

Dünden Bugüne Eskişehir'deki 14 İşletmenin Öyküsü

Editör:

Prof. Dr. Nazmi KOZAK





tatlıdil

KÖFTECİSİ

Kuruluş 1932

Dünden Bugüne Eskişehir'deki 14 İşletmenin Öyküsü

Editör: Prof. Dr. Nazmi KOZAK

Eskişehir, 2013

Tatlıdil Köftecisi

Dönüş ÇİÇEK* - Ebru ZENCİR**

İki üniversite, kültürel altyapı, sanatsal faaliyetler, havacılık merkezi, planlı sanayi, yeraltı zenginlikleri ve sosyal yaşam seçenekleriyle gelişmiş Avrupa kentleri düzeyine ulaşan Eskişehir’de özellikle son yıllarda kent merkezinde yapılan düzenlemeler kenti turizm açısından âdeta bir cazibe merkezi haline getirdi. Kuruluşu hakkında tam olarak bir şey söylenemese de, çevresi ile birlikte düşünüldüğünde Eskişehir’in uzun bir dönem iskân gördüğü, eskiçağlarda özellikle Roma döneminde gelişmeye başladığı ve kendisine ait bir bölgesi olan yerleşim haline geldiği anlaşılmaktadır. Kent, stratejik konumundan dolayı Bizans egemenliği ve Arap (İslam) akınları döneminde de önemini korumuş, 19. yüzyılın sonlarında başlayan sanayileşme süreci ve Türkiye Cumhuriyeti ile devam eden hızlı kalkınma hamleleri ile 20. yüzyılda karşımıza bambaşka bir Eskişehir çıkmıştır¹. Ancak pek çok kişi bundan 30 yıl öncesine kadar Eskişehir’in küçük bir kasabadan farksız olduğu konusunda hemfikir. Anne ve baba tarafından Kırım kökenli ancak doğma büyüme Eskişehirli olan Tatlıdil Köftecisi’nin müşterilerinden Talat Ürersoy Eskişehir’in 1970’lere kadar bir şehir olmadığını, büyük bir kasaba olduğunu söyleyerek, o dönemin Eskişehir’ini *“kışın çamur, yazın toz toprak, sokaklarda at pisliği, porsuk lağım kokuyor şikâyetleriyle yürüdük”* cümleleriyle tanımlıyor. Sosyo ekonomik gelişmelere bakıldığında da sanayileşmenin 1950’li yıllarla birlikte başladığını görüyoruz. Eskişehir’de yaşanan değişimi Talat Ürersoy şu satırlarla özetliyor:

“... Bu değişimin içerisinde Eskişehir’de Şeker Fabrikası’nın açılması gene dışarıdan birilerinin gelmesine sebep, Hava İkmal Bakım Merkezi’nin ve burada Astsubay Okulu, daha sonra Hava Harp Okulu, Eskişehirliydi. O zaman yabancı öğrencilerin, askeri öğrencilerin gelmesi, hastanelerin giderek daha fazla talebe karşılık verebilecek hale gelmesi, onun arkasından biraz daha ileriye gittiğimiz zaman Eskişehir İktisadi Ticari Bilimleri Akademisi’nin kuruluş yıllarında çok fazla değil, ama git gide büyüdü.”

Gerçekten de Eskişehir’de özellikle son yıllarda pek çok işletme açıldı. Farklı alanlarda ve farklı kültürleri yansıtan işletmeler Eskişehir’in bugünkü

¹ Toprak, M. ve İznik, E. (2009). *Çizgilerle Eskişehir*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.

* Öğr. Gör.,
Anadolu Üniversitesi
Eskişehir Meslek
Yüksekokulu.

** Arş. Gör. Dr.,
Anadolu Üniversitesi
Turizm Fakültesi.



Fotoğraf-1:
Naif Tatlıdil (1930'lu yıllar).
▲

yapısını oluşturdu. Ancak yeni açılan işletmelerin yanında çok uzun yıllar Eskişehir'in bir parçası olan, Eskişehir'le özdeşleşen ve farklı kültürler içinde Eskişehir kültürünü yaşatan inatçı işletmeler de var. Bunlardan biri de, Tatlıdil Köftecisi'dir.

Tatlıdil Köftecisi, 1932 yılında bugünkü yerinde açılmış. Salih ve Naif Tatlıdil'in ortaklığıyla faaliyetine başlayan bu işletme ara vermeden günümüze kadar gelebilmiş. Bunca yıl faaliyet gösteren Tatlıdil Köftecisi'nin öyküsünü ve

başarısının sırrını öğrenmek amacıyla sözlü tarih yönteminden yararlanıldı ve bu amaçla pek çok kişi ile görüşme gerçekleştirildi. Görüştüklerimizden en deneyimli olanı Tatlıdil Köftecisi'nin üçüncü kuşağı ve emektarı İbrahim Tatlıdil. Ahmet ve Salih Tatlıdil dördüncü, Mansur Tatlıdil ise beşinci kuşağı temsil ediyor.

Tatlıdil'in geçmişten bu yana köklü bir işletme olmasından dolayı, çalışanları ve müşterileri de eskilerden. Naim Urtis, nam-ı diğer Hacıibaba 80 yaşında ve kendini bildi bileli Tatlıdil Köftecisi'nde çalışıyor. Şaban Karabulut ise borçlarını ödemek için "öylesine" girdiği işte 20 seneyi devirmiş. Görüşülen diğer kişiler; Anadolu Üniversitesi'nde öğretim üyesi olarak görev yapan Doç. Dr. Ertuğrul Algan ve Dr. M. Gökhan Turan. Ayrıca, Eskişehir'de uzun yıllar gazetecilik yapmış ve pek çok farklı alanda çalışmış Talat Ürersoy da bu konuda görüşme yaptığımız kişilerden. Henüz devlet kayıtları bile yokken açılmış ve bugüne kadar yoluna devam etmiş bir işletme olan Tatlıdil Köftecisi'nin hikâyesini anlatmaya başlayabiliriz.

"Kızını el evinde yatırma, oğluna çarşı aşısı tattırma"

Tatlıdil Köftecisi'nin kuruluş öyküsünü anlamak için döneminin koşullarına kısaca göz atmak faydalı olacaktır. Eskişehir, bilindiği gibi Anadolu'nun en önemli tarım kentlerinden biri. Şehrin tarım kenti olmasında coğrafi özellikler ve göçler etkili olmuş. Kırım Savaşı'nda patlak veren ve daha sonra Rusların Kafkasları temizleme hareketi sırasında devam eden büyük göç dalgalarında Rumeli ve Anadolu'nun hemen her yerine göçmen gelmiş ve iskân edilmiş. Anadolu'da bazı bölgeler, uygun boş arazilerin bulunması, ulaşım, verimlilik, göçmenlerin tercihleri gibi sebeplerden dolayı adeta

göçmen yerleştirme merkezleri olmuş. Eskişehir ve çevresi de Anadolu'da en fazla göçmen iskân edilen yerlerden biri olmuş. Eskişehir merkez başta olmak üzere kasaba ve köylerine yapılan yerleştirilmelerde göçmenlerin durum ve özellikleri dikkate alınmış. Bu göçmenlere ev, arazi gibi menkuller yanında tohum ve damızlık hayvan gibi üretime dönük destekler sağlanmış. Ayrıca gelenlerin acil barınma ve iâşe ihtiyaçları da Devlet tarafından karşılanmış². Zira Kırım kökenli göçmenler; Anadolu'ya geldikten sonra tarımla uğraşp, hem göç esnasında yanında getirdikleri hem de Eskişehir'e yerleştikten sonra geliştirdikleri çeşitli tarım aletleri ile tarımdaki gelişmelerin hızlanmasını sağlamışlar. Yerli halka kendi topraklarında bildikleri farklı tarım uygulamalarını öğretmişler³. Göçmenler sadece tarımla değil; ticaret ve metal işleme işleriyle de uğraşmışlar. Özellikle ticaretle uğraşan Kırım Tatarları'nın göçten önce mallarını satması ve ellerindeki parayla Eskişehir'e göç etmeleri, Eskişehir'deki ticaret hayatının değişmesine önemli katkı sağlamış.

