HAS DEĞİRMENCİOĞLU BEYPAZARI SİMİTİ

Beypazarı Demirciler sokakta yürürken burnumuza davetkâr bir koku geldi. Bu davete icabet ettik, kendimizi "Değirmencioğlu Unlu Mamuller" fırınında bulduk.
İlk girişte solda değişik çörekler vardı, onların arasında kendini fark ettiren, ışıl ışıl parlayan "Beypazarı Simidi" adeta bize gülümsüyordu. Sarı, parlak halkalar sıralanmış alıcılarını bekliyordu.
Çocukluğumda tattığım bu lezzet bir kez daha karşıma çıkmıştı. Fırında bir bayan duruyordu "Bu simitleri siz mi yapıyorsunuz?" diye sordum Hanım dışarıda oturan tecrübeli ustaların ustası Adil Beyi gösterdi.
Adil DEĞİRMENCİOĞLU hem bu fırını sahibi hem de geleneksel Beypazarı Simidi yapan ustalarının da hocası. Bizi gülümseyen yorgun bir yüzle karşıladı. Hiçbir sırrını atlamadan Beypazarı Simidi'nin bütün ayrıntıları ile bize anlattı. Demli bir çay eşliğinde sohbetimiz başladı.

BA Önce adınızı, soyadınızı, işletmenizin adını alabilir miyiz?

AD Adil Değirmencioğlu, Has Değirmencioğlu simit fırını ve gıda imalatı üzerine çalışıyoruz.

BA Daha çok unlu mamüller üzerine mi çalışıyorsunuz?

AD Unlu mamüller.

BA Bunun dışında neler var?

AD Yöresel gıdalar, mesela; tarhana, makarna, yaprak sarma, adet ve geleneklerimizden olan Beypazarı yöresel yemeklerinden Beypazarı güveci, bir de simit.

BA Simit tabi ki en önemli ürününüz.

AD Evet.

BA Bu güveç nasıl oluyor, siz mi yapıyorsunuz? Yoksa dışarıdan getiriyorlar siz pişiriyor musunuz?

AD Beypazarı güveci bizim 200 yıllık geçmişi olan yöresel bir yemeğimiz. Bu yemeğin 100-150 sene önce pişirme şekli farklıydı bu gün farklı çalışıyoruz. Yani 250-300 yıllık tarihi bir fırınımız var, taş fırın, dedem 5 yaşındayken yetim kalmış, ekmeğini kazansın diye fırına çırak vermişler, dedem fırında çalışarak 60-70 sene Beypazarlı ya hizmet etmiş, dedem vefat edince amcamız bayrağı devralmış O'da bir 60-70 yıl hizmet etti, daha sonra amcamız da vefat etti, 2 kuşak o fırında Beypazarlıya güveç sunmuş, keyifli bir yemek, bizler değişik işler yaptık, ama şimdi aile geleneğimizi devam ettiriyoruz.

BA Yani güveç sizin fırınınızda üretiliyor, dışarıdan getirilmiyor, öyle mi?

AD Eskiden insanlar, etini alır, pirincini, domatesini alır, bütün malzemelerini alarak getirir, pişirici fırın olarak çalışırdık. Ama bugün şartlar değişti, artık insanlara her şeyi bizden olup, hazır güveç sunuyoruz.

BA Böyle daha güzel oluyor herhalde, daha memnun gibisiniz.

AD Beypazarı kabuk değiştirdi, şartlar değişti, turizm ilçesi oldu. Burada yemek kültürümüzü, örf ve adetimizi Beypazarlı ile paylaşıyorduk, şimdi Türkiye ve Dünya ile paylaşıyoruz.

BA Öncelikle Ankara'dan geliyorlar herhalde değil mi?

AD Tabi Beypazarı öncelikle Ankaralının nefes aldığı bir yer.

BA Aslında biz her şeyden önce simitle ilgileniyoruz, simit yapmaya ne zaman başladınız?

AD Simitçilik benim sanatım değil, Beypazarı'nın içinde simitçiler vardı, bizim çocukluğumuzda, fırınlarda simit yapılırdı, ihtiyacı olan çocuklar, sepetlere, küfelere fırından aldıkları simitleri koyar, mahallelerde kapı kapı satarlardı. Biz de sabah kahvaltılarına bu simitlerden alırdık, simit sabah kahvaltılarımızın olmazsa, olmazıydı. Daha sonra ilerleyen yıllar 1990 yılında ben simitçi oldum.

