Kurucusu:
Dr. Mehmet Ali UZ
Yayın Kurulu:
Dr. Mehmet Ali UZ
Prof. Dr. Saim SAKAOĞLU
Hasan YAŞAR
Ahmet ÇELİK
Ali IŞIK
Av. Serdar CEYLAN

CİLT: 25 • SAYI: 6
25 Kasım 2026 Çarşamba

AKADEMİK Sayfalar
Merhaba

/akademiksayfalar www.merhabahaber.com

KADINHANI VE ETLİ EKMEK GELENEĞİ
Fırın Kültürü ve Ustalığın Şehirler Arasındaki Yolculuğu

Bir ilçeyi tanımanın yollarından biri, çarşısındaki fırınlara bakmaktır. Fırında pişen yalnızca hamur değildir; bir yerin damak zevki, çalışma alışkanlıkları ve insanları arasındaki yakınlık da orada şekillenir. Kadınhanı'nın etli ekmekle ilişkisini bu pencereden okumak gerekir. Konya adıyla anılan bu yemeğin hikâyesinde Kadınhanı hem yerel üretim geleneği hem de Kadınhanılı ustaların meslek hayatları aracılığıyla görünür hâle gelir. İlçenin Konya fırın kültürü içinde dikkate değer bir yere sahip olduğunu görmekteyiz.

Bir yemeğin başlangıcını tek bir tarihe ve mekâna bağlamak cazip görünse de yemek kültürü çoğu zaman adı kayda geçmemiş insanların gündelik emeğiyle gelişir. Bu yüzden tarifin yanında onu uygulayan ellerin, dükkânların ve meslek ilişkilerinin de izini



sürmek gerekir. Kadınhanı'nın katkısı da en iyi, ustaların nasıl yetiştiği, mesleklerini nasıl sürdürdüğü ve ilçenin adını gittikleri yerlerde nasıl yaşattığı üzerinden anlaşılabilir.

Hanın Hatırası ve Başlangıç Anlatısı

Kadınhanı'nın tarihî kimliğinde Raziye Devlet Hatun'un yaptırdığı hanın ayrı bir yeri vardır. Mehmet Ali Hacıgökmen, kitabe ve vakfiye kayıtlarına dayanan incelemesinde hanın kitabesindeki H. 620 (M. 1223) tarihini aktarır; vakfiye kayıtlarından hareketle de yapının daha erken bir tarihte mevcut olabileceğini değerlendirir. Dolayısıyla hanın kendi tarihi bile kitabe ile vakfiyenin birlikte okunmasını gerektirmektedir.



Bekir ŞAHİN

Etli ekmeğin 1200'lü yıllarda bu handa misafirlere sunulduğu anlatısı günümüz basınında sıkça yer alır. İhlas Haber Ajansı'nın 2024 tarihli haberinde usta Mustafa Ortaabacı, bu lezzetin Kadınhanı'ndaki handan Konya merkeze ulaştığını anlatır; ne var ki haberde bu başlangıcı doğrudan belgeleyen bir Selçuklu dönemi mutfak kaydına yer verilmez. Bu nedenle söz konusu anlatıyı, etli ekmeği hanın misafir ağırlama hatırasına bağlayan bir meslek rivayeti olarak değerlendirmek yerinde olur.

Hanın tarihini gösteren bir kitabe ile handa belirli bir yemeğin piştiğini gösteren bir belge aynı şey değildir: Birincisi yapıya, ikincisi mutfak uygulamasına tanıklık eder. Bu ayrımı gözetmek yerel hafızayı küçültmez; aksine ona hangi zeminde değer verdiğimizi açıklığa kavuşturur. Raziye Hatun Hanı ile etli ekmek arasında kurulan bağ, Kadınhanı'nın kendini misafirperverlik ve sofra etrafında nasıl hatırladığını gösteren değerli bir kültür unsurudur.

Kadınhanı Fırınlarından Gelen Tanıklıklar

Yılmaz Seçim'in 2018'de yayımlanan nitel araştırması, on dört etli ekmek ustası ve bir işletmeciyle yapılan görüşmelere dayanır. Katılımcılardan biri 1950'lerde mesleğe başladığını ve Kadınhanı'nda ekmek ve simit fırınlarında etli ekmek de yaptıklarını anlatır. Aynı tanıklıkta eski bir işletmenin adı **"Civanlar"** (**Ceylanlar)** şeklinde geçer. Ancak bu kayıt, açılış tarihi belli bir işletme sicili niteliği taşımaz; araştırmacı da başlangıca dair anlatıların duyuma dayandığını özellik-



le vurgular.

