MARAŞ BİBERİ

https://www.karayaglibiber.com.tr/

BA Öncelikle Teşekkür ederiz. Burası Karayağlı Biber fabrikası. Sizi Tanıyabilir miyiz?

RK Ben Ramazan Karayağlı.

BA Buranın sahibisiniz kaç senedir bu işi yapıyorsunuz?

RK Ben 3. kuşağım ve 1960'dan bu yana müessesemiz faaliyet gösteriyor. Ben de 1991 yılından bu yana bu işi yapıyorum. Bayrağı ben devraldım dededen toruna.

BA Çocukluğunuzdan beri bu işin içindesiniz, bütün inceliklerini biliyorsunuz?

RK Tabi...

BA Maraş biberinin özel bir yeri vardır, bütün Türkiye'de tanınır ve satıcıları özellikle belirtir. Bence daha parlak ve daha kırmızı, nedir Maraş biberinin özellikleri?

RK Maraş biberinin özelliği yapımıyla ilgilidir. Piyasa ne talep ederse, o şekilde yapılır, mesela yağlı olarak yapılan biberler var, yağsız olarak yapılan biberler var. Her yörenin kendine göre tüketim alışkanlıkları var, ona göre imal edilir.

BA Kaç çeşit biber var?

RK Biber çeşidimiz çok fazla, yaklaşık 20 tane türü var.

BA Bunlar neler?

RK İsot biber, Antep yöresi için biber, Malatya yöresi için üretilen biber daha farklı.

BA Bir de "ipek biber" deniyor, o nasıl bir biber?

RK İpek biber; hiç bir katkısı olmayan tamamen natürel bir biber.

BA En pahalısı o diye biliyorum?

RK Evet en pahalısı o, yani biberin först klası.

BA Kahramanmaraş'ın topraklarında yetişen biberleri işliyorsunuz. Hasat ne zaman yapılıyor, sizin fabrikanıza ne zaman geliyor?

RK 8. ayın ilk haftalarında hasat başlar, hava şartlarına ve yöreye göre bir hafta önce ve sonra da olabiliyor. Hasattan sonra biberler bizim kurutma tesisimize gelir. Orada yıkanır, kurutulur, ayıklanır, daha sonra stoklanır. Daha sonra istenen şartlarda imalatı yapılır.

BA Tohumlu mu kurutuluyor?

RK Tohumu ile birlikte kurutulur.

BA Tohumlar nasıl arındırılıyor?

RK Makinelerde tohumu ve yaprağı birbirinden ayrılır. O da istenen şekle göre, bazı biber vardır ki tohumu içerisinde imal edilir. O da bir türdür ve ekonomik bir değerdir. Mesela ipek biberde hiç tohum olmaz, yağ olmaz, hiç bir katkı olmaz.

BA En pahalı biberin kilosu ne kadar?

RK İpek biber en pahalısı 22 lira artı KDV.

BA Ankara'da da o civarlarda.

RK Ankara'da bir kaç yerde o biberi satıyoruz. Bazı üst düzey restoranlara gönderiyoruz. Ankara'da Tavacı Recep şubelerinde, botanik şifalı bitkiler şubelerine gönderiyoruz, Ulus halinde Güven Baharat bayimiz. Bunun gibi yurdun çeşitli yerlerine gönderiyoruz, ayrıca ihracatımız da var.

BA Ben şimdi onu da soracaktım. Kaç ülkeye gönderiyorsunuz?

RK Şu anda 3 ülkeye gönderiyoruz, bir kısmıyla da görüşmelerimiz var. Uzun yıllardan beri Amerika'ya, Fransa'ya ve Kuzey Kıbrıs'a gönderiyoruz, yakın zamanda da Almanya'ya da ihracata başlayacağız.

BA Biberimiz yurtdışında itibar görüyor mu?

RK Benim gördüğüm yurtdışında biberimizi tüketenler gene orada yaşayan Türk'ler. Yabancıların kırmızıbiber tüketmek gibi bir alışkanlıkları yok. Bir de o ülkelerde yaşayan Arap'lar da yiyorlar, çünkü onlarda da acı alışkanlığı var.

BA Kahramanmaraşlı olarak sizde de acı biber alışkanlığı vardır değil mi?

RK Tabi mutlaka.

BA Peki Kahramanmaraşlılarda mide rahatsızlığı oluyor mu?

RK Biberden dolayı mide rahatsızlığı olamaz. Biberi yedikten sonra, su içmemek lazım.

BA Öyle mi?

RK 10 dakika sabredebilirseniz o acının yerini bir serinlik alır. Ağzınız yanarken ona tahammül etmek önemli.

BA Yani su içersek daha çok mu yanar?

RK Onu şöyle algılamak lazım, ısıtılmış bir sacın üzerine su dökseniz ne olur?

BA Saç cızırdar.

RK İşte bu örnektir.

BA Demek acı yemenin bile bir kültürü var?

RK Muhakkak acıdan sonra rahatsız olmak istemiyorsak su içmeyeceğiz. Dayanabileceğimiz kadar yiyeceğiz ama su içmeyeceğiz. Gerçek acı biber insana zarar vermez.

