

ÖNSÖZ

Sevgili Okuyucular,

1972 yılında bir makine yüksek mühendisi olarak teneke ambalaj sanayinde işe başladığımda bu meslekle ilgili olarak gerek Türkçe ve gerekse İngilizce olarak yazılmış hiçbir kitaba ulaşamadım. Çalıştığım firma beni teneke ambalaj konusunda eğitim görmem için bir aylığına Danimarka'daki bir büyük teneke kutu üreticisine eğitime gönderdi. Tenekenin laklanması, üzerine baskı yapılmasına, çok değişik boyuttaki kutuların üretimine ve bunların kalite kontrolüne her şeyi bu bir ayda öğrenecektim. Sağ olsunlar o firmada çalışan bütün elemanlar bana çok destek oldular Döndükten sonra bazen hata yapıp düzelterek zamanla çok tecrübe kazandım ve yanımda çalışanları devamlı eğitim. Bu yeterli değildi. Rakip firmalarda işe giren yeni meslektaşlarım benim çektiğim sıkıntıları çekiyorlardı. Onların sıkıntı çekmemesi için bildiklerimi bir kitap haline getirmeliydim. Böyle bir teknik kitabı hazırlamak benim için çok zor olmadı. Bu kitabı ücretsiz olarak dağıtmaya başladığımda kendi şirketimi kurmuştum Bütün bildiklerimi rakip firma elemanlarına aktardığım için şirket içinden çok buna karşı çıkan çok oldu ama artık buna karşı koyacak konumdaydım. Bizler daha çok çalışıp yeni taze bilgilere sahip olmalıydık.

Çalışma hayatım boyunca mesleğimle ilgili eskiye dönük belgeleri de bir yandan topluyordum. Daha sonra eski, devre dışı kalmış teneke ambalaj makinelerini toplamaya başladım. Sonra fabrikamın bir köşesinde bir müze kurdum. Bu müzede çok eski yıllarda kullanılan makineleri teşhir ettim. Dünyada çok teneke kutu müzesi vardı ama hiç teneke kutu üretim makineleri müzesi yoktu. Fabrikamıza ziyarete gelen yabancı misafirlerimize müzeyi gezdirdiğimizde şaşırıp kalıyorlardı.

Emekli olunca topladığım belgeleri bir kitap haline getirmek istedim. Tamamen profesyonel bir ekiple çalışıp üç yılda bunu bir kitap haline getirdik Ustadan Çırağa Bir Gelenek. Türk Teneke Ambalaj Sanayii Tarihi" kitabını yine ücretsiz bütün meslektaşlarıma ve ilgili üniversite hocalarına gönderdim.

Ülkemizde mesleki bilgi ve belgeleri edinmenin zorlukları malumdur. Bu zorluklara rağmen, mesleğim ve meslek hatıralarımla ilgili kitaplar yazmak benim için önemli bir görev oldu. Çabalarımın karşılık bulduğunu görmek, emeklerimin boşa gitmediğini görmekten büyük memnuniyet duydum.

Yıllar önce, Ahmet Özmumcu kardeşimle yaptığım bir çay sohbetinde, "Türkiye'de Konserve Sanayi Tarihi" konusunda bir kitap yazmak istediğini ve belge toplama arzusunu paylaştı. Benim de bu konuda bir kitap yazmaya niyetim vardı ve belge topluyordu. Sektör dışındaki bir kişi tarafından böyle bir kitabın yazılması çok zordu. Ahmet'in verdiği haber beni çok mutlu etti. O an, elimdeki tüm bilgi ve belgeleri onunla paylaşmaya karar verdim. O günden sonra elimdeki bu konu ile ilgili bütün belgeleri Ahmet'e gönderdim ve yenileri elime geçtikçe göndermeye devam ettim.

Zaman zaman Ahmet ile görüştüğümüzde, "Kitap ne durumda?" diye sormayı ve yazma sürecini teşvik etmeyi ihmal etmedim. Ahmet ise çalışmanın yavaş ilerlediğini ancak pes etmediğini söylüyordu. Yaklaşık 4-5 yıl önce, yine bir telefon sohbetinde, kendisine "Bu türden bir kitabın tasarımında ve düzenlenmesinde oldukça tecrübe kazandığımı söyleyip, eğer uygun görürse çalışmalarına bu şekilde de yardımcı olabileceğimi" söyledim. Çünkü böyle bir kitabın hiç kitap yazmamış biri tarafından derlenip yazılmasının ne kadar zor olduğunu biliyordum. Özellikle son ambalaj tarihçesi kitabının hazırlanmasında bana destek olan bu işin profesyonellerinden çok şey öğrenmiştim. Ahmet, bu teklifimden büyük memnuniyet duyduğunu ve çalışmasını yakında sonlandıracağını söyledi.