Bu tanıklığın asıl değeri, etli ekmeğin müstakil bir lokanta yemeğine dönüşmeden önce ekmekçilikle iç içe olduğunu göstermesidir. Aynı fırında farklı hamur işlerinin hazırlanması, mesleğin öğrenilmesinde de ortak bir zemin oluşturmuş olmalıdır. Hamurun kıvamını tanımak, hazırlığı düzenlemek ve pişirmeyi yönetmek etrafında biçimlenen bu çalışma bilgisini bir "ustalık çevresi" olarak adlandırmak mümkündür. Bu değerlendirme, tanıklığın yansıttığı fırın ortamından hareketle yapılmış bir yorumdur; bütün Kadınhanılı ustaların aynı yoldan yetiştiği anlamına gelmez.

Bir mesleğin yerel itibarını yalnızca ustaların anlattıkları belirlemez; onlardan alışveriş yapanların hafızası da en az bunun kadar önemlidir. Konya Postası'nın 5 Nisan 2022'de yayımladığı röportajda Zeki Sayıcı, "**Etliekmekçiler Kadınhanı ve Eskillilerden olurdu"** der ve bu kişileri iyi ustalar olarak hatırlar. Bu kısa cümle, Kadınhanı adının Konya'da etli ekmek ustalığıyla ilişkilendirildiğine dair açık bir tanıklıktır.

Sayıcı'nın hatıralarında etli ekmek, geçmişte kebap kadar pahalı ve özel bir yiyecek olarak yer alır; zamanla misafir ağırlamayı kolaylaştıran ve gündelik hayatta daha sık başvurulan bir yemeğe dönüşür. Bu açıdan Kadınhanılı ustanın itibarı yalnızca



lezzetle sınırlı değildir. Ev sahibinin misafirine mahcup olmaması, alışılmış tadın korunması ve fırına duyulan güven de bu itibarın parçası olarak düşünülebilir. Yerel yemek tarihinin konusu, sofradaki ürün kadar onu hazırlayan insana duyulan güvendir.

Mehmet Yemenici ve Ustalığın Yolculuğu

Kadınhanı ile etli ekmek arasındaki ilişkinin bir isim ve mekân üzerinden izlenebildiği örneklerden biri, **"Kadınhanlı Mehmet Usta"** adıyla tanınan Mehmet Yemenici'dir. Kendi internet sitesinde yer alan hayat hikâyesine göre Yemenici 1944'te Kadınhanı'nda doğmuş; askerlik dönüşü Niğde'nin Bor ilçesinde etli ekmek ustası olarak çalışmış, ardından Kadınhanı'na dönerek mesleğini sürdürmüştür. 1974'te Konya'ya yerleşmiş, Kayalıpark çevresindeki Örnek Lokantası'nı devralmış, daha sonra çalışmalarını Ulusoy İş Hanı'nda devam ettirmiştir.

Bu biyografi, Kadınhanılı



bir ustanın ilçe dışındaki meslek hayatını somut biçimde ortaya koyar. Yemenici'yi Kadınhanılı bir etli ekmek ustası olarak tanımlamak mümkündür; ancak yalnızca bu metne dayanarak bütün meslek eğitimini Kadınhanı'nda aldığını söylemek doğru olmaz. Benzer şekilde İstanbul'da çalıştığını belirtmesi, oradaki işinin etli ekmekçilik olduğunu tek başına göstermez.

Yemenici'nin hikâyesinde dikkat çeken bir başka husus, etli ekmekle tahinli pidenin aynı meslek hayatında buluşmasıdır. Kendi anlatımına göre yılın büyük bölümünde etli ekmek, ramazan aylarında ise tahinli pide üretimi öne çıkar. Merhaba gazetesinin 2013 tarihli haberi, işin oğulları tarafından sürdürüldüğünü kaydeder ve Fatih Yemenici'nin açıklamalarına yer verir. Böylece ustalığın aile içinde devam ettiğine dair ikinci bir tanıklık elde edilmiş olur.

Fatih Yemenici, Konya İmza'ya verdiği röportajda babasının çok sayıda etli ekmek ustası yetiştirdiğini belirtir ve tahinli pidenin Konya merkezdeki ilk üretimini 1973'e tarihler. Bu tarih, Mehmet Yemenici'nin kendi anlatısındaki 1974 yerleşme tarihiyle tam olarak örtüşmez. Bir yıllık farkın sebebi aydınlatılmadan kesin bir başlangıç tarihi benimsemek yerine, aile işletmesinin 1970'lerde Konya merkezde faaliyet gösterdiğini söylemek daha isabetlidir.

Bu örnekte aile hatırasının hem gücü hem de sınırı birlikte görülür. Bir evladın babasının yetiştirdiği ustaları





hatırlaması meslek tarihine değerli bir katkıdır.

