



Geleceğin İletişimcileri Arel Medya'da

Derslerde aldığımız teorik eğitim, pratikle desteklenirse gerçek potansiyelini ortaya çıkarır. Arel Medya, teoriyi pratiğe döküyor, gelecekte edinilecek deneyimleri bugünde önümüze sunuyor. Yalnızca geleceğin başarılı bir medya çalışanını değil, eleştirel bakışı kalemine, vizörüne, mikrofonuna sızmış özgür bireyi hedefliyoruz. Arel Medya'da üretenler, kendi hikâyelerini anlatırlar.

Gizem Tarçmoğlu

AYKUT AYKANAT

Öğretim Görevlisi/Arel Medya Direktörü

“Arel Medya'da olmak, Solaris'e seyahat etmektir”

1994 yılında Marmara Üniversitesi İletişim Fakültesi Gazetecilik bölümünde okurken dikkatimi ilk çeken, fakültenin haber ajansı MİHA olmuştur. MİHA'daki iletişim fakültesi öğrencileri o günün koşullarında haber yazıyor, fotoğraf çekiyor ve bir ajans mantığı ile içerik üretiyorlardı. Dahası, içerikler o yılların önemli gazetelerinde öğrencilerin imzalarıyla yayımlanıyordu. Cumhuriyet ve Radikal gazetelerinin pazar eklerinde MİHA çıkışlı haberleri görmemiz mümkündü. MİHA'da çalışıp da medya sektörünün yer almayan yoktur neredeyse. Çünkü profesyonel anlamda içerik üretmekle kalmayıp

kültürel anlamda da öğrencilerin gelişimine katkıda bulunan bir ortam sağlıyordu. İşte Arel Medya da bir anlamda bunun için var. Hem de sadece İletişim Fakültesi öğrencileri için değil, tüm Arelliler için buradayız. Henüz yeni bir oluşum olsa da kısa sürede öğrencilerimiz birçok görüntülü ve yazılı habere, belgesellere imza attı. Gazetemiz ArelRepost, Radyo Arel, haber sitemiz www.arelmedya.com başta olmak üzere tüm sosyal medya kanallarımızda yaptığımız içerikleri görmemiz mümkün. Bunlar ağırlıklı olarak hayata eleştirel bakan ve daha da önemlisi, toplumsal konulara odaklanan

içerikler. Medyanın özgürlüğünün tartışılmasının bile “ayıplanacağı” ortamda bu içerikleri bir üniversitenin haber ajansında yapılması çok kıymetli. Ama çok daha önemlisi, Arel Medya'nın farklı bir kültürel ortam yaratma hedefi. Bizler için hayata eleştirel bakmak, adalardan yana olmak, özgürlüğün ne demek olduğunu anlamak çok önemli. Bu yüzden burada içerik üretmek için önce hayatı ve insanı yeniden anlamaya çalışıyoruz. Arel Medya'da olmak İlyada ve Odyssea'yı yeniden okumak, Dostoyevski'nin “yeraltındaki insanını” tanımak, Solaris gezegenine seyahat etmektir bir anlamda.



DOÇ. DR. KENAN DUMAN

Neden Arel Medya Merkezi?

İstanbul Arel Üniversitesi İletişim Fakültesi öğrencileri, ders hocalarının liderliğinde sektör deneyimli isimlerle iş ve öğrenim hayatına önemli katkısı olan bir yapıda yer almakta.

Merkezimizde yer alan mentor hocalarımız, Arel Medya'da öğrencilerimizle birlikte çalışıyorlar. Öğrencilerimiz, derste teorik olarak gördüklerini Arel Medya'da hocalarıyla birlikte pratiğe dökerek fotoğraftan videoya, kısa filminden belgesele, radyo yayınından podcaste, haber yazımından muhabirliğe ve sektörde karşılaşabileceği birçok deneyime daha öğrenciyken sahip oluyorlar.

Arel Medya, yakın tarihli kuruluşundan beri birçok öğrenciyi

sektöre kazandırdı. Öğrencilerimiz, Arel Medya'da kazandığı tecrübelerle birlikte daha henüz öğrenciyken bile sektörde çalışarak eğitim hayatını devam ettiriyor.

İki yıl içerisinde çok sayıda öğrencimiz Arel Medya Merkezi'nde proje ürettiler. Özellikle belgesel, video ve haber projeleri profesyonel anlamda çok başarılı işler oldu. Gazetecilik uygulamaları, internet haberciliği ve podcast yayıncılığı derslerinin uygulamaları, Arel Medya içerisinde yapılıyor. Öğrencilerimiz, belgesel ve video projelerini sadece Arel Medya içerisinde değil, İstanbul'un dört bir yanında üretiyorlar. Dalyan isimli belgeselimiz, bunun en canlı ve yakın örneği.

Arel Medya'da üreten öğrenciler ne diyor?



ÇAĞTAY METİN

Görsel İletişim Tasarımı 4. sınıf öğrencisiyim. 2022 Şubat ayından beri Arel Medya'dayım. Burada bölümümün kapsamında birçok görsel medya ögesi üzerinden profesyonel odaklı iş yapabilme imkânı buldum. Geldiğim ilk hafta Arel Medya kendisini yeniliyordu. Böylece logosundan video girişindeki logo animasyonuna kadar birkaç kurumsal kimlik öğelerinin tasarımını yaptım. Haber derlemek, haber çekimlerine gidip turistlerle röportaj yapmak, kamera-mikrofon kullanmanın yanı sıra ofiste sosyal medya tasarımları ve haber-belgesel kurgusu ağırlıklı görevleri üstlenerek hem bölümüm hem de yan dalların mesleki görevlerini yapabilme fırsatı buldum. Böylece bir haberin, belgeselin prodüksiyon öncesi, prodüksiyon süreci ve sonrası hakkında deneyim kazandım. Hocalarımız ile yaptığımız haftalık yaptığımız toplantılar, ofis içi iletişim ile de ajans kültürü konusunda deneyim kazanmış oldum. Burada bulunduğum süre boyunca kendimi profesyonel hayatın kuluçkasında görüyorum.



AHMET ENES GÖKCAN

Yeni Medya ve İletişim bölümü 1. sınıf öğrencisiyim. İstanbul Arel Üniversitesi'ne gelir gelmez Arel Medya'yla tanıştım. Burada ne yapacağız, neler oluyor demeye kalmadan kendimi haber çekimlerinde buldum. Ortam o kadar güzel ve samimiydi ki arkadaşlarım ve ben Arel Medya'dan çıkmak istemedik. İş bilen, mizahtan anlayan, özeleştirici yapabilen ve eleştiri kabul edebilen bir kadronun içinde olmak beni hayli mutlu etti. Arel Medya'da hem işi öğrenmeye başladım hem de hocalarımla tanışma fırsatım oldu. Aynı zamanda Arel Medya kadrosu olarak kendi aramızdaki etkinliklerle de samimiyetimizi pekiştirdik. Ben Arel Medya'yı hem bir iş hem de samimi ortamıyla bir aile olarak görüyorum. Bu ailedeki nitelikli insanlardan biri olmak ve kaliteli işler yapmak istiyorum. Gelecekte başarılı işlere imza atarak Arel Medya ile birlikte büyümek istiyorum. Arel Medya'nın yoluma ışık tutacağını düşünüyorum ve geleceğe umutla bakıyorum.



ÖZGE GÜVEN

Gazetecilik bölümü 2. sınıf öğrencisiyim. Arel Medya'da çalışmaya birinci sınıfta başladım. İlk olarak haber toplantılarına katılarak bu sürece dahil oldum. Benim alanım gazetecilik olduğundan dolayı daha çok haber kısmına odaklıydım fakat hocalarımın ve kamera, kurgu alanında kendini geliştirmiş olan diğer öğrenci arkadaşlarımla birikiminden de çoğu zaman yararlandım. Haber önererek, bu haberler için veri toplayarak, görüş alınacak kişilerle önceden görüşerek, habere uygun sorular hazırlayarak haber öncesi aşamasını öğrendim. Ardından haberlere giderek görüş aldığım insanların kendini daha iyi ifade edebilmesi için bulunduğum atmosfere uygun bir dil kullanarak sorularımı sordum. Böylece, haber derlemeyi öğrenerek ufak adımlarla başladığım bu yolculukta şu an muhabirliğe kadar ulaştım. Birçok haberde muhabirlik yaparak kamera önünde kendimi geliştirdim. Haber toplantılarında belirlediğimiz konular hakkında hocalarım ve ekip arkadaşlarımla haber çekimleri yaparak kendimi geliştirmeye devam ediyorum.



ZEHRA ÖZKAN

Yeni Medya ve İletişim bölümü 1. sınıf öğrencisiyim. Arel Medya'yla tanışma sürecim, ilk olarak tercih günlerinde, daha sonra da oryantasyon programında iletişim bölüm hocalarımızın bilgilendirmesi, tanıtması sayesinde başlamış oldu. Arel Medya'yla görüşmemiz ilk olarak Özkan Emre ve Gürkan Şen hocalarımızla oldu. Hocalarımızla yaptığımız ilk görüşme tercih ettiğimiz alan için yapacaklarımız, öğrenmek istediklerimiz, ilerlemek istediğimiz yollar hakkındaydı. Bu görüşme sonrasında Aykut Aykanat hocamızla da kısa bir tanışma toplantısı gerçekleştirdik ve böylelikle kendi açımdan Arel Medya serüvenim başlamış oldu. Arel Medya'ya olabildiğince vakit ayırmaya çalışıyorum çünkü burası benim ilerlemek istediğim yolda daha şimdiden destekçim ve bana imkân sağlayan bir yer. Burada sadece medya hocaları değil, çok sevdiğim İletişim Fakültesi hocalarımız ve İletişim Fakültesi öğrencileri de bulunmakta. Onlar da bizlere olabildiğince destek sağlamakta. Birinci sınıf olmama ve teknik açıdan pek yeterli olmamama rağmen kendimi yetersiz ya da geri planda hissetmedim çünkü burası o hisleri hissedebileceğiniz bir yer değil, aksine keyif aldığınız, sizi teşvik eden, yeni öğrenimler ve yeni deneyimler kazanmaya başladığımız bir yer.



GİZEM TARÇINOĞLU

Yeni Medya ve İletişim bölümünde 3.sınıf öğrencisiyim. Aynı zamanda Görsel İletişim Tasarımı bölümünden çift anadal yapmaktayım. Arel Medya'da hocalarımdan ve alanlarında uzman yöneticilerimden eğitim alıyorum. Edindiğim bilgi ve beceriler sayesinde sektörel alanda deneyim kazanıyorum. Her hafta yaptığımız haber toplantıları, bana olaylara farklı açılardan bakarak haber hazırlamayı öğretti. Yazı yönümü geliştirmeye başladığım için artık kendi haberlerimi yazabiliyorum. Derste öğrendiğim kamera, ışık ve ses konularını, haber çekimlerinde yöneticilerimin de tecrübesiyle birlikte pratiğe döküyorum. Haliç Goldenhorn Uluslararası Film Festivali'nde finalist olan Dalyan adlı belgeselde ses sorumlusu olarak görev aldım. Çekimlerde mikrofon nasıl tutulur, ses nasıl alınır onu öğrendim ve sandığım kadar kolay olmadığını anladım. Belgeselin bir parçası olduğum için çok mutluyum. Arel Medya bana, sosyal medyada içerik üretimi ve bir tasarımın nasıl olması gerektiğini öğretti ve bu sayede kendi Instagram sayfamı kurdum. Bu durum, kendime olan güvenimi artırdı ve yarışmalara katılmaya karar verdim. Derslerden arta kalan zamanlarda Arel Medya'ya gelerek kendimi geleceğe hazırlıyorum.



YAĞMUR BAYANSALDUZ

Yeni Medya ve İletişim bölümü 1. sınıf öğrencisiyim. Bu bölümü seçmemdeki en büyük etkenlerden biri medyaya ilgi duymam ve kendimi iletişim konusunda başarılı bulmamdır. Tercih zamanlarında İletişim Fakültesi'nde görev alan hocalarımızla görüştüm ve Arel Medya hakkında bilgiler edindim. Arel Medya, aldığımız eğitimin yanında medyayı daha yakından tanımamızı sağlıyor. Derslerimizde teorisini öğrendiğimiz birçok şeyi hocalarımız sayesinde pratiğe döküyoruz. Bu sayede bölümümüzle ilgili daha geniş düşünerek gelecekteki planlarımıza zemin hazırlamış oluyoruz. Üniversitemizin ve Arel Medya ekibinin sağladığı bu olanaklarla gelecekte yapabileceğimiz işleri, nelere yoğunlaşabileceğimizi görüyoruz. Ben Arel Medya'yla birlikte gelecek

teki hayalim için ilk deneyimleri kazanmaya başladım. Hocalarımızın bizimle özverili çalışması, her konuda onlara danışabileceğimiz bir ortamımızın olması ilk tecrübelerimizi daha da sağlamlaştırıyor. Kısacası Arel Medya, kendi becerilerimizi en iyi fark edebileceğimiz ve bunun üzerinde yoğunlaşabileceğimiz bir ortam. Burada kendimi geliştirip bölümüm hakkında tüm bilgileri öğrenmek istiyorum ki henüz mezun olmadan sektörel deneyimi kazanmış olayım.

