

---

Yılmaz, Ç., (2023). Kitap Tanıtımı – Simidimde Susamsın  
Gastromilliyetçilik, Yumuşak Güç, Bellek, Ankara Simidi Yaz.: Çakır, E., *Folklor  
Akademi Dergisi*. Cilt:6, Sayı:3, 1507 – 1510.

**Makale Bilgisi / Article Info**

Geliş / Received: 04.09.2023

Kabul / Accepted: 10.11.2023

**Kitap İnceleme / Book Review**



**SİMİDİMDE SUSAMSIN GASTROMİLLİYETÇİLİK, YUMUŞAK  
GÜÇ, BELLEK, ANKARA SİMİDİ**

Çağla YILMAZ\*

Emine ÇAKIR, *Simidimde Susamsın Gastromilliyetçilik, Yumuşak Güç, Bellek, Ankara Simidi*.  
Ankara: Grafiker Yayınları, 2023, 361 sayfa.

---

\* Dr, cyilmaz061@gmail.com , ORCID: 0000-0002-1525-1000

Emine Çakır'ın kaleme aldığı *Simidimde Susamsın Gastromilliyetçilik, Yumuşak Güç, Bellek, Ankara Simidi* adlı çalışma folklor disiplini kapsamında yeni bir konuya eğiliyor ve halk için klasik olsa da halk bilimciler için göz ardı edilmiş bir öge olan “simit” ve “simitçilik”i güncel ve popüler bir bakış açısı olan gastromilliyetçilik ile harmanlayıp okuyucuya sunuyor. Lisans eğitimini edebiyat alanında tamamladıktan sonra lisansüstü çalışmalarını Türk halk bilimi alanında sürdüren yazar çalışmalarını Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Türk Halk Bilimi Bölümü Toplumsal Uygulamalar Anabilim dalında sürdürmektedir. Söz konusu çalışma beş yıllık bir alan araştırması ve literatür taramasının ardından kitap haline getirilmiştir. Doç. Emine Çakır'ın 2018 yılından beri üzerinde çalıştığı konu, 2023 yılında kitaplaşmış ve okuyucu ile buluşmuştur.

Grafiker Yayınları tarafından 2023 yılının mart ayında yayınlanan eser, 361 sayfadır. Ön söz ve giriş haricinde üç farklı bölümden oluşan kitap sonuç ve öneriler bölümü ile bitirilmiştir. İçinde pek çok görsele yer verilen kitabın sonunda kaynakça bulunmaktadır. Kitapta simit ve simitçilik, meslek folkloru ve gastromilliyetçilik bağlamında incelenmiştir. Simidin uluslararası ilişkiler ve siyaset noktasında yumuşak güç olup olamayacağı, alan araştırması ve medya verilerinden hareketle tartışılmıştır. Yazarın da belirttiği gibi kitap, simidi salt bir gastronomi ürünü olarak ele almamış ve kitapta konu mutfak ekseninde değerlendirilmemiştir. Kitabın amacı simidin tarihsel kökenine ulaşmak ya da en iyi simidin hangisi olduğunun tartışılması da değildir. Yazar, ön sözde çalışmada Türk sokak lezzeti ve atıştırmalığı olan simidin, halk bilimi ve uluslararası ilişkiler disiplinlerinin kavramlarından hareketle disiplinler arası bir yaklaşımla incelendiğini belirtmektedir.

Yumuşak güç bir toplumun kültürünü, sembolizmini ve ideolojisini başka bir toplumun kültüründen, sembolizminden vb. çıkarılan bir mesele yoluyla çalışır. Yemek ve mutfak kültürü de bu şekilde tarih boyunca toplumlar arası etkileşimin önemli bir aracıdır. Gastronomik değerler, sosyolojik ve ulusal kimlik sınırlarının daha belirgin olduğu dönemlerden günümüze kadar ülkeler, toplumlar, milletler arası iletişim ve etkileşimde savaşlardan sonraki en etkin araçlardandır (Kul, 2019: 75). Çakır değerlendirdiğimiz çalışmada simiti bu bakış açısının merkezine koymuş ve değerlendirmelerini bu çerçevede yapmıştır.

