

COĞRAFI İŞARETLİ BİR İMGE: DEVELİ CIVIKLISI

Ahmet Şükrü SOMUNCU*

Öz

Mutfak kültürüne ait öğeler birçok disiplini ilgilendiren ve bu disiplinlere malzeme sunan öğelerdir. Yemek yeme eyleminin insanın var olma sürecinde başlıca unsur olduğu düşünülürse mutfak kültürünün insanlık tarihi ile aynı yaşta olduğu söylenebilir. Elbette erken devirlerde insanlar hayatta kalmak amacıyla yemek peşine düşmüş, yemek elde etmiş / hazırlamış olmalıdır. Zaman ilerledikçe, imkanlar geliştikçe ve şartlar izin verdikçe yemekten haz duyma, yemek hazırlama sürecini genişletme yoluna gidilmiştir. Coğrafi şartlar, toplumsal özellikler ve düşünce tarzı üçleminde milletlerin / bölgelerin / yörelerin yemek kültürü oluşmuştur. Günümüze gelen süreç içinde ise yemeğin kültürel boyutu, yemekten zevk alma / haz duyma amacı etrafında bu kültür çok zenginleşmiştir. Bununla birlikte yemekler, yörelerin tanıtılmasında bir araç olarak kullanılmaya başlamış, yöresel yemekler üzerinden kentler öne çıkarılmış ve kent imgeleri ortaya çıkmıştır. Söz konusu imgeler toplum tarafından daha çok benimsenmiş, kurum ve kuruluşların desteğiyle tescillenmeye başlamıştır. Coğrafi işaretle tescillenme sürecinde Türkiye’de çok sayıda yöresel gıda ürünü bu sürece dahil olmuştur. Develi Cıvıklısı da bunlardan biridir. Kayseri’nin Develi ilçesi ile anılan ve Develi Cıvıklısı adıyla tescillenen bu pidenin tarihi çok eskilere dayandırılmaktadır. İlçenin coğrafi, sosyokültürel yapısı ve yöre insanının damak zevkiyle şekillenen bu pide 2009 yılından beri tescilli olarak üretilmeye ve tüketilmeye devam etmiştir. İlçenin tanıtımında Develi Cıvıklısı imgesi çok sık kullanılmıştır. İlçede yaşayan insanlar Develi Cıvıklısı’na karşı ileri derecede sahiplenme sergilemiş ve bu imgeyi bir övünç kaynağı olarak görmüşlerdir. Bu durum edebiyat ürünlerine, şiirlere, şarkı ve türkülere yansımıştır. Bu çalışmadaki veriler “dijital ortam derlemesi” yönteminden yararlanılarak internetten ve “doküman analizi yöntemi”nden yararlanılarak yazılı kaynaklardan elde edilmiştir. Dijital ortamın sunduğu zenginlikten yararlanmak için ve kısa sürede çok daha çeşitli veriler elde edilebildiği için bu yöntem başvurulmuştur. Çalışma sonucunda, son yıllarda insanların yerele ve yöresele duyduğu özlem ve nostalji arayışı Develi Cıvıklısı imgesi üzerinde de görülmüştür. Cıvıklı yemek için uzaklardan gelen insanlar aslında eski yıllardaki anılarına dönmeyi amaçlamakta ve bu yüzden Cıvıklı’nın yapılış şekline bağlı kalan işletmeler aramaktadırlar. Nostaljik arayış bağlamında “Develi Cıvıklısı Fermanı” adlı nostaljik bir metne de makalede yer verilmiş ve metin üzerinde değerlendirmelerde bulunulmuştur. Develi Cıvıklısı’nın hangi ortamlarda, özel günlerde, öğünlerde nasıl tüketildiği üzerinde durulmuştur. Daha sonra coğrafi işaretli ürünlerin yöre kültüründeki etkilerine dikkat çekilmiş kent imgelerinin ve somut kültür ürünlerinin başka nasıl değerlendirilebileceği konusunda öneriler sunulmuştur. Yörede çok önemli bir konuma yerleştirilen Cıvıklı imgesi için ilçede hangi eksikliklerin olduğu tespit edilmiş, çözüm önerilerinde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Develi Cıvıklısı, coğrafi işaretler, kent imgesi, üretim-tüketim bağlamı, yöre kültürü.

* Dr., Araştırmacı, Kahramanmaraş/Türkiye, somuncu-777@hotmail.com, ORCID: 0000-0001-6177-8842.

A GEOGRAPHICALLY SIGNED IMAGE: DEVELI CIVIKLISI

Abstract

Elements of culinary culture are elements that concern many disciplines and provide material for these disciplines. Considering that the act of eating is the main element in the human existence process, it can be said that culinary culture is the same age as human history. Of course, in early times, people must have hunted for food and obtained/prepared it in order to survive. As time progressed, opportunities improved and conditions allowed, the process of enjoying food and preparing meals was expanded. The food culture of nations / regions / localities has been formed in the trilogy of geographical conditions, social characteristics and way of thinking. In the process that has come to the present day, this culture has become very rich around the cultural dimension of food and the purpose of taking pleasure in eating. However, food started to be used as a tool to promote the regions, cities were highlighted through local dishes and city images emerged. The images in question have become more widely adopted by society and have begun to be registered with the support of institutions and organizations. In the process of registration with geographical indication, many local food products in Turkey have been included in this process. Develi Cıvıklısı, the subject of this study, is one of them. The history of this pita, which is associated with the Develi district of Kayseri and registered under the name Develi Cıvıklısı, dates back to ancient times. Shaped by the geographical and socio-cultural structure of the district and the taste of the local people, this pita has continued to be produced and consumed as a registered product since 2009. The image of Develi Cıvıklısı has been used very frequently in the promotion of the district. People living in the district showed a high degree of possessiveness towards Develi Cıvıklısı and saw this image as a source of pride. This situation is reflected in literary works, poems, songs and folk songs. The data in this study was obtained from the internet using the “digital media compilation” method and from written sources using the “document analysis method”. This method was used to benefit from the richness offered by the digital environment and because more diverse data can be obtained in a short time. As a result of the study, people's longing and search for nostalgia for the locality and the region in recent years has also been seen on the image of Develi Cıvıklısı. People who come from far away to eat Cıvıklı actually aim to return to their old memories, and that's why they look for establishments that adhere to the way Cıvıklı is made. In the context of nostalgic search, a nostalgic text called “Develi Cıvıklısı Edict” was also included in the article and evaluations were made on the text. It focused on how Develi Cıvıklısı was consumed in which environments, on special occasions, and at meals. Then, attention was drawn to the effects of geographically indicated products on local culture and suggestions were made on how to evaluate urban images and concrete cultural products. For the Cıvıklı image, which is placed in a very important position in the region, the deficiencies in the district were determined and solution suggestions were made.

Keywords: Develi Cıvıklısı, geographical indications, urban image, production-consumption context, local culture.

Giriş

Halk bilimi, insana ait birçok alanla ilgilenen ve kültürel iletişimi inceleyip çözümleyen bir bilim dalıdır. Halk biliminde asıl incelenen alan insanların ürettiği ve tükettiği unsurların iletişimsel ve sanatsal yönüdür (Keskin, 2019: 931). İnsanın ürettiği somut ürünler bu iletişimin farklı bir boyutundadır. Somut bir ürün için talepte bulunan bir tüketici ve o talebe kayıtsız kalmadan üretimi sağlayan bir üretici söz konusudur. Bir yöresel ürünün, yiyeceğin veya gıdanın üretim sürecinde de böyle bir iletişimden bahsetmek mümkündür. Talepte bulunan halkın amacı sanatsal haz duymak olmayabilir ki bahsedilen ürünlerde amaç fizyolojik ihtiyaçları karşılamaktır. Bu ihtiyaçların karşılanması sürecinde insanlar nostaljik lezzetlere özlem duyup yerele veya yöresele, el işi / ev işi ürünlere daha çok yönelebilmektedir. Develi Cıvıklısı adlı yemek de bu bağlamda düşünülmesi gereken yemeklerdendir. Develi Cıvıklısı hem ilçede yaşayan insanların günlük öğünlerinde yedikleri bir yemek hem de geçmişe özlemle tüketilmek istenen, yöresel özelliklerine bağlı kalınarak yapılması arzu edilen bir imgedir. Toplumdaki bu arayış, yerele yönelim ve kültürel etkiler ise halk biliminin bir araştırma konusu olarak karşımıza çıkmaktadır.