AREL REPOST

YIL: 5 / 2023

15. yıl özel sayısı

İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ ADINA İMTİYAZ SAHİBİ
Özgür GÖZÜKARA

GENEL YAYIN YÖNETMENİ
Aykut AYKANAT

SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ
Gürkan ŞEN

HABER MÜDÜRÜ
Özkan EMRE

DANIŞMANLAR

Arş. Gör. Oktay KARA
Arş. Gör. Ömer Batuhan AKGÜNER
Arş. Gör. Duygu NEŞELİ
Dr. Enes DÖNMEZ
Dr. Musa ÇELİK

KATKIDA BULUNANLAR

Ege PAKEN (Stajyer)
Hüsne DUMAN (Stajyer)
Nazlı Gül ÖZDAĞ (Stajyer)

Kemal Gözükara Yerleşkesi
Türkoba Mahallesi,
Erguvan Sok.
No:26/K34537
Tepekent - Büyükçekmece/İst

Sefaköy Yerleşkesi
Kemalpaşa Mahallesi,
Halkalı Caddesi
No:101 34295
Sefaköy-Küçükçekmece/İst

Cevizlibağ Yerleşkesi
Merkez Efendi Mah, Eski
Londra Asfaltı Cd.
No 1/3, 34010
Cevizlibağ-Zeytinburnu/İst.

Türkiye, basın ilkelerine uymaya söz vermiştir. Haber, fotoğraf kaynak
gösterilerek kullanılabilir.

areledu | (0850) 850 2735 | **AREL MEDYA**

BASKI-CİLT

Kaplan Ofset

Maltepe Mah. Gümüşsuyu Cad. Odin Center İş Merkezi No:
28/303-243 Topkapı - Zeytinburnu / İstanbul 0 (212) 567 01 55



Arel'in ödüllü kurgu yönetmeni: *Mahmut Aran*

İstanbul Arel Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Radyo ve Televizyon Programcılığından mezun olan Mahmut Aran, Ali Özel'in yönettiği Bozkır filmiyle 56. Antalya Altın Portakal Film Festivali'nde "En İyi Kurgu Ödülü"nü kazandı. İşin özünün çok çalışmak ve mesleğini sevmek olduğunu belirten Aran, ArelRepost'un sorularını yanıtladı.

HANGİ BÖLÜMDEN, ne zaman mezun oldunuz? Eğitim süreciniz nasıldı, bu süreçte sektörde çalışmaya başlamış mıydınız?

İstanbul Arel Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Radyo ve Televizyon Programcılığından 2012 yılında mezun oldum. Üniversiteye girerken sektörde çalışmaya başlamıştım. Dolayısıyla okul ve iş hayatımı hep paralel götürmeye çalıştım. İstanbul Arel Üniversitesi'nde akademik eğitimler alırken sektörde pratik tecrübeler ediniyordum. Bu durum benim için epey avantajlar yarattı.

Üniversite sonrası kariyeriniz nasıl gelişti? Sektöre atılma sürecinize değinir misiniz?

Sektöre, 2009 yılında lise stajımı yapmak üze-

Aslında kamera kullanmaya karşı daha çok hevesim vardı. Kariyerimin başında da kamera asistanlığı yapıyordum. Fakat bir gün çektiğimiz görüntüleri izlemek için kurgu odasına gittim. Orada bir de baktım ki çektiğimiz görüntüler, hiç tahmin edemeyeceğim bambaşka bir hale dönüşmüştü. Bu beni çok etkiledi.

re bir post prodüksiyon stüdyosunda adım attım. Stajım bittikten sonra aynı şirkette kurgu, ses, kamera departmanları gibi pek çok alanda asistan olarak çalışmaya başladım. Sonrasında kurgu asistanlığı, kurguculuk ve kurgu yönetmeni olarak pek çok projede yer aldım.

"HER GEÇEN GÜN NE ÇOK ŞEY BİLMEDİĞİMİ ÖĞRENİYORUM"

Kariyerinizde hangi projelerde yer aldınız? Bu zamana kadar geçen süreç size sektöre dair neler öğretti?

Küstüm Çiçeği, Dinle Sevgili, Benim İçin Üzülmeye, Huzur Sokağı, Kaçak, Kırgın Çiçekler, Kimse Bilmez, Bozkır, Çocuk, Ramo, Yeşilçam, Baba gibi pek çok projede yer aldım.

Bu geçen süre epey bir tecrübe kazandırıyor insana ama esas olarak ne öğretti dersiniz, her geçen gün ne çok şey bilmediğimi öğreniyorum.

Altın Portakal'da Bozkır filmiyle En İyi Kurgu ödülünü aldınız? Ödüle giden süreç nasıldı? İlk sinema filmi projenizde ödüle ulaşmak size neler hissettirdi?

Önemli bir festivalden ödül almak çok kıymetliydi ama bir o kadar da kıymetli olan o filmle kurduğum bağ... Bozkır filmi sürecinde hiçbir yerde edinemeyeceğim büyüklükte tecrübeler kazandım. Film tekrar tekrar, defalarca farklı versiyonlarda kurgulayıp en iyi sonucu almaya çalıştık. Aylar hatta yılları bu-

lan bir çalışmanın sonucunda ödül ile takdir görmek de hepimizi çok mutlu etti.

“KURGUCULAR BİR SİHİRBAZ GİBİ GELİYORDU BANA”

Ödüllü bir kurgucusunuz. Peki, kurguda ilerleme süreciniz nasıl gelişti? Neden kurgu?
Aslında kamera kullanmaya karşı daha çok hevesim vardı. Kariyerimin başında da kamera asistanlığı yapıyordum. Fakat bir gün çektiğimiz görüntüleri izlemek için kurgu odasına gittim. Orada bir de baktım ki çektiğimiz görüntüler, hiç tahmin edemeyeceğim bambaşka bir hale dönüşmüştü. Bu beni çok etkiledi. Kurgucular bir sihirbaz, kurgu odası da onların perde arkası gibi geliyordu bana. Sonrasında kurgu yapmayı denemek istedim ve görüntüler üzerinde editler yaptıkça bunu çok sevmeye başladım. Sonrasında da hep bu alanda ilerledim.

Yeni projeleriniz var mı? Bir Arelli olarak sizi hangi projelerde göreceğiz?

Şu anda isim veremem ancak önümüzdeki ay yeni bir diziye başlayacağız.

Sektörde idol olarak gördüğünüz kurgucular var mı? Kurgusunu beğendiğiniz filmler var mı? Geleceğe dair hayalleriniz neler?

Walter Murch en beğendiğim kurguculardan biri. Hatta *Göz Kırparken* isimli bir kitabı da var. Sinema ve kurgu ile ilgilenen tüm arkadaşlara bu kitabı tavsiye ederim. Kurgusunu beğendiğim epey iş var ama ilk sıraya Walter Murch'ın kurguladığı *Baba* filmini koyarım. Gelecek değil de daha çok bugünü yaşamayı

Küstüm Çiçeği, Dinle Sevgili, Benim İçin Üzülme, Huzur Sokağı, Kaçak, Kırgın Çiçekler, Kimse Bilmez, Bozkır, Çocuk, Ramo, Yeşilçam, Baba gibi pek çok projede yer aldım. Bu geçen süre epey bir tecrübe kazandırıyor insana ama esas olarak ne öğretti dersiniz, her geçen gün ne çok şey bilmediğimi öğreniyorum.

amaçlıyorum, o yüzden elimden geldiğince her an yeni şeyler öğrenip keşfetmeye çalışıyorum.

İletişim bölümlerinden mezun olan öğrencilerin sektörde iş bulmaları her geçen gün zorlaşıyor. Öğrencilerin sektöre girmek için neler yapması gerekli? Sizin tecrübeleriniz bu konuda neler söylüyor?

Aslında sektör artık herkese daha çok alan tanıyacak kadar büyük bir hale geldi fakat diğer mesleklerle karşılaştıracak olursak çalışma şartları oldukça zor. Özellikle de kariyerlerinin başında olanlar için maddi kazançlar oldukça düşük. Bu zorluklara katlanabilmek için öncelikle sevmek ve sonrasında da sabretmek gerekiyor. Bu işlerle ilgilenen bir tanıdığa ulaşp sonrasında muhakkak bir iş bulunabilir. Ancak gözlemlediğim kadarıyla iş bir şekilde bulunuyor fakat sonrasında sektörde tutunamıyor insanlar. Çünkü bu iş insanın hayatının büyük bir kısmını kaplıyor dolayısıyla da büyük bir fedakârlık istiyor. O yüzden benim tavsiyem, biraz daha sabırlı olunmasında fayda var.

Öğrencilerin okurken pek önemsemeyip aslında ileride çok işine yarayacak şeyler var mı? Mesela edebiyatla içli dışlı olmak, sinemaya dair kuramsal okumalar yapmak gibi...

Çok film izleyip filmler üzerine kafa yormak, konuşmak, düşünmek olabilir. Vakit buldukça fotoğraf çekmek, internette filmelerin kamera arkalarını seyretmek, roman okumak çok işe yarayabilir. Yani artık internet sayesinde kendimizi birçok konuda eğitebiliyoruz. Örneğin herhangi bir kurgu programını indirip üzerinde denemeler yapılabilir...

“İŞİN ÖZÜ ÇOK ÇALIŞMAK VE MESLEĞİNİ SEVMEK”

Sektöre atılmak isteyen, iyi bir kurgucu olmak isteyen öğrencilere tavsiyeleriniz neler olur?

Öncelikle şunu söyleyebilirim ki ben iyi bir kurgucu olacağım diye sektöre girmedim. Bu sektörde bir şeyler yapmak istiyordum ama bunun kurgu olduğunu deneyerek buldum. Yani kendilerini bir alana şartlamasınlar. Herhangi bir yerinden başlayıp farklı departmanları denemeli ve kendilerine hangisinin daha yakın olduğunu pratiğini yaparak, keşfederek bulmalılar. Sonrasında da bu hangi bölümse, mesela kurgu alanı tercih edildiyse çalışmaya bol bol kurgu yapan insanların yanlarında oturup onları izleyerek, sonrasında da kendilerinin bu deneyimleri sürekli uygulayarak çalışması gerekiyor. Yani işin özü çok çalışmak ve bu kadar çalışmaya katlanabilmek için de mesleğini sevmekten geçiyor...



Önemli bir festivalden ödül almak çok kıymetliydi ama bir o kadar da kıymetli olan o filmle kurduğum bağ... Bozkır filmi sürecinde hiçbir yerde edinemeyeceğim büyüklükte tecrübeler kazandım. Filmi tekrar tekrar, defalarca farklı versiyonlarda kurgulayıp en iyi sonucu almaya çalıştık.



Taktik maktik yok, *Bam Bam Bam!*

Aralık 2022’de bir önceki Arel Repost yazımın başlığını “Her şey çok güzel olmayacak” olarak atmışlardı. Bu sefer başlığı ben attım. İmparator Fatih Terim’in dünya futbol tarihine geçen meşhur sözü: Taktik maktik yok, Bam Bam Bam!

2023 YILINA DAİR öngörülerini sunduğum yazıda siyah kuğulara değinmiş ve arz/tedarik sorunları ile enflasyonları konu etmiştim. Enflasyon nedeni ile ortodoks para politikalarının faiz artışlarının dünyayı finansal krize sokabileceğini, merkez bankalarının rekor zararlarını söylemiştim.

Zaten başlık bu yüzden öyle atılmıştı. Ve gelinen noktada ABD’de bankalar battı, Avrupa’nın en büyük bankalarından biri Credit Suisse bir hafta sonu kaşla göz arasında UBS’e satıldı. Kanun bir günde değişip yatırımcı hissedar hakları göz ardı edilerek oldu bunlar. Batan ABD bankalarında da durum farklı değildi. Neredeyse her hafta sonu bir banka kötü aktiflerinden arındırılıp büyük ABD bankalarına devredildi. Netflix dizisi gibi, Truman Show gibi göz önünde yaşanan bu olayları bir daha hatırlatalım. Dünyada bankacılığın merkezi Basel İsviçre. Kurallar, Basel Komitesi ile orada belirleniyor. Şeffaflık, güven gibi bankacılık adına lanse edilen ülke yani. Diğer ise kapitalizmin merkezi. Neoliberal politikaların membaası. Serbest piyasa ekonomisi örneği diye lanse edilen dünyanın bir numaralı ekonomisi. Ve bankalar batıp, mevduatlar riske girince, ekonomiler sallanıp COVID-19 gibi finansal bir pandemiye dönüşmesin diye, neoliberal serbest piyasacı kapitalistler, “taktik maktik olmadan bam bam bam” bankaları borsaya kote diye bakmaksızın, mevzuatı bypass ederek devrettiler.

ABD bankalarında mevduat faizleri düşük olduğundan enflasyon ve risk algısı nedeni ile mevduatlar para piyasası fonlarına kaçtı, büyük bankalar da nasibini aldı ve mevduatlarda, aktif büyüklüklerinde, pazar paylarında kapitalist sistemde tekelleşmenin yolu açıldı. M2 para arzı uzun zaman sonra düştü ama para aslında hala sistemde. Fed’in tahvillerden birikmiş zararı, 2022 sonunda 1,080 trilyon dolardı. Mart 2023 finansallarında 910 milyar dolara indi. Ama bu faiz artışlarına rağmen nasıl oldu? Çok basit. 274 milyar dolarlık tahvilleri satarak. Yani kaba bir matematikle 170 milyarlık zararı 274 milyar dolara oranlarsak, bilançoda hala 7,7 trilyon dolarlık tahvil olduğunu düşünürsek, faiz arttırmaya devam ederken bu başarı nasıl sağlandı?

