



Okullara çağrı: Dislektik çocukları dışlamayın

Ermenistanlı bir çocuğun dislektik olduğu gerekçesiyle Ermeni okullarında yer bulamaması okulların bu konudaki eksikliğini de ortaya çıkardı. Uzmanlar dislektik çocukların dışlanmaması çağrısında bulunuyor.

İŞHANERDİNÇ / ishanderinc@gmail.com

Bir süredir Bomonti Mihitryan Okulu'na devam eden 13 yaşındaki Ermenistanlı öğrenci H.P.'nin kaydı, 'disleksi' ve 'zekâ geriliği' gerekçesiyle yenilenmedi. Diğer Ermeni okulları da çocuğu kabul etmedi. H.P.'nin ailesi, ellerinde çocuğun okula devam edebileceği yönünde rapor olmasına rağmen onu kabul eden Ermeni okulu bulamamaktan şikâyetçi.

"Aynı sıkıntıyı başka çocuklar yaşamasin"

Anne Anna D. yaşadıkları sıkıntıları Agos'a anlattı. Çocuğunun dislektik ve hiperaktif olduğunu söyleyen Anna D., oturma izni konusunda yaşadıkları sorunlar nedeniyle çocuklarının psikolojik olarak kötü dönemler geçirdiğini anlattı: "İki yıl önce Kınalıada'ya gittik. Orada polisler bizi, oturma iznimiz olmadığı için gözaltına aldı ve eşim sınır dışı edildi. Kınalıada Surp Krikor Lusavoriç Kilisesi Vakfı Başkanı Levon Şadyan, olayın olduğu an şans eseri yanımızdaydı ve bize oturma izni konusunda yardımcı oldu. Çocuğumun psikolojisi, yaşananlardan olumsuz etkilendi. Okul yönetimi olaya hassas yaklaşmadı. Çocuğumun kaydı yenilenmedi. Diğer okullarla da görüştük. Ancak anasınıfını Bomonti Mihitryan Okulu'nda okuduğu için diğer okullar kabul etmedi."

Çocuğunun eğitimi için profesyonel destek aldıklarını, rehabilitasyon merkezleri ve doktorlardan 'okula devam edebilir' raporu aldıklarını belirten Anna

D., çocuğunun eğitime Harbiye İlkokulu'nda devam ettiğini söyledi: "Okulda herhangi bir sorun yaşamıyoruz. Kendisi de, öğretmenleri de memnun. Kimliğinden ötürü de sorun yaşamıyor. Ancak Ermeni toplumundaki diğer çocukların bizim çocuğumuz gibi sıkıntılar yaşamamasını istiyoruz."

Barsamyan: "Okulda krizler geçiriyordu"

Agos'un sorularını yanıtlayan Bomonti Mihitryan Okul Müdürü Karekin Barsamyan ise H.P.'nin normal bir öğrenci olmadığını, ZİBEÇ'in yaz aylarında onun için eğitim programı düzenlediğini ancak öğrencinin ZİBEÇ'e devam etmediğini savundu. Barsamyan şöyle konuştu: "Çocukta zekâ geriliği var. Aile bahane uyduruyor. Biz 'Çocuğu bu okula getirmeyin' dedik. Birkaç kez okuldan kaçtı; okuldan uzaklaşmadan yakaladık. H.P.'yi alt sınıfa yerleştirmiştik. Şu an yaşları 7. sınıfa gidiyor. Çocuk ilaçlarını düzenli olarak almıyor. Biz onunla dört sene ilgilendik. Diğer okullar bana sorunca aynı cevabı verdim; bu çocuk özel eğitim almak zorunda."

"Okullarımız bu konuda çaba sarf etmiyor"

Agos'a konuşan Alğa ABA Terapi Merkezi'nin kurucularından, Özel Çocuklar Eğitim Derneği Başkanı Parin Yakupyan, disleksinin bir hastalık olmadığına dikkat çekiyor. Yakupyan, okulların disleksi raporu olan çocuğu kabul



etmek zorunda olduğu görüşünde: "Disleksi, kişinin normal ya da üstün zekâ düzeyinde olmasına rağmen okuma, yazma, matematik ve dil becerilerinde problem yaşamasına sebep olan, özel öğrenme bozukluğu. Toplumumuzda bir önyargı var. Disleksi 'hastalık' kelimesiyle adlandırıldıkça, bireylere uygulanan tecrit oranı da yükselecektir."

