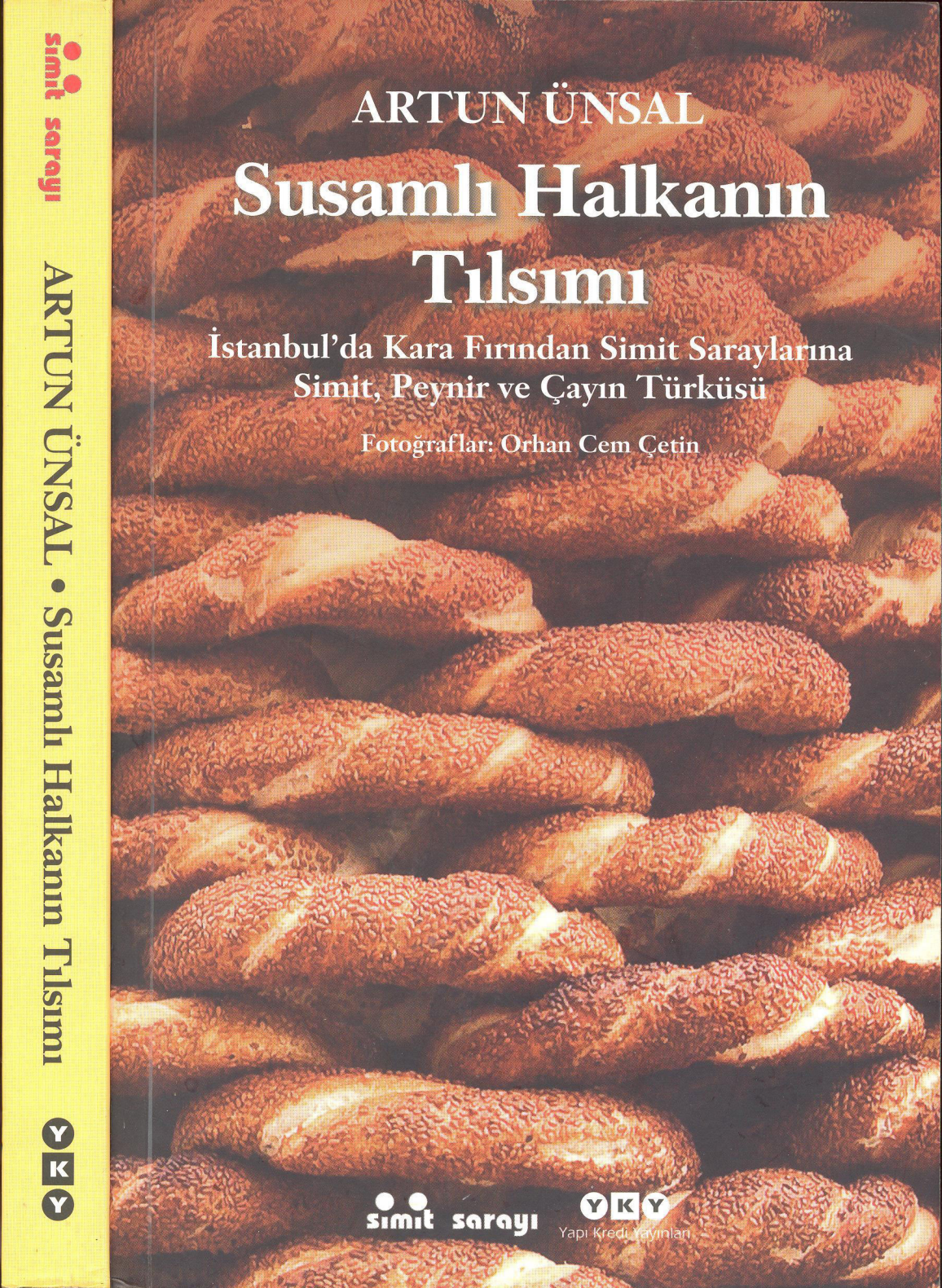

ARTUN ÜNSAL
Susamlı Halkanın Tılsımı
İstanbul'da Kara Fırından Simit Saraylarına
Simit, Peynir ve Çayın Türküsü
Fotoğraflar: Orhan Cem Çetin
simit sarayı
YKY
Yapı Kredi Yayınları
simit sarayı
ARTUN ÜNSAL • Susamlı Halkanın Tılsımı
YKY

SUSAMLI HALKANIN TILSIMI

İstanbul'da Kara Fırından Simit Saraylarına Simit, Peynir ve Çayın Türküsü

Artün Ünsal 1942'de İstanbul'da doğdu. Paris Üniversitesi Hukuk Fakültesi'ni 1966'da, Siyasal İncelemeler Enstitüsü'nü (Sciences-Po) 1967'de bitirdi. Gene Paris Hukuk Fakültesi'nde 1970'te Siyasal Bilim doktorasını tamamladı. 1970-1973 yılları arasında Hacettepe Üniversitesi'nde, 1975-1982 yılları arasında Ankara Üniversitesi SBF'de çalıştı. 1982 sonunda istifa edip *Hürriyet* gazetesine girdi: 1986-1992 yılları arasında bu gazetenin Paris temsilciliğini yürüttü. Bir dönem (1972-1986) *Le Monde* ve *Journal de Genève* gazetelerinin Türkiye temsilciliklerini yaptı.

1994'te Galatasaray Üniversitesi öğretim üyeliğine atanan ve Boğaziçi Üniversitesi'nde de dersler veren Prof. Dr. Artun Ünsal'ın *Siyaset ve Anayasa Mahkemesi* (1980), *Kent ve Siyasal Şiddet* (1982; Ruşen Keleş'le birlikte), *Benim Lokantalarım* (YKY, 1996), *Süt Uyuyunca – Türkiye Peynirleri* (YKY, 1997), *Ölmez Ağacın Peşinde – Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı* (YKY, 2000), *Nimet Geldi Ekine – Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü* (YKY, 2001), *Umuttan Yalnızlığa 1962-1971 Türkiye İşçi Partisi Tarihi* (2004), *Tribün Cemaatinin Öfkesi* (2005), *"Silivrim Kaymak!" – Türkiye'nin Yoğurtları* (YKY, 2007) ve *Bezgin Martı ve Çılgın Kelebek* (YKY, 2009) başlıklı kitapları yayımlandı. Fransa'da yayımlanan çalışmalarından biri *Istanbul la Magnifique*'tir (Beyhan Ünsal'la birlikte); Türkçeleri de yayımlanan öbür ikisiyse, *Chronique d'une Famille Anatolienne* (1989; Türkçesi: *Kâmil ile Meryem'e Dair*, Afa, 1991; YKY, 1996) ve *La Vendetta*'dır (1990; Türkçesi: *Anadolu'da Kan Davası*, YKY, 1995, 2003).

Hürriyet ve daha sonra *Posta* gazetelerinde haftalık lokanta eleştirileri yazmayı sürdüren Artun Ünsal'ın, Osmanlı mutfak kültürü üzerine yaptığı incelemeler çeşitli dergilerde yayımlandı. Geleneksel Türk mutfağı konusunda yurtiçi ve yurtdışında çeşitli toplantılara konuşmacı olarak katılan Ünsal, TRT 1'de "Damak Tadı"ndan sonra, NTV'de "Life Style" programında danışman-sunuculuk yaptı. NTV'de yayınlanan "Altın Sıvının Öyküsü" ve "Süt Uyuyunca" belgesellerini de hazırlayan Ünsal, Türkiye'nin yerel, kültürel değerlerinin ve ürünlerinin bilinmesi ve korunmasının günümüzün globalleşen dünyasında giderek daha da önem kazandığı inancıyla, Anadolu yolculuklarını heyecanla sürdürüyor.

ARTUN ÜNSAL

Susamlı Halkanın Tılsımı

İstanbul'da Kara Fırından Simit Saraylarına
Simit, Peynir ve Çayın Türküsü

Fotoğraflar:
Orhan Cem Çetin

simit sarayı

YKY
Yapı Kredi Yayınları

Bu kitap Simit Sarayı'nın katkılarıyla hazırlanmıştır

Yapı Kredi Yayınları - 3168
Lezzet Kitapları

Susamlı Halkanın Tılsımı
İstanbul'da Kara Fırından Simit Saraylarına
Simit, Peynir ve Çayın Türküsü
Artun Ünsal

Fotoğraflar: Orhan Cem Çetin
Kitap editörü: Betül Kadıoğlu
Düzelti: Alev Özgüner

Tasarım: Nahide Dikel

Baskı: Promat Basım Yayım San. ve Tic. A.Ş.
Sanayi Mahallesi, 1673 Sokak, No: 34 Esenyurt / İstanbul

1. baskı: İstanbul, Eylül 2010
ISBN 978-975-08-1853-0

© Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş. 2010
Sertifika No: 12334
Bütün yayın hakları saklıdır.
Kaynak gösterilerek tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında
yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Yapı Kredi Kültür Merkezi
İstiklal Caddesi No. 161 Beyoğlu 34433 İstanbul
Telefon: (0 212) 252 47 00 (pbx) Faks: (0 212) 293 07 23
http://www.ykykultur.com.tr
e-posta: ykykultur@ykykultur.com.tr
İnternet satış adresi: http://alisveris.yapikredi.com.tr

İçindekiler

SUNUŞ • 7

I. SİMİDİN KÖKENLERİ • 13

II. TARİHİMİZDE SİMİT • 41

III. İSTANBUL'UN GÜNDELİK YAŞAMINDA, FOLKLORUNDA VE EDEBİYATINDA SİMİT • 69

IV. VE SİMİT-PEYNİR, ÇAYLA BULUŞTU... • 103

V. GELENEKSEL İSTANBUL SOKAK SİMİDİ VE NOSTALJİ • 127

VI. GÜNÜMÜZ İSTANBUL SOKAK SİMİTLERİ • 151

VII. SİMİTTE SANAYİ, ÇEŞİT VE PAZARLAMA DEVRİMİ: "SİMİT SARAYLARI" • 189

SONSÖZ NİYETİNE: İSTANBUL SOKAK SİMİDİNİN GELECEĞİ • 217

EKLER • 223
1. Siz de Evinizde Simit Yapmak İsterseniz
2. Simitlik Unların Özellikleri
3. Simitlik Susamın Özellikleri
4. Simidin Halleri

KAYNAKÇA • 229
DİZİN • 235



SUNUŞ

"Can kurtaran halkası
Susamdandır markası,
Kimseye karşı yoktur
Gösterişi, cakası..."

Yanıtı "simit" olan bu eski İstanbul bilmecesi, simidin günlük yaşamımıza ne denli girmiş olduğunu yansıtmıyor mu? Öyle ya, tıpkı kazara denize düştüğünüzde yılana sarılmayın diye size fırlatılan ve boğulmanızı önleyen sadık kurtarıcınız "can simidi" gibi, ucuz ve her yerde bulunan bir yiyecektir simit. Dar gelirli de simide bayılır, ayaküstü hafif bir şeyler atıştırmak isteyen tuzu kuru da. Gerçekten, bu susamlı halkanın "tılsımı" her kapıyı açar, günün her saatinde karnı acıkanı doyurur. Kaldı ki, karnınız tok olsa bile bu lezzetli simitler insanı baştan çıkarır alimallah!

Bu kentte simidi tarife hacet yoktur efendim: Tek başına simit ya da simit-çay, yanına belki bir lokma peynir... Çevremize bir bakalım; bu üçünü birlikte yaşamamış, keyif almamış insan var mıdır acaba? Kabul, İstanbullular çayı epey geç keşfettiler, ama simit öyle mi? Salt bir yiyecek olmanın çok ötesinde, İstanbul'un simgesidir o. Dahası, elde, cepte her yere taşınabilen, akmaz, bulaşmaz, pratik bir yiyecektir. İçiniz mi kazınmaya başladı, alın bir simit, mideniz de siz de rahatlayın. Tütün mamulleri içmenin şimdiki gibi kısıtlanmadığı günlerde, "İster zengin ol ister fıkara, yak bir cıgara" sözleri ne de çok kullanılırdı değil mi? Simit için de aynı sözcükleri üstelik hiç çekinmeden kullanabilirsiniz: Üstünde, "Sağlığınıza zararlıdır", "Hamileler, doğacak çocuğunuzu düşünün!", "Kalbinize, damarlarınıza zarar verir" gibi uyarılar yazmadığı gibi, tersine simit yiyene gıpta ile bakılır. Simit "sağlıklı" bir yiyecektir, vesselam.

İstanbul geleneğinde fırıncılar günde birkaç kez taze taze simit çıkarırlardı ve bu durum şimdilerde de değişmedi: Sabah, öğlen, ikindi/akşam simidi gibi... Simit satışları ağırlıkla okul, iş öncesi ve sonrası, sabahları saat 6:00-9:30 arası, akşamları da saat 16:00-18:00 arası doruğa çıkar. Ne var ki sabahtan akşama, simidin her zaman müşterisi vardır. Çünkü eskiden olduğu gibi bugün de çok az para harcayarak bir simit ve bir çayla nefsinizi körletebilirsiniz. Nitekim, son yıllarda arz-ı endam eden modern, sanayi tipi simit fırınları ve kafe-pastane gibi işleyen "Simit Evleri" ya da "Simit Sarayları"nda günün her saatinde sürekli simit yapılıp satılması çok doğaldır.

Topkapı Sarayı'ndan günümüz İstanbul'unun Simit Saraylarına, Simit Evleri ya da Simit Dünyalarına, bu kentte yaşayan, bu kentten geçen hemen herkes bir şekilde üzeri bol susamlı ya da susamsız simitlerin tiryakisi olmuş, en azından onları keyifle tatmıştır. Sabah ya da ikindide dışarıda dolaşırken açlık bastırınca imdat niyetine, kimi zaman cebinde birkaç kuruş kalmışken öğlenleri yemek niyetine, bütün gün çalıştıktan sonra otobüsten vapura, metroya, bir taşıttan ötekine aktarma yapıp eve dönerken insanın "içi ezilince" ya da bir pazar günü sıcacık aile sofrasında birlikte kahvaltı edilirken, özenle hazırlanmış ev reçelleri ve çarşıdan alınmış güzel peynirlerin yanı sıra, sokağın keyifli lezzetini de içeri buyur etmek niyetine, simit her zaman baş tacımızdır; susamlı veya susamsız, ama "yağlı" kandil simitleri, ayrıca "şekerli" simitler de öyle. Şimdilerde satılmaya başlanan zeytinli, peynirli, sucuklu, sosisli, ayçekirdekli, tahıllı simitler, hatta kepekli undan yapılanlar da hoş gelir... Kısacası, simit her yerde, her saatte ve her durumda yanımızda, önümüzde ve anılarımızda canlılığını koruyor. Tıpkı camili silueti, Boğaz'ı gerdanlık gibi süsleyen asma köprüleri gibi simit ve çay da İstanbul'un simgelerinden biridir çünkü.

Türkler için simitsiz bir yaşam düşünülemez. Ülkemizde günde kabaca 2,5 milyon adet simit tüketiliyor. Adedi 75 ila 50 kuruş arasında değişen toplam simit satışının yüzde 60'ı ise İstanbul'da gerçekleşiyor, ardından da Ankara geliyor. Doğal, zira bu iki ilimiz Türkiye'nin en kalabalık nüfusuna sahip. Günde yaklaşık 1,5 milyon adet simit satılıyor İstanbul'da. 300'e yakın simit fırının bulunduğu ve lezzetli simidinin tadını başka hiçbir yerde bulamadığınız, bulamayacağınız bu kentte her gün tüketilen simitlerin yaklaşık 1 milyon adedi sokak simitçileri ve açık mekânlarda satılıyor. Geri kalanı ise pastane ve benzeri kapalı mekânlarda, örneğin Simit Sarayları ve benzerlerinde üretilen ve tüketilen simitler.

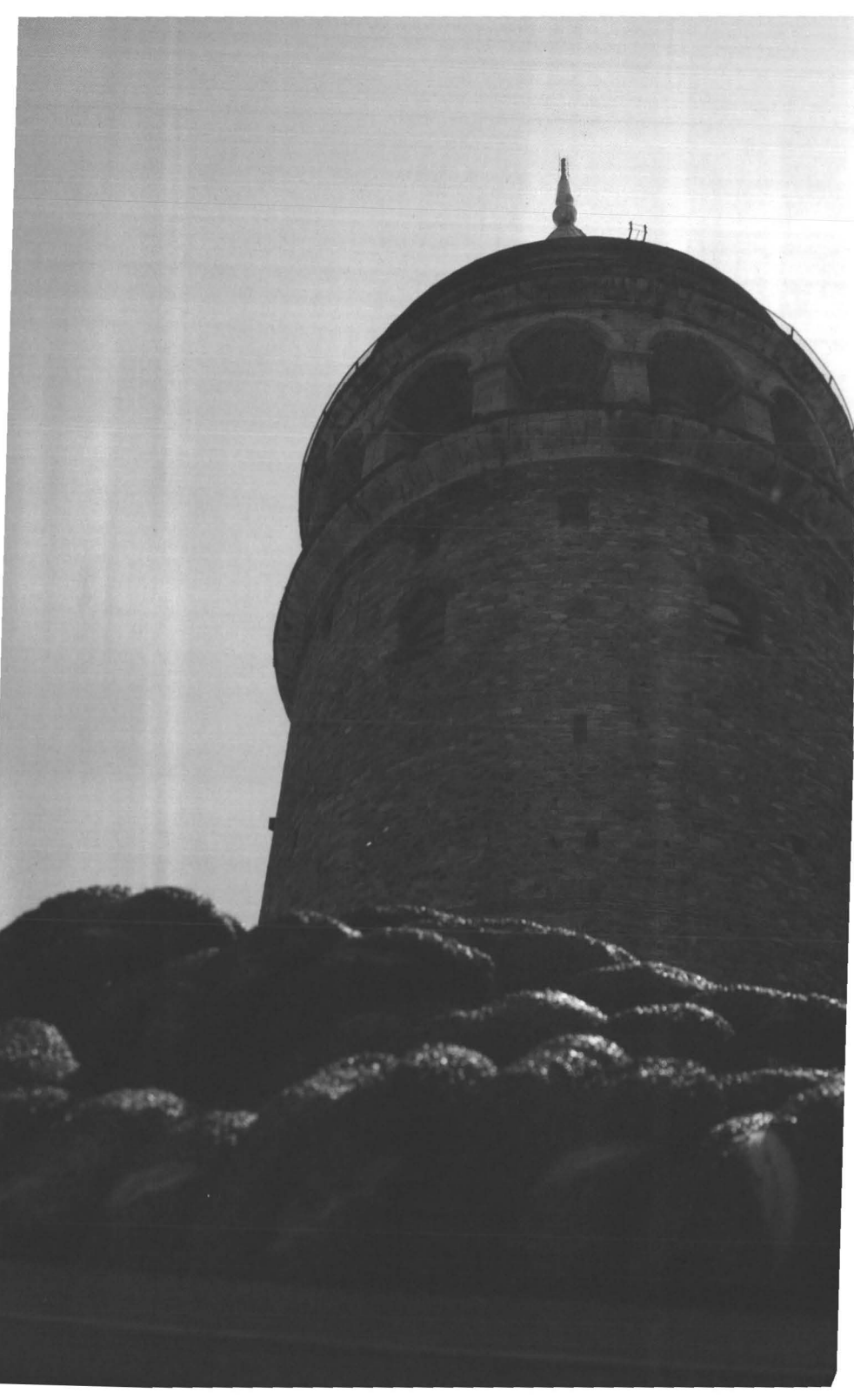
Size dondurma, şeker ya da sigara ikram edilebilir, hatta bir kadeh içki de; içiniz çekmezse reddedebilirsiniz. Ama annenizin ya da bir arkadaşınızın size uzattığı bir gevrek simidi hiç geri çevirdiğiniz oldu mu? Hiç sanmam. Zira, yalnız çok ender durumlarda insanlar simide hayır diyebilirler...Bunca mütevazılığına karşın, simit sihirli bir cazibeye sahip, olağanüstü bir halkadır. Her zaman ve her yaşta, çocuktan büyüğe, yaşlıya, zenginden yoksula, herkesi bir mıknatıs gibi kendine çeker... Varsın, vakti dar ya da parası az olan simidini kuru kuru yesin, ama bu üzeri susamlı tılsımlı yuvarlağa, biraz kaşarpeyniri, beyazpeynir ya da bir dilim üçgen eritme peyniri eşlik ediyorsa, yanında da ince belli bardakta çayla nasıl da güzel gider bilirsiniz. Günlük yiyecek telaşında olan serçeler gibi susam tanelerinin tekini bile yitirmemeye çalışır; hovarda zamanlarınızda da, vapur ya da motorlara eşlik eden İstanbul martılarının simidinizden ko-

parıp havaya attığınız lokmaları akrobatik uçuşlarla daha suya değmeden gagalarıyla yakalama becerilerini kaç yaşında olursanız olun büyük bir keyifle izlersiniz. İnsanlarla paylaştığınızı özgür kuşlarla da paylaşmak ne hoştur. Kediler biraz çekingen dururlar simide, ama sevimli sokak köpekleri de çoğu zaman bir lokma simide hayır demezler...

Bundan yıllarca önce, Fransız doktor Alexis Carrel *İnsan Denen Meçhul* kitabında, insan hakkında ne kadar az şey bilindiğine dikkati çekiyordu. Öyle ya, günümüzde uzayı fetheden insanoğlu üzerine hâlâ bilmediğimiz o kadar çok şey var ki. Aynı şeyi simit için de söyleyebiliriz.

Geleneksel fırınların üretimi dışında artık en son teknoloji ve modern pazarlama yöntemleriyle satışa sunulmasına karşın, simit aslında hakkında çok az şey bildiğimiz bir yiyecektir. Sözgelimi, simit sözcüğü nereden çıkmış, simidi ilk kimler yapmış, simidin kültür tarihimizdeki yeri, geleneksel simitlerin şimdilerde yapılanlardan farkı; başka bir anlatımla simit çeşitleri, üretim tekniklerinde yüzyılları kapsayan evrim ve değişmenin boyutları, simidin çay ve peynirle ilk buluşması üzerinde bilgi dağarcığımızı genişletmek gerekir. Dünya gittikçe küreselleşirken ve yerel kültürel zenginliklerimizle mirasımızı gelecek kuşaklara aktarmanın taşıdığı önem ortadayken, nerdeyse genlerimize geçmiş simit, çay ve peynir alışkanlığımızın, daha doğrusu aşkımızın da ihmal edilemeyeceği açıktır. En azından, İstanbul'un simgelerinden biri olan simit açısından. Üstelik, İstanbul 2010 yılında Macaristan'ın Peç ve Almanya'nın Essen kentleriyle birlikte Avrupa'nın Kültür Başkenti oldu.

Bu nedenle sadece İstanbul simitlerine odaklanan uzun soluklu bir araştırmaya başlamanın yararlı olacağını düşündüm. Elinizde tuttuğunuz bu kitap böyle bir çabanın ürünüdür. Bu konuda bana destek olan, ancak yazar özgürlüğüme her zaman saygı duyan Simit Sarayı işletmesinin kurucusu Haluk Okutur'a da içten bir teşekkür borçluyum. Çalışmamın elbette eksiklikleri vardır. Örneğin, ilk etapta İstanbul'a odaklanmak pahasına, Anadolu'nun birçok simidi maalesef bilerek ihmal edilmiştir. Ayrıca, İstanbul simitleri konusunda ulaşabildiğim tarihi kaynakların dışında, eminim daha nice değerli belgeler vardır. Dahası, bir Osmanlı tarihçisinin uzmanlığına sahip olmadığım için, ancak günümüz Türkçesine aktarılmış ikincil kaynaklardan yararlanabildim. Başka eksikliklerim de vardır mutlaka. Ama unutmayalım, geçmişten günümüze İstanbul simitlerini içeren ve teknik olmaktan çok kültürel ağırlıklı bu mütevazı çalışmam, gene de Türkiye'de bir ilktir; kimi eksikliklerinin bulunması çok doğaldır. Ne var ki, benden sonraki araştırmacıların bu eksikliklerimi ve eğer varsa yanlışlıklarımı kapatacaklarından da eminim.



I.
SİMİDİN KÖKENLERİ

Simit; genelde yuvarlak ama ortası delik, yani halka biçimde yapılan ve üzerine susam serpilen, hafif sert dokuda, bir bakıma şekersiz çörek, daha doğrusu kendine özgü lezzette ekmek çeşitlerini tanımlar. Ancak, simit hamurunun mayası ekmek hamurundan daha az mayalı, ama yoğurmada daha sert tutulmalıdır. Bunun için elbette belli bir beceri, uzmanlık şarttır. Simit iyi kaliteli undan ve mayalı hamurdan yapıldığı ve hamurun parçalanıp halkalara dönüştürülmesi belli bir zahmet içerdiği, yapımında kullanılan yarı yarıya sulandırılmış pekmezin yanında, susam ve yağın da (örneğin kandil simitlerinde) belli bir maliyete yol açtığı, ayrıca belli ölçekte bir fırın ve onu ısıtmak için yakacak, kimi zaman da hazırlama hatta pişirim için özel madeni tepsi veya tavalar gerektirdiği açıktır.

Simit Bir Kent Yiyeceğidir: Beceri, Fırın ve Yakacak İster...

Bu nedenle simidin, göçebenin, köylünün bildiği ortası delik ya da geniş halka biçiminde ekmek kurusu (kak) ve yufkanın ya da sefere çıkan askerin, denizcinin peksimetinin aksine, ağırlıkla yerleşik kent kültürünün bir ürünü olduğu açıktır. Öyle ki, klasik susamlı simide daha çok İstanbul, Trakya, Marmara ve Ege ve Batı Anadolu geleneğinde rastlanırken, Ankara, Eskişehir, Samsun veya Konya gibi önemli merkezlerin dışında, öteki bölgelerdeki kentlerin ve kasabaların fırınlarından çıkan simit ve çörekler, kimi zaman yağlı olsa bile, Giresun, Trabzon ya da Rize'de görüldüğü gibi genellikle susamsızdır. Kısacası klasik "sokak simidi", adından da belli, köylük yerlerde pek ya-

pılmayan beyaz undan has ekmek ve francala türü "çarşı ekmeği" gibi, her şeyden önce bir "şehir" ürünüdür. Çünkü kent pazarında simide daima talep vardır. Başka bir deyişle simit, köy ekmekleri, çörekleri, keteleri, bazlamaları, kömbeleri vb. gibi "kapalı ev ekonomisinin" tipik bir aile ürünü değildir.

Simidin her şeyden önce bir kent yiyeceği olduğuna dikkat çektik de, ah bir de simit sözcüğünün dilimize nereden nasıl girmiş olduğunu bilebilsek. Dilbilimcilik donanımımız olmasa da, bu konuda en azından bir çaba göstermeliyiz değil mi? Dilerseniz simit sözcüğünün olası köklerini birlikte araştıralım.

Simit Sözcüğünün Peşinde

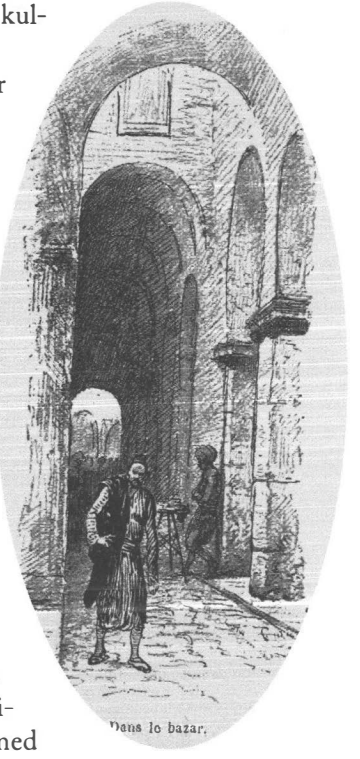
Simit sözcüğünün etimolojisini araştırmaya çalışırken, asıl biçimi, kökü ve türevleri konusunda bilgi sahibi olmamızı kolaylaştıracak çeşitli kaynakları öncelikle tarayarak işe başlayabiliriz. Gelgelelim Türk dilinin en eski sözlüğünü yazan Kaşgarlı Mahmud'un *Divanü Lûgat-it Türk*'ü (1072) gibi, Balasagunlu Yusuf Has Hacib'in *Kutadgu Bilig*'inde (1069) ve Orta Asyalı Türk boylarının sözlü kültüründen miras destansı Oğuz öykülerini bir araya getiren *Dede Korkut Kitabı*'nında da maalesef bu sözcüğe rastlanmıyor. Ekmek, kete, gözleme, bazlama, yufka, börek ve çöreklerini külde, közde, sacda ya da kızgın çakıl taşları üzerinde veya tandır fırınında pişiren Orta Asya Türklerinin, simide benzeyen bir unlu ürün çeşidi varsa bile en azından yazılı kayıtlara geçmiş ekmekleri arasında böyle bir tanımlama bulunmuyor. Osmanlı İmparatorluğu'nun ilk dönemlerinde karşımıza çıkan "simid" sözcüğünün ise, belli bir unu ve bundan yapılan bir ekmek türünü mü, yoksa bildiğimiz simidi mi tanımladığı pek belli değil:

> "[...] Gaziler helvasından
> Cihan dopdolu olsa
> Zülbiye halkasile
> Simidi hem coğ olsa..."

Doğum ve ölüm tarihi kesin olarak bilinmeyen, 14. yüzyılın ortası ya da sonu ile 15. yüzyılın başında yaşadığı tahmin edilen ünlü Bektaşi tekke şairi Kaygusuz Abdal'ın sözünü ettiği bu simidin nasıl bir simit türü olduğunu kestiremiyoruz. Çünkü o dönemde "simit", daha

çok has undan yapılmış ekmek anlamında kullanılıyordu.

Kaldı ki, günümüzde de bu konuda her ağızdan farklı ses çıkıyor: Kimine göre, simit Farsça *sepid* sözcüğünden dilimize geçmiş. *Sepid* ise gene Farsça, beyaz anlamına gelen *sefîd*'in eski yazılışıymış. Komşumuz İranlılar beyaz undan yapılan ortası delik çöreğe bu adı vermişler. *Nân* dedikleri ekmek yerine de yerlermiş bu çöreği. Oysa Osmanlı'da sefîd sözcüğü, simit anlamında değil, beyaz yerine kullanılıyordu. Örneğin, Akdeniz denilmeden önce, haritalarda bu deniz "Bahr-ı Sefîd" yani Beyaz Deniz olarak yazılıyordu. Kolayca tahmin ettiğiniz gibi, "Bahr-ı Siyah" da Karadeniz'in önceki adıdır...



Constantinople,
Edmondo de Amicis, 1883.

Ne var ki, 15. yüzyıl İranlı şairlerinden Şair Ebû İshak Hallâc-ı Şiraz'ın *Kenzü'l İştihâ* adlı Farsça bir yemek lügatçesini 1790'ların sonunda Türkçeye çeviren Ahmed Cavid'in *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ*'sına baktığımızda, simit anlamına gelecek *sepid* ya da *sefîd*'li bir yiyeceğe rastlamıyoruz. Sadece, *sipidba* sözcüğü geçiyor, Türkçe "bozca aş" anlamında. Bir de "beyaz ve nazik" bir ekmek türü olarak tanımlanan *şemiz* sözcüğü var.

Buna karşın, bir ölçüde Bağdatlı Arap yazarı Muhammed bin el-Hasan bin Muhammed bin el-Kerîm el Kâtib el-Bağdadî'nin 1226 yılında yazdığı *Kitabü't-Tabih*'ten (Yemek Kitabı) esinlenen, Osmanlı hekim ve yazarı Muhammed bin Mahmûd Şirvanî'nin 15. yüzyılın başlarında kaleme aldığı ve Mustafa Argunşah ve Müjgân Çakır'ın günümüz Türkçesine çevirerek *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı* başlığıyla yayımladıkları kitapta simit sözcüğünün çeşitli anlamlarda kullanıldığını açık bir biçimde görüyoruz:

Her şeyden önce, Arapça *semiz* (veya *semid*) sözcüğünden türeyen "simid", has beyaz unu tanımlıyor. Örneğin, "simid unı"; "katâyıfü'l-haşhâş" (haşhaş kadayıfı), "helvâ-yı aselliye" (bal helvası) tariflerinin

malzemeleri arasında geçiyor. "Simid hamiri" ise bu unun suyla karıştırılarak hamur edilmiş halini betimliyor. Sumak ve az tuzla "birez simid etmek [ekmek] içi"nin bir çömleğe bırakılıp üzerine su konması ve kaynatılması işlemi ise, etli ve köfteli bir yemek olan "anberiyye" tarifinde var. Aynı şekilde, bir tür kadayıf olan "mübahser"in tarifinde de, "Alalar simid etmegün içini, elile yumuşak ovalar" diye sözü ediliyor.

Peki, "simid etmeği" nasıl bir şeydi? "Bezmaverde" tarifinde olduğu gibi, "Pes alalar simid etmeğini, içini arıdalar, yerine ol döğilmiş etden koyalar" dendiğine göre, bildiğimiz beyaz buğday unundan yapılan mayalı ekmekten başka bir şey değil. Bu ekmeğin içi alınarak yerine et konup güzel bir yemek yapılıyormuş anlaşılan. Her halükârda, bu tarihi Arap-Osmanlı kaynağında da, kaliteli undan yapılan bir ekmek türü dışında, bildiğimiz halka simitten söz edilmiyor.

Öte yandan, Yaşar Çağlar'ın *Türkçe Sözlük*'ünde de, bir çeşit susamlı halka çörek olan simidin kökeni olarak, Yunanca *simigderi*'nin, Arapça *semiz-semid* gibi beyaz unu tanımladığı, Akadca *samidu*'nun ise "kaba un" anlamında kullanıldığı belirtiliyor. Simit, ayrıca ince bulgur, başka bir deyişle "döğürcük" de demek. Dahası, gene aynı sözlükte Mevlevi cemaatinde Mevlevilerin başlarındaki sikkenin (külah) üzerine sarılan pamuklu beze de simit dendiğine değiniliyor. *Meydan Larousse* ansiklopedisinde ayrıca, "Pamuktan yapılan simidin üzerine sarık sarılırdı" diye ek bir açıklama bile var. Gene aynı kaynağa göre eskilerde kudüm çalan müzisyenin kudümünün sağa sola savrulmasını engellemek için bir "altlık amacıyla içine ot doldurulan" meşin torbaya da simit denilirmiş. Seyyar simitçilerin tezgâhlarını başlarında sağlam tutmak için önceden altlarına yerleştirdikleri ortası delik enli yastıkçıklar gibi pratik bir işlevi olsa gerek. *Büyük Larousse* ansiklopedisinde ise, bu kez mimarlık terminolojisinde, "minare gövdesini çevreleyen, yuvarlak kesitli bir silme biçiminde yatay bilezik"e de simit denildiği belirtiliyor.

Susamlı halka simidin İstanbul'da hâlâ ekmeklik beyaz kalite undan yapıldığını göz ardı etmeyelim ve etimolojik çabalarımızı biraz daha sürdürelim. Örneğin, bir başka kaynakta, üstat Süheyl Ünver'in Fatih Sultan Mehmed Külliyesi ve Sarayı *Mutfak Defterleri*'ni inceleyerek ortaya çıkardığı "15. Asır Sade Türk Yemekleri Çeşitleri" arasında (*İstanbul Risaleleri*, Cilt III) bu kez "susamlı ekmek"ten söz edildiğini görüyoruz: Ünver, Fatih Sultan Mehmed'in mutfağındaki fırında hazırlandığına değindiği bu ekmek türüne ilişkin olarak, "Ne olduğunu bilmiyoruz amma hatırımıza bugünkü simid geliyor. Ebu İshak'ın

Et'ime divânında şimiz 'simid?' ismi geçer. Ahmed Cavid *Lügatçe-i Et'ime*'de, 'Beyaz ve nâzik ekmeğe' denir... Katıkdan müstağni'dir [katığa ihtiyacı yok, tek başına yeterli]" yorumunu ekliyordu.

Gerçekten de, Ebu İshak'ın 15. yüzyılda yazdığı *Dîvân-ı Et'ime*'sinin içinde ayrı bir bölüm olarak yer alan ve yukarıda sözünü edilen *Kenzü'l-İştihâ*'nın yüzyıllar sonra özgür bir çevirisini yapan Ahmed Cavid'in, "şemiz" karşılığında, "Beyaz ve nâzik ekmeğe denir ki hâlâ Re'îsül-Küttab Reşit Mustafâ Efendi hazretlerinin tennûr-ı matbah-ı hâsında tabh olunur [has mutfağının fırınında pişirilir]" dediğini görüyoruz.

Kanuni Sultan Süleyman'ın şehzadeleri Cihangir ve Bayezid'in 1539'da sünnet düğünü vesilesiyle düzenlenen şenliklerde, günaşırı ziyafetler sırasında konuklara "dane-i simid" ikram edildiğini, Semih Tezcan'ın incelediği el yazması bir *Ziyafet Defteri*'nden öğreniyoruz. Ne var ki, söz konusu dane-i simid, büyük bir olasılıkla ince bulgurdan yapılmış bir pilavdı.

Yunanlı tarihçi Evangelia Balta'nın, "Osmanlı Yönetimi Zamanında Yunan Topraklarında Ekmek" (*The Bread in Greek Lands During the Otoman Rule*) başlıklı ve 17.-18. yüzyıllarda buğday, un ve ekmek narh fiyatlarındaki evrimi konu alan ilginç incelemesine de bir göz atabiliriz. Balta, Osmanlı egemenliğindeki Kandiya (Girit), Selanik ve o dönemde Kara Ferye diye anılan Veria kentlerinin *Kadı Sicil Defterleri*'nde yüzde 70 saf undan yapılan ekmeğin "nan-ı âziz" olarak geçtiğine, daha kaliteli undan yapılanına "has etmek", kepekli undan üretilene ise "harci etmek" (kara ekmek) dendiğine dikkat çekiyor. Tüm ekmek çeşitlerinin 1 akçe ya da 1 para gibi tek fiyatla, ancak farklı ağırlıkta (gramaj) satıldığını gösteren bu narh listelerinde, daha kaliteli undan yapıldıkları daha düşük ağırlıklarından belli olan "simit-i etmek" ve "francala" da yer alıyor. Balta'ya göre, "simit-i etmek" Arapça *semiz* (semid) sözcüğündeki gibi, ince, beyaz un anlamında kullanılıyordu. Kara Ferye (Veria) *Kadı Sicil Defterleri*'ne göre, örneğin 1700 yılında 1 akçeye 240 dirhemlik "nan-ı âziz", 170 dirhemlik "has etmek" ve 130 dirhemlik "simit" satılması gerekiyordu. Ne yazık ki, ince beyaz undan yapılan bu simidin sıradan ekmeklere göre daha kaliteli olan bir "simit-i etmek", yani pahalı bir ekmek türü mü, yoksa bildiğimiz halka simit mi olduğu pek belli değil. Ancak yazar "börek", "çörek" ve "gevrek" gibi farklı ürünlerin ekmekçi fırınlarında üretilmesinin yasak olduğunu belirtmiş olduğundan, söz konusu simidin burada kaliteli undan yapılan bir ekmek çeşidini tanımladığını çıkarabiliriz.



Öte yandan, Tanzimat hareketinin mimarlarından ünlü Osmanlı Hariciye Nazırı Mustafa Reşid Paşa'nın (1850-1858) evindeki özel tandır fırınında pişirildiğine değindiği "semiz ekmeği"nin de tek başına yeterli, yani "katığa ihtiyacı olmayan" özel bir ekmek türü olarak tanımladığını izliyoruz. Buna karşın, Ahmed Vefik Paşa'nın 1876'da yayımlanan *Lehçe-i Osmanî*'sinde ise, "semid" beyaz unun yanı sıra, "beyaz ekmekten yapılan halka" olarak da tanımlanıyordu.

Kısacası bildik "simit"in sözlüklerde tek başına, susamlı ya da susamsız, yağsız veya yağlı, beyaz undan yuvarlak, halka ekmeklere göre ayırt edici ve ayrıntılı bir biçimde tanımlanmasını daha yıllarca bekleyecektik.

İstanbul Sohbetleri'nin tarihçi yazarı Midhat Sertoğu ise, simit sözcüğünün ve dolayısıyla simidin İranlılardan Türklere geçtiğini ileri sürüyor. Buna karşın, edebiyatçı İsmet Zeki Eyüboğlu'nun *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*'nde simit sözcüğünün Anadolu'da konu-

şulan Rumcadan dilimize geçtiği görüşü ağırlık kazanıyor. Eyüboğlu, Rumların ince undan ya da irmikten yaptıkları halkalara *semidalites* dediklerini vurguluyor. Oysa Arapçada kullanılan *semid* (semiz) sözcüğü de irmik, beyaz un demek. Ne var ki Arapların simit yapma geleneği olmadığını savunan Eyüboğlu, önceliği gene de Rumcaya veriyor. Bir başka kaynak, Redhouse'un *Yeni Türkçe-İngilizce Sözlüğü* ise, simidi çember biçiminde bir ekmek olarak tanımlarken, Arapça *semiz*'den türetilmiş olduğunu yazıyor. Buna karşın, aynı sözlükte, sefere ya da yolculuğa çıkan denizcilerin yanlarına almayı hiç unutmadıkları ve "simed" ile biten "peksimed"in de dilimize Yunancadan geçtiği belirtiliyor.

Nitekim, Sevan Nişanyan İnternet mecrasında yayımladığı *Sözlerin Soyağacı – Çağdaş Türkçenin Etimolojik Sözlüğü*'nde, *samid*'in Arapçada "ince bulgur veya irmik" anlamına geldiğini belirtirken, daha eski bir dil olan Aramicede *samida*'nın "un" demek olduğunu, bu sözcüğün ise Akadca *samidu*'dan geldiğini, *samadu*'nun ise Akadcada "öğütmek" anlamında kullanıldığını ekliyor. Nişanyan'ın bu konuda başvurduğu eski sözlükler arasında yer alan, Franciscus Meninski'nin 1680 basımı *Thesaurus Linguarum Orientalium*'da da, *semid*'in karşılığı "beyaz ekmek, irmik ekmeği" olarak veriliyordu.

Nihayet Türk Dil Kurumu'nun *Derleme Sözlüğü*'ne göz attığımızda, *simit* sözcüğü "ince bulgur, düğürcük"le eşanlama geliyor. Örneğin, Adana ve İçel'de "irmik", Elazığ, Gaziantep, Ankara ve Mersin'de "ince, küçük bulgur" anlamında kullanıldığını görüyoruz. Gaziantep'te, ince bulgurdan yapılan bir yemeğe ise "simit aşı" deniliyor. Gene ince bulgura Karaman'da simit yerine "simidirik", Diyarbakır'da "simindirik" adının verildiğini de bu arada öğreniyoruz. Artvin'in Yusufeli yöresinde ise, simit sözcüğü "mısır" için kullanılıyormuş. Daha da ilginci, Anadolu'nun birçok yerinde, nohut mayası ile üretilen ekmeğe de "simit ekmeği" deniliyor. "Ateş olmayan yerden duman çıkmaz" derler ya; geleneksel simidin eskilerde nohut mayasıyla mayalanmış hamurdan yapıldığını anımsatalım ve bunu şimdilik belleğimizin bir yerine kaydedelim. Ama hâlâ simit sözcüğünün nereden çıktığını kesin olarak bilemiyoruz. Gene de sözlükler gibi kimi ünlü eserler de bizi çoğunlukla Yunancaya yöneltiyor.



Yunancadan mı Aldık?

Burhan Oğuz'un dev eseri *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*'nde, üzeri susamlı, fırında pişmiş bir hamur olan simidin adını eski Rumca *semgdalis*, yeni Rumca *semidalis*'ten aldığı görüşüne yer veriliyor. Yazara göre, daha yeni Rumcada bu sözcük *semidi*'dir ve asıl olarak irmik, bulgur anlamında kullanılmaktadır. Şemsettin Sami'nin yazdığı *Kamus Fransuvi*'de Fransızcada irmik anlamına gelen *semoule* karşılığı olarak "smigdali" ve "simul" sözcüklerini vermiş olduğuna da değinen Oğuz, Gaziantep'te "ufak simit"in, "değirmende çekilen bulgurun numara numara kalburlardan geçirilmesiyle meydana gelen dördüncü derecede en ufak şekli"ni betimlediğini de ekliyor ve Ömer Asım Aksoy'un *Gaziantep Ağzı* kitabını kaynak göstererek, "En irisi bulgur, onun bir derece ufağı *simit*, bunun ufağı *kuzu simidi*, bunun ufağı da *ufak simit*'tir. *Ufak simit*'ten daha incesi bulgur unudur" diyor. Türkiye'nin yerel lehçelerini de ihmal etmeyen Anadolu kültürü âşığı Oğuz, bu arada söz konusu simit bulguruna Aydın'da "gangal", ayrıca Antalya'da üstü susamlı bir uzun simide de "koşma" dendiğine dikkat çekiyor.

Bir başka önemli kaynak eser, M. Sabri Koz'un hazırladığı *Yemek Kitabı* içinde yer alan "Trabzon-Maçka'da 1950-1960 Yılları Arasındaki Geleneksel Mutfak Kültürü" başlıklı incelemede de simit sözcüğü geçiyor, ama değişik bir anlamda. Trabzon, Hamsiköy'deki fırında büyük ekmekler yapıldığına değinen yazar Mustafa Duman, "Bir ve iki kiloluk ekmeklerin üzerinde 'ekmeğin simidi', çocuk dilinde 'gaga' denilen ince sırım gibi bir parça vardı. Bu parça Vakfikebir ve Beşikdüzü ekmeklerinde bazen saç örgüsü gibi örülür. Pişince ekmekten sert ve lezzetli olur ve kıtır kıtır yenirdi" diyor.

Nimet Geldi Ekine –Türkiye'nin Ekmekleri kitabımızda Giresun, Çavuşlu ekmeğinin yapılışını yerinde incelerken, fırın ustası Osman Koç'un bize, "Ekşi mayaya bıçak gitmez. Yuvarlak somuna 'simit' takılır" dediğini anımsıyoruz. Hamurun ortasına yapıştırılan, somun pişince yarımay gibi üzerini kaplayan bu simide yörede "fitil", "çubuk", "kıtkıt" ya da "kuşak" adları da veriliyordu. Ekmekler çok büyük yapıldığında fazla kabarabilir, simit ise bu kabarmayı önler. Ayrıca, simidin hamuru ekmek hamuruna göre daha sert tutulduğu için, pişerken daha çabuk çatlar ve bir tür bıçak işlevini de görür. Ustanın tabiriyle, "ekmek kendi bıçağını kendi atar", hamuru açar, iç rutubetini azaltır ve ekmeğin sade kabuğunun değil, içinin de iyi pişmesini sağlar.



Simitçi.
İstanbul Lezzeti, Sula Bozis.
Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000.

İşin ilginç yanı, yoğrulmuş hamura simit biçimini vermenin ilk aşamasında hamur parçasını elle yuvarlayarak oluşturulan çubuklara da simitçi dilinde "fitil" deniyor. Örneğin, sokak simidinde bu fitiller çifter çifter bükülüp burgulanarak halkaya dönüştürülüyor. Burgulanarak dokusu sıkıştırılan simit de fırında kendi hamurunu çatlatıp her yanının eşit sertlikte pişmesini sağlıyor. Dahası, sert bir destek aracı olarak kullanılan simit anlamında; *Meydan Larousse*'da bu kez simit, dal parçalarıyla yapılan bir çeşit güçlendirici kuşak olarak karşımıza çıkıyor: "Sağlamlaştırmak amacıyla bir sepetin, bir küfenin tabanına ve değişik yerlerine yapılan ikili üçlü sorgun kuşağı"...

"Simit"in Yunanca ya da Rumca kökenine ilişkin görüşler bağlamında; günümüzün İnternet'teki popüler "özgür ansiklopedi"si *Vikipedi*'de (*Wikipedia*'nın Türkçe versiyonu), ilginç, ancak bilimsel kaynağı verilmeyen bir iddianın da yer aldığını görüyoruz: "Simit sözcüğü, Yunanca Smiti'den (Smyti) gelmektedir. Smyti, bugünkü İzmit'in, Astakos ve Nikomedeia'dan sonra kullanılan eski adlarındandır; Türklerin yerleşiminden sonra söylem olarak Smiti, İzmit'e dönüşmüştür (Smyrna'nın İzmir'e dönüşmesi gibi). Yiyecek olarak simit tarihte ilk kez bu kentte üretildiği için bu adı almıştır. İzmit şimdiki gibi, o dönemlerde de bir geçiş lokasyonu olduğu için, genellikle kervan yolcularının ilk fast food tarzı yemeği olarak işlev görmüştür." *Vikipedi*'nin İzmit kentine ilişkin olarak verdiği bilgiye göre, "Smyti" adı, bu bölge Doğu'ya giden ve gelen kervanların toplanma noktası olduğu için, Yunanca Σ = *sym*'den (toplam) esinlenerek verilmiş. Gelgelelim, bu iddia konusunda bizlere somut bir kaynak ve bilimsel dayanak verilmediği sürece, herhangi bir "tahmin"den

öte bir değer taşıyamayacağı da açıktır değil mi? Madem kervanlardan söz ediliyor; dilerseniz hem Arap hem de Yahudilerin ait olduğu "Sami" ırkına da değinelim. Yunanca *sem*, İbranice *shem*, Arapça *Sami* sözcükleri "soylu çöl insanlarını" betimler. İngilizce ve Fransızca da ise bu halklara *semite* ya da *sémite* (semit) adı verilir. Yoksa simidi de Samiler mi icat etmiş? Hayal gücü ve abartının sonu yok, değil mi?

Şimdi de, fantezi tahminler değil, ciddi tarihsel kaynaklar aracılığıyla eski Yunanlıların ekmeğe ilişkin sözcüklerine bir göz atalım. Örneğin, İÖ 4. yüzyıl ortalarının ünlü gezgin ve yemek düşkünlerinden, manzum bir gastronomi eseri olan *Hedypatheia*'nın (Zevkli Yaşama) yazarı Gelalı (Sicilyalı) Arkhestratos'un, "elle iyice yoğrulmuş, kıvrılmış bir hamur halkası olan Tesalya somunu"ndan söz ettiğini görüyoruz. Söz konusu ekmeğe Tesalya'da "gevrek", başka bölgelerde ise "gemik (bir buğday türü) ekmeği" denirmiş.

Arkhestratos'tan yaklaşık 500 yıl sonra, İS 2. yüzyılın sonları ve 3. yüzyılın başlarında, önce Mısır, sonra da Roma'da yaşamış bir başka Yunanlı olan Athenaios'un yazdığı *Deipnosophistai* (Bilgililerin ya da Gastronomların Ziyafeti) adlı kitabın II. cildinin Fransızca çevirisine de bakalım: "[...] Odun ateşi korunda pişirildiği için *apopyrias* [ateş üzeri] denilen bir başka ekmek çeşidi daha vardır. Kimileri ona *zymite* ya da mayalı der."

Sanat, Kültür ve Mutfak – Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü'nün yazarı Phyllis Pray Bober gibi, *Bizans'ın Damak Tadı*'nın yazarı And-



rew Dalby'nin de gene sıkça atıfta bulunduğu 7. yüzyıla tarihlenen ve yazarı belli olmayan bir sağlıklı diyet kitabı *De Cibis*'te (Yiyecekler Üstüne), *semidalis pyros* sözcüğü, durum buğdayından öğütülen irmiği belirliyordu. *Semidalitai artoi* ise, *semidalina* denilen durum buğdayından yapılan en kaliteli somunlara verilen addı. Buna göre, *semidalitis* beyaz has unu, *semidalis* ise irmiği tanımlıyordu. Gene *De Cibis*'te sözü edilen *artos zymites* ise, mayalanmış ekmek anlamına geliyordu. *Zyme*'nin tam karşılığı ise ekmek mayasıydı. Simit ile *zymites* (simites) sözcüğü arasında hem yazılış hem de söyleniş arasındaki benzerlik, kanımızca *semidalis*'ten çok daha net.

Ne var ki, simit sözcüğünün kökeninin Yunancadan geldiği ileri sürülebilse bile, günümüzde Yunanistan'da bizim simide çok benzeyen ve aynı şekilde popüler bir halk yiyeceği olan susamlı halkalara neden simit denmeyip *koulouri* adının verildiğini de açıklamak zor. Kaldı ki, Balkanlar'dan gelen Türkler arasında bugün de çok sevilen bir tatlı kurabiyeye "kulurya" ya da "kuluryaki" denilmektedir. Oysa, İstanbullu Rumların *koulouri* yerine simit sözcüğünü kullandıkları da kimsenin meçhulü değil.

Görüyorsunuz, simit sözcüğünün kökenine ilişkin bazı ipuçları elde etsek bile, kesin bir sonuca varamıyoruz. Zaten dilbilimci olmadığımızdan, bu çaba bizi aşacaktır. Konuya bilimden çok sezgi ya da tahmine dayalı olarak yaklaşırsak, sözgelimi Yunanistan'ın eski cumhurbaşkanı, akademisyen Kostas Simitis'e soyadının İstanbullu dedelerinin "simitçi"liğinden [Rum aksanıyla "simitzi"] miras kaldığını rahatlıkla düşünebiliriz. Gene de, Yunanca *psomi*'nin bizde "somun"a dönüştüğü, pide sözcüğünün de dilimize gene Yunanca *pitta*'dan (İtalyanlar *pizza* diyeceklerdi) geçtiği gibi, simit sözcüğünün de belki *semidalis* ve özellikle, *zymites*'ten geçmiş olması da hemen dışlanmaması gereken bir olasılık.

Her halükârda, susamlı olup olmadığını bilemediğimiz, ancak has buğdaydan mayalı ve fırında pişirilen bir ekmekten söz ediliyor. 12. yüzyıla tarihlenen Bizanslı *Prodromos'un Şiirleri*'nde sözü geçen halka ekmekçiklere *koullourotsi* dendiğini de ekleyelim. İyi hoş da, günümüzde Yunanlıların *koulouri* dedikleri ve en az bizdeki kadar popüler susamlı halkaları, şeklen İstanbul simidine benzese de lezzetleri çok farklıdır, zira hamurunda süt ve şeker vardır. *Koulouri*, biçimi ve susamı benzese bile, bizim çıtır gevrek geleneksel simidimizden çok farklıdır. Dilerseniz, 19. yüzyılın sonuna doğru İstanbul'dan Atina'ya göç eden Maria Yordanidu'nun *Loksandra – İstanbul Düşü* romanının ka-

dın kahramanı Loksandra'yı arkadaşı Eleni ile Atina bulvarlarında gezerken izleyelim:

"Kabak çekirdeği ve simit satın aldılar.
'Bu ne biçim simit böyle?'
Yüzünü ekşitiyor:
'Mmm! Nerede İstanbul'un ramazan simitleri! Nerede Karaköy'ün *yağlı* simitleri. He Eleni? Nerede Karaköy'ün yağlı simitleri! Hıh! Ah İstanbul, ah!'"

Yoksa Arapçadan mı Geçti?

Simit sözcüğünün kökeni üzerindeki merakımızı bu kez başka komşularımıza yöneltelim, sözgelimi Mısır'a. Nil kıyısındaki başkent Kahire'de günün her saatinde seyyar bir satıcıdan alınabilecek, kimi zaman bir parça simit veya haşlanmış yumurtanın da eşlik edebileceği susamlı halkalara *semeet* denmesi bir rastlantı olmasa gerek. 16. ve 19. yüzyıllar arasında Osmanlı İmparatorluğu'nun bir vilayeti olan Mısır'da simit ismi elbette yadırganamaz. Yadırganamaz diyoruz, çünkü 13. yüzyılda Bağdat'ta yazılmış ünlü Arap yemek kitabı klasiği, El-Bağdadî'nin *Kitabü't-Tabih*'inin 15. yüzyılda çevirisini yapan Osmanlı hekimi Muhammed bin Mahmûd Şirvanî'nin de simit sözcüğünü sadece has beyaz un olarak tanımladığını az önce görmüştük. Bu nedenle, bildiğimiz simidin başta Kahire olmak üzere Mısır kentlerinde bilinip yaygınlaşmasının da bu ülkenin Osmanlı yönetimine geçtiği 1517'den, yani 16. yüzyılın başlarından sonra gerçekleştiğini varsayabiliriz.

Ne var ki, Evliya Çelebi'nin *Seyahatnâme*'sinde sözünü ettiği 1657 yılında İstanbul'da icra-ı

"SEMEET-AH"...

Simidin etimolojisini araştırırken, tesadüfen karşımıza çıkan bir başka kaynağa değinmeyi de unutmayalım: Meksika ve Orta Amerika ülkelerinin Maya dili ve kültürü uzmanı Albert Gallatin'in 1845'te Amerikan Etnoloji Cemiyeti toplantısında sunduğu "Notes on the semi-civilized nations of Mexico, Yucatan, and Central America" başlıklı tebliğine. Ne görelim, Zacapa yerlilerinin konuştuğu Pocomam dilinde *semeet-ah* diye bir sözcük varmış ve de "ekmek" anlamına geliyormuş...



sanat eden "Esnâf-ı simitçiyân"ın piri olarak Reyyân-ı Hindî'yi gösteriyordu: "Selmân belin bağlayup İmâm Hasan'a Hüseyin'e simit halka hedaya getürüp ol şehzadelerin hıdmetinde olurdı, kabri Mısır diyârında Kına şehrinde Abdurrahim Kınavî senbinde medfundur." Hazreti Ali'nin oğulları İmam Hasan ve Hüseyin'e "simit halka" götürmesi de bizi 7. yüzyıla götürürken, dolaylı olarak da Arapların simidi Türklerden çok önce bilip yaptıklarını kanıtlayabilir. Tabii, Evliya'nın kendine özgü iddialarını kimi zaman uydurmacaya olan düşkünlüğünden süzmek koşuluyla...

Türklerle Arapların ilişkilerinin Orta Asya'dan Anadolu'ya geçiş sürecinden çok öncesinde başladığı, Müslümanlığı kabul edişlerinden sonra da Arap kültürünün etkisinin arttığı açıktır. Bu nedenle, Arapların yanı sıra çeşitli Ortadoğu ülkelerinde kimi zaman simit, kimi zaman da kurabiye olarak nitelenebilecek çeşitli unlu mamullere genelde *kaak* (çörek) dendiğini de unutmayalım. Örneğin bizde, Gaziantep yöresinde nohut mayasıyla yapılan ve halk arasında "kahke" (kahge) denilen kimi susamlı, kimi sade, tatlı, tuzlu, yağlı kurabiyelerin de *kaak*'tan türetildiği açıktır. Nitekim bu kentin, un, şeker, zeytinyağı, mahlep otu, tuz ve susamla (Antep'te "küncü" derler) yapılan ve taş fırında pişirilen ünlü yağlı ramazan kahkesinin bir adı da Halep kahkesidir.

Yuvarlak ekmek özelliği taşıyan ve bizim simide göre daha enli olan, kökeninin eski Mısır'a kadar da gittiği bilinen susamlı ekmek *kaak*'ın hamuru genelde nohut mayası ile yoğrulur (tıpkı bizdeki geleneksel simidin yapılışındaki gibi). Ama hamuru pişirilmeden önce kısa süre pekmezli ya da şekerli sıcak suya batırılmaz. Satışı ağırlıkla sokak satıcılarının egemenliğinde olan bu *kaak*'lar tek başına günün herhangi bir saatinde ya da yöresel bir kekik türü olan ve kurutulup öğütülmüş, zeytinyağıyla karıştırılmış "zahter"le birlikte kahvaltıda yenilir. Kudüs'te yaşayan Filistinlilerin pek sevdiği *kaak bi sim sim*'e (susamlı kaak) katı yumurta ve haşlanmış bakla ya da nohut ezmesinden yapılan bir çeşit sebze köftesi, *falafel* de eşlik edebilir. Suriye'de ölünün ruhuna yapılıp ikram edilen *kaak el asfar* da tatlı bir simit türüdür.

Gelgelelim, bildiğimiz simidi, ne sözcük ne de ürün olarak, Araplardan aldığımızı ortaya koyan kesin bir kaynağa ulaşabilmiş değiliz. Kısacası, Yunanca örneğinde de gördüğümüz gibi, simit ve benzeri sözcükleri bizi epey dolaştırıyor, ama elimize kökenine ilişkin somut ve güvenilir bir tutamak vermiyor.

Simiti İlk Kimler Yaptı? Gereksiz Bir Soru...

Her neyse, biz bir un türü değil, pişirilmiş hamur yiyeceği anlamında halka simide odaklanırken, artık isminden çok cismiyle, dokusu ve tadıyla ilgilenelim. Böylelikle simit sözcüğünün kökeni ya da simidi ilk kimlerin yaptığı gibi karmaşık ve o denli gereksiz soruları bir kenara atabiliriz. Öyle ya, *Çatal Kültürü – Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi*'nin yazarı Giovanni Rebora'nın yerinde saptamasıyla, "[...] yemek tarihini araştıran bir kişi için, belli bir yemeğin anavatanına dair kanıtlar, herhangi bir antika parçadan öte bir anlam taşımaz. Önemli olan, bir yiyeceğin ne kadar geniş bir alana yayıldığıdır. Eskilik, soyluluğun bir işareti olabilir; ancak bir yemeğin iyi, besleyici ve elde edilebilir oluşu, onun daha büyük bir ilgiyi hak ettiğini gösterir."

İşte bu bağlamda, tarih boyunca Orta Asya'dan Ortadoğu'ya, Kuzey Afrika'ya, Anadolu'dan İstanbul'a, Balkanlar'a ve Doğu Avrupa'ya, farklı dil ve dinlerden toplumlarda simit benzeri ekmeklerin üretilmiş olduğu ve halen de üretildiği açıktır. Örneğin, arkeolojik buluntulara göre kökü İÖ 300'lere dek giden, Doğu Türkistan (Uygurlar) ve İran'da *girde nan* (kirde, yuvarlak ekmek) denilen, bizde simit, gevrek, açma, halka, gilik, kahke, taplama, kuru ekmek, Yunanistan'da *koulouri* ve *lambropsomo*, Sırbistan'da *devrek* ya da *çevrek*, Romanya'da *covrigi*, Bulgaristan'da *gevrek*, İtalya'da *taralli* ve *ciambella all'anice* (anasonlu halka), Finlandiya'da *vesirinkeli*, Ermenistan'da *simit*, Rusya'da *bublik*, Mısır'da *semeet* ve *kaak*, Portekiz'de *rosquilha*, Meksika'da *pan del muerto* (ölü ekmeği) ve *rosca de reyes* (kralların halkası, tacı), Almanya'da *brezel*, Doğu ve Orta Avrupa kökenli, şimdilerde de İngiltere, Amerika ve Kanada'da popüler bir yiyeceğe dönüşen, aslında Hıristiyanlara özgü *pretzel* ya da Yahudilerin ve özellikle Polonya Yahudilerinin, kültürel kimliğinin bir parçası olan *bagel* adı altında; mayalı veya mayasız, sade veya yağlı, tatlı ya da tuzlu, susamlı ya da susamsız yapılıp, değişik malzemeler ve farklı teknikler ile pişirilen, değişik lezzetlerde, kimi ekmek, kimi simit, kimi de çörek kıvamında, ortaları dar ya da geniş delikli, yumuşak ya da sert kabuklu, kimi kolay yenen hafif, kimi iyice çiğnenen tıkız, irili ufaklı, adları farklı ama özünde benzer çeşitli yuvarlak ekmek ya da halkaların, başka bir deyişle "simitgillerin", ilk nerede "icat edildiği" konusu bizim için o kadar önemli olmamalıdır. Hele hele, kimi benmerkezci Batılı yazarların, hatta bizim de kimi kraldan fazla kralcı sözde dış tanıtım uzmanlarımızın internet sitelerinde yaptıkları gibi; örneğin Uygurların yuvarlak ekmeği

girde nan'ı ya da bizim geleneksel sokak simidimizi, Uygur veya Türk *bagel*'i gibi yorumlamanın ne kadar saçma, üstelik mesnetsiz olduğunu unutmadan...

Farklı İsimler, Benzer Ürün...

Sözgelimi, Türk, Kürt, Arap, Rum, Ermeni, Laz, Çerkez kültürlerinin harmanlandığı Anadolu'nun dört bir yanında üretilen, ortası delik olduğu için bir değnek veya ip parçası ile kolayca taşınabilen, günlük tüketilen ya da bir süre saklanabilen halka ekmek çeşitlerinin, adlarının farklı, pişirme yöntemlerinin değişik olmalarına karşın, özünde birbirlerine benzedikleri hemen anlaşılır. Nitekim, Siirt'in tandır "kuru ekmek"i, Sivas'ın "gilik"i, Niğde'nin "halka"sı, Diyarbakır'ın "deztenan", "kilor" ve "kilore"sinde bunu açıklıkla görüyoruz.

İstanbul Fatih Zeyrek'teki "Kadınlar Pazarı"nda iplere takılı olarak satılan, ortası "hamur şişmesin" diye delik bırakılmış "kak" ya da "kuru ekmek"ler örneğin, Kastamonu'dan Konya'ya, Rize'ye birçok bölgede "kel simit" denilen, hatta tiridi bile yapılan susamsız simit türü sayılabilir. *Nimet Geldi Ekine – Türkiye Ekmeklerinin Öyküsü* incelememizden bu Güneydoğu Anadolu ekmeğinin tarifine bakalım:

"Siirt'te köy değirmeninde öğütülmüş kepekli esmer undan yapılan ünlü 'kuru ekmek', yöre diliyle [Arapça] *ıghbeys kâk*'ı, yufka ve tap taplar [taplama] pişirildikten sonra, tandır soğumaya başlayınca yaparlar. [...] Geceden sabaha tam 14 saat tandırda kalan bu ekmekler ilk olarak suyunu iyice yitiriyor ve peksimet gibi sertleşiyor. 'Kuru ekmek', rutubetsiz bir yerde 6-7 ay dayanıyor. Çok sert olduğu için ancak ıslatıldıktan sonra yenilebiliyor. Kırılıp, üzerine kaynar süt veya et suyu, sarmısaklı yoğurt ya da kelle-paça çorbası dökülerek nefis bir paparası da yapılabiliyor."