Konya'dan Başka Şehirlere Taşınan Lezzet

Seçim'in görüşmelerinde Kadınhanı, etli ekmek üretimiyle öne çıkan ilçeler arasında anılır. Katılımcılar ayrıca İzmir, Bursa, Antalya, Sivas, Aksaray, Nevşehir, İstanbul, Afyon ve Karaman'daki tüketimden söz eder. Ancak bu liste, söz konusu şehirlerdeki ustaların Kadınhanılı olduğunu göstermez. Etli ekmeğin yayılması ile Kadınhanılı ustaların yayılması birbiriyle bağlantılı olabilecek, fakat ayrı ayrı belgelenmesi gereken iki ayrı konudur.

Bor'da çalışan Mehmet Yemenici örneği, bir ustanın mesleğini ilçe dışına taşıdığını gösteren açık bir izdir. Buna karşılık başka şehirlerdeki bütün etli ekmek işletmelerini aynı kaynağa bağlamak, bu izin taşıyabileceğinden çok daha büyük bir iddia olur. Kadınhanı'nın katkısını anlamak için tek bir başlangıç noktası ya da merkez aramak yerine, gerçek kişilerin çalışma güzergâhlarını yan yana getirmek daha verimli bir yoldur.

Ustanın yer değiştirmesi, tarifin de yer değiştirmesine imkân tanır. Ne var ki yeni bir dükkânın açılması, ustalık birikiminin eksiksiz aktarıldığını kendiliğinden göstermez; yeni müşterilerin beklentileri, işletmenin çalışma düzeni ve ürünün sunumu zamanla farklılaşabilir. Bu nedenle bir yemek kültürünün yayılma tarihi yazılırken işletme adresleriyle yetinilmemeli, ustanın neyi kimden öğrendiği ve bunu nasıl sürdürdüğü de sorgulanmalıdır.

Etli Ekmek ve Tahinli Pide Etrafında Ortak Bir Fırın Kültürü



Kadınhanı'nın fırıncılığını anlatırken tahinli pideye de yer vermek gerekir. Türk Patent ve Marka Kurumu kayıtlarına göre Kadınhanı Tahinli Pidesi, Kadınhanı Belediyesinin başvurusu üzerine 22 Şubat 2013'te 171 numarayla tescil edilmiş bir mahreç işaretidir. Konya Etliekmek ise Konya Lokantacılar Odasının başvurusuyla 9 Haziran 2017'de 214 numarayla tescil edilmiştir. Bu kayıtlar, iki ürünün adını ve tescil kimliğini birbirinden açıkça ayırır.

Tahinli pidenin sicil belgesi, yöreye özgü yoğurma ve pişirme tekniğine dikkat çeker. Bu da Kadınhanı'nın yemek kültüründe ürünün malzemesi kadar onu hazırlama bilgisinin de belirleyici olduğunu gösterir. Mehmet Yemenici örneğinde iki ürünün aynı ustanın çalışma hayatında yer alması, bu ortak meslek çevresini anlamaya yardımcı olur. Buradan bütün tariflerin birbirinden türediği sonucu çıkarılamaz; görülen, farklı ürünleri bir arada yaşatan bir fırıncılık birikimidir.

Günümüzde Karatopraklar işletmesinin kendi anlatısı, aile geleneğini 1967'ye dayandırmakta ve Kadınhanı tahinli pidesini öne çıkarmaktadır. Bu tarih işletmenin kendi beyanıdır; etli ekmekçiliğin başlangıcını ya da ilçedeki bütün fırınların yaşını kanıtlamaz. Yine de ilçe adının bir lezzetle birlikte korunması ve yeni kuşaklara tanıtılması bakımından dikkate değer bir örnektir.

Ustalığın Korunması ve Ürünün Tanınması

Kültür ve Turizm Bakanlığının Konya Etliekmek tanımında hamurun açılması, harcın yerleştirilmesi, pişirme ve sunum, ürünün ayırt edici özellikleri arasında sayılır. Tanımda 180 gram hamur, 100 gram sebze karışımı ve 100 gram kıyma belirtilir; pişmiş ürün için 15–20 santimetre en ve 85–90 santimetre boy ölçüleri verilir. Bu değerler ürünün güncel tanımına aittir ve geçmişte her fırında aynı ölçülerin kullanıldığı şeklinde anlaşılmamalıdır.

Tescil, bir ürünün tanınmasına ve belirli özelliklerinin kayda geçirilmesine katkı sağlar. Ustalığın tarihi ise bundan daha geniştir: Eski ustaların kullandığı sözler,



dükkândaki iş bölümü, mesleğin öğrenilme süresi ve müşterinin beklentileri bir tescil tanımına bütünüyle sığmaz. Bu sebeple Kadınhanı'nın katkısını korumak için ürün kimliği ile meslek hafızasını birlikte düşünmek gerekir. Birincisi yemeğin adını ve özelliklerini, ikincisi onu yaşatan insanların emeğini görünür kılar.

