

A black and white portrait of a man with short, dark hair, wearing a dark suit jacket, a light-colored shirt, and a dark tie with a white diagonal stripe. He is looking directly at the camera with a neutral expression. The background is a dark, textured grey.

Ecz.
Abdürrahim Yüksel



Mesleğimiz, ekonomik daralma ve yeni yılın bütçe uygulama talimatına göre hastanın reçetesindeki ilaçları verirken yaşanan belirsizlik içerisinde. Eczacılık önemli değişim yaşıyor. Pusun arkasındaki geleceği görememenin sıkıntısı var. Geleceği görmek için mesleğimizin geçmişinde bunları yaşayanlara yöneldim. Bahçelievler semtinde oturan Ecz. Abdürrahim Yüksel Bey'i telefonla arayarak randevu aldım. Akşam eczanemi kapatıp , Abdürrahim Bey ve eşi Perihan Hanımın evlerine misafir oldum. Abdürrahim Bey, hicri takvime göre 1337, Miladi takvime göre 1921 yılında Afyon ilinin Bolvadin ilçesinde doğmuş. Bugün 83 yaşında, ama okul nedeni ile yaşı büyütülmüş. Babası Bolvadin' in tüccarlarından Kızım Bey ,Annesi Sultan Hanım. Babası tuhafiyecilik yaparak ailesinin geçimini sağlamış. Üçü erkek, ikisi kız beş kardeşlermiş.

Okul yılları Bolvadin'de başlamış. İlkokul birinci ve ikinci sınıfı Bahçe İlkokulunda 3.,4.,5. sınıfları Akçeşme İlkokulunda okumuş. Bolvadin de ortaokul olmadığı için,Uşak'tan gelen tanıdıkları ,fabrika mübayaıcısının , " Abdürrahim'i Uşağa götürüyem, aynı yaşta oğlum var bizim evde kalsın beraber okula gitsinler." teklifi üzerine, ortaokula 1933 yılında Uşakta başlamış . Cumhuriyetin 10. yılı nedeni ile düzenlenen törenlerde 10. Yıl Marşını öğrenip, söylediklerini o günün coşkusu ile hatırlıyor.

Bir yıl sonra Afyon 'da orta öğrenimine devam etmiş. Bir han da iki arkadaş aynı odayı paylaşmışlar. Son sınıfta ise lise pansiyonun da kalmış. 1938 yılında ise Afyon Lisesinden mezun olmuş.

1939 yılında Balıkesir PTT'sin de memur olarak çalışmış.

O yıllarda üniversiteye girmek için lise yıllarında aldığı notların Pekiyi-lyi olması ve Olgunluk Sınavının verilmesi gerekiyormuş. 1940 yılında Abdürrahim Bey'in notları uygun olduğu için , İstanbul Üniversitesi Fen Fakültesine bağlı Eczacılık Fakültesine kaydını yaptırmış. Merkez binada ve Botanik Enstitüsünde Tıp, Kimya, Eczacılık öğrencileri bir arada eğitimlerine

başlamışlar. Eczacılık Okulu I. sınıfında 80 öğrenci bulunmakta imiş. Botanik Hocaları Alman Heilbronn, Kimya Hocası Alman Bronstein , Farmasötik Kimya Hocası ise Fransız Denevua ve asistanı Ecz. Hayriye Amal'mış.

İkinci Dünya Savaşına rastlayan üniversite yılları için Abdürrahim Bey; "Harp yıllarında çok zorluk çektik. Ekmek karne ile verilirdi. kişi başına 150 g ekmek hakkımız vardı . Ekmek dilimlenerek verilirdi. Hiç unutmuyorum,bir gün Gedikpaşa Fırınında ekmek veriliyor denince , oraya koşturduk. Beklemeye başladık , birisi "ekmek çıktı " diye bağırınca kendimi bir dalgalanma içerisinde buldum. Bir süre sonra kendimi paltomun düğmeleri kopmuş halde yerde buldum. O yıllarda beslenebilmek için 15 kuruşa 100g fındık ve üzüm alarak karıştırırdık. Bu yiyeceği yemek olarak öğün yapardık." dedi.

Stajını Karaköy Eczanesinde yapmış. Eczanenin sahibi Ecz. Hüsnü Arsan Bey'miş. Hüsnü Bey Türkiye Eczacılar Laboratuvarını kurmuş. Abdürrahim Bey'e "Bir reçete geldi, 30 g ilaç hazırlayacaksın ama ilaç için madden 25g çıkarsa yapma " tavsiyesinde bulunmuş. Karaköy Eczanesinin İtalyan mesul müdürü , iki Rum ve bir de Türk kalfası varmış.

