

■ Çağların içkisi

Şarap

Şarap bir kültür içkisidir. Diğer alkollü içkiler için geçerli olan reçete yöntemi onun için geçerli değildir; çünkü şarap, üzümün yetiştiği yere, iklim koşullarına göre niteliği değişen bir üründür. Onu belirli kalıba sokup, değişmez duruma getiremezsiniz. Kısacası şarap, daha üzüm bağda iken olur. Şarapın ilkin kimler tarafından nerede ve ne zaman yapıldığı kesin olarak ilinmemekle birlikte, çeşitli yerlerde yapılan kazı araştırmalarından elde edilen dökümanlardan, şarabın, en eski kutsal kitap olan Tevrat'tan daha önce yapıldığına ilişkin bulgular elde edilmiştir.

Kliev adındaki bir araştırmacı, şarabın MÖ 5000 yıllarında Sümerler tarafından yapıldığını, bu kavimin Babil ve Asur'a göçetmesi ile şarabın buralarda dayatılmaya başladığını belirtmektedir. Lenhard ise, Mezopotamya'da MÖ 3500'de bağcılık ve şarapçılık yapıldığını, MÖ 2000'de de bir sümer kraliçesinin şarap tüccarı anlamına gelen kuba adıyla anıldığını belirtir.

Şarabın Sümer mitolojisinde de adı geçer; hatta şarap tanrıçaları bile vardır. Sümerlerin bereket ve aşk tanrıçası İnanna'dır; en önemli tanrıça olarak kabul edilir. İnanna'nın kocası Dumizi, tanrıçanın isteği üzerine önce onun vekili olarak atanır; daha sonra İnanna, Dumizi'nin kaderini değiştirmeye karar verir ve kendi kız kardeşinin, Geshtinanna'nın, altı aylık sürelerle değişimli olarak Dumizi'nin yerine geçmesine karar verir. Dumizi bira ve şarap üretir, Gesthinanna'nın, adının anlamı ise yapraklı üzüm bağıdır.

Alışar, Alacahöyük ve Konya Ereğli'sinde yapılan kazılarda elde edilen şarap kapları, kabartmalar, altın şarap kadehleri Anadolu'nun 1000 yıl hakimi olan Hititler zamanında bağ ve şaraba ne kadar çok önem verildiğinin kanıtlarıdır. Yine, Boğazköy'de yapılan kazılarda bulunan 15 000'i aşkın çivi yazılı tablette, Hititlerin bağcılığı bildiklerini, yetiştirdikleri üzümünden (Vitis vinifera) şarap yaptıkları ve bu şarabı içen, satışını yapan insanlar olduklarını öğreniyoruz. Bu kaynaklara göre, kurban bayramlarında düzenlenen merasimlerde hayvanın kalbi ve ciğeri Tanrılara, diğer parçalar bira ve şarapla birlikte konuklara sunulurdu. Savaş dönüşü yapılan törenlerde ise, kutsal yerlere şarap serpilir ve kral, ekmeğini parçalayıp şarapla birlikte

Tanrılara sunar.

Hititlerde dinin büyük bir önemi olduğu için, özellikle başkentte kurulmuş tapınakların yönetimi, bakımı ve dinsel görevlerin eksiksiz yapılması için çok sayıda hizmetli kullanılıyordu. Tarım işçileri, sanatkarlar dışında kalabalık bir rahip ve rahibeler topluluğu Tanrıların hizmetine bakmakta, onlara sunulan yiyecek ve içecekleri çok sayıda mutfak görevlisi hazırlamaktaydı. Bunlar görevlerini aksatacak olursa, Tanrılar kızar ve bütün ülke bundan zarar görebilirdi. Bu nedenle tapınak personeli için özel bir çalışma ve yaşama yönetmeliği hazırlanmıştı. Bu yönetmeliğe göre, bir hizmetkar her zaman ihmalcirse dikkatsizse, efendisi Tanrı ona kızar; eğer o hizmetkar bir de efendisini öfkelenendirirse, efendi onu öldürür ya da burnunu, gözünü, kulağını sakatları. Efendi isterse hizmetkârı tüm yakınları ile birlikte öldürebilirdi. Bu nedenle Tanrılara saygı gösterilmeli, Hattuşa'da kutlanan bayramlarda tüm sığırlar, koyunlar, ekmeçler, biralar ve şaraplar Tanrıların önüne konulmalıydı. Şarap tapınakta saklanmalı, kimsenin Tanrı'nın kadehindeki şaraptan doldurmasına fırsat verilmemeliydi; bunları yapmaya kim yeltenirse ona "Tanrı efendim seni cezalandırsın, bütün evini bundan sorumlu tutsun" denmeliydi. Tanrılara sunulan diğer kurbanları ve şarabı, Tanrı'nın içmesini sağlamalı, daha sonra şarkılarla eğlenip, yontular yıkamalı, sağlık, ömür, bolluk, soyun devamı kısacası mutlu bir yaşam için yalvarmalıydılar.

Anlaşılabileceği üzere, Tanrılara birşeyler sunmak, insan kadar eski bir gelenektir.

Nitekim Hitit kralı II. Arnuwanda ve karısı Aşmunikal'ın dualarını veren vesikada şu cümleler yer almaktadır: "Siz Tanrılara ben büyük kral Arnuwanda ve büyük kraliçe Aşmunikal, her hususta saygı gösterdik. Biz, sizin ekmeç ve şarap kurbanlarınız ile besli sığır ve koyunlarınızı yeniden vereceğiz. (Siz) bizim tarafımızı tutun! Düşmanın Hatti ülkesine nasıl saldırdığını, ülkeyi nasıl talan edip, ele geçirdiğini size söyleyip, sizin nezdinizde onlardan davacı olmak istiyoruz..."

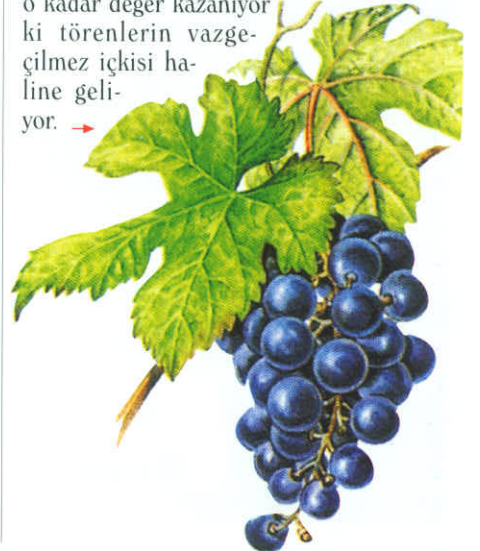
Bugünkü Konya Ereğlisi'ne bağlı İvriz köyü civarında Hititlere ait üzerinde Tanrı Tarhu ve kral Warpalawas'ın karşılıklı durdukları bir kabaftada: beş metere boyundaki Tanrı sol elinde uzun saplı birkaç buğday başağı, sağ elinde ise ayaklarına dolanarak

yukarıya doğru uzayan asma dalı tutmakta ve bu dal üzerinde iri taneli iki üzüm salkımı bulunmaktadır. Bu figürün karşısında, üç metre boyunda kral ise ibadet eder durumdadır. Kabartmalar üzerinde Hitit hiyeroglifleriyle kralın Tanrı'ya dua ettiği yazılıdır. Tüm bunlardan şarabın, tarihte bir kurban, hem de çok önemli bir kurban olduğu ve özellikle dualarda Tanrı'ya önemli bir vaat olduğu sonucunu çıkarabiliriz. Bazı kaynaklara göre de şarap, rahiplerin ayın sırasında kendilerinden geçebilmelerini sağlamak amacıyla kullanılan bir içecektir.

Hititler yıkıldıktan sonra MÖ 1000'in başlarında Doğu Anadolu'da krallık kurarak üç asır tarih sahnesinde görünen Urartuların zenginliğini, özellikle de geniş ekin tarlaları ve üzüm bağları olduğunu Asur kralı III. Sargon'un Urartu seferinden bahsedilen belgelerden öğreniyoruz. Sargon bu ekinleri ve bağları nasıl tahrir ettiğini de anlatıyor.

MÖ 2000'lerde Ege göçleri denilen kavimler göçü ile Anadolu'ya gelen bir Trak kabilesi olan Frigler zamanında da şarapçılık gelişme gösteriyor. Frigler'in en önemli özelliği demir işleme sanatında gösterdikleri başarı ve bunun yanında üzüm çeşitlerinin bolluğudur.

Şarap kültürü MÖ 2000 yıllarında Fenikeliler veya 1500 yıllarında Ege sahillerinde oturan Yunan kolonilerince önce Yunanistan'a sonra da Roma'ya sokuluyor. MÖ 600 yıllarında da Roma'dan Marsilya yolu ile Fransa'ya geçiyor. Yunanistan ve Roma'da şarap o kadar değer kazanıyor ki törenlerin vazgeçilmez içkisi haline geliyor. →



Hatta yaklaşık 1000 yıl süre ile ilahlaştırılıyor ve Yunanistan'da şarap ilahlarına Dionysos, aynı ilaha Roma'da da Baccus deniyor.

Dionysos diğer adıyla Baccus hakkında mitolojide şu bilgiler yer almaktadır:

Kodmos ve Harmonia'nın kızı Semele, Zeus'un vurulduğu kadınlardan biridir. Hera'nın bitmeyen kıskançlığı, zavallı Semele'yi beklenmedik bir yazgıya iter. Hera, ihtiyaç bir sütnine kılığında girerek Semele'ye şöyle der: "Zeus'a yalvar da sana kendini Tanrı olarak bütün görkemiyile göstereyim". Buna kanan Semele Zeus'tan böyle bir dilekte bulunur. Zeus, şimşek ve yıldırımla kendini gösterir ve Semele yanar. Karnındaki yedi aylık çocuğunu düşürür. İşte bu çocuk Zeus'tan olma Bakkhos yani Dionysos'dur. Zeus, Semele'nin düşürdüğü ve mucizevi olarak orada biten sık yapraklı bir sarmaşığın yanmaktan koruduğu Dionysos'u baldırına koyar ve onu ikinci bir doğumla meydana getirir. Sonra onu Hermes'e vererek Boiotia'da kocası Athamas'la birlikte yaşayan ve Semele'nin kızkardeşi olan Ino'ya gönderir. Fakat kıskanç Hera burada da kendini gösterecek ve Ino ile kocasını çıldırtacaktır. Ino oğlunu bir kaynar su kazanına atıp boğarken kocası da Learkhos'u bir geyik zannedip kargıyla vurur. Ino yaptığı işin korkunçluğunu anlayınca kendisini oğlunun ölüsüyle denize atar. Atarda Tanrılar ona acırlar ve Ino'yu bir deniz kızına dönüştürürler.

Zeus, oğlunu kıskanç Hera'nı elinden zor kurtarır ve onu bir keçiye dönüştürmek zorunda kalır. Hermes, Dionysos'u yeri pek bilinmeyen Nysa dağına, nymphalar arasına götürür. Bu periler Dionysos'u büyütüp eğitirler. Eğiticiler arasında Silenos'da vardır. Dionysos, gençlik yaşına gelince üzümü ve şarap yapma sanatını bulur. Bir söylentiye göre bu içkiden fazla kaçırdığı için kıskanç Hera'nın hışımına uğrayarak delirir. Sonra nymphalardan ve satyrlardan oluşan alayı ile dünyayı dolaşmaya başlar. Apollodoros'a göre Şarap Tanrısı Mısır'a gittiğinde delilikten kurtulamamıştır. Frigya'ya vardığında Rheia tarafından iyileştirilir daha sonra Trakya'ya geçer. Kral Lykorgas üzüm ve şarap düşmanıdır. Dionysos'un bütün alayını tutuklar. Dionysos'un kendisi ise, denizdibinden Thetis'in yanına zor sığınır. Ama kutsal oğ gerekmez ve kral Lykorgas delirir. Asma ağacı sanarak oğluna saldırır ve bacaklarını yok ettikten sonra kendisine gelir. Şarap Tanrısı Adalar'a geçer. Bu yolculukla ilgili şu efsane anlatılır: Dionysos, kayalık bir adanın sahilindeyken korsanlarca yakalanır ve bir köle olarak satılmak üzere Mısır yada Kıbrıs'a götürülmek istenir. Ama Dionysos'u her bağlayışlarında üstündeki ipleri kendiliğinden düşmesi dümeninin dikkatini çeker; bu gencin bir tanrı olabileceğini düşünerek onu salıvermeleri için arkadaşlarına uyarır. Ne var ki dümeniciyi kimse dikkate almaz. Bu sırada bütün gemi şarap teller, yelken ve direkleri asma dalları, üzüm salkımları kaplamaya başlar. Tutsak genç ise kaptanın üstüne atlayarak kükreyen bir aslana dönüşür. Bunu gören korsanlar korkudan denize atarlar ve atlamalarıyla Yunus balığına dönüşürler. Bu felaketten sadece dümenici kurtulur.

Dionysos'un alayına "thiosos" denirdi.