Peki, enflasyonlar düştü mü? ABD ve AB özelinde manşet, “enflasyon düşüyor”. Ama çekirdek enflasyonlar bir yere gitmiyor. Yani düşen sadece enerji fiyatları. Nitekim ABD Bureau of Labor Statistics ve AB Eurostat enflasyon kırılımları bunu net şekilde gösteriyor.



Dünyada bankacılığın merkezi Basel İsviçre. Kurallar, Basel Komitesi ile orada belirleniyor. Şeffaflık, güven gibi bankacılık adına lanse edilen ülke yani.

Enflasyonda düşen tek şey enerji kalemleri. O zaman bu faiz artışları kime yaradı? Merkez bankacılar ortodoks ezberlerin işe yaramadığını gördüler. Ve enflasyonun sadece parasal bir olgu olmadığını anlamaya başladılar. Monetarizm, ücret ve talep enflasyonu dışında maliyet enflasyonu, kar güdümlü (şirket) enflasyonu yani dünyada adı “açgözlülük enflasyonu” olarak konulan, bizdeki adı ile fahiş fiyat enflasyonunu, özetle arz enflasyonunu keşfettiler. Ve Phillips Eğrisi ile, Taylor Kuralı ile bu işler yeni dünyada çözüm için yeterli olmuyormuş noktasına geldiler. Özetle, enflasyonlar “bam bam bam, taktik maktik” işe yaramıyor artık, yeni kitaplar yazmak lazım diyor. Bakalım akademi buna ne zaman ayak uyduracak? Gerçi, heterodoks iktisatçılar uzun zamandır bunları yazıyor, çiziyor, söylüyor ama iktisatta tek bir ekol varmış, o da ortodoks para politikasıymış gibi yansıtıldığı ve buna da “iktisat biliminin kuralları” adı verildiği için kendine manşetlerde “epistemoloji” dışında pek yer bulamıyorlar. Oysa epistemoloji kelimesi bizzat bilimin kendisi. Platon’un akademisinden bu yana dogmayı sorgulayan yer zaten “universitat”. Üniversite işte bu yüzden sadece bir diploma alınan basamak değil.

ABD bankalarında mevduat faizleri düşük olduğundan enflasyon ve risk algısı nedeni ile mevduatlar para piyasası fonlarına kaçtı, büyük bankalar da nasibini aldı ve mevduatlarda, aktif büyüklüklerinde, pazar paylarında kapitalist sistemde tekelleşmenin yolu açıldı. M2 para arzı uzun zaman sonra düştü ama para aslında hala sistemde. Fed’in tahvillerden birikmiş zararı, 2022 sonunda 1,080 trilyon dolardı. Mart 2023 finansallarında 910 milyar dolara indi.

Nobelli Markowitz’in Modern Portföy Teorisine karşı, “yatırımcılar karar alırken rasyonel davranmazlar” diyen Davranışsal Finans üç kere Nobel aldı. Neuro pazarlama dışında artık liderlik çalışmalarında neuro liderlik ile yöneticilerin karar alırken rasyonel olup olmadıkları ölçülüyor. İşte bu yüzden neuro iktisatta taktik maktik pek işlemiyor, bam bam bam ekonomi modeli dünyayı şekillendiriyor.

Arel Medya'nın ilk belgeseli: Dalyan

Arel Medya'nın ilk belgesel projesi olan Dalyan'ın yönetmeni Özkan Emre, belgeselin hikâyesini kaleme aldı. O, bir yıl süren çekimlerde yaşananları 'karpuz kabuğundan gemiler yapmaya' benzetiyor.

İNSANLIK, tarih boyunca duygularını ve düşüncelerini sanat yoluyla anlatma yoluna gitmiştir. İnsanı resim yapmaya, şarkı bestelemeye, yazmaya, haliya motif işlemeye, heykel yapmaya iten şey nedir? Neden bir şeyleri anlatmak için sözden ötesini kullanırız? Neden bir film çekeriz örneğin? Saniyede 24 kare yan yana gelir ve bir imge oluşur, bir dil yaratılır. Bir duygu, bir düşünce birbirinin ardı sıra gelen resimlerle, önce kameraya, sonra izleyiciye yansır. Yaşamım boyunca bu soru hep aklımı meşgul etti, kendimce az da olsa cevap bulabildim: dert. Film çekmek dert işidir. Bir sözü olanların, sözünü paylaşmak isteyenlerin, "güzel bir şeyin farkındayım, siz de bunun farkında olun" diyenlerin işidir. Sanatçı herkesin yanından umarsızca geçtiği bir olaya, bir nesneye farklı yaklaşan; onda kimsenin görmediğini gören, duyan ve hissettiği şeyi duyurmak isteyenidir.

Geçenlerde, yönetmen Ahmet Uluçay'ın vefat yıl dönümünde onun neden film çekmek istediğine dair verdiği eski bir röportajı izledim. Uluçay'la sinema yapmaya dair fikirlerimiz neredeyse aynı. Aynı yörenin insanları olmak, köyde yetişmek, köyde film çekme noktasında da ayrıca bir sempati var kendisine. Bazen hayatta yenilgiye düştüğümü hissettiğim anlarda, onun sözünü anımsarım: "İnsan karpuz kabuğundan gemiler bile yapabilir, bu iş para değil yürek meselesi" diyen sözünü. Uluçay, Karpuz Kabuğundan Gemiler Yapmak filmini çekerek hayalini gerçekleştirdi. Derdini, duygularını, çocuksuluğunu, sinemasını bizlere gösterdi ve gitti.

AREL MEDYA'NIN İLK BELGESEL PROJESİ: DALYAN

Üniversitede çalışırken bir film çekmek, bir içerik üretmek, bir şeyler yapmak isteyen öğrencilere hep onu anlatıyorum. Bir şeyler üretmeyen, her şeyi tüketen, yaşama bir değer katmayan insan fakir aslında. Üreten insan her daim zengin. Üreten insan, karpuz kabuğundan gemiler de yapar, herhangi bir kamera ve tripodla bir şaheser de yaratır. Güzel bir hikâyeyi görmek ve onu anlatacak dili bulup bu yetkinliğe sahip olmak aslolan. Dalyan'ı çekerken de içimde bu ruh ve istek vardı.

İstanbul Arel Üniversitesi İletişim Fakültesi'ne bağlı Arel Medya ekibi ve öğrencilerinin çektiği "Dalyan" belgeseli, BluTV'de gösterilmeye başladı.



Ne olursa olsun yaşamını, yaptığı işi değerli bulduğum insanları anlatma isteği. Onlarla birlikte tarihe, yaşama bir çentik atma, bunca hikâyenin içinde Dalyan'ın da hikâyesi var deme isteği.

Arel Medya'da işe başlarken birçok endişem vardı. Aykut Hoca'nın var etmeye çalıştığı projeyi çok sevsem de uygulayabileceğimiz noktasında emin değildim. Biz öğrencilerle birlikte iyi belgeseller, haber içerikleri, radyo programları üretebilecek miydik? Nasıl güçlüklerle karşılaşacaktık? Bunların üstesinden gelebilir miydik? Okulda teorik anlamda yetişen öğrencilere işin pratiğiyle birlikte teorisini verebilir miydik? Tüm endişelerim zamanla kayboldu. Çalışma arkadaşım Gürkan, Arel Medya'daki asistan ve hoca arkadaşlarımızla birlikte güçlü, sağlam bir ekip olduk. Haberleri, filmleri, ürettiğimiz içerikleri tartıştık. Habere, belgesele, filme öğrencilerimizin nasıl yaklaşması gerektiği noktasında felsefi bir yaklaşım meydana getirdik. Tüm bunların sonunda, ilk orta metraj belgeselimizi çekmeye başladık: Dalyan'ı.

"DALYAN, KUZEYLİ NANOOK'U ANIMSATTI BANA"

Dalyancılık yüzyıllardır süregelen bir balık avlama yöntemi. Gırgır tekneleriyle avlanmanın yasaklandığı yaz dönemlerinde dalyancılar, akıntının durumuna göre, kıyıya yakın yerlere dalyan direklerini ve ağıları yerleştirip balıkların, bu ağların içine girmesini bekliyor. Balığın ve deniz suyu sıcaklığının durumuna göre bu süreç uzayıp kısalıyor. Bartın-Amasra Çakraz Köyü'nden İstanbul'a gelen balıkçıların tek amacı yaz boyunca çokça balık tutarak biraz para kazanıp memleketlerine dönebilmek. Hikâye, Flaherty'nin çektiği sinema tarihinin ilk uzun metraj belgeseli olan Kuzeyli Nanook'u anımsattı bana. Nanook'tan

bu yana balıkçının var olma mücadelesinde, dünyanın neresinde olursa olsun çok da bir farklılığın olmadığı aşikar.

Filmi çekmek birçok güçlüğü de beraberinde getirdi. Büyükçekmece-Beykoz güzergahında, elimizde malzemelerle birlikte gidip geldik. Ulaşım her açıdan büyük bir sorundu. Bazı günler, filmin kameramanı öğrencimiz Hakan'la birlikte Beykoz sahilinde sabahladık. En iyi görüntüleri alabilmekti amacımız. Peki, filmi hangi dramatik yapı üzerine kuracaktık? Dalyancılığın tarihsel gelişimi mi yoksa balıkçıların ekmek kavgası mı ana tema olacaktı? Tüm bu içeriksel ve biçimsel güçlükler, çözümlerini de beraberinde getirdi. Balıkçıları, dalyanı tanıdıkça hikâyeye daha çok hâkim olmaya başladık. Belgeseli çekmek, öğrencilerimiz için de çok iyi bir deneyim oldu. Bir diğer öğrencimiz Gizem, ilk kez boom mikrofona kullanmasına rağmen çok iyi bir iş çıkardı. Hakan ise çekim teknikleri, aktüel kamera kullanımı, çekim yaparken karşımıza çıkan bir çok güçlüğe dair bir fikir edindi. Filmi birlikte çektik. Kurgu ve grafik konusunda Çağtay, set ekibi olarak Özge ve Ömer filme katkı sağladı. Çekimler bittikten sonra medyadaki arkadaşlarımızla birlikte filmin kurgusu üzerine düşündük. Nasıl daha güçlü bir dramatik yapı oluştururuz sorusuna cevap aradık. Sonuç olarak el emeği, göz nuru filmimiz Dalyan'ı hep birlikte son haline getirdik. Dalyan teknesinden bir gemi yarattık. Filmimiz, yolladığımız ilk festivalde, uluslararası kısa belgesel film kategorisinde finalist oldu. Şu an festival yolculuğuna devam etmekte. Arel Medya olarak karpuz kabuğundan gemiler yapmaya, birlikte öğrenmeye ve öğretmeye devam edeceğiz. İmkanlarımızın daha iyi olduğu koşullarda çok daha iyi filmler çekeceğimize inancımız tam. Yeni belgesellerde buluşmak dileğiyle, ışığınız daim olsun...



“Kariyerimin ilk adımlarını Arel Medya’da attım”

İstanbul Arel Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Radyo ve Televizyon Programcılığından bu yıl mezun olan Tuğba Tura, kariyerinin ilk adımlarını attığı Arel Medya’dan, BBN Türk kanalına giden kariyer yolculuğunu ArelRepost’a anlattı.

İŞE BAŞLAMA SÜRECİN nasıl gerçekleşti? İlk zamanlarda nasıl hissettin?

Arel Medya’da editör olarak çalışırken kendimi farklı alanlarda da geliştirmek için iş arayışına girdim. Önceliğim televizyondur ve BBN Türk kanalına stajyer olarak başladım. Televizyona girmeden önce orayı diğer her yerden farklı, bambaşka, büyülü bir dünya olarak düşünürdüm, içine girince öyle olmadığını öğrendim. İlk işe başladığım günü hiç unutmuyorum. Bir bilgisayar verip haberlerin yazıldığı uygulamayı göstermişlerdi. Tabii haberin nasıl yazılacağını derslerde işliyorduk ama bu durumun bizzat ulusal bir kanalda önünüze çıkması bambaşka bir şey. Hatta o an Aykut hocamızı aramıştım ve heyecanla ne yapmam gerektiğini sormuştum. Bana korkmamamı ve öğrenmem için sormamı önermişti. Ben de öyle yaptım ve sabırla, yavaş yavaş öğrendim.

Benim için önemli olan iyi hikayelerin altına imza atmak. Beni izleyen birilerinin sesi olmak önceliğim... Maalesef dünyanın neresine gidersek gidelim medya ve iktidar ilişkisi çok kuvvetli. Bu yüzden gazetecisinden rejisine kadar herkes zorlanabiliyor.

Tam olarak televizyonda ne yapıyorsun? İşinin tanımını, işinle ilgili hazırlık sürecini bizimle paylaşır mısın?

Staj dönemimin ardından muhabir olarak kadroya girdim. Muhabir olduğum süreçte her sabah o günün haberi ne ise ona gider, ardından haberi yazardım. Ekran önüne geçtikten sonra durum değişti. Ekran bambaşka bir şey. Muhabirken ve dışarıda haber kovalarken, anons çekerken istediğin kadar hata yapabilirsin, özellikle de kameraman arkadaşınla aran iyiye. Muhabir olduktan kısa bir süre sonra da bağlı olduğum kurumdan moderatörlük teklifi aldım ve kabul ettim.