BA Az değil, 21 sene olmuş.

AD 1990 yılında simitçi olmadan önce ticaretin çok değişik dallarında faaliyet gösterdim. Beypazarı'nda bir

üretim noksanlığı vardı, simitçiliğe başladım. Beypazarı simidinin %80 gibi büyük kapasitesini üretiyoruz.

BA Bravo

AD Bu arada yanımda bir yığın eleman çalıştı. O'nlara öğretmen olduk. Şimdi bu arkadaşlardan 3-4 tanesi değişik mekanlarda simitçilik yapıyor. Onlara meslek öğrettik, mekan sahibi oldular. Şu an Beypazarı'nda 6-7 simit fırını çalışıyoruz. Bu Beypazarı simidini üretiyor.

BA Beypazarı'nda günde ne kadar simit üretiliyor, taneyle mi yoksa nasıl ifade edebiliriz?

AD Şu anda Beypazarı'nda 10-12 bin Beypazarı simidi tüketiliyor. Bunun dışında, sandöviç, poğaça, susamlı simit gibi yöre dışı ürünler de var, bunlar Beypazarında %10 satılır, %90 Beypazarı simidi tercih edilir, satılır. Yani 10 bin simidin bini farklı ürünlerdir. Bu gelenek devam ediyor, Beypazarı insanı, eski Beypazarı insanı değil. Bugün Türkiye'nin hangi yöresinden insan sorarsan Beypazarı'nda var, ama Beypazarlının örf ve adetleri, gelenekleri o kadar güçlü ki, biz gelenin kültürüne uymuyoruz, ama onları bize benzetiyoruz.

BA Çok güzel.

AD Evet bizim yapımız bu.

BA Bunun nedeni geleneklerinize bağlı olduğunuz için mi?

AD Yok, Beypazarı tarihi ipek yolu üzerinde olması, Osmanlı döneminde sarayın aşçıları hep Beypazarılıymış, aşçılar da saray kültürünü Beypazarı'na taşımışlar. Beypazarılılar ticarette başarılı insanlar, yani Beypazarı bölgesinin pazarı olmuş. Beypazarı adı üstünde bir pazar ve merkez olmuş.

BA Beypazarı adı oradan mı geliyor?

AD Olabilir. Beypazarı insanı çevresindeki ilçelerden, beldelerden farklı bir kültür taşımış. Onun için ülkenin pek çok farklı bölgesinden gelen insanlardan 50 yıl sonrayı yaşıyoruz, onlar bizi değiştiremiyorlar. Yoksa biz Ankara'ya da yakınız, İstanbul'a da yakınız.

BA Simide dönecek olursak, simit yapmanın incelikleri nelerdir? Unu mudur, yoksa fırın ısısı mıdır yoksa ustası mıdır?

AD Bana göre eğer bir mal üretiyorsanız, başlangıçtan bitime kadar bitimden de sunuma kadar bütün süreç önemli, buradaki bütün faktörlerde özveri ve itina gerekli, gıda sektöründe önce göze hitap edeceksiniz, sonra da mideye hitap edeceksiniz, bunu yapabiliyorsanız işinizde başarılı olursunuz.

BA Beypazarı simidinin Beypazarı kurusuna benzeyen bir ifadesi var, farkı nedir, bir kere kurudan farklı olarak yağ yok başka ne farklar var?

AD Beypazarı kurusu, Beypazarı'na has kendi özellikleriyle farklı bir ürün. Beypazarı simidi de farklı bir ürün. Beypazarı simidi Türkiye'nin aynı kültürde birkaç beldesinde var. Biz Safranbolu ile iç içe yaşamışız orada da var. Tokat'ta da görebiliyoruz, İç Anadolu bölgesinde aynı özelliklere yakın simit üretiliyor.

BA Özelliği nedir? Mesela Ankara simidine göre kabuğu daha sert, susamsız, üzerindeki parlaklığı ne veriyor?

AD Ankara simidini biliyorsunuz?

BA Biliyoruz, Kızılay simidi de denir.