Turgut Temiz'in 2019 tarihli yüksek lisans tezi, Konya'nın coğrafi işaretli yiyecekleri arasında etli ekmek ile Kadınhanı tahinli pidesini birlikte ele alır. Tezin erişilebilen özetine göre çalışmada 487 anketten elde edilen verilerle ürünlerin tanınırlığı ve gastronomi turizmiyle ilişkisi incelenmiştir. Bu çalışma konunun turizm boyutunu ortaya koymakla birlikte, Kadınhanılı ustaların meslek silsilesini aydınlatan bir biyografi araştırması niteliği taşımaz.

Kadınhanı'nın Katkısını Kayda Geçirmek

Kadınhanı'nın etli ekmek tarihindeki yerini daha da belirginleştirecek olan, ustaların hayatlarını kayda geçirmektir. Eski dükkân fotoğrafları, ruhsatlar, oda kayıtları ve aile belgeleri ustaların hatıralarıyla birlikte değerlendirilmelidir. Bir dükkânın hangi tarihte açıldığını, kimin yanında hangi çırağın yetiştiğini ve o çırağın daha sonra nerede çalıştığını öğrenmek, genel bir şöhreti somut bir meslek tarihine dönüştürür.



Yerel hafızadaki lakaplar ve işletme adları da özenle korunmalıdır. Aynı adın farklı yazılışları, zamanla el değiştiren dükkânlar ve aynı ailede tekrarlanan isimler araştırmacıyı yanıltabilir. Her hatırayı kayda geçirmek kadar, o hatıranın kime ve hangi döneme ait olduğunu belirlemek de önemlidir. Ancak bu sayede eski bir ustanın emeği başkasına mal edilmeden, doğru bir zincirin halkası olarak yerini alabilir.

Kadınhanı'nın etli ekmekle bağı bugün en açık biçimde yerel fırın tanıklıklarında, Konya'daki ustalık itibarında ve Mehmet Yemenici gibi kişilerin meslek hayatlarında izlenebilmektedir. Hana dair başlangıç rivayeti bu hafızanın tarihî ufkunu oluştururken, belgelenmiş meslek hayatları anlatıya daha sağlam bir zemin sağlar. İlçenin katkısını kalıcı kılacak olan, bu iki alanın kendine özgü niteliğini koruyarak insan hikâyelerini çoğaltmaktır.

Bir yemeğin adı bir şehirle birlikte anılırken onu pişiren ustanın adı kolayca unutulabilir. Kadınhanı üzerine yazılacak bir yemek tarihi, bu unutuluşa karşı tutulmuş bir kayıt da olmalıdır. Fırın başında başlayan çıraklığın, başka bir şehrin çarşısında süren çalışma hayatının ve evlatlara bırakılan meslek bilgisinin izleri toplandıkça, Kadınhanı'nın Konya sofrasına katkısı daha açık biçimde görülecektir.



Kaynakça

Mehmet Ali Hacıgökmen, "Selçuklu-Danişmendli İlişkileri Çerçevesinde Kadınhanı'na Adını Veren Raziye Devlet Hatun", Vakıflar Dergisi, sy. 44 (Aralık 2015), 37.

İhl İhlas Haber Ajansı (İHA). "800 Yıllık Vazgeçilmez Lezzet: Etliekmek". 2024. Erişim 13 Ekim 2026. https://www.iha.com.tr/foto-800-yillik-vazgecilmez-lezzet-etliekmek-25969

Karatopraklar. "Hakkımızda". Erişim 13 Ekim 2026. https://karatopraklar.com/hakkimizda

Konya İmza. "Konyalılar Akın Akın Oraya Gidiyor! Ramazanın Geleneksel Lezzeti Yok Satıyor". Erişim 13 Ekim 2026. https://konyaimza.com/konya/konyalilar-akin-akin-oraya-gidiyor-ramazanin-geleneksel-lezzeti-yok-satiyor-22412h

Kültür ve Turizm Bakanlığı. "Konya Etliekmek". Kültür Portalı. Erişim 13 Ekim 2026. https://www.kulturportali.gov.tr/portal/konya-etliekmek

Merhaba Haber. "Yıllardır Üretilen Lezzet". 2 Ağustos 2013. Erişim 13 Ekim 2026. https://www.merhabahaber.com/yillardir-uretilen-lezzet-122299h.htm

Seçim, Yılmaz. "Yöresel Bir Ürün Olan Konya Etliekmeği ve Genel Özellikleri Hakkında Nitel Bir Çalışma". Journal of Tourism and Gastronomy Studies 6/4 (2018), 197–209. https://jotags.net/index.php/jotags/article/download/504/863/848

Temiz, Turgut. Konya Örneğinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi. Konya: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2019. https://tezara.org/theses/550903

