

ISBN: 978-625-7014-51-9

© 2018 Ketebe Kitap ve Dergi Yayıncılığı A.Ş.

Ketebe Yayınları: 277

Deneme



Yayın Yönetmeni

Furkan Çalışkan

Editör

Eren Yeşilyurt

Düzeltili

Dilârâ Yabul İşleyen

Mizanpaj

Nilgün Sönmez

Kapak

Harun Tan

1. BASKI

Nisan 2020
İstanbul

ketebe.com

Ketebe Yayınları

Sertifika No. 34989

Maltepe Mahallesi Fetih

Caddesi No: 6 Dk: 2

Topkapı 34010 İstanbul

Tel: 212.612 29 30

e-mail: ketebe@ketebe.com

Baskı ve Cilt

Mega Basım Yayın San. ve Tic. A.Ş.

Cihangir Mah. Güvercin Cad.

No: 3/1 Baha İş Merkezi A Blok

Kat: 2 34310 Haramidere -

Avcılar / İstanbul Sertifika No: 44452

Tel: 212.412 17 00

© Eserin her hakkı anlaşmalı olarak Ketebe Kitap ve Dergi Yayıncılığı A. Ş.'ne aittir.
İzinsiz yayınlanamaz. Kaynak gösterilerek alıntı yapılabilir.

Avarelik Görgüsü



AHMET MURAT

KETEBE

Ahmet Murat

Mısır'da el-Ezher Üniversitesi'nde başladığı üniversite eğitimini Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi'nde tamamladı (1997). Selçuk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi'nde İslam felsefesi ve tasavvuf alanında yüksek lisans ve doktorasını tamamladı. Hâlen İbn Haldun Üniversitesi İslami İlimler Fakültesi'nde öğretim üyesi, aynı zamanda *Nihayet Dergisi*'nin genel yayın yönetmenidir.

Türkiye Yazarlar Birliği'nin "Yılın Şairi" ödülüne (2014), "Necip Fazıl Şiir Ödülü"ne (2017) ve TRT 2'de hazırlayıp sunduğu Edebiyat Söyleşileri programı Türkiye Yazarlar Birliği'nin "Yılın Televizyon Programı" ödülüne (2019) layık bulundu.

Kitapları: *Kaf ve Rengi* (Şiir), *Kış Bilgisi* (Şiir), *Bir Şair Bisikletle* (Şiir), *Kalbin Kararı* (Şiir), *Belki de Üzölmeliyiz* (Deneme), *Kuşlarla Sohbetin Şartları* (Deneme), *İbn Atâullah el-İskenderî: Hayatı, Eserleri, Görüşleri* (Araştırma), *Karaman Müftülerinden Mehmed Kudsi Çakılcı* (Araştırma), *Hikayem Ne Tuhaftır: Ebu'l-Hasan eş-Şüşteri ve Tasavvuf Anlayışı* (Araştırma), *Sufilerin El Kitabı* (İbn Acibe'den çeviri), *Fırtınalar* (Cibran'dan çeviri), *Sanat Üzerine* (Tevfik el-Hakim'den çeviri).

Şiirlerinden yapılan bir seçki İngilizceye tercüme edildi ve *In Quest of the Simurgh* adıyla yayınlandı. (çev. Samet Köse, Traitmarker Publishing House, TN, ABD, 2017). *Kuşlarla Sohbetin Şartları* ise *Fî Suhbeti't-Tayr* adıyla Arapçaya tercüme edildi (çev. Dr. Kerim Subhî-Dr. Muhammed Receb, Hâşimî Yayınevi, İstanbul 2019).

İÇİNDEKİLER

Buğday Hakkında Konuşabilmek / 7
Evin Sesi Kısıldı / 11
İş Makinelerini İzlemek / 15
Proje Yasaklansın / 19
Avarelik Görgüsü / 23
Fikrine Katılmıyorum Çünkü Seni Sevmiyorum / 27
“Hep Aynı Şeyi Düşündüm” / 31
Kayıt Altına Alınmamış Güzellik / 35
Kitaplardan Bir Bilinç / 39
Kitaplarla Aydınlanmak, Kitaplarla Isınmak / 43
Hababam Sınıfı Niçin Haklıydı? / 47
Nazım’la Necip Fazıl’ı Değiştirince Oluyor mu? / 51
Sabah Dersinden Hep Birlikte Kalırken / 55
Yatılı Öğrenciyi Nasıl Tanırsınız? / 59
İçindeki Mevsimden N’aber? / 63
Köy Bitti / 67
Sonbahar Bilgeliği / 71

Yasak Müzik Babındadır /	75
Huzurlu, Huzursuz /	79
Camide Manzaralı Yeri Kapmak /	83
Popüler Din Dili Yoruyor /	87
Hocalar Ve Hasanlar /	91
Hafız /	95
Nutuk Deęil, İklim /	99
Eyüp Hacısı Olmak /	103
Hayvanlarla Kurban İlişkisi Kurmak /	107
Trafik Ve Hüsnüzan /	111
Onu Da Bilmeyelim /	115
Taş /	119
Kolonya Mutluluęu Gibi Geçici /	123
Keşfedilmeyi Bekliyor. Evet, O Şehir! /	127
Birinci İstasyon Caddesi /	135

BUĞDAY HAKKINDA KONUŞABİLMEK

Hayatımızdaki en temel maddelerden biri hakkında, her gün karşımıza en az üç kere çıkan bir besin hakkında, Hz. Âdem'den kalma olduğunu bildiğimiz yegâne gıda hakkında, evet buğday hakkında peş peşe kaç cümle kurabileceğimi merak etmem için, bir değirmende birkaç saat geçirmem gerekiyormuş.

