



ISSN 1304-8120 | e-ISSN 2149-2786

Araştırma Makalesi * Research Article

Bir Kent İmgesi Olarak Rize Simidi

Rize Simit as a City Image*

Fadime TIKBAŞ APAK

Dr. Öğr. Üyesi, Adıyaman Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü

fapak@adiyaman.edu.tr

Orcid ID: 0000-0002-0713-1674

Öz: Türkiye'nin uluslararası imgelerinden biri özellikle çaya eşlik etmesiyle bilinen simittir. Simidin geçmişten günümüze hem anlamı hem de yapılışıyla ilgili farklı yaklaşımlar bulunmaktadır. Rize, Giresun, Kastamonu gibi illerde susamlı simidin yanı sıra kel ya da kuru simit adlarıyla da anılan susamsız simitler yapılmaktadır. Çalışmanın konusu Rize simidi ekseninde simidin kökeni, fırın ve ustaları, satıcıları, yapılışı, toplum hayatındaki yeri, bu simitten yapılan yemekler, simidin coğrafi tescilli ürün olmaya giden süreci ve günümüzde internet siparişinin de mümkün olduğu tüketim ağıdır. Elde edilen verilerin büyük bir kısmı kaynak kişilerle yapılan görüşmeler yoluyla elde edilmiştir. Bu kapsamda otuz üç kişi ile görüşülmüş, sözlü kaynaklarının yanında yazılı kaynaklar ve internet siteleri de taranarak simidin toplum ve kültür hayatındaki yeri belirlenmeye çalışılmıştır. Rize simidine ilişkin yapılan görüşme ve taramalar bu simidin toplum hayatında ekme ve su gibi olduğunu, Rizelilerin ellerinden düşmediğini ve Rize'den gelenlerden de mutlaka bu simitten getirmeleri beklendiğini göstermektedir. Rize simidi bu bilinirliğiyle kentsel bir imgedir ancak henüz yeterince işlenmemiş bir imge olduğunu söylemek mümkündür. Simidin daha yaygın ve çeşitli biçimlerde görünür olması başarılı imgeleme çalışmalarına bağlıdır. Bunun için Rize Simidi Festivali, simit yapma ve yeme yarışması, simit yapım kursları, simit yapım aşamalarını gösteren Simit Müzesi akla gelen imge değerlendirme önerileridir.

Anahtar Kelimeler: Kentsel imge, Rize, simit

Abstract: One of the international images of Turkey is the simit served with tea. From past to present, there are different approaches regarding both the meaning and the making of the simit. In provinces such as Rize, Giresun and Kastamonu, sesame-free simit, also known as bald, dried or zucchini simits, are made in addition to sesame simits. The subject of the study is the origin of the simit in Rize, the bakery and its masters, the vendors, its production, its place in the social life, the dishes made from this simit, the process of the simit becoming a geographically registered product, and the consumption network where internet ordering is possible today. A large part of the data obtained through interviews with the source persons. In this context, thirty-three people were interviewed, and the place of the simit in social and cultural life was tried to be determined by scanning written sources and internet sites as well as oral sources. Interviews and scans about the Rize simit show that this simit is like bread and water in public life, that the people of Rize do not give up from it, and those who come from Rize are expected to bring this simit. With this awareness, the Rize simit is an city image. However, it is possible to say that it is an image that has not been sufficiently processed yet. The more widespread and various forms of the simit become visible depends on successful imagery studies. For this, Rize Simidi Festival, simit making and eating contest, simit making courses, Simit Museum are the image evaluation suggestions that come to mind.

Keywords: City image, Rize, simit

* Bu çalışmadaki veri toplama süreci, Dr. Emine ÇAKIR yürütücülüğünde başlanmış ve henüz tamamlanmamış olan "Simit Kitabı" projesi kapsamında 3-5 Ocak 2019 tarihlerinde tamamlanmış olup Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı TR Dizin Etik Kurul Kriterleri 1 Ocak 2020 tarihinde ilan edilmiştir.

GİRİŞ

İmgeler, sıkıştırılmış bilgi ve bellek depolarıdır. İmgeler aracılığıyla insanlar, mekânlar ve ürünler akılda kalıcı hâle gelir. Kentlerin imgeleri de o kentin adı geçince akla ilk gelen çağrışımlardan meydana getirilmektedir. Kent imgelerinin yereldeki bilinirliği kimi zaman ulusal çapta da kabul görmekte kimi zaman ise ulus sınırlarını aşarak uluslararası bir imge hâline gelmektedir. Türkiye'nin uluslararası imgelerinden biri özellikle çaya eşlik etmesiyle bilinen simittir.

Simit halka biçiminde, genellikle üzerine susam serpilmiş çörek olarak tanımlanmaktadır [URL 1]. Artun Ünsal "Susamlı Halkanın Tılsımı" adlı eserinde simit hamurunun mayası, yoğrulma kuvveti/derecesi, hamurun şekillendirilmesi, pekmez, susam, yağ gibi ilavelerin yapılması, yakacak ve pişirmek için özel tepsi ve tavalar gerektiğinden simidi, kent kültürünün bir ürünü olarak değerlendirir (2010: 13).