Türk Patent ve Marka Kurumu. "Kadınhanı Tahinli Pidesi". Mahreç İşareti, Tescil No: 171, 22 Şubat 2013. Erişim 13 Ekim 2026. https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38029

Türk Patent ve Marka Kurumu. "Kadınhanı Tahinli Pidesi Coğrafi İşaret Sicil Belgesi". Erişim 13 Ekim 2026. https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/171.pdf

Türk Patent ve Marka Kurumu. "Konya Etliekmek". Mahreç İşareti, Tescil No: 214, 9 Haziran 2017. Erişim 13 Ekim 2026. https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38077

Yemenici, Mehmet. "Mehmet Usta'ya Dair". Tahinli Pidem. Erişim 13 Ekim 2026. https://tahinlipidem.com/mehmet-usta.html

AMERİKA BİRLEŞİK DEVLETLERİ'NDE KÜTÜPHANE HATIRALARI



Prof. Dr.
Saim
SAKAOĞLU

Amerika Birleşik Devletleri'ne ilk uçuşumun tarihi Şubat 1974'ün başı, dönüşüm ise Mayıs 1975'in sonu... Bu sürenin ilk üç ayını Texas eyaletinin Lubbock şehrinde, kalan süreyi ise California eyaletinin Westwood ve Santa Monica şehirlerinde geçirdim. Buradaki kurumların ilkinde, Texas Tech University'de, ikincisinde ise University of Californuia at Los Angeles'ta (UCLA) araştırıcı olarak bulundum.

Bu şehirlerin ilkinde Üniversite Kütüphanesi ile Lubbock City County Libraries'te çalıştım. Daha açık bir ifade ile üniversite kütüphanesi sürekli bulunduğum bir mekân iken ikincisi gerektiği zaman uğradığım bir ortam idi. Her ikisinden de alınmış *yararlanma kartlarım* vardır.

Lubbock'taki kütüphane yeni bir bina idi ve her hâliyle okuyucunun içini ısıtacak bir yapıya sahipti. Üniversite'de, ev sahibim Prof. Dr. Warren S. Walker'in derslerini takip ediyor, kütüphanede çalışıyor ve beni oraya davet eden Archive of Turkish Oral Narrative'in (ATON) geçici binasında derlemelerle ilgileniyordum. Bu derlemeler arşivin kurucularından olan Prof. Walker ile arşivin müdürü Barbara K. Walker'ın ülkemizde derledikleri masalları değerlendiriyordum.

Kütüphanenin katları belirli bilim dallarına ayrılmıştı. Burada folklor ile antropoloji birimleri ilk kattaki belirli bir bölümde yer alıyordu. Belirli saatlerde pek kalabalık olmuyor, daha çok yüksek lisans ve doktora öğrencileri ile benim gibi misafirler çalışıyorlardı.

Kütüphane sabahları 07.20'de açılıyordu. İçeriye girmeden önce üniversitenin haftada beş gün yayımlanan gazetesi özel bölümde okuyuculara sunuluyordu. Bu gazete bir yandan üniversite ile ilgili günlük haberleri verirken öbür yandan da çevre ile ilgili haberlere yer ayırıyordu. Tabii ilanlar basım masrafını karşılamaya yetiyordu. Bu ilanlar daha çok çevredeki yeme içme ve eğlence mekânlarıyla ilgili idi.

Kütüphanenin ilgi çekici bir uygulamasını da



hatırlatmadan geçemeyeceğim. Sabah ve öğleden sonra olmak üzere, kütüphanenin belirli bir yerinde çalışanların kahve molası diyebileceğimiz ihtiyaçları giderme saatleri oluyordu. Herkes kahvesini alıyor, özel bir düzenekteki ad kartlarını işaret ediyorlardı. Yani peşin para ödeme yapılmıyordu.

İkinci eyaletteki üniversitenin pek çok kütüphanesi vardı. Bunların üçü ana binalar olarak biliniyordu. Öbürleri ise eğitim kurumlarının özel kütüphaneleri idi. Bu kurumun üç büyük binasında öylesine çok kitap, süreli yayın ve belge vardı ki… Mesela, o yıllarda bu üniversitenin kütüphanelerindeki kitapların sayısı ülkemizdeki devlet kütüphanelerdeki kitapların sayısından fazla idi.

Ben bu üç büyük kütüphanenin en büyüğü olanında, *Research Library*'de çalışırdım. Ayrıca hocalarımla buluşup ders dinlediğim bir özel bölüm kütüphanesi daha vardı: *Folklore and Mythology Department* (FaMD). Her iki kütüphane de açık raf sistemi ile hizmet veriyordu. Okuyucular, Dewey onlu sistemine göre kitapları ilgili raflardan alıyor ve okuyorlardı. Ana binada şöyle bir uygulama vardı: Okuyucu istediği kitabı / kitapları raflardan alıyor, okuma işi bitince masasına bırakıp gidiyordu. Bu kitaplar ertesi gün, part time çalışan öğrenciler tarafından özel taşıma araçlarında sıraya konuluyor ve ardından da raflarına yerleştiriliyordu.