Bu alayı silenolar, satyrlar ve nymphalardan başka Bakkhalalar oluştururdu. Bakkhalalar "Tanrı Dionysos-Bakkhos'un dinsel törenlerini kutlayan kadınlar alayı" idi. Bunlar tıpkı Tanrı'nın kendisi gibi çıplak bedenlerini nebris denilen benekli ceylan derisini örter, başlarına sarmaşık çelenk sarar ve ellerinde tyhosros, ucunda çam kozalığı bulunan sarmaşık ve asma yaprakları sarılı uzun değnekleri ve Prometheus'un insanlara ateşi taşıdığı ratheks kamışları ile Tanrı'nın peşinden koşar. geceleri dağda, bayırda, ormanda kendilerinden geçerek Tanrı'ya karışır-lar-dı. Dionysos'un dinini benimse-miş bu kadınlara olgun ermişlik anlarında Tyheas (vecd halinde olmak), çılgınca kendilerinden geçtikleri zamanda mainos (çıldırılmak, taşkın bir coşkuya kapılmak) denirdi. Dionysos, mainos durumunda kendisini benimsemiş bu kadınlarla bir anlamda toplu seks (orgy) yapıyordu.

Dionysos bir doğa Tanrısıydı. Onun simgelediği asıl büyük kuvvet doğanın kendisi değil insanla doğa arasındaki bir ilişki, insan doğanın sırlarına erdiren büyüü bir güçtü. Yunan dilinde buğece erme, mainomai ve enthousiasmos denir. İşte bu doğa gücüne ermek yani Tanrılaşmak, insan için ulaşımı en çok özlenen aşamayı ki Dionysos bu ereğe varmanın yolunu herkes için kolayca aşmıştır; bu yol şarap ve sarhoşluktu. Asma kütüğünün yeryüzüne yayılmasıyla uygarlığın buğdaydan sonraki aşaması gerçekleştirilmiş, insan şarabı elde ettikten sonra yaratıcılığın kökeninde bulunan değişim yapma gücüne ulaşmıştı.

İlahi Dinlerde Şarap

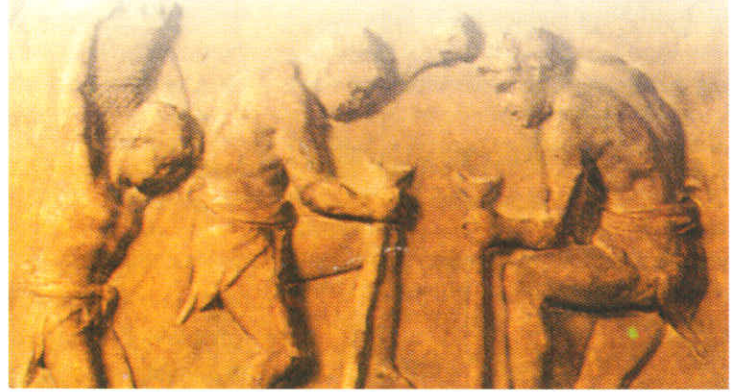
Buraya kadar anlatılanlarda, dikkat edilirse ilahi olmayan dinlerde ve geçmiş uygarlıklarda şarabın önemi vurgulanmaya çalışıldı. Şimdi sözü ilahi dinlere getirip Tevrat, İncil ve Kuran-ı Kerim'de şarabın yerini inceleyelim.

Adem ve Havva'yı bilmeyenimiz yoktur. Kutsal kitaplara göre, yasak meyveyi yediği için cennetten kovulan bu erkek ve kadının Habil ve Kabil adında çocukları oldu. Kabil soyundan Lamek 187 yaşındayken doğan oğlunun adını Nuh koydu. Nuh, Tanrı'nın bütün dediklerini yerine getirdi; büyük tufandan da sadece Nuh ve gemisine aldıkları kurtuldu. Nuh tufandan sonra çiftçilik yapmaya başladı.

Yetiştirdiği üzümlerin şarabından içip sarhoş oluyordu. Sarhoşluk halinde çadırında çırılçıplak uykuya daldığı bir gün Kenan'ın babası Ham, babasının çıplaklığını gördü ve gidip bunu öteki kardeşlerine söyledi. Sam ve Yafet bir örtü getirip, onu örttüler babalarının çıplaklığını görmemek için geri geri giderek yaptılar bunu. Nuh, ayılınca kendisini çıplak görenin küçük oğlunun olduğunu öğrendi. Onu ve oğlu olan Kenan'ı lanetledi. İsrailoğulları'nın bir efsanesine göre de Nuh peygamber, bir gün

keçileri otlatırken bir tekenin o civardaki yaban asmasının üzümlerini yediği, bunun üzerine sarhoş olduğunu görmüş ve bu bitkiyi yetiştirmeye başlamış. Bir başka efsaneye göre de Nuh peygamber meyvesinin suyunu içenlerin fikirlerine kuvvet vermek için diktiği fideyi arslan kanıyla sulamıştır. Nuh'un üzüm suyunu, vahşi tabiatını gidermek için fideyi ayrıca kuzu kanıyla suladığı söylenir.

Nuh'un oğlu Sam'ın soyundan gelme İbrani peygamberi İshak'da şarabı şöyle değer-



Şarapta bulunan mineraller, vitaminler, enzimler, vücuttaki madde değiş tokuşunun düzenli olmasında etken olduklarından solunum organlarına canlılık kazandırıyor, beyin ve diğer organlara kan iletişimini hızlandırıyorlar. Günde 1-2 kadeh şarabın sağlığa iyi geldiğini söyleyen

doktorlardan birinde, Fransız kardiolog Serge Renaud. Renaud, günde 2-3 kadeh şarap içenlerin kalp krizi ve kanser de dahil olmak üzere sağlıksal nedenlerden kaynaklanan ölüm riskini %30 oranında azalttığını iddia ediyor ve "Fransız Paradoksu" adını verdiği teorisinde, Fransızların çok miktarda doymuş yağ tükettikleri halde sarap içerek uzun yaşadıklarını belirtiyor.

lendirir. Rahipler ve peygamberler içkilere bağımlı hale gelmişler ve şarap yüzünden akılları karmakarışık olmuş. Yaygara içinde daha fazla içki isteyen bu ayyaşlar bir süre sonra hıçkırıklar içinde kendilerinden geçiyorlar. Bütün masaların üzerleri kumuklarla kaplı". İshak'ın bu karşı çıkışına rağmen şarap Yahudilik ve Hristiyanlık'ta kutsal sayılmaya devam etti.

İshak peygamberin torunu olan Yusuf Yakup peygamberin çok sevdiği karısı Rahel'den gelmiştir. Yusuf'un asma üzüm ve şarapla ilgili düş yorumu da oldukça ilginçtir: Yusuf Mısır kralınının içki sunucusu ile aynı hapisanedeydi. İçki sunucu krala karşı suç işlediği için hapse atılmıştı. Bir süre sonra bir düş gördü:

"Baş içki sunucu söyledi ki önünde bir asma gördüm, asmada üç dal, asma çiçeklenir gibiydi. Salkımlarda üzüm büyüyordu. Elinde ise firavunun kadehi vardı, üzümü alıp kadehe sıktım, sonra kadehi firavuna verdim."

Yusuf düşü şöyle yorumladı: "Üç dal üç gün demektir. Firavun üç gün sonra seni salacak. Tekrar başkası olup Firavuna içkiyi sunacaksınız. Durumun iyileştiğinde beni de hatırla, burdan çıkmama yardımcı ol. Çünkü ben İbraniler ülkesinden çalınarak getirildim buraya ve hapislik suç işledim. Yusufun dedikleri üç gün sonra gerçekleşti.

Hristiyanlık'ta ise Hz İsa, öğretisini mucizeleriyle doğrulamıştı. Hz İsa'nın kırkbir mucizesi olduğu anlatılır. Bu mucizelerden biri de Kana düğünüdür. Yuhanna İncil'ine göre, Glile'nin Kana kentinde bir düğünü vardı. Düğüne İsa, havarileri ve annesi Meryem de çağrıldı. Bir ara şarabın bittiği anlaşılınca Meryem, İsa'ya şarapları kalmamış dedi. Orada taştan, altı küp bulunmaktaydı. İsa, küplere su doldurmalarını istedi. Suyu doldurulduktan sonra, küpten bir tas su alıp, düğün kâhyasına götürmelerini buyurdu. Kahya, getirilen suyu tadınca bunun su değil şarap olduğunu gördü. Bu mucizeyle İsa evlilerin ailesine yardım etmek için suyu şaraba çevirmişti.

Liturjik denilen akşam yemeğinde ise, İsa dinsel töreni yöneten bir kilise adamı durumundadır ve havarilerine şarapla ekmek verir. Liturjik terimi, İsa'dan sonra, doğrudan doğruya bütün müminlerin katıldığı kilise hayatını anlatmak için kullanılmaktadır. Katolik liturjisinde genellikle din uluları övülür, solo veya koro olarak çeşitli dualar okunur, cin ve şeytanları kovma ayinleri düzenlenir. Şaraplı ekmek, tuz, zeytinyağ, toprak, süt ve bal gibi maddeler kullanılır ve çeşitli şekillerde ibadet edilir.

İslam dininde ve dinin kutsal kitabı olan Kuran-ı Kerim'de ise, her türlü uyuşturucu

hamr diye anılır. İnsanın düşünme ve akıl yürütme yeteneğini örttüğü için uyuşturuculara özellikle de şaraba hamr denmektedir ve Kuran'da 6 yerde kullanılmıştır. Alkollü içkiyi yasaklayan Mâide suresi 90. ayetinde yasak, hamr diye verilmiş ve bütün uyuşturucuları dolayısıyla şarabı insan hayatından kovmak amaçlanmıştır.

Kuran'da hamr yasağını çiğneyenlere maddi yaptırım getirilmemiş ancak Hz. Muhammed çeşitli cezalar uygulamıştır. Halife Ömer'in ise, yasağı çiğneyenlere 80 sopa vurdurduğu, bu cezaya daha sonraları sürgünü de eklediği, fakat sürgün cezasının kötü sonuçlar verdiğini görüp bundan vazgeçtiği söylenir.

Türkiye'de Şarap

İslamiyetin etkisi ile Osmanlı Türkleri'nde şarap yapmak aşağılık bir sanat ve içmek dahi haramdı; zaman zaman, Hristiyan ve Yahudilere şarap yapma olanağı sağlanıyordu. Ancak Osmanlı yasak olan bir eylemi, gizli de olsa yapıyor; şarap içiyordu.

Türkiye Cumhuriyeti'nde yani Cumhuriyet'in ilanından sonra, şarap üretimi yeniden canlanmaya başladı. 1929'da devlet sermayesi ile Tekirdağ'da bir şarap işletmesi açıldı; takip eden yıllarda da bir çok yerde açılışlar devam etti; ancak şarap sektörünün sorunları asla tam anlamıyla çözüm bulmadı.

Günümüzde, ülkemizde Karadeniz, Akdeniz ve Doğu Anadolu dışındaki bölgelerde bağcılık ve şarapçılık yapılmaktadır. Yalnız dikkati çeken bir husus, bağcılık yapılan yerlerdeki şarap üretiminin orantılı bir dağılım göstermesidir. En az bağ alanı olan Trakya-Marmara Bölgesi'nde şarap üretimi fazla iken en fazla bağ alanı olan Güney Doğu Anadolu Bölgesi'nde şarap üretimi en azdır. Bu bölgede üzüm daha çok sofralık ve kurutmalık olarak değerlendirilir.

Her türlü soruna rağmen ülkemizde üretilen şaraplar kalite yönünden oldukça iyidir. Fransa'nın Bordeaux, Almanya'nın Rhen bölgesi şarapları dışında, dünyaca ünlü diğer şaraplarla kıyaslanacak kalitede şarabımız vardır. Örneğin beyaz şaraplarımız arasında Narince, Emir ve Hasandede üzümlerinden; kırmızı şaraplarımız arasında da Öküzgözü ve Kalecik Karası'ndan yapılanlar oldukça kaliteli ürünler verirler.

Tekel'in Buzbağ adı altında piyasaya sürdüğü; Öküzgözü ve Boğazkere üzümlerinden elde edilen şarapların birlikte işlenmesiyle ortaya çıkan (Öküzgözü 'nün taneni az asidi fazla, Boğazkere'nin ise asidi az taneni fazladır) şarabımız oldukça kaliteli. Yine, Kavaklıdere şaraplarının Primeur kırmızı şarabı da Öküzgözü ve Boğazkere üzüm türlerinin, Primeur şarap üretim tekniği ile üretilmiş, kaliteli bir şaraptır. Verilen bu örnekleri çoğaltmak mümkündür.

Dünyaca ünlü şaraplar

Dünyaca ün kazanmış şaraplık çeşitlere gelince; Fransızların Bordeaux, Almanların Rhen bölgesi çeşitlerini hemen söyleyebiliriz. Dünyaca ünlü Sauternes şaraplarını veren Bordeaux çeşitlerinden Semillon blanc, Sauvignon blanc'dan elde edilen şaraplara, şarapların kralı denir. Bunlara bazen Muscadella çeşitleri karıştırılarak şampanyalık ürünler elde edilir.

Fransızların Pianot blanc, Pianot gris; Almanların Rie sling üzüm çeşidinden elde ettikleri şaraplar da çok kaliteli ve değerli şaraplardır. Aslında bu şarapların bu kadar değerli olmasını sağlayan "Asil küf" olarak da bilinen Botrytis cineria denilen küf mantarıdır. Bu mantar, üzüme arız olur, üzüm kabuğunu delerek misellerini taneye sokar; tane den böylece fazla su uçarak şeker miktarında artma olur. İşte bu üzümlerden, o muhteşem tabii tatlı şaraplar yapılır. Fransa'nın Bordeaux şaraplarını yaptıkları üzüm çeşitlerinden Cabernet sauvignon ve Cabernet franc Merlot üzümü ile %10 oranında paçal yapılarak dünyaca ünlü Medoc şarapları elde edilir.

