

77522769

Türk bonbonu

Hacı Bekir



Türkiye'nin en eski markalarının birinin başında, ailede dördüncü neslin temsilcisi Doğan Şahin var. Geçenlerde oturdu saydı. "Şekerci Bekir Efendi'nin 226 yıl önce ilk dükkânını açmasından bu yana tam 15 hanedan tarihe karıştı..."

Bir miras kuşaklar boyu nasıl korunur? Hacı Bekir'in iki asırlık başarısındaki sırrı tek cümleye sığdırıyor Doğan Şahin: "Ferman miras kalmadı, her defasında yenilendi."



■ Enis
BERBEROĞLU **7**

R'HATÜL-HULKUM OLMUŞ BİZİM LOKUM

Gerçi Hacı Bekir lokumu icat etmedi, ama bugünkü reçetesini buldu. Buğday unu yerine nişasta kullanarak hem rengini, hem tadını değiştirdi.

Lokumun adıyla telaffuz rötuşuna uğradı... Atalarımızın devrinde Arapça "R'hatül-hulkum" yani "boğaz rahatlatan" adı verilen lokuma zamanla "Lat-i Lokum" denildi. Sonra kısalıp lokum oldu. Bizim lokuma yabancıların neden "Turkish delight" dediği konusunda rivayet muhtelif.

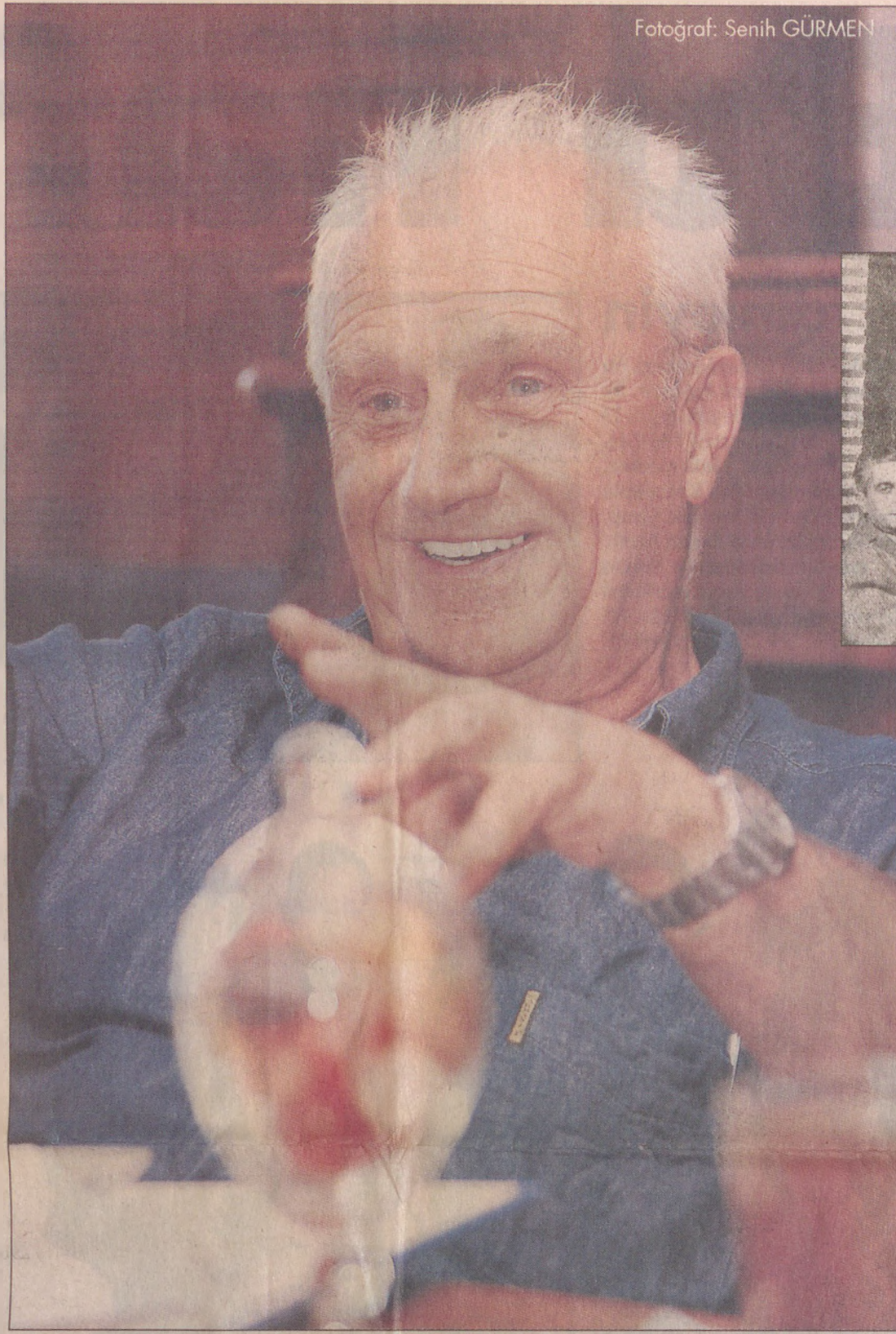
Aslında akide şekerinin de renkli bir öyküsü var. Akide üretimi Hacı Bekir öncesinde rafine olmayan şekerden yapıldığı için renk ve şekil tutmazdı. Ancak mat renklerde ve sadece mangır (para) şeklinde yapılırdı. Padişah tahta çıktığında ulufe bekleyen