Göç nedeniyle Eskişehir'in kırsal nüfusu artarken, kent içinde de köklü değişiklikler olmuş. Göçmenlerin bir bölümü Porsuk Çayı'nın karşı kıyısına yerleşerek yeni mahalleler kurunca, kent de ovaya doğru genişlemeye başlamış. 19. yy'ın Eskişehir'inde küçük küçük de olsa dükkânlar açılmaya başlamış. Fransız bir gezgin olan Cuinet, göçmenlerin Eskişehir'in çehresini değiştirdiklerini, ticaret hayatına canlılık kattıkları yazar ve Eskişehir'de 19. yüzyıl sonlarına doğru 22 kuyumcu, dört şekerci, 12 çömlek yapım evi ve beş alkollü içki imalathanesi olduğunu ekler. Ayrıca, göçmenler gelirken teknolojilerini de yanlarında getirirler ve Eskişehir'deki sobacılık endüstrisi göçmenlerle, özellikle de Balkan göçmenleriyle birlikte kurulur. Bu göçler ile birlikte şehirdeki ticaret hayatı gelişir. Ticaret yaşamındaki gelişme çalışan sayısını artırır ve çalışanların yiyecek içecek ihtiyacına yönelik hizmetleri gündeme getirir. Tatlıldil Köftecisi'nin açılışının da bu döneme denk gelmesi tesadüf sayılmaz. Göçlerin şehre getirdiği değişim dalgası ve köftecilik arasındaki ilişki Talat Ürersoy tarafından şöyle aktarılmaktadır.

"...bu göçlerin Eskişehir'e getirdiği çok büyük bir değişim dalgası var. Kırım Tatarları'nın getirdiği yaylı arabacılığı ve tarım teknolojileri ziraatta bire beş, bire on verim artışı sağlayacak birtakım yeni teknikler getiriyor. Onun arkasından Balkan göçmenlerinin getirdiği mandıracılık, süt ürünleri işleme, sobacılık vesaire Eskişehir'de ciddi bir sanayileşmenin başlangıcı. Eskişehir çok uzun zaman Tatar Yaylısı denilen arabaları, ikili üçlü pulluklar, sabanlar, hatta harman makineleriyle anıldı. Şimdi, bunların anlamı şu; giderek çok geniş kapsamlı, ailenin dışında eleman çalıştırmayı gerektiren iş yerleri, burada çalışanların doyurulması, dolayısıyla hazır yemek sektörünün biraz daha hareketlenmesi. Dolayısıyla baktığımız zaman bunların içerisinde bize en kolay gelen yemek o dönem içerisinde birincisi çorba, çorba-pilav, çünkü diğer yemekleri yiyecekse zaten evinde yiyor, ikincisi de köfte..."

² Demirel, M. (2005). Kırım Savaşı'ndan Sonra Eskişehir'e Yerleştirilen Göçmenler, *A. Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 28: 319.

³ <http://www.Sakaryagazetesi.info/Yazarlar:Php?Sayfa=Detay&Oku=55159> (Erişim-Tarihi: 25.09.2012).



Fotoğraf-2:
Tatlıdil Köftçisi'nin kurucularından Salih Tatlıdil (1970).



Tatlıdil Köftçisi, 1932 tarihinde baba Naif ve oğlu Salih Tatlıdil tarafından ortaklık şeklinde, küçük bir esnaf lokantası olarak kurulmuş. Bu işletmenin Eskişehir'deki esnaf lokantalarının ilk örneklerinden olduğunu, günümüze kadar aynı yerde ve aynı dükkânda hizmet verdiğini sözlü tarih anlatılarından öğreniyoruz. Doğma büyüme Eskişehirli olan ve köftçilik mesleğini babasından öğrendiğini belirten İbrahim Tatlıdil, üçüncü kuşak olarak bayrağı devralmış.

Tatlıdil Köftçisi ile, 1970'lerde Hamamyolu'nda bir kitapçıda çırak olarak çalışırken tanışan Anadolu Üniversitesi öğretim üyelerinden Doç. Dr. Ertuğrul Algan, işletmenin Eskişehir'in en eski esnaf lokantalarından biri olduğunu söylüyor:

"...Bildiğim kadarıyla Eskişehir'de en eski esnaf lokantalarından bir tanesi. Çünkü eskilere döndüğümüz zaman bakıyorsunuz Trakya Lokantası var, 1940'lı yıllar. Aynı biçimde Çorbacı Mahir var. O da 1940'lı yıllara dayanıyor ve bu üç şirket de uzun yıllardan beri hem geleneklerini hem lezzetlerini hem hizmetlerini devam ettirmeye çalışıyorlar. Babadan oğula ya da toruna kadar geçen bir süreç içinde... Çarşıdaki esnafın söylediği biçimde 'Kuzulu Köftçisi' belki de çarşının simgelerinden bir tanesi."

Doç. Dr. Ertuğrul Algan, henüz dışarıda yemek yeme alışkanlığının olmadığı, esnafın evinden sefer taşıyla iş yerlerine yemek taşıdığı bir dönemde, küçük bir Anadolu kentinde bir esnaf lokantasının açılmasının önemli bir başarı olduğunu düşünüyor. 1970'lere hatta 80'lere kadar çarşıdaki esnafın önemli bir kısmının sefer taşıyla evinden yemek getirerek ispierto ocağında ısıtıp dükkânlarında yediklerini hatırlıyor. 1980'lerde bile sefertası kültürünün olduğu ve dışarıda yemenin ayıp sayıldığı şehirde Tatlıdil Köftçisi'nin 1932'den bu yana kesintisiz hizmet vermesi, bu başarının önemini daha da artırıyor.

Dışarıda yemek yeme alışkanlığının olmadığını, Tatarların bir sözü ile vurgulayan Talat Ünersoy bu konuda şunları aktarıyor:

"Bu yaşam biçimi içerisinde yemek kültürlerine baktığımız zaman dışarıda yemek yemek yok. Tatarlar'ın bir söz vardır 'kızını el evinde yatırma, oğluna çarşı aşısı tattırma' derler. Esnaf da, bütün gün çalışanlar da iki çözüm var: Ya evden yemek gidiyor sefertasıyla veya evin hanımı, çocuğu dükkâna yemek taşıyor veya kendi dükkânları işyerleri içerisinde yemeğe bir çözüm bulunuyor. Dolayısıyla Eskişehir'de hazır yemek sektörünün başlaması çok sonralara, çok daha geç tarihlere denk gelir."

O dönemlerde çarşı, ancak çok zorunlu olduğu zaman ve belli bir hedef için gidilen bir yermiş. Ancak para artarsa veya çarşıda iş uzun süreceyse ona göre yemek yenilirmiş. Aksi takdirde bu bir israf olarak kabul edilirmiş. Bu durumun sadece Eskişehir için geçerli olmadığını Türkiye genelindeki koşullarla da ilgili olduğunu Talat Ürersoy'un aktarımlarından anlıyoruz.

