

**Emine ÇAKIR, *Simidimde Susamsın (Gastomilliyetçilik, Yumuşak Güç, Bellek, Ankara Simidi)*. Ankara: Grafiker Yayınları 2023. ISBN: 978-625-7305-99-0. 361 sayfa.**

**Dr. Hilal ERDOĞAN AKSU\***

*Simidimde Susamsın (Gastomilliyetçilik, Yumuşak Güç, Bellek, Ankara Simidi)*, Emine Çakır'ın 2023 Mart ayında Grafiker Yayınları arasından çıkan ve Ankara simidini, meslek folkloru odağında ve “gastromilliyetçilik, yumuşak güç, bellek” kavramları açısından incelediği 361 sayfadan oluşan eseridir. Önsöz ve Giriş haricinde üç ana bölümden oluşan kitap, Sonuç ve Öneriler ile bitirilmektedir. Kitabın sonunda Sözlü Kaynak Kişiler, Kaynakça ve İnternet Kaynakçası kısımları bulunmaktadır. Çakır, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Halk Bilimi Bölümü, Toplumsal Uygulamalar Anabilim dalında doçent olarak akademik faaliyetlerine devam etmektedir.

Yazarın da belirttiği üzere eser, mutfak kültürü özelinde ele alınmış olsa da “yemek tarifi veya yemek tarihi” kitabı değildir. Yemek kültürü açısından yeni bir bakış sergileyen kitapta “Türk sokak lezzeti ve atıştırma” (7) olan simit, halk bilimi ve uluslararası ilişkiler disiplinlerinin kavramları ekseninde incelenmiştir. Yazar, çalışmanın çerçevesini “gastrodiplomasi, gastromilliyetçilik, yumuşak güç, meslek folkloru, kültürel bellek” kavramlarının oluşturduğunu belirtmektedir (7). Bu hâliyle kitap, Ankara simidini yemek kültürü açısından disiplinler arası bir yaklaşımla incelemektedir. Yazar, çalışmasını Ankara merkezde ve Ankara'nın Beypazarı ilçesinde gerçekleştirmiş, geleneksel simit ve simitçilikle ilgili “yapanlar, satanlar ve tadanlar”ın belleğine başvurmuştur. Çalışmaya malzeme sağlayan verileri, 2018-2023 yıllarını kapsayan alan çalışmasına bağlı sözlü kültür, kaynak taramasına bağlı yazılı kültür ve elektronik ortama bağlı ikincil sözlü kültür ortamı oluşturmaktadır. Çalışma için sözlü, yazılı ve elektronik kaynaklardan yararlanılması Ankara simit kültürünün çok yönlü bir araştırmaya tabi tutulduğunu göstermektedir.

*Ulusal Kimlik, Bellek, Gastromilliyetçilik, Yumuşak Güç* isimli ilk bölüm, kitabın çerçevesini oluşturan “bellek, ulusal kimlik, gastromilliyetçilik, gastrodiplomasi, yumuşak güç” gibi kavramların açıklandığı ve yemek kültürüyle ilişkilerinin tartışıldığı bölümdür. Bölümü kendi içinde de üç alt başlığa ayıran yazar, *Yemek, Bellek ve Ulusal Kimlik* başlığında bir toplumun yemeğinin tat, koku, doku gibi bellek türlerinde kendine nasıl yer edindiğini, aynı zamanda bu yemek belleğinin de toplumun ulusal kimliğini oluşturmada ne gibi bir etkiye sahip olduğunu ortaya koymaktadır. *Gastrodiplomasi, Gastromilliyetçilik ve Yumuşak Güç* isimli ikinci alt başlıkta ise bu kavramların ne anlama geldikleri yazılı kaynaklardan alıntılanarak açıklanmaktadır. Yazar, söz konusu kavramların yemekle özelde ise simitle olan ilişkilerini verdiği örnekler üzerinden de tartışmaktadır. Bu bölümün son alt başlığı ise *Türkiye’de Simit ve Simitçilikle İlgili Araştırmalara* ayrılmıştır. Burada simit kelimesinin etimolojik kökeninden tarihî kaynaklarda geçen simit kelimesine, adında simit geçen yemek isimlerinden Türkiye’de simit ve simitçilik özelinde yapılan çalışmalara kadar kapsamlı bir literatür taramasına yer verilmektedir. Bu kısım Türkiye’de simitçilik üzerine farklı disiplinlerin yaklaşımlarının belirlenmesi, yazılı literatürün derli toplu ve kronolojik bir şekilde ortaya konulması açısından önemlidir.

