

İbrahim Harmancıklioğlu ile röportaj...

Konuşan Mustafa Uysal

Tavşanlı'da leblebinin durumu nedir, geleceği nedir, leblebi ile ilgili sorunlar ve çözüm yolları nedir... Ve daha birçok önemli ayrıntıyı bu röportajda bulacaksınız.

MUSTAFA UYSAL - Kendinizi tanıtır mısınız?

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – İsmim İbrahim Harmancıklioğlu.

MUSTAFA UYSAL - Firmanız kaç yıldır leblebicilikle uğraşılıyor?

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – İş yerimizin mazisi yani mesleğimizin mazisi diyeyim ben, bilinen, 170 yılın daha da yukarısında. Bana babamdan, babama babasından kalmış. Rahmetli dedeme de zaten ona da babasından kalmış. Biz hala bu meslek içerisindeyiz. Hala devam etmekteyiz.

MUSTAFA UYSAL - Leblebinin, geçmişte Tavşanlı ekonomisine ne gibi katkıları vardı, istihdam yönüyle özellikle?

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Yaşım gereği çok çok önceleri ben pek bilemem yalnız anlatılanlar leblebicilik Tavşanlı'da, Tavşanlı'nın kuruluşundan bu yana var olan, süren bir meslek. Tabi yıllar, yüz yıllar boyu diyeyim artık insanların geçim kaynağı olmuş bir şekilde. Hala da öyle. Malumunuz Tavşanlı deyince akla leblebi gelir, birçok kişiyi istihdam eder leblebicilik sektörü Tavşanlı'da.

MUSTAFA UYSAL - Tavşanlı'da leblebiyle ilgili olarak geleneklerimize göreneklerimize yansıyan neler var sizin hatırladığınız?

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Çok bir şey yok.

MUSTAFA UYSAL - Genelde ekonomik olarak değerlendirilmiş galiba.

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Çok çok önceleri bir takım adetler varmış tabii ki. Çıraklık, çıraklıktan ustalığa geçme dönemi, ustalıktan...

MUSTAFA UYSAL - Yani leblebiciliğin kendi içerisinde bir takım adetleri...

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Yalnız şu anda hiç biri uygulanmamakta. Zaten leblebicilik adına çok fazla yeni, çırak diyelim artık, çırak yetişmemekte artık. Ağır şekliyle zaten makineli sisteme geçildi şu anda. Sanat anlamında çok fazla leblebi sanatçısı yetişmiyor Tavşanlı'da. Gelecekte iş ne hal alır onu bilemiyoruz tabi.

MUSTAFA UYSAL - Daha önce yapılmış bir çalışmadan bahsedilmişti. 1987 yıllarında Tavşanlı'da kayıtlı güre motoru sayısının 700 civarında olduğu söyleniyordu. Yani Tavşanlı'da çok fazla leblebi üreticisinden bahsedilebilir. Şu an için belli rakamlar var mı ya da şu an leblebi üretimi ne durumda?

Mehmet Harmancıklioğlu – Tavşanlı'da leblebi üreticisi şu anda yok denilebilecek kadar az. Çok az yani. Hele bu sene nohuttan kaynaklandı. Nohudumuz yoktu bu sene nohut olmadı. Şu anda çalışan parmakla gösterilecek kadar az dedim ya hani saysak 20 tane çıkmaz, Tavşanlı Çukurköy dahil ama şu anda diyorum.

MUSTAFA UYSAL - İmalathane olarak durum nasıl?

Mehmet Harmancıklioğlu – İmalathane olarak var. Çalışan imalathane olarak söylüyorum. Elemansızlıktan, masrafların ağır olmasından, nohudun olmayışından şu anda öyle bir kriz içerisinde leblebicilik. Kriz içerisinde diyebiliriz yani.

MUSTAFA UYSAL - O zaman istihdam yönüyle Tavşanlı'ya çok fazla bir katkısı olmuyor leblebiciliğın.

Mehmet Harmancıklioğlu – İstihdam yönüyle leblebiciliğın Tavşanlı'ya katkısı yok diyebiliriz yani.

MUSTAFA UYSAL - Peki leblebinin geleceğini nasıl görüyorsunuz Tavşanlı'da?

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Bu şekilde devam ederse leblebicilik...