"...Bugün 68 kuşağı olarak anılan kuşak Cumhuriyet'in ilk kuşağı. Yani 1920'lerde doğmuş. Savaşın sonrasındaki o 10. yıla kadar coşku içerisinde çocukluğunu geçirmiş. Cumhuriyet'in o coşkusu içerisinde çocukluğunu yaşamış. 30'lara 40'lara geldiği zaman 35'lere geldiği zaman artık İkinci Dünya Savaşı'nın sinyalleriyle birlikte birtakım sıkıntılara birmiş. 40'lara doğru İkinci Dünya Savaşı içerisinde yokluğu, karneyi, sıkıntıyı, karartmaları, şunları bunları yaşamış. 45'lerde artık evlenme çağına gelmiş veya evlenebilmiş. Çünkü İkinci Dünya Savaşı sırasında evlilik sayıları çok düştü, doğum oranı çok düşüktür. Bütün dünyada böyledir, Eskişehir'de de böyledir. ...46'dan sonra birden bire patlama, olağanüstü bir coşku, olağanüstü bir rahathık. Dünya Merkez Bankası'ndaki her kâğıt paranızın altın karşılığı var. Altın rezervleriniz günlük bilmem ne kadar ton. Döviz rezervleriniz bilmem ne kadar milyar. Buna karşılık da bir Amerikan doları 60 kuruş. Düşünebiliyor musunuz böyle bir Türkiye'yi 1947'de. Onun arkasından da Amerikan yardımı geliyor, Amerikan kültürü geliyor, Amerika'nın verdiği birtakım destekler geliyor. O coşku içerisinde baba olanların, anne olanların çocukları 68 kuşağıdır. Benim babaannem bir raptiyeyi, yerde bulduğu bir toplu iğneyi atmazdı, ziyan etmezdi. Şimdi o neslin terbiyesi, o eskilerin sıkınsın da kazara bir şeyi, bir kırığı yere düşürün, ekmek kırığını yere düşürün veya bir şeyi çöpe atın sopa yerdiniz. Çeşmeyi fazla açamazdınız. Zaten evde bir tane çeşme var. Su geldi evlere ama bir tane çeşme var. Öyle mutfak, banyoda, tuvalette yok. Ne lazımsa sokaktaki çeşmeden, evdeki çeşmeden taşıyorsun. O mutfaktaki şeye, tuvaletteki bidona, yok efendim çamaşırdaki leğene. Çeşmeyi azıcık aç enseye tokadı yersin. 'Ziyan etme suyu nimet!' deyip İkinci Dünya Savaşı'nda yaşanan sıkıntıları bize de aktardılar. Rahmetli anam anlatırdı. Masa gelmiş eve ilk defa, yerde yenilen yemekten kurtulalım diye. Sandalye alamıyorlar babaannemden korkuyor. Masa iki divanın arasına konuluyor, divanda oturuluyor.. Şimdi bu kültürün içerisindeki insanların kendilerine ait olanlardan kolay kolay vazgeçememe gibi farkında olmasalar da bir saplantıları bir tutkuları var. Tatlıdil koruyan, Karakedi'yi koruyan bunlar. Şimdi bu adamlar "ben gidip Tatlıdile bir köfte yiyeyim, dönerken Karakedi'ye uğrarım bir boza içerim veya Mazlumlar'a girer bir muhallebi yerim" diye çarşıya gitmeleri mümkün değil. Çarşı ancak çok zorunlu olduğu zaman belli bir hedef için gidiliyor. Parası artarsa, bozuk parası kalırsa ona göre veya işi uzun bütün gün orada kalıncaksa yemek ona göre yeniyor. Yoksa evde yemek var, günah dışarıda yenmez..."

Tatlıdil Köftecisi'nin kurulduğu dönemde Eskişehir'de çok fazla yiyecek-içecek işletmesi yoktur. Dolayısıyla, köftecinin esnaf tarafından sık tercih edilen bir işletme olduğunu ve Eskişehir'de dışarıda yemek yeme alışkanlığının ilk olarak 81 yıl önce Tatlıdil Köftecisi ile başladığını söylüyor İbrahim Tatlıdil.

"Kızını el evinde yatırma, oğluna çarşı aşısı tattırma" anlayışının hâkim olduğu o dönemleri ve Tatlıdil Köftecisi'nin kuruluşunu Talat Ürersoy babası ile yaptığı bir konuşmayı hatırlayarak anlatıyor:

"...Bir gün bir şey için tartışıyoruz. 'sen' dedi 'köfte yapmayı biliyor musun?' Ortaokul talebesi olduğum yıllar. Şimdi hiç köfte yapmadım ama 'baba ne var köfte yapmaya, kıyma, bayat ekmek, yumurta, maydanoz, soğan, kimyon..' 'aferin oğlum çok güzel söyledin, peki kime sorsam bir köfte tarifi verir mi?' 'verir tabi baba, ben biliyorsam herkes bilir' 'ya' dedi 'köfte köfte dedik canım çekti, kim var köfteci şöyle iyi bir köfte yesek, güzel bir köfte' dedi. 'baba Tatlıdil var, İnegöllü Fikret var, Osman Usta var, Kebapçı Kerim var, şeyin orda Macir'in orda, otogarın orda Kebapçı Mahir var' kapattı o, belki bir iki tane daha saydım. 'Aa oğlum güzel, herkes biliyor köfteyi niye bu kadar az köfteci' dedi. Ben bir afalladım 'oğlum' dedi; 'köftenin tarifini herkes biliyor. Sen köftecilik yapmayı biliyor musun ona bak' dedi. Şimdi köftecilik yapmakla köfte tarifi bilmek farklı şeyler. Bu adamlar köftenin tarifini çok iyi buldular. Mutlaka ilk seferde bu köfteyi geliştiremediler. Yavaş yavaş zamanla gelişti. Başta, şurda bir karnımızı doyursak, bir ekmek parası yeter diye başladıklarını tahmin ediyorum. Öyle çok büyük sermayelerle ciddi ciddi planlarla hazır formülle başlamadılar. Ne yapalım ne yapalım, ha şurda küçük bir dükkân köftecilik yapar mıyız yapamaz mıyız? Öyle başladılar tahmin ediyorum. Ama zamanla gelişti bu. Birisi geldi 'ya bunun tuzu çok' dedi, bir tanesi 'yağı az' dedi, bir tanesi 'kuru olmuş' dedi, bir tanesi 'yanmış' dedi vesaire vesaire. O da babamın lafıdır; 'adama mesleğini, esnafa mesleğini müşteri öğretir' der. Geldikçe bir şey der, itiraz eder veya birşey bekler. Şimdi, buralara kadar geldi. Dolayısıyla mükemmele yakın bir formüle ulaştılar. Ama bunun yanında köftecilik yapmayı da iyi öğrendiler. İyi biliyorlardı."

Talat Ürersoy, Tatlıdil Köftecisi'nin uzun yıllar ayakta kalmış olmasını kurulduğu yıllarda aldıkları esnaf terbiyesi ile ilişkilendirerek "...esnaf terbiyesinin hemen hemen her ailede birkaç kişide var olduğu, olmasa bile diğer esnafın sizi ister istemez esnaf terbiyesine, bir hizaya getirdiği bir dönem. Bir köfte formülüyle köftecilik yapmayı bilmek de yeterli değil. Bir de çarşı adabı, çarşının birbiriyle olan ilişkileri, o esnafın müşteriyle olan ilişkileri de önemlidir." diyerek vurguluyor. En eski işletmelerden biri olan Karakedi Bozacısı'nın akrabası olan ve bir dönem burada çalışan Talat Ürersoy, o döneme ilişkin esnaf kültürüyle ilgili şöyle bir anekdot anlatıyor:

"Hakkı Bey, bu saate bak, dükkân temizliği mi kalır. Kaç senelik esnafsın" adam saat sekizde dükkânının önünü süpürüyor. Niye? Yedide herkes geliyor dükkânını açıyor. Herkes aynı anda süpürüyor, Hamamyolu'nun başında bir tane demir kapak var, o kapak kaldırılıyor, oradan kovayla su çekiliyor, termal sıcak su, bütün çarşı, herkes aynı anda yıkıyor. Dolayısıyla, herkesin tozu toprağı, kiri pası bir seferde akıyor, çarşı tertemiz saat sekizde gelip onun üzerine dükkân süpürürseniz öbür esnaf sizin karşınıza çıkıyor. 'İsmail Hakkı Bey bu saate dükkân mı kalır, utan utan'. Bu ciddi, takılma değil, hesap soruyor. Benim yeni süpürdüğüm çarşıya sen nasıl dükkânını süpürürsün."