Televizyonda bir günün nasıl geçiyor?

Programım saat 14’te başlıyor ben 10’da kanalda oluyorum. İlk önce günün önemli konu başlıklarını belirliyorum, alabileceğim her şeyi not ediyorum. Aynı zamanda yayının

editörlüğünü de yaptığım için program KJ’lerini de yazıyorum, ardından konuk ayarlama süreci oluyor tabii. O genelde bir gün önceden ayarlanıyor. Program içeriği hazır olduktan sonra bana da sunması kalıyor. Her gün benim için keyifli ve eğitici bir süreç.

“UYGULAMALI DERSLERİN ÇOK ŞEY KATTIĞINI DÜŞÜNÜYORUM” Üniversitede aldığın eğitim, çalışma yaşamına nasıl yansdı?

Bu soruya bir anımı anlatarak başlamak istiyorum. Okulun ilk yılında stüdyomuzda program yapmaya çalışıyorduk. Sınıf arkadaşlarımızla görev dağılımı yaparken ben sunucu olmak istemiştım, kendimi ilk defa monitörde gördüğüm bir andı. Dersimizin öğretim görevlisi ise Akın Kılıç’tı. Akın Hoca’nın yanına gidip “Hocam, ben bugün deneyimlediğim bu anı, bir yıl içerisinde bir televizyon kanalında dene-

yimleyeceğim dedim” ve gerçekten öyle oldu. Canlı yayına çıktığım ilk gün hiç vaktim yoktu ve bana prompteri öğretmeleri gerekiyordu. Fakat benim uygulamalı derslerde prompterla çalışmış olmam, o gün beni bir sıfır öne geçirdi. Uygulamalı derslerin bizlere çok şey kattığını düşünüyorum. Özellikle radyo, televizyon gibi çok fazla kolu olan bir bölüm ise.

Arel Medya'daki kısmi zamanlı çalıştığın dönemde edindiğin tecrübeler, televizyonda yaptığın çalışmalara nasıl etki ediyor?

Arel Medya'da haftanın 3 günü çalışıyordum. Her pazartesi bir televizyon kanalında olduğu gibi toplantılar yapıp haftanın konularını belirlerdik. Buna alıştığım için televizyona geçtiğimde bu toplantılara hemen uyum sağladım. Arel Medya'da her hafta başka bir şey yapmaya çalıştım. Ben kültür-sanat konularına ilgilidim. Bu yüzden yazarlar ve yayıncılarla röportaj yapmak ilgimi çekiyordu. Mesela şu an Türkiye'de en çok satanlar listesinde olan Botter Apartmanı kitabının yazarı Ayşe Övür'le röportajımı Arel Medya'da yaptım. Ki hala Ayşe hanımla görüşür, yeni projeler için konuşuruz. Kariyerimin ilk adımlarını Arel Medya'da attım. Arel Medya'da ben de oradaki arkadaşlarım da büyük tecrübeler edindi. Birçoğumuz henüz öğrenciyken sektöre girdik. Arel Medya'da yalnızca gazetecilik tecrübesi değil, grafik tasarımı, kısa film ve dergi gibi çeşitli alanlarda da tecrübeler edindik. Aykut hocamız işin püf noktalarını anlatıp ilham verirken Özkan hocamız ise sokağa çıktığımızda yapılması gerekenleri bizzat uygulamalı gösteriyordu

“GAZETECİ HALKIN TARAFINDA OLMAK ZORUNDADIR”

Gelecekle ilgili kariyer planların, hayallerin nelerdir?

Benim için önemli olan iyi hikayelerin altına imza atmak. Beni izleyen birilerinin sesi olmak önceliğim... Maalesef dünyanın neresine gidersek gidelim medya ve iktidar ilişkisi çok kuvvetli. Bu yüzden gazetecisinden rejisine kadar herkes zorlanabiliyor. Gazeteci tarafsız olmak zorundadır lafına inanmıyorum. Gazeteci halkın tarafında olmak zorundadır. Ben de onu yapmaya çalışıyorum. İlerleyen dönemden isteğim ise uluslararası bir program yapımcısı olmak... Bir şeyler üretebildiğim ve bir şeyleri değiştirebildiğim sürece bu mesleğe devam edeceğim.

Son olarak iletişim fakültesi seçmeyi düşünen öğrencilere, birinci sınıfta okuyan arkadaşlarına ne söylemek istersin? Kendilerini nasıl geliştirebilirler; hayallerine, kariyer hedeflerine ulaşmak için nasıl çalışmaları gerekir?

Öncelikle okumak. Ne okursanız okuyun, okuduğunuz şey hiç beklemediğiniz bir anda sizi gelip bulur ve bambaşka bir kapı açar. Burada okumaktan bahsettiğim şey, kendini kitaplara kapatıp hiçbir şey yapmamak değil. Ben eğlenmeyi, dolaşmayı çok seven biriyim, doyarsa eğlenin ama merak etmeyi unutmayın. Merak olmazsa olmaz. Okuduğumuz kitapları gündelik hayattan uzak tutmamalıyız. Kitaplar, hayatı daha iyi anlamamıza yardımcı olur. Kariyerlerinde ise kendilerine eğitimlerinin ilk yılından itibaren spesifik bir alan belirlemelerini öneririm. Kısa dönemde de olsa farklı alanlarda staj yapsınlar ve neyi istediklerini, kim olduklarını bulsunlar.



Programım saat 14'te başlıyor ben 10'da kanalda oluyorum. İlk önce günün önemli konu başlıklarını belirliyorum, alabileceğim her şeyi not ediyorum. Aynı zamanda yayının editörlüğünü de yaptığım için program KJ'lerini de yazıyorum, ardından konuk ayarlama süreci oluyor tabii. O genelde bir gün önceden ayarlanıyor.



“Tohumların hepimize söyleyecek çok şeyi var”

Kendini “tohum gözlemcisi” olarak tanımlayan Lalehan Uysal, 2018 yılında başladığı tohum fotoğrafçılığını “Kurda, Kuşa, Aşa... ve GÖZE” adlı sergisiyle taçlandırarak sürdürüyor.

■ Yağmur Bayansaldüz



TOHUMLARA çocukluğundan beri canı gönülden bakan Lalehan Uysal, yıllarca kreatif direktör olarak çalıştı. Bugün ise kendini yalnızca “tohum gözlemcisi” olarak tanımlıyor ve 2018’den beri tohumları fotoğraflıyor. Öyle ki büyük bir çoğunluğumuz, tohumun bir sanat nesnesi olabileceğini hiç düşünmemişizdir. Tohum bazılarımız için bereket, bazılarımız için gıdaya dönüşecek bir ilk unsurdur. Uysal için ise tohum, renklerinin ve üzerindeki çizgilerinin çarpıcılığıyla bir sanat nesnesi... Peki, kurt, kuş ve aş için olmazsa olmaz olan tohumlar, gözlerimize ne söylüyor?

“Kurda, Kuşa, Aşa... Ve GÖZE” adını verdiğiniz tohum fotoğraflarınızı sırasıyla; Oxford, Gaziantep, Adana, İstanbul ve Bodrum-Gümüşlük’te sergilediniz. Pandemide de iki online sergiyle gündemdediniz. Geçtiğimiz Eylül ayında İzmir Kültürpark’ta Terra Madre Anadolu adıyla açılan uluslararası gastronomi fuarında yer alan serginize de yoğun ilgi vardı. Nasıl başladı tohumları fotoğrafı ve sergileme fikri?

Tohumlar çocukken arkadaşlarımdı. Çam iğnelerinden küpe, gece sefasının tohumlarından kolye yapardım. Annem tohumları mücevher kutularında, Halide Edip kuşağından babaannem kahve pişirdiği mangalın soğumuş

Tohumları öncelikle hayatıma dâhil ediyorum. Kutular içinde, kavanoz içlerinde, çekmecelerde, saklama kaplarında, sepetlerde, gardırobumda, evin her köşesinde, ceplerimde benimle yaşıyorlar. Bazen günlerce elimi sürmüyorum.

küllerinde, iki savaş görmüş anneannem ise çaputların içinde saklardı. Bu üç kadınla büyüdüm. Büyüdüğümde benim gibi tohumlarla arkadaş olan insanlarla arkadaş oldum. Birlikte bir dernek ve bir pazar kurduk. Buğday Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği bugün 20 ve İstanbul Bomonti’deki %100 Ekolojik Pazar ise 16 yaşında. Çoğu arkadaşım bütün bu zaman diliminde eken biçene destek oldu, bazısı kırsala göçtü, kendi ekti, toprak insanı oldu. Bazıları da hasattan aldı, pişirdi. Mutfak hayatının işi oldu. Bende ise ne toprak vardı ne de mutfak... Arkadaşlarım tohuma verim, hasat, bereket, gıda diye bakarken ben sadece renklerine, üzerindeki çizgilere bakıyordum. Birden kendimde olanın farkına vardım. Bende de göz vardı. Sahip olduğum meleke bakmak ve görmektir. Tohumlara çocukluğumdan beri canı gönülden bakıyordum. Anladım ki ben ilk fotoğraflarımı gözümle çekiyordum. Gün geldi, baktıkça baktığım, ekilince yeşeren tohumlar birikti, saklamayı beceremezsem küflendi, çürüdü. Önceleri tohumlarda gördüklerimi yitirmeden kayda almak için fotoğrafladım. Fotoğraflarken onlarda o kadar farklı, çarpıcı, olağanüstü şeyler gördüm ki, göstermez paylaşırsam olmazdı. Sergiler gördüklerimi gösterme çabasıdır. Ben sergi açmıyorum, gözümüzü açıyorum diyorum hep... İşte bu yüzden.

“TOHUMLAR HEP OLACAK”

Tohum, doğada sürdürülebilir bir hayatın önemli göstergesi... Tohumlara bakarak hayatın devamlılığına dair tespitlerde bulunabiliriz? Siz bu konuda neler düşünüyorsunuz? Gerçekten insanlık tohumlarına iyi bakıyor mu? İnsan olumsuz her şeye rağmen yaşadığı coğrafyaya has tohumlarını hayatta kalmak için koruyor, saklıyor. Kaybolanı buluyor, ekip çoğaltıp paylaşıyor. Anadolu insanı tohum takas geleneğini sürdürüyor. Günümüze kadar gelmiş ata tohumlarını mücevher gibi saklıyor. Norveç’in kuzeyinde yer alan her koşula göre inşa edilmiş Kıyamet Ambarı diye anılan Svalbard Küresel Tohum Deposu, dünyanın bereketli topraklarına ait tohumları koruyor. Oysa esas korumamız gereken gezegenimiz, toprağımız. O gezegen ve o toprak olmadan sakladığımız hiçbir tohumun bir anlamı yok. Ben tohumun bizsiz de var olabileceğine inanıyorum. Dünyada yaşam olduğu müddetçe tohumlar olacak, tohumlar yeşerecek. Ama değerler zincirinden kurtulmuş



insanlığın yaşamını sürdürmesi için tek bir tohumla ihtiyacı var; gezegenin geleceğine atılacak vicdan tohumlarına ...

Peki, Türkiye için neler söyleyebiliriz? Türkiye tohum çeşitliliği açısından zengin bir ülke mi ve biz bunu koruma noktasında neler yapıyoruz?

Anadolu'da süregelen sayısız medeniyetin bıraktığı izler bu topraklara has bereketin ve biyoçeşitliliğin geçmişine işaret ediyor. Bugün eksilen türlere, günümüzde ekimi yapılmadığı için kaybettiğimiz tohumlara, azalan tarım arazilerine ve endüstriyel tarım yöntemlerine rağmen Türkiye hâlâ tohum çeşitliliğine sahip zengin bir tarım ülkesi. Ancak bunun devamı için şu anda sürdürülen tarım kültürünün değişmesi ve bize miras tohumlarımıza sahip çıkmamız gerekli. Az sayıda örneğini gördüğümüz doğa dostu tarım ve topluluk destekli tarım yöntemlerinin çoğaltılması için çalışmalıyız. Küçük ölçekli ekim yapan çiftçiyi desteklemeliyiz. Yerel, aracısız, zehirsiz gıdaya ulaşmak için gıda topluluklarının yaygınlaşmasına öncelik vermeliyiz. Topraklarımızın zenginliğini de tohum çeşitliliğimizi de koruyabilmemiz bu değişim ve dönüşüme bağlı.

Tohum fotoğrafıma sürecini biraz anlatır mısınız? Hangi tohumu fotoğraflayacağımıza nasıl karar veriyorsunuz?

Tohumları öncelikle hayatıma dâhil ediyorum. Kutular içinde, kavanoz içlerinde, çekmece-lerde, saklama kaplarında, sepetlerde, gardırobumda, evin her köşesinde, ceplerimde benimle yaşıyorlar. Bazen günlerce elimi sürmüyorum. Bazen üçünü bazen sadece birini fotoğraflıyorum. Gözümün önünde duranlar var. Onları unutup, dalında tohumla durmuş bir zakkuma gönül verip, bir hafta onu bin türlü açıdan çekip duruyorum. Tohumlar ne zaman sırlarını açığa çıkaracaklarını gözüme fısıldıyor. Sanırım hangi tohumu fotoğraflamalıyım kararını tohumlarla birlikte veriyoruz.

