

TÜRKİYE’NİN YAŞAYAN EN ESKİ İŞLETMESİ: HACI BEKİR ŞEKERLEME 1777 - 2018

Prof. Dr. Oktay Güvemli
Marmara Üni. E. Öğr. Üyesi

ÖZ

Türk işletme tarihinde çok fazla uzun ömürlü işletmeye rastlamak zordur. Bu zorluğun Cumhuriyet öncesinde devletçi bir ekonomik yapıdan gelinmesinin de etkisi varsayılabılır. Osmanlı’dan günümüze yaşayan ve Türk işletme tarihinde önemli bir yeri bulunan en uzun ömürlü işletme olan Hacı Bekir Şekerlemeleri bu çalışmada incelenmeye çalışılmıştır. İşletmenin uzun ömürlü olmasında kendi ana faaliyet konusuna odaklanması ve Hacı Bekir’den sonra gelen nesillerin de bu işe sahip çıkmaları önemli etken olmuştur. Ayrıca işletmenin Türk damak tadına uygun üretim yapması, ulusal ve uluslararası fuarlarda yer alması da işletmenin bilinirliği ve uzun ömürlü olmasında önem taşımaktadır.

Anahtar Kelimeler: İşletme tarihi, Hacı Bekir, Lokum

Jel Kodu: L66, M10, M19

**OLDEST ENTERPRISE IN TURKEY: HACI BEKIR SWEETS
(1777 – 2018)**

ABSTRACT

It is hard to encounter an existing business with a long history in Turkey. We can assume that the statist economic structure of pre-Republic period affected this complication. This study examines the oldest living enterprise in Turkey, Hacı Bekir Sweets. For centuries, the company focused only on the primary business segment. Protection of the brand name by new generations, production according to Turkish taste, and participation at international and national fairs affected the Hacı Bekir Sweets long lifetime.

Keywords: Business history, Hacı Bekir, Turkish delight.

Jel Code: L66, M10, M19

1. GİRİŞ

Şekerleme sanayi genelde Orta Doğu'nun, özelde Türkiye'nin en eski üretim konuları arasında yer almaktadır.

Lokum adı Arapçadan gelmektedir. *Rahat – ül hülküm* sıfat tamlamasından Türkçede türetilmiştir. Boğazı rahatlatma anlamındadır. Bu deyiş zamanla *lokum* halini almıştır. Türklerin lokumu, XIV. yüzyıldan beri ürettikleri bilinmektedir. XVIII. Yüzyılın sonlarında (Hacı Bekir işletmesinin kuruluş yıllarında), Güney Amerika'dan getirilen şeker kamışının Avrupa'da yetiştirilmesi ile şeker üretimine başlandığı anlaşılmaktadır. XIX. Yüzyılın hemen başında Almanya'da şeker pancarının yetiştirilmesi ve bundan şeker üretilmesi ile şekerin kalitesinin arttığı görüldü. Şeker pancarı daha sonra Türkiye'de de yetiştirilmeye başlandı. Ama şeker üretilmesi Cumhuriyet ile birlikte Uşak'ta Nuri Şeker tarafından 1926 yılında mümkün oldu.

Hacı Bekir işletmesinin kurulduğu yıllarda lokumun, bal, pekmez, yapıştırıcı olarak da un kullanılarak üretildiği bilinmektedir. XIX. Yüzyıl başlarında şeker ithal edilerek lokum üretiminde kullanılmaya başlanmış, az sonra da nişasta kullanılır olmuştur. Bu lokum üretimi serüveninin bugün ulaştığı noktada, ana madde olarak şeker, mısır nişastasası ve un kullanılmaktadır. Bu maddelerin uygun oranda karıştırılması ile elde edilen eriyik belli sıcaklık ve sürede pişirilerek lokum elde edilmektedir. Karışım oranları, pişirilme süreçleri Hacı Bekir işletmesinde yıllarca özel bilgi olarak saklanmaktadır. Ama bugün gelinen noktada belli lezzette üretim yapan işletme sayısı fazladır.

Bu kültürün, yani şekerleme, helva ve lokum üretim kültürünün Anadolu'da eski olduğu bilinmektedir. Bu kültüre, Arabistan yarımadasını ve İran topraklarını da eklemek gerekir.

Türklerin şeker kültürünün eskiliği ve yaygınlığı, iki dini bayramın birisinin şeker bayramı (öteki adı Ramazan Bayramı) olarak anılmasına neden olmuştur.

Tarihte XIV. ve XV. yüzyıllarda Ahi Birliklerinin esnaf alayı geçit töreninde biri kırmızı – beyaz, öteki çok renkli bayrak taşıdıkları ve ellerinde şekerden yapılmış heykellerin bulunduğu belirtilmektedir. XVI. Yüzyıl sonlarında (1582) III. Murat'ın oğlu Mehmet'in (III. Mehmet) sünnetinde şekerçi iki esnaf loncasının şenliğe katıldıkları belirtilmektedir (*Topkapı Sarayı Müzesi H. 1344*). Osmanlı devletini yöneten Divan-ı Humayun toplantılarında, oturuma katılanlara tabak içinde akide şekerini sunulduğu görülmektedir.

İşte böyle bir kültürün üzerinde Hacı Bekir işletmesi, XVIII. yüzyıl sonlarında İstanbul'da kurulmuş, kalitesi, temizliği, çeşitliliği, güvenilirliği ile kendisini kabul ettirmiş ve giderek yurt içi ve yurt dışında kendisini tanıtmıştır. Hacı Bekir, işletmesinin kalitesini geldiği Kastamonu'nun Araç ilçesinin şekerleme kültürüne dayandırdığı anlaşılmaktadır.

Bugün İstanbul'da bir ailenin iki şirketi vardır ki, bunların adları:

Hacı Bekir Lokum ve şekerli Mamuller Sanayii A.ř. ve Ali Muhiddin Hacı Bekir şekercilik Ticaret A.ř. 'dir.

Bu iki şirketin, 1777 yılında İstanbul'da Hacı Bekir tarafından kurulduğu belirtilen şekerleme işletmesinin bugünlere uzanan adıdır. Hacı Bekir, Türk akide şekerini, Turkish delight (Türk lokumu) adını dünyaya duyuran bir kuruluştur. Hacı Bekir adı, sadece şekerleme sanayiinde değil, Türk işletme tarihinde yaşayan en eski işletmenin adıdır.

Hacı Bekir, Anadolu'nun kuzeyinde yer alan Kastamonu ilinin Araç ilçesinden İstanbul'da Bahçekapı semtine XVIII. yüz yıl sonlarına doğru gelerek açtığı şekerci dükkanında akide şekeri ve lokum üretip satmaya başlamıştır. Lonca düzeninde şekerciler Locasında çıraklıktan başlayarak ustalığa yükseldiği ve ilk dükkanını 18 yaşlarında açtığı anlatılıyor. Onu başarılı kılan faktörlerin temizlik, kalite ve çeşitlilik olduğu anlaşılıyor. 1820 Yılına doğru Mekke'ye gidip hacı olmuştur. Bu nedenle Hacı lakabı ile anılmıştır ve kendisine şekerci Hacı Bekir Efendi denilmiştir. 1777 Yılına ait kesin bir kanıt yoktur. Ama Hacı Bekir'in hayatı ile ilgili tarihler bu yüzyılı gösteriyor. Dolayısı ile dört

farklı yüzyılda, XVIII., XIX., XX., ve XXI. yüzyıllarda var olan damak tadını bugünlere kadar sürdüren bir geçmişe sahip olduğu anlaşılıyor.

Başlangıçta, bal, pekmez ve su. Bağlayıcı doku yapıcı olarak da un kullanıldığı anlaşılmaktadır. XIX. Yüzyıl başlarında Avrupa’da rafinerilerde üretilen şekerin *kelle şeker* adı ile Türkiye’ye geldiği bilinmektedir. Hacı Bekir’in özelliklerinden birisi, bu şekerleri havanda dövüp eriterek, gül, tarçın, portakal, limon ilavesi ile farklı renklerde akide şekerini üretmeye başlayan ilk kişi olmasıdır. Ayrıca, 1811’de Kirehhoiff tarafından keşfedilen nişastayı un yerine kullanarak, şeker ve nişasta bileşiminden oluşan lokumu üreten kişi de kendisidir. Türk lokumunun taklit çabalarının Batı Avrupa ülkelerinde *jel şekerinin* bulunmasına vesile olduğu da bilinmektedir.