1946 yılında eczacılık eğitimini tamamlayarak mezun olmuş ,askerlik görevi için ilk olarak Gümüşhane ilimizde ,daha sonra Erzurum'un Girekkösek (Yeşildere) köyünde görev yapmış. Askerlik görevini tamamlayarak İstanbul 'a giderken tren'de Erzurumlu bir vatandaşın " Eczacılar halkın kanını emdi, iliği kaldı." demesi onu çok rahatsız etmiş.

1947 yılında askerlik vazifesi bitince eczane açmak için arayış içine girmiş. Nüfus kısıtlaması nedeni ile oldukça sıkıntılı günler geçirmiş. O yıllarda eczane sayısı az olduğundan Belediyeler ilân vererek eczacı arar, uygun dükkan veya maaş teklifi ile beldelerine eczacıyı davet ederlermiş. Araştırmaları sonunda 1948 yılında eczaneyi Karaman'da açmanın uygun olacağını düşünmüş.

Karaman'da eczaneyi açtığında Türkiye Eczacılar Ecza Deposundan

ilâçlarını almış. O dönemde Ecz Hasan Derman'ın mesul müdürlük görevini yaptığı Şark Ecz Deposu, Ecz. Hasan Öziş'in sahibi olduğu Öziş Ecz Deposu hizmet veriyormuş. İlâç siparişlerini mektupla İstanbul'a bildirerek ilâç almışlar. 8 yıl çalışmanın sonunda Ankara'ya gitmeye karar vermiş.

Karaman'dan 1956 yılında Ankara'ya gelerek Yenimahalle semtinde Yüksel Eczanesini açmış. Bu eczane, mal sahiplerinin tutumları nedeni ile dört defa yer değiştirmiş. İlk eczanesi için, Ragıp Tüzün caddesinde 5. ile 6. Cadde arasında çatısı çatılmamış bir dükkana talip olmuş. Karaman'da ki eczaneyi kapatarak. Yeni bir eczane oluşturmuş. Kendisi bunun hata olduğunu, eczaneyi nakil yapmanın her zaman daha iyi olacağını düşündüğünü belirtti. Bu eczane olduğu dükkani özel bir banka satın almış. Mahkeme sonucunda 17 yıl hizmet verdiği dükkani terk etmek zorunda kalmış. 6. Durak'ta bir manifaturacının dükkânını bölerek, eczaneyi buraya naklederek çalışmaya başlamış. 7 yılın sonunda bu dükkani da Ankara'nın tanınmış kumaş satan esnafı Tarman Kardeşler satın almış. Abdürrahim Bey sonra, Üçüncü eczaneyi Postanenin karşısında iki katlı evin altına açmış. Bu binayı da Havlucu Selâmi satın almış. Dördüncü eczaneyi 1983 yılında Karşıyaka semtinde Karşıyaka Camii'nin yanına açmış. 1991 yılında 43 yıl süren eczacılık meslek yaşantısını noktalamış. Eczanesini devretmek için ilân vermiş talep gelmeyince, eczanesini tasfiye etmek zorunda kalmış. Ermenek'de yapılan ahşap dolaplarına çok üzülmüş. Bu dolapları yanındaki camiye vermiş. Emekli olarak yaşantısını sürdürmeye başlamış.

Eşi Perihan Hanımla Karaman'da eczacılık yaparken evlenmiş. Perihan Hanım, İstanbul'un yerlisi Aksaray semtinde otururlarmış. Ev hanımı Perihan Hanımla, Abdürrahim Bey'in evliliklerinden iki çocukları olmuş. Çocuklarından Armağan Yüksel'in mesleği ekonomist. Bir şirkette çalışıp emekli olmuş. Nedim Yüksel ise, Makine Mühendisi. Avustralya'da yaşıyor.



Abdürrahman Bey kendi dönemine göre bugünkü eczacılığa bakarak; "Laboratuvar'da hazırlanan ilâç kalmadığını görüyorum. Akil Muhtar Hocanın kitabını açar ilâç yapardık. Şu anda halk eczacılığı kolay görüyor. "Al-ver ne kolay" diyerek eczacılara olan saygılarını kaybettiler. Majistral ilâç yaparak mesleki icra sağlıyorduk."

