

Kestane kebab bu ara işler kesat



Kestaneciler, mısırçılar ve simitçiler... Hemen hepsi en meşhur İstanbul fotoğraflarının bir köşesinde mutlaka yer edinmiş. Şehrin en kalabalık ve merkezi noktalarında satış yapan bu esnaflar aynı zamanda günlük koşuşturmanın içerisinde ekonominin bir parçası.

Salgın döneminde alınan önlemler kapsamında uygulanan karantina ve kısıtlamaların en çok etkilediği kesimlerden biri de bu seyyar satıcılar. Biz de Taksim meydanının İstiklal Caddesi girişinde yıllardır kestane satan [Yusuf Deniz](#)'in tezgâhını bir günlüğüne devralıp [kestaneci](#) olduk. Baştan belirtmek gerekirse seyyar satıcılık hiç de görüldüğü gibi kolay bir iş değil. Hele ki pandemiyi yaşadığımız şu dönemde.

İŞBAŞI SAAT 10:00'DA

Kestane tezgâhını açmak için mesai sabah 10.00 gibi başlıyor. Depodan alınan kestane, kömür ve kese kağıtları ile Taksim'in yolu tutuluyor. Yusuf'un anlattıklarına göre, kestaneler kilogramı 35-40 liradan Balıkesir'den alınıyor. Daha sonra kestane arabası hazırlanıp ateş yakılıyor ve ögüle saatlerinden itibaren satışa başlanıyor.

Biz de, ateş kıvama geldikten sonra elimize kestaneleri alıp çizerek pişirmeye başlıyoruz. Pişirilen kestanelerin en güzel olanlarını arabanın ön tarafına güzelce diziyoruz. Yusuf'un söylediğine göre bu saatlerde biraz sabırlı olmakta fayda var zira işler akşam 5'ten sonra açılıyor.

KESTANEYE YENİ YIL ZAMMI

Ben de elimde maşa bekliyorum. O sırada Yusuf tezgâhtan eski fiyat tarifesini alıp yenisini koyuyor ve bu fiyata göre satış yapacağımızı söylüyor. Kestaneye de yüzde 20 civarında bir zam geldiğini öğreniyorum. Kestaneleri pişirmeye devam ediyoruz ama son günlerin en kalabalık Taksim'inde gelen giden müşteri yok gibi. Üstelik sağımız solumuz turist dolu.

İLK SATIŞ 1 SAAT SONRA

Bir saat sonra ilk müşteriye satış yapıyorum. Gelen herkes en düşük gramlı paketten istiyor yani 150 gram. Fiyatı da 20 lira. Tezgâhın yanında bir zabıta ekibi var. Sürekli maske takıp takmadığımızı kontrol ediyor. Nihayet saatler ilerledikçe müşteriler de gelmeye başlıyor. Saat 5 gibi yoğunluk oluyor. Bir iki derken 10 müşteriyi geride bırakıyorum. Ara sıra gelen Arap turistler 250-300 gram gelen paketlerden istiyor. Yüzümüz gülüyor. Bazen bir saat boyunca tek bir müşteri bile gelmiyor; bazen de yarım saatte 10 kişi geliyor.

KESTANE SATIŞININ İNCELİĞİ

Satış yaparken Yusuf işin inceliklerini gösteriyor. Tezgâhın üstü pişmiş kestaneler ile birikince. Ateşin üstüne çürük kestaneleri atıp duman çıkarıyoruz. Bu, müşterileri çeken kokunun etrafa yayılmasını sağlıyor. Ama çok duman olunca zabıta hemen uyarıyormuş. Ara sıra tezgâhı caddede kalabalığın olduğu tarafa doğru çekiyoruz. Zabıta hemen gelip eski yerine çektiriyor.

480 LİRALIK SATIŞ YAPTIM

Yusuf'un anlattığına göre, kestaneeciler yılda yaklaşık bin lirayı belediyeye ödüyor. Ortamala günlük hasılat pandemi öncesinde bin lira ila 2 bin lira arasında değişiyormuş. Hareketli günlerde bu 2 bin 500 lira oluyormuş. 2020'ye girdiğimiz yılbaşı gecesi hasılat 7 bin lira olmuş. Pandemi süresinde de günlük hasılat 300 lira ila 700 lira arasında değişip durmuş. Bir gün değerini tutmuyor. Ben de caddenin yoğun olduğu günde 480 liralık bir satış yaptım. Tüm gün ayakta durmanın etkisiyle eve geldiğimde belim çok ağrıyordu.

12 SAATLİK MESAINİN KARŞILIĞI

Giderlere gelince belediyeye ödenen harcın dışında günde kömür, kese kağıdı ve yemek masrafı 200 lira. Satışa bağlı olarak kestane masrafı 200 ila 400 lira arasında değişiyor. Eğer siz tezgâh sahibi değilseniz 100 lira da elemana vermeniz gerekiyor. Ortalama günlük masraf 400 ila 600 lira arasında. 12 saatlik mesainin karşılığı olarak iyi günde günlük 500 lira tezgâh sahibine kalabiliyor. Bu, ayda 15 bin lira demek. Bir tezgâha genellikle en az iki kişi baktığı için bu bölünüyor. Kötü günlerde ise bazen masraf anca çıkıyor ama tezgah sahibine de genellikle 200-300 lira kalıyor. Böyle günlerin hakim olduğu aylarda da tezgahın getirisi 6-7 bin lira. Pandemi döneminde kısıtlamalar bu süreyi iyice azaltmış. Dolayısıyla en hareketli günler olan cumartesi ve pazar da büyük kayıp olmuş. Ancak şunu da belirtmekte fayda var Taksim'de kestaneecilik yapmak diğer semtlere göre daha çok kazandırıyor.

En meşhur kestane tezgâhında Yusuf her gün satış yapıyor.