EVLİYA ÇELEBİ SEYAHATNÂMESİ'NDE SİMİT VE SİMİTÇİLER

Simit and Simit Sellers in the Book of Travels of Evliya Celebi

Fahri DİKKAYA*

ÖZ

Simit, Türk yemek kültürünün önemli bir parçası olması yanı sıra, toplumsal ilişkilerimizi meydana getiren ortak duygularımızın ve paylaşımlarımızın beslendiği bir olgudur. Evliya Çelebi, 17. yüzyıl Osmanlı dünyası için verdiği önemli ve detaylı bilgileri, yüzyıllardır toplumsal hayatımızın önemli bir parçası olan simit için de vermektedir. Simidin has beyaz undan simid-i halkaya ve sonrasında bugünkü simide geçiş öyküsü, bu çalışmada Evliya Çelebi Seyahatnâmesi ve 16.-17. yüzyıl narh defterleri üzerinden anlatılmaktadır. Simidin Osmanlı coğrafyasında ki öyküsü 16. yüzyılın sonlarında başlar. 135 dirheme kadar çıkan ve Evliya Çelebi'nin "*araba tekerleği kadar*" dediği bu ilk simitlerin oldukça büyük olduğu görülür ve simid-i halka olarak adlandırılır. 17. yüzyılın ikinci yarısından itibaren ise simitlerin bir kısmının gramajının düştüğünü ve bugünkü simitlere daha yakın bir şekle büründüğünü ve aynı zamanda simid-i halkanın yerine artık sadece simit denildiğini de görüyoruz. Simit ununun pahalı ve İstanbul'da tüketilmesi nedeniyle İstanbul menşeli bir yiyecek olduğunu düşünülse de, Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde İstanbul dışında Balkan coğrafyasında da simide rastlanır. Bu yüzden, simidi İstanbul ve Balkan coğrafyasının bir yiyeceği olarak tanımlayabiliriz. Bu çalışmada, simidin İstanbul ve Balkan coğrafyasında doğuşu ve çeşitlenmesi, Evliya Çelebi Seyahatnâmesi temel alınarak tartışılacaktır.

Anahtar Kelimeler

Simit, Evliya Çelebi, Narh, İstanbul, Balkanlar, Gevrek

ABSTRACT

Even though the simit is one of the important elements in Turkish culinary culture, it is an important concept based on common sense and having to do with social relations. The historical transformation story of the simit from pure plain wheat to simid-i halka and to the current simit is explained through the Book of Travels of Evliya Çelebi and Narh Defters in the 16th and 17th centuries. Evliya Çelebi wrote very important and detailed information about the Ottoman World in 17th century. In the same way, he said that the simit was a part of Turkish social life for centuries. The story of the simit in the Ottoman world began with the end of 16th century. The first simit named as "simid-i halka" was seen to be very big because its weight had increased to 135 dirhems. Therefore, Evliya Çelebi described it as "a cart wheel". Some simit types' weights decreased and were produced close to current type by the second half of 17th century. But these were called only "simit" without "halka". Though the simit is thought to have originated in Istanbul because of its flavour made it expensive and such that it was consumed only in Istanbul, it is described in the Balkans in the Book of Travels of Evliya Çelebi also. Consequently, we can think that it originated from Istanbul and the Balkans. In this study, the birth and diversification of the simit in İstanbul and Balkan geographies will be examined through the Book of Travels of Evliya Çelebi.

Key Words

Simit, Evliya Çelebi, Narh, Istanbul, Balkans, Gevrek

"*Artık ne lâmba ve lâmba şişesi satan ihtiyar, ne simitçi, ne de sürahi, bardak, tabak satanlar kalmadı.*

Simitçi geceleri fener taşımıyor, hele mâni düzmesini hiç bilmiyor."