Yaklaşık 3 yıl önce, bir sabah bilgisayarımı açtığımda, gece geç saatlerde Ahmet'in gönderdiği ve yaklaşık 1000 sayfalık bir kitap taslağı içeren bir e-posta ile karşılaştım. Bu bir kitaptan çok belgeler topluluğu idi. Çok şaşırdım. O şaşkınlığımı kelimelerle ifade edemem. Şaşkınlığımın nedeni bu kadar çok belgenin Ahmet tarafından nasıl toplandığı idi. Ben yıllarca çalıştığım halde bu kadar belge toplayamamıştım. O günden bu yana tam üç yıl, bazen gece sabahlara kadar iki farklı şehirde birlikte çalıştık!!! Ortaya, tozlu dosyalar içinde unutulmuş ve kaybolmaya yüz tutmuş pek çok tarihi belge gün yüzüne çıktı. Kim bilir, daha ne kadar bilgi bu şekilde açığa çıkmayı bekliyordur bilinmez.

Bu kitap, Türkiye'deki konserve sanayinin tarihine ışık tutan bir eser olarak, akademik araştırmalara ve sektörel analizlere büyük katkı sağlayacağını tahmin ediyoruz. Üniversitelerdeki akademik personelin çalışmalarında bu kitaptan faydalanacaklarını umuyoruz. Aynı şekilde, fabrika sahipleri ve sektörel dernekler de bu çalışmadan yararlanarak, sektörün geleceğine dair daha bilinçli kararlar alabileceklerdir.

Okuyucularımızdan bu kitabın bir profesyonel bir ekip tarafından hazırlanmadığını dikkate alarak okumalarını rica ediyoruz.

Elimden geleni yaparak bu çalışmaya destek verdim. Umarım bu kitap, okuyuculara beklenen merak ve heyecanı sunar ve bundan sonra yapılacak yeni çalışmalara zemin hazırlar.

Ahmet'e yeni çalışmalarında başarılar dilerim.

A. Ercan Öner

ÖNSÖZ-2

Konserveciliği daima bir sanat dalı olarak görmüşümdür. Konserve sanayi emekçilerinin güçlüklerle elde ettikleri deneyimleriyle bilimselliğin yoğrulup bütünleştiği bir sanat. Özel yetiştirilen meyve, sebze ve diğer gıdaları özenle işleyip pratik kullanım için bizlere sunanların emeklerini de hep takdirle kutsamışımıdır. Yazın o sımsıcak günlerinin yakıcı güneşi altında tarlada, bahçede başlayan ve fabrikaların o sıcak ortamında alın terleriyle bezenerek sürdürülen kutsal bir serüvendir bu.

Sayın Ahmet Özmumcu'yu asistanlığımdan beri bu kutsal uğraşının içinde görüp hayranlık ve takdirle izledim. Çok kere sektörün haklı sorunlarının çözümü için onunla birlikte çalışma olanağını da mutlulukla elde ettim. O, bu çözümlerde hep ön saflarda ödünsüz savaşım veren çok çalışkan bir cengâverdi. Değerli bilgisi ve yıllarca verilen emeklerle elde edilen deneyimlerinin meyvelerini hep bu toplumun yararı için çekinmeden kullandı. Elinizdeki bu değerli eser de bu zorlu yolculuğunun erişilmesi güç deneyimlerini taşıyan bir başyapıttır. Eserin her sayfasında yıllar alan araştırmaların, büyük emek gerektiren çabaların izlerine rastlanacaktır.

Sanayi tarihini öğrenme çabaları bir SİT alanını özenle eşelemeye benzer. Yoğun sabır, emek ve özveri isteyen bir eylemdir bu. Ama sonuca erişmeyi başardığınızda, karşımızda duran geçmişimizle gurur duyacağımız bir anıtın görüntüsüdür. Kitapta yurdumuzdaki konserve sektörü ve onun kurulup geliştirilmesinde yoğun emeği geçenler saygı dolu anılarıyla yad edilmektedirler. Bu eser sektörün değerli üyelerini onurlu bir geçmişe götürecektir, onların kimi hüznün kimi sevgi ve neşe dolu anılarla karşılaşmalarını sağlayacaktır.