Hacı Bekir efendinin yaratıcılığını, bir süre sonra, soyulan bademlerin havanda dövülerek şeker ve şeker şerbeti ile yoğrulup ünlü badem ezmesinin yapımında da görmek olanağı vardır.

XIX. Yüzyılın başlarında Şekerci Hacı Bekir efendinin ünü, Padişah II. Mahmut (1808 – 1839)’a kadar ulaşmış ve sarayın şekerci başı olmuştur. Bunun kanıtı olarak 1853 yılında saray kethüdası Aziz efendinin mutfak giderleri kayıtlarındaki Şekerci *Hacı Bekir Ağanın dükkanına olan borçların tesviyesi* şeklindeki kaydın varlığı göstermektedir. Ailenin Şekercibaşı unvanının, babadan oğula geçerek, XX. yüzyıl başlarına kadar devam ettiği anlaşılmaktadır.

Hacı Bekir işletmesinin 2,5 yüzyıla (1777 - 2018) yakın bir aile seceresi vardır. Bu süre içinde Hacı Bekir ve işletmeyi yöneten sonraki kuşaklar hakkında aşağıda kısaca bilgi verilmiştir.

Hacı Bekir : Muhtemelen 1755’lerde doğmuş olmalıdır. Ancak 1820’de hacca 65 yaşında gittiğini ve 110 yaşında (1865) vefat ettiğini kabul etmek gerekiyor. Kaldı ki, okumak için İstanbul’a geldiği de söylenmektedir. Yine muhtemelen 18-20 yaşlarında İstanbul’da Eminönü’nde Bahçekeapı’da şekerçi dükkanı açtığı belirtilmektedir. Bütün bu bilgiler 1777 yılının kuruluş yılı olarak kabul edilmesini zorlayıcı faktörlerdir. Ancak Hacı Bekir’in işletmesini daha geç bir tarihte de olsa, XVIII. yüzyıl sonlarına doğru açtığını kabul etmek ve işletmenin dördüncü asırda varlığını sürdürdüğünü kabul etmek uygun olacaktır. Bu arada belirtmekte yarar vardır ki, tek kesin tarih Hacı Bekir efendinin ölümü ile ilgilidir. Mezarı İstanbul Eyüp’te bulunmaktadır. 1865 Yılında vefat ettiği mezar taşında yazılıdır. Buna göre yüz yaşını görmüş olması muhtemeldir. Kendisi ile ilgili fotoğraf ya da başka bir tanıtıcı belge yoktur. Osmanlı Şekercisini canlandıran bir resim (gravür) vardır. Ve bir de mezar taşı (Ek 1 ve 2).

Kaynaklarda Hacı Bekir’in İstanbul’da Saliha hanım ile evlendiği, iki oğlunun olduğu belirtilmektedir. Mezar taşlarındaki bilgilere göre Hacı Bekir’in bu oğullarından Hasan Tahsin’in 1860’da, Ahmet Şevki’nin 1883’de, öldüğü anlaşılmaktadır. Hacı Bekir’in sözü edilen oğullarının şekerçi mesleğinde çalıştığı belirtilmekle beraber, hangi yıllarda görev üstlendikleri meçhuldür. Aile, aşağıda tanıtılacak olan Mehmed Muhiddin’e önem vermektedir. Ancak, bu kişinin Hacı Bekir’in oğlu olduğu hususunda tereddütler vardır. Ama aileden olduğu kesindir.

Mehmed Muhiddin : Hacı Bekir’den sonra yukarıda adları geçen oğullarının işletmenin başında oldukları muhtemeldir. Ama haklarında fazla bir bilgi yoktur. Eldeki bilgilere göre, işletmeyi, Hacı Bekir adını

yaşatan Mehmet Muhiddin'dir. Doğumu bilinmiyor, vefatı 1901'dir. Ölüm tarihine göre, Hacı Bekir'in oğlu olması güçtür. Aileden birisi olduğu daha yakın ihtimal olarak görünüyor. Ayrıca Hacı Bekir'in ölüm tarihine göre, işletmeyi yöneten ikinci kuşak olarak kabul edilmesi de güçtür. Muhtemelen arada bir başkası ya da başkaları vardır. Bunlar da muhtemelen yukarıda adları geçen oğullarıdır. Ailenin verdiği bilgiye göre, XIX. yüzyılın ikinci yarısında Ahmet Şevki beyin (ölümü 1883) üzerine oğlu Hüseyin bey de bir süre işletme ile ilgilenmiştir. Kanıt olarak Şekercibaşı levhası almak için 1886 yılında Osmanlı sarayına Hüseyin beyin (Hacı Bekir'in torunu) yaptığı başvuru gösterilmektedir.

Bu açıklamalara göre, Hacı Bekir işletmesini yönetenleri Hacı Bekir, oğlu Ahmet Şevki, onun oğlu Hüseyin efendi ve aileden Mehmed Muhiddin olarak sıralamak mantıklı görünüyor. Mehmed Muhiddin sonrasında açıklık vardır.

Kabul etmek gerekmektedir ki, XIX. yüzyılın ikinci yarısında Hacı Bekir adını yurt dışında tanıtan ve uluslararası fuarlara katılmayı sağlayanların Hüseyin efendi ve Mehmed Muhiddin olduğu anlaşılmaktadır. Bu dönemde uzun süre Bahçekapı'da 14 ve 16 no.lu dükkanlarda Şekerci Hacı Bekir Ağa levhasının asılı olduğu anlaşılıyor. Yani Hacı Bekir, işletmenin adı oluyor. Böylece Hacı Bekir adının kuşaktan kuşağa geçtiği anlaşılıyor.

Ali Muhiddin Hacı Bekir (1891- 1974) : Mehmet Muhiddin beyin oğludur. Mehmet beyin vefatında küçük yaşta olduğu için annesi Reşide hanımın desteği ile işletmenin faaliyetlerini sürdürebildiği belirtilmektedir. Ali bey XX. yüzyılda işletmeyi canlandıran, liderlik vasıfları yüksek bir yöneticidir. 1934 Soyadı yasası çıktığında Hacı Bekir soyadını almıştır. Sosyal aktiviteleri yoğundur. 1927 Yılında

ilk Gazi Koşusunu Neriman adlı atı ile kazanmıştır, Fenerbahçe Spor kulübünün uzun süre yönetim kurulunda görev alan Ali Muhiddin'in 1950-51 yıllarında Fenerbahçe Spor kulübünün başkanlığını yaptığı görölmektedir (Ek 3).

Doğan Şahin : Doğumu 1931 yılıdır. Ali Muhiddin beyin damadıdır. Ali Muhiddin beyin kızı Aliye Hanımın (1938 - 1987) eşidir. Ali Muhiddin beyden sonra işletmenin sorumluluğunu üstlenen, bugünkü şirketleri kuran ve işletmeyi XXI. yüzyıla hazırlayan kişidir (Ek 4).

Emine Hande Celalyan (1961), Nazlı İmre (1957): Aliye hanımın kızlarıdır. Her ikisi de evlidir. Nazlı hanımın çocuğu yoktur. Emine Hande hanımın iki çocuğu vardır. Leyla Celalyan (1988), Şahan Celalyan (1992). Hande hanım Zürih'te işletme tahsil etmiştir. Geleceğin yöneticileri olan Çocukları İstanbul'da işletme ve ekonomi tahsil etmişlerdir. Şahan henüz öğrencidir. İki kız kardeş bugünün yöneticileridir. Leyla ve Şahan işletmenin gelecek kuşağını temsil etmektedirler. Hande hanım, *Hacı Bekir işletmesini kadınlar yönetiyor* diyor.