Mehmet Harmancıklioğlu – Havran'a döner, Havran'da leblebicilik bitti.



İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Balıkesir'in Havran diye bir ilçesi var, geçmişte leblebiciliğe dayalı bir üretimi olan lakin zaman içerisinde tükendi. İmalatçılar üretimi bıraktılar. İlçeye girseniz birkaç tane marketin bir köşesinde leblebi satan veya benzinliklerde leblebi satan leblebicilere rastlarsınız. Girip esnafı ile konuşuyorsunuz size söyledikleri işte "Zamanında çok iyiydi ama bu iş iyi ele alınmadı, yeni ustalar yetişmedi, ilgilenilmediğinden dolayı bu şekilde oldu." Diyorlar. Tavşanlı eğer bu şekilde giderse geleceği çok parlak değil. Görünen yanı bu. Biraz önce de söyledim, bu sanata eğilimli insanlar yok. Ekonomik, genel bir kriz sebebiyle biraz önce babamın bahsettiği nohuttan kaynaklanan bir takım problemler nedeniyle birçok kişi bugün en çok bilinen, leblebiciliğın merkezi olarak bilinen, Çukurköy Kasabasında belki 100 tane leblebici esnafı kapattı iş yerini.

MUSTAFA UYSAL - Peki ne yapılabilir Tavşanlı'da leblebiciliğin devam etmesi için? Dışarıdan destek olarak, hükümetten bir beklentiniz var mı?

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU - Çok şey yapılabilir belki. Bir anda akla gelmiyor ama devlet eliyle özellikle çok daha güzel yerlere gelebilir. Çeşidi itibarıyla, kalitesi itibarıyla Türkiye'de Tavşanlı leblebisinin üzerine leblebi üretimi yapabilecek potansiyele sahip her hangi bir yer yok.

MUSTAFA UYSAL - Siz Harmancıklioğlu olarak birçok yenilik yaptınız Tavşanlı'da leblebiye dair. En son 19 çeşit miydi?

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU - 30'un üzerinde. Hala da devam ediyoruz yenilik yapmaya.

MUSTAFA UYSAL - Bu şekilde yenilikler yapılamaz mı devam ettirebilmek adına?

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU - Biz Harmancıklioğlu olarak elimizden geleni yapıyoruz. Yeni üretimin çeşitleri şehir dışına çıkarılarak, bir takım fuarlara katılarak, oralarda stant açarak Tavşanlımız ve firmamız adına bir şeyler yapmaya çalışıyoruz. Bunların sayısı artırılabilir, önemli merkezlerde Tavşanlı leblebisini tanıtan yerler açılabilir. Nasıl her memleket kendi meşhur ürününü tanıtmak ve satmak adına yerler kuruyorsa biz de buna benzer şeyler yapabiliriz.

MUSTAFA UYSAL - Sonuçta üretiminiz çerez olarak geçiyor, tüketim seyri nedir?

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU - Bizim burada leblebi satışımız ağırlıklı olarak hediye olarak geçiyor. %90'lara varan rakamlardan bahsediyorum. Buraya ne kadar yabancı veya misafir gelir ya da buradan dışarı ne kadar insan giderse o kadar da satışlarda bir artış söz konusu olur. Buranın duyurulabilmesi için buraya, en güzel hizmetin, devlet kanalıyla yapılabilmesi için buranın güzel bir yol güzergâhı haline getirilmesi gerekiyor. En önemli nokta bu.

MUSTAFA UYSAL - Doğrudan olmasa bile leblebiciliği destekleme bunlara bağlı olarak dolaylı desteklenmiş olacak. Tavşanlı'nın gelişmesi aslından dolaylı olarak leblebiciliğin de gelişmesi anlamına gelecek.

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU - Tabi ki, yıllardan beri bahsedilir, hala da gündemdedir bu Balıkesir'e, Çanakkale'ye uzanacak olan çevre yolu. O yol açıldığı takdirde çok şeyin değişeceğine inanıyoruz biz. Düşünsenize, yüzlerce otobüs geçecek, o otobüslerin içinde binlerce insan... Sayılara vurduğunuz zaman kaç kişiye hitap etmiş olacaksınız? Bu insanlar Tavşanlı'ya gelecek, bir şekilde görerek, alışveriş ederek geçecek. Asıl olan buraya insan akışının, hareketinin yönlendirilmesi. Buraya çok büyük fabrikalar da yaparsınız ama bir yere kadar. Pazarlama için ağ gerekiyor. Biz birebir insanlara ulaşabilirsek, yolumuzu tamamlarsak daha güçlü olacağız. Her konuda tabi.