Konserveciliğe emek vermiş, onun geliştirilmesi için özveriyle çalışmış meslektaşlarımızın aziz anılarını yaşatacak, daima bir başyapıt olarak anılacak bu çok değerli bir eseri yarattığı için Ahmet Özmumcu kardeşime sonsuz teşekkürlerimi sunuyor, onu candan kutluyorum.

Prof. Dr. Aydın Ural



ÖNSÖZ-3

Tarih, geçmişin tozlu sayfalarından günümüzün ışıltılı zeminlerine uzanan bir yolculuktur. Bu yolculukta zaman zaman soluklanır ve geçmişin izlerini süreriz. İşte bu kitap, Türkiye Cumhuriyeti'nin tarihinde Osmanlı İmparatorluğu'nun son döneminden günümüze dek uzanan bir yolculuğa benziyor. Türkiye'de konserve sanayinin tarihine dair bir keşif yolculuğu sunulurken; dokusu içinde geçmişin hikâyelerini taşıyan bir Atlas gibi.

Kitap, Türkiye Cumhuriyeti'nin topraklarında yeşerip büyüyen konserve fabrikalarının tarihini kronolojik bir sırayla inceliyor. Başlangıçlarından bugüne kadar, bu fabrikaların nasıl doğduğunu, nasıl geliştiğini ve varlıklarını sürdürdüklerini anlatıyor. Doğal olarak bu uzun süreçte çeşitli nedenlerden dolayı kapanmış, isimleri bile unutulmuş ancak yaşadığı döneme damgasını vurmuş pek çok firmanın da hikâyesini bulacaksınız. Fabrikaların bazılarının saman alevi gibi parlayıp kaybolduğu, bazılarının ise Türkiye'nin tarıma dayalı endüstriyel ve ekonomik dönüşümünde kendi çapında önemli bir rol oynadığı görülüyor.

Kitaptaki içerik, sadece geçmişi değil, aynı zamanda geleceği de aydınlatıyor. Konserve sanayinin Türkiye'deki evrimi, akademik araştırmacılara ve sektörde çalışanlara önemli bir kaynak sunuyor. Burada anlatılan şirket öyküleri, gelecek nesillere ilham verecek, konserve sanayinin Türkiye'deki gelişimini nereden nereye geldiğini ve bugünkü yerini daha iyi anlamalarına yardımcı olacaktır.

Bu kitapta uzun yıllara yayılan bir araştırmanın ürünü sunuyorum. Bilgiye ulaşmadaki bazı zorluklarla dolu bir süreç olan bu araştırma, ancak büyük bir sabır, kararlılık ve azimle tamamlanabilmiştir. Sayısız belge, resim, hatıra bu kitabın sayfalarında hayat bulmuş ve gelecek kuşaklara ışık tutacak bir miras oluşturmuştur. Anlatımda tüm iyi niyetli çaba ve dikkate rağmen eksiklikler ve hatalar olabilir. Bunlar için de peşinen ilgililerinin hoşgörülerine sığınıyorum.

Bu çalışma, yirmi yıla varan büyük bir özveriyle gerçekleştirilmiş ve Türkiye'nin endüstriyel bilgi mirasına değerli bir katkı sunacağı ümit edilmektedir. Konservecilikte bazı belgeler, fotoğraflar, anılar ve şirket bilgilerinin ilgili insanların hayata veda etmesiyle kaybolmaması, paylaşarak topluma sunulması amacıyla yapılan bu çalışma umuyorum ki okurlara keyifli bir okuma deneyimi yaşatsın. Aynı zamanda konserve sanayinin Türkiye'deki öneminin daha iyi anlaşılmasına yardımcı olur.

*"Bir mum değer bir mumu tutuşturmakla
ışığından bir şey kaybetmez."*



Ahmet Özmumcu
ahmetozmumcu@gmail.com
Erenköy- İstanbul, Aralık 2024



FARUK VE HAKAN KABASAKAL KARDEŐLERE TEŞEKKÜR

Bu kitabın ortaya çıkış sürecinde yanımda olan ve beni her anlamda destekleyen Vatan Konserve ve Yurt Konserve'nin çok kıymetli kurucusu Osman amcanın evlatları Sayın Faruk Kabasakal ve Sayın Hakan Kabasakal'a gönülden teşekkür etmek istiyorum.

