

## BÖREĞİ KİM SEVMEZ?

**YAPI KREDİ YAYINLARI** ETİKETİYLE OKURLA BULUŞAN **BİR DÜNYA BÖREK: BÖREĞİN TARİHSEL YOLCULUĞU**'NUN ANA KONUSU, ORTA ASYA TOPLUMLARININ GÖÇ YOLUYLA KÜLTÜRÜMÜZE KAZANDIRDIĞI YUFKA VE BÖREKLER. DÜNYANIN FARKLI ÜLKELERİNDEN 337 BÖREK TARİFİNİN TARİH VE ANILARLA HARMANLANDIĞI **KİTAPTA** YAZAR AYFER YAVI, OKUYUCUSUNU YUFKADAN YOLA ÇIKARAK BÖREKTEN MANTIYA VE BAKLAVAYA KADAR UZANAN LEZZETLİ VE UZUN BİR YOLCULUĞA ÇIKARIYOR.

RÖPORTAJ / INTERVIEW **DİLEK ŞEN**  
FOTOĞRAF / PHOTOGRAPH **HAKAN AYDOĞAN**

**Bir Dünya Börek; Böreğin Tarihsel Yolculuğu'nu yazma fikri nasıl ortaya çıktı?**

Bu bir bellek kaydı aşlında. Çocukluğumda babam, bayram namazlarına gittikten sonra eve Kürt böreğiyle dönerdi. Kürt böreği benim için büyük bir ritüeldi. Onun çıtırlığı, kokusu ve üzerine dökülen pudra şekeri, sanki bir mucizeydi. Annem ise çok güzel çiğ börek yapardı. Börekleri kızarttıktan sonra bakır tencerenin içine koyar ve servis yaptığında, börek elimizde dağılırdı. Bunlar, hafızamda yer etmiş önemli lezzetlerdi. Çocukken de nedense hep yemek pişirme oyunları oynardım, taş bebeklerim ne yemekler yedi benim elimden! Şimdi de her hafta sonu börek yaparım, hamur işinin hiç eksik olmadığı bir mutfakım var.

**Son yıllarda çok sayıda yemek kitabı yayımlandı. Siz kitabınızı nasıl tanımlıyorsunuz?**

Aşlında bu tam olarak bir tarif kitabı. Aynı zamanda kültürel mirasa da katkısı var. Böreğin tarihinin ve coğrafi yolculuğunun araştırılmasıyla ilgili hem dünyada hem de Türkiye'de eksiklikler var. "Madem tarihçi bir tarafım da var" diyerek böyle bir derleme yapmak istedim. İşe buğday araştırmakla başladım. Tarih boyunca börek ne şekillere evrildi, nerede, nasıl pişirildi, hangi coğrafyada içine neler konuldu? Bunları merak ettim. Bir de kaybolmaya yüz tutmuş börekler bu **kitapta** yer alsın istedim.



## NOTHING BEATS A BÖREK

THE LATEST WORK ON YAPI KREDİ PUBLICATIONS, *THE WORLD OF BÖREK; THE HISTORICAL JOURNEY OF BÖREK*, CENTRES ON HOW FILO PASTRY AND BÖREK DISHES CAME TO BE RECEIVED INTO TURKISH CULTURE DURING THE GREAT MIGRATIONS FROM CENTRAL ASIA. WRITER AYFER YAVI, WHOSE WORK COMBINES HISTORY WITH RECIPES FOR 337 TYPES OF THE STAPLE MEDITERRANEAN PASTRY DISH, TAKES READERS ON A JOURNEY BEGINNING WITH FILO AND GOING ON TO COVER BÖREK, RAVIOLI, BAKLAVA, AND MORE.

**How did the idea for *The World of Börek; The Historical Journey of Börek* come about?**

This is actually a record of memory. When I was a child, on Eid, my father would always return from mosque with some Kurdish börek. Kurdish börek was like a great ritual for me. It's crispiness, its scent, and the caster sugar caking it was something miraculous. My mom was also a dab-hand at making çiğ, or "raw" börek. She would fry the börek up before placing it in a copper pan and handing it out to us. These flavours were imprinted on my mind. When I was a child, I always played cooking. My dolls ate extremely well. These days I still make börek on weekends, and my kitchen is totally equipped for all sorts of pastry cooking.

**You've released a number of cook books in the last few years. How would you describe your books?**

Actually, this is a recipe book in every sense. It also adds some information on cultural background. There's a big need both in Turkey and across the world to research into the history and geographical journey the börek has made. Given I think I've got a bit of a historian side to me, this is how I decided to put the book together. I wondered what shaped börek over the ages, how it was cooked, and how far it travelled. I also wanted to include börek types which have now almost vanished.



