

ve Haydn etkisi vardır. Halbuki O'nun kişisel üslubunda beliren insancıl ve felsefi görüşler Tanrısal seslere bürünür... oradan kesin bir açıklıkla gönül kulaklarına kavuşur. Eski gözle sesler artık ortalıktan silinir... ama kendisiyle dış dünyası arasına kalın bir duvar çekilmektedir. San'atçı toplumdan ve kişilerden kaçarak kendi öz dünyasına çekilir. En acısı, yarattığı eşsiz melodileri duyamaz bile... sağırlaşma gittikçe artar.

Ondokuzuncu yüzyılın başlarında Osmanlı Padişahı II. Mahmut'tur. Dönemin tarihçisi Hammer, Viyana'da Beethoven'le tanışır. Türkiye, İran ve Hindistan'ı kapsayan doğu tarihi, edebiyatı ve felsefesiyle ilgilenir. Doğu eserleri ve Mehter müziğinden esinlenerek 4 Türk Marşı bestelediğini bir notunda belirtmektedir. Ayrıca dostu filozof Kant'ın şu cümlesini bir mektubunda: "İçimizde ahlâkın kanunu ve üstümüzde yıldızlı sema" diye yineler. Schiller'in "Neş'eye

Sarkı" adlı şiirini metin seçtiği son bölüm koro'suyla 9'uncu senfoni yeryüzüne bıraktığı kardeşliğin ölmaz armağanlarından biridir. Bu büyük san'atçı bundan 151 yıl önce 26 Mart günü yaşama gözlerini yumdu. Çoğu acılarla geçen 56 yıllık bir ömür sona ermişti, daha "Ölmez Sevgili"sini bile açıklamaya zaman bulamadı...

Viyana'daki taze mezar çevresinde toplaşan sevenlerine bir şair dostu şöyle sesleniyordu: "Şu karmakarışık zamanda, eğer gönüllerimizde birazcık birleşme duygusu varsa, O'nun kabri başında toplanalım.. ve düşünelim ki; aşıklarla kahramanlar, san'atçılarla peygamberler niçin yaratılmışlardır? Zira, şu yıkık ve zavallı insanlar, kendilerine dönsünler ve nereden gelip nereye gittiklerini anlansınlar diye..." (*).

(* Cevad Memduh Altar'ın "Beethoven" adlı değerli inceleme eserinden yararlanılmıştır. Teşekkür borçluyuz.

YENİDEN ROMANTİZM'E DÖNÜŞ

HÜNER TUNCER

Yeniden doğaya dönmek; iyiliğe, güzelliğe, doğruluğa yönelmek! Maddenin yerini ideallerin, umutların aldığı bir dünyada yaşayabilmek! İşte, günümüz insanının aradığı, arzulanacağı ve amaçladığı bir varolabilme ortamı!

Psikologların ve sosyologların dediğine göre, dünyada "yeni romantizm" akımına kendini kaptıranların sayısı bir çığ gibi büyümekte. 1960'lardan beri pek revaçta olan, duygusallığın her türlüşününün küçümsenmesi olayı, pek yakında unutulmuşluğun derinliklerine gömülecekmış gibi gözüküyor.

Birkaç yıldan beri belirtileri şurada burada gözükten romantizm ve duygusallık akımının tohumları bugün artık toplumun her kesitinde yeşermeye, etkileri de yaşantımızın her alanında hissedilmeye başlamıştır. Örneğin, kulakları âdeta sağır edici hızlı müziğin yerini yavaş yavaş kalplere hitap eden romantik müziğin nağmeleri almakta; aynı eğilim danslarda da görülmektedir. Bugün Amerika Birleşik Devletleri'nin birçok dans salonunda, On-yedinci ve On-sekizinci Yüzyıl danslarının yapıldığını görmek mümkündür. Yeni romantik akım kadınların giyinişlerini de etkilemekten geri kalmamıştır. Artık giysilerde katı çizgiler yerini, daha yumuşak ve kadınsı çizgilere bırakmaktadır.

Romantik akım sanat ve yazı dünyasına da girmiş; duygusal yönü ağır basan roman ve hikâyeler, filmler, tiyatro yapıtları, opera ve baleler en geniş okuyucu, dinleyici ve seyirci kitlesini kendine çekmeye başlamıştır.

Bütün bunlar neyi göstermektedir, neyi vurgulamaktadır? Belki, çağımızın ileri teknoloji düzeyi karşısında giderek yalnızlığa itilen insanların bu duruma tepkisini; belki de, savaşlar, kavga ve çatışmalardan yılan, yorulan bir dünyanın sessiz direnişini...

İleri teknoloji, insanlar ister istemez yalnızlığa ve bencillığe sürüklemiştir. Yalnızlık ve bencillik, bunlar kanımca, çağımızın apansız hastalıklarıdır; özellikle, genç insanları yıpratın, yıldırın, bezdiren hastalıklar! Aşk, iyilik, güzellik, doğruluk gibi duygularla alay eden, doğadan gittikçe uzaklaşan ve çağdaş teknolojinin âdeta birer kölesi olan gençler, zamanla ailelerinden ve toplumdaki kopmakta ve çevreleriyle yabancılaşmaktadır. İşte, içinde yaşadıkları toplumla yabancılaşan bu gençleri yeniden topluma kazanabilmek, ancak bunların körleşen duygularını yeniden canlandırabilmek ve mekanikleşen kalp vuruşlarına bir insanlık kazandırabilmek mümkün olacaktır.