Yurt Konserve, yılların tecrübesiyle sektörde adından söz ettiren, kaliteyi ve güveni bir araya getiren, aynı zamanda köklü bir marka olmanın sorumluluğunu taşıyan bir değer. Gıda alanındaki yenilikçi yaklaşımı ve yıllara dayanan tecrübesiyle yalnızca sofralarımıza değil, gönüllere de dokunmayı başarmış bir şirket olarak tanınmaktadır. Ancak şirketlerinin başarısından çok daha fazlasını ifade eden şey, Faruk Bey ve Hakan Bey'in sadece iş dünyasında değil, insan ilişkilerinde de gösterdikleri duyarlılık ve hayata dokunan cömertlikleri ile paylaşmaya açık gönülleridir.

Kitabımın hazırlanışında bana tüm arşivlerini açarak zengin bilgi birikimlerini paylaşmaları ve maddi-manevi tüm desteklerini esirgememeleri, bu yolculuğu benim için çok daha anlamlı hale getirdi. Yalnızca bilgi değil, aynı zamanda cesaret ve ilham da sundular. Bu yalnızca bir işbirliği değil, aynı zamanda anlamlı bir dostluk ve dayanışma hikayesiydi.

Faruk Bey ve Hakan Bey, bu kitabın sayfalarında sizin izleriniz ve katkılarınız her zaman hissedilecek. Sizler sayesinde bu kitabın sadece bir eser değil, aynı zamanda güzel bir dostluğun da ürünü olduğunu hissettim. Desteklerinizle bana inandığınız ve bu hayali gerçeğe dönüştürmemi sağladığınız için sonsuz minnettarım.

Teşekkürlerim, kelimelerin ötesinde.

Sevgi ve saygılarımla,
Ahmet Özmumcu



ERCAN ÖNER AĞABEYE TEŞEKKÜR

Emekli olduktan sonra adımı yaşatacak ve faydalı olabilecek bir iz bırakmanın hayalini kurmuştum. Bu iz ne olabilir diye düşünürken yıllardır emek verdiğim ve ailemi geçindirdiğim konservecilik tarihinin ülkemizdeki tarihini yazabilirim diye düşündüm. Bunun için resim, belge, etiket örneği, yaşanmış hikayeler gibi kaynakları toplamak için çevremdeki meslektaşlardan yardım istedim.

2002 mayıs ayında Assan Gıda'da bezelye konservesi çalışırken A. Ercan Öner ağabey İzmir'e dönerken uğramış. Çaylarımızı içerken emekli olduktan sonra Türkiye'de Konserve Sanayi hakkında bir kitap yazmak isteğimden bahsedip bilgi ve belge temini için kendisinden desteğini rica ettim. Memnuniyetle dedi. Bu arada kendisinin de "Teneke Kutu Teknolojisi" hakkında bir kitabı yazmakta olduğunu söyledi. Bir süre sonra Türkiye'deki mevcut ve kapanmış konserve fabrikalarının listesi, yılları gibi belgeler gönderdi. Bunlar benim bu kitabım için ilk belgeler oluyordu. Daha sonraları pek çok bilgi ve belgeyi kargo ile göndermeye devam etti. Böylece ben kitabım için ilk hamuru ve mayayı bulmuştum. Araştırmayı kesiksiz sürdürmeye başladım.

2005'te A. Ercan ağabeyden adıma gelen bir kargoyu açtığımda imzalayıp gönderdiği "**Teneke Kutu Teknolojisi**" kitabını gördüm.

Bu kitap, konusu için Türkiye'de yazılan ve ders kitabı olma niteliğindeki en değerli kitaplardan birisidir ve önemini halen korumaktadır.

Ben de 2010 yılında kitabım için çalışmaya başladım. 2011 yılında Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Fakültesinde Üniversite- Sanayi iş birliği amaçlı toplantıda Fakültenin Öğretim Görevlileri ve öğrencilerin bulunduğu salonda, yazmayı tasarladığım kitabın küçük bir özetini SİİD adına sundum. Çok ilgi görünce cesaretlendim ve çalışmaya hız verdim. Yeni bilgilerin gelmesi, onların değerlendirilmesi ve yazılması benim amatörlüğüm nedeniyle çok yavaş ilerleyebiliyordu.

2015 yılına geldiğimizde Ercan ağabey telefon ederek benim adresimi sordu. Bu sefer de "**Ustadan Çırağa Bir Gelenek**" kitabını yine adıma imzalı olarak göndermiş beni onurlandırmıştı.

İşte bu 2 değerli kitap benim çalışmalarımdaya faydalandığım, örnek aldığım güzel örnekler olmuştur.