Macarların Furmint üzüm çeşidinden yaptıkları Tokay şarapları da dünyaca tanınır.



Üzüm, şarap, şıra üçlüsü

Ağıza alındığında adeta bir kadife yumuşaklığı ile boğazımızdan geçen kaliteli bir kırmızı şarabın bu yumuşacık özelliği nereden geliyor? Damakta bu ahengi sağlayan acaba ne?

Bu soruya hemen yanıt vermeden önce üzüm-şıra-şarap üçlüsü hakkında kısa da olsa bilgi edinelim.

Şarap her ne kadar üzüm şirasından yapılsa da özellikle preslemede ve cibre (mayşe) fermentasyonunda, üzüme ait sap, çöp ve kabuktan şıraya dolayısıyla da şaraba bir çok madde geçer. Zaten kırmızı şarabın, kanla özdeşleştirilen rengi de cibre fermentasyonu sırasında oluşan alkolün, fermentasyon sıcaklığının ve şıranın asitliğinin etkisiyle kabuktaki renk maddelerinin eriyerek şaraba geçmesi ile sağlanır; yoksa, üzüm sıkıldığında akan şıra rensizdir.

Hazır sözü buraya getirmişken üzüm tanesinin bileşimine bir göz atalım.

Üzüm tanesinin kabuğu ile söze başlarsak, kabukta en fazla bulunan maddelerin renk maddeleri olduğunu hemen söyleyebiliriz; bunlar beyaz üzümden klorofilin değişmiş formları, kırmızı üzümden de önin ve önasiyanin şekilleridir. Bu renk maddelerinin yanısıra %1-5 arasında değişen oranlarda tanen vardır. Ayrıca azotlu madensel maddeler de önemlidir. Ancak tam olgun bir üzüm tanesinin bileşiminde şeker hemen hiç bulunmaz.

Üzümün çekirdeğinde ise % 5-6 oranında tanen ve % 10-20 oranında yağ bulunur. Bu yağ çekirdekler kırılmadığı (zaten çekirdeklerin kırılmaması gerekiyor) için şaraba geçmez; cibre fermentasyonu sırasında, çekirdekten şaraba geçen sadece tanendir.

Sap ve çöpler de bileşimlerinde tanen bulundurulur. Ayrıca bunlarda yaş halde iken %80-85 oranında su vardır.

Üzüm sıkıldıktan sonra elde edilen şıradan da en fazla bulunan sudur. Şıra suyunun içerisinde erimiş halde karbonhidratlar, asitler, azotlu maddeler, madensel maddeler, polifenoller (tanen ve renk maddeleri), yağ ve balmumu maddeleri, enzimler, aroma maddeleri ve vitaminler bulunur. Bütün bu şıra suyunda erimiş halde bulunan maddeler, şıranın genel kuru maddeleridir.

Şıradaki karbonhidratlardan glikoz ve fruktoz (bunların yanısıra az miktarda da olsa pentozlar, pentozonlar ve pektik maddeler vardır) doğrudan mayalar tarafından fermentasyona uğrayan şekerlerdir. Yalnız glikoz ve fruktoz birarada bulunduğu, maya bir tercih yaparak önce glikozu fermente eder. Dolayısıyla tabii tatlı şaraplarda şekerin çoğunluğu froktozdan oluşur. Bu özellikten yararlanarak bir şarabın tabii tatlılığını yoksa pekmez katılarak mı tatlandırıldığını analizle kolayca ortaya çıkarmak mümkündür.

Üzüm sıkıldığı sırada şıranın donuk ve mat bir renkte olması da pektik maddelerden ileri gelir. Bu mat ve donuk renk şıraya alkol katıldığı zaman, pektik maddelerin dibe çökmesi ile berrak bir hale döner. Bu maddeler, şıranın süzülmesini güçleştirdikleri için, enzim preparatlarının katımı ile şıradan uzaklaştırılırlar. Enzimler, pektin maddelerini küçük

moleküllü bileşiklere ayırıştırarak bu işlemin kolaylaşmasını sağlarlar.

Asitlik durumu hem şıra hem şarap açısından çok önemlidir. Asit, şarabı mikro organizmaların etkisi ile oluşacak hastalıklardan koruduğu gibi, tat ahengini de sağlar. Asidi düşük şaraplarda tat alkol tadına kaçır ve keskin olur. Bu nedenle asit dengesini sağlamada önemli bir faktör, bağ bozumunun zamanında yapılmasıdır.

Azotlu maddeler, mayanın beslenebilmesi için önemli bir kaynaktır. Bu maddeler kısmen albuminler, kısmen de proteinlerin parçalanma ürünü olan albümoz, pepton ve aminoasitlerdir. Madensel maddeler de mayanın çoğalması aşamasında önemli bir unsurdur.

Tanenli madde ve renk maddelerine polifenoller denir. Polifenoller gerek şıranın, gerek şarabın rengini normalden daha koyu renge dönüştürürler. Ayrıca tanen, proteinli maddeler ve jelatinle çökelti yapar ve şarapların durutulmasında bu özellikten yararlanır.

Şıradaki vitaminler, insan sağlığı açısından olduğu kadar mayaların beslenmesinde de önemlidir.

Şimdi de biraz yukarıda sorduğumuz soruya dönüp, yanıt verelim. Kırmızı şarabın damakta bıraktığı o ahenk, bileşimindeki tanen, alkol ve asit miktarının orantısıdır.

Kırmızı şaraplarda alkolün yüksek (%12-14), asitliğin ise düşük olması (litrede 4-5 gram), işte bu hassas orantıyı sağlamak için istenir.

Şarap Bileşimine Etki Eden Faktörler

Bu maddelerin oluşmasına etki eden faktörlere gelince, öncelikle üzüm tanesinin olgunluğunu (olgunluk-fazla olgunluk) söyleyerek başlayabiliriz. Çok olgun üzümlerden (ki bu üzümler tam olgunluktan sonra salkımlar kesilmeyip omca üzerinde bırakılırsa, salkım, sap ve çöpleri kurumaya başlar, bu durumda tanelere su ulaşımı durur ve buruşmaya başlayan tanede şeker oranı yükselir) tatlı veya tabii tatlı şaraplar yapılır. Yine üzümler olgunluğa eriştiği zamanlarda; bazı elverişli yıllarda özellikle Fransa ve Almanya'da bağlarda ki salkımlar üzerinde asil küf (Botrytis cineria) üre; daha önce de bahsedildiği gibi, suyun uçmasını ve şekerin artmasını sağlayan bu küf aynı zamanda aroma maddeleri de oluşturur ki, dünyanın en kaliteli şarapları bu şekilde elde edilir.

Üzümün çeşidi de şıranın bileşiminde rol oynar; örneğin, beyaz şarapla kırmızı şarap arasındaki bariz farkın yani şeker/asit oranını, üzümün çeşidini etkiler.

Bağbozumunun ayarlanması, ekolojik koşullar, bağbozumu sırasında kullanılan aletler, hep şıranın bileşimini etkileyen unsurlardır.

Şarap teknolojisi

Sadece rengi ile değil, bileşimi ve ince ılımlı tadıyla da kırmızı şaraptan ayırt edilen beyaz şarapların üretim teknolojisine değinerek söze başlayalım.

Beyaz şaraplarda üzümler değirmen-

lerde ezilip parçalandıktan sonra beklemeksizin preslenir ve şıra elde edilir. Eğer bu seri çalışma yapılmazsa şarabın rengi oksidasyon sonucu koyulaşır hemde üzümün katı kısımlarında kaba tad maddeleri şıraya geçer ve tadı sert olur.

Şıra elde edildikten sonra yapılan en önemli işlem, şıranın kükürtlenmesi ve tortu alınmasıdır. Kükürtleme, şarabı mikroorganizmaların etkisiyle ortaya çıkacak hastalıklardan koruduğu gibi şarap renginin koyulaşmasını da önler. Tortu alma ise, şarap yapımının en temel kuralıdır ve şaraphanenin en serin yerinde bir kaba şıranın en geç 12 saat içerisinde doldurulması ve farklı yöntemlerle işlem görmesidir. Bu işlem yapılmazsa yeni şarapla çökmüş fermentasyon tortularının uzun süre temas etmesi, kötü tadı, sonradan renk değiştirme, kahverengine dönme, dengesizlik ve başka şarap bozukluklarını ortaya çıkarır. Şıra mayalamaya yani fermentasyona gelmiştir. Alok fermentasyonu aerobik ve biyolojik bir fermentasyondur; şekerden etilalkol, CO₂ ve ara maddeleri oluşmasıdır. Şıra, fermentasyona bırakıldığında sıcaklığa göre 1-2 gün içinde fermentasyon başlar; bu 1-2 gün, mayanın çoğalması için geçen zamandır.

Fermentasyon şıradan şeker kalmayınca ve mayanın dayanabileceği alkol oluşuncaya kadar devam eder. Bu aşamadan sonra maya artık dinlenme evresine girer; bu evrede maya eğer hava alma olanağı bulursa alkolü, yağ asitlerine dönüştürür ve yağ asitleri de alkolle esterler ve asetalleri oluşturur. Koku ve tad maddeleri olan bu öğelerden yararlanılarak İspanya'daki sherry şarapları yapılır.

Maya dinlenme ve açık devresinden sonra ölür; özellikle ortamın alkol miktarı ne kadar çok olursa, o kadar hızlı ölür. Bu aşamadaki bir çok teknolojik ayrıntıya, üretimin profesyonel kısmını ilgilendirdiği için değinmiyoruz.

Şekerin alkole dönüşümü ile yoğunluk düşmeye başlamıştır ve ham şarap kuvvetli fermentasyondan sonra yavaş fermentasyon devresine girmiştir. CO₂'nin çoğu uçtuğu için boşluktaki koruyucu etkisi artmıştır; kaba yavaş yavaş dışarıdan hava girmeye başlar. İşte bu boşluğu doldurmak için fermentasyonu henüz bitmiş veya eski bir şarap ile tamamlama işlemi yapılır.

Fermentasyondan sonra şarap dinlenme evresine girer. Dinlendirme, şarabın cinsine göre kısa ya da uzun süreli olur. Şarap olgunlaştıktan sonra stabilleşmesi, artık değişmeyen, şişeye doldurulduktan sonra bunalıp tortulanan, şekerli fermentasyona uğrayan hale gelmesi demektir ki, şarabı bu hale getirmek için dinlendirme sırasında aktarmalar, kükürtleme, durultma ve süzme gibi işlemler uygulanır. Artık şarap şişelenip, tüketime hazır hale gelmiştir. Şişelemeden önce her parti ürünün durumu, şarap tadımcıları ve daha sonra şarap ustaları tarafından kontrol edilir. Eğer bu kontrol yapılmazsa, şarap şişelendikten sonra ortaya çıkabilecek olası hataları düzeltme olanağı kalmaz. Bu işlem, yapılmış ve düzeltililebilecek bir yanlışlığı yakalamak için son şansır.

Kırmızı şarapta ise sadece taneler

kullanılır, şıra kabuklarla birarada bırakılır. Ancak çöpler mayşeden mutlaka ayrılmalıdır. Elde edilen mayşe çeşitli yollarla fermentasyona uğrattılır. Mayşe fermentasyonu mayanın sıcaklık durumuna göre 1-2 gün içinde başlar ve 4-6 gün sonra sona erer. Bundan sonraki işlemler ise beyaz şarabın işlenmesi sırasında yapılan uygulamalar gibidir. Ancak kırmızı şaraplarda dinlendirme sıcaklığının yüksek olması gibi ayrıntı farklıları vardır.



Kırmızı üzümler

beyaz üzümler gibi işlenerek pembe şarap, kabarcıklı şarap elde edilebilir. Kabarcıklı şaraplar bardağa konulduğunda bardak çevresi ve üst kısmında köpük tabakası yaparlar bu CO₂'den ileri gelir, ancak bunlar köpüren şarap değildir. Köpüren şarap, içinde fazla miktarda CO₂ bulundurulur ve CO₂ basıncı 4-6 atmosfer arasındadır.

Gerçek şampanya ise Fransa kanunlarına göre, Fransa'daki Champeigny bölgesinde yetişen belirli üzüm çeşitlerinden yapılmalı, ikinci fermentasyonu şişede olmalı ve fermentasyondan sonra şişede en az bir yıl bekletilmelidir.

Şarap alınırken

Şarap satın alınırken dikkat edilmesi gereken önemli olan noktalar şunlardır: Vitrinde ya da bir ısı kaynağının yanında bekletilmiş şarapları almayın. Yatık durumda muhafaza edilmeyen şarapları tercih etmeyin, çünkü dikey konulmuş şarabın mantarları kuruyarak hava sızdırır, şarap okside olur ve ekşir. Şarap evde fazla bekletilmeden içilmelidir, çünkü piyasadaki şarapların çoğu firmalarca ideal olgunluğa gelince şişelenmiş şaraplardır ve şarap yaşayan bir organizma olduğundan ideal bekleme süresi geçince kalitesi düşer. Kırmızı şarap evin serin ve loş yerinde bekletilmelidir. Soğuk içilmesi tavsiye edilen beyaz şarap ise buzlukta değil buz kovasında soğutulmalıdır. Eğer soğutma işlemini hızlandırmak istiyorsanız; buz kovasını yarı yarıya buz ve suyla doldurup bir avuç da tuz atdıktan sonra, şişeyi kovada hızla çevirmeniz yeterli olacaktır. Açılan şarabın buzdolabında saklanması oldukça zordur, ancak şarabın kalan kısmını büyükten küçüğe doğru birkaç şişeye aktararak bir büyük şişe şarabı 3-4 gün saklayabilirsiniz.

