



EDİRNE ROTARY KULÜBÜ 1977

2009 - 2010

Kenny JOHN (UR Bşk.)

Nuri ÖZGÜR (2420.Böl.Guv.)

Mehmet Sabri GÖRKEY (12.Grup.Guv.Yrd.)

Tarih: 04.05.2010

Toplantı No: 1638

Bülten No: 1266

Kuruluş: Mart 1977

Charter : Mart 1980

ÜYELERE DUYURUDUR

BAŞKANIN MEKTUBU

Sevgili Dostlarım;

Bir ay içinde ikinci defa bir operasyon geçiren anneleri için Kemal ve Kenan KARAKUŞ dostlarıma geçmiş olsun diyor acil şifalar diliyorum. Annelerinin durumunun iyi olduğunu sevinerek öğrendik.

Geçtiğimiz hafta Edirne de ağırladığımız Alman misafirlerimizi gönderdikten sonra Almanya'dan çok güzel izlenimler ve teşekkür mesajları aldık. Buradan giden misafirlerimizin bizim ve Edirne hakkındaki görüşleri Alman gazetelerinde yayınlandı. Bu gazete kupürlerini e-posta aracılığı ile bize ulaştırdılar. İşin ilginç yanı haberi yazan gazetenin günlük tirajının 277.000 olması. Düşünebiliyor musunuz, şehir merkezinin nüfusu 50.000 olan bir kentte bu tirajlı bir gazete yayınlanıyor. Darısı bizim başımıza. Lörrach International Başkanı Prof. Raup Trakya Üniversitesinin bir etkinliği için şehrimize geliyor. Önümüzdeki hafta da kulübümüzün misafiri olacak. Kulübümüzün su projesi için eşli bağış görüşmeleri yapılacak.

Hafta sonu Haskovo da yapılacak, 3. Balkanlarda Barış Şenliği çalışmaları son hızı ile devam ediyor.

Şenliğe katılacak ilk üç dereceyi paylaşan resimler belli oldu. Dereceye girenlerin ödülleri Mimarsinan Rotary kulübünün toplantısında verildi. Bu resimler şenlik sırasında Yunanistan ve Bulgaristan dan katılan resimlerle şenlikler sırasında sergilenecek ve satışları yapılarak gelecek miktarlar POLİO fonuna devredilerek dünyada çocuk felcinin bitirilmesi çalışmalarına katkıda bulunacaktır.

2420. Bölge 19 Mayıs etkinliklerini Çekmeköy Rotary Kulübü organizasyonunda kutluyor.

16 Mayıs sabahı Riva, Ali Bahadır Köyünde 10 km.lik koşu yapılacak, koşuyu takiben piknik ve uçurtma şenliği tertip edilecektir. 19 Mayıs akşamı ise "Kurtuluşun Dansı" gösterisi Boğaziçi Üniversitesi Ayhan Şahenk Salonunda gerçekleştirilecektir

İyi günler Dileklerle..

Cengiz Benakman

MİSAFİRİMİZ :	İsmail GÜMÜŞDERE	ÇİMENTAŞ İşletme Müdürü	Oktay ALEMDAR Misafiri
MAZERETLİ ÜYELERİMİZ :	İsmet AÇIKGÖZ – Reşat AYAN		
ARAMIZDA GÖREMEDİKLERİMİZ:	Emre ÜLKÜMEN – Hasan ALTUNTAŞ – Kaya ZEYBEKOĞLU		
DEVAM DURUMU :	80.00		
MUTLU GÜNLERİMİZ :	05 MAYIS : Berk CİRAVOĞLU	Doğum Günü	
	07 MAYIS : Bahar KIZANLIK	Doğum Günü	
	08 MAYIS : Burcu SÖDERBERG	Doğum Günü	
	09 MAYIS : Dilek MEMİŞ	Doğum Günü	
	10 MAYIS : Behzat ÖNENGÜT	Doğum Günü	
	11 MAYIS : Mine-Cengiz BENAKMAN	Evlilik Yıldönümü	KUTLARIZ.....