Araştırma yaparken hiç bilmediğiniz tohumların farkına varmışsınızdır... Mesela en çok garipsediğiniz tohum ne oldu? Yani "Aaa demek bunun tohumu bu" dediğiniz...

Bütün sergilerimde diğer tohumlardan rol çalan bir karpuz çekirdeği var. Onu gördüğüm an, "Bu olağanüstü karpuz çekirdeğini herkes görmeli" diye düşündüm ve fotoğraf çekmeye ağırlık verdim. O karpuz çekirdeği diğer tohumlardaki güzellikleri görme ve fotoğraflama ilhamı verdi bana. Adı Çekirdeği Oyalı. Bazı yörelerde Yazılı Karpuz ya da Sarı Karpuz olarak biliniyor. Em-



İnsan olumsuz her şeye rağmen yaşadığı coğrafyaya has tohumlarını hayatta kalmak için koruyor, saklıyor. Kaybolanı buluyor, ekip çoğaltıp paylaşıyor. Anadolu insanı tohum takas geleneğini sürdürüyor.

salsız bir çekirdeği var. Çekirdeğin bir yüzünde başka, diğer yüzünde başka çizgiler var. Her bir çekirdekteki çizgiler de birbirinden farklı. Parmak izimiz gibi. Ama çoğu kişi bu çekirdeği görmemiş hiç. Çünkü bu karpuz içi kırmızı değil de sarı olduğu için kelek sayılıyor. Çiftçi kendi yiyor, konu komşusuna veriyor, artanı hayvanlarına yediyor. Satılmadığı için de ekimi çok az yapılıyor. Sergilerimden sonra kaderi değişti. Artık onu çok kişi tanıyor ve çekirdeğinin önünde ağlayan sergi ziyaretçilerim var. Bir avuç çekirdeği onu ekecek insanlarla paylaştım. Artık ekiliyor ve çekirdeğini her sergimde onu ekecek olan başka başka insanlarla paylaşıyorum.

Fotoğraflamakta en çok zorlandığınız tohum ne oldu?

Antep fıstığı ve Adana biberini fotoğraflarken çok zorlandım. Antep fıstığını çekerken bir iki, bir iki yediğim için çekecek fıstık kalmadı. Adana biberinin de acısından gözyaşlarımı tutamadığım için çekemedim.

Hâlâ aklınızda olup da fotoğraflayamadığınız tohum var mı? Ya da hedefinizdeki tohumlar neler?

Önce memleket tohumlarını sonra da dünyanın bütün tohumlarını fotoğraflamayı istiyorum. Aklımda o kadar çok tohum var ki, saymakla bitmez. Henüz onları çekmemin zamanı gelmemiş olmalı ki çekilmediler.

Serginizi gezenlerden nasıl dönüşler aldınız? Sergimin açıldığı yıl, Oxford Üniversitesi'nde

her yıl farklı temalarla yemek ve pişirmek üzerine yapılan sempozyumun teması tohumdu. Dünyanın her yerinden tohum üzerine düşünen, kafa yoran 250'ye yakın akademisyen sergimi gezdi. Son gün kahve molalarından birinde bir akademisyen yanıma gelerek "İki gün boyunca tohumu konuştuk ama tohumla hiç sizin baktığınız gibi bakmamışız" demişti. Sadece tohum üzerine düşünen insanlar değil, tohumla çok yakın hayatlar süren insanlardan da benzer cümleler geliyor. "Yıllardır bu buğdayın unundan ekmek yapıyoruz. Başaklarının üzerinde tüyler olduğunu fotoğraflarınızda gördüm" diyen fırın sahibinden, severek yediği sebzenin tohumunu gördüğünde şaşırın, bir tohumu gördüğünde çocukluğunu hatırlayan insanlar var. Çekirdeği Oyalı'nın önünde gözyaşlarını tutamayan genç kız unutamadıklarından... Çok kişi özellikle makro çekimlerden çok etkileniyor. Bazı fotoğraflarımı tohumların orijinalleriyle birlikte sergiliyorum. Satın alırken tohumların orijinalleri de talep ediliyor. Kendimi bir tohum gözlemcisi olarak tanımlamam dikkat çekiyor. Sergi defterlerim onlara gösterdiklerim için teşekkür mesajlarıyla dolu.

Son olarak tohumlar bize ne söylüyor gelecek için? Bu kadar içinde olan biri olarak, size bir şey söylemişlerdir diye düşünüyoruz.

Tohumlar çok konuşkan. Ama anlattıkları aramızda... Size sır olmayan bir şey söyleyebilirim. Gezegenimizin geleceği için vicdanımızın sesini dinlersek, tohumların hepimize söyleyecek çok şeyi var.

“Üniversitemizin akredite edilmesi, diploma değerini artırıyor”

İstanbul Arel Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Moleküler Biyoloji ve Genetik Bölümü Öğretim Üyesi ve Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Ergül Berber, moleküler biyoloji ve genetiğe dair soruları yanıtladı. Moleküler biyoloji ve genetik alanının genleri, kalıtımı ve canlılar arasındaki çeşitliliğin genetiğini moleküler düzeyde araştıran bir bilim dalı olduğunu söyleyen Berber, yeni çalışmalar neticesinde kanserin korkutucu bir hastalık olmaktan çıkacağını belirtiyor. Prof. Dr. Ergül Berber, İstanbul Arel Üniversitesi’nin YÖKAK tarafından akredite edilmesinin diplomanın değerini artırdığını belirtirken Moleküler Biyoloji ve Genetik Bölümü hakkında da ArelRepost’a açıklamalarda bulundu.



Moleküler biyoloji ve genetik alanına olan ilgi, pandemiyle de birlikte giderek artmaktadır. Bu ilgi artışının kaynağı sizce nedir?

Pandemi ile birlikte moleküler biyolojiye olan ilgi daha da görünür oldu. Covid-19 gibi sağlık sorunlarında hastalığa tedbir alabilmek veya tedavi geliştirebilmek için öncelikle hastalığa neden olan moleküler mekanizmanın anlaşılması gerekiyor. Virüsün hücreleri hangi moleküler etkileşim ile enfekte ettiği analiz edildikten sonra aşı geliştirilmesi, tedavi edici ilaç geliştirilmesi moleküler çalışmalar ile gerçekleşebiliyor.

Moleküler biyoloji ve genetik alanının birbiriyle nasıl bir ilişkisi bulunuyor?

Moleküler biyoloji ve genetik aslında tek bir alan. Genetik bilimi, organizmaların özelliklerini belirleyen genleri ve genlerin nesillerden nesillere geçişini inceleyen, dünyada var olan canlıların çeşitliliğini araştıran bir bilim dalıdır. Moleküler biyoloji ise hücrede genler tarafından üretilen protein gibi moleküllerin yapısını, fonksiyonunu ve birbirleri ile etkileşimini inceleyen bir bilim dalıdır. Moleküler biyoloji ve genetik bu iki bilim dalının birleştiği genleri, gen ürünlerini, kalıtımı, canlılar

arasındaki çeşitliliğin genetiğini moleküler düzeyde araştıran bilim dalıdır.

Özellikle kanser, immünoloji gibi araştırma konularındaki gelişmelerin başını moleküler biyoloji ve genetik alanı çekiyor. Gelecekte bu araştırma alanlarında ne gibi gelişmeler bizi bekliyor? Yakın bir tarihte kanser korkutucu bir hastalık olmaktan çıkabilir mi?

Kanserin moleküler patolojisinin araştırılmasına yönelik çok yönlü çalışmalar yürütülüyor. Tüm bu çalışmalar, kanserin moleküler patolojisinin ve genetik mekanizmasının

daha iyi anlaşılmasına ve daha kolay kesin tanı konulmasına, daha etkin tedavi edici ilaçların ve tedavi yöntemlerinin geliştirilmesine katkı yapıyor. Bu çalışmalar ile kanser korkutucu bir hastalık olmaktan çıkıyor diyebiliriz.

Moleküler biyoloji ve genetik alanının yaptığı araştırmalar sonucu stresin, biyolojik saatimizi ilerlettiği ortaya koyuldu. Biyolojik saat nedir ve stres, biyolojik saatimize nasıl doğrudan etki edebiliyor?

Biyolojik saat, bitkiler de dahil tüm canlıların sahip olduğu iç saat olarak da isimlendirilen 24 saatlik bir döngüdür. Fiziksel ve mental davranışlarımız bu 24 saatlik döngüde düzenlenmektedir. Örneğin uyumamız ve uyanmamız biyolojik saat ile belirleniyor. Bu saat güneş ışığı, sıcaklık gibi çevresel faktörlerden etkilenebilir. Örneğin hava karanlık olduğunda uyuruz, aydınlık olduğunda uyanırız. Vücuttaki her dokuda biyolojik saat bulunur. Biyolojik saatler beyinde bulunan ana saat ile kontrol edilir. Ana saat, biyolojik saat fonksiyonunu gen ürünü olan çeşitli proteinler ve hücre içinde sinyal iletimi ile kontrol eder. Stres vücutta çeşitli etkiler oluşturabilen bir faktördür. Son yıllarda yapılan araştırmalar stresin hücre içinde eIF2alpha proteini aracılığı ile biyolojik saatin hızlanmasına neden olduğunu gösteriyor.

Hemofili ve Von Willebrand hastalıklarına dair yaptığınız çalışmanızda hastalıkların yanı sıra bu hastalıkları etkileyebilecek sosyo-kültürel nedenler olduğunu da belirtiyorsunuz. Bu hastalıkları ve dolaylı da olsa hastalığa etkisi olan sosyo-kültürel nedenleri açıklayabilir misiniz?

Hemofili ve Von Willebrand hastalıkları kalıtsal kanamalı hastalıklardır. Bu hastalıklar genetik olduğu için hayat boyu tedavi gerektirir. Hem hastalara hem de ailelere ekonomik ve psikolojik yük getirir. Hemofili ile ilişkilendirilen genler x kromozomu üzerinde bulunması nedeniyle x'e bağlı kalıtım gösterir. Kalıtım modeli x'e bağlı çekinik olduğu için yalnızca erkeklerde görülen bir hastalık olup kadınlarda ise taşıyıcı olarak bulunur. Hemofili hastası bir babanın kızı zorunlu taşıyıcıdır. Hastalık, x'e bağlı çekinik kalıtıldığı için taşıyıcı bir anneden oğula geçer. Ancak bazı kültürlerde anne suçlanabilmektedir. Taşıyıcı annenin aslında mutasyonlu geni babadan aldığı gerçeği konusunda bu toplumlarda çok farkındalık olmadığı için anneler suçlanarak aile içinde sorunlar yaşanabilmektedir. Bu hastalıklar ile başa çıkmada ailesel hemofili hikayesi olan ailelerde akraba evliliklerinin mümkünse olmaması ve ailelerin hastalığın genetik kalıtımı hakkında bilgilendirilmeleri önem taşımaktadır. Von Willebrand hastalığı hem erkek hem de kadınlarda görülen kalıtsal kanamalı bir hastalıktır. Kadınlarda uzun süren menoraji, hastalığın en önemli belirtilerindendir. Ancak toplumlarda kadınlar uzun süren menorajiyi "annem de böyleydi" diyerek kabullendikleri için toplumda bu hastalığa sahip kadınlar çoğu zaman tanımlanmamış oluyor. Von Willebrand hastalığının tanısının konulması, toplumda hastalıkla mücadelede önem taşımaktadır.

Üniversitemizde İngilizce olarak eğitim veren Moleküler Biyoloji ve Genetik Bölümü-

Moleküler biyoloji ve genetik aslında tek bir alan.

Genetik bilimi, organizmaların özelliklerini belirleyen genleri ve genlerin nesillerden nesillere geçişini inceleyen, dünyada var olan canlıların çeşitliliğini araştıran bir bilim dalıdır. Moleküler biyoloji ise hücrede genler tarafından üretilen protein gibi molekülün yapısını, fonksiyonunu ve birbirleri ile etkileşimini inceleyen bir bilim dalıdır.

nün araştırma alanları nelerdir? Spesifik araştırma alanları bulunuyor mu?

Bölümümüzde genetik hastalıkların moleküler patolojisinin araştırılmasına yönelik araştırmalar yapılıyor. Şu anda yaptığımız araştırmada Hemofili B hastalarında mutasyonların tespit edilmesi ve bu mutasyonların hastalığa nasıl neden olduğunu moleküler simülasyon ve hücre kültürü çalışmaları ile analiz ediyoruz. Ayrıca bölümümüzün yenilenen kadrosunun araştırma alanları arasında bitki genetiği, biyoinformatik ve kanser moleküler biyolojisi bulunmaktadır.

Okulumuzda nasıl laboratuvar çalışmaları yapılıyor? Bu çalışmalarda elde edilen çıktıların öğrencilere nasıl katkıları bulunuyor?

Lisans öğrencilerimiz TÜBİTAK 2209-A projelerine katılıyor. Bizim danışmanlığımızda bir araştırma projesini, bölümümüzün laboratuvar alt yapısını kullanarak yürütebiliyor. Bizim araştırma projelerimizde deneysel çalışmaları yapabiliyorlar. Örneğin 2. sınıf öğrencimiz hemofili hastalarında tespit edilen mutasyonların moleküler simülasyon çalışmasında tekniği öğrenerek yer almıştır.

Bir Moleküler Biyoloji ve Genetik Bölümü öğrencisi, mezun olduktan sonra hangi kariyer fırsatlarına sahip olabilir?