Ercan ağabey sık sık ne yaptığımı kitabı ne zaman yazacağımı sorarak hep cesaret verdi. Bir gün bana telefon ederek yaptığım çalışmaya editörlük desteği verecek kadar kitap yazmak konusunda tecrübe kazandığını ve benim çalışmam bu yönüyle de destek verebileceğini söyledi. Ben de 9 Temmuz 2021 akşamı kitabımın taslak halini bitirdiğimi düşünerek incelemesi için Ercan ağabeye ve Aydın Ural hocama gönderdim. Kitap yazılmıştı yazılmasına ama bir bilenin onun derlenip toplanmasına emek vermesi ve

önderlik etmesi gerekiyordu. İşte bu toparlayıcı kendiliğinden ve gönüllü olarak çıkmıştı. Ercan Ağabe-
yin bazı sağlık sorunlarına rağmen kitapta doğru ve belgeli bilgilerin yer alması, düzenli yazılması için
sabırla, usanmadan uğraşısını gıpta ile izledim, örnek almaya çalıştım. Araya Covit-19 Pandemisi döne-
mi de girince evden çıkamama dönemini daha bol vakitle çalışarak değerlendirdik. Hız kesmeden devam
etmemize rağmen hemen hemen kesiksiz 3 yıl gibi bir zaman geçti. Hemen tüm bölümler tekrar tekrar
gözden geçirilerek ve çoğu kez de baştan sona ele alınarak çalışıldı. Bölümler ikimiz arasında defalarca
e-posta veya We Transfer yolu ile gidip geldi.

İşte bana hem cesaret veren hem de tüm zorluklarına rağmen sınırsız desteklerini esirgemeyen A. Ercan
Öner ağabeyime ve ailesine yürekten gönül dolusu teşekkür etmek istedim.

Ahmet Özmumcu

TEŞEKKÜR

Faruk ve Hakan Kabasakal kardeşlerin aile arşivini hiç esirgmeden açmaları sonrasında bu arşivinin bazı bölümlerinin kopyalanması, aktarılması işinde Yurt Konserve Fabrika Müdürü Tuna Hasdemir, idari ve teknik personelden Fevzi Gökalp, Aysel Saroğlu, Gülay Yolcu, Gülden Bulut ve Gülay Küçük hanımların bazı etiket ve Vatan Konserve kavanozu için fotoğraf destekleri ile Damla Keskin Çeçen'in hiç üşenmeden gönüllü olarak pek çok belgenin taramasını yaparak aktarması ile bu belge hazinesinden gelen bilgiler beni yazmaya başlamak için yeterince cesaretlendirdi ve yazmaya başladım.

Bir gün Akfa şirket merkezine Recep Havuz ağabeyi ziyarete gittim ve sohbet ettik. Benim kitap yazma konusunu açıldı. Recep ağabey yeğeni Sait Havuz'u çağırdı ellerinde eski yeni ne kadar belge varsa önüme açtılar ve istediğimi kullanabileceğimi söylediler.

Prof. Dr. Aydın Ural hocam bilimsel katkıları ve genel değerlendirme hakkında önemli destek verdi.

Prof. Dr. Bülent Özkan (Üniversiteden devre arkadaşım) hem Üniversite hem de Ziraat Fakültesi hem de Ekonomi Kürsüsü kütüphanesinden çok değerli tez ve araştırma çalışmalarının kopyalarını temin etmemi sağladı.

Prof. Dr. Cezmi Öncüler hocamız Ercan Öner ağabey vasıtasıyla Türkçe kelimelerin doğruluğu için katkıda bulundu.

Prof. Dr. Hikmet Saygılı hocam, SANDOM PROJESİ hakkında önemli bilgileri yazarak verdi.

Prof. Dr. A. Kadir Halkman hocamız bazı çok eski kaynakların temininde destek verdi.

Gelibolu'da yaşayan meslektaşım Rüstem Demirel beyi aradım ve Gelibolu'daki tarihi konserve fabrikaları hakkında bilgi alabilir miyiz diye sordum. "Buraya gel hepsini ziyaret ederiz, görüşürsün" dedi. Randevular alındı ve ben Pandemi döneminde İstanbul Valiliğinden şehir dışına seyahat izni alarak Gelibolu'ya gittim. Rüstem Bey ile beraber Selçuk Kemerli (Alâeddin Kemerli Konserve), Aygül Kemerli (Selahattin Kemerli Balık Konserve), Serhat Yakşı (Yakşı Balık Konserve) beyleri ziyaret ettik. Fotoğraflar ve belgeler aldık. Gelibolu Ticaret ve Sanayi Odası Genel Sekreterliğinden emekli olan Akın Çakmak ağabey ile tanıştım. Eskiden faaliyet gösteren pek çok firmanın tarihçesi bilgilerine sahip. Yeğeni Hüseyin Çakmak Bey'de halen bu görevde. Gelibolu Ticaret ve Sanayi Odası'na giderek 1929'lara kadar uzanan Ticaret ve Sanayi Odası kayıtlarına ulaşım fotoğrafını alma şansım oldu.