Yazar, kitabın giriş bölümünde ülkelerin bugünkü hakimiyet kurma algısının, yeni topraklar fethetmek değil diğer toplumları ve ülkeleri kendine bağımlı kılmak olduğunu belirtir. Ülkeler bugün siyasi arenada toprak büyüklükleri ile değil tüketici gücü elinde bulundurmaları ile söz sahibi olmaktadır. Çakır, “er meydanında bükemediği bileği, yemek masasında” bükme (2023: 11) yarışında olan ülkelerin bu sebeple mutfaklarına tutunduklarını ve dünya çapında mutfakları ile bilinir olma çabasına girdiklerini örneklemektedir. Yazar ayrıca gastronomi çalışmaları için âdeta klasikleşen “Bana ne yediğini söyle sana kim olduğunu söyleyeyim” ifadesinden hareketle kimlik ve aidiyet ilişkisine dikkat çekmektedir. Çakır, “Yemeğin ulusal kimliğin bir parçası olarak küresele pazarlanarak görünür kılınması, özellikle coğrafi, tarihî ve kültürel temasları olan farklı toplumlar arasında gastromilliyetçilik tartışmalarını gündeme getirir” (2023: 12) der ve konuyu Boudan'dan örnekleyerek detaylandırır. Yazarın belirttiğine göre kitap, meslek folkloru ve mutfak kültürü bağlamında geleneksel Ankara simit ve simitçiliğini, kültürel bellekteki simit imgesini ve simidin yerelden küresele pazarlanma sürecindeki tartışmaları konu almaktadır (Çakır, 2023: 13).

Kitabın ilk bölümü *Ulusal Kimlik, Bellek, Gastromilliyetçilik, Yumuşak Güç* adını taşımaktadır. Bölüm Yemek, Bellek ve Ulusal Kimlik, Gastrodiploması, Gastromilliyetçilik ve Yumuşak Güç ve Türkiye’de Simit ve Simitçilikle İlgili Araştırmalar alt başlıklarından oluşmaktadır. Yemek, Bellek ve Ulusal Kimlik başlığında Çakır küreselleşmeyi modern çağdaki örneklerinden hareketle okuyucuyla paylaşır. Özellikle Amerikanlaşma ve Mcdonaldslaşma kavramları üzerinde duran yazar bu kavramlardan hareketle fast food kültürüne ulaşır ve uluslararası konjektürde “ayaküstü hızlıca tüketilen” gıda kavramını Türkiye’de daha ziyade “sokak atıştırmalığı” ifadesinin karşıladığını (Çakır, 2023: 22) belirtir. Bu noktadan sonra yazar simit özeline iner. Yazarın aktardığına göre 2019 yılında simit sözcüğünün İngiltere’de Oxford sözlüğüne girmesi Türk basınında âdeta bir zafer havası estirmiş (Çakır, 2023: 23) ve bu tarih simit çalışmalarında bir kırılma noktası olmuştur. Bu kavramın uluslararası literatüre girmesi simidin küresel pazarda artık Türk simidi olarak anılmasına sebep olmuş ve bu da beraberinde “simit savaşları”nı getirmiştir. Yazar burada ayrıca “Simit Sarayı” markasına dikkat çekmiş, firmanın simidin küreselleşmesine katkı sunduğunu belirtmiştir. Markanın bu amacını kendi internet sitelerinden de örnekleyen yazar, yadsınamaz katkısını belirtmekle