Bu kütüphanede Türk dünyasıyla ilgili o kadar çok kitap yer alıyordu ki… Bunlara ek olarak yeni gelenleri de sınıflandırıp raflarına göndermek için özel bir görevli vardı: Suzan Akkan… Akkan Hanım'ı, ben adını diploma aldığım

bölümden mezun olan öğrencilerin tez listesinden hatırlıyordum. Uygun bir gün kendisini ziyaret ederek tanıştık. Geniş bir alanda kendisine ayrılan masanın üzerinde bizimle ilgili her tür yayınlar sınıflamadaki yerlerini almak için bekliyorlardı

Bu kütüphanenin sadece iki kapısı vardı: 1. Okuyucuların girip çıktığı ana kapı, 2. Hizmetlerin gerçeklemesi için kullanılan bir tür arka kapı. Havalandırma sistemi bütün katları aynı derecede kitap okunur hâle getiriyordu. Bunun söylememizin ana sebebi, hiçbir pencerenin açılması mümkün olmadığı idi.

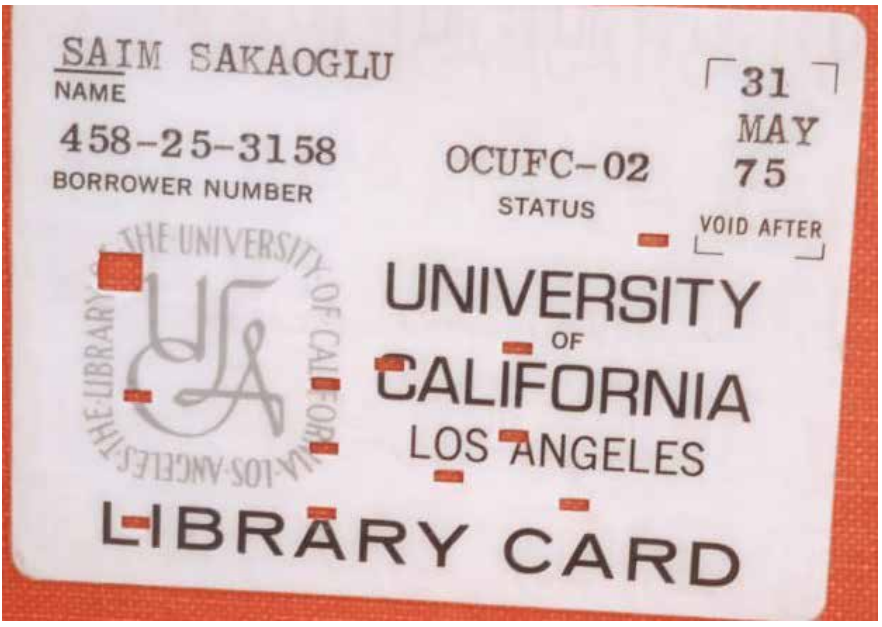
Bu üniversitede rektörlük makamı bizdekine pek benzemiyordu. Rektör olmak hocaların can attığı bir makam değildi. UCLA'in rektörü 17 yıldan beri görev başında imiş ama onun koltuğunda gözü olan da pek yokmuş.

Rektörden söz açmamızın çok özel bir sebebi var. Bütün okuyucular ve görevliler ana kapıdan çıkarken çantalarını açıp görevlilere gösteriyorlar. Biz de hep öyle yapardık. Bir gün gördük ki, sıradan bir okuyucu gibi kütüphaneye gelen rektör, yanında koruması filan olmadan çıkıp gidiyordu. Tabii o da çantasını açmış ve görevlilere göstermişti. Belki de o vardiyada görevli olan kişi onun rektör olduğunu bile bilmiyordu.

Kütüphanede, yıllar sonra ülkemizdeki bazı kütüphanelerde de gördüğümüz özel odalar vardı. Bu odalara *karel* adını veriliyordu da bizimkiler niye o adı aldılar, hâlâ çözebilmiş değilim. Güzel bir Türkçe karşılığı bulunabilirdi. Odanın hangi şartlarda okuyuculara tahsis edildiğini bilmiyorum, çünkü böyle bir niyetim olmamıştı. Kitaplarınız, dosyalarınız, hatta daktilonuz orada duruyordu. Getir götür işlemi olmuyordu.

Kütüphaneden yararlanabilmeniz için bir *library card* çıkartmanız gerekiyor. Bu kart özellikle ödünç alacağınız kitaplar için size kolaylıklar sağlıyordu. Hatırladığım kadarıyla kitaplar genelde en fazla bir aylığına veriliyordu. Bazı özel okuyucular için bu sürenin uzatıldığını da hatırlar gibiyim.