Tatlıdil Köftecisi'nin açıldığı dönemlerde esnaf lokantalarının en temel özelliklerinden birinin de yiyecekler bittiği zaman dükkânlarını kapatmalarıdır. Bunun o dönem için farklı anlamı da vardır. Bu konuda Doç. Dr. Ertuğrul Algan çıraklık yaptığı dönemleri hatırlıyor ve konu ile ilgili şunları aktarıyor:



"...kitapçı dükkânında çıraklık yaptığım dönemlerde dükkân sahibi rahmetli İsmail Sarar derdi ki, 'gidin bir bakın bakalım Tatlıdil Köftecisi'ne ya da Karakedi Bozacısı'na ne durumdalar.' Öğleden sonra örneğin 3,5-4. Biz giderdik derdik ki 'ya işte Tatlıdil Köftecisi kapanmış' çünkü o günkü köftesi bittiği zaman dükkânını kapar. Esnaf lokantalarının en temel özelliklerinden bir tanesidir. İsmail Sarar dururdu ve şey derdi, 'ha bugün çarşının işleri iyi' çünkü çarşıda işler iyiyse şerbetçinin şerbeti bir an evvel biterdi, köftecinin köftesi bir an evvel biterdi ve o çarşının göstergesiydi, işlerin iyi olup olmadığının. Eğer saat 4,30-5'lere dek sarktıysa bilin ki o gün işler biraz kesattı."

Fotoğraf-3:
Salih Tatlıdil (Baba),
Naif Tatlıdil, İbrahim
Tatlıdil (Çocuklar)
(1955).



Müşterilerin tarihe dokunduğu işletme

İlk açıldığı yıllarda dört masa ile hizmete başlayan Tatlıdil Köftecisi, Hamamyolu'nda bugünkü adresiyle Çarşı Yandaş Sokak'ta yer almakta. Duvarlarında, kurucu olan aile büyüklerinin ve dükkâna ait ilk resimlerin asılı olduğu lokantanın açıldığı yıllar ile ilgili olarak Talat Ürersoy hasır iskemleleri ve tahta sandalyeleri hatırlıyor. Köftecinin içi çok sıkışık olduğu için dükkânın önündeki çardak ilk yıllardan bu yana kullanılıyor.

Anlatıcıların tamamı Tatlıdil Köftecisi'nin kurulduğu yıllardan günümüze hem fiziksel anlamda hem de servis usulü ve servis araçları konusunda çok fazla değişim yapmadığını, birçok şeyin kurulduğu dönemdeki gibi kaldığını söylüyor. Çarşının ortasında bulunan ve araç girmeyen bir sokakta yer alan Tatlıdil Köftecisi'nin hem konumu hem de modernize olması hakkında Tatlıdil Köftecisi'nin müdavimlerinden olan Anadolu Üniversitesi öğretim üyelerinden Dr. Gökhan Turan şu gözlemlerini aktarıyor:

"...oraya gitmek, otomobil park etmek yer bulmak bir köfte için imkânsız, sadece çarşıya işiniz düştüğü zaman ve o anda da açlık hissederseniz uğruyorsunuz. Bu nedenle de daha geniş daha ferah daha hoş yerlerde olmasını isterdim. Ama bunu yaptığı zaman da acaba o eski tadı ve oradaki o ambiyansı kaçırmı, mutlaka kaçırmı; sanki böyle kalması daha iyi yani modernize olmasına gerek yoktur diye, düşünüyorum."



Fotoğraf-4:
Tatlıdil Köftçisi
(1950).
▲

Tatlıdil Köftçisi, ilk kurulduğu günden itibaren kullanılan birçok araç gereç, servis şekli, damak tadı, ambiyans değişmemiş, yani modernize olmamış ve bugüne kadar nostaljiyi yaşatmaya gayret etmiş bir işletme. Dördüncü kuşak olan Salih Tatlıdil anlatısında lokantada ileride de bir değişim yapmayı düşünmediklerini belirterek ekliyor;

"Orda müşterilerimizin tarihe dokunduğunu hissedebiliyorsunuz. O benim çok hoşuma gidiyor. En önemli özelliği bence o diyebilirim. Mümkün olduğu kadar, dikkat ediyorsunuzdur; dükkânımızın genel yapısını değiştirmemeye çalışıyoruz. Aynı şekilde devam ettirmeye çalışıyoruz. Dedemizden de amcamızdan da o şekilde gördük biz. İnşallah da o şekilde devam edecek."

Lokantada çok fazla değişiklik yapılmamasının nedenlerinden biri de, müşterilerin bu değişimi istememesi olmuş. Ahmet Tatlıdil bir zamanlar işletmeye yenilik katmak istemiş ve servis takımlarının tamamını porselen olarak değiştirmiş. Müşteriler köfteciye nostaljiyi yaşamak için geldiklerini ve bu değişimi hoş karşılamadıklarını belirterek itiraz etmişler. Bunun üzerine yaklaşık bir ya da bir buçuk ay sonra eski servis takımları tekrar çıkarılmış. Hatta işletmeye gittiğinizde lavaboda el yıkama yerinde sol tarafta kâğıt havlu, sağ tarafta gazete beyazı eski lokantalarda olan kâğıtlardan görürsünüz. O eski kâğıtlar da müşterilerin isteği üzerine oraya konulmuş.

Müşterilerinin "lezzet durağı" olarak da bildiği Tatlıdil Köftçisi başka bir şube açmamış. İşletmenin şubeleşmesini istemeyen İbrahim Tatlıdil, zaten Tatlıdil adının bir marka olduğunun bilincinde ve hatta bunu tescillemiş. Ancak aldığı esnaf kültürüne göre "işinin başında durmalısın" ilkesini aklından çıkarmıyor. Franchising konusunu duymak bile istemiyor. Çünkü İbrahim Tatlıdil'e göre iş tamamen farklı yönlere gidirmiş. Müşterilerin tarihe dokunduğu bir işletme olduğunu ve kurulduğu yıldan bu yana servis şeklini değiştirmediklerini vurgulayan Dr. Gökhan Turan, bu özelliği şu şekilde açıklıyor:

"...Çünkü çok hızlı hareket ederler, hızlı servis verirler, çok fazla konuşmaya gerek yoktur, menü yoktur, şekillendirme yoktur, seçenek yoktur. Siz sadece köftenizin porsiyon miktarını söylersiniz ve önünüze anında gelir."

23 yıllık çalışanı Şaban Karabulut'un "işletmede hızlı olmak zorunda olduklarımı iş sırasında konuşmaya, sipariş yazmaya vakitlerinin olmadığını" belirtmesi, Gökhan Turan'ın belirttiği görüşü destekliyor.