Ahmet Hamdi Tanpınar

Bir dil nasıl bir toplumu tanımlamakta önemli bir araçsa, yemek kültürü de o toplumu tanımlamakta önemlidir (Levi-Strauss 2008: 36). Yemek kültürümüzün bir parçası olan simit, Türk toplumunun önemli bir sosyal simgesidir. Simit, fonksiyonel bir araç olarak, üretim, dağıtım ve tüketim aşamalarında, Türk toplumunun sosyal ilişkilerinde ve sosyal paylaşımında önemli bir yer tutar. Geleneksel olarak, toplumsal algıda ve davranışlarda çok değerli bir meta değildir. Belki de bu yüzden, simit, toplumsal bağlamda bu kadar önemli

* Bilkent Üniversitesi, Tarih Bölümü Doktora Öğrencisi, dikkaya@bilkent.edu.tr

bir yer tutmasına rağmen, müstakil bir çalışma konusu olmamıştır. Simit üzerine yapılan en önemli çalışma, Artun Ünsal'ın *Susamlı Halkanın Tılsımı* kitabıdır (Ünsal 2010). Çok önemli ve yararlı bir çalışma olmasına rağmen, İstanbul ile sınırlı kalmıştır. Simit, Türkiye'nin farklı coğrafyalarında farklı tatlarda ve şekillerde yapılır. Hatta İzmir'de simit değil *gevrek* olarak adlandırılır (Yentürk 2006). İzmir dışında, Balkan ülkelerinin çoğunda da simide *gjevrek* ya da *djevrek*, Yunanistan'da *kuluri*, Romanya'da ise *covrigi* denilmektedir (Davidson 2006: 53). Aşkenaz Yahudilerinin *bagel*'i (Balinska 2008) ve Uygur Türklerinin *girdeh*'i de (Allen 1996: 36) simide çok benzeyen unlu mamullerdir. Bu çalışmada, Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde simit ve simitçiler üzerine odaklanacak ve bu bağlamda simidin 17. yüzyıldaki serüvenine bakılacaktır. Burada; yemek kültürünün ayrılmaz bir parçası olan "simit"in adlandırılması, simit ile ilgili terimlerin kullanımı ve yaygınlığı ile simit çeşitleri ve yapımının tarihsel ve coğrafi değişim ve gelişimi tartışılacaktır. Evliya Çelebi Seyahatnâmesi ile sınırladığımız bu çalışma, simidin Anadolu coğrafyasında yaygınlaşması ve farklılaşması üzerine durmamıştır.

Simit, Arapça has beyaz un anlamına gelen *samīd* kelimesinden gelmektedir (Wehr 1976:431). Evangelia Balta, *simit-i etmek* yani simit ekmeğinin has beyaz undan yapılan ekmek olduğunu söyler (Balta 1992: 212). Türkçe'de halk ağzında Arapça anlamına yakın olarak "ince bulgur"a simit ya da düğürcük denilmektedir (Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü). Simit kelimesinin Osmanlı dünyasında ilk kullanımına baktığımız vakit, Bursa'dan gelen has beyaz unun yani "dakik-i has"ın İstanbul'a geldikten sonra sarayda dağıtımından sorumlu olan kişinin "simitçibaşı", bu unun yığıldığı geniş deponun ise "simithane" olarak adlandırıldığını görürüz (Bilgin 2004: 75). Ayrıca, Bursa sarayının ağası da "simitçibaşı" olarak adlandırılmaktadır (Bilgin 2004: 75). Bugün kullandığımız anlamda simit kelimesini, elimizde bulunan belgeler ışında ilk defa 1525 tarihli narh listesinde görüyoruz (Sahillioğlu 1967: 56). Bu listede "halebî ve boğaça ve Yahudiler halkası ve yağsız simit" 300 dirhem olarak gösterilmektedir. 1525 öncesine tarihlenen belgelerde, şu ana kadar bugün kullandığımız anlamda simit kelimesine rastlanılmamıştır (Ünsal 2010:42). Ancak, bu listede görülen yağsız simidin, bugün kullandığımız anlamda halka simit mi yoksa has beyaz buğdaydan yapılmış ekmek mi olduğu da açık değildir.

Simit kelimesinin, has beyaz un kullanımından bugün kullandığımız halka simide geçişine dair, elimizde bulunan belgeler ışığında ilk bilgi, 1593 tarihli Üsküdar Şer'iyye Sicili'nde "simid-i halka"nın fiyatının ve gramajının belirlenmesi bilgisidir (Ünsal 2010: 45). Bu belgede, "simid-i halka"nın gramajı 135 dirhem (432 gram) ve fiyatı ise 1 akçe olarak görülmektedir. Gramajının büyüklüğü, yine bu simid-i halka'nın bugün kullandığımız anlamda simit mi yoksa ekmek mi olduğu konusunda şüphelenmemize neden olur. Ancak yine de has beyaz undan ve halka şeklinde yapılması, bugün kullandığımız simidi düşünmemize de neden olmaktadır.