Ancak bu ödünç kitap alma aşamasında sizi sıkıntıya düşürecek durumlar da olabilir. Mutlaka alıp okumanız gereken bir kitabı yerinde bulamıyorsunuz. Ne yapacaksınız? Onun da bir yöntem belirlemişler. Ödünç verme servisine istediğiniz kitabın numarasını bildiriyorsunuz. Eğer o kitap bir okuyucuda ise ve ia-

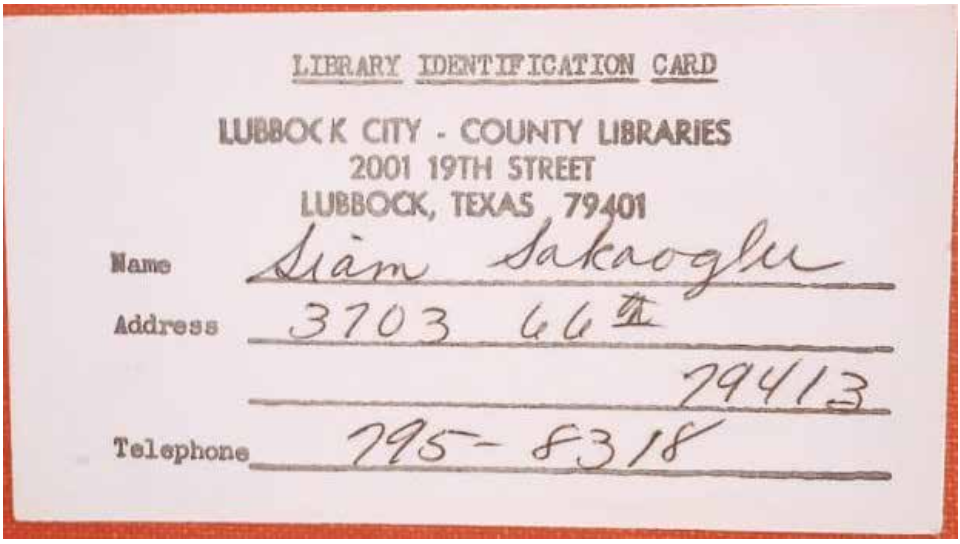


desi için de uzun bir süre varsa o kitabın hemen getirilmesini istiyorlar. Böylece o kitap en geç iki gün içinde size veriliyor ve siz de üç gün sonra geri veriyorsunuz. Böylece o kitapla ilgili çalışma yapan okuyucu da zarar görmemiş oluyor.

Bir akşama doğru kütüphanedeki çalışmamı bitirip çıkışa doğru yönelirken kapının yakınındaki bir alana asılmış bir duyuru ilgimi çekmişti. Gazete sayfası büyüklüğündeki duyuruda renkli kalemlerle şu anlama gelecek bir bilgi veriliyordu: Üniversite kütüphanemizdeki *değişik alanlarla ilgili kitaplar satışa sunulacaktır*. Devamında; gün, mekân ve saat bilgisi veriliyordu. Tarih üç gün sonraki pazar gününü, saat 10.00'u ve kütüphanedeki bir odayı işaret ediyordu.

Biz o dönemde UCLA'de dört Türk Dr. Asistan bulunuyorduk: Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Türk Dili öğretim elamanı Dr. Hamza Zülfikar, aynı üniversitenin Eğitim Bilimleri Fakültesi'nden Dr. Mahmut Tezcan, Atatürk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü'nden Dr. Enver Konukçu ve Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü'nden ben Dr. Saim Sakaoğlu. Bu arkadaşlardan Dr. Konukçu ile daha sık görüşüyorduk. Kararlaştırdık ve o gün kitap alımı için yollara düşecektik.

Saat ona doğru satış yerinin kapısı açıldı. Dışarıya çıkan iki görevli satış hakkında bilgi verdiler. Odanın büyüklüğü dikkate alınarak sıradaki ilk 20 kişi içeriye alınacak, çıkan ilk kişinin yerine ise ilk yedek müşteri alınacak ve sistem böylece devam edecek. Kitapların üzerlerindeki yazılı


LIBRARY IDENTIFICATION CARD

LUBBOCK CITY - COUNTY LIBRARIES
2001 19TH STREET
LUBBOCK, TEXAS 79401

Name Sian Sakaoglu

Address 3703 66th

79413

Telephone 795-8318

fiyatları geçerli olmayıp bir listede gösterildiği üzere beş farklı renkli yıldız işaretine göre fiyat belirlenecek: 50 cent, bir, beş, 10 ve 25 dolar.