Karaktan kadehe: Kadehin önemi

Şaraptan alınması umulan zevk ve lezzet konusunda hayal kırıklığına uğramamanın yolu, doğru kadeh seçimiyle başlar. Uygun kadeh seçimi hem içimi kolaylaştırır, hem de damak ve göz zevkine hitap eder. Her şarap her kadehle içilmez: Yıllanmış kırmızı şaraplar, yuvarlak ve geniş kadehlerle içilir; böylece şarabın oksijenasyonu ve oda ısısına uyumu sağlanır, yani şarabın "uyanabilmesi" için hava alabilmesine imkan verilmiş olur. Yemekle alınan kırmızı şarapların aromayı toplayan yuvarlak ve dik kadehlerde içilmesi uygundur. Pembe şarap dikdörtgen kadehlerle, köpüklü şaraplar ince uzun kadehlerle, tatlı köpük şaraplar ise, geniş kupa tipi kadehlerle içilmelidir. Şarabın kalitesinin anlaşılmasına yardımcı bir etken olan renginin kolayca görülmesini sağlayabilmesi, içine şarap kadehlerinin ince camdan (tercihen kristal) ve renksiz olmasına ve içini göstermeyecek derecede süslü olmamasına özen göstermek gerekir.

Tirbüşon nereden çıktı?

Şarabın mucidi Yunanlılar, şarabı amforalarda saklıyor ve amforanın ağzını odun veya bez parçaları ile yaptıkları tıkaçlar ile tikiyorlardı. Tirbüşonun gerekliliği ve keşfi küçük şişelerin kullanılmaya başlandığı XVII. yy. a rastlar. XVII. yy'da özellikle Hollanda, Fransa ve İrlanda'da tirbüşonların şarap aksesuarı olarak yaygınlaştığını, altın gibi kıymetli maddelerden yapıldığını ve yarı değerli taşlarla süslenerek "sanat objesi" olarak değerlendirildiğini görüyoruz. Tirbüşonu kim icad etti? Bu konuda kesin bir bilgi yoksa da, bir çok işlevsel objenin ateşli silahlar imal eden atölyelerde keşfedildiği sanılmaktadır. Barut doldurulan tabancalarda namıyü temizlemek için kullanılan bir alet, tirbüşonların protiplerini oluşturur. İngiltere'de tirbüşon imal eden iki firmanın (Holzappel Co. Ve William Ross) aynı zamanda silah üreten firmalar olması bu tezi kuvvetlendirmektedir. İlk tirbüşon patenti Oxfordlu Samuel Henshall tarafından alınmış; oldukça basit sistemle çalışan bu alet daha sonra yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştır. Önceleri hizmetkarlar tarafından kullanılan tirbüşonlar,



daha sonraları evin kahyası tarafından şarap sunma törenine katılmış, XIX. yy. da geçirdikleri değişikliklerle bugünkü modern dizaynlarına kavuşmuşlardır.

Şarabın sağlık üzerinde olumsuz etkileri

Şarabın sağlık üzerine birçok olumlu etkisi vardır fakat bunun yanında kırmızı şarabın migrene neden olduğu bildirilmektedir. Doktorlar, kırmızı şarapta migrene neden olan bu zararlı maddenin hangisi olduğunu saptadılar. Bilimadamları da, şarabın olgunlaşmasını hızlandıracak bir yöntem geliştirebilirlerse, migren hastalarının da rahatça içebileceği şaraplar üretebilecek.

Bir teoriye göre kırmızı şarabın içindeki tiyamin, migrene neden oluyor ancak deneyde kullanılan şarap, migrenle aralarında hiç bir bağ kurulamayan bir çok yiyecek maddesinden daha az tiyamin içeriyordu. Bu nedenle doktorlar, diğer olası maddeler üzerinde araştırma yapmaya başladılar ve kırmızı şarabın rengini veren kimyasallar üzerinde durdular; bu kimyasallar bir enzimi parçalamak yoluyla bizi zehirli fenollere karşı koruyan bağırsak içini tutar. Olasılıkla kırmızı şarap içinde bulunan renk verici kimyasallar, fenollerin kan dolaşımı içine girerek beyne ulaşmasına ve migreni başlatmasına neden oluyor. Kırmızı şarap içme alışkanlığından ayrı olarak diğer migren hastalarında fenollerin parçalayan enzimden, büyük düzeylerde bulunuyor.

Renk verici kimyasallar, içkiden sonra görülen baş ağrılarının da temel nedeni olabilir. Taze ve sert şarabın, aynı derecede alkol içeren diğer içki türlerinden daha kötü baş ağrılarına neden olduğu biliniyor.

Kırmızı şarap içtikten sonra migren atakları artan kişilere yapılabilecek tek öneri ya şaraptan iyice kaçınmaları ya da iyi olgunlaşmış kalite şarap içmeleri. Çünkü eski, iyi saklanmış şaraplarda bu maddeler katı halde, dibe çökmüş olarak bulunduğu pek zararı olmuyor. Taze üzüm şirasının fermentasyonu ile elde edilen bu alkollü içki hakkında söylenecek daha bir çok şey var, ama özetle sek bir cümle söyleyebiliriz: şarap çağların içkisidir ve gerek yazılı eserler, gerek efsaneler bağı ve şarabın anayurdunun Anadolu olduğunu göstermektedir. O halde olumlu olumsuz tüm özelliklerini bilerek, asırların bize bıraktığı bu mirası daha iyi değerlendirmeliyiz. □

ŞARAP VE MANTARLAR

Şişe mantarları, mantar meşelerinin kabuklarından elde edilir. İspanya ve Portekiz başta olmak üzere Fransa'nın güneydoğusunda Cezayir, Tunus ve Balear adalarında yetişen meşeler oldukça kaliteli ve mantar verirler. İtalya'da yetişen meşelerden de ikinci kalite ürün elde edilmektedir. En iyi mantar meşesi Quercus suber ve Q. occidentalis meşeleridir. Bu mantarların en önemli özellikleri gözeneklerinin az olması, esnek olmaları, örneğin 23 milim çapında bir mantarda 6-10 senelik halkalar bulundurmaları ve bu halkaların da düzgün olmalarıdır. Bir mantar meşesi ağacından 150-200 yıl yararlanabilir. Fakat en iyi kalitedekiler 50-100 yıl arasındakilerdir. Olgunlaşmış mantarlar mayıs- ağustos ayları arasında gövde üzerinde enine ve boyuna kesitler alınarak tabakalar halinde çıkarılır. Tabakalar temizlendikten sonra 5-6 dakika kaynar suda bekletilir ve sonra kurutulur, bu tabakalar parçalar halinde kesildikten sonra el veya makinelerde şişe mantarı haline getirilirler.



BURCUNUZA GÖRE ŞARAP...

Gelecekte ne beklemeniz gerektiğini öğrenmek için herhangi bir burç köşesine bakabilirsiniz, ancak burcunuza en uygun şarabı bir öneri olarak sıralıyoruz...



KOVA

(20 Ocak – 18 Şubat)

En yakın arkadaşınıza yıl boyunca fotoğraflarınızı çektirin. Çünkü 2000, değişik Kova insanının kendindeki

farklılaşmaları en iyi hissedebileceği yıllardan biri. Ocak ayında bir Sutter Home White Zinfandel'le mutlu olan bir sarışınsanız, yıl sonunda Bonny Doon Grenache Village için bir kumrala dönüşebilirsiniz.



İKİZLER

(20 Mayıs-21 Haziran)

Durup dinlenmek bilmeyen İkizler! Bu sene sadece yeni şarapları tatmak için değil, yeni yerlerde yeni şaraplar tatmak için de uygun.

Dağlarda kamp kurarak Casa Lapostolle'nin Chardonnay'ını ya da Tokyo'ya uçarak Louis Roederer'in şampanyasını deneyebilirsiniz.



TERAZİ

(23 Eylül-23 Ekim)

Dengeli Terazi insanı için sınırların dışına çıkmak vakti. Her zaman bir şişe iyi soğutulmuş beyaz şarap bulundurun. Ancak şunu da unutmayın ki, yaratıcılığınız bir şişe Blanc de Noirs

Napa Cuvee'ye eşdeğer. Tek gereken mantarı patlatmak...



BALIK

(19 Şubat– 20 Mart)

Mistik Balık'lar kötü günlere artık elveda diyebilirler. Her şeyin bir nedeni vardır ve 2000'de siz tüm bu nedenleri keşfedeceksiniz. Bu engebeli yolculuk, sizi

daha güçlü yapacak. Güçlü olduğunza göre de, Madeira Adaları'nda 15 yıllık bir Blandy's içebilirsiniz.



YENGEÇ

(22 Haziran-22 Temmuz)

Evcil Yengeç insanı, çorap çekmecelerini toplamaktan daha iyi imkanlar yakalayacak. Yeni kimliğinizi bir şişe Bodega Norton ile keşfedebilirsiniz, böylece

ikinizdeki ikinci bir yön ortaya çıkacak. Partideki herkes size şöyle bağırarak: "Hey, sana bir Malbec getirdik!"



AKREP

(24 Ekim-21 Kasım)

Her zaman tutkularıyla yaşayan Akrep için, kalbinin bulunduğu yer evidir; ancak her ikisinde adresi çok sık değişebilir. Size kutu içinde bir şarap tavsiye edilebilir. Belki Almaden kırmızı

şarabı... Yer değişimi yapmak istediğinizde paketlemesi ve taşınması kolay olacaktır.



KOÇ

(21 Mart–19 Nisan)

Sabırsız Koç insanı, özellikle mali konularda ders alıyor. 80 USD 'lik Cabernet koleksiyonunuzdan hepimiz çok etkilendik, ancak bu sene bize

katılarak Ca'del Solo'nun Big House Red'inden tadacaksınız.



ASLAN

(23 Temmuz-22 Ağustos)

Kendi kendine yeten Aslan insanın gündeminde yine irdeleme ve öğretim var. Üstelik bu sene tam formunuzdasınız. Akıllı ve anlayışlı bir öğretmen

olarak, meyve esanslı şarapların bu seneki tartışılmaz popülaritesini açıklamak zorundasınız.



YAY

(22 Kasım-21 Aralık)

Yay insanın uzaktan erişilmez sanılan görüntüsü içindeki daldan dala konan kalbi, bu sene çok hızlı atıyor. Önemli resmi işlerinizi biraz erteleyerek eğlenmenize bakın. İş

yemeklerinizde Merlot, kutlamalarınızda ise Marques de Caceres Rioja'yı tercih edebilirsiniz.



BOĞA

(20 Nisan-20 Mayıs)

İnatçı Boğa insanı içi, David Bowie'nin şarkısındaki sözleri uygulama zamanı: "Turn and face the strange". Başka bir deyişle, Merlot'ları rafa kaldırın.

Yeni bir notla tanışmaya hazır olun, örneğin bir bardak Famega Vinho Verde ile...



BAŞAK

(23 Ağustos-22 Eylül)

Metodolojik ve kılı kırk yaran Başak insanı için gevşeme ve rahatlama zamanı. Yeni ve huzurlu kişiliğinize uygun bir şaraba ihtiyacınız var; ağızda dolaştırmak ya da

koklamak için değil, sadece içmek için... Fotana Candida Grascati'yi deneyin.

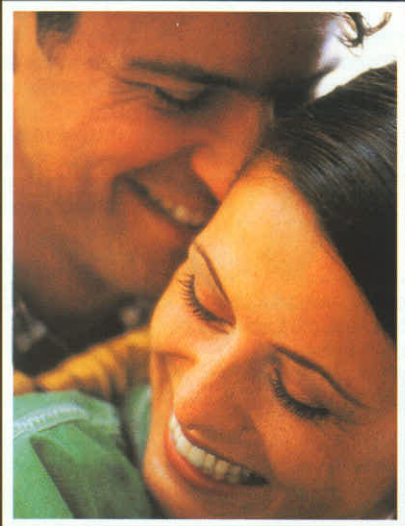


OĞLAK

(22 Aralık-19 Ocak)

İleri görüşlü Oğlak, etrafındaki çemberi ve saçlarını aç. Daha tasasız bir ruh arayışın için bu sene bir başlangıç olabilir Yeni ve biraz karmaşık görünümüne en

uygun seçim ise, bir şişe Merryvale Sauvignon Blanc olacaktır.



İlişkimetre

TÜM ZAMANLARIN İKİ BİLİNMEYENLİ
DENKLEMİ:
KADIN-ERKEK İLİŞKİLERİ

Kader ATMACA
Sosyolog



İnsan Olmanın Dayanılmaz Ağırlığı

Yeryüzünde kadın-erkek ilişkileri kadar zaman-mekandan bağımsız ortak bir başka tartışma konusu yoktur herhalde. İnsanoğlu olmanın dayanılmaz ağırlığına eklenen kadın-erkek rolleri, her toplumda ve her zaman diliminde sorunları beraberinde getirmiş olmasına rağmen, günümüze kadar vazgeçilemeyen başroller olmayı hep sürdürmüşler. Başlıbaşına insan olmaktan kaynaklı bütün çelişkili duygular, kadın-erkek ilişkilerini hep zorlaştırmış, belki aynı oranda da vazgeçilmez kılmış. Zaten insan olarak, bir taraftan sevilmek, korunmak, güven duymak, onaylanmak, zaman zaman şımartılmak ihtiyacındayken, diğer taraftan güçlü olmak, koruyucu olmak, bağımsız olmak gibi bunlarla tezat sayılabilecek duygularımızla başetmeye çalışıyoruz.