AD Arkadaşlar alınmasın kırılmasın; Ankara simidinde yıllardır yapılan bir yanlış var.

BA Nedir o?

AD Ankara simidine o kırmızılığı veren unsur, bildiğimiz toz şekerin, kömürleşene kadar yakılıp sıvılaştırılmasıdır, bu simide kırmızı renk verir.

BA Karemelize edilmesi.

AD Fakat bu kanserojen içeren bir uygulama. Ankara simidinde zaman zaman şeker, ticari maya dediğimiz bol maya kullanırlar.

BA Yani fabrikasyon maya mı?

AD Evet, Ankara simidi bol mayalıdır. Beypazarı simidine gelince; Beypazarı simidinin üretim aşamasında da farklılıklar var. Ankara simidinde hamur hazırlanır, halka şekline getirilen hamurlar, soğuk sulu karışıma batırılır, daha sonra pişirilme aşamasına geçilir, hamurda kopma deforme olma gibi bir şey söz konusu değil. Beypazarı simidinde hamur hazırlanır, yumuşak hamur hazırlanmaz, hamur sert olur, halka şekline getirilir, halka şekline getirilen hamurlar, pekmez su karışımı kaynayan kazana atılır, bizim dilimizde cimcik makarna gibi haşlanır, haşlanan simitler alınır fırında pişirilir. Beypazarı simidinde ticari maya çok az kullanılır, acı maya yani hamurun

gene kendisinden üretilen maya olmazsa olmaz. Şayet bunlar olmazsa simit kazanda peynir gibi dağılır, içinden alma şansımız olmaz.

BA Yani o toplayıcı özelliği yöresel maya mı veriyor?

AD Evet, bir de unumuz "öz" dediğimiz özlü undur, gevşek undan yapamazsınız. Yani baklavalık has undan yapmak zorundayız.

BA Kaliteli un yani?

AD Zaten unu tanımlarsak, un buğdaydan yapılan bir ürün, değirmen aşamasında kabuk, posa kısımları fazla alınırsa özlü un olur, onunla yapmak zorundayız. Daha sonra simitler pişirilir. Bizde üretim sabahtan yapılır, o simitler gün boyu akşama kadar satılır. Bayatlamış denilen simitler bir hafta, on gün yenebilir, onun da ayrı bir damak tadı vardır. Bizim simidimiz insanı tok tutma özelliği vardır. Ticari mayala üretilmiş bir simidi yiyin 15-20 dakika sonra midede tekrar bir açlık ve kazınma hissedersiniz, bu farkı da görebilirsiniz.

BA Evet ama bu fark çok önemli. Bazıları der ki 'Beypazarlılar bir simitle öğle yemeğini geçiştirir' demek ki bu simidin tok tutma özelliğinden dolayı.

AD Evet tok tutar. İsterseniz iki simidi ayrı ayrı yiyerek kendinizde deneyin.

BA Evet bu dediğinizi deneyeceğim. Peki başka şube açmayı düşünür müsünüz? Mesela Ankara'da açsanız, biz Ankara'da Beypazarı simidi bulamıyoruz. Neden bulamıyoruz?

AD İmalat zor iş, simitçilik zor iş, bu işi ufku dar insanlar yapar, ufku dar derken; kanaatkar, gözü yükseklerde olmayan, büyümeyi istemeyen, karınca kararınca insanlar yapıyor. Büyük şehre gitmek orada fırın açmak ve başarılı olmak, ekonomik değil, kiralar ağırdır. Büyük şehrin kendine göre bir pazarı var girilebilir, mesela ben lokanta sektöründe girdim, başarılı olamadım, döndüm geldim, ekip kurulsa olabilir.

BA Peki buradan Ankara'ya gönderiyor musunuz?

AD Sipariş alanlar buraya geliyor, poşetlerini doldurup götürüyorlar.

BA Yani düzenli olarak belirli bir yere, belirli bir miktarda göndermek gibi.

AD Sosyete pazarlarına her biri günde 100-200 gönderiyoruz.

BA Biz de zaten oralardan alabiliyoruz. Çok güzel bir ürün ama Ankara'da yok. Dediniz ki bir hafta sonra bile tüketilebiliyor. Şimdi biz bu simidi aldık, buzluğa mı koyacağız yoksa bir hafta normal koşullarda saklayıp mı tüketeceğiz?