MUSTAFA UYSAL - Tavşanlı'dan dışarıya büyük leblebi sevkiyatları var mı bildiğiniz?

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU - Var tabi. Bugün Çorum'a %80 leblebi buradan gider. Kamyonlarla, tırlarla her hafta leblebi gidiyor Çukurköy kasabasından.

MUSTAFA UYSAL - Peki Çorum'u takip ediyorsunuz, ne durumdan şu an leblebicilik açısından. Hep bilinir halk arasında, Tavşanlı'dan leblebiyi alıp işliyorlar gibi.

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Hala aynı devam ediyorlar. Bundan üç-dört gün önce Çorum'dan, Çorum'un en meşhurlarından leblebici arkadaşlar geldi. Oturduk konuştuk. Leblebilerimizin çeşitlerine baktılar, sohbet ettik. Böyle ağızları açık baktılar yani. Susamlıya bakıyorlar, değişik ürünlerimize bakıyorlar, hiç görmemişler adamlar bu türleri. Leblebiciliğin içerisinde ama üretim yok. Buradan alıyorlar, oradan alıyorlar Çorum'da perakende olarak satışları çok fazla. Niye fazla? Yol geçiyor. Bu satış rakamlarını üretim olarak kendileri karşılayamıyorlar. Çorum'da üretimlerini durdurdular tamamen alıp satıyorlar şimdi.

MUSTAFA UYSAL - Yani Çorum'da da üretim açısından pek bir şey yok?

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Yok yok. Zaten önceden de pek yoktu.

MUSTAFA UYSAL - Bir de Serinhisar var. Orası ne durumda leblebicilikte?

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Orası da Denizli'de ihracatçı firmalara yoğunluklu olarak leblebi üreten bir yer. Oranın bizim anladığımız ya da uyguladığımız anlamda perakende olarak halka pek bir sunumu yok. Onlar sadece nohudu tarladan alıyorlar, işliyorlar toptan, leblebi ihracatçılarına, büyük şirketlere satışını yapıyorlar. Hem üretip hem halka sunan Türkiye'de hakikaten tek Tavşanlı.

MUSTAFA UYSAL - Ben bunu aslında şunun için sordum. Türkiye'de bir elin parmakları kadar leblebi ile uğraşan yer var. Tavşanlı'nın bunların arasında farkı nedir, yeri nasıldır?

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Tavşanlı her zaman için leblebicili sanatı üzerine, kaliteli üretim üzerine, çeşitleriyle de -30'un üzerinde çeşitten bahsediyoruz bugün- buraya çok müşteri geliyor. Yahu işte Çorum'a gitmiştik bu çeşitlerden yok, falan diyorlar. Hayretler içerisinde kalıyorlar. (Tavşanlı halkı sürekli gördüğü için farkında değil. MU ) Çorum'un bir namı duyulmuş, ismi çıkmış, o yerleşmiş. Beyinlerden kazımak zor. Bunu yapmaya çalışmak yerine hakikaten yeni, görülmemiş ürünlerle insan önüne çıktığımızda ancak o zaman başarılı olabileceğiz.

Geçtiğimiz ay bugünlerde İstanbul'da Taksim Metro sanat galerisinde bir stant açtık biz leblebicilik üzerine. O kadar çok ilgi gördük ki... Orada satış da yaptık, dağıtım da yaptık. Bir hafta yetecek kadar hazırlık yaptık gittik. İki gün sonra dönmek zorunda kaldık. Elimizde bir gram leblebi kalmadı. Aslında ilgi çok fazla. Önemli noktalarda bu gibi şeyleri duyurmak için bir şeyler yapılabilirse çok farklı şeyler olacak ben bunu hissediyorum.

MUSTAFA UYSAL - Peki daha ne yapmak lazım? Tavşanlı leblebisi çok güzel, ilgi görüyor, beğeniliyor... Üretim mi az, sorun nedir yani. Kriz var, diyorsunuz.