Önümüzdeki hafta toplantımız **11.Mayıs.2010 Salı Saat 20.00 de Rotary Evinde .**

Başkan : Cengiz BENAKMAN	Bşk. Yard.-Sekreter : Serhad CEYLAN	Sayman : Recayi ARAN
Üye : Tarık ETKER	Geç.D.B.: Akın TİRYAKİOĞLU	
Bülten irtibat : Faruk ETKER	Tel: (284) 225 25 10 - 213 25 13	faruketker@mynet.com - www.edirnerotary.com

İADE ADRESİ: Faruk ETKER Çilingirler Caddesi No: 10

22100

EDİRNE

BALIK SÜRÜLER HALİNDE BİRBİRİNİ KOVALAYARAK GEÇERDİ İSTANBUL'UN İÇİNDEN.

“Eski İstanbullular yok artık,” dedi geçenlerde bir taksi şöförü, “siz nerelisiniz?” diye de sordu arkasından. Gönlümden geçen cevabı buraya taşımayayım, köklerim bugünkü sınırlarımızın ötesinde. Dışarıklıyım, desem, yeri! Osmanlı yani. Ama şöförle sohbetimize bu girmede, zira, “Çınaraltı’lıyım” dedim. Sonra da emin olamayıp anlayacağından, “Emirgan Çınaraltı” diye altını çizdim. Yaşımdan beklemeyeceğim bir hasretle “Boğaz çocuğusunuz,” dedi.

Evet, ben, Boğaziçi’nde büyüdüm.

Benim çocukluğumun Boğaziçi’si, çay bahçesine inen hanımların “misafirlere birakalım” deyip ön sıraları değil de arka masaları seçtiği; suyun Kanlıkavak’tan doldurulduğu; balığa çıkan aslında mahallenin boyacısı Salih usta’nın eve dönerken kendine fazla saydığı balıkları eşe dosta kapıya bıraktığı; fırınına börek götürülen ve börek çıktığında fırıncı hakkının unutulmadığı; kasabı, emlakcısı, bakkalı ve manavı ile herkesin mahalleli olduğu bir zamanın Boğaziçi’si, elbette. Boğaziçi demek, İstanbul demektir. Okulum oradaydıysa da, Nişantaşı, zaten, gidilesi yerler değildi. Kömür, is... yaşanacak yer, oradan uzak heryer, asıl İstanbul da, benim için Boğaziçi’ydi. Suyun yanı.

Dedem kardeşime “hamsi Mehmet” derdi. Kefal balığını öğretirken “sefal”den başlamış, “c”nin Latince ile Grekce arasındaki okunma farkından kefal’ye (boş kafa) ve kefal’e gelmişti. Çirozdan zarganaya pek çok balık isiminin Rumca olduğunu, ırkçılığa ayrımcılığa düşmeden, bir Boğaz çocuğu sıradanlığında anlatmıştı. Bizi ziyarete gelip, kaldıkları haftalarda sabah kahvaltılarımız hazırlar ve sağlıklı yetişmenin garantisi diye belirlediği sayıdaki zeytinin, peynirin ve ekmeğin yanı sıra top yumurtayı yediğimizden emin olmak için bizimle oturur ve arkası yarın masallar anlatırdı. Atlatı dedem, adını, köklerini anlatmayı çok sonraki masallara bıraktı ve Sarıyer’li yanını ilk masallarında bize.