Köfte, sıra, piyaz ve turşu

Anlatıcılar Tatlıdil Köftecisi'nin temel faaliyetinin köftencilik olduğu ve öyle de kaldığı, yan ürünlerin eklenmediği konusunda birleşiyorlar. Bununla birlikte genellikle esnafa hizmet veren ya da sürümünü hızlı olan bazı köfteciler gibi kalabalık saatlerde rahat edebilmek için köfteleri yarı kızarmış halde, tencere içinde bekletme yapılmıyor. Gerçekleştirilen bu uygulama ilk yıllardan beri edinilmiş bir prensip olarak karşımıza çıkıyor. İbrahim Tatlıdil köftencilikteki ilk faaliyetleri şu şekilde anlatıyor:

"...dededen, babamın bana anlattıkları, tabi dedemi görmediğim için bilmiyorum, babamın anlattıkları, ilk açtıklarında ekmekleri kızartıp, üzerine tereyağı sürüp, üzerine köfteyi koyup ilk sunumlar öyle başlayıp müşteriler alıştırmaya başlamış."

Tatlıdil Köftecisi'ne 34 yıl emek vermiş olan Naim Urtiş (Hacıbaba) de işletmenin temel faaliyetinin köfte ve sıra olduğunu, herhangi yan üretim yapılmadığını belirtip *"...hani burada bir yan ürün olarak piyazımız var. Ondan sonra bir de şıramız var. O da şırayla köfte aynı devam ediyor. Bunun yanında hiçbir şeyimiz çorba vs. yok"* diyerek tamamlıyor sözlerini. Talat Ürersoy ise faaliyet alanının sadece köfte olduğunu şu cümlelerle ifade ediyor:

"Tatlıdil'in bana göre en önemli ilkelerinden bir tanesi de orada sadece köfte yersiniz başka bir şey şansımız yok, onun yanına kazara 'yok bir de kuzu şiş koyayım, bilmem ne koyayım' en ufak bir şeyle bu günlere gelemezdik. Karakedi bozasının yanına bir tane tulumba tatlısı 'ya işte brovni' filan koysak olmaz. Bunlar önemli unsurlar. Bunlar bilerek başlanan değil, ama esnaf o yaşam biçimi içerisinde o çalışma biçimi içerisinde zorunlu olarak öğrendiğiniz, uygulamak zorunda olduğunuz ilkeler."

Tatlıdil Köftecisi'nde yıllardır sadece köfte ve şıranın servis edildiğini, yakın zamanda Hacıbaba'nın önerisi üzerine piyaz eklendiğini ve yeni nesil müşterilerin isteği üzerine de içecek olarak kola ve ayran verildiğini öğreniyoruz. Ayrıca, köftenin yanında tel kadayıf olduğunu ve kış aylarında kendi üretimleri olan turşunun verildiğini İbrahim Tatlıdil'in anlatılarından öğreniyoruz. Özel bir ürün olan sıra ile ilgili olarak ise hakiki sıra olduğunu, boya ve şeker gibi katkı maddelerinin ilave edilmediğini, koruyucu içermediğini ve bu nedenle günlük tüketildiğini gururlanarak söylüyor İbrahim Tatlıdil. Sıra diye satılan diğerleri ise İbrahim Tatlıdil'in gözünde ilaçlı. Şıranın günlük tüketilmesi gerektiğini vurgulayan İbrahim Tatlıdil'in bu konuda ne kadar kararlı olduğunu görüşme esnasında anlıyoruz.

İşletmenin temel faaliyeti olan köfte üretimi ile ilgili olarak bütün anlatıcıların birleştiği bir diğer nokta, köftelerin yıllardır kıvam, kalite ve tat konusunda hiç değişmediği, ne zaman köfte yemeye gidilse aynı lezzetin bulunabileceğidir. Bu konuda yıllardır nasıl başarılı olduklarını İbrahim Tatlıdil şu cümlelerle anlatıyor:

"İş prensipleri, müşteriye memnun etmek, temiz, kaliteli, günlük üretim. Dondurucu asla bir şey yoktur. Hep günlük üretimdir. Malzemenin en iyisi, en güzeli. Hele en mühim olan etin yerli besi süt danası olarak kullandığımız bir malzemedir. Kullandığımız etin malzemeleri yani. Müşteriye memnun etmek, bütün gayemiz o. Tabii ticaret ayrı, ikinci planda."

Talat Ürersoy bu konuda biraz daha farklı düşünüyor. Ama anlatıları genel üretim üzerinde yoğunlaşıyor. Şöyle ki, Talat Ürersoy, çocukluğunda yediği etler ile bugün yediği etlerin artık aynı olmadığını, bunun nedeninin ise besicilik ve meraların bozulmasına bağlı olduğunu söylüyor. Bir diğer neden olarak, meşe kömürünün yerine kullanılan gazlı elektrikli ocaklardan bahsediyor. Bununla birlikte Tatlıdil Köftecisi'nin yemek kalitesini sorduğumuzda Talat Ürersoy da Tatlıdil'in kendini değiştirmedeği konusunda hemfikir. Başka bir şey ilave edip eksiltmemeleri, formülleri kadar sunumları, saygıları da aynı kaldığı için Tatlıdil'den övgüyle bahsediyor.

Köftecilikte kaliteli et seçiminin yanı sıra pişirilmesinin de çok önemli olduğuna dikkat çeken İbrahim Tatlıdil: *"... Köftenin bir tarafı piştiği zaman onun kıvamı bellidir. Hemen öbür tarafı çevrilir, ekmekleri yağlanır, köftenin kendi akan yağında ekmekler yağlanır, köftelerin üzerine konur, ikinci taraf da piştiği zaman ekmekler tabağa alınır, köfteler üstüne konur ve servis yapılır...Kıvamında pişirip kurutmadan, suyunu kaybettirmeden köftenin, pişirip sunmak müşteriye, hizmet etmek. ...müşteri geldiği zaman kaç kişi var sekiz kişi var, sekiz kişilik köfte atılır. Tencereye koyup benmari usulü asla bizde olmaz"* diyerek ekliyor. Ayrıca, köftenin kıvamında ızgaranın da önemli olduğunu vurgulayan İbrahim Tatlıdil, zaman zaman köfte pişirmek için kendinin de başına geçtiği ızgaranın ince oluklu olmasının önemli bir özellik olduğunu vurguluyor. ızgaranın köfteye kattığı tadı Talat Ürersoy şu sözlerle destekliyor:

"... ekmek daha fırından yeni çıkmış, dilimleniyor, yağlanıyor, o da köftenin ızgaradan sızan yağı, yani ayrıca bir yağ kullanılmıyor. Dolayısıyla lezzeti ekmeğe taşıyorsunuz..."

Salih Tatlıdil bu başarıyı daha genel bir şekilde ifade ederek, sırrın hizmet kalitesi ile ilgili olduğunu *"... kendiniz yiyebileceğiniz şekilde yaparsanız, zaten başarılı olursunuz, köfte için de öyleydi. Yani biz kendi yiyemeyeceğimiz şeyi hiçbir zaman misafirin önüne koymayız. Bu ilk başta bizim düsturumuz."* cümleleriyle vurguluyor.

Tatlıdil Köftecisi, lezzet, kalite ve fiziksel özellikler olarak özgünlüğünü korumakla birlikte ödemeler konusunda da kendini değiştirmemiş. Pos makinesi, bankalar vs ile uğraşmak istemiyor ve hala nakit çalışıyor. Bununla birlikte hizmetin ve kalitenin iyileştirilmesi konusunda üretimde teknolojinin avantajlarını kullanmış bir işletme. Günde 130 kilo köftenin sabah erken saatlerde gelinip el ile yoğrulduğu, ekmeklerin elle kesildiği, soğanın elle doğrandığı bir dönemden 7- 8 yıl önce makineli üretime geçilmiş. Naif Urtiş (Hacıbaba) teknolojik değişimin üretim aşamalarına yansımalarını şöyle ifade ediyor:

"... o zamanlar hamur makinemiz yoktu, ekmek makinemiz yoktu, soğan soyma makinemiz yoktu, hep elle çalışıyordun. Şimdi Allaha şükür yoğurma makinemiz de var, köftemizi makine kesiyor. Bir tek bastırması kalıyor."