BA Yıllık üretiminiz ne kadar?

RK Üretimimiz talebe göre değişiyor, 60-70 ton da olabilir 100 ton da olabilir.

BA Maşallah, firmanızda kaç kişi çalışıyor?

RK Bizin çalışanlarımız sezonluk oluyor. Kurutma mevsimi olduğu zamanlarda rakam artıyor, diğer zamanlarda azalıyor, ama daimi 3 kişi bulunuyor.

BA Fabrika burası değil mi?

RK Evet arka taraf fabrika. 1960 yılında buralar boştu sadece burası vardı ben çocuktum.

BA Siz kaç yaşınızdasınız?

RK 1954'lüyüm.

BA Siz 3. kuşaksınız evlatlarınıza bu işi bırakacak mısınız?

RK Oğlum diş hekimi.

BA Kızınız yok mu?

RK Kızım Ankara'da okuyor?

BA Kızınıza bırakırsınız?

RK Kızım çok istekli, "baba ben yaparım" diyor. Bakalım okulunu bir bitirsin.

BA Tarihi firmaların yaşaması lazım. Kahramanmaraşlılarda bu bilinç var, Kahramanmaraş'ı kalkındırma bilinci de var.

RK Evet elimizden geleni yapıyoruz, ben aynı zamanda Ticaret Odası meclis üyesiyim. Tanıtım çalışmaları yapıyoruz, fuar çalışmaları yapıyoruz, ücretsiz biber dağıtıyoruz.

BA Ankara'da Ekim ayında Kahramanmaraş fuara gelmişti, orada epey bir tanıtım yapılmıştı. Biber, tarhana ve birçok ürününüz getirilmişti.

RK Şimdi de Odalar Birliğinin kongresi var onun için hazırlık yapıyoruz. Kahramanmaraş'ın biberi yıllardır vardı, tarhana yeni var olmaya başladı.

BA Evet yeni adı duyulmaya başladı.

RK Ticari olarak tarhana gündeme yeni geldi. Tarhana Maraş'ın kültüründe var olan bir şey ama kışın evlerde yapılır, depolara konur ve kış boyu tüketilirdi. Yeni yeni fabrika ortamına taşındı.

BA Biber ev ortamında yapılamıyor değil mi?

RK Çok zor, fabrika şart. Urfa bölgesinde ev ortamında yapıyorlar ama fabrika gibi olmuyor.

BA Şüphesiz, hem de steril bir çalışma oluyor.

RK Tabi, tabi...

BA Son olarak, bundan sonra ne yapmak istiyorsunuz?

RK İdealimiz yurtdışı satışlarımızı arttırmak olabilir ama esas gayemiz insanlara hizmet emek, güvenilebilir ürünler sunmak. Yıllardır ilkemiz "kendi yemediğini başkasına yedirme" olmuştur. Her zaman daha iyisini sunmak, onun için de sürekli araştırma halindeyiz.

BA En yeni teknolojileri takip ediyor musunuz?

RK Geçen ay dünya gıda teknolojileri fuarına Almanya'ya gittik. Konuyla ilgili olarak değişik arayışlar içindeyiz, yenilikleri takip ediyoruz. Eleman konusunda zorlanıyoruz, daha az insan gücüyle daha çok üretimi makine gücüyle nasıl yapabiliriz, arayışı içerisindeyiz.

BA Siz Ticaret Odası üyesi olarak bilirsiniz; Kahramanmaraş'ta bu işi yapan kaç işletme var?

RK Aktif olarak 50-60 kadar işletme var, net sayısını bilmiyorum.

BA Kırmızıbiber ne kadar dayanıyor?

RK Normalde 1 yıl, serin ortamda 2 yıl rahat dayanır.

BA Bunun acısız olanı da var mı?

RK Tabi tatlı pul, tatlı toz olanları var. Acılarında kendi içinde birçok seviyesi var, genelde bizim Maraş biberi orta acı seviyesindedir.

BA Yani herkesin yiyebileceği bir seviye. Çok teşekkür ederim, bize vakit ayırdınız.

RK Ben de size teşekkür ederim.

KARAYAĞLI
GAZLI VAKUMLU
ACI KIRMIZI BİBER
RED HOT PEPPER
HALİS
KARAYAĞLI
GAZLI VAKUMLU
ACI KIRMIZI BİBER
RED HOT PEPPER
ACI TOZ
KARAYAĞLI
GAZLI VAKUMLU
ACI KIRMIZI BİBER
RED HOT PEPPER
HALİS
İSOT
± 500 gr.
KARAYAĞLI
GAZLI VAKUMLU
ACI KIRMIZI BİBER
RED HOT PEPPER
İPEK

KARAYAĞLI®
KIRMIZI BİBER FABRİKASI

Ramazan KARAYAĞLI

Tel. : 0(344) 214 18 00
0(344) 212 13 64
Fax : 0(344) 212 13 63
Gsm : 0(532) 312 86 09

Azerbaycan Bulvarı No. 42/C
46040 - KAHRAMANMARAŞ

© lezzetler.com tarif no:75801 • adı:Maraş Biberi • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:06.05.2024 - 03:03