Türkçede -tabi böyle, nezaketli, ferasetli ve düşünceli bir Türkçe hâlâ varsa- “nimet” denince kastedilen iki şeyden biri “ekmek”tir. Nimet dersiniz ve “bu Türkçe”yi bilen herkes ekmekten bahsettiğinizi anlar. Hâl böyleyken, ekmek yapmanın yegâne yolunu temin eden buğday hakkında sayılı, yani gerçekten de bir-bir buçuk-iki kadar sayılı cümle kurabildiğimi fark etmem için, geçmiş yüzyıla ait üç kadını, bir kasaba değirmeninde, buğday çuvallarının başında izlemem gerekiyormuş.

Anneme Allah hayırlı, uzun ömürler versin; şu yaşıma geldim, hâlâ öğretmeye devam ediyor. Anadolu'nun, en çok bulgur seven orta kesiminin bir mensubu olarak anneme marketten bulgur aldıramazsınız. O afili paketlerin içindeki

bulgurlar anneme, klonlanmış kuzu kadar şaibeli gelir. Yenir mi, yenmez mi belli olmayan, tamamen tartışmalı bir ürün. Annem için bulgur, önce buğday olmadıktan sonra bulgur olmaz. Saçmalamıyorum, elbette bulgurun buğdaydan yapıldığını biliyorum ama hangimiz bulgurun ne tür bir buğdaydan ve nasıl yapıldığı hakkında bir fikir ve daha önemlisi bir istihbarat sahibidir, annemin oğlu olarak sorarım size.

Senaryo şudur: Muhterem valide, önce buğdayı seçer. O buğdayla bir süre takılır, ona ısınır, açılır ona. Sonra sonra, hani eylül soğuklarının başlamasına ve yaşlıların mihrican dedikleri demlere henüz varken, o buğdayı bahçede, odun ateşindeki kazanlarda kaynatır. Kaynamış buğday serilerek güneşte kurutulur. Kurutulmuş buğday değirmene götürülür. Değirmenci kalın ve ince bulgurun elde edilmesi için makinedeki ayarları yaparken ona refakat edilir, değirmenciye de inceden ayar verilir.

Değirmen kısmı bizim asıl ilgi alanımızı oluşturuyor. Çünkü orada, artık nesli tükenmiş birkaç yaşlı teyze ve amca, çocuklarını bu “değirmen saçmalığına” ikna edemediklerinden olsa gerek, yalnız başlarına, bazı yalnız buğday çuvallarının başını beklerler. Sıraları gelinceye kadar, diğer yaşlılarla konuşurlar: havalar, sular, buğdaylar... Bazıları buğday çuvallarının üzerine kaygısız uzanmıştır.

Buğday dolu çuvallar üzerine, şöyle yan gelip yayılarak bir yatmadıysanız, bunu mutlaka yapmalısınız. Sert buğday taneleri, bedeninize uyum sağlar, sizi kolayca ve hızla benimser. İnsan o sertlikte buğdayı, buğdayın tarihini dinler.

Bu arada buğday çuvalları açıldıkça, eller gayriihtiyari olarak buğdayların içine dalar, belli belirsiz yüzer, bir miktar buğdayı alıp göz hizasına yükselir. Buğdayla insan şimdi göz gözedir. Âdem babanın mirası, Âdem babanın çocuğu tarafından kutsanır, sevilir. “Sarı buğdaydan güzel olur”; “Bizim buğdayın tohumu kırk yıldır aynıdır”; “Özlu buğday bulmak

artık muhal”... Buğday okşanır, buğday değirmenin loş ortamından gün ışığına çıkartılıp yakından süzülür, buğday koklanır, buğdaylar yarışır, buğday utanır, buğday şımarır... Bu iki dost, tarihin derinliklerinden beri birbirlerini taşımış, birbirlerine destek olmuş, birbirleri için yaşamış bu iki dost şu kritik anlarda birbirlerini anlamaktadır. Birazdan buğday kırılacak, bulgura dönüşecektir ve bunlar buğdayla karşı karşıya gelmek için son demlerdir ve bu anlara layık bir uğurlamayı herkes hak etmektedir.

Değirmenden ayrılırken, herkes birbirine “Allah afiyetle yemeyi nasip etsin” diye dua etti. Bu duanın her bir harfini hak etmiş insanlarla tanıştığıma memnun oldum Allah’ım, şükranlarımı sunarım.

“*Ekmek bölerler, tüm buğdaylar ısınır*” diye bir dizem vardı. Onu da memnuniyetle hatırladım.