Çelişkiler Yumağı: Kadın-Erkek İlişkileri

Kadın-erkek ilişkileri ise başlıbaşına çelişkili duygulardan örülmüş bir yumak sanki... Sevgi-nefret, bağımlılık-özgürlük, benzemek-farklı olmak, dayanakyük olmak, sorumluluk almak-sorumlulukları paylaşmak, hayatı çekilmez kılmak- hayatı paylaşmak vb. uzayıp gidecek bir çelişkiler yumağı... En çok sevdiğimiz insanın, en çabuk nefret ettiğimiz olması, en çok sırtımızı dayamak istediğimiz insanın, bize en çok sırtını dayayan kişi olması, en yakın hissettiğimiz, zaman zaman en uzağımıza düşüp buz gibi durabilmesi, sadece ve sadece kadın-erkek ilişkilerinde görülebilir.

Daha bebekliğimizden itibaren varolan, güven duymak için yakın olma ve uzaklara gitmeye çabalama çelişkimiz de, kadın-erkek ilişkileriyle devam ediyor. Hem sevdiğimiz yanına olmak istiyoruz, hem de alabildiğine bağımsız durmak... İlişkilerimizde hem farklılıklarımızla varolmak istiyoruz, hem de gitgide birbirimize daha çok benzeyip, eşleşiyoruz. İşin ilginç bu benzeşme hoşumuza gidiyor ama bir süre sonra ilişkileri monotonlaştırıp, riske sokan bir faktör oluyor.

Ne Seninle, Ne de Sensiz

Kadın-erkek ilişkilerinin bu girift yapısı, her çağda ve her toplumda bu konu üzerine kafa yormaya sebep olmuş. Ancak görünen o ki; insanlık varolduğu

müddetçe bu denklem çözülemeyecek. Birileri Mars ve Venüs'ü karıştıracaklar için içine, birileri bilgisayarları kadın ve erkek olarak tanımlayıp, espriler üretecekler. Her iki cins de karşı cinsi bir türlü anlayamadığından yakınmaya devam edecek, ama onsuz da yapamayacak. Belki yine şarkılar yapılacak "Ne böyle senle, ne de sensiz" diyen... Belki sanal aşklar daha kolay gelecek herkese... Tam istediği gibi, hem uzak, hem yakın! Sanal alemden gerçek hayata geçince de bu mesafenin ve özgürlüklerin korunabileceği alanlar üretilmeye çalışılacak yine... Eğer çok zengin bir toplum olursak, şöyle bir lüksümüz de olur belki: Bir kendimize, bir sevgilimize, bir de her ikimize ait ortak bir mekan! Daha bizden önceki nesil kayınvaldeleriyle aynı çatı altında çoluk çocuk büyütürlerken!..

Bitmez Sevgi, Bitmez Çelişki

Şu yaşlı dünyamız, mağaralardan gökdelenlere uzanan binalar altındaki kadar kaç kadın ve erkek çift gördü ve kaç kavgaya şahit oldu kimbilir? Bana öyle geliyor ki, o mağaralarda akşam eve getirilecek yemekle ilgili yapılan bir kavga, belki de çok benzer bir şekilde yine yapılıyor. O zaman çiftler



arasında yaşanan sahiplenme ve kiskançlıklar, şimdi de benzer şekillerde yaşanıyor. O zamanların çocuk bakımı ya da belli işlerin paylaşımı problemleri, değişen şekillerde şimdi de var. O zamanlar da eminim kadınların süslerine laf eden erkekler vardı, şimdi de kozmetiklere harcanan paralara kıyamayan erkekler var. Ve sanırım o zamanlar da kadın ve erkekler birbirlerini bir şekilde seviyorlardı, şimdi de!

Galiba bu sevgi ve bu çelişki, yeryüzünde son kadın ve erkek kalıncaya kadar sürecek!

TOPLUMSAL YAPININ VE KADIN VE ERKEK ROLLERİNİN DEĞİŞİMİ

Günümüz Kadınının Beklentisi: Silah Değil, Klavye Tutan Eller

Toplumsal yapılanmanın oluşumuyla paralel olarak değişen kadın ve erkek rolleri, beraberinde koşullara bağlı yeni beklentileri getiriyor. Erkeklerden çağlar boyu hep "güç"lü olmaları beklenirken, kadınlara genellikle ev ile ilgili alanlar yakıştırılıyor. Farklı toplumlarda ve farklı zaman dilimlerinde bu güç kavramı, o koşullarda geçerli olan farklı beceriler şeklinde kendini gösteriyor. Bir zamanlar batının en hızlı silah çeken erkeklerinin rağbet gördüğü ülkelerde, şimdi kadınlar, klavyenin tuşlarına basan temiz elli erkekleri beğeniyorlar. Eski Türk filmlerindeki mahallenin namusunu koruyan yiğit Türk delikanlılarının yerini ise,

romantik popçu erkekler aldı çoktan... Artık erkekler de, pembe panjurlu evlerinde sabahın akşamına kadar temizlik yaparak kendilerini bekleyecek kadınlar yerine, hayatın parasal sorumluluğunu da birlikte taşıyabilecekleri kadınları tercih ediyorlar. Ediyorlar etmesine de, hayatın çelişkileri hiç biter mi? Bu defa da başka sorunlar ortaya çıkıyor.

Erkeklerin Alışamadıkları: Güçlü Kadınlar Ekonomik bağımsızlığını elinde tutan kadın, "güçlü" kadın, erkeklerin toplumsal genlerinin henüz tam olarak kodlayamadığı bir oluşum. Yüzyıllar boyu toplumsal olarak "koruyucu ve güçlü olmak" rollerinin münasip görüldüğü erkekler, bir taraftan bu ağır yükü omuzlarından atmak ya da en azından paylaşmaktan mutlular ama diğer taraftan, diğer taraftan bu yeni durum yeni sorunları da beraberinde getiriyor tabii... Ne de olsa annelerinin ihtimamı ile büyümüş oğulların, evlendiklerinde de şartları ne olursa olsun mutfağa girmek pek hoşlarına gitmiyor. Bu beylerin, evlerinde koltuklarına uzanıp, gazetelerini okumak veya televizyon izlemek varken ev işleriyle uğraşmak işlerine gelmiyor. Hatta bırakın evi, pekçok erkek kendi çoraplarını ya da çamaşırlarını bile eşlerinden istemeye devam ediyor. Belki de bu durum tuhaf bir şekilde hoşlarına gidiyor. Sonuçta roller değişse bile, bazı beklentiler bilinçaltında da olsa yaşamaya devam ediyor.

Kadının Parası Kendine, Erkeğin Parası Eve

Aynı şey kadınlar için de geçerli. Örneğin, kadının da çalışıp para kazandığı bazı ailelerde kadının parası kendisine, erkeğin parası ise eve ait oluyor. Demek ki, bilinçaltında ya da üstünde bazı kadınlar "evin maddi sorumluluğu erkeğe aittir" düşüncesini yaşatmaya devam ediyor. Onların da yeni paylaşım ile ilgili rahatsızlıkları var ve işlerine geldiği bir şekilde yeni formüller bulup, uyguluyorlar. Tabii bunun başka bir nedeni de gelirler arasındaki aşırı fark olabilir. Zaten toplumumuzda kadının geliri genellikle ikincil bir unsur olarak düşünölmeye devam ediyor. Erkeğin gelirinin daha az olduğu ailelerin işleri zor! Çünkü bu tarz bir aile yapısındaki erkeğin toplum içinde kendisini iyi hissedebilmesi için kendine güveninin tam olması gerekiyor. Malum, erkeklerin toplum içindeki konularında maddi durumlarının çok ciddi payı var. Toplumumuzda, eğitilmiş, meslek sahibi kadınlar artmasına rağmen, hala bir çiftin evlilik haberini verdiğinizde size ilk sorulacak sorunun "erkeğin işi" olacağından emin olabilirsiniz.

Ailelerin Evliliği

Yeni evliliklerden söz açılmışken değişen evlilik şekillerini anmamak olmaz. Günümüzden farklı olarak yakın geçmişte, öncelikle kadın ve erkek rollerine uygun yetiştirilen kişilerin evlilikleri de, bu rollerin nasıl oynandığını denetleyen kişilerce gerçekleştirilirdi. Yani ev işlerini yapması öğretilen genç kızlar, bu konudaki otorite olan yaşlı kadınlardan oluşan bir kitle tarafından gözaltına alınarak, eli ekmek tutmaya başlayan bir delikanlı ile birbirlerine yakıştırılarak başgöz edilirdi. Ailelerin birbirleriyle

anlaşması da en belirleyici etken olurdu. Bu da doğaldı. Çünkü evlendikten sonra, çiftin yaşamları da kendi aileleriyle birlikte geçerdi.



Bireylerin Evliliği

Oysa şimdi kendi bireyselliklerini farkedene ve eş seçimlerini de kendileri yapmaya çalışan insanlardan oluşuyor toplumumuzun büyük kısmı. İş hayatının getirdiği zorunlu sosyal ortamlara giren insanlar, oldukça geniş ve farklı çevrelerden insanları kendilerine eş olarak seçme şansına sahipler. Arkadaşlıkla başlayan beraberliklerin sonradan ailelere aktarılıp evlilik aşamasına geldiği örnekler oldukça fazla. Bu tarz birlikteliklerde çiftin sosyal ortamını oluşturan birincil etken de, yine arkadaş ve iş çevreleriyken, ailelerle daha sınırlı bir iletişim görülüyor. Kişilerin birbirlerini eş olarak seçme kriterlerini de, sonuçta kendi değer yargıları belirliyor. Bakalım yaşadığımız yüzyılın değişimleri bundan sonra insan ilişkilerine nasıl yansiyacak? Geleceğin kadın ve erkeklerinin değer yargılarını belirleyecek değişimlerin ne kadarına acaba biz de şahit olabileceğiz? Bunları bilmiyoruz ama şimdilik görünen o ki, insan ilişkileri sanal iletişim boyutuyla giderek çeşitlenecek.

İLİŞKİLERDE ÖZGÜRLÜK ve EVİ PAYLAŞMA

Özgürlükten ne anlıyoruz?

Sözlükler özgürlüğü, herhangi bir koşulla sınırlanmama; zorlanmaya, kısıtlanmaya bağlı olmaksızın düşünme ve davranma durumu olarak tanımlıyorlar. Felsefi olarak da, insanın her türlü dış etkiden bağımsız olarak kendi istencine, kendi düşüncesine göre karar verme durumu olarak tanımlanan özgürlük, insanlık tarihi boyunca uğrunda en çok mücadele edilen kavram olmuş. Günümüzde de her birimiz farkında olalım ya da olmayalım, bir çok şeyi özgürlüğümüz için yapıyoruz. En



basitinden para kazanmaya çalışmamız bile istediğimiz şeyleri yapabilmek için... Hatta böyle bir bakış açısından yola çıkarak, gün geçtikçe çalışan kadın sayısının artmasını da, kadınların tarih boyunca özgürlükten daha az pay almalarına ve artık bu payı arttırmak istemelerine yönelik bir çaba olarak da değerlendirebiliriz.

Değişen Kadın ve Erkekler

Evet... Günümüz kadını çalışıyor ve kazandığı paranın kendisine sağlayabileceği olanakları sonuna kadar kullanmak istiyor. Önceleri ancak evleneceği erkeğin kazancı ile kendisine ait bir ev düşleyebilen kadınlarının yerini, artık evlenmeden kendi kazancıyla bir ev sahibi olabilen, pek çok yönden zorluklar yaşasa da, kendi mekanını özgürce kullanabilen ve bundan keyif alan kadınlar aldı. Erkekler cephesinde de durum benzer aslında... Eskilerin bir yumurta kırmayı beceremeyen, önce annelerinin sonra da eşlerinin eline bakmak zorunda olan erkeklerinin yerini, her türlü yemeği yapabilen, kendi çamaşırını yıkayıp, ütüleyebilen, evini temizleyebilen erkekler aldı. Onlar da anne evinden sonra direkt olarak evlenmeyi istemiyor, özgürce kendi evlerinin sahibi olmanın keyfini sürmeyi tercih ediyorlar.

Değişen Toplum Yapısı ve Özgür Evlilikler

Eskinin maddi olarak erkeğe bağlı kadınının, ev işleri nedeniyle kadına bağlı olan erkeğinin yerini, yaşamlarını her boyutuyla özgürce sürdürebilme yeteneğine sahip olan kadın ve erkeklerin almasıyla, toplum yapısı ve evlilikler de değişime uğradı. Artık insanlar zorunlu ve bağımlı oldukları için değil, sevdikleri ve hayatı paylaşmak istedikleri için birlikte oluyor ya da evleniyorlar. Tabii değişenleri ve hayatı paylaşmak istedikleri için birlikte oluyor ya da evleniyorlar. Tabii değişen bu yapıyla paralel evlilik sorunlarında da farklılıklar oldu. Bizden önceki kuşakların asla sorun olarak düşünemeyeceği bazı özgürlük konuları, bizler için birarada yaşamayı güçleştiren ciddi sorunlar yaratıyor.

