



Halki'den Heybeliada'ya fırtınalı bir deniz yolculuğu



FERDA BALANÇAR
ferda@agos.com.tr

Avukat Tunç Lokum, çocukluğunu ve gençliğini Heybeliada'da geçirmiş bir 'ada aşığı'... Lokum, uzun yıllar Heybeliada ile ilgili topladığı görsel ve yazılı malzemeyi derleyerek yayınladığı bu ilk kitabıyla çok sevdiği Ada'ya âdeta vefa borcunu ödüyor. 'Heybeliada'ya Bir Bilet', Halki'nin tarihini ve bugünü akıcı bir dille anlatıyor. Ada mevsiminin açılmak üzere olduğu bugünlerde Lokum'un kitabı, Heybeliada'nın keyfini çıkartmak isteyenler için de çok değerli tüyolar veriyor.

Marmara Denizi'nde yer alan adalar arasında Büyükdâ'dan sonra ikinci büyük ada olan 2,35 km2 yüzölçümüne sahip Heybeli'nin Yunancada Halki olan adı, bir zamanlar burada çıkarılan bakır madeninden esinlenilerek, 'Khalkos', 'Chalki' isimlerinden türetilmiş. Osmanlı döneminde ise anakaradan bakıldığında, karşılıklı iki tepesinin bir heybeyi andırmasından esinlenilerek 'Heybeliada' denilmeye başlanmış. Aristot'un 'Hayret Uyandıran Konular' adlı kitabında M. Ö. 2400'lerde Kadıköyü Demionisos'un bu adadaki bakır madeni yataklarını keşfettiği, buradan çıkarttığını bakırda da zengin ve saygın bir adam haline geldiği anlatılıyor.

Ada'nın VI. yüzyılda başlayan Bizans tarihi

Halki'nin Bizans'taki tarihi ise İmparator II. Justinianus'un sessiz, sakin bir yerleşim bölgesi olan 'Megale' yani Büyükdâ'ya 567 yılında bir yazlık saray yaptırmasıyla başladı. O döneme kadar kü-

çük birer baltıkçı köyü olan Adalar'da, o tarihten sonra manastırlar ve kiliseler inşa edilmeye başlandı. Bunların en ünlüsü ise Halki deyince bugün bile akla ilk gelen tarihî yapılarından biri olan Aya Triada Manastırı'dır.

809'da 'Papaz Dağı' olarak bilinen tepenin üzerine kurulan Aya Triada Manastırı, önceleri Kudüs'te bulunan Sina Kilisesi'ne bağlı olduğu için 'Sion' ismiyle biliniyordu; daha sonra ise 'Aya Triada' adını aldı. 1.200 yıllık tarihi boyunca defalarca yağmalanan, yakıp yıkılan, buna rağmen yılmadan, tekrar tekrar tamir ve inşa edilen Manastır, Patrik IV. Yermenos tarafından 1844'te Ortodoks din adamlarına nitelikli teoloji eğitimi verecek bir okula dönüştürüldü. 1971'de ani bir kararla kapatılana kadar da Ruhban Okulu olarak işlev gördü.

1894 Depremi'nde kullanılamayacak derecede hasar gören bina, Galata bankerlerinin maddî destekleriyle Mimar Fotiyadis tarafından yeniden inşa edildi. Osman Hamdi Bey tarafından kurulan Sa-

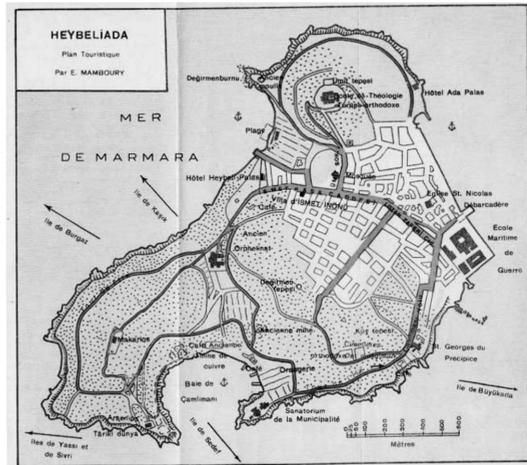
nayi-i Nefise Mektebi'nin ilk mezunlarından olan Mimar Fotiyadis, Beyoğlu'nda inşa ettiği Zoğrafyon Rum Lisesi ile genç yaşta üne kavuşmuştu. Türkülu bir insan olan Fotiyadis, uzun süren planlama döneminin ardından, yıkılan manastırın yerine, zemin kat ve üzerinde iki kattan oluşan ve planı Yunanca 'pi' harfi şeklinde olan, görkemli bir bina inşa etti. Binanın mermer merdivenlerle çıkılan girişi, görkemli Antik Yunan yapıklarını; sütunları, motifleri ve bordürleri ise Yunan - Bizans mimari örneklerini çağrıştırır.