"Eczacılığı çok sevdim, Askeri hakim olmayı da istedim ama, serbest çalışma fikri beni eczacı olmaya itti. Ancak halkın mesleğe bakış açısı hiç hoşuma gitmedi. Eczacılar telefon etmek için (o yıllarda nadir bulunan) gelirler. Yol yöntem sorarlar, akıl alırlar, hatta kahve çekirdeği olup olmadığını sorarlardı. Buna rağmen halkın eczacının kazandığında gözü olurdu."

"1950 yıllarında eczaneler arasındaki mesafe ve nüfus kısıtlaması antidemokratik denilerek kaldırılmıştır. Veteriner Hekimler iki

sene eğitim alarak eczacı oldular. Askeri eczacılar istifa ederek eczane açtılar. Eczacılık Fakülteleri gereksiz yere açıldı. Bunun gibi faktörler eczacılığın geleceğini kararttı. "

"Bunların önüne geçilebilmesi için; Eczacılar bütünleşmeli, meslek çalışmalarına yoğun tempo içinde katılmalıdırlar. Denetlemeler artmalıdır. Nöbet ışığım yanmadığı için mahkemeye verildim. Bizim zamanımızda daha sıkı denetimler olurdu.

"Eczacılar, meslek dışına çıkmasınlar, Meslek içi eğitim programlarına katılımın çok olduğunu duyuyoruz. Bu iyi bir şey."

"Mutlaka eczanelerinin yerini alsınlar veya bir dükkân sahibi olsunlar."

Abdürrahim Bey emeklilik günlerini, gazete, kitap okuyarak geçiriyor. Yürüme sorunu olduğundan fazla gezintiye çıkamıyor. Kahvehane alışkanlığı olmadığı içinde, evde oturmayı tercih ediyor.

Abdürrahim Bey ve Perihan Hanım 'a teşekkür ederek evlerinden ayrıldım.

Tüm meslektaşlarıma önümüzdeki günlerde sağlık, bol kazanç diliyorum. Zorlukları aşmamızın tek yolu meslektaşlarımızın dayanışmasıdır.



BUNLARI BİLİYOR MUSUNUZ ?

İngilizce Terimler!



1500'lü yıllarda İngiltere'de Yemek pişirme işlemi, her zaman ateşin üzerine asılı durumdaki büyük bir kazanın içinde yapılıyordu. Her gün ateş yakılıyor ve kazana bir şeyler ilâve ediliyordu. Çoğu zaman sebze yeniyor, et pek bulunmuyordu. Akşam yahni yerirse artıklar kazanda bırakılıyor, gece boyunca soğuyan yemek ertesi gün tekrar ısıtılarak yenmeye devam ediliyordu. Bazen bu yahni çok uzun süre kazanda kalıyordu. "Bezelye lapası sıcak, bezelye lapası soğuk, kazandaki bezelye lapası dokuz günlük" (**peas porridge hot, peas porridge cold, peas porridge in the pot nine days old**) tekerlemesinin menşei budur. Bazen domuz eti buluyorlar o zaman çok seviniyorlardı. Eve ziyaretçi gelirse domuz etlerini asarak onlara gösteriş yapıyorlardı. Birisinin eve domuz eti getirmesi zenginlik işaretiydi. Bu etten küçük bir parça keserek misafirleriyle oturup paylaşıyorlardı.

Buna "yağ çiğnemek" (**chew the fat**) adı veriliyordu.

Parası olanlar kalay-kurşun alaşımından yapılmış tabaklar alabiliyordu. Asidi yüksek olan yiyecekler kurşunu çözerek yemeğe karışmasına sebep oluyor, böylece gıda zehirlenmelerine ve ölüme yol açıyordu. Domatesler buna sık sık sebep olduğu için bunda sonraki yaklaşık 400 yıl boyunca domateslerin zehirli olduğu düşünülmüştü.

Çoğu insanın kalay-kurşun alaşımından yapılmış tabakları yoktu. Onun yerine tahta tabaklar kullanıyorlardı. Çoğu zaman bu tabaklar bayat ekmekten yapılıyordu. Ekmekler o kadar bayat ve sertti ki uzun zaman kullanılabilirdi. Bunlar hiçbir zaman yıkanmadığı için içinde kurtlar ve küfler oluşuyordu. Kurtlu ve küflü tabaklardan yemek yiyen insanların ağızlarında "tabak ağzı" (**trench mouth**) denen hastalık ortaya çıkıyordu.

Ekmek itibara göre bölüşülüyordu. İşçiler yanık olan alt kabuğu, aile orta kısmı, misafirler de üst kabuğu alırdı.