Yukarıdaki yönetici bilgileri zaman zaman muhtemel tarihlerle ifade edilmiştir. Ancak kesin olan husus, işletmenin ömrünü devam ettirmesidir. Ve Hacı Bekir işletmesinin XXI. yüzyılda dördüncü yüzyılda da varlığını sürdürdüğü gerçeği önem taşır. Ve bu durum, bu işletmeyi bu toprakların yaşayan en eski işletmesi yapar.

2. YURTDIŞINDA TANITIM VE FUARLAR

XIX. Yüzyılın ilk yarısında Bahçekapı'daki dükkandan alış veriş yapan bir İngiliz turist lokum satın alır ve ülkesine götürür. Ve

bu tarihten sonra Turkish Delight (Türk lokumu) deyimini dünyada da tanınmış olur.

Yukarıda belirtildiği üzere, Mehmed Muhiddin (ve Hüseyin bey) dönemlerinde XIX. yüzyılın ikinci yarısı boyunca, şekerleme ürünleri, Hacı Bekir adı ile yurt dışına taşınmıştır. İstanbul'un tanınmış şekercisininin 1873 yılında Viyana Fuarında ve 1888 Köln Fuarında gümüş madalyalar kazandığı görülmektedir. Bu fuarlara katılan firmaların markalarının bulunduğunu öğrenen Mehmed Muhiddin efendinin *Hacı Bekir* sözlerini öne çıkaran logosunu hazırlattığı ve bu marka ile fuarlara katıldığı görülmektedir (Ek 5). Daha sonra Hacı Bekir işletmesinin 1893 yılında Amerika'nın keşfinin dört yüzüncü yıl dönümü dolayısı ile Chicago kentinde düzenlenen fuara katıldığı ve Türk lokumunu yeni kıt'ada tanıttığı anlaşılmaktadır. Daha sonra 1897 Brüksel Fuarında altın madalya kazandığı da bilinmektedir.

XX. Yüzyıla girildiğinde Hacı Bekir işletmesinin yurt dışı aktivitelerinin sürdürülmeğe devam edildiği gözlenmektedir. Nitekim 1906 yılında Fransa'da Paris ve Nice kentlerindeki fuarlarda altın madalya kazanılmıştır. Yurt dışı fuarlarının özelliği, lokum ve benzeri ürünlerin malzemesinin götürülerek oralarda taze ürün yapıp fuar katılımcılarına sunulması olduğu anlaşılıyor. Bu büyük ustalık isteyen işi, Hacı Bekir yöneticileri yıllarca yerine getirmişlerdir.

1901 yılında Mehmed Muhiddin bey vefat etmişse de 1902 Şark Ticaret Yıllığında *Hadji Bekir zade Mouhheddin efendi* adının yer alması yurt dışında Hacı Bekir işletmesinin adının yaygınlaştığını göstermektedir. XIX. Yüzyıl boyunca, Batı Avrupa ülkelerinin kraliyet saraylarında Hacı Bekir mamullerinin özellikle Hacı Bekir lokumunun

tanındığı ve ilgi gördüğü konusunda birçok kaynak vardır. Bu kaynaklarda Hacı Bekir markasından *The maker Turkish delight* olarak söz edilmektedir.

Hacı Bekir adının yaygınlaşmasının altında, büyük ustaların Hacı Bekir şekerleme işletmesinde yetişmesi ve çalışmasının büyük payı vardır. Bu ustalar Hacı Bekir mamullerinin kalitesinin sırrını önemle saklamışlardır. Kalitenin devamlılığı nedeni ile olsa gerek, Hacı Bekir işletmesinin bulunduğu Bahçekapı semti, uzun süre İstanbul'un şekerleme işletmelerinin kümелendiği yer olarak ün kazanmıştır. Hacı Bekir işletmesinin dükkanı da bunlardan birisidir. Hatta birincisidir. XX. Yüzyıl başlarında (1914) sözü edilen dükkanın fotoğrafı ektedir (Ek 6).

XX. Yüzyıl başlarında Ali Muhiddin beyin babasından kalan Osmanlı sarayının şekerbaşı unvanını aldığı ve devam ettirdiği gözlenmektedir. Yüzyılın başlarında Osmanlı İmparatorluğu döneminde *Zat-ı Hazreti Şehriyarinin Şekerci başısı izzetli Ali Muhiddin efendi* ifadesinin kullanıldığı anlaşılmaktadır. Cumhuriyet döneminde kendisi Ali Muhiddin bey olarak anılmıştır.

XX. Yüzyılın başlarında yaşanan bir başka olay, Padişah II. Abdülhamid tarafından aileye, *Birinci mertebede Osmanlı nişanının* verilmesidir (Ek 7). Ancak ailenin Osmanlı bürokrasisi ile sorunlar yaşadığı, Bahçekapı'da Hamidiye İmaratı içinde yer alan iş yerlerine yüksek tutarda kira talep edilmesinin işletmeyi zora soktuğu görülmektedir. Uzun hukuki uğraşlardan sonra, kira kabul edilebilir seviyeye indirilmiş ve bir kaç asırdır aynı yerde çalışmasını sürdüren işletme, faaliyetine devam edebilmiştir. XIX. Yüzyılın sonlarında Bahçekapı'yı ziyaret eden bir yazar dükkanı şu şekilde anlatmaktadır:

Dükkanın iç uzunluğu boyunca bir tezgah uzanmakta, tezgah üstünde ve arkadaki raflarda boyalı tahta şeker kutuları ve beyaz cam kavanozlar içinde pembe kahverengi, kırmızı renkli çeşitli şekerlemeler bulunmakta, dükkanın yakınlarında bir başka yerdeki Hacı Bekir işletmesinde yetişen Osman usta şekerleme çeşitlerinin üretimini yapmakta idi...

XX. Yüzyılın başlarında İstanbul'da yaşayan Donna Nave'nin, ünlü şekericiyi ve mütevası imalathanesini şehirde görülecek yerler arasında saydığı dikkati çekmektedir. İşletmenin ününün yayılması sonucu 1911'de işletmenin Kahire ve İskenderiye'de iki mağaza açtığı görülmektedir. Aynı tarihlerde Hacı Bekir işletmesinin İstanbul'daki şube sayısının sekize çıktığı belirtilmektedir. Kahire'de açılan şube sayesinde, işletmenin, sadece Osmanlı sarayının değil, Mısır Hidivi'nin de şekerçibaşısı durumuna geldiği anlaşılmaktadır.

Hacı Bekir markası her zaman taklit edilebilir durumda olmuştur. 1891 Yılında Madrid Anlaşması ile işletmelerin markasının korunması güvence altına alınınca, bu sorunun çözülebildiği anlaşılmaktadır. Hacı Bekir işletmesi markasını koruyarak, İstanbul Ticaret Odasında (Chambre de Commerce de Constantinoble) kaydını (1918) yaptırdığı bilinmektedir (Ek 8).

Cumhuriyet döneminde Hacı Bekir adının yaşamasını ve gelişmesini sağlayan Ali Muhiddin beyin, milli mücadele yıllarında *Hilali Ahmer Cemiyeti'nin* (Kızılay) başışçıları arasında yer aldığı, bu nedenle 1921 yılında cemiyetin onu *tunç* madalya ile ödüllendirdiği görülmektedir.

Cumhuriyet döneminde işletme Ali Muhiddin Hacı Bekir adı ile anılır olmuş ve bir dünya markası haline gelmiştir. 1926 Yılında Karadeniz gemisinin *yüzer sergi* adı ile Türk mallarını tanıtmak için, kuzey Akdeniz kentlerini dolaşarak, Leningrad'a (şimdiki St. Petersburg) kadar uzanan bir tanıtım gezisine çıktığı, bu gemi içinde Hacı Bekir şekerlemelerine özel yer verildiği bilinmektedir. 1939 Yılında Amerika Birleşik Devletleri'nin 150. Kuruluş yıl dönümünde New York fuarına katılan Türkiye Cumhuriyet'i departmanında Hacı Bekir mamullerinin büyük başarı sağladığı belirtilmektedir. Gazeteci Ahmet Emin Yalman, bu fuarda, Ali Muhiddin Hacı Bekir beyin büyük çaba harcadığını, önceden Amerika'ya giderek hazırlık yaptığını ve fuarı ziyaret edenlere her gün taze lokum ikram ettiğini yazmıştır.