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Sorunlardan bir tanesi de, Tavşanlı'nın leblebici esnafının ne ağızlarının ne gönüllerinin bir araya gelmemesidir. Burada artık bir hizip mi ne diyelim ona herkes kendini düşünüyor. Ben kendi işimi yapayım, ben büyüyeyim başkası beni ilgilendirmez... Bir araya gelip de bir şey yapamıyoruz. İşte Tavşanlı Ticaret Odası bazı şeyler gönderiyor e-posta yoluyla

gazete aracılığı ile bazen. Yurt dışından leblebi talepleri geliyor. Bunlar büyük talepler. Bunlar karşılanamıyor. Karşılacak potansiyelde esnaf yok. Bir örgütlenmişlik olsa, kooperatifleşme olsa – gerçi bunun alt yapısı herhalde Çukurköy yeni Leblebiciler Derneği başkanımız tarafından yapılıyor ama ne aşamada ne derecede bilmiyorum- böyle bir şey yapılırsa böyle bir örgütlenme olursa bu ihtiyaçların, taleplerin kısım kısım bu örgüte üye esnaflara dağıtılması halinde,

MUSTAFA UYSAL - Paylaştırılmış üretkenlik yani.

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Evet, çok şey kazanabiliriz. Tavşanlı da kazanır bundan. Herkes kendince uzmanlaşmış. Kimisi tuzlu leblebiyi hakikaten çok iyi yapıyor, kimisi çıtır leblebi üzerine yoğunlaşmış, kimisi şekerli leblebide bir numara. Böyle esnaflarımız var Tavşanlı'da. Bunları bir araya toplayıp en iyi hizmeti verebilecek bir örgütlenme olursa iyi olacak.

MUSTAFA UYSAL - Benim anlayabildiğim şu: İstihdam olsun, ekonomiye katkı olsun, iş açısından olsun Tavşanlı leblebisinin geleceği aslında bir örgütlenmeye bağlı. Tavşanlı leblebisinin aslında sağlam bir örgütlenmeye mi ihtiyacı var?

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Büyük şeyler yapamamanın altında bu yatıyor şu anda. Şuna nasıl bakarsınız: Ticaret odası aracılığı ile İsviçre'den, Çin'den birçok yerden yüklü talepler geliyor. Ve siz onların hiç birine karşılık veremediğimizi görünce ne düşünürsünüz?

MUSTAFA UYSAL - Tavşanlı'da leblebicilik yok gibi gelir insana.

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Yani, onu düşünürsünüz. Bu talep bana da geliyor, benim karşılama gücüm yok. Benim alt yapım da yok. İhracata yönelik resmi prosedürlerimi tamamlamış değilim.

MUSTAFA UYSAL - Örgütünüz aracılığı ile bunları çok rahat tamamlayabilirdiniz.

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Örgütümüz iyi olsaydı diyelim 100 ton leblebi talebi geldi, örgüt derki, kardeşim bunu 10 tonunu sen karşılayacaksın falan tonunu şu falan kadarını bu... O zaman hem kendimiz bunalmayız hem ihtiyaca cevap vermiş oluruz, hem birçok kişi nasiplenmiş olur bu işten.

MUSTAFA UYSAL - Yeni örgütlenmeden umutlusunuz o zaman.

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Bakalım. Alt yapı çalışmaları başladı, toplantılar sürüyor. Zaman neyi getirecek, tabi bunun içerisindeki beyinler de önemli. Sadece bunu örgütlemiş olmak, resmi işlemleri bitirerek, al sana kooperatif, demekle de olmuyor. Beyin gücü de gerekiyor.

MUSTAFA UYSAL - Yapacakları çok önemli bundan sonra fikirler önemli...

MUSTAFA UYSAL - Benim özellikle sormak istediğim bir konu var. Biliyorsunuz yılda bir kez festival yapılıyor. Bu festivalin adında leblebi geçiyor ve festival leblebi ile alakalı. Siz de farkındasınızdır, festivallerde bir ya da iki leblebi standı açılıyor. Festival için ne düşünüyorsunuz?

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – O bir tane leblebici de her sene biz oluyoruz. Leblebi festivalinin öyle olmaması lazım. Birçok leblebici var, oradaki stantların %80'ini leblebicilerin doldurması lazım.

MUSTAFA UYSAL - Neden gelmiyor leblebiciler?