Murat Küçükyelkenci Bey ile telefonda görüşerek önemli notlar aldım.

Çanakkale'ye geçerek Benruh Sevil ve Kenan Köklübağ beyleri ziyaret ettim. Benruh Bey ve İsmail Uyanık beylerle beraber Kepez Konserve'nin kurucusu Hasan Topsoy'un yeğeni ve Kepez Konserve'de ustalık yapmış Halil Topsoy beyi Kepez'deki evinde bulduk. Anılarını not ettik, verdiği tarihi fotoğrafları aldık.

Onsekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim üyelerinden Doç. Dr. Selma Kayalak Hanım'ı ziyaret ettim. Elindeki kaynaklardan bazılarını incelemem için emaneten verdi.

Çanakkale Kent tarihi konusunda Emekli Öğretmen Mehmet Şahabettin Kalfa Bey'i evinde ziyaret ettim ve 1950'lerin gazetelerindeki konserve fabrikaları hakkında çıkan haberleri temin etmemi sağladı.

Baki Kazel (Çanakkale'de Truva Kitap adında Sahaf dükkânı var) ve yardımcısı Efe Gürkan beyler Çanakkale hakkında belgelerden ellerinde olanlarını "her şey para değil" diyerek ücretsiz olarak kopyalarını paylaştı.

Dönüşte Erdek'e uğradım ve Belkız Konserve için Hasan Üner Bey ile görüştim. Notlar aldım.

Adil Seventekin Ziraat Fakültesi'nden ve iş hayatımdan tanıdığım kadim dostum ve eşi Meral Seventekin Hanım hem ellerindeki çeşitli belgeleri paylaşma da hem de Gönen Gıda, Enez Semkur, Türktur, Türsant, Vi-Gi, Vatan, Öztusan, Beta Ziraat, Emek salça, Can Konserve fabrikalarının eski çalışanları, hissedarları ve bazı yetkilileri (Ahmet Kozan, İsmail Türkay, Ahmet Sever, Raşit Andıç, Selahattin Devenci, Sedat Bayman, Vahdet Sever, Kadir Özkaya) ile önce kendisi görüşerek ve sonra da beni görüştürerek bu fabrikalar hakkında bilgi ve belgeler edinmemi sağladı ve yürekten destek verdi. 22 Mayıs 2021 günü aramızdan ayrıldı. Eşi, daha sonra Adil beyin "Bu kitabı görmeyi çok arzu ettiğini," söyledi. Çok etkilendiğimi söylemeliyim.

Yine Pandemi döneminde İstanbul Valiliği izni ile yola çıkıp Zonguldak Ereğli'deki Azim Konserve sahibi Numan Erdem Bey'i evinde ziyaret ettim. Azim Konserve hakkında eski ve yeni tüm belgelere, fotoğraflara ulaşmamı sağladı.

Bartın'da Türkili Konserve Satış Müdürü Feriser Olgun Hanım'dan randevu alıp fabrikada buluştuk. Fotoğraflar çekmemi ve gerekli belgelere ulaşmamı sağladı.

Bil-Kon Konserve için, Fabrika Müdürlüğü ve Genel Müdürlük yapmış Ziraat Mühendisi Ferruh Erdovan beyden randevu alıp, Bilecik'e gittim. Kendi anılarını topladığı kitabını verdi. Bilecik Üniversitesi Öğretim Görevlisi Mesut Kaplan Bey ile tanıştırdı. Bil-Kon hakkında pek çok bilgiler edindim, notlar aldım.

Dosan Konserve'den Müdürüm Naci Fındıklı Bey'in hayatta iken anlattığı anıları ve daha sonra kızı Mehlika Fındıklı Hanım'ın verdiği belgeler.

İzmir'de Bornova Konserve kurucusu Abdullah Güreşçi'nin oğlu Zafer Güreşçi beyi evinde ziyaret ettim. Elindeki belge ve fotoğrafları paylaştı.