Birçok işletmeden farklı olarak Tatlıdil Köftecisi'nin üretimde teknolojinin kullanılmasıyla personel sayısını azaltmadığını öğreniyoruz. Bunun nedeni Tatlıdil Köftecisi'nin personel politikasıdır.

Herkes çalışan herkes patron

Tatlıdil Köftecisi'nde çalışanlar arasında usta, komi, garson ayrımı olmadığı gibi patron/ çalışan ayrımı da yok. Kurulduğu yıldan bu yana dedelerinden aldıkları mirasta ilişkilerin önemi de çok büyük. Görüşmelerin yapıldığı süre boyunca gözlemlenen, herkesin işletmeyi kendi işletmesi gibi benimsemesi ve her işe koşması oluyor. Kimse kimseye emir vermediği gibi işin çabucak halledilebilmesi için muazzam bir çaba olduğunu görüyoruz. Sonuçta işletmede herkes işini doğru yapsın, müşteri memnun olsun, ihtiyaçlar karşılansın mantığı var. Bu nedenle, yapılan bütün görüşmelerde, anlatılarda Tatlıdil Köftecisi'ndeki insan ilişkilerinin belli bir düzen içerisinde ancak bilinen anlamda bir emir-komuta düzeninin olmadığını görüyoruz. Öncelikle patronların gözünden bakalım. İbrahim Tatlıdil herkesin her işi bilmesi gerektiğini söyleyerek bunu şu şekilde açıklıyor:

"Biz sıkıştığımız zaman ızgaraya geçebilir. Izgaradaki de garsonluk yapabilir. İmalatta da aynı sorun. Her imalatı her ustamız bilir. Bizde usta çırak kavramı yoktur. Baş usta, ikinci usta filan diye bir şey yoktur. Herkes her işi bilir, herkes her işi yapar."

Ahmet Tatlıdil iş zamanı herkesin çalışan, iş haricinde herkesin dost olduğunu vurgulayarak çalışanları ile arasındaki ilişkiyi şu cümlelerle aktarıyor:

"İş zamanı herkes çalışandır. İş haricinde herkes arkadaşır, dosttur. Yani kimse kimsenin arkasından iş çevirmemeye gayret eder. Yani ekibimiz kendi aralarından çıkartır zaten öyle kişileri. Yani herkes her işi yapar. Patron-işçi ilişkisi yoktur. Yani şimdi bu marka olmuş isim olmuş"

firmalarda kravat takıp dolaşan insanlar gibi bir insan göremezsiniz bizim orda. Yani babamı devamlı orda önlükle görürsünüz, hiç kravatla takım elbiseyle göremezsiniz ve mümkün olduğunca kasada da oturmaz babam."

Hangi işletmeyle görüşülürse görüşülsün, yöneticilerin çalışanlarına arkadaş gibi davrandığı söylenir. Ancak Tatlıdil Köftecisi'nde gerçekten böyle. Öncelikle burada deneyime saygı var. Dolayısıyla en eski çalışan olan Hacıbabam'ın söylediklerini herkes can kulağıyla dinliyor. Diğer taraftan Hacıbabam da "ben bilirim" demiyor hiç, herkese saygılı davranıyor. Deneyimli çalışanlardan biri olan Şaban Karabulut da patron-çalışan ilişkilerinin bilinen düzende olmadığını savunanlardan.

İşletmede çalışanların her işi bilmesi gerektiği konusunda İbrahim Tatlıdil'in titizliğini "...benim işim bu, ben bunu yapmam diye bir şey yok bizde. Bizde öyle yok. Bütün usta her işi bilir, her usta" cümlelerinden anlıyoruz. Bu politikanın sonuçları ne kadar etkilediği bilinmese de yiyecek içecek işletmelerindeki işgören devir hızı yüksekliği sorununun Tatlıdil'de yaşanmadığını söylemek mümkün. İşletmeden personel çıkarma uygulamasının olmadığını, bu nedenle de çalışanlarının uzun dönemli olduğunu vurgulayan İbrahim Tatlıdil'in çalışanlarına olan saygısını şu cümlelerinden anlıyoruz:

"Çalışanlarımız, işte bir tane, yıllardır çalışan bir yaşlı benim büyüğüm vardır, baba dostu. Hem alımlarda hem satımlarda yıllarca çalıştı. Kasamda bekledi. Ondan sonra işte biraz yaşlı olunca artık onu biz geri planda dinlenebileceği durumlarda çalışıyor, duruyor, oturuyor. Başımızın da büyüğü olduğu için. Diğer elemanlar işte, bir tane 22 senelik var. Arkadaşım benden emekli oldu. İlk giriş tarihi bendedir sigortasında. Ve diğerleri de işte gelip gider. Yani sabit bir şey olmaz ama yıllardır da aynı insanlarla çalışıyoruz aşağı yukarı. Fazla girdi çıktı olmaz."

İbrahim Tatlıdil'in çalışanlarına bir patron gibi davranmadığını bu nedenle de emir vermeden işleri yürüttüğünü işletme çalışanlarından Şaban Karabulut şu cümlelerle aktarıyor:

"Buraya patron gelmiş gelmemiş, burada biz patron bilmeyiz. Bizim ona yaptığımız şakaları hiç kimse yapmaz. Biz ona patron demeyiz, mümkün değil. Yani bunu iş babında söylüyorum. Öbür türlü saygımız sonsuz. Ama işte bize hiç karışmaz. Çünkü yapılacak işi biliriz. Gerçek konuşuyorum, hani Hacıbabam da sağ olsun işini yapan kimseye bir şey demez. Bizim iyi tarafımız; yani patronumuz da iyidir de, bize karışanımız yok. İşini yaptığın sürece bize kimse karışmaz. O yüzden bizim sıkıntımız yok. İş biliyorsun, arkadaşlarınla da anlaştığın vakit iş kendiliğinden gidiyor. 'Şu şunu yapacak' diye bir şey yok. Tabi bunu yapabilen adamlar yani. Zaten içinde olduğu için söylemene gerek yok. Şu buradan alınacak mı? Bunu oradan al demeyeceksin. Adam kendi alır oradan. Ama bunu adama, öyle adamlarda geldi buraya. 'Al al' dediğinde bunun tadı kaçır."

Tatlıldil Köftecisi'nde personelin motivasyonunun yüksek tutulmasına, onların ihtiyaçlarının göz önünde bulundurulmasına özen gösteriliyor. Özellikle çalışma saatlerinde sert kuralların olmadığını, işin yoğunluğu dikkate alınarak çalışanın ihtiyacının dikkate alındığını, gerektiğinde *bir hava alıp gelmesi, bir çay içilmesi* konusunda esnek olduğunu anlatılardan çıkarıyoruz. Bu hoşgörü ortamı Hacıbabâ'nın anlatılarında şöyle ifade edilmektedir;

"Şimdi burada aşağı yukarı 8-9-10 saat çalışıyoruz da biraz daha çalışanın durumunu bilmek lazım. Mesela her gün sabah geldiğin zaman, her gün insan bir olamaz. Hastası olabilir, kendi hasta olabilir, bilmem ne olabilir, o zaman ilgileniriz. Buraya geldiği zaman, in-çıkı 100 defa yapıyor. Bakıyoruz merdivenlerde çocuk dizlerinin arasına başını almış duruyor. 'Oğlum ne oldu' diyorsun. Yani bir yerde de işçinin durumunu bilmen lazım. Morali bozuk olabilir, bilmem nesi olabilir o şeyden bizimde yardımcı olmamız lazım. Öyle şeyler çok başımızdan geçti. Şaban da bilir. Burada hep hareket, asansör yok bir şey yok. 100 defa inip çıkmak adamı iter. Yani bu hususları da göz önünde görmek lazım. Bazen onların sırtlarını sıvazlıyoruz, bazen 'bir hava al da gel, dolaş gel' diyoruz. Böyle durumlar oluyor. Ama 'zorlan ben bunu sıkacağım' dediği zaman, bir yerde patlar. Bize de olur orada çalışana da olur."

