünü merak etmeyecek ve bu kadar hikâyeyi toparlayamayacaktım. Tamamen bu “merakla” yola çıktığımı söyleyebilirim. Tabii, soğuk bir Ankara sabahında İletişim Yayınları'nın Selanik Caddesi'ndeki yerinde kısa bir sabah sohbetinde, bu projeyi, bahsettiğimden beri desteğini hiç ama hiç esirgemeyen, bana sürekli iş çıkaran, evet yoran, ama bunun, neticede “kitabın iyiliği” için olduğunu bildiğimden kendisine her daim minnettar olduğum Tanıl Bora en büyük teşekkürü hak ediyor.

Kadim işsizliğimde, hayatın getirdiği sıkıntılı anlarda bu kitap projesi beni ayakta tuttu.

Bu vesileyle benim gibi bir amatöre kitabı yayımlama şansını veren İletişim Yayınları'na; elbette gurbet hikâyelerini anlatanlara, Erzurum'daki Hemşin Pastanesi'ni kitaba dahil etmeme çok büyük katkısı olan *Sırtçantam* dergisi editörü Yelda Baler'e; Türkiye'nin en enteresan isimli dershanesinin (Alaca Karınca!) sahibi Devrim Melekoğlu'na; pastacılık

la ilgili açıklayıcı yazısını kitaba aldığım *Çalışkan Kadınlar Ülkesi Hemşin* kitabının yazarı ve şimdilerde *Birgün*'de meşakkatli bir görevi, okur temsilciliğini yürüten meslektaşım ve hemşerim Adnan Genç'e; "Sosyo-Kültürel Değişim Sürecinde Hemşin'de Yaylacılık" tezinden yararlandığım ve kitabın önsözünü yazma nezaketini gösteren Hacettepe Üniversitesi Antropoloji Bölümü'nden Yrd. Doç. Dr. Erhan Gürsel Ersoy'a; kendisine ulaşmak çok zor olsa da, hemşerilik kontenjanından faydalanıp, soluğu yanında aldığım da görüşlerini aktarıp, hatalarımı gösteren "meşgul şair" Akif Kurtuluş'a; kitapla ilgili söyleşimizde arşivini paylaşan ve Hemşinlilerin gurbetini sosyal açıdan değerlendirmeye çalışan, bir zamanlar tek başına çıkardığı *Seyran* dergileri hâlâ konuşulan Şakir Oktay Sönmez'e; kitabın olmazsa olmazlarından olan fotoğraflar için arşivlerini paylaşan, aile albümlerini açan Metin Gültan, Fethi Yücel, Mustafa Şişman, Dursun Gülay, Sema Akçam, Hanife Gülay, Çiğdem Tarakçı, Emine Şişman, Hüseyin Alemdar, Salih Gülas, Faik Okan Atakcan, Enver Tarakçı, Şinasi Şişmanhasanoğlu, Süleyman Eren, Reyhan Pelit, Murat Şanal, Dr. Yusuf Işık'a; Hemşin Pastanesi fotoğrafları için İsmail Şahinbaş ve Duygu Özsoy, Çamlıhemşin-Hemşin Vakfı, Konaklar-Ortan Derneği'ne ve fotoğrafları bilgisayara aktaran, şimdilerde *DoğaKaradeniz* isimli şahane dergiyi çıkarmakla meşgul arkadaşlarım Murat Yağcı ve Ali Akgün'e; ses kayıt cihazlarını benimle paylaşan Cengiz Ekiz, Şafak Altan ve Nilay Erbalaban'a sonsuz teşekkürler.

Kitap çıktıktan sonra ve sonrası baskılarda yazılarıyla ve haberleriyle destek veren *Milliyet* gazetesinden Güngör Uras'a, *Sabah* gazetesinden Figen Yanık'a, değerli araştırmacı ve halkbilimci aynı zamanda hekim Özhan Öztürk'e, değerli meslektaşım Sinan Doğan'a, *Akşam* gazetesinden Nedit Atilla'ya, yine değerli yazar arkadaşım Selçuk Küpçük'e, *Express*'teki güzel yazısı için Murat Meriç'e, *Bianet*'e, *Bir-*

gün'e, *Metro Gastro* dergisinden Nilhan Aras'a, *Yemek ve Kültür* dergisinden Ahmet Uhri'ye ve kitaba anlam katan yazılarıyla, yorumlarıyla, destekleriyle tüm arkadaşlara, okurlara ve aileme de bir kez daha teşekkür ediyorum. Son olarak kitabın belgeselle tirilmesi için var gücüyle emek sarf eden Semih Kaplano lu, Funda Aras ve Kaplan Film ekibine de sonsuz te ekk rl r...

U UR B RYOL

Hemşinlilerle ilk, Kaçkar zirvesine tırmanmak amacıyla gittiğim 1985 yılında tanışmıştım. Sisli zirveleri, dağ gölleri ve zengin ormanları içinden köpürerek akan dereleriyle insanı büyüleyen bir coğrafyada yaşayan bu halkla tanışmanın yarattığı o anki gizemin, beş yıl aradan sonra mesleki bir ilgiye dönüşeceğini o zamanlar kestiremezdim. Ancak 1990 yazında doktora tezimin saha çalışması için tekrar Kavrun yaylasına ulaştığımda bu kez Kaçkar buzulunu tırmanmaktan daha zor ve meşakkatli bir niyetin peşinde olduğumu biliyordum. Zira alan çalışmamın amacına ulaşması için neredeyse tüm yayla sezonunu onlarla birlikte geçirmem gerekiyordu ve bunun “Kaçkarlar’a keyifli bir yolculuk” için yapılan ziyaretle uzaktan yakından ilgisi yoktu. Gerçekten de bu hayatımın en zorlu deneyimlerinden biri oldu. O deneyimden bu yana aradan 17 yıl geçti ve Hemşin halkı ve coğrafyası üzerine düşünmek ve yazmak neredeyse akademik kariyerimi baştan aşağı biçimlendiren bir meseleye; hani neredeyse kronik bir tutukluluk haline dönüştü.

Ne var ki, 2004 yılı yazındaki son ziyaretimde, tanımak-

ta güçlük çektiğim daha doğrusu inanmakta ve kabulde güçlük çektiğim müdahale ve değişmelerin yaşandığı bir Kavrın yaylasıyla karşılaştım; daha kötüsü bu müdahale süreci Hemşin coğrafyasının büyük bir bölümünde yaşanmaktaydı ve Ayder merkezli bir turizm salgını yörede büyük bir değişim (tahribat) rüzgârı estiriyordu. Yani bir dönem beni o coğrafyaya tutkuyla bağlayan “Hemşin gizemi” artık tahrip edilir bir biçimde “çözülmüş” görünüyordu. Bu çözülme zamanlarına kadar sisli Kaçkar dağlar onları çokça yabancı gözlerden ve dış müdahalelerden saklamıştı. Onlar da bu gizliliğin verdiği kültürel özerkliği uzun süre yaşayabildiler: Gerek Vartavor şenlikleriyle gerek Hodoçla ya da güz göçü şenlikleriyle, horonları ve atma türküleriyle kendi kültürel geleneklerini uzun süre herhangi bir dış müdahale olmaksızın yaşatabildiler. Gerçi Hemşinliler uzun yıllar önceden kendi kültürel coğrafyalarının ötesine çıkarak önceleri yurtdışına göçle, Cumhuriyet yıllarında da özellikle batıdaki Anadolu kentlerinin büyük bir bölümüne yerleşerek kalabalık bir gurbetçi nüfusu oluşturmuşlardı. Ancak onlar da her yaz geri döndükleri coğrafyalarında kültürel kimlikleri ve gelenekleriyle hep baş başaydılar. Kentlere göç edenler, yeni topluma kenar mahalle ya da gettolarda yaşayan işsiz ya da vasıfsız işçiler ya da işportacılar olarak değil de, ağırlıkla orta sınıfla burjuvazinin, yani varlıklı kesimlerin yaşadıkları kalburüstü semtlerin bulvarlarındaki pastanelerin çalışanları veya sahipleri olarak eklemlendiler. Deniz Atı, Funda, Körfez, Sevinç, Milka, Flamingo, Puding, Zürih, Leda gibi isimlerle kendilerini, daha doğrusu yerel kültürel kimliklerini öyle iyi gizlemişlerdi ki, bu her gün önünden geçtiğimiz, alışveriş ettiğimiz pastanelerin sahipleri olduklarını uzun süre bilemedik. Bugün ise, Hemşin, Palovit¹ (eski Puding), Se-

1 Küçükcesat'taki bu pastanenin ismi, yakın zamanlara kadar Puding'di. Geçtiğimiz yıl değiştirilerek, üzerinde sembolik bir çam ormanı ve yayla evlerinin bu-

render, Nalya, Pilita, Liva² gibi isimlerle günümüzde moda olan ya da popülerleşen yerel-kültürel isim ya da simgele- re yöneldiklerini görüyoruz. Ankara’da, oturduğum semtte- ki küçük bir pastane önündeki servis aracının arka camına italik harflerle “*Hemşinli*” yazdırmaya varacak denli gururla kültürel kimliklerini açığa vurmalarını sağlayan yeni bir sü- reç bu. Bunun arka planında 1980’lerden bu yana yükselen yerel kimlikler modası var şüphesiz. Ancak asıl Doğu Kara- deniz’e yönelen kitle turizmiyle birlikte Hemşin halkı ve kül- türünün de medya vasıtasıyla geniş halk kitlelerine ulaşma- yı başardığını söyleyebiliriz. Öyle ki, Hemşin kültürünün ki- mi özellikleri olan tulum, horon ve özellikle Hemşin kadı- nına özgü puşi bağlama tarzı, son yıllarda sadece Ayder ve Kaçkar Dağları’nın değil, Doğu Karadeniz bölgesi geneline yönelik bütün turizm amaçlı tanıtım faaliyetlerinin vazgeçil- meyen birer folklorik unsuru haline geldi. Oysa daha 1990’lı yıllarda kendilerine nerelisin diye soranları ya Doğu Kara- denizli ya da Rizeli gibi genel coğrafi referanslarla geçiştiri- yor, en fazlası Çamlıhemşin cevabını veriyorlardı. “Hemşin- li misiniz, Hemşin’in neresindensiniz?” diye sorulduğunda ise şaşkınlıkla karışık bir kuşkuyla bunu nereden bildiğini- zi ya da kimlerden nasıl öğrendiğinizi sorarlardı. Daha ilgin- ci bu soruyu soranın ancak yöreden ya da kendilerinden bi- ri olabileceği öncülüyle soruya soruyla karşılık verilir, ken- dilerini “ele vermeden” önce sizin “kimlerden” olduğunuz sorulurdu.

lunduğu ıııklı bir tabela ile birlikte sahiplerinin Çamlıhemşin'deki yaylasının ismi olan Palovit yapıldı. Ancak aynı tabelanın altında eski isimleri olan Pu- ding'i de fazla göze batmayacak şekilde muhafaza ettiler. Bu değışime rağmen pastane muhtemelen aynı cadde üzerinde açılan Liva pastanesi ile rekabete da- yanamayarak kapandı

- 2 Liva isminin kökenini bir çalışanı, Rize’de karlara ilk güneş ışığının vurması anındaki erime halini anlatan yerel bir terim olarak açıklıyor. Faruk Benli’nin *Lazca-Türkçe Ansiklopedik Sözlük*’te (Kebikeç Yayınları, İstanbul, 2004: 112) ise ‘kar suyu’ olarak geçiyor.

Hemşinlileri daha da ilginç bir konu haline getiren pastacılıklarına gelince, bu mesleği şüphesiz memlekette ilk icra edenler onlar değildiler. Ancak bir şekilde bu meslekle birlikte adları en fazla anılanlar Hemşinliler oldular. Peki Hemşinliler neden başka bir mesleği değil de özellikle pastacılığı seçtiler? Gerçi fırıncılık, lokantacılık, otel ve kafeterya işletmeciliği gibi alanlarda da hatırı sayılır bir Hemşinli girişimci bulunduğu söyleniyor ancak bunların hiçbirisi pastacılık kadar bu halkla özdeşleştirilmemiştir. Dahası bir zamanlar pastanelerine layık gördükleri bu isimler, Flamingo,³ Leda, Zürih ya da Milka isimleri neyi ifade ediyordu ya da nereden geliyordu? Neden bu isimler bir zamanlar yerel olanlara tercih edildiler? Bunda, pastacılığı yurtdışında özellikle Rusya, Polonya ve İsviçre gibi ülkelerde öğrenip meslek edinmiş olan ilk göçmen grubun o ülkelerde kazandıkları görgünün rolü büyük olmalı diye düşünüyor insan. Daha doğrusu bu isimleri ilk koyanlar pastacılığı öğrendikleri ve/veya icra ettikleri yabancı ülkelere gelen kuşak olmalı. Buna ilaveten onlar önceleri pastanelerini kentlerin kenar mahallelerinde, varoşlarında değil, aksine kentlerin en işlek cadde ve bulvarlarında açtılar. Bu en azından '50'li, '60'lı yıllarda kurulan pastaneler için böyleydi. Çünkü pastaneler o yıllarda daha çok burjuvazi-

- 3 Bu pastanenin kuruluş yılı 1955 ve Ankara'nın eski ve prestijli pastanelerinden biridir (sahipleri ve çalışanları, zamanında Kızılay'daki şömineli şubelerinde Celal Bayar'ı ağırladıklarını söylüyorlar). Bugün Tunalı ve Kızılay'da şubeleri bulunuyor. Pastanenin ilk kurucusu Ankara doğumlu ve Hemşinli olmayan bir girişimci; kendini Ankaralı olarak tanımlıyor. Hemşinli bir ortağı da olan bu işletmeci Flamingo ismini yurtdışında bir otelde peçete üzerindeki figürden esinlenerek koymuş. Flamingo isminin gerekçesini ise şöyle açıklıyor: "Flamingo her yerde flamingodur, nereye giderseniz gidin değişmez. Yerel isimler bu işe yakışmaz bunu koyanlar daha ziyade Lazlardır. Serender, Pilita bunlar Laz işletmeleridir." Bir başka çalışana göre "yerel isimlerin konması doğru değil çünkü bu isimlerin anlamını başkalarının bilmesi mümkün değil." Aynı şahsa göre "yerel isimlerin Lazlar tarafından kullanılması bir tür milliyetçilik"tir. Eski işletmeciler pek tasvip etmeseler de günümüzde böyle bir modanın bulunduğunu kabul ediyorlar.

nin, yani görece yüksek tabakaların tüketim kalıpları arasında yer alıyordu. Hatta bunlar arasında (örneğin, Flamingo, Milka ve Reyhanlar gibi) bir dönem Cumhurbaşkanlığı resepsiyonlarına hizmet vermiş olmalarıyla tanınan isimler bulunmaktaydı. Dolayısıyla böylesine yüksek tabakadan çevrelere ürün ve hizmet sunmanın gereği olarak ona uygun bir etiket taşımayı tercih etmişlerdi denebilir. Şüphesiz bunlar arasında Avrupa deneyiminden öykünmelerle ya da esinlenmelerle seçilmiş isimler de olmalıydı. Yaygın diğer bir meslek olan fırıncılığın yeri ise bundan önemli ölçüde farklıydı. Zira pastacılıktan farklı olarak ekmek, özellikle alt tabakadan insanlarla birlikte tüm toplumsal kesimler için üretiliyordu ve bir işletme olarak iktisadi yönden getirilerine karşılık belirgin bir toplumsal statü ayrışması bahsetmiyordu; dolayısıyla bu işletmelere Kaçkar fırını gibi yerel isimler konmasında bir sakınca da yoktu. Lokanta, büfe ve kafeterya gibi işletmeler de bu açıdan fırıncılıkla hemen hemen aynı konumdaydılar. Gelgelelim pastacılık, yüksek tabakadan insanlarla münasebetin gereği olarak böylesine farklı bir statüye ayrılmayı mümkün kılan bir mesleki uzmanlaşma alanıydı. Bu açıklama akla mantıklı geliyor. Ancak yerel kültürel kimliğin yani farklılıkların gizlenmesinin Hemşinli özelinde başka ya da diğer bir nedensel açıklaması daha bulunuyor ki, bu “kültürel farklılıklarını ön plana çıkarmadan toplumsal hayata asimile olmayı seçmeleriyle” ilgili. Henüz kentlere göç ettikleri ilk yıllardan başlayarak bir meslek grubu halinde örgütlenmeleri nedeniyle Hemşinliler toplumsal sisteme asimile olma yolunu seçmişlerdi. Hemşin seçkinlerinin etnik kimliklerini gizleme yönündeki genel tutumlarının başlıca bir nedeni de buydu. Hemşinliler, pastacılık sayesinde ulus-devlete entegrasyonlarını kolaylaştıracak uygun bir örgütlenme biçimi elde etmişlerdi ve önceleri “akraba ve hemşeri dayanışması” ile başlayıp

gelişen süreç, kapitalistleşme ve örgütsel bağların gevşemesiyle birlikte yabancı (Hemşinli olmayan) unsurların da geçişine izin verdi. Bu nedenle günümüzde büyük işletmeler hemşeri istihdamından çok, kökeni ne olursa olsun kalifiye eleman yani usta pastacılar peşindedirler. Yani kuruluşun ya da işverenin menfaatleri, etnik dayanışmanın ötesine geçmiş bulunmaktadır. Diğer orta ve küçük işletmelerin yakınmaları da bu yüzdendir ve elinizdeki kitapta bunun dile getirildiği çeşitli röportajlar da bulunmaktadır.

Peki pastacılar olarak bu meslek grubunda Hemşinliler ne zaman ve nerede örgütlenmeye başladılar? Bu sektöre Hemşinli damgasını ya da etiketini vurmak nasıl mümkün oldu? Bunun tarihinin en azından birkaç kuşak öncesine, Osmanlı dönemine kadar uzandığı biliniyor.

Tüm dünyada olduğu gibi Osmanlı İmparatorluğu ekonomisinin de kriz yılları olan Birinci Dünya Savaşı öncesi dönemde, Hemşinliler dedelerinin Rusya'da ve diğer komşu ülkelere göçle edindiği zanaatkârlığa bağlı olarak köylülükten esnaflığa ve zamanla sahibi oldukları pastane ve fırınlarla sermayedarlığa olan sınıfsal değişim sürecine girmişlerdi. Hemşinlilerin yurtdışında sadece pastacılığı öğrenmekle kalmayıp, Ruslarla ve Polonyalılarla evlendiklerini de öğreniyoruz; dahası birçoklarının akrabalarının hâlâ orada yaşadıklarını da. Aslında toprağa dayalı geçimin zor olduğu Doğu Karadeniz köylerinde iş göçü, sadece Hemşin halkı değil tüm Rize ve Artvin yöresi insanları için söz konusuydu. Ne ki bu gruplar içinde fırıncılık belki ama pastacılıklarıyla (yörede) nam salanlar Hemşinliler olmuştur. Her ne kadar zamanla bu sektörde Kastamonulular, Çankırılı ve Sivashlılar da başarılı olmuşlarsa da bu işi ülkeye ilk getiren ve en iyi bilenlerin kendileri olduklarından hiç şüpheleri yoktur. Fırıncılık daha yaygın bir zanaat olarak öteki gruplar tarafından da icra edilmekteydi ve pastacılık kadar prestijli bir

yere de sahip değildi. Başka bir deyişle fırıncılık bir zanaattı ama pastacılık Hemşinlinin gözünde bir sanattı.

Hemşin halkının bugünkü konumunda yani yayla turizmi bir umut olmadan önceki başlıca gelir ve güvence kaynakları pastacılıktı denilebilir. Ancak onları pastacı yapan şey kuşaklar öncesine uzanan gurbetçilikleri oldu. Öyle ki, Hemşinliler bugün sahip oldukları konaklarla, pastane ve diğer işletmeleri bir zamanlar gurbette edindikleri servetlerle sağladıklarını bugün dahi gururla dile getirirler. Gerçekten de Hemşinli olmanın gururu, erkek çocuklarını (uşakları) kente pastacılığı öğrenmeye, meslek edinmeye göndermiş anaların, ezik olmayan ama gönençle karışık buruk bir vurguyla dillendirdikleri “gurbet uşağı” betimlemesi içinde saklıdır. Gurbetçilik, hem önüne geçilemeyen bir yazgı hem de umuttur. Bu nedenle Hemşin köylerinde buluş çağına gelen erkekler kentlerdeki pastacı akraba ve ahbabların yanına bu sanatı öğrenmeye gönderilirler. Bu hem geride kalanların güvencesi hem de ileride kuracağı kendi ailesinin geleceği açısından zorunlu bir göçtür de; Pazar Hemşinlisi bir kadının dile getirdiği gibi:

“Köyde oturan erkeğe kız vermeyiz. Gurbete gidip para kazanacak, ev bark sahibi olacak ki evlenebilsin.”⁴

Gurbetçilikten duyulan yakınmaya karşın Hemşinlinin gurur kaynağı oluşu, büyük kentlerde iş kurmuş yani pastane sahibi olmuş erkeklerde daha bariz olarak görülen bir durumdur. Bunlar yaz aylarında dinlenmek ve özlem gidermenin yanı sıra Hemşin’de kalan hanelerinin kimi ihtiyaçlarını karşılamak üzere memleketlerini ziyaret de ederler. Özellikle yayla ortası şenliği olan Vartavor, esasen gurbet-

4 Kaynak: Balıkcı, Gülsen (1997) “Rize/Pazar/Akbucak, Ortayol ve Uğrak Köylerinin Etnik Yapıları” (basılmamış yüksek lisans tezi), Ankara: AÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü, Halkbilim Anabilim Dalı, s. 51.

ten gelen hane üyelerinin ve akrabaların katılımıyla şenlenen ve önem kazanan bir şenliktir. Genç kızlar şenlik boyu vurulan horonlarda, gurbetten gelen iş-güç sahibi erkeklerin, “maaşallah dibi”nden kendilerini izleyen analarına görücüye çıkma fırsatı bulurlar. Köylerin aksine yaylalarda oluşan bu topluluk kozmopolittir ve eş seçmek için en ideal zemindir. Yayla şenlikleri, bunu yanı sıra Hemşinli kimliği etrafında nüveleşmeyi ve toplumsal birliği yeniden tesis etmek gibi oldukça önemli bir işlevi yerine getirmektedir.

Hemşinli erkek gurbette para kazanıp ailesinin geçimini ve geleceğini güvence altına alarak, hane halkının tarım ve hayvancılığa dayalı geleneksel işgücünden önemli ölçüde bağımsız hale gelmiştir. Hele o artık bir pastacı ise, bir sanatkârdır da ve toplumsal olarak kendini başka bir statüye yerleştirme eğilimindedir. Bu durum, kadın ve ailenin diğer bireyleri tarafından da onaylanıp desteklendiğinden, kentten Hemşin’e yaylaya gelen erkek genelde dinlenir; ancak para getiren ya da ev onarımı gibi küçük ve kimi teknik işlerle ilgilenir. Dahası zamanının büyük bir bölümünü ilçede, Ayder’de hatta bazı yaylalarda dahi açılmış olan kahvehanelerde geçirir. Yaylada olsun başka yerde olsun onları yük taşıyan nadiren görebilirsiniz. Zira bu eylem erkek için onur kırıcıdır. Kimi modern gezginlerin günlüklerinde ya da Kaçkar Dağları ekspedisyon raporlarında yüklerini taşımayı reddettikleri için onlardan “aristokrat tavırlı”⁵ insanlar olarak bahsedilmesine bu nedenle şaşmamak gerekir. Yaz kış Hemşin’de kalan diğer hane üyeleri, özellikle kadınlar ise günlük rutinin yanı sıra çay dahil tarıma dayalı üretimin asıl taşıyıcılarıdır. Odun, ot ve gıda maddeleri gibi ağır yüklerin taşıyıcısı da çoğunlukla kadınlardır. Ancak, onlar daha çok erkeklerinden onlara düşen destek ve güvenceleri yerine ge-

5 Bkz. Fedden and Goodfellow (1964) “Kaçkar (North Eastern Turkey)”, *Alpine Journal*, LXIX, 129-132.

tirmedikleri zaman yakınırılar. Yani gurbetten para göndermedikleri, ot biçmeyle ve yaşlılarının şikâyetleriyle ilgilenmedikleri zaman. Bir Hemşinli kadına, “her işe sen koşuyorsun, kocan neden sana yardım etmiyor, yükleri neden ona taşıtmıyorsun?” diye soracak olursanız kendisinden genellikle şöyle bir karşılık duyarsınız: “O bütün yıl şehirde çalıştı, para kazandı, ailemizin direğidir. Şimdi tatilde, dinlenmek hizmet görmek hakkıdır.” Elbette kadın bu dinlenme hakkını kendine görmeyen ve her zaman çalışan bir cinsiyet olarak eşitsiz bir konumdadır. Ama erkeğine yük taşıtmayacak kadar onun gurbette edindiği statüye saygılıdır. Mamafih, Hemşin’de kalmış ve çiftçilikle iştigal eden bir erkeğin konumu biraz farklıdır; onları yük taşıırken, nadir de olsa tüm yayla işlerini üstlenirken, hatta yemek yaparken görebilmek pekâlâ mümkündür. Ancak son tahlilde erkek egemen ideoloji bu gibi durumlara fazla tolerans göstermeyecek denli katı ve baskılayıcıdır. Bu işleri yapan erkeklerle çoğu zaman gıyaplarında dalga geçilir, hatta karşılaşıldığında arkalarından laf bile atılır.

Peki kimdi bu Hemşinliler? Hemşin kelimesi, yakın zamanlara kadar çoğumuz için Rize’nin bir ilçesi olmanın ötesinde bir anlam ifade etmiyordu. Dahası kendini bu isimle (Hemşinli) tanımlayan insanlar dışında bir de yaşadıkları coğrafyada kıyı komşuları Lazlar için tanıdık ve bilindik bir isimdi. Büyük kentlerde onlara ait pastanelerden alış-veriş edenler dahil büyük bir çoğunluk, Hemşinli diye bir grubun varlığından uzun süre haberdar olmadılar. Bugün hâlâ Hemşin ismini Çamlıhemşin gibi yaşadıkları coğrafya referanslı (tıpkı Maçkalı, Oflu, Reşadiyeli vs gibi) bir isimlendirme yani “memleket” söylemi gibi algılama hatası bulunuyor. Oysa memleketlerine ya da yaşadıkları coğrafyaya Hemşin adının verilmesi, kendilerini bu isimle adlandıran bu halkın varlığından ötürüdür. Mamafih, Çamlıhemşin ilçesinde yaşayan

Lazlar kendilerine Hemşinli demezler. Hemşinlilerin farklı bir etnik grup olduklarının büyük çoğunluk tarafından bilinmemesinin nedenlerinden biri belki de batıda kozmopolit kentlerde yaşayanların bütün Karadeniz halklarını yaygın ve de baskın bir Laz stereotipi içine sokmalarındır. Oysa gerek Lazlar gerekse Hemşinliler birbirlerinden kesin bir şekilde ayrı tutarak, kendilerini ayrı bir grup olarak tanımlamaktadırlar. Ama bence gizli kalmayı tercih etmelerinin arka planında kısmen Hemşinli kimliğinin etnik kökeninde yatan Ermeni soyundan olma iddiaları ve bunun yarattığı toplumsal şüpheliğin de rolü bulunuyor gibidir. Hemşinli, bu köken fikrini resmî ideoloji açısından sakıncalı bir öteki ile özdeşleştirilmek olarak algıladığından, şiddetli bir biçimde reddediyor. Kimliklerinin etnik kökeni üzerindeki “gizlilik perdesi” kaldırılmaya çalışıldığında da kuvvetli bir tepkiselikle öz be öz Türk olduklarını ileri sürüyorlar. Bugün geçimlerinin ve geleceklerinin yegâne güvencesi olarak kentlerde kurdukları işletmelerle ulusal ekonomiye başarılı bir biçimde eklemlenmiş Hemşinlinin bu tepkisi aslında şaşırtıcı değildir ve eklemlenmelerinin teminatı olan ulus-devlet ideolojisiyle mülhem başat toplumsal kimliğe ters düşmek bir yana, tarihsel bu eklenmeye halel getirebilecek sakıncalı bir öteki sıfatı giydirilmiş olan “etnik köken” savını tereddütsüz bir şekilde reddedeceklerdir. Onların bu reaksiyonel tutumlarında her ne kadar Kirzioğlu ve onu izleyen kimi yerel elitlerin, milliyetçi Türk tarih tezi doğrultusundaki propagandalarının önemli bir rolü olsa da, sırf bundan onları geniş Ermeni toplumunun bir parçası olarak göstererek toplumsal yazgılarını aynı tarihsel metin üzerinden okuma gayretkeşliği içindeki kimi yazarların tutumlarını da objektif ve iyi niyetli birer girişim olarak görmüyorum.⁶

6 Örnek bir çalışma için bkz. Alt, Aliye (2005) *Tarihin ve Bugünün Aynasında Hemşin Ermenileri*, İstanbul: Belge Yayınları. Bu çalışma yazarın 2005 yılında

Bugünkü konjonktürde, Hemşinliler açısından etnisite bağlamındaki rasyonelin, “etnik farklılıklarını ön plana çıkarmadan toplumsal hayata asimile olmayı seçmek” olduğu söylenebilir. Pastacılık mesleği etrafındaki örgütlenmeleri bunun somut bir göstergesidir. İşte elinizdeki kitap, Hemşinlilerin söz konusu tarihi ve toplumsal deneyimine ilk kez bir pencere açıyor ve bu deneyimin tanıklarının hayat hikâyeleri ve icra ettikleri pastacılık mesleği hakkındaki görüşleriyle özgün ve o denli de ilgi çekici bir derlemeyi bizlere sunuyor.

ERHAN GÜRSEL ERSOY

18 Ekim 2006, Ankara

Goethe Üniversitesi'ne sunduğu tez çalışmasından kitap haline getirilmiş olup, Hemşin toplumu hakkında genel Ermeni tarihi metinleri üzerinden “tahlil” ve tespitlerle özgün olmayan ve hatta Hemşinlilerden çok Ermeniler hakkındaki vulger tarihsel söyleme odaklanan bir inceleme yapmaktadır. Akademik alanda özellikle dikkat edilmesi gereken bu “ekolojik hata” (odağın kayması), sanırım ideolojik bir tutumun kurbanı olup gözden kaçmış(!) Üstelik çalışmada Hemşin halkı hakkında sadece Almanya'ya göç etmiş birkaç kişiyle yapılan “röportaj” dışında hemen hiçbir özgül veriye rastlanmamaktadır ki, sadece literatürden bu konuda epeyce bir malumat toplanabilirdi.

YÜKSEK DAĞLARIN SAHİBİ HEMŞİNLİLER VE PASTACILIK

Hemşinli, bugün Rize'nin Çayeli ilçesinden başlayarak, Hemşin, Çamlıhemşin ve Artvin'de Hopa ile Kemalpaşa'ya uzanan eksende yüksek dağları mesken tutmuş insanlara ve bu yerleşimlere verilen isimdir. Ama Hemşinliler bugün sadece Doğu Karadeniz'de yaşamaz. Gurbetçilik nedeniyle, Türkiye'nin birçok bölgesine yayılmışlardır. Daha eskiye uzanan göçlerle, özellikle Batı Karadeniz ve Erzurum taraflarında da Hemşinli kolonileri oluşmuştur. Hemşin/Hemşinlilik, bunun ötesinde, bir ortak kültürü temsil eder.

Hemşin ve aslında genel olarak Doğu Karadeniz denilince akla gelen ilk yerlerden biri Çamlıhemşin'dir. Doğu Karadeniz'in en yüksek noktası olan Kaçkar Dağları eteklerinde, tarihî Tebriz-Trabzon İpek Yolu'nun önemli bir geçit noktasında bulunan Çamlıhemşin, son yıllarda adını dağ ve yayla turizmi ile duyurmuştur. Burada yaşayan insanların çoğu yaz aylarını yaylacılık faaliyetiyle geçirir. Hemşin ilçesinin köylerinde yaşayanların birçoğu da yazları Çamlıhemşin sınırlarındaki yaylalara geldiğinden, iki Hemşin arasında bir kaynaşma yaşanmıştır. Ancak coğrafi olarak uzakta kalma-



**Elevit Yaylası'nda 1960'lı yıllardan geleneksel bir Hemşin düğünü.
Gelin muhtemelen arkadaşlarıyla...**



**Hemşin kültürünün en önemli taşıyıcısı kadınlar bir arada...
Belki de bir daha bir araya gelemediler...**



Küşüve köyünden evden gelin çıkarma karşılaması.



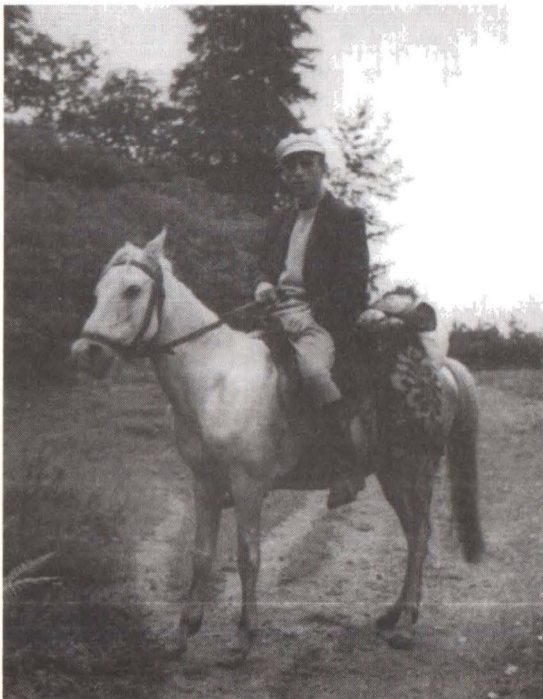
**Ata bindirilen
gelin
dolaştırılırken.**



Aynı düğünden köyün genç ve ihtiyarları gelin karşılamaya çalışırken...



Çocuklar köy düğünlerinin gediklisi olarak yerlerini almışlar.



Bir zamanlar yaylaya
atla gitmek modaydı,
şimdi ne o yaylalar var
ne de o özgür atlar...



Pokut yaylasında artık eskisi gibi hayvancılık yapılmıyor. Eskiden bir evde en az 10 büyükbaş hayvan bulunurdu.



Yazın gurbetten gelenler Pokut yaylasında karşılanır ve uğurlanır. Washington Restoran kurucularından Yunus Şişman'ın yaylacı kadınlarla çektiği hatıra fotoğrafı.



Pokut Yaylası'nda bir araya gelmiş bir grup gurbetçi (hiç biri artık aramızda değil).



Çocuklar kadar büyüklerin de ilgisini çeken öküz çatışını izleyen kalabalık.



Eski bir konakta yapılan bir köy düğünü.



Haçıvanak Yaylası'nda yaylacı kadınlar.



Haçıvanak Yaylası'nda artık hayatta olmayan eski yaylacı kadınlar.



Sal bir taşın üstünde unutulmaz bir yayla dönüşü hatırası.



Yaylacı kadınlar gündelik işlerini bitirince yayla etrafındaki düzlük alanlara piknik yapmaya gider.



Pokut'ta Delimetler evinin önünde, hane halkından bir grup.



Ortan köyünde Hasan Ahmetoğlu, torunları ve gelinleriyle mutlu günlerinde...



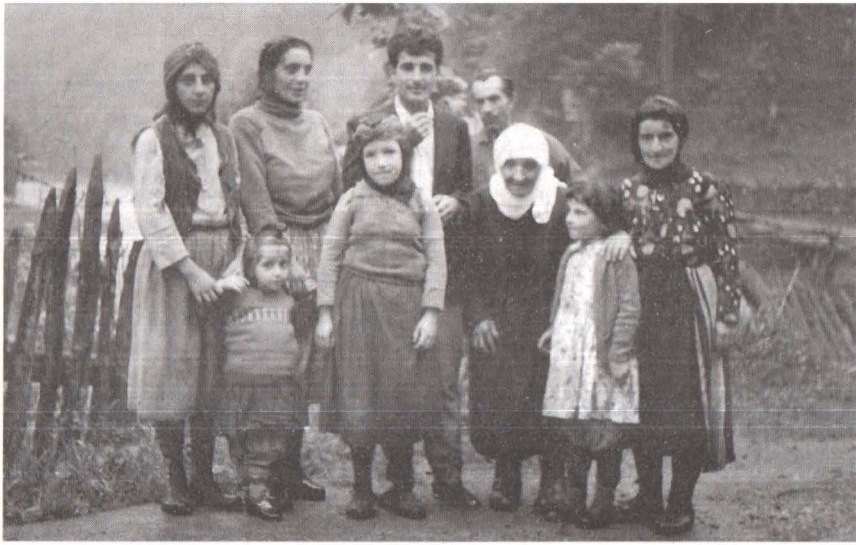
Hemşinilerin vazgeçilmez eğlence aracı tulumla horon oynayan bir grup...



Konaklar Mahallesi'nin ileri gelenleri kendi yaptırdıkları köy okulunun kapısında.



Küşüve köyü Duman ailesinin evinde bir bayram sabahı...



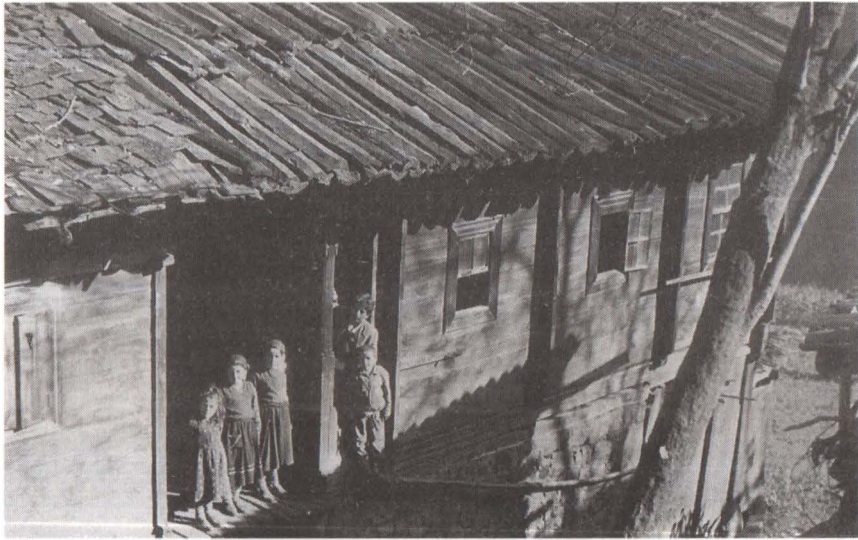
Küşüve köyünde gurbete giden evin gencini uğurlarken...



**Kavrun Yaylası Çamlıhemşin'in en büyük yaylalarından biri.
Bu yaylaya giden Yukarı Vice köyünün kadınları, göç yolunda.**



Yaylacı kadınlar ve genç kızlar - eldeki tüfeğe dikkat!



Zamana direnemeyip yıkılan eski köy evlerinden biri...

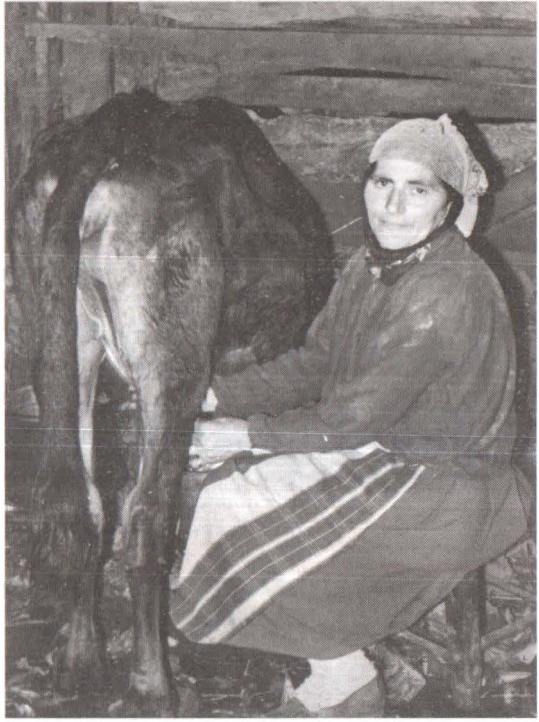


Pokut Yaylası'na 'gezme'ye' götürülen çocuklar.



Samistal Yaylası yolunda bir mola.

**Selfinaz Eren, Pokut'un
son yaylacılarındandı.
Çocukları görev başındayken
yakalamış!**



**Çelina köyünde, Koçi evinin önünde toplanmış köylüler,
kimi yaşıyor, kimi çoktan göçmüştü bu diyarlardan...**



**Şehirlerde görüşemeyen gurbetçiler hem birbirleriyle,
hem de Pokut Yaylası'yla hasret gideriyor.**



**Yaylada hemen hemen
her evin önünde
Hemşinliler'in bostan
dediği bahçesi olurmuş.
Eski yaylacılardan
Bakiye Akçam, Pokut
Yaylası'ndaki evinin
bostanında.**

makla beraber, Hemşinlilerin doğu grubu olarak bilinenleri bu yakınlaşmanın hayli uzağında kalmıştır. Onlar da Hemşinli olarak bilindikleri halde, batı grubunu oluşturan Çamlıhemşin ve Hemşin’le pek alâkaları yoktur.

Batı grubu Hemşinlileri doğu grubundan ayıran en önemli özellikleri, neredeyse onların “kimliği” haline gelen pastacılık ve fırıncılık mesleğidir. 19. yüzyılın başlarında Rusya ve Avrupa’nın bazı kentlerine giderek fırıncılık ve pastacılık öğrenen Hemşinliler, daha sonra Türkiye’ye dönerek icra ettikleri bu mesleğin yayılmasını sağlamışlardır. Erhan Gürsel Ersoy, *Birikim* dergisinin 71-72. sayısında (Mart/Nisan 1995) yayımlanan “Hemşinli Etnik Kimliği” başlıklı makalesinde bu durumu şöyle anlatır:

“Çok ve çeşitli kullanım alanı bulunan Hemşin adı yörede Çamlıhemşin, Hemşin ilçeleriyle Hemşin Başköy, Ortaköy, Sıraköy, Abu Hemşin gibi köylerin yanı sıra büyük kentlerde kahvehane, lokanta, dernek ve dergi isimleriyle de karşımıza çıkmaktadır. Ne var ki, Hemşinlilerin özellikle büyük kentlerde bir teşebbüse dönüştürdükleri belki de en önemli mesleki uzmanlık alanları veya zanaatları sayılabilecek olan pastacılıkta benzeri örneklerle rastlanmaz. Aksine; Zürih, Flamingo, Milka, Pudding, Leda gibi Batılı (Avrupa kökenli) isimlere daha sık rastlanır. Bu, pastacılığın Hemşinlilerin yurtdışına iş göçünün yoğun olduğu yıllarda Avrupa ülkelerinde öğrendikleri bir meslek olmasının yanı sıra, kahvehane, çay ocağı, fırın gibi işletmelerden farklı olarak yerli geleneğe yabancı (Avrupa kökenli) ve burjuva tüketim kalıplarıyla ilişkili oluşunun da doğal bir sonucu gibi gözükmektedir. Olasıdır ki, kentlerdeki Hemşinliler atalarının kazandıkları Avrupa deneyimini, köylülüğün alt sınıf konumuna göre ayrıcalıklı bir statü belirleyicisi olarak da vurgulama çabasındadırlar.”



Eskiden köylerde evlerin önünde toprağa karasabanla yol açılmış.
Bu işleme Hemşin'de "Agos" denir.



Karasabanla toprakta su yolu açılınca , "Agos'a geeel" diye bağırlılır.
Buğday ya da arpa taneleri açılan yollara dökülsün diye...



Köylerde bahçe eşeleme işlemine tapuş denirmiş. Bu işlerde de en büyük cefayı yine kadınların çektiğini söylemeye gerek var mı?



Makrevis köyünün önünden yukandaki köylere giden Hemşinliler.



**Çelina köyünde oturan Hemşinliler, yazın bir araya gelmişler.
Bir daha kim bilir ne zaman...?**



**Pokut Yaylası'nda 1970'li yıllar.
O dönemin gençleri şimdi dede ve nine oldu çoktan.**



**Çamlıhemşin ilçe merkezinin çok yakınındaki Karedoğ mevki.
Gurbetçi İsmail Akay, Makrevis köylülerini görüntülemiş.**



Pokut'ta yaylacı kadınların en önemli meşgalelerinden biri: Elişi...



Makrevis köylüleri 1930'ların sonlarında çocuklarını okutmak için okul yaptırmış.

Ersoy, pastanelerin Avrupalı isimlerinden yola çıkarak böyle bir kaniya varmakta haksız değildir. Ancak günümüzde Hemşinlilerin pastanelerinin, Ersoy'un belirttiği örnekler dışında, bir aile ismi ya da yöreyi hatırlatan isimler taşıması dikkat çekicidir. Örneğin İzmir'de Reyhan, Şortan (Elevit yaylasında bir şelale), Ankara'da Felamur, Serender gibi...

Hemşinlileri gurbet yollarına döken esas sebep, ekonomiktir. Yine Erhan Gürsel Ersoy'un, Hacettepe Üniversitesi'nde Antropoloji Ana Bilim Dalı'nda hazırladığı "Sosyo-Kültürel Değişim Sürecinde Hemşin'de Yaylacılık" konulu doktora tezinden aktaralım:

"Yörede tarıma elverişli arazi darlığı ve ekilen arazilerin darlığı başlıca sorundur. Mahalle ve köylerde, küçük arazi sahipliğine bağlı olarak tarımsal üretimde aile işletmesi



Pokut'ta yaylacı
kızlar, ayaklarında
çarıkları ve güzel
kıyafetleriyle
gezmeye
çıkılmışlar...



tipi esastır. Yörede, öteden beri kısıtlı araziler üzerinde mısır, patates, fasulye gibi ürünlere dayalı geçim ekonomisinin kalıntıları günümüzde de sürmekle birlikte çay üretimine ayrılan araziler ve üretim miktarı artmaktadır. Çay yetiştiren ailelerin çoğu kendi arazilerini işletmektedir. Yörede '70'li yıllarda büyük oranda yapılan büyükbaş hayvancılık yetiştiriciliği ise çay üretimine geçişle büyük ölçüde gerilemiştir.”

Büyükbaş hayvan yetiştiriciliği ile gerileyen yaylacılık ekonomisi de şimdilerde yerini dağ ve yayla turizmine bırakıyor. Ayder, Kavrun, Elevit, Başıyayla gibi belli başlı yaylalarda yer yer hayvancılık yapılsa da, bu faaliyet gelir getirci olmaktan çıkmakta ve turizm baskın hale gelmektedir. Kaçkar Dağları eteklerine dizili irili ufaklı yaylalar, artık birer turizm merkezi olarak görülmektedir. Yaylacılık kültürü kaybolurken, bölgeye gelen yerli ve yabancı turistler, ev pansiyonculuğu başta olmak üzere konaklamaya yönelik yatırımları artırmakta, böylece yerli vatandaşlar da turizm faaliyetine yönelmektedir. Bu işlerde kadınların rolü büyüktür. Kadınlar geleneksel tarım toplumunda oynadıkları rolü, turizmle birlikte dışa açılmanın getirdiği toplumsal değişim sürecinde de oynamaktadır. Erhan G. Ersoy'un andığımız tezinden aktarırsak:

“Yöre ekonomisine 1960'lı yılların sonlarında girmiş bulunan pazara yönelik çay üretiminden önce, Osmanlı İmparatorluğu dönemimde yurtdışına iş göçü ile çiftçilik dışı uzmanlık alanlarına girmiş bulunan Hemşinli erkek nüfusu, kentlerde pastacı, fırıncı ve lokantacı olarak alasal ekonomi içindeki yerini alırken, köylerdeki tarım ve hayvancılık ekonomisi cinsiyete dayalı işbölümü ilişkilerine bağlı olarak büyük ölçüde kadınların sorumluluğuna girmiştir.”

Firdevs Tarakçı ve Bakiye
Akçam, Samistal'da, iki eski
yaylacı, ikisi de artık başka
cennette...



Haçıvanak Yaylası'nda toplanan kadınlar,
belki de gurbettekilerin gelmesini bekliyor...

Çamlıhemşin ya da Hemşin'de kalanlar için, gerileyen çay tarımının yanında, gelişen turizm de altyapısının yetersiz olusundan dolayı işsizlik ve geçim sıkıntısına çare olamamaktadır. Bu nedenle işgücü göçü devam etmektedir. Bu göçe bağlı olarak, Erhan G. Ersoy'un belirttiği gibi: "Dış dünya ile yoğun ilişkiler içinde olan Hemşin toplumunda, genç ve dinamik nüfus kentlerde kazanılan yeni değer ve anlayışlarla modern yaşam unsurlarının yaylalara kadar ulaşmasını sağlamaktadır."

Hemşinlilerin Birinci Dünya Savaşı'ndan önce Rusya'ya gitmeleriyle başlayan göç hareketi, Ekim Devrimi'nden sonra belirli aralıklarla devam etmiştir. 1930'lu yıllarda yurtiçi göç başlamıştır. İç göç, 1960'larda çayın tarım hayatına girmesiyle bir süre durakladıysa da, çay tarımının yeterli ölçüde gelir getirmemesi üzerine devam etmiştir. Hemşinliler yine de memleketle bağlarını koparmamış, her sene yaylaları-



Yörenin en eski camilerinden Makrevis köyü camiinin önünde
Cuma için toplananlar.

**İbrahim Gülay ve Halil Biryol,
çok eski iki dost.
Artık ikisi de yaşamıyor.**



Gurbetçi Hemşinliler bir arada.



Istanbul'da bir grup Hemşinli bir arada.



Muzaffer Yücel,
Tahran'da Kafkas kıyafetleriyle
poz vermiş, o da artık yok.