Kitabın ikinci bölümünü *Ankara Simidinin Sacayağı: Yapanlar, Satanlar, Tadanlar* oluşturmaktadır. Yazar, verilerini alan araştırması esnasında çektiği fotoğraflarla da desteklemektedir. Özellikle tadanlar kısmında yer verdiği fotoğraflarda Amıtkabir, Ankara Kalesi, Sıhhiye Hitit Heykeli, Güvenpark gibi Ankara'nın kent imgesi olan mekânlarını tercih etmiştir. Büyük

\* Sakarya Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, herdogan@sakarya.edu.tr, ORCID ID: 0000-0003-0496-6825.

oranda yazarın alan çalışmasından elde ettiği verilere dayalı olarak yazılan bu bölümün *Yapanlar* kısmı; Ankara Simidi ve Beypazarı Simidi olarak iki ayrı başlıkta incelenmiştir. Ankara merkezde 9, Beypazarı’nda 4 olmak üzere toplam 13 simit ustasıyla yapılan görüşmelerden hareketle simitçilik mesleğinin köklü bir kültüre sahip olduğu ortaya konulmuştur. Usta-çırak ilişkisi içerisinde simitçilik mesleği deyim ve atasözü gibi sözlü anlatımları; *mayataşı*, *davultozu* gibi kendi içinde bazı gelenekleri; *ustayı yatırmak*, *fitillemek*, *kazan yapma* gibi belli bir jargonu barındırdığı meslek folkloru kapsamında değerlendirilmiştir.

*Satanlar* alt başlığında ise yazar, satılma aşamasının da simitçilik mesleğinde ne denli önemli olduğunu, tabla ve camekânda satış yapan toplam 17 simitçiyle yaptığı görüşmelerle örneklendirmektedir. Simidin yapım ve satım aşamalarında doğrudan meslek sahiplerinin oluşturduğu ortak bir dil ve kültürün olması, grup ve meslek folkloru olgusunu doğrulamaktadır. Simitçi ve zabita ilişkisini de grup folkloru odağında ele alan Çakır, simitçilerin de kendi aralarında rekabet ve iş birliği içinde olduğunu vurgulamaktadır. Ayrıca yazar, bu bölümde Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi önünde yıllarca simitçilik yapan ve “Simitçi Murat Amca” adıyla etnografik belgesele konu olan simitçinin hikâyesini, “Mıtçi mi simitçi mi?” sorusundan hareketle, halk bilimi kapsamında kent efsanesi olarak ele almaktadır. İlave-ten simit satarken söylenen manileri, varyantlaşma kavramı üzerinden yorumlamaktadır. Bu bölümde, sokak lezzeti olan simidin satışının dış mekândan iç mekâna (Simit Cafe, Simit Sarayı, Simit Konağı, Simit Dünyası vb.) taşınmasının avantaj ve dezavantaj oluşturan sonuçları tartışılmıştır. Simidin sokakta, camekânda ve kapalı mekânda satışı üzerinden bir kültür okuması yapan yazar, simidin saray mutfağından sokağa inmesi, sokakta tablada ve camekânda satılması, sokaktan da tekrar “saraya” (simit sarayları, simit konağı vb.) taşınması süreçlerini Ankara simit kültürünü oluşturan bir olgu olarak incelemiştir. Çakır, simidin ulusaldan küresel pazara taşınarak önemli bir ekonomik güç oluşturduğunu, bu ekonomik gücün de yumuşak güç unsuru olduğunu vurgulamaktadır.

Sonuncu alt başlık olan *Tadanlar* kısmı ise Ankara ve Beypazarı simidini tüketenlerin görüşlerine “tat ve koku belleği” açısından yer vermektedir. 53 kişiyle yaptığı görüşmede yazar, kaynak kişilere “simidi nasıl niteledikleri, unutamadıkları anıları, diğer illerin simidiyle benzer ve farklı yönleri, ne zaman ve ne kadar sıklıkla tükettikleri, toplumsal uygulama ve ritüellerde kullanıp kullanmadıkları, halk inançlarına ve çocuk oyunlarına yansımaları, simidi hangi yiyecek ve içeceklerle tükettikleri, simidin farklı formlara evrilmesi ve tadının değişimi konusundaki görüşleri ve eleştirileri; öğrenci ve simit, öğrenci-öğretmen ve simit, çocuk ve simit, müşteri ve simitçi ilişkisi, gurbet ve Ankara simidi, simidin Türklerin mi Yunanların mı olduğu gibi birçok hususta” (193) yönelttiği sorular ışığında bir değerlendirme yapmıştır. Sözlü kaynak kişilerle yapılan görüşmelere ilave-ten ikincil sözlü kaynak olarak “ekşi sözlük”teki “ankara simidi” başlığındaki yorumlar da Ankara simidini tüketenlerin belleğindeki algıyı yansıtmak amacıyla kullanılmıştır. Sözlü kaynakların görüşlerini Ankara simidi ve Beypazarı simidi olarak ayrı ayrı değerlendiren Çakır, ikincil sözlü kültürde ise Ankara simidinin toplumsal bellekteki durumunu ortaya koymuştur. Ankara ve Beypazarı simidini tadanların belleklerine başvuru bu bölümde simide ait “kazan simidi, memur kebabı, memur döneri, kıtır tavuk, susamlı tavuk, gudik simit, gıbrak, çipet, kesmükes, kara simit, siyah simit, esmer simit” (227) gibi özel adlandırmalar; çeşitli halk inançları ve uygulamalar tespit edilmiş ve simidin toplumsal bellekte tat ve koku belleği oluşturduğu belirtilmiştir.