17. yüzyıla geldiğimizde ise, simit ve simitçi esnafının artık diğer unlu yiyeceklerden ve fırıncı esnaflarından ayrışmaya başladığını görüyoruz. Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Sultan IV. Murad zamanında yapılan esnaf alayında simitçi esnafı şu şekilde tanımlanır:

"***Esnâf-ı simitciyân****: Dükkân 70, neferât 300, pîrleri Reyyân-ı Hindî'dir, Selmân belin bağlayup İmâm Hasan'a ve Hüseyin'e simit halka hedâyâ getirüp ol şehzâdelerin* ***[160a]*** *hidmetinde olurdu. Kabri Mısır diyârında Kınâ şehrinde Abdürrahîm Kınâvî cenbinde medfûndur. Kuddise sırruhü'l-azîz.*" (EÇS[1] I: 231)

Evliya Çelebi, bu bilgiden sonra esnaf alayındaki simitçi esnafını tanımlar:

"*Ve simitciler dahi arabalar üzre furunların ve dükkânların zeyn edüp araba tekerleği kadar simitleri sırıklara geçirüp hammâllarla götürürler ve hurda simitleri dükkânlarına zeyn edüp ehl-i teferrüce simit, halka bezl ederek ubûr ederler*" (EÇS I: 231)

Simitçi esnafının pîri *Reyyân-ı Hindî* hakkında herhangi bir bilgimiz yok. Ancak bu bilgilerden, simidin bu dönemde iki çeşidinin yapıldığını görüyoruz. Birisi büyük, "*araba tekerleği kadar simitler*" ve diğeri küçük "*hurda simitler*". Büyük simit, 1593 tarihli Üsküdar Şer'iyye Sicili'nde görülen 135 dirhemlik simid-i halka olabilir. Suraiya Faroqhi'ye göre Osmanlı İmparatorluğu'nda üç çeşit simit imal edilirdi; Sukkeri halka (şekerli), susamlı halka ve günümüz simitleri (Faroqhi 2005: 205). Ancak, 1600 tarihli bir narh defterinde simid-i halkanın 100 dirheminin 1 akçeye satıldığını (Kütükoğlu 1978: 23), 1624 tarihli defterde ise 75 dirheminin yine 1 akçe tavan fiyat verildiği görülmektedir (Kütükoğlu 1984: 126). Bu çalışmada, Kütükoğlu, İstanbul dışında Balıkesir, Bursa ve Tekirdağ narh defterlerini de inceler. Ancak, simid-i halka, Balıkesir, Bursa ve Tekirdağ narh defterlerinin unlu gıdaların sıralandığı bölümünde yer almamaktadır (Kütükoğlu 1984: 131, 137). Mübahat S. Kütükoğlu'nun 1640 tarihli narh defteri çalışmasında, 1639 tarihinde simid-i halkanın 60 dirheminin 1 akçeye satıldığını görüyoruz, ancak 1640 ile 1651 yılları arasında 1 akçeye satılması gereken simid-i halkanın 90 dirheme, 115 dirheme ve 95 dirheme çıktığı görülmektedir (Kütükoğlu 1983:52, 91). Bu simid-i halkanın Evliya Çelebi'nin anlattığı "*araba tekerleği kadar*" büyük simit çeşidi olduğu ve 16. ve 17. yüzyıl simidinin bu büyük ve kalınca simid-i halka olduğu anlaşılmaktadır. Mehmet Demirtaş'ın *Osmanlıda Fırıncılık* isimli eserinde gösterdiği toplu ekmek fiyatları tablosuna baktığımızda, 3 çeşit simit görülmektedir. 1 akçeye satılması gereken simid-i halka'nın 17. yüzyılda 60 ile 100 dirhem arasında değiştiğini ve 18. ve 19. yüzyıllarda üretilmediğini, diğer simit çeşitleri olan, simidin 18nci ve 19ncu yüzyıllarda 35 ile 25 dirhem arasında, yağlı simidin ise yine aynı yüzyıllarda 22 dirhem ile 17 dirhem arasında üretildiğini görüyoruz (Demirtaş 2008: 139). Bu çalışmadan gördüğümüz kadarıyla, 16. ve 17. yüzyıllarda has beyaz un yani dakik-i has anlamındaki simitten yapılan halkaya simid-i halka denilirken, büyük ihtimalle 17. yüzyılın ikinci yarısından itibaren "halka" yerine bugün kullandığımız anlamda simit teriminin kullanılmaya başlandığı görülmektedir. Evliya Çelebi de Seyahatnâme'de simid-i halka terimini kullanmaz. Ancak, simitçi esnafını anlattığı bölümde anladığımız kadarıyla, narh defterlerinde 115 dirhemle 60 dirhem arasında değişen büyük ve kalın "*araba tekerleği kadar*" simid-i halkanın, Evliya Çelebi İstanbul'unda hala yapıldığı görülmektedir. Ancak 17nci yüzyıldan itibaren bu büyük simidin yapımının sona erdiğini ve bugünkü anlamda 35 ile 25 dirhem arasında küçük simitlerin yapılmaya başlandığı görülmektedir.