Ali Muhiddin beyin uzun süre Türk Şekercilik Cemiyet'inin başkanlığını da yaptığı belirtilmektedir.

1930'lu yıllarda Hacı Bekir işletmesinin reklamları, işletme hakkında birçok bilgi vermektedir. Ek 9'da yer alan reklam, Kurban Bayramı'na ait bir tanıtımdır. Reklamda yurt dışı fuarlardaki başarılar vurgulanarak, konularında daima birinci oldukları belirtiliyor ve bu ana tema çerçevesinde mamulleri kullanan kitlelere hitap ediliyor. Büyüklük, önde gelme, mamul çeşitliliği tanıtımın esasları olarak ortaya çıkıyor.

Bir başka reklamda da (Ek 10), şekerci Hacı Bekir'in dünya çapında tanındığı vurgulanarak, sekiz ürün tanıtılarak mamul gamı sıralanmakta, İstanbul'daki şubeler ile Mısır Kahire'deki şubenin adlarına yer verilmektedir. Uzun süre İstanbul'daki şubelerin sıralanması Anadolu'da şube açılmadığını göstermektedir. Bunun nedeni tam olarak bilinmemekle birlikte, merkezi üretimde kalitenin

sürekli yüksek tutulabilmesi ve buna dayanıklı olan mamullerin taşradaki satıcılara gönderilebilmesinin mümkün olabilmesinin etkisi de bulunduğu anlaşılıyor. Reklamın önemli bir başka yanı mamullerin özelliklerinin sıralanmasıdır. Bu, mamullere çekiciliği artıran bir başka yaklaşımdır.

Reklamdaki bilgilere göre, mamuller ve özellikleri bugünkü dille aşağıdaki gibidir:

Lokum : *Hacı Bekir'in mucidi olduğu lokumların nefaseti dünyada, beş kıt'aya nam salmıştır.*

Akide şekeri: *Hacı Bekir akideleri katkısızdır, onun için lezizdir.*

Badem ezmesi : *Sadece şeker ve bademden yapıldığı için güç veren bir gıdadır.*

Badem şekeri : *Hiç bir yerde eşi bulunmaz.*

Reçeller: *Nefasetine doyum olmaz.*

Şurup : *Size her mevsimde güzel meyvelerin tadını sunar.*

Şekerlemeler : *Şark usulüne göre yapılan şekerlemeleri tavsiye ederiz.*

Acı badem kurabiyesi : *Ne eşi, ne benzeri dünyada yoktur.*

Bunlar, 1930'larda Türkiye'nin şekerleme konusunda damak tadını gösterir bir ürün gamıdır. Bunlara bir süre sonra helva eklenecektir.

Reklam yine kitlelere dönüktür, halk dili ile hazırlanmıştır. İşletme mamullerinin uluslararası tanınmışlığı belirtilmiş ve ürünlerin rakiplerinden üstün olduğu dolaylı olarak vurgulanmıştır. Bu

karakteristikler, yani rekabet üstünlükleri, işletmenin sürekli olarak önde tuttuğu hususlar olmuştur. Bu durum, Ali Muhiddin beyin yönetim tarzının özellikleri olarak dikkati çekmektedir. Kalitesi kontrol edilebilir üretim ve geniş bir üretim çeşitliliği... Ancak zaman zaman Ali Muhiddin beyin Avrupa'da da üretim yapmak isteği olmuştur. Eldeki belgeler, bu konuda Romanya'nın başkenti Bükreş'te Türk konsolosluğu ile 1929 yılında yazıştığını ve izin aldığını göstermektedir. Ama şubenin açılmadığı anlaşılmaktadır.

3. HACI BEKİR İŞLETMESİNDE XX. YÜZYILIN ORTALARINDAN YENİ YÜZYILIN BAŞLARINA UZANAN GELİŞMELER

Ali Muhiddin Hacı Bekir dönemi, işletmenin en başarılı dönemi olarak dikkati çekmektedir. Yirminci yüz yılda, Hacı Bekir işletmesinin değişen koşullara uyum sağlayarak, geleneksel doğrultusunu koruyarak önemli gelişmeler sağlayabilmesinin altında Ali Muhiddin bey ile damadı Doğan şahin bey bulunmaktadır. Bu ikili, ekonomik, sosyal, hukuki ve politik değişmelerin oluşturduğu çevreye, işletmemin uyumunu sağlayabilmişler ve gelişme doğrultusunun devam etmesini temin etmişlerdir. Sonuç olarak bu dönem, işletmenin hem gelişen ve değişen koşullara uyum yılları olmuş ve hem de önemli gelişmelerin yaşandığı bir dönem olmuştur. 1923-1950 arasında izlenen karma ekonomi içinde Ali Muhiddin bey hem Cumhuriyet'in heyecanlı döneminde bir Cumhuriyetçi olarak aktif olmuş ve hem de Hacı Bekir adının büyük geçmişini her zaman gündemde tutmuştur. Liberal iktisat politikalarının uygulanmağa başladığı 1950 sonrası genel ekonomik gelişmelerin özel kesimi canlandırma projelerinde Hacı Bekir İşletmesinin klasik yapısını fazla değiştirmedeği ve hızlı büyüme yerine kalitesini koruyan bir marka olma hüviyetini muhafaza ettiği görülmektedir.

Hacı Bekir İşletmesine XX. yüzyılda yeni bir canlılık veren Ali Muhiddin bey 1974 yılı sonunda vefat ettiğinde, İstanbul Bahçekapı'da iki, Beyoğlu, Parmakkapı, Karaköy ve Kadıköy'de birer olmak üzere altı satış mağazası, üç küçük üretim yeri ve bir fabrikadan oluşan bir işletme vardı. Ali Muhiddin beyin kızı Aliye Hanımın eşi M. Doğan Şahin'in, Ali Muhiddin beyin vefatından sonra, işletmenin başına geçtiği anlaşılmaktadır. Ali Muhiddin beyin vereselerinden oluşan ortaklar tarafından iki anonim şirketin bu sırada kurulduğu görülmektedir:

Hacı Bekir Lokum ve Şekerli Mamuller Sanayi A.Ş üretici firma olarak kurulmuş;

Ali Muhiddin Hacı Bekir Şekercilik Ticaret A.Ş'de satış işleri ile uğraşmak üzere kurulmuştur.

Hacı Bekir İşletmesi yeni yüzyıla da, iki şirket olarak girmiş ve M. Doğan Şahin ve Aliye hanımın (ölümü 1987) iki kızı, Nazlı N. İmre ve E. Hande Celalyan Hacı Bekir işletmesinin yönetimini üstlenmişlerdir. İşletmenin 2018 yılı itibarı ile, yönetim kurulu başkanı M. Doğan Şahin, yönetim kurulu üyeleri Nazlı N. İmre ve E. Hande Celalyan tarafından yönetildiği, genel müdür olarak da Ersin Özkan'ın görev yaptığı anlaşılmaktadır. Yani Hacı Bekir grubu bir aile işletmesidir, ama profesyonel yöneticilerden de hizmet almaktadır.

Ali Muhiddin beyin damadı M. Doğan Şahin, Ali beyden sonra işletmeyi yeni yüzyıla hazırlayan kişi olmuştur. Yüksek İnşaat Mühendisidir. Manş denizini geçen bir yüzücüdür. Birçok uluslararası yüzme yarışına katıldığı bilinmektedir. Türkiye Milli Olimpiyat Komitesi 1988 yılında kendisine *fair play* ödülü vermiştir. Kızı Nazlı N. İmre, Milli Olimpiyat Komitesi yönetim kurulu üyeliği yapmıştır.