*Kültürel Bellekte “Simidin İmgesi İmgenin Simidi”* başlığını taşıyan üçüncü ve son bölüm ise beş başlık içermektedir. *Somut Olmayan Kültürel Miras ve Coğrafi Tescil Kapsamında “Simit”* başlığında UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi ve kapsamı hakkında bilgi veren yazar, İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Miras Temsili Listesi’nde simit ve simitçiliğin yer almadığını fakat Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Ulusal Envanteri’nde 6 ilimize ait simit kaydının bulunduğunu belirtir. Bu illerden biri olan Ankara simidinin yapım aşamaları, usta-çırak ilişkileri, kendine ait meslek jargonuyla bir meslek folkloru

oluşturduğu fakat sanayileşme ve teknolojideki ilerlemelerle simitçilik mesleğinin sürdürülebilirliğinin artık tartışılır durumda olduğundan bahsedilmektedir. Bu nedenle UNESCO SO-KÜM Sözleşmesinin simit ve simitçilik etrafında oluşan geleneğin kuşaktan kuşağa aktararak korunması noktasında önemi vurgulanmıştır. Ayrıca Ulusal Envantere kayıtlı olmakla Coğrafi tescil sahibi olmanın aynı şey olmadığını belirten yazar, Türkiye'nin zengin bir simit kültürüne sahip olduğunu ve illerdeki farklı simitlerin coğrafi işaretli olmalarının öneminden bahsederek vurgular. *Uygulamalı Halk Bilimi: Sanat, Edebiyat ve Sinemada Simit* başlığında ise simidin uygulamalı halk bilimi açısından kullanım alanları değerlendirilmektedir. "Bu bölümde simidin resim, heykel, karikatür ve hediyeleşme kültür endüstrisi tasarımları gibi güzel sanatlara; atasözü, mani, öykü, şiir gibi edebî yaratımlara; film ve dizi gibi medya içeriklerine esin kaynağı olması uygulamalı halk bilimi kavramından hareketle örneklendirilmiştir." (262). Örneklerden hareketle, simidin sadece sokakta tüketilen bir atıştırmalık olmanın ötesinde kültürel bellekte yer edinmiş önemli bir ürün olduğu ifade edilmektedir. *Toplumsal İnanç ve Ritüellerde "Simit"* adlı başlıkta "köstek kesme, askerlik, evlilik, ölüm, nazar, halk hekimliği, soyadı ve lakap alma geleneği, dinî bayramlar, mevsimsel kutlamalar, misafirlik, çocuk oyunları, halk eğlencesi, festivaller, halk inançları, mevlit" (287-288) gibi pek çok toplumsal inanç ve ritüelde simidin kendine yer bulduğu örneklerle açıklanmıştır. *Yabancılarla Türkçe Öğretiminde Türkiye'nin Yemek İmgesi Olarak "Simit"* başlığı altında ise simidin Türklerin bir yemek imgesi olarak yurtdışında nasıl tanıtıldığı ve hangi ilin simidinin Türk simidi olarak sunulduğundan bahsedilmektedir. Bu bölümün son başlığı olan *Medyada Simit ve Yumuşak Güç Savaşları: "Simit Türklerin mi Yunanların mı?"* da, dördüncü güç olarak nitelenen medyada, simit üzerinden iki ülke arasında bir tartışmanın varlığına dikkat çekilmiştir. Baklava, sarma, döner gibi gıdaların yanında simidin de Yunanlar tarafından sahiplenildiği ve iki ülke arasında medyada, yumuşak güç ve gastromilliyetçilik odaklı bir savaşın olduğu dile getirilmektedir. Medyadaki tartışmaları Yunanların başlatmalarına karşılık, Türklerin Yunanların simidi sahiplenmelerine daha eleştirel ve sert bir dille cevap verdikleri belirtilmektedir. Çakır, simit Türklerin mi Yunanların mı sorusuna; "Simidi kim yapıyor, satıyor ve tadıyorsa ve simitçilik etrafında hangi ulus zengin bir kültürel birikime sahipse onundur" yanıtını vererek, Ankara simidi özelinde bu sahiplenmenin altını doldurmaktadır.