yeniçeri sultana akide şekeri ikram ederek bağlılığını ve memnuniyetini gösterirdi.

(Akide=inanarak bağlanma). Hacı Bekir'in kullandığı rafine şeker akide üretiminde devrim yarattı. Akide şekerine türlü renk ve şekil kazandırdı.

Fotoğraf: Senih GÜRMEK



ALİ MUHİDDİN BEY ZAM YAPINCA KIZARDI

Lokumun müşteri yelpazesi çok geniş. En zenginden, en fakire kadar toplumun her katmanı lokum seviyor, tüketiyor. "İşte o yüzden ne fıstıklıktan

vazgeçebilirsiniz, ne de sadesinden, hepsinin fiyatına göre müşterisi vardır" diyor Doğan Şahin.

Zaten sadece sekiz yıl kadar birlikte çalışabildiği için hayıflandığı kayınpederi Ali Muhiddin Hacı Bekir Bey'den aktardığı anısı da bu teze kanıt: "Ali Muhiddin Bey zam yapınca çok kızdı. Gerekirse fiyatın sübvansane edilmesini isterdi."

Hacı Bekir'in yabancı müşterileri üç kıtaya yayılıyor. ABD, Japonya, Güney Afrika, Mısır, İngiltere ve Fransa'da temsilcilikleri bulunuyor.

SEKER İŞÇİLERİ ÇİÇEKÇİ KADINLAR GİBİ ÖZENLİDİR

Şeker Bayramı'nda ikram edilen badem şekerleri var ya... Nasıl üretilir bilir misiniz? Bademlerin kabuğu lastik silindirelerle soyulur, sonra dönen kazana atılır, şekerle kaplanması beklenir.

Peki ya eskiden... İnanın çok ama çok daha zorlu şekerlerin işi. Badem kabukları çuvala ovalanarak soyulur, sonra iki ipele tavana asılı kazana atılır. İki kişi saatlerce kazanı sallar, badem şekerinin olmasını beklermiş. Sadece badem şekeri değil, meyveli her şekerlemenin "kesilmemesi" için kazan başında nöbet tutulmuş. Öyle ki uyumamak için çenesinin altına süpürge sopası dayayan bile varmış.

Belki de o nedenle Doğan Şahin, bugünkü modern tesislerinde bile şeker işçilerini minnetle anıyor, "Onlar çiçek yetiştiren kadınlar kadar özenlidir" diye tarif ediyor.

Ferman da marka da miras kalmaz, yenilenir

KASTAMONU'nun Araç ilçesinden yola koyulup Bahçekapı'da ilk şekerçi dükkanını açan Hacı Bekir'in markası tam 15 hanedanın armasından uzun yaşadı. Ailede dördüncü neslin temsilcisi veya kendi deyimiyle "yaşayan müzenin yeddi emini (güvenli eli)" Doğan Şahin geçenlerde oturdu saydı. "Tam 15 hanedan tarihe karıştı" diyor, "Şekerçi Bekir Efendi'nin 226 yıl önce ilk dükkanı açmasından bu yana..."