Hemşinli kadınlar da eşlerini ya da çocuklarını Konfor'a emanet etmek için sabah erkenden Karedoğ'a inmiş.

na ya da köylerine dönmüşlerdir. Bu sıkı bağlar, göç etmeyip Çamlıhemşin ya da Hemşin'de kalanlara sürekli ekonomik destek sağlamıştır. Bu durum bugün de devam etmektedir. Hemşinli nüfusunun büyük bir bölümü büyük kentlerde iş yaşamını sürdürmekte, yılın belirli bir zamanında da mutlaka "memleketine" gelip tatil yapmaktadır. Gurbetçiliğin "memlekette" kalanlara ve özellikle cinsiyet ilişkilerine etkisine dair, yine Erhan G. Ersoy'un çalışmasında yazdıklarına bakalım:

"Meeker, Doğu Karadeniz bölgesi erkeklerinin çalışmaktansa meydanlarda ve kahvehanelerde oturarak vakit geçirmeye özenmelerinin yurt çapında çalışkanlıklarıyla elde ettikleri ünle çarpıcı bir paradoks oluşturduğunu söylemektedir. Bu duruma Hemşin'den kentlere çalışmaya giderek tekrar geriye dönen erkekler arasında da sık olarak rastlanmaktadır. Kentlerde fırın, pastane, lokanta gibi işlet-



Karedoğ'daki Köşem Fikret Kahvehanesi uzun yıllar neşeli dost sohbetlerinin mekânı olmuş – artık yok.

melerde disiplinli bir şekilde çalışan ve nitelikli işletme örnekleri gösteren Hemşinliler memleketlerine döndüklerinde çalışmayıp, dinlenerek ve kahvehanelerde kumar oynayarak vakit geçirmeyi tercih ederler. Bu durumun, önemli ölçüde cinsiyete dayalı rol farklılıklarındaki keskinleşmenin yanında erkeklerin kentlerde uzun sürelerle ilişki içinde bulundukları kent kökenli değerler sistemiyle ilgisi bulunmaktadır. Birkaç kuşak gerilere giden gurbetçilik, Hemşin erkeklerinin uzun zamandır kentli insanların değer, tutum ve anlayış biçiminin etkisi altında kalmasına neden olmuştur.

Özellikle pastacılığın resmî toplantı ve davetlere hizmet veren bir sektör oluşu, Hemşin erkeklerinin yüksek burjuva sınıfının değerler sistemiyle ve yaşam tarzlarıyla tanışmasını sağlamış olmalıdır. Dolayısıyla Hemşin erkeği köylülüğün kentli değerler karşısında alt sınıf statüyü oluşturmaları gerçeğinin farkına oldukça erken dönemlerden itibaren vâkıf olarak yeni değerler sistemi içinde yer almaya başlamış olmalıdır.”

Pastacı = Hemşinli!

Hemşinlilerin dış ve iç göçüyle pastacılığının Türkiye'ye yayılması, iç içe geçen süreçler. Elinizdeki kitap, bu iç içe süreçleri ele alıyor. Aile büyüklerinin hatıralarına başvurarak, Hemşinlilerin göçünün ve onunla beraber pastacılığının Türkiye'deki tarihinin izini sürüyor.

Hemşinlilerin göçle beraber pastacılığı yaymasının izini süren bu çalışmada, ulaşamadığımız birçok pastane oldu. Bu doğaldı, çünkü Hemşinlilerin ve Hemşinli pastacıların Türkiye sathında muazzam bir yayılması söz konusu. Bu arada sadece isimlerini anabileceğim birçok müessese var. Makrevis'ten Begioğulları'nın ben çocukken Trabzon'da işlettiği, sonra kapanan Güven Pastanesi'ni yazmazsam mesela, anılarım yakamı bırakmaz! Orada yediğim ve hâlâ birçok Hemşinlinin pastanesinde bile yapılamayan, Rus pastası "biskot"u nasıl unutulabilirim? Birbirinden güzel piramit pastaları, babamın yakın arkadaşı merhum Ertuğrul amcanın elinden çıkan milföyü, Hemşin ketesini...

Öğrenciliğimi geçirdiğim İzmir'de pastacılık ve fırıncılık yapan çok sayıda Hemşinli var. Onlardan, Şirinyer'deki Velioğlu fırın ve pastanelerinin sahibi Veli Velioğlu'nu anmak gerekir. İsmail dedesinin Batum günlerinden başlayarak günümüze uzanan 70'i aşkın yılı ve üç kuşağı kapsayan meslek hayatında neler yaşanmış neler! 1933'te Kahramanlar'da Çifte Fırınlarda işe hamurkârlıkla başlayan Velioğulları, şimdi Şirinyer'in en iyi fırınının sahibi.

Bir de Bodrum Yunuslar Fırını tabii... Bodrum Cumhuriyet Caddesi üzerindeki tarihî fırın, 1876'da kurulmuş. Bodrum'a yolu düşenlerin uğrak yerlerinden biri. Bu fırın Bodrum'un en eski taş fırınıymış. Rumlar kurmuş, işletmiş. Sonra Girit muhaciri Yusuf Gözen'in olmuş. 1968 yılında da Çamlıhemşin'den Yakup Hoştan satın almış. Eskiden ekmek

fırınıyken, şimdilerde tuzlu ve tatlı unlu mamuller üretiyor. Yakup Hoştan İzmir’de fırıncılığa başlayıp, Bodrum’a gelen bir Çamlıhemşinli. Talat Arıcı’nın babası da İzmir’de taş fırında ekmek yaparmış. Dayı çocukları, ekmekçilikten pastacılığa geçmiş. İzmir’de Vittoria Pastanesi’ni, Bodrum’da Penguen Pastanesi’ni açmış. Bodrum’dakiler çağırınca, Kaya Arıcı da on beş yıl önce Bodrum’a gelip, hemşerisi Yakup Hoştan’ın Tarihî Yunuslar Fırını’na ortak olmuş. Şimdi fırında oğlu Recep Arıcı, Yakup Hoştan’ın oğlu Ümit Hoştan ile birlikte çalışıyor.

Marmaris’te de bir Hemşin pastanesi var. İstanbul’da Pelit, Beşyıldız Pastaneleri; Bursa’da Nazar, Çekirge Rıhtım, Uzay, Çınar Un-Pa; İzmir’de Şölen, Çınar, Seda, Hemşin Ekmek Fırını, Kareksan, Menekşe, Nokta, Dolunay, Meram, Doğru Pasta Fırını, Kadioğlu Fırını, Yalı Unlu Mamulleri; Ankara’da Serender, Reyhan, Körfez; Samsun’da Efes Pastanesi; Zonguldak’ta İstanbul Pastanesi; Isparta’da Asya Pastanesi; Balıkesir’de Viva Bella; Marmaris’te Hemşin Pastanesi; Fethiye’de Rıhtım; Antalya’da Çınar; Bergama’da Arzu Ekmek Fabrikası... Bunlar sadece araştırmalarım sonucu karşıma çıkanlar. Kim bilir daha nerelerde hangi Hemşinli pastaneleri vardır? Eskişehir’de, Sakarya’da, Van’da, Mersin’de, Manisa’da, Adana’da... Hatta Hakkâri’de bile bir Hemşinliye ait pastaneden söz edildiğini duymuştum. İsimlerini andıklarım da, buraya öykülerini alamadıklarım da lütfen bağışlasın, bu işin altından kalkmak oldukça zordu çünkü.

Bu pastanelerde kadınlar da aktif görev alıyor, genellikle de kasaya oturuyorlardı: “Kadınlar kasaya oturtuluyor bir de, yeni bir alışkanlık. Kadın kocasına güvensiz olabilir, ekonomik bakımdan kocasından altta kalmamaya çalışıyor olabilir ya da kocasını kıskanabilir. Doğrudan doğruya ihtiyacı da olabilir. Başkasına para vermektense karısına veriyordur ama bu yanlıştır. Karına hesap soramazsın ama baş-



Çelina köyü kadınları yöresel kıyafetleri olan şarlan ve kokneçlerini
(bir nevi önlük) giymiş.

ka bir kadına hesap sorabilirsin” diyor Oktay Sönmez. Böylece kadınların da artık hayatta kendilerine yer açtıkları bir gerçek. Ya da yine Oktay Sönmez’in tespitine göre: “Kadınlar zamanında çok ezildiği için şimdi erkekleri eziyorlar, ezmek istiyorlar. Şimdi kadın intikam alıyor. Ama erkekler kazandıklarını 15 günde yiyordu yazın!”

Göç hikâyelerine geçmeden önce, kısaca cevaplamamız gereken bir soru var. Hemşinlilerin bu mesleği Rusya’da, Polonya’da öğrenerek Anadolu’ya yaymalarından önce bu işi kimler yapıyordu? Bunu, Adnan Genç’in 10 Mart 2003’te *Hürriyet*’in *Agora* ekinde yayımlanan “En hakiki Pastacılar: Hemşinliler” başlıklı yazısından öğrenebiliriz. Adnan Genç, “Meslekî kökleri Kırım içlerinden Batum’a değin geniş bir coğrafyaya dayalı Hemşinlilerin pastacılığına hanel getirmeden bir yazıya başlamak hayli meşakkatli bir iştir” diye başlamış yazısına. Pastacılık ve fırıncılığın Türkiye’ye gelişini şöyle özetliyor:



Bir çocuk yaylaya giderken atın sırtına bindirilmiş,
sekiz saatlik yolu yürümek kolay değil...

Elinde güğümüyle
bu Hemşinli kadın
zamanı durdurmuş
bakışlarıyla...



Pilunçut Hanı'nda yaylaya giden kadınlar ve çocuklar çay molası vermişler.

“Pastacılık ve fırıncılık topraklarımıza sadece kuzey ve kuzeydoğu hattından girmemiş. Aynı zamanda Balkan topraklarındaki Osmanlı hükümranlığının ilişkileri bağlamında, kozmopolit İstanbul’un değişik saiklerle olan çekiciliğine koşut olarak, söz konusu bölgelerin pasta/fırın erbabı ustalarının yerleştiği bir ülke olmuşuz. Yugoslavlar ve Makedonlar, İstanbul başta olmak üzere ‘muhacir hareketinin’ savurmasıyla, yerleştikleri kentlerde; özellikle sütlü tatlılarla pasta/fırıncılıkta özel bir konum sahibi olmuşlardır. Elbette yerli halktan; Ermeni, Rum ve Yahudileri de unutmadan birazcık kalıcı tarih ve sahici tatlardan söz edelim.”

Genç, bu hikâyeyi Beyaz Fırın’ın 5. kuşaktan yöneticisi Nathalie Stoyanofa anlattırıyor:

“1836 yılında Balat’ta o zaman Osmanlı devletinin eyaleti olan Makedonya’dan İstanbul’a göç eden George Stoyanof’un açtığı simitçi-börekçi dükkânı, bugünkü Beyaz Fırın’ın temelini oluşturmuş. 1864 yılında George’un oğullarından Kozma, Sarıyer B rek isi’ni açıyor. 1900’l  yıllarda ise fırın Kadıköy’e taşınıyor. 1938 yılında kardeşler, şirketi kolektif bir hale getirdi. 1955’lere kadar ‘Bulgarlar’ın fırını’ olarak anıldı. 1942-45 yılları arasında un karne ile satıldığından simitçi fırını acıbadem sattı. 1953’te fırına ‘Beyaz Fırın’ adı verildi. Günümüzde Beyaz Fırın, Kadıköy’de iki ayrı yerde 100’den fazla çalışanıyla hizmet vermeye devam ediyor.”

İstanbul’un pastacılık tarihçesinde Beyaz Fırın’la beraber ikinci köşe taşı: İnci Pastanesi. Adnan Genç’ten aktarmaya devam edelim:

“50 k sur yıldır Beyoğlu’nda aynı yerde hizmet veren İnci Pastanesi’nin sahibi Luka Zigoridis... Profiterol n sevilme-



Samistal Yaylası'nda bir evin önünde yaz zamanı rehaveti...

sinde ve tanınmasında özel yeri olan gerçek İstanbullu bir Rum ustamız Zigoridis, 'Kaliteli un ve yağ ile krema ve soslarıyla uğraşarak çorba parası çıkarmaya çalışıyorduk. Ne yapardık, nasıl yapardık da insanların aklından çıkmayan bir yer olabilirdik. sattıklarımızla anımsanıp, insanların yolları bizim dükkâna çıkmalıydı. Çıraklığımdan beri kafamı buna yorardım. Profiterolü böyle bir gerekçeyle damağı-mıza uygun bir lezzet haline getirdim' diyor... Evet, İnci tek bir ürünle bilinir. Elbette özel günlerin pastaları olan; ayva ezmesi, paskalya çöreği ve likörlü çikolata pufu onun işidir, ama asıl bilinen pasta ürünü; profiteroldür."

Beyoğlu'da Markiz, Kadıköy'de Baylan gibi pastanelerin de İstanbul'da uzun yıllardır hizmet verdiği biliniyor. İstanbul Rum ve Ermeniler sayesinde pastacılıkla erken tanışmış olabilir. Ancak Anadolu'nun pasta tadıyla, Hemşinlilerin Rusya seferinden sonra tanıştığını söyleyebiliriz. Şimdi, bunun hikâyesine geçebiliriz...

RUSYA'DAN TAHRAN'A... GURBET HİKÂYELERİ

Göç, Anadolu topraklarında yaşayan halkların makûs talihi-
dir. Anadolu, tarih boyunca, siyasi, ekonomik ve sosyal se-
beplerden kaynaklanan göçlerin sahnesi olmuştur. Hemşin-
liler için de göç, bir yazgıdır.

Hemşinlilerin göç hikâyesi, en azından bizi ilgilendiren
yanıyla, Birinci Dünya Savaşı öncesine dayanır. Osmanlı İm-
paratorluğu dağılırken, Anadolu'nun her yerinde gerçekten
perişan günler yaşanıyordu o dönemde. Haliyle Doğu Kara-
deniz'de de... Ege, Marmara ve Akdeniz gibi verimli tarım
topraklarına sahip olmayan Karadeniz bölgesinde insanlar
doğanın verdiğiyle yetinmek durumundaydı.

Doğu Karadeniz'in dağlık ve arazisi dar bir bölgesini mes-
ken tutmuş olan Hemşinliler, yokluğu en ağır yaşayanlar-
dandı. Sarp dağlarda yapılmaya çalışılan hayvancılık, geçim-
lerini sağlamaktan çok uzaktı. Gerçi İstanbul'un yolunu tu-
tup bir çıkış yolu bulanlar olmuştı. Dünyanın en müthiş
ballarından birini ürettiyordu Hemşinliler: Ksenefon'un *On-
binlerin Dönüşü*'nde bahsettiği "Deli Bal"dan başka bir şey
değildi bu. Bu balın mumu is yapmadan yandığı için Os-



Makrevis köyünden Fırtına Deresi'ne bakış.

manlı Sarayı'nda kullanılıyordu. Saray muhitinden birileri, bu balı üretenlerin İstanbul'a davet edilmesine aracılık etmişlerdi. Böylece İstanbul'a gelen bazı Hemşinli aileler buraya yerleşerek sosyal hayatlarını değiştirdiler, çocuklarını okutma fırsatı buldular. Ama pek az kişi için açılmış bir kapıydı bu. Hemşinlilerin birçoğu ise, ellerinde ne var ne yoksa satıp Rusya'nın yolunu tuttular. Yüzyıl başında Anadolu'dan dışarıya yönelen ilk ve en büyük göç hareketidir bu.

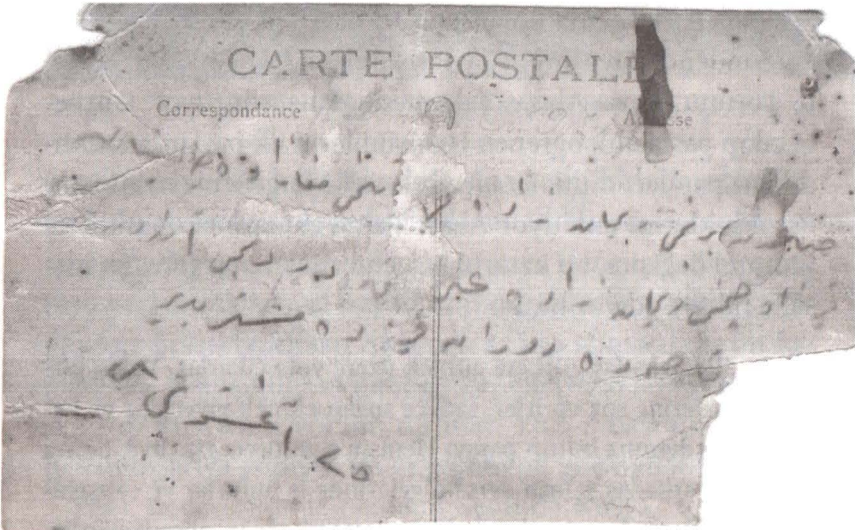
Peki, neden mesela İstanbul değil de Rusya? Çok başka bir dünyaydı burası, göze alınan risk büyüktü. Ancak Rusya o dönemde büyük bir ekonomik ve ticari gelişme içindeydi. Rusya gurbetine çıkan Hemşinli ailelerin, bu ülkenin değişik bölgelerini 'denemesi' de dikkate değerdir.

Dedeleri Rusya'ya gidenlerden olan Oktay Sönmez bunu şöyle açıklıyor:

“Tabii üstte yok başta yok, tarım yok doğru dürüst, o dönem çay da yok. Kapalı bir havza. Mecbur kalmışlar gitmeye. Rusya o dönem Türkleri kabul ettiğinden, Avrupa uzak, oysa Rusya coğrafi olarak yakın olduğundan gitmişler. Gaz, tuz, bez ihtiyacını karşılamak zormuş o zamanlarda. Tabii başta karnını doyurmak için boğaz tokluğuna gidiyorlar. Bunun için en uygun yer fırınlar. Eğitimleri de yok. Onlar da bu işi seçiyor. Bugün Avrupa’da eğitimsizler temizlik işi yapıyorsa onlar da o dönemde o işi yapıyorlar. Sosyal bakımdan kendilerine yer edinip karınlarını doyurduktan sonra akrabalarını çağırmaya başlamışlar. Herkes birinin vasıtasıyla gidiyor, tıpkı bugün de nasıl gidiliyorsa.”

Hemşin’in Tecina köyünden Halil Abdioğlu, bu işin öncülerindendi. Sivastopol’da pastacılık ve fırıncılık öğrenmişti. Torunu, Musa Abay, dede mesleğini sürdürüyor. Gurbete çıkıp pastacılık öğrenen Hemşinlilerin ilk başlarda kazandıkları paraları mutlaka memlekete/köye getirme azmi içinde olduklarını anlatıyor Abay. Fakat zaman, ekonomik ve kültürel değişim, bu kararlılığı aşındırmıştı ona göre. Şu meselle hikâye ediyor bunu:

“İki arkadaş gurbete gitmek üzere yola çıkarlar. Yolda birbirlerine söz verirler, sadece soğan-ekmek yiyeceğiz ve kazandığımız bütün parayı Hemşin’e götüreceğiz diye. Sonra iki arkadaş şehrin ayrı bölgelerinde iş bulurlar ve çalışmaya başlarlar. Aradan belli bir zaman geçer, arkadaşlardan biri diğerini ziyaret etmek ister ve nihayetinde ziyarete gider. Arkadaşını yemek yerken görür ama gördüğünde şaşırır. Çünkü arkadaşı soğan-ekmekle birlikte bir de tuz yemektedir. Bu durum karşısında tepkisini arkadaşına iletir ve şöyle der: Vay vay vay hem soğan hem tuz yiyorsun öyle mi, bu kafayla memlekete zor gidersin!”



Kırım'da Hemşinliler'e ait bir fırın.

Fotoğrafın üzerindeki yazıda Kırım'daki şehirlerden "Aluşta" yazmaktadır.

Arka taraftaki yazıda ise fotoğrafın 1325 tarihine, 1909'lu yıllara ait olduğu belirtilmektedir. Ortadaki kişi Reyhanzade Ali Faik, en sağdaki de onun abisi Reyhanzade Muhammed, İsmail Şişman ve muhtemelen Rus bir kadın müşteri.

Hemşinlilerin pastacı, fırıncı, lokantacı olmalarındaki temel etken analar, Abay'a bakılırsa:

“Hemşinli ana çocuğunu gurbete gönderirken en büyük endişesi çocuğunun aç kalacağıdır. Oğlunun aç kalmasına gönlü razı olmayan ana, oğluna karnını doyurabileceği yerlerde çalışmasını salık verir. Nitekim bu telkinler Hemşinlinin iş seçiminde etkin olur ve genellikle gurbete çıkanlar bu işlerde çalışmaya başlar.”

Liman şehri olması ve yakınlığı nedeniyle Batum en fazla rağbet gören yerd i ama Petrograd, Talin (Estonya), Moskova, Mugilov, Berdiçev, Odessa, Sivastopol, Yalta, Kefe, Ryzan, Kazan, Tiflis (Gürcistan), Gence, Rostov, Soçi, Poti gibi şehirlere de gidenler vardı. Bazı aileler belirli bir şehre yönelmiş, bazıları farklı şehirlere dağılmıştı. Misal, Şabanogulları Rostov'da; Poladoğulları Berdiçev, Moskova, Kiev'de; Reyhanogulları Batum, Yalta, Moskova'da; Veziroğulları Berdi-



Makrevisli Tarakcioğulları'nın Yalta'daki pastaneleri.



Makrevisli Tarakçioğulları'nın Yalta'daki pastaneleri.

çev’de; Ofluoğulları Moskova’da; Matiloğulları Odessa’da; Bağdasaroğulları Batum’da; Takoşoğulları Petrograd, Moskova, Sivastopol’da; Topçuoğulları Moskova’daydı. İlerde hikâyesini anlatacağımız ilk gurbetçilerden Şerif Gulaboğlu’nun torunu Dursun Gülay, “olağan” göç akışını şöyle özetliyor:

“Gurbete gidenlerin ilk durağı Batum oluyor. Oradan Sivastopol’e geçilirmiş. Resmî izni olmayanlar Trabzon’dan izin almak zorundaymışlar. Pastacılığı öğrenmeye gidenler yola sermayesiz çıkmışlar. İlk giden, daha sonra gelenlere yardımcı olurmuş, onları yanına alır usta olarak yetiştirmiş. Bolşevik Devrimi’ne kadar Rus kırmızı liraşıyla Rus Manatı eşit değerdeymiş.”

Köksal Burum’un hikâyesi de, göçün dinamiğinin insanları nasıl çekimine aldığını özetliyor. Köksal Burum, bugün Ankara’da yaşayan bir Hemşinli. Çamlıhemşin’in Çinçiva köyünden. Orada büyük bir taş konakları var ve diğer konaklara da pek benzemiyor. Burum’a bu konağı sorunca, ailesinin Rusya’ya dayanan hikâyesini anlattı:

“Bizim köyde aile adımız Hunananç’tır. O zamanlar herkes aile adlarıyla anıldığından, dedeme Hunananç Emin deniyor. Osmanlı zamanında, sancak beyi bunlardan aşar denilen hayvan vergilerini fazla isteyince dedem bir gün bunadır ve ‘Yeter artık, bu adamlar bizim canımızı alacak, ne kazanıyoruz ki ne verelim, en iyisi bu adamı öldürelim ve bu dertten kurtulalım’ der arkadaşlarına. Sonra bir gün kararlaştırırlar ve toplanma günü geldiğinde dedem kendisinden başka kimsenin gelmediğini görür. Gelmedikleri gibi, dedemi de sancak beyine şikâyet ederler, ‘seni öldürmeyi düşünüyor’ diye.

Dedemin bir arkadaşı, ‘sancak beyi seni yakalatacak, hemen git buralardan’ deyince, o da yola koyuluyor, Hamidi-



Hemşinlilerin Rusya'da kazandığı manatlar, Ekim Devrimi'nden sonra pula döndü.

ЕБ 068334



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
КРЕДИТНЫЙ БИЛЕТЪ

ДЕСЯТЬ
РУБЛЕЙ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ БАНКЪ РАЗМѢНИВАЕТЪ
КРЕДИТНЫЕ БИЛЕТЫ НА ЗОЛОТУЮ МОНЕТУ
БЕЗЪ ОГРАНИЧЕНІЯ СУММЫ
(1 РУБЛЬ = 100 КОПѢЕКЪ ИЛИ ОДЕРЖИТЬ
17, 424 ДОЛЕЙ ОСТАТКА ЗОЛОТА)

Исполняющій

Кассиръ

А. В. Мухоморовъ

ЕБ 068334

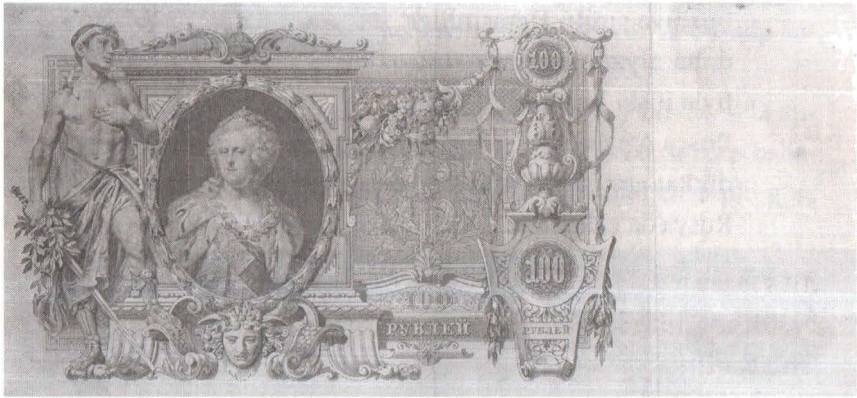


Bazı aileler manatlarını saklamış, bazıları da yakmış.

ye'den bir kayığa atlayıp Batum'a oradan da, Rostov'a geçiyor. Rostov'da daha önce Hemşinlilerden Reyhanlar'ın orada olduğunu ve pastacılık yaptıklarını öğreniyor. Gidip onları buluyor, Reyhanlar'dan bir dede, buna yatacak yer temin ediyor kendi evinde ve gece yattıklarında birkaç kez sesleniyor. Dedem de sesine karşılık veriyor. Sabah kalktıklarında dedeme, 'Sana gece üç defa seslendim, sen de buyur amca dedin. Ama bak diğerinin ruhu bile duymadı. Seni çok sevdim' deyip, cebine biraz da harçlık koyuyor. Sonra dedem kendine ufak bir limon tezgâhı alıyor ve işe başlıyor. Aradan biraz zaman geçince işlerini genişletiyor ve Rostov'da pastane, lokanta ve otelden müteşekkil bir kompleksin sahibi oluyor. Bayağı da nüfuzlu biri haline geliyor. Bu arada köyden kaçtığı için Osmanlı tebaasından da çıkarıldığını öğreniyor. Bir gün Trabzon'dan Nemlioğulları diye bir aile geliyor, onlar da fındık ticareti ile uğraşılıyor. Ancak bir problem çıkıyor ve geminin iki gün içinde gitmesi gerekiyor. Fındıkları bırakacak yer bulamayınca, bir adam orada dedemin varlığından bahsediyor ve 'O işi halleder' diyor adamlara. Onlar da dedemi buluyor, dedem bunlara bir ambar kir alıyor, fındıklarının parasını veriyor ve siz gidin diyor, burada beklemeyin. Onlar da gidiyorlar, aradan biraz zaman geçiyor, Trabzonlu ailenin büyüğü Rostov'a dedemi ziyarete gidiyor. Ona, 'Bak mutlaka dönerken Trabzon'a geleceksin, misafirim olacaksın' diyor. Dedem de buna karşılık, 'Gelemem çünkü beni tebaadan çıkarmışlar' diyor. Bunun üzerine adam İstanbul'daki çevresinin gücüyle dedemi tekrar tebaaya aldırıyor, sonra dedem önce köye dönüyor, orada evi yaptırıyor. Gidiyor Erzurum'da pastane açıyor. Trabzon'a gittiğinde ise hastalanıyor, o aile dedeme bakıyor, hastane masraflarını ödüyor. Şimdi dedem Trabzon'da yatıyor. Tüm bunları dedemin tuttuğu günlükten aktardım."

Hikâyenin varacağı yeri biliyorsunuz: Gurbetçi Hemşinliler, Rusya’da unlu mamullerde, fırıncılık ve pastacılıkta ihtisaslaşmışlar. İlk giden Hemşinliler, ustalaşıp kendini geliştirmiş, iş sahibi olmuş, bu arada yanına aldığı hemşerisini (veya hemşerilerini) yetiştirmiştir. Tarakçı ailesinin fertlerinden Yunus Tarakçı, dedelerinin bu mihnet dolu ama onlara hem ustalık hem de “umumi kültür” kazandıran “kariyer” çizgisini şöyle tahlil ediyor:

“Rusya gurbetine çıkanlar elinde değer ihtiva eden birşeyleri satıp gurbete gitmişlerdir. Kimi zaman pasaportsuz, gemiyle kimi zaman da yaya gidilmiştir. 24 saat çalışmayı



Bazı ailelerin çocukları, kıymetten düşen manatları oyuncak yapmış!

göze alarak yollara çıkmışlardır. Çalıştıkları fırınların mamulleri iyi olsun diye gerekirse uyumamışlardır. İşte bu nedenden rekabet edemeyen bazı Rus fırıncılar Hemşinlilerle baş edemeyeceğini anlayıp iflas etmiştir. Rusya'da aristokrat hayatı yaşanıyordu. O zaman Rusya'da üç sınıf vardı: köylüler, orta sınıf ve burjuva sınıfı. Hemşinliler daha ziyade burjuva sınıfıyla ilişki kurmuşlar. Önce



Tarakçıoğlu Hurşit Ağa.

Rusça öğrenmeye çalışmışlar. Bunun için gazete okumaya dikkat etmişler. Yurtdışındaki gelişmeleri ve Avrupa'yı da Rusya'da çalışırken öğrenmişler. Birçokları resmî görev de almış, memurluk, kooperatifçilik yapmışlar.”

Bu göç hareketinin “maaile” olmadığını belirtmek gerekir. Kadınlar ve çocuklar Hemşin'de kalıyor, evin erkekleri çalışmaya gidiyordu. Hemşin'de genellikle geniş aile yapısı hâkimdi. Şimdi de olduğu gibi, torunlardan dedelere kadar tüm aile fertleri aynı evin içinde yaşıyordu. Malların “dışarıya gitmemesi” kaygısıyla, aile içi evlilikler de yaygındı. Bu usul günümüzde terkedilmiştir. Eskiden Hemşinliler ve Lazlar arasında kız alıp verilmezken, günümüzde bu tatsız husumet de bitmiştir.

Oktay Sönmez de gurbetin sosyal açıdan nasıl bir değişim getirdiğini açıklamaya çalışıyor:

“Rusya gurbetinin Hemşinlilere getirdiği çok şey vardır. Sosyalleşmişlerdir tam manasıyla. İnsanlar arasında nasıl

davranacağını öğrenmiş, aristokrat bir hayatın nasıl yaşandığını öğrenmiş, üst tabakaya, burjuva sınıfına hizmet ettikleri için diplomatik ilişkileri öğrenmiş. Rusya'dan döndükten sonra gördüklerini uygulamaya başladılar. Şehirlerde ev sahibi oldular; patron oldular. Patron dediğim de bir nevi diktatörlük. Rusya'da öğrendiğinin %50'siyle gelen bile el üstünde tutuldu çünkü burada böyle işler yoktu. İstanbul'da vardı sadece gayrimüslimlerin elinde.

Türkiye'deki aile kavramına bakışları değişmeye başladı. Mesela benim babam, Niyazi Sönmez, Türkiye'de evlenip 18 gün evli kaldıktan sonra Rusya'ya gidiyor. 12 sene sonra başka bir kadınla evli olarak dönüyor. Onun gibi yapanlar da çoktur. Orada Rus kadınlarını görüyor ve burada kalanları unutuyor.

Burada kalan eşler için dramatik bir şey bu. Mesela anem, babam iki çocukla buraya gelince evi terk edip babasının evine yerleşmiş. Sonra bizim evdekiler de tepki gös-



Tulum Hemşinlilerin düğünlerinin vazgeçilmez eğlencesidir.



Ankara'daki Hemşinliler tuluma ve horana olan özlemlerini giderirken.

terince, babam bir çocuğunu alıp İstanbul'a götürüyor. Ve orada bırakıyor. Sadece ablam Remziye kalıyor köyde. Sonra annemi getiriyor geriye ve sonra da biz doğuyoruz.”

1917 Ekim Devrimi'nden ve sosyalist rejimin kurulmasından sonra, Hemşinlilerin bazıları orada çalışmaya devam ederken, büyük bir bölümü dönmeyi tercih etti. Dönenler arasında, koluna yeni eşini takmış olanlar da vardı! Böylece Hemşin'de “Kerumlu-Kırımlı” modası başlamış oldu. Bu yeni eşler kuma statüsünde iseler de, zamanla alışılmış ve “kaynaşma” sağlanmıştır. Hatta, birbirlerinden habersiz bir kilometre mesafedeki iki köye gelen iki “Kerumlu” kız kardeşin buluşması, bugün de hüzünle anlatılan hikâyelerdendir. Makrevis'te Begiler'e gelin gelen ve sonradan Helime adını alan kadın, karşı köy Küşüve'ye yabancı bir kadın geldiğini duyunca, ziyarete gider. Bakar ki, o yabancı kadın kendi kız kardeşidir! Birbirlerine sarılarak dakikalarca ağlarlar. Yeni memleketlerinde birlikte yaşarlar. Küşüve köyü-



Hasan Çakır, İsmail Şişman, Rus hanımı ve Muhittin Tarakçı, Rusya'da.



Makrevis'teki ilkokulda sadece Makrevislilerin değil, civar k ylerdekiilerin çocukları da okumuŗ. Okul ilk mezunlarını 1938'de vermiŗ.



Makrevis'ten karŗıdaki K ŗ ve köyünün g r n ŗ . Melik Konağı beyaz beyaz parlıyor.

ne gelen Kırımlı gelin, ablasından önce ölür. Ablası onu Küşüve köyünün dibindeki “Kavazun Duz” mevkiine gömer. Ne var ki dram burada da devam eder ve büyük bir selle taşan Fırtına Deresi, kadının mezarını sürükler. Ondan sonra Helime’nin gözyaşları artık hiç dinmemiştir, diye anlatılır. Yunus Tarakçı, Rusya’dan getirilen eşlerin dramı hakkında şunları söylüyor:

“Rusya’ya giden Hemşinliler orada Ruslarla izdivaç etmişler. Evlendikleri kadınların Hemşinlilere çok katkısı olmuş diyebiliriz. Ancak Hemşin’de hoş karşılanmayan yabancı kadınların kimi intihar etmiş kimi de kaçmayı denemiş. Bazıları da ikinci eş olarak yaşamayı denemiş ve Hemşin’de kalmışlar.”

Hemşinliler, bu gurbetin “iki yönlü” işlemlerini de önemsiyorlardı. Bir taraftan gurbette işlerini yürütürken, memleketi de ihmal etmiyorlardı. Oralarda beraber hareket ederek gurbet dayanışmasına girmeleri de, kısa sürede tutunmalarını sağladığı gibi, çok geçmeden işçilikten işverenliğe geçmelerine de zemin hazırlamıştır. Yaklaşık on yıllık çalışmayla oldukça iyi para kazanan Hemşinliler, artık memlekete dönmeyi düşünmeye başlarlar. Memleketle gurbet arasında bölünür zihinler. Hemşinli kimliğinin asli unsurlarından biri olacaktır artık bu yarılma! Ankara’da yaşayan Hemşinlilerin bir ara çıkarttığı *Seyran* dergisinin 24 Mart 1973 tarihli sayısında Bahadır Gülay’ın anlatacağı gibi:

“Ezelden beri gurbetle yoğrulan ruhlarda bir şehir tutkusunu meydana gelmiştir. Hemşinli adeta iki vatanlı olmuş, üç-beş sene şehirde, üç-beş ay köyünde yaşamayı benimsemiş, bundan daha iyi bir şekil olacağını bile düşünmemiştir. Bu iki yönlü yaşantı birçoklarını, her iki tarafta da başarısızlığa iten başlıca sebep olmuştur.”



Ankara'da bir grup gurbetçi bir arada.



Ankara'da da 'memleketteki' gibi yaylada pikniklere gidilmiş.



Ankara'da memleket hasretini dindirmek için yapılan gecelerden birinde, horan ekibi.



İstanbul'da Gulaboğulları ailesinden bir hatıra.



Kentlerdeki Hemşin eğlenceleri artık eskisi gibi yapılmıyor.



Hemşinli yaşlı kadınlar; yılların yorgunluğu yüzlerinden okunuyor.



Eşleri gurbete giden Hemşinli kadınlar, çocuklarla birlikte köyü 'beklemişler'.

Geniş ailenin bir arada yaşama alışkanlığı, gurbete giden Hemşinlilerin “büyük evler yaptırma” hayallerini körüklüyordu. Rusya’da iyi paralar kazanan Hemşinlilerin memlekete döndüklerinde ilk işleri, genellikle 15 odalı taş konak tipi büyük evler yaptırmak olmuştur. Çamlıhemşin ve Hemşin’de bu şekilde yapılan çok sayıda konforlu konak vardır. Çoğu bugüne kalabilmiş olsa da, ne yazık ki bazıları ilgisizlikten (ve sorumsuzluktan!) dökülüyor bu güzel binaların.

Ruslardan “büyük ev”i örnek alan Hemşinliler, hep vurulandığı üzere, kültürel açıdan da değişmekteydiler. Oktay Sönmez, bugünkü Hemşin’in temellerini oraya dayandırıyor:

“Bizim aile, yani Cerrahoğlu ailesi dört kardeş, bunların ikisi ayrılp Batum’a yerleşiyor ve bildiğim kadarıyla Cerrahoğlu deniz nakliyat şirketini kuruyorlar. Diğer ikisi de memlekette kalıyorlar. Rusya’da çalışıp kazanan kardeşi para gönderiyor; kardeşlerden biri, Hacı Emin burada ev

yaptırıyor. Kardeşi, yani dedem Şakir Cerrahoğlu da Yalta'da lokantacılık işi yapıyor. Şu anda mezarı Yalta'da duruyor. İşte oradan kazanılan parayla yayla ve köy evleri ile Makrevis köprüsü yaptırılmış. Kısmen Rusça'yı Türkçe'ye sokmuşlar, Çaşka, talika, istikan, kuruşka, idisuda gibi kelimeler günlük konuşma diline girmiş, hâlâ eskiler tarafından kullanılır. İdisuda aslında 'iditiesuuda'dır ama bizimkiler gitgel manasında kullanır. Sonra, çoluk çocuk getirdiler. Hemşin'de çok eşlilik görüldü. Yabancı evliliği gördüler. Kimse kitap okuyup gelmedi ama mesleği öğrendi geldi. Böylece Türkiye'de bu mesleklerde köşe taşı oldular.

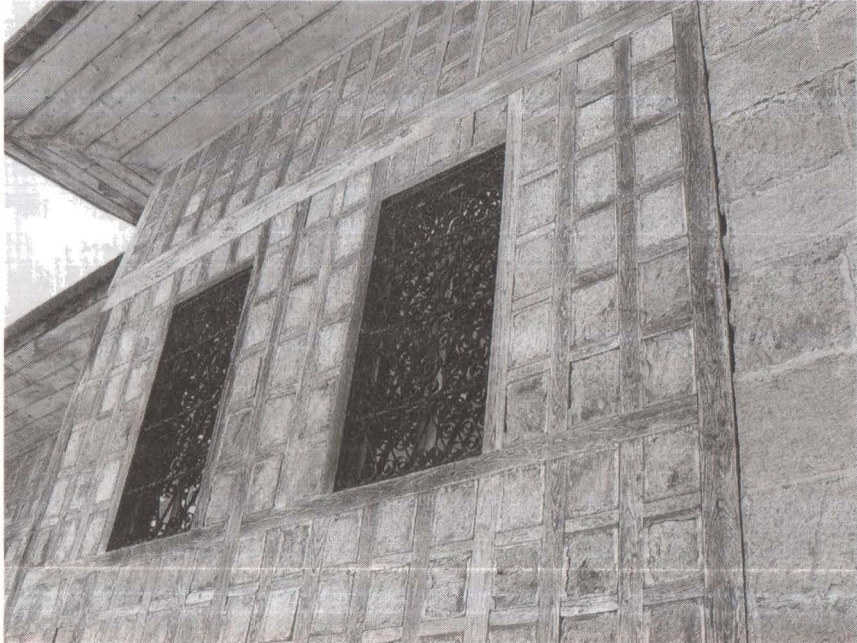
Hemşin'de bu kültür olmasaydı Hemşin bugün Hemşin olmazdı. Hemşin yeniden inşa edildi.”

Bugünkü adıyla Bahçeli Konaklar ama eski ve bildik adıyla Habak köyündeki büyük taş konağı gezdikten sonra, Şaban Sarıoğlu'na burayı nasıl yaptırdıklarını sordum ve beklediğim yanıtı aldım: Pastacılıktan kazanılan paralarla elbette:

“Bizler olmasak şehirliler ekmekle, pastayla tanışamayacaktı. Tabii, bahsettiğim bugünkü fırın ekmekleri. Eskiden ekmekler küplerin üzerine yapıştırılan hamurların pişirilmesiyle yapılıyordu. Dedelerim Kermençuk'ta çalışıyordu. Orada bir fırın kiralamışlar. Önce okuma-yazma bilmediklerinden epeyce zorlanmışlar ama zamanla alışmışlar. Sonra bir fırın daha kiralayıp, pasta imal etmeye başlamışlar. Gidişleri de enteresan. Bugün Pazar diye bilinen yer eskiden Atina imiş. Onun limanından gemiyle Batum'a oradan da Kermençuk'a gitmişler. Gittikleri yerde hiç Hemşinli de yokmuş ama her şeyi göze almışlar bir kere. Dedem Çar Nikola zamanında çalışmış. Çok da iyi simit yaparmış. Simitin nereden ekli olduğu belli olmazmış ki o kadar iyiymiş. Simit satanlara Rusya'da 'Kuharka' derlermiş. İşini oturttuk-



Pastacılıktan kazanılan paralarla yaptırılan konaklardan biri: Deliimet Konağı. Makrevis'teki konak şimdi kaderine terk edilmiş.



Küşüve köyündeki Çolakoğlu Konağı'nın pencere demirleri Rusya'dan getirilmiş.



Şerif Gulaboğlu'nun Ortan köyünde yaptırdığı taş konak
hâlâ yıllara meydan okuyor.



Yukarı Vice'deki bu konak, İzmir'deki Reyhan Pastanesi'nin sahiplerinin.



Hacaloğlu Konağı'nın önünde, evin çocukları yaylacı Rukiye Yücel'le birlikte.

tan sonra sipariş usulü çalışmaya başlamış. Buna vagonlarla un getiriyorlarmış. Unların parasını da, unu işledikten sonra veriyormuş. Herhalde çok güveniyorlarmış buna. Bolşevik Devrimi'ne kadar bu durum devam etmiş, bir ara buralara gelmiş ama herhalde alıştığından geri dönmüş ve daha da gelmemiş. Çalışma arkadaşları da patronları da çokyardım etmişler. Patronlarının gofret fabrikası varmış. Sosyalizm gelince patronlarının çocukları da babalarına ters düşmeye başlamış. Babalarına 'Sen bizi yıllarca gofretle, şekerle besledin ama artık düzen değişti' demişler. Bu olaydan sonra patronlarının çocukları ve eşi Amerika'ya kaçınca patronları da dedeme yöneticilik yaptırmışlar. Bu patronlar aynı zamanda idareciymiş. Manat'ın (Çar Banknotu) değer kazanması için çalışmışlar. Zaten bu konak da Rusya'dan kazanılan manatlarla yapılmış.

Adamlar o kadar para kazanmışlar ki, bu konakları yaptırmışlar. Hâlâ köyünden Çolakoğulları'nın Rusya'da tütün tarlaları varmış. Ara sıra Hemşin'e de giden Çolakoğulları'ndan Ahmet Efendi trenle Batum'a geliyormuş. Tren bir yerde çay molası veriyormuş ve o da çay tiryakisi olduğundan trenden inmiş. O zamanlar çaylar semaverle veriliyormuş. Görevli de trenin artık kalkış saatinin geldiğini söylemiş. Çolakoğlu Ahmet de 'Ben çayımı içmeden tren hareket edemez' demiş. Bunun karşılığında tam 500 kırmızı altın ver-



Çolakoğlu Ahmet Bey.

miş, bir semaver çayı içebilmek için. Görevli de 'Çolakov çayını içmeden tren hareket etmeyecek' manasında '5 dakika iyot Çolakov çay piyot' demiş. Sonra Ahmet Efendi çayını içtikten sonra tren hareket etmiş. Bu kadar çok parayı bir semaver çaya veren adam köyüne dönünce de 920 kırmızı altın liraya büyük bir konak yaptırmış. Bununla da yetinmemiş, Tarakçıoğlu Hurşit Ağa'dan 800 kırmızı altın karşılığı bir arazi satın almış. Ancak köye döndükten sonra bu kadar para harcayınca değirmenin suyu kesilmeye başlamış. Adam o koskoca konağın içinde aç biilaç kalmış, komşularının getirdiği yemeğe muhtaç olmuş. Kadere bakın ki, parasızlıktan terk ettiği memleketinde parasızlıktan perişan olmuş Çolakoglu Ahmet..."

Aslında Hemşin'deki bütün konakların yapılış öyküsü hemen hemen aynı. Rusya gurbetinden, servetle beraber ihtişam da gelmiş: Vitraylar, altın kapı kolları, işlemeli demirler, özel boyalar... Konakların yapımında kullanılan taş ve kireçler için taş ocakları açılmış. Buradan katırlarla ve insan gücüyle inşaatlara taş taşınmış. Pencerelerde, kapılarda kullanılan demirlerin çoğu ham olarak Rusya'dan getirtilmiş, burada Ermeni demir ustalarına işletilmiş. Bu ihtişam dönemi ni kıtlık izlemiş. Tabii Manat'ın değerini kaybetmesinin de önemli payı var bunda. Şaban Sarıoğlu "Ne ayağımıza giyecek çarğımız ne çorbamıza katacak tuzumuz ne de aydınlanacak gazımız vardı" diyor.

Rusya, Polonya, İran... Ekim Devrimi ve göç sarmalı

Birinci Dünya Savaşı ve ardından Ekim Devrimi'nden sonra az sayıda Hemşinli Rusya'da kalır, birçokları Hemşin'e dönerken, kimileri de gurbetçiliği içselleştirip Rusya'dan Varşova'ya, Tahran'a gitmiş.

Sönmez, “Ekim Devrimi’nden sonra işleri bozuldu. Tabii Rusya’dan para kazananlar, Rusya’daki malını mülkünü satanlar da vardı. Çuvalla manatla dönenler oldu. Daha sonra bu paralar bir çuval kâğıt oldu. Ama tabii Moskova’yı, Yalta’yı, Sivastopol’u gören Hemşinlileri Hemşin artık tatmin edemezdi,” diyor. Hele tüm servetini o görkemli konaklara yatıranlar, mecburen tekrar yollara düşmüş.



Çelinalı kızlar, kış akşamlarının rutininde: Elişi.

Rusya’da öğrenip geliştirdikleri fırıncılığı, pastacılığı bu yeni gurbetlerde de devam ettirmiş Hemşinliler! Mesela Kozioğulları ve Hacaloğulları Tahran’a, Çolakoğulları Varşova’ya gidenlerden... Gazeteci Yavuz Donat, on yıllar sonra bir Polonya seyahatinde izine rastlayacaktı Tahran’a göçen Hemşinlilerin. 5 Haziran 2005’te *Sabah* gazetesinde yayımlanan “Varşova’da Çamlıhemşin Lobisi” başlıklı yazısında, şöyle anlatıyordu izlenimlerini:



Çarlık Rusyası'nda genç bir Hemşinli.



Pastacı Cevdet Sırtoğlu'nun Polonya pasaportu.

“Polonya'nın başkenti Varşova'da 1500 kadar Türk var... Bunların içinde Çamlıhemşinliler de var... Çamlıhemşinlilerin içinde Türkçe bilen bilmeyen var. Çamlıhemşin nire, Varşova nire?... Nasıl geldiniz buralara? Yakup ile Enver beylerde, Türkçe hak getire. Feridun beyin Türkçesi çat pat. Avukat Tacettin Arol, 'öyleyse hikâyeyi anlatmak bana düştü', dedi. Çamlıhemşinli İshak, yıllar önce oğulları Hasan ile Mehmet'le birlikte, Rusya'nın Sivastopol'una gitmiş. Orada fırın açmışlar. Ama 1917'de Sovyet İhtilali olunca...

Düzenleri bozulmuş. 1928'de baba ve iki oğlu Rusya'dan, Polonya'ya taşınmışlar. Yaptıkları iş yine fırıncılık, pastacılık. İkinci Dünya Savaşı çıkınca... Almanlar, Polonya'yı işgal edince. Düzen, yine biraz bozulmuş. 1939'da Hasan 'Baba ben Çamlıhemşin'e döneceğim' demiş. Dönmüş çocuk çocuğa karışmış. Ve eceli gelmiş ölmüş, Çamlıhem-

şin'e gömülmüş. Oğlu Tacettin büyümüş, avukat olmuş ve 1976'da Varşova'nın yolunu tutmuş. Baba İshak Polonya'da ölmüş ve orada gömülmüş. Diğer oğul Mehmet, Polonyalı bir kızla evlenmiş. 3 oğlu olmuş: Feridun, Yakup ve Enver. 1994'te Mehmet de Polonya'da ölmüş. Babasının yanına gömülmüş. Feridun, Yakup ve Enver Polonya'dan evlenmişler. En büyükleri 66 yaşındaki Feridun Arol'la konuştuk. Dedi ki: İlk iki hanımdan var benim 2 oğlum... Şimdi evliyim üçüncü hanımla. Hanımı Çamlıhemşin'e götürdünüz mü? Tabii... Var çok beğenmek... Hepimizin nüfus kaydı Çamlıhemşin'de.”

Donat'ın rastladığı 'Polonyalı' Hemşinliler, bir istisna değil. Özellikle Ekim Devrimi'nden sonra, oradan oraya savrulmuş Hemşinliler. Bu kısımda, onları toplama kamplarına kadar savuran bu hikâyelerden örnekler aktaracağım.