Şansa bakınız, ben 20. kişiyim. Ve Enver Bey kapıda kaldı. Neyse ki ilk çıkan müşteri içeride fazla kalmadığı için Enver Bey de hemen içeriye alındı. Özellikle Enver Bey, sanat tarihi hocası olan eşi için bir hayli pahalı kitap almıştı.

Bir gün bölge gazetelerinin birinde bir haber: *UCLA mühürlü kitaplar sahaflarda satılıyor.* (Bu sahaf tam anlamıyla bizdeki karşılık olmuyor ama dört beş katlı bir bina ve on binlerce kitap…) Tahmin etmişsinizdir, yıldızlı kitapları alanlardan bazıları kitapçı imiş. Ne diyelim, iyi niyet her yerde kötüye kullanılabiliyor.

Benim ilgilendiğim kütüphanelerden biri de Müzik Bölümü'nün (onlar department diyorlar) binasındaki idi. Çünkü orada Türk müziği ile ilgili çalışmalar yapılıyor, yayınlar ortaya konuluyordu. Burada bizimle ilgili bir hayli kaynaktan fotokopi yoluyla kayıtlar aldığımı hatırlıyorum.

İşletme Fakültesi'nin kitaplığına gelince… Northridge şehrindeki aynı adı taşıyan üniversitede okuyan bir Türk genci vardı: Süreyya Nakay. Arayıp da bulamadığı bir kitap için bu fakültenin kütüphanesine uğradık, çünkü benim kartım orada da geçerli idi, Buradan da elimiz boş dönünce bastık gaza… Ver elini ünlü USC (University of Southern California) Kütüphanesi… Böyledir kitap peşinde koşmak.

Araştırma Kütüphanesi'nin girişinin hemen yakınında bir gazete okuma bölümü vardır. Başta *Los Angeles Times* ve üniversitenin günlük gazetesi olan *Daily Bruin* olmak üzere meraklılar burada hem buluşurlar hem de gazete okur-

lar. Benim bulunduğum dönemde Kıbrıs Barış Harekâtı yaşanıldığı için bu köşeyi sık sık ziyaret ederdim. Özellikle *LA Times* oldukça tarafsız olmak üzere her gün taze haberler ve arada bir de yorumlar verirdi.

Daily Bruin ise öğrencilerin öncülüğünde yayımlanan tabloid denilen boyda bir gazete idi ve üniversitenin pek çok noktasındaki özel bölümlerde ücretsiz olarak sunulurdu. Çünkü gazetenin dikkati çekecek bir reklam bölümü bulunuyordu.

Bir de ikinci büyük kütüphanede farklı ülkelerden gelen gazetelerin okuyuculara sunulduğu köşe vardı. Türkiye'den sadece *Cumhuriyet* gazetesi geliyordu, o da deniz yoluyla geldiği için haberler ilgi çekiciliğini kaybediyordu.

Benim ikinci okuma alanım ise FaMD Kütüphanesi idi. Burası sadece bu alanda araştırma yapan öğrenci, araştırıcı ve öğretim üyelerinin yararlanabildiği bir mekân idi. Sekiz on katlı bir binanın galiba beşinci katı hoca odaları, küçük dershaneler ve kütüphanenin bulunduğu bir yer olarak ayrılmıştı. Burada ünlü halk bilimi öğretim üyelerinin derslerini dinlerdim: Prof. Dr. Wayland D. Hand ve Prof. Dr. A. Robert Georges. Ayrıca halk müziği araştırıcısı Prof. Dr. Donald Knight Wilgus'ın da bazı derslerini takip etmişliğimiz vardı.

Prof. Hand ile yakın bir dostluğumuz vardı. Benim Türkiye'den geldiğimi ve masal ile efsaneler üzerinde çalıştığımı öğrenince özellikle bu alanlardaki makale ayrı basımlarını hediye ediyordu. Bu arada Prof. Dr. İlhan Başgöz ve Andreas Tietze'nin, o yıllarda daha Türkçesi yayımlanmayan *Bilmece: A Corpus of Turkish Riddles* (1973) adlı kitabını da hediye etmişti.

Son bir not daha: Üniversitenin çok büyük bir satış mağazası vardı. *UCLA Student Store*. Öğrenciler pek çok ihtiyaçlarını buradan karşılamaktadırlar. Bu arada özel bir bölüm de kitaplarla ilgilidir. Burada, satışa sunulan kitapların büyük bir bölümünün üzerine *USED* (kullanılmış, ikinci el) ibaresi basılmakta veya küçük bir etiket yapıştırılmaktadır. Kitaplar belirli bir indirimle satılmakta, kurum da küçük bir kâr ile yeni öğrencilere sunmaktadır. Bizim kitaplığımızda da bu tür birkaç kitabın olduğunu hatırlatmak isteriz.

Kitap ve kütüphane deryasına girdikten sonra çıkması çok zor olacak. Biz fazla derinlere kaçmadan noktamızı koyalım.