Karadeniz’den Marmara’ya arkadaşını arayan yunus Sami’yi, Samsun’dan yola çıkan “defne yaprağını, Torik Erto’yu, Sarıyerli midye Mahmut’u... hep dedem tanıttı bize. İstanbul Boğaziçi, Boğaziçi de zaten İstanbul’du. Kardeşim daha bebekken, ben, Sarıyer’den Ortaköy’e tüm “köy”leri sayabiliyordum. Oradan sonrası Boğaziçi sayılmıyor muydu, ne, ama ayrıydı. Aynı şekilde “Çınaraltı’nın karşısında Kanlıca, peki, ya RumeliHisarı’nın karşısı?” en sık sorularındandı, dedemin. Haritada Avrupa ile Asya’yı ayıramasam bile, karşı kıyıyı bilirdim.

Çocukluğumda balık birbirini kovalayarak geçirdi Boğaz’dan. Sürüler halinde. Lüfer ve kofana en iyi bildiklerim. Vahşi balıklardı, elini ısırırlardı balıkçıların. Sürüye denk geldiğinizde Boğaz’dan sadece olta ya da ağla değil, biliyorum inanılır gibi değil ama, kova sarkıtılarak bile çekilirdi balıklar. Balık boldu. Boyacıköy’ün önü sıra uzanan o geniş kaldırımın balık kaplandığı onlarca sefer hatırlıyorum. Kulağına kar suyu kaçtı, lodos vurdu gibi tarifleri vardı insanların. Balığın doğası, insana yabancı değildi. İstavritiden, kofanasına mahallelinin tuttuğu balık yenirdi bir tek istisna, kalkandı. Kalkan, Rumeli Kavağı’ndan ya da Beyoğlu’ndan alınan bir balıktı ve alındığında da çok gelirdi. Büyüktü. Bugünkü gibi “bebek” kalkan falan olmazdı tezgahlarda ve dişisini, erkeğini bilmek, ciğerini ya da yumurtasını isteyip istememek İstanbul çocuğu olup olmadığının tescili gibiydi. Balıkçılar sizi tartarken, kopya falan da vermezlerdi. Kalkan kızartılırdı, palamut gibi ve kokusu günlerce mutfaktan çıkmayacak diye söylenilirdi arkasından. Gene de, balık, bugünkü gibi dışarıda değil, evde yenilirdi ve beraberinde kurulan masa mevsimi birebir yansıttı. İstakozundan midyesine, uskumrusundan toriğine herbirinin sadece taze tüketildiği, bayatının, pahalısının bilinmediği o vakitler, Lüferle çoban salatası yiyebilirdin belki ama kalkana bir tek kıvrıcıkla kırmızı soğan kalırdı eşlik edecek.

Doğasında balık olan, o balığı da tuttuğu zaman yiyen insanlara ne ad verilecek ki? Gurme de denmezdi onlara, yenilenle caka da satılmazdı. Ama anlayacağınız “yemek yemeyi biliyorlar” diye gıpta edeceğiniz hanelerden oluşurdu, Boğaziçi ve sakın ha, dudak bükmeğin bu dediğime! Sakın ha yok canımlamayın ve mevsiminde bir balığın, tutulduğu yerin hemen yanı başında yenmesine içimizin nasıl gittiğini, o tadın sahiçiliğine ne fiyat deseler vermeye hazır olduğumuzu hatırlattırmanın bana.