Simit sözcüğünün kökeni ile ilgili ise tartışmalar mevcuttur: Kimi araştırmacılar simidin Farsça beyaz anlamına gelen "sepid" sözcüğünden geldiğini ve İran'da beyaz undan yapılmış ortası delik çöreğe bu adı verdiklerini dile getirmektedirler. Arapça semiz veya semid sözcüğünden türeyen simidin, has beyaz un, ince bulgur, Mevlevilerin başlarındaki sikkenin üzerine sarılan pamuklu bez, minare gövdesini çevreleyen yuvarlak kesitli bir silme biçiminde yatay bilezik veyahut dal parçalarıyla yapılan bir çeşit güçlendirici kuşak şeklinde tanımlandığı da bilinmektedir (Ünsal, 2010: 15-22).

Osmanlı sarayında simidin üretildiğine dair en eski belgeler on yedinci yüzyıla aittir. Dönemin padişahı IV. Mehmed'e sunulan günlük unlu mamuller arasında simid halka da bulunmaktadır (Ünsal, 2010: 47). Bu yüzyılda simit ve simitçi esnafı, diğer unlu yiyeceklerden ve fırıncı esnaflarından ayrılmaya başlamıştır (Dikkaya, 2011: 74). Simitçilik genellikle Safranbolu ve Kastamonuluların yaptığı, özellikle Galata, Kumkapı, Samatya ve Beylerbeyi'ndeki fırınların imal ettikleri kaliteli simitlerle adını duyurduğu bir iş koludur. Bu simitlerin kalitesini belirleyen de "simidin hamurunun un, su, süt, şeker, susam ve tuzla karıştırılıp yapılması, hamur mayalanınca, parçalara ayrılıp halka biçimi verilmesi daha sonra susama batırılıp fırına verilmesidir" ama asıl kalitesini belirleyen "piştikten sonra 22 ayar Osmanlı altınının rengini alması" koşulu olmuştur (Tuna, 1998'den aktaran Özbay, 2020: 672). Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde simidin bu dönemde iki çeşit olduğu görülmektedir: Bunlardan biri "araba tekerleği kadar simitler" diğeri ise küçük "hurda simitler" dir (Dikkaya, 2011: 74). Halka-ı simid yerine sadece simit denmesine ise ilk kez on sekizinci yüzyıl kaynaklarında rastlanmakta ve simidin yirmi beş dirhem olduğu yazmaktadır (Ünsal, 2010: 49). Simit daha sonraları "Anadolu Sarması, susamlı simit, sütlü simit, makarna simidi, şerbet simidi" gibi adlarla da anılır olmuştur (Özbay, 2020: 672). 1871 yılında Pera ve Galata'da sokak yiyeceği olarak tüketildiği bilinen (Onaran, 2016'dan aktaran Özbay, 2020: 672) simit günümüzde de en çok tercih edilen sokak yiyecekleri arasındadır (Aşık Akşit, 2019: 58). Öğrencilerin doyuruculuk özelliğinden dolayı kantinden en çok aldığı yiyeceklerden biri simittir. Yabancılar Türkçe öğretmek için hazırlanan kitaplardaki metinler incelendiğinde de günlük hayatta en çok kullanılan kültürel öğeler arasında simit ve çayın yer aldığı tespit edilmiştir (Özbay, 2020: 673, 675). 2019 yılında Oxford İngilizce Sözlüğünün ekim ayı güncellemesinde, sözlüğe "simit" sözcüğü eklenmiştir. Simit sözcüğü, sözlükte "pekmez ve susamla kaplı, Türkiye menşeli bir ekmek türü" olarak tanımlanmıştır. [URL 2].

Rize, Giresun, Kastamonu gibi illerde susamlı simidin yanı sıra kel ya da kuru simit adlarıyla da anılan susamsız simitler yapılmaktadır. Çalışmanın konusu da Rize simidinin kökeni, simit fırınları ve ustaları, satıcıları, simidin yapılışı ve toplum hayatındaki yeri, bu simitten yapılan yemekler, simidin coğrafi tescilli ürün olmaya giden süreci ve günümüzde internet siparişinin de mümkün olduğu tüketim ağıdır.

YÖNTEM

Çalışma verileri sahada derleme yoluyla elde edilmiştir. Derleme yöntemlerinden görüşme (mülakat) türü uygulanmış, bu kapsamda otuz üç kişi ile görüşülmüştür. Görüşülenlerin on üçü simit satıcısı, on biri simit tüketicisi, dokuzu ise simit ustasıdır. Sözlü kaynaklarının yanında yazılı kaynaklar ve internet siteleri de taranarak simidin toplum ve kültür hayatındaki yeri belirlenmeye çalışılmıştır.

BULGULAR

Rize Simidinin Kökeni ile Fırın ve Ustaları

Bölgede simit; Rize simidi (KK-1), çatal simit (KK-2), kel simit, sade simit (KK-4), susamsız simit (KK-5), gevrek simit, çıtır simit (KK-6), kerkel (KK-8), kergeli (KK-14), kıtır simit (KK-21), haşlı simit (KK-22), haşlama simit (KK-25), kemik simit, çıplak simit, beyaz simit, köy simidi, Pazar simidi, Laz simidi, yuvarlak simit, bublik, pişmemiş simit, kuru simit (KK-26), kikiş, halaç (KK-33) adlarıyla anılmaktadır. Gevrek ve çikli de simide verilen diğer adlardandır (Küçük yıldız Gözelce, 2021: 681). Bu simit türü; kaynak kişiler tarafından Rize'ye özgü simit (KK-1), Rize'ye has bir değer (KK-2), Rize'nin olmazsa olmazı gibi bir şey, anlatılmaz yaşanır (KK-5), Rize'nin sembolü (KK-6), bağımlılık gibi bir şey (KK-4), hobi (KK-31), fakir yiyeceği (KK-3), fakirin eti (KK-29), fakirin kavurması (KK-4), fakirin tavuğu (KK-30) olarak nitelendirilmiştir. Bu nitelendirmeleri simidin Rize'yle bütünleşen yanına vurgu yaptığı gibi yiyecek kültüründe nerede durduğunu da göstermektedir.