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Çok basit sebepleri var. Kimse kısa dönem bulunmak istemiyor sonra, yerleşik ve oturmuş bir festival yeri anlayışımız yok. Stantların üç tarafı kapalı sadece, suntalardan imal edilmiş, üzerleri açık, kendi imkânlarınızla kapatıyorsunuz. Yağmur yağsa sergilediğiniz ürününüz tehlikede. Işık yakıyorsunuz, geliyorlar hemen belediyenin adamları, bu ışık yasak bir tane ampul yakacaksınız falan... Orada artık sen esnaf olarak ne marifetin varsa göstereceksin, ışıklandırma, ses gösteri, ürününü tanıtmak ve dikkat çekmek için.

MUSTAFA UYSAL - Bildiğim kadarıyla fuar ve festival alanları ışık ve ses cümbüşü halindedir.

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Ondan sonra orada –olması gerekiyor bir şey demiyorum ama- insanlar oraya bir haftalık tanıtım ve 100- 200 gram leblebi çekirdek satacak, üç dönem önceydi sanırım, işte maliyeciler bunu fırsat bildi. Orada 1 liralık çekirdek satan insanlara ceza yazmaya kalktılar. Yıldırıldılar, bir takım zorluklar çıktı yani. Açsın da standını ne yaparsa yapsın, gibi bir ilgisizlik de geliyor arkasından. Bunu artık Tavşanlı'nın kaymakamlığından tutun, belediyesinden tutun artık kaliteli şekilde organizasyonlar, sunumlar yapılması lazım.

MUSTAFA UYSAL - Orada esnaf sıkıntı görüyor...

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Benim görüştüğüm insanlardan edindiğim intiba bu. Biz her şeye rağmen her sene açıyoruz. Kendi standımızı bile kendimiz yaptırдық, onu kuruyoruz. Hizmet olsun istiyoruz. Hakikaten benim yoğun bir dönemime denk geliyor. Benim buradan oraya kalkıp gitmem, orada bulunmam zor. Buradaki işimden feragat etmek zorunda kalıyorum. Mümkün merteye orada bulunmayı da istiyorum çünkü az önce de dediğiniz gibi adı leblebi festivali ve biz leblebicimiz ve leblebiciliğin önde gelenlerindeniz.

MUSTAFA UYSAL - Sadece stant açmakla da festival olmaz tabii. Bunun dışında ilginç neler yapılabilir mesela?

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Son zamanlarda yapılıyor gerçi ama yarışmalar, gösteriler, leblebiyle alakalı, olabilir. Festival canlansın için sanatçılar falan geliyor, canlandırılmaya çalışılıyor. Aslında kimse oraya stantları gezmeye falan da gelmiyor. Kalabalık oradaki programı takip ediyor. Büyük bir sanatçı varsa o akşam Tavşanlı orada. Siz standınızı açmışsanız sizi öyle görüyorlar. Fuar mantığı ile düşünürsek eğer statlaşmaya daha bir önem verilmesi lazım. Daha geniş alanda belki daha güzel konseptte daha iyi bir sunumla insanların önüne çıkmak lazım. Herkes ne marifeti varsa, ürettiği ne varsa orada göstermesi lazım. Öyle olmuyor ama.

MUSTAFA UYSAL - Siz Tavşanlı halkından leblebi ile ilgili ne istiyorsunuz ne bekliyorsunuz? Nasıl sahip çıkabilirler leblebiye. Tavşanlı adı leblebi ile anılıyor madem.

İBRAHİM HARMANCIKLIOĞLU – Ne olabilir, her gittiği yere bir şekilde fedakârlık yapıp hediyele leblebi götürürse, tanıtırsa ancak o zaman kendi reklâmlarını tanıtımlarını yapmış olurlar. Bizden leblebi almak leblebiciği desteklemek değil yani. Bunu ulusal bazda düşünmek lazım. Burada leblebi

satarak para kazanmak değil mesele. Onu tanıtmaq, hediye etmek, iyice anlatmaq gerekiyor. Bunu yaparlarsa Tavşanlı için de bir yol bir umut oluşturacaklardır.

MUSTAFA UYSAL - Sorularımızı cevapladığınız için teőekkür ederim.

İBRAHİM HARMANCIKLIOğLU – Ben teőekkür ederim.