Gilik denilen, ortası delik bir başka simit-ekmek türüne gelince; Mine Arlı ve Nermin Işık'ın "Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri" bizi bilgilendiriyor: "Mayalı hamurdan ortası genişçe delik ve yassı olarak hazırlanan, 25 cm çapında, daire şeklinde olan ekmektir. Gilik iki amaç için hazırlanır. Birincisi memmeciğim giliği, diğeri kırk giliğidir. Memmeciğim giliği 7 cm kadar çapında olan simitlerdir. Giliklerin 20 kadarı ipe dizili olarak Ramazan ve Kurban Bayramı arefesinde çarşıda satılır. Kırk giliği, ölen kişinin kırkıncı ölüm günü yapılarak komşulara dağıtılan ekmektir. Üzerine çöreotu serpilir. Gilik Sivas yöresinde yapılmaktadır. Gilik Erzincan civarında, çörek biçiminde, sacda pişirilen küçük ekmek olarak bilinmektedir."

Arlı ve Işık'ın sözünü ettikleri bir de değişik bir halka çeşidi var:

"Niğde'nin mahalle fırınlarında pişirilen mayalı ekmek türüdür. Hamur elle yuvarlanarak uzatılır ve iki ucundan tutularak U harfi şekline getirilerek fırında pişirilir. Bu şekilde ve fazlaca pişmiş ekmeğe Niğde'de 'halka' adı verilir. Halka evde iki gün içinde kurur ve ters U şeklinde ipe dizilerek muhafaza edilir."

Kürt Mutfak Kültürü ve Kürt Yemekleri'nin yazarı Cemşid Bender'in "simidimsi tandır ekmeği" olarak tanımladığı "deztenan"ın yapılışına da bakalım: "Hamur mayalanır ve yoğrulur. Yuvarlak içi simit gibi açılır ve tandıra vurulur." Yazarın, "simidimsi fırın ekmeği" diye nitelendirdiği "kilor"un tarifine gelince: "Hamur mayalanır. Yuvarlak ve içi boş çember biçimine getirilerek fırında pişirilir." Malzeme aynı, ama biri tandırda ötekisi fırında pişiriliyor. Gene fırında pişirilen ama bu kez farklı bir biçim verilen delikli fırın ekmeğinin adı da "kilore": "Hamur mayalanır. Uzunca elips biçiminde açılır. Ortada tek küçük delik bırakılır ve fırında pişirilir." Kilor ile kiloreyi ayıran özelliklerin ise ortadaki deliğin büyüklüğü ve yuvarlak ya da uzunlamasına biçimlendirilmesi olduğunu izliyoruz.

Aynı İsim, Farklı Ürünler

Ortası delik ekmekler ve "simidimsi" ürünleri bir kenara ayırıp sadece simide odaklansak bile, görülen o ki, bu tür açlık giderici, doyurucu, pratik, kolay bulunur ve düşük maliyetli yiyeceklerin üretimi de geniş bir coğrafik alana yayılmıştır. Dahası, göçmenler aracılığıyla başka ülkelere, hatta kıtalara da taşmıştır. Söz konusu kültürel alışveriş bağlamında, Balkanlar'da da oldukça yaygın olan simidin ülkeden ülkeye farklı ad ve içerikte bilindiği ve yapıldığı açıktır.

Örneğin, Bulgar kökenli bir Amerikalı yemek kültürü araştırmacısı olan Maria Kaneva-Johnson'un, 1986'da İstanbul'da yapılan I. Milletlerarası Yemek Kongresi'nde sunduğu "Notes on Turkish Contributions to Balkan Flour Confectionery" (Türklerin Balkan Unlu Mamullerindeki Katkıları Üzerine Notlar) başlıklı tebliği de bu gerçeği dile getiriyordu. Osmanlı döneminde Bosna, Yunanistan, Bulgaristan, Sırbistan ve Eflak gibi Balkan eyalet ve ülkelerinde, başta Konyalı olmak üzere Anadolu'nun çeşitli yörelerinden gelen çok sayıda Türk köylüsünün Doğu Trakya ovalarında yerleştiği ve tüm nüfusu Türk olan köyler, kasabalar kurulduğuna değinen Kaneva-Johnson, ayrıca Osmanlı sipahilerinin, vali ve beylerinin de, belli sayıda askeri Osmanlı yönetimine sağlamak koşuluyla, kendilerine tımarlık olarak ve-

rilen çok sayıda Hıristiyan köyüne de İstanbul saray mutfağının yemek âdet ve alışkanlıklarını taşıdıklarına değiniyor.

Balkanlar'a bu yolla yayılan Türk unlu mamullerinin de bir listesini yapan Kaneva-Johnson, Bulgarların *akutma* ya da *katma*'larının Türkçe "akıtma"dan, Bosna'da, Hırvatistan'da ve Slovenya'da yapılan *bazlamaca*'nın ise Türkçe "bazlamaç"tan kaynaklandığını; Arnavutça *cyrek*, Bulgarca *chourek*, Bosnaca *cureké* veya Yunanca *tsoureki*'nin ise Türkçe çörek karşılığı olduğuna dikkati çekiyor.

Gelelim Türkçede fırında kurutulmuş ekmek dilimlerinin yanı sıra, simit anlamında da kullanılan "gevrek" sözcüğüne: Gevrek de Arnavutça ve Makedonca *gjevrek*, Bulgarca *gevrek*, Bosna-Hırvatçada *djevre*k olarak karşımıza çıkıyor. Sokakta simit satanları tanımlayan *gevrekchii* de bizim gevrekçi ya da simitçiden başkası değil.

Bulgar, Arnavut ve Makedon *gjevrek*'leri hem biçimleri hem de yapılışlarıyla bizim simide benziyor: İçinden çok kabuğu ağır basan, koyu renkli, mayası az tutulan, hamur halkaların önce kısa süre özel bir tatlı karışımda hafif haşlandıktan sonra fırında pişirilmesiyle ortaya çıkan bir unlu mamul. Oysa bu gevrekler kimi Balkan kentlerinde sadece biçimiyle bizim simitleri andırıyor: Sözgelimi, Belgrad (Sırbistan), Bosna ya da Zagrep'teki (Hırvatistan) adıyla *djevrek*, büyüklük itibariyle simitle aynı olsa da, hamuru yoğrulurken içine az miktarda yağ, süt, şeker, yumurta gibi kimi zenginleştirici malzemeler katılıyor. Dahası, kabartma tozu ekleniyor. Söz konusu halkaların pişirilmeden önce sıcak suya atılması ya da pek-

BALKAN FOLKLORUNDA "SİMİT"

19. yüzyılda Makedonya'da halk düğünlerinde evlenme törenini izleyen pazartesi günü, "gelinin bakire çıktığını tasdik anlamında", konuklara simit (çörek ya da ekmek) ile tatlı erikten yapılan bir tür konyak (*blaga rakija*) ikram edilirdi. Söz konusu çöreklerle ilgili olarak bir Bosna halk şarkısında "O istemiyor... İstediği şişkebap ve simit" sözleri dikkati çekiyor. Maria Kaneva-Johnson, ayrıca Bulgaristan'da bundan 30 yıl öncesine dek "simitçi" denilen sokak satıcılarının köylerde, kasabalarda simit denilen bu çörekleri taze taze sattıklarını anımsıyor ve şimdilerde bunların artık sanayi tipi üretildiğini ekliyor.

(Kaneva-Johnson, "Notes on Turkish Contributions to Balkan Flour Confectionery")

mez veya şekerli bir karışıma bulanması da söz konusu değil. Bu nedenle, bir tür bisküviler ya da kurabiyeler hazırlanırken, kimi zaman da una sıcak su, tereyağı, daha sonra çırpılmış yumurta eklenip yoğrularak, Fransızların *pâte à choux* (dilimize "pataşu" olarak geçmiştir) dedikleri bir hamur yapılıyor. Bu tür gevreklerde, "ekler" (*éclair*) ya da "profiterol" (*profiterole*) pastaları hazırlanırken olduğu gibi, pişince şişen hamur ikiye bölünüp içine pastacı kreması konuyor. Özetle, bu *djevrek*'lerin bildiğimiz gevreklerle ilgisi pek yok.

Arnavutça, Boşnakça ve Makedonca *simit*, Bulgarca *simid* olarak yerleşen sözcüğe gelince, gene bizim bildik simitten çok uzaklardayız. Çünkü, Kaneva-Johnson'un da altını çizdiği gibi, "simit" sözcüğü bu Balkan ülkelerinde "çörek" ya da en iyi beyaz saf undan yapılmış "ekmek" anlamında kullanılıyor. Çörek ya da ekmek sayılsın, bu simitler nohut mayasıyla mayalanıyor. Bu maya ise güzel bir lezzet ve aroma veriyor simide.

Sözcük kökeni ve kimlerin ilk kez yaptığı konuları üzerinde daha fazla durmayıp, bizim İstanbul simidine gelelim:

Özünde beyaz has undan yapılmış susamlı "simid-i halka" denilen bir çeşit ekmek olduğunu, Osmanlı döneminde simidi anlatacağımız bölümde ayrıntılı bir biçimde göreceğiz. Sonraları, simit ve halka sözcükleri ayrışacak; simit sözcüğü tek başına kalırken, daha küçük ebatta yağlı yağsız, susamlı susamsız yuvarlaklara hurde [ya da hurda] halka, yani küçük halka, ileride de sadece halka denilecekti. Günümüzde ise, genelde "yağsız" dense de hamuruna az yağ da katılarak, dibi yağlanmamış tavalarda, yüksek ateşli fırında pişirilen, beşli onlu satılan, açık renkli, susamsız, kuru ve sert ürüne halka deniliyor. "Yağlı" halkaların hamuruna ise kandil simitlerine katılan oranda sıvıyağ katılıyor.

Dahası, İstanbul simidinin özel ununun öğütüldüğü değirmenden, hazırlanış ve satışına dek uzayan kendine has özellikleri vardır. Amacımız, söz konusu özelliklerini tek tek saptayıp sizlerle paylaşmak ve sonuçta İstanbul'un geleneksel simidine sahip çıkmaktır. Çünkü bu simidin ebadı, gevrekliği, çıtır lokmalarının ağızda çiğnendiği zaman dokusunun damağa verdiği haz bambaşka, tek kelimeyle eşsizdir. Ne başka kentlerin ne de ülkelerin simidi onunla yarışabilir.

Biraz da Simidin Biçimi Üzerinde Duralım...

Yediğimiz simit sözcüğünün "yuvarlak" anlamına geldiğini iddia edenler var; Willy Sperco gibi. Ne var ki, bu konuda herhangi bir kaynağa dayanmıyorlar. Oysa, geometride simit dendiği vakit, herkes bir çemberi, bileziği düşünür. Ama bu özel bir çemberdir. Geometri dilinde bu "boyutlu simit"in tarifini *Büyük Larousse*'tan alırsak: "Bir C çemberinin kendi düzleminde, çap olmayan bir Δ doğrusu etrafında dönmesiyle doğurulan yüzey"dir. Buna göre, "C'ye teğet Δ için sıfır bilezikli bir simit elde edilir." Denizcilik dilinde geçen cankurtaran simidi gibi, otomobillerdeki direksiyon da çembersel bir simittir. Gene denizcilikte, *Meydan Larousse*'ta sözü edildiği gibi, "bir halat veya zinciri ırgat, vinç veya bocurgatla çekmek için kullanılan iki ucu birbirine eklenmiş ip veya zincir halka"ya da simit denilir.

Çember, halka, bilezik anlamlarını bir kenara bırakalım. Bizi burada, asıl ilgilendiren konu, simitlerin neden yuvarlak yapıldığıdır. Önce, sembolik açıdan daire üzerinde duralım. Daha sonra, simitlerin halka şeklinde hazırlanıp pişirilmelerinin özel kimyasal, fiziksel ve duyusal gerekçeleri olup olamayacağı konusunda düşünelim.

Simidin sembolik bir özelliği de var mı?

Halka biçimli bir ekmeğin, sembolik anlamı da olabilir mi? Öyle ya, sözgelimi, Ortodoks Hıristiyan Rumlar kadar Müslüman İstanbulluların da pek sevdiği paskalya çöreğinin örgülenmiş hamur kıvrımları tek tanrılı dinler öncesinde bile, dişilik, doğurganlık ve bereketi, baharda canlanan doğayı, Paskalya Bayramı sırasında ortasına yerleştirilen renkli yumurtası da hayatı sembolize etmiyor muydu? Aynı şekilde, çatal çöreğe bakarsanız doğurganlık, bereket ve yaşamı simgeleyen vulvayı andıran biçimiyle, kadının cinsellik organıyla adeta eşleştiğini görürsünüz. Gerçekten de, tarih boyunca bereket tanrılarının kadın olması, dişi organ biçimlerinin ekmeklere, çöreklere yansıması bir tesadüf değildir. Nitekim, helezoni biçimdeki tahinli çörek de, toprak ana, bereket ve doğurganlık simgesidir.

Bir başka sembolik örnek olarak, dinsel açıdan da Hıristiyan Alman ve Avusturyalıların pek sevdikleri, hatta göç yoluyla ABD'lilere de benimsettikleri, birbirine yapışık üç halkadan oluşan tuzlu çörekleri *pretzel*'i verebiliriz. *Pretzel*'in biçiminde de açık bir sembolizm söz konusudur. Çünkü, birbirine yapışık bu üç halka, Hıristiyanlığın Kutsal Üçlüsünü (teslis) simgeliyor: "Baba, Oğul ve Kutsal Ruh." *Pretzel*, bu bağlamda, sembolik açıdan onu yiyenlere şans, refah ve manevi bü-











tünlük getiriyor... Birbirine yapışık bu halkalar, evlilik törenlerinde ortaya çıkarılıp konuklara ikram edildiğinde, bu kez iki aile arasında kurulan bağı "düğümleyen" bir rol de üstleniyor. Zira, *pretzel*'in her halkası sonsuza dek süren aşkın simgesi oluyor...

Çok daha gerilere, İÖ 1600-1200'lere gidelim: Hititler örneğin, dinsel törenlerinde sundukları ekmeklere tanrı ve insan, hayvan (kuzu, küçük koyun, domuz, sığır), insan uzvu (kulak, parmak, kalp, meme, diş), geometrik şekiller (üçgen, daire) ya da gök cisimlerine (ay, güneş, yıldız) benzer biçimler verirlerdi. Arkeolog Tolunay Sandıkçıoğlu'nun da altını çizdiği gibi, bu uygulama antik Doğu halkları arasında oldukça yaygındı. Hititler, ekmek sözcüğünü Sümerce *ninda* ve aynı anlama gelen *zuwa*'dan almışlardı. Bu sözcükler, hem ekmeği hem de genel anlamda besini tanımlıyordu; günümüzde ekmek sözcüğünün ifade ettiği gibi. Ahmet Uhri, Asuman Albayrak ve Ülkü M. Solak'ın *Hitit Mutfağı* başlıklı ilginç araştırmaları da, Hititlerin söz konusu geometrik ekmekleri arasında disk biçiminde yuvarlak *kaggari*, küre ya da top biçiminde *purpura*, yüzük ya da çember biçiminde *huri*, nar biçiminde *nurati* veya salkım üzüm biçiminde *muriyala* denilen ekmeklerin bulunduğunu doğruluyor.

Mitolojik çizimlerde sık sık karşımıza çıkan kutsal yüzük ya da halkaya bir bakalım: Ne başı ne de sonu olan dairesel biçim kimi toplumlarda birlik, bütünlük, sonsuzluk, tanrıça ve kadın gücünün en eski ve evrensel sembolü olarak görülüyor. Tarih boyunca "yer merkezli" dinlerde, hatta günümüz paganlarında da dairenin, kadın ruhu ve gücünü, evreni ya da ruhlaştırılmış Toprak Ana'yı temsil ettiği biliniyor. Kathryn Wilkinson'un *Semboller ve İşaretler* adlı çalışmasında, daire ve kürenin aynı zamanda bir Tanrı

simgesi olduğu vurgulanıyor. Başı ve sonu olmayan daire, ebediyet ve kusursuzluğun evrensel simgesi olarak sık sık karşımıza çıkıyor. Uzakdoğu uygarlıklarında, ortasından bir haç işareti ile dörde bölünen daire Kuzey, Güney, Doğu ve Batı ruhlarını, başka bir anlatımla dört temel unsuru –toprak, su, hava (ya da rüzgâr veya ruh) ve ateşi– simgeler. Öte yandan, eski Mısır'da ortası noktalı daire "Horus'un gözü"nü, yani Güneş'i temsil ediyordu. Hindular ve Budistlerde ise, ortasında bir nokta olan daire, eril yani erkek gücü tanımlarken, birlikte daire ve nokta bir biçimde eril ve dişi güçlerin ortaya çıkmasının sembolleri olarak anlam taşıyor: Daire kozmik vulvayı, nokta ise erkeklik kıvılcımıyla başlayan yaşamı temsil ediyor. Daire ya da "yaşam çarkı"na gelince; bu geometrik biçim de Güneş'i, gezegenleri, Tanrı'nın yarattığı evreni betimliyor. Dahası, yuvarlak biçimin, sözgelimi yuvarlak masanın da insanlar arasında eşitliği simgelediği de açıktır.

Ama, yuvarlaklığı daireyi çağrıştırsa da; simidin ayrıca üçboyutlu olması, yukarıda değinilen geometrik sembolizm örneklerini ikinci plana atabilir. Nitekim, *Vikipedi*'ye bir göz atarsak: "Topolojide ve geometride simit (torus) [kabarık] bir yüzeydir. Üçboyutlu uzayda bir çemberin, aynı düzlemde yatay ve çembere değmeyen bir doğru etrafında döndürülmesiyle elde edilir. Yiyecek simidin ya da yüzmek için kullanılan şişirilmiş iç lastiğin yüzeyi matematiksel olarak birer simittir" biçiminde tanımlandığını görüyoruz. Bu tanıma göre, günümüzdeki motorlu taşıtların "direksiyon"u, başka bir deyişle "direksiyon simidi", üçboyutlu bir dairedir. Bir başka örnek olarak da, örneğin Arapların başlarını örttükleri beyaz ipek şallar kayıp gitmesin diye kullandıkları, gene ipekten ama siyah renkli örülmüş "*aghel*'ya da *akel*" denilen çemberlerin de aslında simit biçiminde olduğu açıktır. Tıpkı, sokak simitçilerinin tezgâhlarını başlarında kaymadan tutmak için kullandıkları bezden enli ve tombul simitler gibi...

İlk olarak Orta Avrupa'da, özellikle Polonya Musevileri arasında ortaya çıkan bir yuvarlak ekmek olan *bagel*'i ele alalım: Bir söylentiye göre, *beugel* (üzengi), bir başkasına göre bilezik, bir başka söylentiye göre de Almancada yuvarlak ekmek anlamına gelen *bugel*'den türetildiği iddia edilen *bagel*'in içi delik yuvarlak biçimi elbette sadece bu bölgeye has bir özellik değildir. Eski Roma'da, Çin'de, Mısır'da, Orta Asya'da özellikle Türkistan'da (örneğin, Uygurların ince ekmek ya da pidesi *girde nan*) ve Anadolu'da benzer ekmeklere çok daha önceleri de rastlanmıştı. Ne var ki, biçim benzerliğine karşın, pişirim özelliğiyle, *bagel* bizim geleneksel simidimize çok daha yakın. Hamuru, arpa mal-



tı şurubu veya bal gibi tatlı bir karışımda kısa süre haşlandıktan (bizdeki "kazan simidi" gibi) sonra fırında pişirilen *bagel* konusunda ayrıntılı bir çalışma yapan Maria Balinska, *The Bagel: The Surprising History of a Modest Bread* (Bagel: Mütevazı bir Ekmeğin Şaşırtıcı Tarihi) başlıklı kitabında *bagel*'in Museviler için taşıdığı sembolik değer üzerinde durmayı ihmal etmiyor. Yazara göre, *bagel*'in ortasındaki delik açlığı simgelerken, *bagel* yemek o boşluğu ortadan kaldırmak, yani açlığı gidermek anlamını taşıyor. Ayrıca, *bagel*'in dairesel, başı ve sonu olmayan biçimiyle, daha önce sözünü ettiğimiz yaşamın ebedi döngüsünü de sembolize ettiği açıktır. Nasıl az önce değindiğimiz, Kutsal Üçlü'yü temsil eden *pretzel*'in onu yiyenlere sembolik açıdan şans, refah ve manevi bütünlük getirdiği inancı varsa, *bagel*'in de eskilerde nazara ve kötü ruhlara karşı koruyucu olduğuna ve şans getirdiğine inanılırmış. Doğu Avrupa Yahudi kültüründe, sünnet ve de cenaze törenlerinde *bagel*'in katı yumurta ile birlikte ikram edilmesi geleneği de vardır. Bu arada, yumurtanın da gene yaşamı ve yeniden canlanmayı sembolize ettiğini unutmayalım.

Meksika'daki *pan del muerto*, Suriye'deki *kaak el safran* ve Anadolu'daki "kırk giliği" gibi ölülerin ruhuna yapılan halka ekmeklerin, bir yerde yaşam ve ölüm arasındaki dairesel ilişkiyi sembolize ettiği söylenebilir. Ne var ki, bizim geleneksel simidin sembolik anlamı konusunda elimizde herhangi bir dayanak yok; İslamda Kuran okuyan ve Allah'a dua edenlerin ya da din âlimleri ve öğrencilerinin oluşturdukları "halkalar" dışında.

Bu nedenle, yukarıdaki örneklerden hareketle çeşitli tahminler yürütmek yerine, dilerseniz daha gerçekçi bir açıdan, simidin biçimi, malzemesi, pişirim yöntemi, rengi, çıtırlığı, dokusu ve lezzetine ilişkin kimyasal ve fiziksel öğeler üzerinde duralım.

İşe Fizik, Kimya Karışırsa...

Ekmek gibi mayalı hamurdan, ancak hamur parçalarının parmak kalınlığında "fitil" denilen çubuklara ayrılıp, sonra ikişer ikişer birleştirilip burgulanıp bağlanmasıyla yapılan simidin kabuğu, bırakın bildiğimiz somunu, ortası delik yuvarlak ekmekten bile çıtır ve lezzetli oluyor. Ekmek de, simit de çabuk bayatlar. Her ikisi de günlük, hatta nemli ortamda saatliktir. Gene de, ekmeğe göre kabuğu daha çıtır, içi de daha dolgun/tıkız olduğu için, simit biraz daha geç bayatlar.

Peki, simit niye daha çıtır oluyor? Fizikçi olmasak da açıklaması oldukça basit: Yuvarlak somun ekmeği düşünelim, fırında kapladı-

ğı yüzey ile toplam hamur kitlesi (hacim) oranı çok yüksek değildir. Oysa, 15 cm çapında halka simitte daha geniş bir yüzey/kitle oranı (rasyo) oluştuğundan, içi daha az hamur, kabuğu ise daha sert, dolayısıyla içi daha pişkin, dışı da gevrek çıkıyor. Simit hamuru burgulanırsa, pişerken "çatlama" yapar, bu da her tarafının aynı kıvamda pişmesini sağlar. Hele simit, geleneksel İstanbul simidinde olduğu gibi çift fitille burgulanıp bağlandığında, hamurun arasını daha iyi açar ve daha da güzel pişer. Eğer simit hamuru burgulanmadan yuvarlanırsa, şişer, kabarır. Pişerken hamuru tam çekmez.

Bu yüzden, simidin ağızda çiğnenmesi zevkli oluyor... Simit halkasının çapı küçüldükçe daha sert piştiği de bir gerçek. İşin ilginç yanı, başta metaller olmak üzere çeşitli maddelerin sertliğini ölçmede kullanılan ve "rhometre" adı verilen aygıtın da kanıtladığı gibi, "her faktörün eşit olduğu varsayılırsa, sertlik, her halükârda, küçük çaplı yuvarlaklarda daha geniş çaplı olanlara oranla, daha fazladır." James K. Goods ve David R. Roisum, *Winding: Machines, mechanics and measurements* (Sargı: Makineler, Mekanikler ve Ölçüler) başlıklı kitaplarında böyle vurguluyorlar. Halka biçimi verilen simit hamurunun yuvarlanıp bükülerek, hele çift fitille burgulanarak yapıldığında daha gevrek ve sert piştiği de açıktır. Rhometre, sadece metaller ve elektrik bobinleri için değil, simidin sertliğini ölçmede de yararlı olacaktır. Çünkü, ister metal ister hamur olsun, enerji akışı aynıdır.

Öte yandan, simit daha da lezzetli; çünkü pekmez ve susam da sıcakla temas ettiğinde simide bambaşka bir tat veriyor. Simidin bu özelliği, aslında kimya bilimcilerin pek iyi bildiği "Maillard Reaksiyonu" olgusuyla açıklanabilir: Proteinler ve şekerlerin yüksek ateşte birleşmeleri sonucu, ortaya koyu renkler, nefis lezzetler ve kokular çıkıyor. Örneğin, çiğ etin, tavuk veya balığın ızgarada pişince bu denli lezzetlenmesinin sırrı bu kimyasal reaksiyonda yatıyor. Fırın ustaları da bu işi yüzyıllardır kanıtlıyorlar zaten: Simit hamurundaki glüten (proteinler) ve nişasta (şekerler) uygun fırın ısısında nar gibi kızarırken simidin sertleşen yüzeyi kabuk oluşturuyor, ama içi de çıtır pişiyor ve "mis gibi" kokarak önümüze geliyor.

Ortasındaki boşlukla geniş bir halka biçimi verilen simit hamurunun fizik yasalarına göre her yanının daha eşit piştiği ve daha gevrek bir kabuk oluşturduğu, ayrıca pekmez ve kızarmış susamın etkisiyle –burada işe kimya da karışıyor– daha da lezzetli olduğu açık. Kaynar suda haşlandıktan sonra pekmezli soğuk suya batırılıp fırına verilen susamsız simidin bile, ekmeğe göre daha lezzetli olması çok doğal. İşin

kimyasına biraz daha girilirse, simit kabuğunun çıtırlığı ve daha koyu renkteki görünümünün pekmez ve susamın varlığının yanı sıra, simit mayasının ekmeğe oranla daha az tutulması sayesinde de gerçekleştiği ileri sürülebilir. Zira, mayası görece az tutulan hamur pişince daha koyu bir renk verir. Ayrıca, gerek kimi kara fırında yapılan ekmeklerin gerekse modern fırınlarda üretilen simitlerin fırına verildiklerinde üzerlerine buhar püskürtülmesinin de, simitlerin kabuk bağlama ve dolayısıyla renklerinin koyulaşmasına katkısı olduğunu unutmayalım.

Simit biçimi bir de pratik kolaylık sağlıyor: Ortasının boş olması, simitlerin iplerle birbirine bağlanıp asılarak ya da bir sopaya dizilerek daha kolay taşınmasına ve satılmasına olanak veriyor. Üstelik simit, sadece satan açısından değil, alan açısından da pratik bir yiyecek. Çünkü ekmeğe oranla çok daha hafif ve ufak, ele cebe sığıyor...



II.
TARİHİMİZDE SİMİT

Türkler İstanbul'a gelmeden önce de simit yapıyor muydu? Buna ilişkin bir tarihi belgeye henüz ulaşamadık. Gerçi, Süheyl Ünver'in "Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usûlleri ve Vakitleri" başlıklı incelemesinde, İstanbul'un Fatih Sultan Mehmed tarafından fethinden önce, Karaman Beyliği'nde İbrahim Bey Vakfiyesi'nde, çalışanlara, fakir ve muhtaç olanların yanı sıra, misafirlere de yemek çıkarıldığına; bu arada misafirlere "has simit, çörek, nefis yemekler ile üç gün ikram" yapıldığına değiniliyor. Ama bu has simidin, günümüzün popüler gıdası simit olmaktan çok, o dönemde "hatırlı kişiler"e ikram edilen "has un"dan yapılan bir ekmek olduğunu varsayabiliriz. Elimizde daha eskilere dayanan bir kanıt bulunmadığı veya buna ulaşamadığımız sürece, İstanbul simidini Osmanlı döneminden itibaren araştırmak bizce daha sağlıklı bir yaklaşım olacaktır.

Osmanlı'da Simit ve Simitçiler

Simit sözcüğü, nerden nereye...

Osmanlı dönemi boyunca simit sözcüğü değişik anlamlarda kullanıldı. Örneğin, "simitçibaşı" ve "simithane" sözcüklerine dikkat edelim: Topkapı Sarayı'na gelen unun, "dakik-i has", en kaliteli un olması gerekiyordu. Ayrıca, "fodula" denilen daha düşük kalitede un da getirtiliyordu. Bu unların temininden "ekmekçibaşı", dağıtımından ise "simitçibaşı" sorumluydu. Saraya gönderilmek üzere Bursa ve çevresinden sağlanan has buğday, değirmenlerde öğütülüp İstanbul'a gön-

derilmeden önce, "anbar-ı hassa"da depolanıyordu. Has unun yığıldığı geniş depoya ise "simithane" deniyordu. Aynı zamanda Bursa sarayının da "ağa"sı (en üst düzey idari görevlisi) olan simitçibaşına, bir "kethüda"nın (yönetici) emri altında, buğdaycı, ambarcı ve uncu olarak çalışan "simitçiler" yardımcı oluyordu.

Ama söz konusu kişilerin bildiğimiz simitçilerle hiçbir ilgisi yoktu. Bu nedenle, "Bursa Kadısına, Bursa Beyine ve Bursa Hassa-Harc Emini olana hüküm ki; Bursa'da vaki'olan has un haricden kimesneye işlenmeyüp Simidçibaşıya teslim olunup" tarzındaki padişah fermanlarının, sadece Bursa Hassa-Harç Eminliği bünyesindeki un toplamakla görevli kişileri ilgilendirdiği açıktı. Fodula buğdayına gelince, bu buğday has buğdayın tersine, İstanbul'a öğütülmeden getirilip, kentin değirmenlerinde işleniyordu.

Öte yandan, 1502'de dönemin padişahı Sultan II. Bayezid Han tarafından çıkarılan "Kanunname-i İhtisab-ı Bursa" (Bursa Belediye Nizamnamesi), piyasada satılan çeşitli ürünlerin üretim standartlarını belirlerken, ekmek ve çöreklerden söz ediyor, ama bildiğimiz simide ilişkin tek satır yok. Örneğin, çöreklerin nasıl yapılacağı belirtilirken "bozuk evsaflı" ürünlere de değiniliyor, ayrıca eski gramaj ve fiyatla (narh) satılacağını öngörüyordu:

"Ekmek ağırlığının yarısı olup ak undan olacak ve unun bir kilesine bir okka (bir okka dört yüz dirhem) yağ konulacak. Teftiş sırasında bozuk bulundu. Bunun da nedeni ve zamanı daha önce anıldığı gibi dört beş yıldan beri akça alıp boşlamak. Artık eski narh üzerine işlem yapılması kararlaştırıldı."

Halil Sahillioğlu'nun bu kez Kanuni Sultan Süleyman döneminin (1520-1566) başlarını kapsayan "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar" başlıklı incelemesinde, 1 akçeye düşük kalitede (ednâ) undan üretilen 500 dirhem ekmek alındığını; daha beyaz ancak orta kaliteli (evsat) undan yapılan ve pide biçimindeki "fodla"nın 400 dirhem, daha da elenmiş en kaliteli (âlâ) undan üretilen "kirde"nin ise 350 dirhem olarak çıkarıldığı görülüyor. O günkü İstanbul kadısı Sadi Efendi tarafından düzenlenen narh listesinde, ilk kez "yağsız simit"ten de söz ediliyor, ancak sade mi susamlı olduğu belirtilmiyor:

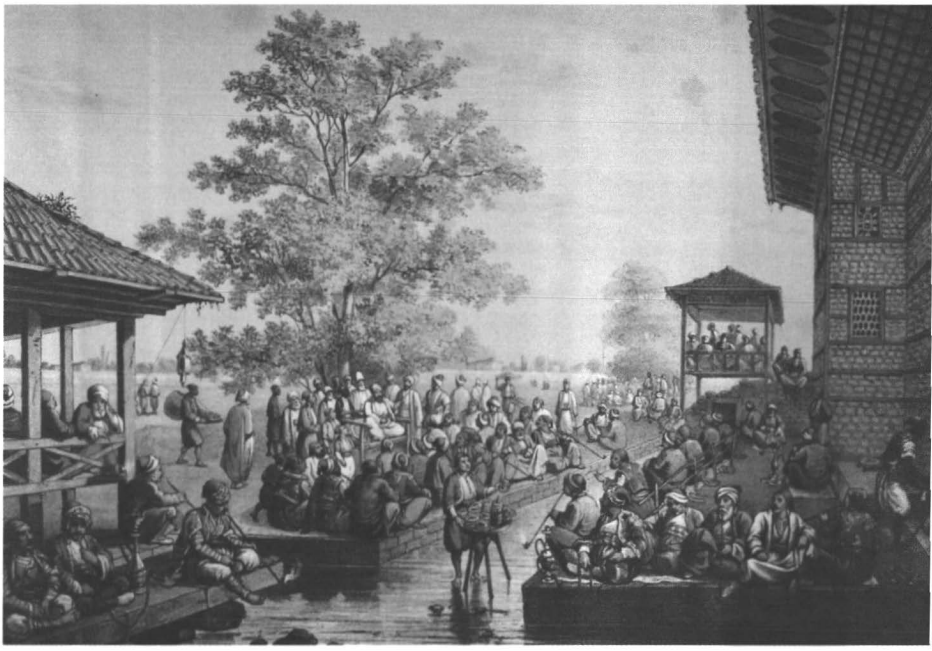
"İstanbul şehrine mahsus, pazar halkı ve çarşı esnafı arasında câri olan yeniden tesbit edilmiş fiyatlar cetvelidir. 29 Aralık 1525.

"[...] Hâliyâ a'lâ unun kilesi on sekize, evsatı on yediye, ednâsı on altıyadır.

Narh-ı	
etmek [ekmek]	500 dirhem
fodla	400 dirhem
kirde	350 dirhem
halebî ve boğaça ve Yahudiler halkası ve yağsız simit	300 dirhem
yağlu çörek	250 dirhem
yağlu hurda nokul [bir tür çörek]	125 dirhem"

"Pazar halkı ve çarşı esnafı"nın simidi bildiği, simidin yapılıp satıldığı açık. Peki, sultanın fırınlarında da simit çıkarılıyor muydu? İstanbul Topkapı Sarayı'nın orta avlusundaki görkemli "Matbah-ı Âmire"ye (Saray Mutfağı) komşu bir fırın, ayrıca bir "simithane" yani un deposu ve bir de "hassa simit fırını" (has un işleyen padişah fırını) bulunuyordu. *Osmanlı Saray Mutfağı 1453-1650* başlıklı kapsamlı bir araştırmayı gerçekleştiren tarihçi Arif Bilgin'e göre, bu fırın Kanuni Sultan Süleyman döneminde (1520-1566) yapılmıştı. Sözgelimi, 1566 yılına ait *Maliyeden Müdevver Defterler Tasnifi*'nde, saray mutfaklarında çalışan personel arasında "has ekmekçiler", "fodula ekmekçileri" ve "Bursa simitçileri" de yer alıyordu. Ancak, simitçi sözcüğü bizleri yanıltmasın, bu kişiler bildiğimiz simitleri değil, has buğdaydan ekmek üretiyorlardı. Dahası, gene Bilgin'in incelediği ve yaklaşık 80 yıl sonrasına ait olan 1642 tarihli bir başka *Maliyeden Müdevver Defterler Tasnifi*'nde de, yukarıdakilerin yanı sıra, "pişiriciler bölüğü", "hamurcular bölüğü", "elekçiler bölüğü" ve "buğday döğücüler" gibi farklı uzmanlık alanlarına ilişkin ayrıntılar bulunsa da, sarayda bildiğimiz simidin yapılıp yapılmadığını saptamamızın oldukça zor olduğunu söyleyebiliriz.

Oysa, günümüzde de dolaşan bir söylentiye göre, güya simidi Kanuni Süleyman'ın vezirlerinden Şemsi Paşa bulmuş, hatta padişaha da sevdirmiş. Nasıl mı bulmuş? Sarayda kadınların bir şeyi kavurarak yediklerini görmüş. Sormuş, "Bu nedir?" diye. "Susam" demişler. 1580'de Üsküdar'da Mimar Sinan'a yaptırdığı cami ve külliyesi ile adı semte miras kalacak olan bu Şemsi Paşa da, söylentiye göre, hamurları yuvarlattıktan sonra pekmeze attırıp susamlatmış, sonra da fırında pişirtmiş. Söylenti böyle de, söz konusu paşanın saltanat ailesinin dışındaki kişilere, üstelik hadımağaları hariç yabancı erkeklere yasak olan hareme nasıl girdiği ve kavrulmuş susam yiyen kadınları nasıl görebildiği elbette bir soru işareti doğuruyor kafamızda. Bu Şemsi Paşa'nın



Bursa'da Pınarbaşı Kahvesi, 19. yüzyıl Galeri Alfa. *Tanede Saklı Keyif, Kahve*, YKY, 2001.

"simidi icat ettiğini" doğrulayan, kanıtlayan hiçbir tarihi belge ya da kaynağın da, eğer yanılmıyorsak, bulunmaması ise apayrı bir konu...

Her halükârda, simidin bir un türü, simitçinin de ekmekçi olarak bilindiği gerçeğine sık sık tanık oluyoruz: Örneğin, Tarihçi Ahmet Refik'in, Osmanlı Arşivleri taramasında ilginç bulduğu kimi belgeleri bir araya getirdiği *Onuncu Asr-ı Hicri'de İstanbul Hayatı*'nda, III. Murad döneminde, 1580 tarihli bir hükümde saray simitçileri arasında olduğu gibi fodlacılar arasında da bir "meratip silsilesi" (hiyerarşi) yapılması gerektiği belirtiliyor:

"Kilârcıbaşıya hüküm ki, Mektub gönderüb Hassa fodula üstadları gelüb matıkkademden Hassa simid fırın huddamı [hizmetlileri, çalışanları] aralarında terakkiye bais bir silsile yoğiken merhum Sultan Selim zemanında bir üstad pişüricileri ve hamirkâr ve ekmekçi ve şakirdler tayin olunub aralarında birisi vefat etdikde yollu ile yolu birer pare ileruye varub terakkileri dahi bu vechile olub lâkin Hassa fodula fırnında bu makule âdet olmamağla hidmetkâra ihtiyac olduğu arz olundukda [...] buyurdum ki terakkileri mahlûlden virilüb hazineden

akçe çıkmamak şartıile Hassa fodula hademesinin dahi kanunları simid fırını hademesi uslûbunda olub emri celilkadim mucebince amel eyliyesin..."

Kısacası, bu "hassa simid fırını"nın da bildiğimiz simitçi fırınıyla bir ilişkisi yok; yukarıdaki hüküm de sadece, padişah ve ailesi için ekmek üreten has fırında çalışanlarla saray görevlilerine ekmek pişiren fodula fırınında çalışanları ilgilendiriyor.

Buna karşın, kent halkının halka simidi bildiği ve yediğini düşünebiliriz. Nitekim, 1596 başlarından 1597 ortalarına dek İstanbul'da kalan İngiliz gezgin Fynes Moryson, gezdiği değişik 12 ülkeye ilişkin gözlemlerini topladığı *An Itinerary* başlığı altındaki gezi kitabının üçüncü cildinde, kentin Müslüman sofralarında çörek, pide, simit, poğaça ve börek gibi yiyeceklerin yaygın olduğunu yazıyor.

"Simid-i Halka"nın Halkası Düşüyor

Halka biçiminde, has undan yapılmış yuvarlak bir çeşit ekmek türü anlamında simide ise, o dönemlerde kullanılan "halka simid" ya da "simid-i halka" tanımıyla ilk kez, örneğin, 1593 tarihli *Üsküdar Şeriye Sicili*'nde rastlıyoruz. Üsküdar mahkemesinin kaydında (No. 29, s. 127, belge no. 1297), simid halkası o dönemde 1 akçe karşılığı 135 dirhem ağırlığında satılıyordu. Ne var ki, "simid" sözcüğü bu halkaların "has un"dan, yani kaliteli beyaz undan yapıldığını belirtiyor. Başka bir deyişle, "halka" sadece biçimi ifade ederken, "simid" sözcüğü ise tek başına bugün kullandığımız anlamı vermiyor. Dahası, 135 dirhemi 1 akçeye satılması gereken bu halka simidin, günümüzün çerezlik simitlerine göre oldukça büyük yapıldığı (1 dirhem 3,2 gram olursa, 135 dirhem 432 gram eder) dikkatten kaçmıyor. Bu nedenle, halka biçimli bir ekmek çeşidini tanımladığını düşünebiliriz.

Aynı dönemde, İstanbul gibi Anadolu kentlerinde de çeşitli ekmekler üretilmekteydi. Mehmet Demirtaş'ın *Osmanlı'da Fırıncılık – 17. Yüzyıl* incelemesinde değindiği gibi, 16. yüzyıl sonu *Şeriye Sicillerine* göre, örneğin, İstanbullu fırıncıların önemli bir bölümünün de bu kente göç etmeden önce yaşadıkları Kastamonu'da, "somun, ev somunu, pide, simit, yağlı çörek, yağsız çörek, börek, gözleme, yağlı gevrek, gevrek halka, katmerfereş kâhisi, yağlı kâhi, parmak kete, yağlı peksimet, kıymalı kâhi gibi ekmek türleri imal ediliyordu."

Her halükârda, "simid-i halka"nın halkasının düşmesi, yani simidin tek başına bildiğimiz simidi tanımlaması epey bir zaman almıştır. Mübahat S. Kütükoğlu'nun "1010 (1600) Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul'da Çeşidli Eşya ve Hizmet Fiyatları" konulu arşiv incelemesinde, bu kez 100 dirhemi 1 akçeye satılan kalın bir "halka simid"den söz edilmektedir. Kütükoğlu'nun, "1624 Sikke Tashihinin Ardından Hazırlanan Narh Defterleri" başlıklı bir başka araştırmasında da, ekmeğin 150 dirhemine 1 akçe, onun yarısı ağırlığında 75 dirhemlik kalınca halka simide de gene 1 akçe tavan fiyat verildiğine tanık oluyoruz. Aynı çalışmada, örneğin Balıkesir'de saptanan narh fiyatları arasında yer alan "çörek-i ekmek-i sisamlı"nın ise yağlı susamlı çörek olduğunu ve 200 dirheminin 1 akçeye satıldığını görüyoruz. Açıktır ki, burada halka simid değil, bir çeşit yağlı ekmek kastedilmektedir. Nitekim, 1 akçeye satılan sade ekmeğin ağırlığı da 250 dirhem olarak saptanmıştı.

Öte yandan, 25 Haziran 1631 tarihli bir mühimme kaydında ise (*Mühimme Defteri*, no. 85, s. 161, no. 367) bu kez "simid-i kandil", yani kandil simidinden söz ediliyor.

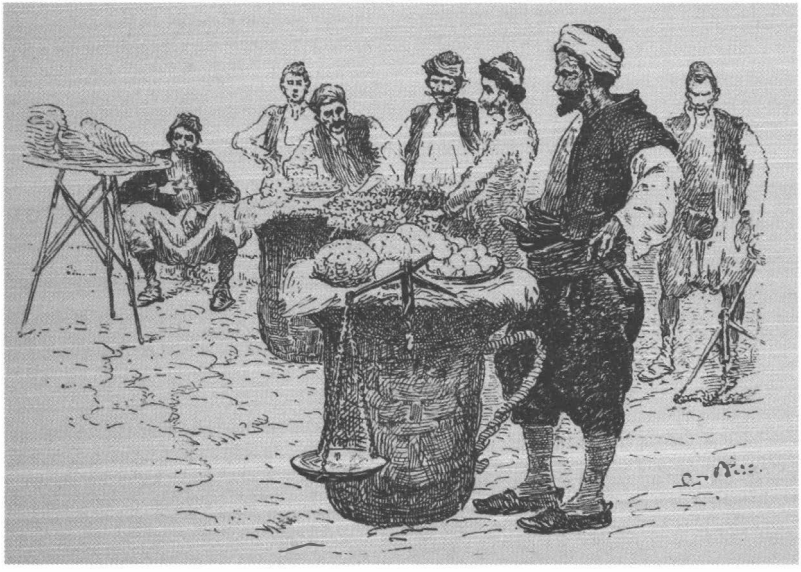
Kütükoğlu'nun *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*'nde de, 1639 tarihli bir narh uygulamasında 1 akçeye satılması gereken ekmeğin 130 dirhem, "halka simid"in ise 60 dirhem ağırlığında olduğu görülüyor. Kütükoğlu'nun 1640 ve 1651 yıllarına ilişkin unlu mamul fiyatları karşılaştırmasında da "halka simid"in bu kez 90 dirheminin 1 akçeye satıldığı, ağırlığının bir ara 115 dirheme kadar çıkartılıp sonra 95 dirheme düşürüldüğü izleniyor. Bu arada "simid unu, âlâsı"nın keylinin (kilesinin) 65 akçeye satılırken, daha sonraları ucuzlayıp 50 akçeye düştüğü, ardından 60 akçe olarak saptandığı da dikkatlerden kaçmıyor. Burada söz konusu olan "simid unu", en kaliteli beyaz un anlamına gelmekteydi. Nitekim, "kepekli un"un kilesi o dönemde 50 akçeydi.

IV. Murad döneminde, 1637'de İstanbul'da yapılan bina ve nüfus sayımında, belirlenen esnaf grupları arasında, uncular, un elekçileri, kalburcular, buğday çalkalayıcılarının yanı sıra; ekmekçiler, tuzcular, çörekçiler, börekçiler, kurabiyeciler, gözlemeciler ve gevrekçiler (gevrek burada peksimeti ya da galetayı andıran dayanıklı ekmek dilimleri anlamında) yer alıyordu. Ne var ki, "halka simidcileri"ne bu belgede değinilmiyor.

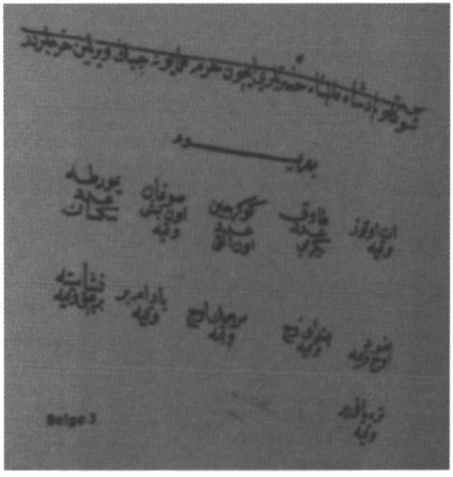
Topkapı'da Simid Halka

Sarayda "simid halka" üretildiğine ilişkin en eski belgeler ise 17. yüzyılın ortalarına ait. *Osmanlı'da Fırıncılık – 17. Yüzyıl*'ın yazarı Mehmet Demirtaş'ın Osmanlı Arşivleri'nde yaptığı araştırmada örneğin, 1651 tarihli bir *Mutfak Defteri*'nde, dönemin padişahı IV. Mehmed'e sunulan günlük unlu mamuller arasında, 24 adet "nân-ı müdevver" (nân-ı has, yuvarlak ekmek), 14 adet "nân-ı Beç" (Avusturya tipi ekmek) , 4 adet "nân-ı pite" (pide), 2 adet "nân-ı kirde" (mayasız hamurdan yapılan yufka ekmeği), 5 adet "semiz halka" (kalın halka ekmek) dışında; 2 adet çörek, 4 adet "halka-i revgan" (yağlı halka ekmek) ve 95 adet de "simid halka" bulunuyordu. Gene aynı defterde yer alan ve valide sultanın günlük ekmek "tayinatı"nda, padişahın annesinin sofrasının sayıca daha sınırlı oluşu nedeniyle, ekmek çeşit ve miktarı görece azalsa bile, 10 adet simidin unutulmadığı izleniyor. Tayinat listesinde yer alan ekmek ve çöreklerin ağırlığı 100 ila 250 dirhem (1 dirhem = 3,2 gr) arasında değişirken, 25 dirhemlik (80 gr) "simid halka"nın, günümüz simidini en çok çağrıştıran ürün olduğunu söyleyebiliriz.

II. Süleyman dönemine (1687-1691) ilişkin bir başka *Mutfak Defteri*'nde de, hünkâra başta "nân-ı has" olmak üzere, öteki çeşit ek-



Constantinople, Edmondo de Amicis, 1893.



17. yüzyılda Osmanlı Padişahlarının Günlük Yemek Masrafları, Adnan Giz. *Belgelerle Türk Tarihi* dergisi, sayı 6, Mart 1968.

mek ve çöreklerin yanı sıra, günde 30 adet "halka-ı simid" tahsis edilmesi, simidin sarayda bile ne denli sevilip arandığını göstermiyor mu? Nitekim, 19 Mayıs 1692'de de II. Sultan Ahmed'in annesi valide sultanın sofrasına her gün 6 adet nân-ı hasın dışında, çeşitli ekmek ve çöreklerden birer adet, ayrıca 1 adet yağlı halka ve 12 adet halka simid gidiyordu. Sultan II. Ahmed'in 12 Eylül 1694'teki günlük tayinatında, 35 adet simid de yer almaktaydı. Kısacası, bildik simidin de artık saltanat ailesinin vazgeçilmez yiyecekleri arasına girdiği görülüyor.

Peki, üç kıtaya hükmeden padişah ve yakın çevresinin sofralarında yer alan simitle İstanbul halkının arası nasıldı? Bu konuda *Narh Defterleri* dışında somut bir bilgiye ulaşmak şimdilik mümkün değil. Ne var ki, ucuzluğu ve doyuruculuğu ve her yerde bulunabilmesi özellikleriyle, gerçek bir halk yiyeceği olan simidin; kentin çeşitli semtlerindeki ticari halk fırınlarında da pişirildiği; işlek meydanlar, çarşılar, pazarlar ve mesire yerlerinde, yorulunca başlarında taşıdıkları tablaları ellerinde gezdirdikleri sehpanın üzerine yerleştirip, "Taze simit, taze gevrek!" diye bağıran seyyar "sokak simitçileri"nden geçilmediği açıktı. Yabancı gezginlerin kent gözlemlerinde uzun uzun değindikleri sokak satıcıları arasında simitçilerin de bulunduğunu biliyoruz. Ayrıca, özellikle, Regaip, Mevlit, Berat, Miraç ve Kadir Gecesi'nin kutlandığı kutsal gecelerde, özel olarak hazırlanan kandil simitleri, çörek ve lokmaların da muhakkak yenildiğini unutmayalım.

Dahası, Topkapı Sarayı Arşivi'ndeki *Matbah-ı Âmire Defterleri* üzerinde çalışan tarihçi Tülay Artan, saltanat ailesi ve devlet ricaline gönderilen günlük "tayinat"ların dökümünün yanı sıra, saray için yapılan alımların dökümünü incelerken; örneğin 1809 yılında başta ramazan ayı olmak üzere, değişik zamanlar da dışarıdan francala, börek, çörek ve "yağlı simit"in satın alındığını saptıyor. Demek ki, o günlerin kent esnafının ürettiği kimi "çarşı" yiyecekleri de saray sofralarına çeşni katabilecek derecede özenli ve lezzetli oluyormuş.

Çarşıda Sükkeri Halka, Susamlı Halka ve Simit...

"Es'âr-ı Me'kûlât", yani pazarda satılan yiyeceklere konmuş narh fiyatlarını gösteren *Narh Defterleri*, İstanbul halkının o dönemlerde neyin, ne miktarda ve kaç paraya satın alabildiğini gösteren önemli ipuçlarıdır. Sözgelimi, ekmek fırınlarının yanı sıra, kentte değişik unlu mamuller üreten fırınlar da vardı. Onların ürünleri de narha tabiydi. Sadece simit ve benzeri ürünlere odaklanırsak; Mübahat S. Kütükoğlu'nun incelediği *1640 Tarihli Narh Defteri*'ne göre, İstanbul simitçi fırınları örneğin, her biri 1'er akçeye satılan üç çeşit simit çıkarıyorlardı: "Halka simid" (90 dirhem), "hurde halka" (60 dirhem) ve "sükkeri Galata halkası" (15 dirhem). Biraz daha açarsak, "sükkeri" yani şekerli, tatlı bir simit olan Galata halkası en pahalısıydı. "Hurde (ufak) halka", yağlı ufak susamlı ya da susamsız simidi tanımlıyordu. "Halka simid" ise bugün de tükettiğimiz simitle aynı şey olmalı. En azından, burada sözü edilen "hurde halka"nın, az önce değinilen ve bir ekmek çeşidi olan kalın ya da yağlı "halka" olmadığı açıktır. Ayrıca, kentin çarşılarındaki börekçi fırınları da, börek dışında peksimet, çörek ve gevrek simit üretiyorlardı.

Halk arasında kimi zaman "kilerci" de denilen simit fırınları kaliteli buğday unu kullanıyorlardı. Üstelik "sert" buğday ağırlıklı simit unu, normal undan farklıydı. Bu nedenle, fiyatı orta kaliteli una oranla daha yüksekti. Dönemin *Kadı Sicilleri*'ni inceleyen Mehmet Demirtaş, simit üretiminde kullanılan "âlâ" simitlik unun, örneğin ekmekçilerin kullandığı beyaz Edincik unu ile aynı fiyattan (kilesi 55 akçeden), daha düşük kaliteli kepekli unun ise kilesi 45 akçeden satıldığına dikkat çekiyor. Simitçi esnafı, simitlerini dönemin üretim standartlarını belirleyen "ihtisap kanunlarında" anlatıldığı biçimde üretmek zorundaydılar. Söz konusu kurallar, simit üretiminde hangi unun kullanılacağı, unun nasıl eleneceği, hatta simitlere ne kadar haşhaş döküleceğini bile saptıyordu.

İlk kez 18. yüzyıl kaynaklarında, halka-ı simid yerine artık sadece simit dendiğine tanık oluyoruz. Sözgelimi, 1776 yılında İstanbul kadısı olan Hasan Paşazâde Mehmed Said Efendi'nin İstanbul Kadılığı Sicilliği'nde bulunan *Narh Defterleri*'nde yer alan dönemin unlu mamul fiyat hadlerine ("Hüve'l-kâbız ve'l-bâsıt") bir bakalım ve 1 akçeye nelerin hangi ağırlıkta satıldığını görelim:

"Nân-ı azîz 50 dirhem, nân-ı fırancala 25 dirhem, simit 25 dirhem, yağlı çörek 160 dirhem, kaba çörek 25 dirhem, yağlı simit 16,2 dirhem,



Salepçi, XVIII. yüzyılın sonları. Conte de Choiseul-Gouffier'nin *Voyage Pittaresque de la Grèce* adlı eserinden J.B. Hilair'in gravürü, 1782.
Eskimeyen Tatlar, Türk Mutfak Kültürü, İstanbul, 1996, Vehbi Koç Vakfı, s. 85.

Şam halkası 25 dirhem, yağlı börek 12 dirhem, hurde halka 12 dirhem, yağlı kahi 12 dirhem, tabe [tava] poğaçası 12 dirhem, Şam böreği 12 dirhem..." (Kaynak: Osman Nuri (Ergin), *Mecelle-i Umûr-ı Belediyye*, Cilt I, Üçüncü Fasıl: Narh Defterleri.)

Salih Aynural'ın *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları – Zahire Ticareti 1740-1840* başlıklı çalışmasında da, örneğin 1809 yılında uygulanan narhlara göre, 1 akçe karşılığında "nân-ı azîz"in 50 dirhem, "simit"in 25 dirhem, "yağlı simit"in 17 dirhem, "Şam halkası"nın 25 dirhem ve yağlı "hurde halka"nın 12,5 dirhem ağırlığında satıldığını ortaya koyuyor. Bu arada, "Şam halkası"nın karşılığını bulmakta güçlük çekiyoruz. Eğer bir tahminde bulunursak, Halep *gahke*'si gibi, günümüzde Gaziantep'te de yağlı hamurdan yapılan bir çeşit susamlı yuvarlak kurabiye/simit olduğunu düşünebiliriz.

Dikkat edilirse, unlu mamul fiyatları sabit kalırken, asıl fiyatın mamulün artan ya da azalan ağırlığına göre belirlendiği kolaylıkla izlenebilir. Bu arada, simit ağırlığının genelde ekmeğin yarısı, yağlı simit ve yağlı çöreğin ise üçte biri olduğu da gözünüzden kaçmayacaktır. Başka bir deyişle, simit, börek, çörek, poğaça gibi farklı unlu mamullerin fiyatları da aslında ekmek fiyatı esas alınarak belirleniyordu.

Ekmekçi, Çörekçi, Simitçi Esnafı

Evliya Çelebi'nin ünlü *Seyahatnâme*'sinde İstanbul esnafına ilişkin değerli bilgiler vardır. Örneğin, 1657'de Girit Seferi vesilesiyle düzenlenen törende Topkapı Sarayı Alay Köşkü'ne gelen Padişah IV. Mehmed'in önünden sırayla geçen esnaf arasında "esnâf-ı habb'azân ya'ni ekmekçiyan"dan da söz edilir. Bu arada, börekçi, çörekçi, kâhici (muskaböreği), kurabiyecilerin ardından "esnâf-ı simitçiyân" gelir. Evliya Çelebi, renkli üslubu ile bu meslek mensuplarını bize şöyle tanıtır:

"Dükkân 70, neferât 300, pirleri Reyyân-ı Hindî'dir. Selmân belin bağlayup İmâm Hasan'a Hüseyin'e simit halka hedaya getürüp ol şehzadelerin hıdmetinde olurdı, kabri Mısır diyârında Kına şehrinde Abdurrahim Kınavî senbinde medfundur." Ekmekçilerden kadayıfçılara, lokmacılara ve gözlemecilere sıralanan esnafın padişahın önünden, "[...] pür-silâh cebe ve cevşene müstağrak olup şeyh, nakîb ve kethudâları muhteşemâne atlar üzre süvâr olup neferâtları arabalar üzre furunlar yapup gûnâ-gûn eşyalarla dükkânların zeyn idüp" geçtiklerini anlatır. Simitçiler örneğin, "[...] arabalar üzre furunların dükkânların zeyn idüp araba tekerleği kadar simitleri sırıklara geçirüp hammâllarla götürürler ve hurda simitleri dükkânlarına zeyn idüp ehl-i teferrüce simit, halka bezl iderek ubur iderler..."

Evliya Çelebi, İstanbul'un çeşitli semtlerini de tanıttığı *Seyahatnâme*'sinde örneğin, Kasımpaşa semtini, dükkân ve ürünlerini sıralar. Yazar, Kasımpaşa'nın ünlü "me'kûlât ü meşrûbâtın memdûhâtların beyân

İSTANBUL KADI SİCİLİ, 1830: "KABA SİMİD" 32 DİRHEM OLACAK...

"Ma'rûz-ı dâ'î devlet-i aliyyeleridir ki: Sâdır olan fermân-ı âlilerine imtisâlen hâlâ Zahire nâzırı sâadetlü el Hâcc Veliyyüdin Ağa ve İhtisâb nâzırı sâ'detlü Mehmed Emin Fâik Efendi vesâir lâzım gelenler hâzır oldukları hâlde stâne-i aliyye ve Bilâd-ı selâsede vâkı' çörekçi ve simidci ve gözlemeci esnâfınun kethudâ ve yiğitbaşı ve söz sâhibi ustaları muvâcehelerinde [...] fimâ bad esnâf-ı merkümenin tabh ve i'mâl eyledükleri yağlı boğaça on sekiz ve yağlı börek on sekiz [...] kaba simid [yağsız simit?] ve emsâli ve Şam halkası otuziki dirhem tâmmü'l -vezn ve kerâstesi hâss olarak işbu sene-i mübâreke Cemâziye'l-evvel'isünün on yedinci gününden bed'an ile i'mâle ruhsat ve hilâfi hareket iderler ise te'dîb olınacaklarını ifâde itmek üzere ... Fi 17 Ca sene 1246."

(Salih Aynural, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları*, Belgeler 3)

FIRINCILAR KİMLERDİ?

Fırıncılık mesleği gerçekten de birçok tarihçinin iddia ettiği gibi, gayri Müslimlerin tekelinde miydi? Şu veya bu yazarın öne sürdüğünü körü körüne benimsemek yerine, Osmanlı arşivlerindeki Maliye Defterleri'ni inceledikten sonra, fırın sahiplerinin dönemlere ve semtlere göre farklılık gösterdiği görüşünü savunan Mehmet Demirtaş pek de haksız sayılmaz. Fırıncıların arasında Ermeniler, Rumlar, Museviler kadar Müslümanlar da bulunmaktadır. Ancak, en azından 17. yüzyılda, İstanbul'daki fırın işletmecileri veya sahiplerinin çoğunun gayri Müslim değil, Müslüman oldukları açıktır. Bununla birlikte, fırıncılık işini özellikle meslek edinenlerin, genelde Doğu Anadolu'dan gelen Ermenilerin ya da Balkanlar'dan göç eden Hıristiyan ya da Müslüman Arnavutların arasından çıktığı da bir gerçekti.

Bu durumun, sonraki yüzyıllarda gayri Müslim fırın sahipleri, işçileri, tezgâhtar ve seyyar ekmek satıcılarının öne geçmesini kolaylaştıracağı da açıktı. Sula Bozis, *İstanbul Lezzeti*'nde 20. yüzyılın başına dek, İstanbul'da bir bölüm fırının Arnavut göçmenlerce işletildiğine dikkat çekerken, "Epir'de aile büyükleri[nin] erkek çocuklarına, 'İstanbul'da ekmekçi veya simitçi olursun inşallah' dediklerini

ider"ken de, semtin kaymaklı yoğurdu ve "meşhûr" semiz koyun etinden önce, "hâs ve beyâz gurâbbiyye gevreği ve beyâz simidi ve yağlı çöreği"ni över.

Bir başka önemli Çelebi, Eremya Çelebi Kömürciyan ise, *İstanbul Tarihi – XVII. Asırda İstanbul*'unda, "Yüz on kadar fırında halkın ekmeği pişirilir. Hepsi de Ermeni olan ekmekçi ustaları pazar ve cumadan başka her gün erkenden loncada hazır bulunurlar. Çörek, kata, kadayıf, baklava, simit, gevrek, peksimet, Halep ve Şam böreği, gözleme, francala için gerekli un buradan alınır." Kömürciyan, daha önce Evliya Çelebi'nin de değindiği esnaf alayını şöyle anlatır:

"Bunların [Meşalecilerin] arkasında büyük bir sini üzerine konulmuş olan ve dörder kişinin taşıdığı ekmek, çörek, simit ve fırınlarda pişirilen diğer has ekmek nevileri getirildi. Ermeni milletine mensup ve uzun borularla davullar çalarak geçen bütün ekmekçi ustaları, zırh ve silah kuşanmış atlara binmiş oldukları halde alay köşkünde tahtta oturup olayı seyreden padişahın önünde durdular, padişaha dua ettiler ve has ekmeği takdim eylediler."

Aslen İstanbullu Katolik bir Ermeni olan Mouradgea d'Ohsson, İsveç Sefareti'nde tercümanlıkla başlayan, daha sonra bu ülkenin diplomatı olarak süren mesleki yaşamından sonra 1789'da Fransa'da yayımladığı *Tableau général de l'Empire Ottoman*, Türkçe çevirisiyle *18. Yüzyıl Türkiyesinde Örf ve Âdetler* başlıklı önemli kitabında, ekmek ve narh konusuna sık sık de-

ğiniyordu. Sarayda üretilen has ekmeğin dışındaki ekmekleri pek beğenmeyen d'Ohsson, kent fırınlarında çıkan, iyi öğütülmemiş, üstelik buğdaya başka unlar da katılmış hileli undan yapılan ve dahası iyi yoğrulmamış ve pişirilmemiş ekmekleri yiyemeyen halkın da "simit, gevrek, çörek, halka, börek gibi hamur işlerine" yöneldiğine dikkat çeker. Çünkü "bunlar daima iyi undan yapılır. [...] Ayrıca, peksimet yapımında da oldukça iyi un kullanılmaktadır." Bu satırlardan da, en azından simidin çarşı ekmeklerine göre daha iyi undan yapıldığını ve daha iyi pişmesi nedeniyle de lezzetli olduğunu çıkarıyoruz.

de aktarıyor. İstanbul'a küçük yaşta Beşiktaş'taki fırıncı ustası akrabalarının yanında çalışmak için Erzurum'un Armudan köyünden gelen Ermeni Hagop Mintzuri, *İstanbul Anıları 1897-1940*'ta çıraklık günlerini anlatıyor: Fırının hamur işçileri de Şebinkarahisar'ın köylerinden Ermenilerdi. Semtlere göre ekmek dağıtımını üslenen tablakârlar, yani ekmek dağıtıcıları Ermeni ve Arnavuttular. Yan komşu bakkal Karamanlı Rum, kasap Arnavut, manav Makedonyalı, kahveci Sivaslı Müslüman...

Simit üreticilerine gelince; Salih Aynural'ın Osmanlı belgeleri üzerindeki incelemeleri 19. yüzyılın başında, 1803 yılında simit ve çörek fırınları sahiplerinin, dönemin ekmek ve francala fırınlarının tersine, çoğunlukla Müslüman olduklarını ortaya koyuyor.