Aynı Mekanı Paylaşmanın Zorlukları

Kadın ve erkek ne kadar birbirini severlerse sevsinler, önceleri tek başlarına yaşadıkları ve tadını aldıkları mekan özgürlüğünü, eşleriyle birlikte yaşayamamanın sıkıntısıyla zaman zaman bunalıyorlar. Çok basit gibi görünen bazı yaşam alışkanlıkları, aynı mekanda yaşadığında bazen küçük, bazen de büyük sorunlara davetiye çıkarıyorlar. Tarafların sigara kullanıp kullanmaması, evde hayvan beslemek isteyip istememesi gibi ortak mekanda yaşamak için temel sayılabilecek nitelikteki konulardan, bornozun nereye konulacağı, yatağın hangi tarafında yatılacağı, hangi televizyon kanalının izleneceği gibi ayrıntılara dair daha ikincil planda sayılabilecek konulara kadar pekçok problem yaşanabiliyor. Eve misafir davet edilmesi, gezmeye çıkılması ya da evde dinlenilmesi, temizlik yapılacak zamanların belirlenmesi gibi ortak yaşama dair alınacak pekçok karar da, temel sorunlar olarak ortaya çıkabiliyor.

Çözüm Alternatifleri

Her dönemin ve koşulun farklı sorunları olduğu gibi, tabii farklı çözüm önerileri de var. Bir süredir özellikle büyük şehirlerde gerçekleştirilebilen bir formül, birbirleriyle hemen evlenmek istemeyip, aynı evi paylaşan ve olmadığı noktada valizini alıp giden çiftler arasında görülüyor. Bu formülde kişilerin evliliğin gerektirdiği formalitelerden kurtulması ve hukuksal ve toplumsal olarak kendilerini bağlamamaları önemli avantajlar olarak görülüyor. Ancak bu formülde sonuçta yine aynı mekanın kullanılması ve uzun bir süre devam eden ilişkilerin, evliliklere benzer bir monotonluğa dönüşmesi söz konusu. Buna karşı üretilen yeni bir formül ise şöyle: Kadın ve erkeğin ayrı ayrı kendilerine ait evleri oluyor, istedikleri zamanlarda bir tarafın evinde biraraya geliyorlar. Böylece bu formülü benimsemiş çiftler, kendilerine ait düzenlerini bozmadan, bir ömür boyu flört halinde olmanın heyecanını sürdürmek istiyorlar.

Ünlü Mankenlerimizden Yeni Formüller

Özgürlük tutkusunu artık hepimizin yakından bildiğimiz ve yıllardır eşi Serdar Onal'la aynı çatı altında mutlu bir evlilik sürdüren Merve İldeniz'in bize bahsettiği daha özgür bir evlilik için bulduğu formülden de burada söz etmek istiyoruz. Merve İldeniz'in formülü, yine aynı çatı altında, ancak ikisine ait özgür alanların, ayrı odaların olacağı bir mekan. Bir nevi tek kapılı iki daire şeklinde düşünebileceğiniz bu formülde, kişilerin ayrı yatak odaları, ayrı çalışma mekanları vs. olacak. Yine ünlü mankenlerimizden Yusuf Azuz'un formülü ise daha radikal ve aslında pek çok kişi için gerçekleştirilemeyecek kadar lüks... Ona göre, her iki tarafın da birer evleri olmalı, bir de ortak bir mekanları olmalı. İstediklerinde, istedikleri mekanda bulunabilmeliler. Ne dersiniz, sizce de hoş ama lüks bir formül değil mi?

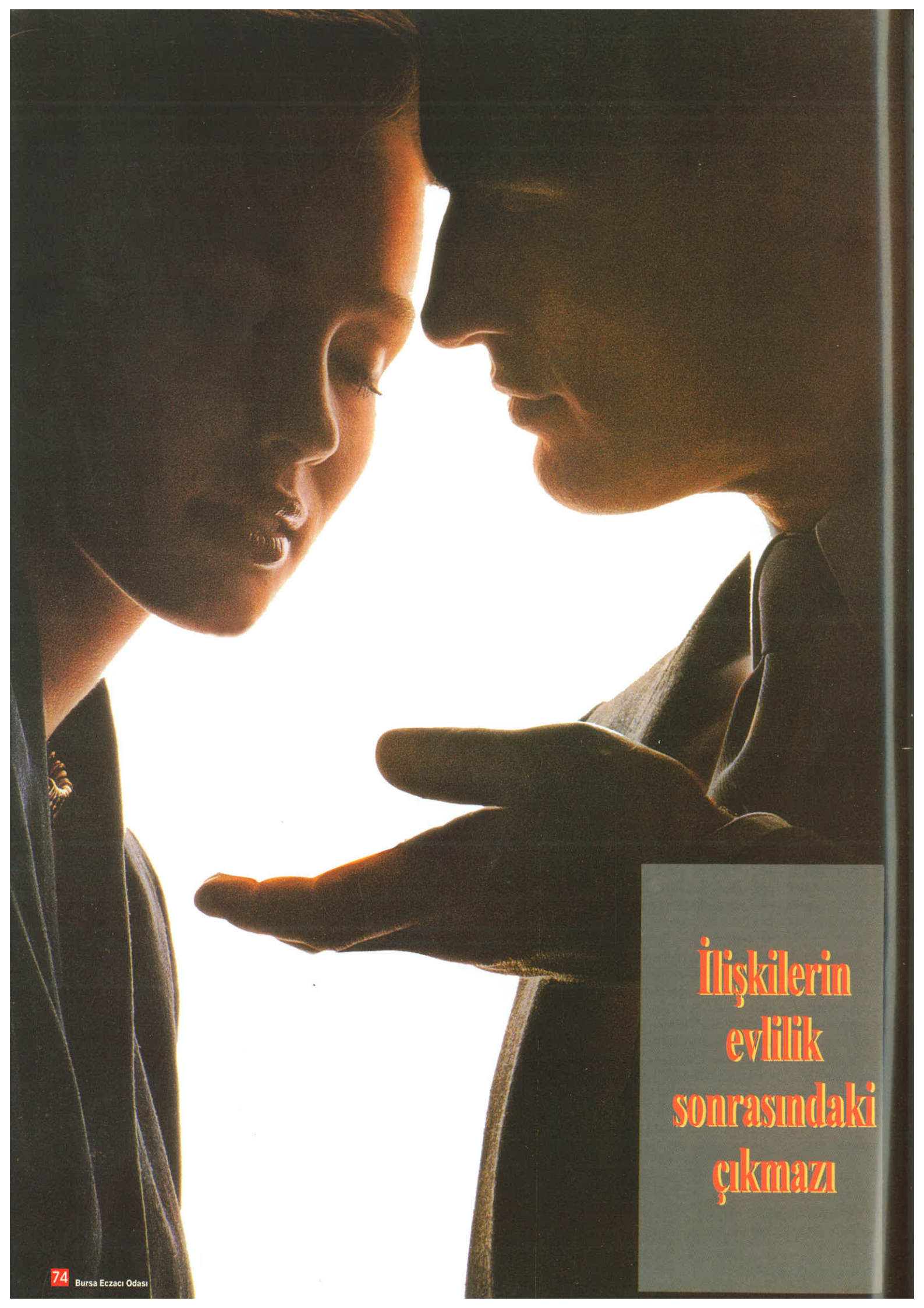
Ayrı Mekanlar Özgürlük İçin Yeterli mi?

Bütün bu formüllerin arkasından, ayrı mekanların özgürlük için yeterli olup olmadığını

da sorgulamadan geçemeyeceğiz. Çünkü ayrı mekanlarda olup, her an birbirlerini uzaktan kumanda etmeye çalışarak boğan birçok örnek de biliyoruz. Tam tersi aynı mekanda olup, belki küçük rahatsızlıkları dert etmeden, kendilerini ilişkilerinde son derece özgür hisseden insanlar da var. Sonuçta herşey sevgiye ve bilince bağlı... Kişilerin kendilerine olan saygıları, karşılıklarına duydukları sevgileri ile, bilinç ve kültür düzeyleri belli bir seviyede olduktan sonra, her ilişkide, kendi koşulları içinde özgür hissedilerek mutlu olunması mümkün. Tabii bunun için de her zaman her konuda olduğu gibi biraz emek verilmesi gerekiyor!

**Eskilerin
bir yumurta kırmayı
beceremeyen,
önce annelerinin
sonra da eşlerinin eline
bakmak
zorunda olan erkeklerinin
yerini,
her türlü yemeği yapabilen,
kendi çamaşırını yıkayıp,
ütüleyebilen,
evini temizleyebilen
erkekler aldı.**





**İlişkilerin
evlilik
sonrasındaki
çıkması**

Evlilik, günümüzde de herşeye rağmen popülaritesini koruyor. İlişkilerinde herşeyin yolunda gittiğini düşünen ve bir ömür boyu bunun süreceğini varsayan çiftler, heyecanla evlilik kararı alıyor ve buna ilişkin prosedürleri uygulamaya başlıyorlar. İşte o andan itibaren yavaş yavaş, daha önce düşünemedikleri bazı gerçeklerle yüzyüze gelip, kendilerini saran bir korkuya kapılıyorlar. Evlilik kararını verdikten sonra evliliğin anlamı üzerinde tekrar düşünmeye başlayıp, çevrelerindeki evliliklere daha dikkatli bir gözle bakar buluyorlar kendilerini. Evlendikten sonra yüklenecikleri sorumluluklar gözlerinde büyürken, özgürlüklerini kaybedecekleri ve sıkıcı bir hayatın onları beklediği düşüncesiyle belki de kararlarını bir kez daha gözden geçiriyorlar. Bu aşamada kararından vazgeçenlere rastlandığı gibi, büyük bir çoğunluk herşeye rağmen nikah masasına oturmaktan kendilerini alamıyorlar. Ancak büyük bir bölümü ilişkinin hiç de nikah öncesinde olduğu gibi yürümediğini görüp, hayal kırıklığına uğrayabiliyor. İşte bir imza ile nelerin, neden değişebildiği de bu yazının konusunu oluşturuyor.

Değişen Koşullara Rağmen Değişmeyen Bir Kurum Olarak Evlilik

Toplumlara ve zamanın değişimine paralel olarak evlilik görüntüleri değişse de, kadın ve erkeğin birbirlerinin yüzünü düğün sırasında gördüğü evlilikler çok gerilerde kalıp, farklı ortamlarda birbirlerini pekçok açıdan tanıyıp evlenmeye kendi istekleriyle karar veren insanlar sözkonusu olsa da, kurum olarak evlilik kavramı, ezici bir çoğunlukla varolmayı sürdürüyor. Özellikle Batı toplumlarında ve büyük şehirlerde kadın ve erkeğin birlikte olmak için farklı alternatifleri olmasına rağmen ilişkilerinin bir noktasında evliliği seçtikleri bir gerçek... Peki zaten birlikte olabilen çiftler için evlilik ne anlam taşıyor?

İlişkilerin Kurumsallaşması ve Resmîyete Dökülmesi Anlamıyla Evlilik

Evlilik, herşeyden önce bir kurumsallaşmayı, bir resmîyeti ifade ediyor. Kişilerin ilişkilerinin toplum tarafından onaylanması anlamına geliyor. Toplum kavramı içinde de, kadın ve erkeğin ailelerinden başlayıp, akraba, arkadaş ve iş çevrelerine kadar genişleyen ve hukuksal yaptırımlarla, devlet otoritesine kadar uzanan bir çember yer alıyor.

Her Zaman Başkalarının Onayını Gerektiren Bir Kurum

Zaten evlilikle ilgili sorunların pekçoğu da bu resmîyet ve onaylanmaktan dolayı ortaya çıkıyor. Çünkü bir ilişkinin başkalarının onaylanması ile işe başladığında, sonraki ilişki sürecinin de bu çevrelerin onaylarıyla devam etmesi için bir anlamda zemin hazırlanıyor. Böyle olunca da evliliği yaşayan iki kişi çeşitli kararlar alırken ve en basit davranışlarını bile ayarlarken, bu çevrelerin tümünün bu konuya nasıl bakacağını düşünmek zorunda kalıyor. Ailelerle ilgili ilişkilerde ister istemez onların düşüncelerini de hesaba katmak gerekiyor. En sık görülen örneklerden birinde olduğu gibi, çocuk kararını verirken, torun

özlemlerini gidermek isteyen anne babaların etkisi altında kalınıyor. Arkadaş ve iş çevrelerinde eşlerin daima birlikte görünmeleri gerekiyor. Ayrıca toplum içindeki davranışlarından, giyim kuşamlarına kadar eşler birbirleriyle özdeşleştirilip, diğerinden sorumlu tutuluyor. Her türlü resmi işlemde evli olduğuna dair açıklama yapılması gerekiyor ve en kötüsü iki kişi ilişkilerini bitirmek istediklerinde, yine devletin mahkemelerinin onlara onay vermesi gerekiyor.

Kişiliklerin ve Bireyselliğin Ölümü

Kişilik ve bireyselliklerine önem verenler için evliliğin en kötü ve kabul edilemez yanlarından biri de, artık birey olarak değil ".....'nın karısı ya da kocası" olarak algılanmak oluyor. Toplum, evli insanları hep birlikte görmek istediği gibi, çoğu kez eşler de ayrı ayrı birşeyler yapmaktan kaçınıyorlar. Herşeyi birlikte yapmanın doğru olduğuna dair önyargılarından kurtulamamış insanlar, bir süre sonra eşlerini tamamen kendilerine benzetme çabası içine giriyorlar ve farkında olmadan ilişkilerinde problemlere yol açıyor ve eşlerinin kendilerinden kaçmalarına neden oluyorlar. Evlilikten sonra kadın ve erkeğin eski arkadaşlıklarının son bulduğu ve genellikle kendileri gibi evli çiftler arasından yeni arkadaşların seçildiği örnekler de çok fazla yaşanıyor. Oysa evlenmek demek insanların bir anda bütün geçmişlerini ve kendilerini oluşturan unsurları silmeleri demek değil. Ama genellikle bizim toplumumuzda böyle algılanıyor ve insanlar adeta "evliliklerinden önce ve sonra" olmak üzere iki farklı hayat şeklinde, yaşamlarını net bir çizgiyle ayırıyorlar.