En eskilerden biri olan Muzaffer Yücel'in yolu ise İran'a çıkmış. Seksenini devirmesine rağmen gezmekten usanmayan biri olarak tanınırmış, ta ki yağmurlu bir günde yolda düşüp kalçasını kırana dek. Şimdi yılların yorgunluğunu çocuklarının yanında atıyor. 1932'de başladığı pastacılığı uzun yıllar yapmış Muzaffer Dede. Şimdi yapamıyor ama yapanları kontrol ediyor. “İlk zamanları” hatırlıyor:

“Hemşin'de Ermenilerle Hemşinliler birlikte yaşıyorlardı. Ermeniler gurbete gidip gelmeye başlayınca Hemşinliler de onların peşinden gurbete gitti. Çar zamanı. En çok da Kırım ve Batum'a gittiler. Rusya'da muazzam iş sahibi olanlar vardı. Bağ bahçe sahibi olanlardan, lüks fırınları olanlara kadar... Çok zengin yaşamışlar. Rusya'dan geri dönenler uzun süre, Birinci Cihan Harbi'nin tesiriyle iş yapamadı. Pastacılık yapamayınca kiraathane işletmişler. Bazıları da, Tarakçı Ahmet, Hacı İshak öncülüğünde İran'da tanıtık bir konsolos aracılığıyla iş bulmuşlar. Elleriindeki parayı işe



Tahran'da Şah döneminde çok popüler olan Hacaloğulları'nın Cafe Jale Restoranı.

yatıracaklarını söylemişler. Konsolos da parayı İran'a transfer ettirmiş, 1929'da iş sahibi olmuşlar. Avrupalılar İran'a akın edince İran'daki tek pastanenin Ermenilere ait olmasını fırsat bilip Ruznovan (Yenigün) pastanesini açmışlar. Böylece Hemşinliler ilk ve son defa İran'da iş sahibi oldu. Daha sonra adını değiştirdiler, Cafe Jale Restoran koydular. Ben de çalıştım orada. Çok ünlü müşterilerimiz oldu. 1945'te kapattılar sonra ben de İzmir'e döndüm. Daha önce Dilber diye bir pastane açmıştım daha sonra Cafe Maya diye bir yer açtık ortaklı. E sonra da yaşlandık artık yapmıyorum bu işi ama yapanların yerlerine gidiyorum, bakıyorum ki nasıl yapıyorlar.”

* * *

Kendi halindeki 20 haneli Ortan köyünden kalkıp Rusya'ya gurbete giden Şerif Gulaboğlu'ndan geriye iki şey kalmış: Biri köyünde yaptırdığı ev, biri de Polonya'nın Suwalki şehrinde personeliyle birlikte çektiirdiği fotoğraf.



Şerif Gulaboğlu, gurbet seferinde yeniden evlenmiş. Fotoğrafta eşi Eva ve çocuklarıyla mutlu mesut görünüyor.

Monsieur
Cherif Effendi Pacha yade

CER
Mussie

Durvalki

Şerif Gulaboğlu'na ait posta belgesi, Sivastopol'da.

Şerif Efendi nüfus kaydına göre 1849'da doğmuş. Babasının ismi Ahmet, annesinin ismi Tamsife'ymiş. Ona kendi aralarında Tufi Ebe derlermiş. Şerif Efendi, önceleri birkaç sefer koyun alıp Batum'a götürüp satmış. Bir seferinde de Moskova'ya kaçmış, oradan Petersburg'a geçmiş. Pastacı çıraklığından sonra Petersburg'da pastane açmış. Rus çarının sarayına bile pasta yaparmış, rivayete göre. Hatta bir seferinde çarın sofrasına bile kabul olunduğu anlatılıyor, yanında köyden getirttiği bir akrabası gençle. Çarın kızı bu gencin resmini yapmış ve odasına asacağını söylemişmiş. Moskova'da bir sokağın tamamındaki dükkânların sahibiymiş, birçok başka şehirle de iş yapmaya başlamış. Hatta Rusya dışına da taşıp, Polonya'nın Suwalki şehrinde bir pastane daha açmış. Pastanenin ismi: Konstantinapol Pastanesi. Tarih, 1898. Buradaki özel yapım fırında, birinci katta ekmek, ikinci katta francala, üçüncü katta da tatlı imal ediliyormuş. Şerif Efendi orada evlenmiş, çoluk çocuk sahibi olmuş. Bu



Şerif Efendi'nin sahip olduğu Polonya'nın Suwalki şehrindeki pastanenin 1898 yılına ait fotoğrafı. En üstteki tabelada Şerif Efendi'nin "Şerif Gülab" olarak Lehçe ve Rusça dillerinde yazılmış olan tabelası var. "PIEKARNIA CUKIERNIA KONSTANTYNOPOLSKA" yazılı olduğu tabelada da İstanbul Pastanesi ve Fırını yazmakta. Fotoğrafa bakıldığında soldan beşinci sırada Şerif Efendi oturuyor.

Fotoğraftaki hem Rusça hem Lehçe ifadeler dikkati çekiyor. Bunun nedeni Suwalki şehrinin 1867-1917 yılları arasında Rus işgali altında olmasıdır. Kapının sol tarafındaki Rusça üstten ikinci yazıda sipariş (ismarlama) yazmaktadır. Kapının sağ tarafındaki Lehçe üstten üçüncü yazıda da "çeşitli" ifadesi vardır. Yapı bugün halen Suwalki'nin Mickiewicza Caddesi'nde bulunmaktadır.

onun ikinci evliliğiymiş. Köyüne döndüğünde, Hemşin'e dışarıdan getirilen gelinler için kullanılan terimle "Kerumlu" demişler ikinci eşine.

Torunlarından Dursun Gülay, Şerif Gülaboğlu'nun Hemşin'de çobanken gittiği Rusya'da, sonra Polonya ve Almanya'da pastaneler açmasını büyük bir heyecanla anlattı bana. Moskova'da "Gülap Patisserie", Suwalki'de "Konstantinapol-İstanbul Pastanesi"ni açan Şerif Efendi'nin, Berlin'de ilk sinema salonunu işlettiğine dair rivayet de eksik değil.

Şerif Efendi'nin Orta köyünde yaptırdığı ev hâlâ kale gibi sağlam duruyor. Dursun Gülay burada oturuyor. Gülay, dedelerden nakledilen bir anı anlattı – yine manatın değerden düşmesiyle ilgili:

“Gülab Mustafa'nın babası ile Eminler'in İrfan'ın dedesi Rusya'dan dönüyorlarmış. Vapur Sivastopol'a uğramış. Bunlar birbirlerine acıttıklarını söylemişler. İrfan'ın dedesi olan Hasan Gültan, Emin Gültan'a 5000 manat vererek, pazardan birşeyler almasını istemiş. O da pazardan dört tane turp ile bir hilep almış. Gelirken yolda bir turbu yemiş. Bunlar buluşunca Hasan Gültan 'Bunlar ne, bu kadar parayı bunlara mı verdin? Üstelik birini de yemiştin!' diyerek Emin'i dövmeye başlamış.”

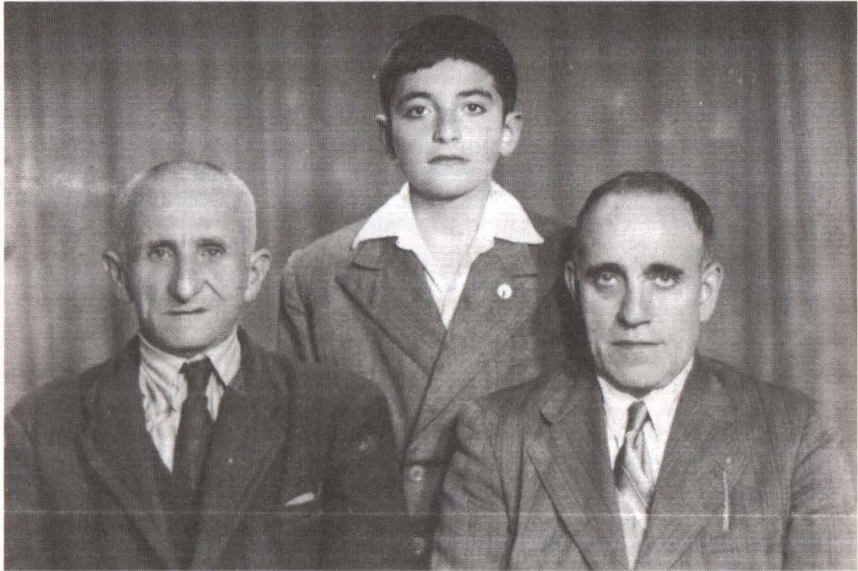
* * *

Yine Tahran gurbetçilerinden Mithat Akay, Çamlıhemşin'in Makrevis köyünden. 86 yaşındaki Mithat dede, çocuk yaşta gurbete gitmiş, uzun yıllar çalıştıktan sonra da memleketeye dönmüş, burada da bir müddet çalışarak emekli olmuş. Mithat dede, gurbete dair hatırlayabildiklerini anlattı:

“Biz beş kardeşdik. Bu kardeşlerden ne yazık ki bir ben sağ kaldım, ağabeylerim ve ikizim öldü. Hepimiz bir şekilde gurbetin zorlu yollarından geçtik. 1920'de doğdum, 16 yaşında gurbete İstanbul'a gittim. Orada Tümenisa denilen bir kumaş fabrikasında bir sene çalıştım. Kumaşlarla ilgili birçok şeyi orada öğrendim. Bir sene sonra da, ağabeylerimin yanına gitmeye karar verdim, Tahran'a. Fabrikadaki ustam çok ısrar etmişti kalmam için ama dinlemedim. Tahran'da ağabeylerim Ali ve Bahadır'la birlikte, bizim köyden Hacallar'dan Bekir, Mehmet ile Küşüve köyünden Kozizler'den İbrahim ve Hasan vardı. Çok hemşeri vardı oralarda. Ben o zaman 40 lira maaş alıyordum,



Tahran gurbetçileri Yunus Gülay, Ali Akay, Enver Hacaloğlu ve Hüsnü Hacaloğlu.



Tahran gurbetçilerinden İshak Hacaloğlu, amcası ve oğluyla.

sonra maaşımı kestiler, iş bahşişe kaldı. Daha sonra bir şekilde işlerimizi yoluna koyduk ve orada Tahran No isminde bir restoran açtık, Mehmet Yücel'le. Mehmet ısrar etti, illâ İranlı bir arkadaş var, onu da ortak alalım diye. Neyse razı oldum, ortak olmaya. Sonra bir süre iş iyi gitti, ancak Şah'tan sonra içki satışları yasaklanınca işlerimiz de düştü. İkinci Dünya Savaşı zamanında da iyice kaybettik, tüm mallarımız da orada kaldı. Yoksa Tahran güzel memleketti. Ben de 1951'de Ankara'ya geldim. Burada garsonluk yaptım, bacanağımla kahvehane açtık. Onun ısrarıyla kahvehaneyi sattım, sonra da bakkal işletmeye başladım. Oradan da emekli oldum. Benim gurbet hayatım da böyle geçti.

Ali ağabeyim pasta ustasıydı. Tahran'da iki sene çalıştıktan sonra İstanbul'a gitti, Bahadır ağabeyimle birlikte Perişan isminde bir kahvehane işlettiler. Sonra da Beyoğlu'nda bakkallık yaptılar. Ali ağabeyim Trabzon'a gitti, orada Çömlekçi'de bir imalathane kurarak pastacılık yapmaya başladı. Oradan eski Erzurum Otel'i'nin karşısında Güven Pastanesi'ni açtı. O pastaneyi, oğlu ve yeğeni uzun yıllar devam ettirdi. Onlar öldükten sonra da pastane kapandı. Kapanalı 10 yıl oldu neredeyse. Bahadır ağabeyim köye yerleşti. Kardeşlerden sadece ikizim olan İsmail okudu, onu elimizden geldiği kadar okutmaya çalıştık. İsmail, ben gurbete giderken ağlamıştı, gitmemi istemiyordu ama ne yapalım bizim de kaderimizde varmış gurbetçilik.”

* * *

Osman Gülay, Çamlıhemşin'in Makrevis köyünden komşusu İbrahim Gülay'la (“Koçi'nin İbrahim” namı) neredeyse çocuk denecek yaşta Rusya'ya gidenlerden. Onun öyküsünü oğlu Yunus Gülay'dan dinledim:



Osman Gülay, Mehmet Gülay, Yusuf Gülay ve Behlül Gülay.

“Babam anne babasını kaybettiğinde 8 yaşındaymış. Yusuf amcam ona hem annelik hem babalık yapmış. Yusuf amcam, Batum’a çalışmaya gitmiş, ardından Yalta’ya ve Moskova’ya. Selimlerin Halil dedenin fırını varmış, orada çalışmak için ardından babam da gitmiş. Orada devrimin iç çatışmalarını yaşamışlar. Bir gün Menşevikler, bir gün Bolşevikler gelip tehdit ediyormuş bizimkileri. Babam, 30 yaşında Moskova’da beş fırın sahibi olmuş. Orada evlenmiş, annemle evlenmeden önce orada Moskova Lisesi’nde tarih öğretmenliği yapan bir kadınla evlenmiş. Sonra babamı sınır dışı etmek istemişler. Beş yıllık evli olsaymış bundan kurtulacaktı ancak o üç yıllık evli olduğundan geri dönmek durumunda kalmış, eşini de yanına alamamış. Yıllar sonra köyden arkadaşı olan Takoşlar’dan Ahmet dede, Rusya’ya gidince, babamın ilk karısının yanına uğruyor, halini hatırlarını sormak için. Ama kadının halini görünce çok üzülüyor.

Babamlar sınırdışı edilince Lehistan’a (Polonya) gidiyor. Giderken, ayakkabısının tabanına para yerleştiriyor ama treni durduruyorlar. Arama yapıyorlar, neyse ki parayı bulamıyorlar. Orada bir fırın kurmak için bir Yahudi’yle anlaşılıyorlar. Yahudi’nin un değirmeni ve fabrikası var. Adam babama çok yardımcı oluyor, onu Macaristan’daki makine mühendisi damadının yanına gönderiyor. Oradan malzeme temin ediyor, trene yükleyip Polonya’ya götürüyor. 1930’lara kadar aralarında kendi köyünden arkadaşlarının da olduğu (Abdullah Kuşaksız) 110 kişi ile birlikte çalışıyorlar. Polonya’da çok etkin olduğu da biliniyor. Bir fırıncılık derneğinin başkanlığını da yapmıştır. Orada çalışan köylülerine de yardım etmiş. Almanlar, Polonya’dan çekilirken babama mallarını alması için kamyon vermeyi teklif ediyor ama daha sonra Ruslar mallara el koyuyor. Sonra İstanbul’da Behlül amcamlara para gönderiyor, orada bir fırın

Biraderim Mustafa Efendi,

Bir miktar harçlık dahi gönderecek sıra idi ise de işlerim kırığa kaldığından irsale göndermedim. İnşallah güze doğru irsale gönderirsem çoluk çocuklara vikaye edersiniz. Ve bir de bila Takacı Mehmet buradan gitmeden söyledi. Tabii büyük.....Ahmet ile Hüseyin dükkândan çaldığı kuru üzüm ile kuru incirlerin ziyanı nereden çıkacak idiye bu kadar malımı çalıp yediler.

Hamiyetli Biraderim Mustafa Efendi,

Tarafınızdan vesile olan ayın sekiz tarihi mektuba değin.....afiyet üzere.....olduğu malumunuz oldukda bu tarafa olan işlerimizden tevassul edersiniz. Yalta'daAhmed'in bize eylediği iyilikler şimdi meydana çıkıyor. Bila takasın Muhammed'e dört yüz yirmi beş gümüş veresiye eylemiş idik. Tarihten beş gün ikam Bila takasın satup Sivastopol tarafına savuşmuşsa nereye gittiği malum değildir. Ve bir de hissesine dahi iki yüz gümüş veresiye eylemiş idik. Ol dahi yüz gümüş müsebbeh vardır. Ahmet bilir diyerek yüz gümüş kabul etmede kusur dahiyüz akçesine yok diyorsa nasıl alacağını bilmem demek olur. Altı yüz otuz beş gümüş bugün de mizandan gaip eylerse Ahmed ise hazır akçeleri alıp biz ile çıktı. Alıp onları dahi böyle gaip edip böyle iken yine bizi bu kadar lisana aldılar. Ve gerçi olan işleri yoluna koyarsa.....bu Ramazan çektiğim çile okunursa otuz kırk senedir Rusya'da gezerim böyle sıkıntı ve böyle çileye geldiğim yok idi. Elhamdülillah şimdilik sıhhat üzere Yalta'ya geldim. Ve inşallah Ağustos yiğirmi günlerinde yine gerçi gideceğim. Malumunuz olursa..... Mahdum Yusuf Efendi gözlerinden öperim ve yine Şakir'e selam ederim ve hane tarafınızın namizaç olduğunu tarafımıza haber geldi. Sırrını ise bize beyan edersiniz. Ciğer köşen Ayşe ve Fatma ve Firdevs cümle zad zad selam ederim.....cümle komşu ve ahbaplara zad zad selamlarım ve cami şerifata..... Yunus Efendiye selamlarım.....29 Ramazan 1299

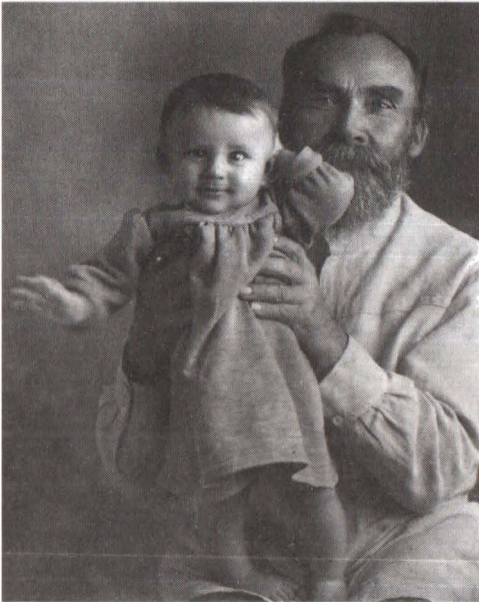
Hamid-zade zatınıza Mustafa Asım'a hülasa eder ve mahdumunuz Yunus Efendi'ye Mustafa söylerlerse Güzellerden Hoca Yunus Efendi.

Bu mektup, Şişmanhasanoğlu Memiş Usta tarafından, Yalta'dan tam 130 yıl önce kardeşi Molla Mustafa'ya gönderilmiştir. Mektupta özetle Memiş ustanın Yalta'da çektiği sıkıntıdan bahsedilmektedir. Arşivinden bu mektubu çıkarıp kitaba koymamıza vesile olan Şinasi Şişmanhasanoğlu'na teşekkürler.

açıyorlar. O da sonra oraya gidiyor. Orada 15-20 yıl kaldıktan sonra Hemşin'e dönmüş. Ancak o döndüğünde manat denilen büyük kâğıt paraların bir değeri kalmadığından, o da sinirlenip paraları bir çuvala doldurup yakmış... Bense babam gibi pastacılık mesleğini devam ettirmedim. 1972'de İzmir'e geldim. Bir dönem Göztepe'deki Cafe Maya'yı işlettim, sonra bir ortakla pasta malzemeleri satan bir dükkân açtım, ondan ayrıldıktan sonra da gıda çarşısında yeni bir dükkân açarak, işime devam ettim.”

* * *

Ali Altaş, Çamlıhemşin'in Makrevis köyünden. En dikkate değer özelliği, gurbette doğmuş olması! 83 yaşındaki Altaş, Rusya'nın Yalta şehrinde doğmuş ve sekiz yaşına kadar da orada kalmış. Daha sonra maceralı bir şekilde memlekete gelmiş babasıyla. Ali Bey, gurbet hikâyesini anlatıyor:



Ali Altaş, Rusya'da doğdu, 12 yaşında Türkiye'ye geldi.

“Babam, Behlül Takoş, köyde babası ölüp yetim kalınca, 1890'larda bir çiklin ekmek ve peynirle, pasaportsuz bir halde Çoruh Nehri'ni aşıp Batum'a gitmiş. Oradan da Yalta'ya geçmiş. Fırında çırak olarak işe başlamış. Sonra işini geliştirip kendisi bir fırın açmış Yalta'da, daha sonra da bir pastane açmış. Daha sonraları da Karadeniz kıyısındaki Alupka ile Kuriyz şehirlerine geçip oralarda da pastane,



Ali Altaş, çocukluğunda, Rusya'da 'mahalli' kıyafetlerle!

lokanta ve fırın açmış. O dönemde bizim köyden Tarakçılarla Hacallar'ın ortak pastaneleri varmış Yalta'da. Daha sonra babam Sinferopol'e geçti. Ben Yalta'da doğdum, 1923'te. Orada okula başladım, sonra da sırasıyla gittiğimiz şehirlerde okula devam ettim. Benim adım orada Ali Takoşov'du. Hocalarım ve arkadaşlarım beni çok seviyordu, kimseden bir kötülük de görmedim. Hatta ikinci sınıftayken bayan bir hocam vardı, beni çok severdi, çarlıktan kalma bir şatoda müdirelik yapardı, beni o şatoya gezmeye götürürdü.”

Ekim Devrimi'nin hayatlarında yaptığı köklü değişikliği şöyle anlatıyor Ali Altaş:

“Komünizm Rusya'da birçok insanın hayatını değiştirdi. Lenin'den sonra gelen Stalin orada fırıncılık, pastacılık ve lokantacılık yapan Türkleri Sibirya'ya sürgüne gönderme kararı aldı. Sibirya'da öldürücü bir soğuk vardır. Orada yerli halk barakalar yapmış kendine. Babam da, bu barakalardan birinde oturan komşusunun yanına gitmek istemiş ancak geri dönüşte yolu kaybetmiş. Yerlilerden biri babamı kurtarmış, iki ay misafir etmiş. Bu süre zarfında iş yapan herkes sürgünde olduğundan, açlık baş gösterince yine Stalin'in emriyle lokantacıların ve fırıncıların dönmesine karar verilmiş. Babam bu karardan sonra abim Ahmet'le birlikte bir müddet daha çalıştıktan sonra memlekete dönmeye karar verdi, biz de Sivastopol'e geçtik, oradan da Batum'a gitmek için.

Dönemin idaresi altın ve para götürmeyi yasaklamıştı, bunlarla yakalananın cezası idamdı. Ancak yol parası filan taşınabiliyordu. Babam da altın bir saatle, birkaç yüzüğü bir bez parçasını da araya sıkıştırarak koluma ve ellerime taktı. Tabii küçük olduğumdan onlar bana büyük geliyordu. Bir de dikiş makinesi vardı, babam bana sıkıca tembihlemişti,

‘bu makineyi hiç bırakma, kapıdan geçerken sür, arkana bile bakma’ diye. Gümrük kapısına geldik, iki asker beni tuttuğu gibi komutanlarının yanına götürdü. Komutan beni yanına çağırdı ve bana sorular sormaya başladı: ‘Sen kimsin, nereye gidiyorsun, gitmek istiyor musun?’ Ben de çocukluğun verdiği heyecanla yanıtladım. Bir de kolumdaki saatle yüzükleri gösterip, ‘Bunlar sana büyük değil mi?’ diye sordu. ‘Büyüyünce takacağım’ dedim, ‘Peki yüzükler?’ dedi, ‘Onları da sevgilime götürüyorum’ dedim. Komutan cevaplarıma çok güldü tabii, beni de benim yaşımdaki oğluna benzettiği için sevmiş olacak, gümrükten geçmemize göz yumdu. Bizden hiçbir şey almadılar ve biz öylece Batum’a geldik. Batum’da da üç-dört gün vapur için bekledik, babam orada bir göz oda tuttu. Sonra ben odada su yerine gazyağı içince iyice hastalandım. Yani böyle zorlu şartlarda geldik memlekete. Nihayetinde Trabzon’a vardık, orada bir otele yerleştik. Sonra orada babam bana sıkı sıkı sarıldı ve ‘aferin, büyük iş başardın’ dedi. Ben de şaşırdım tabii, meğer bana yanından ayırma dediği dikiş makinesinin içinde altınlar ve paralar saklıymış. Annem, babama kaldığımız oteli satın al dedi ama babam almadı, oradan da Çamlıhemşin’e döndük. Bizim dönüşümüz 1931’di, abim de bizden dört sene sonra geldi.”

Ali Altaş, Çamlıhemşin’e dönmelerinin hata olduğunu düşünüyor, bugün:

“Okul bizim için problem oldu, Rusya’da o kadar yerin sahibi olup da geriye dönmek o kadar kolay değildi tabii. Ben okul için Çorlu’ya gittim. Daha sonra abim İstanbul’a geldi. 1936’da, Kadıköy’de, Rusya’da birlikte çalıştığı Rizeli bir arkadaşıyla iki tane fırın açtılar. Daha sonra da Asmalımescit’te bir fırın daha açtılar. Abim asker kaçağı olduğu için Çorlu’ya gitti, orada da bir fırın açtı, 1939’a kadar o fırını iş-

lettik. Daha sonra Beyoğlu, Tarlabası'nda Karadeniz fırınına açtı, sonra akrabalarından birine devretti. O fırın da istimlakten dolayı yıkıldı.”

* * *

Takoşlar/Altaşlar tek örnek değil. Belirttiğimiz gibi, Ekim Devrimi, birçok Hemşinlinin hayatında dönüm noktası. Apar topar memlekete dönüyorlar. Tarakçı ailesi de bunlardan biri. Yunus Tarakçı, babası Muhittin Tarakçı'nın hayatının seyrinin, Birinci Dünya Savaşı ve Ekim Devrimi'yle nasıl değiştiğini anlatıyor:

“Babamın 12 yaşında gurbete çıkması icap etmiş. Amcasının yanında Atina'dan (Pazar) vapura binip, Sivastopol'e varmışlar. Orada Ruslarla birlikte çalışmaya başlamışlar. Bir sabah limanda büyük bir patlama sesi duyulmuş. Si-



Lasur denilen suda Muhittin Tarakçı ve arkadaşı İsmail Şişman.



Muhittin Tarakçı, Ahmet Gültan, bir arkadaşlarıyla.

vastopol'un limanı, rafinerileri, iskelesi bombalanmış, hem de Türk bayraklı bir gemi tarafından. Ortalık savaş alanına dönmüş. En sonunda gemi bir sis salıvererek ortadan kaybolmuş. Bu olay Goben (Yavuz) gemisinin Rus limanını bombalaması olayıdır. Breslau da Soçi limanını bombalamıştır.

Hadise Rus basınında büyük yankı uyandırmış. Rusya Osmanlı'ya harp ilan etmiştir. Daha sonra Rus hükûmeti Osmanlı ve Avusturya tebaasındaki herkesi sürgüne göndermeye karar vermiş. Bunların içinde çocuklar da vardır. Sürgün yeri Sibiryadır.

Bu olaydan sonra pastanenin işletmesi babama kalmış ancak köyle bağlantısı kalmamış. Herkesi trene bindirip Sibiryaya göndermişler tabii. Sürgünde de pastacılık yapma şansı olanlar, kazandıkları paraları Romanya üzerinden memlekete gönderiyormuş.

Çarlık yıkıldıktan ve ortalık karıştıktan sonra Lenin bu karmaşaya son vermiş. Rejim değişmiş tabii ki. Babam Yalta'ya dönüp işlerine yeniden başlamış. Çarlık rejimi yıkılınca manatın değeri sıfıra inmiş. Bir keresinde 1000 manata bir kibrit alındığını anlatmıştı. Devrim olması Hemşinlilerin gurbet yaşantısını çok değiştirdi, hatta altüst etti diyebilirim. Altını olanlar ihbar sonucu öldürülmüştür. Bu hikâyeleri çok dinledik."

Devrim ve onu izleyen iç savaş dönemindeki ekonomik sıkıntı ve kıtlık Hemşinlilerin pasta fırınlarına olan ilgiyi artırmış aslında. Ancak Hemşinliler için vaziyet, Lenin'in ölümünden sonra, Stalin döneminde değişmiş. Tarakçı'nın "büyüklerinden" dinlediği, Stalin'e yönelik bir suikast girişiminin altında Türkler olduğu için, kendilerinin de baskıya maruz kaldığı yönünde. Dükkânlarına el konmuş, kimileri mahkûm olmuş, sürgüne gönderilenler olmuş. "Bazıları da

oradaki cazibeye kapılarak sosyalist idareye katılmışlar, geri gelmemişler” diye naklediyor, Tarakçı.

Sonrasını ise şöyle aktarıyor:

“Dönüş başlamıştır artık Rusya’dan. Mehmet Ali Tarakçı ilk gelenlerden. Samsun’da ilk pastaneyi açmış. Kardeşleri de Tahran’a giderek lokanta açmışlar. Mehmet Ali ve İsmail Tarakçı Samsun’da açtıkları Moskova Pastanesi’nde Rusya’da öğrendiklerini aynen uygulamışlar. Tahran’daki Cafe Jale Restoran ilk başlarda İranlıların garibine gider ve benimsenmez. İkinci Dünya Savaşı çıkıp, İran işgal edilince İngiliz ve Amerikalılar buraya ilgi göstermeye başlar. Ve bunun sayesinde Hemşin’deki aileleri kıtlık çekmezler.

Bir gün dükkân için mahkemeye verilmişler. Hâkim mahkemede onlara ‘Bunca yıllık Tahranlıyım ama sizin dükkânınız o kadar lüks ki giremiyorum’ demiş. Onlar da hâkime ‘Siz de cebinizi geniş diktirin, biz bu parayı ne şartlarda kazanıyoruz’ diyerek tepkilerini dile getirmişler. Daha sonra rivayete göre şaha yakın olduklarından dava düşmüş!...”

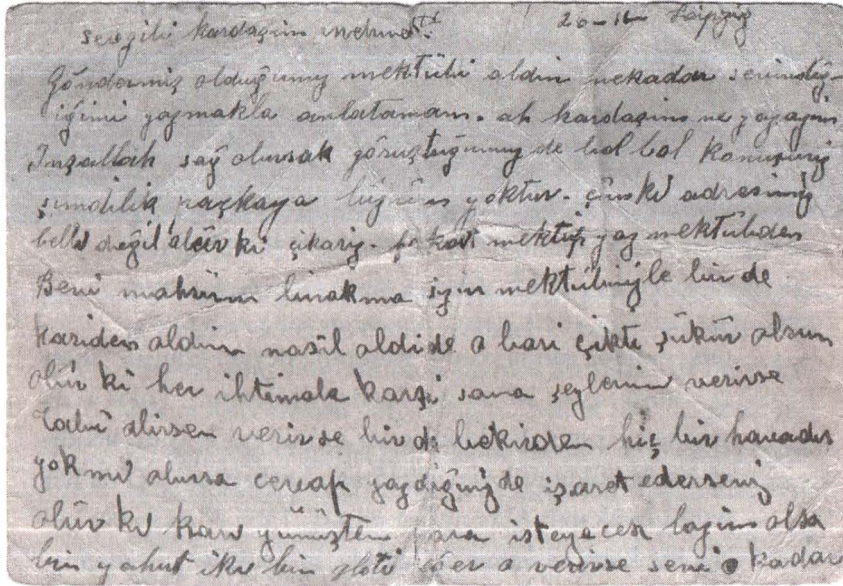
* * *

Nazilerin esir kampına düşen bile var, Hemşinli gurbetçiler arasında... Çamlıhemşin’in Mikron-Kavak köyünden. 1915 doğumlu Yusuf Alemdar da birçok hemşerisi gibi erken yaşta gurbet yollarına düşmüş. Alemdar’ın ilk gurbet durağı da Polonya’yıymış. Onun gurbet hikâyesini eşinden dinledim:

“Eşim Yusuf, altı yaşında babasını, bir sene sonra da annesini kaybettikten sonra mensup olduğu ailenin sahibi olduğu hayvanlara çobanlık etmiştir. Kısa bir İzmir macerasından sonra da amcasının yanına, 1939 yılında Polonya’nın Rovna şehrine gitmiştir. Amcası geri dönse de, orada kal-



Polonya'dan Almanya'ya geçen Yusuf Alemdar, toplama kampından arkadaşına bu kartpostalı atmış.



Yusuf Alemdar, kartpostalda Polonya'da yaşadıklarını anlatmış.



Yusuf Alemdar (ortada) Polonya'da arkadaşlarıyla.

miş, pastane sahibi olarak yaşamına devam etmiştir. İkinci Dünya Savaşı ise onun kaderini değiştirmiş. Polonya'da yaşanan rejim değişikliğiyle bir günde evini, işini, kendine orada bulduğu hayat arkadaşını kaybettirmiş. O da her şeyini bırakarak Almanya'ya gitmiş. Tabii Almanya'ya geçişi hiç kolay olmamış. 15 günde, bir caddeyi geçememişler. Yolun başındaki makineli tüfeklinin izin vermemesi-

ni, kımıldamadan hem de ayakta vagonlarla nakil rezaleti-
ni, verilen molalarda diğerk yönden gelen katarların ray  s-
t ndeki insanları bi mesini, kalanların yola devam edi  bu-
nalımını ya amı . Almanya'ya gidişi de tabii serbest irade-
si ile değı Hitler'in esir kampına d     yle ilgili. Kamp-
ta kaçak t t nlerden sigara yaparak para kazanmaya ba -
lamı . İtalyanların verdiğı tütün paketlerinin altından ke-
 i pisliğı çıkması k rını d     m  . Ama o yılmadan başka
para kazanma yollarına bakmı . Ayağındaki  orapları  t -
letmi , satmı  ama kara para oyununda parasını kaybetmiş.
Sahip olduğı Türk pasaportu ona birtakım kolaylıklar sağı-
lamı  ama zorluklar hiç bitmemiş. Daha sonra savaşın son-
larına doğıru, esir değı imini esasına dayanarak Hollanda'dan
gemi ile Kuzey Afrika'ya, oradan da İstanbul'a gelmiş. İst-
anbul'da esir sayısı e itlenmediğı için, 15 gün bekletilmiş.
Beklerken, elinde kalan son eşyalarını, altın saati, dolma
kalemi ve pırlanta yüzüğünü kaptırmı  ve iki buçuk liray-
la İstanbul'a çıkmış.

Askerlikten sonra, İzmir'e gelerek Fuar Pastanesi'ne or-
tak olmuş. Daha sonra amcasının oğlu Mehmet Alemdar'la
birlikte İki e melik ekmek fabrikasında hisse sahibi olmuş.
Bir dönem de Ankara'ya gitmiş. Orada da lokanta, otel ve
pastane gibi yerlerde,  amlıhem  in'den arkadaşlarıyla or-
taklık yapmış. Ankara'dan 1971 yılında oğlumuzun tıp fa-
k ltesini kazanmasıyla ayrıldık. Daha sonra amcasının oğ-
lu Ankara'ya biz de İzmir'e yollandık. Yusuf, son olarak 75
ya ında, tüm yorgunluğuna rağmen Karşıyaka'da bir pizza-
cı açtı. Ama yılların yorgunluğu, 7 Kasım 1993'te, genel n -
fus sayımının olduğı gün onu bırakmadı, kalp krizi geçirdi
ve hastanede 15 gün yattıktan sonra öldü. Onun bana an-
latı klarından aklımda kalanlar bunlar. Kim bilir, daha ne
kadar zorlu günler ya amı tır..."

Ve iç göç

Rusya dönüşü Hemşin’de kısa bir müddet eğleştikten sonra başlayan ikinci göç hareketlerinin asıl menzili ise Türkiye’nin değişik bölgeleri ve şehirleridir. İlk duraklar Samsun, İstanbul, İzmir, Ankara, Trabzon olmuştur. Bu ikinci göç hareketi de Rusya göçüyle aynı şablonu izlemiş; gittikleri yerlerde tutunan Hemşinli fırıncı ve pastacı ustaları ile gençlerini ve hemşerilerini getirtip çalıştırarak, sanat öğreterek işi devam ettirmişlerdir. İşte, bu ikinci göç hareketiyle Hemşinlilerin pastacılığı yurt sathında kurumsallaşmıştır. Hemşinliler, Türkiye’nin dört bir yanında, pastacılıkta nam salmıştır.

Oktay Sönmez, bu süreci şöyle açıklıyor:

“Alışkanlarını devam ettirmek için yine gurbete çıktılar! Önce kendi aç karnını doyurması gerekiyor, fırına gidiyor; karnını doyuruyor, pastaneye, lokantaya giriyor. Fırında yatıp kalkıyor. Kira vermiyor, yemeğini orada yiyor. En akıl kârı sektöre girmişlerdi. Mesela amcam Nuri Sönmez Van’da ilk pastaneyi, Doğan pastanesini açtı. Anadolu’ya bu yönlerde açılımlar oldu. Bir zamanlar Ankara’da en değerli pastaneler Hemşinlilerindi. Ankara’ya yerleşmek daha cazipti, çünkü başkentti.”

Rusya dönüşü, ’40’lı yıllarda Ankara’ya daha sonra Bulvar Palas Oteli’ni ve şimdiki Dost Kitabevi’nin yerindeki Karadeniz Lokantası’nı kuracak olan Gültanlar (Ortan Köyü-Çamlıhemşin), yine Ortan köyünden Gür-İŞ inşaat firmasının kurucusu İdris Yamantürk, Koluna köyünden fırıncı ustası Numanoglu Osman ve Enver kardeşler, daha sonra Washington restoranı kuracak Karpiç lokantasının Hemşinli personeli, barmenlik üzerine ilk kitabı yazan Nâzım Tarakçı, Ulus’taki Liman lokantasının sahipleri geldi.

“Ankara’da işler Rus Karpiç’in lokantasında başladı. Tabii orada iş gören, sonra köyünden başka birini aldı getirdi, yetiştirdi. İmkânları olan, restoran açtı. Baba Karpiç’in restoranı Ulus’taydı. Böylece üst tabakaya, milletvekillerine filan hizmet etmeye başladılar. Karpiç’te çalışanlar Rusya’ya gitmiş Hemşinlilerin çocuklarıdır. Oradaki her şeyi iyi bildiklerinden ve Karpiç de Rus olduğundan çok kolay adapte oluyorlar. Karpiç onlar için adeta ‘İkinci Çar’ gibi. Ankara’da lokantacılığın piriymiş o. O ölünce de bitti her şey.”

1950’li yıllarda Ankara’ya gelen çok sayıda Karadenizli gibi Hemşinliler de Oleyis Mahallesi olarak da bilinen Aydın-
lıkevler Ucuz Subay Evleri’ne yerleşmiştir:

“Ankara’nın kuzeyinde, 1936’da açıldıktan sonra önemli mesirelerden birisi olan Çubuk Barajı’na ve 1949-1957 arasında geliştirilen Esenboğa Havaalanı’na giden yolda, batı yönünde konumlanmış Mal Dağı’nın üzerinde yerleşmiş bir semttir Subay Evleri. 1978 yılında kaldırılışına kadar Kavacık kasabasından gelen ünlü içme suyunun dindendirildiği bir su deposu ve damacanalara doldurularak toptan ya da kabiyle gelenlere perakende satıldığı bir dağıtım-yükleme binasına yakın bulunması nedeniyle ve adının Ankara’da bulunan diğer Subay Evleri mahalleleri ile karıştırılmaması için, Kavacık Subay Evleri olarak adlandırılan semt, bugün hâlâ bu adı taşımaktadır.”¹

Ankara’da o yıllarda yapılan mekân yıkımları Hemşinlilerin sadece meskenlerini değil işyerlerini de tehdit ediyordu:

1 Oleyis Mahallesi ile ilgili geniş bir okuma için: Modernin Saati, Ali Cengizkan, Boyut Yayın Grubu, 2002 (1950’lerden Bir Konut Kooperatifi: Ankara Ucuz Subay Evleri), 74, 78 ve “DÜKUT-DER’in Şanlı Mücadelesi”, Akif Kurtuluş, Dünya Kupası, içinde, İletişim Yayınları, İstanbul, 2002.

“Ankara’nın 1934 yılından başlayarak üretilen kooperatif çevrelerindeki yıkılış ve yok oluş kadar, tekil konut örneklerindeki yok oluş da dikkat çekicidir. Bahçeli Evler, hemen hemen tümüyle ortadan kalkmış, 1950’lerin politika ve politikacı ağırlayan yapısı Bulvar Palas önce gözden çıkarılmış, sonra türlü oyunlarla yıkılmış ; eski Atatürk Bulvarı’ndan bir ya da iki örnek kalmış; ‘Gatenby Evi (Milka Pastanesi yıktırılmış); Olgunlar Sokak girişinde sıra ev ve apartman yıkılmış ; sıra Gazi Osman Paşa, Basın Sitesi, Yeni Mahalle, Kabala Evleri, Banka Evleri ve Subay Evleri’ne gelmiştir.”²

Süreklilik kazanan göç hareketiyle, Hemşinlilerin daha önce yaya olarak katettikleri yollar da artık daha kolay ulaşılabilir duruma gelmiştir. Dönemin Başbakanı Adnan Menderes, 1950’de Pazar-Çamlıhemşin karayolunu açmıştır. Bu süreçte, Çamlıhemşin’de bir efsane olarak anılan, “Konfor” lâkabıyla maruf İbrahim Gülay, gurbetçileri taşımaya başlar.

Konfor’un çok yakın arkadaşı olan Oktay Sönmez, onu şöyle anlatıyor:

“Konfor’u anlatmak kolay değildir. 1955’te ilk arabayı aldı ve 1980’lere kadar dört araba değiştirdi. Bir sürü insanı, gurbetçiyi götürdü getirdi. Hemşin’de Konfor’u bilmeyen yoktur. Bir gün Konfor’a mektup yazmıştım Ankara’dan. Şöyle başlıyordu: ‘Şimdiye kadar sana mektup yazamamak beni sürekli rahatsız ediyordu. Ankara’daki her muhabbetimde seni anmışımdır, sana gıpta ettiğimi söylemişimdir. Bu gıptanın özü senin Çamlıhemşin’de olmanda yatar sanıyorum.’ Herkes Konfor’a gıpta ederdi. Neden? Eğer sen karından, sevgilinden ayrılmış Pazar’dan Ankara’ya gideceksen; ‘Ah!.. Konfor, iki saat sonra geri dönecek’ diye gıpta

2 Ali Cengizkan, *a.g.e.*



Çileli yolların çileli kaptanı Konfor. Yine arabasıyla başı dertte...

ediyorsun. Her ayrılık olayında bu olurdu. Şair ruhlu müt-hiş bir insandı kendisi. Kalemi kuvvetli, duygusal, mantıklı konuşan bir insandı. İnatçıydı da. Saymakla bitmez. Konfor neden gurbete gitmedi? –Fırıncı babanın oğlu sormuş insanlar neden çalışıyor? – Baba da demiş ki oğlum ekmek için. –E baba senin ekmeğin var ya. Niye çalışıyorsun? Konfor da gurbeti, onları gurbete götürüp getirmekte buldu. Çok kısa bir gurbetti bu. O da parasını öyle kazanıyordu. Konfor’dan önce başkası olsaydı o da başka şehre giderdi belki. Bir de Koroğlu Ahmet vardı Küşüve köyünden. Biri gündüz biri akşam çalışırdı. İkisi de para kazandılar ama ikisi de o zahmetin karşılığını almamıştır. Konfor arabalarıyla da çok uğraşırdı. Bozulur, parça bulacaksın, tamir edeceksin; yolcularını bekletiyorsun, akşama kalıyorsun arabaya bir şey olmasın diye. O zamanlar Pazar’a iki saatte gidiliyordu.”

1950'lerden itibaren, Hemşinliler bir git-gel içinde, bir ayakları şehirde bir ayakları 'memlekette' olarak yaşarlar. Oktay Sönmez şöyle tasvir ediyor bu hali:

“Her şeyin iyisini gördüler tattılar, denediler, yeni çeşitleri gördüler. Hemşin'e döndükleri zaman da hasretlerini giderdiler. Mesela içkisini orada içiyordu, mermisini atıyordu. Yani alışkanlıklarını devam ettiriyordu. Kazandığını yiyordu. Mülk almak derdinde değildiler, herkes kira içerisinde hayatını sürdürüyordu. Burada durumu iyi olanlar daha sonra eşlerini de getirmeye başladı. Eşleri gelince diğer hane halkıyla birlikte kaldılar altı yedi kişi. Bu bir süre böyle devam etti çünkü o dönem ikinci bir ev şansı yoktu. Daha sonra durumlar düzelince herkes ev almaya başladı. Mülkiyet edinmeye başladı. 1980'den sonra bu durum iyice yerleşti, neredeyse gurbete gelen herkesin bir evi oldu.”

Ama şehir giderek ağır basar. 1970'lerde, birçoklarının gözlemi odur, artık yıllık ziyaretlerin ötesinde memlekette dönüşü düşünen yoktur. Hayat şehirde sürmektedir. Yukarıda da andığımız *Seyran* dergisinin 26 Nisan 1975 tarihli sayısında Fikret Hacaloğlu, galiba bu gidişi görerek, ısrarla “köye” çağırmış hemşerilerini:

“Köyü seçenler, kısaca yaşamayı seçenlerdir. Bir başka gerçek ise belki de şehre gidemeyenlerdir. Ama ne olursa olsun yine onlar oldukça köyünüze gidebilirsiniz, gelmelisiniz.”

Artık hayatta olmayan bir Hemşin sevdalısı, Asım Altaş, içерleyerek dile getirmiş aynı çağrıyı:

“Sanki o zifir Ankara'nız, o nefesinizi zor aldığınız gecekondular size hayat bahşeder olmuş da, bu cennet vatan size cehennem olmuş diye mi göç? Eğer bunu anlamak isterseniz lütfen geldiğinizde aynaya bakıp soluk çehrenize, iki

ay sonra giderken de bir kıpkızıl neşe saçan çehrenize bakın. İşte o zaman bu cennetin katiyen terk edilmeyeceğini sizler de takdir edeceksiniz.”

Ne var ki ‘köye dönüş’, artık ancak böylesi nostaljik ve melankolik çağrılarının konusudur. Hemşinliler, şehirde kalmıştır artık. Yine Oktay Sönmez’e kulak verirsek:

“İnsanlar başka nedenlerden dolayı dönebilirler. Büyük bir ekonomik sarsıntı olursa, su akmazsa insanlar mecburen gidecek. Başka türlü gitmezler. Orada her şey var aslında. Ama burada, insanlarda bir inat ve gurur meselesi var. Kumar, içki, mermi ve yollarda harcadılar paralarını. Hemşin’in geri kalmasının sebebidir bunlar. Ne Hemşinli olabildiler ne şehirli olabildiler. Herkes bir araya geldi bir ara ama sonra her şey unutuldu. Artık insanlar tulum bile dinlemiyor. Kültür olayı da bitti. Ekonomik olarak da mümkün olmadığı için insanların bir araya geldiği piknikler ve Hemşin geceleri de bitti. Şimdi insanlar radyoda, televizyonda değişik şarkılar dinliyor, değişik hayatlar izliyor. Bunlar daha çok ilgisini çekiyor. Yavaş yavaş unuttular. Yani diyebilirim ki, Hemşin’in örfleri, âdetleri, oyunları kısaca yaşam kültürü yok olmaya yüz tuttu.”

1980 öncesine kadar hemen her evin açık olduğu, içinde bir kişi bile olsa yaşar haldeki mahalleler, artık kaderine terk edilmiş durumda. Bugün Çamlıhemşin’in nüfus tabelasındaki “2.530” rakamı, gurbetin etkisini gösteriyor. Aynı şey Hemşin için de geçerli.

Oysa Oktay Sönmez, bu duruma içerliyor:

“Gözden ırak olan gönülden de ırak olur derler. Hemşin’e gitmiyorlar, gidenler de yaşılanıyor, güçten düşüyor. Hemşin bitti, yaylalar sayfiye oldu. Hiç hayvan yok, çarşıdan aldığını yiyip duruyorsun. Fotoğraflarda kaldı. 50 sene ön-



Ahmet Tarakçı ve Osman Okumuş Moskova'da, 1910 yılında...

ceki Hemşin'i yaşayanlar bugün de yaşayabilseydi Hemşin o kadar boş kalmazdı. Herkes çocuğum iyi olsun diye büyük şehirlere geldi. Böylelikle sadece Çamlıhemşin değil bütün Anadolu boşaldı. Devlet politikasının bir sonucudur bunlar. Şu anda Çamlıhemşin'de tam yaşayacak zaman. Yol, elektrik, su, telefon her şey var. Daha ne istiyoruz? Ama insanlar bu tarafa geldiler. Sadece emekli olanlar dönseydi yeterdi."

* * *

Evet, kim bilir daha ne zorlu günler yaşamışlardı... Bugüne taşınan anılar, Hemşinli gurbetçilerin, dünyanın altüst olduğu bir zamanda ve mekânda, ne büyük heyecanlar yaşadıklarına tanıklık ediyor. Zenginliği, debdebeyi de görmüşlerdi, sıfırı da tüketmişlerdi. Memlekete dönenlerse, yanlarında bu deneyimin özgüveni ve görgüsü-bilgisi ile beraber, değerli bir sanat getirmişlerdi.

HEMŞİNLİLER VE PASTANELERİ

Türkiye'ye pastacılık iki koldan yayıldı. İstanbul'da gayrimüslimler eliyle ve sonra 'yurt sathında' Hemşinliler sayesinde. Musa Abay, pastacılığın Hemşinlilerle beraber Türkiye'ye yayılmasını ve bu iş dalının bugün geldiği noktayı kuşbakışı özetliyor:

“Sonraları Bolşevik İhtilali sonrası yurda dönebilenler birikimlerini ve meslek bilgilerini özellikle Ankara, İstanbul, İzmir gibi büyük illerde icra etmeye başladı. Zamanla sektörün %80'ini ele geçirdiler ancak şimdilerde bu etkinlik azalmaya başladı. Hemşinliler bu alandan çekilip başka işlere yönelince yerlerini Çankırı, Sinop, Kastamonu illerinden gelen ustalara bıraktılar. Bir de muhacirler girdi işin içine, onlar daha çok dondurma işine bakıyorlar, diğer gruplar da küçük çapta işletmelerle kenar mahallelere hitap ediyor.