Bununla beraber, Boğaziçi’li, nasıl oldu ben anlamadan ve hepi topu benim yaşamım kadar kısa bir zamanda, kat karşılığı evlerini, bahçelerini sattı. Belediyeden talep edeceğine hizmeti, çöpünü Boğaz’a boşaltarak çözdü derdini. Bir gecede konan “gondu”lara kat çıkma izni karşılığı omuz silkti ve bir gece önceki karartmanın ardından Rum komşuya taş atan oğlunun sırtını “aslanım” diye sıvazlayarak çıkarttı, pek çok başka şeyin acısını. O acıları da asla tarif etmedi. Giden Rum komşuya rağmen. Mahalle çeşmeleri birer ikişer kurudu. Sokak aralarında asılı görmeye alışık olduğum çirozlar, aynı Vita tenekelerindeki cam güzelleri gibi, birer birer yok oldular. Fırınlar ya el değiştirdi, ya da “modern”leşti. Fırınların önündeki sıra da sadece Ramazan’a has bir tecrübeye döndü, marketlerin gelişile. Mahalle de beraberinde öldü. Kıyı boyunca sayılacak “köy”ler kalmadı. Kofana da öyle, torik de... hepsi bitti. Ne Akıntı Burnu’nda midye, ne de Arnavutköy’de istakoz çıkıyor artık. Mahalleli kalmayınca, zira, bunların tükendiğine hayıflanana da kalmadı. Hızlı hayat, dost sohbetlerini de hızlandırdı ve rakıya bile eşlik etmiyor bu balıkların adı, nerede hasretini çekenlerin ahbablığı. Bir zamanlar, benim yaşım kadar kısa bir zaman önce ama geçen yüzyılda, İstanbul’da, İstanbullular yaşarken, Rum’u, Ermeni’si, Yahudi’si ve Müslüman’ıyla, Boğaziçi belirlerdi mevsimi. Balık sürüler halinde birbirini kovalayarak geçirdi İstanbul’un içinden. Çocuklar donlarıyla denize girer, hanımlar çay bahçelerinde güneşlenir, mahallenin boyacısı da balıktan döner dönmez bahar temizliğine yardıma gelirdi.

Evet, o vakitler bahar temizliği çini sobaların sökülmesi, duvardaki islenmiş, pislenmiş kısımların silinip yeniden boyanması ve bol miktarda da kıymalı makarna demektir ve günlerce sürerdi.

Evet, o vakitler mazot sıkıntısı vardı, evler soğuktu, caddeler pis ve sokaklar karanlık.

Evet, o zamanlar bir araba alabilmek için sıraya girilirdi, bir buçuk-iki yıl sonra alınacak o arabanın rengini bile seçme şansınız olmazdı.

Evet, döviz taşımak bulundurmak, biriktirmek yasaktı ve yurtdışına iki-üç yılda bir kez çıkılabilirdi.

Doğru.

Bunların hepsi geçen yüzyılda geçti.

Bugün mahallelerimiz yerine apartmanlarımız ve etrafı duvarlarla çevrili, kendimizi kendimizden koruyan sitelerimiz var. Anahtarımızı kimseye teslim etmiyoruz, kızartmaları da bir tabak olsun komşuya vermek aklımıza gelmiyor. Zaten kızartma “ağır”, kızartan da evin çalışanı olunca komşuyu hatırlayacak kadın etmeni de otomatikman eleniyor. Huzurumuz bozulmasın. Medarı iftiharımız arabalarımıza çocuklarımızı koyup markete gidiyoruz ve İtalyan peynirlerinden, Fransız şaraplarına, yöresel ya da organik ürünlerden en katkılı, en yapay aromalı çerezlere her

diyardan lezzeti yüklüyoruz sepetimize. Yeni çıkmış ekmek kokuları salan pastaneler, en hijyenik kasapların yanı sıra, balıkçılar da var, marketlerin mükemmel aydınlatılmış, defa defa denenip en çok nasıl satılırsa öyle sıralanmış raflarının yanı sıra. Çiftlik somonları, levrekleri ve çipuraları alıyoruz artık, İstanbul'da, hem de kaç kilometre öteden geldiğini hiç merak etmeksizin. Tazeliği, Şili üzümünden hallice, oysa. Peşinden kovalayıp besleneceği hamsiyi, istavriti ya da sardalyeyi bulamayan lüfer, daha lüfer olamadan, sarıkanat boyundayken satılıyor bu tezgahlarda ve biz, arada gazetede gözümüze çarparsa, okuyoruz: Lüferin de soyu tükeniyor!

Lüfer de tükendiğinde, oysa, Boğaziçi'nden ne kalacak geriye?