İşletmenin varlığını sürdürdüğü XXI. yüzyıla geçmeden önce belirtilmesi gereken husus, 1988 yılında Bahçekapı'da sürdürülen üretimin İstanbul'un Asya yakasında inşa edilen fabrikaya taşınmış olmasıdır. Buna göre belki de Türkiye'de bir ilk yaşanmış ve iki yüzyıl boyunca (1777-1988) Hacı Bekir aynı mahalde üretim yapan tek firma olmuştur. Bu durum, Türk işletme tarihi çalışmalarında ilginç bir nokta olarak dikkati çekmektedir.

4. HACI BEKİR İŞLETMESİ FAALİYETLERİNİN XXI. YÜZ YILA TAŐINMASI

XXI. Yüzyılda yaşanan kısa dönem, Hacı Bekir işletmesinin yaşamında küçük bir noktadır. Ama işletmenin yeni bir yüzyılı yaşamaya başlaması da *uzun ömür fonksiyonu* açısından çok önemlidir. Çünkü, XVIII, XIX. ve XX. yüzyıldan sonra varlığını yeni yüz yıla taşıyan bir işletme söz konusudur.

Yeni yüzyılda da işletme geleneksel konumunu koruyarak, lokum, akide şekeri, helva gibi geleneksel ürünlere dayalı bir gelişme izlemektedir. Bunu yönetim kurulu başkanı Doğan Şahin şöyle açıklamaktadır :

Bizimki klasik bir tür, daha çok para kazanmak isteseydik büyük bir çikolataçı olurduk. Ama damak tadımızı yaşatmak için varız. Türk lokumu, akide şekeri yaşayacak...

XX. Yüzyılın ikinci yarısında çikolata şekerleme pazarına hakim olmuş ve hakimiyet yeni yüz yılda da devam etmiştir. Çikolatanın çeşitlerinin, fındık, badem kullanılarak imal edilmesi geniş bir yaygınlık yaratmıştır. Ama çikolata Türk damak tadına sonradan eklenen bir üründür. Türk geleneksel damak tadı, lokumdur, akide

şekeridir, badem şekeridir, badem ezmesidir... İşte bu doğrultuyu takip etmek, Hacı Bekir'in özelliğidir. 2,5 Asra yayılan işletme ömrünün aynı damak tadı ile devam etmesi gibi bir özelliği, başka bir işletmede görmek güçtür: Zaman içinde değişen ve gelişen şekerleme sektöründe mamul gamını korumak...

Hacı Bekir işletmesinde çikolata üretimi küçük bir bölümdür ve arayan müşteriye *yok* dememek için üretilmektedir.

Bu aşamada kısaca işletmenin iki şirketinin faaliyetlerine, yeni yüz yılın başları itibarı ile değinmek uygun olacaktır.

Hacı Bekir Lokum ve Şekerli Mamuller Sanayi A.Ş.: Üretim yapılan fabrika bu şirket tarafından yönetilmektedir. 1988 Yılından beri İstanbul Dolayoba'dadır. 300 metre kare ve iki kat halinde kurulmuş ve çağın teknolojisine uygun makineler ile donatılmıştır. 30-40 ton / gün üretim kapasitesine sahip olduğu belirtilmektedir. Üretim makine ve gıda mühendislerinin denetiminde yapılmaktadır. Lokum, badem ezmesi, tahin helvası, akide şekeri üretiminin başta geldiği anlaşılmaktadır. Yeni yüz yıla girildiğinde üretimin %30'unun ihraç edildiği belirtilmektedir. Bu ihraç miktarı, Türkiye'nin dışa açılma süreci doğrultusunda artış eğilimi göstermektedir. Hacı Bekir işletmesinin yeni yüz yıla Türk lokum üretiminin büyük kısmını imal ederek ve yüksek seviyedeki bir ihracatı gerçekleştirerek girdiği görülmektedir. Bu ihracatın Amerika'dan Avrupa'ya oradan Japonya ve uzak doğuya uzanan bir çizgide yer alan çok sayıda ülkeye yapıldığı bilinmektedir. Hacı Bekir lokumunun sadece yurt dışına satışı yapılmamakta, Anadolu'ya da son yıllarda yayılma söz konusu olmaktadır.

Hacı Bekir işletmesinin mamul gamı, lokum ve çeşitleri, akide şekerleri, tahin helvası, badem şekeri ve öteki şekerlemelerden

oluşmakta, bunları az miktarda okolata, pasta ve benzeri ürünler izlemektedir.

Ali Muhiddin Hacı Bekir şekercilik Ticaret A.ř., grubun satış, dağıtım firması olarak faaliyet göstermektedir. Satış mağazaları bu şirket tarafından yönetilmektedir. Sattığı ürünlerin çeşitliliği bu dağıtım şirketinin faaliyetlerini artırır niteliktedir. Satışlar İstanbul içine dağılmış şubelerin yanında, Anadolu'daki bayilere ve yurt dışına yapılmaktadır. Bütün bunlar ile, ticari amaçlı olarak kurulmuş olan bu şirket meşgul olmaktadır.

Mamullerin kendi içinde türleri çok fazladır. şöyle ki:

Lokumlar : *Sade, güllü, fındıklı, fıstıklı, karışık, esanslı, vanilyalı, kaymaklı, Hindistan cevizli, portakallı, limonlu, vişneli, ilekli, bademli...*

Sert şekerler : *Akide, nane, mevlit şekeri, peynir şekeri, fındıklı akide, kakaolu akide, şerbet şekeri, nöbet şekeri, karışık şeker, elvan şeker...*

Yumuşak şekerler : *Batırma fondan, nuga, beyaz tatlı...*

şekerli drajeler : *Badem şekeri, portakal şekeri, fındık şekeri...*

şekerlemeler : *Kuru kayısı, fındık içi, badem içi, yaş meyve şekerlemesi...*

Karamelalar : *Meyveli, drops, sütlü, Hindistan cevizi şekeri, okaliptüs...*

Ezme ve benzerleri : *Badem, ocuk badem, antep fıstığı, fıstıklı açma, kakaolu açma, cevizli açma, Hindistan cevizli, portakal özlü, Hindistan cevizi özlü, misket badem, fıstıklı misket, kakaolu misket, kakaolu çubuk, fındık ezme...*

Burada yer alan her bir mamulün türleri, Türk damak tadının zenginliğini, çeşitliliğini göstermektedir. Bu zenginliği sağlayan, bir bakıma fındık, fıstık, badem, ceviz gibi kabuklu yemişlerin, ve portakal, limon gibi narenciye ürünlerinin bu toprakların ürünü olmasıdır. Bu yerli ürünlerin işletme mamulleri ile bir araya getirilmesi ise, Hacı Bekir işletmesinin yıllar süren deneyimlerinin bir sonucu görünümündedir.

Bu noktada üzerinde durulması gereken, Hacı Bekir markasını uluslararası boyuta taşıyan temel ürün olan lokumun üretimi ile ilgili kısa bilgi verilmesidir.

Ancak önce geçen yüzyılın başında, 1901 yılında İstanbul'da Türk sanatları ve zanaatları üzerinde inceleme yapan Pelextat Lecomte'in lokum hakkında verdiği şu bilgilere bir göz atmak yararlı olacaktır:

“Lokum İstanbul'da ve İzmir'de imal edilir. Marsilya'ya çok fazla ihraç edilir. Sakızlı, güllü, fıstıklı, bademli, çam fıstıklı çeşitleri vardır. Lokum, o sıcak renkleri ve saydam görünüşü ile imali çok zormuş ve içine pek çok şey katılmış gibi gelir insana. Üretim için kullanılan girdiler çok sadedir ve sadece iki maddeden, şeker ve nişastadan elde edilir. Ancak ustalık isteyen bir iştir. Bu çok önemlidir ve kolay da olmadığı şundan bellidir ki, Avrupa'da asla lokum imal edilememiştir.”