Loncalı Simitçiler

Osmanlı döneminde örneğin, devletin ve sarayın gereksinimlerini karşılayan, dirlik ve ulufeye bağlı "maaşlı esnaf" birliğine "ehl-i hiref-i hassa" deniyordu. Bu esnaf, acemi oğlanlar ocağında eğitilen askerlerden oluşuyordu. Devletten özerk, özel girişimci olarak adlandırılabilecek sivil esnaf ise, işkollarına göre örgütlüydü. Sıkı bir hiyerarşinin bulunduğu esnaf loncaları; esnaf şeyhi, esnaf kethüdası, yiğitbaşı, usta, kalfa ve çıraklardan oluşuyordu. Alkollü içki üretimi ve meyhanecilik Müslümanlara yasaktı. Geri kalan öteki mesleklerde Rum, Ermeni gibi Hıristiyan ve Museviler birlikte aynı lonca içinde çalışırlardı.

Loncaların başlıca görevleri elbette meslek dalının kalite standartlarını korumak, loncaya yeni kabul edileceklerin sayılarını sınırlamak, fiyat ve kâr oranlarının saptanmasına yardımcı olmak, iş ve ticaret ahlakını kollayarak haksız ya da hileli rekabeti önlemek; ayrıca doğal olarak, öteki esnaf loncaları ve kamu yöneticileri ile ilişkileri düzenlemek ve üyelerin haklarını savunmaktı. 17. yüzyılın ortalarında, devlet bu esnaf birliklerine belirli mal ve hizmetleri "üretme, satma ve satın alma

tekelleri" de tanıyacaktı. Söz konusu tekele sahip olan ayrıcalıklı loncanın üyelerine ise "gedikli" deniliyordu.

Benzer bir loncalı esnaf örgütlenmesinin geçerli olduğu Bizans döneminde olduğu gibi, Osmanlı üretim ve ticaret yaşamında da belli kurallar söz konusuydu: Esnaf ve dükkân sayısı sınırlıydı. Bir mesleğe her isteyen soyunamaz, dahası mesleğinin ehli olsa bile, istediği yerde izinsiz işyeri veya dükkân açamazdı.

Çocukluk döneminde bir sanat dalına çırak olarak törenle alınanlara bu aşamada bir ücret verilmez, eğer yoksul ailelerden geliyorlarsa bir miktar para yardımı yapılırdı. Çeşitli ustaların denetiminde, sıkı bir disiplin içinde yaklaşık üç yıl, tam tamına 1.000 gün süren çıraklık eğitiminin sonunda yeterince yetiştiğine karar verilen çıraklar loncanın yöneticileri önüne davet edilir, sonra da törenle kalfalığı onaylanır, "peştemal kuşanırdı". Üç yıllık kalfalık döneminden sonra, loncanın deneyimli ustalarının yaptığı sınavda başarılı olanlar ustalığa terfi ederler, onları yetiştiren ustanın izniyle, kendi başlarına dükkân açma hakkına sahip olurlardı. Ama bunun için yetiştiği meslek dalının loncasına da üye olmak zorundaydılar. Sınavı başaramayanlar ise, gene başkalarının yanında çalışmayı sürdürürlerdi. Lonca, genç ustaya dükkân açmanın getireceği mali külfetin bir bölümünü karşılayacak ölçüde maddi destek verirdi.

Bu bağlamda; fırıncı esnafına dahil olan simitçilerin de çıraklık, kalfalık döneminden sonra ustalığa terfi ettiklerinde, üyesi oldukları meslek dalının kalite standartlarına uymak zorunda oldukları açıktı. Öte yandan, gene Bizans döneminde olduğu gibi, çarşıda pazarda satılan ürünlere kamu yönetcilerinin "koloğlanları" denilen yardımcılarının onlar adına yaptığı denetimlerde, iş ahlakına uymayan ya da resmi satış hadlerini aşan her esnaf gibi, simit üreticileri ve satıcıları da çoğu zaman falakaya yatırılır, daha ağır bir suç işlemişlerse kadı efendinin önüne çıkarılırlardı.

Sözgelimi, 29 Ocak 1682 tarihini taşıyan ve vergi mükelleflerinin kaydedildiği esnaf *Tahrir Defteri*'nde, İstanbul'da sur içi ve sur dışında çeşitli semtlere dağılmış ve günlük vergi ödeyen ve sadece 2'si has beyaz ekmek, gerisi esmer ekmek çıkaran 80 fırın bulunduğu görülüyor. Bunların yanı sıra, 140 börekçi, çörekçi, 15 lokmacı ve gözlemeci, 4 çakıl pidecisi ve 12 halka simitçisi fırını çalışıyordu. 1750'lerde, İstanbul nüfusunun artışı sonucu her türlü unlu mamul çıkaran fırın sayısı ise yaklaşık 2.000'e ulaşacaktı. Eğer "çakıl pidesi" de neymiş diye merak ederseniz, çakıl taşları üzerinde pişirilen bir ekmek çeşidi



olduğunu söyleyelim: Kor halindeki ateşi örten çakıl taşları üzerinde bu pide pişirilirken, üzeri de bir kapakla kapatılıyordu. 17. yüzyıl sonu İstanbul'unda ağırlığın börekçi ve çörekçilerde olduğu, ancak simitçi fırını sayısının da 12'yi bulduğu görülüyor.

Yaklaşık 75 yıl sonrasına ilişkin 1768 tarihli *Maliyeden Müdevver Defterleri*'ndeki resmi kayıtlara göre, İstanbul'da 156 simit ve çörek fırını çalışıyordu. Bunların sadece 27'si simit, geri kalanı ise çörek fırınıydı. Ne var ki, simit fırını artışı hızlanmıştı. Nitekim, 1787'nin kayıtlarına göre, mevcut 155 fırının 42'sinin simit ürettiği görülüyor. Başka bir deyişle, simitçilik sektörü artık atılıma geçmişti. Aynı belgede, simit fırınlarının İstanbul'un birçok mahallesinde bulunduğunu ve bu mahallelerdeki sayılarının zaman zaman iki, hatta üçe çıktığını da görüyoruz.

Simitçiler ve çörekçilerin kethüdası fırıncılarla aynıydı. Buna karşın, esnaf birlikleri ayrıydı. Başka bir anlatımla; simitçi ve çörekçilerin birbirlerinin işlerini yapmaları o günün esnaf nizamlarına göre yasaktı. Bu nedenle, diyelim simit üreten bir fırıncı, ekmek yapamadığı

gibi çörek de çıkaramıyordu. Aynı şekilde, ekmekçiler ve çörekçilerin de simit üretmelerine izin verilmiyordu. İstanbul kadısına gönderilen fermanlarda, yasağa uymayan simitçi ve çörekçilerin kapatılacağı, gedik (tekel) haklarının iptal edileceği belirtiliyordu.

Börekçilerin, ekmek gibi, simit ya da çörek üretmelerinin de yasak olduğunu, Ahmet Refik'in çeşitli Osmanlı belgelerini bir araya getirdiği *Hicrî Onikinci Asırda İstanbul Hayatı*'nda yer alan 1703 tarihli bir fermanda görüyoruz:

"Âsitane kayimmekamına ve kadısına hüküm ki mahruse-i İstanbul'da vaki has ve harcî etmekci tayifesi dergâhı muallâma gelüb mahrusei mezburede vaki börekçi tayifesi kadimül eyyamdan beru çörek ve halka ve gâhi gevrek işleyüb kat'â nân tabh ide gelmiş değiller iken kadime mugayir ikişerlik ve dörderlik nan tabh idüb fırınların tatiline ve kâr ü kisiblerinin noksani tertibine bais olmalarile yedlerinde olan hücceti şer'iyye mucibince muhdes olanları men' ve çörekci tayifesi fırınların da kadim üzre çörek ve gâhi halka ve gevrek tabh idüb minbaad nân tabh etmiyeler..."

"Simitçiler Ekmek Üretmiyeler..."

İstanbul *Ahkâm Defterleri*'ne de bakıldığında; ekmek fırıncılarının şikâyeti üzerine, mevcut kuralları çiğneyerek haklarından fazla un alarak kendi fırınlarında sadece ekmekçilerin üretebileceği nân-ı azîz çıkartan ve mahalle aralarında satan çörekçi ve simitçilerin bölgelerinden çıkartılmaları ve meslekten ihraçları dışında falakaya çekilerek cezalandırılmalarını isteyen İstanbul kadısının Haziran 1761

SİMİT FIRININDA ÇALI ÇIRPI YAKILMAZ

Odunla yakılan taş fırının daha lezzetli ürünler verdiği açıktır. Ne var ki, simit ve çörek fırınlarının yakacak olarak çalı çırpı ve talaş kullanması da İstanbul gibi yangınlardan çok çeken bir kent için önemli bir risk oluşturuyordu. Sözgelimi, 12 Ağustos 1782'de gece yarısı çıkan büyük bir yangında çok sayıda çörekçi, gözlemeci, kadayıfçı ve simitçi dükkânı kül olmuştu. Bu nedenle yöneticiler bir yandan gürgen ağacından kesilen ve "elleme" denilen odun kullanımının yaygınlaşmasını, ayrıca fırın bacalarının sık aralıklarla temizlenmesini isterken, çörek ve simit fırınlarında çabuk tutuşabilen ve alevi bol çalı çırpı ve talaşın yeterli miktarın üzerinde bulundurulmasına da izin vermiyorlardı.

(Salih Aynural, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları*)

tarihi bir hükmü de, Üsküdar, Galata ve Eyüp semtlerindeki kimi simitçi ve çörekçiler ile ekmekçiler arasındaki rekabetin hâlâ sürdüğüne tanıklık ediyor:

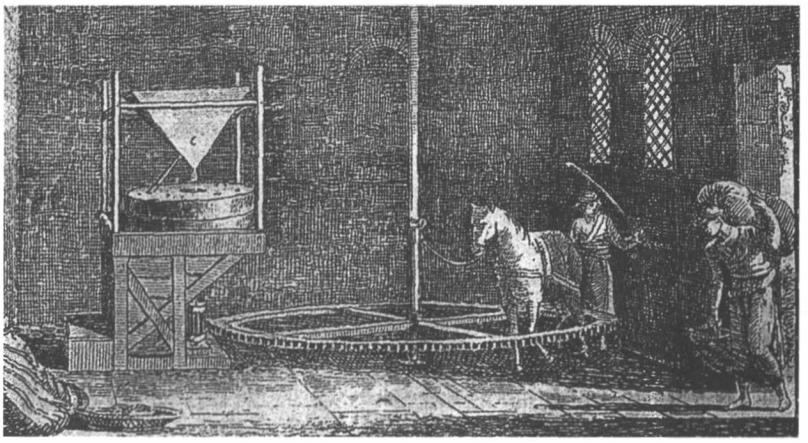
"İstanbul ve Üsküdar ve Galata kâdîlarına ve Hâslar kazâsı nâîbine [hüküm] ki:

"Âstâne-i aliyye'mde etmekçi [ekmekçi] tâifesünün kethudâ ve yiğitbaşıları ve nizâm ustaları ve ihtiyârları meclis-i şer'-i enverde İstanbul ve Galata ve Eyyûb ve Üsküdar'da sâkin çörekçi ve simidci esnâfının kethudâ ve yiğitbaşı vesâir ihtiyârları muvâcehelerinde Âstâne-i aliyye ve tevâbi'inde olan etmekçi esnâfı başka ve çörekçi ve simitci dahi başka ve her biri mustakıl ve furunları başka esnâf olup etmekçi esnâfı çörek ve simid işlemeyüp ve çörekci ve simidci dahi nân-ı azîz tabh itmeyüp nân-ı azîz tabhı içün ancak etmekçi esnâfına mahsûs ve Başmuhâsebe kaleminde mukayyed olan furunlarda tabh olınup âhar mahallerde olınmayup ve etmekçi esnâfı dahi işlediği nân-ı azîz tâmmü'l-vezn hâss ve beyâz işleyüp ve vakt ü zamânıyla zahîresin der anbâr itmek üzre mukaddfema nizâm virülüp [...] tescil [...] olmışiken [...] İstanbul ve Galata ve Üsküdar ve Eyyûb'da olan çörekçi ve simidci esnâfı [...] furunlarında ve simid için aldukları dakîk-i hâssa kanâ'at itmeyüp uncılarını dahi ıtmâ ve mu'tâdlarından üç kat ziyâde dakîk-i hâss alup alup ve aldukları dakîk ile furunlarında [...] hâss etmek tabh ve üzerlerine cüz'î yumurta çalup yüz dirhem ve yüz on dirhem nân-ı azîz hâss ve beyâz Kağıdhâne etmeği diyü esvâk ve bâzâr ve mahallât aralarında tabla ve bârgîr [beygir] ve sebet [sepet] ile [...] etmekci tâifesinün hâlâ seksen dirhem bir akçeye olmak üzere tabh eyledüklerü nân-ı azîz mezbûrların otuz beş dirhem bir akçeye bey'eyledüklerü [sattıkları] [...] ba'de'l- yevm İstanbul ve Eyyûb ve Üsküdar ve Galata kazâlarında olan çörekçi ve simidci esnâfı nân-ı azîz tabh

DEĞİRMENCİLERE TAVUK YASAĞI...

"Ve değirmenciler değirmende tavuk besleyip halkın ununa buğdayına zarar etmeyeler. Vaktin bilmek isterlerse ancak bir horoz besleyeler... İllet etmeyeler ve kimsenenin buğdayın değiştirmeyeler ve değirmeni hâkli komayalar ve yabana gitmeyeler. Ve taşların vakit geldiçe dişedeler. Ve haklarından artık tereke almayalar. Ve uğrulmayalar. Ve herkişi nevbetiyle öğüde. Ve bir kişinin terekesin çıkarup âharı eksik koymaylalar. Eğer inâd ederlerse muhkem haklarından geline."

(Fasl-ı Sâlis Der –Beyân-ı Kânûn-ı Muhtesibân. 1091 senesinde (1777) IV. Mehmed döneminde çıkarılan *Kânunnâme*'den. Osman Nuri (Ergin), *Mecelle-i Umûr-ı Belediyye*, Cilt I)



itmeyüp eğer iderler ise ta'ahhüd ve rızâları üzre köyinden ve esnâfdan ihrac ve [...] müstahıkk oldukları ta'zîr ve te'dîb olınmalarıyçün..."

Ocak 1764 tarihli bir başka hükümde ise, İstanbul kadısının Yedikule dışında Mustafa Paşa fırınının işleticisi Eremya adlı bir Hıristiyanın civardaki bir "çörekçi furunun furuncısı" olan ancak belgede adı okunamayan bir başka fırıncı hakkında, "simid ve çörek ve koyun başı tabh eyledüğine kanâ'at itmeyüp", ayrıca mevcut nizamı çiğneyerek "tatlı mayalı etmek [ekmek]" de yapıp sattığına ilişkin şikâyetini yerinde bulduğu görülüyor: "[...] men'u def olunmak..."

Rekabet sadece ekmekçiler ile börekçi, çörekçi ve simitçiler arasında değildi elbet. Simitçiler gibi çörekçi ve gözlemeciler de, aynı esnaf birliğine üye olmalarına karşın, ürettikleri mamullerin birbirlerine rakip olması nedeniyle, bölgelerinde yeni bir fırın açılmasını olumlu karşılamadıkları gibi, resmi makamlara da şikâyet ediyorlardı. Ama hangi gerekçelerle? Yok, mahalle arasında açılan fırınların yangın riski taşıdığı, yok gereğinden çok sayıda fırın açılmasının gizli un alımını ve dolayısıyla un fiyatlarını artıracağı gibi...

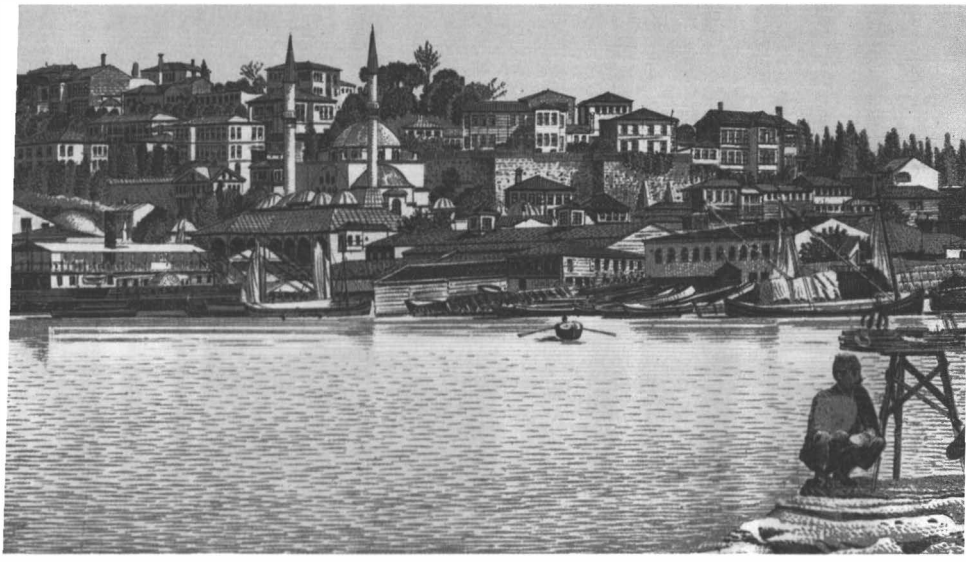
Gelgelelim, "olağanüstü koşullarda", çeşitli dallardaki fırıncıların sahip oldukları "gedik" imtiyazı kent yöneticileri tarafından dikkate alınmıyordu. Örneğin, 1790'da Osmanlı donanması kalyonlarında görevli denizciler için gereken 15.000 kantar peksimetin, mevcut peksimet fırınlarının kapasitesi yetmediğinden olacak, İstanbul'un Eyüp, Galata ve Üsküdar'da bulunan çörek ve simit fırınlarında da üretilmesi istenecekti.

Ekmekçilerin Unu Ayrı, Simitçi ve Çörekçilerin Unu Ayrı Öğütülürdü

Un Kapanı tüccarları ve öteki tüccarların İstanbul'a getirdikleri hububat denetim ve vergi alımı için önce Un Kapanı'na geliyordu. Devletin satın almış olduğu hububat ise devlet ambarlarına konuluyordu. İstanbul'un fırıncı ve değirmencilerine hububat dağıtımı Un Kapanı'ndan yapılırdı. Örneğin her "ekmekçi değirmeni"ne taş başına günde 9 kile, "uncu değirmeni"ne de 8 kile hububat tahsis edilmişti. Bu miktarın üstüne çıkılamazdı. Ne var ki, hububat darlığı yaşandığında, fırıncı ve değirmencilerin günlük ihtiyacı devlet ambarlarından karşılanmaya çalışılırdı.

Kendi ekmek fırınlarına ve diğer bağlantılı fırınlara özel olarak un öğüten değirmenlere "ekmekçi değirmenleri" denirdi. Bunların dışında "uncu değirmenleri" de vardı. Bunlar, ekmek fırınlarının yanı sıra, simitçiler gibi börekçi, çörekçi, gözlemeci ve lokmacılara ihtiyaçları olan unu sağlarlardı. Dahası, kendi tezgâhlarında halka açık un satışı da yapabiliyorlardı. Ekmekçi değirmenleri normal un çıkarıyorlar, buna karşın uncu değirmenleri has un üretiyorlardı. Has un çıkarıldıktan sonra geriye kalan kepekli una ise "kara simid" deniliyordu. Hayvan yemi olarak kullanılan bu kara unun, fırıncılara satılması yasaktı. Genelde, uncu değirmenleri olağanüstü durumların dışında, ekmek fırınlarına un veremezlerdi. Ekmekçi değirmenleri de simitçi, börekçi ya da çörekçi fırınlarına un satamazdı. Kurallara uymayanlar ise şiddetle cezalandırılır, esnaflıktan çıkartılıp, gediklerine devlet tarafından el konulduğu bile olurdu. Ama, nadiren de olsa has un üreten "horos gedikli" bir "uncu değirmeni"nden değirmen hissesi satın almış bir "ekmek





değirmencisi", normal unun yanı sıra has un üretebildiği için, ekmek fırınları dışında simitçi, börekçi ve çörekçilere de istenilen kalitede un satabiliyordu.

Simit Satıcıları

İstanbullu fırıncılar, ekmek, francala, simit, çörek gibi ürünlerini kendi fırınlarında sattıkları gibi, bu ürünler her fırına bağlı olarak çalışan ve sayıları belediye nizamlarına göre belirlenmiş "iskemleci" ve "tablakâr" aracılığıyla da satılıyordu. Söz konusu iskemleler, belli yani sabit yerler, örneğin bir bakkal, kebapçı dükkânı veya bir "tezgâh" olabiliyordu. Her iskemlecinin bağlı bulunduğu bir fırın vardı; yalnız onların ürünlerini satabilirlerdi. Ancak, "iskemle" dışında satmaları yasaktı. "Tablakâr"lar ise, belirli bir yerde satış yapamayan gezginci satıcılardı. Ne var ki, iskemleciler gibi tablacıların da satış bölgeleri belirlenmişti; bunların dışında satış yapmaları olanaksızdı. Tablacılar ayrıca, ne bağlı bulundukları fırınların ne de bu fırınların iskemlelerinin önünde satış yapabiliyorlardı. Buna karşın, fırınlar da her koşulda iskemleci ve tablacılarına ürün vermek zorundaydılar. Söz konusu tablacıların maddi olanakları elvermediğinde, simitlerini hasır bir se-

pet içinde ya da bir küçük sırığa geçirerek satmaları da sık rastlanan bir görüntüydü.

Simitçiler de ürünlerini pazarlama konusunda ustaydılar doğrusu. Örneğin, fırından sabah aldıkları ve saatler geçince bayatlayan simitlerini öğlenleri çevredeki okulların öğlen teneffüsüne çıkan ve karınları zaten acıkmış öğrencilerine satmak için okul önlerinde, kaldırımlarda karargâh kurarlardı. Eh, biraz da burada sattıktan sonra, bu kez ikindinin taze simitlerini almak için yeniden fırının yolunu tutarlardı. Şimdi sıra çarşı ve pazar esnaflarının ilgisini çekmekteydi. Tabii, bu arada yoldan gelip geçen öğrenciler, gençler de ağlarına takılırdı. İkindi çaylarını ağızlarını höpürdeterek içmeye başlayan semt kahvelerinin müdavimleri de yoldan geçen simitçilere kayıtsız kalamazlardı zaten. Bu operasyon da tamamlanınca, ya ikindi simidi artık "akşam simidi!"ne dönüşür, veya gerçekten akşamlık çıkan simitler boşalmış tablalara konur, işyerlerini kapatanların önüne çıkılırdı. Artanlar mı? Bunlar da "gece simidi" edasıyla, çoluk çocuk gezintiye çıkanlara, sağda solda "demlenmeye" giden veya dönenlere seslenirdi...

Eski İstanbul'un Simitçi Fırınları Nerelerdeydi?

Az önce değindiğimiz 1787 tarihli *Maliyeden Müdevver Defterleri*'ndeki resmi kayıtlara göre İstanbul'da çalışan 42 simit fırınının, kimi mahallede bir, kiminde ise iki veya daha fazla sayıda olmak üzere, dağılımları ise şöyleydi: Kantarcılar, Alacahamam (3), Hocapaşa (2), Atmeydanı, Küçükayasofya, Demirkapı, Koska Çinili, Irgadpazarı, Ayasofya (2), Kapalıfırın, İncirdibi,

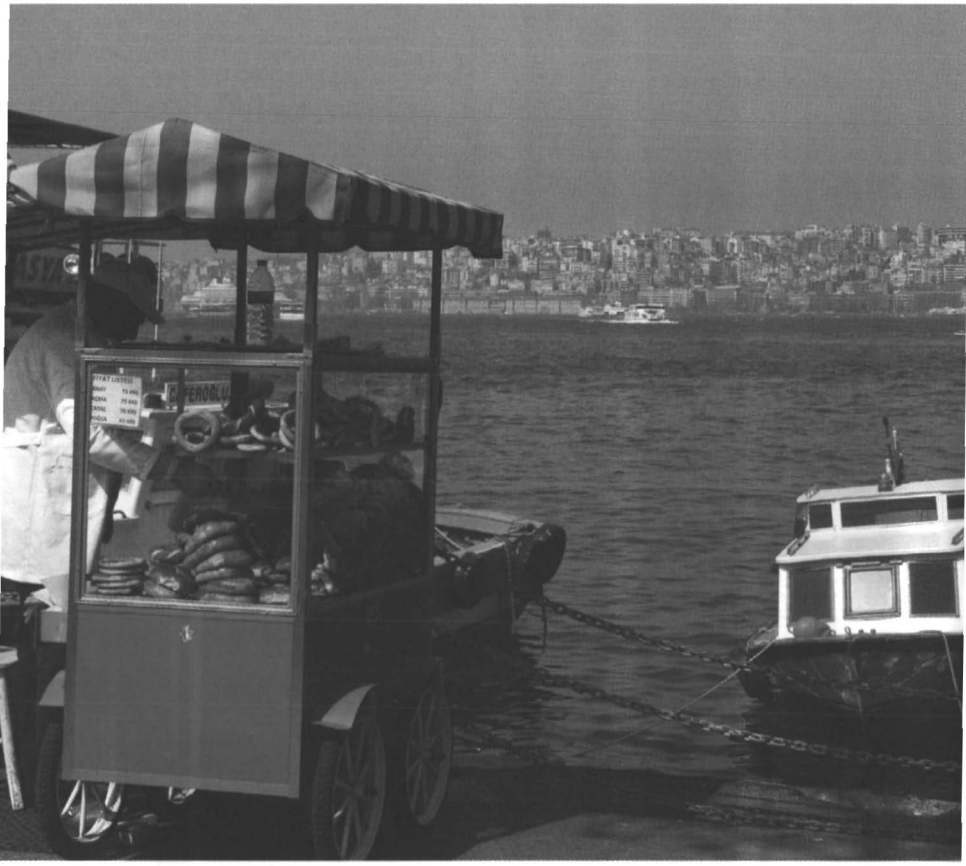
19. YÜZYILIN ORTALARINDA İSTANBUL'DA SATILAN SİMİT ÇEŞİTLERİ

Başbakanlık Osmanlı Arşivleri'nde hicri 1278 yılı 25 Şaban tarihli (Şubat 1862) bir belge, o dönemde İstanbul'da ramazan ayında üretilen ve satılan ekmek ve çörek çeşitlerinin yanı sıra, "yağlı simid", "sisamlı (susamlı) simid", "makarnalık simid", "sisamsız Arnebud (Arnavut) simidi" gibi simit çeşitleri ve bunların fiyatları konusunda, öngörülen indirimlerle, en pahalısından ucuzuna bizi aydınlatıyor:

"Şehremânet-i Behiyyesine

Şehr-i Ramazan-ı Şerîfde tabh ve fürûht olunacak [...] yağlı simidin kıyyesi [okkası] sene-i sâbıka [bir önceki yıl] fiyatı olan on guruştan ikişer guruş tenziliyle sekiz ve sisamlı [susamlı] simidin kıyyesi beş buçuk ve ince makarnalık simid ile âdi kaba çöreğin ve sisamsız Arnebud [Arnavut] simidinin kıyyeleri beşer ve yağlıca katmerli çöreğin kıyyesi altı guruşa kararlaştırılmış [...] ber mucib-i irâde-i seniyye iktizasının icrâsı..."

[BOA: A.MKT.NZD 402/87 - Transkripsiyon: Yücel Demirel]



Kumkapı, Avratpazarı, Hasköy, Şehremini, Kırkçeşme, Kıztaşı, Molla Gürani, Kocamustafapaşa (2), Kuşbazlar, Hasanpaşa Hanı, Horhor, Vezneciler, Yusufpaşa, Esbhamamı, Sefapaşa Çeşmesi, Sincanlı Hamam, Karagümrük, Kırkmezdiyan Ayağı, Fener, Küçükpazar, Yenikapı, Balat, Sultan Selim, Kadıçeşme, Unkapanı (2).

Kumbaracılar Ocağı sipahilerinden Kulekapılı Mühendis Seyyid Hasan'ın yaptığı ve Süheyl Ünver tarafından 1820-1830'lara tarihlenen bir Tarihi Yarımada plan-haritasında (*İstanbul Risaleleri* – Cilt I), kentin esnaflarının hangi bölgelerde bulunduğu gösteriliyor. Örneğin, kurabiyeci dükkânları günümüz İstanbul Üniversitesi Fen ve Edebiyat Fakültesi'nin yerinde olan, ancak bir yangınla kül olup giden Zeynep Hanım Konağı önündeydiler. Börekçiler ise Şehzadebaşı'na giderken İbrahim Paşa Direkli Çarşısı başında,

suterazisinin karşısına düşüyordu. Ama ekmek ve simit fırınları konusunda bir açıklık yok. Yeni Cami (Valide Camii) yanındaki Bahçekapı'da bir fırın gözüküyor, o kadar.

Tarihte Ekmek ve Simit Fiyatları

İstanbul'da çeşitli yüzyıllarda uygulanan narhlara göre belirlenmiş ekmek ve simit fiyatlarına ilişkin olarak, Mehmet Demirtaş'ın *Osmanlı'da Fırıncılık* ve Salih Aynural'ın *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları* başlıklı kitaplarında yayımladıkları çeşitli tablolara bir göz atarsak; unlu mamullerin tek fiyata satıldığı, ancak çeşidine göre ağırlıkları, günümüzün deyimi ile "gramajları"nın farklı tutulduğu ve ekonominin durumuna göre, sık sık üzerinde oynandığını izliyoruz. İyi undan yapılan yiyecekler hem daha değerli hem de daha hafif oluyordu. Genelde simidin ağırlığı ekmeğin yarısıydı:

16. yüzyılda, 1 akçeye örneğin, 115 dirhemlik harci ekmek, 80 dirhemlik beyaz ekmek, 60 dirhemlik halka simit satılıyordu. Hayat pahalılığın arttığı ve gümüş sikke ayarının değiştiği 1624 yılında ise, dönemin narhına göre, 1 akçeye bu kez esmer ekmeğin 150 dirhemi, böreğin 60 dirhemi ve halka simidin 75 dirhemi veriliyordu. Yüzyılın sonuna doğru, 1696'da örneğin, narhın bile ekonomik krizle baş edemediğini, "nân-ı harcî"nin 110 dirhemi, "nân-ı has"ın 100 dirhemi, halka simidin 55 dirhemi, hurde halkanın (küçük halka) 27 dirhemi bir "çürük akçe" (düşük değerli akçe, bozuk akçe) karşılığında alınıyordu. 1761'de ise ekonomik durumun ciddi bir bozulma içinde olduğu, resmi ekmek ve simit fiyatlarına yansıyor: 1 akçe ile bu

NARHA TABİ OLMAYAN ÖZEL SİMİTLER

Başbakanlık Osmanlı Arşivleri'nde bulunan ve 27 Şaban 1280-Mart 1860 tarihli, Şehremânet'e gönderilen bir başka belgede, simide verilen narh fiyatlarından söz edilirken, Eminönü'deki Çakmakçılar semtinde özel olarak yapılan simitler ve benzerlerinin narha tabi olmadıkları ve daha yüksek fiyattan satılabileceği hatırlatılıyordu. Bu simit, narha uyması gereken "âdi simid"den ayrı tutuluyor, dahası "yağlı simid"in fiyatının da biraz daha indirildiği belirtiliyordu:

"Çakmakçılar'da suret-i mahsûsada yapılan ve emsâli olan simidler bittabi narhdan müstağni olup asıl dikkati îcâb eden nev'i ehâdın yiyecekleri âdi simid olmasıyla bunun numûnesi gibi temiz ve dirhemi tam olarak tabh ve fürûht ettirilmesine [...] bû bâbda îcab-ı hâlin ifâsı ve yağlı simidin biraz daha tenzîl-i fiyâtına [...] bunun dahi iktizasının îfâsı hususuna..."

(BOA: A. MKT.NZD 309/26 – Transkripsiyon: Yücel Demirel)

ENDER OLSA DA FİYATLAR AŞAĞI ÇEKİLİR...

Zaman zaman İstanbul'a gelen buğdayın bollaşıp "dakîk" (un) fiyatının "tenezzül"ü (aşağı düşmesi) sonucu, ekmek, çörek ve simitlerin ağırlıklarının artırıldığı, yani satış fiyatlarının indirildiğini, Başbakanlık Osmanlı Arşivleri'nde, günümüz Belediye Başkanlığına denk gelen Şehremâneti'ne gönderilen Mart 1864 tarihli bir belgede görebiliriz:

"Şehremânet-i Behiyyesine

Sâye-i muvaffakiyet-vâye-i hazret-i pâdişâhî bu kere dakîk fiyâtının tenezzülü vukuuna mebni habbâz esnafıyla simidci ve börekçi esnâfının tabh ve i'mâl eyledikleri nân-ı âzîz ve francilenin [...] i'mâl ve fürûht eyledikleri gibi hâs ve pişkin olmak ve bir dirhem noksan olmamak şartıyla beher kıyyede onar para tenzîl olunmuş [...] iktizasının icrâsıyla şerâit-i mezkûre mugayir hâl ve hareket vukua getirilmemesine itinâ ve himmet eyleyeler deyü."

(BOA: A.MKT.MHU 294/55 - Transkripsiyon: Yücel Demirel)

kez 70 dirhem "nân-ı azîz", 35 dirhem simit, 22 dirhem yağlı simit, 35 dirhem kaba poğaça satın alınabiliyordu.

1809'a gelindiğinde ise nân-ı azîzin bu kez 50 dirhemi, francalanın 27,5 dirhemi, simidin 25 dirhemi, kaba poğaçanın 25 dirhemi, çarşıda 1 akçeden işlem görecekti. Halkın alım gücünü kemiren kronik enflasyon denen bela bu olsa gerekti.

Önceleri İstanbul kadısının makamında, Zahire Nezareti kurulduktan sonra Bâb-ı Âlî'de, zahire nazırı, fırıncı esnafı kethüdası, yiğitbaşı, nizam ustaları, bölgenin ileri gelenleri ve halktan temsilcilerin katıldığı bir toplantıda, numune hazırlanır, daha sonra ortaya çıkan maliyete, esnafın kârı da eklenir ve ürünlerin narha tabi satış fiyatları belirlenirdi. Söz konusu uygulamada, unlu mamul fiyatlarının değer bakımından aynı tutulduğu, yılda ortalama 3-4 kez yapılan yeniden ayarlamalar sonucu ortaya çıkan fiyat oynamalarının, daha doğrusu zamların, söz konusu ürünlerin ağırlıkları üzerinden gerçekleştirildiği açıktır. Örneğin, ekmeğin sabit fiyatı 1805'te 2 para, 1825'te 4, 1834'te ise 6 paraya çıkarılırken, unlu mamul çeşitlerinin ağırlıkları değişiyordu. Tersine, ender olarak fiyatların düşüşü de, ekmeğe göre bu kez öteki çeşitlerin ağırlıklarının da artırılmasına yol açıyordu. Sözgelimi francala, 1798'e dek normal ekmeğin ağırlığın yarısı oranında üretilirken, artık üçte ikisi oranında çıkarılacaktı.

Buğday darlığı yaşandığında ya da paranın değerini düşürmek zorunda kalınan ekonomik kriz dönemlerinde, doğal olarak fiyatları "yeniden ayarlanan" simit ve çöreklerin ağırlığı, normal ekmeğin ağırlığının yarısı oranında saptanıyordu. Has unun bir kilesi-



Amadeo Preziosi, Mısır Taşbaskı Albümü'nden, Ömer M. Koç Koleksiyonu.

1950'LERDEN GÜNÜMÜZE EKMEK VE SİMİT FİYATLARI

2010 yılında İstanbul'da, 300 gramlık beyaz undan ekmek 85 kuruşa, 120 gramlık susamlı simit ise sokak tezgâhlarında ve Simit Saraylarında 75 kuruşa satılıyor. Bundan 50-60 yıl öncesine yönelik somut bir karşılaştırma yaparsak; anımsadığım kadarıyla 1950'de 1 kilo ekmek 30 kuruşa, gramajını çocuk aklımla bilmediğim, ancak şimdikilere göre biraz daha ufak olduğu için 75-80 gram diyebileceğim simidin tanesi ise 5 kuruşa satılıyordu. 2010'da, ekmeğin kilosunun 2,90 TL'ye geldiğini düşünürsek, para değerindeki dalgalanmalar ve un, işçilik gibi maliyet artışları hesaba katılmadan da olsa, yapacağımız basit bir oranlamada, söz konusu 60 yıllık süreçte, ekmeğin kilo fiyatının 9,5 kat, büyüklük itibariyle 1950'lerin simidi ile hemen hemen aynı ufaklıkta olan örneğin Cengelköy Has Fırın'ın 80 gramlık "fırın simidi"nin fiyatının (60 kuruş) ise 12 kat arttığını gözlemliyoruz. Daha büyük 120 gramlık şimdiki sokak ve sanayi simitlerinin 75 kuruşa satıldığını dikkate alırsak, 1950'den günümüze ekmek fiyatının kilo bazında 9,5 misli, simidin ise 10 misli artışla, hemen hemen aynı oranı koruduğunu söyleyebiliriz.

ne (İstanbul kilesi 25,6 kg) 3 vakıyye (3,8 kg) katılarak üretilen "yağlı" simit ve çöreklerin ağırlığı normal ekmeğin üçte biri oranında belirleniyordu. Ancak, kimi zaman simit fırıncılarının yağlı simit çıkarmalarına izin verilmediği de oluyordu.

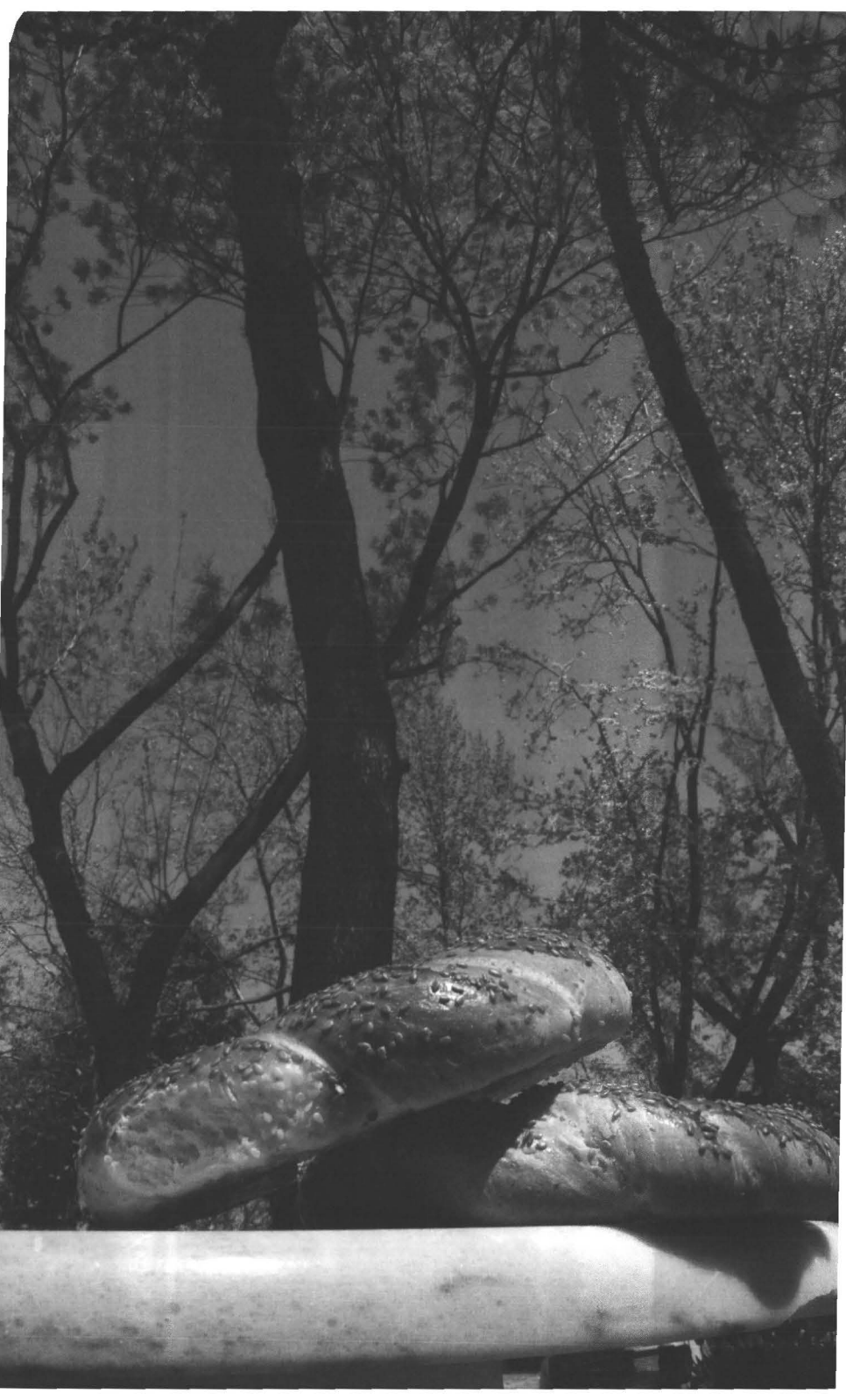
Nisan 1808'de, kaba simit (susamsız, yağsız simit, kel simit), kaba çörek ve Şam halkasının, ekmeğin yarısı; yağlı simit ve yağlı çöreğin ekmeğin üçte biri; nihayet Şam böreği ve tava poğaçanın da ekmeğin dörtte biri ağırlığında üretilmesi karara bağlanıyordu:

"[...] çörekçi esnâfının kaba simid ve emsâli nizâm-ı kadîmeleri üzre nân-ı azîzün nısfı [yarısı] yağlı çörek ve emsâli nan-ı azîzün sülüsü [üçte biri] ve yağlı kâhî ve börek emsâli nân-ı azîzün rub-ı [dörtte biri] dirheminde tabh ve i'mâl olınacak..."

Simitçiler susamlı simit de üretebilirlerdi. Dönemin belgelerinde, susamlı simitlerin ağırlığının da yağlı simitlerdeki gibi, normal ekmeğin üçte biri olduğu yazıyor. Ancak, 1833 yılına ait bir narh fiyatları çizelgesinde, susamın artan maliyeti de hesaplanarak, bu oranın dörtte bire düşürüldüğü dikkatlerden kaçmıyor.

Fiyatı bu kez 1 para karşılığında sabitlendiğinde; 1742-1845 yılları arasında ekmekler 270 dirhemden 10,8 dirheme inip çıkabilirken, genelde 60-90 ya da 50-165 dirhem ortalamasındaydı. Daha kaliteli undan yapıldığı için pahalıya mal olan francalanın ağırlığı bu yüzyıllık süreçde 135 ila 8,75 dirhem arasında değişse bile, or-

talama 30-43 ve 25-82,5 dirhem dolaylarındaydı. Doğal olarak simit, çörek, yağlı simit, yağlı çörek, Şam halkası ve poğaçaların ağırlıkları, dolayısıyla fiyatları da ekmeğinkine endeksliydi. Enflasyona bakınız: 1769'da 1 paraya satılan simit 135, yağlı simit 90 dirhem iken, 1837'de 1 paralık simit 5,75 dirheme, yağlı simit ise, yağlı çörek gibi 4,3 dirheme düşürülüyordu.

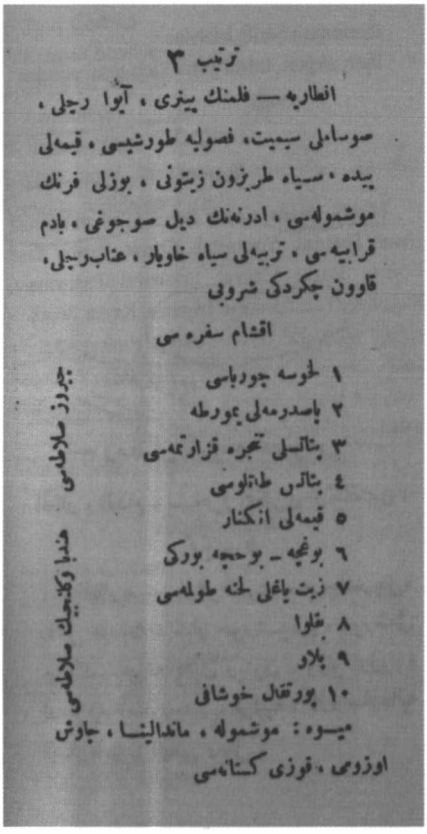


III.
İSTANBUL'UN GÜNDELİK YAŞAMINDA, FOLKLORUNDA VE EDEBİYATINDA SİMİT

Osmanlı döneminde, saraydan sokağa, İstanbulluların gündelik yaşamının vazgeçilmezleri arasında olan simitler çeşit çeşitti. Her birinin de bir adı vardı. Kiminin nasıl yapıldığını tahmin etmekte zorlanmıyoruz, kiminin ise sadece adını anabiliyoruz. Ama adları ve özellikleri ne olursa olsun, bütün bu simitlerin ortak noktası, İstanbul âdetleri, deyimleri, inançları ve atasözlerine, kısacası kent folkloruna dek girmeleridir. Hangi fırının hangi simidinin meşhur olduğundan, simitçi ve çörekçi esnafı arasında rekabetten tutun, hemşerilik dayanışmasına, hatta "makineleşmeye" ilişkin anekdotlara kadar...

"Susamlı Simit", "Anadolu Sarması", "Makarna Simidi"...

Osmanlı arşivlerindeki belgelerin dışında, İstanbulluların geçmiş yüzyıllardaki gündelik yaşamı üzerindeki bilgi ve anılarıyla vazgeçilmez bir başvuru kaynağı olan Abdülaziz Bey'in (1850-1918) *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*'nde, İstanbul'un o dönemde en ünlü simitlerinin "Anadolu sarması simidi, susamlı simit, sütlü simit, makar-


ترتیب ۳

افطاریه — فلمنك پیزی ، آیوا رجلی ،
صوصامل سیمیت ، فصولیه طورشیسی ، قیمه‌لی
پیده ، سیاه طرپزون زیتونی ، بوزلی فرنك
موشمولهسی ، ادرنه‌نك دیل صوجوغی ، بادم
قرابیه‌سی ، تربیه‌لی سیاه خاویار ، عناب رجلی ،
قاوون چکردکی شروبی

اقشام سفره سی

۱ لحوسه چورباسی
۲ پاسدرمه‌لی پورطه
۳ پتاتسلی تجره قزارتمه‌سی
٤ پتاتس طاتلوسی
٥ قیمه‌لی انکنار
٦ بوغچه ـ بوحچه بورکی
۷ زیت یاغلی لخنه طولهسی
۸ قلوا
۹ پلاو
۱۰ پورتقال خوشافی

میسوه : موشمولهٔ ، ماندالینا ، جاوش
اوزومی ، قوزی کستانهسی

İftariye. 1900'lerde İstanbul Ramazan Sofraları, Özge Samancı, *Yemek ve Kültür*, sayı 14, s. 109.

na simidi, şerbet simidi" gibi çeşitlere ayrıldığını görürüz. Ne yazık ki, Abdülaziz Bey bu simitler hakkında bize ayrıntılı bir bilgi sunmuyor. Elbette, "susamlı" ya da "sütlü" simitlerin nasıl bir şey olduğunu kolayca anlayabiliyoruz. Gelgelelim, "Anadolu sarması"nı merak etsek de, onun hakkında ne Abdülaziz Bey'de ne da bir başka kaynakta herhangi bir belirleyici ayrıntıya sahip olamadığımızı itiraf edelim. Az aşağıda değinilecek "Eskinin Ünlü Simit Fırınları" konusunda, Refîi Cevad Ulunay'ın bir zamanlar Beylerbeyi'nde yapıldığını söylediği "susamsız, altın rengi nâzenin saçı gibi örme simit"ten hareketle, salt bir tahmin yürütmeyi denersek, iki ya da üç fitille örgü biçimi verilen susamsız bir simit çeşidi olabilir...

"Şerbet simidi"ne gelince de biraz zorlanıyoruz: Çünkü geleneksel simit tariflerinde daha ayrıntılı bir biçimde karşımıza çıkacak olan suya karıştırılmış pekmezli kazanda önce haşlandıktan sonra fırına verilen susamlı simit (kazan simidi) gibi, hiç haşlanmadan sadece pekmezli suya batırılıp fırına atılan susamlı simit (taş fırın ve tava simitleri) de özünde birer "şerbetli simit"tir.

Peki, bir zamanlar seveni çok olduğu anlaşılan "makarna simidi" nasıl bir şeydi? "Karaman'dan al çöreği / Biri satar o böreği / Makarnalık simid alın / Somundur dinin temeli." 1750'lerden kalma olduğu düşünülen, yazarının da kim olduğu kesin olarak saptanamamış, *Ramazannâme* adlı ünlü bir yazma eserde yer alan bu manide geçen "makarnalık simid"in yanı sıra; bir önceki bölümde değinilen 1862 tarihli belgede sözü edilen, dahası Abdülaziz Bey'in de unutmadığı "makarna simidi"ni ötekilerinden ayırt eden ne gibi bir özelliği vardı?

Bu simide ilişkin açık bir tanımlama olmasa bile, en azından, hamur halkalarının önce kaynar suda "makarna gibi haşlandığını", sonra soğuk pekmezli suya daldırılıp çıkarılarak, ya da doğrudan kaynar pekmezli suya atılarak fırına sürüldüğü ve sözgelimi, "Arnavut simidi" gibi susamsız ve dayanıklı bir simit türü olduğunu düşünebiliriz. Safranbolu'da günümüzde de üretilen kel simit örneğinden hareket ederek, böyle bir sonuca kolayca varabiliriz. Ama, daha da derinlemesine bir araştırmaya girişirsek, gerek Nedim bin Tosun'un *Aşçıbaşı* başlıklı yemek kitabında, gerekse Refii Cevad Ulunay'ın eski İstanbul'a ilişkin anılarında, örneğin, "Eski İstanbul'da Simidler, Pideler, Fodlalar" makalesinde, "simit makarnası"nın, et suyu ile haşlanıp bir çeşit tiridi yapılan sert ve susamsız bir simit türü olduğunu görürüz:

"[...] Bunlardan başka İbrahim Paşa'da basık bir fırının simit makarnası vardı ki bilhassa sahur yemeğinde yapılırdı. Simit makarnası et suyu ile pişirilir, üzerine döğülmüş ceviz dökülür, kırmızı biberle tereyağı gezdirilir. Sahurda yenildikten sonra üstüne iki bardak su içince simitler nargile marpucu gibi şişer, oruçluya açlığı düşündürmezdi."

Gelgelelim, makarnalık simidin, sadece tirit (papara) yapmak için tüketilmediğini de vurgulamalıyız. Sert olmasına karşın, bu simit de öteki simit çeşitleri gibi tek başına, "kuru kuru" ya da başka yiyeceklerle yenebiliyordu. Nitekim, az önce değindiğimiz makarnalık simitle tirit tarifini veren *Aşçıbaşı*'nın yazarı Mahmud Nedim bin Tosun'un, bu kez 19 Aralık 1901'de *Hanımlara Mahsus Gazete*'nin okurları için hazırladığı "Ramazan-ı Şerife Mahsus" iftariye, akşam sofrası ve sahur sofrası "tertipleri" de bu görüşümüzü doğruluyor. Özge Samancı'nın bizlere tanıttığı bu metinde, Mahmud Nedim'in iftariyelik olarak önerdiği peynir, reçel, zeytin, şekerleme, pastırma, turşu ve şurupların yanı sıra, bir gün "tereyağlı simit", bir başka gün "susamlı simit", sonrasında "bademli simit" yer alırken, bir başka iftar sofrası için de "taze makarnalık simit"i münasip gördüğünü izliyoruz:

"Tertip 6

İftariye:

Malatya'nın Saçak Peyniri, Menekşe Çiçeği Reçeli, Kuşlokumu, Semizotu Turşusu, Taze Makarnalık Simit, Fıçı Zeytini, Buzlu Kestane, Çerkez Sucuğu, Elma Şekerlemesi, Zargana Salatası, Şeftali Reçeli, Baharat Şurubu."

Ramazanda, Bayramda Simit...

Özellikle ramazanlarda; Eyüp Sultan, Fatih, Beyazıt, Ayasofya gibi kentin ünlü camilerinin önünde bekleşen seyyar satıcıların tabları her çeşit simit, çörek ve ramazan pideleriyle dolu olurdu. Simit, bahşiş peşindeki ramazan davulcularının keyifle söyledikleri manilerde de sık geçer. 1826 yılına tarihlenen ve Emir Mustafa adlı birine mal edilen ünlü *Ramazannâme*'de, özellikle iftar yiyecekleri ile ilgili olanlara bir göz atalım:

"Hem olsa fincan böreği / Yağlı simidle çöreği / Kutbetü'l-islâm demişler / Pilâvdır dînin direği."

"Ayasofya'dan al çörek / Lâzımdır baklava börek / Hocapaşa'nın simidi / İftarda bulunmak gerek."

Bilmeyenlere hatırlatalım: Hocapaşa, Ayasofya'nın altına ve Sirkeci'nin üstüne düşen ve adını camiinden alan bir mahallenin adıdır.



Hoca Ali Rıza, *İftar Sofrası*, 1919, Yapı Kredi Bankası Resim Koleksiyonu.

Bayram yerlerinde de simitçiler, anasonlu gevrekçiler, lokumcular, kuşlokumcuları (kuşlokumu: un, yumurta ve şekerle yapılan Arap kökenli bir kurabiye çeşidi) ve şerbetçiler hazır ve nazırdılar. Bin bir eğlencenin ve yiyeceğin bir arada sunulduğu bayram yerine doluşan ister zengin ailelerin ister sıradan kişilerin çocuklarının ortak keyifleri arasında muhakkak simit de bulunurdu. Abdülaziz Bey'e söz verelim:

"[...] lalalarıyla birlikte gelen kibar çocukları yalvar yakar salıncaklardan birine yahut dolaba bir-iki defa biner, heveslerini alırdı. Yine lalalarının izniyle horozlu veya kuşlu şekerler veya kuşlokumu, simit gibi şeylerden satın alır, dolaşarak diğer çocukları seyrederdi. [...] Halk çocukları da buralardaki eğlencelerin hepsine katılır, dolaplara, salıncaklara biner, şeker ve simit yiyerek serbestçe gezinirlerdi. [...] Kısaca çocuklar Ramazan ve Kurban bayramlarında İstanbul'un her tarafında şeker, simit, kurabiye, lokum alıp yiyerek neşe içinde eğlenip vakit geçirirlerdi."

Halit Fahri Ozansoy'un (1891-1971) *Eski İstanbul Ramazanları*'nda benzer bayram yeri sahneleri ve aktörlerini görüyoruz:

"[...] Eyüp oyuncakları satanlar, o kaynana zırıltıları, o dümbelekler, düdüklerle o kadar gürültü yaparlardı ki hemen hemen bayram yerinin bütün gürültüsünü bastırırlardı. Sonra, her çeşit yiyecek maddesi satanlar her tarafı doldururdu. Bir sehpa üstündeki mangallarında cızır cızır köfte pişirenler, simitçiler, çörekçiler, şerbetçiler, fıstıkçılar, fırıldaklı macuncular ve elma şekeri, horoz şekeri, şam şekeri satanlar, önlerinde biriken çocuklara hiç durmadan satış yaparlar, çocukların yanlarındaki büyükleri de ikide bir yine keseye el atarlardı."

Padişahın İftarlık Simit Hediyesi...

Osmanlı padişahları da her ramazan ayının ortalarına doğru Topkapı Sarayı'nın Hz. Muhammed'e ait olan kutsal emanetlerin saklandığı Hırka-i Saadet odasını ziyaret etmeyi ve peygamberimizin hırkasına yüz sürme ve öpme geleneğini sürdürdüler. Hakan T. Karateke'nin *Padişahım Çok Yaşa!* başlığıyla yayımladığı ve Osmanlı Devleti'nin son dönemindeki merasimleri irdeleyen çalışmasında, örneğin Sultan Abdülhamid'in saltanatının ilk yıllarında (1876-1909), Hırka-i Saadet odasını ziyaret ettiği gün, iftara kadar Topkapı Sarayı'nda kaldığını, yemekten sonra fenerlerle süslenmiş yollardan fener alayı ile Yıldız Sarayı'na döndüğünü, yollarda saf tutan askerlere iftarda verilen yemeğin yanı sıra, "iftar simi-

di ve sigara gibi hediyeler" de dağıtıldığını öğreniyoruz. Yıldız'a dönüldüğünde, bu kez kurbanlar kesiliyor ve etleri tekkelere, dergâhlara dağıtılıyordu. Simidin de padişahın hediyeleri arasında yer almasının, kültürümüzde simide verilen önemi yansıttığı açıktır.

Haremdeki Küçük Sultanlara Simit...

Daha önce de değinildiği gibi, Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmiresi'nden her gün saltanat ailesi üyelerinin her birinin "kapı"sına, yani oturdukları daire veya saraylara "tayinat" adı altında konumlarına göre değişen çeşit ve miktarlarda ekmekler, tadımlıklar, yemekler ve ayda bir kez de mum, yağ, sabun, tuz, şeker, biber, kahve gibi temel ihtiyaç maddeleri gönderilirdi. Padişah Yıldız Sarayı'nda ikamete başlayınca da aynı durum devam etti. Babası sarayın başhekimi olduğu için çocukluğundan beri Harem'e sık girip çıkan, şair ve bestekâr Leyla Saz, *Anılar – 19. Yüzyıl'da Saray Haremi* başlığıyla yıllar sonra yayımlanan anılarında, "Ayrıca küçük sultanların her birine, her sabah, beyaz ekmek, simit, pide, Saray için özel olarak yaptırılmış [tuzsuz] beyaz peynir ve kaymak" götürüldüğünü yazıyor. Sütlü veya tereyağlı olsa da, mütevazı simidin, 19. yüzyılın ikinci yarısında saltanat ailesine çıkarılan en nadide kahvaltı yiyeceklerinin yanında hiç de dışlanmadığı anlaşılıyor.

Şeyh Efendi Ramazanda Sıcak Simit İster...

Turgut Kut'un Tophane semtindeki Kadiri dergâhında tutulmuş bir ramazan ayı "ruznâme"sini (günlük) incelediği "İstanbul'da Kâdirîhâne Âsitânesi'nde 1906 Yılı Ramazanı İftarları" başlıklı çalışmasında, sözgelimi, "1332 sene-î Rûmîyesi Teşrin-i evvelinin dördüncü Çarşamba" gününe düşen ramazanın arifesinde, Şeşbeş Mustafa Dede adlı bir dergâh çalışanının "pide, simit, ekmek ve gazete" alımı ile görevlendirildiği yazıyor. Ramazanın 13. gününün notları arasında, dergâha her gün fırından gelen 2 okka ekmeğin dışında, çarşıdan 10 okka ekmek daha alındığı ve içeriden de 30 adet somun alınarak ihtiyacın karşılandığı belirtilip ekleniyor: "Simit, 20 adettir. Pide 1 adettir." Ramazanın 16. günü iftarda hangi yemeklerin yenildiği sıralanıyor. Ayrıca bir de "mülâhazat" [not] düşülmüş: "Efendi hazretle-

ri [dergâhın şeyhi], simitlerin fırında ısıtılmamasından dolayı canı sıkılmış ve icap edenler tekdir edilmiştir [azarlanmıştır]. Isıtılmamasının sebebi ise fırında börek piştiğinden ileri gelmiştir."

Şeyh efendi haklı olsa gerek; çıtır ve sımsıcak bir simit yerine taş gibi sert ve soğuk bir simidi önünüze koysalar siz de biraz içerlemez misiniz?

Kandillerde, Ramazanda Simit ve Yoksulları Sevindiren Güzel İnsanlar...

İstanbul folkloru üzerine temel kaynaklardan biri olan Reşad Ekrem Koçu'nun ünlü *İstanbul Ansiklopedisi*'ndeki "Ayak Esnafı" maddesinin "Simitçiler, Pideciler" bölümünü yazan Vasıf Hiç de, bize eskinin kandil ve ramazan günleri canlanan kent yaşamından çarpıcı kesitler sunuyor:

"Kandillerde bir gün evvelinden simitçiler çıkar, yer yer sergiler yapılır, miskler gibi kokan kazan yağlılar meydanı alırdı. Ramazanı şerifte otuz gün pide ve simit çıkardı. Evine simit alan bazı ağniya [varlıklı kişiler] serginin veyahut fırının önünden geçen [bir] iki yoksulu da sevindirirlerdi. Bilemem, her gecenin yine gündüzü var ama, o pâk adamlar [temiz insanlar] nerede?"

Biz söyleyelim, kuyrukluyıldızla başka gezegenlere gitti bu âdetler ve güzel insanlar. Gene de fazla karamsar olmayalım: Bugün de personeline kutuda kandil simidi dağıtan işverenler, apartman çalışanına pastaneden aldığı kandil simitlerini veren aileler var. Ama bu onların kendi cömertliklerinden kaynaklanıyor, genel bir uygulama değil. Nitekim, geçenlerde Beşiktaş Çarşısı'na açılan caddelerin birinde önünden geçtiğim fırının vitrininde gördüğüm, "Askıda ekmek bulunur. Ücretsizdir" yazısı bana çok keyif verdi. Bu fırından ekmek alanlardan bazılarının, aldıkları ekmeğin ücretinden fazlasını "askıda" bırakıp, yoksul kişilerin ekmek parasını karınca kararınca üstlenmeleri de, "o güzel insanların" hâlâ var olduklarını kanıtlıyordu çünkü...

MANİLERLE SİMİT

"Her seher kahveye gelir
Yârenlere ülfet kılar
Kahvaltısın sorarsan
Bir akçalık simit alır"

*

"Kendisi yer eller bakar
Sende bir gül görse kokar
Simidin yarısın yiyip
Yarısın koynuna sokar"

*

"Hem olsa fincan böreği
Yağlı simitle çöreği
Kutbetü'l-islâm demişler
Pilâvdır dînin direği"

(*Ramazannâme*'deki davulcu, bekçi manilerinden)

Seveninden Fırıncısına, Satıcısına Simit...

İstanbul'da simit sadece ramazanda ve bayramlarda özel bir anlam kazanmazdı. Simit her yerde ve her zaman mevcuttu zaten: Sokaktan meydanlara, okul önlerinden kibar konaklarına, yolcu uğurlamalarına, satıcı kavgalarına kent yaşamının ayrılmaz bir parçasıydı zaten. Hele, yazları, cuma ve pazar günleri İstanbul'un ünlü mesire yerlerine yapılan gezilerde anneler çocuklarına seyyar satıcılardan simit, kurabiye, lokum, kâğıthelvası almayı nasıl ihmal edebilirlerdi ki?

Kibar Konaklarında Simit

1855'te İngiliz Sefareti'nde görevli eşiyle birlikte İstanbul'a gelen ve yaklaşık bir yıl geçiren İngiliz Lady Hornby'nin, *Kırım Savaşı Sırasında İstanbul* başlığıyla bir araya getirilen mektuplarından birinde adını veremediği bir Osmanlı paşasının hareminde öğle yemeğinde nasıl ağırlandıklarını anlatırken, yemek odasının görkeminden ve sofra takımlarının şıklığından çok etkilendiği görülüyordu:

"Öncelikle her misafire pırıl pırıl bir sürahi ve su bardağı sundular. Sonra ince porselenden bir tabakta bir çeşit çavdar ekmeği olan sıcak *semeet* (simit) getirdiler; üzeri susam kaplıydı, bir kanarya ya da ispinoz olmadığım için bunu yemek istemedim. Daha sonra tavuklu tel şehriye çorbası servis edildi – haremde büyük bir yenilikti bu ve son derecede lezzetliydi..."

Yemek listesi elbette uzuyor, ama biz burada keselim. Lady Hornby'ye önce simit, ardından çorba ikram edildiğini görüyoruz. Ne yazık ki, kibirli leydimizin en âlâ, beyaz buğday unundan yapılan simidi tatmadan sadece kızarmış kabuğunun koyu rengine bakıp, daha sıradan ve koyu renkli bir un türü olan çavdardan yapıldığını sanması bilgisizliğini gösterdiği gibi, üzerindeki susamlar nedeniyle de iyice horlayıp olanca önyargısı ile, "Ben kuş muyum, yemem" havasıyla tatmaması ne tuhaf değil mi? Kendisine ikram edilen simidin lezzetini bizde, ister yoksul ister zengin, herkes bilir oysa.

Lady Hornby, birkaç ay sonra bu kez ramazan sırasında, bir başka Türk evinde iftara konuk olur. Önce çerezlikler gelir. Ayrıca, "Herkesin önünde Ramazan pideleri, üzerine anason serpilmiş simit adı verilen, halka şeklinde mayasız bir ekmek ve ortada da limonata dolu kris-

tal ve süslü bardaklar vardı" diye yazan İngiliz konuk, daha sonra ikram edilen yemekleri ve tatlıları da yere göğe sığdıramayacaktı. Gelgelelim, anasonlu simidin mayasız bir halka ekmek olduğu zehabına kapılıyordu bu sefer de. Onu yanılgılarıyla baş başa bırakalım. Yine de Lady Hornby'nin gözlemleri, en şık sofralarda bile arz-ı endam eden simidin İstanbul yiyecek kültüründeki özel yerini bir kez daha kanıtlıyor değil mi?

Çarşıda Pazarda Simit

Her halükârda, simit İstanbul anılarının da vazgeçilmezidir: "Sabık Mevlevi tekkesinin kapı komşusu börekçiye 90 yıllıktır diyorlar. Kırım muharebesi senelerinde [1854-55] mevcutmuş. Didonlar [Fransız askerler] üşüşür, tıka basa simit, poğaça, lokma atıştırırlarmış." Sermet Muhtar, *İstanbul Yazıları*'nda, Yüksekkaldırım'da günümüzde müze olan Galata Mevlevihanesi'ne komşu ünlü bir börekçiyi böyle anlatırken, simidin de, İstanbul halkının, Fransızların günlük konuşmalarında, "şey, söylesene", "ya öyle mi" ya da "vay canına" anlamında sık



Simit Satıcıları, Coşkun Yılmaz Arşivi. *Türk Mutfağı*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayınlar Genel Müdürlüğü, 2008.