birlikte küreselleşmenin fabrikasyonlaşmayı beraberinde getirmesi eleştirisini de okurun dikkatine sunar. Bu fabrikalaşma ve şubeleşme karşısında sokak simitçilerinin ve bağımsız fırınların da bir şeyler yapmak için harekete geçmesinin rekabeti beraberinde getirdiğinin ve dolayısıyla işin kalitesinin artmasına sebep olduğunun altını çizer. Bu başlık altında ayrıca “Yemek ve Kültür”, “Ulusal Kimlik ve Yemek” ve “Bellek: Tat, Koku, Doku, Ses ve Haz” yan başlıkları altında yemeğin ilişkili olduğu kavramları incelemiştir. İlk bölümün bir diğer alt başlığı olan Gastrodiplomasi, Gastromilliyetçilik ve Yumuşak Güç başlığında söz konusu kavramları tanımlamış ve gastronomi çalışmaları ile siyaset çalışmalarının ne noktada kesiştiğini simit örneği üzerinden incelemiştir. Bu tartışmalardan hareketle şu çıkarıma varılmıştır: “Ankara sokak simidi, İstanbul sokak simidine karşı; İstanbul ve Ankara sokak simidi, kafe/ pastane simidine karşı; Kafe/ pastane simidi, İstanbul ve Ankara sokak simidi, Yunanistan simidine karşı” (Çakır, 2023: 47). Yazar, siyasi arenadaki “gastro tartışmalar”ı “gastrodiplomasi”, “gastromilliyetçilik” ve “yumuşak güç” yan başlıkları altında, bu kavramları açıklayarak okuyucuya aktarır. Yazar bu başlıkta “mutfağın, haritada tanınan bir ülke olabilmek için nasıl etkili bir yol olabileceğini” gastrodiplomasi çalışanlardan alıntılarla değerlendirir. Bölümün son alt başlığında yazar, Türkiye’de simit ve simitçilikle ilgili araştırmaları sıralar. Yazarın belirttiğine göre Türkiye’de konu özelindeki çalışmalar 2010 yılından sonra artış göstermiştir. Ayrıca Çakır, simidin Türkler için sadece karın doyurmak için tüketilen bir gıda olmadığı, etrafında önemli bir kültürel birikimin olduğunu belirtir.

Çalışmanın ikinci bölümü *Ankara Simidinin Sacayağı: Yapanlar, Satanlar, Tadanlar* adını taşımaktadır. Yazarın aktardığına göre Ankara’da simit kültürünün varlığını ortaya koyabileceğimiz ve tespit edebileceğimiz en eski kaynak 16. yüzyıla aittir. Yazar, Ankara simidiyle ilgili literatür çalışmalarının azlığına dikkat çekerek, Ankara simidini yapanlar, satanlar ve tadanlar üçgeninde geçmişten günümüze bütünlükçü olarak değerlendirir. “Yapanlar” alt başlığında usta çırak ilişkisinin geçmişi ve bugünü, meslek folkloru bağlamında Ankara’da simitçilik, Ankara simidinin yapılışı ve Beypazarı simidi hakkında derlemeler aktarılmış, başlıklar fotoğraflarla desteklenmiştir. Bu bölümde kaynak kişilerin aktardıkları sayesinde birçok farklı söylem ve uygulamanın olduğu görülmektedir. Bu sayede simitçilik özelinde meslek folkloru değerlendirilmiş ve bir simitçinin yetişmesi için ne gibi aşamalardan geçmesi gerektiği bizzat yaşayanların ağzından okuyucuyla paylaşılmıştır. Ayrıca yazar bu bölümde esnaf odasının çalışmalarına, köyden kente göçte simitçiliğin nerede durduğuna ve ne gibi etkileri olduğuna, hangi illerden ağırlıklı olarak Ankara’ya simit ustası olmak için gelindiğine değinmiştir. Yazar bu bölümde iki farklı simit tarifine de yer vermiştir. Simitçilerin ürettiği sözlü kültür ürünleri, çırakların usta olma yolunda geçtiği eşikler de bu bölümde aktarılmıştır. Yazar bu bölümde açtığı “Satanlar” alt başlığında önce çocukluk döneminde Ankara sokaklarında simit satanların anılarına yer vermiştir. Ardından Ankara sokaklarında bugün simit satıcılarının durumunu okuyucuya aktarılmıştır. İnsanların simit satmaya başlamadaki motivasyonlarını ve hâlâ simit satmanın nasıl sürdüğünü, bunu sürdürmek için resmî kurumların ne gibi destekleri olduğunu ve tüketici ile üretici arasındaki köprü işlevlerini ne şekilde sürdürdüklerini insanların anılarından ve fikirlerinden hareketle aktarılmıştır. Ayrıca bu başlıkta camekân ve tabla satıcılarının yaşantılarına ayrı ayrı değinilmiş ve artılar ile eksiler kişilerin deneyimlerinden hareketle karşılaştırılmıştır. Bu başlıkta son olarak Simitçi Murat Amca’ya çekilen dikkate değinmek gerekmektedir. Murat Haydar Selimoğlu yıllarca Ankara Üniversitesi Cebeci Kampüsü önünde tablasında simit satan ve oradan geçen herkesin hafızasında yer etmiş bir isimdir. Kendisi için özel günler düzenlenmiş ve bir belgesel çekilmiştir. Çakır, Simitçi Murat Amca’nın özelinde Ankara ve sokak simitçileri ilişkisini değerlendirmiştir. Bu başlıkta simidin mekânının dönüşümüne de değinilmiş ve tabladan camekâna oradan da fast food tarzı lokantalaşmaya evrilen simitçilerin yeni mekânı olan simitçilere ayrı bir başlık açılmıştır. “Simidin Devriâlemi: Saraydan Sokağa Sokaktan da Saraya Simit” adını taşıyan bu bölümde simit “sarayları” ile seyyar simitçilerin arasındaki var olan rekabete ve simitçilik algılarındaki farklılıklara değinilmiştir. Bölümde yeni nesil simit dükkanlarının farklı adları fotoğraflarla örneklendirmiştir. Son alt başlığını “Tadanlar” adını taşımaktadır. Yazar bu bölümde hem sözlü kültür ortamı verilerine hem de ikincil sözlü kültür ortamında elde ettiği bilgilere yer vermiştir.