Rize simidinin ne zamandan beri bilindiğiyle ilgili çeşitli kayıtlar mevcuttur. 5 Ağustos 1939 tarihli Rize Yerel Gazetesi'nde Rize simidiyle ilgili belediye tarafından alınan meclis kararında Rize simidinin ağırlığı, fiyatı vb. hususlara ilişkin düzenlemeler yer almıştır. İlavenen Rize simidinin mahreç işareti alma sürecinde belediyedeki görevlilerin 63-91 yaş aralığındaki kişilerle yaptıkları görüşmeler ve kaynak kişilerin bu simidi çocukluklarından beri bildiklerini söylemeleri tarihi daha da geriye götürmektedir [URL 3].

Bu çalışma kapsamında görüşülen kaynak kişiler, en eski simit fırınının Çamlıhemşin'de bulunduğunu ve dört nesildir simitçilik yapan bir aileye ait olduğunu söylemiştir. Aile savaş yıllarında Rusya'ya göç etmiş ve orada fırıncılığı öğrenmiştir. Geri döndüklerinde de mesleği Rize'ye taşımışlardır (KK-7). Simidin Rusya'daki ismi "bubrik"tir (KK-25). Rize merkezde mevcut fırınlar içindeki en eski fırın ise Kale Fırın'dır. Kaynak kişinin belirttiğine göre fırının geçmişi 40-50 yıldır (KK-24).

En eski simit ustalarından olan Baki Öztürk'ün Rize simidi ustaları Mehmet Yanmışoğlu ve Dursunali Reisoğlu'dur. Kendi simit fırınına ise 1966 yılında Rize'nin Pazar İlçesi'nde açmıştır. Yeni Şafak Simit fırını günümüzde de üretime devam etmekte, Baki Öztürk'ün torunu Haşim Öztürk simitçilik mesleğini sürdürmektedir. Öztürk'ün yetiştirdiği çıraklar arasında oğlu Refik Öztürk de vardır. Baki Öztürk, yeni şube açmaya karşıdır. Ona göre bir iş, tek tipte ve bir yerde yapılmalıdır (KK-25).

Baki Öztürk'ün aktardığına göre Pazar ilçesinde kendisinden önce de Rize simidi yapanlar vardır. Bu ustalar arasında Öztürk'ün "Rusya ustaları, en eskiler onlardı" diyerek işaret ettiği Murat Akın Rusya'da simit yapmayı öğrenmiştir ve cumartesi günleri bir kovayla bu simitten yapıp satmıştır. Söz konusu yıllarda ilçede on bir fırın vardır ve 300-400 Rize simidi yapılır (KK-25). Hâlihazırda on beşi il merkezinde olmak üzere yirmi beş Rize simidi fırını vardır ve bu fırınlarda yaklaşık 80-100 bin civarında simit üretilmektedir [URL 4]. Her bir simit fırınının günlük simit satışı 8000-15.000 arasında değişmektedir (KK-22, KK-26).

Refik Öztürk'ün, babası Baki Öztürk hâricinde usta olarak saydığı kişiler Bekir ve Ahmet Ustalardır (KK-30). Kaynak kişiler mesleğin zorlukları arasında çırak bulmanın kolay ancak on beş gün çalışıp işi bıraktıkları için yetiştirmenin güç olduğunu dile getirmişlerdir (KK-33). İzin gününün olmaması (KK-7), gece mesaisi (KK-20), sadece hamuru makinenin yoğurması geriye kalan tüm aşamaların tek tek insan eline bakması (KK-21), yağmurun başa yağıp, güneşin sırta vurması (KK-23), simit yapımının tüm aşamalarının ayrı uzmanlıklar istemesi ve iş saatlerinin uzun olması (KK-26) mesleğin diğer zorluklarıdır.

Simit daha çok fırının kendi tezgâhında satılmaktadır. Bakkal ve marketlere gönderilen simitler, poşette birbirini ezmesin diye ipe dizilmektedir (KK-20). Her fırının kendi renk ipi vardır ve müşteriler de bu renklerden hangi simidin hangi fırına ait olduğunu bilmektedir (KK-25). Şehir dışından gelen talepler kargo ya da otobüsler aracılığıyla karşılanmaktadır (KK-2). Kargolarda yüzük simit kolileri kullanılmaktadır (KK-32). Amerika'ya bile simit gönderilmiştir (KK-25). Japonya'dan simit yapımını öğrenmek için gelenler olmuş ve örnekler almışlardır (KK-20). Daha önce Rize'de görev yapanlar görev süreleri bittikten sonra da simit siparişi vermeye devam etmektedir (KK-22). İnternet sitesinden de simit satışı vardır ancak internette ziyade telefonla sipariş verilir (KK-21).