*Sonuç ve Öneriler* kısmında Türk ve Yunan mutfak kültürüne ait popüler bir tartışmanın olduğu yiyeceklerden baklava, sarma, kokoreç, döner, kebab ve lokum gibi ürünlere simidin de eklendiği belirtilmektedir. Çakır'a göre simidin ya da Yunanca adıyla koulourinin Türklerin mi Yunanların mı olduğu tartışmasını başlatan asıl olay, 2009 yılında "simit" kelimesinin Oxford Sözlüğü'ne Türkçe adıyla kaydedilmesi gibi gözükse de esas neden, özellikle 2010'lardan sonra Türk girişimcilerin simidi dünyanın farklı yerlerinde açtıkları mekânlarda pazarlayarak ekonomik güç kazanması ve kendine küresel ölçekte ekonomik yer bulmasıdır. Çakır, Türkiye'nin kendi içindeki iller arasında süregelen simit kültürüne dayalı tat ve lezzet odaklı tatlı rekabetin uluslararası arenaya taşındığında "kimlik ve aidiyet" üzerinden tatsız bir tartışmaya evrildiğini, söz konusu Yunanistan olunca farklı illerin, kendi aralarındaki rekabeti bırakıp "Simit Türklerindir" söylemiyle birleşip kenetlendiğini dile getirir. Türkiye'de simit ve simitçilik geleneğiyle ilgili meslek folkloru kapsamında bütünlükçü bakış açısı sergileyen bir çalışmanın olmadığını belirten Çakır'a göre bu çalışma diğer illerde de var olan simit kültürünün ortaya konulması için örnek teşkil edebilir. Türkiye'nin hemen her ilini kapsayacak böylesi çalışmaların artması simidin tıpkı lavaş, Türk kahvesi ve çayı gibi aynı zamanda Sönmüt Olmayan Kültürel Miras Temsili Listesi'ne kaydolmasına katkı sağlayacağı ve bunun gastrodiplomasi açısından önemli bir adım olacağı yazar tarafından vurgulanmaktadır. Aynı zamanda yazar, farklı disiplinlerden araştırmacıların, tüm illerin simit ve simitçilik kültürünü temsil eden esnaf odası temsilcilerinin ve halk bilimcilerin katılacağı Türkiye'de simit ve simitçilik üzerine düzenlenecek çalıştay ve istişare toplantılarının gerçekleştirilmesi, simit ve simitçilik üzerine geleneksel hâle getirilecek bir festivalin Ankara'da düzenlenmesi ve geleneksel meslek müzesi bağlamında simit ve simitçilik temalı bir müze açılması gibi oldukça

değerli önerilerde bulunmaktadır. Ayrıca Türkiye'nin hemen her ilinde farklı ve benzer formlarda var olan simit etrafındaki somut olmayan kültürel mirası kaydetmek amacıyla hâlihazırda bir projenin devam ettiğini belirten yazar, simidin gerçekte hangi ulusa ait olduğunu, simitçilik etrafındaki zengin kültürel birikimi ortaya koymakla mümkün olabileceğini söylemekte ve bunu Ankara simidi özelinde ispatlamaktadır. Şüphesiz bu öneriler doğrultusunda gerçekleştirilecek uygulamalar, simidin küresel arenada görünürlüğünü ve aidiyetini Türkiye lehine çevirecektir.

Emine Çakır, Türk mutfak kültürünün vazgeçilmez bir unsuru olan simidi, bir gıda maddesi olmasının ötesinde çok yönlü bir değerlendirmeye incelemiştir. Bir özbesin olarak yapım, satım ve tüketim aşamaları üzerine sözlü, yazılı ve elektronik kültür yoluyla yaptığı ayrıntılı araştırmanın sonuçlarını paylaşmasıyla, simidin Türkiye kültürel belleğinde edindiği yeri gözler önüne sermektedir. Öte yandan paylaştığı bu araştırma sonuçlarını hem halk bilimi disiplini hem de uluslararası ilişkiler disiplininin argümanlarıyla sorgulamıştır. Çalışma, uluslararası ilişkilere ait yumuşak güç ve gastronomilliyetçilik kavramları ile halk bilimine ait meslek folkloru ve kültürel bellek kavramlarını harmanlayarak Ankara simidine disiplinler arası bir bakış sunmaktadır. Çalışma bu yönüyle sosyal bilimlerde yapılabilecek disiplinler arası çalışmalara öncü ve örnek olabilir. Ayrıca bu eserin, simit ve simitçilik geleneğinin Türkiye'de zengin bir kültürel birikime sahip olduğunu başka iller bazında da ortaya koymak açısından meslek folkloru özelinde öncü ve yenilikçi bir çalışma olduğu söylenebilir.

#### KAYNAKLAR

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