*Kültürel Bellekte “Simidin İmgesi İmgenin Simidi”* başlıklı üçüncü bölümde simit imgesi tescil, somut olmayan kültürel miras, uygulamalı halk bilimi, inanç ve ritüellerdeki yeri, yabancılara Türkçe öğretiminde kullanımı ve yumuşak güç bağlamında incelenmiştir. Yazar bu bölümün ilk alt başlığında coğrafi tescil listesine girmiş altı farklı simit türünü okuyucu ile paylaşmıştır. Ardından sanatta, sinemada ve edebiyatta

simit imgesinin kullanımı örneklerden hareketle incelemiştir. İnanç ve ritüellerde simidin kullanımı eşik dönemleri, bayramlar, halk hekimliği vb. noktalarda ele alınmış ve farklı uygulamalara örnekler vermiştir. Ayrıca çocuk oyunlarında simidin yerine de değinilmiştir. “Yabancılara Türkçe Öğretiminde Türkiye’nin Yemek İmgesi Olarak Simit” alt başlığında Türkçe öğretiminde kullanılan kitaplarda simidin kullanımı ve yapılan kültür günlerinde simidin yeri örneklerden hareketle değerlendirilmiştir. Yazara göre gerek yabancılara Türkçe öğretimi kitabındaki simide dair dikkat gerekse Diller Bayramındaki farkındalık kültür aktarımı açısından çok önemli uygulamalardır. Fakat “gerçek Türk simidi” nin yurtdışına tıpkı Türk kebapı ya da Türk döneri gibi pazarlanabilmiş midir? (Çakır, 2023: 301) sorusu cevaplanmaya muhtaç olarak orada durmaktadır. Çakır bu bölümün son başlığında “Medyada Simit ve Yumuşak Güç Savaşları: Simit Türklerin mi Yunanların mı?” adı altında medyadaki simit algısına yer vermiş ve haberlerden ve röportajlardan hareketle simit ve gastromilliyetçilik tartışması yürütmüştür. Bu bölüm özellikle disiplinler arası çalışmalar yürütecekler için oldukça ilgi çekicidir. Çakır salt alan araştırmasına ya da edebi olarak kullanılan simit imgesine odaklanmamış, sinema filmlerine, hikâye kitaplarına, kültürel animasyon ürünlerine de değinmiştir. Bununla belleklerde simidin yeri değerlendirilmeye çalışılmıştır. Bu sebeple bu bölümde bolca kapak resmi, afiş, fotoğraf, haber metni ve benzeri görsel malzeme kullanılmıştır.