Yakupyan, Ermeni okullarının disleksi konusunda yeterince çaba sarf etmediğini belirtti: "Biz bugüne kadar sadece Esayan Okulu'nda kaynaştırma sunumu yaptık. 'Özgül öğrenme güçlüğü' tanısı konan birey, kaynaştırma öğrencisi olmuş oluyor. Ermeni okulları da kaynaştırma öğrencisi almak zorunda. Nice birey fark edilmeden eğitim sisteminin dışına itiliyor. Birçok örneği mevcut. Ortaokul, hatta lise öğrencileri arasında da tanısız öğrenciler mevcut. Tanı bir anahtardır, kaçılacak bir kavram değildir. Tanı olduğunda müfredat çocuğa göre dizayn ediliyor. Böylece

Hastalık değil, farklılık

Disleksi Türkiye'de pek bilinmeyen bir öğrenme güçlüğü türü. Dislektikler okuma, yazma, konuşma matematik ve motor becerilerinde öğrenme güçlüğü yaşıyor. Harfleri yanlış görme, yanlış yazma, ayakkabıyı bağlayamama gibi, kişiden kişiye farklılık gösteren belirtileri olabiliyor. Disleksi bir hastalık değil, nörolojik bir farklılık. Dislektik bireyler ortalama ya da üstün zekâyâ sahip olabiliyor.

çocuğun da, eğitimcinin de, ailenin de işi kolaylaşıyor."

Ermeni okullarına kabul edilemeyen öğrencilerin devlet okullarına devam etmek zorunda kaldığını söyleyen Yakupyan, "Normal olanı al, farklı gelişeni dışla, ne olduğunu umursama" anlayışı cemaat ideolojimize ne kadar uyuyor, bunu gerçekten sorguluyorum" dedi.

Levon Vartuhyan'da Paregentan eğlencesi

Topkapı Levon Vartuhyan Okulu'nda Paregentan coşkulu kutlandı. Kutlamada sevdikleri kıyafetleri giyen öğrenciler, öğretmenleriyle beraber eğlendi. Etkinlikte, öğrencilere bu özel günün gelenekleri hakkında bilgi de verildi.



Vakıflıköylülerden Paregentan yemeği

Vakıflıköyü Kalkındırma ve Dayanışma Derneği, Paregentan yemeği düzenledi. 2 Mart Cumartesi akşamı Bulgar Eksharlığı'nda verilen yemeğe çok sayıda Vakıflıköylü katıldı. Vakıflıköy Derneği'nden Garen Kartun ve Maral Özdağ, yemeğin açılış konuşmasında derneğin faaliyetleri ve Paregentan hakkında bilgiler verdi. Vomank grubunun sahne aldığı gecede, konuklar Ermenice müzikler eşliğinde eğlendi. Gecede piyango çekilişi de yapıldı.



- Yeterince sarımsak koydun mu yemeğe?
- Fazlasıyla hem de dört diş
- Az. Altı diyor kitap
- Sen ona bakma
- Sana mı bakayım?
- Otuz sene önce böyle konuşmazdın
- Tecrübesizdim
- Ya şimdi?...
- Ne güzeldi o günler...
- Güzeldi elbet...
- Nereye böyle?...
- Gidip iki diş daha

Sarımsak ekleyeyim yemeğe

ZAHRAD

(Işığını Söndürme Sakın, çev. Ohannes Şaşkal, Adam Yay., 2004 s. 158)

Geçmişe hasret yemek yazıları

Bana göre, bugüne dek yazılmış en iyi yeme-içme kitaplarının başında Refik Halit Karay'ın 'Mutfak Zevkinin Son Günleri' gelir. Refik Halit yazılarında İstanbul'u, bu şehrin âdetlerini, mevsimlerini ve nasıl yaşadığını anlatır. Adayı, eski semtleri anlatır. Evin huysuz ihtiyar dedesi gibidir. Ben hep yemek üzerine yazdığım, ne zaman bir şeyler yazsam aklıma gelir. Ne demişler, ayının kırk türküsü var, kırkı da armut üstüne...

Yemekle alakalı ne yazsa zevkle okuduğum Tuba Şatana, bir yazısında Refik Halit'in bu kitabı için şöyle der: "Mutfak Zevkinin Son Günleri, Jean Anthelme Brillat-Savarin'in 1825 yılında basılan ve yemek üzerine yazılmış dünyadaki belki de en iyi kitap kabul edilen 'Physiologie du Goût', yani 'Lezzetin Fizyolojisi'nin başka bir izdüşümü olarak kabul edilmelidir." Fazlasıyla haklıdır.