Bu noktada Hacı Bekir işletmesinin üretim şekli hakkında biraz bilgi vermek uygun olacaktır:

Ana madde olarak şeker, mısır nişastası ve su kullanılmaktadır. Bu maddelerin uygun oranda karıştırılması ile meydana gelen eriyik belirli sıcaklık ve sürede pişirilmekte ve böylece lokum üretilmektedir. Ancak yukarıda belirtilen miktar ve süreler meslek

sırrını oluşturmaktadır. Pişirme işlemi eskiden doğrudan doğruya ateşle temaslı açık kazanlarda yapılıyordu. Günüümüzde buharlı açık ve kapalı kazanlarda pişirme yapılmaktadır. Pişirme sırasında eriyik içindeki fazla su buharlaşmaktadır. Pişirme süresi kazanın türüne göre bir – iki saat arasında değişmektedir. Pişirme sırasında eriyikte fiziksel ve kimyasal iki değişme meydana gelir. Kimyasal değişme olarak, eriyikteki şeker, asit (limon tuzu veya krem tartar) yardımı ile inversiyona (dissakaritin kısmen mono sakkarite dönüşmesi) uğrar. Bu yolla elde edilen glikoz, su tutuculuk ve istenmeyen kristalizasyonu önleyicilik görevi yapar. Genellikle, doğrudan doğruya glikoz eklenerek de bu amaca ulaşıldığı bilinmektedir. Fiziksel değişme olarak da eriyikteki suyun buharlaşması ve bu sırada nişastanın çirileşenerek (jelatinizasyon) %20 rutubet ihtiva eden elastiki bir kitle haline geldiği görülür. Lokumun lezzetini; içindeki şekerin, katkı maddelerinin yanında nişastanın jelatinizasyonunu tamamlaması ve glikozun uygun oranda olması meydana getirir. İyi kalite lokum %76 – 80 katı madde ve % 20 su ihtiva eder. Elastiki dokudadır. Lokumun ilk şekli sıcak ve akıcıdır. Üstüne nişasta serpilerek tepsilere dökülür ve 24 saatten fazla bekletilir. Daha sonra nişastaları süpürülerek yerine pudra şekeri serpilir. Ve küp şeklinde kesilir. Pudra şekerine bulanarak satışa arz edilir. Fındık, fıstık gibi eklemeler pişirme sonrası yapılır...

Türkçede *lokum gibi* deyimini vardır. Lezzeti, mükemmelliği anlatır. İşte bu deyişim altında lokum üretimindeki bu titizlik yatar.

5. SONUÇ

Türklerin Anadolu'ya gelmeden şekerciliği bildikleri, levha ve benzeri tatlıları ürettikleri bilinmektedir. M.S. 750'li yıllarda Mısır'da şeker kamışından yapılan ilkel tatlıcılığın varlığı, Orta Doğu'da da bu kültürün eski olduğunu göstermektedir.

Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde Ahi birliklerinde ve daha sonra Lonca düzeninde şekerçi esnafının varlığı, sektörün her zaman canlı ve aktif bir şekilde ekonomi içinde var olduğunu ortaya koymaktadır. Şehzadelerin sünnet düğünlerinde şekerçi esnafının geçit törenlerinde yer aldığı ve şekerçi esnafına özel bir önem verildiği görülmektedir.

İşte böyle bir ortamda Hacı Bekir işletmesinin ortaya çıktığı ve 2,5 asra yakın bir süredir varlığını sürdürdüğü anlaşılmaktadır. Hacı Bekir işletmesi, şekerçiliği kendi mamulleri çerçevesinde damak tadı olarak benimsemiş bir toplumun yarattığı bir sektörün temsilcisi konumunda olmuştur.

Ürünlerin kalitesini sürekli olarak korumak, çeşitliliğe önem vermek, geleneksel damak tadını her zaman önde tutmak özelliklerine sahiptir. Çikolata ve benzeri tatlıların Türk şekerçiliğinde hakimiyet kurmasına rağmen, moda uyararak, ürünlerini değiştirmek yerine geleneksel şekerçiliği korumak Hacı Bekir işletmesinin uzun ömürlü olmasının nedenleri arasında görülmektedir.

İşletmede bugün, beşinci ve altıncı kuşakların iş başında olduğu bilinmektedir. İşletmeyi var edenin müteşebbis faktörü olduğu göz önünde tutulursa, Hacı Bekir işletmesinin bir birini izleyen nesillerinin, Hacı Bekir'in ortaya koyduğu geleneksel damak tadı fonksiyonunu korumalarının işletmenin uzun ömürlü olmasının önünü açtığı sonucuna varılabilmektedir. Ali Muhiddin beyin damadı Doğan Şahin'in *biz isteseydik çikolata üretir, zengin olurduk* sözü bu durumun en iyi açıklamasıdır.

Türk halkının, asırlardır şekerçilikte tercih ettiği damak tadının değişmemesi de, işletmenin varlığının devamında önemli

faktör olmuştur. Hacı Bekir işletmesini yönetenler ve Türk şekercilik sanayiinin temsilcileri, geleneksel şekerlemelerde sürekli yenilik yaparak geleneksek mamul gamını bir sonraki kuşaklara aktarma becerisini göstermişlerdir.

Ancak uzun ömürdeki temel faktör, Hacı Bekir'in ve sonraki yöneticilerin, Orta Doğu halklarının ve Türklerin damak tadı kültürünü iyi teşhis etmesi ve onu geleneksellik çerçevesinde asırlardır koruyabilmesidir.

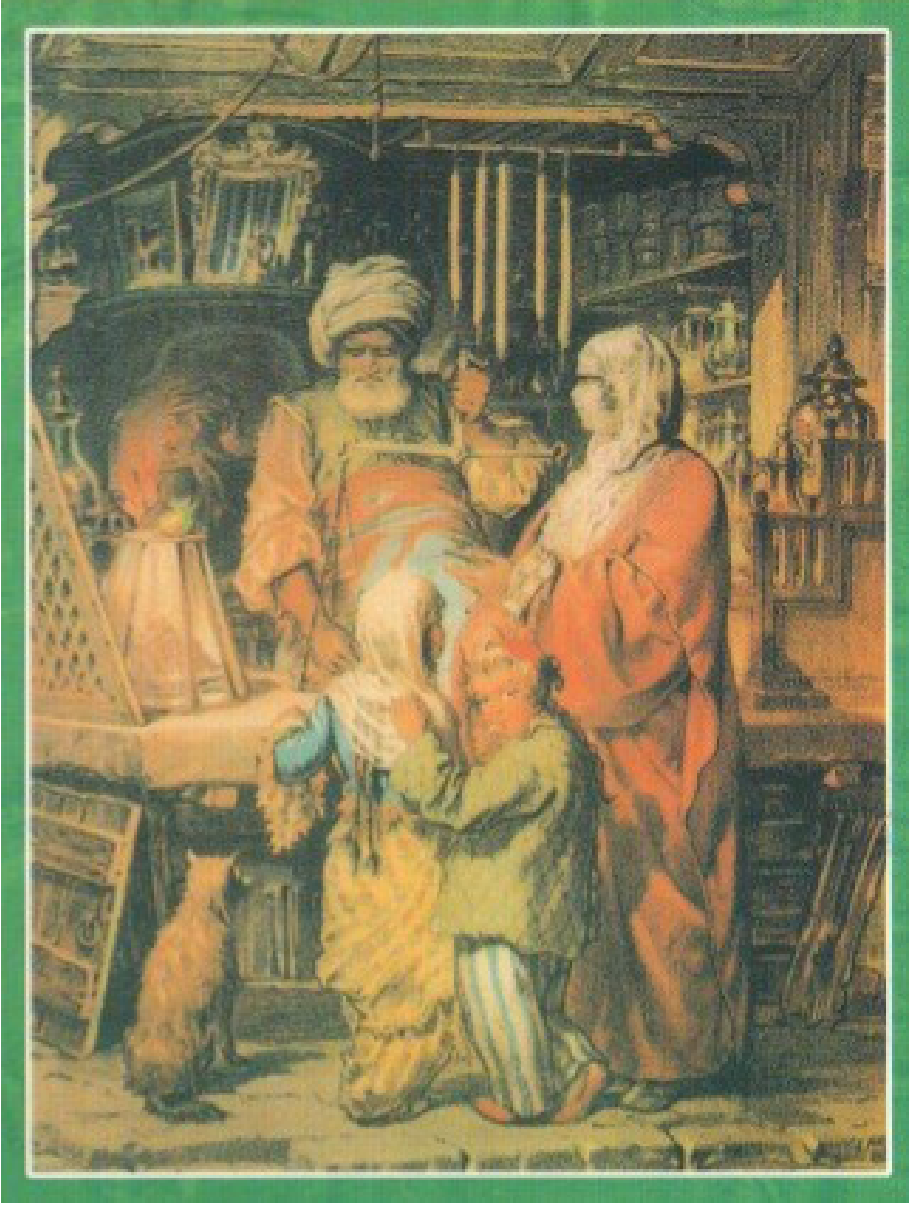
Bütün bu faktörler, Hacı Bekir işletmesini, Türk işletme tarihinde yaşayan en eski işletme konumuna getirmiş ve özel bir yere sahip olmasını temin etmiştir.