İstanbul'da durum biraz daha farklı. Çünkü burada sektörün içinde gayrimüslimler de bulunuyor. Hemşinlilerin de etkinliği var ancak o kadar büyük değil. Yine de fırın-

cılıkta Bilal Pişkin, pastacılıkta Kadıköy’de Kars Pastanesi ile Moda’daki Elit Pastanesi’nin etkinliği önemli. Hemşinliler ülkemizdeki pastacılığın kurucuları olduğu kadar örgütlenmeye de önemli katkıları olan bir topluluktur. Örneğin Ankara’daki ‘Pastacılar, Tatlıcılar ve Kahveciler Odası’nı merhum Enver Alemdar kurmuştur. İlk fırıncılar odasını ise merhum Hasan Tez kurmuş, uzun yıllar bu kurumların başkanlığını yapmıştır. Bu süreç günümüze kadar devam etmektedir. Türkiye’nin birçok ilinde pastane, lokanta, fırın gibi işletmelerin ya başkanları ya da yönetim kurulu üyelerinin birçoğu Hemşinlidir.”

Musa Abay’ın kendi meslekî hikâyesi de, hem İstanbul hem Ankara pastanelerindeki Hemşinli damgasına mim koyuyor:

“1962 yılında İzmir’de Florya ve Billur pastanelerinde çalışmaya başladım. Bu pastanelerin sahipleri Ziya Demir, Hasan Okumuşoğlu ve kardeşleriydi. Bunlarda beş sene çalıştıktan sonra İstanbul’da Rumların sahibi olduğu, Beyazıt, Beyaz Saray çarşısındaki Yümnî Pastanesi’ne gittim. Daha sonra yine Rumlarla birlikte Pangaltı’daki Tadal Pastanesi’nde çalıştım. Bu yıllar daha çok İstanbul-İzmir arasında geçti. 1970’te askerlikten sonra Ankara’ya geldim ve Meşrutiyet Caddesi’ndeki Şenyuva Tatlıcısı’nda işe başladım. 1974’te ise Yüksel Caddesi’nde Madımak Pastanesi’ni açtım. Ancak Sivas’taki talihsiz olaylar nedeniyle pastanenin adını ‘Yeni Filiz’ olarak değiştirdim. Uzun yıllar orada pastaneye devam ettim ve nihayet 2000 yılında bu pastaneyi kapatarak, yine aynı caddede Tadunya Pastanesi’ni açtım. Bir ara dondurmacılıkla da uğraştım. Şimdi aynı zamanda bağlı bulunduğumuz Pastacılar Odası’nın yönetim kurulu üyesiyim. Yaptığım işten de çok mutluyum. Pastacılık lüks bir ihtiyaç değil kesinlikle, önce bunu anlatmak lazım. İnsanlar doğum

gününde, evlendiklerinde, cenazelerinde mutlaka pastaneye uğrayıp ihtiyacını gideriyor. Beslenmeyi tamamlayan ve kolaylaştıran bir yapısı var pastacılığın.

Bizim bugün büyük marketlerle mücadelemiz sürüyor. Biliyorsunuz onların içinde de pastaneler var. Ancak herkesin kendi işini en iyi şekilde yapması taraftarıyım. Bir işyeri birçok alanda faaliyet gösterirse, hiçbirini gerektiği gibi yapamaz. Nitekim, market adı altında pasta ürünleri de satan işyerleri kesinlikle sağlıklı değildir, pasta ile pastırma aynı mekânda olamaz.”

Altmışını devirse de akli hâlâ pastacılıkta olan Yunus Tarakçı'nın hikâyesi de, Samsun'dan İstanbul'a, oradan Ankara'ya ve Zonguldak'a uzanıyor. Mesleğe, Rusya'da öğrendiği pastacılığı Samsun'a icra eden amcası Mehmet Ali Tarakçı'nın yanında başlamış:

“Gurbete ilk çıkışım, eğitimimi yarıda bırakarak oldu. 1951 yılında İstanbul'a gittim, babamın yanına. Babam da o dönem kıraathane işletiyordu. Orada 10 ay kaldım. Amcam Mehmet Ali Tarakçı, babama bir mektup yazarak, beni yanına istediğini söylemiş. Babam da beni gönderdi tabii. Samsun'a gittim. Tabii amcamın çalışma koşullarının ağır olduğunu duymuştum ama sesimi çıkarmıyordum. İmalatta çırak olarak işe başladım, o zamanlar amcamın da desteğiyle Rusya'da yapılan pasta türlerini öğrendim. Sonra dükkânla ilgilenmeye başladım. Ulus Pastanesi, dönemin en iyi görünümlü pastanelerinden biriydi. Samsun'da altı yıl bilfiil çalıştıktan sonra, askerliğimi yapmaya gittim. O da 3 yıl sürdü. Askerden sonra İstanbul'a giderek, Beyoğlu Parmakkapı Sokak'taki Hacıbekir Pastanesi'nde çalışmaya başladım. Orada bir Rum usta vardı, onunla birlikte 2,5 yıl çalıştım, kendimi geliştirdim. Sonra memlekete gittim, araya evlilik gibi şeyler girdi. Memleketten sonra, 1963'te Ankara'ya



© COPYRIGHT KONOR

Şinasi Şişmanhasanoğlu, Hüseyin Şişman, Yunus Şişman, Ulus'ta.



Cinnah Caddesi'ndeki Kafe Pastanesi.

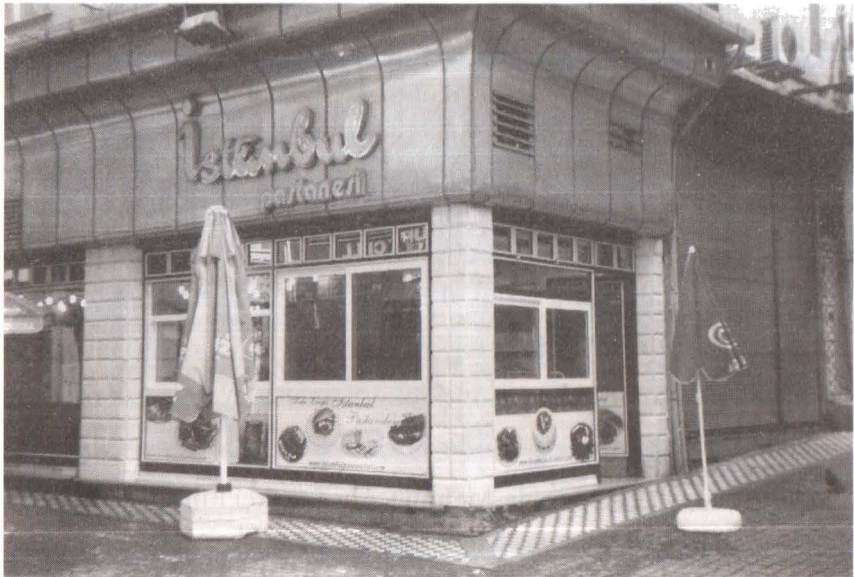
giderek yeni açılan Milka'da çalışmaya başladım. Burada da 5 yıl çalıştıktan sonra 1969 yılında Şinasi Şişmanhasanoğlu ve Yılmaz Süleyman Eren'le birlikte Cinnah Caddesi Kuloğlu Sokak'ta Kafe Pastanesi'ni açtık. 1996'ya kadar Kafe'yi devam ettirdik. Uzun yıllar hizmet verdiğimiz Kafe'ye Ecevit, Baykal gibi siyasiler sık sık uğrardı. Bir ara Turan Güneş Bulvarı'na da bir şube açtık ama uzun ömürlü olmadı. Kafe'yi 29 yıl işlettikten sonra, meslekten biraz bıkkınlık gelse de, ben yine çalışmak için Zonguldak'a gittim. Dört kış sezonu boyunca akrabalarım olan Eyüp Okumuşoğlu ve ortaklarının İstanbul Pastanesi'nde çalıştım. Şimdi ise bir şey yapmıyorum.”

Keza Hüseyin Altaş'ın meslek serüveni, benzer bir rotayı izliyor:

“Mesleğe 1946'da Mehmet Ali Tarakçı'nın Samsun'da kurduğu Ulus Pastanesi'nde başladım. Orada 8 ay çalıştım. Ayrıldıktan sonra İstanbul'a gittim. İstanbul'da bu işi

Ermeniler ve Rumlar yapıyordu. Yerli olarak bir tek Hacıbekir Lokumcusu vardı o zamanlar. Burada da iki ay gibi kısa bir süre kalarak İzmir'e geçtim. İzmir'in Alsancak semtinde İtalyanlara ait Konsolo Pastanesi'ni işlettim. Oradan da ayrıldıktan sonra hemşerilerimin Kurtuluş Pastanesi'ne geçtim. Artık usta olunca Kemeraltı'ndaki İmren Pastanesi'ne başladım. Sonra İzmir'den de ayrılarak şansımı tekrar İstanbul'da denemek için yollara düştüm. İstanbul'da Kadıköy Pastanesi'nde ardından da İstiklal Caddesi'ndeki Gloria Pastanesi'nde çalıştım. Araya askerlik girdi, dönünce Ankara'ya yerleşmeye karar verdim ve burada yine bizim hemşerilerin Meram'ında bir süre çalıştıktan sonra Selami Kutlu ile birlikte Köşk Pastanesi'ni kurdum."

Türkiye'nin üç büyük şehrinin yanı sıra başka birçok yerde de, onyılları devirerek şehrin kalıcı kurumları arasına girmiş pastaneler var Hemşinlilerce kurulmuş. Özellikle Anka-



Ereğli'de Habak köyünden Okumuşoğulları'na ait İstanbul Pastanesi.

ra ve İzmir'in, pastayla ve pastacılıkla Hemşinliler sayesinde tanıştığı söylenebilir. Mikrun-Kavak'tan Şamatacı Hasan amcanın Bahar Pastanesi, yine aynı köyden Enver Alemdar Amcanın Alemdar Pastanesi, Abdullah Okumuşoğlu'nun Şenyuva Tatlıcısı ile Flamingo, Milka, Funda, Meram pastaneleri, Ankara'nın Hemşinlilerce kurulmuş öncü pastaneleri. İzmir'deki öncüler ise Sevinç, Pelit, Fuar, Florya, Billur idi. Hemşinliler, pastacılığın öncü kolu olmadıkları İstanbul'da da, Kars, Elif, Kuledibi, Mutlu gibi mümtaz pastanelerle "bayrak göstermişler". Tabii pastanelerin yanı sıra, namlı fırınlar, lokantalar da var. "Frncalayı Türkiye'ye biz getirdik", demiyor mu Hemşinliler! Şimdi, şehir şehir, moda tabirle "marka olmuş" bu pastanelerin ve diğer müesseselerin izini sürelim.



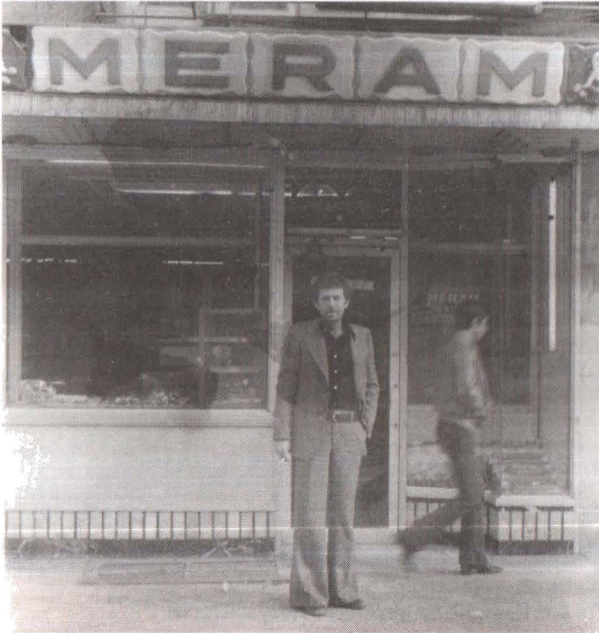
Hemşinliler en uzağı kendine gurbet seçebiliyor.
New York'ta bile Hemşinli bir işletmeye rastlayabilirsiniz.

Ankara: Meram, Funda, Flamingo, Denizati, Güler, Milka, Köşk

Pastacılık Ankara'ya Hemşinliler eliyle girmiş. 1932'de İbrahim ve Besim Tarakçı Atatürk Bulvarı'nda Kartal Pastanesi'ni açmışlar. Burada birkaç sene çalıştıktan sonra Meram Pastanesi'ni kurmuşlar. Bu ekip daha sonra Samsun ve İzmir'e giderek orada da pastane kurma girişiminde bulunacaktır.

Bu alandaki öncü müesseselerden biri olan Meram'ın kuruluş öyküsünü, dedelere ve tabii gurbetçiliğe uzanan evveliyatıyla birlikte, pastanenin şimdiki sahiplerinden İsmail Tarakçı'dan dinleyelim:

“Bizimkilerin hikâyesi Bolşevik İhtilali'nden önceye dayanıyor. Büyük dedemiz Hurşit Ağa'nın oğlu Mehmet Ali dedem Ukrayna'da Dilber isminde bir pastane açmış. Bizim-



İsmail Tarakçı
Meram Pastanesi'nin
önünde...



Ankaralılar için alâmet-i farika bir mekândı Milka Pastanesi...
Eski Gatenby Köşkü, şimdi de TV binası olarak kullanılıyor...

kilerin asıl işi ise dokumacılıkmış, uzun yıllar Semerkant'ta dokumacılık yaptıktan sonra Erzurum'a, oradan da İspir üzerinden Çamlıhemşin'e gelmişler. Aile namımızın Tarakçı olması buradan geliyor. Çamlıhemşin'e geldikten sonra da Rusya gurbetinin yollarını tutmuşlar. Son çar bizimkileri çok seviyormuş, çarın kızları bizim pastaneden alışveriş yaparmış. Bir keresinde dedemler için bankadan özel banknot bile çıkarmışlar. Dedemler orada ihtilalden sonra da kalmışlar ancak Stalin döneminde dönmüşler. Orada çok para kazanmışlar. Tam olarak 1 milyon 900 bin altın kazandıklarını öğrendik. Bu altının yarısını Yunus dedem alarak İstanbul'a gitmiş. Orada bir Rus'la evlenmiş, Yunus dedem ölünce onun altınları karısına ve çocuklarına kalmış. Geriye kalan altınları da İsmail, Mehmet Ali ve Tevfik dedem paylaşmış.

İsmail dedem oradan Samsun'a gelerek Ulus isminde bir pastane açıyor. Sonra bir süreliğine Yalta'ya gidiyor, orada

kalan mallarını almak için ama dönüşte Rus askerlerine yakalanıyor, onlarla silahlı çatışmaya giriyor. Yakalanıp, hapse atılıyor, 8 yıl yattıktan sonra cezaevinden kaçıyor. Samsun'a döndükten sonra da Sümer isminde bir pastane kuruyor. Sonra dedem köye dönüyor. İsmail dedemin beş çocuğu oluyor: Nâzım, Besim, İbrahim Ethem, Bülent ve Günhan. Babam İbrahim Ethem, 12 yaşında Samsun'a gidiyor ve orada Ulus Pastanesi'nin imalathanesinde çalışmaya başlıyor. Aradan bir sene geçtikten sonra, 9 yaşındaki Besim amcam Samsun'a geliyor, o da çırak olarak işe başlıyor. Bu arada gizli gizli para biriktirmeye başlıyorlar. Yol paralarını tamamlayınca, kaçıyorlar. Besim amcam Zonguldak'a kadar gidiyor. Babam da İstanbul'a gidiyor, Beyoğlu'nda Rumların sahibi olduğu Moskova isimli pastanede çalışmaya başlıyor ve kısa sürede ustabaşı oluyor. Orada çalışırken, İzmir'de Ali Galip çikolata fabrikasının sahibi, babama 'Gel benim ustabaşım ol' diye teklifte bulunuyor, babam da kabul ediyor ve 1936'da İzmir'e gidiyor. Orada da iki sene çalışıyor.

Besim amcam da bu arada Zonguldak'tan Ankara'ya geliyor, kendine bir çevre yapıyor. Bir pastanede çalışırken, Konya, Meram Bağları'ndan bir işadamı, Tahir Milor, Besim amcama, 'Ağabeyin de gelirse, sermayesi benden bir pastane açalım' diyor. Daha sonra babam da gelince, şimdiki kuyumcular çarşısının yan tarafında, büyük bahçeli ilk Meram Pastanesi açılıyor. Orada 11 yıl pastane devam ediyor, ardından babam 1950'de Atatürk Bulvarı'nda Büyük Çarşı'nın yerinde bir pastane açıyor. Birer sene arayla önce Saracoğlu Mahallesi'nde, sonra da Akay'da Meram açılıyor. Sonra babam Akay'daki Meram'ı Bülent ve Günhan amcama devrediyor, onlar Funda olarak devam ediyorlar, bizimki de Bulvar'da devam ediyor. 1978'de Necatibey'de şimdiki yerimizi açtık, Bulvar'daki Meram'ı 1979'da kapat-



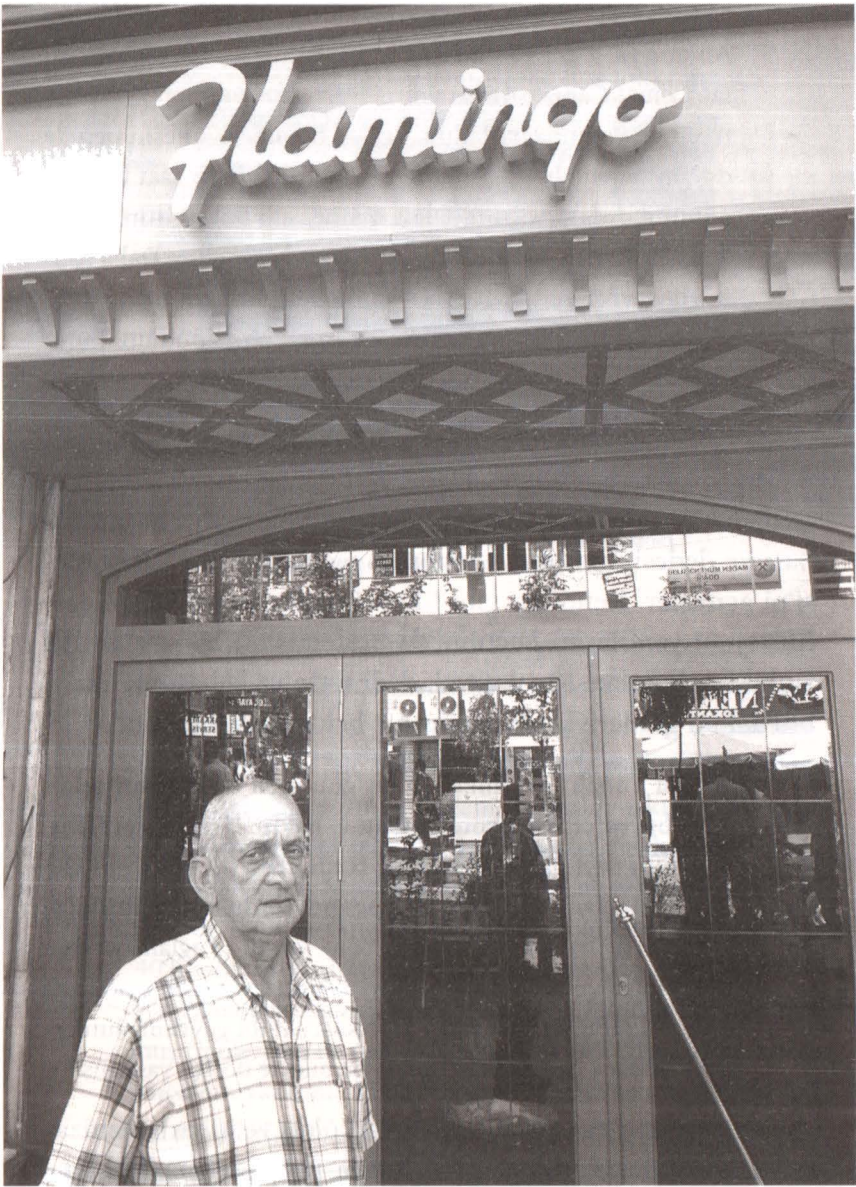
Aynı zamanda Meram Pastanesi'nin de kurucularından Bülent Tarakçı, daha sonra Funda Pastanesi'ni kurdu.

tık. Daha sonra da 1982’de Tunalı’da bir yer açtık. Pastane işinden sonra grisini işine girdik, 1994’te Lalahan’da Unda-no isminde bir fabrika açtık, 1998’de de Gimat’ta bir yer açtık. Burada da grisini, galeta unu, tost, hamburger ve sandviç ekmegi üretmeye başladık. 2004’te Tunalı’daki Meram’ı kapattık. Şimdi Necatibey’deki pastane ile grisini işine dört kardeş olarak devam ediyoruz.”

Tarakçılar veya Tarakçıoğlu ailesi, Gaziosmanpaşa’da ve şehirlerarası otobüs terminalinde şubeleri bulunan Funda Pastaneleri’ni ise bugün de devam ettiriyor. Ailenin başka bir mensubundan, Enver Tarakçı’dan dinleyelim:

“Dedem İsmail Tarakçı Samsun’un ve Zonguldak’ın ilk pastanelerini açtıktan sonra memleketimiz Çamlıhemşin’deki Makrevis köyüne dönmüş ve burada birçok pastacı ustası yetiştirmiş. O dönemde Türkiye’nin dört bir köşesine dağılan pastacıların birçoğunu dedem sektöre kazandırmış. Daha sonra büyük amcam hem dedemin yanında hem de İstanbul’a giderek pastacılık mesleğini öğrenmiş ve babam Bülent Tarakçı ile birlikte Ankara’da Meram Pastanesi’ni açmışlar. Babam ve amcam sırasıyla önce Meram Pastanesi’ni büyütüp Funda Pastanesi’ni daha sonra Çankaya Lisesi’nin yanında Funda Pastanesi’nin ikinci şubesini, 1982 yılında da Koroğlu Caddesi’ndeki merkez şubemizi açmışlar. Babamın ölümünden sonra da 1993 yılında abim Yunus Tarakçı, ben ve kardeşim İnönü, pastaneyi işletmeye başladık.”

Ankara’nın en meşhur pastanelerinden biri, kuşkusuz, Flamingo. Flamingo Pastanesi’nin sahiplerinden Ali Kuluhan, 70 yaşında ve 1947’den beri pastacılık yapıyor. Deden pastacılardan. Pastacılığa adanmış bir ömrün hikâyesini şöyle anlatıyor Kuluhan:



Flamingo Pastanesi'nin sahibi Ali Kuluhan, pastanesinin önünde.

“13 yaşımda 15 lirayla gurbete çıktım. 9 günde gelebildim Ankara’ya. Fuar Pastanesi’nde başladım bu işe. O zamanlar Cemal Çapraz Ankara’nın en meşhur ustasını getirmişti. Onun yanında başladım. Beş yıl boyunca güneşin nerede doğup nerede battığını göremeden çalıştım. 8 saat uyuduğumu hatırlamıyorum. Daha sonra İstanbul’a gittim, dükkan açtım. Şimdiki Pelit Pastaneleri’nde çalıştım. Daha sonra Haylayfta ve Yordan’da. Orada hem Ermeni hem Arnavut ustalarla çalıştım. 1955’te ise Ankara’ya döndüm. Burada Saffet Tarı ile tanıştım. Burayı açtık.”

Ali Kuluhan’ın aile geçmişi de, Rusya-Polonya-İstanbul hattını izlemiş. Kuluhan/Ofluoğlu’ların devrimden sonra kaçırılışına önceki bölümde değinmiştik. Polonya’ya kaçan babası ve dedesi, buradan İstanbul’a geçip Petrograd Pastanesi’ni açmışlar. Kendileri gibi Ekim Devrimi’nden kaçan çarlık rejimi yanlılarını İstanbul’da beslemişler, bu sıralar. Ali Kuluhan, bundan 20 yıl evvel, dedesinin ve babasının İstanbul’daki o günleriyle yüzleşmiş hiç beklemediği bir anda:

“Bizim Tunalı’daki dükkâna bir gün yaşlı bir madam geldi. İçeri buyur ettikten sonra yüzüme bakıp, ‘Sen Hasan Ofluoğlu’nun neyi oluyorsun?’ diye sordu. Ben de ‘oğluyum’ dedim. Sonra bana yaşayıp yaşamadığını sordu. ‘Öldü’ deyince, ‘O bizim de babamızdı’ diyerek bana sarıldı ve ağlamaya başladı. Meğer yıllardır babamı arayıp dururlarmış. Bu madamın ailesi İstanbul’da bir sabun fabrikası sahibi gayrimüslimlerden. Yıllarca babam İstanbul’da bu aileyle dostça yaşamış.”

Çankaya, Hoşdere Caddesi’ndeki köklü ve itibarlı Denizati Pastanesi de, Flamingo gibi, Rusya-Polonya-İstanbul hattına dayanıyor. İrfan Sırtoğlu, Denizati’nin, İstanbul’da yıllar önce kurulan ünlü Kars Pastanesi’nin geleneğini devam ettirdiğini anlatıyor:



Ankara eski Ulus'ta Kavak köyünden Yılmaz ailesinin
üç kardeş olarak işlettiği Üçler Fırını...

“Büyük dedemiz Mehmet Sırt Rusya’da, bir amcamız Cevdet Sırt da Polonya’da pastacılık yapmış. Cevdet amcam ancak Cumhuriyet kurulduktan sonra gelebilmiş. Dedelerimden Mustafa ise hiç gelemedi. Dayımla mektuplaşıyorlarmış. Şifreli yazıyormuş dedem, herhalde sıkıntısı varmış. Daha sonraları Hemşinli bir grup pastacı, bilahare Rusya sefareti olan yerde Moskova Pastanesi’ni açmışlar. Bir grup da 1907’de Kars Pastanesi’ni açmış. Bizimkiler orada yetişmiş, ’40’lı yıllarda Kadıköy Pastanesi’ni açmışlar. Kars Pastanesi, o zamanlar Atatürk için kâğıda sarılı francala gönderiyormuş trenle. Ben de Adana, Ceyhan’da 1954’ten 1959’a kadar amcamın yanında, Ulus Pastanesi’nde çalıştım. Günde 1,5 ton süt işlediğimizi hatırlarım hatta bazen o sütün yetmediğini, takviye için köylülerden süt aldığımızı da... Daha sonra amcaoglum Duralı Sırt’la birlikte. 1970’lerde Ankara’ya gelerek, Polatlı’da Başkent Pastanesi’ni kurduk, daha sonra buraya gelerek Abbas Kibar’la birlikte 1974’te Denizatı Pas-

tanesi'ni kurduk. Burayı dekore eden mimarın koyduğu bir isimdir, Karadenizlilerin denizi sevdiğini düşünerek koydu. Sonra biz ayrıldık, Ahmet Sirt, 1987'de Kızılay'da bir şube açtı ama geçen yıl kapandı. Şu anda Alican Sirt, Metin Sirt ve Kamil Sırtoğlu Denizatı'nı devam ettiriyor."

Fethi Yücel ya da arkadaşlarının ona taktığı isimle 'Foto'nun durumu, bir bakıma bambaşka. Zira, hiç istemediği halde kendini pastacılığın içinde bulduğunu söylüyor:

"Gurbete çıktığımda 13 yaşındaydım. Amcamın lokantasında iki sene çalıştım. Sonra babam Ankara'da Güler Pastanesi'ni açtı ben de orada çalışmaya başladım. Baba mesleği diye bu işe atıldım, 35 sene de yaptım. Kardeşimle de birlikte pastane işlettik."

Tunalı Hilmi Caddesi'ndeki Milka, 1995'te kapanana kadar, Ankara'nın en iddialı, şık pastanelerinden ve bu "piyasa" caddesinin gözde buluşma mekanlarından biriydi. Milka demek, Nâzım Reyhan demek. Yine moda tabirle, bir efsane Nâzım Reyhan. Ankara'daki pastacı camiası, onun adını mesleğin en önemli ustalarından biri –şayet birincisi değilse!– olarak, saygıyla anıyor. Nâzım Reyhan da dededen pastacı olanlardan. Onun mesleğe girişini ve ilerleyişini dinlerken, ister istemez gurbet hikâyeleriyle de karşılaşırız yine:

"Dedemin babası Hacı Mustafa Reyhan Rusya'da çalışmış. Moskova'da, Yalta'da fırınları ve apartmanları olan birisiymiş. Pastanesine kendi adını vermiş. Altın varaklarla yazılmış tabelada. Devrimden sonra devlet mallara el koymuş, tapular ve manatlar elde kalmış. Dedemin babası çok çalışkan bir adammış, öyle ki üzerine kıldan bir gömlek giyermiş, beni rahatsız etsin ve ben de çalışmaya devam edeyim diye! Aralıksız üç gün çalıştığı olurmuş. Biz de herhalde ona çektik ki bayağı bir çalıştık. Babamın dayıları da Polon-

ya'da pastane açmışlar, Varşova'da. Takoş Kamil, Bosig Nâzım ve Reyhan Hüseyin olarak Polonya hükûmetinin desteğiyle orada çok para kazanmışlar. Hüseyin amcam İkinci Dünya Savaşı'na kadar esir kalmış oralarda. Biz Dışişleri Bakanlığı'na müracaat etmiştik o dönemde ama bir netice alamamıştık. Nihayetinde bir mucize oldu ve 1947'de Bosigler, 1948'de de amcam serbest kaldı. 1949'da da onu karşılamaya Pazar kazasına gittiğimizi hatırlıyorum.

Neyse, sonrasında dedemin babası buraya dönüyor. Önce Trabzon'da Kırcılların lokantasının yanında bir yer alıyorlar, Çifte fırınlar diyorlar oraya. Sonra Erzurum'da bir dağ alıyorlar ki etrafını bir günde dolaşırlarmış. Köyde de bir büyük taş konak yaptırmışlar, hâlâ dimdik ayakta. Son olarak da bu işleri yaptıktan sonra yani Çamlıhemşin'e dönüp, şimdiki ilçe merkezinin girişinde Vice altı dediğimiz mevkide yeni bir dükkân açmış. Bu dükkân bakkal, fırın, pastane olarak üç bölümden oluşuyormuş. Üst katı da rüştiye mektebi olarak kullanılıyormuş. Tevfik Reyhan ve Hacıelim ailesi de sonradan ortak olmuşlar buraya.

Ben 1949'da Ankara'ya geldim. Çankırı Caddesi'nde enişterimin Doğu Pastanesi'nde iki sene çırak olarak çalıştım. Sonra Makrevis'ten Hacallarla Takoşların açtığı, Siyasal'ın karşısındaki Polar Pastanesi'nde 8 ay çalıştım. Başka yerlerde de çalıştım. Kastamonulu ustalarım vardı. Yenişehir'de kulaksız Rus usta vardı, iyi bir hamur ustasıydı. Bir de İsmail usta vardı, onlarla da bir müddet çalıştım. Daha sonra Ecevit Pastanesi'nin sahipleri Misafir Sokak'ta Narin Pastanesi'ni açtılar. Bir sene kadar orada çalıştım. O zaman 350 lira maaşım vardı. Oradan 1955 senesinde Flamingo Pastanesi'ne geldim, pastane yeni açılıyordu. Rum İlyâ ustabaşı vardı, beni de ikinci ustabaşı olarak aldılar, bir nevi yardımcıydım. Buradaki maaşım 150 liraydı, herkes nasıl olup da 350 lirayı bırakıp 150 lirayı kabul ettiğime şaşırırdı.

Ama ben orada kendimi yetiştirdim. İlyâ usta oradan ayrılınca 6 ay sonra ben ustabaşı oldum. Bir seneye yakın çalışıp askere gittim sonra.

Flamingo'da bütün alanlarda ama daha çok konfüseri çikolata alanında ihtisaslaşmaya başladım. Askerdeyken Nâzım Tarakçı, İbrahim Reyhan ve Dursun Okumuş Hûlyâ Pastanesi'ni açmaya uğraşıyorlardı Ankara'da. Ben de Gelibolu'daydım askerde, oradan iki kere izin aldım, gidip o pastanenin tezgâhını kurdum. Askerden sonra da Hûlyâ'da işe başladım. Açılışını dönemin Milli Eğitim Bakanı Tevfik İleri yapmıştı. Hûlyâ'da çok dikkatli ve istekli çalışıyorduk. İnce ve uzun biçimde krik-krak çıkarıyorduk. Çok talep görüyordu. Bizden sonra Kızılay'da açılan Gima'da zeytinyağı kuyruğu, bizde de krik-krak kuyruğu oluyordu.

Hûlyâ'dan sonra Tunalı'da Milka açıldı. Onun da bir Rum ortağı vardı, Boris usta. Ama dükkân kötü bir durumdaydı. Dükkânı açanlar işi pek iyi bilmiyordu. Abim İbrahim Reyhan'la birlikte dükkânı ele alıp canlandırdık. 1959'dan 1995'e kadar çok iyi iş yaptık. Cumhurbaşkanlığı Köşkünden Meclis'e, yurtdışından gelen misafirlere, devlet erkânına resepsiyonlar verdik. Atatürk Bulvarı'nda şimdiki tv8 binasının olduğu yerde pasta ve kokteyl salonumuz vardı. '80'de restoran olarak değiştirdik. '93'te de devrettik."

Nâzım usta, bir de değişik iş yapmış; üstelik artık usta olarak kendini kabul ettirmişken, sanatını geliştirmek üzere gurbete gitmiştir! Dedelerinin göç istikametinden başka bir diyara, İsviçre'ye:

"1965'te İsviçre'ye gittim mesleği geliştirmek için. Zürih'in en büyük pastanesi Confiserie Sprüngli'de üç ay kurs alarak çalıştım. 1975'te tekrar gittim. Bu sefer oradaki ustayla konuşup onu buraya getirdim, çalışanlara kurs vermesi için. '77'de aynı ustayı oğluyla beraber yine çağırdım. Bize

çok büyük yardımları oldu. Ayrıca benim için master yapmak gibi bir şeydi bu! Pasta ve çikolatanın çok farklı trlelerini burada insanlara sunduk. Hatta likörlü çikolata ilk olarak Milka'da Ankaralılara sunuldu. 1986'da tekrar İsviçre'ye gittim. Oradan İtalya'ya, Yugoslavya'ya, Bulgaristan'a gittim, pastacılıkta kullanılan bir sürü aleti oradan getirdim. İsviçre'den gelen usta bizdeki imalatı o kadar beğendi ki, 'İsviçre'dekinden daha güzel olmuş' bile dedi!"

Ankara'ya geldiğinde hemşerilerinin bir dizi itibarlı mekânı olduğunu hatırlıyor Nâzım Reyhan: Küşüve köyünden olak Yusuf'un fırını, Tarakçıların Meram Pastanesi, Bosiglerin Doğu Pastanesi, Gltanların Karadeniz Lokantası, Haccalların Jale Lokantası ve Bulvar Palas Oteli... Ve onyıllarca ayakta duran bu mekânların tükenişine yanıyor:

"Sonra bir sürü yer daha açıldı. Ama hızla kapandı. Çünkü yeni nesil yapmıyor bu işi. Biz okumadık, bu işe asıldık, hiçbir şeye itiraz etmeden çalışıyorduk ama şimdiki kuşak öyle değil. O nedenle o mekânlar kapandı. Şimdi Tıran Güneş'te bir yer aldım, 70 yaşındayım ve Milka'yı yeniden açmak istiyorum."

Yeni kuşakların mesleği ve sanatı devam ettirmemesi, ettirememesi, Hüseyin Altaş'ı da dertlendiriyor. ankaya, Farabi Sokak'ta 1965'te kurduğu Köşk Pastanesi'ni 40 sene devam ettirdikten sonra pes etmek zorunda kalmayı içine sindiremiyor Hüseyin Altaş:

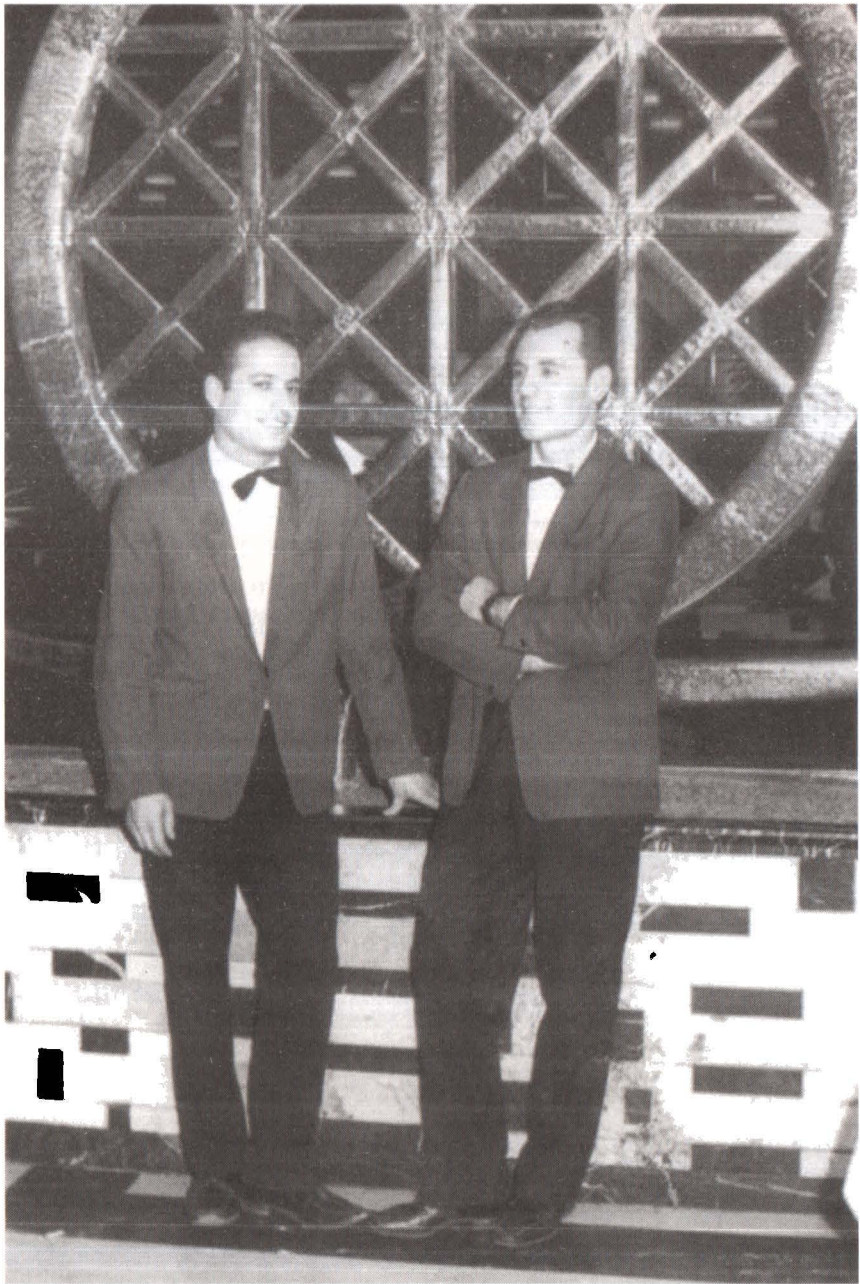
"Ben ocuğumu yetiştirmeyi bilemedim. O bilmeyince bütün işler altüst oldu ve sadece pastane olarak değil tüm Hemşinlilerin işi kayboldu. Eskiden yaşıyanlar arasında dayanışma vardı ama bu zamanla ortadan kayboldu. Böylece birçok müessese kayboldu. Herkes yoluna baktı ve ne yazık ki hiçbir şey kalmadı geriye."



Farabi Sokak'ın en meşhur mekanı Köşk Pastanesi ve kurucularından Hüseyin Altaş.

Babası Bülent Tarakçı ve abisi Yunus Tarakçı'nın ölümünden sonra çok sarsıldıklarını anlatan Enver Tarakçı'nın, dede sanatının sürdürülmesine dair düşünceleri ise şöyle:

“Ama ne yazık ki hayat devam ediyor. Biz de çocuklarımız için yaşamak ve bu kurumu yaşatmak zorundayız. İdeali-miz, nasıl dedelerimizden beri Tarakçı soyadı bu meslek-te varsa, bundan sonra da çocuklarımızın bunu sürdürme-si ama şimdi çok küçükler ve ilgileri yeterli değil. Bizim için en büyük avantaj meslek bize dedelerimizden kaldı-ğı için mesleğin tüm inceliklerini yaşayarak öğrendik. Ayırı-ca babamız bizleri yanında çırak olarak çalıştırırken, bula-şıkçılıktan imalata kadar her aşamasında yararlandık. Kısa-ca hemen usta olmadık. Kendi kendimizi yetiştirdik ve ba-ba-oğul ilişkisini iş hayatımız boyunca gerektiğinin dışın-da kullanmadık.”



Eski Washington Restoran ve bugün Göksu adıyla hizmet veren binada
bu "güneş kursu" hâlâ duruyor...

Anıttepe'nin damlası

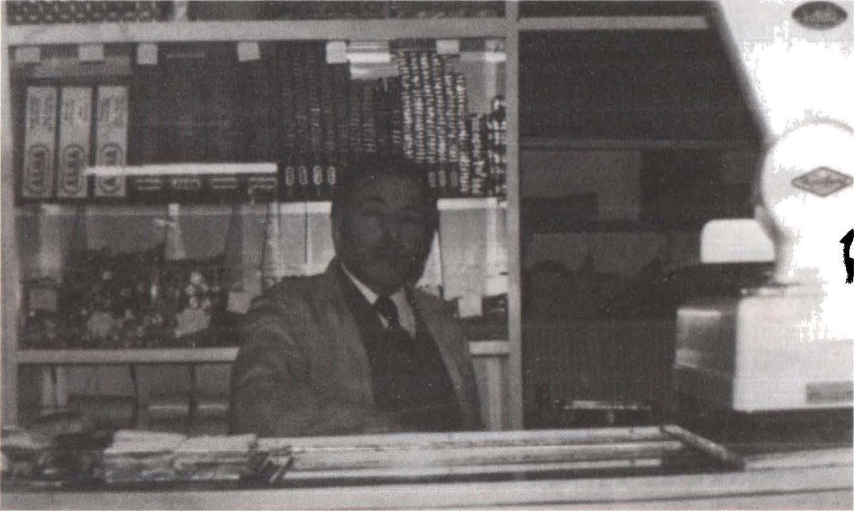
Ankara'da Anıttepe'de, eskiden at arabalarının geçtiği toprak yolda, şimdiyse Akdeniz ve Gençlik caddelerinin kesiştiği yerde kurulan Damla Pastanesi bugün de aynı yerde hizmet vermeye devam ediyor. Pastane-

nin üçüncü kuşak işletmecilerinden Bahadır Duman, pastanenin nasıl kurulduğunu anlatıyor:

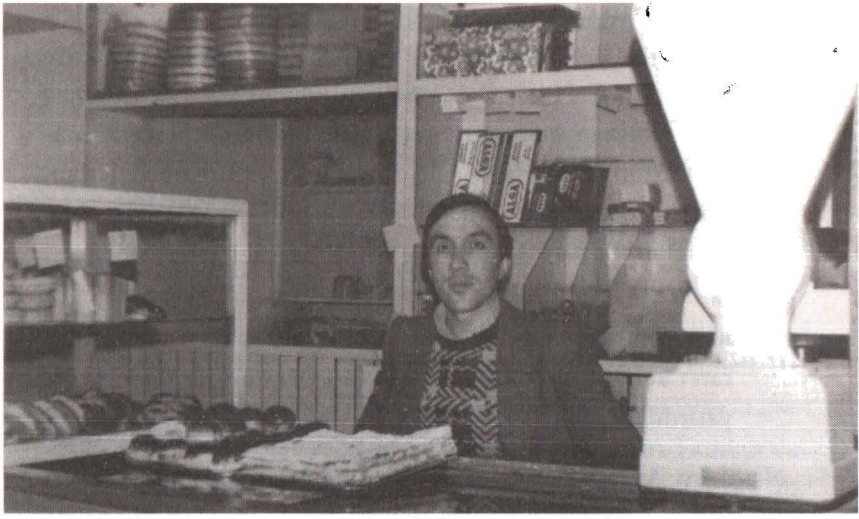
“1964'te Necatibey Caddesi'nde Santral Lokantası'nı işleten dedem Bahadır Duman ve Meram Pastanesi'nde çalışan bakancağı İrfan Tarakçıoğlu tarafından kurulmuş. Damla Pastanesi adını bulunduğu apartmanın adından almış. İrfan Tarakçıoğlu, 1977'de vefat ettikten sonra işletmeyi Bahadır Duman ve çocukları çalıştırmaya devam etmişler. Amcam



Pastanenin kurucusu
İrfan Tarakçıoğlu.



Pastaneyi devralan Bahadır Duman.



Pastanenin bir başka işletmecisi Varol Duman.

Erol Duman, 13 yaşlarında çelik bir kovada elle çevirerek dondurma yaptığını anlatırdı. O zamanlar Yüce-tepe'deki Reyhan Pastanesi'nin de dondurma makinesinden faydalanmışlar. Fazıl Reyhan bu konuda ve birçok konuda çok destek olmuş. Babam Varol Duman, 13 yaşında Funda Pastanesi'nde, 15 yaşında Kafe Pastanesi'nde çalışmış, 17 yaşında Damla Pastanesi'ne usta olarak başlamış. Şu anda çalışan iki ustasını kendisi yetiştirmiş. Şu anda da birlikte işletiyoruz pastaneyi. Yaşatmak için elimizden geleni yapıyoruz."

Lokanta ve otel: Washington, Bulvar Palas, Karadeniz Lokantası

Fethi Yücel'in aile büyükleriyle ilgili anlattıkları, Hemşinlilerin sadece pastacılıkta değil, lokantacılık ve otelcilikte de ihtisaslaştığını, hatta bu branşların çok zaman iç içe geçtiğini gösteriyor. Sadece ülkeden ülkeye değil, hizmet sektörünün farklı kolları arasında da büyük bir mobilite söz konusu:

“Bu işlerin esas ustası amcam İshak Yücel’dir. O, kardeşi Bekir ve arkadaşı Muhittin Tarakçı ile birlikte İran’a gitti. Tahran’da Cafe Jale Restoran isminde bir yer açtılar. Orası hem restoran hem pastaneydi. Birçok hemşerileri de orada amcamlarla birlikte çalıştı. Daha sonra Hüsnü ve Harun amcamlar da İran’a gitti. İshak amcam erken geldi, önce İstanbul, Sirkeci’de Bozkurt isimli bir otel açtı. Daha sonra da orayı bırakıp, Eskişehir’e gitti ve orada da Saray Lokantası’nı açtı. Harun amcamlar da Ankara’da Jale Restoran’ı açtılar. Oradan kazandıkları paraları da memlekete yatırdılar.”

Nitekim Ankara’nın da sadece pastanelerinde değil, en uzun ömürlü ve namlı bazı lokantalarında ve otellerinde de Hemşinlilerin imzası var. Bunların en fiyakalısı, herhalde Washington Restoran. Bugün Ankara’da hâlâ itibarını koruyan –ama bu arada el değiştirmiş olan– Washington Res-



Eskişehir’deki Saray Lokantası’nın sahibi İshak Hacaloğlu, personeliyle birlikte.

toran'ının kurucusu Şinasi Şişmanhasanoğlu, müessesenin hikâyesini anlatıyor. Tabii yine gurbet hikâyeleriyle başlayarak:

“Memiş dedem, yıllar önce Yalta'ya gitmiş. Birçok köyden gidenler olmuş bu arada. Ancak bizim ailenin Rusya geçmişi en az iki yüz yıllık. Dedem Bolşevik İhtilalinden önce dönmüş. Molla Mustafa dedem öldüğünde babam üç aylıkmış. Zaten babama da o bakıyormuş. Molla dedemi Memiş dedem okutmuş, 12 yıl Kars'ta kalmış. Babam, İsmail Şişmanhasanoğlu'nu, 15 yaşında dedemden kalan yerleri göstermek için Rusya'ya götürmüşler. Muharrem Tarakçı babamı götürüp, babasından ne var ne yoksa göstermiş. Bizim Yalta'da binamız varmış. Adı da Uluça Nabariijniye, sahil caddesi anlamında. Apartıman Kafkas diye geçiyormuş adres. Belki şimdi duruyordur. Ben 1976'da Ukrayna'ya gittiğimde Rusların hemen hemen hiçbir binaya dokunmadığını gördüm. Ben de babamın fırınının olduğu yere gittim. Ana caddelerden birinin sağ tarafında bir parkın köşesinde iki katlı bir binaymış. O zamanki sahipleriyle diyalog kurmaya çalıştım ama olmadı. Bu dediğim yer Odesa'da.

O dönemlerde Makrevis'ten, Sırt'tan, Vice'den 18 kişi kimisi sermayesiyle kimisi emeğiyle ortak bir fırın açmışlar. Çünkü dayanışma çok önemliymiş. Sonra babam 1928'de köye gelmiş ardından tekrar gitmiş ama 1932'de sersefil bir şekilde dönmek zorunda kalmış.

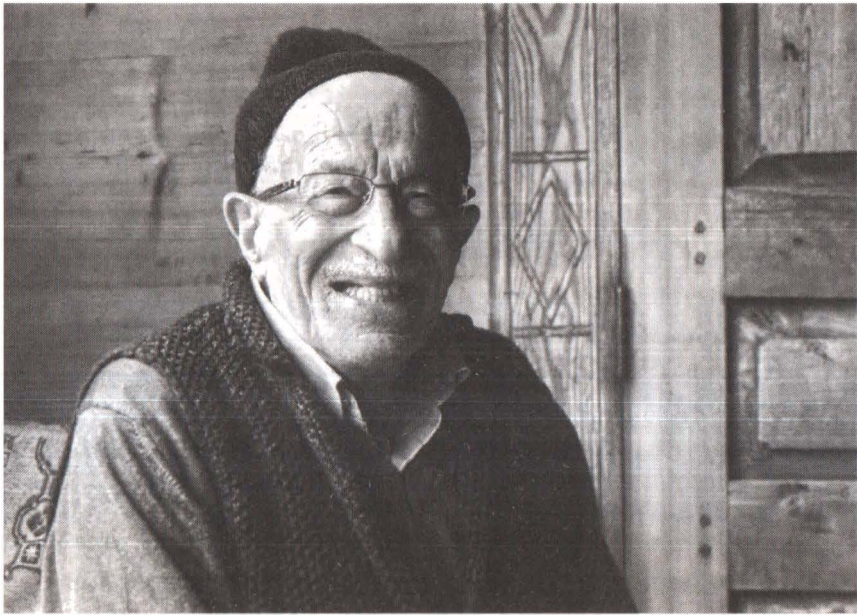
Bense 1939 senesinde mart ayının 15'inde Ankara'ya geldim. 13 yaşındaydım. Karpiç'te komi olarak işe başladım. Karpiç'in sahibi çok iyi bir insandı. Karpiç'e o zamanlar Atatürk'ün emriyle özel idareden 5000 lira para veriliyordu, çünkü oranın ayakta kalmasını istiyordu Atatürk. Ankara'nın ilk içkili mekânıydı. Tüm diplomatik yemekler orada veriliyordu. Girişte bir numaralı masa Atatürk'ündü,

orada silahını atıyormuş, masanın üzerindeki tavan delik deşikmiş, hiç de kapatmamışlar sonradan.”