Müşteriler olarak da dededen torunlarına...

Tatlıldil Köftecisi'nin müşterileri ilk yıllarda esnaf ve civar köylerden gelen kişiler olmuş. Özellikle hasat zamanı buğday ve pancar paralarının ödenme dönemlerinde veya çeyiz alış-verişlerinin olduğu dönemlerde çarşıya inen kırsal kesimde oturan çiftçiler, köylüler, toprakla uğraşanlar oraya mutlaka gelirler ve orada buluşurlarmış. Bu anlamda aslında köfteci bir buluşma noktası, bir mihenk taşıymış tıpkı bugünkü AVM'lerde olduğu gibi. Diğer taraftan bu gelenek kuşaklar arasında da aynı şekilde devam etmiş. Tatlıldil Köftecisi sadece dükkân sahipleri olarak değil, müşteriler olarak da dededen torunlarına, çocuklarına buluşma noktası olmuş. Zamanla bu müşterilere yenileri eklenmiş ve çok farklı kesimlere hizmet vermeye başlanmış. Tatlıldil'in bu müşteri ile ilgili değişimini Ahmet Tatlıldil'in *"sokakta dilenen insan da gelir kapının önünde oturur, yemek yer, milletvekili de aynı masada yemek yer"* ifadesinden çıkarıyoruz.

Anadolu Üniversitesi'nin ilk açıldığı dönemlerde çok fazla öğrenci müşterisi olan Tatlıldil Köftecisi zamanla bu müşteri kitlesinde kayıplar yaşamış. Bunun nedenini İbrahim Tatlıldil şu şekilde açıklıyor:

"...zamanla üniversitede talebe çoğalınca, esnaflar çoğalınca üniversitede ki talebelerden, bilen, damağını seven veya duyan geliyor."

Tatlıldil Köftecisi prensip olarak lokantayı gazete vb. basında tanıtmıyor. Ancak çeşitli gazete haberlerinde ve televizyonlarda yer almış. Tatlıldil'in



Fotoğraf-5:
(Soldan sağa) Ahmet Tatlıdil, İbrahim Tatlıdil, Salih Tatlıdil, Mansur Tatlıdil (2012).



çeşitli gazete ve televizyonlarda yer alması müşteri profilini etkilemiş ve son zamanlarda gününbirlik turlarla Eskişehir'e gelen turistlerin de uğradığı bir mekân olmuş. Salih Tatlıdil bu konudaki memnuniyetini şu cümlelerle ifade ediyor:

"...benim en çok hoşuma giden de, İbrahim Bey'in de söylediği gibi, köfteci dükkânına yapılan, dışarıdan gününbirlik turlar. Açıyorlar telefonları, "biz turdan misafir getireceğiz, müsaade eder misiniz? İşte o gün 70 kişi 80 kişi gruplar gelecek mesela. En çok hoşumuza giden de onlar

tabi ki. Yani Eskişehir'i tanırlarken bizi de tanımış oluyorlar. Tabi o tur sahiplerine de büyük bir artı oluyor. Çünkü birçok kişi internette takip ettiği bir restorani, lokantayı, köfteciyi orda yakından tanıma fırsatı olmuş oluyor. Bizim için de çok güzel bir şey tabi ki bu."

Anlatılardan Tatlıdil Köftecisi'nin her kesimden kişinin uğrak yeri olduğunu anlıyoruz. İlk yıllarda esnaf, köylü, çiftçi, zamanla öğrenci, turist dahil olmak üzere geniş bir müşteri yelpazesine sahip olan Tatlıdil Köftecisi'ne milletvekilleri, belediye başkanı, vali gibi bilindik mevkilerin de ziyaretleri olmuş. Ancak Tatlıdil Köftecisi'nde saygı ve hürmet herkese karşı eşit. Bunun en belirgin kanıtını Doç. Dr. Ertuğrul Algan'ın: *"Mesela günümüzdeki birçok yeni işletmenin yaptığı gibi diyelim ki önemli bir insan gelmiş, vali gelmiş, belediye başkanı gelmiş, milletvekili gelmiş ya da bir şarkıcı, türkücü gelmiş. Onlarla çekilmiş fotoğrafları falan asla vitrinine koymazdı"* cümlelerinde buluyoruz.

"Köftede en önemli olan şey, tedariktir"

Köfte yapımında en önemli şeyin tedarik olduğunu, her bir malzemenin özenle seçildiğini ve bunun temel prensipleri olduğunu vurgulayan İbrahim Tatlıdil, satın alma işleminde nelere dikkat ettiğini şu cümlelerle açıklıyor:

"Kendimiz alıyoruz zaten. Kendimiz beğendiğimiz eti alıyoruz. Buzdolabını açıp şunu şunu çıkar diyoruz. Sebze de, haldeki en pahalı ürünü alırım. Yani ucuz alıp da kazanmak değil, ucuz aldığı zaman çürük olur, yumuşak olur. Zaten zarar edersiniz. Bir kiloda diyelim 250 gramı çürük çıkmış. Ucuz almışsın ne işe yarayacak. En iyisini alıp yediğin zaman damak zevkine uysun diye sebze bile müşterinin. Bütün özelliğimizi böyle, zaten fırınımız taş fırındır. Ekmeğimiz de özeldir. Bellidir yani."

Yıllardır kasabını, fırını ve manavını hiç değiştirmemişler. Bunun faydasını geçmişte yaşanan darlık döneminde tedarikçileri ile olan iyi ilişkileriyle açıklıyor İbrahim Tatlıdil. Özellikle et alımındaki titizliklerinin esnaf tarafından da bilindiğini ve takdir edildiğinin üzerinde duran İbrahim Tatlıdil *"Kasabımız Tatlıdil'e et veriyorum dediği zaman göğsünü kabarta kabartarak yürür. Mezbahada öyledir. Yani Tatlıdil'e et vermek bir ayrıcalıktır"* sözlerini ekliyor ve bir dönem yaşanan sıkıntıları şu şekilde aktarıyor:

"Bir zamanlar işte, sorun olarak, sorun değildi de, bu et darlıkları, et olmayışı, biz de sıradan et kullanmadığımız için, en iyiyi seçmek, en iyi almak peşindeydik... Onu nasıl çözüyorduk? Bizim kasabımız bize özel olarak yani yok, sıkıntı yaratmadı sayılır. Özel olarak müşterisine satmasa da bizim için muhakkak keserdi hayvanını. Zorluklarla da olsa. O ekme sıkıntıları zamanlarında fırınımız, fazla tabi şeylere derinlere inmeyeyim de, fırıncımız bizi asla ekmeksiz bırakmazdı."