Yüksek lisans ve doktora yaparak akademik kariyer sahibi olabilirler. Alanda araştırmalara katılarak yeni çalışmalar geliştirebilirler. Ayrıca biyoteknoloji firmalarında, tüp bebek

merkezlerinde, genetik tanı merkezlerinde ve TÜBİTAK mini kurumlarında da kariyer sahibi olabilirler.

Moleküler Biyoloji ve Genetik Bölümü okumak isteyen öğrenciler neden İstanbul Arel Üniversitesi'ni tercih etmeli? Okulumuzun bu alandaki avantajları nelerdir?

Bence öğrenciler kesinlikle İstanbul Arel Üniversitesi Moleküler Biyoloji ve Genetik Bölümünü tercih etmeli. Çünkü öğrenci odaklı bir bölümüz. Öğrencilerimizin her biri ile yakından ilgileniyoruz. Sadece öğrenciler ile değil, mezunlarımız ile de yakın ilişki halindeyiz. Onların akademik ve sosyal ihtiyaçlarında her zaman yanlarındayız. Bölümün eğitim dilinin İngilizce olması bölümü tercih etmeleri için en önemli sebep. Burada dört yıl boyunca aldıkları İngilizce eğitim, onlara dünyanın kapısını açmaktadır. Çift anadal ve yandal anlaşmalarımız ile öğrencilerimiz alan dışı yetkinlikler kazanabiliyorlar. Örneğin Beslenme ve Diyetetik ve Psikoloji bölümleri ile çift anadal programlarımız var. Öğrencilerimiz aynı anda iki farklı diploma ile mezun olup farklı alanlarda da kariyer edinebiliyorlar. Erasmus anlaşmamız olan üniversitelere gidip okuyabilir, staj hareketliliğinden faydalanabilirler. TÜBİTAK 2209-A projesinde bir projeyi bağımsız olarak yazıp, yürütebilir ve bir araştırma deneyimi kazanabilirler. Ayrıca üniversitemizin YÖKAK tarafından akredite edilmesi de öğrencilerimizin diplomalarının değerini artırıyor.



“Bizim hikâyemiz yeni lezzetleri keşfetmektir aslında”

Yemeğe tuz katmak, pişirmek ve hatta karıştırmak bile bir kimyasal reaksiyon oluşturuyorken kimyayla kurulan bilinçli bir etkileşim hem sağlık hem de lezzet açısından ortaya güzel sürprizler çıkarabilir. İstanbul Arel Üniversitesi Aşçılık Programı Öğretim Görevlisi Nurgül Demet Yorgan, öğrencileriyle birlikte yeni lezzetleri keşfetme hikâyesini ArelRepost’a anlattı.



YEMEK YAPMA eylemi, temel olarak kimyasal bir reaksiyon oluşturmaktır aslında. Yemeğe tuz eklemek veya karıştırmak bile yemeğe kimya katmaktır. Siz bu ilişki hakkında ne düşünüyorsunuz?

Yemek yapma eyleminin temel olarak kimyasal bir reaksiyon olduğu doğru. Yemek yaparken, malzemelerin bir araya gelmesi ve ısıtma, karıştırma, pişirme gibi işlemler sonucunda kimyasal değişimler yaşanır. Her bir katkı, malzemelerdeki bileşenlerin yapısını değiştirir ve sonuç olarak yeni bir ürün olan yemek ortaya çıkar. Örneğin, proteinlerin pişirme sırasında denatüre olması, nişastaların ısı ile jelatinize olması veya karbonhidratların karamelize olması gibi kimyasal değişiklikler meydana gelir. Aynı zamanda, yemeklere tuz eklemek de kimyasal bir etkiye sahiptir. Tuz, yemeklerdeki tat

algısını değiştirir ve bazı bileşiklerle etkileşime girerek lezzeti artırır.

Yemeğin yapılması sürecinde onlarca molekül birbiriyle kimyasal etkileşime girerek ortaya bir tat çıkarıyor. Bu durum, tarihsel süreç boyunca insanlık tarafından deneme yanılma yöntemiyle gelişti. Peki, bugün bilimin gelişmesi sayesinde gastronomi, kimyasal etkileşimleri kontrol ederek daha tutarlı sonuçlar elde edebilir mi ya da bilim bu işin neresinde?

Bugünün gastronomi dünyasında bilimin etkisi oldukça önemli. Bilimin gelişmesiyle birlikte, yemek yapma sürecindeki kimyasal etkileşimlerin ve moleküler bileşenlerin daha iyi anlaşılması sağlandı. Bu da şeflere, yemeklerinde daha tutarlı sonuçlar elde etmek için

bilimsel prensipleri kullanma imkânı veriyor. Gastronomideki bilimsel çalışmalar, gıda kimyası, moleküler gastronomi, duyu analizi, moleküler bileşenlerin etkileşimi gibi alanları kapsıyor. Örneğin; kimyasal reaksiyonların kontrol edilmesi, pişirme süreçlerinin optimize edilmesi, lezzetin artırılması için aroma bileşenlerinin kullanılması konularında bilimsel çalışmalar ve araştırmalar yapılıyor.

“BİLİMİN ROLÜ BÜYÜK OLSA DA YEMEK YAPMA SÜRECİ HÂLÂ SANATSAL VE YARATICI BİR UYGULAMADIR”

Bu durumda “Bilim, şeflerin yanında” diyebilir miyiz?

Bilimin gelişimi, şeflere yeni teknikler ve araçlar sağladı. Mesela moleküler gastronomi adı



verilen bir yaklaşım, yemeklerin kimyasal ve fiziksel prensiplerini anlamak ve kullanmak üzerine odaklanıyor. Emülsiyonların nasıl stabilize edileceği, moleküler köpüklerin nasıl oluşturulacağı gibi konular moleküler gastronominin çalışma alanına giriyor. Ayrıca, duyu analizi yöntemleri ve aroma kimyası da yemeklerin lezzetini ve tat algısını anlamak için kullanılan bilimsel araçlardır. Bu yöntemler, gıdaların bileşenlerini ve aromalarını daha iyi kontrol etmek için şeflere rehberlik etmekte... Ancak gastronomi sadece bilime dayanmaz, aynı zamanda yaratıcılık ve deneyim gerektiren bir alandır. Şefler, bilimsel bilgileri kendi ustalık ve zevkleriyle birleştirerek benzersiz yemekler yaratır. Dolayısıyla, gastronomide bilimin rolü büyük olsa da yemek yapma süreci hâlâ sanatsal ve yaratıcı bir uygulamadır.

Kimya ve gastronomi denildiğinde karşımıza çıkan “moleküler gastronomi” kavramını biraz daha açalım mı? Yemek yapma sürecinde hangi adımlara nasıl dahil olur?

Moleküler gastronomi, gıdaların kimyasal ve fiziksel prensiplerini anlamak ve kullanmak üzerine odaklanan bir yaklaşım. Bu disiplin, geleneksel yemek yapma tekniklerine bilimsel bilgi ve analiz eklemek suretiyle yaratıcı bir yaklaşım sunuyor. Moleküler gastronominin temel amacı gıdaların kimyasal, fiziksel ve duyu özelliklerini anlamak ve daha iyi yemekler yapmak için bu özellikleri kullanmak. Örneğin, moleküler gastronomi şeflerin lezzet, koku, görünüm, doku ve dokunsal hissin nasıl etkilendiğini anlamalarını sağlıyor. Bir başka deyişle, moleküler gastronomi, yemek yapım sürecinde şeflere birkaç farklı şekilde yardımcı olabilir. Öncelikle, moleküler gastronomi gıda bileşenlerinin nasıl reaksiyon verdiğini anlamak için kullanılır. Bu sayede, şefler gıdaların lezzet ve aroma profilini optimize edebilir. Ayrıca, moleküler gastronomi, pişirme teknikleri, emülsiyonlar, köpükler, jeller ve diğer teknikler gibi modern yemek yapma tekniklerinin geliştirilmesine de katkıda bulunur. Moleküler gastronominin bir diğer önemli uygulaması, yeni yiyeceklerin ve malzemelerin keşfedilmesidir. Örneğin, yosun ve diğer deniz ürünleri moleküler gastronomi sayesinde yenilikçi ve ilginç yemeklere dönüştürülebilir.

Yemeği pişirirken sıcaklık önemli bir etken. Farklı pişirme yöntemleri yemeğin kimyasını, yemeğin tadını nasıl etkiliyor?

Farklı pişirme yöntemleri, yemeğin kimyasını



Bugünün gastronomi dünyasında bilimin etkisi oldukça önemli. Bilimin gelişmesiyle birlikte, yemek yapma sürecindeki kimyasal etkileşimlerin ve moleküler bileşenlerin daha iyi anlaşılması sağlandı. Bu da şeflere, yemeklerinde daha tutarlı sonuçlar elde etmek için bilimsel prensipleri kullanma imkânı veriyor.

ve tadını farklı şekillerde etkileyebiliyor. Buna en güzel örnek “Maillard reaksiyonu” olabilir. Maillard reaksiyonu, gıdaların pişirilmesi veya kızartılması sırasında meydana gelen kimyasal bir reaksiyon... Bu reaksiyon, proteinlerin ve şekerlerin ısı etkisiyle karışması sonucunda çeşitli aromatik bileşiklerin oluşmasını sağlıyor ve yiyecekler karakteristیک kahverengi renk, hoş bir koku ve tat kazandırıyor. Etin yüzeyi kızartıldığında Maillard reaksiyonu gerçekleşiyor. Fırında pişen ekmek, Maillard reaksiyonu sonucu kahverengi kabuk ve hoş bir aroma kazanıyor. Patates kızartması veya fırında kızartılan patates, Maillard reaksiyonu ile çıtır dış kabuk ve iç kısmın yumuşaklığına sahip oluyor. Pişirme sıcaklığı, pişirme süresi ve kullanılan yöntemler yiyeceğin bileşenlerini değiştiriyor, kimyasal reaksiyonlara yol açıyor ve sonuç olarak lezzet, doku ve görünüm üzerinde etkili oluyor.

“BESİN DEĞERLERİNİ KORUMAK AÇISINDAN KİMYASAL SÜREÇLERİ BİLMEK ÇOK ÖNEMLİ”

Yemek yaparken önemli unsurlardan biri, yemeğin besin değerini korumak, hatta artır-

mak. Kimyasal süreçleri bilmenin bu duruma etkisi ise oldukça yüksek. Gastronomide besin değerini korumak için neler yapılıyor?

Yiyeceklerin besin değerlerini korumak açısından kimyasal süreçleri bilmek çok önemli. Gastronomide besin değerini korumak için taze ürünlerin tercih edilmesi, doğru pişirme yöntemlerinin kullanılması ve gıda saklama yöntemleri gibi birçok unsur göz önünde bulunduruluyor. Örneğin, sebzeleri çabuk ve düşük sıcaklıkta buharda pişirmek veya sotelemek, besin değerini korurken lezzeti de artırıyor. Haşlama veya buğulama gibi yöntemler de besin değerini korumaya yardımcı olabiliyor.

Kimya bilimi ile gastronomi arasındaki etkileşim, gelecekte daha lezzetli ve besin değeri yüksek lezzetli gıdaların geliştirilmesinde önemli bir rol oynayabilir.

Besin değerini korumak için uygulanan pişirme yöntemlerine örnek olarak 2000'lerin başından beri popüler hale gelen Sous vide yöntemi de gösterilebilir. Sous vide, vakumlu poşetlerde düşük sıcaklıkta uzun süreli su banyosuyla pişirme anlamına geliyor. Bu yöntemde, gıdalar düşük sıcaklıkta kontrollü bir şekilde pişirildiği için besin değerleri korunuyor ve lezzetleri artıyor.

Yiyeceklerin rengi de kimyasal etkileşimlerin sonucu... Örneğin "Yumurta, uzun süre kaynatıldığında neden yeşil olur?" sorusunun cevabını kimya veriyor. Gastronomi yiyeceklerin istenen renkte olması adına kimyayı nasıl kullanıyor?

Her gıdanın içerisinde kendine özgü renk pigmentleri var. Eski dönemlerde bu renk pigmentlerinden yediğimiz yemeklerin dışında halı yapımı, kumaş yapımı gibi birçok yerde yararlanılmış. Gastronomide ise yiyeceklerin istenen renkte olması için bazı kimyasal yöntemlere başvurulabiliyor.

Örneklendirebilir misiniz?

Örneğin, yiyeceklerin pH değeri, rengini etkileyen önemli bir faktör. Asidik veya alkali maddeler kullanarak yiyeceğin pH değeriyle oynanarak renk değişikliği elde edilebilir. Limon suyu kullanarak yiyeceğe asidik bir ortam sağlanabilir ve renk değişimi sağlanabilir. Yiyeceklerdeki renk değişimleri oksidasyon ve

redüksiyon reaksiyonlarıyla kontrol edilebilir. Kesilen meyve veya sebzelerin havayla teması sonucunda oksidasyon reaksiyonu gerçekleşir ve rengi değişir. Bu durumu önlemek için asidik maddeler kullanarak oksidasyon reaksiyonunu engelleyebilirsiniz. Yiyeceklerin pişirme sürecinde ısı kullanılması, renk değişimlerine neden olabilir. Örneğin, kızartma veya ızgara gibi yüksek ısı uygulanan yöntemlerle yiyeceklerin rengi değişebilir. Isı, Maillard reaksiyonu gibi kimyasal tepkimeleri tetikleyerek yiyeceklere kahverengi bir renk verebilir.