Karpiç'in yaşayan tek tanığı

Celal Arabacı, 94 yaşında. Çamlıhemşin'in Meydan köyünden ve hâlâ orada yaşıyor. Gurbete ilk olarak Ankara'ya giderek başlamış, 1947 senesinde. Zamanın en önemli mekânlarından biri olan ve Atatürk'ün kurdurduğu Karpiç Restoran'da çalışmış olanlardan, şu anda hayatta olan tek kişi. Karpiç'te başlamadan evvelki macerasını anlatıyor:

“Burada işe başlamadan evvel, Besim Tarakçı'nın sahibi olduğu Missouri isimli mekânda işe başlamıştım. O da restorandı, Sakarya Caddesi'nde. Bir süre de İbrahim Tarakçı'nın Meram pastanesinde çalışmıştım. Şükrü isminde bir ortağı vardı, bir gözü görmüyordu. Konyalıları. (Vedat Milor'un babasından bahsediyor.) Bir de kısa bir süreliğine Ulus'ta yeni açılan bir pavyonda çalışmıştım, abim müdürünü tanıyordu, o aracılık etmişti. Yakup Bey, Tatar'dı, abimle Rusya'dan tanışıyorlardı. Abim Bektaş'la tesadüfen karşılaştık, şans işte. O da o işe girmeme vesile oldu. Tabii Yakup Bey sordu, iş deneyimin var mı diye, daha evvelden Zonguldak Çatalağzı'nda İngilizlerin işlettiği bir elektrik santralinde çalıştığımı söyledim. Sonra onlar da bana biraz iş deneyimimi kazanmam gerektiğini, kendilerinin beni sendikadan çağıracaklarını söyledi. Orada ekmeğimizi kazandık, Ankara maceram dört sene sürdü. Ama gurbet hayatım çok sürdü, bir dönem de Kars'ta ve Göle'de pastanelerde çalıştığım oldu. Gündayların pastanesine bir süre emaneten baktım, çocukları okuyup, hâkim olmuştu, pastane işini bırakmıştı. Sonra memlekete döndüm ve bir daha da gurbete gitmedim. Burada 30 kişiydik, evde. Sonra amcamın çocukları evden ayrıldı, babam çok yaşlıydı, 100'ün üzerindeydi



Celal Arabacı.

yaşı. Onlar evde yalnız kalmasın diye döndüm, daha doğrusu abim gönderdi. Burada da orman işlerinde çok uğraştım. Ormancılar bize iş veriyordu... Giresun'dan işçi getirtiyordum. Kesilen tomrukları, dere yoluyla Ardeşen'de denize kavuşan yere gönderiyorduk.”

Ulus'un en sosyal mekânı

Celal Arabacı'nın en sevdiği mekân dediği Karpiç'teki yıllarına dair hatırladıkları ise şöyle:

“Karpiç Baba'nın sahibi olduğu Karpiç restoranda başladım. Ulus'taki mekânda, o zaman kendisi de yaşıyordu. Halil Altaş gibi hemşerilerimin yanı sıra Ermenilerden de çok çalışan vardı. Çünkü Baba Karpiç Beyaz Rus Ermenilerindendi. Yaklaşık 80 kişi çalışıyorduk. Personelin ço-



Karpiç Lokantası ve çalışanları...¹

ğu Çamlıhemşinli değildi ama en az 15 kişi bizdendi. Bina çok gösterişli değildi ama Ankara'nın lüks restoranıydı. Bütün bakanlar, vekiller orada yemek yerdı. İsmet İnönü'nün de sevdiği mekânlardandı. Ben Halil abinin postasında çalışıyordum, o İnönü'ye servis yaparken, ben de ona yardım ediyordum. Baba Karpiç bizzat kendisi de serviste oluyordu. Bizden Müftüoğlu Hüseyin vardı, ona bizim adam geldi deyip, bir kutu havyarı götürüp, masasına bırakırdı. İsmet Paşa, eşi ve çocuklarıyla da geliyordu. Fakat yaşlandığı için kendisi bir şey yapamazdı, meyvesini filan soyup, servis ederlerdi. Karpiç'te toplam iki sene çalıştım. Ayrıldıktan sonra da maalesef restoran kapandı. Zaten Karpiç Baba da gitti bu dünyadan, bir devir kapandı. Karpiç, çok sade bir restorandı, içinde tv veya radyo yoktu. Masalarda peçetelikler vardı. Ancak caz heyeti (orkestra) vardı mekânda, ça-

1 Kaynak: http://www.turkiyenotlari.com/index.php/2019/09/25/ankara-tarihi-ne-damga-vurmus-bir-edebiyat-mahfili-karpic-sehir-lokantasi/?fbclid=IwAR3xkNPMDRxgjavkYERimSEktidlpP764MF0jQhdsM_6-DLBXh_8_cPofEc, erişim 22.07.2020.

lip söylüyorlardı. Bir de iki tane bahçesi vardı mekânın, birinin adı şehir bahçesiydi.”

George Karpovitch, 1917 Ekim Devrimi’nden sonra İstanbul’a gelen Beyaz Ruslardan biridir. Rusya’dayken otel ve lokanta işletmiştir. 1923’te Yalova’da karşılaştığı Cemal Taşhan Karpovitch’e, sahip olduğu otelin altında kurduğu lokantayı işletmeyi teklif eder. Karpovitch teklifini kabul ederek Ankara’ya gelir. Şölen Lokantası adı altında çalışmaya başlayan bu mekân, kısa sürede şehrin cazibe merkezi haline gelir. Atatürk, pek takdir ettiği Karpovitch’in adını Karpiç olarak değiştirir. Bu ilişkilerin sağladığı destekle Karpiç, İş Bankası’ndan aldığı krediyle Ulus Bankalar Caddesi’nde, Karpiç Lokantası olarak anılan Şehir Lokantası’nı kurar. Karpiç Lokantası personelinin büyük bölümü Hemşinlidir! Lokantada Ruslar, Ermeniler ve aşçılıklarıyla meşhur Mengenliler de çalışmıştır. Karpiç Lokantası’ndaki Hemşinlileri, Mustafa Şişman şöyle hatırlıyor:

“Halil Altaş, Yunus Şişman, Hüseyin Şişman, Ali Yüksel, Şahap Kutlu, Veysi Kutlu, Mehmet Kutlu, Halil Şişman, Şinasi Şişmanhasanoğlu, Ali Şişman, Bahadır Altaş, Bekir Kutlu, Nâzım Tarakçı, Bedri Çakır, Cemil Hemşindereli.”

İşte, bu kadrodan Şinasi Şişmanhasanoğlu ve Hüseyin Şişman, Washington Restoran’ın kurucusu olacaklardır. Şinasi Şişmanhasanoğlu’ndan dinleyelim:

“1943’te askere gittim, harp zamanıydı, 3,5 sene askerlik yaptım. Sonra da 1948’de İstanbul’a gittim, orada Meleskurluların Kars Pastanesi’yle ticari ortaklık yaptım ve 6 ay orada çalıştım.

Sonra Ankara’ya geldim. İngilizlerin bir şirketinde işe başladım, sonra Nâzım Tarakçı vesile oldu, Amerikan sefaretinde bir iş çıktı. Yanına birini daha alacaksın, dediler.



Karpiç Restoran'da Yunus Şişman, Veysi Kutlu, Şahap Kutlu ve arkadaşları.

Ben bizim Hüseyn'i (Şişman) yanıma alarak Amerika'ya gittim. Ben sefarette üç ay çalıştım, Hüseyn devam etti. Orada 2000 dolara bir araba aldık, Hüseyn'i de ortak ettim o arabaya. Sonra Ankara'ya getirdik ve 20.000 dolara sattık, onu sermaye yapıp, Washington Restoran'ı açtık. İnkılâp Sokak'ta, 1 Ocak 1955 tarihinde. Washington ismini, hem Amerika'ya olan vefa borcunu ödemek için, hem de o dönemde Ankara'da binlerce Amerikalı aile oturuyordu, onlara iş yaparız diye düşündük. Nitekim yaptık da. 1956'da da Sakarya Caddesi'nde Kulüp Ambassador'u açtım. 1959'da



Yunus Şişman, eşiyle gurbet yolunda.



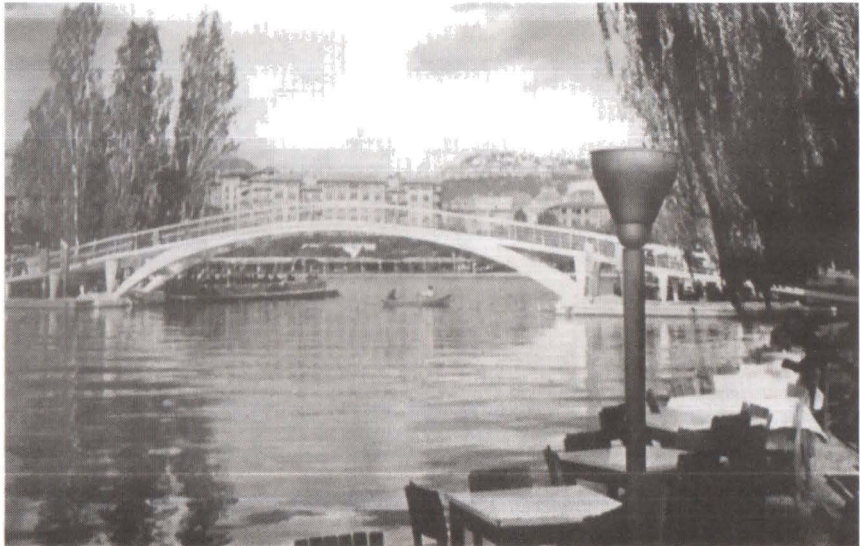
Kafe Pastanesi'nin sahipleri
Yunus Tarakçı
ve Süleyman Eren.



Washington Restoran sahipleri ve personeli.



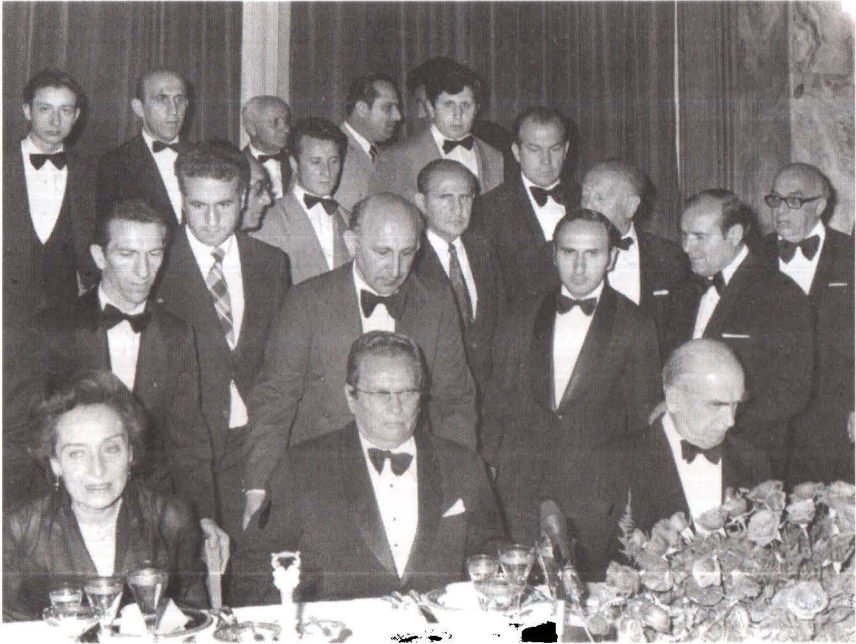
Washington Restoran'ın kurulmasını sağlayan Plymouth otomobil.



Gençlik Parkı'ndaki Divan Lokantası.



**İkinci Cumhurbaşkanı İsmet İnönü, eşi Mevhibe İnönü'yle
Washington Restoran'da.**



Yugoslavya eski Devlet Başkanı Tito, eşiyle Washington Restoran'da.

Gençlik Parkı'nda Divan Lokantası'nı açtım, 1984'e kadar devam etti. Bu sırada Niyazi Demirci ile Şini isminde bir restoran daha açtık. 1969'da Kafe Pastanesi'nin açılmasını sağladım. 1976 senesinde Tunalı Hilmi'de Divan Pastanesi'ni açtım iki yıl sürdürdüm. En sonunda ben de yorulduğumdan işleri bıraktım ve inzivaya çekildim."

Washington'un adı, 1970'lerin ortasındaki Amerikan ambargosu sırasında bir dönem "Kristal" olarak değiştirilse de, çok geçmeden eski isme dönmüş. Yıllarca Ankaralıları ve Cumhurbaşkanlığı Köşkü'ne hizmet veren Washington Restoran 1962'de Bayındır Sokak'a taşınmış. 1992'de kapanan bu restoranın ardından, 1993'te Ankara Kalesi'nde, şimdiki Kale Washington açılmış. İsmet İnönü, Turgut Özal, Demirel'den, Neil Armstrong, Yugoslavya Devlet Başkanı Tito, Todor Jivkov, Çavuşesku, Kissinger, Dubçek, Hillary Clin-



Eski Karadeniz Lokantası çok sayıda aşçı ve personel yetiştirdi.

ton'a uzanan ünlü konuklarıyla övünüyor Washington Restoran'cılar. Nihat Erım gibi yerli politikacılar da yer almış. Bir keresinde bir misafiriyle lokantaya gelen Vehbi Koç'un, yanındaki sokaktan aldığı bir paket böreği ısıtmalarını istediğı, misafirinin ise Koç'a "buranın mis gibi suböreğı varken, bu börek yenmez" diye itiraz ettiğı, gülerek anlatılıyor.

Hemşinlilerce kurulup yıllarca işletildikten sonra tarihe karışan önemli bir lokanta: Karadeniz Lokantası. Karanfil Sokak'ta, şimdi günde binlerce insanın girip çıktığı Dost Kitabevi'nin yerinde bir zamanlar Karadeniz Lokantası bulunuyordu. Karpiç'ten sonra Ankara'nın en önemli ikinci lokantası olarak anıldığı dönemler olmuş, burasının. Lokantanın kurucularından, Çamlıhemşin'in Ortan köyünden Kasım Gültan'ın torunu Metin Gültan anlattı:

"Dedemin babası Ahmet Efendi, Rusya'ya gitmiş ama bir daha dönmemiş. Dedem Kasım Gültan ise 1930'lu yıllarda Ankara'ya gelerek çalışmaya başlamış. Dedem Kasım Gültan ile dedemin kardeşi Ahmet Gültan ve Osman Gültan, 1934 yılında Ulus Konya Sokak'ta ilk Karadeniz Lokantası'nı kurmuşlar. Daha sonra köyden arkadaşları Haydar Ertan'ı lokantaya ortak etmişler. Bu lokanta 10 sene kadar devam ettikten sonra, dedemler lokantayı şimdiki Anafartalar İş Merkezi'nin yerine, Hükümet Sokağı'na taşımışlar. Burada bir müddet devam ettikten sonra, dedemin kardeşi Ahmet ile Haydar Ertan, lokantayı dedeme bırakarak, 1953'te Bulvar Palas Oteli'ni kurmuşlar. Dedem, orada lo-



Karadeniz Lokantası'nın kurucularından Osman Gültan.



Gençlik Parkı'ndaki Karadeniz Lokantası.



Eski Karadeniz Lokantası çok sayıda aşçı ve personel yetiştirdi.



Karadeniz Lokantası'nın kurucularından Kasım Gültan, arkadaşlarıyla.



**Karadeniz Lokantası'nın sahibi
İrfan Gültan, yakın arkadaşı
Bahadır Gülay'la.**

Karadeniz Lokantası'nın
şimdiki Dost Kitabevi'nin
bulunduğu Karanfil
Sokak'taki yeri.
Baba İrfan Gültan,
çocukları Metin,
Hüseyin ve Kasım'la
lokantanın önünde.



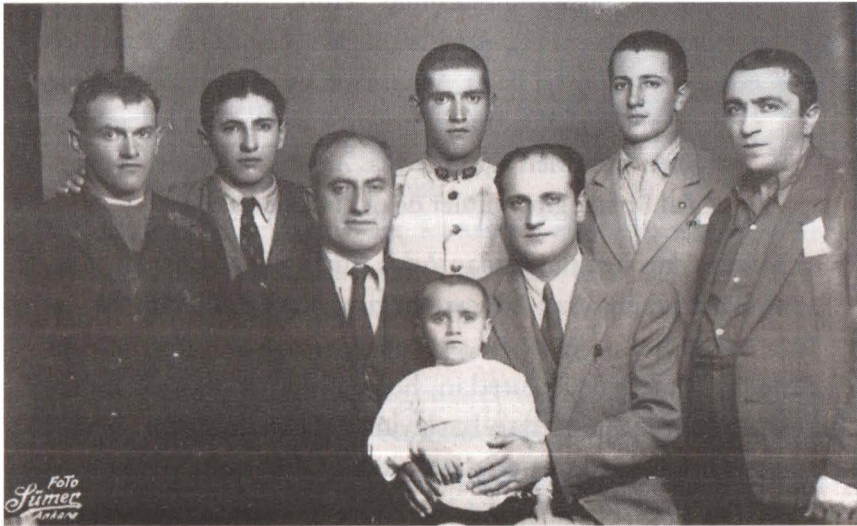
Ulus'taki Karadeniz Lokantası'ndan bir görünüm.

kantayı 1956'ya kadar çalıştırdıktan sonra belediye o binayı yıktırınca, aynı yıl Ulus'ta Esen Palas diye bir otelin alt katına taşımış lokantayı. Daha sonra dedem o lokantayı bir müddet işlettikten sonra Zeki Gülay ve Hayri Yakupoğlu'na devredip, kendisi de Remzi Tumanoglu ve Harun Hacaloğlu'yla birlikte Ulus'ta Jale Restoran'ı açmış. Oradan 1961'de Necatibey Caddesi ile İzmir Caddesi'nin kesiştiği yerde iki katlı bir binaya taşınmışlar. Dedem öldükten sonra babam İrfan Gültan da, kardeşi Namık ve arkadaşı Abdullah Yücel'le birlikte Gençlik Parkı'nın girişinde o zamanlar açık tiyatro denilen yerin bitişiğinde yine Karadeniz ismiyle bir açık hava lokantası açmış. Oldukça büyük olan bu lokantanın 60-70 tane masası varmış ve Ankaralılara orada uzun yıllar hizmet vermiş. Ondan sonra da 1972'de Karanfil Sokak'ta şimdiki Dost Kitabevi'nin yerinde son Karadeniz Lokantası açılmış ve 1994'e kadar devam ettirilmiş."

Metin Gültan'ın andığı Bulvar Palas Oteli de, Ankara'nın artık nostalji konusu olmuş özel mekânları arasında yer alıyor. Atatürk Bulvarı'nda uzun yıllar hizmet verdikten sonra sahiplerince iş hanına çevrilen Bulvar Palas Oteli'nin kurucularından Ahmet Gültan'ın oğlu Hasan Gültan, dedelerinin gurbet hikâyesini ve Ankara'ya gelişlerini şöyle anlattı:

"Dedem Gulaboğlu Hasan, Çamlıhemşin'in Ortan köyünden önce Moskova'ya daha sonra da Sivastopol'e giderek orada pastacılık ve fırıncılık yapmış, ortaklı olarak. Orada evlenmiş, çocuk sahibi olmuş ve bir daha da dönmemiş. Dedem Rusya'dayken, babamlar da köyde yaşıyorlmuş. Babamlar beş kardeşmiş, en büyükleri Osman amcam bir dönem dedemin yanına Rusya'ya gitmişse de orada uzun zaman kalmamış ve geri dönmüş. Dönüşü de 1917 Devrimi'nden sonraya rastladığından biraz sıkıntılı olmuş. Amcam bir miktar altınını, Ruslardan saklamak için aldığı çan-

Bir zamanlar Kızılay'ın
en canlı oteli olan
Bulvar Palas.



Bulvar Palas'ın kurucularından Haydar Ertan ailesiyle...

tanın karton bölümüne saklamış ve o şekilde buraya gelmiş. Aileye o bakmaya başlamış. 1923'te Ankara'ya gelmiş. Tabii Rusya'da pastacılığı öğrendiği için burada bir pastane açmak istemiş. Ama sonra vaziyetin bozuk olduğunu öğrenince vazgeçmiş bundan. Maliye Bakanlığı'nın imtihanlarına girerek memur olmuş. Amcamın Rusya'ya gittiği dönemlerde babam daha çocukmuş. Amcam Ankara'ya gelince babamın da askerlik dönemi gelmiş ve burada Sarıkışla denilen bir tûmende askerliğe başlamış.

Yeni kurulan muhafız alayına, keskin nişancı olduğu için tûmen komutanının emriyle alınıyor. 2,5 yıl askerlikten sonra Saffet Arıkan'ın yardımıyla Cumhurbaşkanlığı Köşkünde çalışmaya başlıyor. Köşte Atatürk ölene kadar çalışıyor. Daha sonra da Kasım amcamla birlikte Karadeniz Lokantası'nı kuruyor. Orada bir müddet devam ettikten sonra, oraya ortak olarak aldıkları Haydar Ertan'la birlikte Bulvar Palas Oteli'ni kuruyorlar. 1971'de de İstanbul Dragos'ta bir yer alıp bir otel inşa ediyorlar, 1976'da da Dragos Oteli'ni açıyorlar, bu oteli biz 1997'de devrettik. Bulvar Palas'ın eski binasını müteahhite verdik, daha sonra yeni kurulan binayı şimdiki ortaklarımızla iş hanına çevirmeye karar verdik. Bulvar Palas, Ankara'nın siyasi ve bürokrasisinin en önemli mekânlarından biriydi. Yurtdışından bakanlıklara gelen misafirleri ağırlıyorduk. Amerikalı sinema oyuncusu Yul Bryner gibi ünlüler de otelimizde kalmıştı.”

Ankara'dan uzaklaşmadan önce, ünlü filan olmayan, mütevazı bir lokantadan bahsedeceğim. Hemşinlilerin “bu işlere” olan “takıklığını” ve yatkınlığını sıradan görünen bir örnekte belgeliyor ve sıradan, herhangi bir Hemşinli müessesesinde bile Rusya'dan başlayan dallı budaklı bir gurbet hikâyesine çatmanın neredeyse kesin olduğunu gösteriyor, bu örnek. Gaziosmanpaşa Uğur Mumcu Caddesi'nde kü-

çük bir lokanta burası: Evim Lokantası. İsmiyle müsemma, ev yemekleri yapıyor. Çamlıhemşin'in Sırt Mahallesi'nden iki kardeş, Bahadır ve Hüseyin Genç işletiyor. Mutfağın-
dan servisine kadar her şeyiyle ilgileniyorlar. Bahadır Genç anlatıyor:

“Dedemiz Hüseyin Gencahmedoğlu yüzyıl önce Rusya'ya gidiyor. Dedemin kardeşi de Moskova'da fırın sahibiymiş. Bolşevik İhtilalinden sonra Lenin dedemler orada çok tanınıp sevildiği için onlara orada kalmalarını söylüyor. Ancak onlar memlekete kaçıyorlar. Oradan da da İzmir'e gidiyorlar. Çocukken köyde serender dediğimiz yiyecek ambarlarında büyük pembe renk-

li manatlarla oynardık. Manatlar Çarlık döneminin paralarıydı ve ihtilalden sonra değeri kalmamıştı. Dedem de hatıra olsun diye saklıyordu. Bir de çay fincanı büyüklüğünde kahve fincanları vardı, onlar da dedemin pastanesinin fincanlarıydı. Dedem bize onları kırmamamızı tembihliyordu.

Dedem İzmir'de Numune isiminde bir pastane açmış, uzun yıllar işletmiş. Sonra kendini hacı hocalığa vermiş. Kendini işten çekince pastaneyi babama devretmiş. Ancak



Bulvar Palas'ın o dönemde basılmış tanıtım broşürü.



Tumanoğlu ailesi bir arada...

dedem babama bir gün kızıp pastaneyi kapatmış. Babam da bu olayın üstüne Ardeşen'e gitmiş. Ardeşen o zamanlar küçücük bir ilçeymiş. Hemen hemen hiçbir mekan yokmuş. Orada Baba Ahmet adında bir restoran ve pastane açmış. Bu tip bir işletme Ardeşen'e ilk olarak girmiş tabii. Fındıklı'da da aynı isimle bir yer açmış, bir çeşit şube. Uzun yıllar orada o işi sürdürmüştü. Rize ve çevresinin siyasi ve bürokrasi çevrelerine, dışarıdan gelen misafirlere hizmet etmiş.

Biz de kardeşler olarak daha sonra Ankara'ya geldik. Orada uzun bir süre çalıştıktan sonra tabii. Burada 12 yıldır bu işi yapıyoruz. Gaziosmanpaşa'ya gelmeden önce Farabi Sokak'ta bir lokantamız daha vardı, ondan sonra buraya geldik."

Genç kardeşler de mesleğin "sönümlenmesinden" endişeliler. Bahadır Genç "Biz kendimizi babamızın yanında yetiştirdik. Şimdiki kuşak eğitime önem verdiğinden bu işi önemsemiyor. Ve babadan dededen kalan müesseseler birer ikiye kapanıyor" diyor. Hüseyin Genç de karamsar:

“Biz pastacılık da biliyoruz. Ve ikinci iş olarak bunu yapabiliriz. Ama şimdi müessese sahipleri meslekten değil. Mütahhit bile parasına güvenip pastane, lokanta açıyor. Parayla bu işi yaptırıp mesleğin kalitesini düşürüyorlar.”

**İzmir: Reyhan, Sevinç, Lozan,
Efes, Şortan, 06, Vittoria**

Ankara gibi İzmir’in de pastacılık tarihinde Hemşinlilerin öncü rolü var. 1945’te Ömer Yücel ve Recep Şahin tarafından kurulan Kurtuluş Pastanesi, milat sayılıyor. Aynı tarihlerde, Ankara’dan İzmir’e uzanan Tarakçıların da bir girişi var.

Ama hâlâ varlığını sürdüren en kıdemli pastanenin Reyhan olduğunu söyleyebiliriz. Şimdiki sahipleri, Yukarı Vice ve Mikron-Kavak köyünden. Ancak kuruluş harcını Reyhan ailesi koyduğu için, pastane bu adı taşıyor. Alsancak’ın en

re maya



İzmir-Göztepe’deki Cafe Maya Pastanesi.
Sezen Aksu bu pastaneye gelir, ‘cemaate’ ses kayıtlarını dinletirdi.

fazla rağbet gören mekânlarından Reyhan Pastanesi'nin öyküsünü Hatice Reyhan anlattı:

“Bizimkiler de hemen hemen birçok aile gibi, ekili arazinin yetersiz oluşundan dolayı gurbet yollarına düşmüş. Bunun için de kendilerine en yakın yer olarak Rusya'yı seçmişler. Bizim aile Rusya'da Yalta'ya ve Sivastopol'e gitmiş, orada fırıncılık ve pastacılıkla uğraşmışlar. Büyük dedelerimiz Mehmet Celaleddin, Faik ve Hurşit Reyhan, bu işi öğrenip, Ekim Devrimi'nden sonra buralara dönmüşler. Önce İstanbul'a gitmişler, bir müddet orada kalmışlar, sonra da İzmir'e gelmişler.

1950'li yılların başlarında Basmane'de Fuar Pastanesi'ni kuruyorlar. Enver Albay ve Ahmet Reyhan kurucular, sonra Yusuf Alemdar ortak oluyor. 30 yıllık kirayı peşin ödüyorlar ve pastane 1980'li yıllara kadar açık kalıyor, iyi paralar kazanıyor. 1965'te ise şimdiki yerimiz açılıyor. O zamanlar burası üç katlı bir Rum eviymiş. Bir katı pastane, bir katı restoran, bir katı da gece kulübü olarak değerlendirilmiş. Dönemin öncü mekânlarından biri olmuş. 1975'te bina yıkılınca dört sene kapalı kalıyor, '80'de şimdiki binada yeniden hizmet verilmeye başlanıyor. Yeni bir konsept ve anlayışla. Şimdi Enver Albay'ın çocukları Ali ve Hüseyin ile Tuncay Reyhan işletiyor burayı. Burası bir aile şirketi aslında. Bu arada Enver Albay'ın babası Naci Albay da Rusya'ya gidenlerden. O da Rusya'da otel fırın ve pastane işletenlerden. Dedemiz Hüseyin Hüsnü Reyhan aynı zamanda tüccarlık yapıyor. Bizim konağımız o paralarla yapılıyor, Rusya'dan kazanılan paralarla değil. Bohem bir hayat sürüyorlar. Trabzon'da bir sürü mülk ediniyorlar ama tüm bunları İkinci Dünya Savaşı'nda kaybediyorlar.”

Reyhan'ın mönüsünün bir özelliği, ürünlerin bazılarının, yöreden bir isim taşıması. Örneğin cevizli-bademli-meyveli

kurabiyeye “mikron” (köylerinin adı), muz, krokan ve karamel soslu pastaya “kabune” (“kız bu nedir?” anlamında), içi dondurma dışı çikolata soslu profiterole “polovak” ismini vermişler. Hatice Reyhan, iddialı:

“Biz burada bu işi yapan işletmelerden daha öndeyiz. Her şeyimiz saf ve katkısız. Daha sağlıklı. Yurtdışıyla yarışırız, hem çeşit hem kalite olarak. Bir de çikolata alanına el attık, çikolatanın sonsuz bir dünyası var. Burada hayal gücümüzü kullanarak yeni ürünler yapıyoruz. Herkesin de kopyacılıkla değil kendi özgün tarzlarını yaratarak bir işi yapması lazım. Üç tane pasta öğrenmeyle bu işin yapılmayacağı bilinmeli. Bizim amacımız da bunu göstermek. İyiler kalacak sonuçta, kötüler silinecek.”

“İddialı” deyince, Sevinç’ten de bahsetmek lâzım. Sevinç Pastanesi, İzmirliilerin pusulası gibi bir mekân gerçekten de. Alsancak’taki en gözde buluşma noktası Sevinç’in önüdür – veya Sevinç’e göre bir tarif yapılır. Öyle ki Büyükşehir Belediyesi de buradaki durağa Sevinç ismini koymuş! Sevinç Pastanesi’nin sahiplerinden Kenan Pelit, yine Rusya’dan başlayarak, ailenin ve pastanenin hikâyesini anlatıyor:

“Rusya’ya en önce dedem Ali gitmiş. Soçi, Yalta ve Sivastopol’de pastacılık yapmış. Ardından Hurşit; Osman amcalarının oğlu Salih ve Maksut gitmiş. Orada fırıncılık zanaatını öğrenmişler. Bolşevik Devrimi’nden sonra bizimkilerin sahibi oldukları hanları gezenler küfür ederlermiş, nasıl bunlar burada bu kadar yer sahibi oldu diye ama Hemşinliler gerçekten çok çalışmışlar Çarlık Rusya’sında. Dönenlerden Badara köyünden bir grup İstanbul’da Moskova Pastanesi’ni açmış. Daha sonra Maksut ve Kadir, yani Salih Pelit’in biri üvey biri öz iki oğlu, ailelerini yanlarına alıp tekrar Rusya’ya gitmişler. İkinci Dünya Savaşı’ndan önce Ruslar



Sevinç Pastanesi'nin imalathanesi, misafirlere gezdirilirken.

bunlara orayı terk etmelerini söylemiş. Ardından önce Cevahir'i ardından babası Maksut'u götürmüşler, onlardan bir daha haber alınamamış. O dönemde Rusya'da olan Hemşinlilerin bir bölümü de Sibirya'ya sürgüne gönderilmiş.

Maksut'un ikinci evliliğinden olan çocuğu İzmir'e gelip Şirinyer'e yerleşmiş, bizim orada arazimiz vardı. Sonra da orada devam ettiler yaşamlarına. Maksut'un çocukları Yaşar ve Ümmet Pelit burada Asburger isimli bir yer açtılar. Babam Mehmet Pelit, köyde terziliği öğrenip bu işi devam ettirmiş, ardından İstanbul'a ve Zonguldak'a gitmiş. İkinci Dünya Savaşı'nda yollar kapanınca orada kalmışlar.

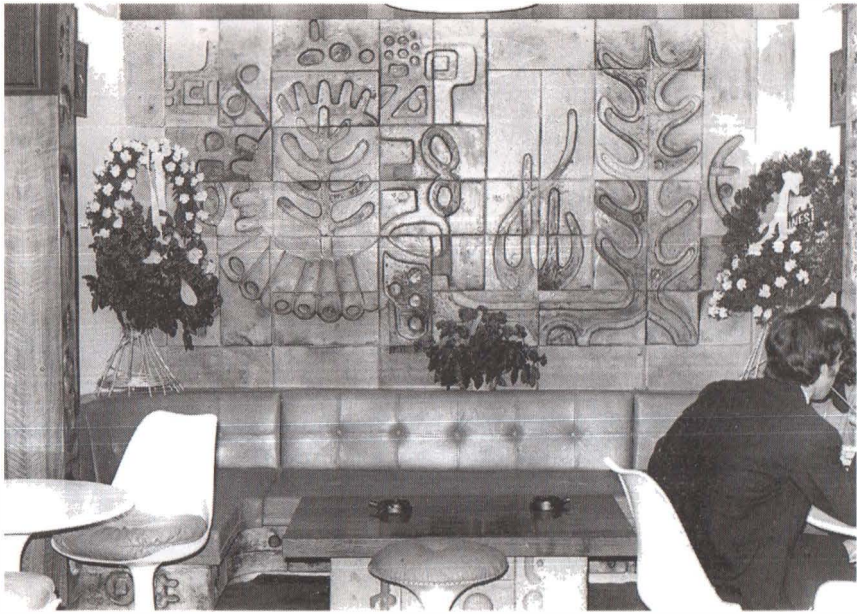
1942'de abim Şaban Pelit, Zonguldak'a gidiyor. Daha önce İstanbul'da Moskova Pastanesi'ni açanlar Zonguldak'ta Balkaya Pastanesi'ni açıyor, o da onların yanında işe başlıyor. 1946'da da ben gittim oraya. 1948'de oranın işletmesini devraldık, 1950'de kardeşimiz Osman geldi. 1954'te İş



Ajda Pekkan Sevinç Pastanesi'nin açılışını yaparken.



Sevinç Pastanesi kurucularından Kenan Pelit ve Şaban Pelit.



Sevinç Pastanesi'nin eski dekoru.



Sevinç'in açılışına İzmirli'ler yoğun ilgi göstermişti.

Bankası binanın mülkünü alınca biz açıkta kaldık. Bir karar aşamasına geldik. Ya köye dönecektik ya da işe devam edecektik. Biz gurbeti seçtik. Ve İzmir'e geldik. Burada önce Halim Albay'la Ülkü Pastanesi'ni açtık, onun da ayrıca Gar Pastanesi vardı Alsancak'ta. 1957'de Sevinç Pastanesi'ni kiraladık, Kıbrıs Şehitleri Caddesi'nde. 1957/58 senelerinde Ülkü ve Sevinç'i birlikte işletmeye başladık. 1959'da Gar Pastanesi'ni de bünyemize kattık. 1960'ta ortağımızdan ayrıldık. 1961'de de Rumların sahibi olduğu Beyoğlu Pastanesi'ni satın aldık. 1963'te pastanenin bitişiğindeki evle, buranın mülkünü aldık. Ve İzmir'de ilk defa iki tane lüks pastane açılmış oldu. Evin üstünü depo, arkasını imalathane ve önünü de pastane olarak kullanıyorduk. Daha sonra Sevinç kaldı geriye. Burayı firma haline getirmeye çalıştık. Sevinç ismi de ilk kiraladığımız dükkânın sahibinin ilk kızının adıydı, hepimiz çok seviyorduk ve onun adını koyduk. Sonra da benim ilk kızıma abim Şaban bu ismi koydu.

Kardeşlerimden Osman bir müddet sonra ayrılarak Lozan'ı kurdu. Babam burayı görmeye geldi bir gün, Rusya'daki bizim mağazalara benzemeye başladı dedi. Çünkü onların dükkânları, neredeyse buradan Kordon'a kadar uzanmış. Sevinç'in kedidili denilen pastası ünlüydü, günler önceden sipariş alırdık. Şimdi de gayet iyi bir şekilde pastaneyi devam ettiriyoruz.”

Sözü edilmişken, Lozan'la devam edelim. Lozan'ın kurucusu, Çamlıhemşin Mikron-Kavak köyünden Osman Pelit, ailenin geçmişini kısaca tekrar ederken, meslek hayatını şöyle anlatıyor:

“Dedelerimiz Sarp'tan Rusya'ya gitmişler. Uzun seneler fırıncılık yapmışlar. Hurşit dedem ve babam Mehmet Moskova'da fırıncılık yapmış. Devrimden sonra mallarına el konulmuş, paraları değerini yitirmiş. Çamlıhemşin'e dönmüş-



İzmir'in önemli pastanelerinden Lozan'ın imalathanesi.

ler. Babamın bir mesleği de terzilikmiş, Zonguldak, Çatalağzı'nda uzun müddet bu işi yapmış. Sonra da Çamlıhemşin'e dönerek orada da terzilik yapmış. Babamlar Zonguldak'tayken ağabeylerim Şaban ve Kenan ile amca çocuklarımızla Balkaya Pastanesi'nde çalıştık. 1954'te Zonguldak'ı bırakarak İzmir'e gelip pastacılığı devam ettirdik. Ben Lozan'ı 1969'da kurdum ve çocuklarımla birlikte işletmeye devam ediyorum. Ben Sevinç'ten ayrılınca ağabeylerim kaldı. Ben tek başıma devam ettim. Çocuklarım tahsillerini devam ettirdiler ama bu işi de bırakmadılar. Ben bu mesleği seviyorum tüm zorluklarına rağmen özverili ve gayretli olunduğu takdirde her zaman başarılı olunacağına inanıyorum.”

Adını İzmir'in antik kenti Efes'ten alan Efes Pastanesi'nin Alsancak ve Konak'ta iki yeri var. Sahibi Çamlıhemşin'in



Lozan Pastanesi'nin kurucusu Osman Pelit...

Kaplıca köyünden Durmuş Meşeci, genellikle Konak'taki şubede duruyor. Onun hikâyesi de şöyle:

“İlk olarak 1954 yılında ekonomik zorlukları aşabilmek için gurbete çıktım. 1954'te Gölcük'te, ağabeylerim Ali ve Osman Meşeci'nin işlettiği Şen Pastanesi'nde 10 yıl çalıştım. Arada mesleğimi ilerletmek için 1959'da Hülya Pastanesi'nde de 8 ay çalıştım. 1967'de, askerden sonra tekrar Gölcük'e gelip 6 ay çalıştıktan sonra İzmir'e gelerek Ali Galip'te iki yıl ustalık yaptım. 1970 yılında Alsancak'ta Nihan Avcı ile birlikte Samsa Pastanesi'ni açtım. 1976 yılında ise Efes Pastacılık'ı şirket olarak yeni bir şube ile birleştirdik. Ertesi yıl, Konak SSK tesislerinde Efes Pub ve Efes Pastanesi'nin yerlerini açık artırmayla aldık ve o günden bu yana da devam ettiriyoruz. Çocuklarımız da tahsiline rağmen işe sarıldılar ve geleneği devam ettiriyorlar.”

Yine iki şubeli bir küçük “zincir”: Göztepe ve Güzelyalı'daki Şortan Pastanesi. Şortan, Elevit yaylasında bir şelalenin ismi. Pastanenin sahibi Ali Duman da oradan geliyor zaten. Göztepe'deki dükkânda duran Ali Duman'ın pastacılık öyküsü:

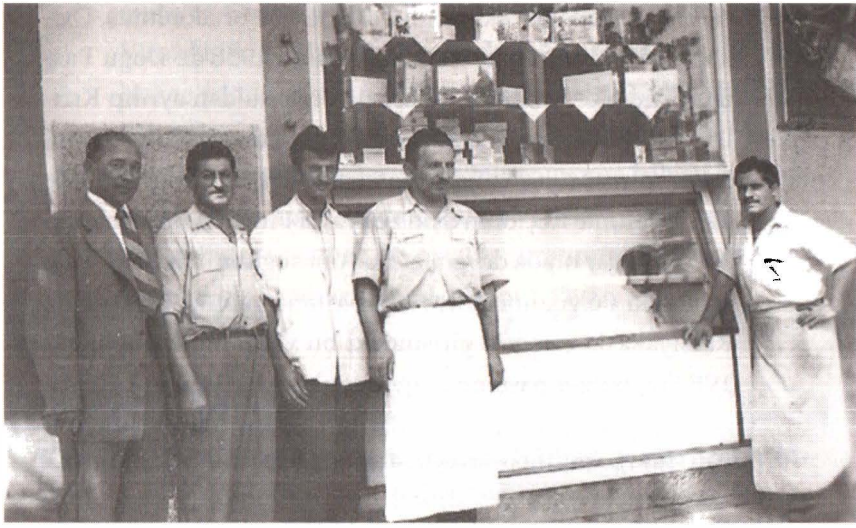
“Bir amcam Rusya'ya gitmiş, dedem Kiev'de Meleskur'dan Pirimoğulları'yla fırıncılık yapmış. Babamın amcası da Rusya'ya gidenlerden. İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra Polonya'ya iltica etmiş. Polonya'daki bankalarda hesapları kalmış. Dedem İshak Duman, her defasında '50, 300 şilote' gelecek diye sayıklardı ama hiçbir kere gelmedi o para. Öz dedemi ise tanımıyoruz. O da Rusya'ya gitmiş ama bir fotoğrafı bile yok. Bizim köyden çok giden olmuş ama dönen kadar dönmeyen de olmuş. Babamlar üç kardeş, köyden ilk çıkışlarında Ankara'ya gidiyorlar. Önce Karpiç'te sonra da Bulvar Pallas'ta çalışıyorlar. Sonra büyük amcam 1948'de babamları da yanına alarak İzmir'e geliyor. Bir süre burada çalışıp 1955'te Alsancak'ta Güzel İzmir Pastanesi'ni açıyorlar. Koboş köyünden Remzi, Refik Demirtaş ile Ziya ve Cemil Duman ortaklık kurmuşlar. 1967'ye kadar o pastaneyi devam ettiriyorlar. Ortaklık bittikten sonra babam Haşim Duman, Konak'ta Karadeniz Pastanesi'ni açtı. 1967'de de Göztepe Şortan Pastanesi'ni açtı. Ondan sonra biz bu işi devam ettirdik. Ben mesleğe daha önceki pastanelerimizde çalışarak başladım ama esas işi burada öğrendim. Biz bu işi belki iyi yapıyoruz ama ortak hareket etmeyi beceremiyoruz. Bu işin alt yapısı da hazır değil. Görsel usta çırak ilişkisine dayanıyor hâlâ. Bu alanda okullaşma olması gerek. Artık işin içine teknoloji girdi, biraz bazı şeyleri kolaylaştırdı. Ama gereken ilerleme kaydedilemedi. Hemşinlilerin en büyük handikapı sermayesiz işlerle uğraşmaları. O nedenle birçok yer kapandı ve kapanmaya devam ediyor.”



**İzmir'in en hareketli semti Alsancak'ta Küşüve köylülerinin kurduğu
Güzel İzmir Pastanesi...**



O dönemki koşullara nazaran yine de iyi dekore edildiği gözlenen
Güzel İzmir Pastanesi...



Güzel İzmir Pastanesi, Alsancak.

Bu kez Karşıyaka'da bir zincir: 06 Pastaneleri. Sırt köyünden, Bosigler olarak bilinen Mustafa, Recep ve Süleyman Alemdar kardeşlerle, yeğenleri Hüseyin Alemdar tarafından işletilen 06 pastanelerinin öyküsünü Süleyman Alemdar'dan aktaralım:

“Dedelerim hâkimdi. Amcamın oğlu Yusuf Alemdar Polonya'ya gidecek pastacılık ve fırıncılık yapmış. İzmir'e dönmüş, Fuar Pastanesi'ne ortak olmuş. Fuar'dan ayrılıp Çankırı Caddesi'nde Doğu Pastanesi'ni açmış Enver Alemdar'la birlikte. Daha

Haşim Duman,
Güzel İzmir Pastanesi.

sonra Keçiören'de bir fırın daha açmışlar. Yusuf Alemdar'ın oğlu Mehmet de İkiçeşmelik'te fırıncılık yapmış. Daha son-

ra Ankara'da Ulus'taki Doğu Pastanesi'ne ortak olmuş. Dışkapi'da Saray Otel'i'ni işletmiş. Ben de 1958'de Doğu Pastanesi'nde işe başladım. Sonra da ortaokuldan ayrılıp Kızılay'daki Flamingo Pastanesi'nde çalıştım. Orada yetiştim. Daha sonra Milka'da ustabaşı olarak devam ettim. 1971'de kardeşlerimle Keçiören'deki Şenyayla Fırını'na ortak olduk. 1985'e kadar orada devam ettik. Amcaoglum Yusuf 1978'de sahildeki 06'yı alınca orayı da pastane yaptık. 1980'de de Karşıyaka'da çarşının girişindeki bu yerin mülkünü aldık. 1982'de burayı pastane olarak açtık ve hâlâ devam ediyoruz. 'Sıfır altı' adına gelince. Bir kere Ankara'da yetiştik, ondan. Bir de, insanlar merak etsin diye..."

Uzun yıllar Alsancak'ta hizmet veren Vittoria Pastanesi'nin sahipleri, mekânı daha sonra restorana çevirseler de pastacılıktan kopmuş değiller. Bostanlı Migros'un unlu marmuller reyonu, Vittoria adıyla hizmet veriyor İzmirli'lere. Şimdiki mekanı işleten genç kuşaktan Gürkan Çakır, ailesinin pastacılık öyküsünü anlattı:

"Babam Kemal Çakır, Çamlıhemşin'den İzmir'e geldikten sonra birçok yerde çalışıp daha sonra İstanbul'a gidiyor. Orada amcasının yanında çalıştıktan sonra iş sahibi olarak İzmir'e dönüyor. 1970'li yılların başından 1982'ye kadar çalışıyor. Bodrum'da Penguen Pastanesi'ni açıyorlar. Burada Osman Ekmekçi ve bir başkasıyla ortaklık yapıyor. Oradan gelip 1986'da İzmir'de Vittoria'yı açıyorlar. Bir de İtalyan ortakları var, ismi de oradan geliyor. İtalyan ortağın olması çok faydalı oluyor çünkü pastanenin tüm malzemeleri İtalya'dan getirtilmiş. Segafredo denilen espresso ile kivi-yi İzmirli'liler ilk defa Vittoria'da tatmış. 1991'de İtalyan ortakla yolları ayırmışlar. Bodrum, Çeşme ve Göztepe'de de Vittoria şubeleri açıldı. Sonra bizimkiler Bodrum ve Çeşme'den ayrıldılar, ortakları olan Ekmekçiler orayı devam

ettiriyor. Sonra burası 2002'nin sonunda restorana çevrildi. Vittoria ilk açıldığında doğru dürüst yer yoktu, belli başlı birkaç pastane vardı o kadar. Onlar da Hemşinlilerdi zaten. Babamlar uzun yıllar bu işi yaptı ama ekonomik sebeplerden dolayı restorana çevirdik burayı. Sonra babam 1997'de Moskova'ya gitti, oradaki Migros'lardaki unlu mamuller bölümlerini işletiyor iki ortakla, üretimini biz yapıyoruz. Pastacılıkla bağımız kopmadı yani."

Karadeniz Pastanesi

Karadeniz Pastanesi de İzmir'in en bilinen yerlerinden biriydi. İzmir, Kemeraltı'nın içinde yer alan Karadeniz Pastanesi'ni işleten Çamlıhemşin'in Küşüve köyünden Neşet Duman anlatıyor bu sefer tarihsel yolculuğu:

"Babam Tuman Ali; Rusya'nın Kirova şehrinde fırıncılık yaptı, Çarlık yıkıldıktan sonra döndü ve bir daha uğraşmadı bu meslekle. Babamın iki hanımından dört erkek, iki de kız çocuğu vardı. Ben de erkenden gurbete çıktım, Ordu'da, Yukarı Vice köyünden Aliefendiler'den Ali Güneş'le

birlikte Güneş Pastanesi'ni işlettim. 1946-1950 yılları arasında da Ankara'da Jale Lokantası'nda çalıştım. Daha sonra abimlerle birlikte İzmir'e gittim, orada Kahramanlar semtinde Dilber isiminde bir pastane açtık. O pastaneyi dayıma, Ömer Yücel'e devrettik. Biz de Alsancak'ta komşu köyden Remzi ve Refik Demirtaş kardeşlerle Güzel İzmir isimli bir pastane açtık. Uzun dönem ona devam ettikten sonra da Konak'taki Karadeniz Pasta-



Neşet Duman paskalya çöreğini afiyetle yerken...



Karadeniz Pastanesi, İzmir Konak.



Karadeniz Pastanesi, Seyfettin-Elvin Duman.

nesi'ni devraldık. Karadeniz Pastanesi'nin sahipleri Bağdasar ailesiydi, Habak köyünden. Karadeniz Pastanesi'ni işletirken Göztepe'de Nihat Baykoç isimli şahıstan bir pastane devraldım, ismini de Şortan koydum. Şortan'ı yeğenlerime bırakıp, Karadeniz Pastanesi'ni de kapattıktan sonra köyüme geri döndüm. 83 yaşındayım, artık dinleniyorum.”