Evlendikten Sonra Kişiler Neden Değişir?

Gerçekten de kadın olsun erkek olsun, evliliklerinden önceki birlikteliklerinde farklı tutumlar gösterir ve başka bir karakter çizerlerken, evlendikten sonra birden değişip, "Sen benim tanıdığım kadın ya da erkek değilsin" şokuna neden olabiliyorlar. Son derece romantik ve becerikli bir erkek, evlendikten sonra televizyon karşısında kendinden geçen, hiçbir ev işini yapmayı beceremeyen bir zavallıya dönüşebiliyor.

Bekarken son derece kendine güvenli ve atak olan, sürekli kendini geliştirmeye çalışan bir kadın ise, evlendikten sonra evinden dışarı çıkmak istemeyen, bütün üretkenliğini mutfakla ve doğurduğu çocuklarla sınırlı tutan bir kadına dönüşebiliyor. Aslında bu dönüşümün de gerisinde toplumsal genlerimiz kodlanmış bazı veriler etkili oluyor. Yüzyıllardır sürüp giden kadın-erkek rolleri, bir şekilde bilinçaltına işlemiş olduğundan ya da toplumsal beklentiler böyle olması gerektiğini söylediğinden ve buna karşı durulamadığından böyle bir tablo ortaya çıkıyor.

Sonuç Değil Başlangıç Olarak Evlilik

Genellikle evliliği bir yaşam amacı haline getirmiş olan toplumlarda evlilik gerçekleşince insanlar birden gevşiyor ve istediğini almış olmanın hazzıyla bir rehavete düşüyorlar. Sevgililer kavuştuğunda " onlar ermiş muradına, biz çıkalım kerevetine"

sözleriyle biten masallar, mutlu sonla yani sevgililerin tüm engelleri yıkarak evlenmeleriyle biten filmlerin aksine, hayat belki de asıl o zaman başlıyor. Evliliğin bir sonuç değil de bir başlangıç olduğu gerçeğinin görülmemesinden dolayı cicim ayları geçtiğinde yaşanan zorlukların göğüslenmesi insanları gerektiğinden fazla zorlayabiliyor.

İlişkinin Katili Monotonluk

Hayatın rutin işleyişinin sürdürülmek zorunda olması, bir süre sonra bu işleyişin hayatın amacı haline gelmesi ile sonuçlanıyor. Kişilerin birbirlerini görmezden gelmeleri, birbirleri ve ilişkileri için sürekli bir çaba göstermeleri gerektiğini unutmaları ile ilişkilerin içi boşaltılıyor, birlikte yaşamak anlamsızlaşıyor. Herkes kendisine görev olarak benimsediği işleri yapmayı sürdürüyor, para kazanılıyor, çocuklar büyütülüyor, ev işleri yapılıyor, sıradan sevişmeler yaşanıyor, hayat tekdüze bir biçimde devam ediyor. Evlenmeden önce birlikte zaman geçirebilmek için can atan çiftlerin yerini, bir gün boyunca bile birbirlerini görmeye dayanamayan mutsuz insanlar alıyor. İlişkilerinin ilk yıllarında pek çok şeyi birlikte yapmaktan hoşlanan karı kocaların, bir süre sonra tek ortak noktaları çocuklar haline geliyor. Uzun süreli ilişkilerde neredeyse kaçınılmaz olarak ortaya çıkan bu monotonluk, pek çok evliliğin ortak bir açmazı olarak gözüküyor. Alışkanlıklar ve bazen de koşullar nedeniyle birlikte gibi görülen, aslında her biri yalnız olan insanlar ortaya çıkıyor.

İşte bütün bu olumsuz tabloya rağmen, eğer kişiler gerçekten kendileri için doğru insanları bulmuşlarsa ve ilişkileri için özen gösteriyor ve emek veriyorlarsa, bir ömür boyu mutlulukla yaşamaları da mümkün. Karşılıklı olarak kişiliklerini koruyarak, ilişkilerinde üçüncü şahıslara insiyatif vermemeye çalışarak, kendilerini yaşamlarının her aşamasında geliştirip yenileyerek ve böylece ilişkilerinde de sürekli bir devinim sağlayarak hayatı keyifli bir şekilde yaşayabilen insanlar da var mutlaka.

Ve ne mutlu onlara!



Kader ATMACA
Sosyolog

Erkekler neden zeki kadınlarla evlenmek istemezler?

Bir sonraki bültenimizde bu konuyla devam edeceğiz...



Deniz İcer

“Dünya sahnesi zorlu ve acımasız...” “Dünya sahnesi zorlu ve acımasız...”

Kimilerine göre dünya ikinci orta çağını yaşıyor. Özellikle Doğu Bloku'nun çöküşüyle tek kutuplu kalan dünyada tek amaç haline gelen para, insanı ve insanlığı oluşturan tüm değerleri ikinci plana itti. Kuralsızlığın, düzensizliğin ve kaosun bir yaşam biçimi haline alması, ekonomide ve iletişimde sınırların ortadan kalkması, peşisıra tepki olarak yerelleşme ve yükselen milliyetçiliği beraberinde getirdi. Gelişmiş Avrupa Ülkeleri insanın önceliğini vurgulayan çeşitli toplantılar yaptı. Çeşitli kota ve sınırlamalarla vahşi kapitalizmi dizginleme çabalarına girişti.

Çok uluslu şirketler “Yeni dünya düzeni” adı altında günlük hayatımızın her anını şekillendirmekte. Yeni Pazar arayışları ülkelerin iç siyasetlerini bile etkisi altına almaya başladı. Balkanlarda ve Orta Asya’da hemen hemen tüm sınırlar değişti. Orta Doğu eskiden beri dünyanın kanserli bölgesi. Ülkemiz, Lozan Antlaşması’ndan beri, bölgemizde sınırları değişmeyen tek ülke. Dinsel ve etnik ayrılıkların körüklenerek sınırların altüst edildiği dünyamızda Cumhuriyetimiz bu büyük fırtınadan kurtulmasını bildi. Şimdi yeniden şekillenen dünyada kuruluş yıllarındaki heyecanla en iyi yeri almak zorunda. Genç nüfusu ve tarihten gelen gücü ile tüm zorlukları aşabilecek potansiyele de sahip.

Dünya sahnesi zorlu ve acımasız. Ancak güçlülere yaşam şansı veriyor. Doğal eleme yaşamın tüm alanlarında kimseyi dinlemeden kendi kurallarıyla işliyor. Haklı, iyi niyetli, bilgili, deneyimli, zengin, ileri görüşlü olmamız ayakta kalabilmemiz için yeterli değil. Birçok özelliğe birden, yeteri kadar sahip olmamız gerekiyor. Birey olarak

da toplum olarak da “Varolabilmek” zor iş. Hele etkin bir varoluş daha da zor.

Yüksek teknolojiyle küçülen dünya, tüm değerleri yeniden yaratıyor. Teknolojiyle ekonomi birleşiyor. Bilgisayar ekonomisi, küresel siber-uzay, genom projesi, bilginin bilenden onu tüketene doğru geri dönülmez geçişi, günlük hayattaki yüksek tempo sonucu belleğin yitirilişi, yıldız parlayan yerellik, gerçeğin taklit edilmesi, farklılıkların vurgulanıp ortak yolların yok sayılması, bireyselleşme “Yeni Dünya Düzeni”nin ve Postmodernite’nin” köşe taşlarını oluşturuyor.

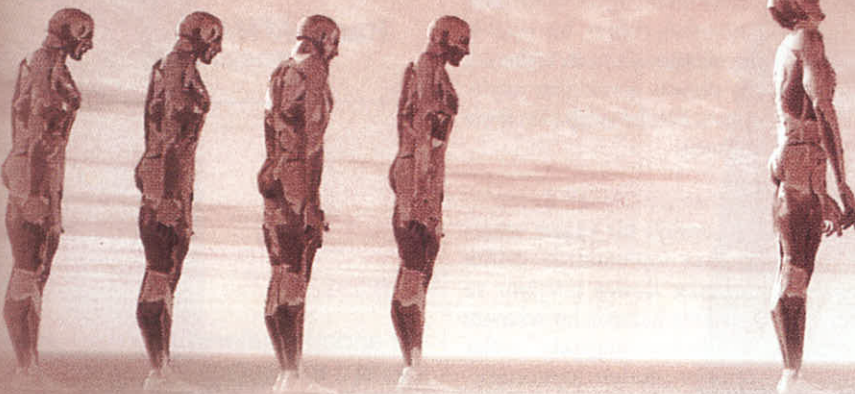
Aydınlanmacılar artık sadece cehalete karşı değil, yalana ve sahteye karşı da mücadele vermek zorunda. Çünkü “bilmenin tersi cehalet değil, yalan ve hiledir”. Gerçeğin yeniden üretildiği, sanal gerçekliğin gerçek yerine konduğu bir dünyada milyarlarca insan üzerinden milyarlarca dolar kazanılıyor ve zenginlik insanlığın ortak çıkarları için kullanılmıyor. Üçüncü dünyadaki ucuz iş gücü sömürülüyor. Savaşlar, uyuşturucu ticareti, dinsel ve etnik ayrılıklar, silah ticareti, kara para içiçe geçmiş, her şey birbirine karışmış durumda. Global sermaye hızla büyürken halklar gitgide fakirleşiyor. İstatistikler ülkemizde yaklaşık 11 milyon, dünyada ise 1 milyar insanın açlık sınırında yaşadığını gösteriyor. Gelişmiş batı ülkeleri kişi başına yıllık 20.000 \$’lık milli gelire sahipken, ülkemizde bu rakam 3.000 \$ düzeyinde. Gelişmiş ülkelerle geri kalmış ülkeler arasındaki bu fark da her geçen gün büyüyor. Bununla birlikte Dünya Bankası ve IMF’de sembolleşen, yeni dünya düzenine olan tepki de büyüyor. Seattle, Prag ve Manhattan ‘da onbinlerce dünya vatandaşının bu kurumlara karşı yaptığı yürüyüş sonucu kurum yetkilileri de eylemcilerin haklılığını dile getirdi.

“Tarih yoktur; çoğul, yer yer çakışan ve karşılıklı etkileşen, dışlanmış karşı meşru tarihlerin bir dizisi vardır.” der FOUCOULT. Tarihi insanlığın lehine yazabilmek için en çok gereksinim duyduğumuz şeyler umut ve coşku olsa gerek.

Dünyanın, insanın daha değerli olduğu, yeni bir yörüngeye gireceğine inanmak istiyoruz. ▣

Ecz.Deniz İcer

K3





RAMAZAN'DA AÇIĞIZ



*Dostlukta...
İyi ki varsınız*



GÖYNÜKLÜ-MUDANYA
Tel:0.224 566 32 36
Tele-Fax: 0.224 566 32 37



**Maç bizde
izlenir...**

*Hafta sonları
canlı müzik*

%10 indirim
Kuponu

BursaRay

PROJENİN GEREKÇESİ

Bir kentteki ulaşım imkanları kentteki, sosyal ve kültürel yapıyı önemli ölçüde etkiler. Ulaşım imkanlarının gelişim göstermesi ile yerleşim merkezleri zaman içerisinde gittikçe güçlenen bir telekomünikasyon sürecine girmişlerdir. Bu süreçte yük ve yolcu yoğunluğu çoğalmış, ulaşım imkanlarının iyileştirilmesine duyulan ihtiyaç artmıştır.

Bursa'da artan nüfusla birlikte kent merkezindeki yerleşim alanları ve işyeri bölgeleri kapasitesini doldurmuş bu nedenle yerleşim ve iş yeri bölgeleri kent dışına kaymıştır. Bu durum kentin değişik bölümleri arasında daha uzun yolculuk mesafelerini getirmiş ve özel araç sahipliği sayısında belirgin bir artış olmuştur.

Bütün bunların sonucunda da Bursa'da ihtiyaçlara cevap verebilecek bir kent-içi ve yakın çevre Toplu Taşım Sistemi için bir ulaşım planlaması zorunlu hale gelmiştir. Yeni ulaşım planlama kararları çerçevesinde mevcut sistem ile çalışan yeni bir ulaşım sistemi olan Hafif Raylı Sistem düşünülmüştür.

SİSTEMİN GETİRECEĞİ YARARLAR

Bu kararlar çerçevesinde, ana trafik akslarında ve kentin iç kısmında planlanan HRS projesi ile aşağıdaki yararlar sağlanacaktır.

Toplu taşıma azami sayıda yolcu çekilecek, Özel araç trafiği için bu çözümle daha tatminkar bir durum yaratılacak ve böylece; Özel araç trafiğindeki artış yavaşlatılacak, Özel araç trafiği azalacak.

Ortaya kent planlama açısından problem yaratmaksızın kente entegre edilebilen bir sistem çıkarılacak,

"O" planlama durumuna kıyasla, egsoz gazı % 30 oranında azalacak,

Sistem kolaylıkla genişletilebilecek, Sistem aşamalar halinde gerçekleştirilebilecektir.