20. YÜZYILIN BAŞLARINDAN ORTALARINA SİMİT

İstanbullu bir Levanten olan Willy Sperco'nun 1955'te Fransızca basılan ve 1989 yılında sadece İstanbul'u ilgilendiren bölümleri *Yüzyılın Başında İstanbul* başlığıyla Türkçeye çevrilen *Les Turcs d'hier et d'aujourd'hui* (Dünün ve Bugünün Türkleri) adlı anılarında, bakın simit hakkında neler diyor:

"[...] Simit yuvarlak demektir. Bütün Türk kentlerinin sokaklarında her zaman ve hâlâ satılır. Bunlar yuvarlak ve üzerine susam serpilmiş küçük ekmeklerdir. Fırınlardan sabahın erken saatlerinde ve öğleden sonra çıkarılan bu simitleri gezgin satıcılar tablalarda, dört köşe cam kutularda ya da bir sopaya dizerek kentin her yerinde satarlar. Simitlerin çıkış saatinde güvercinler kaldırımlara konar ve kaldırıma düşen susam tanelerini gagalarlar. Simitçinin malını satınca tablasını silkeleyip güvercinlere ziyafet çekmesi çok hoş bir görüntüdür. İyi pişmiş sıcacık simit çok lezzetlidir ve her zaman revaçta olacaktır, her ne kadar son zamanlarda peynirli ve salamlı sandviçlerle rekabete giriyorsa da. Sadece İstanbul'da okul zamanı 250.000 adet simit satılmaktadır, çünkü ister sabah, ister öğleden sonra ol-

kullandıkları *dis donc*'dan esinlenerek, "didon" adını verdikleri Fransız askerlerin de hoşuna gittiği anlaşılıyor.

Bir zamanların Eminönü meydanı şimdikine göre çok daha küçüktü; Yeni Cami'nin önü de dükkânlarla çevriliydi. *Eski İstanbul Hatıraları*'nın yazarı Sadri Sema (1880-1964), 19. yüzyılda İstanbul'un en önemli pazaryeri olan bu bölgeyi anlatırken aralarında simit tablacıları da bulunan seyyar esnafa değiniyor:

"Salepçiler bağırır; çorbacılar haykırır; simitçiler nara atar; kuskusçularla börekçiler ses yarışına çıkar; arabacılarla esnaf boğaz boğaza gelir. Ve bu sebze ve meyve tepeleri ve geçitleri arasında sopalar da harekete geçer, kafalar kırılır. [...] Çılgın bir pazaryeri idi burası. [...] Yenicami avlusu kucak kucak hatıralarla doludur. Meydanın her tarafında, her adımda binbir çeşit insan, dertleşen, gülüşen, koşan, gezinen hesapsız kebapçılar, helvacılar, ayrancılar, çorbacılar, limonatacılar, dondurmacılar, pilâvcılar, şerbetçiler, baklavacılar, börekçiler, simitçiler, üzümcüler her köşeye her kıvrıma yayılmışlardır. Bunların velvelesinden durulmaz."

İstanbul'un "sesleri ve renkleri"ne âşık Haluk Y. Şehsuvaroğlu da (1912-1963), "Dünkü İstanbul'da Ayak Satıcıları"na değindiği kısa bir yazısında simitçileri unutmaz:

"Simitler de başta gezdirilen tablalarda satılırdı. Beş paralıkları ince, on paralıkları kalınca (bugünkü on kuruşlukların iki misli) simitlerden başka yine yuvarlak, fakat yassı ve içi boş, kabarık

bir nev'i daha vardı ki yirmi paralıktı ve adına Kadiköy derlerdi. Simitçiler yirmi paraya koca bir tekerlek nohud çöreği, küçük halkalar da satarlardı."

Yeniden yabancı gezginlerin anılarını karıştırırsak, örneğin, 1907 yılının Ağustos ayında İstanbul'u ziyaret eden ünlü İspanyol yazarı Vicente Blasco Ibanez'in Galata Köprüsü izlenimlerinde Yahudi simit satıcıları da yer alıyor:

"Galata Köprüsü'ne bağlanmış bu rıhtımların her iki yanında yiyecek ve içecek satılan kulübecikler bulunuyor. Acayip bir İspanyolca konuşan Museviler oradan oraya dolaşarak bağıra çağıra Müslümanlara tespih, şerbet, susamlı simit, İstanbul'da 'pandispanya' denilen kekler satmaya çalışıyor. Derme çatma dükkânların kapılarında sapsarı kavunlarla yemyeşil kabuklarına Arap harfleriyle yazılar kazılmış koskocaman karpuzlar dağlar gibi yığılmış. Kahvehanelerin önünde tepelerine tıpa yerine limonlar konulmuş şiş karınlı limonata ya da portakal suyu sürahileri sıralanmış, içeride minimini fincanlarda Türk kahvesinin buğuları tütüyor; koyu kıvamlı, ilâhlara layık bir içecek bu. "

Kurabiye Tepsisi Simitçi Fırınına

Mahmud Nedim bin Tosun'un 1900 yılında İstanbul'da yayımlanan yemek kitabı *Aşçıbaşı*'da simit tarifi yok; ancak, yazarın verdiği bir kurabiye tarifinde, pişirilmesi için poğaça ya da simitçi fırınının yavaş ateşli fırınına yönlendirdiği görülüyor:

"Şöylece ameliyat bittikte aheste ateşli bir fırına daha doğrusu poğaça veya simitçi fırınına kondurulur..." Kuşlokumu tarifinde ise süt ve biraz nohut mayasından söz ederken bu mayanın öteki adının da "simitçi mayası" olduğu dikkatlerden kaçmıyor. Dahası, aynı yemek kitabında yer alan papara (tirit) tarifinde, İstanbul fırınlarında serçeparmak kalınlığında "paparalık simitler" yapılıp satıldığına ve zengin konaklarında susamsız (makarna) simitlerden papara yapıldığına da değiniliyor:

sun, öğrenciler simidi çok sever. İşçiler, hatta alt derece memurlar açlıklarını simitle giderirler. Bir bardak çayla iki simit bir kahvaltı veya bir yemek yerine pekâlâ geçebilir. Bunun içindir ki gezginci simitçiler sabahın erken saatlerinden ona, öğleden sonra da saat dörtten gecenin dokuzuna kadar 'Simit, taze simit', 'Akşam simidi' diye bağırır dururlar."

"İstanbul'da ve bazı mevâkide fırınlarda bilhassa paparalık incerek serçe parmak kalınlığında simitler vardır ki konaklarda bu simitlerden yaparlar ise de; her mevâkide simit bulunmadığı için biz de kuru ekmekten tarif edeceğiz. [...] Eğer o simit elde edilir ise yine ameliyat aynı vechiledir..."

Çörekçi, Simitçi Kavgaları

Günümüzde taksilerin, minibüslerin sıra kavgası ya da araç sahiplerinin park yeri kavgası gibi "kayıkçı kavgası" eski İstanbul'un günlük yaşamının vazgeçilmez bir görüntüsüydü. O dönemde, arabacılarla esnafın boğaz boğaza gelmeleri gibi, simitçiler ve çörekçiler arasında da sık sık gerilim yaşanırdı. Uğur Göktaş, Tarih Vakfı'nın yayımladığı *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*'ndeki "Simitçiler" maddesinde bu tür olaylara değiniyor:

"Sabah simitçilerinin en büyük rakipleri çörekçilerdi. Özellikle 'Ayasofya çöreği' diyerek bağıran çörekçilerle simitçiler arasında zaman zaman tatsız olaylar cereyan ederdi."

Simitçilerin kendi aralarındaki rekabet nedeniyle hır gür çıkardıkları da olmuyor değildi. Bu kez de *İstanbul Ansiklopedisi*'nde Vasıf Hiç'e konuk olalım:

"[...] Gece simitçileri de çıkarlardı. O vakitler [1900'lerin başları] akşam ezanından dört saat sonraya kadar kahvehaneler açık bulunduğundan birbiri ardınca gelirler, ben içerdeyken sen neden geldin diye kavga ve dövüş ettikleri de görülürdü..."

Günümüzde de, belediye zabıtasından kaçarken, yakınında duraklayan seyyar simitçilere, "Kardeş, sen burada simit satamazsın, burası benim ruhsatlı bölgem!" diye diklenen cam tezgâhlı arabalı simitçiler var elbet.

NOHUT MAYASI

"Tatlı maya" olarak da bilinen nohut mayası, adından da belli, yapımı oldukça basit, geleneksel bir maya türüdür: Akşamdan, kabuğu ayıklanmış ve havanda kırılmış bir avuç nohut bir cam şişe içine dökülür. Sonra, bu şişenin boğazı hizasına dek içine kaynar su konur ve 40-50 derece sıcaklıkta, örneğin sönmüş bir fırının yanına bırakılır. Sabaha dek, şişedeki nohutlar ekşiyip köpürecek kıvama gelecektir. Bu köpüklü sıvı, tatlı lezzette doğal bir ekmek mayasıdır. Bugün bile, kimi Anadolu köylerinde ekmek mayası olarak kullanılmakta, ayrıca İstanbul ve Ege yöresinde kimi simit, sandviç ve galeta fırınlarında rağbet görmektedir.

"Safranbollu" Fırıncılar

Günümüzde Tokat kökenli ekmekçi ve simitçiler İstanbul'da başı çekiyor. Ama daha önceleri, sözgelimi 1930'larda, bu mesleklerin en ünlüleri Safranbolululardı. "Safranbollular" arasında ise özellikle Yörük köylüler ön plandaydı. Ahmet Baha, 1934 yılında yayımladığı *İstanbul Etnoğrafyası – İstanbul Halkını Kimler Teşkil Ediyor?* başlıklı incelemesinin Safranbolululara odaklanan bölümünde, bakın, ne diyordu:

"Ekmekçiler cemiyetinin [1]929 istatistiğine göre, İstanbul semtlerinde, 123 ekmekçi, 80 simitçi ve börekçi fırını vardır. [...] Bu fırınların dörtte ikisini Safranbolulular, dörtte birini Trabzon ve Rizeliler, dörtte birine Arnavut ve Rum vatandaşlarımız teşkil etmektedir."

Baha, söz konusu araştırmasında Safranbolulların önce, İstanbul'a her yıl belli zamanda ek gelir elde etmek için gurbetçi olarak gelip çalıştıktan sonra köylerine döndüklerini yazıyor. Ancak daha sonraları, topraklarının verimsizliği, idari baskılar ve bitip tükenmeyen savaşlar (oysa, İstanbullular askerlikten muaf tutuluyorlardı) gibi ekonomik ağırlıklı nedenlerle, İstanbul'a aileleriyle birlikte göçtüklerini ve çiftçiliği bırakıp sadece kayıkçılık, ekmekçilik ve simitçiliğe yöneldiklerini anlatıyor:

"Tahtakale kahvelerinde, dikkate çarpan ve bu toplulukları doğurduğu şüphesiz olan, bir vak'a da 'müşterek sanat' meselesidir. Bu kahvelere çıkan Safranbolu köylülerinin hemen hemen hepsi ekmekçi amelesidirler.

"Bunların kimisi fırın tezgâhtarı, tezgâhtar yamağı, pişirici, yardımcı, yardımcı kalfaları, pasacı [fırına atılacak hamur parçalarını bir beze sererek "pasa" denilen tahta kürek üzerine dizen], hamurkâr ve çırak, vs. gibi, bu sanatın muhtelif şubelerine mensup kimselerdir.

"Bunlar yılın belli mevsimlerinde kısım kısım İstanbul'a gelir, gene senenin belli mevsimlerinde –bilhasa, kasımdan bir ay evvel– köylerine dönerler.

"Sılaya gitme mevsimi, bazen toplu bazen da münferit bir halde olur. Kasım vakti sıla edenler arasında; bilhassa köyü ile manen alâkasını hiçbir münasebetle kesmemiş olanların, köylerine dönüş mevsimidir. Bunların çoğunu da Safranbolu köylerinin orta tabakasına mensup ekmekçi ve börekçi ustalarile, fırın sahipleri teşkil eder. Bunlar [...] bağ bozumundan bir ay sonra, İstanbul'a gene işlerinin ba-

şına dönerler. Bu hâdiseler o kadar intizam içinde geçer ki; hayran olmamak imkân haricindedir."

Ahmet Baha, "İstanbul'da, un ticareti ile ekmekçilik, börekçilik ve simitçilik sahasında mühim bir rol oynadıkları şüpheden vareste olan Safranbolulu köylüler"in bu kente toplu göçlerinin çok eskilere gitmediğini, 80-90 yıllık bir geçmişi olduğunu da ekliyor. Kitabını 1930'larda yazdığına göre, toplu göçün başlaması 1840-1850'lere dek uzanıyor. Safranbolulların İstanbul'a çok sayıda olmayan bireysel göçleri Fetih yıllarından III. Selim dönemine dek sürüp gitmiş. Ne var ki, Sultan Abdülaziz döneminde köylerinde zorlaşan yaşam koşulları, giderek iyice yoksullaşan Safranbolulları İstanbul'a bu kez toplu göç etmeye zorlamış. Gelenler, kayıkçılık üzerine yoğunlaşmışlar.

Buna karşın, I. Abdülhamid döneminde göçe ön ayak olanlar ise "zengin ve ağa" sınıflarına mensuplarmış: "İstanbul'a sırf 'yerleşme' maksadile gelip, şekercilik, helvacılık, simitçilik, börekçilik gibi kısmen sabit sayılabilecek işlere sülûk etmeleri [girmeleri] ve ilk göçlerde görüldüğü gibi 'kayıkçılığa' rağbet etmemeleri göçlerdeki zihniyet değişikliğini göstermiş olması itibarile ayrıca dikkate şayandır."

Sonuçta, "Abdülaziz zamanında İstanbul'un muhtelif semtlerine yayılıp yerleşmiş olan Safranbolulular", II. Abdülhamid döneminde, İstanbul'a göçen hemşehrilerini, himayelerine devamlı bir surette alıyorlar. Onlara; şekercilik, helvacılık, börekçilik ve simitçilik san'atlarının bütün hususiyetlerini kavratıp öğretmeye çalışıyorlar."

İstanbul'da özellikle 1950'lerden bu yana çok daha hızlanan Anadolu'dan göç hareketi konusunda bize ipucu ve hemşeri dayanışmasına örnek veren Safranbolulların ekmekçilik serüveni V. Mehmed döneminde daha da gelişecek, bu durum Fatih, Beşiktaş ve Tophane semtlerindeki fırınlara da yansıyacaktı.

Ahmet Baha, İtalya ile yaşayan ve Balkanlar'daki savaşlar sırasında Safranbolların simitçilik ve börekçilikten çok, ekmek fırıncılığına yönelmelerinin nedenini ise şöyle açıklıyor: "[...] tercih ettiren sebep; hiç şüphesiz simitçilik ve börekçilik sanatlarındaki malzeme külfeti ile buna halkın zaman zaman, ihtiyaç duymayışı olmuştur." Nitekim, "İtalya harbinden biraz evvel simit satıcılığından yani tablakârlıktan un ticaretine atılmış, un ticaretinden de milyonerliğe kadar yılmaz bir emekle ermiş Yörük köyü ahalisinden Seymen oğlu Ali Efendi gibi bir iki zat, kısa bir zaman fasılası içinde Türk ticaret âleminde kendilerine müstesna bir mevki verdirmişlerdir." Yazar, savaşın kimi insanları nasıl zenginleştiren bir talih kuşuna dönüştüğünü böyle kibarca ifade ediyor...

Fırın sahibi Safranbolulu işçi ihtiyacını köylerinden getirttiği genç köylülerle sağlıyor, bunlar da "ağa"larına dürüstlük ve sadakatle hizmet ediyorlardı. Ağaları da onların yatacak yer, yemek gibi her türlü gereksinimlerini karşıladığı gibi, ayrıca "tütün, traş ve hamam parası"nı da eksik etmez; kısacası, İstanbul'da onları "el avcuna baktırmadığı gibi", köyündeki ana ve babasının ihtiyaçlarını da buradan maddi yardımlarıyla karşılardı. "Safranbolu köylüsü; İstanbul'daki çıraklık ve kalfalık devirlerini böylece tam bir iffet ve istikametle geçirince, ağası ona küçük bir sermaye vererek, İstanbul'da bir fırına sahip kıldığı gibi; kendi veya, yakın akrabasıyla sıhrî bir münasebet ihdasını da ihmal etmez"di.

Haksız Rekabetten Makineleşmeye İşler Bozuldu...

Ahmet Baha, *İstanbul Etnoğrafyası*'nda belgesel tadındaki gözlemlerini sürdürürken, Mütareke yıllarında Safranbolulların ekonomik açıdan gerilediğini; bir bölüm Safranbolulunun, Milli Mücadele'ye katılmak için fırınlarını boşaltırken, geriye kalanların da İstanbul'daki işgal güçleri ile büyük sermaye sahiplerinden destek alan gayri Müslim meslektaşlarının artan rekabetini de göğüslemek zorunda kaldıklarını anlatıyor. Dahası, İstanbul'un her semtinde birçok fırına sahip olan Safranbolulular, kendi aralarında da acımasız bir rekabete girmezler mi: "Bu rekabet sistemlerinden mühimi, bir fırın yanında küçük bir ekmekçi şubesi açıp ekmeği maliyetinden aşağı fiatle satıp fırın fiatini de maliyet fiatinden aşağı düşürmekten ibarettir."

Kurtuluş Savaşı sonrasında kurulan Cumhuriyet döneminde, bu kez İstanbul fırınlarının "makineleşmeye" geçişinin de Safranbolulu fırın emekçileri üzerinde olumsuz bir etkisi olacaktı. 1922'den başlayarak, İstanbul Şehremaneti'nin (Belediye) hijyen gerekçesiyle, fırınlara elektrikli makine donanımını zorunlu kılması sonucu, kent fırınlarının tümü 1925 yılında hamur yoğurma makinelerine geçtiler. Tabii, bu yeni durum da birçok Safranbolulunun işiz kalmasına yol açmakta gecikmedi: "Fırınlara makine girmeden evvel, bir fırında amele kadrosu 1 tezgâhtar, 2 tezgâhtar yamağı, 3 pasa çeken (çırak), 10 baş hamurkâr (mayacı) ve hamurkârlar olmak üzere 16 ameleden ibaretti. [...] Makineleşme hâdisesini müteakip birdenbire bu işçi yekûnu hamur dairesinde bir takıma, yani üç kişiye düşüverdi." Özellikle, Tahtakale'deki fırınlarda sıradan işçilik yapmakta olan ve maki-

neleşmeyi kolay kavrayacak asgari bir eğitime sahip bulunmayan Safranbolulu işsizlerin bir bölümü ise, 1929'dan itibaren, yeniden iş bulma ümidiyle yakın kentlere ve özellikle başkent Ankara'ya göçe yöneleceklerdi. Kısacası, yazarın da belirttiği gibi artık "sadece İstanbul'un taşı toprağı altın değil"di...

Hangi Fırının Hangi Simidi Ünlüydü?

RUMLAR, SAFRANBOLULULAR, TOKATLILARDAN KARADENİZ VE DOĞULULARA...

Safranbolulu fırıncılar öncesi, İstanbul'da egemenlik daha çok Rumlardaydı. Ama Safranbolulların iktidarının da son 50 yıldır Tokatlıların eline geçtiği açık. Simit satıcısı ve simit fırını işçiliğinden fırın sahipliğine geçen Tokatlılar bayağı kalabalık: Nitekim, simit üreticilerinin de bağlı oldukları İstanbul Un-İş Esnaf ve Sanatkârlar Derneği kayıtlarına göre, 2009 yılında İstanbul simitçilerinin yüzde 85'i aslen Tokatlıydı. Son dönemde ise, Trabzon ve Rizelilerin dışında doğu illerinden, özellikle Ardahan'dan gelenlerin de fırıncılık işine girdikleri gözlemleniyor. Tokatlıların saltanatı genelde sürüyor, ama tahtlarını orta ve uzun vadede bir zamanlar kendileri gibi işe simit satmakla başlayan Karadenizli ve doğulu girişimcilere kaptırmaları da uzak bir ihtimal değil.

Bugün yaşları altmışın üzerinde olan İstanbulluların hemen hepsi, başında tablası ve elinde sehpasıyla ya da bir sepete doldurduğu veya sadece bir değneğe geçirebildiği halka simitlerle oradan oraya koşuşturan, kimi zaman işlek bir caddenin üzerinde mola verip müşteri bekleyen, kimi zaman da okul önlerinde konuşlanan simitçilerin bağırışlarını ve satın aldıkları simitlerin lezzetini hatırlar. Sabah simidi, öğle simidi, ikindi/akşam simidi... Simitler fırından taze taze çıkar ve çevik güç gibi bekleyen simitçiler aracılığıyla anında müşterilerine ulaştırılırdı. Kandil günlerinde ve ramazan ayı boyunca bu kez daha ufak halkalar halinde susamlı ya da susamsız yağlı simitler, fırın tezgâhları ve simitçi tablalalarını süslerdi. Yoldan geçen ya da mahalledeki yoksullara da bu yağlı simitlerden alıp ikram etmek, durumu müsait olan İstanbullularının şanındandı.

Peki hangi fırının simidi en iyisiydi? İşte alın size çok tartışmalı bir konu. Örneğin, simit konusunda, eski İstanbul'da öteden beri Hasan Paşa Fırını'nın en lezzetli simitleri çıkardığına dair bir şehir efsanesi vardır. Sözgelimi, Abdülhak Şinasi Hisar'ın

*Çamlıca'daki Enişte*mizin romanının kahramanı, Yedikule'nin marulundan başlayıp, Vefa'nın bozası, Eyüp'ün kebabı ve kaymağı, Kanlıca'nın yoğurdu, Çubuklu'nun suyu, Beykoz'un paçası derken, Karaköy'ün poğaçası, Hacı Bekir'in rahat lokumu ve akidesi gibi İstanbul'un en ünlü tatlarını sıralarken, "Hasan Paşa Fırını'nın simidi"ni hiç unutmaz.

Musahipzade Celâl Bey ise, *Eski İstanbul Yaşayışı*'nda, simitçiler, çörekçiler ve poğaçacılar babında, "En meşhurları Çakmakçılar, Hasan Paşa, Galata, Beylerbeyi fırınları idi. Çakmakçılar Fırını'nın kazan yağlı çöreği, Hasan Paşa Fırını'nın poğaçası ve çörekleri, Galata'da Karaköy Fırını'nın lokması, tereyağıyle yapılmış bol peynirli ve bol kıymalı nefis börekleri, kuru poğaçaları, saray lokmaları ve sade şekerli börekleri satılırdı. Beylerbeyi'nin susamlı simitleri pek nefisti" diye yazıyor. Gelgelelim, Musahipzade'nin Hasan Paşa Fırını'nı İstanbul'un en ünlü fırınları arasında gösterirken, Hasan Paşa'nın simidinden değil de "poğaçası ve çöreği"nden söz etmesi; buna karşılık, Beylerbeyi'nin susamlı simidini övmesi de dikkatten kaçmıyor.

Midhat Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri*'nde son Osmanlı konaklarındaki yaşama değinirken, Hasip Efendi diye bir zatın konağından söz eder. Sertoğlu, Hasip Efendi'nin dostlarını ağırladığı kahvaltılarında sunulan bin bir nefis yiyecek arasında "taze çıtır çıtır Karagümrük francalası, Hasan Paşa simidi, Eyüp halkası"nın da bulunduğunu yazar.

Hasan Paşa iyi hoş da; bu fırının nerede bulunduğu bile pek kesin değil; kimileri Koska'da, kimileri Beşiktaş'ta olduğunu ileri sürüyor. İkinci iddianın sahipleri, ayrıca günümüz Beşiktaş

ESKİNİN ÜNLÜ SİMİT FIRINLARI

"Eski zamanlarda İstanbul'un her semtinin kendine mahsus simidi, pidesi vardı. Meselâ Çakmakçılar Fırını'nın 'kazan yağlı' tâbir edilen susamlı ufak simitleri bütün İstanbul'da meşhurdu. Ramazanda vükelâ konakları adam gönderip bu simitlerden aldırırlardı. Kerameti şu idi: Ağza atıldığı zaman dağılır, erir, kaybolurdu.

"Bu çeşit simidin bir de arkadaşı vardır ki ona 'kandil çöreği' derler, bunu da en güzel yapan Hasan Paşa Fırını idi. İstanbul'da bildiğimiz klâsik simidin en âlâsı Beylerbeyi'nde yapılırdı. Bu susamsız, altın rengi nâzenin saçı gibi örme simit için meraklıların vapura binip Beylerbeyi'ne gittikleri olurdu. Bir de Kadiköyünün, bâzı yerleri kabarık yassı bir simidi vardı ki insan yemeğe doymazdı. Bu meyanda, Eyübün halka simidi ile hacı lokumunu ve kuşlokumunu unutmamalı."

(Refii Cevad Ulunay, "Eski İstanbul'da Simidler, Pideler, Fodlalar")

Çarşısı'nın orta yerindeki unlu mamulleriyle ünlü Yedi Sekiz Hasan Paşa Fırını'nın da söz konusu yer olduğunu düşünüyorlar.

Acaba öyle mi? Ele aldığı nice konu arasında, Eminönü Meydanı'nın renkliliğini ve seyyar satıcılarının da bolluğunu ve gürültülü satışlarını unutamayan Sadri Sema'nın *Eski İstanbul Hatıraları*'nda ise, "Ayranım buz!" ya da "Çorbam baş suyuna!" ya da "Kaymaklım var, vişnelim!" haykırışlarının arasında kulağımıza çok yakın düşen bir tanesi daha var: "Hasan Paşa Karakolu karşısının bu simit!" Ne var ki, günümüzde Hasan Paşa Karakolu'nun izine rastlayamayız, çünkü o dönemde deniz tarafına düşen yerdeki bu karakol ve karşısındaki fırın da yıllar önce Beşiktaş-Ortaköy yolu açılırken yıkılıp gitti. Ancak, Beşiktaş'ın Hasan Paşası ya da bu adda bir fırın ile bu lezzetli simit arasında bir bağ olduğu düşünülebilir.

Beşiktaş'ta o dönemde sahil tarafında ve Sinanpaşa Camii'nin karşısında bir Ermeni akrabasının işlettiği fırında çalışmış olan Hagop Mintzuri'nin *İstanbul Anıları, 1897-1940* da, dolaylı yoldan bize bu ünlü Hasan Paşa Fırını'nın yeri ve ürünlerini saptama konusunda yardımcı olabilirdi. Oysa, Mintzuri İstanbul'da sadece bir Hasan Paşa Fırını bulunmadığı gibi, Yedi Sekiz Hasan Paşa Fırını'nın yerinin Rum kilisesi civarında olduğunu, ancak bu fırının ekmek ürettiğini söylüyor. Dahası, söz konusu öteki Hasan Paşa Fırını'nın ise, başka bir semtte bulunduğu, sadece simit üreten bir fırından söz edildiği, ayrıca bu fırının kentte çok popüler olan simidinin klasik susamlı simit değil de, yağlı kandil ve ramazan simidi olduğu bir kez daha doğrulanıyor:

"Biz, İstanbul'daki diğer fırınlar gibi, tablakâra iki para kâr ve bir de at verirdik. [...] Ama Rum kilisesinin oradaki Hasan Paşa Fırını üç para verince tablakâr Sefer Ağa bizden ayrıldı, oraya gitti. [...] Bu Hasan Paşa, Sultan Hamid'in gece muhafızı, Beşiktaş'taki askeri komutan değildi, başka biriydi bilmem nerelerde, yağlı simit fırınları vardı. Zengin, ünlü biriydi. Yağlı simitleri bir kuruştu. Yani bir ekmek fiyatına! 'Hasan Paşa'nın kandil gülleri!', 'Ramazan gülleri!' nidâları kentin en ıssız sokaklarında bile duyulurdu. Kutsal günlerde, ramazanın iftara yakın saatlerinde, halk beşer onar alır, hemen de yenilirdi. Belediyenin koyduğu bir narh da yoktu."

Peki, bu fırın hangi semtteydi? Salih Aynural'ın *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları* üzerine araştırmasında, 1787 yılında İstanbul'da çalışan simit ve çörek fırınları dökümünde, örneğin "Hasan Paşa Hanı"nda bir simit fırının bulunduğunu görüyoruz. Acaba söz konusu simitler, bu handaki fırıncının üretimi miydi? Araştırmamızı sür-

dürüyoruz: Belki, İstanbul'u hem Osmanlı'nın son döneminde hem de Cumhuriyet'in başlarında yaşamış ünlü yazar Ahmet Rasim (1865-1932) bu şehir efsanesine biraz daha açıklık getirebilir. Kendini her zaman gönüllü bir "Seyyah-ı Şehire" (kent gezgini), hatta "Şehir Mektupçusu" olarak gören, tüm yaşamı boyunca İstanbul'u bir hallaç pamuğu gibi atmış, gezilmedik yerini, tadılmadık lezzetini ve görülmedik insanını bırakmamış ve yazmış olan Ahmet Rasim'in ilk kez 1922 yılında yayımlanan *Fuhş-i Atik*'inin sayfalarını çevirelim hele:

"Valde akşamdan oruca niyet etti: Ertesi gün kandildi.

Evden çıkarken bana dedi ki:

Çakmakçılar fırınını biliyorsun değil mi?..

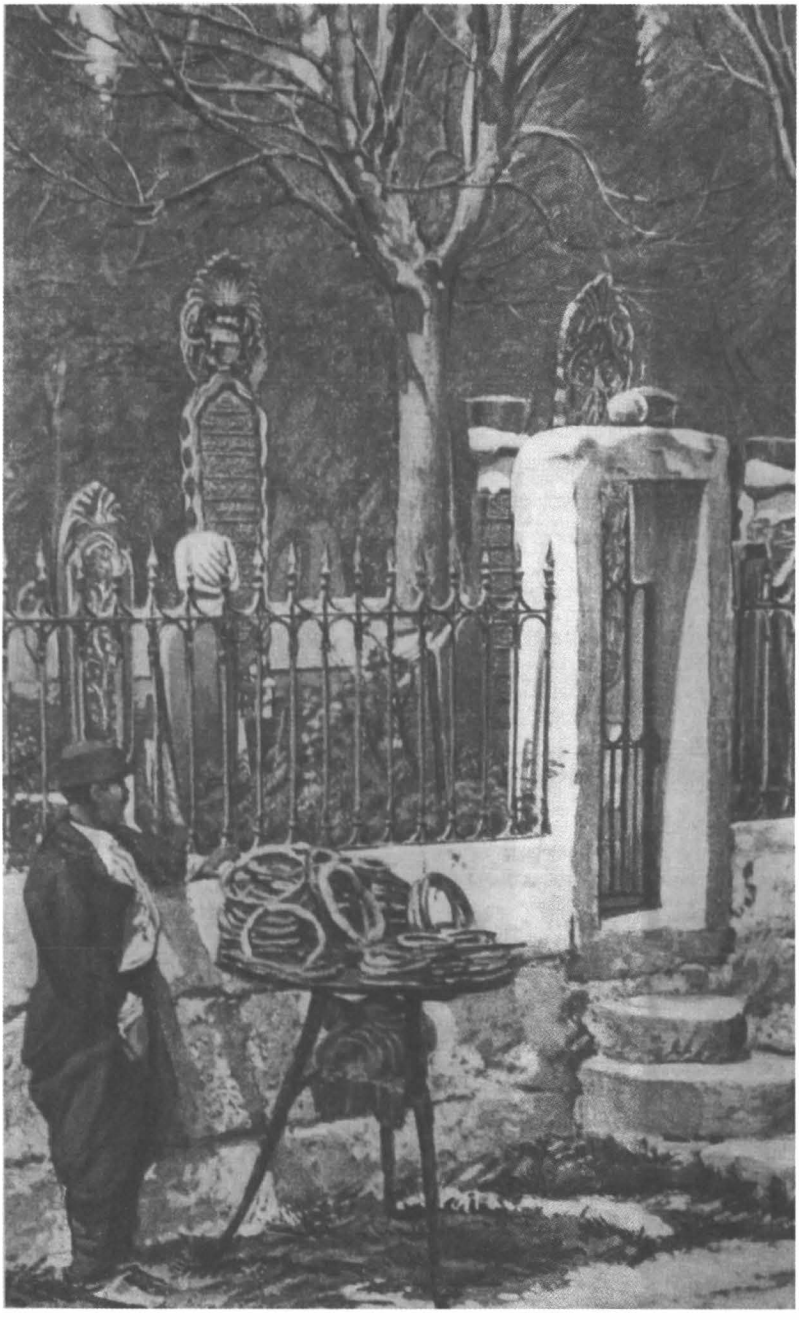
Biliyorum.

Bana oradan büyük küçük karışık çörek al... Hasan Paşa fırınından da yağlı simit... Bizim şekercimizden de ezme ile diş bademi!..

"Ben siparişlerimi tamamladım. Bayezid meydanına geldim."



Tiryaki Hasan Paşa Fırını, Cengiz Kahraman Arşivi.
Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul, Cilt II, YKY, 2009.



Metinde sözü edilen Çakmakçılar Fırını, Bayezid Meydanı gibi birbirine yakın semtlere ilişkin anahtar sözcükler bize Hasan Paşa Fırını'nın hangi bölgede olduğunu üç aşağı beş yukarı gösteriyor zaten: Koska-Laleli... Dahası, bu fırından alınması istenen simidin özellikle kandil simidi, yani yağlı simit olması da dikkatten kaçmıyor. Tabii, bu fırının kandil günlerinde yağlı simitlere, öteki günlerde ise normal simitlere ağırlık verdiği de düşünülebilir.

Midhat Sertoğlu'nun *İstanbul Sohbetleri*'nde de, Ahmet Rasim'in *Fuhş-i Atik*'inde sözünü ettiği olsa gerek, Koska'daki Hasan Paşa Fırını'nın adı geçiyor. Aynı şekilde, Ahmed Yüksel Özemre, *Hasretini Çektiğim Üsküdar* anı kitabında, Üsküdar'ın İmrahor Fırını ve Çingene Fırını gibi en ünlü simitçi fırınlarına değindikten sonra, 1940-1950'lerde "İstanbul yakasındaki en leziz simitleri Koska'daki Hasan Paşa Fırını, Tahtakale'deki bir simitçi fırını ve Tophane'de Boğazkesen Caddesi'nden Galatasarayı'na çıkarken Cihangir istikametindeki Kâdirîler Yokuşu'nun girişinde sağda bulunan bir simitçi fırını imâl ederdi" diyerek, bir bakıma Sertoğlu'nu doğruluyor.

Ve sonuçta, Koska semtinde bundan 20 yıl öncesine dek faal olan, ama ne yazık ki kapanan Tiryaki Hasan Paşa Fırını'nın, işte o yağlı simitleriyle ünlü olan fırın olduğunu düşünüyoruz.

Gelgelelim, Sertoğlu'na göre, söz konusu Hasan Paşa Fırını ününü ne normal ne de yağlı, ama şekerli simide borçluymuş. Eski İstanbulluların, halka ya da minik çember yuvarlak geleneksel simitten farklı, uzunlamasına olduğu için "uzun şekerli simit" diye tanımladıkları bu değişik simit çeşidinin son dönemine çocukluğumda yetiştiğimi hayal meyal anımsıyorum. Şimdi sözü yine Sertoğlu'na bırakalım:

"Şekerli simid yuvarlak değil, uzunlamasına idi ve çok gevrek olduğu için ağızda toz gibi dağılırdı. Susamı çok, şekeri ne az ne çok, tam kıvamında, rengi kâğıt gibi bembeyazdı. Susamları yapışsın diye sulandırılmış pekmezde yatırılmaz, ıslatılıp susama bulanarak fırınlanırdı. Bunun için öbür simidlerin o kendine has kokusu, bunlarda yoktu. Ama onların da kendilerine ait hoş bir kokuları vardı. İkindi çayı ile iyi giderdi. Ben pek severdim. Aslında simide âşık İstanbul çocukları ise, bunun âdeta mübtelâsıydılar, unutuldu gitti..."

Ahmed Yüksel Özemre de, sanırız bir ölçüde Sertoğlu'nun yazdıklarından "esinlenerek", şekerli simidi şöyle tanımlıyor: "Şekerli simidin yuvarlak değil uzunlamasına bir şekli olur ve susamları yapışşın diye yuvarlak simitlerde olduğu gibi, sulandırılmış pekmeze yatırılmaz; ıslatılıp bol susama bulanarak fırınlanırdı. Şeker muhtevâsı da ne az ne

SİMİT 5, HALKA 2,5 KURUŞ!

"Susamlı simit, hızlı ve pratik beslenmenin değişmeyen demirbaşıdır. Beşlik simit deyişi onun yıllar boyu 5 kuruştan satılmış olmasındandır, 5 rakamı eski yazıda simit gibi 'O' biçiminde yazılırmış. Fırınlarda beş kuruşa simit iki buçuk kuruşa da 'halka' bulunurdu, o da susamsız, biraz yağlı minik gevrek halkalardı. Gevrek aslında İzmir dilinde simit'in adıdır ve orada hep 'peynir gevrek' diye eritme peyniri ile birlikte satılır. Ama İstanbul simit'i ayrıcalıklı ve çok ünlüdür. Çok özenle üretilir, niteliği hiç bozulmaz, pişmeden önce pekmeze batırılır ki o muhteşem kızıl rengini alsın. Yoksulluğun, özverinin, gazeteciliğin simgesi olmuştur simitler. Simit üstelik enflasyon ile çok ilgilidir de. Simitler önce yavaş yavaş küçülmeye başlar, bu kimseyi rahatsız etmez. Ama çok küçülünce hemen onun yanında iki misli büyüklükte ve iki misli fiyatlı bir simit daha belirir. Bir süre ikisi birlikte sunulur. Sonra bir gün küçük simit ortadan kalkar, hayat normalleşir, artık simit tek fiyatlıdır, ama iki kat pahalıdır. Bu yumuşak süreç, üzmeden çaktırmadan zam yapma işi, yıllarca ülkemizde uygulanıp durduydu."

(Tan Oral, "Değişen Ağız Tadları", *Yemek ve Kültür*, Sayı 9)

de çok olurdu. Rengi beyaza yakın ve kendisi de pek gevrekti."

Gerçekten de, bu Hasan Paşa simit fırınının asıl yerini ve hangi simit çeşidiyle ünlendiğini kestirebilmek pek kolay değildi. Ama sonuçta, eldeki yazılı kaynaklar ve işaretlere göre, yenileri ortaya çıkmadığı sürece, Koska'daki Tiryaki Hasan Paşa Fırını'nın bir dönemin en ünlü simitlerini ürettiğini söyleyebiliriz.

Halk İnanışlarında ve Deyimlerinde Simit

Simit, İstanbul folklorunun ayrılmaz birer parçası olan halk inanışları ve deyimlerinde de sık sık karşımıza çıkıyor. Birkaç örnek verelim:

Hacılara Simit

Abdülaziz Bey'in *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*'nde Beytullah Ziyareti için hacca gidenlerin nasıl törenle uğurlandıklarını, dönüşte nasıl karşılandıklarını ve kutlandıklarını anlatırken, simidin yeniden sahneye çıktığını ve gıdasal değerinin dışında sembolik bir anlam kazandığını görüyoruz:

"[...] Nihayet iskeleye varılınca yolcu, ahbap ve akrabaların almış olduğu beş-on simidin yarılarını birer akraba ve ahbabına verir, diğer yarılarını da kendine alıkoyardı. Bundan maksat



Yapı Kredi Tarihi Arşivi, Selahattin Giz Koleksiyonu.

yarım simidleri yolda yedikçe, kendini onlarla berabermiş gibi hissedeceğini ve akrabalarını unutmayacağını belirtmektir."

Simitten Adak

Simidin adak olarak da kullanılabildiğini bilir miydiniz? Tahir Abacı'nın "Ritüel ve Yemek" başlığıyla *Yemek ve Kültür* dergisinde yayımlanan incelemesinden öğreniyoruz: "Öte yandan, adak yerlerinde sadece koyun ya da horoz adağı yapılmaz, tuz, şeker, helva, simit, bulgur, buğday gibi yiyecekler de dağıtılır."

Simit ve Şifa

Balıkesir'de de simitten şifa beklendiği bir âdet varmış: Zamanı geldiği halde yürüyemeyen çocuklar sala vakti kollarından tutularak sallanır. Eğer yürüyüp de düşüyorsa hamurdan büyükçe bir simit pişi-

rilir. Bu simit çocuğun başından aşağıya geçirilir. Ayak hizasına geldiğinde parçalanır ve mahallenin çocuklarına dağıtılırmış.

Rüyada Simit Görmek...

"Hayırdır inşallah! Rüyamda simit gördüm" ya da "Rüyamda simit yiyordum." Rüya tabirleri sözlüklerinde yer alan bir örnek verirsek, rüyada simit görülmesi; örneğin evli bir kişi için muhabbete, bekâr birisi için dengi olacak bir eşe, kandil simidi ise sevinçli bir habere ve Allah indinde makbul olacak kulluğa "delalet eder". Bir başka özgür yorumlamaya göre ise, rüyada simit görmek, hayır ve nimet işareti olarak yorumlanmalıdır. Örneğin, elinde simit olduğu halde yemediğini gören, "para biriktirir". Oysa, rüyasında simit yediğini gören bir kişi, "parasını harcar". Allah, rüyada birine simit verdiğini gören kimseye yardım eder. Rüya bu işte; görmek sizden, yorumlamak ise başkalarından. "Hayırdır inşallah!"



Yapı Kredi Tarihi Arşivi, Selahattin Giz Koleksiyonu.

Simitli Deyimler

Simit, halk deyimlerine bile geçmiştir. Çok konuşan biri, "Simitçi küreği gibi dili var" diye tanımlanırdı, misal. Açlığı bastırması, doyuruculuğu ve elbette ucuzluğu nedeniyle, simide "susamlı tavuk" adını takanlar bile vardır. Argoda ise simit "sıfır" anlamında kullanılır. Öte yandan, kibirle, çalımla bir yere oturup "etrafa hava atmağa" çalışanlar ise, "Beşlik simit gibi kurulma!" diye uyarılırdı. Gerçekten de, simit, önemli bir simgeye dönüşmüştür. "Beşlik simit" deyimi, herhalde simidin 5 paraya satıldığı dönemlerden kalmış olmalı. "Beş paralık simitler" küçük ve ince, "on paralıklar" orta büyüklükte ve "yirmi paralıklar"sa iri simitlerdi.

Hazır, "paralık" simitlerden söz ediyoruz, yeniden Vasıf Hiç'in "Simitçiler, Pideciler" yazısına dönelim ve kahvehane müşterilerinin, mesleğe yeni başlamış acemi ve saf simit satıcılarıyla nasıl dalga geçtiklerini de görelim:

"[...] Acemi çırak simitçilerle bazı kimseler kahvehânelerde alay ederlerdi, meselâ yedi tane beşlik simidi önüne koyar: 'Oğlum bunlara otuz beş para vereyim de bana ver' derler, çırak hesabı kavrıyamadığından itiraz eder: 'Olmaz!' Alaycı; 'Neden olmasın kuzum, ben yabancı değilim, benden ustana selam söyle, o sana bir şey demez olmaz mı?' 'Olmaz efendüm benden bi bi paraları isteyo, viremen!' der. Lâtifeyi lâtif bir tarzda bırakarak: 'Bak çocuğum, bu iki simit kaç para? On para, –ikişer ikişer sayıp sayıp– altısı otuz para, bir tanesi de beş para, doğru mu yavrum!' diyerek zihnini kandırır, parayı verir simitleri alırdı. Ertesi gece çırak o zati [kişiyi] bellediğinden önüne dikilir, bir otuz beş para daha almak ümidiyle gözlerini diker, nasibi varsa alır gider, yoksa boynunu bükerdi..."

Vasıf Hiç, bu arada simitli iddialaşmalara da değinmeyi unutmuyor:

"Kaç simit yiyebilirsin diye bahislere de girişilirdi. Dediğini yapabilen beleşten çöplenir, yiyemezse, yani taahhüt edindiği mikdarı bitiremezse yediklerin bittabi öderdi..."

Derken, "para"nın yerini "kuruş" aldı. 1940'ların sonunda, ben de anımsıyorum, bir simidin fiyatı yüz para yani 2,5 kuruştu, sonra 5 kuruşa yükseldi. Ayrıca gene "onluk" ve "yirmilik"leri, yani daha büyükleri de satılırdı. Kısacası, simit pahalılık oranı ve enflasyon ölçülerinden biridir aynı zamanda: Tıpkı gümüş paranın ayarı üzerinde oynandığı gibi, simidin de gramajı ve fiyatı sık sık değişir. Buna kimi za-

man "kâr canlısı" fırıncıların sebep olduğu suçlaması yapılır, kimi zaman ise ekonomik bir zorunluluk olduğu teslim edilirdi. Bugün de durum aynı değil mi?

Simitli İstanbul Bilmecesi

Çalışmamızın Sunuş bölümünün başında yer verdiğimiz, yanıtı simit olan İstanbul bilmecesini bir kez daha anımsatmadan bu bölümü kapatmayalım:

"Can kurtaran halkası
Susamdandır markası,
Kimseye karşı yoktur
Gösterişi, cakası ..."

Edebiyatımızda, Şiirimizde Simit

Geçmişten günümüze, biraz da edebiyat ve şiir dünyamıza girelim ve bakalım ustalar, simitten ve simitçilerden nasıl söz ediyorlar. Ahmet Rasim'in (1865-1932), *Muharrir Bu Ya* kitabında yer alan "Elli Yıl Evvel ve Sonra" başlıklı yazısı, İstanbul'a ilişkin ve elbette simitçinin de içinde yer aldığı çarpıcı gözlemlerle doludur, örneğin:

"Yok!.. Hiç şüphe yok ki... biz de, şehir de bu yarım asır zarfında, bir hayli değişmişizdir! O zamanlarda bu geçitler boğmak boğmak, dönemeç dönemeçti. Üzerlerinden iki yanlı yayalar; ortalarında kâh yüklü, kâh yüksüz, aralıklı aralıksız öküz, manda arabaları; beyaz, siyah, doru, al at, katır; iki tarafından tıkız hurçlar sarkan eşekler; arkalarından durmaksızın şaklayan kırbaç veya aralıksız inen değneklerin hızıyle, tozu dumana katarak, gökten yere inmiş bir kasırga parçası gibi önüne geleni kapıp götüren, çiğneyip geçen taşçı, molozcu eşekleri kümesi; sürücüleri yanında, ardında, başında, ellerinde kırbaç yürüyen solugan, bıcırgan, sallabaş yük, kira beygirleri; pek seyrek olarak, üzerleri çok defa kırmızı örtülü, zevleleri püsküllü, çıngıraklı öküzlerinin sağrıları üzerinde övendire oynar bir koşu arabası; tablalı kuşlokumcu; muhallebici; simitçi; poğaçacı; börekçi; küfeli sebzeci; sırıklı ciğerci; zembilli, elinde ayrı birkaç dizi paçacı; başında tenceresi dolmacı; sırtında sandık, sarılmış yatak takımı hammal, eli şakağında, bağıra ba-



Yapı Kredi Tarihi Arşivi, Selahattin Giz Koleksiyonu.

ğıra yürür, bastığı yeri bilmez bir, iki, üç, dört... (sayabildiğiniz kadar sayınız) dilenci; dilenci kadar para düşkünü deli; meczup; abdal yürür, gelir, geçer, giderlerdi."

Mehmed Akif Ersoy'un ünlü "Bayram" şiirinde, simidin o dönemde on paraya satıldığını, ama herkesin alamadığını görüyoruz örneğin:

"Gelin de bayramı Fatih'te seyredin, zira
Hayale, hatıra sığmaz o herc ü merc-i safa, [...]
"Muhallebim ne de kaymak!"
"Şifalıdır macun!"
"Simit mi istedin ağa!"
"Yokmuş onluğun, dursun."
O başta: Kuskunu kopmuş eğerli düldüller
Bu başta: Paldımı düşmüş semerli bülbüller
Baloncular, hacıyatmazlar, fırıldaklar,
Horoz şekerleri, civ civ öten oyuncaklar; [...]" Modern Türk şiirinin ustalarından Orhan Veli'den simitli bir "Bayram" şiirine ne dersiniz?





"Kargalar sakın anneme söylemeyin!
Bugün toplar atılırken evden kaçıp
Harbiye Nezaretine gideceğim.
Söylemezseniz size macun alırım,
Simit alırım, horoz şekeri alırım;
Sizi kayık salıncağına bindiririm kargalar,
Bütün zıpzıplarımı size veririm.
Kargalar, ne olur anneme söylemeyin!"

Hem şair hem romancıdır Nâzım Hikmet; 1936 yılında kaleme aldığı *Kan Konuşmaz*'da, mahalle yaşamından hepimizin aşina olduğu bir kesit olanca yalınlığıyla karşımızdadır:

"[...] Usta hâlâ yemek masasının başında oturuyor. Derinden derine, kapısı açık kalmış bir hamamdan geliyormuş gibi, dışarıdan, sokaktan geçen simitçinin sesini duyuyor.

"Simitçinin sesi uzaklaştı, kayboldu.

"Sokaktan boğuk erkek konuşmaları geliyor şimdi. Mahalleli kahveye gidiyor. [...]"

Ahmet Hamdi Tanpınar'ın 1946 yılında yayımlanan ünlü *Beş Şehir*'i ise, yaşamımızdan kaybolan, yitirilen şeylere karşı nostalji yüklüdür. İstanbul'a ilişkin mahalle anılarında bunu derinden hissedebilirsiniz. Sözgelimi, eskinin şen şakrak, maniler söyleyen simit satıcılarını:

"Artık ne lâmba ve lâmba şisesi satan ihtiyar, ne simitçi, ne de surahi, bardak, tabak satanlar kalmadı. Simitçi geceleri fener taşımıyor, hele mâni düzmesini hiç bilmiyor. [...]"

Sabahattin Kudret Aksal'ın (1920-1993), "Hüseyin Feyzullah'ın Evlenmesi" adlı öyküsünde ise simit, daha farklı bir edebi üslupta yeniden karşımıza çıkar:

"[...] Ne denli tenhaydı alan, elleri zembilli birkaç kişi yürüyordu kaldırımdan, gecikmiş okul çocukları çığlık çığlığaydı, bir kadın koşarak gidiyordu evine rüzgâr gibi, sundurmanın altına tünemişti bir simitçi, bir yoğurtçu sokağı dönüyordu. Öğle yemeğini geç yemiş, yine de acıkmıştı. Bir simit aldı, ağır, yine sürüklenir gibi o yürüyüşle karşı kaldırıma geçti. Onu Beyoğlu'na götürecek tramvay hazırdı, beş on yolcu vardı içinde, kalkış saatini bekliyordu. Bindi, boş yerlerden birine oturdu. Simidini kemiriyor, dışarıya bakıyordu, çatıların üstüne çokluk, renklerini akşamın ayazıyla denk düşürmüş bulutlara hep."

Tasavvuf felsefesi tutkunu Sâmiha Ayverdi'nin "Dert Ortakları" öyküsünü de bu arada anımsayabiliriz: Yaşlı, güngörmüş ama artık yalnız ve beş parasız kalmış ve açlıktan sokağın bir köşesine çökmüş bir kadına biri sadaka verir. Kadın, az önce köşedeki simitçiye yoksul bir çocuğun yaklaşarak, cebinde otuz parası olduğunu söyleyip yarım simit alıp alamayacağını sorduğuna ve simitçinin de onu terslediğine tanık olmuştu:

"[...] İhtiyarcık şimdi seviniyordu; zira parası vardı.

"Bu parayı simitçiye uzattığı zaman onu geri çevirmeyecek, çocuğa baktığı gibi ters ve sert bakmayacaktı. Ve bu bir simit ona yirmidört saat için yetebilirdi.

"El'ân elinde sıkı sıkı tuttuğu paraya bakmaya cesaret edemiyen kadın, bir an, bu paranın bir simit almak için kâfi gelip gelmiyeceğini düşündü ve telâşla avucunu açarak baktı. Tamam altmış para, bir simit parası idi. Cebrî bir gayretle toplanarak yerinden kalktı ve köşeye, simitçinin yanına kadar, dermansız vücudundan umulmayan bir telâşla koştu ve avucundaki parayı vererek simidi aldı."

Ama bu sırada çocuk yeniden çıkagelince, bu soylu ancak o da aç kadın, elinde tuttuğu bu kıymetli "gevrek halkayı" çocuğa uzatır, "Sana aldım" diye. Çocuksa, simidi kaparcasına alır, teşekkür bile etmeden ayrılır, onu yeniden açlığıyla baş başa bırakarak. Dert ortaklığı bitmiştir...

Bir sonraki kuşaktan Füruzan'ın "Ah Güzel İstanbul" öyküsü de, bizi simitsiz bırakmaz:

"Yeni Cami'nin oradan, akşam simitlerinin satıldığı saatlerde geçerken minarelere bakıp içten yukarı dolu bir dua sessiz dolanırdı yüreklerinde. Bağışlanmaz günahkâr olmanın getirdiği üstlenmeyle yanan cehennem ateşlerinin onmazlığı kavuruverirdi içlerini."

Şair A. Kadir de bize "Beşiktaş Tramvayı" şiirinden sesleniyor:

"Terzi Âdem, Berber Ali,
Dikimaneden Emine Teyze
Ve Makbule.
Üç sarışın birader,
Kapalıçarşı terlikçileri.
Bir küçücük simitçi çocuk. [...]"



Yapı Kredi Tarihi Arşivi, Selahattin Giz Koleksiyonu.

Özdemir İnce'nin "Elmanın Tarihi" şiirinden de simit geçiyor:
"Ben de güzel bir şiir yazayım artık,
cebine kuşüzümü, sarı leblebi doldurayım,
parklara götürüp simitler alayım ona. [...]"

Yazar İlhan Eksen'in nostalji dolu "Sarayda Simit" yazısına kulak verelim şimdi de:

"[...] Simitçinin sesi sabah yataktan kalkmaya, işe veya okula gitmeye hazırlananların duymaya alışık oldukları, duymak istedikleri, duymaktan mutluluk duydukları ama hayatlarındaki bu eksikliğin farkına yıllar sonra varacakları sokak seslerinden biriydi. Motorlu araç trafiğinin nerdeyse olmadığı İstanbul'un ara sokaklarında simitçinin sesi, her sabah sütçününkinden sonra, gazetecininkinden önce duyulurdu."

Simit, bu kez Refik Durbaş'ın İstanbul'da gariban kalmış bir gurbetçinin kafasından geçenleri anlattığı "Çaylar Şirketten-2" şiirinin dizelerindedir:

"[...] Rahmine şivan düşe gurbet
Akşam inmek üzere, bir simit alıp deniz kıyısına oturuyorum
bir sis yumağı ağır ağır dolanıyor Boğazın saçlarına
bir martının kanadında eriyor güneşin son parıltıları
okul yüzü mü gördüm
ne gelir elimden sanatım yoksa
Simit satmakla başlasam işe umudun alevi sönmesin diye
Yüzümde pus tutmuş sabah
köşebaşı rüzgâr ayaz
simit satarım susamlı
poyraz renkli can kokulu
şafaklardan daha beyaz
hasretimden daha kara
simit satarım susamlı [...]"

Orhan Pamuk'u okurken de simitle karşılaşabilirsiniz aniden, tıpkı *Masumiyet Müzesi*'nde olduğu gibi:

"[...] şehrin her köşesinden gelmiş simit, helva, midye dolma, Arnavut ciğeri, lahmacun ve tepsileriyle koşuşturan çay satıcılarıyla karşılaştım. Atatürk heykelinin çevresinde köfte, sucuk ekmek satıcıları, tekerlekli camekânlı arabalarının kömür ocaklarını yakmışlar, etrafa hoş kokulu ızgarada et dumanları saçıyorlardı."



IV.
VE SİMİT-PEYNİR, ÇAYLA BULUŞTU...

Simidin çayla evliliği geç oldu ama pir oldu. Simidin tarihçesiyle başladık; şimdi de İstanbulluların uzak diyarlardan gelen çayla nasıl tanıştıklarına kısaca bakalım.

Yüzyıllar boyunca, İstanbul'u görüp gezen, anılarını yazan birçok yabancı yazar, özellikle Türklerin şerbet, kahve ve tütün düşkünlüğünü de dile getirmiştir. Osmanlıların çayla haşir neşir olmaları ise, ancak 19. yüzyılın sonlarına, hatta 20. yüzyılın başlarına denk geliyor. Gerçek o ki, başta Hunlar olmak üzere Orta Asya Türklerinin komşu Çin'den çayı alıp içmelerinin üzerinden yüzlerce yıl geçmiş olsa bile, İstanbulluların çayla tanışmaları kahveden çok çok sonradır.

"Katay Çayı", Önce İlaç Niyetine

Anayurdunun Güney Batı Çin mi, yoksa Hindistan'ın kuzebatısı mı olduğu tartışıladursun; insan ömrünü uzattığına inanılan *camellia sinensis* (Çin kamelyası), yani çay, Çin'de şifalı bir bitki olarak binlerce yıldır biliniyordu. Kuşaktan kuşağa aktarılan bir Çin efsanesine göre, ilk çayı İÖ 2737-2697 yıllarında yaşadığı söylenen İmparator Sheng Nun "demlemiş": Güya imparator hazretleri yabani bir çay dalıyla ateşi yelpazeleyerek kendine içecek su kaynatırken, aniden bir rüzgâr çıkmış ve söz konusu bitkinin yaprakları da suyun içine düşmüş. Sheng

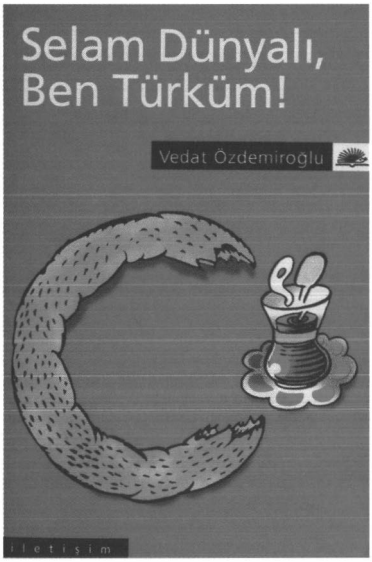
Nun da bu karışımın "hoş ve dinlendirici bir içki" olduğunu tesadüfen keşfetmiş. *Altı Bardakta Dünya Tarihi*'nin yazarı Tom Standage'in anlattığı çay efsanesi böyle de, çayın hem sağlıklı hem de keyif veren bir halk içeceğine dönüşmesi, ayrıca bir yazılı eserde özellikle belirtilmesi İS 3. yüzyılın ortasını bulacaktı. Çin'de 7. yüzyılda "milli içki" haline gelen çay, 9. yüzyılda bu kez Japonya'nın yolunu tuttu, ardından Moğolistan, Tataristan, Hindistan, İran ve Ortadoğu ile Afrika'daki Arap ülkelerine yayıldı.

Kemalettin Kuzucu'nun vurguladığı gibi; Orta Asya'daki arkeolojik kazılar, çayı İÖ 1. yüzyılın başlarında ilk kullanan Türk kavminin Hunlar olduğunu ortaya koyuyor. Öte yandan, İS 7. yüzyılda Çin'e komşu uçsuz bucaksız steplerde göçebe yaşayan Moğol, Tatar ve Türk boylarında temel içecekler olan süt, ayran, kımız ve bozanın yanında, çayın daha çok şifalı bir içecek olarak bilinip tüketildiği görülüyor. 11.-12. yüzyıllarda, Doğu Türkistan'da bile konuklara şifa niyetine çay ikram edildiğini, örneğin aynı dönemde, Kazakistan'da yaşayan Hoca Ahmet Yesevi'nin, Türkistanlı bir köylünün evinde ilk kez içtiği sıcak çayın yorgunluğa karşı iyi geldiğini görünce, "Hastalarınıza bundan içirin ki şifa bulsunlar" diye dua ettiği yolundaki söylence, örneğin, Kazan Tatar Türkü Abdül'l- Kayyûm Nâsırî'nin *Fevakihü'l-Cülesa* (Beraber Oturanların Meyveleri) başlığıyla derlediği halk masalları arasında yer alır.

Gerek Burhaneddin Ögel'in *Türk Kültür Tarihine Giriş* (Cilt IV), gerekse Burhan Oğuz'un *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri* (Cilt I) gibi incelemelerinde, çayın Anadolu'ya gelişi 13. yüzyıla tarihleniyor. Ama, çayın bu yolculuğunun Orta Asya'dan ya da Oğuz boylarının göçü İran'dan geçerken mi başladığını kestirmek pek kolay değil. Buna karşın, Türklerin 19. yüzyılda köklenen şimdiki çay kültürüyle Rus ve İran etkisi altında tanıştıkları, hatta bu kültürü kendilerine göre geliştirdikleri savı ise çok daha tutarlı gözüküyor.

Avrupalıların çaydan haberdar olmaları ise ancak 1550'lerde Venedikli Giovan Battista Ramusio'nun hazırladığı *Navigationi e Viaggi* (Denizde Seyirler ve Yolculuklar) başlıklı bir seyahat antolojisi sayesinde gerçekleşecekti. Ramusio, daha önceden Çin'e de gitmiş olan İranlı Hacı Muhammed adlı bir tüccarın kendisine *chai-catai*, yani Katay (Çin) çayından söz ettiğini, Çinlilerin bu bitkiyi karın ağrısına, yüksek ateşe ve romatizmaya karşı bir ilaç olarak çok sıcak içtiklerini anlattığını yazıyordu. Ancak, çayın Avupa'ya ayak basması Çin'den çok Japonya'nın aracılığıyla oldu. Venedikliler ve İngilizlerin ardından

17. yüzyılın başında Portekizliler Çin'in güneyindeki Macao'dan, Hollandalılar da Doğu Hint Kumpanyası aracılığıyla Endonezya üzerinden ülkelerine ilk kez birkaç kilo çay ithal ettiler.



Çizim: Mehmet Çağçağ.
İletişim Yayınları, 2003.

Doğal olarak çayla önce tıp adamları ilgilendi, sonra da halk. Anlaşılan Hollandalılar çay içmeyi sevdiler ki, yüz yıl kadar sonra Hollanda yılda yaklaşık 9.000 ton çay ithal eden bir ülke oldu. 1657'de Londra'da halka çay satışı başladı. Bu ilk gelen çay, oksitlenmemiş yapraklardan yapılan ve herhangi bir tadlandırıcı kullanmadan tüketilen "yeşil çay"dı. Sara, baş dönmesi, migren, kolit, ve katarakta iyi geldiğine inanılan bu çayın halkın ilgisini çekmesi gecikmedi. İthalatı artarken, kişi başına çay tüketimi yılda 1 kiloyu buldu. Dahası, Çin'in çay tekelini kırma amacıyla, o dönemde İngiliz sömürgesi olan Hindistan'da da çay üretimine başlandı. Ne var ki, 18. yüzyılda, bu kez tam oksitlenmiş çay yapraklarından üretilen "siyah çay" yeşil çayın önüne geçti. İngilizler de acılığı nedeniyle, bu çayın içine şeker ve süt katarak kendilerine özgü bir çay içme tarzı yarattılar. Çay artık ilaç olmaktan çıkıyor, İngiliz üst tabakalarının tercih ettiği bir içeceğe dönüşüyordu. Bu bağlamda, 1820'lerde Hindistan'ın Assam bölgesinde karşılaşılan yabani bitkilerin de aslında değişik bir çay türü olduğu ortaya çıktı ve bu bölge de çayın anayurdu olma iddiasına ortak oldu.

16. yüzyılda, çay tutkusuna kapılan yeni bir ülke ise, Çin'den aldıkları ürünleri Batı'ya satan Tatar tacirler aracılığıyla Rusya oldu. Özellikle Çariçe Büyük Katerina döneminde, 1790'larda çay tüketimi Rus soyluları arasında yaygınlaştı ve 1850'ye doğru bu ülkede de çay ekimine başlandı. Tabii bu arada, Rusya'da yaşayan Kazak Türkleri gibi, Türkmen ve Özbekler de soylu Ruslardan çok önce keşfettikleri çay keyfini daha da yaygınlaştırdılar.

İstanbul Çayla Tanışıyor

Çay 1600'lerde Osmanlı İstanbul'unda şifa verici bir içecek olarak bilinmesine karşın, asıl keyif veren çay içme alışkanlığı ise çok daha sonraları, 1800'lerin ortalarında başladı.

Evliya Çelebi, örneğin, 17. yüzyılın ortalarında kaleme aldığı *Seyahatnâme*'sinde, Mısırlı tüccarların, "bahârlı şerbet ve leben-i hâlis ve çay ve bâdyân [anason] ve sa'leb pâlûde-i suhan kahvenizden nâfi" dediklerine değindikten sonra, İstanbul'da kimi yerlerde çay ikram edildiğini ve bunun yararlı bir bitki olduğunu yazar. Çay, baharatlı şerbet, halis ayran, anason ve sahlebin kahveden daha yararlı olduğunu söyleyen Çelebi, gene de kendisinin o güne dek hiç keyif verici içecekler ve bu arada çay da içmemiş olduğunu "usulen" ekler:

"[...] kim rahm-ı mâderden müştak olalı me'külât-ı meşrûbâtın mükeyyifâtlarından ömrüm içinde ne tütün ne kahve ne çay ve ne bâdyân ve ne kışır ve ne sa'leb ve ne mahleb ve ne yiyur ve ne med ve ne şarâb..."