İzmir'in Hemşinli fırıncıları

Vittoria'nın öyküsünden anlaşılabacağı gibi, İzmir'in Hemşinli fırıncıları da önemli. Karşıyaka'da, Saray ve Kareksan birlikte neredeyse tüm ekmek ihtiyacını karşılıyorlar. Saray Fırını'nın sahiplerinden Ahmet Hoşer'in dedesi Ali Hoşer Rusya'da fırıncılık ve pastacılık yapmış. Ahmet Hoşer ailesinin fırın geleneğini anlatıyor:

“Dedemin Rusya'da evi ve bankada parası varmış, varlıklı bir hayat sürmüş. İhtilalden sonra oradaki esnafları öldürmeye yeltenmişler, dedem de müsaade edin de şu Alman dostumdan bir helallik alayım demiş. Ondan sonra Alman dostuna, 'bunlar beni öldürecek demiş' gizlice. Alman dostu da dışarı çıkıp bomba atınca ortalık karışmış. Dedem de kurtulmuş ama 1926'ya kadar da orada esir kalmış. 1926'da perişan bir halde köye dönmüş, cebinde beş kuruşu yokmuş. Köyden İstanbul'a gitmeye karar vermiş, Kavak köyünden Hacıelim Süleyman dedeyle birlikte üzümçülük yapmaya başlamışlar ama zarar etmişler. Sonra tekrar köye dönmüş, birkaç hayvan almış ve amcam Mehmet Hoşer'i çoban yapmış. Sonra da o işi bırakmış.

Babam Yunus Hoşer, 1926'da İzmir'e gitti. Şimdiki 06'nın yerinde fırıncılık yapmaya başladı. 1939'a kadar devam etti. İstasyonda da İstasyon Fırını'nı açtı, Nergiz'e gidip şimdiki Hemşin Ekmek Fırını'nı açtı. Ben de 1938'de buraya gel-

dim. Burada okula başladım. Askerden sonra fırına geçtim. Önce bugünkü Hemşin Ekmek Fırını'nda sonra da istasyondaki fırında başladım. Sonra da Saray Fırını'na geldim. Hüseyin Yılmaz, Mustafa Kasman ve ben bu fırını 1971'de ortaklaşa açtık. Hâlâ devam ediyoruz. Buraya ilk geldiğimde Karşıyaka'da Hala köyünden Ahmet Ergin ve oğlu Osman Ergin, Ferah kahvesinin sahibi Hüseyin Ekmekçi'nin babası Kadir Ekmekçi, Serinkuyu'da Necati Kandemir, Bekir Aydoğdu'nun Karadeniz Fırını, Alsancak'ta, Apeloğlu Mehmet ve Nuri Yüksel vardı, bir İtalyan'ın fırınıni işletiyorlardı. Değirmendağı'nda (Eşrefpaşa) Mehmet Kobuh'un fırını vardı. Kemeraltı'nda da Hasan Karahasan ve Süleyman Kasman'ın fırını vardı. Bir de Alsancak'ta Ömer Yücel ve Recep Şahin'in pastaneleri vardı. O dönemde sayıca azdık ama iyi işler yapıyorduk.”

Karşıyaka'nın ekmeğini veren diğer müessese, Kareksan. Necati Kandemir, Çamlıhemşin'in Hala (Aşağı Şimşirli) köyünden. 75 yaşındaki Kandemir, fiilen fırında çalışmasa da fırıncılık işiyle bağıni koparmamış. Kandemir anlatıyor:

“Çocuk denecek yaşta, 16 yaşında Ankara'ya gittim çalışmak için. 1945 senesiydi, İkinci Dünya Savaşı yeni başlamıştı ve her şey kötüye gidiyordu. Ulus'taki Pala Sokak'ta dayım Hikmet Açkurt'un fırınında çırak olarak işe başladım. Burada üç sene çalıştıktan sonra, İzmir'e gittim. Karşıyaka'da Osman Zeki Ergin'in fırınında işçiliğe başladım. Burada on sene kadar çalıştıktan sonra, kendi işimi yapmaya karar verdim ve Ergin'in fırınıni kiraladım. Ondan sonra Serinkuyu'da Karadeniz isminde yeni bir fırın açtım. Burayı da bir müddet işlettikten sonra Nergiz'de Konyalıların sahibi olduğu bir fırını kiraladım ve işletmeye başladım. Daha sonra birkaç ortak aldım ve bu ortaklığı Karşıyaka ortaklığına dönüştürerek adını da Karşıyaka Ekmek

Sanayi (Kareksan) olarak koyduk. Üç dört ortakla başlayan fırıncılığımız 105 ortaklı bir fabrikaya dönüştü. Orada kullandığımız malzemelerin birçoğunu da yurtdışından getirttik. Öncelikle Karşıyaka'ya sonra tüm İzmir'e kaliteli ekmek yapmak için uğraşıyoruz. Mesleğimizin gece-si gündüzü yok ama sıcak bir fırının tadını da hiçbir şeyden alamıyoruz.”

Kaçkarlar'da iki dağı birbirine bağlayan geçitlere aşit denir. Çamlıhemşin'in Kavak Mahallesi'nden Naim Yüksel de, yıllar sonra kuracağı son fırına bu ismi vermeyi uygun bulmuş. Belki de İzmir'den kurtulup, dağlara kavuşmanın özlemiyledir, kim bilir? Naim Yüksel, pastacılığı bırakmış olmaktan dolayı bir hayli rahatlamış görünüyor:

“Amcalarım Celal ve Selim ilk olarak İzmir'e geliyor. Sonra da babam Kadir 1930'larda geliyor. İkicheşmelik'te Çiçekli Fırını'nda işçi olarak başlıyorlar. Ondan sonra Göztepe'de, 1938'de bir fırın kiraliyorlar. Hala'dan arkadaşları Kapidiyan Mustafa bunlara kredi olarak 20 çuval un veriyor, bu onların sermayesi oluyor aynı zamanda. 1968'e kadar Göztepe Fırını'nı işletiyorlar. 1968'den sonra da bu fırını ben işletmeye başladım. 1976'da fırın inşaattan dolayı yıkıldı, ben de Karşıyaka'ya gelerek Ufuk Pastanesi'ni açtım. Onun devamında Esentepe'de bir ekmek fabrikası açtım ufak çapta. Bunlar ortaklı işlerdi tabii. Onlardan sonra Kemeraltı'nda Yüksel Börek Fırını'nı açtım. Orayı bıraktıktan sonra da son işimi açtım, Nergiz'de Aşit unlu mamullerini açtım. '91'den beri devam ettirdiğim bu işi de geçen yıl devrettim.”

Kemeraltı'ndaki küçük pasta fırınının duvarları Çamlıhemşin fotoğraflarıyla süslü, belli ki sahibi İsmail Demir büyük hasret duyuyor memleketine, “Bu işi yapmaktan bir tür-

l  köye gidemedim, biraz daha gidemezsem koymayacaklar zaten” diyor. İsmail Demir’in dedesi Mustafa Demirci, İran ve Polonya’da pasta ve ekmek fırını sahibiymiş:

“Sonra buraya gelmişler, 1940’larda Mustafa dedem, Arap fırını denen yeri açmış. Babam Enver Demir de 1945’te askerden gelip bu fırında çalışmaya başlamış. Sonra babam Karşıyaka’da Cafe Amiral ve Çankaya’da Menekşe Pastanesi, Konak’ta Belde’yi aynı anda işletmeye başlamış. Son olarak Arap Fırını’nın yerini 1970’te Belde olarak açmışlar. Burayı açanlar da Enver Demir, Fikret, Yunus ve Yusuf Demirci. Liseyi bitirince Belde Fırını’nı amcalarımdan devraldım ve tek başıma devam ettirdim. 1985’te babam öldü, ardından 1990’da eski Belde Fırını yıkıldı şimdiki yerini tuttum.

Belde’nin eski sahibi Trabzonlu bir doktormuş. Belde’nin tapusunu bin lira karşılığında dedeme önermiş ama dedem kabul etmemiş. Gerekçesi de: ‘Benim köyde İzmir kadar yerim var, ne yapayım senin küçücük dükkânını!’ O parayı çok bulduğu için vermemiş ama sonra bir arkadaşı gelmiş İzmir’e, 2000 lira borç istemiş, hemen çıkarıp vermiş. Böyle enteresan bir adammış işte dedem.

Mustafa dedemin gurbet hatıraları çoktur, bir tanesini anlatayım. İkinci Dünya Savaşı yıllarında un ve şeker bulmak oldukça güçken, dedem nohuttan un çıkarma işini keşfediyor ve ciddi ciddi un üretiyor. Belediyeciler de tefitiş zamanında dedemi kaçak un yapmakla suçluyorlar. Bunun üzerine dedem elinden geldiği kadar açıklamaya çalışsa da bunlar inanamayınca, ayağındaki nalını adamların kafasına vuruyor. Bunun üzerine karakola düşüyorlar. Anafartalar karakolunun komiseri de tesadüfen Trabzonlu. Komiser ‘tamam, siz gidin ben bununla özel olarak ilgileneceğim’ deyip, adamları gönderiyor. Sonra da dedeme dönüp

diyor ki: ‘Yahu kardeşim niye sağ bırakıyorsun bu adamları, hazır bulmuşken iyice hırpalasaydın ya!’”

Son olarak, İzmir’deki Hemşinli pastacılar dünyasının önemli simalarından biri, şimdi artık emekliliğin keyfini süren Naci Demirci. Çamlıhemşin’in Ortan köyünden Naci Demirci, uzun yıllar İzmir’de pastacı ve fırıncı olarak çalıştıktan sonra memleketine dönmüş. İzmir’de de birkaç ay geçirmeye devam ediyor ama bahar aylarından itibaren soluğu köyünde alıyor. Beş çocuklu Naci Demirci, uzun ve yorucu çalışma hayatını anlatıyor – tabii, alıştığımız üzere, dededen başlayarak:

“Dedem Mahmut Demirci Moskova’da uzun yıllar fırıncılık yapmış. Zahmetli bir yolculuk yaptığı Moskova’da bir süre bocaladıktan sonra arkadaşlarının da yardımıyla orada fırın açmış. Amcamın oğlu Fikret’in de amcası Mustafa Polonya’da bu faaliyeti sürdürmüştü. Dedemden sonra babam da fırıncılığa devam etmiş. 1920’den itibaren dedemin mesleğini devralan babam bu işi uzun müddet yaptıktan sonra yoruldu ve o da babası gibi işi devretti. Ben de 1955’te Ankara’ya gittim, orada Lale Lokantası’nda çalıştım. Daha sonra da İzmir’e gittim. İzmir’de 1992’ye kadar sırasıyla Bil-lur, Florya, Menekşe ve Kent Pastaneleri’nde çalıştım. Kent bu pastaneler içinde en bilineni ve müşterisi en çok olanıydı. Hatay Caddesi’ndeki bu pastanemizin önünde fevkalâde dondurma kuyrukları olurdu. Ancak ne yazık ki daha sonra amcaoğullarıyla olan uyuşmazlıklarımız nedeniyle bu pastanelerin hepsini kapatmak durumunda kaldık. Şimdilerde bizden kimse bu işi devam ettirmiyor, ne benim çocuklarım ne de diğerlerinininkiler. Herkes kendi alanında mücadele ediyor.”

Bursa'nın pastane üssü: Uzak

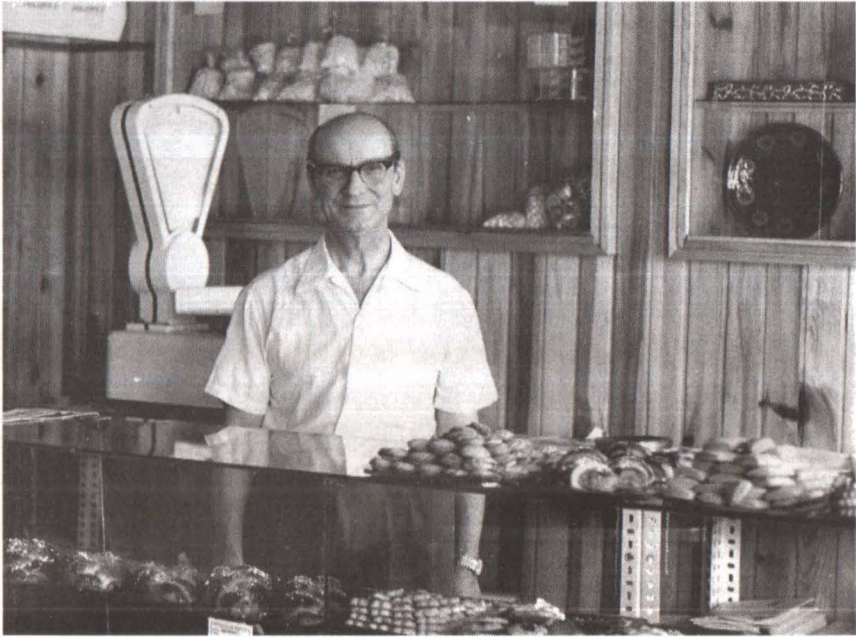
Bursa'nın en bilinen pastanelerinden Uzak Pastanesi'nin hikâyesi de malum Rusya bağlantılı ancak Polonya bağlantısı da çok kuvvetli. Bugünkü işletmecilerden Nizamettin Erol, pastanenin kuruluş hikâyesini şöyle naklediyor:

“1915'te dedem İshak Fazlı, Sivastopol'e gitmiş. Orada fırınları varmış. Sivastopol'de bir müddet çalıştıktan sonra Moskova'ya geçmişler. 1917'deki devrimden üç yıl sonra İstanbul üzerinden Polonya'ya gitmişler ailece. Orada Radom ve Lotz şehirlerinde pastane ve fırın işletiyorlar, dedem Lotz'ta kalıyor. 1938'de Mehmet amcam babam Hamza Erol'la Türkiye'ye geliyor. 1939'da İkinci Dünya Savaşı başlayınca amcam Polonya'ya geri dönüyor. Çünkü ailesi orada yaşıyor. Mehmet amcam uzun savaş bitene kadar Polonya'da kalıyor, o sırada dedem ölüyor. Dedem ölünce amcam yine orada kalmaya devam ediyor ve en sonunda 1970'te Bursa'da Polonez isimli bir pastane açıyor.”

Böylece bugünkü Uzak'ın temelleri atılmış oluyor bu hikâyeye göre. Polonez ismi de Polonya'dan geliyor haliyle. Erol, anlatmaya devam ediyor:

“Amcam pastaneyle uğraşırken, biz de köyde yaşıyorduk. Çamlıhemşin, Aşağı Vice köyünde. Babam özel idarede memurluk yapıyordu, ben de maliyede çalışıyordum. 1972'de amcam pastaneyi bıraktınca babam, yani biz devraldık. Ben de bir sene sonra babamdan devraldım. İsmi Uzak Pastanesi olarak babam değiştirdi. Ben de pastacılıktan anladığım için bacanağım Ali Birgül'ü usta olarak çağırdım, bir sene sonra ortaklık teklif ettim ve birlikte çalışmaya başladık. Ali usta 12 yaşında gurbete çıkmış, Ordu'da Buket, Ankara'da Milka'da çalışmış yetenekli bir ustaydı. 1985'te Çe-

Bursa'daki Uzay kurulmadan önce
ismi Polonez'di...





Fazlıoğlu ailesi.



Polonya Krakow'daki Fazlıoğlu ailesi.

Fotoğraflar Polonya'daki Türkler ile ilgili araştırma yapan Andrej Kapron aracılığıyla edinilmiş olup, fotoğraf Krakow'un Florianska Caddesi'nde adı geçen ailenin sahip olduğu pastanenin bulunduğu sokakta çekilmiştir.

kirge'de ikinci şubeyi, 1998'de İhsaniye'de üçüncü şubeyi açtık. Ali usta ne yazık ki çok erken yaşta aramızdan ayrıldı. O vefat etmeden biz 2003'te pastanenin işletmesini çocuklarımıza devretmiştik. Şimdi yeni kuşak olarak Ali Usta'nın kızı Fatoş Birgül ve benim kızım Özge Erol ve diğer çocuklarımız aile şirketi olarak devam ettiriyorlar geleneği. Şimdi büyük bir üretim tesisi kuruluyor ve pastanenin ürün yelpazesi genişliyor. Pastacılık okulundan sonra birçok insana kurs verildi. Pastacılığı Bursa'ya sevdirdiğimize inanıyorum.”

İstanbul...

Ankara ve İzmir'de pastacılık dünyasına hâkim olan ailelerin hikâyelerinde sık sık İstanbul da geçiyor, fark etmişsinizdir. Birçok usta ve iş sahibi, “olgunlaşma” dönemini İstanbul'da geçirmiş, hem sanatını geliştirip hem girişimciliğini denemiş. Çoğunluk, buradaki deneyimini ve birikimini Ankara veya İzmir'e taşımış neticede. Ama İstanbul'da kalanlar, tutunanlar da var. Kalıcı olmasalar bile, bulundukları dönemde İstanbul'da iz bırakanlar da...

Örneğin Ali Kuluhan, ailesinin 1940'larda Yüksekaldırım'da açtığı francala fırınının ve Boğazkesen'deki Çifte Fırınlar'ın getirdiği yeniliklere dikkat çekiyor. Daha önce ekmek hamurları ayakla yoğrulduğundan ekmek yemeyen İstanbulluların bu fırını çok tuttuğunu söylüyor. “Babam o kadar güzel ekmek yapardı ki, kokusu hâlâ burnumdan gitmiyor. Francalanın hasını İstanbul'a bizimkiler yedirdi desem abartmış olmam” diyor, Ali Kuluhan.

Altaş ailesi de yıllardır İstanbul'da fırıncılık yapıyor. Tost, hamburger, çizburger, sandviç ekmekleri üretiyorlar. Ailenin fırıncılık öyküsünü artık mesleği çocuklarına devreden Mehmet Altaş anlatıyor:

“Dedemler üç kardeşmiş: Yunus, Mehmet ve Ahmet Takoşoğlu. Kardeşlerden Ahmet haricindekiler Moskova’ya çalışmaya gitmiş, Ahmet köyde kalmış. Burada uzun yıllar çalıştıktan sonra ihtilal dönemi geri dönmüşler. Kazandıkları paraları biz çocukken görmüştük. Evimizin ot konulan bölümüne bu paralardan bir sandık dolusu saklamışlar, çünkü değeri kalmamış. Çok büyük ebattaki bu paraları biz çocukken sobaya atıp yakıyorduk, keşke bir tane de olsa saklasaydık ama dediğim gibi bizim için değeri yoktu.

Kardeşlerden Yunus dedem bir gün yaylamız Pokut’a çıkıyor. O dönemde daha önce de fırıncılık yaptıkları için dışarıdan ara sıra buğday getirtip, ekmek yaptırıyorlar ama herkes evinde mısır ekmeği yiyor. Bir ara kapının önüne çıkarak, kapıda bekleyen köpeğin önüne mısır ekmeği bırakıyor. İçeriye girip işlerini hallettikten sonra tekrar kapıya çıktığında, köpeğin mısır ekmeğini yemediğini fark ediyor. İşte o esnada ‘Köpeğin bile mısır ekmeğini yemediği bu memlekette durulmaz’ diyerek köyü terk ediyor ve Polonya’ya gidiyor. Burada evleniyor ve bir daha da dönmüyor. Onun çocuklarından Hikmet Altaş yıllar sonra İstanbul’a gelerek bizi buldu ama daha sonra ondan da haber alamadık.

Mehmet dedem de Rusya dönüşünden sonra köyde ölüyor. Bu sefer aileye bakma yükümlülüğü babama kalıyor. Babam Mustafa Altaş, 1940’lı yılların sonunda İstanbul’a gelerek burada bir akrabamızla Tarlabası’nda Karadeniz Fırını’nı açıyor. Bu fırın İstanbul’da bir ilki gerçekleştirerek, sandviç ekmeğini İstanbullulara tanıtıyor. O dönemlerde sandviç bilinmiyor tabii. Fırın aynı zamanda pastane olarak da işletiliyor. Bu fırın daha sonra Bedrettin Dalan döneminde etrafındaki binalarla birlikte yola kurban gitti. Buradan sonra Güngören’e taşındık fırını, orada da fırın ve evimizin bulunduğu bina İSKİ’nin gazabına uğradı. Şimdi ise de-



İstanbul'da Karadeniz Fırını'nı açacak olan Ahmet Takoş, kardeşi Ali'yle.

demizden ve babamızdan öğrendiklerimizi Fatih'teki fırını-
mızda devam ettiriyoruz.”

Değişik bir hikâye de İdris Dede'den. Değişikliği, onun pastacı-fırıncı olmayıp, dokumacı olarak İstanbul'da tutunabilmiş olması. Tam anlamıyla gurbetin tozunu yutmuş Hemşinlilerden, İdris Dede. Artık seksenlik olmuş ama “yaşlandı” diyemezsiniz, hafızası çok kuvvetli. İdris Dede'nin pastacılık dışı gurbet hikâyesi de, Hemşinlilerin göç ve “tutunma” deneyimlerine değişik bir pencere açıyor. Dolaylı da olsa, eninde sonunda yine pastanelere, lokantalara uğramadan ve Rusya bağlantılarına dokunmadan kalmayan bir hikâye, onunkisi de.

Çamlıhemşin'de doğan İdris Dede, büyüdüğünde ailesi tarafından İzmir'e gönderilmiş. Orada 8-10 sene kaldıktan sonra memleketine dönmüş. Bu sefer çalışmak için yakın gurbet Trabzon'un yollarını tutmuş. Trabzon'da hemşerisi Halil Usta'nın Lale Hemşin Lokantası'nda bulaşıkçı olarak işe başlamış. Halil Usta, “3 sene yanımda kalırsan sana aşçılığı öğretirim” deyince çok sevinmiş, teklifi hemen kabul etmiş. 1-2 yıl kalayım derken yine Trabzon'u mesken tutmuş Hemşinlilerden Haşim Yurtseven karşısına çıkınca planı değişmiş. Haşim Bey, bir gazetede İstanbul'daki Feshane Fabrikası'nın bir ilanını görmüşmüş. Kumaş üreten bu fabrikanın ilanında, bir aylık yiyeceği olanlara çağrı yapılarak dokuma tezgâhı verileceği yazılıymış. Bu ilan üzerine İdris Dede de arkadaşı Haşim'in teklifiyle lokantadan ayrılıp, İstanbul yollarına düşmüş. O zaman 2 lira karşılığında kömür vapuruyla –ve vapurda da çalışmak şartıyla– İstanbul'a gelmişler. Türk Mensucat Sanayii adıyla değiştirilen Feshane Fabrikası'nın sahiplerinden biri, Çar Nikola zamanının binbaşı Yuvar Yuvaroviç'miş. Bu binbaşı Bolşevik İhtilali'nden sonra Romanya'ya, oradan da İstanbul'a kaçmış. İdris Dede

burada dokuma tezgâhının başında “taharcılık” yaparak işe başlamış. Desene bakıp, iplik çekme işiymiş bu. Bu arada İdris Dede’den sonra gelen Hemşinli arkadaşları da bir tren vagonu kiralayıp bu vagonda kalmaya başlamışlar. Bir müddet de bir arkadaşlarının kahvesinde yatıp kalkmışlar. İdris Dede burada çalıştıktan sonra, Zeytinburnu’nda Maryola Fabrikası’nda çalışmaya başlamış. Burada bir Yahudi tüccardan dokuma tezgâhını devralarak işini sürdürmüştü.

Kendi dokuma ustası olsa da dedesinin pasta ustası olduğunu anlatıyor. Moskova’da pastanesi olanlardanmış o da. Bahçesi de olan bu pastaneye bir gün “fabrikatörler” gelmiş ve bahçeye bir bilardo masası kurmasını istemişler. Dedesi, ilk başlarda karşı çıksa da sonra kabul etmiş. Fırın iyi çalışıyormuş. Dedesi bir de araba kiralayarak ekmek dağıtmaya başlayınca işleri daha da açılmış. Artık namını iyice salınca fırınını saat 9’dan sonra çalıştırmasına yasak gelmiş. Ama sonra “gece-gündüz açık kalabilir” izni çıkmış. 1917 Ekim Devrimi’nden sonra Rusya’dan İstanbul’a kesin dönüş yapıp Karaköy’de bir fırın açmış ama bu sefer de Dünya Savaşı işine mani olmuş. O da köyüne dönmeye karar vermiş.

İstanbul’un Bahar rüzgârı

16 yaşında İstanbul’a gelen Ziya Gündoğdu, Çamlıhemşin’in Mollaveyis köyünden. İstanbul’a geldiğinde lokantada bulaşıklıkla başladığı ve oradan da Kınalıada’ya ve neredeyse tüm İstanbul’a yayılan Bahar pastanelerinin öyküsü oldukça ilgi çekici:

“1958 yılında, ilkokulu bitirdiğim zaman Ortan köyünden Hasan Ahmetoğlu amca, babama demiş ki, ‘Ziya’yı ver bana, gelsin sanatkâr olsun, işi öğretelim.’ Onun üzerine babam da beni yolladı, fakat ben yapamadım Trabzon’da, ha-



Bahar pastanesini Rumlardan devralıp, bugüne başarıyla taşıyan Ziya Gündoğdu.

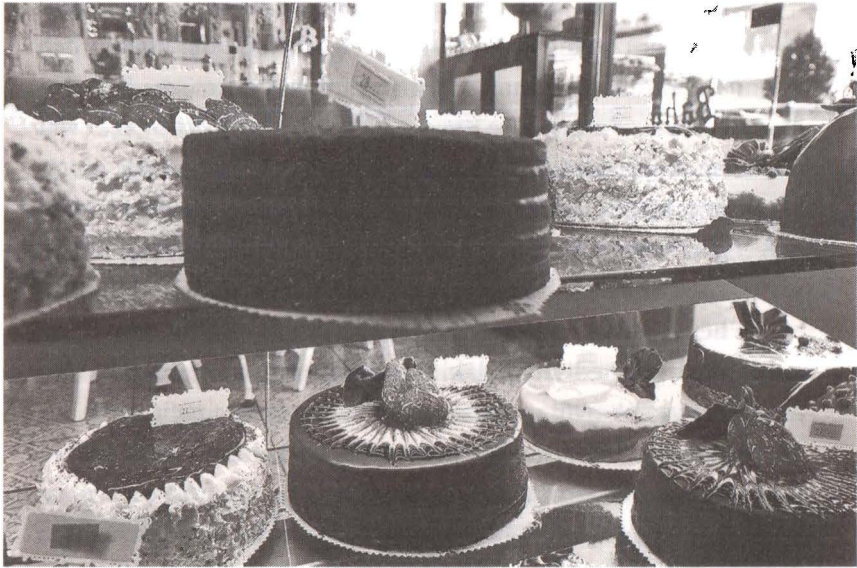
vası bile değişik geldi, iki ay zor tuttum kendimi. Sonra ben oradan kendi köylülerimizle memlekete geri döndüm ama bir taraftan da iş yapmam gerekiyor. İstanbul'daki abime bir mektup yazdım. Mecmun'da bizim ahşap binada fırın vardı, bir taraftan da demirci ve bakırcıya kiraya verdiği bir bölüm vardı o binada. Üstünde otel gibi bir yer. Ama sadece yazın çalışan bir durum vardı, kışın hayat duruyordu. Ben de illa ki gideceğim diye tutturdum. 1959'da, gemiyle İstanbul'a geldim. Dayılarım da buradaydı, beni karşıladılar, o zamanlar bambaşka zamanlardı. Sonra abim geldi, o da ufak bir dükkân tutmuştu. İşte ne yapalım diye düşünürken, o zaman meşhur Fikri Küçük diye bir terzi vardı, beni abimin arkadaşının önerisiyle onun yanına verdiler. Bir iki ay kadar yanında çalıştım, işi öğrendim. O sırada babam bir orman kazası geçirdi köyde, biz apar topar köye döndük sonra. Babamın tedavisini hallettikten sonra, tek-

rar İstanbul'a dönüp Ehl-i Tabiat isimli bir lokantada komilik yapmaya başladım. Mekânın sahibi Üsküp'lüydü ve o dönemlerde nasıl olduysa ora doğumluları askere alıyorlardı, yanında kaç sene çalıştırdığı elemanlarına ve akrabalarına değil, giderken bana emanet etti kasasını. Sonra kısa bir süre sonra döndü, daimi müşterilerimiz ona seni aratmadı Ziya deyince, çok mutlu oldum ama zaten işi çok seviyordum. Ben o lokantada aşçılığı ve tatlı yapmayı da öğrenmiş oldum.

1964 senesinde ise Kınalıada'ya gittik abimle, Bahar Pastanesi'nin sahibi Rum karı koca. Madam, abime, 'Fakri, senin bir kardeşin varmış, onu da alalım,' demiş. O zamanlar iş yapılıyor ve elemana ihtiyaç var tabi. Ben sonra çalıştığım lokantanın sahibinden izin isteyip, Kınalıada'ya çalışmaya gittim. Ama öyle bir muhabbetimiz vardı ki, en son adaya gidene kadar çalıştım, en son Hemşin'den de bir adam buldum yerime. Ada maceramız böylece başladı. Garsonluk yapıyoruz tabii. Hafta araları da madam perde diyor, ben de terzilik öğrenmişim ya, yardım ediyorum, madam dua ediyor... Yuhanna ve Koço, yani madam ve kocası bize evlat muamelesi yaptılar resmen. Biz 1964-65 senesinde abimle çalıştık. Yazları özellikle. Kışları abim başka bir yerlerde garsonluk yapıyordu. Sonra bir gün abimle Tepebaşı'na gittik, gitmişken benim eski çalıştığım lokantanın sahibi Mûheyya abiye bir uğrayalım dedik. Ben iş saatidir diye uğramak istemedim yandaki Çayelililerin fırına geçtim ki Mûheyya abi geldi o sırada yanıma, ulan kerata ne işin var burada, gel bakayım dedi bana, tuttu kolumdan kasaya geç bakalım dedi. Sonra dedi ki ben Koç'larla Ağa Lokantası'nı işletmeye başlayacağım, burayı devretmem lazım birine, sen çalışkansın, bu işi yürütebilir misin diye teklif etti, ben de kabul ettim. Mevcut kadroyu ortak gibi işin içinde devam ettirerek, işi devam ettirdik. İki aşçı, dönerci, garson ve ben



Bahar pastanelerinin asıl merkezi Kınalıada ama Teşvikiye'deki dükkân da en az onun kadar eski, bölgede sade klasik pastacılığı sürdüren tek mekân.



çalışmaya başladık. 1.700 lira kira veriyorduk. Bir sene sonra hepsi patron oldu, benim işim paraları toplamak, götürüp bankaya yatırmak ve kayıtları tutmaktı. Sonra ortaklardan Hüsnü abi vefat edince, Osman abi benimle konuşmak istedi, bazı garsonlarla çalışmak istemediklerini söyledi. Üç ay sonra anlaşmaya varıp, çalışanların paralarını da verdik, Osman abi dedi ki bundan sonra buranın sahibi Ziya'dır dedi, 17 yaşındaydım. Bir sene devam ettikten sonra ben Müheyya abiye, işlerin rast gitmeyebilir, dünya halidir, bu dükkân senindir dedim. Ama o da benim yukarıdaki işim oturdu, burayı ben size vermek istiyorum dedi. Sonra biz abimle Müheyya abiye gittik, 35 bin lira yıllık kirayla dükkânı devraldık, ben de işverenliğime başlamış oldum. Gece saat 3'te kalkıyordum, gidip lokantaya her şeyi hazırlıyordum, ustalar geliyordu, bana teşekkür ediyordu. Ben aşçılığı böyle öğrendim. Biz böyle çalışmaya devam ettik, 1971'de Moda'da bir bilardo salonu açtık. Lokanta abimin üzerineydi. Bilardo salonu ise Rahmi Karagül-Ziya Gündoğdu ortaklığıyla açıldı. 1973'te ise Kınalıada tekrar gündeme geldi çünkü pastane satılığa çıkarıldı.

Kınalıada yılları

Koço usta ölünce, madam Yuhanna abime, ben yalnız yapamam diyor, ben de o dönem askerim. Abim, Ziya burada olsa olurdu diyor. Neyse sonra bir ortak bulundu, ben askerden döndüm. Ben iki dükkânımız olmasına rağmen gidip ona yardım ederdim, beni manevi evlat edinmişti. Sonra biz madama haber yolladık, oraya talibiz diye. Çok talibi vardı hatta bir göz doktoru alıyordu, ancak ben haber yollayınca iş değişti. Madam bize devretmeyi kabul etti, pastaneyi biz devraldık. Abimle çok uyumluyduk ama rahmetlide pek cesaret yoktu, yapabilir miyiz diye endişe ediyordu. Neticede biz madamla 130 bin liraya anlaştık. Aynı se-

ne, Küşüve'den bir arkadaş, iş kuracaktı, ona yardım ettik, madama vereceğimiz parayı ona verdik. Ama uzun zaman alamadık verdiğimi parayı. Bir gün gidelim madama konuşalım dedim abime. Konuştuk da nitekim o da dedi ki, 'Dert etmeyin, vermek istiyorsanız verirsiniz.' Onlar bize o imkânı tanıdı, sonra biz borç verdiğimiz parayı aldık ve dükânın parasını teslim ettik. Kınalıada macerası böyle başladı. Sonra İstanbul'da bir sürü şubeler açtık. Zamanla birçok şube insanlara güvendiğimizden kapandı ama biz hâlâ devam ediyoruz. Teşvikiye'de, Çağlayan'da şubelerimiz var."

Asmalımescit'in Asmalı Cavit'i

Hemşinliler'in pastane, otel, kahvehane, lokanta dışında bir de meyhane ve restaurant kolunun temsilcileri var. Özellikle İstanbul'da, Asmalımescit'te Refik'le başlayan, Yakup'la devam eden bu gelenek şimdilerde Cavit Saatçi tarafından,



Asmalı Cavit, haftaiçi de olsa çok kalabalık oluyor, müdavimleri Cavit'i bırakmıyor.

“Asmalı Cavit” adıyla başarıyla sürdürülüyor. Saatçi, bu mesleğe nasıl dâhil olduğunun öyküsünü anlatıyor:

“1965’te memleketten ayrılıp İzmir’e gittim. Orada abimin restoranında işe başladım. 1973’e kadar devam ettim. Askerden sonra ise İstanbul’a geldim. Lokanta klasik bir lokantaydı ama bizim aile genellikle meyhaneciydi. Ancak çok eski tarihlerde dedem Molla Kasım Rusya’da fırıncılık yapmış. Dedemin babası saatini kurcalarmış kapının önünde, soyadı kanununun çıkmasıyla beraber Saatçi soyadını almışız bundan ötürü. Sonra dedem İzmir’de Kemeraltı’nda fırıncılık yapmaya başlamış. Ailenin İzmir’de yerleşik olmasını sağlayan buydu. Ancak bizimkiler daha sonra, meyhane sektörüne yönelmişler. Göl Gazinosu gibi yerlerde çalışmaya başlamışlar. Abilerimden biri Tarabya Oteli’nde çalışıyordu, ben de 1976’da Tarabya Oteli’nde çalışmaya başladım. İkinci bir çıraklık dönemi diyebilirim, sonra 1984’e kadar devam ettim. Fakat orada da şöyle bir durum vardı, otelin içerisinde meyhane yaptık ilk defa. Küçük mezelerle sofralar kuruyorduk. Zaten o dönemde Tarabya, Hilton, Çelik Palas ve Maçka gibi büyük oteller vardı. Otelden ayrıldıktan sonra sekiz senelik de bir Amerika maceram oldu. Orada da şarapçılıkla uğraştım. Oradan bir teklif gelmişti, ben de değerlendirmek istedim. Sonra dönmeye karar verdim. Bir amaç için gitmiştim, amacıma ulaştım.

Yakup’la ortaklık yılları...

1992’de de Yakup’a ortak oldum. 2004’e kadar devam eden bir ortaklığımız oldu. Yakup da hemşerimizdi. Ortaklık süremiz boyunca yüzde seksen sorumluluk benim üzerimdeydi. O da temelinde amcası Refik’le işe başlamıştı. 1980’e kadar amcasıyla çalışmış, sonra üç masalık kendi yerini açmış, sonrasında biz ortak olduk. Refik Aslan’la başlayan,



Cavit Saatçi, kısa sürede tiryakilik yarattığı mekânın önünde...

50 yılı aşkın bir süredir devam eden bir meyhane kültürü var Asmalımescit'te Hemşinliler tarafından sürdürülen. Refik ve Yakup vefat ettikten sonra, onların çizgileri pek sürdürülemedi, şimdi biz devam ediyoruz. Refik amca, Ruslarla çalışmış, meyhaneciliği onlardan öğrenmişti. Cavit'in temelini ise 2004'te ayrıldıktan sonra attık, daha evvel burası Yakup'la birlikte yaptığımız bir şarapeviydi, Asmalı Şarapevi'ydi, 2002'de. Sonra ben burayı aldım, onlar karşıda kaldı, ben de buraya devam ettim. Konsepti değiştirdik, meyhaneciliğe geri döndük. Ben mesleğimi seviyorum, bir sürü insanla haşır neşir oluyorsunuz, zorlukları da var tabii, ge-

neli tutabilmek kolay değil. Yaptığımız işi seveceğiz. Meze yaparken onu seveceğiz. Bu devirde bu işi yapmak da zor tabii. Biz ağırlıklı olarak lokal çalışıyoruz. Turist gelmiyor eskisi gibi. Ama İstanbul'daki sanatçılar, yazarlar, yayıncılar, sinemacılar geliyor ağırlıklı olarak. Benim onlarla 25 senelik bir bağlantım var, Yakup döneminden başlayan bir süreç. Burada rahat ediyorlar. Ben de bazen gidiyorum bir yerlere, ama bazı yerler vardır ki çalışanlar insanı çeker. En güzel şeyi yaparsınız ama sunumu kötü olur, olmaz. Ben her akşam burada bulunuyorum, hastalıklar dışında.

Çocuklarım da okullarını bitirdiler ama mesleklerini yapmadılar, benimle çalışıyorlar. Çocuklarımla burada olmasından mutluyum ama herkes kendi mesleğini yapmalı diye düşünüyorum. Onlar var ama ben bir kenara çekilmem, o kadar emek var, okudular keşke işlerini yapsalardı. Ancak bir taraftandan da işin devam etmesi gerekiyor. Biz bir marka olduk ama bir fabrika değiliz. Artık bu işi herkes yapmaya çalışıyor. Herkes, işini yapsa. Yeğenlerim var, onlar devam ettirir. Şartlar insanları istemediğı işi bile yapmaya sevk ediyor. Yurtdışında 100-150 yıllık mekânlar var. Türkiye'de ise ne yazık ki böyle bir mekân yok. Kapanıp açılanlar var ama aynı değil.

İşletmeciler, birdenbire kazanmak istiyorlar ama öyle hemen olmaz. Bana da bir sürü öneriler geliyor, bir balığın pişirilmesi konusunda ama biz böyle yapıyoruz, değiştirmiyoruz ama biz bildiğimizi yapıyoruz, taviz vermiyoruz. Bizim tarzımızda nasıl olması gerekiyorsa öyle yapıyoruz. Biz o tavizi verirsek, mesleğimizi sürdüremiyoruz.”

Moskova'dan İskenderun'a

Sadece üç büyük şehir değil. Sadece Trabzon, Samsun, Zonguldak gibi, Karadeniz'deki yakın gurbetler ve yurtiçi gö-

çün ilk durak noktaları değil. Türkiye'nin dört bir yanında, Hemşinli pastacılara rastlamak mümkün. Onlardan biri, İskenderun'da uzun yıllardır hizmet vermeye devam eden Petek Pastanesi'nin sahiplerinden Hasan Alpagül. Onun ailesinin Rusya'dan İskenderun'a uzanan hikâyesi şöyle:

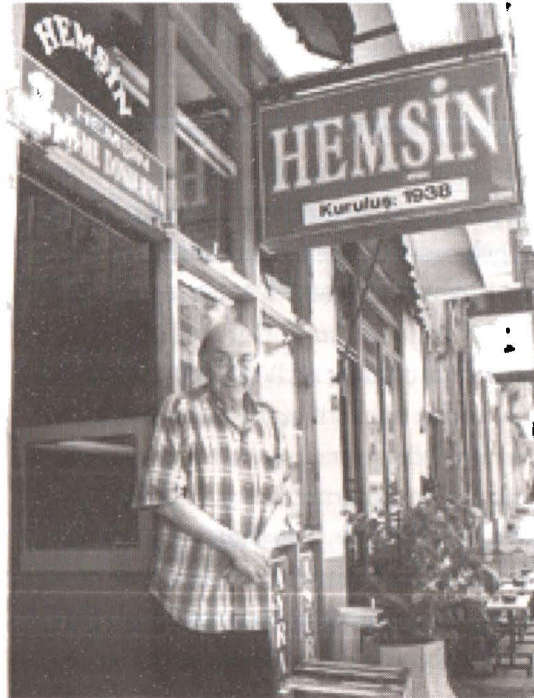
“1918 Lenin döneminde babamız Tefik Kuyumcuoğlu, Moskova'da babası Hasan Kuyumcuoğlu ile çalışıyormuş. İhtilalden 6 ay sonra kendi köyü olan Çamlıhemşin'in Küşüve köyüne dönmüş. 1919 yılında İstanbul'a gelmiş. İstanbul'da dört yıl çalıştıktan sonra tekrar Rusya'ya dönüp Moskova'da Moskova Pastanesi'ni yedi yıl çalıştırmış. Oradan da Türkiye'ye dönmüş. Bir yıl aradan sonra İran'a giderek altı yıl Tahran Pastanesi'ni çalıştırmış. O yıllarda İran Şahı Muhammed Pehlevi, sarayın bütün pasta ve tatlı ihtiyacını babamların Tahran Pastanesi'nden karşılıyormuş. Altı yıl sonra, 1937 yılında babamız Tefik Kuyumcuoğlu tekrar Türkiye'ye dönmüş ve 1939 yılında da Rize Çamlıhemşin'den Hatay'ın İskenderun ilçesine yerleşmiş. Ve aynı yıl İskenderun'da Şehit Pamir Caddesi'nde Hemşin Fırını'nı işletmeye açmış. Üç yıl aradan sonra 1942 yılında, Petek Pastanesi'ni kurmuş. 18 yıl boyunca pastanenin işletmesini yapan babam, 1960 yılında Petek Pastanesi'nin işletmesini bana ve ağabeyim Necati Alpagül'e bırakmıştı. Bizler de babamızın bize bıraktığı bu köklü işletmeyi devam ettirmeye çalışıyoruz.”

Erzurum'un hayat okulu

Erzurum'a gidemedim ama oradaki Hemşin Pastanesi'nin namını yıllardır duyuyum. Hemşin'den Erzurum'a gidenlerce kurulmuş bu pastanenin tarihi oldukça eskiye dayanıyor. UNESCO Türkiye Milli Komisyonu tarafından Hoşgörü



Erzurum'daki Hemşin Pastanesi'nin kendine mahsus dekoru.



Erzurum'daki Hemşin Pastanesi'nin sahibi Nail Orhun, babasının geleneğini devam ettiriyor.

Ödülü'yle onurlandırılmış 67 yıllık bu mekânın sahibi, Nail Orhun. Hemşin Pastanesi, zıt kutupların şairleri Nâzım Hikmet'i ve Necip Fazıl'ı da konuk etmiş bir zamanlar. Nail Orhun, pastanenin geçmişini şöyle anlattı bana:

“1940 doğumluyum. Babam Hemşin'den Erzurum'a geldikten sonra 1938 yılında burada Hemşin Pastanesi'ni açmış. İlkokul ve ortaokulu okuduktan sonra babam Hemşin'i bana bıraktı. Burası felsefe, şiir ve müzik ağırlıklı bir yer. Dönemin felsefecileri, rektörleri, profesörleri, siyasileri, müzisyenleri, bestekârları hep buradan geldi geçti. 1994'te UNESCO tarafından dünya hoşgörû ödülü verildi. Bunun haberi geldiği zaman inanmamıştım. O zamanlar UNESCO'yu o denli iyi tanıımıyordum. Muzip arkadaşlarımın bir şakası diye düşünmüştüm. Sonra olay allandı, şanlandı, pullandı; UNESCO'dan birileri geldi ve tören yapıldı. Şu var; buraya gelen insanlar ister öğrenci olsun, ister profesör, ister aç, ister zengin yüreklerine birşeyler ekleyip öyle gidiyorlar. Yurtiçinden yurtdışından gelip de Erzurum'dan geçerken buraya bir kez uğrayanlar sonra hep gelirler. Mutlaka uğrar bir şey içer, halimi hatırlımı sorarlar. Bu böyle bir düzen. Sonra âşıklar geliyor. Genci, ağlayanı, güleni, kavuşanı, kavuşamayanı geliyor. Kimseye anlatamadıkları dertlerini, endişelerini dinliyorum. Birşeyler anlatıyorum ama devam diyorum, korkmayın, devam... Öğrenciler geliyor bazen, paraları olmuyor borç istiyorlar. Veriyorum beş milyonu, gidiyorlar. Ne zaman olursa olsun parası olunca ilk benim paramı ödüyorlar. Ödemezlerse çok ayıp geliyor onlara. Öğrenciler mezun olup Erzurum'dan giderlerken buradan ayrıldıkları için de ağlıyorlar. Babasını, annesini, yavuklusunu getiriyor, bizimle tanıştırıyor, vedalaşıyor öyle gidiyorlar. Çok mutlu oluyorum tabii, bu sevgilerine. Türkiye'nin neresine gidersen git burada 5-6 yılı geçmiş bir sü-

rû insana rastlarsın. Hemşin’de gûlmüş, ağlamış, sevmiş, çalışmış, umut bulmuş bir sûrû insan. Beni hiç unutmayan ve benim de hep hatırladığım insanlar.”

Ermenistan’da bir Hemşinli

Bir gün Çamlıhemşin’in devasa konaklarından birini dolaırken rastladığım Celal Özkan evine davet etti beni ve koyu bir sohbete daldık. İşini sorunca aldığım yanıt beni çok şaşırtmıştı: “Ermenistan’da pastacılık yapıyorum.” Neredeyse yüzyıl sonra, yine yurtdışında pastacılığa girişen bir Hemşinli! Celal Bey de hemen her öyküde rastlanacağı gibi dededen pastacı. Dedesi Hacı Yunuszade Hüseyin Bey, Batum’da fırıncılık yaparak başlamış mesleğe. Celal Özkan, “Makrevis’ten Tarakçıoğulları Rusya gurbetinde ilktir. Onların Samsun’da açtığı Ulus Pastanesi’nden yetişenler de bu işi çok iyi öğrenmiştir” diyor. Özkan kendisinin pastacılıkla macerasını ve sonunda yolunun Ermenistan’a düşmesini şöyle anlatıyor:

“Mesleğe Ankara’da Nâzım Reyhan’ın Milka’sında çalışarak başladım. Burada bir müddet çalıştım, Giresun’a gidecek iki üç pastane açıp kapadım. Bu pastaneleri devrettikten sonra 1997’de Ermenistan’a gittim ve orada Ereste Pastanesi’ni kurdum. Herkes o dönemde Rusya’yı seçiyordu. Ben de değişiklik olsun dedim ve Ermenistan’da bu işi yapmaya başladım. Rusya’nın tüm yerlerini gezdim ama Ermeniler kadar dürüst insanlar görmedim. Onlar da bize karşı çok insancıl davranıyor. Ben de seçim zamanlarında bazı seçim bürolarına pasta gönderiyorum, bu jسته jسته karşılık veriyorlar. Yirmi kişiyle pastaneyi işletiyorum. Daha önce orada pastalar marketlerde satılıyormuş ama biz ilk defa Ermenistan’da Türkiye’den birileri olarak pastane açtık.



Trabzon'da biskot denilen Rus pastasının yenilebileceği tek mekân Güven Pastanesi'ydi, artık ne yazık ki ne fotoğraftakiler ne de mekân yaşıyor.



Trabzon'a gelip Çamlıhemşin'e gidenlerin ya da büyük kentlere gidenlerin en büyük uğrak noktası sahildeki Emperyal Gazinosu'ydu. Emperyal Trabzon'un en önemli sosyal eğlence mekânıydı bir zamanlar..

Bu da iyi karşılandı. Orada zaten Hemşin'den giden Ermeniler de var, Dilican diye bir bölgede yaşıyorlar ve arıcılıkla geçiniyorlar.”

Pastacılığın geleceğinin sağlam olmadığını düşünüyor Özkan:

“Pastacılık tamamen teknolojiye döndü. Ama hazırı da insanlar nedense sevmiyor. Taşfırın her zaman farklıdır, pastacılığın fırını da. Ancak pastacılık zaruri değil lüks bir ihtiyaç olarak beliriyor, bu da yavaş yavaş işimizi zorlaştırıyor.”

Yakın gurbet: Trabzon

Okurun izniyle, kendi dedemden bahsedeceğim. Dedemi, yani babamın babasını 102 yaşında (evet, tam yüz iki yaşında) kaybetmiştik. O da gurbete giden Hemşinli çağdaşları gibi ekmeğini taştan çıkaranlardandı. Çocuk yaşta annesini, gençken de babasını kaybetmişti. Ağabeylerinin yanında çalışarak işe başladığını anlatırdı. İlk iş macerasına Pazar'daki lokantayla başlamış, aşçı olma yolunda ilk adımı atmış. Daha sonraları da Trabzon'a atmış kendini. Önce abisiyle Allahverdi Lokantası'nda çalışmış uzun yıllar. Sonra evlenmiş, çoluk çocuğa karışmış. Ama hep çalışmaya devam etmiş. Köyle bağlantısını hiç koparmayarak, memlekete de yatırım yapmayı ihmal etmemiş. Ev yaptırmış köyde, yaylada. Sonra kendi başına bir lokanta açmış: Hemşin Lale Lokantası. Trabzon'da Meydan'dan Taşbaşı'na inerken. Mekân hâlâ duruyor ama artık lokanta değil. Uzun yıllar Trabzon'da çalışmış, çabalamış. Köye gitmiş, gelmiş. Bu gidiş gelişler de 3 gün sürüyormuş, şimdiki gibi 2 saatlik asfalt yollar yokmuş o zamanlar. Babamı ve amcamı da yanına almış, mesleği öğrenmeleri için. Mesleği öğrenmişler öğrenmesine ama yedikleri dayaklar da yanlarına kâr kalmış.