KAYNAKLAR

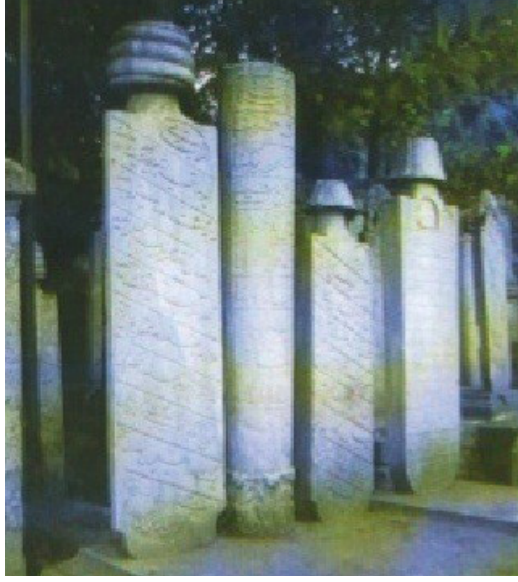
- Akar, N. (2005). *1939 New York Dünya Fuarı'nda Türkiye*. Ankara: Çocuk Hastalıkları Araştırma Vakfı Yayını.
- Koçu, R. E. (1961). *İstanbul Ansiklopedisi 5. C. Bekir Efendi (şekerci Hacı) maddesi*. İstanbul: Reşat Ekrem Koçu ve Mehmet Eli Akbay İstanbul Ansiklopedisi ve Neşriyet Kollektif şti.
- şekerci Hacı Bekir. (tarih yok). *Tarihçe*. 01 04, 2018 tarihinde şekerci Hacı Bekir: <https://www.hacibekir.com/Kurumsal/4257/haci-bekir> adresinden alındı
- Tan, N. (2007). *Türk şekerciliğinin Öncüsü Araçlı Hacı Bekir Ailesi* (2. b.). Ankara: BRC Basım.
- Tutel, E. (2006). Gazi Koşusu 80 Yaşında. *Popüler Tarih*, 66-71.

EKLER

Ek 1: Hacı Bekir'i temsil eden Osmanlı Şekercisi resmi (gravürü)



Ek 2: Hacı Bekir'in ve çocuklarının Eyüp'teki mezarları.



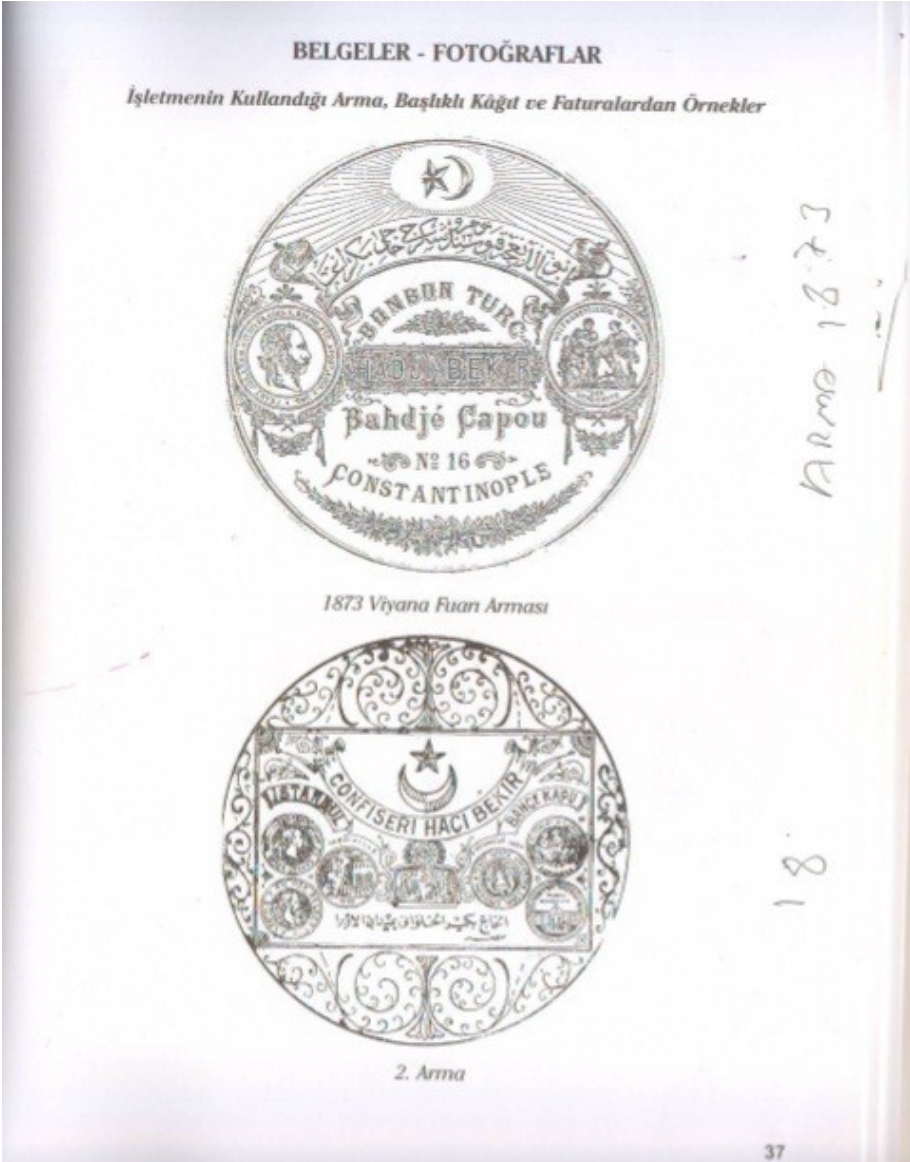
Ek 3 : XIX. Yüzyılın sonlarında ve XX. yüzyılın başlarında Hacı Bekir işletmesinin iki büyük yöneticisi baba Mehmed Muhiddin ve oğul Ali Muhiddin Hacı Bekir