Yemek yeme eyleminin boyutlarından bahsetmek gerekirse bu eylem tarih boyunca büyük bir önem arz etmiştir. Uygar olsun veya olmasın tüm milletlerin, tüm bireylerin yemek yeme eylemi başlıca bir unsur olarak görülmüştür. Hatta Alexandre Dumas insanın ister vahşi olsun ister uygar olsun en büyük ve en önemli uğraşının yemek yeme olduğunu ifade ederek “vahşi insanın açlıktan uygar insanın ise oburluktan” ötürü yediğini ortaya koyar (Dumas, 2005: 55’ten akt. Öztürk ve İspir 2021: 13). Yemek etrafında birçok değer veya ölçüt, toplumsal kod bulunabilmektedir.¹ Yemek yeme, fizyolojik ihtiyaçların yanında prestij kazanmayı, haz almayı, bir araya gelmeyi sağlayan bir rol üstlenmektedir. Nitekim Beşirli (2012: 20-24) de insanların dışarda yemek yemelerinin; aynı zamanda sosyal ilişki, statü ve merak giderme gereksinimlerini karşılamada rol yüklediğini söylemektedir. Ayrıca yemeği kimin, nasıl, ne zaman pişireceği; sofrada kimlerin nereye oturabileceği, hangi yemeğin hangi sırayla sunulacağı gibi kurallar tarihten günümüze süregelmiştir (Öztürk ve İspir, 2021: 12). Görüldüğü gibi yemeğin her aşamasında bir işlev veya bazı kodlar, kurallar tespit etmek mümkündür. Yani yemeğin öncesi, yemek sırası ve yemek sonrası çeşitli işlevlerin ve kodların varlığı karşımıza çıkmaktadır. Bu çalışmada da Cıvıklı’nın kökeni ve hazırlanışı incelenerek üretim bağlamı değerlendirilecek; yöredeki tüketim alışkanlıkları ve kültürel etkileri üzerinde durularak tüketim bağlamı ele alınacaktır.

Yöntem

Dijital kültürün hakimiyet alanını artırdığı son yıllarda bu ortama has bilimsel çalışma yöntemleri de yaygınlaşmaya başlamıştır. Bilimsel çalışmalara dijital ortamdan veri temin edilebilmektedir. Bu veriler “arşivsel veri, temin edilmiş veri ve saha notu verileri” olarak adlandırılmaktadır. Dijital ortamda hali hazırda yer alan, araştırmacının katılım göstermeden kopyalayarak aldığı veriler arşivsel veri olarak tanımlanmaktadır (Kozinets, 2010: 98’den aktaran Özbölük ve Dursun, 2015: 235-236). Bu çalışmada da verilerin büyük çoğunluğu arşivsel veridir. Verilerin alındığı dijital kaynaklar devletin resmî kurumlarının internet siteleri (Belediye, Türk Patent Kurumu gibi.) ve yaygın sosyal paylaşım ağı olan *Youtube* platformudur. Cıvıklı hakkında bilgiler bu platformda kaynak kişilerce, ustalarca verilmektedir. Verilerin daha güncel olması amacıyla videoların seçiminde günümüze en yakın tarihli olmalarına dikkat edilmiştir. Youtube, kamuya açık bir platform olduğu için söz konusu kaynak kişilerin kişilik hakları da ihlal edilmemektedir. Yine de bu çalışmada ilgili kişilerin adları, rumuzları, iş yeri adlarına yer verilmemiş, sadece veriler alıntılanmıştır. Çalışmada bu yöntemin seçilmesinin nedeni ise dijital ortamda, yüz yüze edinilecek bilgiden daha çok içerikle karşılaşılmasıdır. Daha kısa sürede daha fazla ve çok çeşitli bilgi ağına erişilmiştir. Nitekim sanal ortam derlemesinin avantajlarından bahseden Durmaz (2021: 430); dijital bellek içinde yer alan görsel malzemenin, dijital derleme yöntemine bilgi sunan önemli ve güçlü bir alan olduğunu söylemektedir. Abalı (2022: 34) da bu yöntemin son yıllarda araştırmacılar tarafından çok tercih edildiğini ve bazı nitelikleriyle de en az yüz yüze derlemeler kadar verim elde edilebildiğini ifade etmektedir. Bu avantajlar dikkate alınarak bu çalışmada dijital ortam derlemesinden yararlanılmış; internet dışında elde edilen verilerin temininde ise “doküman analizi yöntemi” (Yıldırım ve Şimşek, 2005) kullanılmıştır.

İmge Olma Sürecinde Develi Cıvıklısı'nın Kökeni, Yapılışı ve Üretim Bağlamı

Sözlükte “zihinde tasarlanan ve gerçekleşmesi özlenen şey, hayal; genel görünüş, imaj” (URL 1) gibi karşılıklarla açıklanan imge sözcüğü halk bilimi araştırmaları kapsamında dikkat çekici bir terim olarak karşımıza çıkmaktadır. Aslında sözlük anlamında yer alan “genel görünüş, imaj” karşılığı halk bilimi ile yakından ilişkilidir. Somut kültür öğelerinde bir ürünün dış görünüşü, hitap ettiği kitle bakımından da önem arz etmektedir. Kültür ögesi olan ürünler, kültür endüstrisinde yer alabilmek, tutunmak ve popülerleşebilmek için imaja muhtaçtır. Kent imgelerini de bu yönden düşünmek yararlı olacaktır.

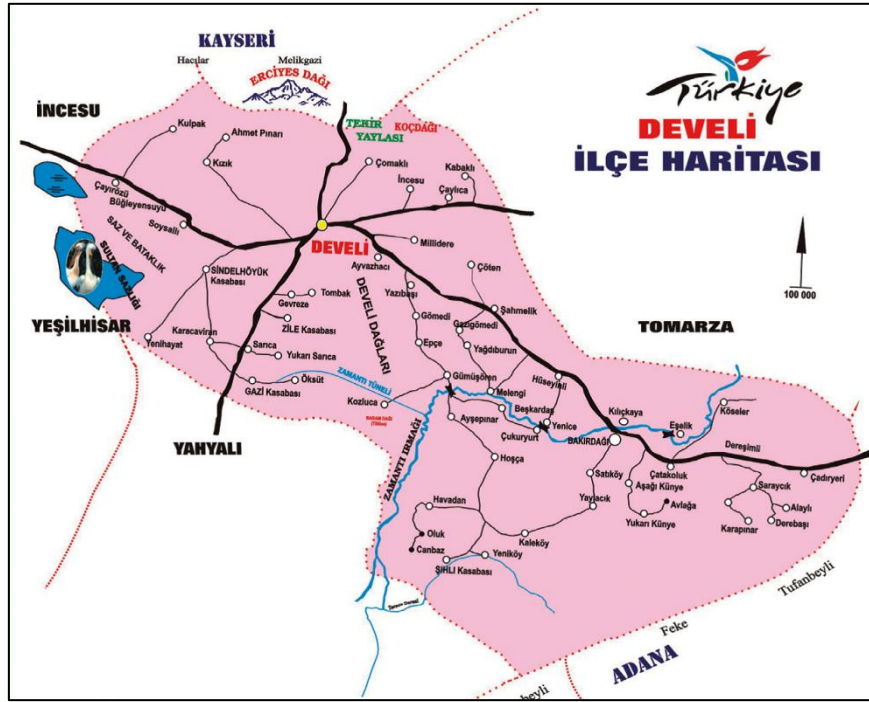
Kent imgelerinin oluşum süreci, kültür ekonomisinin şemsiyesi altında düşünülmelidir. Ayrıca kentlerin gastronomik bir kimlik meydana getirmesinde ve bu kimliğin korunmasında da kültür ekonomisi önemli bir görev üstlenir. Geleneksel bilgiyle üretilen bir ürünün markalaşmasında, kente farkındalık ve değer katmasında, nihayetinde ise imgeleşmesinde (Balcı, 2024: 568) yine kültür ekonomisi kavramını bir çatı olarak görmek mümkündür.

Geleneksel bilgiden sonra karşımıza çıkan diğer bir etken ise küreselleşmedir. Küreselleşme her ne kadar öncelikle ekonomik alanda kendini gösterse de sosyokültürel alanda da uzun yıllardır varlığını hissettiren bir süreçtir. Bu süreçte küresel yerele yayılmış, yerel küresele ulaşmaya başlamıştır. Hatta yerel, çok etkin bir duruma gelmiştir. Yöre insanların bellekleri sanallaşmış, çeşitli etkinliklere yön vermiştir (Özdemir, 2008: 12). Yerelde ilk olarak kırsal alan veya köy karşımıza çıkmaktadır. Büyükşehirlerde ise bazı ilçe merkezleri de kırsal alan olarak algılanabilmektedir. Nitekim kültürün de köy-kır-yerel ve kent arasında etkileşime girerek yaratıldığı, değiştirildiği, geliştirildiği ve böylece yaşatıldığı düşünülmektedir (Özdemir, 2022: 2). Develi Cıvıklısı da yerel bir ürün olarak henüz küresel olamayan bir yiyecektir. Ulusal çapta da son yıllarda bilinmeye başlamış bir yemek olduğu söylenebilir. Nitekim Develi ilçesinde, Cıvıklı'nın Türkiye genelinde bilinen bir lezzet olduğunu düşünen vatandaşlar bulunmaktadır (URL 2). Bu da yerel kültürün sahiplenilmesi olarak algılanmalıdır. Hatta yöredeki Âşık Güzinî gibi bazı âşıklar “Tüm yurdumda isim yapmış / Ünü ülkemizi aşmış” (Develi Belediyesi, 2021: 39) diyerek ulusal hatta küresel bir şöhretin varlığını iddia etmektedir.