Heybeli'de Rum nüfus

Ada'ya dangasını vuran Aya Triada Manastırı, aynı zamanda adadaki Rum varlığının da kanıtı niteliğinde. Elbette adadaki tek Rum kültürel varlığı Aya Triada Manastırı değil. Aya Nikola Kilisesi, Terk-i Dünya Manastırı, Hristos Kilisesi, Uçurum Manastırı, Elen Ticaret Mektebi bu yapılardan bazıları. Bu yapıların varlığı Halki'deki Rum varlığını



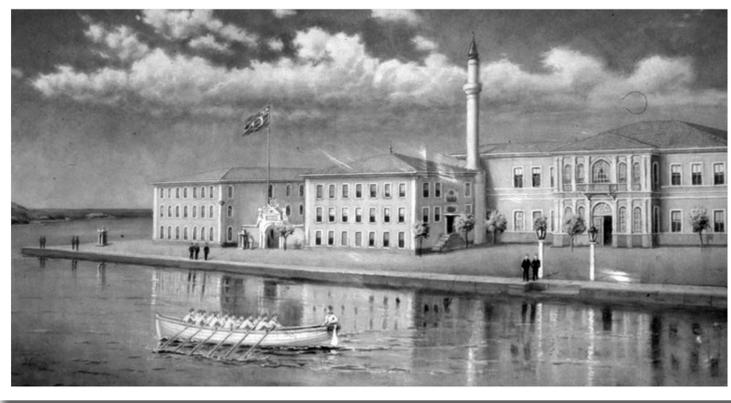
Ruhban Okulu
FOTOĞRAF • BÖLENT AHISKAL



ne kadar önemli olduğunu, adaya nasıl damga vurduğunu da gösteriyor. Osmanlı döneminde de Cumhuriyet döneminde de Heybeliada deyince akla ilk gelen özelliklerden biri de adadaki Rum varlığı oldu. Elbette yakın zamanlara dek...

Tunç Lokum'un kitabında aktardığına göre, Pars Tuğlacı'nın 'Tarih Boyunca İstanbul Adaları' kitabında 1563'te 81 kişiden oluşan Halki nüfusu, 19. yüzyıl başlarında 800'e çıkar. 1900'lerde 10 bine ulaşan Ada nüfusu 1935'te 16 bin kişiye kadar yükseldi. Elbette bu nüfus için de aslan payı Rumlara aittir. Mondros Mütarekesi ve ardından gelen Mübadele'den olumsuz yönde etkilenmiş olsa da Halki'deki varlığını koruyan Rum nüfusu önce 1942'deki Varlık Vergisi, ardından 6-7 Eylül 1955 rezaletinin ardından azalmaya başladı. Ardından 1964 Rum Tehciri, 1974'te Kıbrıs'a yapılan müdahale derken, günümüzde Ada'da yaşayan Rumların sayısı kuş ayllarında 30-40 arasında değişirken yazın bu sayı 300'e kadar çıkıyor. Rum nüfusun azalmasında Ruhban Okulu'nun 1971'de kapatılmasının da büyük etkisi oldu. Heybeliada deyince ilk akla gelen unsurlardan biri olan Sanatoryum'un kapatılması, Harp Okulu'nun da Tuzla'ya taşınmasının ardından günümüzde adada yaşayan nüfus 4 bine kadar düştü.

Yılan hikâyesine dönen Ruhban Okulu sorunu çözülür ve okul yeniden eğitime başlarsa elbette bu, Heybeliada'ya çok önemli bir canlılık getirecektir. Umarrız anlamsız gerekçelerle kapatılmasından 33 yıl sonra, 2014 yazında Ruhban Okulu'nun açılmasıyla birlikte Heybeliada küllerinden yeniden doğmuş olur.



Bahriye Mektebi

miden oluşmaktaydı. Levent Kışlası bir süre kullanıldıktan sonra terk edildi.