"İstanbulluyum" diyen, farkında değilse lüferin ve tasalanmıyorsa hele tükendiğine, İstanbul peki, nerede?

Yumurtasını bırakmak üzere önümüzdeki ay Ege'den Marmara'ya geçecek ve sonra da Karadeniz'e çıkacak lüfer, Eylül ayından itibaren hamsi ve istavrit sürülerinin peşi sıra Boğaz'a inecek. Bu balığın 10 cm'den küçüğüne "defne yaprağı," 10-15 cm arasındakine "çinakop," 15-20 cm arasındakine "sarıkanat," 20-30 cm arasındakine "lüfer" ve daha büyüklerine de "kofana" adı verilir, diyor kaynaklar. Bu isimleri asırlardır nafakasını denizlerden çıkartmış balıkçılar vermiş. Ortak kaynaklarımızı devlet düzenlemeye başladığından bu yana, oysa, doğasını bilen, denizini bilen balıkçılar değil, mevzuatlar düzenliyor usulümüzü ve maalesef bugünkü mevzuata göre 14 cm'den itibaren lüfer diye satabiliyoruz bu balığı tezgahta.

Ancak aynı balığın her boyuna bir isim verilmesinin işin doğasına uygun, pek haklı ve başka sebepleri var: 10 cm bile etmeyen bir yudumluk bebekliği defne yaprağıysa bu balığın; genç kızlığı sayılan --ilk yumurtasını bıraktığı-- 15 cm'lik halinde ağırlığı hepi topu 30-35 gr; Karadeniz'de semirmiş, avının peşinde Boğaz'ı aşan 25 cm'lik halindeyse en az 150 gr geliyor. Boğaz'ın tarihinde yarım kiloluk lüferler yok değil. Aksine.

Anlayacağınız 14 cm'e lüfer demek işin doğasının çok ötesinde bir yanlış. Ama mevzuat izin verdiği, tüketici satın almaya devam ettiği sürece kim kimi nasıl durdurabilir ki?

Bir de, bu balık, hamsi, uskumru, kolyoz, istavrit, sardalye gibi sürü oluşturan balıkları yiyor. Yani mevzuata uygun davranıp av mevsiminin sona ermesini bekleyen, sonra da kazancını denizin doğasına göre değil de "hızlı hayat"a ayarlı planlayan balıkçının "fazla"dan avladığı her hamsi, her istavrit, her sardalye.. daha az lüfer olarak dönüyor tezgahımıza. Bizse tezgahta tanesine 25 lira verdiğimiz bu balığı çocukluğumuzun balığı ile kıyaslamayı nasıl oldu bıraktık, bilmiyorum, fakat pek makul karşılıyor ve gittiğimiz balıkçıda masamıza ısmarlıyor, kesmeyince de, üzerine bir tabak hamsi kuşu istiyoruz!

Bu aylarda yumurtalarını bırakmak üzere yolculuğuna başlayacak bu balığa boşuna denmemiş, Boğaz'ın sultanı diye. Kıyısında tutulup, taptaze yenilebilecekken, dokunulamayana dönüştü sayemizde. Oysa, çok değil 30 yıl önce en "demokratik lüks"dü.

Sürdürülebilir bir tüketim biçimi değil bizimki.

Ancak "hızlı hayat" da bize düşünme fırsatı bırakmaksızın akıp, gidiyor. Lüfer de, nasıl diyorlar, arada kaynayıp gidecek korkarım..

Ama kimbilir belki, bu yıl siz devreye girersiniz. Tercih ettiğiniz lokantalara çağrıda bulunur, "aman, lüferi korumak için ne gerekiyorsa biz varız, menüyü ona göre kurun" dersiniz.

Der misiniz?

- Defne KORYÜREK

Halil MAKASKESEN'in katkısı ile



BARDAĞI YERE BIRAKIN ... BUGÜN ...