AD Akıllı insanlar çoğaldı. Akıllı insanlar ne yapıyor? Geliyor 50 tane özel simit yaptırıyor, götürüyor derin dondurucuya atıyor. İstediği zaman çözdürüp tüketiyor.

BA Ama dediğiniz gibi bekletip yemek de farklı bir lezzet. Simidin yanında cevizli çörek de gördüm, o ne kadar dayanıyor?

AD 3 gün, 4 gün dayanır, zaten eskiden insanlar kendi ekmeklerini kendileri yapardı. Her gün ekmek yapmazlardı, her gün çörek yapmazlardı, her gün pide yapmazlardı ailenin bir ferdi ekmek yapardı, ekmek hamurundan 'ebe sütü' çörek yapardı.

BA Evet 'ebe sütü' duymuştum.

AD Eski insanlarda, ailenin elindeki malzeme neyse ona göre bir üretkenlik vardı, ama şimdi öyle bir şey yok maalesef. Üretkenlik nedir?

BA Elde olan malzemeleri değerlendirmektir.

AD Eskiden annelerimiz büyüklerimiz, aile için bir haftalık ekmek yapıyor, ekmek yaparken ne üretebiliriz diye düşünür, yoğurdu varsa aynı hamurdan yoğurtlu pide, cevizi varsa cevizli pide, soğanı varsa, soğanlı mıhlamalı pide yaparlarmış. Her ev bir fabrikaydı, inek vardı, tavuk vardı, süt yumurta vardı, hamuru sütle yoğururlardı, içine bir miktar ceviz baharat atılır pide yapılırdı, arkasından bir haftalık ekmek yapılır, bir hafta boyunca keyifle ve sağlıkla yenirdi.

BA Eski günler daha güzelmiş.

AD Olmaz mı, her ev bir fabrikaydı, üretkenlik vardı, bereket vardı, kanaat vardı, bir de sebzeler mevsiminde zamanında yenirdi. Bu gün bütün sebzeler her zaman yenebiliyor, hiç birinden keyif alınmıyor.

BA Şimdiki çocuklar domatesin ne zaman çıktığını bilmiyorlar bile.

AD Organik diye arıyoruz.

BA Son olarak müessesenizde ileriye yönelik olarak genişletmek gibi düşünceleriniz var mı? Şube açmak gibi Beypazarı içinde de olabilir ya da yeni denemeler yapmak ister misiniz?

AD Ben yoruldum.

BA Kaç yaşınızdasınız?

AD 55 yaşındayım.

BA Daha gençsiniz?

AD Yaşla alakası yok, yoruldum. Beypazarı'nda bir çok yeniliğe imza attım. 2-3 konuda Beypazarı'nın çehresini değiştiren çalışmalarım oldu, ayrıca iyi bir öğretmen olduğumu zannediyorum, yüzlerce usta ve öğrenci yetiştirdim. Öğretmenli illa okulda olacak diye bir şey yok, bizimkisi uygulamalı öğretmenlik. Turizmde Beypazarı Türkiye'ye örnek oldu, bu örneklemede %30 payın bana ait olduğunu düşünüyorum. Bu da benim için büyük keyif, yıllar sonra kime sorarsan payı vardır derler, onun için de çalışıyorum ama gelişmeyi çocuklar düşünsün.

BA Kaç kişi çalışıyorsunuz?

AD Bir oğlum var, bir ben varım.

BA Çok güzel sizi tebrik ediyorum, özellikle öğrenci yetiştirmek, hem dünya, hem de ahiret için çok önemli.

AD Zaten ticari anlayışta, bu günün düşünce sistemi ile bizim düşüncelerimiz hiç uymuyor. Bir çok kişini de uymuyor düşünce farklılığı var. Usta bildiğini öğretmiyor bize göre yanlış yapıyor.

BA Çok çok teşekkür ederim, Allah hayırlı bol kazançlar versin inşallah.

AD Ben çok teşekkür ederim.

ANKARA

ANKARA

© lezzetler.com tarif no:63515 • adı:Has Değirmencioğlu Beypazarı Simiti • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:11.05.2024 - 03:30