Dünyamız günümüzde her an patlamaya hazır bir yanardağ durumundadır. Bu durum, pek

tabii ki bunun üzerinde yaşayan insanların da ruh yapılarını etkilemekte ve onları daha büyük bunalımlara ve umutsuzluklara düşürmektedir. Acaba, insanların sadece beyinlerinin değil, biraz da olsa duygularının da var olduğunu hatırlayarak, üzerinde yaşadığımız yanardağın patlama-

sını geciktirebilir veya hattâ önleyebilir miyiz? Romantizme, duygusallığa dönüşü büyük bir coşkuyla karşılayan biri olarak, dünyaya şöyle seslenmek istiyorum: "Bir kez de, beyinlerimizin değil de, kalplerimizin seslerine kulak vermeyi denesek!"

YOĞURDU TANIYALIM

Halûk TURGUT

TÜBİTAK - MBEAE Beslenme ve Gıda
Teknolojisi Ünitesi, ÇEBZE

Milli bir yiyeceğimiz olan yoğurdun ilk defa ne zaman ve nasıl yapıldığına dair bilgimiz yetersizdir. Yeni dünyada son yüz yılda genişçe tüketilmeye başlanan yoğurdun en azından 1000 yıl önce Türk ülkelerinde işlendiği bir gerçektir ve hatta Kutadgu Bilig ve Divanı Lügatit Türk'te yoğurda ve onun kurutulmuş bir şekli olan "kurut" kelimesine bugün dahi kullandığımız ad ve anlamda rastlanmaktadır.

Yoğurdun ilk önce Orta Asya'da Türk'lerin medeniyet kurduğu bölgelerde yapıldığı bilinmektedir. Sonraları yoğurt Osmanlı İmparatorluğu aracılığı ile Balkan'lara ve oradan Batı'ya yayılmağa devam etmiştir.

Gündelik hayatımızdan eksik olmayan yoğurt sıhhi ve biyolojik özellikleri bakımından bir çok toplumun ve beslenme uzmanlarının ilgisini çekmiş bir besin maddesidir. Çok eski devirlerden beri başta Türkler olmak üzere bir çok milletler yoğurdu hem emin bir yiyecek, hem güvenilir bir ilaç olarak bildişler ve çeşitli hastalıklarını bu gıdayla tedavi etmişler, ızdıraplarını dindirmişlerdir. Bu konudaki ilk ciddi yazıya Fransız Tıp Tarihinde rastlanır. 16. y.y. Fransız Krallarından I. Fransuva çok hastalanmış, ihtiyarlığının da etkisi ile kendini bir türlü tophıyamıyormuş. Ülkenin ve Avrupa'nın en ünlü doktorlarının bütün çabaları bir türlü olumlu sonuç vermemiş. O zamanın her konudaki en ileri ülkesi Osmanlı İmparatorluğuna başvurularak devrin padişahı Kanuni Sultan Süleyman'dan bir hekim rica edilmiş. Saraydan gönderilen doktor, beraberrinde getirdiği keçiden elde ettiği sütü Fransız doktorlarının hayretleri arasında yoğurda işlemiş ve onu Krala da vedirerek birkaç gün yoğurt kürü yaptırmış ve bu tedavi sonucu Fransuva da sağlığına kavuşmuş. Bu olaydan sonra yoğurt tıp tarihinde aynı zamanda ilaç olarak ta yer almıştır.

Yoğurt ayrıca bir çok hastalık ve sindirim organı bozukluklarına (barsak zehirlenmesi, kronik ishal, dizanteri, gaz yapma, hazımsızlık sonu ağız kokusu, kabızlık, mide kaynakmaları, aşırı gebelik sıkıntıları) iyi geldiği ve uzun yaşama nedenlerinden birisi olduğu ileri sürülmektedir. Buna kanıt olarak Türk, Kafkas ve Balkan Ülkelerindeki yaşlılık oranının yüksekliği gösterilmektedir.

Yoğurdun bunlardan başka çok önemli olan antibiyotik özelliği vardır. Yoğurt suyunun verem ve şarbon mikropları dışında, incelenen bütün zararlı mikrop ve hastalık nedenlerini en geç 24 saat içerisinde öldürdüğü bilinmektedir. Bu özellik en fazla bir haftalık yoğurtlarda görülmektedir.

Yoğurt antibiyotik ve sülfamitlerin kötü etkilerini önleyebilmekte, tedavi sırasında zarar gören barsak florasını düzeltmektedir.

Yoğurdun en son tespit olunan özelliği ise, radyoaktivitenin sebep olduğu hastalıklara karşı çok yararlı bir besin olmasıdır.

Bu kadar iyi özellikleri olan yoğurdun üretim tekniği ise çok basittir. Türkiye'de yoğurt geleneksel görgüye dayanarak, kaynatılıp ilitilmiş süte bir parça eski yoğurt (maya olarak) karıştırılmakta ve 3-4 saat aynı ısıda tutulduktan sonra sütün yoğurtlaştığı daha doğrusu ekşimsi bir tatla, peltsemi bir yapıya dönüştüğü görülmektedir. Önceki taze ve iyi kaliteli yoğurt yüzyıllar boyunca maya olarak kullanılırken bu ilkel düzen Türkiye'de hâlâ bozulmuş değildir.

Son senelerde yoğurdun işleme tekniğinde büyük gelişmeler görülmüş, sütü pastörizasyon ve homojenizasyon uygulanmış, inkübasyon ve soğutma teknikleri geliştirilmiş, güvenilir mayalar kullanılmış olmuştur.

Yoğurt çok uzun süre tek tipte, sade olarak işlenmiştir, ancak kışın yoğurdun küt olduğu