Profesör elinde içi dolu bir bardak tutarak dersine başladı Herkesin göreceği bir şekilde tutuyordu ve ardından sordu :

"Bu bardağın ağırlığı sizce ne kadardır?"

' 50gm!' '100gm!' '125gm' .. diye öğrenciler yanıtladı.

" Bardağı tartmadıkça gerçekten ben de bilemem," dedi profesör, "ama, benim sorum şu ki :

"Bu bardağı böyle birkaç dakikalığına tutsaydım ne olurdu?"

'Hiçbir şey'diye yanıtladı öğrenciler.

"Tamam peki 1 saat boyunca tutsaydım ne olurdu?" diye sordu profesör bu kez...

"Kolunuz ağrımaya başladığı efendim" diye öğrencilerden biri yanıtladı "Haklısın, peki

şimdi ben 1 gün boyunca tutsam ne olurdu?"

"Kolunuz iyice ağrır, kas spazmı, batar vs gibi sorunlar yaşardınız ve hastaneye gitmek zorunda kalırdınız!".....

tüm öğrenciler çeşitli yorumlar yaptı ve gülüştüler

" Çok iyi. Peki tüm bu sorunlar olurken bardağın ağırlığında bir değişim olur muydu? " diye sordu profesör.

" Hayır...." diye yanıtladı herkes ...

Peki o zaman kolun ağrımasına ve kas spazmına neden olan neydi?"

Öğrenciler bulmaca çözermişçesine düşünmeye başladılar.

" Acıdan ve ağrıdan kurtulmak için ne yapmam gerekir bu durumda? " diye tekrar profesör sordu.

" Bardağı bırakın düşün!" diye öğrencilerden biri yanıt verdi.

"Kesinlikle!" dedi, profesör.

"Hayatın problemleri de böyle bir şeydir. Onları kafanda birkaç dakika tutarsın. Bir sorun yokmuş gibi görünür.

Uzun bir süre düşünürsün. Başınız ağrımaya başlar. Daha uzun düşünün. Artık seni bitirmeye ve hiçbir şey

yapamamana neden olur.Hayatınızdaki mücadeleleri ve problemleri düşünmek önemlidir,

Fakat DAHA ÖNEMLİSİ onları her günün sonunda, uyumadan önce yere bırakmaktır (bardak gibi).

Bu şekilde strese girmez, ve her gün taze bir beyin ile uyanır ve her konuyla ve yolunuza çıkan her mücadele ile başa çıkabilecek güçte olursunuz!

Bu yüzden bugün ofisten ayrıldığınızda, Sevdiklerinize şunu hatırlatın :

" Bardağı yere bırakın bugün! "

*Hep söylüyorum, biz çocukken midemiz bulanınca ekmek yedirirlerdi, grip "Yatınca geçer"di,başın ağrıyorsa "Çocukların başı ağrımaz" denirdi,uykun kaçırıyorsa "Oyuncaklarını düşün, güzel rüyalar görürsün" şeklinde konu halledilirdi!

Okuma yazmayı öğrenemiyorsan ya, "Tembel"din ya "Yavaştan, sağlam sağlam öğreniyor" dun!
Hüzünlü bir çocuksan "Yazar olacak herhalde" derlerdi,yerinde duramıyorsan, etrafa saldırıyorsan bir tane çakarlardı,susup otururdun.

Kanaatimce pedagojinin zirve yaptığı yıllardı o yıllar.

Çünkü sonra sonra, koşup oynadıktan sonra öksüren çocuk 'astım başlangıcı',okuma yazmayı zor söküyorsa 'disleksik', hüzünlüyse 'depresif',aşırı hareketliyse 'hiperaktif' diye nitelendirilmeye başlandı ve o sinameki yetiştirilen tipsizler şimdi büyüdüler! O kadar ilgi alaka sonrası ola ola ne oldular? Emo!

Emo ne?