"BAHARATLARIN YİYECEKLE UYUMU HEM TAT HEM DE KİMYASAL ETKİLEŞİMLER ÜZERİNE KURULU"

Yiyecek ve baharat uyumu, gastronomi için olmazsa olmazlardan. Hangi yemeğe hangi baharat katılacağına, yani kimya uyumuna dair düşünceleriniz nelerdir?

Yiyecek ve baharat uyumu gerçekten gastronomi için önemli bir unsur... Baharatlar, yemeklere aroma, lezzet ve renk katarak onları zenginleştiriyor. Baharatların yiyeceklerle uyumu hem tat hem de kimyasal etkileşimler üzerine kurulu. Baharatlar, yiyeceklerle kimyasal etkileşimlere girerek tadı ve aromayı değiştirebilir. Hangi yemeğe hangi baharatın katılacağına dair kararlar hem kişisel tercihler hem de kimya uyumu dikkate alınarak verilebilir. Örneğin, acı biberler baharatlı yemeklere

ateşli bir tat verirken, tarçın tatlılara tatlılık ve sıcaklık katar. Yiyeceğin tadıyla uyumlu bir baharat seçmek, lezzet dengesini sağlar. Zencefil balık yemeklerine ferahlatıcı bir aroma katarken, karanfil et yemeklerine yoğun ve baharatlı bir aroma verir. Yiyeceğin aromasını tamamlayacak veya zenginleştirecek baharatlar seçmek, yemeğin lezzetini artırır. Baharat kullanımı, kültürel tercihler ve geleneklerle ilişkilidir. Farklı mutfaklarda kullanılan baharatlar, bölgeye özgü tatları ve lezzetleri yansıtır. Hint mutfağında sarı hardal tohumu, kimyon ve kişniş sıkça kullanılırken; Akdeniz mutfağında kekik, biberiye ve nane yaygın olarak tercih edilir. Bu örnekler, farklı kültürel tercihler ve baharat çeşitliliği üzerinden yiyecek-baharat uyumunun nasıl çalıştığını gösteriyor. Kimya, baharatların içerdikleri bileşiklerin ve kimyasal etkileşimlerin bu uyumu nasıl etkilediğini anlamamıza yardımcı oluyor.

Yiyeceklerin paketlenmesi sonucu da paket ve yiyeceğin kimyasal etkileşiminden dolayı bir değişim yaşanmakta. Gastronomi bu konuda neler yapıyor?

Yiyeceklerin paketlenmesi hem taze kalmasını sağlamak hem de yiyeceklerle paket arasında olumsuz kimyasal etkileşimlerin önlenmesi açısından önemli. Gastronomi, yiyeceklerin paketlenmesi ve ambalajlanması konusunda bilimsel araştırmalar yapar, uygun ambalajlama yöntemlerini belirler ve yenilikçi çözümler



geliştirir. Bu sayede, yiyeceklerin kalite, tazelik ve besin değerleri korunurken, olumsuz kimyasal etkileşimlerin minimum düzeye indirilmesi hedeflenir.

Kimya ve gastronomi dedik. Bu iki bilimin birbiriyle etkileşimi zannettiğimizden çok daha fazla. Gelecekte daha lezzetli ve besin değeri yüksek yemekler için kimya bilimi ile gastronomi neler yapabilir?

Kimya bilimi ile gastronomi arasındaki etkileşim, gelecekte daha lezzetli ve besin değeri yüksek lezzetli gıdaların geliştirilmesinde önemli bir rol oynayabilir. Buna en uygun örnek fonksiyonel gıdalardır. Fonksiyonel gıdalar, temel besin öğeleri olan protein, karbonhidrat, yağ, vitamin ve mineral gibi besin maddelerinin yanı sıra sağlık üzerinde olumlu etkileri olduğu düşünülen özel bileşikleri içeren gıdalardır. Bu gıdalar, sadece besin ihtiyaçlarını karşılamakla kalmaz, aynı zamanda sağlık açısından faydalı olabilecek aktif bileşikleri içerir. Fonksiyonel gıdalar, vücut fonksiyonlarını destekleme, hastalıkların önlenmesi veya iyileştirilmesi gibi çeşitli sağlık faydaları sağlamayı hedefler. Probiyotik yoğurtlar, laktozsuz sütler, glutensiz gıdalar, ginseng içeren içecekler, omega-3 içeren yağlar, düşük kalorili gıdalar, düşük sodyumlu tuzlar, diyabetik gıdalar gibi birçok ürün fonksiyonel gıdalara örnek olarak verilebilir.

Yiyecek ve baharat uyumu gerçekten gastronomi için önemli bir unsur... Baharatlar, yemeklere aroma, lezzet ve renk katarak onları zenginleştiriyor. Baharatların yiyeceklerle uyumu hem tat hem de kimyasal etkileşimler üzerine kurulu.

İstanbul Arel Üniversitesi öğrencilerinizle kimya ve yemek etkileşimine dair spesifik uygulamalarınız oluyor mu?

Öğrencilerimiz şu anda “Fermente Gıdalar”, “Gıda Bilimi” ve “Gıda ve Sağlık” dersleri ile kimya ve yemek etkileşimine dair bilgi sahibi olmaktadır. Aynı zamanda uygulamalı derslerimizde temel pişirme yöntemleri ve temel mutfak tekniklerini öğrenerek gıda ve kimya arasındaki etkileşimi bizzat deneyimliyorlar. Bu şekilde öğrenciler, kimyanın yiyeceklerin lezzet, dokulandırma ve renklendirme süreçlerindeki rolünü anlıyorlar. Uygulamalı derslerde temel pişirme yöntemlerini ve mutfak tekniklerini deneyimlemek, öğrencilerimizin kimya ve yemek etkileşimini bizzat gözlemleyerek anlamalarını sağlıyor. Bu sayede farklı pişirme tekniklerinin (örneğin ızgara, kızartma, buharlama) yiyeceklerin kimyasal ve fiziksel özelliklerine nasıl etki ettiğini öğreniyorlar.

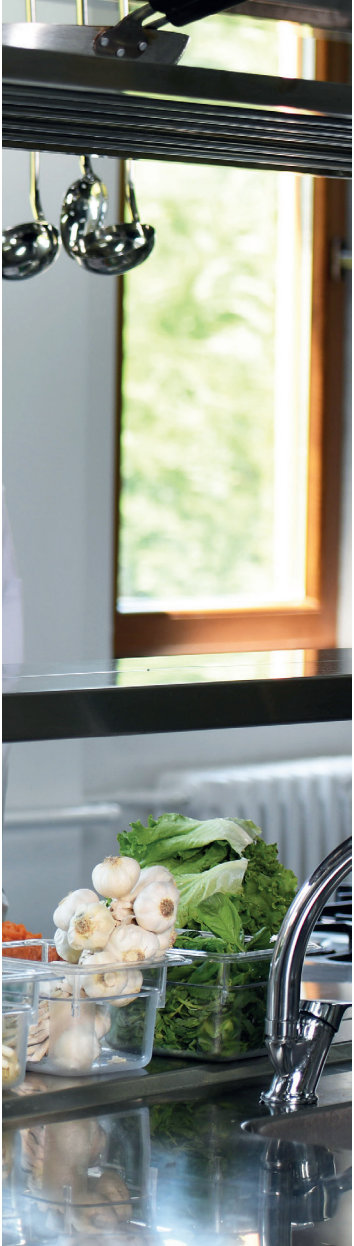
Deneyisel yemekler son zamanlarda oldukça popüler hale geldi. Özellikle deneyisel mutfak tabirini sıkça duymaktayız. Bu konu hakkında neler düşünüyorsunuz, öğrencilerinizle bu konuda çalışmalar yapıyor musunuz?

Deneyisel yemekler ve deneyisel mutfak, son yıllarda büyük ilgi gören bir trend haline geldi. Bu yaklaşım, geleneksel yemek yapma yöntemlerinden ve tariflerden çıkarak yaratıcılığa dayalı yeni tatlar, sunumlar ve deneyimler arayışını ortaya koyuyor. Deneyisel

yemekler, yiyeceklerin sınırlarını zorlama ve beklenmedik lezzet kombinasyonları oluşturma fırsatı sunar. Bu, yeni tat deneyimlerine kapı aralarken görsel sunumlar yoluyla da yemeklerin keyifli bir şekilde keşfedilmesini sağlıyor. Ayrıca deneyisel mutfak, gıda ve kimyanın etkileşimini daha derinlemesine inceleyerek yiyeceklerin fiziksel ve kimyasal özelliklerini anlama fırsatı yaratıyor. Biz de bu yaklaşım ile önümüzdeki yıl öğrencilerimiz için “Deneyisel Pişirme Yöntemleri” dersini müfredatımıza eklemiş bulunmaktayız. Öğrencilerimizle birlikte yeni lezzetlerin peşinden koşmayı bırakmıyoruz. Bizim hikâyemiz, yeni lezzetleri keşfetmek ve böylece farklı olana ulaşma hikâyesidir aslında.



Her gıdanın içerisinde kendine özgü renk pigmentleri var. Eski dönemlerde bu renk pigmentlerinden yediğimiz yemeklerin dışında halı yapımı, kumaş yapımı gibi birçok yerde yararlanılmış. Gastronomide ise yiyeceklerin istenen renkte olması için bazı kimyasal yöntemlere başvurulabiliyor.



Arelli Faezeh *hem tasarladı hem de podyumda yürüdü*

İstanbul Arel Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Moda Tasarımı bölümü öğrencisi Faezeh Ahan, Bursa Fashion Week'te kendi tasarımı olan kıyafetlerle podyumda yürüdü.

📷 Zehra Özkan



TEK BAŞINA ve çok kısa sürede tasarladığı kıyafetlerle profesyonellerin yerini aratmayan Faezeh Ahan'ın kendi tasarımlarından biriyle podyumda yürümesi oldukça beğeni gördü. Ahan defile hakkındaki yorumlar için, "Podyumdayken elbiseleri çok güzel buldular kulağıma geliyordu. Bunlar çok güzel duygular" dedi. Ayrıca amacının Türkiye'de bir marka haline gelmek olduğunu ifade eden Faezeh, bunun için çok çalıştığını belirtti.

İran'dan Türkiye'ye gelme amacınız ve İstanbul Arel Üniversitesi'ni seçme sebebiniz nedir?

Merhaba ben Faezeh Ahan. 26 yaşındayım, İranlıyım ve İran'dan geliyorum. İstanbul Arel Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi'nde Moda Tasarımı okuyorum. Türkiye'ye gelme amacım moda tasarımı okumaktı. Çocukluğumdan beri İran'da moda tasarım üzerine okuyor, çalışıyor ve kurslara gidiyordum. Gittiğim yerdeki hocalarım çok farklı ve başarılı tasarımlar yaptığını, başka ülkelere giderek moda tasarım hakkında daha fazla bilgi edinmem gerektiğini söylüyorlardı. Benim aklımda da böyle bir fikir oluştu ve başka bir ülkede nasıl okuyabileceğimi ve neler yap-

Açıkçası tasarımlarımın herkesin giyebileceği şeyler olmasını istemiyorum. Yaptığım tasarımlar sizin ne istediğinize, nasıl renkler sevdiğinize ve tarzınıza göre değişiyor. Örneğin bazıları hiç taş sevmiyor ya da leopar sevmiyor.

bileceğimi araştırmaya başladım. Türkiye'yi araştırdığımda moda tasarımı alanında çok iyi yerde olduğunu gördüm. Ayrıca çocukluğumda televizyonumuz Türk televizyonu olduğu için de Türkiye'yi biliyordum ve burada okumaya karar verdim. Çevremdeki insanların bana önerdikleri moda tasarım okullarını araştırdıktan sonra İstanbul'a taşındım ve İstanbul Arel Üniversitesi'ni tercih ettim.

Tasarım yaparken nelerden ilham ve keyif alıyorsunuz?

Tasarım yaparken örneğin hava ve buluttan ilham alıyorum. Özellikle buluttan ilham almak bana bir şey yaratıyormuş hissi veriyor ve o bulutu giysi haline dönüştürmek bana çok keyif veriyor.

Bursa Fashion Week süreci nasıl başladı?

Modellik, Türkiye'ye geldiğimden beri se-verek yaptığım bir işti. Burada birkaç ajans tanıyordum ve içlerinden bir ajansın moda tasarım okuyan öğrenciler için defile yaptığını öğrendim. Daha sonra bir hocam, beni Asil Çağıl'ın ajansı ile görüştürebileceğini söyledi. Asil Çağıl'ın ajansında aylarca çekimlerde ve defilelerde model olarak çalıştım. Sonra-

sında Bursa Fashion Week'te gelinlik ve abiye üzerine çok iyi 4-5 markayla beraber defile yapacaklarını ve benim de katılabileceğimi söylediler. Defileye katılma fikri bana çok cazip geldi ve katılmaya karar verdim. Ancak defile için bir ay zamanım olması nedeniyle sabahdan akşama kadar çalışarak elbiseleri tek başıma tasarlayıp diktim ve defileye katıldım.

"TÜRKİYE BANA İYİ GELDİ"

"Podyumda yürümek en büyük hobim" demiştiniz. Hem tasarım yapmak hem de podyumda sahne almak nasıl bir deneyimdi, o an neler hissettiniz?