Develi Cıvıklısı'nın yöredeki kültürel etkisini ve bahsi geçen aşırı sahiplenmeyi de üretim bağlamında düşünmek gerekmektedir. Çünkü edebiyata, şiire, söz varlığına ve günlük konuşma diline yansıyan izleri, tarihi bir derinliğe götürmek mümkündür. Zaten bir yöreyle veya kentle özdeşleşen ve o kente ait bir imge haline gelen ürünler; söz konusu yörenin bazı özelliklerini, izlerini bünyelerinde taşır. Bu nedenle Cıvıklı'nın tarihçesi hakkında ortaya konulan görüşlerden bahsetmek gerekir. İlçede fırıncılık mesleğinin çok eskilere dayandığı bilinmektedir. Bunu Hitit dönemine kadar götüren kaynaklar vardır (URL 3). Develi'nin Kızık köyünde “Ahmet Pınarı” adlı bir mevki yer almaktadır. Burada Hititlere ait olduğu düşünülen fırın yerleri ve kül dökülen alanların bulunduğu özel yapılar yakın tarihe kadar kendini muhafaza etmiştir. Kızık köyünün içme suyu çalışmaları sırasında ise bu yapıların ortadan kalktığı ifade edilmektedir (URL 3). Roma Devrinden kaldığı bilinen Gereme yer altı şehrinin yakınlarında fırın yerleri ve fırın kalıntıları tespit edilse de zamanla oluşan doğa olaylarının etkisi ve define avcılarının verdiği zarar sonucunda bunlar yok olmuştur (URL 3).

Bu bilgiler dikkate alındığında fırıncılığın ilçede çok eskilere dayandığı düşünülmektedir. Nitekim tarihsel süreç ve şartlar göz önüne alınırsa fırıncılık mesleğinin gelişmesi beklenen bir durumdur. Çünkü tarımın yaygın olduğu, buğdayın en önemli gıda maddesi görüldüğü devirlerde ekmek ve fırın vazgeçilmez unsurlardır. Hayvancılık yine toplum için önemli bir geçim kaynağıdır. Tarım faaliyetleri sonucunda buğdayı hasat eden insanlar bundan hamuru elde etmiş, hayvancılık faaliyetleri sayesinde de elde ettiği hamurun üzerine / içine et koyma aşamasına ulaşmıştır. Erciyes Dağı'nın eteklerinde kurulmuş bir ilçe olan Develi'nin coğrafi yapısı da bu sürece uygundur.

Görüntü 1: Develi ilçesinin haritası



İlçenin coğrafi yapısından kısaca bahsetmek gerekirse; Kayseri'nin merkez ilçelerinden sonraki en büyük ilçesidir. İç Anadolu Bölgesi'nin Orta Kızılırmak kısmında yer alan ilçenin eski adı Everek'tir. Erciyes Dağı'nın güneyinde yer alan Develi'nin Erciyes'e uzaklığı ise altı kilometredir. Doğuda Tomarza ve Adana'nın Tufanbeyli ilçesi; güneyde Yahyalı ve Adana'nın Saimbeyli, Feke ilçeleri; batıda Yeşilhisar ilçesi, kuzeybatıda ise İncesu ilçesi ile sınırlanmıştır. 1926 yılına kadar Kozan'a bağlı olmuştur. Kozan ili ilçeye çevrildikten sonra Develi de Kayseri'ye bağlanmıştır. İlçenin deniz seviyesinden yüksekliği 1150 metredir. Erciyes'ten sonra gelen diğer büyük dağlar ise Büyük Kartın, Göktepe, Sümengen ve Bakır Dağı'dır. Zamantı Irmağı, Develi Çayı, Elbiz ve Köşkpınar ise önemli akarsu ve su kaynaklarıdır. Sultan Sazlığı da ulusal çapta bilinen bir tabiat parkıdır (URL 4).

Görülmektedir ki ilçenin dağları, tepeleri, yaylaları ve otlak alanları oldukça fazladır. Hayvancılık açısından düşünüldüğünde elverişli bir coğrafyaya sahip olduğu anlaşılmaktadır. Cıvıklı'da kullanılan koyun etinin yöreye özgü olmasını sağlayan sebepler aslında bunlardır. Sadece ilçede yetişen hayvanlardan elde edilmiş etlerin Cıvıklı'da kullanılması, ürünü diğer pideden ve başka yörelerin yemeklerinden ayıran en önemli unsurdur.

Cıvıklı adının nereden geldiğine bakıldığı zaman ise yine Cıvıklı'nın içeriği karşımıza çıkmaktadır. Yağlı bir yiyecek olduğu için yerken "cıvık" bir kıvamda yağ içermesi pideye Cıvıklı adının verilmesine neden olmuştur. Hatta bazı Cıvıklı ustalarının halk etimolojisi kapsamında değerlendirilebilecek anlatıları vardır: "Eskiden yaşlılar kasabın önünde oturur, oradan koyun eti alır ve fırıncıdan bu eti hamura koymasını, pişirmesini isterlermiş. Küçük mahalle fırınında hazırlanan hamurun üstüne bu et koyulmuş ve pide pişirilmiştir. Sonra bu amcalar, pideyi çok beğenmiş fakat yağlı bulmuş. Güzel ama cıvıklı olmuş diyerek Cıvıklı pidenin adını böylece koymuşlardır" (URL 5). Bu anlatının gerçekliği tartışmalı olsa da sonuç itibarıyla bakıldığı zaman Cıvıklı adının neden verildiğini açıklamaktadır. Nitekim başka kaynaklarda da bu pideye neden Cıvıklı adının verildiği aynı sebeplerle açıklanmaktadır. Cıvık sözcüğüne +lı isimden isim yapma eki getirilmiştir. Akışkan derecede yağ içerdiği için de pide sözcüğünün başına *cıvıklı* sözcüğü bir niteleme sıfatı olarak eklenmiştir. Pidenin yapısı hakkında ipucu veren cıvıklı ifadesi zaman içinde adlaşmış sığata dönüşerek Cıvıklı biçiminde tek başına kullanılmaya başlanmıştır. Yani Cıvıklı denildiği zaman Cıvıklı Pide veya Develi Cıvıklısı anlaşılmaktadır. Buradaki mantık aslında biraz da diğer pideden Cıvıklı pideyi ayırma çabasıdır. Çünkü ilçede kıymalı, peynirli, cevizli, sucuklu pide gibi çok sayıda pide çeşidi vardır. Cıvıklı pide denildiği zaman diğer pideden ve başka yörelerin pidedeninden

belirgin bir ayırt etme amacı sezilmektedir. Nitekim pide Türk kültüründe çok yaygın olan ve birçok yörede kendine yer bulan bir üründür. Farklı yörelerde kentlerle imgeleşen pidelerin olması da her birinin ayırt edici bazı özelliklerinin bulunmasındandır. Ayrıca ilçede Cıvıklı pideye sadece Cıvıklı denilmesi gerektiği düşünülür. Eğer pide denirse Cıvıklı pidenin anlaşılacağı sıradan bir pidenin anlaşılacağı ifade edilir. Hatta bir Cıvıklı ustası şu ifadeleri kullanmaktadır: “Cıvıklı’ya pide dersiniz klası sarsılır, pide deme, cıvıklı de. Farkını yiyenler bilir” (URL 6). Cıvıklı adıyla söz konusu ürüne ayrı bir kimlik katılmakta ve değer verme davranışı daha ürünün adından başlamaktadır.