Simit arabalarında da simit satılmaktadır. Gezen ya da sabit duran arabalarda, satıcılar simit satarken bağırmaı tercih etmez (KK-2, KK-3). Simit satıcılarıyla yapılan görüşmelerde simitçiler rüyalarında bile simit kolisi yaptıklarından, simit sattıklarından bahsetmiş; sokak simitçiliği ve camekân simitçiliğinin birbirini etkilemediğini söylemişlerdir. Arabayla sabit yerlerde yapılan satışın İstanbul'daki simit arabalarından örnek alındığı belirtilmiştir (KK-2, KK-3). Simit arabalarına nazar boncuğu, bayrak (KK-4), besmele, bereket ayeti (KK-18) asılmaktadır. Kaynak kişiler, meslek olarak ise arabalı simitçiliği karışan olmadığı, kendi başlarına oldukları için tavsiye etmiştir (KK-3). Arabalı simitçilik kendi masrafını çıkaran bir iş (KK-3) ve daha çok emeklilere göre bir uğraş olarak nitelendirilmiştir.



Şekil 1. Simit satış vitrini



Şekil 2. Simit arabası

Ramazan ayında (KK-7) ve dinî bayramlarda (KK-20) simit satışı olmaz. Sadece Ramazan'ın son haftası Ramazan sonrasına hazırlık olması için 1000-2000 tane yapılır (KK-30). Geçmişte 1 Ocak'ta da simit satışı yapılmazken günümüzdeki bu uygulama devam etmemektedir. Pazar günleri ise izin günüdür. Simit ustası Baki Öztürk, pazar gününü tatil olarak kendisinin ilan ettiğini sonradan gelenlerin de bunu devam ettirdiğini söylemektedir (KK-25).

Rize Simidinin Yapılışı

Rize simidi yapımında kullanılan araç gereçler; hamur yoğurma kazanı, bıçak, terazi, örtü, haşlama pasası, haşlama kazanı, pekmezli su kazanı, kepçe, kurutma pasası ve fırın küreğidir. Yapılışı ise şu şekildedir: Hamurhane ekibi un, su, tuz ve mayayı yoğurur. Hamuru keser. Simidin hamur hâli 60, pişmiş hâli 50 gramdır. Bu ölçülere göre hamur teraziyile tartılıp kesilir. Daha sonra hamur işlenir. İşlenmeden kasit hamuru uzun çubuklar hâlinde açmak ve sonra da yuvarlak hâle getirmektir. Hamuru, uzun çubuklar hâline getirmeye fitilleme de denir. Fitilleme ne kadar düzgün olursa simit de o kadar düzgün işlenir. Yuvarlanmaya hazır fitillenmiş hamurların her tarafı eşit olmalı, içinde boşluk olmamasına dikkat edilmelidir. Yuvarlanan hamurlar, hamur dinlendirme tahtası anlamına gelen pasalara dizilir. Pasaya bakıldığında hamurların hepsi aynı hizada olmalıdır. Pasaların üzerindeki örtü hamuru nemli tutması için pamuklu seçilmemelidir. Pasalarda hamur, mayaya bekletilir. Hamurhane ekibinde hamur yoğurucu, kesici, işleyici ve dizici vardır:



Şekil 3. Hamur yoğurma makinesi



Şekil 4. Hamur kesme işlemi



Şekil 5. Hamur fitilleme işlemi



Şekil 6. Dinlenmeye bırakılmış hamurlar



Şekil 7. Pasalarda dinlenen hamurlar

Bundan sonraki aşama pişirme ekibinin görev alanındadır. Bu sırada sular hazırlanır. Suların biri kaynamış haşlama suyu diğeri ise üzüm pekmezli sudur. Mayalı yuvarlanan hamur sıcak su haşlama kazanına atılır. En çok dinlenen haşlamaya alınır. Haşlama kazanına atılan hamur yukarıya doğru çıkar. Bir iki tur çevrilerek haşlandıktan sonra simit, renk vermesi için pekmezli soğuk suyun olduğu kazana atılır. Buradaki ölçü bir çay bardağı pekmeze 10 litre sudur. Bu su başlangıçta soğuktur ancak haşlama suyundan hemen sonra simitler buraya atıldığı için zamanla ısınır. Su çok ısınırsa suya soğuk su eklenir. Bu işlemden sonra yeniden pasalara dizilen simitler küreğe yapışmaması için bir dakika kadar kurumaya bırakılır. Kuruduktan sonra kürekle odun ateşiyle yakılan taş fırına gönderilir. Pişme derecesi 250-260 derece olmalıdır. 250 derecenin altına düşerse hamur kurur, 300 olursa yanar. Pişirme ekibinde haşlayıcı ve pişirici-ocakçı vardır:



Şekil 8. Haşlama ve pekmezli suya batırma işlemi



Şekil 9. Pişirme işlemi



Şekil 10. Fırından taze çıkan simitler

Söz konusu aşama ve işlerde çırak, kalfa ve ustanın sorumluluk alanları belirlenmiştir: Çıraklar etrafı temizler, ustanın yönlendirmesiyle hamur kazanına un döker, işlenen hamurları pasalara dizer, pişenleri tezgâha dizer. Bu aşamaları geçtikten sonra hamur kesme, işleme ve haşlama basamakları gelir. Bu aşama kalfalık aşamasıdır. Ustalık ise hamurda nerede hata olduğunu anlamak ve kıvamını ayarlamaktadır (KK-20, KK-21, KK-22, KK-25, KK-26, KK-28, KK-29, KK-30).