Hani beş-altı yıldır etrafta saçlarını gözlerinin tekini kapatacak şekilde öne öne tarayan, miskin görünümlü, asık suratlı, beti benzi atmış, sıska,dar pantolonlu, converse'li, siyah ojeli ergenler var ya...Taksim'de kaldırımlarda filan oturuyorlar.Aha onlar Emo! Emo kelimesinin emotional'dan (hissi) geldiği, bu yavruların pek bunalımlı pek güvensiz ve duygusal olduğu, topluma uyum sağlayamadıkları için böyle takıldıkları söyleniyor.

Bizim zamanımızda punk vardı ya, onun gibi bir akım, ama bir halta yaramayanı!

Ay kıyamaam! Zamanında, kendi ergen yıllarımda bu akım daha dünyada yokken 10 gün emo takılmışlığım vardır! Kafam neye bozuktu hatırlamıyorum ama o 10 gün, üstelik de yaz tatilinde, evin o köşesinden bu köşesine oflaya poflaya nemli gözlerle dolaştım. Saçıma taramadım, denize gitmedim, sohbetlere katılmadım, tebessüm bile etmedim. Akşamları karabasan gibi yemek masasına çöküp herkesin keyfini kaçırdım. Bir akşamüstü, balkonda otururken annem "Ne bu surat her gün, senin derdin ne kızım aaa..." şeklinde pedagojik bir açılım yaptı.

"Sıkılıyorum... Hayat çok anlamsız" cevabımın üzerinden sanırım birkaç saniye geçmişti ki, acı ve can havliyle bir metre havaya sıçradım.Annem, her Türk annesinin uzmanı olduğu 'mıncırma' hamlesini oldukça sert ve uyarısız gerçekleştirmiş ti.

Mıncırma, malumunuz evlat artık poposuna terlikle vurulmayacak kadar büyüdüyse, ancak tekdir ile de uslanmıyor ve hakkı kötekse kullanılan, konu komşu, bitişik ev duyar ihtimaline karşı avaz avaz bağırmak yerine geçen bir

terbiye şeklidir.Tercihen bel veya bacak bölgesinden bir alan seçilir, elle kavranır ve et,180 derece çevrilir!Hemen ardından, daha acım ve şaşkınlığım hüküm sürerken, annem kısık sesle,yüzünü yüzüme yaklaştırarak "Alırım ayağımın altına" diye başladı ve "Karnın tok sırtın pek! Aklını başına topl! Sıkılıyorsan da git bakkala evin alışverişini yap, sonra da gel yemek kitabından bir kurabiye pişir, akşam misafir var, hadi yallah..." şeklinde bitirdi!

NE DİRDİM KALDI NE DE TASAM*

*Malumunuz eti mıncırılan ergen olay yerinde fazla kalamaz, mıncırandan tırtığı için kendisine yalakalık yapar, arzu ettiği aktiviteleri gerçekleştirir.

Mıncıran mutlu, mıncırılansa artık efendi bir insandır! Aynen öyle oldu.Mıncırma sonrası ne derdim kaldı ne tasam! Emo'luğum o gün bitti, bu yaşa kadar da hep mutlu mesut, uyumlu, üretken biri olarak yaşadım. Şimdinin sokakta bira içen, gelen geçenden ihtiyacı var diye değil, hayat tarzı sandığı için para dilenen, dünyanın bütün derdi sırtındaymış gibi davranıp,bunalım takılıp bir işin ucundan tutmayan emo'larının başında, bizim zamanımızın anne babaları olacaktı ki. Ohoo... Muma dönerdi hepsi! Bir kere her şeyden önce bütün o yüzü gözü saçla kaplı eşek herifleri

bir eşek tıraşına götürürlerdi, kesin! Ülkenin gençlerine bak.

Tarikat yurtlarında yetiştirilen çocuklar, polise atsın diye eline taş verilenler, bir de emo'lar!

Gelecekte çok umutluyum çok..