16. ve 17. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat'ın yazarı Fransız tarihçi Robert Mantran da sözgelimi, hamamlarda, yıkanma sonrası istirahat edilirken, çay ve kahve içildiğine değinir: "[...] yıkanıp, masaj yaptırdıktan [keselendikten] sonra halvet odasında çay veya kahve içerek ve çubuk tüttürerek, dostlarla sohbet edilmektedir."

Önce çayın bizde de ilaç niyetine içildiği dönemden başlayalım. Kemalettin Kuzucu'nun "Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay" başlıklı incelemesinde, 18. yüzyıla ilişkin belgelerde, çayın genelde şifalı otlar bulunduran aktar dükkânlarında satıldığı, örneğin Topkapı Sarayı'nda erzak saklanan Kilâr-ı Âmîre'ye ait 1710-1711 tarihli defterde, bir miktar çay alındığı görülmektedir. Oysa o dönemde sarayda tüketilen içecekler arasında çay bulunmuyordu. Bu durumda çay ya ilaç ya da şerbetlere tat vermek için kullanılmış olabilir; ancak, tek başına ve sıcak tüketilmediği açıktır.

Nitekim, Âmil Çelebioğlu'na göre, 18. yüzyılın ikinci yarısında yazılmış olduğu anlaşılan *Ramazannâme*'deki bekçi, davulcu manilerinde çay, şifa verici bir şerbet olarak geçiyor:

ÇAY ÜZERİNE DEYİŞLER

"Es sohbet-i bilâ çay / Ke's semâi bilâ ay." (Çaysız sohbet aysız geceye benzer.)

"Çayı icad etti bir pîr/ Sabaha iki, akşama bir."



Çay Risalesi'nin kapağı, *Yemek ve Kültür*, sayı 5, s. 157.

"Şekere olmaz bahâne / Safâlar bahş eder cana / Çay şerbeti de nâziktir / Şifâlar hasta insana."

Seyyid Osman Hayri Tarsusî'nin 1845'te yazdığı *Kenzü's-Sıhhatü'l-Ebdaniyye*'de, Lokman Hekim ya da "kocakarı ilacı" gibi, "balgam söktürmek için, sıcak sıcak çay" içilmesi öneriliyordu. "Sıkıntı"dan mustaripler de çay içerlerse, şifa bulabilirlerdi.

Ne var ki, aynı dönemde Anadolu'nun İran'la komşu bölgelerinde yöre halkının çayı ilaç değil, keyif verici bir içecek olarak tükettiği de açıktır. Osmanlı İmparatorluğu'nun doğusundaki bölgelerde yaşayan halkın, İran ve Rusya'da olduğu gibi, bir semaverde iyice demlenmiş bol bol koyu çay içtiği ve damağını da çayın içinde karıştırmayıp ağzında tuttuğu "kıtlama şeker"le tatlandırdığı görülüyor. Kafkasya ve dolayısıyla Rus etkisine daha açık olan Kuzeydoğu Anadolu'da ise, çayın daha açık içildiğini, kıtlama yerine şekerin çayın içine atılıp karıştırıldığını ekleyelim. Her halükârda, alkollü içkinin haram sayıldığı Müslümanlar indinde, çayın içerdiği kafein ve tein de belli bir tiryakilik yaratacaktı.

17. ve 18. yüzyılllarda, Kırım ve Buhara'dan önce Anadolu'da Amasya'ya, ardından İstanbul'a göçmen gelen Tatar ve Özbekler çay tiryakiliğini sürdürürken, çayın çevrelerinde tanınmasına da ön ayak olacaklar; dahası, çay ticaretine başlayacaklardı. Oysa, Amasya dışın-

da, sözgelimi komşu Sivas'ta çayın henüz bilinmediği, Osmanlı ordusunun yeniden düzenlenme çalışmaları için davet edilen Alman subayı Helmuth von Moltke'nin *Türkiye Mektupları* başlığıyla ileride bir araya getirilen anılarında açıkça görülüyor. Nitekim, 1838'de Sivas'tan sonra ulaştığı Alacahan köyünün yol güvenliğini sağlamakla görevli âyanın evinde ağırlanan von Moltke, beraberinde bulundurduğu Rus çayından biraz demleyip ikram edince, çayın ev sahipleri ve özellikle kendisine refakat eden Türk subayları tarafından çok beğenildiğini yazacaktı:

"Güzel bir Rus çayı, belki de içindeki rom, Türk arkadaşlarımın pek hoşuna gitti." Konuksever mollaya veda ederken, ev sahibi bir de tazı hediye edince, von Moltke de ona bir miktar çay ve şeker sunacaktı: "Ben de karşılık olarak çay ve şeker hediye ettim. Şeker buralarda pek nadir ve Türkler bunu pek makbul tutuyorlar."

Özetle, İstanbullular kahve keyfine başladıkları 1550'lerden üç yüzyıl sonra çay keyfini keşfettiler. İthal çayın Osmanlı başkentinde, ilaç niyetine tüketilmesi dışında, keyif verici popüler bir içeceğe dönüşmesi Tanzimat'ın ilanından sonradır. O döneme dek, İstanbul'da kendi devam ettikleri kahvehanelerde ya da kendi açtıkları çayhanelerde çay isteyen, içen ve çayı çevrelerine tanıtan, hatta ticaretine başlayanlar genelde, göçmen Buharalılar, Kazanlı Tatarlar, Azeriler ve İranlılardı. Bunlara, kendi insanlarından gelen talep doğrultusunda yeni çayevleri kuran Tebrizliler ve Kerküklü Türkmenleri de ekleyebiliriz.

Öte yandan, başta 1838'de İngiltere ile olmak üzere kimi Avrupa ülkeleri ile yapılan anlaşmalar sonucu, Osmanlı İmparatorluğu gümrük vergilerini düşürmek zorunda kaldığı için, ithalat artık cazip hale gelmişti. Bu yüzden, İstanbul'daki Ermeni ve Rumların yanı sıra, yabancı uyruklu tüccarların ve Müslüman Osmanlıların yeni tüketim alışkanlıklarına yöneltilmeleri daha da kolaylaşıyordu. Nitekim, bundan böyle, ağırlıkla İngiltere'den getirtilecek çay, o güne dek Çin ve Japonya'dan satın alınan çayların pabucunu dama atmakta gecikmedi.

Dahası, sonraki yıllarda Çin ve Japonya'dan ithal ettiği çayları teneke kutularla ambalajlayıp Osmanlılara satan Rusya ile ilişkiler giderek gerginleşirken, izleyen Kırım Savaşı (1853-1855) sırasında İstanbul'a doluşan İngiliz ve Fransız askerleri, Batılı çay kültürünün de yeni taşıyıcıları oldular. Kendini Batılılaşma hevesine kaptırmış olan Osmanlı seçkinleri ise, Avrupalılar neleri yiyip içiyorlarsa onları taklit sevdasıyla, zaten çaya daha olumlu bakmaya başlamışlardı bile.

İngiliz, Fransız ve Osmanlı ittifakının üstün geldiği Kırım Savaşı'nı yitiren Rusya'nın, Osmanlı ve Akdeniz ülkelerine mal satması yasaklanırken, İngiliz ürünleri ve bu arada Hindistan ve Seylan gibi İngiliz sömürgelerinde üretilen çaylar da sahneye çıkıyordu. Bu arada, Orta Asya ve Kafkas kökenli Türklerle, İran'dan İstanbul'a göç eden İranlı tüccar ve aydınların bir araya geldikleri Valide Han civarında açılmaya başlanan "Acem çayhaneleri", çayı sıradan İstanbullulara da sevdirmeye başlayacaktı. Öyle ki, önce 1857 yılında Ahmet Ebülhayr'ın *Risale-i Çay*'ı, ardından 1879 yılında, kıdemli bir çay tiryakisi olan Hacı Mehmed İzzettin Efendi'nin *Çay Risalesi* yayımlanıyordu.

Çayın, İstanbul'da henüz kahvenin "kırk yıllık hatırı"nı ortadan kaldıramasa da, sürekli bir yükselişe geçtiği açıktı. Eminönü, Sirkeci, Unkapanı, Karaköy'den Galata ve Beyoğlu'na, Üsküdar'a açılan Türkmen ve Acem çayhanelerinin sayıları artıyordu. Çay, bundan böyle kamu dairelerindeki geleneksel kahve ocaklarında da pişirilecekti. Öte yandan, 1891'de kış aylarında askerlerin içini ısıtsın diye, kışlalarda da çay verilmeye başlandı. Hastanelerde, yaşlı evlerinde şifalı özellikleri nedeniyle öteden beri bilinen çay, bu kez resmi içecekler arasına giriyordu.

Ne var ki, 19. yüzyılda çayın sarayda bir ilaç olarak kullanılması ya da saraya gelen yabancı konuklara ikramı dışında pek tüketilmediği, başka bir anlatımla kahve ve tütün saltanatının hâlâ sürdüğü anlaşılıyor. İşin ilginç yanı, Sultan Abdülhamid kahvesinden vazgeçmiyor, ancak 1894 yılında kurdurduğu Yıldız Çini Fabrikası'nda üretilen ve tuğrasıyla süslenmiş çay fincanlarını yabancı ülkelerin devlet adamlarına hediye ediyordu. Buna karşın, Osmanlı seçkin çevrelerinde Batılılar gibi sabah kahvaltısı etme alışkanlığının yayılması; dahası, gene Batılıların öncülük ettikleri çay partileri, çay tüketimini bu kesimde giderek çekici kılan bir başka etken oldu.

Çay Ekmeye Bile Girişiyoruz

Maliyeti kahveye oranla çok daha ucuza gelen çay alışkanlığının giderek artması sonucu, Çin'den getirtilen çay fidan ve tohumlarının 1888'de Bursa'da ekildiği, ancak ikliminin uygun olmaması nedeniyle başarılı sonuç alınamadığı, 1892'de yenilenen denemenin de

gene sonuç vermediği biliniyor. Ancak, Osmanlı Arşivleri'nde yapılan araştırmalar, bu tarihten on yıl önce, Trabzon 1879 Salnamesi'nde (Trabzon Yıllığı) belirtildiğine göre, Hopa ve Arhavi'de kimi köylülerin bahçe ve tarlalarında toplam 32 ton çay üretilmiş olduğunu ortaya koyuyor. Kemalettin Kuzucu, tohum ve fidanların Rusya'dan getirilmesi nedeniyle "Moskov çayı" adı verilen, ancak aslında hakiki Çin çayı olan bu bitkinin bizde 1860'ların sonunda yetiştirilmesine başlanmış olduğunu düşünüyor. Bursa başarısızlığının ardından, bu kez Japonya'dan ithal fidanlarla Erzurum, Sivas, Ankara, Bursa, Aydın, Adana, Halep ve İstanbul'da da deneme ekimleri yapılacak, ne var ki bu yeni girişimler de sonuç vermeyecekti. Dahası, yeni savaşlar ve Osmanlı İmparatorluğu'nun çöküş yıllarında çay ekimine yönelik çabalar zaten doğal olarak kesintiye uğrayacaktı.

I. Dünya Savaşı sonrasında Türkiye Cumhuriyeti doğarken, gene devlet öncülüğünde, çayın bu kez iklim koşulları çok daha uygun olan Doğu Karadeniz sahil şeridinde muhakkak ekilmesi ve denenmesi yolunda başta Ali Rıza Erten, ardından Zihni Derin ve Şevket Raşit Hatipoğlu gibi akademisyen ve bürokrat kökenli idealist uzmanlar çok çaba gösterdiler. Sonunda, Türkiye'de ilk ciddi çay üretimi Rusya'dan (o dönemde SSCB) getirtilen çay tohumları ile, 1938'de Rize'de başlatıldı. O günlerden bugüne; önce halkın sürekli artan talebini, yani kendi ihtiyacını karşılayan çay üretimi gerçekleştikten sonra, Türkiye günümüzde çay ihracatı yapan ülkeler arasına girmeyi bile başardı.

Kendi Çay Kültürümüzü Oluşturduk, Simit de Eşlik Etti...

Her ne kadar çayı yabancılar aracılığıyla ve oldukça geç keşfetsek de; çayın hazırlanması, sunulması ve içim mekânlarını Türk yaşam tarzına ve adabımuaşeret kurallarına göre biçimlendirmeyi de bildik. Sözgelimi, önceleri Rusya, İran ve Batı'dan ithal edilen semaver ve çaydanlıklar Türk motifleriyle süsleniyordu. Peki çayı ne tür kaplarda ve nasıl içiyorduk?

Önceleri bizde çay, Çin'den Japonya'ya, Afganistan'a, İran'a bugün de geçerli olan bir usulle, küçük kâseleri andıran kulpsuz porselen bardaklarla ve kıtlama şekerle içilirdi. Çinliler ve Japonlar ise çaylarını şekersiz içerlerdi. İngilizler ise çaylarını Çinliler, Japonlar gibi porse-



ANTEP'İN KAHKESİNDEN İSTANBUL'UN SİMİDİNE

Edebiyata düşkün genç taşralı öğrencinin belleğine de, ustaların devam ettiği kıraathanenin yanı sıra çay ve simit kazınmıştır adeta. Ülkü Tamer, yıllar sonra, 1940'ları şöyle anımsıyor:

"[...] Antep'in kâhkesinden İstanbul'un simidine geçtiğim yılları düşündüm. 1940'ların ikinci yarısını. Çemberlitaş'taki büyük kıraathanenin önünde Arap'ın sattığı simidin kokusu ta Beyazıt'a kadar uzanırdı. Bir simit 5 kuruş! (Şimdi bir simide verdiğimiz parayla o gün 6 milyon simit alınırmış demek!) Ama o zaman da mı pahalıydı yoksa? '5'lik simit gibi ne kuruluyorsun?' derdik."

(Ülkü Tamer, "Çıtır Çıtır Gevrek Simitler", *Milliyet Pazar* eki, 27 Ekim 2005)

len çaydanlıklarda hazırlarlar, ama kulplu porselen fincanlara ölçülerince şeker atıp kaşıkla karıştırdıktan, hatta içine bir parça süt döktükten sonra yudumlarlardı. Ruslara gelince, onlar semaverde demledikleri çaylarını su bardağı biçiminde ancak kulplu metal zarflara yerleştirilmiş cam bardaklarda içerlerdi.

Çay tüketimi, İstanbul ve imparatorluk sınırlarında yavaş yavaş yayılırken, cam bardakta içmenin tercih edildiği görülecekti. O dönemde Avrupa'da cam sanayii büyük bir ilerleme gösterdiği için cam bardaklar kulplu ya da ayaklı üretilebiliyordu. Tabii bu da bardak maliyetini artırıyordu. 1900'lerin başında, bu kez İstanbul Beykoz'daki cam fabrikası "ince belli" adı ile ünlenecek Türk tipi çay bardağını üretmeye başladı. Kulpsuz, ayaksız bu çay bardağı gerçekten özgün bir buluştu: Hava soğuksa, beş parmağınızı da beline dolayıp ısıtabileceğiniz; hava sıcaksa, çayın cam bardaktaki sıcaklığını hissetmenizi asgariye indirmek için ağzına yakın yerini sadece iki parmağınızın ucuyla kavrayıp dudağınızla hafiften yudumlamanıza izin veren bir buluş. Şeker ve kaşığı koymak için, altında gene camdan küçük tabak...

Gerçi, Ruslar da çayı cam bardakla içiyorlardı, ama İstanbulluların bu cam bardağı kendine özgü, bir "ince belli"ydi. Türk tiryakisine göre, güzel bir çay insanın beş duyusuna da seslenmeliydi: Rengi, lezzeti, kokusu, bardaktaki sıcaklığı ve şeker karıştırılırken çıkardığı hoş ses önemliydi. Kısacası, görme, tatma, koklama, dokunma ve işitme duyularını aynı anda seferber etmeliydi bu çay... "İnce belli", çayını "tavşan kanı" tabir edilen renkte görmek, avcunda müşfik sıcaklığını hissetmek, içine şeker atıp kaşıkla çevirirken musikisini yaşamak isteyen insanımızın tüm beklentilerine karşılayan bir buluş oldu. Kaşık derken unutmayalım: Bizdeki çay kaşığı, küçük cam bardağa uygun olarak, Batılıların çay, bizim ise tatlı kaşığı olarak nitelendirdiklerimize oranla, daha ufaktır.

Dahası, çay mümkün olduğunca saf içilmeliydi: İngilizlerin çaylarına süt ilave etmeleri, bizde çaya hakaret sayıldı. Belki bir çimdik limon kabuğu, işte o kadar. Hele, Arap geleneğinde olduğu gibi, çaya nane, yasemin, tarçın gibi hoş kokulu lezzet vericiler eklenmesi söz konusu olamazdı.

19. yüzyılın sonlarında ve 20. yüzyılın başlarında İstanbul çayhaneleri de tıpkı kahveleri gibi, farklı toplumsal kesimleri bir araya getirmeye başladı. Artık edebiyatçıların, düşünürlerin "münevveran" çayhaneleri, küçük memurların mesai sonrası buluştukları memur çayhaneleri, esnaf ve halk çayhaneleri, külhanbeyi çayhaneleri ile mahallenin mirasyedileri ve dar gelirlilerini bir araya getiren mahalle çayhaneleri bulunuyordu. Ramazan aylarında, hele mevsim kışsa, Direklerarası'ndaki kıraathanelerde ve çayhanelerde dönemin aydınları bir araya gelirdi. Kahvehanelere ise daha çok, o günün tabiriyle "avam", yani halk tabakası gelirdi.

Çay, İstanbul'un edebiyat ve basın dünyasının bir araya geldiği mekânlarda mevzi kazanmaya, edebi tartışmalara ya da günün sorunlarına eşlik etmeye başladı.

"Çay-ı mâ hoş-güvâr ü şîrîn est / Çün lebilal-i yâr renginest"... Azeri kökenli Şair Fuzuli'nin (1480?-1556), "Çayımız lezzetli ve tatlıdır. Çünkü sevgilinin lal dudağı rengindedir" anlamına gelen bu dizeleri, 1880'lerde bir çerçeve içinde Şehzadebaşı Direklerarası'ndaki Çaycı Hacı Reşit Kıraathanesi'nin duvarlarını süslüyordu. Bu kıraathanenin sürekli müşterileri arasında Ahmet Rasim, Muallim Naci gibi dönemin ünlü muharrirleri, gazetecileri de bulunuyordu.

Elbette, sıradan, yoksul insanların da "devam ettiği", müdavimleri olduğu kahvehaneler ve semaverli çay ocakları vardı. Çayın fiyatı kahveye göre çok daha ucuzdu. Bu yüzden, semaverde çay demleyip yoldan geçenlere satan seyyar çaycılar da ortaya çıktı. Sözgelimi, 1899'da İranlı Mehmed'in geceleri Postahane karşısında çay satmak için ruhsat aldığını, Selahaddin adlı bir Kazanlı göçmenin de Nuruosmaniye Camii avlusunda seyyar çay ocağı yapmak için ruhsat başvurusunda bulunduğunu, tarihçi Kemalettin Kuzucu Osmanlı Arşivleri'ni tararken not etmiştir.

Her halükârda, gerek kahvehane gerekse seyyar çaycının yanında elbette seyyar bir simitçi, tablasıyla dolaşır dururdu. Karnı aç ancak cebinde çok az parası olan biri için simit ve sıcacık bir çay, üstelik bol şekerli çay, hem insanın içini ısıtan hem de enerji veren gerçek bir kurtarıcı oluyordu. Dahası, durumu biraz daha müsaitse, bakkaldan ala-

bileceği bir dilim peynir, bu mütevazı yemeği onun için bir ziyafete de dönüştürebilirdi.

Parislilerin aslında Avrupa'ya Osmanlı'dan yayılmış kahve ve yağlı çörek kültüründen esinlenerek, bir sabah ritüeline döndürdükleri "*café* ve *croissant*" (kahve ve hilal) çöreği gibi, İstanbul'da çay ve simidin tanışmaları, hatta birbirinden ayrılmaz sevgililer konumuna gelmeleri ise 19. yüzyılın sonunda gerçekleşti. Yoğun iş temposu, belki de maddi olanaksızlıklar nedeniyle, öğle yemeğini atlama ve yerine çayla birlikte bir simit, bir lokma peynir ya da çörek, halka, çatal –günümüzde sandviç ve tost da eklendi bu seçeneklere– atıştırarak açlığı bastırma olayı başlıyordu...

Tarihi Yarımada ve Beyoğlu'nda Tepebaşı'ndaki otellerin "kıraathane" (okuma evi), yani içinde hiçbir oyun oynanmasına izin verilmeyen, gazete ve kitap dostu kahvehane ya da kafe bölümlerinde de konuklara sabah kahvaltısı olarak simit ve çay servisine başlandı. Ama, bu ilk dönemde, daha çok hali vakti yerinde olanlar bu hafif kahvaltı, öğle yemeği ya da ikindi kahvaltısının keyfini çıkarabilirlerdi.

Kahveler Kitabı'nı yazacak kadar bu âlemi seven şair Salâh Birsel, İstanbul'un ünlü edebiyatçı kahvehanelerinden, Nuruosmaniye Camii'nin karşısına düşen İkbal'i ve özellikle buranın müdavimlerinden yazar Orhan Kemal'i (1914-1970) unutamaz:

"[...] Meşrutiyet'in ilânını babası Abdülkadir Kemalî Bey burada, kahvenin bahçesinde –o zamanlar kahvenin bahçesi de vardır– kaşar peyniri ve simitle çayını yudumlarken işitmiştir. Orhan'ın hemen hemen bütün günü orada geçer. Kışları sabah dokuz sularında damlarsa, yazları altıda, pek pek yedide oradadır. Kahve kuşu adına da en çok hak kazanan odur.

"Orhan Kemal ve arkadaşlarının içtikleri ilk çayların adı 'sabahiyye'dir. Çaya simit, poğaça gibi yiyintiler de eklenir."

Ünlü yazar Sait Faik (1906-1954) ise, sık uğradığı, ancak aydın kişilerden çok sıradan halkın devam ettiği kıraathaneleri "hayat üniversitesi" olarak nitelendirmekten de kaçınmayacaktı: "Kıraathaneye gitmemiş bir üniversitelinin tahsilini yarım sayarım. Bu dekansız, doçentsiz, bütçesiz, fakültesiz, tamamen muhtar üniversiteleri tavla şıkırtıları arasında gören bir göz, işiten bir kulak, bir memleketin nabzını tutabilir" diyen Sait Faik'in, 14 Ağustos 1948'de haftalık *Yedigün* dergisinde yayımlanan "Kıraathaneler" başlıklı yazısından kesitler sunalım:

"Severim kıraathaneleri. Bir ihtiyar gözlüğünü takmıştır. Ötekisi elinden bir türlü gazeteyi bırakmayana içerlemektedir. İki yaşlı-başlı

adam, çocuklar gibi olmuş, domino oynamaktadır. Üç kişi hiç aklınıza bile gelmeyen bir siyasal düşüncededir. Bir küçücük, sizin dikkatinizi bile çekmeyen bir haberden neler de neler çıkarılır Yarabbi! Sonra birdenbire hiç ummadığınız birinin karaborsayı nasıl ortadan kaldıracağını anlatışına dalarsınız. Düşünceleri önce size gülünç gelir. Sonra: Hani hiç de yanlış değil, dersiniz. [...] Soğuk, temiz, beyaz mermerli, ince belli çay bardaklı, mavi, sarı, turuncu fincanlı, köylü zayıf garsonlu, sarı yüzlü ocakçılı İstanbul kıraathaneleri! İstanbul'u, İstanbul halkını, derdini, beğenisini, bilgisini, becerikliliğini sinemalardan, yılışık, ciddi tiyatrolardan, dahası, evlerden daha çok siz temsil ediyorsunuz. Siz birer tembel yatağı değil, birer bağımsız üniversitesiniz. Üniversiteden daha bağımsızsınız..."



Hanımlara gelince: İmparatorluğun son döneminde çayla tanışan Müslüman kadınların evleri dışında kahvehane, çayhane ya da pastane gibi yerlere gitmeleri başta hoş karşılanmadığından, onlar çayı ancak evlerinde içebildiler. Batı tarzı yaşama gönül veren seçkin ailelerde ise, hanımlar konaklarda verilen çaylı partilere eşleri ile birlikte gidebiliyorlardı. Ancak, sadece kadınların katıldığı pastalı kekli çaylı toplantılar bu çevrelerde çok daha yaygındı. Cumhuriyet döneminde ise danslı çay (*Thé dansant*) partileri "muasır medeniyete" dahil olma çabalarına eşlik eden kadınlı erkekli sosyal faaaliyetler arasına girecekti. Gökhan Akçura'nın *Hamini Gırtlak* başlıklı ilginç kitabının "Şimdi 'Te dansan' Zamanı" bölümüne göz atıldığında, Batılılaşmanın bir göstergesinin de çay ve dansa yatkınlığa dayandığı görülüyor. Öyle ki, İstanbul'un o dönemdeki valisi Cumhuriyet Bayramı vesilesiyle kentin önde gelen "bay ve bayan"larına danslı çay partisi veriyordu...

Neyse ki, İstanbul'un Emirgân'dan Çamlıca'ya, Yeşilköy'den Bostancı'ya, Adalar'a dört bir köşesinde denize nazır ya da güzel manzaralı bir yerde açılan semaverli "çay bahçeleri", çocuklu aileleri, sevgilileri, kızlı erkekli öğrenci gruplarını, genç ya da daha az genç ev hanımlarını, emekli beyefendileri aynı mekânda ağırlarken; kamusal alanda çay içilmesinde kadın-erkek eşitliğinin sağlandığını, dahası çayın da kahve gibi günlük yaşamımızın artık vazgeçilmez bir içeceğine dönüştüğünü kanıtlıyordu. Çay bahçelerinde çayın yanında sunulan hafif yiyecekler arasında elbette simit baş köşedeydi. Eğer çay bahçesinde bulunmuyorsa, en azından civardaki fırından ya da pastaneden ya da köşede duran seyyar simitçiden alınan taze simitler de bu eşitlik tablosunu tamamlayacaktı.

O günlerden bugüne, başta Emirgân'da olmak üzere hâlâ süren çay bahçeleri geleneği de; ya toplumsal konumları ya da muhafazakâr yapıları nedeniyle eskilerde çaylı danslı toplantıların, şimdilerde ise içkili kafe-bar buluşmalarının dışında kalan veya bu tür ortamlardan hazzetmeyen, orta halli muhafazakâr kesimlerin de "maaile", yakınları ya da dostlarıyla birlikte evlerinin dışında bir araya gelip keyifle vakit geçirmelerine, bir bakıma "sosyalleşmelerine" de aracılık etti, hâlâ ediyor.

Aradan geçen yıllarda, semaverlerden, demliklere, demliklerden sallama poşetlere yayılan çay; sade İstanbul'da değil bütün ülkede, köyünden kasabasına kentine, sabah kahvaltılarından akşam toplantılarına, misafirliklerde ikram edilen en popüler sıcak içecek oldu.

Bugün de, evlerde, çay bahçelerinde, işyerlerindeki çay ocaklarında ve sigara yasağından büyük darbe alan geleneksel kahvelerde çayın tartışılmaz saltanatı sürüyor... Öyle ki, 2000'li yıllarda dünyanın en çok çay tüketen ülkeleri arasında, Türkiye kişi başına yılda 2,5 kiloyla, Hindistan, Çin ve İngiltere'nin ardından dördüncü sırada yer alıyor. Artık çay, sudan sonra en önemli içeceğimiz olmuş durumda. Nüfusumuzun yüzde 96'sı her gün çay içiyor. Kimi 2-3 bardak, kimiyse 10-15 bardak...

Bu Çin atasözü boşuna mı söylüyor, "Üç gün yiyeceksiz kalmak bir gün çaysız kalmaktan iyidir" diye... Her halükârda, insanımız için, simit gibi, çay gibi, ay ışığı gibi "ufak tefek şeyler" çok değerlidir; alışkanlık yapar, özlenir. Nâzım Hikmet'in *Kan Konuşmaz* romanında, cezaevinden yeni çıkmış olan Sait amcanın, yakın dostu Ömer'in evinde kendisine çay ikram edildiğinde neler hissettiğine tanık olabilirsiniz:

"[...]– Çoktandır hasrettim şu çaya, dedi. Sabahları bir bardak sıcak çay içmenin ne demek olduğunu bilmezsin, Ömer... Dünyada öyle ufak tefek şeyler var ki insan bunların tadını ancak orada anlıyor. Mesela ay ışığı... Yani parmaklıklarla bölünmemiş ay ışığı... [...]"

Genç kuşaktan Ayşe Kilimci de, *Fettan Vişne, Günahkâr Elma*'da çaydan söz ederken, "Aşktır... Kelimenin gerçek anlamıyla çay aşktır" diyor ve insanın içini ısıtan bir lirik coşkuyla devam ediyor: "İster kırmızı beyaz pullu kahvehane işi tabakta gelsin, ister Erzurum işi, tabağına kaynar su dökülmüş, zimzifir, kıtlama şekerli, ora işi... İsterse o kimliksiz düz tabağa, kocaman kalçasıyla oturan, açık ağızlı tasta gelsin, isterse kadehte... Çay aşktır; kişiden kişiye, ülkeden ülkeye biçimi, tadı, sıcaklığı değişse de, aşktır çay... Ya da aşka eşlik eden bir tılsımlı içecektir ki, onunla birlikte güzelim evren, insan sıcaklığı, gönül şenliği, geçmiş ve gelecek anılar, ağzı açık unutulmuş sandıklar misali, dünyayı şenletir, içinizi kokusuyla diriltir, gönlünüze yedi renk gökkuşağını çizer de geçer...

"Çünkü insanı hayata çağırır çay... Tıpkı, gam kasavete batmış insanı sokağa, coşkuya, dirence çağıran kapı sesi gibi... Soylu ve rengâhenk bir törendir..."

Çaylı Şiirler...

İster evinde, ister bir çay bahçesinde, ister bir gariban çayhanesinde olsun, fark etmez, şairler de çay aracılığıyla yaşamı yorumlamaktan geri kalmayacaklardı elbet.

Eski kuşaklaradan Hamit Macit Selekler'in "Çay" şiiriyle başlayalım dilerseniz:

"Şeklalır semaverde
Gümüşten şeffaf bir sır
Porselen kadehlerde
Süzülmüş renk ve ıtır [...]"

Orhan Veli'nin, "Ne Kadar Güzel" şiiri yaşam sevinciyle doludur:

"Çayın rengi ne kadar güzel,
Sabah sabah,
Açık havada!
Hava ne kadar güzel!
Oğlan çocuk ne kadar güzel!
Çay ne kadar güzel! "

Attilâ İlhan'ın "Emirgânda Çay Saati" şiirinden birkaç dizeye buyurun şimdi de:

"[...] kafeslerin ardında bol gözlü bir kadın
ansızın giydirilmiş ipek ferâceye
bir çay yalnızlığı emirgândan öteye
değdikçe ısındığı yaldızlı bardağın..."

Salâh Birsel de "Emirgân" şiiriyle bu ünlü çay bahçesinin müdavimlerinden olduğunu kanıtlıyor adeta:

"Hepiniz Emirgân'a koşacaksınız
Eylülde ya da ekimde
Kurulup semaverlerin karşısına
Çay üstüne çay demliyeceksiniz"

Edip Cansever'in, "Tragedyalar III" şiirindeki çay fincanları ise yalnızlığı çağrıştırıyor:

"Ötede
Islak bir mavi sabahtı. Gökyüzü
Bembeyaz karanfiller, pencere

Kahveniz, masanız, kahvaltınız
Bir yankı
Ve bütün çay fincanları: durmadan yalnızsınız
Durmadan yalnızsınız."

Şimdi de Cemal Süreya, "Süveyş" şiirinde soruyor:
"Ama çay içmenin kadifesi mi olur
O da ayrı mesele"...

Sabahattin Kudret Aksal'ın "Kanaviçe" şiiri acı çay ve akıp giden yaşama dair:
"Kahvelerdi tömbeki,
Acı çay, buğu kokan;
Camların dışındaki
Işık, mevsimle akan."

Gülten Akın da "Çay" şiirinde, açık sabah çayının güzelliğini unutmuyor:
"Bülbüllerin, kızaran çileklerin sesi
bana doğru uzanmış elindeki
açık sabah çayı
kışkırtılan gönenç
suçlu gibi yaşamaya alıştık biz oysa
onu nereye saklamalı..."

Cahit Zarifoğlu ise, "Aylakgöz" şiirinde, çay içmeyi ciddi bir iş olarak tanımlıyor:
"Süresiz kapılır tablolara yangelir
Ve oturdu mu bir masaya
Hakkını verir çay içmenin [...]"

Refik Durbaş da, "Çaylar Şirketten" şiirinde gençlik yıllarını anımsıyor:
"Şimdi düşünüyorum da ilk yolculuğumu
bir serinlik dolduruyor yüreğimi
taze
demlenmiş
bir bardak
çay

kokusu
gibi
içimde
heyecan..."

Durbaş, "Kampana" şiirinde bu kez Anadolu'dan İstanbul'a göçe eğiliyor usulca:

"– Usta çayı demledim, kalay tavında
Bingöl'den geleli dört yıl [...] "

Ustaları izleyen genç kuşaktan şairlere gelince; Özkan Mert, "Seviye Uzanan Dudakların" şiirinde "yorgun" çaydan söz ediyor:

"İlk kokusu gülüşlerimizin
Büyütür gözlerimizi.
Bir yorgun çaydır, içilir belki akşamları [...]"

Ahmet Ada'nın "Umarsız Aşk" şiirindeki çay biraz melallidir hani:

"Çay demliyorsun hüzne benzer
Kaç yaz var içinde, umutsuz kaç aşk
Biliyor musun yeryüzünde hiçbir
Aşk yok ki benzesin bizimkine"

Ahmet Erhan da, "Alacakaranlıktaki Ülke, XV" şiirinde, okuyan yazan, üstelik çay sever bir kişinin çalışma masasını betimliyor:

"Masanın üstünde çay bardakları,
Ekmek kırıntıları, eski bir demlik.
Onun altında gazeteler, kitaplar.
Duvarlarda resimler ve yazılar... [...]"

Tuna Kiremitçi, "Çalışmaya Giderken" şiirinde, güne çayla başlamayı öneriyor:

"Erken kalkılacak her şeye karşın.
Bir kenara unutmayıp düşülecek: Hafif
Ihlamur ve sabırla demlenmiş çay. Pencere
açılıp sonyazın duyulmamış bir yorumu
çağrılacak [...]"

Şairlerden seçmeler uzayıp gider. Burada bir son verelim isterseniz. Ama, açık olan bir şey var, o da simidin de, çayın da, "şiir gibi" güzel oldukları, öyle değil mi? Hele İstanbul'da...

Edebiyatımızda Simit-Peynir ve Çay...

"Edinebildiği müşterisine kadar kimisi başında tabla ile, kimisi sepetle ve kimisi de bir değneğe geçirerek muvazzaf [bağlı, görevli] olduğu fırınlardan çıkarlar, âdeta birbirlerini kovalarcasına bazısı sokak aralarında gezer, bazısı çocukların toplu bulundukları mektep önlerinde: 'Isıcak ısıcak taze taze göttüm (getirdim), diye bağırırlardı. Bazı satıcılar tablalarında kaşar peyniri de bulundururlardı, simitle taamı [yemesi] hakikaten leziz olduğu için daha fazla satış yaparlardı." Reşad Ekrem Koçu'nun ünlü *İstanbul Ansiklopedisi*'ndeki "Ayak Esnafı" maddesinin simitçilere ilişkin bölümünün yazarı Vasıf Hiç'in kaleminden 19. yüzyılın sonu 20. yüzyılın başı İstanbul'unda simitle kaşarpeyniri



"[...] Bir çay bardağının karşısında kaşar peyniri simit yemekle meşguldü. [...]"
(Nâzım Hikmet, *Kan Konuşmaz*)

arasındaki dostluğun çoktan başlamış olduğunu görüyoruz.

O günlerden 1960'lara, çay simit ve yanında varsa peynir üçlüsünün, ağırlıkla Bab-ı Âli-Cağaloğlu hattında konuşlanmış gazete ve dergilerin yazı işleri ve matbaalarında çalışanların, çevredeki kahvelere devam eden yazar ve şairlerin en vefakâr yâri olduğu da iyi bilinir. Özellikle akşam saatlerinde, hem zamanla yarışmanın stresi hem de cepteki sınırlı para, simit ve çayı ideal yiyecek-içeceğe, daha doğrusu bir kurtarıcıya dönüştürüyordu.

Dilerseniz, Sait Faik'in "Simitle Çay" adlı kısa ama ünlü öyküsünden kesitleri birlikte okuyalım:

"Bu başlığa kaşar peynirini de eklemek isterdim ama onun çayla simidin dostluğu karşısında silinip ikinci planda kalması daha doğru. Çünkü çayla simidi beraber bulduğumuz günler eksik değil, ama üçünü bir arada bulmak?.. Belki çayı da simitten ayırmak doğruydu. Yalnız simitten, sabahın o leziz, insan icadı yemişinden söz açmalıydım. Ama ne yaparsın, çaya kıyamadım. Simidin yanında o da ikinci planda kalıyor ama dostlukları da samimi bir dostluktur. Hiçbir kahvaltı simitle çayın yerini tutamaz.

"[...] Ama çayı simitle içtikten sonra sokağın çamuruna karışır, dişlerimizde hâlâ susam kırıntıları oradan oraya koşabiliriz. Sokakta yağmur yağar, alnımızdan ter damlar. Dişlerimizde susam tanesi, çayın kokusu hâlâ burnumuzdadır. Ah, bir akşam olsa, kâğıt yığınları önümüzden bir eksilse, bir yatağımıza uzansak, ayaklarımız bir dinlense... Oh! Yine sabah oldu bak! Acem Hasan Efendi çayı demlemiştir. Şu abullabut simitçi de nerde kaldı? Allah belanı versin! Gelir, akşamki simidi dayar. Gelmez, çayın tadı kaçar.

"Yeniden İstanbul sokakları. Memursanız evrak, muharrirseniz mevzu, işçi iseniz tarak, işsizseniz park...

"Her şey, içinizi delik deşik eden yağmurlu günün içine sinmiş çay kokusu, dişlerinizdeki susam tanesi ile tadını alır, ilk adımını atar.

"İşte şimdi kaşar peynirine sıra geldi. O gün keyfimiz yerinde uyandık. Cebimize bir baktık ki olur şey değil! Bir yirmi beşlik feda edebileceğiz.

"– Aman bana yirmi beş kuruşluk kaşar peyniri! Eski olsun n'olur?

"İşte o zaman harikulade bir ziyafet sofrası kahvenin mermerindedir.

"Sarı, bakkal kâğıdında yatan bu sarışın şey nedir? Kaşar peyniri midir, kat kat baklava, telkadayıf mıdır? Yoksa şehvetle uzanmış bir kadın mıdır? İşte koparmaya kıyamadığımız yumuşak, taze iki simit. İşte Acem Hasan Efendi'nin ince belli, kırmızı benekli çay fincanı.

"İşte susamın kırıntıları! Doldurun avucunuza masanın mermerinden elinizin kenarıyla! Atın ağzınıza! Sonra kibrit kutusunun kapağından ufak bir parça koparın! Dişlerinizin arasındaki susamları ayıklayarak mesut işinize gidin!

"Sabahın büyük ziyafeti bitmiştir. Bir cıgara yakabiliriz şimdi. "

Alın size Sait Faik'in "Söylendim Durdum" öyküsünde simide bir dostça bakış daha:

"Belki bir deniz kenarı, bir ağaç altı, bir rüzgâr, bir sessiz kahve, bir bardak çay, bir simit, bir dilim kaşar peyniri, bir yarım kilo şarap bulursak, dost olarak bu en iyisi."

"Kumpanya"da ise Sait Faik bu kez öykünün kahramanlarından "Moruk Salih"i konuşturuyor:

"Öğleyin çay simit bize; akşam beyaz peynir, domates, ekmek yine bize. Akşamüstleri yarım kiloluk Kulüp, Saffet Bey'le size... geçiniriz."

Günümüzün yazarı, İlhan Eksen'in "Sarayda Simit" yazısı 2000'li yıllarda da simit, peynir ve çay aşkının eski şiddetiyle devam ettiğini gösteriyor:

"[...] Saat üç sularında duyulan simitçi sesi bir 'şartlı refleks' etkisi yapar, insanlar sanki öğle yemeğinin üzerinden çok vakit geçmiş gibi tekrar acıktıklarına inanır, çıtır çıtır simitin yanında tavşan kanı demli bir çay düşlerken akla bir de eski Trakya kaşarı düşünce basit bir ikindi kahvaltısı kendiliğinden bir şölene dönüşürdü. Öğleden sonra sokaklardan fırından yeni çıkmış simitleriyle geçen simitçiler nedense 'akşam simidi' diye bağırır, hiç gereği yokken gün ışığının birazdan gideceğini hatırlatırlardı."

SİMİDE HANGİ PEYNİR YAKIŞIR?

Simide refakat eden peynirin de önemli olduğu açıktır. Şimdilerde simit tezgâhlarında satılan "porsiyonluk" yaldızlı eritme peynirleri elbette çok pratik. Üstelik, pahalı da değil. Ne var ki, simitle eski kaşar arasındaki uyum bambaşkadır. Sözgelimi, karpuzla birlikte harikalar yaratan beyazpeynir, simidin yanında kaşarpeynirine göre "zayıf kalır". Taze kaşar için de aynı şeyi söyleyebiliriz. Teneke tulumpeyniri ise daha çok İzmirlilerin damak tadına uygun gelir. Peki, ne yapmalı? Sokak simitçilerinin yaldızlı eritme peynirlerini tercih eden elbette tercih etsin. Ama, "eski kaşar" meraklıları için de pekâla vakumlu minik porsiyonlar yapabilir peynir üreticilerimiz. Bence denemeye değer.

Bu arada, ilkokul arkadaşım gazeteci ve yemeksever kadim dostum Ahmet Örs'e de kulak kabartmadan geçmeyelim. Hem gazeteci hem de simit-çay ve peynir düşkünü olan Ahmet Örs bakın "Çıtır Simidin Tadı Başka" yazısında neler diyor:

"Gazetelerde çalışanlara yemek çıkarılmasından yıllar sonra bile eski kuşaktan meslektaşlarım kendilerinin nasıl zor koşullar altında çalıştıklarına örnek göstermek için işte simit ve çay yiyerek beslendiklerini anlatırlardı. Gençler ise onların niçin bu beslenme yöntemini seçmiş olduklarına akıl erdiremezlerdi. Ben de bu simit ve çay dönemi gazeteciliğin son zamanlarına yetiştim. Kuşkusuz simit ve çay alış-



kanlığını yaratan en önemli faktör parasızlıktı. Ama simit ve çay beraberliğinin insanda bağımlılık yarattığına, başka şeyler yiyebilecek parası olanların bile bu ikilinin yanına biraz da eski kaşar katarak, mutlu biçimde karınlarını doyurabildiklerine kendimi örnek gösterebilirim. Bugün de benim için simit, çay ve kaşar peyniri üçlüsü ikindiüstü kazınan midemin en büyük dostu. Bu üçlüyü en nadide pastanelerin ürünlerine değişmem. Tabii burada baş rol simitte. Sıcak, çıtır çıtır gevrek bir simit, tok karnına bile karşı konması zor bir baştan çıkarıcıdır."



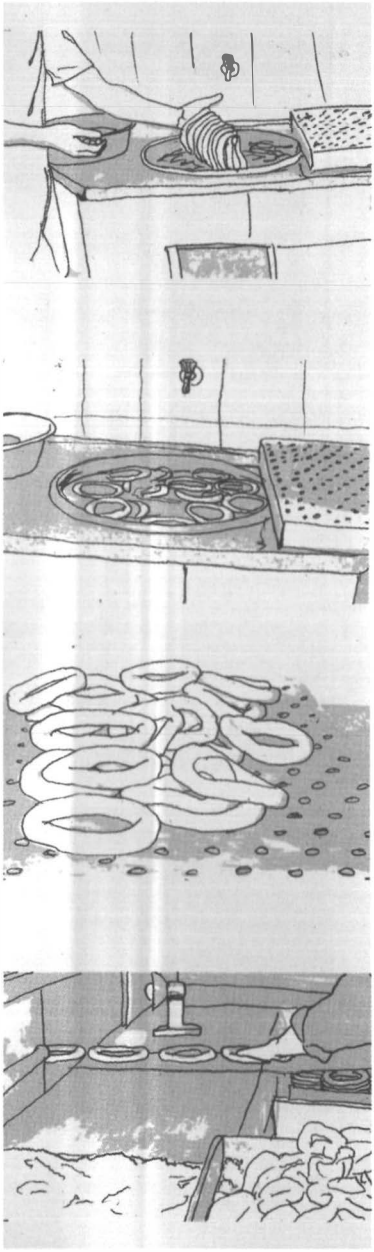


V.
GELENEKSEL İSTANBUL SOKAK SİMİDİ VE NOSTALJİ

Önce simidin kökenini araştırdık, sonra tarihten günümüze İstanbul simitlerinin dünyasına daldık. Ardından, çayla tanışmalarından söz ettik. İstanbul folklorunda simidin konumu gibi, kentin temel simgelerinden birine dönüşen simit-çay-peynir üçlüsünü şair ve yazarlarımızın kaleminden aktarmayı ihmal etmedik. Sıra, İstanbul'un geleneksel simidinin anlatılmasına geldi.

İşin paradoksal yönü, göklere çıkarttığımız geleneksel İstanbul "sokak simidi"ni ülkemizin öteki bölgelerindeki simitlerden ve komşu ülkelerdeki benzerlerinden farklı kılan özelliklerinin hâlâ resmen belirlenmemiş olması. Başka bir deyişle, bu konuda bir an evvel harekete geçilmesi yönünde, İstanbul Kültür ve Turizm Müdürlüğü yetkilerinden, üniversitelerin kültür tarihi hocalarından gıda mühendisliği uzmanlarına, ayrıca unlu mamul üreten kuruluşlardan klasik simit ve sanayi simidi üreticilerine ve elbette tüketicilere, herkesin hemfikir olmasına karşın; geleneksel İstanbul simidinin standartlarının saptanıp "coğrafi işaret tescil belgesi"nin hâlâ çıkartılmamış olması, ne kadar önemli bir çelişki değil mi? Böyle bir ortamda, "Nerde eski simitlerin lezzeti?" türünden eleştirilerin de nostaljik bir iç çekişten başka bir şeye yaramayacağı, ayrıca simitçi fırını olsun simit fabrikası olsun, işini iyi yapanla yapmayanın denetlenmesinin de zorlaşacağı açıktır.

ı Kredi Tarihi Arşivi,
ahattin Giz Koleksiyonu.



İzmir'de İstanbul simidinin yapılışı.
Yemek ve Kültür, sayı 6, s. 121

Bu bekleyişin önümüzdeki aylarda ya da yakın bir gelecekte mutlu sona ulaşacağını umut edelim. Bu arada, önce klasik İstanbul simidinin kendine özgü özelliklerine değinmeyi ihmal etmeyelim. Şimdiki simitlerin kimi nostaljik İstanbullulara göre, eskisi gibi tat vermemesinin çeşitli nedenlerine de yer verdikten sonra, izleyen bölümde, günümüz İstanbul'unda geleneksel simitçi fırınlarının ürettiği başlıca simitlerin nasıl yapıldığına eğilerek, standardı henüz belirlenmemiş olsa da, bu kentin simidinin temel çeşitleri ve yapılış farklarını görme fırsatını yakalayalım. Böylece, son bölümde yer vereceğimiz İstanbul sanayi simidinin özelliklerini, teknik açıdan üretim, pişirim ve sunum farklılıklarını da daha sağlıklı bir biçimde irdeleyebiliriz.

Unutulan Klasik: "Sıcak Pekmezlemeli" Kazan Simidi

Rengi, biçimi, hamur dokusu farklı olabilir, ama simidin susamlısı, tazesi, gevreği ve çıtırı özellikle makbuldür. Peki, İstanbul sokak simidi gerçekten, örneğin, görece koyu renkli ve tıkız Ankara simidinden, susamı daha az ve altı hafif yassı Eskişehir simidinden, nohut mayalı İzmir gevreğinden, ağızda hemen dağılan Ayvalık simidinden, yassı Aydın simidinden, susamsız, sert ve kuru Rize simidinden ya da her kentimizin ürettiği "pastane simitleri"nden

çok mu daha lezzetlidir? İtiraf edelim ki, biz İstanbullulara, hele yaşı kemale ermişlerimize başka yörelerin simidini beğendirmek zordur. Tersi de doğrudur; atasözünde olduğu gibi, "Kimse ayranım ekşi demez", herkes kendi yöresinin simidini, doğal kaynaklarından çıkan sularını başka hiçbir yerinkine değişmez...

Ama simit şovenliğini, bölgeciliği bir kenara bırakalım ve şu soruyu soralım: Sözgelimi Kastamonu'ya, Tokat'a gittiğinizde, oraların simitlerini nasıl buldunuz? Sanırım, "havasından mı suyundan mı", lezzetlerini biraz farklı bulabilirsiniz. Oysa, İstanbul'un geleneksel simitlerini üreten fırıncılar genelde bu kente söz konusu illerimizden yıllarca önce göç etmiş ustalar ve onların çocukları değil midir? İşin sırrı İstanbul olsa gerek. Öyle ya, son yıllara dek Türkiye'nin en ünlü aşçıları Bolu, Gerede kökenli olurdu, ama bu ustalar İstanbul yemekleri ile ünlüydü, memleketlerinin yemekleriyle değil...

Kaldı ki, bizim amacımız sadece, İstanbul sokak simidinin özelliklerini araştırmak, başka bölgelerin simitleriyle karşılaştırmak değil. Günümüzde "soğuk pekmezleme" sokak simitleri ön plana geçerken unutulan "sıcak pekmezleme" sokak simidi nasıl yapılırdı sorusuna yanıt aramakla başlıyalım.

Aslen Safranbolulu ve küçük yaşta İstanbul'a gelip fırıncı çıraklığına başlayan, sonunda Kuzguncuk'ta Gül Fırın'ı açan Necmettin Özgür

SİMİTTE SICAK PEKMEZLEME VE "MAILLARD REAKSİYONU"

"Sıcak pekmezleme", simidi daha lezzetli yapıyor, çünkü kaynar pekmezli suda "karamelizasyon" daha fazla oluyor. İşin sırrı bu. Bunun bilimsel açıklamasına gelince, kitabımızın başında değinildiği gibi, kimya biliminde "Maillard yanma reaksiyonları" denilen; çok basit bir tanımlama ile, bir araya gelen bir aminoasitle (protein) bir "redükleyici"nin (şeker veya okside lipid) sıcak bir ortamda, kimyasal yanma reaksiyonu vermesiyle meydana gelen koyu renkli ve lezzetli karamelleşme (karbonlaşma) olayı, sıcak pekmezleme yöntemiyle çok daha fazla oluştuğu için, simidin de lezzeti artıyor.

Proteinlerle şekerlerin yüksek ısıda bir araya gelmelerinin ne gibi kimyasal reaksiyonlara yol açtığını araştıran Fransız bilim adamı Louis-Camille Maillard tarafından 1912'de teorik açıklaması yapılan deneylerde ortaya çıkan şuydu: Pişirdiğimizde rengi koyulaşan hemen her şey farklı kokular, yoğun aromalar verdikleri gibi, lezzetleri de artıyor. Maillard, protein içeren her şeyin kimyasal bir reaksiyonla karşılaşmasının kaçınılmaz olduğunu saptıyordu. Buna göre, aminoasitlerin oluşturduğu protein zincirleri ile, redükleyici şeker veya bir okside lipid arasında reaksiyon söz konusudur. Nitekim, görece

düşük lezzetli ve nerdeyse kokusuz çiğ etin, ısıyla temas eder etmez, üstü esmerleşip kızardığı gibi kokusu ve tadı bambaşka olur. Neden? Maillard bu dönüşümü şöyle açıklıyordu: Bir ızgara ya da tavaya atılan çiğ et (protein) parçasının yüzeyinin, yüksek ısıyla şok teması sonucu, etin derinine göre yüksek ısıya daha çabuk ulaşması kimyasal bir reaksiyonu tetikliyor. Aminoasitler ve kalan şekerler (başta, kanda doğal olarak bulunan glikoz) reaksiyon veriyor, sonuçta etin rengi değişiyor, yeni aromalar, lezzetler oluşuyor. Maillard reaksiyonu için protein ve şeker gerekli. Ama, yağ da bu maddeleri birleştirmede yardımcı olabilir. Örneğin, tavadaki kızgın yağda et pişirme ya da et parçasını sıvı yağa veya tereyağına bulayıp kızartmada olduğu gibi.

Ekmekte "gluten", yani proteinler; "nişasta", dolayısıyla şekerler var. Taze ekmek ya da simit hamurunun hazırlanışı, verilen biçimler, pişirme harareti ve pişirme ustalığına göre rengi ve kokusu da değişiyor, dışı renk alıyor ve içi sert ya da hamur kalıp, farklı lezzetler veriyor değil mi? Ekmeği ya da keki fırında unutup; iyice yanmış, kapkara ve adeta kömürleşmiş biçimde bulmak da var elbette...

Bilimsel açıklaması bu denli gecikse de, aslında Maillard reaksiyonu, deneyim ve ustalık sahibi insanlar sayesinde, yüzyıllardan beri yemek pişirmede uygulanıyor. Öyle ya, atalarımız av hayvanlarını ateşte pişirerek kendi başına tatsız tuzsuz olan ile kendini emekliye ayırdığı dönemde tanışmış ve ekmekçiliğin ve simitçiliğin püf noktaları konusunda çok şey öğrenmiştim. Ekmeği merak edenler, *Nimet Geldi Ekine – Türkiye Ekmeklerinin Öyküsü* kitabıma bakabilirler. Necmettin Usta'nın, İstanbul'un geleneksel sokak simidi, özellikle artık yapılmayan "sıcak pekmezleme" kazan simidi üzerinde neler söylediğini dinleyelim:

"Simidin Dört Kandili, Bir Ramazanı Var..."

Önce Eyüp, ardından Rami'de fırıncılık yaptıktan sonra, 1936'da Üsküdar'a gelen Necmettin Usta, bu kez sade simit, çatal ve börek yapan bir fırını satın almış. Dostları ona, "Simidin dört kandili, bir ramazanı var, korkma" demişler. "Ama tezgâhtan göbeğini çekmeyecen, ekmeğin hesabı bellidir de, simidinki bilinmez. Eğer dükkânda durmazsan, tezgâhtarlar çalar" diye hem destek vermiş hem de uyarmışlar. Sonrasında yeniden ekmek fırıncılığına soyunan Necmettin Usta'dan, İstanbul'un geleneksel kazan simidinin tarifini almayı da ihmal etmedim:

"Kazanın içinde pekmez var; şeker-su kaynar fokur fokur. Kalfa hamuru yoğurur. Simit hamuru ekmek hamurundan sert olur; ekmek ununda, ama kuvvetli undan yapılır. O zamanlar 'Papaz' marka bir yaş maya vardı; simide, paskalya çö-

reğine onu kullanırdık. Kalfa hamuru yoğurur, bekletir; mayasına göre, 10-15 dakika. Hamur gevşeyince tamamdır. Sonra kalfa yardımcısı hamurdan parçalar koparır, birer simitlik; halka yapar biriktirir. Kazanın içine 8'er, 10'ar atar. Simit de biraz fokur eder, kaynar suda. Hamur yumuşayıncaya kadar kazanda 3-5 dakika kalır, sonra sopayla çıkartılır. Sopaya takılı hamur simitler ıslak ıslak fırının önündeki tezgâhta duran kanaviçe çuvallar üzerine atılır. Kanaviçe, hamurun suyunu çeker. Sonra, çuvaldan alınan çiğ susama atılan halkalar ince küreğe yerleştirilir, halkalar düzgünleştirilir. Bir küreğe 15-20 simit konur, fırın tuğlasının üzerine atılır. O zamanlar pişmiş simidin 24 tanesi 1 kilo gelirdi."

Pekmez deyip geçmeyelim, çünkü geleneksel İstanbul simidine o altın rengini ve karameli çağrıştıran kendine özgü lezzeti veren odur. Sade pekmez mi? Reşad Ekrem Koçu'nun da vurguladığı gibi, simidiyle ünlü Beylerbeyi Fırını'nda, simit hamuruna "az mahlep, az pekmez" katıldığı da oluyordu. Hazır Beylerbeyi Simitçi Fırını'ndan söz ediliyor ya, Mehmed Rebii Hatemi Baraz'ın dev eseri *Beylerbeyi*'ne de bir göz atalım:

"Yalıboyu Caddesi'nden Boğaz'a doğru giderken Beylerbeyi Camii pâdişah kapısının karşısında idi [şimdilerde yerinde otobüs durağı ve bir araba park ve yıkama yeri var]. Önü tek katlı, arkası çift katlı, altı kâgir üstü ahşap ve harab bir yapı olup cep-

etin muhteşem bir koku ve lezzete kavuştuğunu, kuşların derisi nar gibi kızarırken etinin daha da lezzetlendiğini kimya bilimi doğmadan çok önce keşfetmişlerdi. Hamur toplarını sıcak çakıl taşları üzerine ya da küle atarak ekmek yapmaktan, günümüzdeki tostlara, patates tavasına, acı soğanın ateşte pişirilip karamelize olmasıyla tadına doyulmaz hale gelmesine, koyu renkte ve değişik lezzette bira üretimine kadar uygulanan yaygın bir yöntemdir bu. Fasulyeyi andıran koyu yeşil renkli kahve tanelerinin ateşte kavrulup çekildikten sonra nasıl bir koku çıkardığını ve kaynar suda pişirilince nasıl keyif veren bir içeceğe dönüştüğünü bizden çok önceki kuşaklar kendi kendilerine, çoğu zaman bir rastlantı sonucu bulmuşlardı... Tıpkı şekeri kavurarak karamela yaptıkları gibi. Sonuçta, şekerin içerdiği karbon grubunun, aminoasidin çeşidine göre verdiği farklı kimyasal reaksiyonlar, değişik kokular, aromalar ve lezzetlere yol açtığı kesindir.

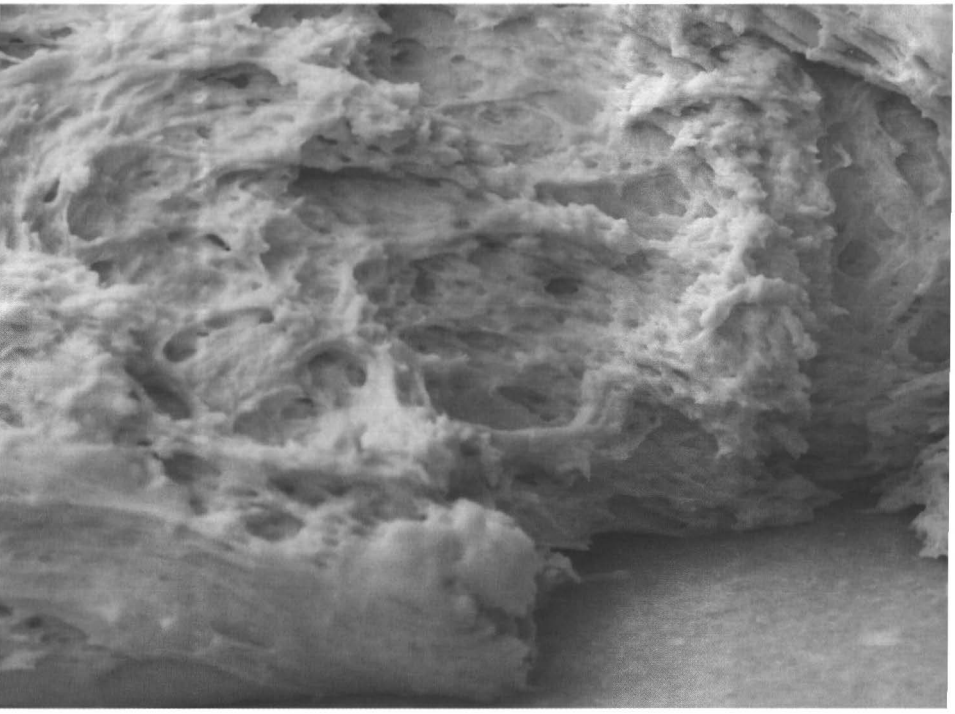
Yeniden geleneksel simitlere dönersek; sıcak pekmezlemenin dışında da, soğuk pekmezleme yöntemiyle, başka deyişle, "ön pişirmesiz" fırına verilen simitlerin üzerine bu kez sıcak buhar sıkılması simidin kabuğuna renk verdiği gibi, içine kendine özgü dokuyu, gevrek lezzeti sağlaması da, aslında "Maillard reaksiyonu"ndan kaynaklanıyor.

hesi daracık ve mavi renge boyalıydı. Osman Davud Efendi, fırının pencerelerinin kenarlarını simit sarılan kâğıtların renklilerinden seçip muhtelif şekillerde süslerdi. Bu süslemelerin arasında fırının klasik camlarının birinde de sarı boya ile 'Beylerbeyi Simitçi Fırını' yazısı okunurdu."

Bir dönemler Şirket-i Hayriye vapurları büfelerinin simitlerini temin eden, 1918'e dek kentin en ünlü fırınları arasında yer alan, I. Dünya Savaşı ve onu izleyen mütareke döneminde nerdeyse unutulan Beylerbeyi Fırını, 1922'de onu devralan Arnavut göçmeni yeni işleticisinin çabalarıyla yeniden canlandı, ama ne yazık ki, 1959'da anacaddenin genişletilmesi nedeniyle istimlak edilince kapandı gitti.

Eskişehir Kara Fırın Sıcak Pekmezlemeli Kazan Simidi

Eskişehir'e 2010 ilkbaharında yaptığım gezide Köprübaşı semtindeki Can Simit Fırını'nın sahibi Kasım Kapan ve Celal Usta'nın ellerinden yörenin bu ünlü simidini afiyetle tattıktan sonra ayrıntılı tarifi-



ni almayı ihmal etmedim:

"Simitlik, yumuşak, 650 randımanlı ikinci tip ekmeklik un kullanıyoruz. Diyelim, 50 kilo una 25 kilo su (kışın sıcak, yazın buzlu), 25-30 gram tuz, yazın 1 paket, kışın 1½ paket yaş maya katar, yoğuruyoruz. Hamur yarım saat dinlenir. Yarım saati geçerse hamur 'çürür'. Hamuru parçalara ayırır, fitiller yapar, çift fitili burgulayıp simit şekli veririz. Büyük tencerede, 30 litre suya 1½ maşrapa (yaklaşık 3 kilo) incir pekmezi karıştırıp kaynattığımız pekmezli su (360 derece) fokurdar. Hamur simitleri içine atarız, dibe iner, makarna gibi haşlanır, yukarı çıkarlar. Simitlerin haşlandığı kazan 'beyazladıkça' (sudaki pekmez yoğunluğu azaldıkça), kürekçi kazana takviye pekmez atar. Simitleri 5'li 10'lu alır, susamlarız. 'Açkıcı' elle simitlerin ortasını açar, tam halka yapar, fırın küreğinin üzerine dizer. Kürekteki simitler 260-280 derece hararetteki fırında közün uzağına, 'koltuk altına' (kürekçinin sağına) yayılır. Burada 12 dakikada pişer... Fırını ısıtmak için meşe odunu kullanırız. Her simidin hamurunu 130 gramdan keseriz, pişince 120 grama düşer."

ANADOLU'NUN KAZAN SİMİTLERİ

İstanbul'da bir kenara bırakılmış olsa da günümüzde Anadolu'nun birçok yerinde sıcak ya da soğuk pekmezleme kazan simitleri hâlâ yapılıyor. Birkaç örnek verelim.

Kastamonu Devrek sıcak pekmezleme kazan simidi:

Dut pekmezinde haşlandıktan sonra susamlanıp tavaya dizilen ve kara fırında pişen yöresel simitleri de çok lezzetlidir. Geçmişi 19. yüzyılın başlarına dek giden Devrek simidinin tarifi Alim Güneş Usta'dan:

"Hamuru güzelce yoğuruyoruz ilkin. Uzatıp şekil veriyoruz hamura. Halkaları meydana getirdikten sonra, kazanda kaynayan dut pekmezinin içine atıyoruz. Kazana attığımız simitlerin kazanın üstüne çıkmasını bekliyoruz. Sonra haşlanan bu simitleri büyük bir sini içinde susamlamaya başlıyoruz. Susamlanan bu simitleri fırına sürüyoruz ve beş dakika sonra fırından çıkartarak müşterilerimizin hizmetine sunuyoruz."

(İbrahim Tığ, "Devrek'in Meşhur Simidi", *Evrensel* gazetesi, 2 Aralık 2006)

Kastamonu Safranbolu usulü soğuk pekmezli "kazan" ya da "su simidi":

"Hamur kil kıvamında yoğrulur, yarım saat dinlendirildikten sonra 100 gr'lık parçalara ayrılır. Ayrılan hamurlar yuvarlak simit haline getirilir. Dinlendirilmeye alınır, sonra kaynar suda makarna gibi haşlanır. Haşlanınca sertleşen simitler soğuk pekmezli suya daldırılıp çıkartılarak kızgın fırına sürülür. Üzerleri kızarıncaya kadar 25-30 dakika pişirilir ve çıkartılır."