Uzak gurbete çıkanların ilk durağı olan Trabzon'da çok gelen olurmuş yanına hemşerilerden. Herkese yardımcı olmaya çalışmış dedem. O arada fırsatını bulup hacca da gitmiş. Köyde balcılık da epey uğraşmış. Hatta biz de yetiştik o dönemine, 30 tane peteği vardı, bizleri de yanında götürürdü bal sağlamak için. Arılar ellerini ısırınca masumane küfürler savurmaktan geri durmazdı. Dedem çok neşeli, aynı zamanda da otoriter biriydi. Kiblesi belli olmazdı, her ne kadar hacı olsa da. Gurbetinin yakın olması sayesinde memleketi de gurbeti de birarada götürmeyi başardı, köy evini hep canlı tuttu. Çok çalıştı, emek harcadı ve köyü için de, bizler için de çok güzel şeyler yaptı. Böyle uzun ve yorucu geçen ömrünü köyünde noktaladı dedem. Bizim ailede ise tek bir aşçı kaldı, o da amcamın oğlu. Onun dışında aşçılık yapan yok.

Türkiye'nin en yüksek pastanesi

Yıllarca gurbette çalıştıktan sonra, memleketine dönüp mesleğini orada sürdüren nadir isimlerden biri Abdullah Özcan. Rize'nin Çamlıhemşin ilçesi sınırları içerisinde yer alan ve Kaçkar Dağları'na kuzeyden çıkış rotasının uğrak yeri olan 2.200 metre yükseklikteki Yukarı Kavrın yaylasına çıkan yaylacılar, birbirinden lezzetli yöresel yemeklerinin yanında, Abdullah Özcan'ın işlettiği kafeteryada dokuz çeşit poğaçaya yeme şansına da sahip. Hiçbir Hemşin yaylasında olmayan bu hizmeti 1993'ten beri Yukarı Kavrın yaylasında sürdüren Özcan, birçok Hemşinli gibi pastacılık mesleğini uzun yıllar sürdürdükten sonra memleketine yerleşmiş. Yukarı Kavrın'da Kaçkar Kahvehanesi isminde bir işletmeye sahip olan Özcan, gece 03.30'da kalkıp, peynirli, zeytinli, patatesli ve sade poğaçanın yanı sıra tahinli çörek, paskalya, şekerli kurabiye, kandil simidi, peynirli pide ve bakla-

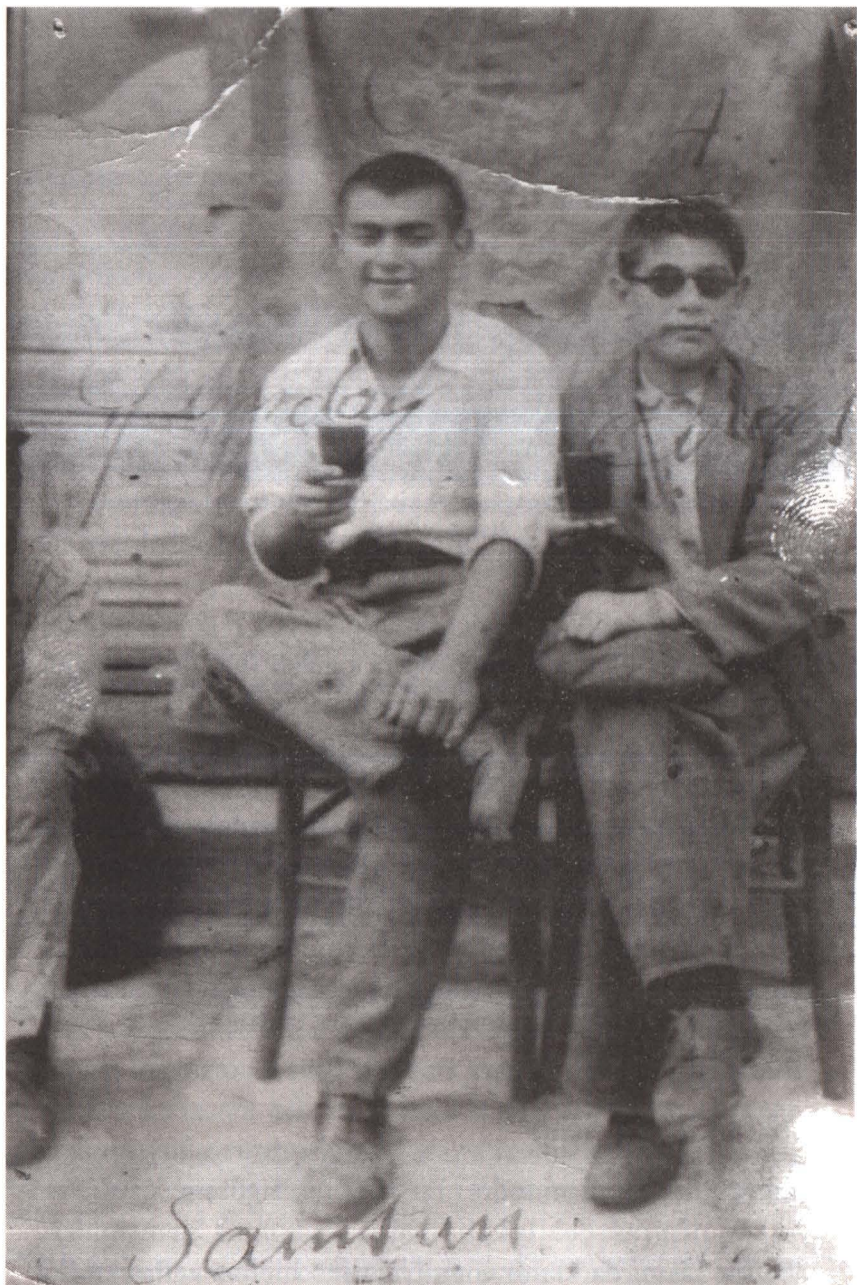


Sabırla ve sebatla en yükseklerde bile pastacılık sevdasından vazgeçmeyen
Abdullah Özcan...

va yapıyor. Özellikle gençler tarafından çok rağbet gören bu hizmetle Abdullah Özcan, Kavrın'a gelen turistlerin de ilgi odağı olmuş durumda. Yabancı yayınlarda da bu maharetiyle yer alan Özcan, "Mesleğime 1960'ta başladım. Ankara'da Savarona, Flamingo, Milka gibi pastanelerde çalıştıktan sonra 1990'larda buraya geldim. 1992'de buranın inşaatına başladım. Bir yıl sonra da burayı hizmete açtım. Hâlâ aynı özenle ve sabırla mesleğimin çok küçük bir bölümünü burada devam ettirmeye çalışıyorum. Sabah erkenden uyandığım için öğleye doğru yorgun oluyorum ama yine de bu hizmeti verdiğim için mutluyum," diyor.

Bozcaada'nın çiçeği

Hemşinliler, dünyanın dört bir tarafına dağılmış. Yurtiçi ve yurtdışında pek çok işletmesine rastladığımız Hemşinlilerden bir kısmı da kendi coğrafyalarına hiç benzemeyen iklimlere de ayak uydurmuşlar. Mesela Tahir Günday, Mol-



Cemil Günday, Ahmet Aras, Samsun Amokta'lı iki hemşeri gurbette
(7 Ağustos 1942).



Kamil - Cemil - Mehmet Günday, Ekonomi Fırını, Bafra (14 Mayıs 1967).

laveyis köyünden kalkmış gitmiş, Bozcaada'ya. Şimdi Çiçek Ekmek Fırını'nı işleten Günday, bugünlere gelişin hikâyesini şöyle naklediyor:

“Dedem Musa Günday Rusya'da fırıncılık yapmış. İhtilal nedeniyle Türkiye'ye dönmüş ve Kars merkezde fırın açarak mesleğe orada devam etmiş. Kars'ın ilk pastanesi olan Cihan Pastanesi'ni ise babam Cemil Günday'ın amcasının oğlu Hasan Günday kurmuş ve uzun yıllar işletmiş. Babam-sa fırıncılık işini amcalarına bırakıp, Kars'ın ilçesi Göle'de devlet memurluğuna başlamış. Orada da iki fırın ve bir pastane varmış, onlar da bizim akrabalık bağımız olan Hemşinlilerinmiş.

İki dedem de fırıncılık yapmışlar; Musa Günday Kars'ta, Mahmut Çiçek Oltu'da. Babamın, Vezirköprü kadısı olan amcası, Süleyman Sırrı Efendi'nin çocukları Bafra'nın en eski fırıncılarından. Ekonomi Fırını o zamandan beri Bafra'da hizmet veriyor. Dayı tarafım Erzurum Oltu'da fırıncı-

lğa başlamış ve İstanbul'da devam ettiriyorlar. Yani pasta-
cılık ve fırıncılık aile geleneği adeta.”

Adaya göç hikâyesi

Günday'ın Bozcaada yolculuğu ise 1970'lere tekabül ediyor:

“1969 yılında babamın tayin istemesi nedeniyle memleke-
te, yani Rize Pazar'a geldik ve ben 10 yaşında tanıdım ait
olduğumuz coğrafyayı. Pastacılık mesleğine Pazar'da Mey-
dan Pastanesi'nde başladım. Sahibi İsmail Çamlı babamın
arkadaşıydı. Meydan Pastanesi ilkbaharda memlekete gez-
meye gelen gurbetçilerin uğrak yeri idi. Gurbette pastacı-
lık, fırıncılık, lokantacılık yapan Hemşinlilerin gurbet hikâ-
yelerini dinlemişimdir. Ortaokulda okuduğum dönemlerde
her yaz orda çalışıyordum. İlk gurbete çıkışım, 1975 yılın-
da lisedeyken başladı. Yaz tatilini değerlendirmek amacıyla

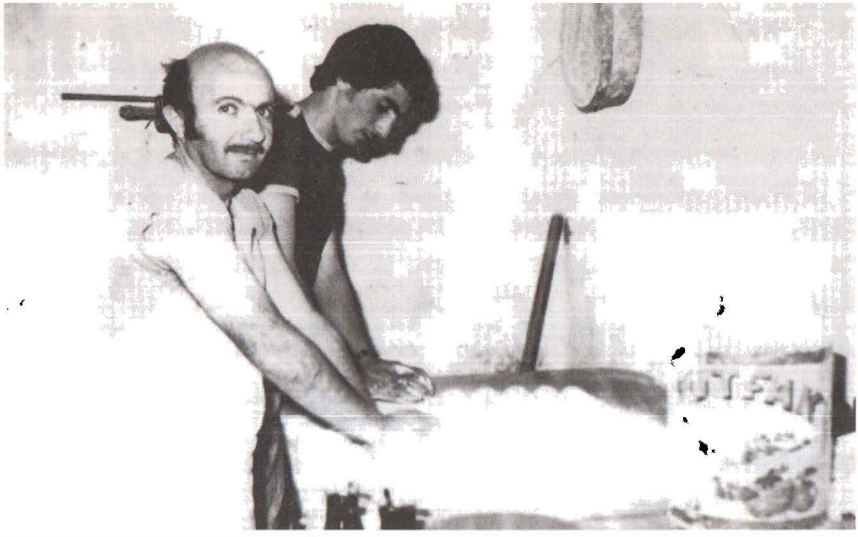


Tahir Günday'ın Çamlıhemşinspor'da futbol oynadığı zamanlar.
Ayaktakiler (sağdan sola): Erol, Yusuf, Sabri, Galip, Mithat, Metin.
Oturanlar (sağdan sola): Ahmet, Nazmi, Hüseyin, Ertuğrul, Tahir.



Sağ başta Tahir Günday, Cengiz Çiçek, Orhan Çiçek.
Fındıkzade Çiçek Ekmek Fabrikası (1977).

Burdur Karamanlı'da amcamın çocuklarının işlettiği Günday Kardeşler Pastanesi'nde çalışıp okul zamanı Pazar'a geri dönüyordum. Bu arada Çamlıhemşinspor'un ilk kurulduğu yıllarda Rize amatör kümede Çamlıhemşinspor'un lisanslı futbolcusuydum. Liseyi bitirdikten sonra üniversiteye hazırlık kursları için İstanbul'a geldim ve burada fırıncılık yapan annemin amcasının oğlu Mustafa Çiçek'in yanında işe başladım. Mustafa Çiçek çok küçük yaşta Hemşin'den çıkıp İstanbul'a gelmiş, bir süre fırınlarda çalışmış, ilk fırını Fındıkzade'de açıp, daha sonra Kumkapı, 500 Evler, Karadeniz Mahallesi'nde fırınlar açarak sektörde iyi bir yer edinmiş. Fırında tezgâhtar olarak gündüzleri çalışıyor, akşam Beyazıt semtinde bulunan Murat Dersanesi'ne kursa gidiyordum. Fırıncılık mesleğinin tüm detaylarını dayım Mustafa Çiçek'ten öğrendim. Tezgâhtarlık yaparken imalatda da çalıştım, şoförlük de yaptım. 1979'da üniversiteyi bıraktım,



Musa Günday, Tahir Günday,
Burdur Karamanlı Günday Kardeşler Pastanesi (1975).



Soldaki Tahir günday, sağdaki Savaşer Günday, arkadaki Mustafa Günday.
Burdur Karamanlı Günday Kardeşler Pastanesi (1976).



Arkadaki Tahir Günday (dondurma çeviriyor).

sonra açıköğretim işletme bölümünü kazanarak devam ettim. pastacılığı bırakmaya karar vermiştim ama 2000’de bu kararımdan vazgeçip, Bayrampaşa’da Çiçek Ekmek ve Pasta Fırını’nı açarak yeniden ata mesleğini sürdürürken Bozcaada serüvenini de başlatmış oldum.”

Damla sakızlı bademli kurabiye

Nereden nereye gelindiğinin klasik ama bir o kadar da sıradışı öyküsü, bugün adalıların damla sakızlı bademli kurabiyeyle nasıl buluştuğunun da göstergesi:

“Bozcaada’ya gelişim 1982 yılında eşimle beraber (o zamanlar nişanlıydık) gezi amaçlıydı. Denizin ortasında, sakinlik ve sessizlik hüküm sürüyordu. Çok sevmiştik. Her yıl yaz tatili için genelde adayı tercih ediyorduk. Adada sadece ekmek ve simit üreten bir fırın vardı. Tatile geldiğim



Bozcaada'nın uzak memleketten gelmiş Hemşinli emektarı Tahir Günday ve eşi adalılara her gün çiçek tazeliğinde lezzetler sunuyor.

dönemlerde ata mesleğimizle ilgili neler yapabilirim diye sürekli araştırıyordum. 2004 yılında mevcut fırını devraldım. Sıfırdan yeni bir tesis kurarak işletmeye başladım. Aklınıza gelebilecek tüm ekmek çeşitlerinin yanı sıra, poğaç ve börek çeşitleri, simit ve kurabiye çeşitleri, baklava vs. üreterek işe başladım. Ürünlerimiz çok rağbet gördüğü için 2005 yılında fırının yanındaki yeri pastane üretim ve satış yeri olarak hizmete soktum. Ekmek ve pastane üretimlerini ayırdım. Aklımda sürekli Bozcaada'ya ait kaybolmuş bir eski lezzeti bulup ortaya çıkarmak vardı. Rum komşularımızdan Pela Hanım, Vasiliki Hanım, Antula Hanım, Atina Hanım, eşim Şermin Hanım ve ben sürekli fikir alışverişinde bulunuyor, sürekli deneme üretimleri yapıyorduk. İki yıl sonra ortak bir reçetede mutabık kaldık: damla sakızlı bademli kurabiye. Uzun yıllar öncesine kadar Rum vatan-daşlarımızın evlerinde yaptıkları geleneksel bir kurabiye-yi yeniden insanlarla buluşturabilmenin heyecanı-yla üretim programımıza aldık ve yavaş yavaş üretip tanıtmaya başladık. Nihayetinde Bozcaada Rum mutfağının geleneksel bir lezzeti olan bu kurabiye-yi yeniden Türkiye çapında tanıtarak Bozcaada'ya kazandırmış olduk.”

Dede Rusya'da torun Amerika'da

Bir de ilginç bir anısını aktarıyor Günday:

“Benim bir kızım ve bir oğlum var. Oğlum sinema-TV okudu, şu an Amerika'da yüksek lisans yapıyor. Oğlum Cemil, Amerika'ya ilk gittiğinde mesleğiyle ilgili iş bulamamış ve New York'ta bir Türk marketinin içindeki pastane bölümü için usta aradıklarını öğrenmiş. Beni telefonla arayıp, ‘Baba buradaki pastanede çalışayım mı?’ diye bana sorunca, ‘Dedem Rusya'da fırıncılık yaptı, oğlumun da Amerika'da pas-

tacılık yapmasından mutluluk duyarım,’ dedim. Karşılıklı güldük tabii. Şimdi oğlum kendi işini yapıyor ama kim bilir belki de Çiçek Fırın New York şubesi açılışı için beni bekliyor.”

Çoban - pastacı!

Mustafa Tarakçı’ya, 2.300 metre yüksekliğindeki Samistal Yaylası’nda elinde şemsiyesi, dişleri dökülmüş ağzında yanık türküsü ile ineklere çobanlık ederken rastlamıştım. Onun da pastacılık yapmış olduğunu asla düşünmezdim doğrusu. Şimdiki rahatlığının, gönül ferahlığının, anlattığı yaşam hikâyesinden aldığı bir tür intikam olduğunu düşündüm. Geçmişte yaşadığı acıları, bu yaylada inekleriyle baş başa dinlenerek unuttuyordu. “Hiç pastacılık yapmayı düşünmüyordum” diye söze başladı ve anlattı:



Samistal Yaylası’nda vartevor (yayla göçü) zamanı. Gurbetten gelmiş Yaşar Ahmetoğlu, arkadaşlarıyla birlikte, her tarafı taş olan Samistal’da oturmuş.



Samistal Yaylası'nda yaylacı kadınlar ve çocukları.



Karedoğ'un düzü Samistal'da, gençler tulumla horan oynarken.



Samistal'da genç kızlar, giyinmiş kuşanmış horana hazırlanıyor.



İlk gurbetçi kuşağından bir grup, Samistal'da.
Sol başta Polonya gurbetçisi Osman Gülay, yanında Abdullah Kuşaksız,
Hasan Tahsin Kutlu ve diğer arkadaşlarıyla.



Pokut Yaylası'nda yaylacılar orman memurlarını misafir etmiş, fotoğrafı da ihmal etmemiş...

“13 yaşında İzmir'e gittim, tam 2 sene 7 ay orada Ömer Yücel'in Dilber Pastanesi'nde çalıştım. Ama bir ortağı daha vardı pastanenin, Muzaffer Yücel. Onunla anlaşılamadım. O pastalara içki koyuyordu, ben de bunu kabul etmiyordum. Oradan ayrıldım, köye döndüm. İstanbul'a gittim sonra da. Tarlabası'nda bir Rum ustanın yanında çalışmaya başladım. Orada hemşerim Mustafa Altaş, 'sen niye burada çalışmıyorsun' diyerek beni yanına aldı. Bir de ben farklı çalışıyordum, kışın çalışıp, yazın yayla için köye dönüyordum. Sonra oradan da ayrıldım, herhalde düzenime alışamadılar. Feriköy'de Ermeni bir Kevork usta vardı, onun Atlas Pastanesi'nde çalışmaya başladım. Yabancılar bizden daha Müslüman, inan bana! Orada çalışmaya başladıktan sonra bir gün köyden bir mektup geldi. Kevork'un dayısı vardı Askanos, o mektubu okumaya başladı. Kötü haberleri atlıyordu ama ben anladım. Karım ölmüştü, hemen köye döndüm. Biraz kaldım köyde ama canım çok dardaydı. Köyden dönüşte dayımın eniştesi 'Bayatçı' diye bir yer açmıştı. Malları hemen bayatlıyor diye böyle koymuşlardı adını. Oraya girdim, dayımın eniştesine dedim ki 'şu vitrine bir tabela asalım'. 'Ne tabelası?' dedi. Ben de dedim ki, 'Misafir günleri-

ne sipariş alınır'. Tamam dedi, astırdı tabelayı. Ondan sonra bayat mal çıkarmadık, işler de açıldı. Hatta pastanenin ismini de değiştirdik, 'Tazeci' yaptık.

Çok zor günler geçirdim. Biri işe gelmez, işler benim başıma kalırdı. İşten ayrılacağım derim, kimse beni bırakmaz. Bıkmıştım artık. Bir gün kaçtım, beni Eşrefpaşa'da bir parkta uyurken bulmuşlar. Sonra köye döndüm zaten. Şimdi burada ineklerimle birlikte mutluyum, gerisi de önemli değil. Yıllarca az parayla çok çalıştım. Şimdi dinlenme zamanı, yoruldum artık."

VİTRİNİN ARKASINDAKİLER: USTALAR ANLATIYOR

Yunus Tarakçı, Rusya'ya gidip sanat öğrenen ilk Hemşinlilerin, öğrendikleri pasta türlerini Ruslardan bile güzel yapmaya başladıklarını, zaten bu sayede hızla kendi işlerini kurup zengin olduklarını söylüyor. Birçok pasta türünü ve fi-



**İzmir, Kahramanlar'da Mazhar Yücel, Dilber Pastanesi'nde
küçük bir kıza dondurma verirken...**



Eski ustalardan biri pastaya son şeklini veriyor – artık kullanılmayan bir usulle.

rıncılık mamulünü Türkiye'ye tanıtan da onlar olmuşlardı, Tarakçı'ya göre. Örneğin, Napolyon'un Rusya seferinden kalma Napolyon pastası, Hemşinliler sayesinde bir dönem Türkiye'de en yaygın pasta türü haline gelmişti. Keza *biskot*, *yabloşki* (elmalı pay), *biçeyni* (kuru pasta), *izdobni* (mayalı mamuller), *turubučka* (milföy hamuru), Hemşinlilerce Türkiye'ye tanıtılmıştı. *Rokoko*, Ankara'ya Tarakçıların Funda Pastanesi'yle gelmişti. Nâzım Reyhan da, Büyük Pastane'nin sahibi "madamdan" öğrendiği Noel pastalarının, pisoşni'nin (kuru pasta hamuru), kuliç'in (*pandispanyasız kek*) tanınmasını sağladığına değiniyor.

Bir başka örnek: 1945'ten beri pastacılık işinde çalışan, halen Ankara Meram Pastanesi'nin ustası olan Mehmet Yücel, Hemşinlilerin başkalarından öğrendiklerinin daha iyisini yaptıklarına, "boynuzun kulağı geçtiğine" dair iddialarının bir timsali:

"İkinci Dünya Savaşı yılları berbattı. Çok dar bir zamandı. Beyaz un kullanmak yasaktı, unu kakaoyla karıştırıp kullanıyorduk. İzmir'de Polat Şakir diye birinin yanında çalışmaya başladım. Polat Bey de mesleği Rusya'da öğrenmişti. Daha sonra şimdiki Sevinç'in yerinde Kurtuluş Pastanesi vardı, orada da epey çalıştım. Sonra köyü özledim, döndüm. Ama kısa sürdü hemen Kars'a gittim, bir yıl da orada kaldım. Askere gitmem gerekiyordu, İstanbul'a vardım. Güya askerlik yapıyorum, Selimiye'deyim ama bir taraftan da Beyoğlu'nda Glorya Pastanesi'nde çalışıyorum. Bu nasıl iş? Beyoğlu'nda pastaneler, mesleği bizden öğrendi. Bu arada Markiz'den de teklif geldi. Tabii ben o ara ponçık, fruşki gibi Rus pastalarını biliyordum, onlar da çeşit arıyorlardı. Ama ben esas lokma ustasıyım. İzmir'de bir Rum ustadan (adı Şaban'dı herhalde) delikli lokma yapmayı öğrendim. Ama öyle oldu ki, boynuz kulağı geçti. Bizim usta bir daha uğramadı, yalvardık yakar-

dık para etmedi. Ben de epey adımlı duyurdum, 8. Cadde'de Zürih Pastanesi'ndeki lokmalarımı duymayan kalmadı. Televizyona bile  ıktım. Hatta Ankara'ya lokmayı ben tanıttım..."

Kısacası, Hemşinlilerin pastaneleri, çeşit çeşit pasta, kek, börek, po a anın tanıtımını veya " zg n uyarlamalarını" yapmıştır.  nceki bölümlerde, Hemşinlilerin pastacılıkla imtihanının gurbetçilik ve girişimcilik yanı üzerinde durduk. Bir de bu i in ustalık, sanatk rlık yanı var. Emek ilik yanı var: Sabahın erken saatlerinden ba layarak, çok sıca ve zorlu koşullarda yapılan bir imalat söz konusu. Bu bölümde için bu yanına e ilecek, ustalardan mesleğin inceliklerini, zorluklarını ve bu i e nasıl bir anlam yüklediklerini dinleyece iz. Bununla beraber, makineleşme, ticarile me, "başkalarının" alana girmesi ve yeni kuşakların "ilgisizliği" sonucu, pastacılıktaki Hemşinli hegemonyasının kırılmakta olduğuna dair gözlemlerini de...

"  pten yumurtaları çıkarıp sayıyorduk, pastaya kaç tane koyulmuş diye"

Şemsettin Balıkçı, Mermanat köyünden. Ankara'da Konyalıların sahibi olduğu Kuki'nin ustası. Balıkçı, severek yaptığı mesleğini anlattı:

"Dedelerimin Rusya'da fırınları vardı. Meslek bize oradan geliyor. Rusya'da  arlık devrilince buralara geldiler. Dedem Kars'ta bir pastane açtı. Ben de bu i i onlardan devraldım. Severek yapıyorum. Niye seviyorum? Çünkü müşteri mutlu olduğu zaman, ister istemez seviniyorsun. Hani bir şeyi meydana getiriyorsun. Hiçbir şey yokken. İki şekerden, bir undan olay yaratıyorsun. Bu da beni mutlu ediyor i te. 1960'tan beri bu i in içindeyim. A a ı yukarı 14 sene de yurtdışında, Brüksel'de, Almanya'da, Kazakistan'da, Du-

bai'de çalıştım. Dış memlekette, Türkiye'nin tatlılarını tanıttım. Bu da bana mutluluk verdi.

Bu işin sırrı malzemedir. İlk başta malzemeni çok iyi seçeceksin. Yine eskilere gideceğim. 1960'larda bir pastanenin önünden geçerken, mis gibi vanilya kokusu insanı çekerdi. Şimdi bunlar otladı. Ne koku ne bir şey. Sunileşti. Bu işe konsantre olmak lazım. Bir de severek yapmak. Para kazanmak için, bu işe yaklaşmamalı. Mesela nasıl Bolulular aşçılıkla anılıyorsa, biz de pastacılıkla anılıyoruz. Bu işin de bir itibarı var. Atalarımız Rusya'dan öğrenmiş, böyle bir zanaati bize hediye etmiş. Türkiye'ye pastacılığı bizler tanıttık. Belki onların da dedeleri öyleydi. Başka bir işi de seçebilirdiler ama gittiler fırın açtılar, ekmek yaptılar. Bu ilk başta pasta olmayı değil zaten. Ekmekle başladı. Birtakım şekerlere batırdılar ekmeği. Rusya'daki pastalar öyle. Birşeyler çıkardılar. Ekmeği çikolataya batırdılar, kendilerinden birşeyler kattılar.

Bizim de eskiden, 1950'li, 60'lı yıllarda gurbete çıktığımızda pastacılık ve fırıncılık revaçtaydı. Ben ortaokulu bıraktım. Babam Ankara'ya gelmemi söyledi. E bu adam ne yapar? Ya fırına koyacak, ya pastaneye... Çünkü tanışları onlar. O müessese sahiplerini tanıyor. Biz de kendimizi bu işte yetiştirdik. Ben çok araştıırım. Kendime ait çok tariflerim var. Genelde icat ettiğimde daha güzel oluyor. İcat olanı değiştirmek de var ama onun bir güzelliği olmuyor. Bizim insanlarımızın damak tadı başka. Dışarıda öğrendiğini burada malzeme değiştirerek sunmak zorundasın. Benim şahsen, pastacılığa kattığım şeker hamuru var. Şeker hamuru, incedir. Pasta kaplamacılıkta kullanılır. Yurtdışından geldiğimde burada başlattım. 7-8 yıldır Ankara'da da kullanılıyor. Genelde bu tip şeyler yurtdışında kullanılıyor. E bir gelip bir gelmeyince müşteri de alıştığından soruyor. Böyle olunca da patronlar bu malzemeyi istiyor, yapabilir misin diyor? Ben de araştırdım ve buldum. Denedim, attım, dök-

tüm, karıştırdım ve buldum. Şimdi maket pastalar yapıyorlar ya, işte onları Ankara'da başlatan benim. Bir de size ait reçeteleri çalıp, benim diye gösterenler var. Bu marifet değil. Ben çok adam yetiştirdim. Burada da öğrencilerim var, kurs veriyorum. Hamurdan heykeller yapıyorlar. Herkesin birşeyleri çabalayarak yapması lazım. Bize bazı imkânlar verildi. Burasının da çok avantajı var mesela. İstedğini malzemeye istediğini yapıyorsun. Mesela ben Büyük Ankara Oteli'nde çalıştım. Orada 60 kişi çalışıyorduk, yabancılarla. O devirlerde, imalatla çalışanlar tezgâha çıkıp duramazdı. Patron hemen gelir, hadi imalata derdi. Biz de gizli yerlerden imalata gidip gelirdik. Diyeceğim, böyle ürkütülmüştük. Ama otelde çalışırken, adamlar bizi müşterinin yanına çıkardı. Biz de 'Vay be, demek ki müşterinin yanına da gidebiliyormuşuz' diye şaşırmiştık. Biz güzel çalışınca bizi takdir ettiler, onurlandırdılar. Bu da işini severek yapmaya bağlı. Bazı arkadaşlar bunu yağcılık olarak değerlendiriyor ama değil. İşini iyi takip edeceksin, severek yapacaksın. O zaman dünyada senden iyisi yok.

Pastacılık Karadenizlinin genlerinde var. 1970'e kadar Karadenizliler pastacılıkta öndeydiler. Şimdi bizim dışımızda bu işi yapanlar da var. Bizim neslimiz bitiyor, ustalık Karadeniz'den Anadolu'ya geçiyor. Büyük otellerin ustabaşlarını Sivaslı, Çankırlı. Beş yıldızlı otellerin ustaları yurtdışından. Çünkü bizim Karadenizliler, Hemşinliler olarak hevesimiz bitiyor. Çalışmıyor insanlar. Mesela benim üç çocuğumun hiçbiri, bu işe merak salmadı. Yani benden sonra, benim ailemde de pastacılık bitecek gibi görünüyor. Genç yetiştiremiyorsun, para yetiştiremiyorsun. Hanımımın yeğenini aldım, iş öğrenmesi için. Üç kuruş daha fazla veren yere gitti. Ne yazık ki durum böyle. Kimse zanaat öğrenmek derdinde değil, para peşinde. Biz çıraklıktan başladık. Bulaşık yıkadık, fırına baktık. Şimdi adam geliyor, geçiri-

yorsun tezgâha; hemen ne kadar para alacağım, iznim ne kadar olacak, bunları soruyor. Bizim patronlarımızda da iş yok. Geliyor, masada oturuyorlar. İş yapan çocuğa fazla para teklif ediyor, yetişmiş elemanı alıyor. Ondan sonra o çocuk da, işin temelini bilmeden, 'Ben usta oldum' diyor. Daha sen iki senedir bir tabak yapıyorsun, biz 40 senedir çalışıyoruz, hâlâ öğreniyoruz. Bunları hiç düşünmüyorlar. Patronlar da bu çocukların arkasında birileri var, onu yetiştiriyor diye düşünmüyor. Yurtdışında bu işler böyle değil. Bir yerden giden elemanla ilgili, bir önceki çalıştığı yerden bilgi isterler. Nedir, necidir. Bonservisini isterler. Bu olmadığı müddetçe herkes birbirinden adam çalacak, iki-üç ay çalışan da pastacıym diye ortada dolaşacak.

Bu işin geleceği var ama eskisi gibi olacağını zannetmiyorum. Ben bildiğim her şeyi en ince teferruatına kadar öğretiyorum. Bazısı saklıyor. Eskiden de öyleydi aslında. Adam çalışıyor, işini iyi yapıyor. Sonra patron çağırıyor, ustanın yardımcısını. Diyor ki, bu adam benden fazla para alıyor, sana şu kadar para versem, onun yaptığını yapar mısın? Tabii, o da kabul ediyor. Bu işler böyleydi. Ya, biz yumurtayı çöpten çıkarıp sayardık ki, usta kekin içine kaç tane yumurta kırıp atmış. Şimdi adama yalvarıyorsa da çalışmıyor. Bu ülke Avrupa Birliği'ne girerse, onlar bu işi gelir, alır. Oysa bizde de çok iyi pastacılar var. Yurtdışından konuk geldiğinde, beni çağırıyorlar. Hatta gazetedede haberim çıktı, 'Clinton'a bayrak yediren pastacı' diye. Daha neler var. Bunlar insana gurur veriyor. O adamlar gelip bana 5 milyar vereceğine, bir teşekkür etsin yeter. İnşallah bizden sonra da daha iyi ustalar yetişir. Bizim miadımız doldu. Bir de biz de iş mantığı yok. Hemen işimi bitireyim, gideyim kumara. İşini bitirince, iki saat de başka iş yapsana be adam. Karadeniz bölgesinde böyle kötü bir alışkanlık var ne yazık ki."

“Başkalarının pastanelerinde pişmiş yumurta, kolonya satıyorlar...”

Attila Sönmez, Çamlıhemşin’in Makrevis köyünden. 1969’-dan beri içinde olduğu mesleğini şöyle anlattı:

“Pastacılık cazip bir meslek, o yönünü çok seviyorum. Bir de Hemşinlilere mal olmuş olması... Atadan, deden gelen bir meslek. Bir de yaratıcı bir meslek olması dolayısıyla seviyorum. Başkalarının yarattıkları üzerinde oynayıp, değişik şeyler de çıkarabiliyorsun. Sürekli yenilik olduğu için bana daha cazip geliyor. Son 20 yıldır yabancılarla çalışıyorum. İtalyanlar, İngilizler, Fransızlar ve Amerikalılarla çalıştım, çalışmaya da devam ediyorum. Sadece pastacı olarak değil, Güney Amerika yemekleri, Fransız ekmek ve sandviç türlerini de yapıyorum. Bunlar, yabancılarla çalışmanın artı değerleri. Sosyal olarak da çok şey kattığını düşünüyorum. Bu meslekte, ben ustayım, her şeyi ben bilirim diye düşünmeyeceksin. Çünkü bu meslekte son yok. Her gün yeni bir ürün, yeni bir şey çıkıyor. Yaratıcılık çok önemli, hijyen çok önemli. Bu işi yapıyorsan bunlara dikkat etmelisin. Şahsi fikrim, çalıştığım yerlerde de uygulam, yiyemeyeceğim hiçbir şeyi başkasına sattırmam. Bir patron bana kalkıp da, şu ürünün şu malzemesini kıs diyemez. Ben eğer o işin sorumlusuysam, iyisiyle, kötüsüyle de ben sorumlu olmak isterim. Onun için de bildiğim şeyi yaptırım.

Biz atadan beri bu işi yapan insanlarız. Bu işin Hemşinlilere mal oluşunu tesadüf olarak görmüyorum. Yetenek olarak da sadece Hemşinliler değil Karadenizliler ön planda. Bir de biz zor olanı seviyoruz. Gurbetçiyiz. Ondan dolayı bu işi seçtiklerine inanıyorum. Ben de zorlukları seviyorum. TJI Fridays diye bir kurum var. Oranın mônüsüne girmek o kadar da kolay bir şey değil. Buranın dünya-

da 187 tane şubesi var. Şimdi onların m n s nde benim sarmısaklı ekmeğim, tree apple pie (elmalı pay), moka-mut pie (kahveli dondurma ve soslu çikolatalı bisküvi karışımlı bir pasta türü) yer alıyor. Tarifler üzerinde oynuyorum işte. Çok önemli olmayabilir ama bana göre önemli. Bu meslekte dört tane temel madde vardır: Yağ, un, şeker ve tuz. Bunların orantılarını iyi ayarlamak lazım. On-dan sonra, tuzla şekerin birbirini tamamlayıp, çok iyi lezzet verdiğini düşünüyorum. Normalde zıt ürünlerdir bunlar. Oran olarak 50 gram şekere, 25 gram tuz denk ayar-dır. İşte bunlarla, karışımlarla, tariflerle sürekli oynayabi-lirsin. Bizim dışımızda bu işi yapanlar da var tabii... Tarz olarak Karadenizlilerin dışında bu işi yapanların başarı-lı olduğunu düşünmüyorum. Bizden mesleği öğrenip eli-ne yüzüne bulaştıranlar da var. Başkalarının pastanelerine gittiğinde, orada pişmiş yumurta, tahin helva hatta kolon-ya satıldığını görürsün. Bu da onların mesleği yozlaştırdı-đını gösteriyor.

Ben bu işi g t rebildiğim kadarıyla, sürdürmeye karar-lıyım. Ama bu saatten sonra imalathanelerde  alışamam. Şimdi de  alışmıyorum zaten. Başka türlü üretiyorum. Mes-leğin geleceğini görüyorum ama aynı şeyi pastaneler için söyleyemem. Büyük marketler, oteller, kafeler ayakta kalır. Birkaç işi birden yapan tutunacak. şu anda marketlerde bi-le pasta satılıyor. Kahve satan yerde dondurma satılıyor. O nedenle durum biraz karışık.

Çok iyi yapabilecekse, benim çocuğum da bu işi yapabi-lir ama kararı ben veremem. Zaten o işini seçmiş durum-da. Ama genetik olarak yatkın, evde birşeyler yapıyor. Ya-ni ben turizmci olup da onun da bu işe girmesini isterdim ama böyle seçmiş işte.

Mesleğin zor ve kolay tarafları var. Kolaylıkları, bir ke-re iyi bir yere gelirsin, rahatlarsın ama sorumlulukları faz-

la. Mesela sabahın köründe işe gitmek durumundasın. Ara yok, cumartesi-pazar yok. Millet bayramda, yılbaşında tatil yapar; insanların tatil yaptığı günlerde sen daha fazla çalışmak zorundasın. Çünkü insanlar tatilde yiyor, içiyor. Gıda sektörü genelde böyle. Kolaylıkları da var tabii. Elinde bir sanatın oluyor. Piyasada insanlar iyi mesleğin varsa saygı gösteriyorlar, sanatkârsın diye. O yönleri iyi. Bu işi yapan insanların mükemmel olmasa da gelirleri iyi. Benim mesleğime bakışım böyle. Bir de mesleğimle ilgili araştırmayı seviyorum. Bunun için de iki tane kitap hazırlıyorum. Biri pastacılık üzerine. Çikolatacılık, pastacılık ve ekmekçilik üzerine. Yani bunları kapsıyor. Bir tanesi Fransız sandviç türleri üzerine. Bir de internet projem var. O da elimde bulunan 2700 tarifi satmak için. Elimde bayağı bir mönü var. Tarif satarak kendime katkı sağlayacağım. Bunun içinde dünya mutfağından örnekler de var.

Bizimkiler Rusya’da bu işi öğrendiler ve burada uyguladılar. Ama ben de dahil yeni kuşak ustalar, Rus pasta türlerini bilmiyoruz. Aslında biliyoruz ama uygulamıyoruz desek daha doğru olur. Rusların biskot dediğine İtalyanlar biskotti diyor. Bisküvi demek. Bizde de bunun karşılığı Selanik gevreğidir. Açılımı bilinmiyor. Kurutulup kesilen bir çeşit bisküvi. Yeni tarzlar önemli ama eskileri de arıyoruz. Bir kere yeni tarzlar çok hafif. Eskiden çikolatalı, muzlu bir pasta yapardık. Çikolata, muz, krema, üzerine döktüğün malzeme. Bunların hepsi kaloriyi yükseltiyordu. Yanılmıyorsam, 100 gram çikolatada 1400 kalori var. Zaten insanın gün boyu alması gereken kalori miktarı 1600-1700 civarı. Onun için insanlar bunları yediklerinde, gelip bunun içine ne yağı kattın diyor. Oysa o kadar yemek yiyip, gelip bir de bu tatlıyı yedim, fazla kaçtı demiyor. Böyle bizim mesleğimiz. Her şeyle uğraşmak zorundasın.”

“Pastacılığı mecburiyetten seviyoruz”

Tuncer Doğru, Çamlıhemşin’in Aşağı Vice köyünden Ankara’ya geldiklerinden bu yana pastacılıkla uğraşmış. 1954’ten beri de Savarona’nın sahibi ve ustası. Mesleğiyle ilgili sıkıntısının çok olduğunu söylüyor ama “Yine de seviyorum. Mecburum sevmeye” diyor:

“Pastacılığı mecburiyetten seviyoruz. Baba mesleği, dede mesleği. Oysa yapılacak daha güzel işler var, değil mi? Ama babadan dededen kaldığından dolayı, biz de mesleğin içinde kaldık ve sevmek zorunda bırakıldık. Mesleğin güzel tarafları da var tabii, daha doğrusu vardı. Eskiden işlerimiz iyiydi ama şimdi iyi olmadığından işimizi severek yapmıyoruz. Doğrusu bu. Oysa bu işin sırtı mesleği sevmektir. Eskiden malzeme çok önemliydi. Şimdi ise her şey kolayından yapılıyor, malzemeler ise hazır. Eski ustaların çıkardığı kalemler çok beğenilirdi. Onların çıkardığı pastalara gıpta edilirdi. Artık böyle bir şey yok. Şimdi kalite ön planda. Bir kere işi ni iyi yapmak istiyorsan, ustan iyi olmalı. Mesleği sevmeli, yenilikçi olmalı. Usta bunu titizlikle takip etmeli. Yaptığı işi iyi yapmalı ki ortaya çıkan ürün iyi olsun.

Hemşinliler olarak atalarımız Rusya’da, Polonya’da bu işi öğrendi. Orada da bu işler revaçtaydı, aslında seçme şansları da yoktu. Bu iş onlara gelir getiriyordu. Sonra gurbetten döndüler, iç piyasaya yöneldiler. Sonra bu işler miras gibi bizlere mal oldu. Bizler de sürdürmeye çalışıyoruz. Eskiden Hemşinlilerin kendilerine ait özel pastaları, börekleri olurdu. Şimdi onlar da kalmadı. Her şey dışarıdan gelir oldu. Bizler de Fransa’dan, Avusturya’dan aldığımız şeyleri tatbik etmişiz. Bizim dışımızda bu işe bulaşanlar da var. Tarz olarak bir değişiklik yok, zaten çoğu bizden öğrendi. İşlerini severek yapıyorlar. Bizden hızlı bir şekilde işin içine girdiler. Pastacılığı biz başlattık ama şimdi boynuz kula-

ğı geçti diyebilirim. Biz neden geri kaldık? Çünkü bezdik, meslek değiştirmeye başladık. Yani yeni nesil yağ, un ve şekeri sevmeydi. Geriden gelen olmadığı için de, bu iş başkalarına geçti. O nedenle bu mesleğin bizler, Hemşinliler açısından bir geleceği yok. Kafeler, büyük marketler, bu işin geleceğini bitirme noktasına getirdi. Alım gücünün düşmesi de bunda etkili oldu.”

“Müteahhitlerle pastacılar birbirine benzer”

Bu işten bıkan olduğu gibi, hiç bıkmayan da var! Süleyman Albayrak, Kale köyünden emekli bir pastacı. Ama evde durmaya dayanamıyor ve kendini Flamingo Pastanesi’nin imalathanesine atıyor. Orada ustalara, kalfalara yardım ediyor, yol gösteriyor. Albayrak tutkusunu şöyle anlatıyor:

“Pastacılığın damak tadını aldığım için, görkemli bir pasta yaptığım için seviyorum bu mesleği. Ondan sonra, ortamı bulabilirsen çok iyi bir meslektir gerçekten. İşini zevkle yapabiliyorsan, çok zevk alırsın. Ben 1962’den beri bu işi yapıyorum. Emekli oldum, bir ara kendi işimi kurdum. Şimdi Flamingo’daki imalattayım. Kopamıyorum meslekten. Ben Karadenizlilerin inşa etmeyi sevdiğine inanıyorum. Müteahhitlerle pastacılar birbirine benzer. Gösterişli bir daire de pasta da alıcı bulur kendine. Evvela gösteriş. Bizim mesleğin onlardan farkı hem göze hem mideye hitap etmesi. İki şıkkı da göz önünde bulundurmak zorundasın. Bu işin en önemli sırrı, temizliktir, yaratıcılıktır. Belli bir sene geçtikten sonra, yaratıcılık kendini getirir, kendi kendini geliştirirsin. Bu senin elinde olan bir şey. Yaratıcılık olmazsa, başarılı olamazsın. Bunların hepsi birbirini tamamlayan şeyler. Eskiden dedelerimiz gurbetçiydi. Herkes bir önceki gidenin yanında bu işi öğrendi. Biz de onlardan öğrendik. Böylece de devam edi-

yor. Bir yaratıcılık var Hemşinlilerde gerçekten. Ankara’da da başka yerlerde de büyük pastaneler Hemşinlilerindir.

Eskiden şekerli ekmek, bazı kurabiye türleri yapıldı. Ama sürekli yenilenince artık özel türler yapılmamaya başladı. Ben de kendime göre yaş pastalar ve özel tarifler yapıyorum. Mesela ben çaylı pasta yaptım. Çay da bizim oralardan, değişiklik olsun dedim. Ama nasıl yaptığımı söylemem, meslek sırtıdır! Sadece şunu söyleyebilirim, kuru çaydan yaptım. Zaten yaş çaydan yapamazsın, acı olur. Eskiden iyi ustalar yetişiyordu. Ama şimdi illâ da mesela Karadeniz’den iyi usta çıkacak diye bir kural yok. Şimdi başka yerlerin ustaları da var. Çankırılılar, Sivaslılar var. Kastamonu’dan çıkıyor. Kendini yetiştiren ve yetenekli olan için bu işin geleceği var. Ama bazı büyük şirketler kremşantiden pandispanyaya kadar her şeyi hazır satıyor. Büyük marketlerde de satılıyor pasta malzemeleri. Bir ev hanımı alıp, evinde de pasta yapabilir. Onun için pastacılık gelir açısından zayıflıyor. İleride daha çok çeşit çıkınca yine bu iş bir şekilde ilerler. Bu işin şöyle bir eksiği var. Eskisi gibi usta yetişmez. Şimdi her şeyi alması ve yapması kolay. Hazır pastayı kremayla sıvazladın mı, biraz da süsledin mi iş bitiyor. Oysa biz öyle değildik. Şekercilikten, tatlıcılıktan, meyvecilikten, çikolatadan haberdardık, yapıyorduk her şeyi. Ama insanlar ilgisiz. Zaten pasta da zaruri değil, lüks bir ihtiyaç. Ekmek gibi değil ki, ekmeğe herkesin ihtiyacı var ama pastaya yok. Yemese de olur. O nedenle tüm bunları göz önüne alarak ben çocuklarımı okuttum, kendim sevsem de bu işi yapmalarını istemedim.”

“Hamsili poğaça yapmıştım”

Tecina köyünden Vehap Muslu, Ankara İncesu’daki Peleki Pastaneleri’nin sahibi. Peleki, Hemşinlilerin geleneksel ekmek pişirme araçlarından biri. Eski tip zincirli ateş ocakların-

da, ocağın üzerine konulan metal yuvarlak levhanın üzerinde pişirilirmiş ekmek. O levhaya da peleki denirmiş. Vehap Muslu, yıllardır pasta ustası olarak çalıştıktan sonra işletmeciliğe adım atmış. Ara sıra yine imalata da girdiğini söylüyor...

“Pastacılığı seviyordum ama şu anda sevmiyorum. Nedenine gelince, büyük market denen illetler çıktı ortaya. Pasta, kuruyemiş, fırın, tekel maddesi... Bunların hepsini satan yerleri ortadan kaldırdı bu marketler. Haliyle bizi de tehdit ediyor. Kendileri üretmese de ucuza alıp satıyorlar. Ucuza kapatmak için, yapan arkadaşlar da kaliteden taviz veriyor. Bunları görürnce sevmiyorum bu işi. Ama bundan 10 sene önce zevkle yapıyordum işimi. 25 yıldır da bu işin içindeyim. Biz pastacıların sorunlarının çok olduğunu biliyoruz. İşimizi iyi yapabilmemiz için, bağlı olduğumuz odaların da bu soruna eğilmeleri gerek. Hiç kimse işini yapmıyor. Ekmekçi ekmeğini, pastacı pastasını, müteahhit de binasını yapsın. Ama işlerinde başarılı olamayan bazı kimseler, müteahhitlik yapıyor. Bir insan neden pastacılık yapar? Para kazanmanın karşılığında, mesleğini geliştirmek, müşteriye kaliteyi sunmak için. Ama ben bu gün bu şartlarda bile, pastacılıktan para kazandıktan sonra gidip müteahhitlik yapmam.

Ben çıraklığımda da, ustalığımda da, işletmeciliğimde de ezildim, eziliyorum. Şimdiye kadar, çıraklık yaparken malzememiz yoktu, kalfalık dönemimizde acaba ne yenilik yapabiliriz diye düşünüyorduk. Ustalık döneminde marketler çıktı. Şimdi de işveren olarak yanımda çalışan arkadaşlarıma zamanında ödeme yapamamanın sıkıntısını yaşıyorum. Bu işin düzelmesi için haksız rekabetin ortadan kalkması lazım. O nedenle herkes kendi işini yapsın.