Develi Cıvıklısı’nı diğer pidelerden ayıran özelliklerden bahsederek bu pidenin coğrafi işaretli bir ürün olmasını sağlayan etkenleri de böylece açıklamak mümkün olabilir. Develi Cıvıklısı’nın özellikle hamuru, eti ve fırını kendine özgüdür, diğer yörelerin pidelerinden büyük ölçüde bu yönlerden ayrılır. Hamurundan başlayarak bu özgün yönleri açıklamakta yarar vardır. Hamurda kullanılan unun % 24-26 oranında kepek içermesi ve tip 2 un olarak bilinen türün tercih edilmesi istenmektedir. Bunun nedeni söz konusu özellikteki unun işçiliğinin daha kolay olmasıdır. Ayrıca kepekli unun mideye yararlı olduğu ve sindirimi kolaylaştırdığı da bu tercihe sebep olarak açıklanmıştır. Söz konusu özelliklerdeki hamur fırında sertleşmez, gevrek bir kıvamda pişer (URL 7). Hamurdaki suyun özellikleri de Cıvıklı’nın ayırt edici özellikleri arasındadır. Develi Ovası’ndan çıkan suyun içerdiği mineraller volkanik bir dağ olan Erciyes’ten kaynaklanır. Hamurun fermantasyonunu olumsuz etkileyen mineral miktarı yörenin suyunda azdır. Kaynak suları bimis denilen pomza madeninden süzülerek gelmekte ve suyun sertliği de böylece azalmaktadır. Cıvıklı’nın eti ise koyun etinden ve orta yağlı olmalıdır. Ortalama 100 gramda 21,3 gram yağ içermesi tercih edilir. Erciyes Dağı’nın eteklerinde ve yaylalarında yetişen koyunlar Cıvıklı’ya fark katan özelliklerden birini oluşturur. Yöreye özgü olduğu söylenen yedi çeşit bitkiyi / otu koyunların tüketmesi koyun etine özgün bir aroma katmaktadır. Burada dikkat çekici husus koyunun doğal ortamda beslenerek yetiştirilmesidir. Et ve hamurdan sonra Cıvıklı’nın diğer bileşenleri ise sebzelerdir. Kuru soğan, sarımsak, yeşil biber küçük küçük doğranarak etle harmanlanır (URL 7).

Son yıllarda organik, doğal, temiz veya yöresel ürün gibi başlıklarla bir piyasanın oluştuğu bilinmektedir. Postmodern yerelliğin hem nedeni hem sonucu olarak görülen bu süreç sadece yerelde değil, aynı zamanda şehirde de bir sektör durumuna gelmiştir. Siparişe uzun mesafelere gönderilebilen ürünler için internet siteleri açılmıştır (Özdemir, 2022: 22). Tüm bu yönelimler ve eğilimler bağlamında Cıvıklı yapımında kullanılan malzemelerin içeriği, türü ve kökeni dikkate alınırsa son zamanlarda doğala, organığe veya el yapımı ürünlere artan ilgi nedeniyle Cıvıklı’ya da ilginin artması beklenmektedir. Nitekim ilçede ve Kayseri şehir merkezinde Cıvıklı satan lokantaların sayısı, ilginin arttığı düşündürmektedir. Bu artışta, çoğalan nüfusun etkisi olsa da yerele ve doğala kavuşma arzusunu dikkate almak gerekmektedir.

Coğrafi işaretleme sistemi uzun zamandır sosyal, ekonomik ve kültürel alanda varlığını ve etkisini sürdürmektedir. Bu sistemin maddi kültür ürünlerinin üretiminde, tüketiminde çok yararlı olduğu söylenebilir. Kültür öğelerinin korunmasında ve nesillere aktarılmasında da önemli roller yüklenmektedir. Nitekim Domaç Yaşar (2023: 102-120) da coğrafi işaret sisteminin kültür ve gelenek aktarımı açısından işlevlerine dikkat çekmektedir. Bu sistem, kültürü ve kültürel mirasın öğelerini gelecek nesillere aktarma ve bu kültürel öğeleri koruma işlevini yüklenmektedir. Aynı zamanda geleneğin ve geleneksel bilginin de gelecek nesillere aktarılmasında coğrafi işaret sisteminin işlevine dikkat çekilmiştir.

Develi Cıvıklısı da coğrafi işaretli bir üründür. Cıvıklı’nın tescillenmesi için Develi Belediyesi 2004 yılında Türk Patent Kurumuna başvuruda bulunmuş ve Develi Cıvıklısı, ilgili kurum tarafından 2009 yılında tescil edilmiştir. İşaret türü mahreç işaretidir. Coğrafi işaret sicil belgesinde Cıvıklı’yı üreten tescilli işletme olarak 22 isim yer almaktadır (URL 10). Söz konusu belgede veya Türk Patent Kurumunda yer almayan başka işletmelerin de olduğu söylenebilir. Çünkü ilçede üretim yapan bazı küçük işletmeler veya fırınların varlığı da düşünülmelidir. Ayrıca Develi Cıvıklısı sadece Develi’de üretilmemektedir. İnternette arama motoruna Develi Cıvıklısı yazıldığında çok sayıda içerik bulunabilmekte, başka illerdeki Cıvıklı üreticisi olan iş yerlerinin reklamı ile karşılaşmaktadır.

Nostaljik Üslûpla Develi Cıvıklısı Tarifi ve Bir Metnin Anonimleşmesi Örneği: “Develi Cıvıklısı Fermanı”

Sosyal medyada ve Develi Cıvıklısı'nın tanıtıldığı kaynaklarda “Develi Cıvıklısı Fermanı” adlı metin karşımıza çıkmaktadır. Bu metinde en çok dikkat çeken husus nostaljik üslûptur. Nostalji, eskiye özlemin yansması olarak tarif edilebilecek bir kavramdır. İnsanoğlu genellikle geçmişe özlem duymakta hatta geçmişin günümüzden daha güzel olduğunu düşünebilmektedir. Mutfak kültürü üzerinden nostalji daha sık görülebilmektedir “çünkü yeme içme ve bunun etrafında oluşan kültürel dünyanın kuşatmadığı insan yoktur” (Başaran, 2021: 648). Her insanın mutlaka en çok sevdiği bir yemek vardır ve bu yemek genellikle çocuklukta veya geçmiş yıllarda sık tüketilen bir yemektir. Geçmişe özlemin etkisiyle de bu yemek kolay kolay unutulmaz. Nitekim tat ve koku nostaljisinin nostaljik unsurlar içinde en baskın olduğu düşünülür (Başaran, 2021: 648).

Alpyıldız, yemeğin hatırlama ve hatıraların kaynağı olmasından bahsettiği çalışmasında son yıllarda öne çıkan gastronostalji kavramına dikkat çekmektedir. Belleğin inşasında yemeğin ayırt edici işlevleri, hatırlama ve hatıraların kaynağı olmaktır. Bunlardan kasıt yiyeceği hatırlama ve yiyerek hatırlamaktır (2023: 210). Develi Cıvıklısı Fermanı'nda yer alan ifadeler büyük ölçüde nostaljiktir ve hakiki Cıvıklı'nın nasıl olması gerektiğini ortaya koyarken hem eski zamanları hatırlatmakta hem de eski Cıvıklı'yı hatırlatmaktadır. Bu bağlamda ferman metni başlı başına gastronostaljik bir metin özelliği göstermektedir. Burada amaç nostaljik bir damgayla Cıvıklı'yı tanıtmaktır. Çünkü “nostaljik odaklı pazarlamada kayıp giden bir geçmişi yakalatma” amacı güdülür (Alpyıldız, 2023: 215). Cıvıklı'nın tarifi de eski dil özelliklerine yer verilerek ifade edilmiş, yani ürünün halen eski devirlerdeki gibi, insanların gençliğindeki, çocukluğundaki tattığı lezzet gibi olduğu hissi uyandırılmak istenmiştir. Zaten dijital ortamda yer alan içeriklere bakıldığında Develi Cıvıklısı'nın tarihi bir lezzet olduğu en çok vurgulanan konudur. Söz gelimi “500 yıllık Develi Cıvıklısı, ilk günkü özelliğini koruyor” adlı videoda yine bu tarihi derinliğe vurgu vardır (URL 2). Bu metnin sosyal medyada, Cıvıklı satılan mekânlarda, Develi ilçesinin tanıtımı için yapılan her faaliyette kullanılması ilçe kültürü açısından olumluluk sağlayacaktır.²

Yemek-nostalji ilişkisine bakıldığında aslında sadece eskiden pişen bir yemeğe değil o yemeğin piştiği zamanlara bir özlemin olduğu düşünülür. Bu özlem arasında anne yemeği, anne elinin değdiği yemeğe özlem gibi durumlar söz konusudur. Mutfak ve yemek kültürü bir kadın alanı olarak da görülmektedir (Gürçayır, 2013: 47-48). Develi Cıvıklısı'na olan özlem ise eski zamana olan özlem olarak düşünülebilir. Fakat bir anne yemeğine, anne eli değmiş yemeğe özlem söz konusu değildir. Bunun vurgulanmasındaki sebep Develi Cıvıklısı'nın restoranlarda veya fırınlarda hazırlanan bir yemek olmasındandır. Bu tarz mekânlarda fırıncılık yapan ustanın genellikle erkek olduğu bilinmektedir. Kaynaklarda da Develi Cıvıklısı evlerde hazırlanan bir ev yemeği olarak değil, fırınlarda ve restoranlarda hazırlanan bir yöresel yemek olarak yer almaktadır (Gürlek, 2004: 123-125; URL 3).