(Artun Ünsal, *Nimet Geldi Ekine*)

İyi Simidin Püf Noktaları

Kime soraranız sorun: Bir simidi lezzetli yapan dört temel öğe vardır: Unun kalitesi, susamın kalitesi, fırında pişirme sıcaklığı ve de ustalık becerisi. Bu arada, hamur yapılırken kullanılan su gibi, pekmezin de temizliği ve kalitesinin de önemli olduğunu unutmayalım. Kısacası, simit yapımı kaliteli malzeme ve belli bir hüner ister; bu nedenle, her fırının simidi güzel olmaz. Mithad Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri*'nde 1930'lu yıllarda İstanbullu bir simit ustasının ona soğuk pekmezleme yöntemiyle iyi simit yapmanın sırrını verdiğini anlatıyor:

"Evvelâ 70 randımanlı undan ve ekmek hamurundan biraz daha yumuşakça bir hamur tutarak bunu çiçek mayası ile [ıhlamur?] mayalayacaksınız. Bundan sonra çok dikkat etmek lâzım. Simit hamuru, ekmek hamuru kadar maya tutmamalı, yoksa pişen, simit değil ekmek olur. Biz onun istenilen kıvama geldiğini eğilip koklayarak, kokusundan anlarız. Ama bunu tam olarak kestirebilmek için bu sanatta en az on yıl ömür çürütmek lâzım. Böylece, hamurun istenilen derecede maya tuttuğu anlaşılınca, vakit geçip fazla mayalanmaması için üç dört kişi birden işe girişiriz. Hepimiz hamurdan birer parça koparıp evvelâ oklava biçimi yuvarlar, sonra iki ucunu birleştiririz. İşte bu da ayrı bir hüner ister. Hamuru o büyüklükte koparacak ve o büyüklükte yuvarlayacaksın ki her simit aynı büyüklükte ve aynı ağırlıkta olacak... Sonra bunları yarıya yakın su katılmış pekmeze atacaksın ve üç dört dakika sonra çıkarıp susama bulayarak fırına süreceksin. Fırın ekmek fırını kadar sıcak ol-

ÇORUM SICAK PEKMEZLEME KAZAN SİMİDİ

"Çorum'da simidi özel kılan ise sadece ramazan ayına özel olarak, iftardan sonra yenilmek için yapılması ve sokaklarda sahura kadar sıcak olarak satılmasıdır. Çorum simidi diye adlandırılan simidin yapılışı ise şöyledir: Soğuk su ile yoğrulup içerisine su ve mayadan başka bir şeyin katılmadan hazırlanmasıyla elde edilen hamurun, simit şekline getirildikten sonra pekmez eklenmiş kaynar suya atılarak birkaç saniye haşlanması ve sonra susam serpilerek kara fırın diye adlandırılan taş fırınlarda odun ateşiyle pişmesiyle elde edilir. Bu simitte yağ yoktur ve çıtır çıtırdır. Ankara simidi ile Çorum simidi benzerlik gösterse de Ankara simidinde pekmez miktarının fazla olması dolayısıyla simidin renginin de koyu olması ve pişirme şekli aralarındaki farklılığı ortaya çıkarır."

(Asuman Albayrak, "Geçmişten Bugüne Çorum'da Yapılan Ekmek ve Benzeri Hamur İşleri")

mayacak. Küçük kapaktan arada bakıp yeteri kadar piştiğini anlayınca dışarı alacaksın. Biraz fazla pişerse sertleşir, pişmesi biraz az gelirse ağza alınmaz bir şey olur. İmâlâtın sonuna doğru hamurun mayalanması biraz çoğalır. Bununla da birbirine sarılı çift simit yapılır. Bu yüzden çifte simitlerin tadları biraz değişiktir, ama onun da meraklısı ve arayanı vardır."

Sertoğlu, fırının küçük kapağından baktığında simidin yeterince pişip pişmediğini nasıl anladığını da sorunca, ustadan şu yanıtı almış: "Renginden... Rengi 22 ayar Osmanlı altınına döndü mü, yeterince pişti demektir. Hemen dışarı almalı. Bunda bile ilk çıkarılan simitlerle sona kalanlar arasında fark olur. Ama bu kadarı çaresiz."



ESKİNİN ÇİÇEK MAYASI

İstanbul çiçek mayası, odun fıçılarda yapılırdı. İçine ıhlamur yaprağı ve çiçekleri atılır, bir sopa ile dövülür, sonra üzerine su dökülürdü. Ekşime başlar, 12 saatte tamamlanır, bu ekşi sıvıdan bir miktar alınır, hamura batırılırdı. Mayanın özü çiçektir. Fıçıda su azaldıkça, su ve çiçek ilave edilirdi. Unutuldu gitti. Ayrıca bilen olsa da, şimdilerde hijyen gerekçesiyle yasak olduğu için çiçek mayalı simit üretmek olanaksız.

Gelgelelim, iyi bir simidin kalitesini, unu ve hamurunun ustaca yoğrulması kadar suyunun da belirlediği açıktır. Nitekim, İstanbul'daki günümüz fırıncılarının çoğunun memleketi olan Safranbolu'ya çok uzak olmayan Karadeniz kıyısındaki İnebolu'da simitçilerin simitlerini satarken, "Doktorun ununda / Şadırvanın suyundan / Şimdi çıktı fırından / Taze simit!" diye bağırırdıklarını Çiçek Pasajı'nda Üç Yıldız Şekercisi'nin sahibi Feridun Dörtler dostumdan öğrenmiştim. "Doktorun unu", unun kalitesinin, "şadırvanın suyu" da iyi, kaynak suyunun önemini göstermiyor mu?

Peki, simit hamurunun mayalanması kadar pişirilmesi de başlı başına bir sanat değil mi? Son kertede, fırıncının ustalığı ve deneyimi çok büyük bir önem taşıyor. Sözgelimi, mayalamayı ele alalım: Bir kere, simidin mayalanması ekmekten daha kısa sürede olacak, yoksa pişen ekmek olur. Dahası, simitler fırına atılmadan önce hamur öyle mayalanmış olmalı ki, fırında pişerken içinden çıkardığı buharı hamuru haşlamasın, ama çatlatsın ve de simitler arzulandığı gibi gevrek çıksın. Bunun için hamurun ısıya dirençli olacak şekilde karılmış, tam kıvamına getirilmiş olması gerekiyor. Yoksa hamur haşlanır ve simit çatlaksız, içi hamur, kısacası et gibi yumuşak, rengi de soluk olur; ne damağa ne de göze hoş gelir.

Tarihi Boğazkesen Fırını'nın sahibi Sami Özen, bize simit hamurunun bükülüp "burgulanarak" yuvarlanmasının da hamurun pişerken, "çatlaklık" yapmasına neden olduğunu, bunun simidi daha da gevrek yaptığını söylüyor: "Hamur daha iyi çatlasın diye çift fitil yaparız. Çatlaklık yaparsa, gevreme yapar. Simidin içini boşaltır, hamur halini atar. Tıpkı, hamur ekmeğe fırına vermeden önce bıçak attıkları gibi. Bıçak atılınca, pişerken hamurun içi daha kolay boşalır [havasını, nemini daha kolay kaybeder], daha pişkin olur."

"Çatlaklı simit" hem daha çıtır olur, hem de rengi daha koyu olur. İyi simit budur. Tabii, simidin pişirilme ısısı da çok önemlidir. Yüksek ısıda çabuk pişen simidin dışı gevrek, ama içi "haşlak" olur. Çıtır

Fırın'ın ustası Mehmet Özdemir'in vurguladığı gibi, "Simitten anlayanlar, pişkin simit isterler. Pişkin simit ise düşük derecede piştiği için daha sert olur."

Elbette, kullanılan pekmezin ve susamın da kalitesi önemlidir. Teknik olarak, "Pekmez simide renk verir, susam ise yapıştırıcıdır" dense de, pekmez ve susamın simide ayrıca lezzet kattığı açıktır. Gene de kimileri, "Eğer pekmez kendi başına lezzetli olsaydı, hamuruna koyarlardı" diye pekmezi hafife alıyor. Oysa eskiden de, günümüzde de simit hamuruna pekmez, hatta mahlep katıldığını görüyoruz... Ayrıca pekmezin sudaki yoğunluğu da iyi ayarlanmalıdır: Eğer rengi yeterince koyu değil, yani düşük yoğunluktaysa, simit gevrek pişirilmek istendiğinde, "kuruma yapar", yani simidi kurutur.

HAMUR ÖZEN VE DİKKAT İSTER

Hamuru yoğurmak kolay değildir: Süresini ayarlamanın dışında, havanın lodos mu poyraz mı olduğu da hesaba katılır. Simit hamurunu sıcak havada yoğururken yarım saati aştığınızda hamur "çürüyebilir". Bu nedenle, belli bir zaman verilmesi yanlış olur. Hamuru yoğurmak, deneyim, bilgi ve beceri ister. Bu özellikler de "ustasına göre" değişir tabii.

Peki, bize İzmir'den gelen bir İstanbul simidi tarifine ne dersiniz? Nejat Yentürk, *Yemek ve Kültür* dergisinde yayımlanan ilginç yazısında, İzmir'de 1940'lardan itibaren, yerli gevreğin yerini almaya başlayan gevreğin, bugünkü mayası, yapılış, pişiriliş biçimi ve kızarıklık ve çıtır sertliğiyle, İstanbul usulü sıcak kazan simidi olduğuna dikkati çekerken tarifini de veriyor:

"Hamuru bağlandıktan sonra dolanan gevrekler, dört beş dakika süre ile bakır bir kazan içinde kaynayan pekmezli su içerisine bırakılır, ardından susam teknesine alınarak her yanı susamlanır ve tabana atılarak fırınlanır. Ellili yıllarda İzmir'de yaygınlaşan bu gevrek, adını, kabuğunun çıtır olması sebebiyle kabuğu yumuşak yerli gevrekten daha çok hak etmektedir. Bu gevrek, hazır mayadan yapılır. Bu yöntem için eski ustalar, 'İstanbul, kendi simidini İzmir'e gönderdi' diye ifade ediyor."

Başka bir anlatımla, şimdilerde yapılan İzmir gevreğinin, gerek dokusu, gerek pişkinliği ve görece sertliği yönlerinden aslında İstanbul simidinin aynısı olduğu bizzat İzmir'in bir yerlisinin ağzından teyit ediliyor.

NOHUT MAYALI İZMİR YERLİ GEVREĞİ

Artık tarihe karışmış, İstanbul simidine göre daha yumuşak, daha az gevrek ve daha yassı, deliği daha küçük; dahası, sadece üst tarafı susamlı yerli İzmir gevreğine gelince, sözü İzmirli Nejat Yentürk'e bırakıp bu simide has özelliklere bir bakalım:

"1950'li yıllardan başlayarak yapılması terk edilmiş olan İzmir'in yerli gevreği, nohut mayasından yapılırdı. Hamur bağlanır, dolandırılır, tavalara konur, elle bastırılarak yassılaştırılır ve susamı da üzerine elle atılırdı; bu yüzden, genellikle sadece bir yüzü susamlıydı. Susam, biraz su katılmış üzüm ya da karpuz pekmezi ile tavlanarak yapışır hale getirilirdi ve pişirilme şekli de başkaydı. Önce mayalığa alınır, mayası geldiğinde ise tava ile ya da tek tek fırına, tabana atılırdı. Şekil olarak biraz enlice olması ve halkanın ortasındaki deliğin daha küçük olmasının sebebi, şekil verilirken üstten elle ezilmesindendir. Gramaj ve büyüklük aşağı yukarı bugünkü simitlerle aynıydı, ancak nohut mayası ile mayalandığı için kendine özgü bir tadı vardı. [...] [Eski] ustalar, günün ilk gevreklerini -tavı tam gelmemiş fırından çıkan ilk gevrekleri- külhana atarmış. Günün ilk ışıklarına uyanan mahalleyi susam kokusu kaplar, bu da sabahın ilk gevreğinin çıktığının işareti sayı-

Hani Benim O Eski Lezzetli Geleneksel Simidim?

Gelin görün ki, çocukluğundan beri güzelim İstanbul sokak simitlerinin tadına alışanlar, hatta müptelası olanlar, günümüz simitlerini genelde pek beğenmezler. Sözgelimi, kendi halinde ve kendine göre lezzetli "pastane simidi"ni, geleneksel sokak simidi ile eş tutabilir miyiz? Simit zamana meydan okumayı sürdürse de, çoğu yerde tükettiğimiz geleneksel İstanbul simitlerinin eskinin tadını arattığı da bir başka gerçektir.

Her halükârda, eskinin kazan simidiyle büyümüş İstanbulluların, artık birçok fırında "hakiki" pekmezli soğuk suya bile batırılmayan "zamane simidi"ni hiç beğenmediklerine, hatta şikâyetçi olduklarına sık sık tanık oluyoruz. Örneğin, "doğma büyüme Üsküdarlı" ve Türkiye'nin ilk atom mühendislerinden Ahmed Yüksel Özemre (1935-2007) bile, ölümünden az önce yayımlanan *Hasretini Çektiğim Üsküdar* başlıklı anı kitabında, simidi unutmamıştı. Bakın, artık simitlerin mayasının, biçim ve tadının bozulduğundan yakınan üstat, nasıl da iç geçiriyordu:

"Çocukluğumda ve gençliğimde Üsküdar'da ürünlerinin nefâsetiyle ünlü iki simitçi fırını vardı. Selâmsız yokuşunun başında, Kassem [Kassam da denir, tevzi eden, dağıtan anlamında] Çeşmesi'nin girişinin hemen

karşısında 'Çingene Fırını' hâlâ yerinde ama Doğancılar Caddesi ile Tulumbacılar Sokağı'nın kesiştiği noktada sol köşedeki 'İmrahor Simitçi Fırını' yıllardır kapanmış, metruk. Bu fırınların susamlı simitlerinin, kandil simitlerinin, şekerli simitlerinin, halkalarının, açmalarının, ayçöreklerinin, bezelerinin, kurâbiyelerinin, dilim dilim kesilerek satılan cevizli ve kuru üzümlü ya da reçelli keklerinin, anasonlu galetalarının, gevreklerinin, krikkraklarının, poğaçalarının, böreklerinin ve kuru üzümlü ponçiklerinin lezzetine doyum olmadığı gibi... [...] Hangi simitçi fırından çıkmış olursa olsun şimdiki simitler hep fazla pişmiş intibaını veren koyu kızıla kaçan renkli. Ben çocukluğumda yüz paraya [iki buçuk kuruş ederdi] satılan 22 ayar altın rengi gibi olan, şimdilerden daha küçük ebaddaki simidin lezzetine de 60 yıldır hasretim."

Simidin mayası da değişti elbet. 1970'lere dek, İstanbul simitçileri genelde nohut ya da çiçek mayası kullanırlardı. Derken, hazır ve zahmetsiz sanayi üretimi yaş mayalar çıktı, eski mayaların pabucu dama atıldı. Üsküdar'da doğalgazlı döner fırınlı Ünal Simitçi Fırını'nın ustası Celal Uysal'ın vurguladığı gibi, "Şimdi her şey kolay", ama geleneksel simidin lezzeti kuşkusuz bu değişimden etkilendi.

Dahası, eskilerde simitler daha ufak, yaklaşık 80 gram olurdu. Şimdilerde ise sokak simidi 120 gram çıkıyor. Neden eskiden olduğu gibi daha lırmış. [...] Bugün İzmir'de yediğimiz gevrek ise, fırıncıların 1940'lı senelerde uygulamaya başladığı İstanbul usulü sıcak kazan simididir ve yapılışı da diğerinden oldukça farklıdır."

Gerçek İzmir gevreği neden unutulup gitti? Yentürk'e göre, nohut mayası ile hamur tutturmak kolay bir iş değildi. Bu yüzden, genç kuşak ustalar sanayi tipi hazır mayayı kolaylıkla benimsediler ve sonunda "hazır maya" piyasaya hâkim oldu. İkinci etken ise, İzmir'in Anadolu illerinden sürekli göç almasıdır. Zaten yeni kuşak fırıncı ve simitçiler de bunların içinden çıktı. Örneğin nasıl Mardinliler midye dolmacılığını doğma büyüme İzmirlilerden devraldılarsa, fırıncılıkta da giderek Anadolu'dan gelenler öne çıktı. Kısacası, gerek yeni üretim ustaları, gerekse yeni tüketicilerden oluşan göçmen genç kuşaklar, eskinin nohut mayalı simidinin yapılış farkını ve lezzetini hiç bilmediklerinden, şimdikilerin adına hâlâ gevrek deseler de bunun yerli İzmir gevreğiyle hiçbir ilgisi yok. Sonuçta, şimdiki gevrek, aslında İstanbul simidinin bir kopyası olarak tanımlanmalıdır. Bereket, simitle peynir alışkanlığı kesintisiz sürüyor. Ne var ki, bu kentte kaşarpeyniri yerine Bergama ya da İzmir tulumpeyniri doğal olarak daha gözde bir refakatçi konumunda.

(Nejat Yentürk, "Boyoz", *Yemek ve Kültür*, Sayı 6)



küçük simitler yok? Üsküdar'daki Baltaş simitçi kara fırının ustalarından Mevlüt Güngör'e göre, "İstanbul Anadolu'dan çok göç aldı. Yeni gelenler her şeyin daha büyüğünü istiyorlar, simidin de. Bu yüzden simitleri daha büyük çıkarıyoruz. Oysa, küçük simit olsa hem daha lezzetli hem de çıtır olur." Gerçekten de, üreticisinden tüketicisine, simidin çapı küçüldükçe daha çıtır ve gevrek piştiği, sonuçta daha lezzetli olduğu kimsenin meçhulü değildir. Eskinin simidine alışmış damakların, yeni simitleri beğenmemesi, bu açıdan da doğaldır. Nitekim, Celal Uysal Usta da aynı kanıda: "Simit önce 70 gramdı, sonra 90 gram oldu. Şimdi de 120 grama çıkarıldı. Yenilecek simidin 90 gram olması lazım; daha büyük olursa, ekmeğe benzer tadı..."

Ama öyle sanıyoruz ki, günümüzde salt simit keyfi peşinde olmayan birçok kişi büyük simidi tercih ediyor, çünkü ekmek niyetine ve ucuz; bir simitle açlığını bastırmak istiyor. Bu büyük ve geçimi zor kentte, herkesin muradı ayrı...

Eğri oturalım doğru konuşalım; bir kere, şimdinin sokak simitlerinde genelde koku ve lezzet namına belirgin bir özellik kalmamış gibi. Üstelik, taze ya da bayat, tıkız simitlerin çoğunda ekmek tadı ve doku-

su var. Kimi simitler, aslında bayatlamış ama fırında yeniden ısıtıldıktan sonra piyasaya verilmiş. Kısa sürede sertleşip yenilmez oluyor. Kimi simitler, taze olsa bile, soğuyunca kaskatı kesiliyor, adeta taşa dönüşüyor... Neden acaba? Açıklaması hiç de zor değil: İstanbul'da simitçi fırınları bir bir kapanırken, meydan ağırlıkla ekmek fırınlarına kaldı. "Simit fırınlarında pişmiş", deneyimli simitçi ustaları bulunmayan bu fırınların, üstelik sıradan ekmeklik unla simit yapıp satmaları da geleneksel simit lezzetinin köküne yavaş yavaş kibrit suyu döküyor. Oysa, unutulmamalı; geleneksel simit hamurunun yoğrulduğu un, sıradan ekmeklik undan bir üst kalitede olmalıdır. Simitçinin yalnız unu değil; daha az maya atılan, daha kısa süre bekletilen, kimi zaman "sert", kimi zaman "kulak memesi" kıvamında tutulan hamuru da farklıdır. Ustası da öyle; çünkü simit üretimi farklı bir teknik ve beceri ister. Kısacası, simit ustası Mehmet Özdemir'in deyişiyle, "Her şey bilgiden ve tecrübeden geçer".

Dahası, şimdiki simitlerin susamı çok az, hatta susamına cimri görünmeyen simitlerin bile zaman zaman hilelisi çıkıyor: İyi susam pahalı olduğu için, "maliyeti düşürme" amacıyla, ithal ucuz ve düşük kalitede susamlar kullanılıyor. Ama daha vahimi, ufalanmış ekmek parçacıklarını tane susamla karıştırıp simitlerin üzerine serpiştiren ya da simide az susam verip açığı üzerine tahin sürerek kapatan sahtekârlar bile var. Bu yüzden, bir parça koparıp ağzınıza attığınızda acımsı bir tat alıyorsunuz. Tabii bu arada, simidin ana unsurlarından biri olan pekmez konusunda da eli sıkı üreticiler var. Örneğin, doğal pekmez yerine, glikozdan yapılan ve "şeker pekmezi" denilen sözde pekmez kullanımı oldukça yaygın. Ne var ki, daha pahalıya gelen üzüm pekmezinin simide verdiği lezzeti vermesi mümkün değil. Şeker pekmezi nasıl yapılıyor ki? diye merak edecek olursanız, çok basit: Tozşeker yakılıp karamelize ediliyor, sonra da su katılıyor ve simitler bu şerbete batırılıp, ardından susamlanıp fırına veriliyor. Tadı güzel de, pekmezle ilgisi yok. Üstelik, ne kadar yaygınlaşsa da, bu uygulamanın sağlık yönünden sakıncalı olduğu söylenebilir.

"GENELDE SİMİT VARDI..."

Simit eskiden rakipsizdi. Örneğin, "1970'lerde iş mükemmeldi" diyor Çıtır Fırın'ın ustası Mehmet Özdemir, "büfeler, sandviçler, tostlar bugünkü kadar yaygın değildi." Özdemir, o yıllarda Boğazkesen Caddesi'nde ortaklarıyla birlikte işlettikleri fırının 40 kadar "tablakâr"ı, yani ona bağlı satıcıları olduğunu, çoğu gurbetçi bu satıcıların kalmaları için fırının bodrum katında bir de yatakhane yaptıklarını söylüyor.

SİMİTÇİLER DE SUSAMIN KALİTESİZLİĞİNDEN YAKINIYOR

Tophane Boğazkesen Caddesi üzerindeki "Tarihi Boğaziçi Fırını"nın sahiplerinden Sami Özen'i dinliyoruz:

"Şimdi biz susamı yerli olarak kullanıyoruz diyorlar ama yerli değil. Bunu saklamak da doğru değil. Milleti mi kandıracaksın. Ama bu susamlar da herhalde kontrol altına alınıyor, tahlil edilerek alınıyor. Çünkü bu ithal ediliyorsa, Türkiyemize giriyorsa kontrol altında giriyordur. Eğer bunda da bir sakatlık veya bir sakınca varsa bizim günahımız, suçumuz yok. Biz özellikle ithal susam tercih etmiyoruz ki. Dünyada en güzel susam bizim kendi yerli susamımızdır. Bizim yerli susamımız tarlada daha mahsul inmeden alınıyor gidiyor. Avrupa'ya gidiyor. Bize ithal susam geliyor. Burada eğer susamda bir hata varsa veya susam kalitesizse bizim bir günahımız, suçumuz yok. Biz mümkün olduğu kadar kaliteli mal almaya çalışıyoruz. [...] Susamın yapılışında sorun var. Daha doğrusu Özbek susamlarının acılı olması toprağından kaynaklanır. Mesela Pakistan, İran susamı çok güzel susamlardır. Türkiyemizin susamı bir numaralı susamdır. Maalesef sahip çıkılmadığı için dışa-

Bir de "merdiven altı" simitçiler var. Özellikle, İstanbul'un gözden ve denetimden uzak ilçelerinde, sokak satıcıları aracılığıyla piyasaya verilen ve hangi fırında üretildiği belirsiz kalitesiz simitler var. Kalite kontrolü ve vergi dışı bu tür "kaçak üretim" sonucu, pazar yerlerinde 4-5 tanesi 1 liraya bile satılabilen bu "korsan" ürünlerin de alıcısı var. Doğal olarak, "vatandaş ucuza yönelir, kaliteyi pek önemsemez", değil mi?

Öte yandan, az önce de değindiğimiz gibi, günümüzde yalnız birkaç Anadolu ilimizde, örneğin Bursa, Eskişehir, Ankara, İzmir, Kastamonu, Samsun ve Çorum'da sürdürülen "sıcak pekmezleme" yöntemi yerine, İstanbul'un en ünlü simitçi fırınlarında bile artık "soğuk pekmezleme" uygulamasının ağır basmasının, hem simidin dokusuna (tekstür) hem de lezzetine olumlu etkide bulunmadığı açık.

Nostaljiklere göre, İstanbul "sokak simitleri"nin ağza eski tatlarını vermemesinde bir başka neden ise, günümüzde simitçiliğin giderek modern teknolojiye yönelmesi. Doğal olarak, geleneksel simit, yapımı hem zahmetli, hem zaman alıcı olduğu için üretim verimliliği açısından sanayi simitleriyle yarışamıyor.

Bu yüzden, odunla ısıtılan taş fırınlı simitçilerin sayısı azalırken, "elektrikli", "doğalgazlı" ya da "buharlı" fırınlar öne çıkıyor. Daha büyük ölçekli, "sanayi tipi" işletmeler ise, istenildiği zaman pişirilen "donuk simit" üretimi yapıyorlar. Donuk ürünler çözülüp, elektrikli ya da doğalgazlı fırınlarda pişirildiği için, lez-

zetleri de eskinin simitlerinin yerini tutamaz, diyorlar...

Kısacası, ister hileli ister hilesiz üretilenler olsun, simit konusunda nostaljik "şikâyetler" dinmiyor. Sonuçta; vazgeçtik eskinin "sıcak pekmezlemeli" geleneksel kazan simidinin renk ve lezzetinden, günümüzde genelde "soğuk pekmezleme" yöntemi ile simit yapılan "kara fırın" ürünlerinde bile, birkaç yerinki dışında, artık ahım şahım bir tat kalmadığı görüşünü paylaşanların sayısı hiç de az değil.

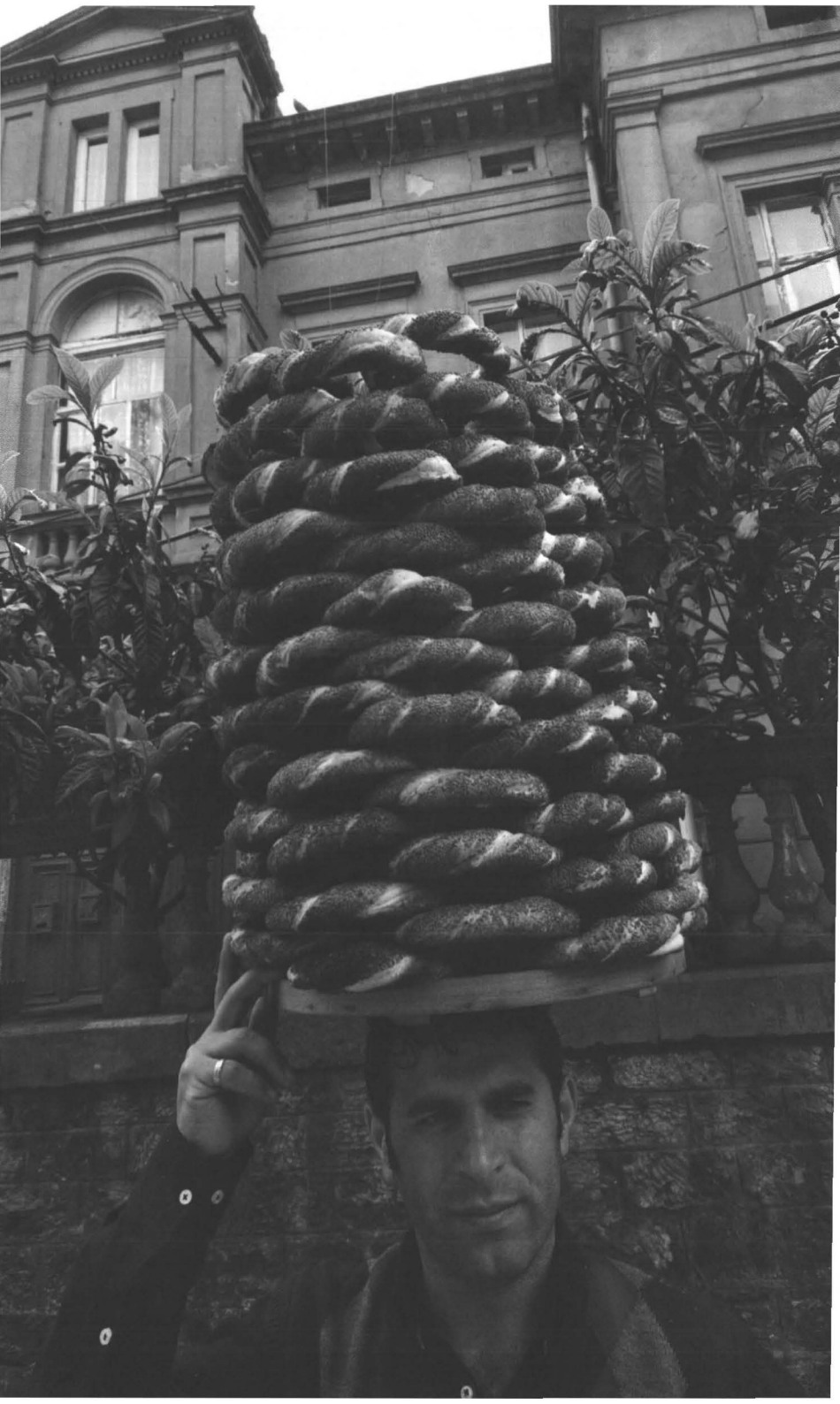
Kaldı ki, "nostaljikler"in tek kavgası simidin lezzeti değil; martılara simit atanların içtenliğini bile sorgulayanlar var. Örneğin, birkaç yıl önce yitirdiğimiz tasavvuf adamı, yazar Ahmed Yüksel Özemre'nin, *Geçmiş Zaman Olur Ki...*'de yaptığı gibi:

"[...] Bindiğim vapur, iskeleden ayrılır ayrılmaz Üsküdar'ın ne kadar arsız, aç martısı varsa hepsi de etrafımızı telâş içinde tavâf etmeğe başlamıştı. Yolcuların vapurda satılan simitlerden bir parça atmalarını ümid ederek, vapurun hızına eş bir hızla, bizi tâ Sirkeci'ye kadar izleyeceklerdi. Martıların türlü pikelerle, akrobatik hareketlerle birbirlerinin ağzından bir lokma simit kapmak için çırpınmaları ve çıkardıkları canhıraş sesler yolcuları nedense pek eğlendiriyordu. Ama yolcuların martılara simit atmasının temelinde, apaçık, onlara merhametle yem vermek değil de bunların bir lokma simit kapmak için aralarında hak hukuk tanımaz vahşi mücadelelerinin temâşa zevki yatmaktaydı. Böyle bir manzara da, bundan haz alanlar da bana derin bir hüzün vermekteydi."

rıdan alıyoruz. [...] Biz hangi ülkelerden alıyoruz? Pakistan, Sudan, Mısır, Yemen, Ürdün, İran ve Afganistan'dan alıyoruz. Sıcak ülkelerde yetişiyor. Özbekistan, Kırgızistan gibi ülkeler de var."

Karaköy-Tophane hattı üzerinde, Mumhane Caddesi'ndeki Çıtır Fırın'ın ortaklarından Zeki Özdemir de şöyle diyor: "Kendi susamımızı neden kullanamıyoruz? Üretim durdu. Sahip çıkılmadı. Tarıma sahip çıkılmadığı için sıkıntı çekiyoruz. Sanayi ülkesi değil, tarım ülkesiyiz. Tarıma sahip çıkılsaydı biz bugünlerde olmazdık."

Susam sorununu sadece İstanbul simit üreticileri yaşamıyorlar elbette. Örneğin, Eskişehir'deki Can Simit Fırını'nın Celal Ustası da yerli üretimin yetersizliğinden ve dolayısıyla pahalılığı yüzünden, ithal susam kullanmak zorunda kaldıklarını belirtiyor: "Samsun'da yetişen susam yağlıdır, simide uygundur. Ankara Nallıhan'ınki de öyle. Ama, Nallıhan'ın susamını tahin helvacılar aldığından, bize pek kalmıyor. Mecbur, ithal susam kullanıyoruz..."



Satıcılar da Değişti...

Eskilerde, tabla ya da camekânlı kutu alacak parası olmayan seyyar simitçiler simitleri uzun bir çubuğa dizip ya da bir sepete koyup satardı. Simit satıcıları, simitlerini yağmura, kara karşı korumak gerektiğinde, ıslanmamaları için kalın dokumalı ve sert kıllı bir örtüyü simitlerinin üzerine atarlardı. Geceleri gezen simitçiler ayrıca sepet ya da tablalarının kenarına küçük bir fener asarlardı. Zaten çok eskilerde, kent aydınlatma sistemine sahip olmadığından geceleri sokağa çıkan herkesin elinde bir yanar fener bulundurması zorunluydu. Aksi takdirde, "zaptiyeler" şüphelendikleri bu elleri fenersiz ya da feneri sönük kişileri bir güzel "ıslatırlardı".

Zamanla, seyyar satıcıların başları üstünde taşınan açık tablalar kenarları camla örtülü kapalı tablalara geçti. Ama, sıcak havalarda fırından yeni çıkmış simitlerin nemlenip yumuşamamaları için camekânın kapısı aralık bırakılıyordu. Derken, camlı tablalar bisiklet tekerlekli arabalarla taşınmaya başlandı. Bu tip üç tekerlekli simit arabalarının saltanatı hâlâ sürüyor. Dahası, şimdilerde simitlerini etrafı camla çevrili tezgâhlarında sergileyen, "el değmesin" diye maşa, plastik eldiven ve de poşet kullanan, fırın vesikalı, ayrıca belediyeden ruhsatlı yarı yerleşik simitçiler; aralarında paylaştıkları kentin kavşak noktalarında işbaşında. Simit ve eritme peynir dışında; halka, çatal, poğaça, hatta dilim kek, börek ve peynirli sandviç satanlar bile var. Gene de, mahalle içlerin-

BELEDİYELER VE SİMİTÇİLER

"[...] Kuran kurslarının, basketbol yaz okullarının olmadığı o günlerde İstanbul'un çocukları yaz tatillerinde ya bir tanıdık esnafın yanına çırak verilir ya da özel girişimciliğe başlangıç olarak sokaklarda karamela (Yeni Hayat), simit ya da soğuk su satarlardı. [...] Bir zamanlar okula giden çocukların harçlık çıkarmak ya da aile bütçesine katkı amacıyla yaptığı simit satıcılığı gibi masum ve getirisi az bir etkinlik günümüzde artık koca koca insanların geçinmek için uğraş verdikleri ciddi bir işkolu olmuş durumda. Artık simitçilerin rastgele her köşede görülmesini istemeyen belediyeler bunların satış yapacakları noktaları belirlemekle kalmıyor, izin verdiklerini, Kadıköy'de olduğu gibi, bir örnek tezgâhlar kullanmaya ya da Eminönü'ndeki gibi sözde eski Türk motifi işlemeli turistik (!) kıyafetler giymeye zorluyorlar. Bu şekilde yarı yerleşik konuma geçenler de ürün çeşidini artırarak tezgâhlarında simidin yanında açma ve çatal gibi yağlı çörekleri eksik etmedikleri gibi paketli küçük eritme peynirleri bile bulunduruyorlar. Hatta bazıları daha da ileri giderek telefon kartları, jeton, otobüs bileti bile koyuyor tezgâhına."

(İlhan Eksen, "Sarayda Simit")



de, sokaktan geçerken, "Tağzee smitt!" diye bağıran, başlarında tabla-ları bildik seyyar satıcılar müşteri bulmakta pek zorlanmıyorlar; çünkü "müşterinin ayağına" gidebiliyorlar.

Gezgin ya da yarı yerleşik sokak simitçileri genelde simitlerini belli simitçi fırınlarından alırlar. İstanbul'da sayıları gittikçe azalan bu tür fırınların önünden geçerseniz, mis gibi, gevrek simitlerden taze taze tadabilirsiniz elbette. Ayrıca, kimi ekmekçi fırını şimdilerde az miktarda simit üretiyor. Bu arada, pastaneler de kendi simitlerini çıkarıyorlar, ama dokuları ve lezzetleri aynı değil. "Simit olmadan asla" diyen damağına düşkün Arman Kırım gibi "meraklılar" örneğin, geleneksel sokak simidinden başkasını tanımazlar zaten: "[...] pastane simidinden bahsetmiyorum ve zaten onları da simit kategorisine kabul etmiyorum."

Ama gerçek şu ki, pastanelerin düz susamlı simitleri çok satmasa bile, kandil günleri için özel olarak ürettikleri susamlı susamsız, kaliteli yağlı kandil simitlerinin meraklısı hiç de az değildir.

Çözüm: Geleneksel İstanbul Simidinin Standardının Saptanması

Simit fırınları ve satıcılarının hijyen düzeyi yükselip belediye denetimleri gün geçtikçe etkinleşse de, İstanbul simidinin üretiminde eski özenin kalmadığını kimse yadsıyamaz. Her işletme kendi simidini kendi formüllerine göre üretiyor ve belli hijyen kurallarına uyarsa sorun olmuyor. Gelgelelim, geleneksel simitlerin artık "bozulduğu" yakınmaları da ayyuka çıkıyor.

Kim haklı, kim haksız? Kanımızca, ister klasik yöntemlerle, ister modern, yani sanayi yöntemleriyle üretilsin, geleneksel İstanbul simidinin biçiminden tutun susamına ve lezzetine ilişkin tartışmalar, bu simidin standartlarının henüz belirlenmemiş olması nedeniyle havada kalmaya mahkûmdur. Gerçekten de, şimdiki durumda, "İstanbul simidi nasıl bir şey?" sorusunu yanıtlamak pek kolay değil. Çünkü, kökü yüzyıllara dayanan bu simidin henüz bir resmi standardı getirilmiş, coğrafi tescili yapılmış değil. Simitlik unun, tuzun, maya türünün ve kullanılan suyun sertlik derecesi, hamuru mayalama süresi, simidin çapı, yani büyüklüğü, sıcak ya da soğuk "şerbetlenmesi", meyve pekmeziyle mi, yoksa şekerli suyla mı yapılması gerektiği, simitlik susamının cinsi, geldiği yer ve özellikleri, simidin ne tür fırında, kaç derece ısıda, hangi nem ortamında ve sürede pişirilmesi gerektiği gibi, kara fırında yakılan odunların cinsi, gazlı ya da elektrikli fırınlarda si-




ÜSKÜDAR

mide buhar verme işleminin süresi ve derecesi, bu simidin dokusu ve kabuğunun sertlik düzeyi gibi olmazsa olmaz özellikleri hâlâ bir araya getirilip resmi bir kayda bağlanmamış. Her türlü yiyeceğe bir kuyumcu hassasiyetiyle yaklaşan dostum Ahmet Örs, "Çıtır Simidin Tadı" başlıklı yazısında, simit konusunda, "Belli bir standart oluşmadığı, fırınlar o standartta üretim yapmaya yönlendirilmediği sürece, simidin gevrekliği konusunda belediyenin de yapabileceği bir şey yok gibi görünüyor" demekte haksız mı?

Nedense, biz hâlâ simit nostaljiklerinin elmasını simit modernistlerinin armuduyla kıyaslıyoruz. Oysa, geleneksel İstanbul sokak simidinin standartları belirlenmiş olsaydı, günümüz simitlerinin eskiye oranla gerçekten daha kalitesiz ve lezzetsiz olup olmadıklarını daha kolaylıkla saptayabilirdik.

Nostaljik, teknik ya da gerçekçi tartışmalar, kabaca böyle özetlenebilir. İstanbul simidinin "coğrafi işaretleme" ve "patent"ini içeren standartlarının yakın bir gelecekte belirleneceği umudunu canlı tutarak; şimdi de günümüz İstanbul sokak simidinin nasıl yapıldığını araştıralım.

VI.
GÜNÜMÜZ İSTANBUL SOKAK SİMİTLERİ

Nasıl İstanbul'da aşçılar genelde Bolulu, kebapçılar ise Antep, Urfa, Maraş, Adana ya da Hatay kökenliyse; simit babında da Safranbolulular, sonraları Kastamonulular, şimdilerde ise Tokatlılar, geleneksel simitçiler arasında öne çıkıyorlar. Ancak, ekmekçilerde Rizeliler, simitçilerde Kars ve Ardahanlılar da yavaş yavaş kendilerini belli etmeye başladılar. Her halükârda, kentin önde gelen simitçi ve ekmekçi fırınlarına uğradığınızda, fırın sahipleri ve çalışanlarının üç aşağı beş yukarı bu kentlerden uzun yıllar önce göç edip İstanbul'a yerleşmiş ailelerin üyeleri olduğunu görürsünüz. "Sokak simidi" diye bilinen, yani seyyar simitçiler tarafından kentin dört bir yanında günün her saatinde satılan simidi üretenler de ağırlıkla bu kişilerdir.

İstanbul Simidinin Lezzet Öğeleri

Önce, İstanbul sokak simidini öteki simitlerden farklı kılan kimi özellikleri üzerinde duralım. Bu simide farklı bir lezzet kazandıran başlıca öğeleri sıralayıp ayrıntılayalım. Tabii, her şeyin başında işçilik ve ustalığın geldiğini de unutmadan.





Soğuk Pekmezleme

Yaşlı simit ustalarının değindikleri, simit halkalarının fırına verilmeden önce kazandaki sıcak su-pekmez karışımı "şerbet"te bir süre haşlanıp susama bulandığı "sıcak pekmezlemeli"; başka bir anlatımla, taş fırında ön pişirimli geleneksel simit yapma tekniği, günümüz İstanbul'unda susamsız (kel) simitlerin üretimi dışında, susamlı simitlerde artık pek kullanılmıyor. Oysa, örneğin yakın komşusu Bursa'da ve az ötesindeki Eskişehir'de, hâlâ hamur simitler kaynar pekmezli suya atılıyor, su yüzüne çıktıklarında alınıp susama "vurulduktan", yani bulandıktan sonra fırına veriliyor.

İstanbul'da ise, sokak simitleri genelde, sadece soğuk su-pekmez (kimi zaman sulandırılmış karamelize şeker) karışımına batırılıp çıkarıldıktan, yani "soğuk pekmezleme"nin ardından, tavalara diziliyor ve bir süre dinlendiriliyor. Bu süreçte biraz daha kabaran simitler elle yeniden düzeltilip tam halka biçimi verildikten sonra fırına atılıyor. Soğuk pekmezleme yöntemiyle yapılan simitler taş fırının tabanına doğrudan kürekle verildiği gibi, tava içinde konulduğu da oluyor. Sıcak kadar olmasa da, soğuk pekmezlemenin İstanbul simidine güzel bir tat ve renk verdiği açıktır.



Meyve Pekmezi, Şeker Pekmezi

Soğuk pekmezlemede hazır meyve pekmezi kullanan simitçiler var; tozşekeri ateşte siyahlatıp karamelize ettikten sonra sulandırıp pekmez kıvamına getiren ve pişen simide daha güzel renk verdiği için pekmez yerine bunu kullanmayı tercih eden fırıncılar da. Kimi ustalar, meyve pekmezinin simide daha güzel bir renk ve tat verdiğini savunarak, ondan vazgeçmezler. Ne var ki, şeker pekmezi, meyve pekmezine göre daha sorunsuzdur, yaz-kış kullanılabilir. Meyve pekmezine gelince, kışın sorun yaratmaz, ama yaz aylarında sulandırıldığında havanın sıcaklığından "ekşime yapabilir". Bu yüzden yazın dikkat ister; buzdolabında muhafaza edilmesi, ayrıca içine karıştırıldığı suyun da buzlu olması gerekir.

Şeker pekmezinin yapılışını, Tophane'deki Çıtır Fırın açılmadan önce bir süre çalıştığı Kadıköy'deki bir simitçi fırınında şeker pekmezi ile yaptığı simitler de pek beğenilen –ancak meyve pekmezinin gene de daha güzel bir renk ve lezzet verdiğine inanan– Mehmet Özdemir Usta'dan alalım:

"Şeker pekmezini tutturmak zordur; her adam yapamaz. Tozşekeri kazanın içine atıyorsun, tüpü yakıyorsun. Şekeri kazanda 1,5 saat 'kaynatıyorsun', ama susuz. Kazanın içinde su yok, hiçbir şey yok, sadece şeker. O kaynadıkça, kendi kendine siyahlaşır. 1,5 saat gibi pişer. Tava geldiğini nasıl anlayacaksın? Küçük bir sopa var. Kazanın içine batır, şeker tel tel, iplik gibi uzarsa, ayarına gelmiştir. O zaman suyunu koyarsın. Kullandığın maşrapaya göre, 2-3 maşrapa soğuk su dökersin. Diyelim, 12 kilo şekere 5 kilo soğuk su koyarsın. Suyu koyduğun zaman sıcak şeker 'cass' yapar, donar. Daha yarım saat ateşin üzerinde kalır. Su kaynamaya başlayınca, sertleşmiş şeker de erimeye başlar. Şeker yumuşar, istediğin kıvama gelir. O kıvama göre, suyla inceltirsin; duruma göre yarım maşrapa, bir maşrapa daha soğuk su koyarsın. Şeker pekmezin tamamdır. Simit yapacağın zaman alır, hangi yoğunlukta arzulayorsan o miktarda suyla karıştırır, kullanırsın."

Taş Fırının ve Gürgen Odununun Rutubeti

Geleneksel İstanbul simidinin bu denli lezzetli olmasında elbette taş fırının büyük bir rolü var. Taş simit fırını, özel bir kilden üretilen küçük tuğlalarla örülüyor. Üstelik, bu fırın belli bir süre görev ya-

pıyor. Genelde, her on yılda bir yıkılıp yeniden yapılıyor. Pamuk eller cebe yani.

Tabii, taş fırın denilince sadece geleneksel İstanbul simidinin yapıldığı odunla yakılan taş fırın yok; artık günümüzde daha çok sayıda doğalgaz ya da buharla ısıtılan modern taş fırın var. Ama bunların odunla ısıtılan klasik taş fırınlar kadar lezzetli simit yapıp yapmadığı tartışmalı.

Babadan simitçi ve Şişli'deki Sevim Simit Evi çalışanı, Tokatlı Mehmet Uçar Usta'ya göre, odunun alevinde rutubet olmalı ki, simit daha leziz olsun. Bu da her ağacın odununda olmaz. Örneğin, "meşe rutubet yapmaz, ama gürgen yapar". Gürgen odunuyla yanan taş fırınların simidi tercih edilmeli. Dahası, gürgen kullanılsa da, çıkan simidin lezzeti taş fırının türüne göre değişebiliyor: Odun yakılan fırınlarda ocak ya "fırının kenarında" oluyor ya da "tuğlanın altında". Simit "odunun alevini görmeli"; bu yüzden simitçi fırınlarında ocak fırının kenarında oluyor ki, alevin rutubeti fırına, oradan da pişen simitlere geçsin. Çünkü simit pişerken üzerindeki ıslaklık renge dönüşüyor. "Simitleri sade suyla ıslatsanız bile, yüzeyi kızartır." Simit gibi, pide pişirilen fırınlar için de durum aynı; rutubet gerek. Bu yüzden, doğalgaz ya da buharla ısıtılan fırınlarda bile simitler pişirilirken ayrıca buhar veriliyor ki simitlerin yüzeyi kızarsın.

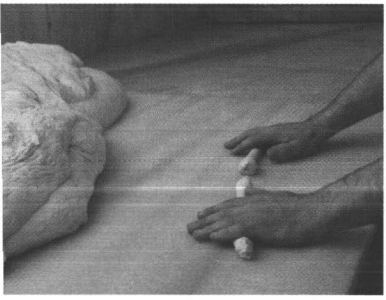
Beşiktaş'taki ekmeçi Ofluoğlu Fırını'nın simit ustası Seyfettin Şahin ise, "Gürgen ve meşe karışımı odun, fırının tavını daha iyi verir" diyor.

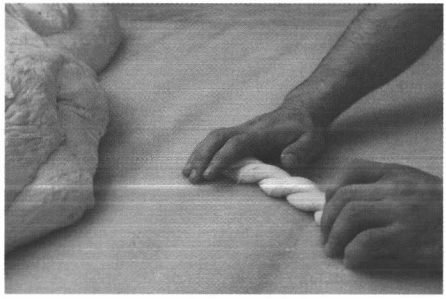
Kaliteli Un

Simit hamuruna gelince, genelde "katkısız, sarı un", yani "beyazlatılmamış un" yeğleniyor. Konya ve Trakya unları karışık kullanılıyor; Konya unu güçlü, Trakya unu ise hafif. Güçlü un, simidin pişerken çatlamasını ve içinin hamur kalmamasını sağladığı için çok gerekli. Un konusunda somut bir fikir vermemiz gerekirse; baklava ve böreklik un en kaliteli undur. Simitlik un ise ikinci kalite undur. Ekmeklik un ise biraz daha düşük kalitedir.

Çift Fitille Burgulama

İstanbul simidinin halkası hamur şeritleri (fitiller) burgulanarak oluşturulur. Kimi yerlerde simitler tek fitilden üretilse de, bu kentte simit özellikle çift fitilden yapılır. Neden? Çünkü simit çift fitilden bükülüp burgulanırsa, içindeki havayı, nemi boşaltır ve içi hamur kalmaz. İçi dolu çift fitilli simit piştiği zaman bu yüzden çatlak çatlak olur.







Kaliteli ve Bol Susam

Bol susamlı üretilmesi İstanbul simidinin bir başka önemli özelliğidir. Susamsız ise, ekmek ya da sandviç yavanlığında olur. Simidin özelliği susamdadır da, kullanılan susamın iyi kalite olması gerekir. Eğer susam yeterince yağlı değilse, alevli ateşe dayanamaz, üzeri yanar. Kısacası, burgulu ve çift fitilli yapılan İstanbul simidi ayrıca bol susamlı olduğu için, hem iç dokusu (tekstür) yoğundur hem de dışı ateşe dayanıklıdır. Başka bir anlatımla, simitler eğer yağsız susamla yapılmışsa, üstü yanar, kabuğu gevşek olduğu için içi de boşalır. Ne yazık ki, günümüzde kullanılan susamın büyük bir bölümü ithal susamla karşılanıyor. İthalatçı firmalar ham susamı kavurup, belli bir oranda pekmezle karıştırıp paketliyorlar ve simitçilere hazır sunup satıyorlar. Yerli üretim daha kaliteli, ancak yetersiz. Bu yüzden, görece pahalı. Örneğin, ithal susamın kilosu 4 TL, yerli susam ise en az 5-6 TL. Maliyet hesabı ve rekabet sorunu da, simitçileri ithal susam kullanmaya itiyor doğal olarak. Öyle ya, bir simidin maliyetinde, kullanılan susam, hamurunun giderine eş değerdedir.



Fırına Göre, Farklı Simitler

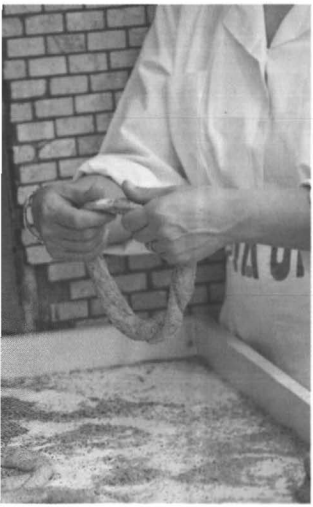
İstanbul simidinin ne yazık ki hâlâ bir standardı olmadığına değinmiştik. Ama, en azından şimdilerde yapılan simitlerin tip ve özelliklerini kabaca sıralamayı deneyebiliriz. İstanbul'da "sokak simidi" üreten simitçi fırınları, odunla ısıtılan taş fırın ("iletken fırın") ve elektrikli, doğalgazlı "üflemeli fırın"lar olmak üzere, ikiye ayrılıyor, bu nedenle ürettikleri simitlere de "kara fırın simidi" ve "tava simidi" deniliyor. Ne var ki, kimi geleneksel taş fırınlarda simitler ya doğrudan fırının sıcak tabanında ya da bu tabanın üzerine konan tavalar içinde pişirilmektedir. Bu nedenle, taş fırınlar hem kara fırın simidi hem de kara fırın tava simidi üretebiliyorlar. Buna karşın, ısıtmada odun kullanmayan, elektrik ya da doğalgazla çalışan küçük ölçekli döner ("matador fırın" da deniliyor) veya çok gözlü modern taş fırınlarda ise "tava simidi" çıkarılıyor. Bir sonraki bölümde izleyeceğimiz, Simit Sarayı, Simit Evi gibi, "sanayi tipi simit" satılan mekânlarda bulunan "hava üflemeli" elektrikli fırınlarda da yalnız tava simidi oluyor. Ancak, pişirdikleri simitler çoğu zaman hazır, yani dondurulmuş oluyor; tavalara yerleştirilen simitler belli ısıda çözdürülüyor, yeniden mayalanıp kabardıktan sonra pişiriliyor.

Taş Fırın Simitleri

İstanbul'daki taş fırın simitleri çeşit çeşittir. Üretim yöntemleri de öyle. Başlıcalarına değinelim.

Simitçi Kara Fırın Soğuk Pekmezlemeli Susamlı Simit

Simit, günlük yaşamımızın vazgeçilmezleri arasındadır. Yanında bir tike (lokma) peynir, birkaç kara zeytin, hele hele bir de ince belli bardakta tavşan kanı çay oldu mu, keyfinden geçilmez. Gelgelelim, simit her yerde de, şöyle gevrek gevrek, çıtır çıtır, lezzetli bir simit nedense her zaman karşımıza çıkmıyor. "Nerde eski simitler?" havasına hiç kapılmayan, ancak odunda pişmiş, yani kara fırın simidini de pek seven biri olarak, geleneksel bir simitçi fırını gördüğümde hemen içeri dalarım. Boğazkesen Caddesi'nden aşağıya inerken karşıma








çıkan modern fırınlı simitçilerin ürünlerine de ilgisiz kalmam. Zira, "Tophane'nin simidi" öteden beri meşhurdur bu şehr-i İstanbul'da.

Simit merakımı bilen bakkal dostum, "Hocam, biz de eskiden ailece simitçilik yaptık, o zamanki ortağımız işe devam ediyor; bir uğrayıver, pişman olmazsın. Tophane Kılıç Ali Paşa Camii'ni az geç, benzincinin arkasındaki sokağa gir, sağa sap, yerini kolay bulursun" demez mi! Dediğini anında ve aynen uyguladım ve aslen Tokatlı, 1962'den beri İstanbul'u mekân edinen babadan simitçi Mehmet ve Zeki Özde-

mir biraderlerin, Çıtır Simit Fırını'yla böyle tanıştım. Mehmet Bey'in yeğeni Emir Özdemir ile birlikte, pekmezli su kazanına batırıldıktan sonra susama bulanmış hamur halkaları bir tava içinde yukarıdaki işlikten geldiğinde; elleriyle biraz daha açtıklarını izledim. Halkaları birer birer, fırın küreğine ve fırın tabanına yapışmasınlar diye son bir defa daha susamladıktan sonra, küreğin üzerine itina ile yerleştirip, üzerlerine de elleriyle hafifçe basırıp fırına atışlarına, altın sarısı renkte pişince de dışarı almalarına tanık olmak çok hoştu...

Sonra da, aynı zamanda İstanbul simitçilerinin oda başkanlığını yürüten Zeki Özdemir bana bu güzel gevrek simidin sırrını özetledi: "Taş fırınımız, özel bir kilden üretilen küçük tuğlalarla yapılmıştır. Simit hamurunda Konya ve Trakya unları karışık kullanıyoruz. Ağırlıkla yaş maya ve bir önceki pişirimden artakalan hafif ekşi hamurdan maya ile karışık mayalanan ve yeterince tuz (normal tuz, ama yemeklik tuzdan daha kalın olmalı; çok ince tuz işimize gelmez) katılarak yaklaşık yarım saat yoğrulan hamuru, 30-40 dakika dinlendiririz."

"1 çuval (50 kilo) una, 1,5 kilo maya, 1 kilo tuz ve yeterince su"dan hazırlayıp dinlendirdikleri bu hamurdan parçalar alınıp önce elle "fitiller" (parmak kalınlığında kısa çubuklar) yapılıyor. Ardından, iki fitil elle burgulanıp örülüyor, iki ucu bastırılıp bir halka yapılıyor. Bu işleme, simitçi dilinde "bağlamak" deniyor.

Ardından halkalar "dut, toz keçiboynuzu ve şekerpancarından yapılmış hakiki pekmezin" bire bir eşit ölçüde soğuk suyla (ama yaz sıcağında, su oranı artırılıyor) karıştırıldığı bir büyücek kazanın içine yerleştirilmiş, kulplu bir kevgir işlevi gören biraz daha ufak bir kaba beşer onar atılıyor. "Şerbetlenen" halkalar çıkarılıp, üzerlerindeki fazla şerbetin aşağı akması için ahşap tamburalı bir tel eleğin üzerine konuyor. Biraz bekletildikten sonra, yandaki tepsiye dökülmüş susam tanelerine (susam fırına hazır, yani kabuğu soyulmuş, haşlanmış ve hafif kavrulmuş olarak geliyor) bulanıyor ve buradan da bir tavanın içine (tepsi) yerleştiriliyor. Alt kattaki fırın tarafında duran pişiriciler istediğinde, tava yukarıdaki genişçe delikten aşağı salınıyor.

Tava içinde fırının yanına indirilinen simitler, "kürekçi"ye yardım eden "açkıcılar" tarafından elle biraz daha açılıp genişletiliyor, iyice yuvarlaklaştırılıp tam halka haline getiriliyor. Sonra gene susamlanıp, fırın küreği üzerine sıralandıktan ve biçimlerini korusun diye üzerlerine elle hafifçe bastırıldıktan sonra, daha önceden fırının yan tarafındaki ocakta yakılan "kömürü sağlıklı" gürgen odununun közüyle 270-280 derece kızdırılmış taş fırının içine kürekle sıra sıra yayı-

SİMİT DEYİP GEÇME...

"Bilen özlü buğday ununu arar,
Çeyrek saat onu yoğurman karar,
Dinlenen hamuru güzellik sarar,
Sabah kahvaltıda coşar simidim.

Lokma lokma ayır, dokun, ovala,
Elin avuç içi ile sıvala,
İki ayrı ucu tutup yuvala,
Zorlukları bir bir aşar simidim,

Pekmez kazanına dalıp çıkarsın,
Susamı üstüne bir bir ekersin,
Tadın damaklarda sanki şekersin,
Sevincim göklere taşar simidim. [...]

Çıtır çıtır gevrek olursa eğer,
Peynir, zeytin, çayla o'dur can ciğer,
Sensiz günümüz eksikmiş meğer,
Ben onsuz, o bensiz, şaşar simidim.[...]"
(Kadir Kaya)

lıyor. Pişirme süresi 15-20 dakika. Mehmet Usta, "Bazı müşteriler ille de hafif yanık –dışı gevrek içi biraz haşlak– simit istiyor. Fırının hararetini artırırırsan, simit böyle pişer" diye ekliyor.

Mehmet Usta'ya son bir soru daha yöneltiyoruz: "Geçmişte çalıştığınız fırınlarda sıcak pekmezleme kazan simidi yapıyordunuz, herkes severek yiyordu. Burada niye soğuk pekmezlemeye geçtiniz?" Yanıtı kısa ve öz: "Bir kere Tophane civarının müşterisi genelde sert ve çıtır simit seviyor, kazan simidi sevmiyor. Kazan simidi biraz daha gevşeme yapar pişince, daha yumuşak olur. Bu sebeple, soğuk pekmezleme yoluna gittik. İkincisi, kazan simidinde kazanın altı hep ateş ister, masraflıdır yani. Ayrıca, belli bir yerde durmasından dolayı, fırının çalışma alanını daraltır. Halbuki, soğuk pekmez kazanını istediğin yere koy sonra kaldır. 'Aman kaynar kazanda bir kaza olmasın' diye de derdin olmaz." Mehmet Usta'dan tekniğe ilişkin bir açıklama daha: "Kazan simidi yapmak zahmetli iştir, vakit alır. Ayrıca, Ankara simidi gibi tek fitille yaparsan daha kolay ama, çift fitilli İstanbul kazan simidi ustalık da ister. Kaynar kazana atılan simidi susamlamak daha zordur. Haşlanmış simidin suratı [yüzü] kuruduğundan, susamı yemiyor, üzerine susam daha zor yapışıyor; kolay 'emmiyor' susamı yani. Amma velakin, masraflı olsa, zaman alsa da, sıcak pekmezleme simit daha lezzetlidir."

Çıtır Simit Fırını'nda, ufak susamlı yağlı kandil simidi de her zaman bulunuyor; tahinli çörek, çatal ve üzümlü, elmalı un kurabiyeleri de. Ayrıca, "Simit Sarayları, Evleri ya da Dünyaları"nın artan rekabetini göğüsleyebilmek için olacak; sandviç büyüklüğünde içi kaşarlı susamlı simitler gibi, peynirli ya da zeytinli açmalar da üretiliyor.



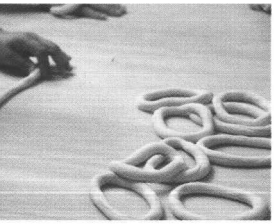
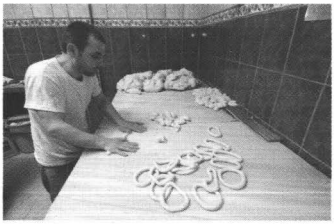
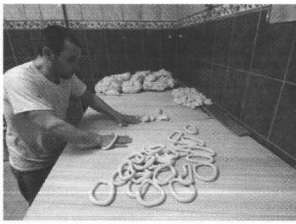
Üsküdar'daki Baltaş kara fırının simit ustaları Mevlüt Güngör ve Mehmet Bal'ın Trakya simitlik unundan ürettikleri simidin tarifini de almayı ihmal etmedik:

Malzeme olarak: 50 kg un, 750 gr tuz, 3 paket yaş maya (750 gr; kışın dört paket, yani 1 kg) ve yeterince su. Bunlar hamur makinesinde 25 dakika kadar yoğrulduktan sonra, elde edilen hamur yaklaşık 1,5 saat dinlendiriliyor. Yeterince kabaran hamur, koparılıp 130 gramlık bezelere ayrılıyor. Bu bezeler de ikiye bölünüyor ve her biri 65 gram çeken, 20-22 cm uzunlukta ve parmak kalınlığında fitiller halinde elle yuvarlanıyor. Ardından, çift çift burgulanıp yuvarlanan fitiller, halka biçiminde bağlanıp 5-10 dakika kadar dinlendiriliyor. Sonra pekmez-soğuk su karışımına (yazın, sıcak havalarda bu karışım buzla soğutuluyor) atıp çıkarılıyor, süzülüyor. Susama bulanıp tepsiyle fırın bölümüne gelen hamur halkalarının arası elle açılıp simit yuvarlaklığına getiriliyor. Susamın iyi kaliteli olması gerek, çünkü simit katkısız, doğal bir üründür. Ahşap fırın küreğinin üzerine konulmadan simitlerin alt tarafı yeniden susamlanıyor, fırına yapışmasın diye. Odunla ısıtılmış ve yaklaşık 250 derece ısıdaki taş fırına kürekle verilen simitler 20-25 dakikada pişiyor. Pişme nedeniyle su kaybına uğrayan ve 120 gram ağırlığa düşen simitler artık satışa hazırdır.

Simitçi Kara Fırın Ön Haşlamalı Soğuk Pekmezlemeli Susamsız Simit

Susamsız "kel simit"e, "kabak simidi" veya "kuru simit" de dendiği olur. Üsküdar Sultantepe'deki eskiden ekmek de yapılan, şimdilerde sadece susamlı ve susamsız iki çeşit simit çıkarılan Mehmet Usta'nın Doğuş Karadeniz Fırını'nın Artvin kökenli çalışanı Muhlis Sarıbaş'tan, eskilerde "makarna simidi" diye de bilinen kel simidin tarifini alıyoruz:

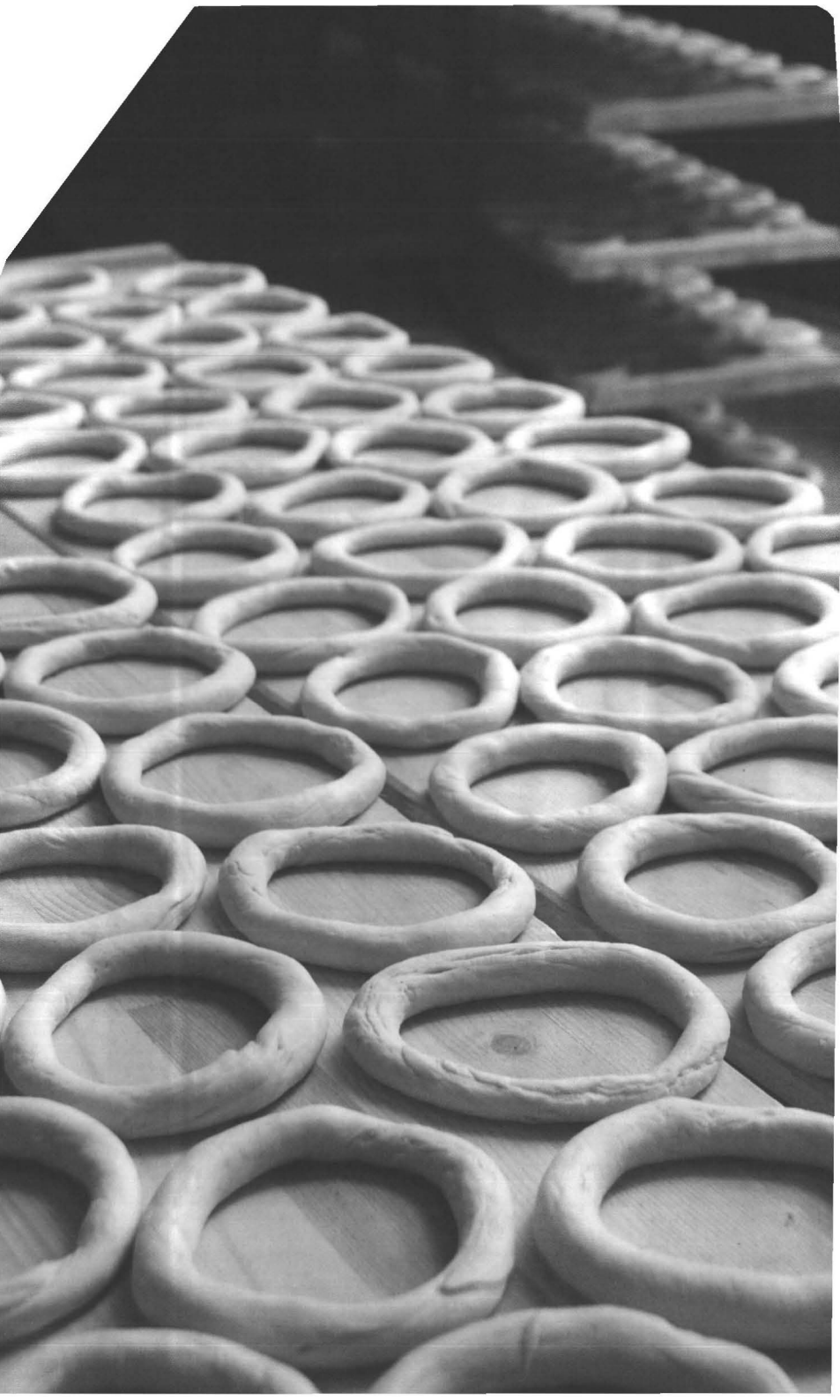
"Sert ve yumuşak unlardan karışım, yaş maya ile yoğruluyor. Genelde maya çok konmuyor; 50 kiloluk bir çuval una 120 gram maya hesabı. Maya yazın daha az, kışınsa biraz daha fazla konuyor. Direkt unun üzerine atılıyor maya. Simit hamuru ekmek hamuruna göre daha sert yoğruluyor. Yaklaşık 20 dakika dinlendiriliyor. Hamur işlenip, simitler çift fitille 'bağlandıktan' sonra, bir kazan ya da büyük tencerede tıpkı makarna gibi bir dakika kadar haşlanıyor, pişiyor ama dağılmıyor."