Yüzüncü yıl hayali

Tatlıdil Köftecisi'nde işletme o kadar sahiplenilmiş ki bütün kuşakların hayali Tatlıdil'in yüzüncü yılını tamamlaması ve hatta bir yüz yıl daha devam etmesi. Şu an en eski kuşak olan İbrahim Tatlıdil zaten işletmenin varlığını sürdürüleceğine inanıyor. Dördüncü kuşak olan Ahmet Tatlıdil ve Salih Tatlıdil de aynı görüşte. Salih Tatlıdil bu düşüncelerini şu cümlelerle özetliyor:

"Valla, biz geleceğe yönelik olarak yani yeni nesil olarak bakıyoruz, araştırıyoruz piyasadaki durumları falan ama hiçbir değişiklik yapmayı açıkçası şu anda düşünmüyoruz. Yani bir, ek bir şube bile düşünmüş değiliz. Bence bu şekilde bu bize kalan bu mirası diyeyim, aynı şekilde devam ettirebilirsek ki ettireceğiz inşallah bu da bizim için en büyük nimet zaten."

Salih Tatlıdil'in 20 yaşındaki oğlu ve beşinci kuşak olan Mansur Tatlıdil de Tatlıdil'in geleceğini ve Tatlıdil'in hizmetine aynı şekilde devam edeceğini düşünüyor. Mansur Tatlıdil'in *"yani tanınmış olması ve müşterilerin memnun olması, herkes, kötü bir isim bırakmamış dedelerimiz. Onun sayesinde onların ekmeğini yiyoruz ve herkes tarafından beğenilen bir firmayız."* sözlerinde gelecek vizyonunu da görüyoruz. Mansur Tatlıdil'in amcası Ahmet Tatlıdil *"en çok hoşumuza giden müşterilerimizin teşekkür edip mutlu olarak bizim dükkânımızdan ayrılmasıdır. Yani onun haricinde başka mutluluk yok."* sözleriyle şimdiki durumdan memnuniyetini dile getiriyor.

Salih Tatlıdil ise Tatlıdil Köftecisi'ne olan bağlılığını ve sorumluluk bilincini şu sözleriyle aktarıyor:

"Dört kuşak olduğu zaman hani dedemi tanıyanlar, hatta en son artık şimdi herhalde rahmetli olmuşlardır, ama dedemin babasını bilen amcalarımızı gördük biz orda. Onlardan biz dedemizin babasını öğrenmeye çalışırdık, biz çocukken. Onlar bize anlatırlar, 'biz işte Naif dedeyi görmüştük orda' diye anlatırlardı, bizim çocukluğumuzda tabi ki bu. Bu bizim için paha biçilmez bir şey tabi ki. Ama şu bizim işimizde en zor şey Tatlıdil ismini bu nesillerde taşıyabilmek. Şimdi, amcam onu çok rahat yaşadı Allaha şükür, yapabildi. Ama biz zor bir miras alıyoruz ashında. Şimdi, biz onun getirdiği bu yeri en azından muhafaza etmeye çalışıyoruz. Bizim için çok büyük bir sorumluluk."

Salih Tatlıdil bu bilincin gelecek kuşakta da olduğunu biliyor. Hatta köftecilğin dededen toruna bu kadar uzun zamandır sürdürülmesinin belki de *genlerine işlemesiyle* ilgili olabileceğini şakayla karışık söylüyor. Gülerek aktarılan bu ifadelerden sonra anlatılardan anlıyoruz ki Tatlıdil Köftecisi bir kültür mirası olarak kabul ediliyor ve bütün kuşaklar tarafından benimse-
niyor. Bu konuda Mansur Tatlıdil dedelerinden alacağı bayrağın taşınması konusunda kendisine düşen sorumlulukları yerine getireceğini belirterek Tatlıdil Köfteci'sinin 100. yıl hayalini kurduğunu belirterek bunu şu cümlelerle aktarıyor:

"Gelecekte bir yüzüncü yıl hayalim var benim. Hani neler olabilir acaba diye, çünkü birazcık da gelecek bu şekilde devam etmesi için bir şeyler yapmam lazım, ama ne yapmam gerektiğini bilmiyorum. Başka bir şey var burada. Adı konulmayan bir şey var. Onu da benim bulup benim devam ettirmem lazım ki bu şekilde devam etsin... Ashında bu bir bayrak yarışı, ben dedemlerden alıyorum, babamlardan alıyorum, ilerde de çocuklarıma torunlarıma bu işi aynı şekilde, aynı gelenekte aktarmak zorunda hissediyorum kendimi. Bu şekilde de devam edeceğini düşünüyorum."

Eskişehir'in son yıllarda gösterdiği hızlı değişim işletmeler arası rekabeti artırmış olmasına rağmen, Tatlıdil Köftecisi'nin kuşaklar tarafından sahiplenilmesi ve aynı kalite ve hizmet anlayışıyla varlığını sürdürmesi Tatlıdil Köftecisi'ni diğer işletmelerden ayırıyor. Tatlıdil Köftecisi'nin müdavimlerinden olan Doç. Dr. Ertuğrul Algan bu durumu şöyle değerlendiriyor:

"İşletmenin en önemli özelliği bence uzun yıllardır hizmet vermesi. Göreceli olarak uzun diyorum, çünkü Türkiye'de 100 yılı aşmış şirket sayısı pek az. Bunlar 80. yıllarına geldiler nerdeyse. Bu yıl sekseninci yılı. Aile şirketi, şirketleri maalesef Türkiye'de çok uzun ömürlü olmuyor. Birinci ya da ikinci kuşaktan sonra ya iş değişiyor, ya işin biçimi değişiyor. Ancak bunlar nerdeyse dededen toruna kadar olan süreçte ki dördüncü kuşak olduğunu düşünüyorum şu an, ne hizmet anlayışını, ne kaliteyi, ne servis anlayışını ne de dükkânını değiştirmediler."

Gerek sahipleri, gerek çalışanları gerekse müşterileri olmak üzere farklı ağızlardan dinlediğimiz Tatlđdil Köftecisi için genel bir değerlendirme yaptđımızda, işletmenin belli bir esnaf kültürüyle yetişmiş, kaliteden ödün vermeyen ve iyi ilişkiler üzerine kurulu bir yer olduğunu söyleyebiliriz. Özellikle dördüncü ve beşinci kuşaktakilerin Tatlđdil Köftecisi'nden bahsederken yüzlerindeki gururu görmek, gelecek planlarını anlatırken hissettikleri heyecan, köftecinin planlandığı gibi uzun yıllar aynı anlayışla hizmetine devam edeceğini düşündürüyor.

KAYNAKLAR

Kaynak Kişiler:

Algan, Ertuğrul. (1955). Doktora. Eskişehir.
Karabulut, şaban.(1958). İlkokul. Eskişehir
Tatlđdil, Ahmet. (1973). Yüksek Lisans, İstanbul.
Tatlđdil, İbrahim. (1948).
Tatlđdil, Mansur. (1991). Lisans. Kocaeli.
Tatlđdil, Salih.(1970). Lisans. Eskişehir.
Turan, Gökhan. (1964). Doktora. Eskişehir.
Urtif, Naim. (1933). İlkokul. Eskişehir.
 rersoy, Talat. (1949). Lisans. Ankara.

Yayınlar:

Demirel, M. (2005). Kırım Savaşı'ndan Sonra Eskişehir'e Yerleştirilen Göçmenler, *A.  . Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 28: 311- 319.
Toprak, M. ve İznik, E. (2009). *izgilerle Eskişehir*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.

İnternet Kaynakları:

<http://www.Sakaryagazetesi.info/Yazarlar.Php?Sayfa=Detay&Oku=55159> (Erişim Tarihi: 25.09.2012).

Dünden Bugüne Eskişehir'deki 14 İşletmenin Öyküsü

Editör:
Prof. Dr. Nazmi KOZAK

ISBN 978-605-60319-0-8



9 786056 031908