Hanedanlardan dayanıklı marka veya yine Doğan Bey'in tercih ettiği eski deyimle "Alamet-i farika" nasıl olunur? Haydi şansınız yaver gitti, markanız tuttu, miras beş kuşak boyu nasıl korunur?

Doğan Şahin, Hacı Bekir'in Beyoğlu Caddesi'ndeki tarihi binasının beşinci katındaki özel ofisinde işin sırrını tek cümleyle sığdırıyor:

"Ferman miras kalmadı, her defasında yenilendi"

"Ferman" dediği; İstanbul'a medrese okumaya gelip, çocuk yaşta şekerçi çırağı yazılan, 18'inde ustalığı kapıp dükkanını açan Kastamonulu Bekir Efendi'yi Saray'a Şekerçibaşı olarak atayan padişah iradesi.

"Miras kalmadı, her defasında

eberber@hurriyet.com.tr

ŞİRKET ÜRÜN İNSAN

Enis BERBEROĞLU



yenilendi" diye övünmesi de boşuna değil. Çünkü Şekerçi (1817'den sonra Hacı Bekir Efendi'nin oğlu Mehmet Muhiddin ile torunu Ali de aynı payeyi miras yoluyla değil sergiledikleri ustalık sayesinde koruyabildi.

YABANCI FUARA KATILMAK İMPARATORLUK GEREĞİDİR

Doğan Şahin, padişah fermanını markalaşma yolunda önemli bir destek sayıyor: "Bu ferman hem teşviktir, hem de kontrol..." Çünkü o fermanın yardımıyla, daha ikinci kuşak, yani oğul Mehmet Muhiddin zamanında Hacı Bekir ürünleri, Viyana (1873), Köln (1888), Brüksel (1897), Fransa (1906) fuarlarına katılıp altın ve gümüş madalyalar topluyor.

"Yabancı ülkelerde fuar açıldığında katılmak, ürünleri sergilemek, imparatorluğun gereğidir" diye izah

ediyor Doğan Şahin.

Ancak Hacı Bekir ve varislerinin Saray iradesiyle katıldıkları yabancı fuarlarda ödül toplamanın ötesinde merak sahibi olduğu kesin:

1) Dış pazara açıklık:

Avrupa'da rafine şeker (o dönemdeki adıyla kelle şekeri) üretildiğini duyup Osmanlı'ya getirip akide üretimi için ilk kullanan Hacı Bekir. Lokumu buğday unu yerine o tarihte yeni keşfedilen nişasta ile imal eden de yine Hacı Bekir.

Hacı Bekir'in ve miras bıraktığı kurumsal yapının daha ilk günden itibaren iç piyasa ile yetinmeyip dış pazarlara açılma azmi kadar sektörel gelişmeleri takip ısrarı dikkat çekici.

2) Markaya sadakat: 226 yıllık kurumsal imajı tehlikeye atacak risklerden kaçınmak da aile geleneği. "Bugün karamel de üretebiliriz, çikolata da...Ama o zaman Hacı Bekir olamazdık" diyor Doğan Şahin.

Üretim hattı dışında da markanın korunmasına özen gösteriliyor. Daha ilk yabancı fuarlardan itibaren marka tescili önemseniyor.

Öyle ki, Cumhuriyet'in ilk yıllarında "Türk bonbonu" markasının Fransa'daki tescilinde sorun yaşandığında "Siz bu ürünü yıllar önce de yine aynı markayla onayladınız" belgesi arşivden çıkarılıp masaya konulabiliyor.



MANŞ'I YÜZEREK GEÇTİ ŞİMDİ VAPURLA YARIŞIYOR

Ali Muhiddin Hacı Bekir'in merhum kızı Aliye Hanım'ın eşi Doğan Şahin yüksek inşaat mühendisi. 1961 yılında yani 30 yaşında tam 14 saat 21 dakika kulaç atarak Mans'ı geçti. Çubuklu'da askerlik yaparken Büyükkada'daki evine yüzerek

dönmeyi başardı. Bugün bile el sıkarken can yakabilen 72 yaşındaki Doğan Şahin 12 yıl önce üniversiteden arkadaşı işadamı Oğuz Gürsel'in jet skisini görünce ihtiyarlık sporuyla da tanışmış. O gün bugündür merakı jet skisiyle Ada vapurlarıyla yarışmak. Bu pazar Haliç'teki sürat teknesi yarışına katılıyor.