Süzülen simitler bu defa soğuk sulu pekmez kazanına batırılıp çıkarılıyor. "Şerbetin kıvamı mühim; eğer üzüm ya da şeker fazla gelirse, simit yapış yapış olur. Biz, mesela 13 kilo suya yarım kilo pekmezle şerbeti hazırlıyoruz. Fazla şerbeti süzülen simitler kürekle, 250 derece hararetteki taş fırına veriliyor; odun ateşinde ortalama 20 dakikada pişiyor. Pişirme süresi, taş fırının büyüklüğüne göre değişir: Bizimki 4 x 4 metre büyüklükte. Daha ufak fırın olursa, simit daha çabuk pişer. Ufak fırın çabuk ısınır, çabuk soğur; büyük fırın ise geç ısınır, geç soğur..."

Kimi fırıncılar, "Kel simidi fırın taşına tavasız, yani direkt verirsen, altına susam gerek. Yoksa, pekmezden dolayı kel simit fırının tabanına yapışır" diye iddia etseler de, gözlerimle görüyorum, bu fırında pişirilen susamsız simitler tabana yapışmıyor. Doğrudan kaynar pekmez kazanına atılmayıp; önce kaynar suda haşlanıp, sonra soğuk pekmezleme yapılmasının da bunda bir payı olabilir. Ama, pekmeze bulanmış simitlerin süzülüp, belli bir süre dinlendirilmesi aslında bu ola-







sı yapışmayı önleyen en önemli öğe. Bekletilen simitler hem "pekmezi daha iyi emiyor" hem de üzerlerindeki pekmez giderek kuruyor. Kuruma olunca da, fırının tabanına yapışmıyorlar.

Özellikle, İstanbul'a göç edip yerleşmiş Giresun, Kastamonu ve Rizelilerin pek sevdiği kel simidin çapı susamlı simide göre daha küçük: "Ufak simit daha güzel pişer. Hamuru 70 gramdan kesilir, pi-

KASTAMONU'NUN, GİRESUN'UN SICAK PEKMEZLEMELİ KEL SİMİTLERİ

Susamsız "kel simit" Kastamonu'da biraz değişik bir biçimde yapılıyor: Simitler fırında biraz pişirildikten sonra tavada kızgın bir şerbetin içinde bir daha pişirilir. Simitten biraz daha serttir ve tadı da biraz ekmeğe çalar.

Gene Kastamonu'da yapılan, kaynar elma pekmezine batırılıp çıkarılan bir başka tarif daha var: Tüm malzemeler iyice yoğrularak katı bir hamur yapılıyor. Hamur yoğrularak, önce elle uzun ve kalın çubuklar yapılıyor. Ardından eşit parçalara ayrılıp, ikişer ikişer bitiştirilerek halkalara dönüştürüldükten sonra, beş ölçek su, bir ölçek elma pekmeziyle hazırlanmış, kazanda kaynayan pekmezli suya atılıyor ve çok bekletilmeden, odun ateşinde kızmış fırına sürülüyor.

Giresun'da ise hamur simitler kazandaki kaynar suya atılıp, hafif haşlanıp, yukarı çıktığında alınıyor, soğuk pekmezli suya batırıldıktan sonra fırına veriliyor.

Samsun'da oldukça sert, suya ya da çaya batırılıp ıslatılmadan yenmesi zor olan kel simide "dişkıran" da diyorlar. Buna karşın, Rize'nin susamsız simitleri daha ince ve yumuşak.

şince 55 gram gelir. Halbuki, susamlı simidin hamuru 140 gramdan kesilir, 120 grama düşer pişince..." Bu arada susamsız simidin maliyetinin daha düşük olduğunu da vurgulayalım. Çünkü susam pahalı: Diyelim, 100 gram simide 10 gram susam kullanılsa bile, susamın maliyeti hamurun maliyetine denk geliyor.

Kel simidin bayatı da makbul. Çünkü, bayat simitleri koparıp şerbet içine atınca, "aynen tulumba tatlısı gibi olur". Dahası, bir kaba kırıp, parçaların üzerine sıcak et suyu ve sarmısaklı yoğurt dökünce, "tirit" yemeği yapılır.

Simitçi Kara Fırın Sıcak Pekmezlemeli Susamsız Simit

Susamlı ve susamsız simit üretilen, odun ısıtmalı Armutlu Taş Fırın'ın sahip ve ustası, aslen Tokatlı İsmail Yücel, kel simidin daha az rağbet gördüğünü, çünkü "İstanbullunun damağına pek uymadığını" da belirterek, bize "sıcak pekmezlemeli" susamsız simidin tarifini veriyor:

"Ağırlıkla Tip 550 ile Tip 650 sert buğdayı harman ederiz. 50 kilo çuvala 200 gram yaş maya ölçüsüyle hamuru sert yoğururuz. Sonra 20-30 dakika dinlendiririz. Hamurdan parçalar alır, yuvarlar, çift fitilden burgular, simit yaparız. Devamlı ateşte fokur fokur kaynayan pekmezleme kazanına atarız. Biz şeker pekmezi kullanırız, üzüm pekmezi simidin rengini iyi vermiyor da ondan. Üzüm tat, şekerse parlaklık

verir simide. Şeker pekmezine batırılan simitler üste çıkmaya başlayınca, birer ikişer hemen alırız. 15-20 saniyeyi geçmemeli, yoksa hamur simit 'şişer', 'yırtılma yapar', çatlar, pekmezini de kaybeder. Simitleri soğumadan hemen 'kürek oranında açıp', hafif kurumasını ve soğumasını bekler, ardından kürekle fırına veririz. 260-280 derecede pişer, çıkarırız. Pişme süresi, aleve yakın atılırsa 10-12 dakika, aleve uzak atılırsa 15 dakikadır."

KARA FIRINDA TATLI AYVALIK SİMİDİ

Ayvalık'ın kara fırında tavada pişirilen geleneksel simidi ağızda kolay dağılan tatlı bir simit çeşididir. Hamuru, paskalya çöreği hamuru gibi; un, şeker, yağ ve taze maya ile yoğruluyor. Halkaların üzerine susam serpilip, hafif yassılatıldıktan sonra tavalara konup, fırına atılıyor.

Simitçi Taş Fırınında Yağlı Kandil Simidi

Susamlı ya da susamsız kandil simidi üretiminde, Şişli'deki Sevin Simit Evi'ndeki Mehmet Uçar Usta'nın da vurguladığı gibi, genelde 74-76 randımanlı buğday unu kullanılıyor: "Ekmeklik unun bir kalite üstü un, simit için uygundur." Unu kadar suyun ısısı da önemlidir: "Mevsime göre, yazın buzlu su, kışınsa ılık su kullanırız ki maya tutsun." Kandil simidi için yapılan hamur yağlı yoğrulur: "Yarı yarıya, 50 kilo una 25 kilo margarin, su ve tuz karıştırıp yoğururuz."

Tophane'deki Çıtır Fırın'ın ustası Mehmet Özde-



mir ise, doğrudan taş fırının tabanına verdiği susamlı kandil simidinin hamurunu biraz daha yağlı yoğuruyor: "50 kilo simitlik una, 30 kilo margarin ya da sıvıyağ koyarız. 4-4,5 kilo tozşeker ve 900 gram kadar da tuz. Yağ, kokusuz ve kaliteli olmalı. Simidi gevrek tutar. Biraz sert olmalı. Çıtır yaparız, ama ağızda dağılır."

Tava Simitleri

Günümüz İstanbul'unda tava simidi de farklı fırın tiplerinde pişiriliyor. Bir göz atalım:

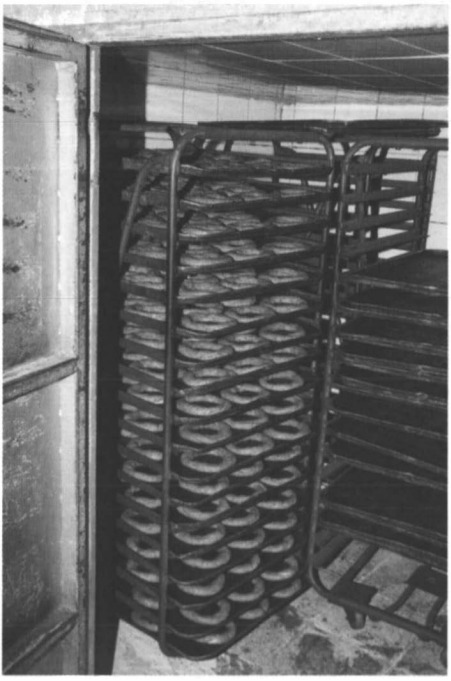
Ekmekçi Taş Fırın "Kızgın Şeker Şerbetli" Susamlı Tava Simidi

Çengelköy "Baba-Oğul Has Fırın"da "kızgın şeker şerbetli", yani sıcak pekmezlemeli susamlı simit de çıkarılıyor. Piyasa simitlerine oranla daha ufak (80 gram) olan bu simitler 60 kuruşa satılıyor. Aslen Safranbolulu fırın sahibi İsmail Erbahan bize simidini nasıl yaptığını anlatıyor:

"Konya ekmeklik unundan yapıyoruz simidi. Simit için, yumuşak buğdaydan un olmalı. Hamuru makinede yoğuruyoruz. Normal ekmek hamuruyla birlikte yoğuruyoruz, ancak 20-25 dakika sonra makineden 'simitlik hamur'u alıyoruz. Geriye kalan 'ekmeklik hamur'un iyice yoğrulması ise 40-45 dakikayı bulur.

"Simit hamurunu aldık: Hamurdan elle kopartılan parçalardan çubuklar yapıyoruz. Bunları tezgâhta buruyor ve uçlarını daire şeklinde birleştiriyoruz. Sonra kızgın şeker şerbeti (pekmez kullanmıyoruz) içine 3-5 dakika batırıyoruz, 'şekeri çıksın diye'. Ardından, simitleri 'göz kararı' susama atıyoruz. Susam, hem iyi kalitede hem de taze olmalı, yoksa küflenir. Simitler daha sonra tavayla taş fırına veriliyor; ekmekle aynı hararette, 350 derecede, ancak daha kısa süre pişiriliyor: 20 dakika."







Doğalgazlı Simitçi Döner Fırınında "Soğuk Su" Tava Simidi

Şimdilerde İstanbul'da simitler genelde soğuk pekmezleme işlemiyle ve "tavada", yani sac tepsilerde pişiriliyor. Bu nedenle adlarına eskinin "kazan simidi" yerine, "soğuk su simidi" deniliyor: Hamur açılıp, yoğrularak mayalandıktan sonra, "maya geldiğinde" hamurdan parçalar kopartılıp halkalar yapılıyor, susama bulandıktan sonra da tavaya dizilip fırına veriliyor. Fırın, geleneksel odun fırını da olabilir, ancak elektrik ya da doğalgazla çalışan fırınlar ağır basıyor artık İstanbul'da. Bu farklı pişirme tarzları da, doğal olarak simitlerin lezzetlerini etkiliyor.

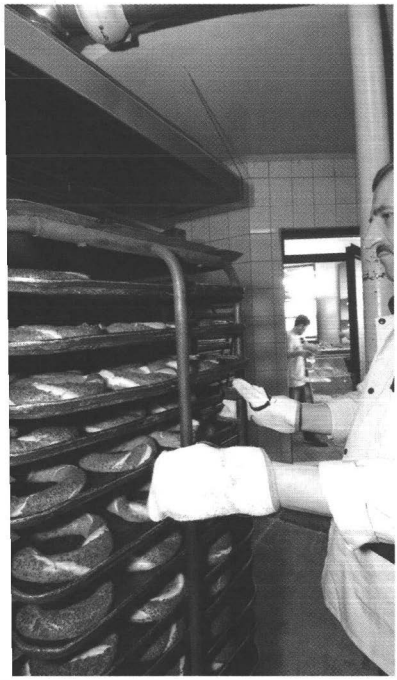
Beşiktaş'ta Şehit Asım Caddesi üzerinde, aslen Kastamonulu Cemil Kaya'nın sahibi ve ustası olduğu "Tarihi Simit ve Kurabiye Fırını" örneğin, artık doğalgazla ısıtılıyor. Izgaralı (raflı) arabalara yerleştirilen tavalardaki (tepsi) simitler, önce bir süre "dinlenme dolabı"na alınıyor, kabarıyor, sonra da "döner fırın"da, önce üzerlerine buhar püskürtülerek, 300-320 derece ısıda 15 dakikada pişiriliyor. "Eğer simitleri

daha kızartmak istiyorsan, iki tur daha attırırsın, 18 dakikada çıkar."

Cemil Usta, hamur için "simitlik un" kullanıyor. Bu un, Anadolu ve Trakya unlarından yapılmış bir "'paçal" (harman, karışım). Makinede yaklaşık 15 dakika yoğurduğu hamurdan her simit için 110-115 gramlık parçalar kesiyor. Çift fitille burgulayıp uçlarını bağladıktan sonra, kazandaki soğuk pekmezli suya batırıp, ardından susamlayıp tavalara yerleştiriyor ve fırına veriyor. Simitler çatlayıp pişince net ağırlığı 90-95 gram oluyor.

Susam olarak simitlik susam kullanıyor; "Pastane susamı sokak simidine olmaz." Ne var ki, İstanbul simitçi fırınlarında genelde artık yerli ürün susam yerine Uzakdoğu'dan ithal edilen, görece ucuz fiyatlı susam kullanılıyor. Burada da öyle. Nedeni ise, Türkiye'de yetişen susamların ortalama yüzde 50 oranında yağ içerdiği için daha pahalı olması ve yurtdışına satılması. Ama yerli de ithal de olsa, susam simit maliyetinde önemli bir yer tutuyor ve Cemil Usta, "Biz susama çalışıyoruz" diye yakınıyor.

Bu "tava fırını"nda, her gün sabah saat 7:30'da, 11'de ve öğleden sonra 14'te üç kez simit çıkarılıyor. Çalışan sayısı da çok değil: Hamur yoğ-









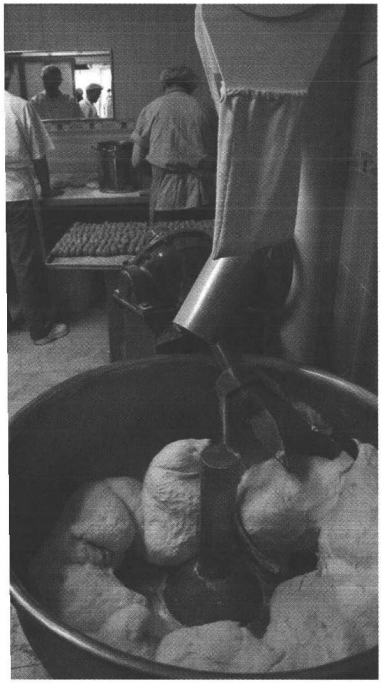
rulup parçalara ayrıldıktan sonra, halka biçiminde bağlanan simitleri, ustalardan biri susamlar, ötekisi de tepsilere dizer. Taş fırınlarda gördüğümüz "kürekçi"ye, doğalgazla çalışan simitçi fırında gerek kalmamıştır; 17-18 tepsiye dizilen simitler, arabayla döner fırına atılır. Cemil Kaya, "Taş fırındaki kürekçi işi tavada olmaz. Kaldı ki, kürekçi eleman da artık yetişmiyor" diyor. Peki, hangi fırının simidi daha lezzetlidir? Kaya'ya göre, "Kara fırın simidinin eziyeti çoktur, ama lezzeti de farklıdır. Tava simidinin ise albenisi vardır. Çünkü millet kızarmış simit istiyor."

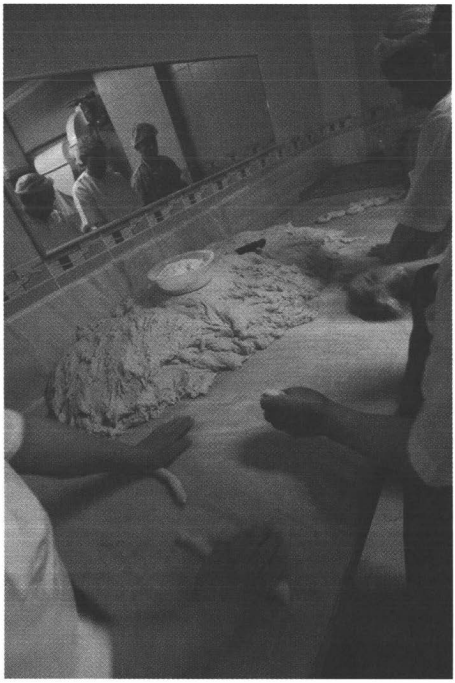
Tophane'deki Tarihi Boğazkesen Fırını'nın sahibi ve ustası Sami Özer de, "pratik, daha az masraflı ve temiz" bulduğu için, doğalgazlı döner fırında tava simidi üretimine yönelmiş geleneksel kara fırın simitçilerinden biri: "Doğalgazlı fırın, odun fırınına göre, daha kullanışlı ve temiz. Bu devirde maltızla kim yemek pişiriyor ki... Doğalgaz, odundan daha pahalı ama, gazlı fırının dumanı, külü, tozu yok. Hijyenik yani. Doğalgazı, döner fırını ısıtmada, elektriği ise döner fırını döndürme ve içini aydınlatmada kullanıyoruz."

Yeniden üretim sürecine dönersek; arabaya yerleştirilmiş tavalarda, fırının karşısındaki "buhar odası"na alınan bağlanmış simitler bu-

rada bir 10 dakika daha bekletilip dinlendiriliyor. Döner fırında pişeceği zaman üzerlerine buhar veriliyor. "Buhar, simitlerin pişerken kabarmalarını sağlar." Simitler 17-18 dakikada pişiyor. "Fırının derecesini yükseltin, simitler daha kısa sürede, 12-13 dakikada da pişer. Ama dışı gevrek olsa da içi haşlama yapar. Hızlı ateşte etin dışı pişer, içi pişmez ya, onun gibi olur. Biz simidi öyle aceleye getirmeyiz; daha pişkin olur, dışı da, içi de güzel pişer."

Bu arada, Boğazkesen Fırını'nda bağlanmış simitlerin, meyve pekmezli değil, "şeker pekmezli" karışıma atılıp çıkarıldıktan sonra susama bulanıp, ardından fırına verildiğini görüyoruz. "Eski unlar, susamlar, pekmezler artık yok. Şeker bile aynı değil" diye yakınan Sami Özer Usta'ya göre, şeker pekmezi, "susamlı simide daha güzel bir renk veriyor." Şeker pekmezi, tozşeker ateşte pişirilerek karamelize edildikten sonra, sertleşen şeker kitlesinin suyla inceltilerek pekmez kıvamına getirilmesi yöntemiyle yapılıyor. "Şeker pekmezini yapmak, ayarını tutturmak sanat ister. Ben kendim yapıyorum şeker pekmezini, meyve pekmezine göre daha ucuz olduğu için kullanmıyorum. Şekerin de, pişirilmesinin de belli bir maliyeti olduğu-





nu unutmayalım. Şekeri kaynatmanın emeği, ustalığı gibi, ateş, tüp masrafı da var. İşin kolayına, ucuzuna kaçmıyorum. Piyasada tenekeyle kilosu 1,5 liraya sözde meyve pekmezi satanlar bile var. Oysa, tozşekerin kilosu 2 liradan fazla... Şeker pekmezi simide daha güzel renk verir, bu yüzden kullanıyorum. Sağlığa aykırı bir yanı da yok. Olsa, belediye bana bu simidi sattırır mı?" diyor ve ekliyor: "Kaliteli malzeme kabul, ama her şey işçilikte."

Üsküdar Uncular'da, tava simidi üreten, Kastamonu, Küre doğumlu Ünal Uysal'ın Ünal Simit Fırını da doğalgazlı döner fırınla çalışıyor. Simit ustalarından Celal Uysal, "100 kilo simitlik unu, 500 gram yaş maya, 1 kilo tuz, hamur daha iyi kabarsın diye, 50 gram 'karışık katkı' ve yeterince suyla harmanlayıp yoğuruyoruz" diyor. Kullandıkları katkı maddeleri, *Gıda Tüzüğü*'ne uygun. Ürün etiketini inceliyoruz: "Buğday unu, soya unu, emülgatör, askorbik asit, fungal alfa amilaz, sakaroz ve hemesülaz" içeriyor.

Celal Usta, "Taş fırında hamuru daha sert kırarlar. Biz daha yumuşak yaparız, 'kulakmemesi'nden daha yumuşak." Hamur yoğruldu. Şimdi de, "hamur iyi dinlensin." Bu nedenle, yoğrulduktan sonra 1 saat kadar bekletiliyor. Sıra geldi hamurun işlenmesine: Hamur-





dan parçalar koparılıyor, yuvarlanıp fitiller yapılıyor, sonra da çifter çifter burgulanıp, simit biçimi veriliyor. Soğuk pekmezleme olarak da "sulandırılmış şeker pekmezi" kullanılıyor; 15 kilo suya 5 kilo yakılmış şeker ölçüsünde. Celal Usta, "Şeker pekmezini tercih ediyoruz; üzüm pekmezi misal, aynı rengi, lezzeti vermiyor, simit çıtır olmuyor" diyor. Susamlanan ve ortaları açılıp tavalara alınan simitler, önce kabarmaları için ızgaralı arabalarla dinlenme odasında bekletiliyor. Ardından, 350 derece ısıdaki "döner fırın"a alınıyor. Başta 3 dakika buhar verildikten sonra, toplam 13-14 dakikada pişiriliyor. Fırının ısısı ekmek pişirmek için uygun da, simide göre fazla değil mi? Celal Usta'ya göre değil: "Eğer fırın derecesi düşük olursa, simidin içi de kurur."

Doğalgazlı "Borulu" Ekmekçi Taş Fırın Tava Simidi

İstanbul 4. Levent Sanayi Mahallesi'nde, Rizeli Enes Kalyoncu'nun Kristal ekmekçi fırınının tabanı taş. Ancak, doğalgazla ısıtılıyor ve



buhar püskürtme işlemi fırının içine döşenmiş borulu sistemle yapılıyor. Fırıncı dilinde "Alman fırını" olarak adlandırılan bu tava ekmek fırınında, simitler de tavada pişiyor. Az gevrek ve altı yassı olan bu simitlerin hamuruna "çok az yağ ve şeker" de katılıyor. Bu nedenle, klasik sokak simidinden çok pastane simidini andırıyor. İsa Yılmaz Usta bize bu simidin tarifini veriyor:

"30 kilo normal ekmeklik una (Tip 650), 750 gram tozşeker, 500 gram sıvıyağ, 'göz kararı' tuz ve yeterince suyu katar, ekmek hamurundan biraz daha sert yoğururuz. Hamur dinlenir, parçalar kesip çift fitille yuvarlayıp simidi bağlarız. Simitleri, 'tat alsın diye', 4 litre suya 250 gram şeker karışımı şerbete batırıp çıkarırız. Şekerli su, fı-







rında pişen simidin rengini de kızartır. Sonra simitleri susamlar, tavalara yerleştirir, biraz dinlendiririz. Simitler kabarır. 206 derece fırına alır, kapağını kapatır ve üzerine hemen çok az buhar veririrz. Başında buharlarız, ortasında buhar verirsek, simitler kurur. Tavadaki simitler 15 dakikada pişer. 110 gram çıkan simidin tanesini 50 kuruşa satıyoruz."

Doğalgazlı Çok Gözlü Ekmekçi Fırın Pekmezlemesiz Tava Simitleri

Beşiktaş Çarşısı içindeki Ofluoğlu ekmekçi ve unlu mamuller fırınının, doğalgazlı –istenirse odunla da ısıtılan– 4 gözlü taş fırınında, susamlı, tam tahıllı ve kepekli olarak üç çeşit tava simidi de yapılıyor. Aslen Samsunlu olan Seyfettin Şahin Usta, unları farklı bu üç ayrı çeşit simidi aynı biçimde ürettiklerini söylüyor. İçine sıvıyağ ve tozşeker de giren simidin tarifi ise şöyle:

"1 kilo una, 150 gram çiçekyağı (zeytinyağı da olabilir), 15 gram tozşeker, 20 gram tuz ve 15 gram yaş maya hesabı, hamuru karıştırıcıda (mikser) yoğuruyoruz. Dinlenen hamurdan parça alıp, çift fitil tutup simit yapıyoruz. Bağlanan simitleri tavaya koyuyoruz, dinleniyor ve şişiyorlar (kabarıyorlar). Tepsileri gözlü fırına atıyoruz, 15-18 dakika arası pişiriyoruz. 125-130 gram hamurdan kestiğimiz simitler, pişince 110-115 gram oluyor. Tam tahıllı simidi 1 lira, susamlı ya da kepekli simidi 75 kuruştan satıyoruz."

Uncu firmalardan hazır olarak alınan "tam tahıllı un nasıl bir şey?" diye sorarsanız; içinde kabuksuz ayçekirdeği, soya kepeği, kaba öğütülmüş çavdar, yulaf, susam, siyah haşhaş ve mısır kabuğu bulunan bir harman.

Anadoluhisarı'ndaki Tarihi Göksu Ekmek Fırını, doğalgazla çalışan gözlü fırınında çeşit çeşit tava ekmekleri ve simitler üretiyor. Örneğin, susamlı simidin yanı sıra, aynı büyüklükte parça çikolatalı ya da tam tahıllı, hatta mısır ve çavdar unlarından simitler de yapıyor. Bir de simit biçiminde, ama çok daha geniş çap ve kalınlıkta, üzeri susamlı beyaz ekmek çıkartıyorlar.

Pastane Tava Simitleri

İstanbul'da sokak simitlerinin yanı sıra, pastanelerde de değişik fırın ve lezzetlerde "pastane simidi" yapılıyor. Pastaneler ayrıca, kandillerde de susamlı ve susamsız "kandil simitleri" çıkarıyor.

Kara Fırın Soğuk Pekmezlemeli Susamlı Tava "Pastane Simidi"

Simit tutkunları için gerçek simit sokakta satılan simittir. Ama bir de pastane simitleri var. Sokak simitlerinin yerini tutmasa da, farklı teknik ve malzemelerle hazırlanan pastane simidinin de elbet, kendine göre müşterisi vardır. Çengelköy'deki odunla ısıtılan taş fırınlı 50 küsur yıllık Seval Pastanesi'nin ustası Mustafa Pelit kardeşten "soğuk pekmezleme" simidinin 1 kilo un ölçeğinde yapım reçetesini alalım:

"Malzeme olarak: 1 kilo en kaliteli böreklik beyaz un (1. kalite, ekstra un), tercihan Konya unu, kullanıyoruz. 1 kilo 100 gram tozşeker, 400-500 gram iyi su, 25 gram tuz, 40 gram yaş maya (kışın soğuk havada 80 gram gerekiyor). Maya az olmalı ki, simit çok kabarmasın.

"Bu malzeme, hamur teknesinin içinde karıştırıldıktan sonra, makinede (ya da elde) 5-10 dakika 'kulakmemesinden daha yumuşak' yoğrulur. Daha sonra hamur eşit parçalara ayrılır, her bir parça elle parmak kalınlığında ve 40 cm uzunluğunda çubuk gibi yuvarlanır. Biz pastane simidini tek fitilden hafif burgulu yapar, uçları birleştirerek halka şekli veririz. Simitler biraz dinlendirildikten sonra, renk ve lezzet versin diye, 1 kilo suya 50 gram üzüm pekmezi ölçüsünde karıştırılmış iyi soğuk suya ıslatılıp çıkarır, susamlarız. Pastane susamı, 'beyaz susam', yani ham susamdır, simitler fırında pişerken kavrulur. Rengi daha açıktır. (Simitçi fırınının susamı ise daha koyu renklidir. Çünkü önceden işlenmiş, fırında pekmezle birlikte kavrulmuş hazır susamdır.)

"Simitleri bir tepsiye (tava) koyarak 30 dakika kadar dinlendirir ve biraz daha kabarmalarını sağlarız. Sonra, tepsideki simitleri 200 derece hararetteki taş fırınımızda 20-25 dakika pişiririz. Biz simidi meşe odunuyla yanan fırında çıkarıyoruz, ama doğalgazlı fırında yapan pastaneler de var."

Şimdilerde pastanelerin, Simit Evleri ve Saraylarından geri kalma-

ma ve "müşteriye çeşit sunma" amacıyla kaşarpeynirli, zeytinli, sosisli, sucuklu, başka bir deyişle, "malzemeli simitler" de ürettikleri dikkatlerden kaçmıyor.

Pastane Usulü Yağlı Kandil Simidi

Pastane usulü kandil simidinin tarifini de gene Mustafa Pelit'ten alıyoruz:

"Susamlı ve yağlı kandil simidi için gereken malzeme: 1 kilo un, 400 gram margarin, 100 gram sıvıyağ (ayçiçeği yağı), 100 gram Biskin yağı ('Biskin' marka kaliteli margarin – pişen hamurun ağızda dağılmasını sağlıyor), 10 gram mahlep (hem lezzet veriyor hem de pişen simidin ağızda dağılmasına yardımcı oluyor), 2 yumurta, 100 gram süt, 50 gram şeker, 25 gram tuz ve 50 gram yaş maya.

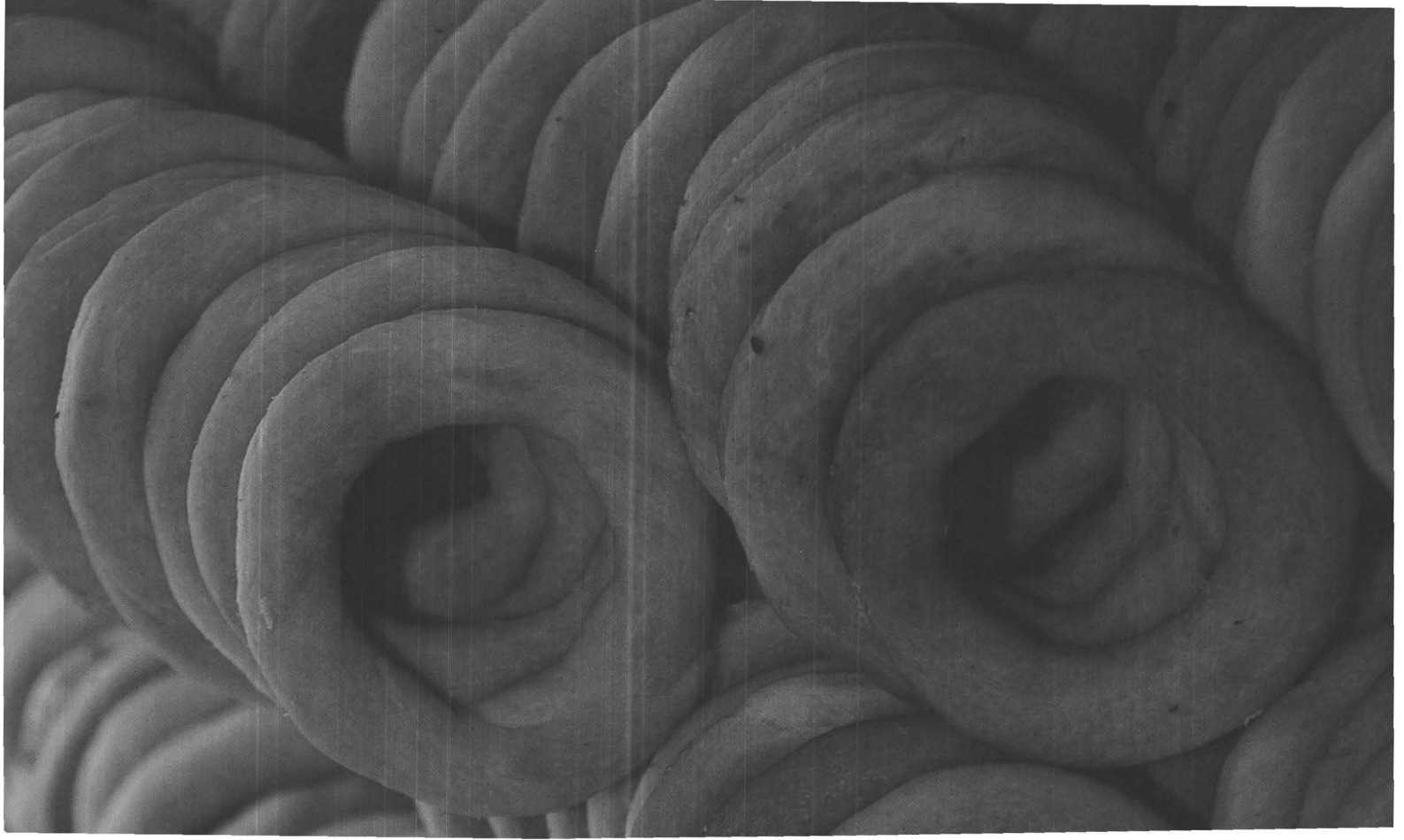
"Yoğurma kabında undan havuz yapılıyor, öteki malzemeler içine atılıyor ve hamur yoğurma ve dinlendirme işleminden geçirildikten sonra, küçük halkalar yapılıyor. Simitler pekmezli suya batırılıyor (1 kilo suya 50 gram pekmez ölçeğinde), sonra susama bulanıyor ve tavalara yerleştirilip fırına veriliyor."

Susamsız ancak az miktarda çöreotu serpilen "sade" kandil simidinin ise, fırına atılmadan önce üstüne yumurta sarısı sürülüyor, "parlak görülsün diye". Genelde şu malzemeyle yapılıyor: Ekstra böreklik un, margarin (yarı yarıya tereyağı-margarin olursa, daha lezzetli olur), yumurta, hamur mayası, sirke, tuz, çöreotu ve iyi ılık su (iyi su yerine ılık süt de kullanılabilir).

Pastanelerde başka çeşit yağlı simitler de satılıyor. Örneğin, anasonlu simit (un, margarin, şeker, yumurta, su, anason, karbonat, mahlep, tuz ve susamla yapılıyor).

Sıra geldi, günümüzde sanayi tipi olarak nitelenen ancak pazara nitelikli ve farklı lezzetlerde ve çeşitlerde simitler sunan, markalaşmış modern işletmelerin üretim formüllerini yerinde izlemeye.







VII.
SİMİTTE SANAYİ VE PAZARLAMA DEVRİMİ: "SİMİT SARAYLARI"

Küreselleşmenin sonucu, McDonald's, Burger King, Pizza Hut'lar da İstanbul'da arz-ı endam ettiler elbet. Ama, uluslararası modern *fast food*'un ağır toplarının, kentin yüzyıllardan süzülüp gelen yiyecek alışkanlıklarını bir ölçüde etkileseler bile, fethetmeleri olanaksızdı: Köfteci, dönerci, dürümcü, börekçi, kumpirci, kokoreççisinden, mısırcı-





sından nohutlu ya da tavuklu pilavcısına, midyecisine, pide ve lahmacuncusuna, kentin geleneksel ve güçlü "sokak mutfağı"; bu yeni ürünlere göre hem seçenek yönünden çok daha zengin, hem de fiyat açısından daha ucuzdu. Üstelik, simit, halka, çatal, açma, poğaça kültürümüz de yabana atılamazdı.

Öyle ki, Batı'dan gelen küresel saldırıya karşı en yaratıcı ve güçlü ticari direnişi 1990'ların ortasından başlayarak, Simit Sarayı, Simit Evi, Simithane ya da Simit Dünyası markalarıyla "dükkânlaşan" yeni simit üreticilerinin verdiğini söylemek sanırız yanlış olmaz.

İlk Simit Evi'nin, İstanbul Mecidiyeköy'de açıldığı biliniyor. İstanbul'dan Ankara'ya Simit Dünyası, Simit Sarayı gibi çeşitli isim ve markalarla birbiri ardından açılıp giderek tüm Türkiye'ye yayılan bu tür simit salonları; pastane simidini saymazsak sadece sokaktan ya da bir simitçi fırınından satın alınabilen klasik "sade" sokak simidinin adeta kaderini değiştirdi: Geleneksel sokak simidi; artık ayaküstü sabah ve ikindi kahvaltıları ya da öğlenleri "öğün geçiştirme"nin ötesinde, bu kez sabit ve kapalı bir mekânda, günün her saatinde bulunabilen, bol seçenekli ve doyurucu, Batılıların deyişi ile *fast food* tarzı bir yiyeceğe dönüşüyordu.

Simit fırınları, seyyar ya da yarı yerleşik simitçi tezgâhlarının yanı sıra, bundan böyle ağırlıkla simit ve türevleri satılan, ama aynı zamanda self-servis bir kafeterya gibi, hem kafe-pastane hem de değişik bir tür lokanta olma özelliği taşıyan bu yeni mekânlar, çok kısa bir sürede kent yaşamının vazgeçilmezleri arasına girmeyi başardılar. Ayrıca, geleneksel sokak mutfağımızın yeni bir halkası olarak, Batı'dan it-

hal *fast food* ve *coffee house* tarzı işletmelere karşı ciddi bir yerel seçenek oluşturdular.

Sırrı neydi bu başarının?

Bir kere; simit gibi görece ucuz ve doyurucu, dahası geleneksel bir ürün söz konusuydu. Halk çok iyi bildiği, zaten günlük yaşam kültürünün bir parçası olan simide hiç yabancılık çekmeyecekti. Tanıtılmasına, tanınmasına gerek yoktu açıkçası. Kaldı ki, geleneksel olduğu kadar çok tutulan, yani "müşterisi hazır" bu ürün; sanayi tipi üretilip dondurularak pişirime hazır hale getiriliyor, markalaşma ve yepyeni bir pazarlama tekniğiyle ekonomik açıdan daha da değerli kılınıyordu.

Öte yandan, Simit Sarayı kendi ürettiği simidi doğrudan kendi sattığı ve "aracı" kullanmak zorunda olmadığı için, kâr marjı geleneksel simitçi fırınlarına göre daha yüksektir. Oysa, simitçi fırınlarının maliyetleri yüksek, kâr oranları düşüktür. Dahası, ürettikleri simitler, fırından çok "sokakta" satıldığı için, "aracı" satıcılara daha düşük bir fiyattan vermek zorundadırlar.

Konsept ve yöntem, dâhiyane olduğu kadar basittir:

Hijyen kurallarına göre hazırlanmış ürünlerin müşterilerin gözleri önünde pişirildiği fırın bölümünü de içeren, "kafeterya tarzı", ferah salonlu, masalı sandalyeli, pırıl pırıl ve "düzayak" bir mekân. Kimi zaman, zemin katın üstündeki katlarda da müşteri ağırlayabilen salonlar. Fırına gelince; günde iki kez odunla yakılan klasik taş fırından daha





küçük, elektrik ya da doğalgazla çalışan, dolayısıyla daha randımanlı ve az sayıda eleman çalıştıran bir fırın olduğu için, önemli bir ek üretim maliyetine yol açmadan, günün her saatinde taze simit, çörek çıkartmak sorun olmuyor. İhtiyaca göre simit çıkarıldığı için, günde belli saatlerde ancak iki ya da üç kez simit üreten geleneksel simitçi fırını simitlerinin bayatlama riskine göre daha az risk taşıyorlar. Bayatlama riski daha düşük olduğu için, sunulan simit çeşitlerini de daha kolay artırabiliyorlar.

Seçenek bolluğu: Sade simidin yanı sıra, peyniri bu kez simidin içine konup pişirilmiş ya da peynirli, domatesli, salatalı yassı "sandviç" simitler. Ayrıca, tereyağlı, pekmezli, ayçekirdekli, zeytinli, sucuklu, pastırmalı, sosisli simit çeşitleri de sunan bir tezgâh. Üstelik, açma, poğaça, çatal, çörekten, suböreği, talaşböreği ve sigaraböreğine ek seçenekler, kekler, kurabiyeler, *croissant*, *brownie* ya da *pizza* gibi Batılı hamur işlerinin yanı sıra, çeşitli pastalar ve sütlü tatlılar da bulunabilen bir yer. Dilerseniz, simidinizin yanında çay, peynir, reçel, tereyağı,

salam ve domates dilimli bir "kahvaltı tabağı" da isteyebilir, hepsi dahil, yaklaşık 6 liraya, karnınızı iyice doyurabilirsiniz. Günlerden kandilse, elbette kandil simitleri de huzurunuza çıkacaktır.

Self servis: Sözgelimi, tıpkı hamburger satılan bir McDonald's'ta olduğu gibi, siz de ister simitlerinizi alıp çıkabilir, ister salondaki masalardan birine oturabilirsiniz. Geleneksel simitçi fırınından ya da seyyar satıcıdan simit aldığınızda yapamayacağınız bir şey. Dahası, kahve, çay var; ıhlamur ya da ayran veya limonata, ayrıca meyve suları ve gazlı meşrubatlar da. Hatta, eğer mevsim kışsa, sahlep... Alın size "Made in İstanbul", Türk usulü bir *fast food* mekânı!

Simitle çayevini tek çatı altında birleştiren, ancak ek seçenekler sunun kafeterya tarzı bir düzenleme söz konusu. Öyle bir ortam ki, simit çayla kolayca buluşuyor. Üstelik, ağırlıkla işsiz gençlerin ve ununu elemiş yaşlıların, emeklilerin devam ettikleri, genelde sadece erkeklere mahsus geleneksel kahve ortamından çok farklı:

Bir kere, Simit Sarayı'nda kadın, erkek, çocuk, genç, ihtiyar, memur, öğrenci, aile, esnaf, sanatçı, yazar, çizer her kesim, her yaş ve cinsiyetten insanlar bir araya gelebiliyor. Ayrıca, burada klasik simitçi fırınında, seyyar simitçide bulamayacağınız o kadar çok şey var ki: Gelenlerin oturup, karın doyurmak ya da hafif bir şeyler yiyip içmenin dışında, aralarında sohbet edebilecekleri, gazete kitap okuyabilecekleri, hatta bilgisayarlarıyla kablosuz internete bağlanabilecekleri, "modern kent" yaşam tarzı ve donanımı egemen. Fiyatların da, Starbucks ya da Gloria Jean's Coffees gibi uluslararası zincir mekânlara göre çok daha hesaplı oluşu da işin cabası.

Tüm bu öğeler, hem geleneksel pastanelere hem de modern "sandviç bar"lara göre çok daha pratik ve kârlı yeni bir iş konseptini oluşturuyordu. Bu yüzden, hem İstanbul'a hem de Anadolu'ya yayıldığı gibi, yurtdışında, örneğin Simit Sarayı'nın halen Kuzey Kıbrıs'a yaptığı "donuk simit" ihracatının dışında, bu kez "yerinde üretim zinciri" kurma yoluyla Yunanistan, Hollanda, Almanya, Suudi Arabistan'da dükkân açması, ayrıca İsveç ve Avusturya ve hatta ABD'ye de, *bagel*'e rakip bir Türk ürünü ve markası kimliğiyle açılma aşamasına gelinmiş olması bu formülün kalıcı olduğunu kanıtlıyor. Genellikle, *fast food* alanında yenilikleri yabancı ülkelerden *franchise* olarak alan ya da kopya edip kendine uyduran İstanbulluların, bu kez yabancılar tarafından örnek alınması da bizlere bir övünç vesilesi oluyor değil mi?

Kısacası, Simit Sarayı konsepti, Topkapı Sarayı'nın mutfağına selam göndermenin dışında, yüzde yüz bir Türk icadı olarak, çok önem-

li bir yeniliğe imza attı. Orta halli semtlerden, en saygın bölgelere, İstanbul'un dört bir yanına yayılan; dahası, Türkiye'nin öteki büyük kentleri ve turistik merkezlerine kadar pıtrak gibi çoğalan Simit Sarayı ve benzerleri; sadece simit gibi çok insanın indinde vazgeçilmez bir lezzeti ve onun bize has kültürünü, küreselleşmenin getirdiği yeni yiyecekler karşısında ayakta tutmakla kalmadı, aynı zamanda simidi de dünya ölçeğinde bir *fast food*'a dönüştürdü.

"Esas oğlan" simidin "Saray"a girip bu kez peynir, zeytin, sucukla da evlenmesi, basit ve ucuz bir beslenme sağlamanın ötesinde, simit tüketimini daha da keyifli bir hale getirdi. Ayrıca, kendini zamanın gereklerine uyduran işletmeci zekâsı, çok popüler bir yiyecekle en yaratıcı pazarlama tekniklerinin bir araya gelmelerinin mümkün ve kârlı bir iş olduğunu kanıtladı.

Dünyanın tüm büyük kentlerinde olduğu gibi İstanbul'da da, *fast food* sunan işyerlerinin 2008'den beri uluslarası boyutta herkesi saran ve sarsan ekonomik krize karşın; ortalama yüzde 30-50 arası ciro kaybına uğrayan lokanta ve restaurant sahibi öteki meslektaşlarına oranla, çok daha az sıkıntılı günler geçirdikleri görülüyor. Çünkü, özellikle böyle kriz dönemlerinde, halkın görece ucuz ancak sağlıklı yiyeceklere yönelişi doğal olarak daha da artıyor. Simit Sarayı gibi kuruluşların Türkiye'yi de bir ölçüde pençesine alan bu son ekonomik krizden güçlenip çıkmaları bir rastlantı olmamalı.

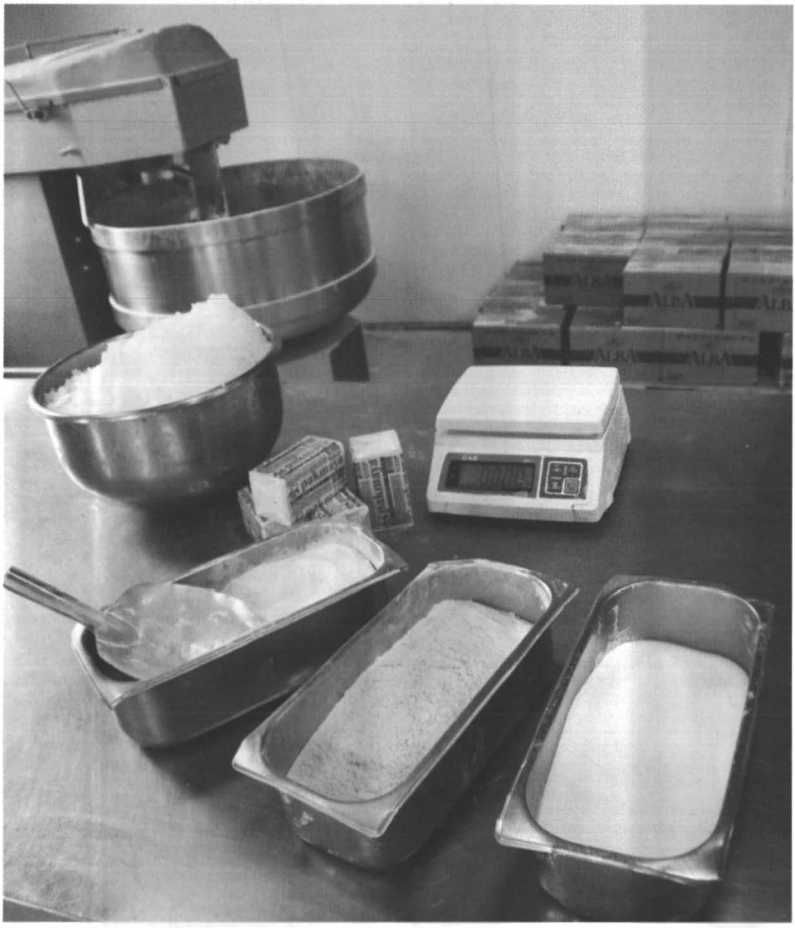
Şimdi biraz da Simit Sarayı ve benzeri işletmelerin ürettikleri donuk simidin nasıl yapılıp pişirildiği üzerinde duralım:

Sanayi Usulü Dondurulmuş (*Frozen*) Simit

Sanayi usulü dondurulmuş klasik İstanbul simidi yapan işletmeler, modern ve güçlü teknoloji kullanımı sayesinde, günde ortalama 50-60, hatta ek vardiya ile 80.000 simit üretebilecek kapasiteye sahip dev kuruluşlar. Bunun yanı sıra, gene dondurulmuş kaşarpeynirli ya da zeytinli, sucuklu-kaşarlı, zeytin-kaşarlı "dolgulu simitler", kandil simitleri, tahıllı simitler, sandviçlik simit ve ekmekler, açmalar, poğaçalar, çatallar, börekler, pizzalar, kurabiyeler, kekler, çörekler, hatta pastalar da gene benzer üretim zincirleriyle, kısa sürede ve büyük miktarda üretiliyor.

Bu tür simit fabrikalarında üretilen mamuller, hemen derin dondurucu odasında şoklanıyor, sonra da kolilere yerleştirilip soğuk hava de-

SİMİT SADE
FROZEN SİMİT
80 Adet
MADE IN TURKEY
TÜRK Malı



polarına alınıyor. Koliler, daha sonra frigofirik araçlarla, söz konusu kuruluşların kendi işlettikleri ya da *franchise* anlaşmalı perakende şubelerine dağıtılıp, bu mekânlardaki derin dondurucuları konuyor. Dondurulmuş simitler ve öteki ürünler burada uygun ortamda çözüldükten sonra, fırında pişirilip tezgâha diziliyor.

Odunla ısıtılan ve simitlerin doğrudan fırının sıcak tabanında pişirildiği klasik kara fırınların tersine, şubelerde simitler buhar üflemeli sistemle ve tavalar içinde pişiriliyor. Buhar üflemeli sistemde iki farklı fırın türü göze çarpıyor: Elektrikli veya doğalgazlı. Genelde, 4-6 raflı elektrikli fırınlar kullanılıyor. Taş tabanlı 4-7 gözlü, doğalgazla ısıtılan fırınlarda tava simidi pişiren işletmeler de var.

Dilerseniz, sanayi tipi donmuş simit üretimi ve perakende şubelerinin bu simitleri nasıl hazırlayıp sunduklarını daha ayrıntılı bir biçimde özetlemeye çalışalım.

Simit Sarayı Fabrikasında Donuk Simit Üretimi

Sanayi simidi dalında İstanbul ve Türkiye'nin en önde gelen modern işletmelerinden günde 60-80 bin simit üretim kapasiteli Simit Sarayı'nın üretim sorumlusu gıda mühendisi Vedat İlksöz'ün teknik açıklamalarından da yararlanarak, bu yüksek kapasiteli yarı-otomatik "dondurulmuş simit üretim zinciri"ni birlikte dolaşalım:

Malzeme

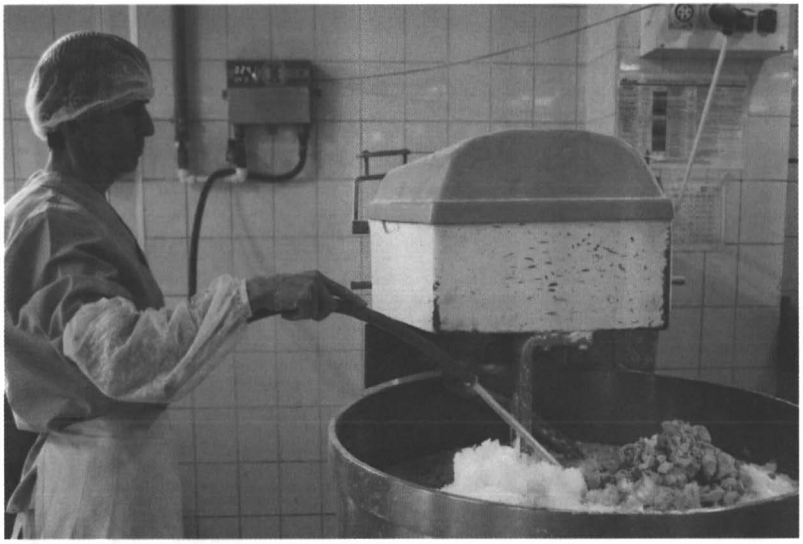
"Un olarak Trakya ürünü Tip 550-650 ekmeklik un kullanıyoruz. Bu una, belli oranda C vitamini kompleksi ve glüten ekleniyor. Normalde gerek yoktur, çünkü un zaten glüten içerir, ancak, simidi dondurma işleminde oluşan glüten kaybının geri alınması için eklenmesi gerekir.

"Ardından, gene belli oranda su, yaprak buz (hamurun mayalanmasını geciktirmek için), tuz (simitlik tuz, sofra tuzundan biraz kalın) ve yaş maya (dondurulmuş simit üretimi için normalin üstünde bir miktar)katıyoruz."

Yoğurma

Simit bileşenleri, zaman kazandıran paslanmaz çelik "spiral mikser"de (karıştırıcı), ilk 2 dakika yavaş, 8 dakika hızlı devirle, toplam 10 dakikada yoğrulur. (Klasik simitçi fırınlarında ise genelde "çatal mikser" kullanıldığından, en az 20-30 dakika karıştırmak gereklidir.)





İşleme

Sanayi simidi üretiminde, hamuru simide dönüştürmede iki tür işleme yöntemi kullanılabilir. İlki, klasik simitçi fırınlarında olduğu gibi, "manüel" yani sadece elle yapılanıdır. İkincisinde ise, burgulama ve susamlama dışında, tüm işlemler "otomasyon" yoluyla gerçekleşir. Sonuçta, "yarı-otomatik" bir üretim zinciri söz konusudur. Simit Sarayı üretimin-





MODERN SİMİT FIRINLARI

Hava üflemeli (konveksiyonel) modern simit fırınları genelde iki türlü oluyor: Biri, çok gözlü taş tabanlı, doğalgaz ya da elektrikle çalışan, yüzeyden hava üflemeli fırın. Simitler tava içinde fırına yerleştiriliyor. Baklavacı ve pidecilerin bir bölümü de bu tip fırınları kullanıyorlar.

Bir de, tava (tepsi) içindeki ürünlerin tava arabalarına yerleştirildiği döner platformlu fırınlar var.

"Döner fırın" adı verilen bu tip doğalgaz ısıtmalı fırınlar da hava üflemeli; ancak, pişirim sırasında elektrikle çalışan platform sürekli döndüğü için, üflenen hava tava arabalarındaki ürünlerin her tarafına eşit olarak dağılıyor.

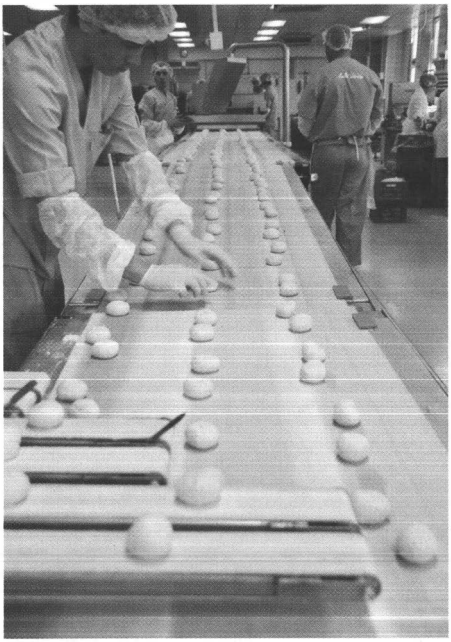
Öte yandan, Simit Sarayı tarzı perakende işletmelerin kullandığı elektrikli ve buharlı bir fırın daha var. Piyasada genelde "İtalyan" fırını ya da markasından dolayı "Unox" denilen, bu görece küçük ebatlı fırınlar çok pratik. Kimi zaman dükkânın içinde, kimi zaman da alt katında çalıştırılıyor. Raflı, 6 simit tavası kapasiteli ve arzulanan derecede ısıtılmış bu fırınların hemen üstündeki borudan su akıtılan küçük bir pervanesi (fan) var. Fırın hararetinde borudan damlayan ve hemen ısınıp yoğuşan bu su (yaş buhar) pervane

de artık bu yeni yönteme geçildi. Ancak, Vedat İlksöz daha önceleri uyguladıkları "manüel yöntem"in aşamalarını da bizimle paylaştı:

Manüel işleme: "Hamur, klimalı ortamda bir mermer tezgâha alınır. Bu hamurda normalden iki kat fazla maya kullanıldığı için, fermantasyon sürecindeki hamur ekşi bir koku çıkartmadan, 30 dakikadan az sürede tezgâhtan indirilmelidir.

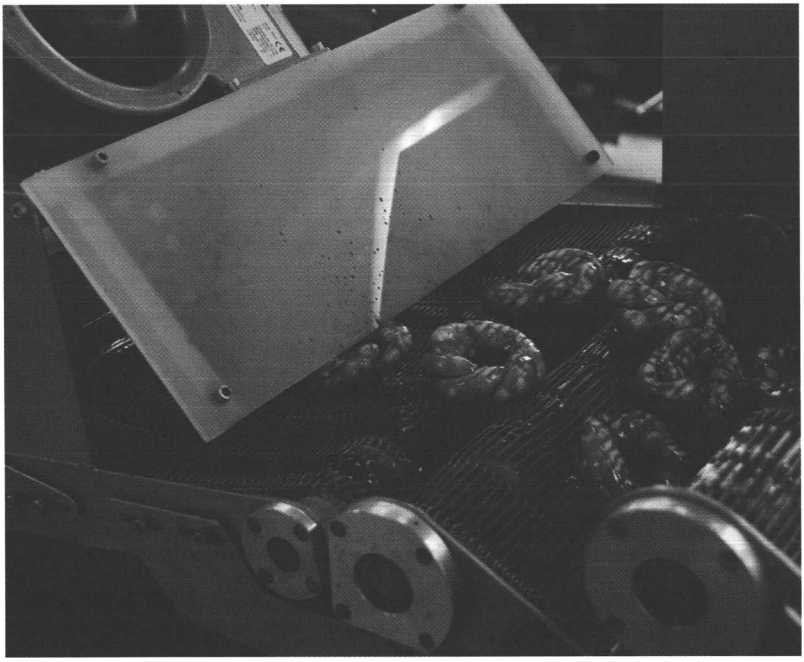
"Önce, hamura 'şekil verilir'. Koparılan hamur parçalarından fitiller yapılır. Ardından fitiller çift çift birleştirilip halka yapılır, elle tur attırılarak burgulanır. Daha sonra kazanda üzüm pekmeziyle 'soğuk pekmezleme' işlemine geçilir. Sıra 'susamlama'ya gelir. Pekmez kazanından çıkarılan halkalar süzülür, elle (dua eder gibi) onarlı onarlı 'sallanarak' susama batırılır. 'Sallama'daki hafif bir bastırmayla, susam pekmezli halkalara yapışır. Biz hazır simitlik susam kullanırız. Bu susamın özel üreticileri vardır, onlardan temin ederiz. (Kabuğu soyulmuş, tuzlu suda işlem görmüş, temizlenmiş susam, dut pekmeziyle birlikte tamburda kavrulmuş olarak hazırlanmıştır.)"

Yarı-Otomatik İşleme: Bu yeni yöntemde, hamuru yoğurma işleminden sonra, mermer tezgâhta hamur parçalarının elle fitillere dönüştürülmesi işlemi artık yapılmıyor. Fitiller, makineden hazır biçimde çıkıyor; sadece, birleştirme, bükme/burgulama (bağlama) işlemi manüel yöntemle (elle) yapılıyor. Pekmezleme ise, el değmeden, makinede otomatik biçimde gerçekleştiriliyor. Buna karşın, susamlama işlemi eskisi gibi gene elle,



aracılığıyla tepsilerdeki simitler üzerine "pülverize ediliyor" (püskürtülüyor). Simitlerin normal pişirim süresi dolunca, bu kez fırının, dolayısıyla simitlerin fazla nemini alsın diye "kuru buhar" veriliyor.

Klasik simitçi taş fırınına gelince; taşın üzerine ister ahşap kürekle atılan, ister bir tepsi içinde verilen simitler sıcakla temas yoluyla pişirildiği için, fırıncı dilinde bunlara sıcağı taşıyan; ileten anlamında "kondüksiyonlu fırın" deniyor.









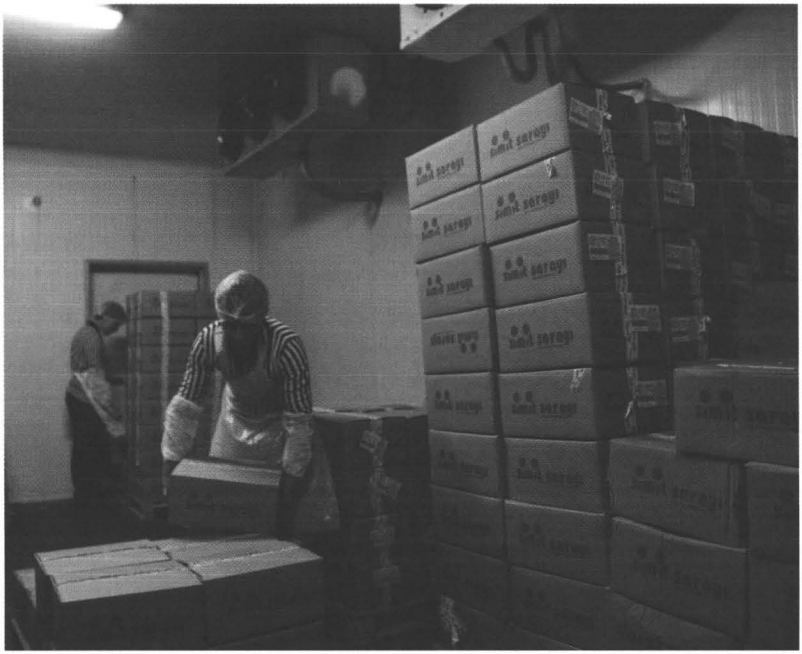


yani manüel yöntemle yapılıyor. Şimdiki durumda bile, fitillerin hazırlanması ve pekmezleme işlemlerinin otomatik hale gelmesiyle; kol emeği tasarrufunun yanı sıra, simit üretim zincirinin hızlandığı, başka bir deyişle, verimliliğin artığı açık.

Bu yöntemde hamur, üretim bandının başındaki makinenin üstündeki ağızdan verildikten sonra, elektronik düğmeye basılıyor ve hamurun parçalara, yani 60 gramlık "bezelere" ayrılması işlemi el değmeden gerçekleşiyor. Hareketli bandın üzerinden ikinci makineye gelen bezeler, bu kez gene el değmeden yassılanıp, yuvarlanıp, eşit uzunlukta fitil-







lere dönüştürülüyor. Bandın yanında bulunan simit yapımcıları, banttan elleriyle aldıkları fitilleri hızla çifter çifter burgulayıp, bağlayıp, halkalara dönüştürüyor ve hareketli bandın üzerine yerleştiriyorlar. Simitler aynı bant üzerindeki pekmezleme ve süzme birimlerinin içinden geçerek otomatik olarak pekmezleniyor ve süzülüyor, sonra bandın sonundaki susamlama tezgahı üzerine düşüyorlar. Tezgâhın yanındaki susamcılar da simitleri elleriyle onar onar susama batırıp çevirip sallıyorlar, yeterince susamlanan simitleri önlerindeki tavalara yerleştiriyorlar. 60'şar gramdan kesilmiş bezelerin çifter fitil burgulanmasıyla 120 gram çeken her bir hamur simit, pekmezleme ve susamlama işlemleri sırasında da yaklaşık 15 gram daha ağırlaşıp brüt 135 grama ulaşıyor (piştiğinde 120 grama iniyor).

Şoklama

Tavalardaki susamlanmış simitler, ızgaralı tava arabalarına konarak az ötedeki şoklanma odasına sokuluyor. Burada, -27/-35 derece ısıda şoklanıyor. Donan simitler, tavalardan alınıp koliler içinde ambalajlanıyor ve yanda bulunan soğuk hava deposunda, bu kez -18 derecede saklanıyor. Donmuş simitler frigofirik araçlarda ve gene -18 derece ısıda şubelere gönderiliyor.