Mesleğimizin birtakım püf noktaları vardır. Bu işte temizlik ve disiplin çok önemlidir. İkisi bir arada olursa başarı zaten gelir. Bugün Hemşinliler bu işin ustasıdır, bu ayrıcalık-

tır. Bizim orada insanların iki seçeneği var, ya okuyacaksın ya da çalışıp meslek sahibi olacaksın. Başka şansın yok. Dolayısıyla bugün Hemşinli dereden taş taşır, arkasına toprağı doldurur, bostan eker. Bunun vermiş olduğu bir çalışkanlık, başarı var bizim toplumda. Bunu göz ardı etmemek lazım. Hemşinli geçmişte çektiği ezikliği başarıyla örtmeye çalışmıştır. Bunu üzerine yaptıkları her işte öncülük meziyetleri de ön plana çıkıyor. Ben de buna dikkat ettim, kendimden birşeyler katayım istedim. Mesela on sene önce Elazığ'da çalışırken, hamsili poğaça yapmıştım. Peynirli poğaça bile 200 satarken, o 400-500 satıyordu günde. O kadar tutulmuştu. Bu yaratıcılığı devam ettirmek lazım. Bizimkiler mesleğin zirvesinde işi bıraktı. Eskiden beri sürdüren çok az yer var. Bazı eskilerimiz de yılların tecrübesiyle birşeyler yapma gayretinde. Mesela Nâzım amca var (Reyhan), Milka'yı tekrar açmaya uğraşiyor, kaç yaşına gelmiş. Bunlar bize şevk veriyor. Bizim kuşak yapamıyor. Benim Kastamonulu bir ustam var, hâlâ çalışıyor. Ben Hemşinli ustalarımın şekerleme ve lokumu, Kastamonulu Kemal ustamdan da pastanın üzerine çikolata dökmeyi, kalem işlemeyi öğrendim. Her memleketten bir şey çıkıyor, herkes bir şey katıyor. Bu meslek marketlere yenilmezse de, bu iş bundan sonra mahalle fırınları olarak devam edecek herhalde. Pastacılığın toptan yapılmasına karşıyım ama mücadele veren çok az ne yazık ki."

"Bir kere merak olacak..."

Karşıyaka'daki 06 Pastanesi'nin pasta ustası Namık Yüksel de, "mecburcu"lardan!

"1972'den beri bu işi yapıyorum. Bu mesleği açıkça ben sevmедim hiç. Mecburiyetten başladık. İşte neyi vardı, yemeği vardı, yatacak yeri vardı. Burada kimse yoktu o dönemde, aile yoktu. Zaman geçtikçe de mesleği, zorunlu-

luktan sevmeye başladık. Ondan sonra ekmek yemeye başladık. Böyle olunca da işimizi yapalım diye düşündük. Ama başta hiç sevmemiştim. Hemşinlilerin çoğu Rusya'da, İran'da pastacılıkla ilgilendi, ondan sonra gelenek halini aldı. Zaten başka da bir şey yok. Varsa yoksa fırıncılık, pastacılık. Onu görmüş. Hemen paraya çevrilebildiği için de bu işleri tercih etmiş olabilir. Bilemiyorum.

Bu işin en önemli tarafı, meraklı olmaktır. Bir kere merak olacak. Araştıracaksın, gidip bulacaksın, yapacaksın, yaptıracağını. Kim nerede, nasıl yapmış? Ben mesela çok araştırmışımdır. Mesela, poğaça hamurunu nasıl yapmış, nasıl bir araya getirmiş? O da bir yerden görmüş, araştırmış, boza boza, yapa yapa öğrenmiş. Biz de o anlamda hazır konduk. Ustamızdan öğrendik, o da bir yerlerden öğrenmiş. Benim de birçok ustam oldu. Kürt Adnan vardı, Maksut usta vardı Habak köyünden. Tarz olarak, bizim dışımızda bu işi yapan ustaları da başarılı buluyorum. Mesela Kastamonulular var, daha girişken, daha atak. Doğulular da var ama onların yaptığı kaba saba işler. Bu işin en iyisini Hemşinlilerle Kastamonulular yapıyor. Değişik ustalardan bu işi öğrendik, biraz da kendimiz koyduk ve buraya kadar geldik. Öğrendiklerimizin üzerine değişiklik yaparak yeni şeyler üretmeye çalışıyoruz. Mesela kek yaparsın, onun üzerine birşeyler ilave edersen, yeni bir kek ortaya çıkar. Senin tarifin gibi algılanır. Mesela Bursa lokumu yaptık. Bir de pastanelerle özdeşleşmiş şeyler vardır. İşte Opera Pastanesi'nin spesiyali gibi adlarla anılır, kişiden çok pastanelerle özdeşleşmiştir.

Mesleğimin en sevmediğim tarafı her şeyi, çalışanları kontrol altında tutmanın imkânsızlığı. Çeşit çok fazla, her şeyi yapman mümkün değil. Bunu sürekli kontrol altında tutamıyorsun. Bir de mesela sen şekerlisini seversin, ben daha şekersizini severim. Mesela müşteri gelip, bunun şekeri az, tuzu fazla diyor. Ben de bu tip şikâyetleri sevmiyo-

rum. Böyle bir standart olmaz. Aslında dükkânın bir standardı var ama müşterinin yok yani! Sevdiğim tarafı da birşeyler ortaya koyuyorsun, üretiyorsun. İşte bugün bir pastayı yapıyorsun, yarın değiştiriyorsun başka bir şekilde yapıyorsun. İstedğin şekilde çalışabiliyorsun. Bu tip yönlerini seviyorum. Eğer kabiliyetin varsa, birçok şeyi değiştirebilirsin şekil olarak. Pastada görüntü çok önemlidir.

Bu mesleği seçmeseydim, kaportacı olurum herhalde. Rahmetli amcam beni teşvik ederdi. O da olmasaydı marangozluk olabilirdi, neticede el işçiliği olan bir işi seçerdim ama yine pastacılık ağır bastı. Ama çocuklarımla bu işi yapmasını istemezdim. Bu mesleğin geleceği de var ama. Teknik açıdan makineleşiyoruz. El emeği biraz daha ikinci planda kalıyor ama daha hijyenik şartlarda çalışma imkânının oluyor. Eskiden daha kötü imalathanelerde çalışırken, şimdi klimalı, sağlıklı imalathanelerde çalışma imkânı var. Ama tüm bu teknolojik yeniliklere rağmen büyük marketlerin işin içine girmesi dengeyi bozuyor. Büyük marketlerin içinde pasta reyonları var, bazen daha ucuz verdikleri oluyor. Alışveriş yaparken pastasını da alıyor. Bu haksız rekabetten zorlandığımız oluyor. Ama biz de elimizden gelen iyisini yaparak, ayakta kalmaya çalışıyoruz.”

“Bu işin sanat yönü beni cezbetti”

Yine 06 Pastanesi’nin ustalarından Ömer Arslan’ı dinleyelim:

“20 yıldır bu işin içindeyim. Mesleğe okul sonrası çıraklıkla başladık. Geçici bir süreliğine başladık ama aile şartlarından. Biraz para kazanmak için, biraz da işi sevdiğimizden başladık. Bu işin sanat yönü beni cezbetti. Birşeyler ürettikçe insan daha da fazla bağlanıyor. Babam pastacı değildi ama pastanede tezgâhtardı, biz de bir şekilde bu ortamlarda yer aldık ve işin içine girdik.

Pastacılık Hemşinlilerle başlamıştı, büyüdü ve gelişti ama şu an bizim elimizden gidiyor. Doğuya doğru kayıyor meslek. Çoğu meslektaşımız işveren olduğu için, kendi çocuklarını direkt kendine yardımcı olarak alıyor. Kasada olsun, kendi özel işinde olsun. Okuyan çocuklar fazla, herkes okulunu bitirmeye çalışıyor. Eğitimini aldıktan sonra da bıraktığı alana yöneliyor. Bu sefer imalathanelerdeki Hemşinliler sıfıra doğru gidiyor. Onun yanında ne oluyor? Eğitimi yapamayanlar veya az yapanlar bu işe yöneliyor. Bu mesleğin püf noktası, bu işi sevmekten geçiyor. Demirci de olsa, demire şekil verirken, onu sevmen lazım ki yapabilesin. Sevdikten sonra zaten bu mesleğin sonu yok. Öğrendim, bitti artık yok. Her gün bir şey okursun, öğrenirsin, gittikçe gidersin, ucu yok bunun.

Ufkun genişliyor. Tabii bu da çalıştığın yerle ilgili. Kaliteli, iyi bir yerle çalışıyorsan biraz daha kolay olur. Bir kenar mahalle pastanesinde bildiklerini uygulama, kendini geliştirme şansın yok. Yavaş yavaş senin de hevesin kaybolur. Diyelim büyük yerde bin kalem iş yapıyorsan, küçük yerde yüz kalem mal yapıyorsun. Bunun gibi şeyler var. Bizim yaptığımız ürünlerde kalıplaşmış şeyler var. Beğenmediğin ürünü değiştirebiliyorsun. Farklı malzemelerle zenginleştiriyorsun. Özel bir üretim yok.

Karadeniz kültürüyle Doğu kültürü arasında pastacılık açısından bir tarz farklılığı var, ister istemez fark ediyorsun. Tabii burada biraz Hemşinlileri yücelteceğim ama bu mesleğin piri onlardır. İşin başı temizlik, disiplin, düzendir, bizdeki düzen onlarda yok. Meslek yaptıkça yapılan iş ortaya çıkıyor. Doğulu da Hemşinliyle çalışmak ister. Bu iş bizimle özdeşleşmiş artık. Ama bu işin de çok zor tarafları var. Sabah işe başlama saatin standart ama işin bitiş saati standart değil. İşin erken bitince çıkıp gidiyorsun mesela. İşin yoğun olur, bayram olur, yılbaşı olur, onda da tam tersi bir

durum olur, çıkmak bilmezsin. Kimse yaptığı mesleği iyi ya da kötü olarak ayıramaz. Mesleği ise yapmak zorunda zaten. Yılbaşında, bayramda yani insanların dinlenme ve tatil zamanlarında çalışmak zorunda olmak çok sıkıcı. Ama ne yapalım ki bu da bizim mesleğimiz. Pastacı olmasaydım, fayansçı olurdu herhalde. Dayım mimar, o zamanlar kıyaslama yapıyordum, hangisi daha iyi diye ama şimdi seçtiğim işten memnunum. Her mesleğin bir zorluğu vardır ama şimdilik memnunum. Burada manevi yönden de kendimi iyi hissediyorum, iyi bir çalışma ortamım var. Mesleğin geleceği var mı? Aslında var ama birçok iş parayla halledilmeye çalışılıyor. Her şeyin iyisini yapmaya gayret etseler daha iyi olur. Ama üç kuruşum var, onu böyle değerlendireyim dersen, netice alamazsın. O nedenle en iyisini yapacaksın.”

“Flamingo Pastanesi’ne girmek için bir sene sırada bekleyen çıraklar vardı”

Velioglu Pasta Fırını’nın pasta ustası Mevlüt Melekoğlu, 1962’den beri bu işin içinde. O da, işi artık zorla, “lâhavle çekerek” sürdürenlerden:

“Buca’da çıraklıkla başladım. 1967’de Ankara’ya gittim, o zaman pastacılıkta Ankara buradan daha ilerdeydi. Orada Meram Pastanesi’nde çalıştım. Büyük pastanelere girmek için torpil gerekiyordu, abim de orada tezgâhtar olduğu için oraya girdim. Örneğin Flamingo Pastanesi’ne girmek için bir sene sırada bekleyen çıraklar vardı. Her şeyin bir zirvesi vardır, ustalığın zirvesine ulaşmak için de iyi yerlerde çalışman lazım. O zaman zaten yaşıma 16-17 civarında. Fakat ben Flamingo’ya giremedim. Meram’a girdim, orada da Memiş Usta vardı, onunla çalıştım. Sonra Milka’ya girdim. İyi şeyler öğrendim. İzmir’e döndüm, burada Ankara’da yaptıklarını uygulayınca patronlar bile şaşırdı, o zaman gençtim, askere bile

gitmemiştim. Bunları nasıl yaptığımı merak ediyorlardı. İzmir pastanelerinde turta bile yoktu, sadece adet pasta yapıldı. Bazı yerler gelişti işte, Alsancak'ta güzel yerler açıldı. Ben İstanbul'a gidemedim ama bu işin öncülüğünü İstanbul'dakiler yaptı, Ankara ve İzmir daha sonra yetişti.

Ondan sonra tekrar bazı yerlerde çalıştım. Gittiğim yerlerde uzun süre çalışmaya gayret ettim. Bu meslekte samimi insan bulmak zordur, kaptıkaçtı insanlar vardır. Giderler, üç kuruş para kazanıp kaçarlar. Sebatkâr insanlar kolay bulunmuyor. Burada 35 kişinin kontrolü bende. Mesleğin inceliklerini öğretmeye çalışıyoruz. Tabii bu arada mesleki hastalıklarla uğraşmak zorunda kaldım, örneğin akciğerimin yarısı yok. Bu mesleğin stresinin sonuçları. Bu mesleği geriletiyorlar, bunu da mesleğin dışındakiler yapıyor. Zengin olup, pastane açanlar mesela. Dükkânları var, bizim gibi meslek ustalarının burnuna halkayı takıp oynatıyor. Benim imkânım yok, dükkân açamıyorum. Onlar dükkân açıyor ve beni bu işte kullanıyor. Bu arada da bazı arkadaşlar da kenarda köşede kalıyor. Bir huysuz takımı var, geçimsiz. Onlar da kahvede ömür tüketiyor. Pastacılar kahvede oyun oynuyor. Marketler işin içine giriyor, sonra meslek bitiyor. Bizim meslekte temizlik çok önemli. Ben burada bir sistem kurdum, açık imalat. İmalatla dükkânın ortasında perde yok, duvar yok. Alışverişini yapan içeride nasıl çalışıldığını rahatlıkla görüyor. Görmesi de lazım zaten, içi rahat olmalı. İşçileri eğitmiyorlar. Hiçbir patron maiyetindeki işçiye eğitmiyor. Bunu görmüyorlar, bunun için de, böyle bir dükkân iki sene, üç sene devam eder. Sonra da devreder. İyi iş yapan dükkân devamlıdır. Devamlı iş yapman için de iyi bir performans göstermen lazım. İşte biz burada bunu yapıyoruz. İlk günkü hevesle yapıyoruz bunu. Bu duruma da böyle geldik.

Pastacılık mesleğini isteyerek yapmadım, ben aslında oğlum gibi öğretmen olmak istedim. O zaman burada kim-



Meram Pastanesi'nin kurucusu İbrahim Ethem Tarakçı.



İmalathane
çıkışı mola.

se yoktu, anne yoktu, baba yoktu. Ne yapacaksın? Biz para, izin, sigorta diye bir şey bilmezdik. Biz bu mesleği sevmek zorunda olduğumuz için sevdik. Geçimimizi bu işten sağladığımızdan dolayı sevdik. Yoksa bu meslek o kadar sevilcek bir meslek değil. Uğraştırıcı, stres dolu. Ondan sonra uzun vadeli çalışıyorsun. Ben 57 yaşındayım. Bu yaşta insan bu kadar çökmez. Uzun zamandır beni görmeyen arkadaşlarım tanıyamıyor. Ama duyarsız olanlar da var. Mesleği yapmış ama gamsız olanlar da vardır. Biz Hemşinliler hamal işini seviyoruz. O nedenle ben çocuğumu okutmak için uğraştım. Gurbetten biri gelirdi, takım elbiseli, falanca gelmiş diye itibar edilirdi. Oysa onun burada ne çektiğini kimse bilmez. Bizim ne çektiğimizi de bilmezler. Keşke çoban olsam da köyümde olsam. Gurbette bu stresi çekmek-tense, memlekette olsaydım daha iyiydi. Zaten bu işi herkes hasbelkader yapmış. Gelmiş birinin yanına çırak olarak girmiş, çalışmış, mal sahibi olmuş. Herkes imkânlarına göre çalışmış.

Pastacılık, deneyim meselesidir. Benim arkadaşım vardı, aramızda yaratıcı olan bir ustasıydı. Biz de deneme olarak yapıyoruz, tuzla, şekerle oynayarak yeni tarifler yapıyoruz. Bize pastacılık Batı'dan gelmiştir. Rusya'da dedelerimiz ilk olarak şekerli ekmek yapmayı öğrenmişler. Ama biz pastacılığı Batı'dan öğrendik. Rize'de fırıncılık vardı ama pastacılık yoktu. Bizden öncekiler de bir yerlerden öğrendiler. Benim babam da pastacıydı, Bulancak'ta pastacılık yapardı ama ne yapardı? Kuru pasta, börek, çörek. Çok çeşit yoktu. Mısır ununu bile kendi öğütürdü. İmkânsızlıklar vardı. Gelişme Batı'da oldu. Demek istediğim bu. Bu işi bizden öğrenenlerin çoğu, şimdi pastacı oldular. En büyük pastanelerde çırak olarak çalışan Çankırılılar, Kastamonulular vardı. Onlar da kendilerini yetiştirdi, işi bizden öğrendi. Zengin olan dükkân açtı.

Ben işimi iş olsun diye yapmadım, o nedenle sıhhatimi kaybettim. Daha fazla insan yetiştirseydim iyi olurdu. İnsanların mesleğine karşı bu derece duyarsızlığını hazmedemiyorum. Ben bu mesleği seviyorum ama sevmek zorundayım diyorum her zaman. Şimdikiler ise mesleğine nankörlük yapıyor. Bir işi yapıyorsan en iyisini yapmaya bak. Doğru olan da budur.”

“Hemşin’de medeniyet dağdan denize inmiştir”

İzmir’deki Seda Pastanesi’nin işletmecisi Ahmet Subay, eski bir pasta ustası. O daha çok “tutunmanın” zorlukları ve ekonomik güçlükler üzerinde duruyor:

“1958 senesinde buraya geldik. Daha doğrusu babam bizi buraya getirdi. İki kardeşiz. Ben rahmetli Ali Melek’in fırınında çıraklığa başladım, ağabeyim de Karşıyaka’da Servet Özcan’ın Fiesta Pastanesi’nde çıraklığa girdi. Çıraklık, kalfalık, ustalık dönemlerini yaşadık. Ödemiş serüvenimiz başladı. Ondan sonra, iş hayatımız burada devam etti. Ailemiz köydeydi. Hatay’da Seda Pastanesi’ni açtık, 1973 senesinde, 76’da Üçyol’da, 78’de de Çankaya’da bir dükkân açtık. Bu arada paralar, pullar kazanıp kendimizi bulunca, geçimsizlikler başladı ve biz 1980’de ayrıldık. Ben Şirinyer’i tercih ettim. Abim ve çocukları da başka yerde devam ediyor.

Bu iş sevilmeden yapılmaz. Şimdi ben bu işi seviyorum desem yalan olur. Her şey gençlikten verilen sevdıyla olur. Bir pastacı çırağı usta olacağım, işletmeci olacağım diye yola çıkmıştır. Bu mesleğin avantajları olduğu kadar dezavantajları da çok fazladır. Bu meslek, çok parası olan bir meslektir. Ama peşin parayı yiyip toptancının parasını yersen, zarar edersin. En az iki ay içinde, kazandığın parayla top-



Emperyal'in mutfağında Kadir Tarakçı usta, çalışma arkadaşlarıyla...

tancının parasını peşin olarak ödersen şanslısın. İyi bir işletmeciyse, hiçbir zaman mağdur olmazsın. Bunun yanında, insanlarda yaşam tarzı bırakmaz bu meslek. Sosyal yaşamın olmaz, gerekirse 24 saat işinin başında olmak zorundasın. Çok uğraş verip, çok çalışıp, para kazanmak zorundasın. Çalıştığını çarçur edersen muvaffak olamazsın. Uğraşların boşa gider.

Şimdi savaşımlardan evvel Hemşin halkı çok zor şartlarda yaşamıştır. Dünyada tüm medeniyetler denizden dağa gitmiş, Hemşin'de medeniyet dağdan denize inmiştir. Hemşin halkı ekmeğini taştan çıkarmıştır. Uzak gurbetlere giderek, ekmek savaşı vermiştir. Yatacak yeri olacak, karnını doyuracak ve oradaki ailesine para gönderecek. Kolay mı bunu yapmak? O nedenle bu işi yaptılar.

Bu işte tutunmak için imalatının olması gerekir. Bir pastacının kendi işletmesine vakıf olabilmesi için, kendi imalatına, kendi tezgâhına sahip olması lazım. İmalatçılık çok

önemli. Ama oradan çıktığında, tezgâha geçip kutu yapmasını öğreneceksin, masaya geçip servis yapmasını öğreneceksin, aklın kesiyorsa kasadan üç kuruş alıp alışveriş yapmayı öğreneceksin. İnsanlarla bire bir ilişkiye girmeyi öğreneceksin. Başarı böyle gelir. Bu meslek fabrikalaşmanın sonunda bitmek noktasına geldi. Ekmek tûrüne yönelik yerler açık olur ama bizim gibi pastanelerin ömrü tükenmek üzere.

Biz nasıl atalarımızdan bu işi öğrendiysek, İspirililer de mesela geldi, Hemşinlilerden bu işi öğrendi. Onlar da bizim gibi dar gelirliydi. Ama onlar ne yaptı? Biz sosyal yaşama yönelince, bu işi ilerlettiler. Onlar çalıştılar, şimdi onlar kazanacak biz kaybedeceğiz. Bizim çocuklarımızın da bu işi profesyonelce yapmasını isterim. Şu anda ekonomik durumu iyi olan insanlar bunu yapabilir. Yoksa çok sıkıntıyla giden, kirayla uğraşan insanların da bu işi sürdürebileceğini sanmıyorum.”

“Makineleşmeye gidiyor her şey...”

İzmir’deki namlı Reyhan Pastanesi’nin “pasta koordinatörü” Hüseyin Albay da, konuya işletmecilik açısından yaklaşıyor:

“Aşağı yukarı 30 senedir bu işi yapıyoruz. Severek yapmaya çalışıyoruz, başka yapacak bir şeyimiz yok ki. Mesleğin olmuş artık, seviyorsun. Bu iş bize babadan kalan bir iş. O da bizim gibi Fuar Pastanesi’nde işletmeci olarak başlamış. Hemşinlilerin bu işe başlaması tesadüf değil. Rusya’dan Polonya’ya kadar gidip bu işi öğrenmişler. Sonra da yayılmış.

Pastacılığın püf noktası olduğuna inanmıyorum. İşini doğru yapacaksın, ister pastacı ol ister fırıncı ya da başka bir işi yap, değişmez. Temizlik, titizlik olmazsa hiçbir şey olmaz. Muhasebeci bile olsan dağınık olmaman lazım. Bizim yaptığımız işlerde bıraktığımız boşluğu başka insanlar

dolduruyor artık. İzmir’de bu durumun değişeceğini sanmıyorum ama Ankara’da değişebilir. Bu mesleğin en büyük zorluğu bir malı ertesi gün aynı  ıkaramamamız. Oysa aynı adam, aynı mal. Ama aynısı olmuyor. Beceriksizlik yani. Başka da bir şey yok. Bu mesleğin geleceği var tabii. Kendini geliştirirsen geleceği var ama geliştirmezsene yok. Adamlar 30 tane şube açıyor. Öyle gelişiyorlar. Makineleşmeye gidiyor her şey. O zaman lezzet değişecek tabii. Bisküvi gibi olacak. şimdi Almanya’da nasılsa, bir fabrika pasta üretecek, bir fabrika sütlü tatlı, bir fabrika kuru pasta. İnsanlar onlardan alıp, satacaklar. Ama butik işletmeler de aradaki farkı, fiyat farkıyla kapatacak. Mesela, normalde bir pasta 4 Euro ise, kendi yapan 12 Euro’ya satacak. Bunun gibi. Ama pastacılık gözde bir meslek. Kendimizi geliştirmek için düzgün imalathane yaptır k. Sağlığa uygun koşullarda üretmeye çalışıyoruz. Bir pastanede, yaş pasta, kuru pasta, tatlı bulunur ama bize yoğun baskı var müşteriden krep, salata gibi ürünler yapmamız doğrultusunda. şimdilik direniyoruz ama bakalım nereye kadar? Ama  ikolata alanına el attık. Çalışma koşulları itibariyle düzgün iş bulunursa çalışılsın. Ama bu iş 365 gün. Para kazanmak için katlanmak durumundasın. Başka  aren yok, zor ama mecbursun.”

“şimdi iki kurabiye pişiren ustayım diye ortada dolaşıyor...”

Diva Un  r nleri’nde pasta ustası olarak  alışan Behl l Gülay, çok görmüş geçirmiş. O da makineleşme ve Hemşinlilerin bu alandaki h kimiyetini yitirmesine ilişkin karamsarlığı paylaşıyor:

“44 yıldır bu işle meşgulüm. 11 yaşımda gurbete geldim, İzmir’e. Bu işi Eşrefpaşa’da Bayramyeri’ndeki Florya Pastanesi’nde öğrenmeye başladım. Bu işi severek yapmıyorum.

Zor bir iş, kolay değil. Mecburiyetten yapıyoruz. Bana dediler ki pastacı olacaksın, ben de pastacı oldum. İlkokuldan beri bunu söylediler. Pastacı olmasaydım, ne yapacağımı da düşünmedim. Öyle şartlandırıldılar. Bu mesleğin bizlerle buluşması tesadüf. Ama Hemşinlilerin pastacı olmasının en büyük nedenlerinden biri imkânsızlık. Adam çocuğunu gurbete gönderiyor, gurbette para kazanacak, babasına para gönderecek. Nereye gidecek? Öncelikle karnını doyurması gereken bir yere gidecek. Pastaneye gidecek, fırına gidecek. Mesela konfeksiyona gidemez, kunduracıya gidemez. En kolay yol bu. Bir de o zamanın gurbetinde bu işler revaçta ama Hemşinli bilmiyor. Biraz da yatkınlık var. Şimdi bugün bu işi herkes yapıyor. Vanlılar, Kayserililer yapıyor. Ne bileyim, ben şahsen başarılı da buluyorum. Ama Hemşinlilerden öğrendikleri doğrudur. Ama Hemşinliler eskisi gibi bu işe rağbet etmiyorlar.

Pastacılığın püf noktası, her meslekte olduğu gibi burada da işini seveceksin. İşini en iyi şekilde yapmaya çalışacaksın. Bir numara olmaya çalışacaksın. Aralarda bir yerlerde kalmayacaksın. Aralarda bir yerlerde kalırsan, düz bir pastacı olursun. Hem gelir düzeyin yüksek olmaz hem de kimse senden bir şey almaz. Biz şimdiye kadar, varolanın üzerinde ve onu geliştirerek birşeyler yapmaya çalıştık. Bu mesleğin en büyük zorlukları, eskiye gittiğimiz zaman, makine yoktu, ekipman yoktu, her şey elle yapılırdı. Eskiden maltızlar vardı. Maltız, bidonlara koyulan kömürün kor haline getirildikten sonra kullanılmasıydı. Onu ocak olarak kullanıyorduk. Orada dondurma yapılıyor, krema pişiriliyor, ateşle ilgili her şey o maltızlarda yapılıyordu. Şimdi makineler çıktı, birçok şey basitleşti. Katkı maddeleri var, her şeyi kolaylaştıran. Ama bakıyorsun, şimdi iki kurabiye pişiren ustayım diye ortada dolaşıyor. Buna rağmen yine de en büyük zorluklardan birisi personel. Doğru dürüst

eleman yetişmiyor yani bu işte. İşte insanlar teknolojinin getirmiş olduğu şeylerle işi götürmeye çalışıyor. İleride, bu mesleği iyi yapan, güzel yapan, ürününü lezzetli sunan kazanır. Ama bu iş artık öyle ufak çapta, kendin yap kendin sat şekliyle yürümez. Biraz daha modern, biraz daha büyük çapta ve fabrikasyon olması lazım.”

“Pastacılık semerciliğe benzemez, sonsuza kadar sürer”

Necati Turan, Çamlıhemşin’in Küşüve (Yolkıyı) köyünden. 12 yaşında başladığı pastacılık ve fırıncılık mesleğini, bugün 62 yaşında aktif olarak sürdürüyor. Turan’la İzmir’de fırıncılık yaptığı Başak Unlu Mamuller müessesesinde, pastacılık mesleği üzerine konuştuk:

“50 senedir bu işin içindeyim. İzmir’de, Alsancak’ta Güzel İzmir Pastanesi’nde başladım mesleğe. Dayılarım Cemil Duman, Neşet Duman, Seyfettin Duman, Haşim Duman’ın pastanesinde, daha sonra Kahramanlar’da Muzaffer Yücel’in Dilber Pastanesi’nde çalıştım. Çocukluğum oralar da geçti. Tabii bu bizim mesleğimiz. Bir işi severek yapmazsan, yaptığın o işin hiçbir anlamı kalmaz.

Bizim eskilerimiz, dedelerimiz, atalarımız gurbet olarak Rusya’ya giderdi. Rusya’da bu çok geçerli bir meslekti. Mesela benim dedemin Moskova’da aynı bizim unlu mamuller dediğimiz mağazası vardı. Yani onlar bu işi orada idame ettirmişler, çalışmışlar. Rusya’dan da bayağı bir para akıtmışlar Hemşin’e. Geçim kaynakları gurbet olarak bu işleri yapıyorlardı. İhtilalden sonra da memleketimizde bu işi idame ettirmeye başladılar. Haliyle biz de Hemşinli olarak bu işe yönelmiş olduk, meslek olarak benimsedik.

Bu işi yapan kişilerin birtakım hususlara dikkat etmesi gerek. Mesela temizlik, kalite, tazelik. Bunlar olmazsa ol-

maz şeyler. Her insanın eline göre bir tat, lezzeti vardır. Benim yakaladığım tadı, bir başka usta yapamaz. Onun tadı lezzeti ayrıdır, benimki ayrıdır. Benim yaptığım çeşitlerin, yani zevkle yediği zaman mesela herkes ekler pasta yapar, pastiç yapar. Benim yaptığım pastiçi müşteri alır yer, durağa kadar gider, biter koşa koşa gelir bir tane daha alır. Böyle pastiç ben hiçbir yerde yemedim der. Yaptığın işe onun lezzetini, nefasetini vereceksin. Müşteri yediği zaman ondan bir zevk alsın. Ben de bundan dolayı mutlu oluyorum.

Artık bu işin içinde başka insanlar da var, sadece Hemşinliler yok. Ama ben tarz olarak bu işin içine giren insanları kendimden ayırmıyorum. Aynı kendimiz gibi onlara muamele yapıyorum, onlardan da aynı şeyi bekliyorum. Değişik bir şey olamaz yani. Bu işin içinde olanı kendim gibi hissederim. O da bu mesleği meslek olarak seçmiş.

Mesleğin zor bir tarafı yok aslında, çok şükür her şey var. Zorluk deyince, son zamanlarda bizim pastacılığın eski geçerliliği kalmadı. Civarda bir sürü hipermarket açıldı. İç piyasadaki esnaf bundan mustarip oldu. Bütün boğazlar kesilmiş, biz ortada kalmışız. Buna bir çare lazım her şeyden önce. Nedir bunun çaresi? Adam hipermarket açmış, altında arabası var, gidiyor alışveriş yapıyor. Ona bir şey diyemezsin. Arabası olmayan insanlara servis yapıyor. Geliyor evinden alıyor, alışveriş ettiriyor. Yani bunların önüne geçmek lazım artık. Bize hiçbir şey bırakmıyorlar. Çünkü müşterilere o daha cazip geliyor, bedava gidiyor, alışverişini yapıyor, bir kart çekiyor; alıp geliyor. Ama servis yapmasa tüketimini burada yapacak. Ama tüm bunlara rağmen pastacılık kendi yerine göre iyi bir meslektir. Hareketli, güzel, iş yapan bir yerde pastacılık iyi bir meslektir. Pastacılık yapmasaydım, turizmcilik yapardım herhalde diye düşünüyorum. Ama mesleğimi seviyorum, zaten bu saatten sonra başka bir şey yapamam. Bu meslek ölme-

yen bir meslektir. İlelebet devam eder, devam etmek mec-
buriyetindedir. Ölecek bir meslek değil. Yani bu semerci-
liğe benzemez. Gıda maddesidir, yenilecek, içilecek. Her
zaman için geçerli bir meslektir. Bu mesleği yapacak arka-
daşlara tavsiyem, ciddi, temiz, hijyenik, sağlıklı bir şekilde
mesleği yapsınlar.”

– Ve bir ‘hanım eli’...

Merve Gültan, Çamlıhemşin’in Ortan köyünden. Pasta usta-
sı bir Çamlıhemşinli olarak geleneği bozmadan devam etti-
riyor; ama önemli bir farkla: Bir kadın olarak. Gültan, mes-
leğe nasıl adım attığını Ankara’da Filistin Sokak’ta sahibi ol-
dukları Biscotti Mia isimli pastanede anlattı:

“Dedemin babası Hasan Gültan, Çarlık Rusya döneminde
pastacılık yapmış. Orada hem pastacılığı öğrenmiş hem de
zamanla başkalarına öğretmiş. Orada evlenmiş, burada karı-
sı olmasına rağmen. Mezarı da orada kalmış. Dedemin baba-
sından uzun bir süre sonra bizimle beraber pastacılık Gültan
ailesine yeniden girmiş oldu. Ben, lise eğitiminden sonra üni-
versite için İngiltere’ye gittim. Orada aşçılık okumaya gitmiş-
tim. Amacım Bulvar Palas’ın tozunu yutmuş çocuklardan biri
olarak Bulvar Palas’ın mutfağını ele geçirmekti!”

İngiltere’ye gitmeden önce Körfez Pastanesi’nin kurucula-
rından Yılmaz Canlı’nın yanında staj yapmış Merve Gültan:

“Daha sonra bu işi kıvırmaya başladığımda tamamen pasta
ve tatlı işine yöneldim. Zaten ben küçükken annemin, an-
neannemin yanında kek, pasta, börek hamurlarının için-
de büyüdüm. Merak ederdim hep. Bu benim için büyük
bir zevkti. Bu işlere elimin yatkın olduğunu anladım. An-
kara’ya gelmeden önce İngiltere’de kız kardeşim de benim-
le kaldı. Biz de orada düşünüp taşınıp bir yer açmaya karar

verdik, sonra da burayı açtık. Zaten bir şekilde kendi işimizi yapmaya ve aile geleneğini devam ettirmeye kararlıydık. Ya bir pastane ya kafe shop ya da butik fırın derken buraya geldik ve babamın başının etini yiyerek bir yer açma çalışmalarına başladık. 1,5 yıl bu mekânla uğraştık.”

Hep farklı türler peşinde koştuklarını söylüyor:

“Klasik pastanecilerden farklı olarak katkısız ekmek yapıyoruz, zeytinli, çavdarlı, kepekli. Her şey tamamen doğal ürünlerle yapılıyor. Onun dışına annelerimizin tariflerinden ev poğaçaları, Avrupa’dan tartlar, turtalar, diyet ürünler. Hep taze meyve ve sebzeyle yapıyoruz, illa ki doğal olmasına dikkat ediyoruz.”

Pastacılığın her daim gelişen bir meslek olduğunu söyleyen Merve Gültan, “Türkiye’de de dünyada da hiçbir şey yerinde durmuyor” diyor:

“Biz de sürekli gelişmeleri takip ediyoruz. Her şeyin öğrenilmesi gerekiyor. Eski usul pastacılık ilgi çekici ama içi kremalı pasta dönemi bitiyor. Bizim ülkemizde dışarıda yapılan pastalar tutulmuyor. Herkesin kendine göre tatları var. İnsanlar farklı tatlar deniyor, sağlıklarına da dikkat ediyorlar. Dedelerimizin bize aktardığı pastacılığı alıp geliştirmemiz, ileriye götürmemiz lazım. Ben artık sıvama krema ile pasta yapıyor olmamalıyım. Yeni birşeyler üretmek durumundayız. Çok sayıda pastane de var ama zamanla elenecek gibi geliyor.”

İnsanların hazır malzemelere talebinin ve yatkınlığının da farkında Gültan:

“Bu talepler yönünde yeni birşeyler yapmaya çalışıyoruz. Marketlerde her şey hazır satılıyor ama lezzeti tartışılır. Bence hiç iyi değil ama insanlar pratik diye tercih ediyor.

Hangi ortamlarda yapıldığını da bilmiyoruz. İsteddiği kadar sterilize ya da fabrikasyon olsun lezzet yok çünkü. Bizim pastacılığın en önemli unsuru eldir. İki ustaya aynı tarrifi aynı yöntemle yapmasını söyleyin, ortaya çıkacak olan şey farklıdır. O yüzden her şey gelişmeye mahkûm. Pastacılığın konsepti farklılaşacak.”

İngiltere’ye gidip geldikleri için oradaki gelişmeleri de takip ettiğini, düzenli olarak gıda fuarlarına katıldıklarını da sözlerine ekliyor:

“İnternet de çok önemli bir kaynak ama herkes bu gelişmeleri ne kadar takip ediyor bilemiyorum. Şu da var ki bizim Hemşinlilerde pastacılıkla ilişkiler kırılmaya başladı. Rusya’dan öğrenilen meslek yavaş yavaş kayboluyor. Tabii, ailelerin genişlemesi gibi faktörler bazı şeyleri gerilettili. Eskiden iki kardeş bir iş kurarken, şimdi onların çocukları bir araya gelip bir şey yapamıyor. O nedenle her kafadan bir ses çıktı ve birçok müessese kaybedildi. Biz elimizden geldiği kadar birşeyler yaparak mirası devam ettirmeye çalışıyoruz. Umarım ileride memleketimize de yatırım yapma olanağımız olur.”

En umutlu sözleri Merve Gültan’dan işittik. Kim bilir, belki de Hemşinlilerin sanatının, ustalığının geleceği kadınlarda!

Uğur'un "Yazı"sında, birçok tanıdık isimle karşılaşacağımı bilmesine biliyordum da, Konfor'la buluşacağım hiç aklıma gelmezdi.

Yirmi yıl kadar arkadaşlık yaptım, Konfor'la. Yedi yaşım-da beni arkadaşlığına aldı. 1966 yılında, güneşli bir haziran sabahıydı. Ankara'dan karneyi alır almaz amcam, yengem ve hala kızı Gönül ablamla yola çıkmış, Ordu'da iki-üç günlük "Emine Altay Molası" verdikten sonra, günün ilk ışıklarıyla Pazar'a gelmiştik. Sabahın erken saatlerinde, (o yıllar öyle denirdi) "otobüs yazıhanesi"nin önünde başlayan bu ahbaplık, kesintiye uğrasa da, yirmi yıla yakın bir süre devam etti.

Vicealtı - Pazar arasında, 1950'den önce katır ve atla sağlanan ulaşım, Konfor'la modernleşmişti. Ama sonuçta o, yine de bir "Katırcı", bizim şiveyle, "Katerci"ydi. Benim tanıdığım Ezmenç Hayati amcadan biliyorum. Katırcı olmak, inatçı olmak, hayat dolu olmak, ısrarcı olmaktı. Hepsinden önemlisi, bütün zahmet ve meşakkati, keyifle yaşamasını bilmektir. Pazar - Çamlıhemşin güzergâhı, Ayder'e kadar asfaltla uzanınca, Konfor, "izzet- i ikbal" ile çekildi yoldan. O,

“Son Katırcı”ydı ve asfalt yolda katırcı olunamayacağını biliyordu. Yaşı, otuz beş yıl boyunca yaptığı işe ferah feza yapmaya yetiyordu yetmesine de, artık yapacağı, bir şeye benzemeyecekti. 1984 yılı olmalı. Konfor bize küstü.

Otobüs yazıhanesinde kalmıştım. Bir Çamlıhemşin filmi kurgulasam, büyük bir ihtimalle, o mekânda, bitleştirilmiş iki sandalye üstünde uyuklayan bir çocukla başlardım. Kamera çocuğa yaklaşıırken, bir motor sesi üzerine biner ve yine bir dış ses, “Hadi kalk Konfor geldi, gidiyoruz” derdi. Gönül ablamın sesi mi, Nejla yengemin sesi mi? Yıllar geçmiş, şimdi ikisi de aynı ses. Kesmeyle kamera birden minibüsün içinde, ön kısmındaki motor kaputunun üzerindeki çocuğa dönerdi. Arkalarından, şoförle çocuğu hararetle konuşurken görür, ama derenin sesini duyarak ilerlerdik. Bedriye halamın sesinden, “yaylaya gidiyorduk arkadaşlar hep bile / mendillerim ıslandı, gözyaşı sile sile” türküsünü dinlerken, üstüne Remzi Bekar’ın tulumu binerdi. Görüntüyle birlikte jenerik akardı.

Konfor, “memleket”e gelen her gurbetçiyle, yaşı ne olursa olsun o çocukla nasıl konuşursa öyle konuştu. Hevesli, iştahlı, yürekten.

Minibüse binen, iki saatin sonunda varacağı Vicealtı’nda, kimin nasıl olduğunu önce ondan öğrenir, bir iki ay sonra bu kez gurbete dönmek için indiği Pazar’dan otobüse binerken, geride kalanları, sanki Konfor’a emanet ederdi.

Uğur’un Yazı’sından yakın arkadaşı Oktay Sönmez’in söylediklerini okuyunca, Konfor’un gurbetçide “gıpta” duygusu da uyandırdığını öğrendim. Bunu hiç düşünmemişim. Hemşinliyi bu kadar iyi anlatan az duygu vardır. Herkes Konfor’a gıpta ediyor, çünkü karısından sevdiklerinden ayrılmış, Pazar’dan Ankara’ya gidecek, ama iki saat sonra Konfor, yine Çamlıhemşin’de. Bu sızıyı, bu yarayı anladığımı söylemek, düpedüz haddini bilmezlik olur. Ama, buna yabancı olma-

yacak kadar hikâye dinledim, ayrılık sahneleri gördüm. Ben de artık iyi kötü, “şimdiki nesil” bunu anlayabilir mi, diye soracak yaştayım.

Benim için ise, Ankara’dan geldiğim Pazar’da Konfor’u görmek, Çamlıhemşin’e varmak demektir. Koca bir yol, onu gördüğümde biterdi. İbran Osman’ı hemen oracıkta görmek, dedemin dere kokan göğsüne burnumu bastırmak demektir, Konfor’u görmek.

Konfor’un minibüsüyle Vicealtı’ndan ayrılmak da, başlı başına bir ayındır. Minci, tereyağı, mısır unu ve benim bir türlü yiyemediğim kokulu, yani bence “kokmuş” peynir bidon ve paketleri arasında, gözyaşının başrolde olduğu, bağrış çağrış arasında söylenenlerin zaten anlaşılamadığı bir ayrılık sahnesi. Hemşinli kadar çocukluğunu uzun yaşayan var mıdır, gerçekten emin değilim. On beş - yirmi yolcunun bineceği minibüsün etrafında, en az yüz kişi... “Yayladan ki yurudum/ yayla dumanlı idi/ arduma bakamadım / gözlerim yaşlı idi.” Bu da, bir ayrılık türküsüdür. Zaten biz Hemşinliler, memlekete gelirken ağlarız, giderken ağlarız.

Neyse!

Bu ayrılık görüntülerinin Çamlıhemşin folkloruna da çok katkısı vardır. “Yerim dar”, ikisini aktarayım.

Yol çok bozuktur, minibüsün arkasında oturmak sarsar, o iki saatte içiniz dışınıza gelir. Bu şartlardan en çok kadınların etkilenmesi doğaldır. Dolayısıyla herkes, kadınları öne oturtmak isteyecektir. Tartışmasız “100 Büyük Hemşinli”den birisi Koropi Ahmet Altay’ın, bizzat kendisi söylemiş olabilir, çünkü ona çok yakışır, ama aktardığına göre; gurbete giden elisini teselli etmek için Hemşinli kadın, “Ah baci” der, “Konfor’un ogina (önüne) otur da gerisine karışma”. Demek ki tecrübeyle sabittir.

Gurbete giden Hemşinlinin gıpta ettiği Konfor’a, memlekette kalan da haliyle sitem edecektir: “Bir turki diyeceğim/

konfor ağabey sana / aldın gittun yarumi / iyi iş ettun bana.”

Benim de esasen bağlayacağım yer, böyle bir yerdir. Kardeşim Uğur Biryol, önce, Konfor’la beni buluşturduğu için “iyi bir iş” etmiştir. Yaptığı, bunun çok ötesinde, hatta “fevkinde” derler, temiz bir iştir. Teşekkürü hak eden Uğur’dur. Anlatacağım.

Biz konuşmayı severiz. Hele Hemşinliler. Büyük bir gürültüyle akan derenin sesini bastırmak için olsa gerek; bu vadi de mırıltıyla konuşan bir Hemşinli, hatta Laz bulmak, dere de elle balık tutmak kadar zordur. Bağıra bağıra konuşmayı severiz. Ayrıca biz Hemşinliler, her konuyu biliriz. Bir Hemşinlinin bir konuda bilgi sahibi olmadığının en büyük itirafı bile, “bi bırak canım, konuşmaktan başka bir iş bilmezsin” deyip ortamı terketmek olur. Konuşmak, Hemşinli için, Fırtına Deresi gibi, Hala Deresi gibi, Hemşin Deresi gibi akmaktır. Yazmak ise, kurmaktır önemli ölçüde. Hemşinli, kurar tabii ki kurmasına da; kâğıt kurar mesela. Kâğıt dediysem, öyle A4 filan değil, düpedüz iskambil kâğıdı yani.

Uğur’un bir Hemşinli olarak yazması, kâğıttan başka bir şey kurması, bunun için önemlidir. Bu sonsöze laf olsun kabildinden, Uğur’un “Yazı”sı diye başlamadım.

Hemşinlinin sözlüğünde çünkü, yazı kaderdir. “Yazısı böyleymiş”, der Hemşinli. Allah öyle yazmıştır, o, yazısı olur. Ama asıl büyük yazı, gurbettir. Gurbet, bir Hemşin Yazısı’dır. Gurbet Pastası’ndan bize pay verenlerin tanıklığına başvuracak olursak, demek 150 yıldır, belki daha da fazla, bu yazı yazılıyor.

Ama, yazılmamıştı. Şunu demek istiyorum: Bu kadar kapsamlı olarak kâğıda dökülmemişti. Uğur’un “Yazı”sı, bunun için anlamlıdır. Yazılmamıştı, derken; haksızlık da etmek istemem. Köy veya dernek dergileri türünden daha çok içe dönük yayımlarda benzer hikâyeler okudum. Ama gelin şimdi Uğur’a da hakkını verelim. Kapsamlı demiştim az önce, artı,

“yabancı”nın okumasına açık olması bakımından da, bu kitap bir ilktir. Çelina’nın bu çelimli, (“çalumli” mi deseydim yoksa) delikanlısının yaptığı, gerçekten uğurlu bir iştir.

Uğur’un “bize yaptıkları” adına söylenecek önemli şeyleri söyledim. Şunu söylemesem, bir eksik olacak.

Uğur’un kuşağı, Çamlıhemşin’e, Hemşinli olma haline çok “merakli” veya “hevesli” değildir. Normaldir. Bugün yaşı 20-30 arası olan yani 1985-1975 doğumlu diyelim, Hemşinli gençlerin çok büyük bir bölümü, gurbette doğmuştur. Gurbette büyümekte, hayata dair alışkanlıkları, oralarda biçimlenmektedir. Dahası: 40-50 yaşlarında olan 1955-1945 doğumlu ana babalarının da arasında, hiç azımsanmayacak bir bölümü, azalan yaş itibariyle, gurbet doğumludur.

Gurbetteki Hemşinli ana baba, veya ana, veya baba da evladını dizinin dibine oturtup, “yüce” bir kimlik etrafında talim ve terbiye vermemektedir. Bu da normaldir. Çünkü, Hemşinli olma halini biçimleyen dokuya, en azından benim tanıklık ettiğim 40 yıl boyunca, etnik bir kimlik değil, kültürel akrabalık veya özdeşlik biçim vermektedir. Kültürel ortaklık etrafında biçimlenen Hemşinli kimliği, diğer kimlikleri önceleyen ve diğerini kendine göre tarif eden tavır alış değildir. Bu nedenle de bu kimlik geçişken ve kırılmalıdır.

Lâf uzadı. Bu da normaldir; çünkü ben de Çamlıhemşin Hemşinlisiyim... Galiba şunu söyleyecektim. Bilenler, yazmamakta, yazabilecekler de ilgilenmemektedir. Uğur’un “bize ettüğüna”, burdan bakıldığında da, şükran borçlu olmamız gerekir.

Tabii ki, emeği geçen herkese...

AKIF KURTULUŞ
Şubat 2007, Ankara



Hemşinliler, geçtiğimiz yüzyıl dönümünde ekmek parası kazanmak için Rusya gurbetine gittiler. Orada, ekmek ve pasta yapmayı öğrendiler. Hem de çok iyi öğrendiler. Bizzat Rusya'da nam salacak, İran'da, Polonya'da muteber pastaneler açacak kadar. Sonra, Hemşinliler fırıncılığı, pastacılığı bütün Türkiye'ye taşıdılar. Memleketin hem büyük kentlerinde hem taşrasında pastaneler açtılar; pek çok yerde, oranın ilk pastanesiydi bunlar...

Uğur Biryol'un sözlü tarih çalışmasına dayanan kitabı, bu uzun mu uzun göç hikâyesinden enstantaneler sunuyor. Rusya'ya ilk gidişte çekilen meşakkatten saltanatlı patronluk günlerine, Ekim Devrimi'nden sonra Tahran'a, Polonya'ya, hatta Nazi kamplarına uzanan gurbet hikâyeleri... Türkiye'nin ünlü pastanelerinin geçmişi... Hemşin'in sosyal dönüşümü ve 'terkedilişi'... Pasta ve fırın ustalarının *sanatlarına* ve bu sanatta Hemşinlilerin özel yerine dair anlattıkları...

Pek konu edilmese de aslında hepimizin aşınâsı bir 'memleket gerçeği'nden, taze poğaça gibi bir tadımlık.

Erhan G.Ersoy'un antropolojik bir bakış açısıyla "Hemşinlilik" üzerine Önsöz'ü ve Hemşinli bir edebiyatçı ve şair olarak *Akif Kurtuluş*'un Sonsöz'ü, kitaba zenginlik katıyor.