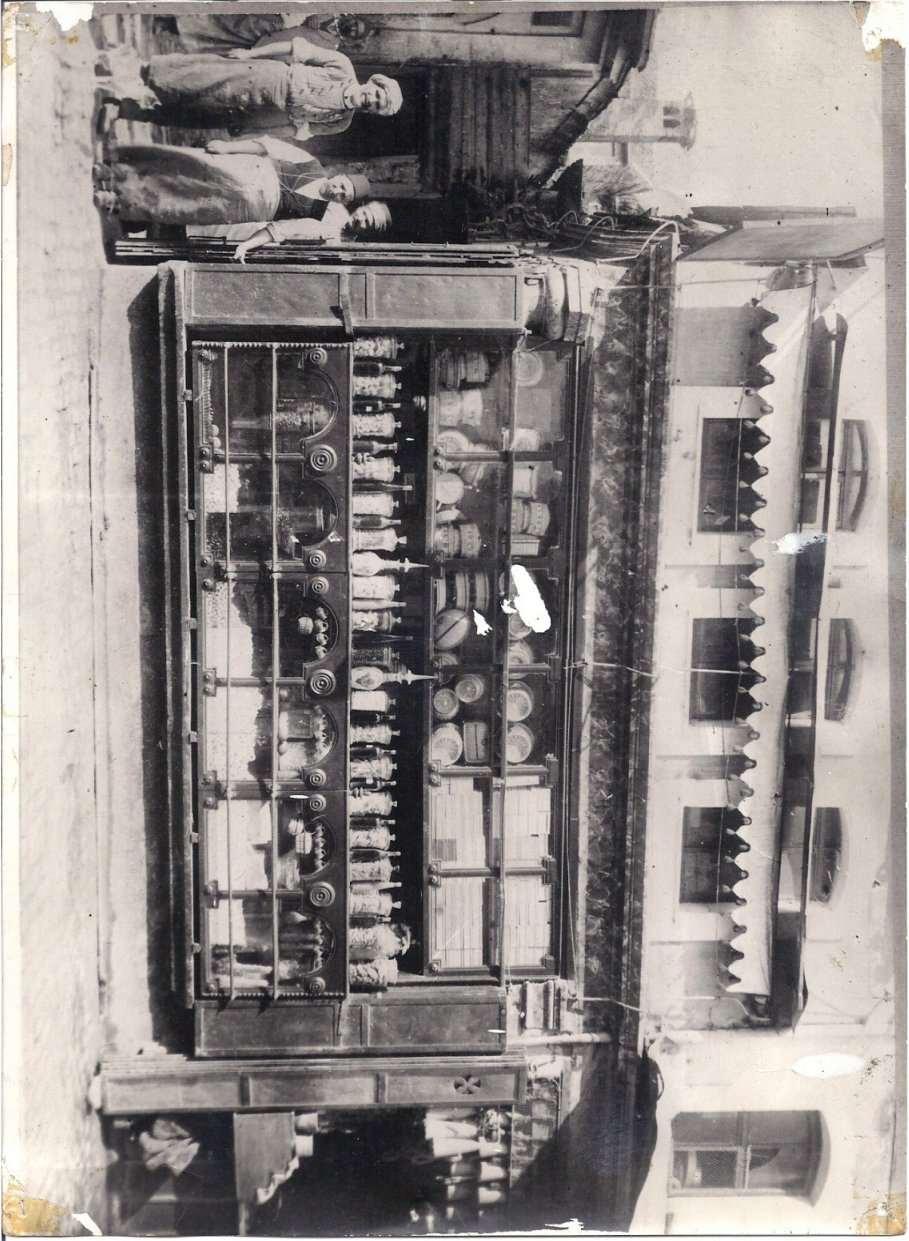
Ek 4: İşletmenin bugünkü yönetim kadrosu ve çocuklar (oturanlar soldan sağa Emine Hande Celalyan (1961), Doğan Şahin (1931), Nazlı İmre (1957). Ayaktakiler soldan sağa Şahan Celalyan (1992), Leyla Celalyan (1988)).



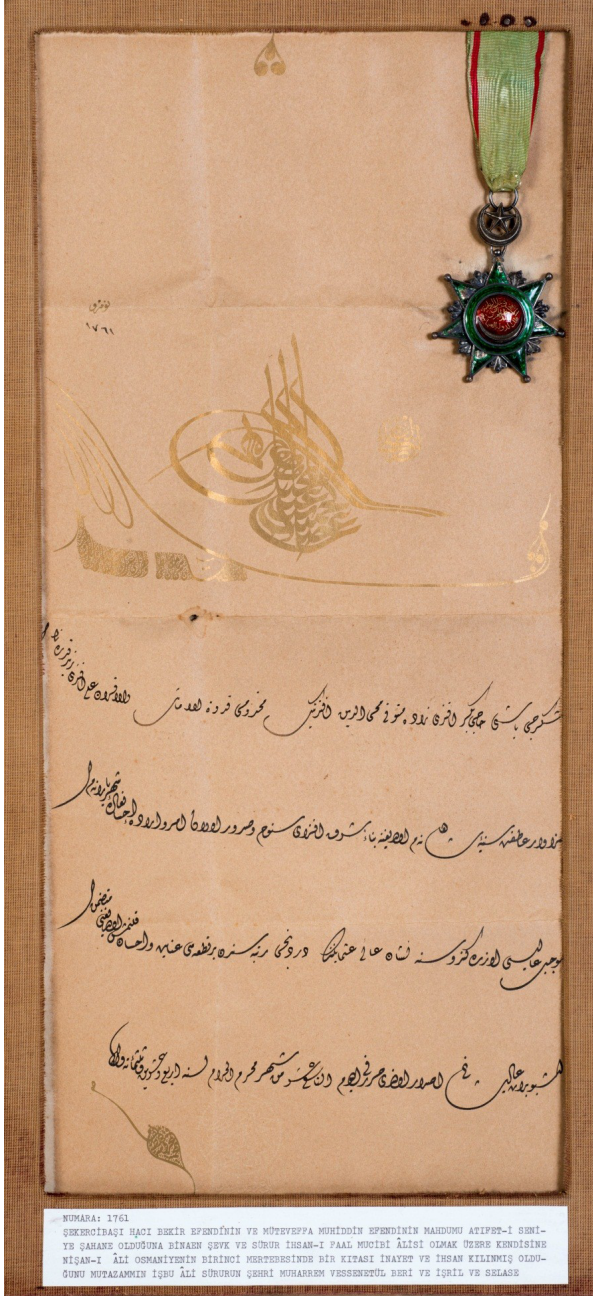
Ek 5: Yurt dışı fuarlarından edinilen deneyimle Hacı Bekir işletmesi için oluşturulan marka (logo-arma) örnekleri



Ek 6: Hacı Bekir işletmesinin Bahçekapı'daki dükkanının XX. yüzyıl başlarındaki görüntüsü (1914)



Ek 7: Hacı Bekir ailesine 1906'da verilen Osmanlı Nişanı



Ek 8: Hacı Bekir İşletmesinin İstanbul Ticaret Odası’na kayıt belgesi (1918)



Ek 9: 1930'lu yıllarda Hacı Bekir'in Bayram Şekeri reklamı

KURBAN BAYRAMINIZ İÇİN

ALİ MUHİDDİN HACI BEKİR

BAHÇEKAPİ - BEYOĞLU - KADIKÖY
MİSİR - EL KAHİRE

NIŞAN VE DÜĞÜN ŞEKERLERİ

DÜNYAYA NAM VEREN İSTIRAK ETTİĞİ BEYNELMİLEL SERGİLERDE TESHİR EYLEDİĞİ MAMULATI DAİMA BİRİNCİ OLAN TÜRK FİRMASI

MEVLÜT ŞEKERİ

HACI BEKİR ŞEKERLERİ SEYAHATLERİNİZİ TATLI GEÇİRİR

AİLE TOPLANTILARINIZ HACI BEKİR ŞEKERİ İLE DAHA ZEVKLI GEÇER

KAHVALTILARINIZ İÇİN HACI BEKİR REÇELLERİ

Sevinerek Başvuracağınız Yegâne Müessesese

DÖRT


KİM, 25 MAYIS 1961

Ek 10: 1930'lu yıllarda Hacı Bekir'in mamul çeşitlerini tanıtan reklamı

DÜNYAYA NAM VEREN

ŞEKERCİ

ALİ MUHİDDİN HACİ BEKİR



LOKUM Hacıbekirin icad eylediği lokumların nefaseti yer yüzünde beş kıt'aya nam salmıştır..

AKİDE Hacıbekir akideleri halistir onun için gayet lezzetli

BADEM EZMESİ Halis şeker ve bademden yapıldığı için en kuvvetli gıdadır.

BADEM ŞEKERİ Hiç bir yerde eşi bulunmaz.

REÇEL Nefasetine doyum olmaz.

ŞURUP Sizlere her mevsimde güzel meyvelerin tadını verir.

ŞEKERLEMELER Alatranga ve şark usulünde yapıtı şekerlemelerini tavsiye ederiz.

ACI BADEM KURABIYESİ Ne eşi ne benzeri dünyada yoktur.

ALİ MUHİDDİN HACİBEKİR
BAHÇEKAPI, BEYOĞLU, KADIKÖY, KARAKÖY
MISIR ELKAHİRE

52