Görüntü 2: Cıvıklı etinin ve kuyruk yağının çift bıçakla kuşbaşı şeklinde doğranarak hazırlanması



Buraya kadar sözü edilen Develi Cıvıklısı Fermanı'nı paylaşmak yararlı olacaktır:

"Cıvıklı yapılacak et bir gün evvelden alına terbiye edile. Koyunun bel ve kaburga etlerinin sinirleri alındıktan sonra çift bıçak ile elde doğranıla, bir günlük beklemeye bırakıla. Bir gün sonra hazır et içine ince kıyılmış soğan katıla. Şayet arzu edilirse domates ve biber de ince ince doğranıp Cıvıklı eti ile karıştırılıp harman edile. 15-20 dakika bekletile ve hamur üzerine serilmeye hazır edile.

Cıvıklı hamuru: Buğday unundan hazırlanan mayalı hamur yaklaşık 200 gram olarak kesilip pasalarda 15-20 dakika bekletile. Ustalık mahareti ile ince bir şekilde açılan hamur üzerine bekletilen Cıvıklı eti serile, fırına atıla.

Cıvıklı fırını: 2x2 m. ebadında, 1 m. yüksekliğinde üzeri çamur ile örülen kasnak içine 100 batman çekilmiş kaya tuzu ufalanmış cam parçaları ince Kızılırmak kumu (ısı muhafazası için) konula. Tuz üzerine Erciyes Dağı'ndaki Kartın tepesinde bulunan ateşe dayanıklı ot taşlarından 30x50x20 ebadında tıraşlanmış taşlar konula.

Fırının yan duvarları ve kubbesi ateş tuğlası ile örüle, kubbe üzerine yine ısı muhafazası için 50 batman çekilmiş kaya tuzu ufalanmış cam parçaları ince Kızılırmak kumu konularak üzeri kapatıla.

Fırında yakacak olarak isi olmayan odun cinsinden meşe ve kızılçam yakıla. Fırın ateşi Cıvıklı pişirileceği zaman fazla harlı olmaya.

Cıvıklının pişmesi: 5 dakikada pişen Cıvıklı fırın çıkışında önceden ince doğranmış maydanozlar atılarak tabaklara servis yapıla. Cıvıklı yanında içecek olarak Erciyes dağından gelen soğuk aksu veya ayran üzerine tatlı olarak tel kadayıfı yenile!

Yiyenlere afiyet ola, şifa bula!

Yiyemeyenlere nasip ola!

Cıvıklısı ile Develi nam bula!

Bizlere bu güzel nimeti veren Allah'a Hamd ola!,

İş bu ferman meşhur Develi Cıvıklısı için çıkarıla!" (URL 3)

Görüntü 3: Cıvıklı'nın fırına verilmeden tezgâhtaki hali



Görüntü 4: Cıvıklı'nın piştiği kendine özgü fırın



Görüntü 5: Cıvıklı'nın servise hazır hali



Develi Cıvıklısı ilçe halkı için çok önemli bir yiyecek durumundadır. Öyle ki Cıvıklı üzerine nostaljik bir üslûpla metin oluşturulmuş adına da Develi Cıvıklısı Fermanı denilmiştir. Cıvıklı'ya bu derece önem veren bir topluluk, söz konusu metni yine çok önemseydiği bir isim olan Âşık Seyranî'ye mal etmek istemiştir. Bazı kaynaklarda bu fermanı Seyranî'nin söylediği geçmektedir.³ Âşık Seyranî yörede çok sevilen ve Türk Halk Edebiyatı alanında önemli bir temsilci olarak bilinen şahsiyettir. İlçede her yıl Seyranî Şenlikleri / Festivalleri yapılmaktadır.⁴ Develi Cıvıklısı'nın Seyranî'ye dayandırılması bu bağlamda önemlidir. Halk önem verdiği bir imgeyi, olguyu veya maddi herhangi bir ürünü önem verdiği bir kişiliğe, sanatçıya, âşığa yükleyebilmekte, ona bağlayabilmektedir. Bu örnekler yakın zamanda gerçekleştiğinde söz konusu durumun tespit edilmesi, doğrusunun ortaya koyulması daha kolay olmaktadır. Nitekim yazının ve basılı eserlerin sağladığı kolaylık vardır. Daha erken dönemlerde bunun gibi gerçekleşen dayandırmalar, mal etmeler ise tespiti daha zor durumları karşımıza çıkarmaktadır. Her ne olursa olsun bahsedilen türdeki bir mal etme genellikle yöre insanı için olumlu bir özelliktir. Bir ürüne, şiiire veya maddi herhangi bir kültür ögesine sahip çıkıldığını göstermektedir. Bu sahiplenme yöre kültürünün farkını, yöre kimliğini, kültür çeşitliliğini ortaya çıkarmaktadır. Bununla birlikte yöresel milliyetçilik, şehir rekabeti gibi durumlar da karşımıza çıkabilir ki bunlar da kültür endüstrisinde incelenmesi gereken hususlardır. Cıvıklı Fermanı, Seyranî'ye mal edilse de aslında anonimleşen bir metin olarak karşımıza çıkmaktadır. Çünkü gerek dijital ortamda gerekse yer aldığı diğer kaynaklarda metnin yazarının kim olduğu belli değildir. Halk arasında söylenegelen bir anlatı olduğu bilgisi de tespit edilememiştir. Yazının ve dijital kültürün bu kadar yaygın olduğu bir dönemde -belki de örneğine az rastlanır bir biçimde- bir metnin anonimleşmesi olarak kabul edilebilir. Cıvıklı'nın markalaşma sürecinde, tescillenme çalışmaları sırasında yapılan çalışmalarda veya popülerlik kazandırılması amacıyla yapılan faaliyetler sırasında böyle bir ferman metni hazırlanmış olabilir. Eğer metnin altında birinin imzası olsa şu anda yarattığı etki olmayabilirdi. Bu amaca hizmet etme amacıyla yöre kültürüne, turizmüne katkı sağlamayı amaçlayan birinin bu fermanı oluşturduğu da düşünülmelidir. Nitekim Gürlek (2004: 124) Develi Cıvıklısı'nı anlattığı kısımda bu fermana yer vermiş ve fermanın İstiklâl Gazetesi tarafından Cıvıklı'nın tanıtılması amacıyla hazırlandığını söylemiştir. Fermanın gazetede çıktığı sayıyı da "İstiklâl Gazetesi, Develi, Yıl:1, s. 6, 9 Mayıs 2000" olarak dipnotta vermiştir. İstiklâl Gazetesi'nin ilgili sayısına da tarafımızca ulaşılmış, farklı bir bilgi veya fermanın yazarının kim olduğuna dair herhangi bir bilgi bulunamamıştır.

Develi Cıvıklısı'nın Tüketim Bağlamı ve Yöre Kültüründeki Yansımaları

Her yörenin kendine özgü bazı yemekleri vardır ki yöredeki insanların çoğunluğu bu yemeği günlük öğünlerinden birinde mutlaka tüketirler. Develi Cıvıklısı da Develi ilçesinde ve yöresinde bu tür bir yiyecektir. Aslında burada pidenin Türk kültüründeki yaygınlığından bahsetmek gerekmektedir. Pide sınıfındaki tüm yöresel ürünler Türkiye'nin birçok bölgesinde farklı içerikler veya formlarla yer alabilmektedir. Pide; Ege, İç Anadolu veya Karadeniz Bölgesi'nde insanların çok tükettiği ürünlerdendir. Hatta Karadeniz sahil çizgisinde Samsun, Çarşamba, Giresun, Espiye, Eynesil, Rize gibi yerleşim yerlerinde pide o kadar yaygındır ki Karadeniz Pidesi olarak bilinen, üretilen ve coğrafi işaret sistemiyle de tescillenen bir pide türü bulunmaktadır (Özdemir, 2020: 97). Bu yaygınlığın İç Anadolu Bölgesi'ndeki bir örneği olarak Develi Cıvıklısı adlı pide de yörede çok tüketilen ve günlük hayatta önemli yeri olan bir ürün olarak ifade edilebilir. Bu tüketim gerek bir esnafın iş yerinde öğle yemeği olabilmekte gerekse özel gün veya zamanlarda ikram edilen bir yemek halini alabilmektedir.