Simit Sarayı Şubesinde Susamlı Simit Pişirimi

Bir simit mağazasına gönderilen simitler, depodaki derin dondurucuda gene aynı derecede, yani -18 derecede muhafaza ediliyor. Donmuş simitler, pişirilmeden önce "çözülme ve yumuşatılma", ardından "mayalanma" işlemlerinden geçiriliyor. Daha somut bir anlatımla; ne zaman kullanılacaksa, önce koliler açılıyor, simitler -18 derecedeki donuk ortamdan +4 derecelik soğuk ortama alınıyor. Koli içinde tutulan simitler burada 2-3 saatte çözülüp yumuşuyor. Simitler çözüldüğünde,




Croissant
Elmah
Kruvasan





şoklanma sırasında büzüşmüş olan simitlerin orta boşluğu yeniden elle tek tek açılıyor ve halkalar tavalara yayılıyor. Simitler tavada 15-20 dakika dinlendirildikten sonra, ızgaralı arabalara yerleştirilerek, "şişmeleri" için yüzde 65-70 nemli ve 30-35 derecelik sıcak ortamda 20 dakika daha bekletiliyor.

Fermantasyonunu tamamlayan, iyice kabaran simitler, artık pişmeye hazırdır. Genelde 200 derece civarı ısıda, 13-15 dakikada nar gibi olan simitlerin pişirilmesi, her şubenin fırın düzenine göre yapılır.

Örneğin, Simit Sarayı'nın Kadıköy Rıhtım şubesinde, donuk hazır simitlerin nasıl pişirildiklerine bir bakalım:

-18 derecede donuk olarak muhafaza edildikleri dolaptan alınan ve koliden çıkartıldıktan sonra +4 derece ortamında çözülmeye bırakılan simitler, daha sonra tavalara (tepsilere) alınıyor, elle büzüşmüş yanları açılarak yeniden halka haline getiriliyor ve dinlenmeleri, yeniden mayalanıp şişmeleri için ızgaralı arabalara yerleştiriliyor. Bu arada,

elektrikle çalışan ve elektronik göstergeli, buharlı "İtalyan" fırın, 5 dakika sürede 260 derece ısıya erişecek biçimde ısıtılıp hazırlanıyor. Fırın hazır olunca, arabadan çıkartılan simit tepsileri fırının raflarına konuyor. Sıcaklığı aniden düşen ve 260 dereceden 205 dereceye inen fırının kapağı kapatılıp, önce 6 dakika süreyle simitlerin üzerine buhar pülverize ediliyor (püskürtülüyor). Yüzde 30 yoğunluktaki bu "yaş buhar", simitlerin kabarıp çatlamasını sağlıyor.

Ardından, gene 205 derecede ve 5 dakika süreyle simitlerin normal pişirimine geçiliyor. Sonra da, bu kez 3 dakika süreyle, fırının bacası açılıyor ve fırının buharını alsın diye içine sıcak hava (kuru buhar) üfleniyor. Toplam 14 dakika fırında kalan simitler biraz dinlendirildikten sonra, tezgâha konuyor.







Sanayi Simitlerine Yönelik Eleştiriler ve Yanıtlar

Klasik usulde üretilmiş geleneksel simitleri tercih edenlerin, günümüzde satılan sokak simitlerini de pek beğenmediklerine daha önce değilmişti. Sanayi tipi simitlere de, özellikle İnternet ortamında, çeşitli eleştiriler yöneltildiği görülüyor. Bunları şöyle toparlayabiliriz:

Ticari öncelikler ve pazarlama yöntemleri, gerçek lezzetin korunmasını engelliyor. Simitler şoklanıp soğuk hava deposunda bekletildikten sonra çözdürülürken, bu süreçte simitlerin mayası geçiyor. Bunca günden sonra pişen simitten hayır gelir mi? Gramajları kara fırın simidiyle aynı çıksa da, içleri hamur; iyi pişmemiş oluyorlar. Öte yandan, bu donuk simitler pişirildiğinde, klasik pekmezli simitlerdeki rengin ve parlaklığın da tutturulamadığı açık. Sanayi simitlerinin üretiminde, genelde düşük kalitede, ithal ucuz susam kullanıyorlar. Bu da simitlerin lezzetini olumsuz yönde etkiliyor. Dahası, Simit Sarayı ve benzerlerinde, mekânın adının simitle tanımlanmasına karşın, simit dışında börekten pasta, kurabiye ve tatlıya, sandviçe o denli ürün çeşitliliği var ki, taze çıktığında hemen satılamayan simitler de, tıpkı temcit pilavı gibi, yeniden ısıtılıp tüketiciye sunuluyor. Böyle simitler, asıl İstanbul simidinin kopyası bile olamazlar. Sonuçta, daha düşük lezzette simitlere mahkûm oluyoruz.



Bu eleştirileri görüştüğümüz sanayi simitçileri şöyle yanıtlıyor:

"Öncelikle konuya açıklık getirmek gerekiyor, bizim ürünümüz donuk simit değildir. İşlenmiş (şekil verilmiş) hamurun dondurulması işlemidir, dondurulmuş hamurlar çözdürme sonrası, diğer simitlerde olduğu gibi, hatta daha kontrollü bir sistemle fermente ediliyor ve pişirme işlemi uygulanıyor. Ayrıca günün her saati daha küçük miktarda ürün pişirebilmenin avantajıyla, dükkanlarda müşteriye her zaman taze ürün sunabiliyoruz.

Öte yandan, ürünün içinin yeterince pişip pişmemesi, kullanılan ekipman veya ürün kaynaklı değildir. Konu personel kaynaklıdır; bu bağlamda eğitim departmanları dükkanlardaki personelin eğitim seviyesini arttırmak için sürekli çalışma yapmaktadır.

İyi ürün için iyi hammadde kullanmak gerekir. Simit için gerekli 3 önemli girdinin (un, susam ve pekmez) kalitesi konusunda firmalar çok titiz. Bu ürünler kalite kontrol onayı olmadan üretime verilemez, bu sebeple satın alınan ürünlerin kalitesi bizim için olmazsa olmaz kriterdir. Bu ürünlerden susam, ülkemizin diğer tarım ürünlerinde olduğu gibi üretim kapasitesi yetersiz ürünlerindendir. İthalat oranı tüketimin yaklaşık yüzde 80'ini karşılamaktadır. Susamda da iyi kalite ürünü bulmak için uzun vadeli anlaşmalar yapılıyor."

Eleştiriler ve yanıtları kabaca böyle. Kim haklı kim haksız tartışmasına girmeden, son sözün her birinizin damak zevkine ait olduğu gerçeğini anımsatalım. Ama, sonuçta, ağırlıkla kâr amaçlı ve üretim



maliyetlerini daha da düşürebilen sanayi tipi simit üreticilerinin, küçük ölçekli klasik simitçi fırınlarının çırpınmalarına karşın, en azından İstanbul gibi büyük bir kentte, pazar paylarını artırmaya başladıkları da bir gerçek. Teknolojinin ve pazarlama yöntemlerinin sonu yok ki: Örneğin, Bursa'da lise öğrencileri bile, simitleri bayatlamadan, belli bir sıcaklıkta tutacak otomatik simit satış makineleri, "simitmatik" yapım projeleri geliştiriyorlar...

Adları "Ev" veya "Saray" olsa da, büyük sermayeli zincirlerin doğrudan sahipliğinde marka şube mekânların giderek artan üretim ve sürüm kapasitesi ve bunun yanı sıra sandviç, tost, kurabiye, çay, kahve, hatta döner satışları ve ayrıca marka lisanslı (*franchise*) kafe-lokanta tarzı şubeleri çoğalıyor. Bunun sonucunda; hem yetersiz sermaye, hem artan hammadde ve işçilik maliyetleriyle cebelleşen geleneksel simitçi fırınlarında üretilen ve fırın dışında sokak satıcıları aracılığıyla tüketiciye ulaşan İstanbul sokak simidinin yavaş yavaş sahneden çekilmesi kaçınılmaz oluyor.

Tabii, sokak simitçileri henüz savaşı yitirmiş değiller. Daha önce de değinildiği gibi, Türkiye genelinde günde ortalama 2,5 milyon simit satıldığı ve toplam simit satışının yüzde 60'ının İstanbul'da gerçekleştiği biliniyor. Bu da İstanbulluların günde ortalama 1,5 milyon adet simit tüketmeleri demek. Bu kentteki simit satışlarının yarıdan fazlasını ise hâlâ gezgin sokak simitçileri yapıyor. "Seyyarlar", simit zincirlerinin sattıkları simitten daha fazlasını satabiliyorlar: Çünkü, Simit Sarayları ve Evleri belli mekânlarında ürünlerini sergileyip müşteri beklerken; sokak simitçileri ve açık mekânlarda simit satanlar "halkın ayağına gidiyorlar". Kimi sokak aralarını dolaşıyor, kimi de meydanlardaki simit tezgâhlarının başında bekliyor. Kısacası İstanbul'un dört bir köşesinde hareketli ve yaygın bulundukları için pazar payları hâlâ yüksek.

Sanayi simitçileri ise "bir savaş söz konusu değil" diyorlar "savaş yok, sadece simit pazarı büyüyor". Doğru pazar büyüyor ancak bir de işin içinde simit maliyetinin giderek artması var. Artan simit maliyetine, simit zincirleri mi, klasik simit fırınları mı daha çok dayanabilir? İstanbul'da fiyatı 75 kuruş olan sokak simidi, örneğin Anadolu'da birçok yerde ortalama 50-60 kuruş aralığında, bazen çok daha altında satılıyor. Bekleyip göreceğiz.

SONSÖZ NİYETİNE

İstanbul Sokak Simidinin Geleceği

Acaba, klasik taş fırın simidini sevenlerle, Simit Sarayı usulü donuk simide de sıcak bakanların arasında bir uzlaşma olabilir mi? İlk ağızda, olanaksız gibi geliyor bu bize. Öyle ya; bakkallarla süpermarketler arasında bırakın uzlaşmayı, resmen bir savaş yaşanıyor. "Benzer bir kaderi paylaşan geleneksel simitçiler de sanayi simitçilerine er geç yenik düşecekler, 'Büyük balık küçük balığı yutar' atasözü bir kez daha doğrulanacak, yakın bir gelecekte geleneksel simidin tadını unutacağız" diye düşünen o kadar çok insan var ki...

Ne var ki, "Kahraman Bakkal Süpermarkete Karşı" tarzı bir tutum, bu çalışmamızın konusu hiç değil. Bizim için önemli olan tek şey, İstanbul'un geleneksel simidi gibi bir kültürel zenginliğine sahip çıkılması. Araştırmamızda sık sık vurguladığımız gibi, eğer geleneksel İstanbul simidinin standardı saptanır, yani bir yandan "coğrafi işaretleme", öte yandan ona özgü "kalite kriterleri" resmen tescillenir ve patente dönüştürülürse, karşılıklı suçlamalar sağlıklı bir yola çekilebilir. Bu arada, klasik fırınların sokak simidinin yanı sıra, Simit Sarayı tarzı simitlerin de standardı belirlenmiş olacağı için, benzeşen ve ayrışan yanları daha somut bir biçimde ortaya çıkmış olacak.

Gene de, aslında hijyenik açıdan çok daha sağlıklı olan sanayi tipi üretimle de, geleneksel lezzette olmasa bile o lezzete yakın simitlerin yapılmasının hiç de zor olmadığı kolaylıkla görülecektir. Belirlenen standartlara göre, iki ayrı kategoride üretilecek İstanbul simitlerinin satış fiyatları da doğal olarak daha farklı olacaktır. Gelişmiş Batı ülke-

lerinde de izlenen bir durumdur bu; örneğin köylü mandırasında üretilen bir peynir çeşidinin fiyatının fabrikada üretilenine göre daha pahalı olmasına kimse itiraz etmez, seveni parasını öder ve alır. Ne var ki, Türkiye'de tüketicilerin genelde kalite ve lezzeti ikinci plana attıkları ve daha ucuz ürüne yöneldiği düşünülürse, geleneksel mandıra beyazpeyniri üretenler gibi geleneksel simitçilerin işinin de pek kolay olmadığı açıktır.

Geleneksel simitçilerin işinin pek kolay olmadığı ortadayken, sorunlarına ortaklaşa çözümler aramaları gerekir değil mi? Oysa, İstanbullu geleneksel simitçiler birbirleriyle kıyasıya rekabet duygusundan bir türlü sıyrılamadıkları gibi; İstanbul simidinin coğrafi işaretlerinin ve ürün standartlarının belirlenmesi yolunda ciddi bir uğraş verdiklerini, aynı zamanda geçim kaynakları olan bu kültür mirasına gerçekten sahip çıktıklarını da söylemek çok güç.

Bütün bunları bir yana bırakalım; durmadan artan maliyetlerden yakınmalarına karşın, sözgelimi un, susam, pekmez, şeker gibi temel gereksinimlerini, piyasaya göre hem daha kaliteli hem de daha ucuz fiyatlarla temin edebilecekleri bir alım-dağıtım kooperatifi kurmaya yönelik herhangi bir somut dayanışma ve örgütleşme çabaları var mı yok mu belli değil. "Aramızda şirketleşelim, güç birliği yapalım diyoruz, dinlemiyorlar. Esnafımız duyarsız" diye yakınan Sami Özer gibi geleneksel sokak simidi üreticileri yalnız kalıyor.

Geleneksel İstanbul simitçilerinin, üzerlerini örten ölü toprağından kurtulmaları için, simit standartlarının belirlenme çalışmalarının olumlu bir etkisi olacağını düşünüyoruz. Kaldı ki, böyle bir standardizasyon gerçekleşirse; biri "butik", öteki "modern sanayi" tarzı iki ayrı simit ürünü arasında sanırız ekonomik rekabet yönünden "barış içinde birlikte yaşama"nın asgari koşulları da sağlanabilir. Önemli olan, eskinin eşsiz simit lezzetinin günümüzde de tümüyle değilse bile büyük ölçüde korunmasıdır.

Kaldı ki, geleneksel damak tadından vazgeçmeyen orta ve üstü kesim tüketiciler arasında, geleneksel usulle üretilen taş fırın simidini sanayi simitlerine göre daha pahalıya almanın büyük bir sorun olmayacağı da açıktır. Nitekim, İstanbul'da günümüzde, standart dışı ekmeklere daha yüksek ücret ödeyen veya ödemeye hazır bir tüketici kitlesinin varlığı da, bu görüşümüzü doğruluyor.

Standardizasyon yönündeki çabalar fayda verip, her iki simit üretim tarzının olmazsa olmazları açıkça belirlendiği takdirde; işini iyi yapmayan, hilesine kaçan, başka bir deyişle, standarda uymayan kla-

sik tarz simit üreticileri gibi, sanayi tipi simit üretip satan Simit Evleri ya da Saraylarının da, kendi üretim standartlarına uymadıkları zaman, önce uyarılmaları, gerekirse cezalandırılmaları konusu da gündeme gelecektir elbet. İstanbul sokak simidinin bize yüzyıllardır sunduğu geleneksel damak tadının şimdilerde yaşanan maliyet ve pazarlama mazeretlerinin yanı sıra, üretim standardı ve gerekli denetimden uzak bir başıboşluğun kıskacında, giderek yitirilmesinde ne üreticilerin ne de tüketicilerin çıkarı olduğunun er geç anlaşılacağını umuyoruz.

Öte yandan, örneğin İsviçre'de, kimi büyük peynir fabrikalarının, küçük ölçekli geleneksel peynir çeşitleri üreten mandıra tipi aile işletmelerini "yedeklerine alarak" hijyenden pazarlamaya sağladıkları teknik ve mali destekle ürün kalitelerini sürdürmelerine yardım edip yerel bir kültürel zenginliğe sahip çıktıkları tarzda, bizde de önemli sanayi simidi kuruluşları harekete geçebilir:

Geleneksel sokak simidi üreten, ancak artan maliyetler karşısında kalitelerini korumakta güçlük çeken klasik simitçi fırınları ile ortaklıklara gitme, hammadde (kaliteli simitlik un, pekmez, susam...) alımında destek verme; hatta, piyasadan çekilme tehlikesi yaşayan küçük ölçekli ancak İstanbul sokak simidi ile ünlü semt fırınlarını devralıp, aynı usullerle üretimi sürdürme de, bizce denenmesi gereken seçeneklerdir. Sanayi simidi sunulan modern Simit Evleri ve Sarayları-





nın yakındaki şubelerinde, bu fırınların geleneksel sokak simidi de biraz daha yüksek bir fiyatla satılabilir. Böyle bir seçeneği değerlendirecek büyük işletme zincirlerimiz belki bu alışverişten pek bir şey kazanmasalar da, yüzyıllardan süzülüp gelerek kentin sembolü haline gelmiş İstanbul sokak simidinin hayatta kalmasına katkıda bulunmanın haklı onurunu yaşayacaklardır.

İstanbul simidinin yabancı ülkelerde de ününün yayılması açısından; güçlü bir yöresel kimliği olmayan bir ürünün küresel bağlamda İstanbul'a mal edilip tanınmasının ve gerçek bir "kent markası"na dönüşüp saygı görmesinin mümkün olmadığını fark etmekte neden bu denli gecikiyoruz ki? Simit Sarayı ve benzeri dinamik girişimci işletmelerin artık yurtdışına açılmaya başladıkları, hatta New York'un göbeğinde *bagel* ile rekabete girdikleri bir ortamda İstanbul simidinin standardının belirlenmesi konusu yaşamsal bir önem taşımaktadır.

Kaldı ki, İstanbul simidinin teknik açıdan standartlarının, başka bir deyişle, ona özgü "kalite kriterleri"nin saptanması çok zor bir şey mi? Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden İlyas Çelik, "Standart mükemmel simidin tanımlanması ancak 'tekstür analizi' ile 'rhometre' cihazları [rho = sertlik birimi, rhometre = sertlik ölçen] kullanılarak yapılacak bir dizi çalışma sonucunda mümkün olabilir" diyor. Meşakkatli olsa da çok bir çaba gerektirmiyor diye yorumlayabiliriz. Simidin standardının belirlenmesi uzay ve roket bilimi kadar karmaşık değil çünkü. İlyas Çelik'in bu sözlerini "Simit Olmadan Asla!" başlıklı yazısından aktardığımız Arman Kırım'la hemfikiriz:

"Oysa simit kadar bize ait, simit kadar mükemmel, simit kadar bizim öz markamız olan kaç tane ayrıcalıklı yiyeceğimiz var? Bugün gerçek bir simidin tarifini bile yapamıyoruz. Ustalıkları kurumsal hale getiremiyoruz. Peki kendi değerlerimize biz sahip çıkmazsak kim çıkacak?"

Sonuçta, farklı tarzlarda olsa da, genelde daha kaliteli üretim, İstanbul sokak simidine arzulanan lezzetin büyük bölümünü geri getirebilecektir. Bu gerçekleştiği takdirde, emin olun, çay ve peynir de çok sevinecek, sizlerin de damağı bayram edecektir. Simit, çay ve peynirsiz bir İstanbul hiç düşünülebilir mi?



EKLER

1- Siz de Evinizde Simit Yapmak İsterseniz

Malzeme: 1 kg "simitlik un", 20 gr yaş maya (eğer kuru maya kullanacaksanız 5 gr yeter), 15 gr tuz, su, üzüm pekmezi ve simitlik susam.

Hazırlanışı: Unu ve tuzu bir hamur yoğurma kabına koyunuz. Ortasına "havuz" yaptıktan sonra, sıcak suda erittiğiniz mayayı ve yeterince suyu katıp hamuru "kulakmemesi kıvamı"na gelene dek yoğurunuz. Mayalanması için 15 dakika kadar bekleyiniz. Ardından, elinizle hamurdan parçalar kopartıp tezgâhın üzerinde ince uzun çubuk biçiminde yuvarlayınız. Yaklaşık 20-25 cm uzunluğundaki bu çubukları (fitil) çifter çifter birbirine ekleyip burgulayarak yuvarlayınız. Sonra iki ucunu birleştiriniz ve elinizle hafif bastırarak eklenti yerlerini de yuvarlayınız.

Bir kapta, pekmez ve suyu karıştırınız. Yaptığınız halkaları bu pekmezli suyun içine batırınız ve hemen, önceden bir tepsiye döküp yaymış olduğunuz simitlik susam tanelerine her bir yanını bulayıp bir fırın tepsisi üzerine yerleştiriniz. 200 derece ısıdaki fırında 25-30 dakika tutunuz, üzerleri kızarınca dışarı alınız.

Bu soğuk pekmezlemeli tarifin dışında, bir başka tarifi daha uygulayabilirsiniz. Üstelik, burada pekmez önce simidin hamuru hazırlanırken, sonra da simitler hafif haşlanırken, iki kez sahneye çıkıyor:

Bir kapta, ılık suda mayayı erittikten sonra, kabarması için 2-3 saat bekleyiniz. Daha sonra, bu kez bir su bardağı ılık su içine, iki çorba kaşığı pekmez katıp, karıştırınız. Bir önceki tarifte olduğu gibi, bir ha-

mur yoğurma kabının içine unu döküp ortasını havuz gibi açınız. Eritilmiş maya ile tuzu ekleyiniz. Bardaktaki pekmezli sudan azar azar akıtınız ve hamuru gene "kulakmemesi yumuşaklığında" yoğurunuz. Hamuru dinlendirdikten sonra, elinizle parçalar koparıp yuvarlayarak parmak kalınlığında 10-15 cm'lik çubuklar (fitiller) haline getiriniz ve yukarıdaki tarifteki gibi simit halkalarına dönüştürünüz.

Bir tencereye, bir bardak su ve bir çorba kaşığı pekmez dökerek karıştırınız. Bir tepsiye döküp yaymış olduğunuz simitlik susam tanelerine, tenceredeki pekmezli suya batırıp çıkardığınız simit halkalarını bulayınız. Bir fırın tepsisi içine, simitleri birbirlerine yapışmayacak biçimde yerleştiriniz ve 200 derece ısıdaki fırında 25-30 dakika pişiriniz.

Ben de sıcak pekmezlemeli simit yapayım derseniz: En baştaki tarifteki gibi hazırlanan simitleri, 25-30 dakika dinlendirip daha da kabarmalarını sağladıktan sonra, bir tencerede kaynayan 3 su bardağı suya 2 su bardağı pekmez ölçüsündeki karışıma atıp, yüzeye çıkıncaya dek tutabilir, ardından susamlayıp tepsiyle fırına sürebilirsiniz.

2- Simitlik Unların Özellikleri

Simitler taş fırında odun ateşinde pişiriliyor. Ancak, pişirmeden önce, kullanılan unun da simitlik, kaliteli un olması gerekiyor. İstanbul simit üreticilerine göre, 74-76 randımanlı Trakya buğday unu en uygunu. Bu da ekmeklik unun bir kalite üstü olması anlamına geliyor. En kalitelisi olan baklava ve böreklik undan ise simit yapılmaz. Çünkü bu un, simide yaramaz; ne açılır ne de işlenebilir.

Simitlik unun daha iyi bir kabarma, daha güzel bir kızarma ve daha geç bayatlama sağlaması gerekir. "Nedir bu buğday ununun öteki özellikleri?" diye sorarsanız, sıralayalım:

Rutubet oranı, ağırlığının yüzde 14-14,5'ini geçmeyecek. Aynı şekilde, içerdiği protein oranı yüzde 12-12,5, glüten oranı ise en az yüzde 28 olmalı. Daha ayrıntılı bir liste istenirse, *Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği*'nde yer alan "simitlik un"un özelliklerine bir göz atılabilir: Protein oranı kuru maddede en az yüzde 10, kül miktarı ise en fazla yüzde 0,70 olmalı. Eğer normal ekmeklik unlarla bir karşılaştırma yapmak isterseniz; ekmeklik buğday unlarının Tip 550, Tip 650, Tip 850 olarak sınıflandırıldığını ve bu farklı tiplerin kuru maddede

içerdikleri kül oranları limitinin ise yüzde 0,55, 0,65, 0,85 olarak saptandığını belirtelim. Ekmeklik unlarda kuru maddede öngörülen protein miktarı da en az yüzde 10,5'tir.

Simitteki su miktarı ise, fırından çıktıktan 6 saat sonraki ölçümüyle, yüzde 24'ü aşmamalıdır. Tavan su miktarı örneğin francala, buğday ekmeği ve pidede yüzde 38-37'dir.

3- Simitlik Susamın Özellikleri

Anadolu'da kimi zaman halk arasında "küncü" diye de anılan susamın anayurdu Hindistan'dır. Arapçada *simsim*, Afrika-Asya dillerinde *semsem*, eski Mısır'da da *semsent* adlarıyla bilinen, geçmişi İÖ 3000'lere uzanan bir bitkinin yağlı tohumudur. Yüksek miktarda oksalik asit taşıdığı için, insan sağlığı açısından kabuğunun alınması gereken susam tohumları, yüzde 45-55 oranında yağ, ortalama yüzde 25 protein ve yüzde 14 karbonhidrat (şeker) içerir. Ayrıca kalsiyum, magnezyum, potasyum ve B vitaminleri yönünden de zengindir. Sonuçta susam, besleyici, insana enerji verici ve antioksidan özellikleriyle de sağlıklı bir gıdadır. Ünlü *Binbir Gece Masalları*'nın "Ali Baba ve Kırk Haramiler"ini kim hatırlamaz? "Açıl susam açıl!" Mağaranın kayadan kapısı açıldığında hazine ortaya çıkacaktır. Tıpkı, susam kapsülü açılınca susam tohumlarının fışkırdığı gibi... Bu çağrışım bile, susamın ne denli değerli bir yiyecek olduğunu kanıtlamaz mı?

Simit ve bisküvi yapımında kabuğu alınmış ve hafif kavrulmuş susam kullanılır. Rengi sarı/kahverengi olan simitlik susamın yağ oranı, yağ ve tahin üretiminde kullanılan, kabuğu daha açık renkli susam türüne göre daha düşüktür. Günümüz simitçileri, simitlik susamı üretici firmalardan hazır alıyorlar. Susam ağırlıkla ithal ediliyor. Dökme ham susam genelde Hindistan ve Pakistan'dan geliyor. Simitlik susam üreticisi yerli firmalar, kabuğu alınmış "ham susam"ı, pekmezleme ve fırınlama işlemlerinden geçiriyor. Susamın "rengini tutması için" pekmezleme işlemi uygulanıyor. Ancak bu işlemler de belli bir deneyim ve beceri gerektiriyor, çünkü "her usta tutturamaz". İşlenen susamlar daha sonra paketlenip simitlik susam olarak simitçilere satılıyor. Piyasadaki çeşitli markalar arasında seçimlerini yapan simitçiler ise genelde üç günde bir alım yapıyorlar; çünkü içinde pekmez olduğu için,

küflenme yapabiliyor. İthal susamla üretilen hazır simitçi susamının kilosu şu sıralar 4 TL civarında. Daha yağlı ve kaliteli yerli simitlik susamın kilosu ise 5-6 TL'ye geliyor. İthal susama göre, yerli susamın biraz daha dayanıklı olduğunu da ekleyelim.

4- Simidin Halleri

Susamlı simidi enine keserek arasına kaşarpeyniri koyup evinizdeki tost makinesine pişirdiğinizde şahane bir lezzetle karşılaşırsınız. Simit ile peynir o kadar güzel uyuşur ki. Ama susamsız simitle yapabileceğiniz kimi güzellikler de olduğunu unutmayınız.

Susamsız Simit Tiridi

Kel simit, yani susamsız simitlerden söz ederken, ayrıca tirit yapılarak lezzetli bir yemeğe dönüştüğüne değinmiştik. Dilerseniz kısa bir tarifini de verelim:

Malzeme: Böreklik un, maya, su ve tuzla yoğrulan hamurdan, sulandırılmış elma pekmezinde haşlanmış, fırında pişirilmiş taze (ya da bayat) simitler, kemik suyu, kavrulmuş kıyma, tereyağı, yoğurt ve sarmısak.

Simitlerin pişirilişi: Böreklik un ile mayalanıp yoğrulduktan sonra, hamur simit halkası haline getirilir ve 10 dakika bekletilir. Dinlenmiş hamur, içinde elma pekmezinin kaynadığı suda haşlanır, ardından fırınlanarak pişirilir.

Tiridin hazırlanışı: Büyük bir çukur tabağa, simitler küçük parçalara ayrılarak yerleştirilir. Daha önceden bir tencerede kaynatılmış olan kemik suyu doğranmış simitlerin üzerine dökülür. Sonra da üstüne sarımsaklı yoğurt ve ardından uzun süre ağır ateşte kavrulmuş kıyma yayılır, eritilmiş tereyağı da dökülerek servis edilir.

Susamsız Simit Tatlısı

Bir tencerede, yeterli miktarda suyu kaynatınız, içine çarşıdan aldığınız, bıçakla dörde böldüğünüz ya da işaretparmağı uzunluğunda

kestiğiniz susamsız simit parçalarını atınız. Hafif yumuşayıncaya dek 2-3 dakika haşlayınız. Daha sonra bir süzgeçli kepçe ile dağıtmadan, kırmadan bir servis tepsisine alınız. Üzerine bir kapta hazırladığınız şekerli şerbeti dökerek, içine çekmesini bekleyiniz. Soğuyunca servis ediniz.

Simit Dolazı

Bayatlamış simitleri kırıp ufalayınız. Tereyağında hafif kavurduktan sonra, üzerine pekmez döküp servis ediniz.

Kaynakça

ABACI, Tahir, "Ritüel ve Yemek". İstanbul: *Yemek ve Kültür*, Sayı 2, İlkbahar 2005, s. 66-76.

ABASIYANIK, Sait Faik, "Simitle Çay", *Havuzbaşı*. İstanbul: YKY, Bütün Yapıtları, 2002.

--------, "Söylendim Durdum", *Mahalle Kahvesi*. İstanbul: YKY, Bütün Yapıtları, 2002.

-------, "Kumpanya", *Kumpanya*. İstanbul: YKY, Bütün Yapıtları, 2002.

ABDÜLAZİZ Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri* (Haz. Kâzım Arısan-Duygu Arısan Güney), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları (Üçüncü basım), 2000.

AHMED CAVİD, *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ – 15. Yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü* (Haz. Seyit Ali Kahraman-Priscilla Işın). İstanbul: Kitap Yayınevi, 2006.

AHMET RASİM, *Şehir Mektupları – Seçmeler (1912-1913)* (Düz. ve Haz. Suat Batur). İstanbul: Altın Kitaplar, 2005.

----------, *Ramazan Sohbetleri* (Haz. Muzaffer Gökman). İstanbul: Kanaat Kütüphanesi, 1967.

----------, *Fuhş-i Atik (1922)*. İstanbul: Avrupa Yakası Yayınları, 2007.

AHMET REFİK, *İstanbul Hayatı*. 4 cilt. İstanbul: Enderun Kitabevi, 1988.

AKÇURA, Gökhan, *Hamini Gırtlak*. İstanbul: Everest Yayınları, 2005.

ALBAYRAK, A., SOLAK, Ülkü M., UHRİ, Ahmet, *Deneysel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı*. İstanbul: Metro Kültür Yayınları, 2008.

ALBAYRAK, Asuman, "Geçmişten Bugüne Çorum'da Yapılan Ekmek ve Benzeri Hamur İşleri" – Ahmet Uhri ve diğerleri, *Yediğimiz Ekmek*... içinde, s. 177-187.

ALUS, Sermet Muhtar, *Masal Olanlar* (Haz. Nuri Akbayar). İstanbul: İletişim Yayınları, 1997.

----------, *İstanbul Yazıları* (Haz. Erol Şadi Erdinç ve Faruk Ilıkan). İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Dairesi Başkanlığı Yayınları, 1994.

AKSEL, Sabahattin Kudret, "Hüseyin Feyzullah'ın Evlenmesi". *Gazoz Ağacı ve Diğer Öyküler*. İstanbul: YKY, 2005.

ARGUNŞAH, Mustafa-ÇAKIR, Müjgan (Haz.), *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı – Muhammed bin Mahmûd Şirvani*. İstanbul: Gökkubbe, 2005.

ARLI, Mine, IŞIK, Nermin, "Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri" – Kamil Toygar ve diğerleri, "Geleneksel Ekmekçilik, Hamurişi Yemekler". *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* içinde, s. 1-16.

ARTAN, Tülay, "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri – Değişken Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tadlar ve Tadımlıkların İzinde" (I) *Yemek ve Kültür*, Sayı 6, 2006, s. 36-62; (II) *Yemek ve Kültür*, Sayı 7, 2006, s. 48-95.

AYNURAL, Salih, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları – Zahire Ticareti (1740-1840)*. İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları, 2001.

AYVERDİ, Sâmiha, "Dert Ortakları", *Mâbette Bir Gece* (birinci baskı 1940). İstanbul: Kubbealtı Yayınları, 2001.

BAHA, A. [Ahmet], *İstanbul Etnoğrafyası – Safranbolullular – Bartınlılar*. İstanbul: Zaman Kitaphanesi, 1934.

BALINSKA, Maria, *The Bagel: The Surprising History of a Modest Bread*. New Haven: Yale University Pres, 2008.

BALTA, Evangelia, "The Bread in Greek Lands During the Otoman Rule", *Tarih Araştırmaları* dergisi (Ankara Üniversitesi Dil Tarih Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Yay.), Cilt 16, Sayı 27, 1992, s. 199-226.

BARAZ, Mehmed Rebii Hatemi, *Beylerbeyi*. Cilt 1. İstanbul: İstanbul Büyük Şehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, 1994.

BARKAN, Ö. Lûtfi, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri". *Belgeler*, IX/13, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1979, s. 1-380.

BENDER, Cemşid, *Kürt Mutfak Kültürü ve Kürt Yemekleri*. İstanbul: Melsa Yayınları, 1992.

BİLGİN, Arif, SAMANCI, Özge (Ed.), *Türk Mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.

BİRSEL, Salâh, *Kahveler Kitabı*. İstanbul: Koza Yayınları, 1975.

BOBER, Phyllis Pray, *Art, Culture, Cuisine – Ancient and Medieval Gastronomy*. Chicago: The University of Chicago Press, 1999. (Türkçesi: *Sanat, Kültür ve Mutfak – Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü* (Çev. Ülkün Tansel). İstanbul: Kitap Yayınevi, 2003.)

BOZIS, Sula, *İstanbul Lezzeti – İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000.

Büyük Larousse ansiklopedisi. "Simit" maddesi, Cilt 17. İstanbul: Gelişim Yayınları, 1986, s. 10528-10529.

ÇAĞLAR, Yaşar, *Türkçe Sözlük*. İstanbul: Ötüken Yayınevi, 2007.

ÇELEBİOĞLU, Âmil (Haz.), *Ramazannâme*. İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser, 1973.

DALBY, Andrew, *Bizans'ın Damak Tadı – Kokular, Şaraplar, Yemekler* (Çev. Ali Özdamar). İstanbul: Kitap Yayınevi, 2004.

DEMİRCİ, Mehmet, *Osmanlı'da Fırıncılık – 17. Yüzyıl*. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2008.

DERNSCHWAM, Hans, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü (1553)* (Çev. Yaşar Önen). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları (ikinci baskı), 1992.

Dondurulmuş Simit/Poğaça/Açma Üretilmesi. Gebze, Kocaeli: Türkiye Bilimsel ve Teknik Araştırma Kurumu (TÜBİTAK) Marmara Araştırma Merkezi Gıda Bilimi ve Teknolojisi Araştırma Enstitüsü Yayını, 2004.

EKSEN, İlhan, *İstanbul'un Tadı Tuzu – Saray Sofralarından Saray Yemeklerine*. İstanbul: Everest Yayınları, 2008.
ERGİN, Osman Nuri, *Mecelle-i Umûr-ı Belediye (1912-1922)*. İstanbul: Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, Cilt I, 1995.
EVLİYA ÇELEBİ, Zıllızâde, *Seyahatnâme*, I.Kitap (Haz. Orhan Şaik Gökyay). İstanbul: YKY, 1996.
EYÜBOĞLU, İsmet Zeki, *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*. İstanbul: Sosyal Yayınlar (ikinci baskı), 1988.

FAROQHI, Suraiya, NEUMANN, Christoph K. (Ed.), *Soframız Nur Hanemiz Mamur – Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* (Çev. Zeynep Yelçe). İstanbul: Kitap Yayınevi, 2006. (*The Illuminated Table, The Prosperous House: Food and Shelter in Otoman Material Culture*. Wurzburg: Ergon-Verlag and Istanbul: Deutsche Orient-Institut, 2003).

GALLATIN, Albert, (1845), "Notes on the semi-civilized nations of Mexico, Yucatan, and Central America". *Transactions of the American Ethnological Society*, Cilt 1. s. 352 ve tablo. (www.infoplease.com/biography/us/congress/gallatin-albert.html).
GEZGİN, İsmail, "Ekmeğin Antik Çağı" içinde – Ahmet Uhri ve diğerleri, *Yediğimiz Ekmek...*, s. 59 -79.
GOODS, James K., ROISUM, David R., *Winding: Machines, mechanics and measurements*. Norcross, Georgia, ABD: TAPPI Press, 2008.
GÖKTAŞ, Uğur, "Simitçiler" maddesi, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*. İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayını, 1994, Cilt VI, s. 560.
GÜZELBEY, Cemil Cahit, "Gaziantep Halk Biliminde Ekmek ve Hamurla Yapılan Yemekler" – Kâmil TOYGAR ve diğerleri, Geleneksel Ekmekçilik, Hamurişi Yemekler – *Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* içinde, s. 56- 62.
HİÇ, Vasıf, "Ayak Esnafı" maddesinde "Simitçiler, Pideciler". *Koçu İstanbul Ansiklopedisi*, Cilt III, s. 1414-1415.
HİSAR, Abdülhak Şinasi, *Çamlıca'daki Eniştemiz* (birinci baskı 1944). İstanbul: YKY, 2005.
HORNBY, Emelia Bthyna, Lady, *Kırım Savaşı Sırasında İstanbul* (Çev. Kerem Işık). İstanbul: Kitap Yayınevi, 2007.

IBANEZ, Vicente Blasco, *Fırtına'dan Önce Şark – İstanbul 1907* (Çev. Neyyire Gül Işık). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2007.
"İnce Belli Tatlı Dilli Kızıl Saçlı: Çay", *Ehlikeyf – Dünya* gazetesinin aylık dergisi, Sayı 2, Kasım-Aralık 2009.

JOHNSON, Maria, Kaneva, "Notes on Turkish Contributions To Balkan Flour Confectionery" – Fevzi Halıcı (Düz.), *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi* (25-30 Eylül 1986) içinde, s. 153-162.

KAL'A, Ahmet, TABAKOĞLU, Ahmet, AYNURAL, Salih, KARA, İsmail (Haz.), *İstanbul Ahkâm Defterleri – İstanbul Esnaf Tarihi*. Cilt I. İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı İstanbul Araştırma Merkezi Yayınları, 1997.

Kanunname-i İhtisab-ı Bursa (Osmanlıca tıpkıbasım metin ve bugünkü Türkçesi). Ankara: TSE (Türk Standartları Enstitüsü) Yayını, 1995.

KARAOSMANOĞLU, Defne, "Küreselleşen Tatlar – Mütevazı Ekmeğin Başına Gelenler". *Gastro Dergisi*, Sayı 55, Mart-Nisan 2010, s. 128-133.

KARATEKE, Hakan, T., *Padişahım Çok Yaşa! – Osmanlı Devletinin Son Yüzyılında Merasimler.* İstanbul: Kitap Yayınevi, 2004.

KAŞGARLI MAHMUT, *Divanü Lügat-it Türk* (1072), (Çev. Besim Atalay) 4 Cilt (üçüncü baskı). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 1992.

KIRIM, Arman, "Simit Olmadan Asla!". *Hürriyet* pazar eki, 5 Haziran 2005.

KİLİMCİ, Ayşe, *Fettan Vişne, Günahkâr Elma*. İstanbul: Oğlak Yayınları, 2009.

KOZ, M. Sabri (Haz.), *Yemek Kitabı*. İstanbul: Kitabevi (ikinci genişletilmiş baskı), 2003, s. 216-221.

KÖMÜRCİYAN, Eremya Çelebi, *İstanbul Tarihi – XVII. Asırda İstanbul* (Çev. Hrand Der Andreasyan). İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, 1952.

KUT, A. Turgut, "İstanbul'da Kâdirhâne Âsitânesi'nde 1906 Yılı Ramazanı İftarları" – M. Sabri KOZ (Haz.), *Yemek Kitabı* içinde, s. 159-174.

KUZUCU, Kemalettin, "Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni bir Tat Olarak Çay" içinde, Arif Bilgin, Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, s. 243-259.

KÜTÜKOĞLU, Mübahat S., *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*. İstanbul: Enderun Kitabevi, 1983.

----------, "1624 Sikke Tashihinin Ardından Hazırlanan Narh Defterleri". *Tarih Dergisi*, Sayı 34, İstanbul, 1984, s. 123-182.

----------, "1010 (1600) Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul'da Çeşitli Eşya ve Hizmet Fiatları". *Tarih Enstitüsü Dergisi*, Sayı 9, İstanbul, 1978, s. 1-85.

MAHMUD NEDİM, bin Tosun, *Aşçıbaşı (1900)* (Haz. Priscilla Mary Işın). İstanbul: YKY, 1998.

MANTRAN, Robert, *La vie quotidienne à Constantinople au temps de Soliman le Magnifique et de ses Successeurs (XVIè et XVIIè siècles*, Paris: Hachette, 1965. (Türkçesi: *XVI. ve XVII. Yüzyılda – İstanbul'da Gündelik Hayat*. Çev. Mehmet Ali Kılıçbay. İstanbul, Eren Yayıncılık, 1991.)

Meydan Larousse ansiklopedisi. "Simit" maddesi. Cilt XI. İstanbul: Meydan Yayınevi, 1973, s. 345.

MINTZURI, Hagop, *İstanbul Anıları – 1897-1940*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları (üçüncü baskı), 1998.

MOLTKE, Helmuth von, *Moltke'nin Türkiye Mektupları (1835-1839)* (Çev. Hayrullah Örs) (üçüncü baskı). İstanbul: Remzi Kitabevi, 1999.

MORYSON, Fynes, *An Itinerary...*, Cilt, I, II, III, IV (1617) – Osmanlı İmparatorluğu kentleri ve İstanbul'a ilişkin olarak, II. ve özellikle IV. Ciltler – yeni baskı, Glasgow: James Mac Lehose&Sons, 1907.

MUSAHİPZÂDE Celâl, *Eski İstanbul Yaşayışı*. İstanbul: Türkiye Yayınevi, 1946.

OĞUZ, Burhan, *Türkiye Halkının Kültürel Kökenleri*. Cilt I- II. İstanbul: İstanbul Matbaası, 1976, 1980.

d'OHSSON, Ignatius Mouradgea, *Tableau général de l'Empire Ottoman (1789)*. (Türkçe baskısı: *18. Yüzyıl Türkiyesinde Örf ve Âdetler* (Çev. Zerhan Yüksel). İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser, 1973.

ORAL, Tan, "Değişen Ağız Tadları". *Yemek ve Kültür,* Sayı 9, 2007, s. 28-32.
OZANSOY, Halit Fahri, *Eski İstanbul Ramazanları.* İstanbul: İnkılâp ve Aka Kitabevleri, 1968.

ÖGEL, Bahaeddin, *Türk Kültür Tarihine Giriş.* Cilt IV. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1978.
ÖRS, Ahmet, "Çıtır Simidin Tadı". *Sabah* pazar eki, 23 Ekim 2005.
ÖZEMRE, Ahmed Yüksel, *Üsküdar Ah Üsküdar.* İstanbul: Kubbealtı (beşinci baskı), 2007.
----------, *Geçmiş Zaman Olur ki...* İstanbul: Ötüken Yayınları, 1998.

REINDL-KIEL, Hedda, "Cennet Taamları" – FAROQHI, NEUMANN (Haz.), *Sofra-mız Nur Hanemiz Mamur* içinde, s. 55-109.
ROMANEK, Devorah, "Diaspora Identities: Jewish Bakeries and Baked Goods in London and Berlin". *Journal of Global Cultural Studies* – Cultures in Transit, No: 2008, s. 48-63. (Ayrıca bkz. www.transtexts.revues.org/index249.htlm?file=1)

SAHİLLİOĞLU, Halil, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar" (I-II-III). *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi*, 1967. (I) Sayı 1 (Ekim 1967), s. 36-40. (II) Sayı 2 (Kasım 1967), s. 54-56. (III) Sayı 3 (Aralık 1967), s. 50-53.
SAMANCI, Özge, "1900'lerde İstanbul Ramazan Sofraları". *Yemek ve Kültür*, Sayı 14, Sonbahar 2008, s. 106-113.
SAZ, Leyla, "Harem'de Yemekler" – M. Sabri Koz (Haz.), *Yemek Kitabı*, İstanbul: Kitabevi (ikinci genişletilmiş baskı), 2003 içinde, s. 216-221.
SANDIKÇIOĞLU, Tolunay, "Çivi Yazılı Belgelerden Damak Tadımıza Kalan Miras: Hititlerde Yemek Kültürü". *Yemek ve Kültür*, Sayı 15, Kış 2009, s. 48-65.
SERTOĞLU, Midhat, *İstanbul Sohbetleri.* İstanbul: Bedir Yayınları, 1992.
SEMA, Sadri, *Eski İstanbul Hatıraları* (Haz. Ali Şükrü Çoruk). İstanbul: Kitabevi, 2002.
SPERCO, Willy, *Yüzyılın Başında İstanbul* (Çev. Remime Köymen). İstanbul: İstanbul Kütüphanesi Yayınları, 1995.

ŞEHSUVAROĞLU, Haluk, Y., "Dünkü İstanbul'da Ayak Satıcıları". *Yeni Tarih Mecmuası*, Sayı 26, Şubat 1959, s. 591.
STANDAGE, Tom, *Altı Bardakta Dünya Tarihi* (Çev. Ahmet Fethi). İstanbul: Turkuvaz Kitap, 2005.

TAMER, Ülkü, "Çıtır Çıtır Gevrek Simitler". *Milliyet* pazar eki, 27 Ekim 2005.
TEZCAN, Semih, *Bir Ziyafet Defteri.* İstanbul: Simurg Yayınevi, 1998.
TIĞ, İbrahim, "Devrek'in Meşhur Simidi". *Evrensel* gazetesi, 2 Aralık 2006.
TOYGAR, Kâmil ve diğerleri, *Geleneksel Ekmekçilik, Hamurişi Yemekler – Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Yayın No: 14. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1994. *Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği.*

UHRİ, Ahmet ve diğerleri, *Yediğimiz Ekmek...* İstanbul: Metro Kültür Yayınları – Gastro Dizisi, 2010.
ULUNAY, Refii Cevad, "Eski İstanbul'da Simidler, Pideler, Fodlalar". *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*, Şubat 1962, s. 151.

ÜNSAL, Artun, *Nimet Geldi Ekine – Türkiye Ekmeklerinin Öyküsü*. İstanbul: YKY, 2001.
ÜNVER, A. Süheyl, *İstanbul Risaleleri*. Cilt I-III. İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, 1995.

WILKINSON, Kathryn, *Semboller ve İşaretler* (Çev. Seda Toksoy). İstanbul: Alfa, 2010.

YENTÜRK, Nejat, "Boyoz – İzmir'in Yaşayan ve Unutulmuş Unluları". *Yemek ve Kültür*, Sayı 6, 2006, s. 116- 123.
YORDANIDU, Maria, *Loksandra – İstanbul Düşü* (Çev. Osman Bleda). İstanbul: Belge Yayınları, 1990.
YUSUF HAS HACİP, *Kutadgu Bilig* (1069) (Çev. Reşid Rahmeti Arat). İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 2006.

Dizin

Abacı, Tahir 91
Abdülaziz Bey 69, 70, 73, 90
açkıcı 133,161
açma 28,145,
Ahkâm Defterleri 56
Ahmed Cavid 15, 17
Ahmed Vefik Paşa 18
Ahmet Ebülhayr 109
Ahmet Rasim 87, 89, 94
Ahmet Refik 44, 56
Akadca 16, 19
Akçura, Gökhan 116
akıtma 31
akutma 31
Alman fırını 179
Almanca 35
Almanya 28, 33
Altı Bardakta Dünya Tarihi 104
Alus, Sermet Muhtar 77
anasonlu simit 185
Anılar – 19. Yüzyıl'da Saray Haremi 74
Ankara simidi 128, 134, 162
apopyrias 23
Arapça 15, 16, 19, 25, 225
Arkhestratos 23
Arlı, Mine 29
Arnavut simidi 61,71
Arnavutça 31, 32
Artanı, Tülay 48
Aşçıbaşı 71,79
Athenaios 23
Aydın simidi 128
Aynural, Salih 50, 51, 53, 56
Ayvalık simidi 128, 169

bademli simit 71
bagel 28, 29, 35
bağlamak 161, 164, 200
Baha, Ahmet 81, 82
Balkanlar 24, 28, 30-31, 32
Balta, Evangelia 17
Baraz, Mehmed Rebii Hatemi 131
bazlamaç 31
bazlamaca 31
Bender, Cemşid 30
beyaz susam 184
beyazpeynir 8
Beylerbeyi 131
beze 164, 204, 206
Bilgin, Arif 43
Binbir Gece Masalları 225
Birsel, Salâh 114
Bizans'ın Damak Tadı 23
Bober, Phyllis Pray 23
böreklik un, 156, 185, 224, 226
borulu fırın 177-179
boyoz 139
Bozis, Sula 52
brezel 28
bublik 28
buhar odası 174
buharlı fırın 142, 156, 200, 211
Bulgarca 31, 32
Bulgaristan 28, 30, 31
bulgur (ince bulgur, simit) 16, 17, 19, 21
burgulama 38, 136, 157, 198, 200
buz 164, 197

camellia sinensis 103
chai–catai 104
ciambella all'anice 28
coğrafi işaretleme 127, 147, 149, 217, 218
covrigi 28
croissant 114

Çağlar, Yaşar 16
Çakmakçılar Fırını 85, 89
Çamlıca'daki Eniştemiz 85
çatal 33, 145
Çatal Külltürü 28

çatal mikser 197
çatlama 38, 136, 156, 211
çay 103-116
çay ekimi 109-110
Çay Risalesi 107, 109
çevrek 28
çiçek mayası 134, 136, 139
çift fitil 22, 38, 136, 157, 162
Çin 103, 104, 109
çöreotu 29, 185
Çorum 134, 142
çürüme 133, 137

d'Ohsson, Mouradgea 52
dakik-i has 41
Dalby, Andrew 23-24
dane-i simid 17
De Cibis 24
değirmen 59
değirmenci 59-60
Deipnosophistai 23
Demirtaş, Mehmet 45, 47, 49, 52, 63
derin dondurucu 194, 196, 207
Derleme Sözlüğü 19
devrek 28
Devrek 133
deyimler 90, 93
didon 77, 78
dinlenme odası 172, 177
doğalgazlı fırınlar 142, 156, 159, 172, 174, 176, 177, 182, 192, 196
döğürcük 16
doku 37, 38, 131, 140-141, 142, 149, 158
dolgulu simit 185, 194
dondurulmuş simit (sanayi usulü) 159, 194, 196, 197, 214
döner fırın 139, 172, 174, 200
Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi 80
dut pekmezi 133, 161, 200

ekmekçi değirmeni 59
ekmeklik un 16, 141, 156, 169, 197, 224-225
ekşi maya 21, 161
El-Bağdadi 15, 25
elektrikli fırınlar 142, 147, 159, 196, 200, 211
elleme 56
Emir Mustafa 72
eritme peyniri 90, 123, 145
Ermeni 52, 53
Ermenistan 28
Eski İstanbul Hatıraları 78, 86
Eski İstanbul Yaşayışı 85

eski kaşar 123
Eskişehir simidi 128, 132, 142, 154
evde simit yapımı 223
Evliya Çelebi 25, 51, 52, 106
Eyüboğlu, İsmet Zeki 18

falafel 27
Farsça 15
fast food 190, 191, 193, 194
fermantasyon 200, 210
Finlandiya 28
fitil 22, 37, 157, 161, 162, 164, 200, 204
fırıncı 45, 52-53, 81, 84, 136
fodla 42, 43, 44
fodula 41, 42, 43, 44, 45
Fransızca 21
Fuhş-i Atik 87, 89
Fuzuli 113

gaga 21
gahke 50
galeta 46, 80
gangal 21
Geçmiş Zaman Olur Ki 143
gevrek (Bulgaristan) 28, 31
gevrek (İzmir) 128, 136-137, 138-139
gilik 28, 29, 37
girde nan 28, 29, 35
Gıda Tüzüğü 176
gjevrek 31
glüten 38, 130, 197, 224
Göktaş, Uğur 80
gürgen odunu 56, 155, 156, 161

Hacı Mehmed İzzettin Efendi 109
halka simit 45, 46, 49, 63, 85
ham susam 158, 184, 22
Hamini gırtlak 116
hamurkar 81, 83
harci ekmek 17, 63
has ekmek 14, 17, 43, 52
Hasan Paşa Fırını 85, 86, 87, 89
Hasretini Çektiğim Üsküdar 89, 138
hassa simit fırını 43
Hedypatheia 23
Hiç, Vasıf 75, 80, 93, 121
Hicri Onikinci Asırda İstanbul Hayatı 56
hijyen 83, 136, 147, 191
Hisar, Abdülhak Şinasi 84
Hitit Mutfağı 34
Hititler 34
Hornby, Emelia Bthyna 76
hurde halka 49, 50, 63

Ibanez,Vicente Blasco 79
Işık, Nermin 29

iftariye 70, 71
iletken fırın 159, 201
ince belli cay bardağı 115
incir pekmezi 133
İran 15, 28, 142
irmik 19, 21, 24
iskemleci 60
İstanbul Anıları 1897-1940 53, 86
İstanbul Ansiklopedisi 75, 80, 121
İstanbul Değirmenleri ve Fırınları 50, 63, 86
İstanbul Etnografyası 81, 83
İstanbul Risaleleri 16, 62
İstanbul simidi 32, 147, 149, 151, 154, 155-159
İstanbul Sohbetleri 18, 85, 89, 134-135
İstanbul Tarihi – XVII. Asırda İstanbul 52
İstanbul Yazıları 77
İtalya 28
İtalyan fırın 200, 211
İzmir 123, 128, 137, 138, 139

kaak 27, 28
kaak bi sim sim 27
kaak el aşfar 27
kaba çörek 49, 61, 66
kaba simit 51, 66
kabak simidi 164
Kadı Sicil Defterleri 17, 49
Kadı Sicilleri 17, 49
kahke 27, 28, 112
Kahveler Kitabı 114
kak 13, 29
kandil simidi 169, 170, 185
Kaneva-Johnson, Maria 30, 31
kara fırın 132, 133, 134, 143, 147, 159, 164, 168, 169, 174
Karaköy fırını 85
karamelleşme 129, 131, 141, 154, 155, 175
Karateke, Hakan T. 73
Karpuz pekmezi 138
Kastamonu 45, 133, 142, 168
kaşarpeyniri 121, 123, 139, 162, 194
Katay çayı 103, 104
katkı maddesi 176
katma 31
Kaygusuz Abdal 14
kazan simidi 70, 128, 130, 132, 133, 134, 137, 138, 139, 143, 162, 172
keçiboynuzu 161
kel simit 29, 71, 154, 164, 165, 167, 168, 226
Kenzü's-Sıhhatü'l-Ebdaniyye 107
kilerci 49
kilor 29, 30
kilore 30
kirde 28, 42
Kitabü't-Tabih 15, 25
Kırım Savaşı Sırasında İstanbul 76
Kırım, Arman 146, 221
Koçu, Reşad Ekrem 75, 121, 131
Kömürciyan, Eremya Çelebi 52
kondüksiyonlu fırın 201
konveksiyon fırını *bkz.* üflemeli fırın
Konya unu 156, 161, 170, 184
koşma 21
koullourotsi 24
koulouri 24, 28
küncü 27, 225
kürekçi 133, 161, 174
Kürt Mutfak Kültürü ve Kürt Yemekleri 30
kuru buhar 201, 211
kuru simit 164
Kut, Turgut 74
Kütükoğlu, Mübahat S. 46, 49
kuzu simidi 21
Kuzucu, Kemalettin 104, 106, 110, 113

lambropsomo 28
Lehçe-i Osmanî 18
loncalı simitçiler 53-54

mahlep 27, 131, 137, 185
Mahmud Nedim bin Tosun 71, 79
Maillard reaksiyonu 38, 129, 130
Maillard, Louis–Camille 129
Maliyeden Müdevver Defterleri (1566) 43, (1642) 43, (1768) 55, (1787) 61
Mantran, Robert 106
manüel işleme 198, 200, 204
matador fırın 159
Matbah–ı Âmire 43, 48
Meksika 28, 37
meşe odunu 133, 156, 184
meyve pekmezi 155, 175
mikser 182, 197
Mintzuri, Hagop 53, 86
Mısır 25, 28, 35, 225
Moltke, Helmuth von 108
Moryson, Fynes 45
Moskov çayı 110
Muhammed bin Mahmûd Şirvani 15, 25
Musahipzade Celâl 85
Mustafa Reşid Paşa 18
Mutfak Defteri 16, 47

nân 15, 56
nan-ı âziz 17
narh 17, 42, 50, 52, 63, 64, 66
Narh Defterleri 46, 48
Nimet Geldi Ekine 21, 29, 130, 133
Nişanyan, Sevan 19
nişasta 38, 130
nohut mayası 19, 27, 32, 80, 138–139

odun fırını 56, 134, 142, 156, 168, 169, 224
okside lipid 129
Onuncu Asr-ı Hicri'de İstanbul Hayatı 44
16. ve 17. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat 106
15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı 15
18. Yüzyıl Türkiyesinde Örf ve Âdetler 52
Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri 69, 90
Osmanlı Saray Mutfağı 1453-1650 43
Osmanlı'da Fırıncılık – 17. Yüzyıl 45, 47, 63
otomasyon 198, 199

Ögel, Burhaneddin 104
Oğuz, Burhan 21, 104
Örs, Ahmet 124, 149
Özemre, Ahmed Yüksel 89, 138, 143

Padişahım Çok Yaşa! 73
Pakistan 142
pan del muerto 28, 37
pandispanya 79
papara *bkz.* tirit
paparalık simit 79
pasacı 81, 83
paskalya çöreği 33, 130, 169
pastane simidi 184
pastane susamı 173, 184
pâte à choux 32
pekmez 38, 133, 134, 137, 138, 142, 155, 161, 165, 184, 200
pekmezlemesiz simit 182
peksimet 13, 19, 29, 46, 53
poğaça 66, 79, 85, 145, 190
Portekiz 28
pretzel 28, 33, 37
protein 38, 129, 130, 224

Ramazannâme 70, 72, 106
Ramusio, Giovan Battista 104
Rebora, Giovanni 28
rhometre 38, 221
Risale-i Çay 109
Rize simidi 128, 167, 168
Romanya 28
rosca de reyes 28
rosquilha 28
Rum 19, 33, 52, 84
Rumca 19, 22
Rusya 28, 105, 107, 110

Safranbolu 81, 82, 83, 84, 133
Sahillioğlu, Halil 42
Sami 23
samidu 16, 19
Sanat, Kültür ve Mutfak 23
sanayi tipi simit 66, 142, 159, 185, 191, 197, 198, 214, 217
sandviç simit 162, 192
Saz, Leyla 74
Sefid 15
Sema, Sadri 78, 86
semeet 25, 28
semgdalis 21
semid 16, 18, 19
semidalites 19
semidi 21
semiz 16, 18
semiz ekmeği 18
semoule 21
semsem 225
sensent 225
sert un 164
Sertoğlu, Midhat 18, 85, 89, 134, 135
Seyahatnâme 25, 51, 106
seyyar simitçiler 16, 31, 52, 80, 142, 146, 151, 190, 193, 216,
Seyyid Osman Hayri Tarsusî 107
Sheng Nun 103
simid 15-16
simid halka 45, 46
simid unu 15, 46
simid–i halka 32, 45
simidin standartları 49, 53, 127, 147, 149, 217–220
simid dolazı 227
Simit Dünyası 190
simit ekmeği 19
Simit Evi 190
simit fırını 55, 61, 84, 147
Simit Sarayı 8, 189-190, 191, 192, 193, 194, 197, 198, 200, 207, 214
simit tatlısı 226
simitçibaşı 41
Simithane 190
simithane 41, 43
simitlik susam 173, 184, 200, 223–224

simitlik tuz 161, 197
simitlik un 49, 156, 224
simitmatik 216
simsim 225
siyah çay 105
sıcak pekmezleme 128, 129, 130, 131, 132, 133, 142, 154, 162, 168, 170, 224
Sırbistan 28, 30
Smiti 22
soğuk pekmezleme 129, 131, 133, 134, 142, 143, 154, 155, 159, 162, 164, 165, 172, 184
soğuk su simidi 172
sokak simidi 127,129, 138, 140, 142, 146, 149, 151, 154, 159, 190, 216, 217–221
Sözlerin Soyağacı 19
Sperco, Willy 33, 78
spiral mikser 197
Standage, Tom 104
su simidi 133
sükkeri halka 49
susam 27, 38, 43, 137, 141, 142-143, 147, 158, 161, 162, 173, 184, 200, 214-215, 225-226
susamsız simit 164, 165, 168, 226

Şam halkası 50, 51, 66, 67
Şehsuvaroğlu, Haluk Y. 78
şeker 38, 129, 130, 175, 225
şeker pekmezi 141, 155, 175
şekerpancarı 161
şerbet 141, 147, 154, 161, 168, 170, 227
şerbet simidi 70
şoklama 194, 206, 214

tablakâr 53, 60, 82, 86, 141
tam tahıllı un 182
taralli 28
taş fırın 56, 134, 142, 155-156, 159, 161, 165, 169, 174, 176, 191, 201
tatlı maya 58, 80
tava simidi 159, 170, 173, 174, 182, 184
tayinat 47, 48, 74
taze makarnalık simit 71
tek fitil 157, 162, 184
tekstür 221 *ayrıca bkz.* doku
tereyağlı simit 71, 74
Tezcan, Semih 17
tirit 29, 71, 79, 168, 226
Tiryaki Hasan Paşa Fırını 87, 89
Tokat 81, 84
Topkapı Sarayı 41, 43, 47, 74, 106
torus 35
Trabzon 13, 21
Trakya unu 156, 161, 164, 173, 197, 224
tulumpeyniri 123, 139
Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü 18
Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği 224
Türk Kültür Tarihine Giriş 104
Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 21, 104
Türkiye Mektupları 108

ufak simit 21
Ulunay, Refii Cevad 70, 71
un 15, 17, 23, 46, 59, 156, 197, 224
Un-İş Esnaf ve Sanatkârlar Derneği 84
uncu değirmeni 59
Unox 200
Uygurlar 28, 35

üflemeli fırın 159, 196, 200
Ünver, Süheyl 16, 41, 62
üretim zinciri 193, 197-206
üzüm pekmezi 138, 141, 168, 177, 184, 200, 223

vapur 132
vesirinkeli 28

Wilkinson, Kathryn 34

yaş buhar 200, 211
yaş maya 130, 139, 161, 197
Yedi Sekiz Hasan Paşa Fırını 85, 86
Yemek Kitabı 21
Yemek ve Kültür 91, 137
Yentürk, Nejat 137, 138
yeşil çay 105
yoğurma 137, 197
yumuşak un 164
Yunanca 16, 19, 21, 22
Yunanistan 24, 28
Yüzyılın Başında İstanbul 78

zymites 24

Topkapı Sarayı'ndan günümüzün simit saraylarına... İstanbul'da yaşayan, bu kente yolu düşen herkes bir şekilde üzeri bol susamlı ya da susamsız simitlerin tiryakisi olmuş, keyifle tatmıştır. Bir anda açlık bastırınca imdat niyetine, kimi zaman cebinde birkaç kuruş kalmışken yemek yerine, bütün gün çalıştıktan sonra bir taşıttan ötekine aktarma yapıp eve dönerken insanın "içi ezilince" ya da bir pazar günü sıcacık aile sofrasında kahvaltı edilirken, özenle hazırlanmış ev reçelleri ve çarşıdan alınmış güzel peynirlerin yanına, sokağın keyifli lezzetini de içeri buyur ederken, simit her zaman baş tacımızdır. Sadece geleneksel simitler mi? Kandil simitleri, şekerli simitler, şimdilerde satılmaya başlanan zeytinli, peynirli, sucuklu, sosisli, ay çekirdekli, tahıllı simitler, hatta kepekli undan yapılanlar...

Geleneksel fırınların üretimi dışında artık en son teknoloji ve modern pazarlama yöntemleriyle satışa sunulmasına karşın, simit aslında hakkında çok az şey bildiğimiz bir yiyecektir: Simit sözcüğü nereden çıkmış, simidi ilk kimler yapmış, simidin kültür tarihimizdeki yeri, geleneksel simitlerin şimdilerde yapılanlardan farkı, simit çeşitleri, üretim tekniklerinde yüzyılları kapsayan evrim ve değişmenin boyutları, simidin çay ve peynirle ilk buluşması üzerine bilgi dağarcığımızı genişletmek gerekir. Dünya gittikçe küreselleşirken ve yerel kültürel zenginliklerimizi gelecek kuşaklara aktarmanın taşıdığı önem ortadayken, nerdeyse genlerimize geçmiş simit alışkanlığımız, daha doğrusu aşkımız da ihmal edilememelidir.

Ekmek, peynir, zeytin ve yoğurttan sonra, Artun Ünsal şimdi de Orhan Cem Çetin'in fotoğrafları eşliğinde bu susamlı halkanın hikâyesini, sırlarını anlatıyor. Afiyet olsun!

ISBN 978-975-08-1853-0
25 TL
9 789750 818530