Rize Simidinin Toplum Hayatındaki Yeri

Simit tüketicileri arasında belli bir ayırım göze çarpmamaktadır. Sabahları esnaf yoğunluğu nedeniyle erkekler (KK-1), gün içinde okula giden çocuklar ve tezgâhtan daha çok kadınlar almaktadır (KK-19). Lokantaya gidip karnını doyuramayanlar da simidi tercih etmektedir (KK-6). Kaynak kişiler simit satışlarının yazın gurbetçilerin hem gezmeye hem çay toplamaya gelmeleri nedeniyle arttığını, kışın ise azaldığını söylemektedir. Ayrıca çay toplama dönemi bitince Rize'den dönen yolcular sayesinde de satışlar artmaktadır (KK-1, KK-3, KK-4). Rize'den dönenen ya da gelenden mutlaka bu simit beklenmektedir (KK-15). Şehir ya da yurt dışına giderken en az elli tane satın alınmaktadır (KK-5). Gurbettekiler simidi özlemle, koklayarak yemektir (KK-12). Yazın denize (KK-9) ve yaylaya giderken de simit götürülmektedir (KK-19). Gün içinde satışlar sabah saatlerinde artmaktadır (KK-1), akşam saatlerinde de bir artış görülür ancak sabahki satış yakalanmaz (KK-19). Simidinin her öğün (KK-5) hatta yemekten sonra bile (KK-4) yendiğini söylemek mümkündür. Simit genellikle ara öğün olarak da tercih edilmektedir (KK-27). Bir nevi atıştırmalıktır (KK-16). Simidinin en rağbet gören eşlikçisi kaynak kişilere göre çaydır. Simit ve çay ikilisine kaşar peynirin eklendiği de sıklıkla görülür (KK-1, KK-2, KK-3). Tulum peyniri, zeytin (KK-21), mandalina (KK-20), portakal (KK-25) simide eşlik eden diğer yiyeceklerdir. Simidi çaya batırıp yiyen de vardır (KK-6). Simit, öğlen öğünü olarak yeniyorsa ayran tercih edilir (KK-11). Uzatılan simit geri çevrilmez (KK-7). En son simidi kimin yiyeceği ve kaç tane yiyeceği bir yarış konusudur (KK-7). Bir oturuşta yirmi simit yiyen bile vardır (KK-21). Simit yemeye başlayan bırakmakta zorlanır (KK-28). Simit, mide ağrısı (KK-4) ve yanmasına iyi gelir (KK-21), midenin suyunu alır (KK-13). Ancak içindeki tuz ve pekmez tansiyon ve şeker hastaları için zararlı olabilmektedir (KK-33). Diş çıkarma çağındaki çocuklara da dişlerini kaşması için plastik diş kaşiyıcı yerine bu simit verilmektedir (KK-17).

Rize Simidinden Yapılan Yemek ve Tatlılar

Simit evlerde fırınlanarak ısıtılıp yenir (KK-10). Rize dışında yaşayanlar simit bayatlayınca tost makinesinde üzerine yağ sürerek simidi kızartıp kahvaltıda yer (KK-7) Kimileri dondurucuda saklar. Sabahleyin kahvaltıda tost makinesinde kızdırarak ya da süzgeçte su buharıyla yumuşatarak tüketirler (KK-23)

Kuruyan simit yoğurt ve sarımsakla karıştırılarak mantı gibi yenir (KK-21). İskendere benzer şekilde yağ ve domates sosuyla yendiği de belirtilmiştir (KK-33).

Simitten tatlı yapılır. Bu tatlının tarifi şu şekildedir: Simit ıslatılarak fırına verilir. Üstündeki pekmezden dolayı simit fırında kabarıp. Üzerine baklava şerbeti dökülür. Bunu yapmak için bayat simit alanlar da vardır (KK-6).

Bir başka tarifte ise bayat simitler parçalara ayrılır ve kızarıncaya dek fırında bırakılır. Daha sonra fırından çıkarılarak üzerine şerbet ve fındık dökülür (KK-18). Soğuduktan sonra üzerine fıstık döken de vardır (KK-29).

Bir Kent İmgesi Olarak Rize Simidi

Rize simidi Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından oluşturulan Türkiye Kültür Portalı'nda Rize'ye gidenlerin denemesi ve Rize'den dönerken yanlarında seyahat hediyesi/hatırası olarak alabilecekleri seçeneklerden biri olarak gösterilmiştir [URL 5]. GASTRORİZE Günleri'nin afişinde de bu imgeye yer verilmiş, simidinin yemek kültüründeki yeri belirginleştirilmiştir [URL 6]:



Şekil 11. GASTRORİZE afişi

Rize simidi 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 24.01.2019 tarihinde coğrafi işaret olarak tescil edilmiştir [URL 7]. Bölgede tescil hazırlıkları esnasında belediye görevlilerince yapılan mülakatlarda Rize simidinin zaten bilindiği, tescile gerek olmadığına dair tepkiler verilmiştir (KK-7). Coğrafi işaret, benzerlerinden farklılaşmış ve bu farkın da yöreye borçlu olduğu ürün anlamına gelmektedir. Coğrafi işaretler menşe adı ve mahreç işareti olarak iki türdür: Menşe adı, kapsamı/sınırı belli bir yöre, bölge veya istisnai durumlarda ülkeden kaynaklanan, asli unsurlarını bu coğrafi alana özgü unsurlardan alan üretimi, işlenmesi ve diğer bütün aşamaları bu sınırlar içinde gerçekleşen adlardır. Mahreç işareti ise kapsamı belli, belirgin bir niteliği ve özelliğiyle o alanla bütünleşen, üretimi, işlenmesi ve diğer aşamalarından en az birinin belirlenen alan kapsamında yapıldığı ürünlerdir [URL 8]. Coğrafi işaretleme mahreç işareti doğrudan coğrafi adlar kullanılmalı, coğrafi olmayan, ikonik semboller, kelimeler veya ifadeler kullanılmamalıdır. Ürünle alan birbirleriyle bağlantılı olmalıdır (Temizkan vd., 2021: 231). Coğrafi işaretin kent imgeleriyle doğrudan bir bağı vardır. “Buranın neyi meşhurdur?” sorusu bir bakıma kentsel ve ulusal imgeleri öğrenme, tanıma, deneyimleme ve bunu bir ya da birkaç unsurla anılaşırma ve gösterme isteğini ifade etmektedir (Özdemir, 2012: 108). İmgeler, yangında ilk kurtarılacaklar listesinin başında gelir ve seçilmiş, meşhurlaşmış, işlenmiş ve üzerinde uzlaşmış kültürel verimler olarak açıklanabilir (Oğuz, 2013: 77). Küreselleşme karşısında gelenek kökenli kent imgeleri, kültürel direnç noktalarından birini oluşturur ve “kentlerin dili” olarak konuşur (Avcı, 2021: 272-273). Rize simidi tescilli bir coğrafi işaret olmanın yanında aynı zamanda Rize’nin bir kent imgesidir de. Bu nedenle Rize içindeki satışının ve öneminin yanında Türkiye’nin her yerine internet siparişiyle gönderilmekte, adına internet siteleri ve sosyal medya hesapları açılmakta, videolu tariflere konu olmaktadır [URL 9].

Dijital kültür unsurlarından internet sözlüklerinde de Rize simidi doyurucu, susamsız ve sert oluşu özellikleriyle konu edilmiştir. Bu sertlik kimi zaman mizah malzemesi de olmuş, bir ekşi sözlük yazarı Rize simidi yemenin çene kaslarını kuvvetlendirdiğini yazmıştır. Başlayınca bırakılmadığı ve fırından yeni çıkanının bir başka olduğu da dile getirilmiş, simitten çok daha fazlası olan bir yiyecek türü olarak tanımlanmıştır. Hakkında en son 11 Kasım 2021 tarihinde bir girişin yapıldığı ve toplam beş sayfalık girişin bulunduğu Rize simidiyle ilgili Ekşi Sözlük’te yazılanlardan kimileri şu şekildedir:

“Meşhur olunmasının istenmediği yiyeceklerden biridir. Bırakın meşhur olmasın, sadece Rizeliler bilsin sonra tadı bozuluyor fakat canı çok isteyen arkadaşlara kargo parasını karşılamaları durumunda 20 taneye kadar bedava yollayabileceğim simittir.”

“Fırından çıkar çıkmaz yenmelidir. Ben bu simidi bildiğin diş kıran zamanlarında yemiştım hep. Sert olması dışında gene tadı güzeldi ama sıcak sıcak bambaşka bir şeye dönüşüyor.”

“Fiyatı konusunda hâla kesin bir bilgiye ulaşamadığım simit. Poşetlere koyup satıyorlar, önceki günden kalmalarını daha ucuza satıyorlar, daha eskilerini daha da ucuza satıyorlar. Rize merkezde her noktada var bunlardan, ekmekten çok satış noktası var ve her tezgâhta milyonlarca adet var. Bunları kim yiyor, sorusu buraya her geldiğimde beynimi kurcalamakta.”

“Tuhaf simit gerçekten. Tatsız tuzsuz demişler, doğrudur öyle gibidir öyle gelir amma velakin aşırı lezizdir. Sert gibidir, ısırıp koparıırken bile zorlanıldığı olur ama bence sert de değildir, hatta zaman zaman bir tür diş çene egzersiz aracı da olabilecek meditatif bir besin desem başım ağrımaz. Sadeliğin,

derine indikçe ulaşılan lezzetin midenin her hâline ayrı uyumlanabilen, akça pakça, mini mini, sevimli, daire, susamsız, özlenen hâlidir.”

“Tazeyken damağa yapışan, bayatken şakak ağırtan namütenahi kemirgeç” [URL 10].

Bir başka katılımcı sözlük olan Uludağ Sözlük'te ise Rize simidiyle ilgili daha az giriş yapılmıştır. Yazılanlardan bazıları şu şekildedir:

“20 kuruşluk fiyatıyla öğrenci yiyeceği sıfatını hak etmektedir.”

“Gurbet ellerde özlenendir.”

“Rize’de meşhur olan neredeyse her sokak başında satılabilecek güzel bir simit çeşididir” [URL 11].

Dünya Sözlük'te ise Rize simidinden şu şekilde bahsedilmiştir:

“Susam derdi olmayan, bileziği andıran simittir. Başka illerde var mı bilemiyorum, yalnızca Rize’de gördüm. Bir vesile ile yolu Rize’ye düşeceklerden ilk sipariş ettiğim şeydir. Üzerinden birkaç gün geçse bile fırına atıp sıcak sıcak yenebilir. Koklarsın, köy kokar.”

“Fırından yeni çıkmış simidi, kaşar peyniri ve Ziraat Çay bahçesindeki çay ile Rize manzarasına karşı yemek, herhalde insanın başına gelebilecek en güzel hâllerden biridir.” [URL 12].