Sami Öztürk ağabey, elinde bulunan belge ve fotoğrafları paylaştı. Rifat Minare Konserve'den randevu aldı ve birlikte giderek beni Minare Ailesiyle tanıştırdı. Hikmet ve Hakan Minare kardeşler ile halen konservecilik mesleğinin yaşayan duayeni Âdem Minare Bey ile mesleki sohbet etme bilgi ve belge edinme fırsatım oldu. Birlikte Nadir Işık ağabeyi Kafkas Şekerleme fabrikasında ziyaret ettik ve bazı bilgiler alıp not ettik.

Mehmet Salih Konakçı'yı Fide Konserve merkezinde ziyaret ederek çok yararlı bilgileri not ettim.

Gökhan ve Yeniay Yurduseven kardeşler fabrikalardaki makinelerin başka fabrikaya satıldığında yer değiştirme adreslerini belirlemede çok katkılar sağladılar.

İstanbul Büyükkada Müzesi Müdürü Çetin Kebapçı Bey hem müzedeki belgeleri paylaştı hem de Halim Bulutoğlu Bey ve Akillas Millas Bey ile telefon ile de olsa görüşmemi temin ederek Ermis Konserve için çok değerli bilgi ve belgelere ulaşmamı sağladı.

Engin Güner Bey vasıtasıyla MSA Mutfak Sanatları Akademisi Konserve Müzesi ve arşivini bana açan Mehmet Kemal Aksel Bey ve yardımcıları Gülşah Can, Elif Yıldız, Müge Ayma Hanımların ilgi ve destekleriyle bugün çoğu kapanmış konserve fabrikalarının antik sayılabilecek konserve kutularının fotoğraflarını çekme ve N. Appert' in 1810 yılında yazdığı Konservecilik kitabının ve bazı çok eski baskılı kitapların kopyalarına ulaşma şansını buldum.

Dosan'dan çalışma arkadaşlarım Erman Akdemir, Mehmet Ali Uçar, Hasan Sabır, Ziya Dinçer, Ahmet Çalışkan, Mehmet Ali Zengin ve Yenişehir'den dostum Fahrettin Bilgit, ellerindeki fotoğraf, bilgi ve belgeleri paylaştılar.

Bursa Gıda Kontrol Araştırma Enstitüsü Koordinatörü Ekrem Katmer elindeki belgeleri paylaştı.

Yemek ve Kültür Dergisi sahibi Musa Dağdeviren, Dergide yazar M. Bülent Varlık, Kaan Doğan, Dergi Sekreteri Şengül Toraman Hanım pek çok bilgi, belge ve fotoğraflar paylaştılar. Kitabın basımı için ilgilenip destek ve cesaret verdiler.

Muzaffer Tuncay, elindeki pek çok bilgi ve belgeyi paylaştı. Ayrıca Antalya'dan yerel tarihçi Hüseyin Çimrin Bey'e ve Antalya yerel gazete arşivine ulaşabilmemi sağladı.

Üniversiteden arkadaşım Dr. Ahmet Meram Mersin'den giderek ulaştığı Tarsus sevdalısı Uğur Pişmanlık Bey'den, Tarsus yerel tarihi ve arşivi hakkında değerli paylaşımlar edindi.

Levent Çakmur, Reha Çakmur ve Yaşar Tuna beyler makine katalogları arşivlerini paylaştılar.

Prof. Dr. Paşa Uluğ Bey, Prof. Dr. Yağmur Denizhan Hanım, Prof. Dr. Nüvit Gerek Bey bilgi vererek, soruşturarak, anılarını anlatarak katkı sağladılar.

Rıfat Gerek beyin 1974 yılında verdiği belgeler.

Ahmet Tuna, Bülent Kocakurt. Yılmaz Tandoğan beylerin hayatta oldukları günlerde bana verdikleri bilgiler, belgeler ve tuttuğum notları.

Hakan Turan, Ali Onur, Orhan Duru, Burak Uysal beyler Tat ile ilgili pek çok fotoğraf ve belge paylaştılar.

İrfan Demiryol, İlter Fıçıcı, Zeynel Kocataş beyler ile Duygu Yüce Kavas, Sedef Yaparel hanımlar Tamek hakkında bilgi ve belgeleri paylaştılar.

Bursa Kent Müzesi Halkla ilişkiler Müdürü Süreyya Buluş Hanım Antel Konserve için Afif Antel beyden bilgiler temin etti.

Edirne Kent Müzesi Müdürü Recep Soyupak, Edirne Konserve fabrikası hakkında bilgiler paylaştı.