Ben bu işi yapıyordum ve model olarak podyumlara çıkıyordum ancak kendi tasarımlarla podyumda tasarımcı ve model olarak yer almak çok farklı bir duyguydu. Podyumda yürürken elbiselerin çok güzel olduğu ve çok beğenildiği gibi söylemler kulağıma geliyordu. İnsanların böyle düşünmeleri, dile getirmeleri çok farklı ve güzel bir duygu.

Bir röportajınızda, amacınızın Türkiye'de tasarım anlamında marka haline gelmek olduğunu söylemiştiniz, bunu daha detaylı

öğrenebilir miyiz?

Ajansla konuştuğumda kendi hayalimi söylemiştim ki benim buraya gelme amacım öncelikle burada okumak ve sonrasında bir marka oluşturmaktı. Bu nedenle okulum bittikten sonra bir marka kurmayı düşünüyorum ve şimdiden gerekli işlemlere başladım.

İran'a geri dönmek istiyor musunuz?

Hayır, İran'a dönmek istemiyorum. Orada hayal ettiklerimi gerçekleştirebilmek için çok fazla zaman ve çaba gerekiyor. Türkiye ise bana çok iyi geldi. Hem burada tanıştığım insanlar hem de hayallerime daha erken ulaşabilmem için bana yardım ediyorlar.

Yeni bir koleksiyon hazırlıyor musunuz, eğer hazırlıyorsanız koleksiyondan kısaca bahsedebilir misiniz?

Evet, hazırlıyorum ancak artık koleksiyonlarım için tema seçiyorum. Fashion Week'te kendimi göstermek istiyordum fakat bir tema yoktu. Nasıl giyindiğimi, neler sevdiğimi ve nasıl bir tarzım olduğunu göstermek için defileye katılmıştım. Bir sonraki defilemde ise çok farklı bir tema seçeceğim. Ayrıca yeni defilemde çok daha fazla tasarım yapmayı ve bunları normal makinelerle dikmeyi istiyorum.

Yaptığınız tasarımları nasıl tanımlarsınız? Bu tasarımlarınız kimlere hitap ediyor ve tasarımlarınızda ön plana çıkarmak istediğiniz noktalar neler?

Açıkçası tasarımlarımın herkesin giyebileceği şeyler olmasını istemiyorum. Yaptığım tasarımlar sizin ne istediğinize, nasıl renkler sevdiğinize ve tarzınıza göre değişiyor. Örne-



Ben bu işi yapıyordum ve model olarak podyumlara çıkıyordum ancak kendi tasarımlarla podyumda tasarımcı ve model olarak yer almak çok farklı bir duyuydu.

Çocukluğumdan beri İran'da moda tasarım üzerine okuyor, çalışıyor ve kurslara gidiyordum. Gittiğim yerdeki hocalarım çok farklı ve başarılı tasarımlar yaptığımı, başka ülkelere giderek moda tasarım hakkında daha fazla bilgi edinmem gerektiğini söylüyorlardı.

ğin bazıları hiç taş sevmiyor ya da leopar sevmiyor. Bu nedenle kişinin istediklerine bağlı bir tasarım yapıp onu giydirmeye, yani kişiye özel tasarımlar yapmaya çalışıyorum.

Kariyerinizde nasıl ilerlemek istiyorsunuz?

Şu an Türk ve İranlı influencer arkadaşlarımla hangi renkleri sevdikleri, nasıl bir giyim tarzı olduklarını, nelerden hoşlandıklarını konuşarak onlar için özel tasarımlar yapıyorum. Kendimi insanlara tanıtmak istiyorum çünkü ilk defilemde benim dışımdaki herkes tanıdık bir markaydı. Ben ise tasarımlarımı evde kendim dikmişim ve defileye kardeşimle birlikte katılmıştım. Bu nedenle öncelikle kendimi biraz tanıtarak bir marka olmayı hedefliyorum.

"AREL'İN İMKÂNLARI ÇOK FAZLA"

Moda tasarım işine yeni başlayacaklara neler söylemek istersiniz?

Türkiye, insanlara tasarım anlamında çok iyi imkânlar sunuyor. Ben buraya yabancı bir ülkeden geldim fakat okulum ve çevremdeki insanlar bana çok yardımcı oldu. Bu nedenle diyorum ki kim böyle bir işi kendine yakın görüyorsa mutlaka yapsın. Çünkü Türkiye moda tasarım alanında çok iyi bir yerde. Burada hayallerine ulaşmak hiç de zor değil.

Moda tasarım okuyan ve okuyacak olan öğrencilere neler söylemek istersiniz?

Öncelikle öğrencilerin tercih etmek istedikleri okulları iyi araştırmaları gerektiğini söyleyebilirim. Örneğin, bizim okulumuzun imkânları çok fazla. Ben daha önce İran'da iki sene üniversite okumuştum. Ancak oraya nazaran burada overlok, baskı, örgü makinesi bile olması beni çok şaşırtmıştı. Dolayısıyla yeni başlayacak öğrencilere tavsiyem geniş imkânlara ve deneyimli hocalara sahip okullara öncelik vermeleridir.



“Her zaman kenarda kalan insanların hikâyelerini anlatmayı sevdim”

Her zaman kenarda kalan, haksızlığa uğrayan, azınlıkta olan insanların hikâyelerini anlatmayı seven usta senarist, auteur yönetmen Ümit Ünal ile sinema serüvenini, kadın öykülerini ve dijital platformları konuştuk.

■ Gürkan Şen

SENARYOSUNU yazdığınız ilk film 1986 yapımı Teyzem filmi fakat yönetmenliğini yaptığınız ilk film 2002 yapımı 9 filmi. Sinema serüveniniz nasıl başladı, senaryodan yönetmenliğe geçiş süreciniz nasıl gelişti?

İzmir Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Sinema-TV bölümünde okudum. 1985 yılında mezun oldum. Okul sırasında gerçek hayattan esinlenen Teyzem senaryomu yazmıştım. İstanbul'a geldiğimde Atıf Yılmaz'ın yönetmen yardımcısı Leyla Özalp ile tanıştım ve onun sayesinde Atıf Yılmaz'ın ekibinde yer aldım. O sırada Adı Vasfiye filminin hazırlıkları vardı, orada 4. asistan oldum. Urla civarında yapılan çekimler sırasında Müjde Ar'la tanışma ve ona Teyzem'i okutma şansım oldu. Müjde Ar senaryoyu çok beğenip desteklediği için film hayata geçebildi ve 86 yazında Halit Refiğ yönetmenliğinde çekildi. Sonraki yıllarda senaryolar yazdım. Aklımda okul bittiğinden beri hep yönetmenlik vardı ama Yeşilçam o sırada genç insanlara daha kapalı bir endüstriydi. Ben de hayatımı kazanmak için reklam dünyasına geçmek zorunda kaldım. Uzun süre ajanslarda reklam yazarlığı ve yaratıcı yönetmenlik yaptım. 1996'da kendi yazdığım reklamlardan bazılarını çekmeye başladım. Bunlar başarılı olunca sadece yönetmenlik yaparak yaşamının yolu açıldı. 2001'de, reklamda edindiğim teknik tecrübelerin ışığında ilk uzun metrajım 9'u çektim.

“TEK MEKÂN TERCİHİ BÜTÇEDEN KAYNAKLANIYOR”

Sinemanızda, özellikle de bazı filmlerinize tek ve kapalı mekân tercihinde bulunduğunuzu görüyoruz. Neden tek ve kapalı mekân tercihinde bulunuyorsunuz, bu mekânlarda kurguladığınız filmlerde ilgiyi ve gerilimi nasıl canlı tutuyorsunuz?

Tek mekân tercihi öncelikle bütçe kısıtlarından kaynaklanıyor. Bugüne kadar Anlat İstanbul, Gölgesizler ve Ses dışında tüm filmlerimi olağanüstü küçük bütçelerle ya da “bütçesiz” yaptım. 9'la başlayan tek mekân macerasının temel sebebi, filmin daha tasarım aşamasındaki giderlerini kısılabilmektir. Sinemada mekân arttıkça çekim günü de artıyor. Bu da bütçe demek. Ülkemizde “normal” bütçeli bir film, diyelim 5-6 haftada çekiliyorsa bir tek mekân filmini 15 günde çekebilme şansınız var. Ama bunun için elbette çok sağlam bir metin ve tek mekâna uygun bir film tasarımı gerekiyor. Tek mekâna göre düşünmek, her şeyi ona göre tasarlamak zorundasınız. Seyircinin ilgisini ayakta tutabilmek için de hikâyenin iç gerilimini, dramatik çatışmayı çok sağlam kurmak zorundasınız. Eğer hikâyenin çatışması doğru



Her yerde söylediğim gibi, sinemanın yönetmen sanatı olduğuna inanıyorum. Bir film yönetmenin zihninde doğar ve eğer yönetmen bir hayali, filme aktarma konusunda yetenekliyse, seyirciye ulaşır.



değilse, iç gerilimi yoksa yüzeysel bir gerilim yaratmak için kamerayı oradan oraya koşturmanız, müziği bağırmanız yetmez. Ama doğru kurulmuş bir dramatik yapı varsa bir masa başında oturan iki kişinin konuşmasını bile ilgiyle izler seyirci. Hitchcock'un ünlü örneği: “Bir masa başında iki kişiyi 5 dakika konuşturam seyirci çok sıkılır. Ama eğer sahnenin başlangıcında o masanın altında 5 dakikaya ayarlı bir saatli bomba olduğunu gösterirsem, en sıkıcı konuşmayı bile herkes sonuna kadar seyrederek.” Şimdi, her konuşma sahnesine bir bomba koyamayız elbette ama o bombanın yerine geçecek bir merak unsuru, bir çatışma ögesi bulmak zorundayız.

Usta bir senarist ve auteur bir yönetmen olarak senaryo ve yönetmenlik ilişkisinden bahsedebilir misiniz?

Her yerde söylediğim gibi, sinemanın yönetmen sanatı olduğuna inanıyorum. Bir film yönetmenin zihninde doğar ve eğer yönetmen bir hayali, filme aktarma konusunda yetenekliyse, seyirciye ulaşır. Senaryo yazarı ekipten biridir. Kameraman, sanat yönetmeni vb. gibi yönetmenin bir dünya kurmasına yardımcı olan biridir, ama işin asıl anlatıcısı yönetmen-

dir. Bu durumun sinemanın kimi alanlarında, kimi ülke ve dönemlerde istisnaları olabiliyor. Ama bu eğlence endüstrisinin üretim bandında ortaya çıkan geçici bir durum. Gerçekten fark yaratan ve çığır açan sinema, özgün bir hikâyeyi kendine özgü bir sinema diliyle aktarmayı başaran, kendi sinema dilini ve dünyasını kuran yönetmenler tarafından yapılır.

“GÜÇLÜLERİN DERTLERİ BENİ İLGİLENDİRMİYOR”

Sinemanızın kadın karakterleri oldukça derinlikli. Sinema sektörü erkek egemen yapıda ve bakış, çoğu zaman erkeğin bakışı. Siz ise perdede kadın bakışını taşıyorsunuz. Bu tercihinizin nedeni nedir ve sektörün erkek egemen yapısını nasıl değerlendirirsiniz?

Her zaman kenarda kalan, haksızlığa uğrayan, azınlıkta olan insanların hikâyelerini anlatmayı sevdim. İlk senaryom Teyzem'den beri yazdığım birçok karakter bu tanıma girer. Güçlülerin, galiplerin dertleri beni pek ilgilendirmedir. Kadınlar, sanırım en çok bu yüzden filmlerimin ana karakterleri oldular. Çünkü tüm dünyada, en çok haksızlığa uğrayan onlar. Ama kendimi sadece kadın karakterlerle sınırlamak, “kadın filmlerinin unutulmaz yönetmeni” olarak anılmak da istemem. Toplumsal cinsiyet kalıplarının dışında düşünebilmek isterim.

Sektörden bahsetmişken dünyada ve Türkiye’de sinema sektörünün gidişatını nasıl yorumlarsınız? Aşk, Büyü vs. filminiz de MUBI platformunda yayınlanmıştı. Dijital alanın sinemayı nasıl etkilediğini düşünüyorsunuz?

Aşk, Büyü vs. 2019 sonbaharında bitmişti. Ama 2020 boyunca salgın yüzünden seyirciyle buluşmak için beklemek zorunda kaldı. Biraz da günümüzün tutucu ve baskıcı politik ortamı yüzünden, salonlarda dağıtım şansı olmadı. Tek şansımız dijital ortamda gösterime çıkmak oldu. Ben dijital platformlara olumsuz bakmıyorum. Şu an en çok film seyredilen yerler orasıysa, biz de sırtımızı dönemeyiz ve oraya satmak üzere film yapmak zorundayız. Ayrıca dijital kanallar, dünya seyircisine ulaşmak için de çok büyük bir fırsat. Yaptığınız film anında birçok dile çevrilip birçok ülkede yayına giriyor. Ama şöyle bir durum var: Bildiğim kadarıyla uluslararası kanallar filmin tüm haklarını bir kerede satın alıyor. Türkiye standartlarında aldığınız bir ücret haricinde bir daha dünya çapında herhangi bir hak talep edemiyorsunuz. Bunun haksızlık olduğunu düşünüyorum. Ayrıca Türkiye’de üretilen içeriklerle aynı kanalların yurtdışı içerikleri arasında dev kalite farkı oluyor.