Simidin sözlüklerde karşılık bulan tanımlama ve değerlendirme yazıları yereldeki tanım ve değerlendirmelerle uyumaktadır.

TARTIŞMA ve SONUÇLAR

Simit, Türk toplum ve kültür hayatında önemli bir yere sahiptir. Kimi zaman acıkanın karnını doyurur kimi zaman bir dost sohbetine eşlik eder. Simidin Türkiye’deki çeşitlenmelerinden biri de susamsız ve sert özellikteki Rize simididir. Rize simidinin yapılışı, elde edilen bilgiler ışığında 1930’lu yıllara dayanmaktadır. Simit o günden bu yana artan bir rağbet görmektedir ancak geleneksel mesleklerin genelinde dile getirilen çırak bulma sorunu Rize simidi ustalığında da söz konusudur. Bunda çalışma sürelerinin uzunluğu ve şartlarının ağırlığı etkilidir. Rize simidi yapımında teknolojik alet ve makinelerin sadece hamur yoğurmada kullanılması geriye kalan tüm işlerin insan eliyle yapıyor oluşu çırak bulma sorunuyla birlikte düşünüldüğünde mesleğin geleceği için bir tehlike oluşturmaktadır.

Bu tehlike Rize’nin kent imgelerinden birine dair olduğu için daha da önem kazanmaktadır. Rize’de yiyecek olarak tüketilmesi ve bir afişe görsel olması dışında Rize simidiyle ilgili herhangi bir imgelemenin olmadığı görülmüştür. Bu noktada Cafer Özdemir’in bir kent imgesi olarak Bafra nokulu bağlamındaki önerileri Rize simidi için de geçerlidir: Kent merkezinin girişinde veyahut kent meydanında Rize simidini anımsatacak heykel, maket ve temsiller, en güzel simit yapanın ve en çok simit yiyenin ödüllendirileceği “Rize Simidi Festivali”, otobüs ve uçak yolculuklarında Rize simidi ikramı, anahtarlık, magnet gibi hediyelik eşyalarda Rize simidinin kullanılması (2021: 107-111) bu önerilerden bazılarıdır. Bunların yanında Simit Sarayı benzeri bir yapılanmanın Rize simidi için de düşünülmesi, simit yapım aşamalarını gösteren ve müze ziyaretçilerin de yapmayı deneyebilecekleri bir Rize Simidi Müzesi’nin kurulması, müze çıkışında Rize Simidi Tadım ve Satış Merkezi’nin bulunması, halk eğitim ve belediye bünyesinde açılacak kurslarla Rize simidi yapımının öğretilmesi de akla gelen diğer önerilerdir. Tarihî Rize simidi fırınlarının tur programlarına alınması, Rize simidi fırın ve ustalarının hikâyelerinin derlenmesi, bu hikâyelerin hem yayımlanması hem de şehir merkezinde ve ana meydanlarda kronolojik olarak resmedilmesi, park ve meydanlara Rize simidi ustalarının adının verilmesi de düşünülebilir. Bunun yanında çocukların rağbet gösterdiği mobil mutfak oyunlarına simit yapımının da bir oyun olarak tasarlanıp eklenmesi Rize simidinin küçükten büyüğe bilinirliğini arttıracak ve aktarım nesiller boyu devam edecektir. Zikredilen önerilerin hayata geçmesi henüz işlenmemiş hâlde olduğu tespit edilen Rize simidini farklı bağlamlarda daha görünür kılacaktır.

KAYNAKÇA

Asker, A. (2011). Küresel - yerel etkileşimi: yerelin dönüşümü olarak simit sarayı örneğinde simidin "fast - food"laşması. *Erciyes İletişim Dergisi*, 2(1), 88-104.

Aşık Akşit, N. (2019). Yerli turistlerin sokak yiyeceklerine yönelik tutumlarının belirlenmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 47-61.

Avcı, C. (2021). Kaşar: ekolojik bir kent imgesi örneği. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, (9), 259-276.

Dikkaya, F. (2011). Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde simit ve simitçiler. *Millî Folklor*, 23(92), 72-76.

Küçükyıldız Gözelce, D. (2021). *Türk sofrası kültürü ve Rize örneği*, [Yayımlanmamış doktora tezi]. Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi.

Oğuz, Ö. (2013). *Küreselleşme ve uygulamalı halk bilimi*. Ankara: Akçağ Yayınları.

Özbay, G. (2020). Ulusal ve uluslararası platformda gastronomik kimlik unsuru olarak simit. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 670-683.

Özdemir, C. (2021). Bir kent imgesi olarak Bafra nokulu. *Erdem*, (81), 93-120.

Özdemir, N. (2012). *Kültür ekonomisi ve yönetimi*. Ankara: Hacettepe Yayınları.

Temizkan, S. P.- Cankül, D. - Kaya, S. (2021). Coğrafi işarete aday gastronomik bir değer: Eskişehir simidi . *Turizm Akademik Dergisi*, 8(2) , 229-241.