Adnan Çanakçı ve Mustafa Çatak beyler Mestaş ile ilgili anılarını ve bilgileri paylaştılar.

Ülkü Çanakçı Hanım, domates ve salçanın Anadolu'daki yerel adları için destek verdi.

Hasan Ebinç, İtalya/Parma'daki Domates Müzesi Müdürü Bay Giancarlo Gonizzi ile temasa geçerek pek çok bilgi, belge ve fotoğrafı temin etti, tercüme ederek kitaba kazandırdı.

Aydın Ayhan ağabey ve Zafer Tuncel, Sinan Genç Osmanlıca yazı, etiket, broşür vb. evrakı günümüz Türkçesine çevirerek paylaştı.

Rukiye Hale Bke Hanım, Hasan Bey Konserve hakkında dedesinden kalan bir reklam belgesinin fotoğrafını verdi. Rukiye Hanım ile görüşmemizi sağlayan Kemal Bey ve Ahmet Aydın beyde belgeler verdiler.

Kaan İhsan Sarıbekir, Amaç ner, Şevket Aykan Szçetin, Abdullah Yedikardeşler, Cihangir Hr, Ahmet Halil Güngör, Mehmet Gnyeli, Rıfkı Arda Şahin, Tolga Pehlivan, Onur Metin, Alistar Baran Blake, Civan zkaya, Hakan Fikri Koçoğlu, Hasan Ada, Engin Doğan, Mutlu Tanberk, Murat Savaşkan, Hüseyin Havuz, zkan Tunç, İsmail Selçuk, Güray Karadeniz, Hakan İşbaşaran, Mehmet Glen, Mustafa Asparuk, Mustafa Aslan, Ali Alım, Enver Yomralıoğlu, Cenk Yomralıoğlu, Kurtuluş zmeden, Ali Kadir Kurt, Metin Kurt, Yavuz Osman, Fatih Osman, Murat Osman, Alper Tabanlı, Necati Arısoy, Erten Seymen, Dr. Ümit Uluz, Mehmet Bilir, Kemal Bykşık, İsmail zhan, Selahattin Yıldız, Esat ztrk, zden Güngör, Şkr Yarış, Levent Girgin, Ekrem Küçük, Hakan Severge, komşum Hayri Bingeli, oğlum Selçuk'un arkadaşı zber Çin.

Mimar arkadaşım Nadir Hasbora, (ortaokuldan sınıf arkadaşım) 12 yıl önce internette gördüğüm konserve ve Nuh Peygamber temalı bir karikatürü kendi karakalemi ile çizmesini rica ettim. Değerli vaktini ayırıp emek vererek karikatürün asıl kaynağı olan İranlı sanatçayı da referans göstererek yeniden çizimini yaptı.

Oğlum Selçuk Özmumcu, kitabın kapağını ve logomu tasarladı, tanıtım görsellerini ve kitabın tanıtımı için Web sitemi hazırladı.

Kitabın basım aşamasına geldiğimizde Yurt Konserve Satış ve Pazarlama Müdürü Arif Suna kardeşimin daima sıcak tuttuğu yakın çevresinde Türkiye'nin etkin ve büyük basımevlerinden Alfa Yayıncılık Őirketinin sahibi Vedat Bayram beye beraber giderek çalışmamızı gösterdik. Vedat beyin değerlendirmesi; kitabın kendi konusunda bir ilk olduğu ve ilgi uyandırabileceği, bilimsel çalışmalar için bir referans olabileceği Őeklinde oldu. Bu durumda, kitabın mutlaka basılıp, topluma ve ilgilenenlere sunulması gerektiğini anladık ve basım için cesaretlendik. Son aşamaya gelindiğinde Sn. Hülya Kımıl Hanım matbaa seçimini değerlendirmeleri ve basım için yol gösterme çabalarıyla gönüllü destek verdiler.

Tüm çaba ve zenime rağmen burada teşekkür için ismini vermeyi atlamış olabileceğim pek çok dost ve arkadaşımın karşılıksız katkılarına; Bazısını ziyaret ederek, bazısı ile karşılıklı veya telefon ile görüşerek ve kargo ile e-posta ile veya WhatsApp ile gönderdikleri fotoğraf ve belgeleri esirgemeyen üstte isimlerini vermeye çalıştığım bu kitapsever insanların destek ve zahmetleri için tekrar yürekten teşekkür etmeyi bir borç bilirim.

Ahmet Özmumcu