İstanbul'un dışında simidin nerelerde yapıldığı ve İstanbul simidinden farklı çeşitlerin olup olmadığına baktığımızda ise, Evliya Çelebi, Yanya'nın yemeklerini överken simidinden de bahseder.

"***Der-medh-i ni'met-i me'kûlât-ı ta'âm-ı azamât:*** *Evvelâ semiz ve semîn kuzu kebâbları ve kuzu kapamaları ve beyâz ekmekleri ve simit nâm çörekleri ve tavuk börekleri ve Belgradî güllâç baklavaları memdûh-ı âlemdir.*" (EÇS VIII: 291)

Ancak, bu simidin İstanbul simidinden bir farklılığı olup olmadığını bilmiyoruz. Niş'e gittiği vakit ise "***Ve memdûhâtından*** *kovan balı ve tereyağı ve beyâz nohudlu simit çöreği*"nden bah-

seder (EÇS V: 189). Bu *beyâz nohudlu simit* ya nohut unundan yapılan bir simit ya da "tatlı maya" olarak da bilinen nohut mayasından yapılmış bir simit olabilir. 19. yüzyılda İstanbul'da simitçiler tarafından yirmi paraya satılan koca bir tekerlek nohut çöreği, bu *beyâz nohudlu simit* olabilir (İsimsiz 1959: 591). Evliya Çelebi, Niş'in dışında, Arnavutluk'da Elbasan şehrinde de nohutlu simidi över: "***Der-ni'met-i uzmâ-yı envâ'-ı me'kûlât:*** *Evvelâ beyâz çöreği ve bahârlı ve şekerli firançile çöreği ve nohudlu simidi ve kırk gûne ta'âmı memdûhdur*" (EÇS VIII: 322).

Evliya Çelebi, Yanya'nın bir kazası olan Delvinye (Delvine)'ye uğradığı vakit ise "*Ve memdûhât-ı me'kûlât [u] meşrûbâtlarından beyâz Arnavud simidi ve beyâz poğaçası ve bâde-i lâle hamrâsı memdûhdur*" der (EÇS VIII: 297). Beyaz Arnavut simidi, Epir'in bir diğer önemli kenti olan Ergiri ziyaretinde de geçmektedir: "***Âsâr-ı binâsının ve me'kûlât [u] meşrûbâtının memdûhâtından:*** *Evvelâ bâdesi ve reyhâniyyesi ve poloniyyesi ve beyâz Arnavud simidi ve külde pişmiş gül gibi beyâz poğaçası ve saralı nâm mümessek üzümü memdûhdur*" (EÇS VIII: 302). Evliya Çelebi, Arnavutluk dışında Belgrat şehrine gittiği vakitte beyaz Arnavut simidinden bahseder. "***Der-beyân-ı memdûhât-ı me'kûlât-ı ta'âm-ı azamât-ı meşrûbât:*** *Evvelâ beyâz Arnavud simidi ve nohudlu çöreği ve tavuk böreği ve çamuka ve komoştovar nâm peynir ve yumurtalı tava böreği ve kaymak baklavası ve bâdemli samsası gâyet memdûhdur*" (EÇS VIII: 310). Evliya Çelebi'nin bahsettiği bu beyaz Arnavut simidi, bugün Bulgaristan, Arnavutluk ve Makedonya'da yapılan ve *gjevrek* denilen simit olabilir. Bu *gjevrek* simit, İstanbul simidine göre daha tatlı ve suda haşlandıktan sonra fırınlanması nedeniyle farklıdır. Balkan ülkelerinin hemen hemen hepsinde bu simit, *gjevrek*, *gevrek* ya da *djevrek* olarak adlandırılmaktadır (Ünsal 2010: 8; Davidson 2006: 53) . İzmir simidinin gevrek olarak adlandırılması da, büyük ihtimalle İzmir'de baskın bir nüfus olan Balkan göçmenleri ile ilişkili olabilir. Diğer taraftan, gevrek Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde ayrı bir unlu mamul olarak görülür. Gevrekçi esnafını, simitçi esnafından ayrı bir şekilde anlatır.