Ünsal, Artun. (2010). *Susamlı halkanın tılsımı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

İnternet Kaynakları

URL 1: <https://sozluk.gov.tr/>, Erişim Tarihi: 10.09.2022

URL 2: <https://www.trthaber.com/haber/yasam/kahvaltilarin-vazgecilmezi-simit-oxford-sozlugune-girdi-436866.html>, Erişim Tarihi: 10.09.2022

URL 3: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/6793f173-5d88-43d2-8477-11e6e830efd2.pdf>, Erişim Tarihi: 10.09.2022

URL 4: <https://www.aa.com.tr/tr/gundem/tescilli-rize-simidi-internet-siparisiyle-turkiyeni-n-her-yerine-gonderilecek/2440743>, Erişim Tarihi: 10.09.2022

URL 5: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/rize/nealinir/rize-simidi>, Erişim Tarihi: 10.09.2022

URL 6: <https://twitter.com/gastrorizefest/status/1560944746763264001/photo/1>, Erişim Tarihi: 10.09.2022

URL 7: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/6793f173-5d88-43d2-8477-11e6e830efd2.pdf>, Erişim Tarihi: 10.09.2022

URL 8: <https://rize.ktb.gov.tr/TR-256611/cografi-isaret-ve-geleneksel-urun-adi-korumasi-na-iliski-.html>, Erişim Tarihi: 10.09.2022

URL 9: <https://www.aa.com.tr/tr/gundem/tescilli-rize-simidi-internet-siparisiyle-turkiyeni-n-her-yerine-gonderilecek/2440743>, <http://rizesimidi.net/>, <https://www.instagram.com/rizesimidi/>, <https://www.youtube.com/watch?v=-6nr1kvSBE>, Erişim Tarihi: 10.09.2022

URL 10: <https://eksisozluk.com/rize-simidi--1759052?p=5>, Erişim Tarihi: 10.09.2022

URL 11: <https://www.uludagsozluk.com/k/rize-simidi/>, Erişim Tarihi: 10.09.2022

URL 12: <https://dunyasozluk.com/rize-simidi.html/13628>, Erişim Tarihi: 10.09.2022

Kaynak Kişiler

- KK1: P. A., Rize, 23, Üniversite mezunu, Simitçi. [03.01.2019 Rize, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK2: A.V., Trabzon, ?, İlkokul, Simitçi. [03.01.2019 Rize, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK3: Ü. Y., Rize, 40, İlkokul, Simitçi. [03.01.2019 Rize, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK4: H.Y., Siirt, 53, İlkokul, Simitçi. [03.01.2019 Rize, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK5: Y. T., Rize, 55, İlkokul, Simitçi. [03.01.2019 Rize, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK6: E. A., Rize, 76, İlkokul, Simitçi. [03.01.2019 Rize, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK7: M. O. Rize, 32, Rize, Lisansüstü, Belediye İşçisi. [03.01.2019 Rize, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK8: M. A., Rize, 34, Üniversite, Simitçi [03.01.2019 Rize, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK9: A.H., Rize, 48, Ortaokul, Ev Hanımı. [04.01.2019 Rize-Pazar, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK10: G. K., Rize, 58, İlkokul, Ev Hanımı. [04.01.2019 Rize-Pazar, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK11: M. B., Rize, 62, İlkokul, Ev Hanımı. [04.01.2019 Rize-Pazar, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK12: L. B., Rize, 50, Rize, Eğitimi Yok, Ev Hanımı. [04.01.2019 Rize-Pazar, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK13: N. Y., Rize, 50, İlkokul, Ev Hanımı. [04.01.2019 Rize-Pazar, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK14: F. A., Rize, 47, İlkokul, Ev Hanımı. [04.01.2019 Rize-Pazar, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK15: Y. M., Rize, 46, İlkokul, Ev Hanımı. [04.01.2019 Rize-Pazar, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK16: E. Y., Rize, 23, Lise, Ev Hanımı. [04.01.2019 Rize-Pazar, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK17: A. A., Rize, 37, İlkokul, Ev Hanımı. [04.01.2019 Rize-Pazar, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK18: O. H. Rize, 60, İlkokul, Simitçi. [04.01.2019 Rize, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK19: B. H., Rize, 78, İlkokul, Simit Ustası. [04.01.2019 Rize, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK20: E. N. Rize, 36, Rize, Ortaokul, Simit Ustası. [04.01.2019 Rize, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK21: M. B. Artvin, 33, İlkokul, Simit Ustası. [04.01.2019 Rize, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK22: A. T., Artvin, 48, Lise, Simitçi. [04.01.2019 Rize, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK23: İ. Ç., Trabzon, 56, Önlisans, Simitçi. [04.01.2019 Rize, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK24: O. T., Rize, 50, İlkokul, Büfeci. [04.01.2019 Rize, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK25: B. Ö., Rize, 79, İlkokul, Simit Ustası. [04.01.2019 Rize-Pazar, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK26: H.Ö., Rize, 30, Lise, Simit Ustası. [05.01.2019 Rize-Pazar, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK27: M. B., Rize, 52, Üniversite, Sigortacı. [05.01.2019 Rize-Pazar, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK28: Ö., B., Rize, 35, İlkokul, Simit Ustası. [05.01.2019 Rize-Pazar, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK29: Ş. İ., Rize, 42, ilkokul, Simit Ustası. [05.01.2019 Rize-Pazar, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].
- KK30: R. Ö., Rize, 45, ilkokul, Simit Ustası. [05.01.2019 Rize-Pazar, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].

KK31: Z. N., Rize, 55, Lise, İşletme Müdürü. [05.01.2019 Rize-Pazar, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].

KK32: L. H. Rize, 40, Lise, Simit Ustası. [05.01.2019 Rize-Pazar, Derleyen Fadime Tikbaş Apak].

KK33: B. H., Rize, 56, İlkokul, Simitçi. [05.01.2019 Rize-Pazar, Derleyen Fadim Tikbaş Apak].