Kitabın sonuç bölümünde yazar, bütün bölümlerden elde ettiği tespitleri kısaca yorumlayarak kitabı bitirmiştir. Yazar kitapta mutfak kelimesinin yalnızca bir mekân olmaktan çok daha öte anlamlar taşıdığına dikkat çekmiş, yerelde bir kültür üretim mekânı olduğu gibi uluslararası arenada da söz söylenen bir alan hâline dönüşümünü simit üzerinden yorumlamıştır. Çalışma “yemek kültürü özelinde Türkiye’nin sokak lezzeti olan simidin; “saraydan sokağa, sokaktan saraya ve nihayetinde saraydan küresel pazara” yolculuğu (Çakır, 2023: 323) üzerinde durmaktadır. Yazar Ankara ili örneğinde geleneksel simit ve simitçilik konusunu; üretimden tüketime bir başka ifadeyle “yapanlar, tadanlar, satanlar” olarak, meslek folkloru ve bellek kavramlarından hareketle incelemiştir.

Çakır, söz konusu çalışmasında sözlü kaynak, literatür taraması, görsel ve işitsel basın, dijital kaynaklar gibi birçok farklı alanda tarama ve derleme gerçekleştirmiş, ele aldığı konuyu bütün bu kaynaklardan hareketle değerlendirmiş ve yorumlamıştır. Halk bilimi disiplininin halk mutfağı çalışmalarının bir konusu olabilecek simitçiliği meslek folkloru kavramıyla incelemiş ve bu alana katkı sağlamıştır.

Yazar son dönemde simit konusunun; işletme, ekonomi, iletişim, turizm, gastronomi, diyetetik, gıda mühendisliği, sosyoloji ve halk bilimi gibi birçok farklı disiplin kapsamında incelendiğini belirtmektedir. Çakır’a göre simit günümüzde “sınıf üstü” bir lezzet olarak karşımıza çıkmaktadır (2023: 326). Çakır bu çalışma için Ankara merkez ve Ankara’nın Beypazarı ilçesinde olmak üzere toplam 53 kişiyle görüşmüştür. Bunların 13’ü simit ustasıdır. Kaynak kişilerin aktardıklarından hareketle belleklerdeki Ankara simidi algısının dünü ve bugününün değerlendirildiği bu çalışma aynı zamanda bir meslek folklor araştırmasıdır. Kitap okuyucuya simidin dış mekânlardan iç mekânlara yolculuğunu da sunmaktadır. Yazar sonuç bölümünü simitle ilgili geliştirilecek projelere örnekler vererek, önerilerle bitirmiştir.

Kitap yalnızca halk bilimi disiplinini değil, gastronomi, uluslararası ilişkiler ya da meslek folkloru özelinde çalışma yürütecekler için kaynak niteliğindedir. Ayrıca kitabın popüler okuyucuya da hitap edeceği açıktır. Simit gibi gündelik bir konunun herkes tarafından ilgi görmesi olasıdır. Ayrıca çalışma başka şehirlerin simitleri özelinde çalışma yürütecekler için de temel kaynak olacağı muhtemeldir. Kitap sosyal bilimlerde meraklı tüm araştırmacılara yeni bakış açıları sağlayacak ve farkındalık oluşturacaktır.

## Kaynaklar

ÇAKIR, E. (2023). *Simidimde Susamsın Gastromilliyetçilik, Yumuşak Güç, Bellek, Ankara Simidi*. Ankara: Grafiker Yayınları.

KUL, N. (2019). *Mutfak, Kimlik, Diplomasi Türkiye’de Gastro Diplomasi*. Ankara: Tün Kitap.