"***Esnâf-ı gevrekciyân****: Dükkân 55, neferât 200, pîrleri Mukbil-i Zerrînkemerdir Selmân belin bağlayup kabri nâ-ma'lûmdur. Sıffîn cenginde şehîd oldu, derler*" (EÇS I: 230)

Esnaf alayındaki bu tanımlamanın dışında, Evliya Çelebi gezdiği diğer yerlerde gevrekten sadece iki yerde bahseder. Biri Kasımpaşa'da "*hâs ve beyâz gurâbiyye gevreği*" (EÇS I: 180) ve diğeri de Manisa'da "*Arab gevreği*"dir (EÇS IX: 44). Kasımpaşa'daki tanımlamada "*Evvelâ hâs ve beyâz gurâbiyye gevreği ve beyâz simidi ve yağlı çöreği*" (EÇS I: 180) diyerek simidi ve gevreği iki ayrı unlu mamul olarak gösterir. Bu yüzden, buradaki gevrek, hala günümüzde de yapılan ve kolayca ağızda parçalanan bir tür çörek olabilir.

İstanbul'da Kasımpaşa'da ve Galata'da iki farklı simitten bahseder. Kasımpaşa'da, "***Me'kûlât [ü] meşrûbâtının memdûhâtların beyân eder****: Evvelâ hâs ve beyâz gurâbiyye gevreği ve beyâz simidi ve yağlı çöreği ve âbdâr la'l-gûn durrâkı ve papa şeftâlûsu ve şîrîn kameri kayısısı ve Cem Şâh engûrü ve Şâm üzümü ve Boşnak Dede gülü ve kaymaklı yoğurdu ve semiz koyun eti meşhûrdur zîrâ çemenzâr yerleri çokdur*" (EÇS I: 180). Bu beyaz simit, Arnavut simidine benzer bir simit olabilir. Galata'da ise "*bahârlı simit*"den bahseder, "***Şehr-i Galata'nın me'kûlât [ü] meşrûbâtının memdûhâtın beyân eder****: Evvelâ hâs ve beyâz Mübtecel firançile ekmeği. Ve Şekerciler çârşûsunda katremîz şîşeler içre niçe bin elvân mümessek ve mu'amber pâdişâha lâyık şekerleri bir diyârda yokdur, meğer Şâm-ı cennet-meşâmda ola. Ve Mübtecellerin*

münakkaş varaklı bahâr helvâsı ve bahârlı simidi" (EÇS I: 184). *Bahârlı simit* hakkında herhangi bir bilgimiz yok, ancak bu simit büyük ihtimalle baharatlı özel bir simit olmalı. Evliya Çelebi Seyahatnâmesinde, 19. yüzyıl İstanbul'unda ünlü olan susamsız Beylerbeyi, yassı Kadıköy ve Eyüp'ün halka simitlerinden bahsedilmez (Ulunay 1962: 151). Belki de bu simit çeşitleri, 17. yüzyıldan sonra ortaya çıkan simit çeşitleri olabilir.