BURSA HAFİF RAYLI SİSTEM PROJESİNİN TOPLUMA YÖNELİK AVANTAJLARI

Ulaşım imkanları bir bütün olarak yalnız kent makroformunu etkilemekle kalmaz aynı zamanda kentlerin ekonomik sosyal ve kültürel dinamiklerini de etkiler. Günden güne artan yük ve yolcu yoğunlukları neticesinde ulaşım alternatifleri ve sistemleri geliştirilmiştir. Ancak bu süreçte gelişen ulaşım sistemlerinin çevreye topluma yararları yanında zararları da olmuştur. (Trafik kaynaklı hava kirliliği, gürültü kirliliği vs.)

Bursa Kentiçi Ulaşım Sorunu nedeniyle gündeme gelen ve gerçekten de önemli

bir yatırım olan HRS projesi, teknik ve mali kriterlerle değerlendirilmemelidir. Bu tür projelerin uygulanması ile toplumun elde edeceği faydaları da gözardı etmemek gerekir.

Böyle yatırımlar yapılırken aslında temel amaç; toplu taşımanın sağlayacağı kamu kazançlarının iyileştirilmesi ve yaşam kalitesinin artmasıyla daha sağlıklı ortamlarda yaşanmasının sağlanmasıdır.

Bursa Kent-içi Ulaşımında HRS'nin kullanılmasıyla Bursa Kentlisine sağlanacak yararlar küçümsenmeyecek kadar fazladır.

Motorlu araç sayısının önemli boyutlara vardığı Bursa'da; HRS'nin kullanılmasıyla motorlu araç yoğunluğunun, daha yüksek güvenliği olan HRS'e aktarılması sağlanacaktır. Böylece azalan trafik yükü ile kentteki kazaların azalması sağlanıp trafik güvenliği arttırılacaktır.

Kent-içindeki yüksek trafik hacminden ve zaman zaman duran trafikten çok etkilenmeyecek olan HRS ile daha dakik, sık, hızlı ve düzenli hizmet sağlanarak seyahat konforu artacaktır.

Bunların yanında, yoğun trafik yükünün sebep olduğu trafik sıkışıklıkları ve bunlara bağlı olarak da zaman kayıplarında önemli azalmalar olacaktır. Dolayısıyla HRS'nin kullanımıyla seyahat sürelerinin azalması sonunda %40'luk zaman tasarrufu elde edilecektir.

Trafik yükünün artışının neden olduğu kirlilik (hava, gürültü vs.), Bursa'da 1960'lardan itibaren etkili olmuştur. Bursa HRS ile genel trafik sisteminden kaynaklanan gürültü kirliliği ve egsoz gazlarının yarattığı hava kirliliği önemli ölçüde azalacaktır. (%30'luk azalma) Böylece gürültü ve egsoz gazlarının önlenmesiyle çevrenin korunmasına katkı ve çevreye verilen yükün hafifletilmesi sağlanacaktır.

Aslında bütün bu çözüm arayışlarının nedeni insanların yaşam kalitesinin yükseltilmesidir. Yaşam kalitesini yükseltmek amacı ile Kent-içi ulaşımında kullanılan Toplu Taşıma araçlarında konforun sağlanması, hizmetin sıklığının arttırılarak bekleme süresinin azaltılması ve uygun fiyat politikasının uygulanması gerekmektedir.

Sonuç olarak; güvenli, uzun ömürlü, estetik, rahat, dakik ve enerji tüketimi daha az olan Hafif Raylı Sistem avantajlarından BURSA KENTLİSİ yakın zamanda yararlanabilecektir.

BURSA KENTİÇİ ULAŞIM SORUNLARI VE ÇÖZÜM GİRİŞİMLERİ

Coğrafi konumu, Ulaşılabilirliği, Hızlı sanayileşme süreci ile Bursa nüfusu 1960'lardan sonra hızla artmıştır. Kısaca 30

yıl içerisinde patlama şeklinde artan sanayileşmenin, kent nüfusuna yansması da patlama tarzında olmuştur.

Nüfusu 1,5 milyona ulaşan BURSA'da önemli bir sorun haline gelen Kentiçi Ulaşımının Çözülmesi ve Düzenlenmesi için Toplu Taşım Sistemlerine ağırlık veren ve otobüs hatları ile bağlantılı HAFİF RAYLI SİSTEM (HRS) PROJESİ gündeme gelmiştir.

BURSA HAFİF RAYLI SİSTEM PROJESİNİN GEÇMİŞİ VE BUGÜNÜ

Bursa Kent-içi Ulaşım Sorunu için ilk Hafif Raylı Sistem kavramı; 1984 yılında Avusturya, Almanya, Kanada Firmalarının Fizibilite Raporlarıyla birlikte yaptıkları yatırım önerileriyle tartışılmaya başlanmıştır. Konunun bilimsel bir çalışmaya dayandırılması amacıyla şehrin uzun vadede ulaşım ihtiyacının belirlenmesi ve çözümlerin bulunması amacıyla Orta Doğu Teknik Üniversitesi'ne "BURSA ULAŞIM MASTER PLANI" nı yaptırmıştır.

Bunu takiben 1990 yılında Bursa Büyükşehir Belediyesi'nce "Ulaşım Etüdü" ihalesi yapılmış, Kasım 1990'da ihaleyi alan firma tarafından çalışmalara başlanılmış ve Şubat 1992'de "Bursa Kentiçi ve Yakın Çevre Ulaşım Etüdü ile Toplu Taşım Fizibilite Etüdü" genel adıyla hazırlanan bir dizi raporla tamamlanmıştır.

Etüd çalışmaları tamamlandıktan sonra Bursa HRS I.Aşama Mühendislik, Müşavirlik ve Kontrollük Hizmetleri için uluslararası ihaleye çıkmış, katılan firmaların değerlendirmesi sonucunda 10.02.1995'de Ortak girişime verilmiştir. (Avan Proje, I.Aşama ve İşletme Bakım Merkezi Kesin ve Uygulama Projeleri).

Ancak 27.03.1994 Yerel seçimleri ile Başbakanlık "Tasaruf Tedbirleri Genelgesi" çerçevesinde ihale ertelenmiştir. Yeni ihale çalışmaları sırasında, Alman Kredi Kurumu (KfW)'nin ve Bursa Büyükşehir Belediyesi'nin desteği ile "Bursa HRS I.Aşamasının Optimizasyonu" çalışması yine I.Aşama Müşavirlik ve Kontrollük Hizmetlerini üstlenen Ortak Girişime verilmiştir.

Bu çalışma Şubat 1997 tarihli kesin raporla sonuçlandırılmıştır. Projenin, optimizasyon etüdüde fizibil çıkması sonucunda KfW, Belediye ile işbirliği halinde final raporunu hazırlamıştır. Bu final raporunda ise gelecek yıllarda yapılan yatırımın geri ödeme döneminde; Belediyenin ekonomik durumunun ne olacağı, yapılacak olan yatırımlar ve Belediye'nin tüm girdi, çıktıları irdelenerek ortaya konmuştur. Bu raporun olumlu olması nedeniyle Alman Hükümeti krediye onay vermiştir.

BURSA HAFİF RAYLI SİSTEM PROJESİ (BURSARAY) I.AŞAMA YAPIM İŞİ İHALESİ

15.04.1996 tarihinde Bursa Hafif Raylı Sistem I.Aşama Yapım İşİ ihalesine çıkmıştır. Yapılan teknik ve mali değerlendirmeler sonucunda Bursa Hafif Raylı Sistem I. Aşama imalat, inşaat, montaj, işletme ve bakım tesisleri, çeken ve çekilen araçların temini işİ 457.501.979 DEM + 35.000.000 \$ bedelle SIEMENS-SIMKO-TUVASAŞ-ANSALDO-GÜRIŞ konsorsiyumuna ihale edilmiş ve 31.01.1997 tarihinde sözleşme imzalanmıştır. Sayıştay tarafından 04.02.1997 tarihinde sözleşmemiz tescil edilmiştir.

Yapım işinin finansmanının temini amacı ile teklif edilen kredi 546 Milyon DM olup bunun 249 Milyon DM tutarındaki bölümü ile ilgili olarak Alman Kredi Finans Kurumu KfW, T.C. Başbakanlık Hazine Müsteşarlığı ve projeyi uygulayıcı kuruluş sıfatı ile Bursa Büyükşehir Belediyesi arasında kredi anlaşması 28 Ağustos 1997 tarihinde imzalanmıştır. Bu kredinin 147.000.000.-DM'lik bölümü Soft Loan Kredi (yıllık %2 faiz oranıyla 10 yıl geri ödemesiz ve toplam 30 yılda geri ödemeli), 102.000.000.-DM'lik bölümü ise uygun koşullu kredi olup, yatırımı büyük ölçüde rahatlatmıştır.

Kredinin kalan kısmı (297.000.000 DM) için hazine ile kredi kurumları arasında görüşmeler tamamen bitirilmiş olup 9 Haziran 1998 tarihinde kredinin bu kısmı ile ilgili kredi anlaşması projeyi uygulayıcı sıfatı ile Bursa Büyükşehir Belediyesi ve kredinin temin edildiği bankalar arasında imzalanmıştır. Bu anlaşmada Commerzbank 113.373.000 DM, KfW 143.627.000 DM, Türk Bankaları' da 40.000.000 DM kredi sağlamışlardır. 8 Temmuz 1998 tarihinde temel atılarak fiilen işe başlanılmıştır.

17 Ağustos 1998 tarihinde Bursa Hafif Raylı Sistem Projesi BursaRay olarak isimlendirilmiştir.

I.AŞAMA GÜZERGAHI

I.Aşama güzergahı; şehir merkezinden dışa yayılma prensibine uygun olarak tespit edilmiştir.

BursaRay 'ın I.Aşaması olarak belirlenen ve toplam 20.618 km uzunluğundaki güzergah Mudanya Yolunda Organize Sanayi Bölgesinden başlayıp Mudanya / İzmir Yolu Kavşağında birleşerek Acemler - Sırameseler - Merinos - Santral Garaj - Fevzi Çakmak Caddesi - Şehreküstü Meydanı - Haşim İşcan Caddesi - Gökdere Meydanından Ankara caddesine inerek Numune hastanesinde son bulacaktır.

I.Aşama Güzergahında toplam 3729 m tünel ve 20 adet yerüstünde, 3 adet yeraltında olmak üzere toplam 23 adet durak vardır. Mudanya / İzmir yönlerinden gelen Şehreküstü'ye kadar olan 16.471 km'lik kesim tamamen erişme kontrollü olup ya kendine tahsis edilmiş korumalı bir güzergahta ya da tünelde seyretmektedir.

Şehreküstü Meydanından sonra hat Numune hastanesine kadar yerüstünden

seyretmekte ve yer yer kendisine tahsis edilmiş korumalı bölgede, bazı yerlerde kavşaklarda ise HRS öncelikli sinyalizasyon sistemi ile seyretmektedir. Ancak bu kısımda korumalı tamamen erişme kontrollü olması için çalışma yapılmaktadır.

I. Aşama'da aynı zamanda yaklaşık 50 HRS aracına her türlü tamir, bakım, onarım hizmeti verecek büyüklük ve kapasitede ve aynı zamanda daha sonraki aşamalar için genişlemeye imkan verecek şekilde bir İşletme Bakım Merkezi yapılması planlanmıştır.

BursaRay araçlarında maksimum hız saatte 70 km., yapılacak seyahatlerde ise ortalama hız saatte 20-30 km olacaktır. Araçların yolcu kapasitesi yaklaşık 300 kişi olup yolcular araçlara 4 kapıdan inip bineceklerdir.

BursaRay'da resmi olarak 12.10.1998'de Yer Teslimi yapılmış, 14.10.1998'de İşe başlanmıştır. Mudanya yolu üzerinde 2 istasyon inşaatının yapımı devam etmekte olup, 3. İstasyonun servis yolları yapılmış bulunmaktadır. Ayrıca Mudanya yolunda yol genişletme çalışmaları 3 şerit olarak düzenlenmekte ve bu 3 şeridin dışında yolun sol ve sağında bisiklet yolları ve yaya tretuvarları çalışmaları sürdürülmektedir.

Tüm sistemin beyni konumunda İşletme Merkezi (Uzaktan Kumanda Merkezi) de bu aşamada yapılacaktır.

BURSA HAFİF RAYLI SİSTEM PROJESİ I.AŞAMA YAPIM İŞLERİ MÜŞAVİRLİK VE KONTROLLÜK HİZMETLERİ İŞİ İHALESİ

BursaRay Projesinin teknik ve uygulama kontrollüğü için uluslararası I. Aşama Yapım İşleri Müşavirlik ve Kontrollük Hizmetleri İşİ ihalesine çıkmıştır. Teknik ve Mali değerlendirmeden sonra Bursa Hafif Raylı Sistem I Aşama Yapım İşleri Müşavirlik ve Kontrollük Hizmetleri İşinin yapılması Yapı Merkezi İnşaat ve Sanayi A.Ş. ICF Kaiser Engineers Ortak Girişimine 11.456.950 DEM bedelle ihale edilmiştir ve 05.12.1997 tarihinde sözleşme imzalanmıştır.

Kredi Anlaşmalarıyla ilgili resmi prosedür ve belgeler tamamlanmadan Sözleşme Yürürlüğe girmediğinden dolayı fiili olarak işlere başlanılmasına rağmen resmi olarak 30.09.1998 tarihinde Sözleşme yürürlüğe girmiş, 12.10.1998 tarihinde Yer Teslimi yapılmış ve bunu takiben 14.10.1998 tarihinde de İşe Başlanılmıştır.



Hafif raylı sisteme bir örnek...