Tuncay Birkan'ın yıllar süren bir çalışmasının ürünü olan kitapta, Refik Halit Karay'ın 1938-1965 yılları arasında, Tan, Akşam, Yeni İstanbul, Zafer gibi, dönemin en çok ses getiren gazete ve dergilerinde yayımlanan yazılarının yemekle alakalı olanları bir araya getirilmiştir. 'Şikemperver' yani boğazına düşkün kelimesini Refik Halit'ten öğrendim; yemek yazılarının toplandığı kitabının 456 sayfa tutması, onun da iyi bir şikemperver olduğunun kanıtı.

Kitabı okurken beni en çok, Refik Halit'in, hep eskinin daha iyi olduğuna dair sarsılmaz inancı sarstı. (Bu inanç kitabın ismine de yansıtılmış zaten.) Çirozların bozulduğunu, pahalı yazıyor mesela. Eski güzel sofralardan, âdetlerden bahsediyor. Ve geleceğe de pek umutla bakmıyor. "Acaba yeni usulde kurutulmuş, küçültülmüş, bir kiloslu bir yüksüğe sığdırılmış gıda maddelerine isinacak, alışacak mıyız? Bizim nesil buna yeni Türk harflerinde olduğu gibi kekeleyerek, sonuna gelmeden başını unutarak, güç bela uyacak. Fakat -kadının büsbütün evinden uzakta vakit geçirmek zorunda kalacağı- yeni nesil ve yeni hayat bu mutfak inkılabını pek çabuk benimseyecektir. Biz 'yemek yiyen' bir nesil değiliz. Yarınkiler 'yemek yiyen' değil, 'gıda alan' bir nesilden olacaklar" diye serzenişlerde bulunuyor.

Hemen hemen aynı tarihlerde, 1931 yılında, Der Sahakyan Kitabevi'nde Ermenice olarak basılmış 'Hoğanotzi' Kırkı [Mutfak Kitabı] da, yemeklerin bozulmakta olmasından sıkıntı duyan bir grup İstanbullu Ermeni lokantacının elinden çıkmış. 806 sayfalık, içinde 600 yemek tarifi bulunan kitabın önsözünde "son günlerde" yapılan yemeklerdeki özensizlikten yakınan yayıncılar, kitaba yeni bölümler eklediklerini belirtmişler. Şimdi bizim de söylenmelerimiz belki bizden sonrakilere garip gelecek ama onların kaygı duymaları ve beğenmelerini için bizden daha fazla nedenleri olabilir gibi geliyor bana.

Refik Halit'ten ve 'Mutfak Kitabı'ndan kısa süre önce, 1907 yılında Ohan Aşçıyan tarafından Ermenice harfli Türkçe olarak yazılmış olan 'Yeni Yemek Kitabı', 112 yıl sonra Aras Yayınları tarafından yeniden yayımlandı. O kitabın satır aralarını bakınca, başka bir özenin yaşamış ve geçmiş olduğunu anlıyorsunuz. Mesela, yeni kesilmiş kuzunun derisinin ayrılması için kasap tarafından nefesle derinin şişirilmesi gerekir. Aşçıyan, bunu yapacak olan kasaba, önce sakız rakısı içip, ağzına bir-iki karanfil almasını, daha sonra üflemesini öneriyor, sakızın ve karanfilin rayihası kuzuya geçsin diye.

Başka bir inceliğin söz konusu olduğu zamanların ruhunu anlatmak için koyun kesimini örnek göstereceğim hiç aklıma gelmezdi ama, geçen hafta bu kitaptaki tariflerle yapılan yemekleri yerken aydınlandığımı hissettim. Bugün herhangi üst seviye bir mekânın menüsüne koysanız hiç sırtıtmayacak yemeklerin birkaç cümleyle tarif edilmesi çok etkileyiciydi. İleride bu günleri anaçığımızın farkına varmamı sağladı.

Madem yarın bugün özleyeceğiz o zaman bugünün keyfine varmak lazım. İstanbul birkaç gündür soğuk ama çok güzel, aydınlık ve güneşli. Bu aydınlık öğlenlerden birini kaçırmadan bir öğle rakısına oturmak, herkese hususi tavsiyemdir.

levoncan@hotmail.com