Sonuç olarak, Türk yemek kültürünün ve folklorunun en önemli olgularından birisi ve yüzlerce yıldır toplumsal hayatımızın önemli bir parçası olan simit, has beyaz un anlamından bugünkü halka şeklindeki unlu mamule dönüşmesi 16. yüzyılda başlar ve günümüze kadar devam eder. Artun Ünsal, simit ununun pahalı ve İstanbul'da tüketilmesi nedeniyle İstanbul menşeli bir yiyecek olduğunu düşünür (Ünsal 2010). Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde ise İstanbul dışında Balkan coğrafyasında da simide rastlanır. 17. yüzyılın narh defterlerinde Balıkesir, Bursa ve Tekirdağ'da simid-i halka'ya rastlanmaz. Bu yüzden, simidi İstanbul ve Balkan coğrafyasının bir yiyeceği olarak tanımlayabiliriz. Balkanlarda *gjevrek* ya da *djevrek* olarak bilinen simit, 1930'lardan sonra büyük ihtimalle Balkan göçmenlerinin İzmir'in ana nüfusu olmasıyla birlikte İzmir'de gevreğe dönüşür. 16. ve 17. yüzyıllarda "*araba tekerleği kadar*" simid-i halkanın yapıldığını, ancak 17. yüzyılın ikinci yarısından itibaren ise küçük "*hurda simitler*"in yaygınlaştığını ve büyük simitlerin tedavülden kalktığını belgelerden görüyoruz. Küçük "*hurda simitler*"in yaygınlaştığı bu dönemde simid-i halkanın bugün kullandığımız anlamda simide dönüştüğü de belgelerden görülmektedir.

NOTLAR

1 Bu çalışmada Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nin YKY baskısı kullanılmış ve kaynak notlarında EÇS olarak kısaltılmıştır.

KAYNAKÇA

Allen, Thomas B. "Xinjiang", *National Geographic* (Mart 1996): 36-37.

Balinska, Maria. *The Bagel: The Surprising History of a Modest Bread*. New Haven: Yale University Press, 2008.

Balta, Evangelia. "The Bread in Greek Lands during the Ottoman Rule". *Tarih Araştırmaları Dergisi* 27 (1992): 199-226.

Bilgin, Arif. *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*. İstanbul: Kitabevi, 2004.

Davidson, Allan. *Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford University Press, 2006.

Demirtaş, Mehmet. *Osmanlıda Fırıncılık*. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2008.

Evliya Çelebi Seyahatnâmesi Kitap I. (yayıma hazırlayanlar Prof. Dr. Robert Dankoff, Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı). İstanbul: YKY, 2006.

Evliya Çelebi Seyahatnâmesi Kitap V. (yayıma hazırlayanlar Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, İbrahim Sezgin). İstanbul: YKY, 2001.

Evliya Çelebi Seyahatnâmesi Kitap VIII. (yayıma hazırlayanlar Prof. Dr. Robert Dankoff, Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı). İstanbul: YKY, 2003.

Evliya Çelebi Seyahatnâmesi Kitap XI. (yayıma hazırlayanlar Prof. Dr. Robert Dankoff, Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı). İstanbul: YKY, 2006.

Faroqhi, Suraiya. *Subjects of the Sultan*. New York: I.B. Tauris. 2005.

İsimsiz. "Dünkü İstanbul'da Ayak Satıcıları". *Yeni Tarih Dergisi* 26 (Şubat 1959): 591.

Kütükoğlu, Mübahat S. "1009 (1600) Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul'da Çeşidli Eşya ve Hizmet Fiatları". *Tarih Enstitüsü Dergisi* 9 (1978): 1-86.

____. *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*. İstanbul: Enderun. 1983.

_____. "1624 Sikke Tashihinin Ardından Hazırlanan Narh Defterleri" *Tarih Dergisi* 34 (1984): 123-182.

Levi-Strauss, Claude. "The Culinary Triangle". *Food and Culture: A Reader* (yayıma hazırlayanlar: Carole Counihan ve Penny Van Esterik) New York: Routledge. 2008: 36-43.

Sahillioğlu, Halil. "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar". *Belgelerle Türk Tarihi* 2 (Kasım 1967): 54-56.

Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü < http://tdkterim.gov.tr/ttas/>

Ulunay, Refi' Cevad. "Eski İstanbul'da Simidler, Pideler, Fodlalar". *Türk Folklor Araştırmaları* 151 (Şubat 1962): 151.

Ünsal, Artun. *Susamlı Halkanın Tılsımı*. İstanbul: YKY, 2010.

Wehr, Hans. *Dictionary of Modern Written Arabic*. Urbana: Spoken Language Services, 1976.

Yentürk, Nejat. "Boyoz". *Yemek ve Kültür* 6 (Sonbahar 2006): 116-123.