Develi'de insanlar üç ana öğünün herhangi birinde Cıvıklı yiyebilmektedir. Yörede bu üç ana öğün dışında sabah ile öğle arasında kuşluk; öğle ile akşam arasında ikindilik; akşamdan sonra uyumadan önce de uykuluk / yatgeberlik adında öğünler bilinmektedir. Sabah kahvaltısında çorba içilmesi yaygındır. Hatta bu çorbanın eskiden tarhana ağırlıklı olduğu ve sarımsaklı Develi çemeni ile birlikte tüketildiği söylenmektedir. Çorbadan sonra ise Cıvıklı, tahinli, peynirli pide tercih edilmektedir (Gürlek, 2004: 14).

Develi Cıvıklısı, özel gün ve törenlerde de ikram edilen bir yiyecektir (Oğuz vd., 2006: 73). Söz gelimi cenazeyi mezarlığa götüren insanlar definden sonra yas evine döner ve onlara pide, ayran ikram edilir. Düğünlerden önce yapılan gelin hamamında yine Cıvıklı ve bunun yanında yöresel tahinli pide, peynirli pide gibi yiyecekler ikramlar arasında yer alır. Sunnet düğünlerinde de Cıvıklı

ikramı görülmektedir. Ramazan ayında en çok tüketilen pide yine Cıvıklı'dır. İftarda tüketilmesinin yanında sahurda da insanlar fırınlarda Cıvıklı yaptırmak için sıraya girmektedirler. Hac dönüşlerinde okutulan mevlid sonrasında yine Cıvıklı ikramı yapılır. (Gürlek, 2004: 75-80).

Cıvıklı'nın diğer bir tüketim alanı ise edebiyat ürünlerinde karşımıza çıkmaktadır. Develi Cıvıklısı zaman içinde şiirlerde, türkülerde ve şarkılarda kendine yer bulmuştur. Develili Âşık Güzinî "Gelip görün Develi'de" ayaklı bir şiirinde şu dizeleri söylemiştir: "Çemenle sucuğu meşhur⁵ / Damak zevki olur / Cıvıklısı reva bulur / Gelip görün Develi'de" (Develi Belediyesi, 2021: 52). Güzinî'nin, Develi Cıvıklısı adlı bir şiiri daha bulunmakta ve bu şiirde de bu pidenin coğrafi işaretle tescillendiğini belirtmektedir (Develi Belediyesi, 2021: 39). Seyranî'nin Vatanı adlı şiirinde yine Cıvıklı'yı işleyen Güzinî burada da çevirme, yağlama, bazlama gibi başka yöresel yemekleri bir arada kullanarak tüm bunlara duyduğu özlemi dile getirmektedir (Develi Belediyesi, 2021: 44). Develili Âşık Emir Ali Özçakır da şiirlerinde Cıvıklı'ya yer veren başka bir isimdir. "Devali'de Folklor" adlı bir şiirinde Seyranî şenliklerinin o yılki kutlama programını eleştirmektedir. Cıvıklı sözcüğünü de tevriyeli bir şekilde kullanarak festivalin "cıvıtlı olduğunu" ima edip usulüne uygun şekilde bir program yürütülmediğini işaret etmiştir. Söz konusu dizeleri ise şöyledir: "Festivali var cıvıklı / Eleştireni olur haklı / Ötesinde ne saklı / Bilmedi beyler bilmedi" (Özçakır, 2021: 199). Ahmet Gürlek de Develi Mutfak Kültürü (2004) adlı kitabının arka kapağında kendi şiirine yer vermiş ve şu dizeleri ifade etmiştir: "Yenmeli tahinliden, cıvıklıdan, / Buz gibi bir de su içmeli Aksu'dan / Tereyağı, bal, çömlek peynirinden / Zengindir yemekleri Develi'nin".

Yöresel ürünlerin tanıtılmasında yöresel müziklerin etkili olduğu bilinmektedir (Balcı, 2020: 54). Yerel bir sanatçı olan Ali Yıldız da memleketi olan Develi'yi türkülerinde ve şarkılarında çokça işleyen, yöresel ürünlere dikkat çeken bir isimdir. Hatta bir şarkısının adı Develi Cıvıklısı'dır. Dijital ortamlarda yayınlanan klipte Develi Cıvıklısı üzerinden adeta yöresinin tanıtımını yapmıştır. Cıvıklı'nın yapılış aşamasından kesitler sunan videoda aynı zamanda ilçenin tarihi ve turistik yerleri de gösterilmektedir. Söz konusu şarkının sözlerini burada vermek yararlı olacaktır: "Güzelimiz çoktur ama bilinmez / Gülüm aman aman / Gülüm aman aman / Yanasın taman, / Elbiz bizim Köşkpınar Bizim / Seyranî bizim şenlik bizim / Bize Develili derler / Cıvıklımız meşhur bizim. Aksu'yun suyu soğuktur içilmez / Gülüm aman aman / Gülüm aman aman / Yanasın taman. Elbiz bizim Köşkpınar bizim / Seyranî bizim şenlik bizim / Bize Develili derler / Cıvıklımız meşhur bizim. Develi'ye gelip Cıvıklı yedin mi? / Gülüm aman aman / Gülüm aman aman / Yanasın taman. Elbiz bizim Köşkpınar bizim / Seyranî bizim şenlik bizim / Bize Develili derler / Cıvıklımız meşhur bizim. Yiğit bizim nam bizim, şan bizim, şöhret bizim, bize Develili derler, Cıvıklımız meşhur bizim" (URL 8). Tekrar sanatına çokça başvurulmuş bu eserde görüldüğü gibi şair Develili olmanın övünç kaynağını ağırlıklı olarak Âşık Seyranî'ye ve Cıvıklı'ya bağlamaktadır. Şan ve şöhret sahibi oluşunu da aynı kaynaklara dayandırmaktadır. Başka bir şarkısında Cıvıklı'ya yine yer vermektedir. Develi ilçesinin bazı özelliklerinden bahsettiği Gel Seninle Güzelim adlı şarkısında "Develi'ye varınca Cıvıklı'dan tadalım" sözleri karşımıza çıkmaktadır. Şarkının klibinde Cıvıklı'nın yapım aşamasından görüntülere yer verilmiştir. Aynı şarkının devamında "Şu Develi dedikleri / Cıvıklı'dır yedikleri" sözleriyle Cıvıklı'nın Develi insanı için ifade ettiği öneme işaret edilmektedir (URL 9).

Âşıkların, yerel sanatçıların, şairlerin eserlerine bakıldığında Develi Cıvıklısı yöre insanının bir övünç kaynağı durumundadır. Cıvıklı, şiirlerde ve diğer eserlerde bir imge haline dönüşmüş kimi zaman insanları ilçeye davet eden bir rolde kimi zaman yerel milliyetçilik sergileyen bir rolde öne çıkmaktadır. Kültürel bir imge kimliğindeki Cıvıklı'yı halkın sahiplenme davranışı çok dikkat çekicidir. Bir yemek yarışması⁶ programında "Kayseri Cıvıklısı" olarak tanıtılmasına halk sosyal medyada çok sert tepki göstermiş ve kısa sürede hızlı bir örgütlenme sağlayarak bu yanlışın düzeltilmesi için harekete geçmiştir. Sosyal medyadaki tepkiye kayıtsız kalmayan Develi Belediyesi yönetimi gerekli işlemleri başlatarak yarışma programının yayınlandığı kanal ile iletişime geçmiş ve sonraki bölümde kanal tarafından Develi Cıvıklısı şeklinde düzeltmeye gidilmiştir.⁷ Develi Cıvıklısı'nın tüketim bağlamında günlük hayattan kesitleri, özel günleri ve kutlamaları, dinî törenleri, bayramları görmek mümkündür. Develi halkı Cıvıklı'yı adeta içselleştirmiş; sanatta, edebiyatta, ticarete, turizmde ve daha birçok sahada Cıvıklı'ya alan açmıştır.