Kasmpaşa'da bulunan Bahriye Mektebi'nin, öğrenci sayısının artması ve binaların ihtiyacı karşılayamaması üzerine, Heybeliada'da terk edilmiş durumdaki Levent Kışlası onarılarak, 1824'te Bahriye Mektebi bünyesindeki Bahriye Mühendishanesi bu binalara taşındı. Levent Kışlası 1834'te adada inşa edilen ek binalarla birlikte 'Kalyoncu Kışlası' adını aldı ve Seyr-i Seâin (Deniz Subaylığı) kısmı da adaya taşındı. Sultan Abdülâziz zamanında Bahriye Teşkilatı na verilen önemin artmasıyla birlikte, Bahriye Mektebi ile vapur iskelesi arasında inşa edilen ek binalarda, "Ticaret-i Bahriye Mektebi" kuruldu. II. Mahmut, Bahriye Mektebi'nin tamamını Heybeli-



Kemerli Manastır'dan Elen Ticaret Mektebi'ne

Değirmen Tepesi'nde bugün Deniz Kuvvetleri tarafından kullanılan binaların bulunduğu yerde "Panayia" isimli eski bir kilise vardı. Aynı yere 15. yüzyılda Bizans İmparatoru Paleologos tarafından çok sevdiği eşi Maria Komnini'nin anısına Panayia Kilisesi'ni inşa ettirdi. Kilise, mimari açıdan dört yapıklı yonca şeklinde bir haç planı ve dehlizlerindeki kemerlerden ötürü "Kemerli Manastır" olarak anılır. Bu bina günümüzde kadar gelen nadir Bizans mimarisi örneklerindenidir. 1829 Osmanlı-Rus Savaşı'nda esir alınan 300'e yakın Rus askeri, bu manastıra kapatılmış, esir askerlerin bir kısmı burada vefat etmiştir. Bu askerlerin anısına Rus hükümeti, Osmanlı'yla barış anlaşması imzalandıktan sonra Manastır'ın içine bir anıt yaptırdı. 1831'de Zafiropolos isimli tüccarın öncülüğünde bir grup Rum tüccar, Manastır içindeki binaları yeniden inşa ettirerek okula dönüştürdü. Böylece Elen Ticaret Mektebi 400 öğrenciyle eğitime başladı. 1916'da savaş şartları gerekçe gösterilerek İttihat ve Terakki hükümeti tarafından el konulan binalar, 1942'de Deniz Kuvvetleri tarafından istismak edildi. Bir süre Telsiz Okulu olarak kullanılan binaların yannına inşa edilen ek binalar, Deniz Lisesi olarak kullanılmaya başlandı. Okulun içinde ayrıca Bando Mizika Okulu da faaliyet gösteriyordu. Deniz Harp Okulu'nun 1985'te Tuzla'ya taşınmasının ardından Deniz Lisesi, Deniz Harp Okulu'nun boşalttığı binaları da kullanmaya başladı.

da'ya taşınmaya karar verdiğinde saray mimarlarından Kırkor Balyan, okul binalarının projelerini çizmekle görevlendirildi. Binaların inşaatı tamamlandıktan sonra, 'Mekteb-i Bahriye-i Şahane' adaya taşındı. Cumhuriyet dönemi ile birlikte Bahriye Mektebi'nin adı Deniz Harp Okulu ve Deniz Lisesi Komutanlığı olarak değiştirildi. II. Dünya Savaşı sırasında Mersin'e taşınan okul, savaşın sonunda yeniden Ada'ya döndü. 1963'te Deniz Lisesi, Deniz Harp Okulu'ndan ayrılarak eskiden Elen Ticaret Okulu binalarının bulunduğu alana taşındı. Deniz Harp Okulu'nun 1985'te Tuzla'ya taşınmasının ardından, Harp Okulu'nun boşalttığı binalara Deniz Lisesi taşındı.

Heybeliada Camii ve 'Gâvur İmam'

Bahriye Mektebi'nin eski fotoğraflarında görülen cami, II. Mahmut tarafından 1828'de inşa ettirilen Bahriye Kışlası içinde yapılmıştır. Cumhuriyetin ilanından sonra Atatürk'ün "kışla ile caminin birbirinden ayrılmaması gerektiğini" ifade etmesiyle, Bahriye Mektebi ile vapur iskelesi arasında inşa edilen ek binalarda, "Ticaret-i Bahriye Mektebi" kuruldu. II. Mahmut, Bahriye Mektebi'nin tamamını Heybeli-