Sonuç

Mutfak kültürü birçok bilim dalını ilgilendiren önemli bir alandır. Bu bilim dallarından biri de halk bilimidir. Somut kültür öğeleri arasında mutfağa ait ürünler geniş yer tutmaktadır. Mutfak kültürü denildiği zaman yemek yeme eylemi, yemeğin tarihçesi, yemek yapımında kullanılan araç ve gereçler, yemek yeme mekânları, yemeklerin söz varlığına etkisi, edebiyat ürünlerindeki yemekle ilgili yansımalar gibi birçok husus karşımıza çıkmaktadır. Son yıllarda yöresel ürünlerin kentler üzerindeki etkisi, kentlerin tanıtımında ve gelişiminde oynadığı rol de üzerinde durulan ve çalışmalara konu olan bir durumdur. Bahsedilen tüm bu yönler somut kültür öğeleri ve somut olmayan kültür öğeleri olarak halk bilimi kapsamında önem arz etmektedir. Bu makalede de Develi Cıvıklısı adıyla tescillenmiş bir pide konu edilmiştir. Develi Cıvıklısı'nın tarihi çok eski devirlere dayandırılmış, Hitit Dönemi'ne kadar götürülmüştür. Bu konuda bir kesinlik olmasa da söz konusu bu ürünün veya pidenin yörede çok eskiden beri var olduğu anlaşılmaktadır. Bunun en büyük göstergesi yapılan kazılarda çıkan fırınların varlığı, Cıvıklı'nın edebiyat ürünlerine yansımış olması ve en önemlisi halkın nerdeyse tamamınca ileri derecede sahiplenilmesidir.

Bu çalışma sonucunda Develi Cıvıklısı'nın şiirlerde, türkülerde nasıl işlendiği ortaya konulmuştur. Yerel sanatçıların ilçe tanıtımında oynadığı rol esas alınarak bu konuya dikkat çekilmiştir. Ürünün üretim bağlamı ve kökeninden bahsedilirken Cıvıklı adının nereden geldiği üzerine halk arasında bilinen anlatılara yer verilmiştir. Yine bu ürünün yapılış aşamalarından ve bu sırada kullanılan malzemelerden yola çıkılarak ilçenin coğrafi, kültürel özellikleri ortaya konulmuş, değerlendirilmiştir. Develi Cıvıklısı günlük hayatta çeşitli öğünlerde tüketilen bir yiyecek aynı zamanda özel günlerde insanlara ikram edilen özel bir yiyecek konumundadır. Develi Cıvıklısı, yöre insanının geçmişe duyduğu özlem sonucunda da tüketmek istediği bir üründür.

Yöresel ürünlerin ve coğrafi işaretli gıda ürünlerinin yöre ekonomisine sağladığı katkı bilinmektedir. Develi Cıvıklısı da ilçe turizminin başlıca unsurları arasında kabul edilebilir. Yerli turist çekilmesinde kurumlar, kuruluşlar ve iş yerleri Develi Cıvıklı'sını başat imge olarak kullanmaktadırlar. Tedarik zinciri dahilinde düşünüldüğünde ilçede tarım, hayvancılık ve hizmet sektörünü canlandırdığı da bir gerçektir. Buraya kadar sıralanan hususlar coğrafi işaretli bir ürünün yöresine sunduğu olumlu katkılardır. Bu ürünün tanıtılmasında ne gibi eksikliklerin olduğunu söylemek gerekmektedir.

Yöre insanı bu imgeyi ileri derecede sahiplenmiş, ilçenin bağlı olduğu Kayseri iliyle "Kayseri Cıvıklısı" olarak anıldığı durumda dahi sert tepki göstermiştir. Aynı sahiplenmenin ilçedeki kurumlar, sivil toplum kuruluşları ve dernekler tarafından gösterildiği tespit edilememiştir. İlçede düzenlenen Seyranî Şenlikleri / Festivalleri gibi bir Develi Cıvıklısı Festivali düzenlenebilir. Seyranî Şenlikleriyle birleştirilerek yapılması belki uygun olmayabilir fakat başka bir tarihte her yıl düzenli olarak bu festivalin düzenlenmesinde yarar vardır. Festivale komşu ilçelerden, illerden katılım olacağı düşünülürse Develi'nin sosyokültürel ve ekonomik yapısına katkı sağlanacaktır. Aynı zamanda yörenin diğer kültürel öğelerinin tanıtılmasına ortam yaratılacaktır. Diğer bir eksiklik ise ilçede bir Cıvıklı müzesinin olmamasıdır. İlçe merkezinde bir Develi Cıvıklısı Müzesi kurulmalı ve burada Cıvıklı, ayrıntılarıyla anlatılıp tanıtılmalı aynı zamanda uygulamalı olarak ziyaretçilere gösterilmelidir. Aslına bağlı kalarak tüm ayrıntılara dikkat ederek hazırlanan Develi Cıvıklısı, ziyaretçilere canlı olarak izletilebilir ve video gösterimiyle süreklilik sağlanabilir. İlçedeki yaşça büyük veya tecrübeli Cıvıklı ustalarından mesleki anlatımlar kayda alınarak müzede buna yer verilebilir. Yine bu ustalarla zaman zaman söyleşiler düzenlenip yerel ve ulusal medyada yer alması sağlanabilir. Bu derece önemli görülen, sahiplenilen ve ilçenin sayılı imgeleri arasında olan Develi Cıvıklısı'nın müzeden ve festivalden yoksun olması kültür ve turizm açısından büyük bir eksikliktir. Kent imgesi olarak düşünüldüğünde uygulamalı halk bilimi açısından da böylesi bir somut kültür ürününün müzeye sahip olması gerekir. Festival düzenlenmesi somut kültür ürünü açısından önemli olduğu gibi yöredeki somut olmayan kültür öğelerinin öne çıkarılmasında da önemlidir. Ahilik kültürü kapsamında değerlendirilebilecek anlatımlar, mesleki deneyimler, âşıkların eserlerinde işlediği mutfak kültürü öğeleri, atasözleri ve deyimlerde yer alan yerel ürünler bahsi geçen festivalde ortaya çıkacak, kayıt altına alınacak ve kültür endüstrisi sayesinde ilçeye sosyal-ekonomik katkılar sunacaktır. Bu çalışma sonucunda ise Develi Cıvıklısı adlı kent imgesi, üretim ve tüketim bağlamlarıyla ele alınarak bilim dünyasına duyurulmuş olacak ve başka çalışmalara zemin

hazırlanacaktır. Yapılan tespitlerin, belirlenen eksikliklerin ve sunulan çözüm önerilerinin yöre kültürüne ve halk bilimi çalışmalarına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Sonnotlar

¹ Türkçe’de yemekle ilgili çok sayıda deyim, atasözü ve söz varlığının bulunması da yemek etrafında gelişen kültürel öğelerini, kodları öne çıkarmaktadır. “Can boğazdan gelir.”, “Diz yamanır, boğaz yamanmaz.” gibi yemek yemenin fizyolojik bir ihtiyaç olduğunu belirten ve altında farklı mesajlar içeren atasözleri vardır. Geniş bilgi için bk. Yıldız, 2023: 49-62.

² Günümüzde sosyal medyanın gücünü her alanda görmek mümkündür. İnsanlar elbise almadan, tatil planı yapmadan veya lokantaya gitmeden önce sosyal medyada araştırma yapmakta ve kararını böylece vermektedir. Sosyal medyadaki kültürel öğeler, yemekler ve genel olarak dijital kültür için bakınız Balcı, 2020: 35-59; Çaycı, 2019. Çok tanınırlığı olmayan şehirler veya yöresel ürünler artık sosyal medya sayesinde hızlı bir şekilde kendini öne çıkarabilmektedir. Yemekle ilgili sosyal medya hesaplarının binlerce takipçiye sahip olması ise bunun en büyük kanıtıdır. Yani halk artık yemekleri veya şehirleri böyle bir yolla tanımayı tercih ediyor, tanıdığı şehre seyahat etmeye de yine bu bağlamda karar veriyor. Yöresel yemekler, bir şehre seyahat etmek için başlıca nedenler arasında böylece yer alıyor (Polat, 2020: 190)

³ Âşık Seyranî’nin, Develi Cıvıklısı adlı bir fermanı olduğu bilgisi Oğuz, Aykanat ve Karagöz’ün hazırladığı Kentler ve İngesal Yemekler adlı çalışmada yer almaktadır (2006: 72). Fakat Seyranî üzerine yapılmış hiçbir çalışmada böyle bir eserin varlığından söz edilmemiştir. Tarafımızca yapılan araştırmalarda da bu yönde bir tespit bulunamamıştır. Fermanın Seyranî’ye ait olduğu bilgisi ise söz konusu çalışmaya veri sağlayan kaynak kişilerden ileri gelmiş olabilir. Çünkü adı geçen çalışmada (Oğuz vd., 2006) biri Cıvıklı ustası olmak üzere iki kişinin adı kaynak kişi olarak yer almaktadır. Bu kaynak kişilerin de sebepsiz yere böyle bir bilgi aktarımı yapmayacağı düşünülmelidir. Demek ki halk arasında bu ferman yine halkın çok sevip sahiplendiği bir şahsiyete, Âşık Seyranî’ye mal edilmek istenmiştir. Böylece Cıvıklı’ya ayrı bir değer, tarihî derinlik ve sahiplenme duygusu katabileceklerini düşünmüş olabilirler. Biz burada Seyranî’ye ait böyle bir ferman olmadığını ifade ederek bunun arka planında neler olabileceğini analiz etmeye çalıştık. Ayrıca Âşık Seyranî’nin bilinen tüm eserlerinin incelendiği ve Seyranî hakkındaki kaynakları da değerlendiren şu çalışmaya bakılabilir: Aydoğdu, 2011.