Vidalı Köşk

1866'da doğan Abbas Halim Paşa, Mısır Hıdivlerinden Halim Paşa'nın oğlu ve Osmanlı'nın önemli sadrazamlarından Sait Halim Paşa'nın kardeşi idi. İsviçre'de eğitim aldktan sonra İstanbul'da dönen Paşa, Bursa Valiliği ve Bayındırlık Bakanlığı görevlerinde bulundu. Abbas Halim Paşa, 1897'de Mimar Hovsep'e Aznavur'dan Heybeliada'da bir köşk yapmasını ister. Paşa'nın ısrarı üzerine "Mısır Uyanışı" diye bilinen bir mimari üslup tercih edilir. Köşkin inşaatında kullanılan taş bloklar Malta'dan gemilerle Heybeliada'ya getirilir. Köşk, tek bir çivi dahi kullanılmadan daha önceden kesilerek numaralandırılmış taş blokların vidaları birbirine monte edilmesiyile inşa edilir.

Hasatlık dercesinde balık avına düşkün olan Abbas Halim Paşa, Heybeliada'ya taşındıktan sonra, bu köyde başkalarının balık avlamasını istemediği için sandallara devriye gezen silahlı adamlar tutmuştu. Rıvayet odur ki, Abbas Halim Paşa, Vidalı Köşk'ün bahçesinden kıyuya bir kanal açtırmak ve bu kanaldan sandalyıyla denize gidebilmek için talepte bulunmuş, ancak dönemin mahallî otoriteleri tarafından bu isteği reddedilince gönüllü kırıklığı yaşamıştır. Vefatından sonra mirasçıları, vasiyeti gereği Heybeliada'daki Vidalı Köşk'ü söktürerek, Mısır'da yeniden inşa ettirmişlerdir.

Yeme içme deyince...

Heybeliada, eski ve köklü bir meyhane geleneğine sahiptir. Sahilde Teodori Halepa'nın tavernası, Georgaki Kavurmacı'nın, Simau'nun ve Liğor'un meyhaneleri, Çam Limanı'na hakim Yeşiltepe üzerindeki Sofyanos'un kar gazinosu, Çam Limanı'nda Filipaki'nin gazinosu uzun süre adalara hizmet etti. Çakıl bir sahile bitişik çamlar arasında gene çamlar içine kurulmakla birlikte yola da cephesi olan 'Etem Gazinosu' eskiden müzikli eğlencelerin yapıldığı, ünlü sanatçıların konserler verdiği yerlerdi. Asaf Gazinosu, varlığını korumaya devam etse de bugün onun yerinde, içinde konut olarak kullanılan farklı dairelerin bulunduğu bir bina yükselmiştir.

Günümüzde, sahilde bulunan Park Lokantası, Halki Restaurant, Başak Lokantası, Nigar Hanım'ın Mavisi, Heyamola, Ada Kebap ve Terk-i Dünya Lokantaları eski meyhane geleneğini sürdürmeye çalışıyorlar. Saydıklarının arasında bir aile işletmesi olan ve Nigar Hanım tarafından işletilen Mavi'nin ünü, Heybeliada'yı aşmış durumda. Yazın hafta sonlarında Mavi'de önceden yer ayrılmadığınız takdirde, yer bulabilmeniz mümkün değildir. Rum mutfağında özgü bir tat olan 'safranlı karidesli pilav'ı andıran, ancak içine ayrıca kabağuyla birlikte midye de konularak yapılan Nigar Hanım'ın 'midye sarma'sı çok meşhurdur.

Ada'nın arka tarafındaki kayalıkardan çıkarılan midyelerden yapılan midye salma, İtalyanların 'risotto'su ile İspanyolların 'paella'sını andıran bir lezzet sahiptir. Mavi'nin alametifarikası haline gelmiş enginar dolması, enginarın göbeği kısmı boşaltılarak ama kenarındaki etli yaprakları bırakılarak hazırlanıyor. Enginarın göbeğine konulan zeytin-yagli pilavın içine kuş üzümü ve çam fistiği konuluyor.

Ada'nın arka tarafındaki kayalıkardan çıkarılan midyelerden yapılan midye salma, İtalyanların 'risotto'su ile İspanyolların 'paella'sını andıran bir lezzet sahiptir. Mavi'nin alametifarikası haline gelmiş enginar dolması, enginarın göbeği kısmı boşaltılarak ama kenarındaki etli yaprakları bırakılarak hazırlanıyor. Enginarın göbeğine konulan zeytin-yagli pilavın içine kuş üzümü ve çam fistiği konuluyor.