⁴ Bu şenlikler ilk olarak 1979 yılında Develili Âşık Ali Çatak tarafından başlatılmıştır. (Somuncu, 2024: 54). Çatak, âşıklar arasında ve Kayseri yöresinde Seyranî Delisi lâkabıyla bilinen bir âşıktır (Somuncu, 2024: 57).

⁵ İlgili kaynakta “Çemenle sucuğu meşhur bizde” olarak yer almaktadır. Bizde sözcüğünün yanlışlıkla yayımlandığını düşündüğümüz için yukarıda hece ölçüsünü dikkate alıp düzelterek yer verdik.

⁶ Yemek programlarının küreselleşme sürecindeki durumunu kültürel melezleşme üzerinden inceleyen şu çalışma zikredilmelidir: Kanık, 2016.

⁷ Bu bilgiler ve şehirler arasındaki gastronomi rekabeti hakkında bakınız Somuncu 2023.

Kaynaklar

- ABALI, İ. (2022). “Sosyokültürel Hayatta Ferdi Tayfur ve Çeşme Şarkısı”. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, C. 10, S. 33, 31-58.
- ALPYILDIZ, E. (2023). “Yemek ve Bellek İlişkisinden Hareketle Şemsi Yastıman’ın Memleket Hasreti Şiirinde Gastronostalji”. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, C. 16, S. 41, 210-229.
- AYDOĞDU, B. (2011). *Türk Edebiyatında Seyrânî Olgusu: Develili Seyrânî ve Eserleri (İnceleme-metin)*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- BALCI, F. (2020). “Dijital Ortamda Yerel veya Yöresel Unsurların Markalaşması”. *Dijital Kültür-2 Yeni Medya-Küreyerleşme-Hibritleşme Dil-Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları*. (Ed.: Fatih Balcı), 35-59, İstanbul: Arı Sanat Yayınevi.
- BALCI, S. (2024). “Ardahan ve Kars Kentlerinin Gastronomik Kimliğinin Oluşmasında Bal ve Kaşarın Konumu”. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, C.17, S. 46, 562-578.
- BAŞARAN, U. (2021). “Nostalji-Kültür İlişkisi ve 21. Yüzyıl Türk Halk Şiirinde Nostaljik Unsurlar Üzerine Bir Değerlendirme”. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, C. 14, S. 34, 636-651.
- BEŞİRLİ, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix.

- ÇAYCI, A. E. (2019). “Sosyal Medya’da Dijital Yemek Kültürü”. *International Journal of Cultural and Social Studies*, C. 5, S. 1, 120-136.
- DEVELİ BELEDİYESİ, (2021). *Alaattin Oben (Âşık Güzîni) Şiirleri*. Develi: Develi Belediyesi Kültür Yayınları.
- DOMAÇ YAŞAR, Y. (2023). *Kültür ve Gelenek Aktarımı Bağlamında Coğrafi İşaret Sisteminin İşlevleri*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- DURMAZ, U. (2021). “Derleme Ortamı Olarak Dijital Kültür Sahası ve Yeni Bir Derleme Metodu: Dijital Derleme Yöntemi”, *Salgın Hastalıkların Sosyal Hayata Etkisi ve Kültürümüzde Koronavirüs Vakası*, (Ed.: Bekir Şişman), 409-442, Çanakkale: Paradigma Akademi Yayınları.
- GÜRÇAYIR, S. (2013). “Yemek Nostaljisi: Tadı Damakta Kalan Tatlar ve Gelenegin Dönüşümü”, *Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye-Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştayı Bildirileri*, (hzl.: E. Ölçer Özünel vd.), 47-52, Ankara: Grafiker.
- GÜRLEK, A. (2004). *Develi Mutfak Kültürü*. Develi: Develi Belediyesi Kültür Yayınları.
- KANIK, İ. (2016). “Küreselleşme Sürecinde Kültürel Malzeme Örneği Olarak Yemek Kanalları ve Programları”. *Folklor/Edebiyat*, C. 22, S. 86, 237-258.
- KESKİN, A. (2019). “Halkbilimi Çalışmalarında Disiplinlerarasılık: “neden”, “ne zaman”, “nerede” ve “nasıl”?”. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, C. 12, S. 28, 925-944.
<https://doi.org/10.12981/mahder.630893>
- OĞUZ, M. Ö. vd. (2006). *Kentler ve İmgesel Yemekler*. Ankara: Gazi Üniversitesi THBMER Yayını.
- ÖZBÖLÜK, T. ve DURSUN, Y. (2015). “Pazarlama Araştırmalarında Paradigmatik Dönüşüm ve Etnografinin Dijital Evrimi: Netnografi”. *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, S. 46, 227-247.
- ÖZÇAKIR, E. A. (2021). *Sevene Kurbanım*. Kayseri: Laçın Yayınları.
- ÖZDEMİR, M. (2020). “Coğrafi İşaretler ve Türk Mutfak Kültüründe Bir İmge: Espiye Pidesi”. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, C.8, S. 25, 92-104.
- ÖZDEMİR, N. (2008). “Kültürel Ekonomik İmge Olarak Nasreddin Hoca”. *Milli Folklor*, C. 10, S. 77, 11-20.
- ÖZDEMİR, N. (2022). “Postmodern Yerellik ve Geleneksel Ekolojik Bilgi”. *Culture Academy*, C. 2, S. 1, 1-30.
- ÖZTÜRK, Y. ve İSPİR, N. (2021). “Sosyal Medyanın Yerel Yemek Kültürü Etkileri Üzerine Bir Değerlendirme: Dijital Fenomenler”. *Elektronik Cumhuriyet İletişim Dergisi*, C. 3, S. 1, 9-26.
- POLAT, M. (2020). “Yöresel Yemek İmajının Destinasyon Tercihine Etkisi: Kahramanmaraş Örneği”. *Doğu Coğrafya Dergisi* C. 25, S. 43, 183-194.
- SOMUNCU, A. Ş. (2023). “Yerel”in “Küresel”e Transferi Sürecinde Kentler Arası Gastronomi Rekabeti”. *Kuramsal Yaklaşımlar Işığında Kent Folkloru*. (Ed.: Erkan Aslan), 240-254, İstanbul: Çizgi Kitabevi (E Kitap).
- SOMUNCU, A. Ş. (2024). *Develili Âşık Ali Çatak'ın Hayatı, Sosyokültürel Çevresi, Âşık Edebiyatındaki Yeri ve Şiir Sanatı (İnceleme-Metin)*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- YILDIRIM, A. ve ŞİMŞEK, H. (2005). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin
- YILDIZ, Ş. (2023). *Boğaz Sözcüğünün Monografisi Boğaz Sözcüğünün Kavram Alanı ve Kullanımı Üzerine Bir İnceleme*. İstanbul: Kriter.

İnternet Kaynakları

URL 1: <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim: 14.06.2024)

URL 2: https://www.youtube.com/watch?v=KXE5yw_7dqU (Erişim: 19.06.2024).

URL 3: <https://www.develi.bel.tr/bilgi/develi-civiklisi> (Erişim: 19.06.2024).

URL 4: <https://www.develi.bel.tr/develi> (Erişim: 02.07.2024).

URL 5: <https://www.youtube.com/watch?v=aZWkHqeRNBU> (Erişim: 02.07.2024).

URL 6 : <https://www.youtube.com/watch?v=E14oDzDJq7c> (Erişim: 11.08.2024)

URL 7: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/110.pdf> (Erişim: 10.07.2024).

URL 8: <https://www.youtube.com/watch?v=-sgCXXKBLADc> (Erişim:13.07.2024).

URL 9: <https://www.youtube.com/watch?v=5Ip2LRKrDFA> (Erişim: 18.06.2024)

URL 10: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37944> (Erişim: 30.08.2024)

Görüntü Kaynakları

Görüntü 1: <https://www.develi.bel.tr/develi>

Görüntü 2: Ahmet Şükrü Somuncu Özel Arşivi

Görüntü 3: Ahmet Şükrü Somuncu Özel Arşivi

Görüntü 4: Ahmet Şükrü Somuncu Özel Arşivi

Görüntü 5: Ahmet Şükrü Somuncu Özel Arşivi