Vişne likörünün hatırı

Adalılar eğlenmeyi, yemeyi ve içmeyi seven insanlardır. Sofra adabını, içki kültürünü iyi bilirlerdi. Rum hanımların kurdukları sofralar dillere destandı. Yemeğin sonunda kahve eşliğinde içilen ve evlerde hazırlanan likörlerin tadı unutulmazdı. Özellikle vişne likörü çok teveccüh görürdü. Pazardan alınan taze vişneler sapları temizlenerek yıkandıktan sonra, bir büyük kavanoz veya şişe içerisine ağırlığınun yarısı kadar toz şekerle birlikte doldurulur, güneş gören bir yerde beklemeye bırakılır. Bu karışımın içine likörü yapan kişinin imzası anlamına gelen tarhan çubukları, karanfil, muskat ve amber gibi baharatlar eklenirdi. Bazı hanımlar bu karışıma, vişnelerin yaprak ve saplarını da eklerdi. Güneşin altında bekleyen vişneler bir süre sonra salımlı bırakılır; şeker ve kavanozun içine konulan diğer malzemelerin rayihaları kızıl rengindeki bu suya geçerdi.

Yeteri kadar bekledikten sonra kava-

noznu içindeki mayalanmış sıvı ince bir tülbent yardımıyla süzülür, içine saf alkol eklenirdi. Sonraları saf alkol yerine votka koymak insanların daha kolayına geldi. İster saf alkol ister votka konulsun, vişnenin taneleri muhakkak likörün içinde bırakılır, servis sırasında en az bir vişne tanesinin minik likör bardağına düşmesi sağlanırdı. Likör bir seferde içilir, bardağın dibindeki vişne tanesi afiletyle yenirdi.

Ada Fırını

Adadaki diğer birçok işte olduğu üzere fırıncılık faaliyetleri de Rum ustalar tarafından yapılırdı. Mendirek yakınlarındaki bir köşede bulunan ve Maluma adındaki bir kişi tarafından işletilen fırın adanın bilinen eski fırınıydı. Dimitri Sotirik tarafından işletilen bir diğer fırın ise çok uzun yıllar çarşı içinde ve Aya Nikola Kilisesi'nin karşı köşesinde faaliyet gösterdi. Ay Yıldız Caddesindeki bir diğer ekme fırınından ayrılabilmek için adalılar buraya Rum Fırını adını vermişlerdir.

Dimitri ve yardımcıları tarafından gece boyunca hazırlanan türlü muhtevadaki hamurlar, dikdörtgen şeklindeki fırın tepelerine dizildikten sonra, içinde meşe dallarının yandığı taş fırına sürülürdü. Fırından çıkan ekmeleler, poğaçalar, açmalar, sandviçler İstanbul'a çalışmaya giden emcilerle yetiştirilirdi. Adalılar, fırından aldıkları lezzetli poğaçaya açmalar, vapurda çayla birlikte atıştırarak kahvaltılarını yaparlardı.

Öğle saatlerine doğru bu defa acı bademler, Hindistan cevizi kokolar, yağlı kâğıtlara sarılarak yuvarlak kalıplara dökülen kekler, paskalya çörekleri, palmiyeler, tatlı ve tuzlu çay kurabiyeleleri, raf ve tezgâhlarda yerlerini alırlardı. Bu fırın tarafından yapılan 'papaz ekmeği' tuz oranı az, yuvarlak bir ekmekti. Adadaki büfeciler ve çay bahçeleri bu ekmeğin içine kaşar peyniri, sucuk ve domates koyarak "papaz yengeci" adını verdikleri çok lezzetli bir çeşit tost yaparlardı.

Adalı hanımlar, güveç ve tepsilere koydukları lezzetli yemekleri pişmesi için Rum Fırını'na teslim ederlerdi. Öğleden sonra belli bir saatte kadar bunları kabul eden fırın, kaplarını ağızları üzerine yağlı kâğıt kapatılmasını isterdi. Yağlı kâğıtlar güveçlerin veya tepsilerin ağız kısımlarına ince beyaz paket ipleriyle bağlanırdı.

Fırınca bir kutudan aldığı üçgen şeklindeki, üzerinde numaralar yazan metaleri yemeklerin üzerine saplardı. Aynı numara bir kâğıt veya karton parçasına gelen tarhan çubukları, karanfil, muskat ve amber gibi baharatlar eklenirdi. Bazı hanımlar bu karışıma, vişnelerin yaprak ve saplarını da eklerdi. Güneşin altında bekleyen vişneler bir süre sonra salımlı bırakılır; şeker ve kavanozun içine konulan diğer malzemelerin rayihaları kızıl rengindeki bu suya geçerdi.

Yeteri kadar bekledikten sonra kava-