TARİHİ MİSİR MEKETRE'DEN FIRINCI / BAKER FROM ANCIENT EGYPT, MEKETRE



**Tarifleri derlerken hangi coğrafyalardan geçti yolunuz?**  
Türkiye'yi ve Balkanlar'ı dolaştım. Arnavutluk, Yunanistan, Bulgaristan, Bosna Hersek, Sırbistan ve Hırvatistan'a gittim. Buralar "böreğin yurdu" diyebileceğimiz yerler. İnsanlar güne kahve ve börekle başlıyor buralarda. Nasıl Avusturyalılar, Fransızlar kruvasan yiyorsa Balkan hakları da börek yiyor. Mesela Makedonya'da ekmek arası börek yiyorlar. Hâlâ ananelerinin âdetlerini sürdürüyorlar.

**Netflix'in "Chef's Table"s belgeseline konuk olan İstanbul Kadıköy'deki Çiya'nın sahibi, Şef Musa Dağdeviren, Türkiye'de bir yemek müzesi kurulması gerektiğini söylüyor...**

Musa Dağdeviren ile aynı fikirdeyim. Hatta bunun için çok geç bile kaldı. Sofra kültürü, hayatımızda çok önemli bir yer teşkil ediyor. Bir muhabbeti ve bir birleştiriciliği var. Yemeğe fazla tuz koyduysanız ya da yemeği yaktıysanız, bunlar sofrada bir muhabbete dönüşüyor. Bugün artık aynı ailede bile herkes ayrı ayrı yemek yiyor. Ailedeki bu kopukluk, sonrasında toplumun birbirinden kopmasına kadar varıyor. Bana kalırsa bu araştırmalar için bir yemek müzesinin ötesinde bellek müzesine ihtiyacımız var. Bu yüzden *Slow Food* (Yavaş Yemek) Hareketi, tam da benim inandığım bir bakış açısına sahip.

**Siz de bir *Slow Food* gönüllüsünüz değil mi?**

Evet, *Slow Food*'un neferlerinden biriyim. Bu nedenle, altı yıl "Tohumdan Sofraya" isimli bir projenin koordinatörlüğünü yaptım. *Slow Food* düşüncesinin özü, insanların belleklerinin kayda alınmasına dayanıyor. Yemek pişirmenin bir zaman kaybı olmadığını, sağlığımız için buna vakit ayırmamız gerektiğini söylüyor. Türkiye'de de, 1980'li yıllardan sonra başlayan gıdanın tekipleşmesi, tencere



EKMEKÇİ FIRINI FRESKİ, POMPEİ MÜZESİ / BAKERY FRESK, POMPEII MUSEUM

"TARİH BOYUNCA BÖREK NE ŞEKİLLERE EVRİLDİ, NEREDE, NASIL PIŞİRİLDİ, HANGİ COĞRAFYADA İÇİNE NELER KONULDU? BUNLARI MERAK ETİM. BİR DE KAYBOLMAYA YÜZ TUTMUŞ BÖREKLER BU KİTAPTA YER ALSIN İSTEDİM."

"I WONDERED WHAT SHAPED BÖREK OVER THE AGES, HOW IT WAS COOKED, AND HOW FAR IT TRAVELLED. I ALSO WANTED TO INCLUDE BÖREK TYPES WHICH HAVE NOW ALMOST VANISHED."

**Where did your research take you in this endeavour?**

I toured Turkey and the Balkans. Albania, Greece, Bulgaria, Bosnia and Herzegovina, Serbia, and Croatia. We could describe this as the native land of börek. Whereas they enjoy a croissant in Austria and France, Balkan people prefer a börek. For instance, in Macedonia, they eat it between bread, continuing the tradition of their ancestors.

**According to the proprietor of the Çiya restaurant in Istanbul's Kadıköy district, Chef Musa Dağdeviren (who starred in Netflix' "Chef's Table" documentary), Turkey needs to establish a culinary museum.**

I agree with Musa Dağdeviren, although it might already be too late. Dining culture constitutes an important place in our lives. It is something that links to conversation. If you've overdone the salt, or burned the food, then this will ultimately come out in conversation. These days, however, everyone in a family home eats differently. This separation of the family unit will eventually cause further detachment in society. If it was up to me, I think rather than a food museum we need a memory museum. This is why I'm very much on board with the *Slow Food* Movement.



yemeklerinin artık daha az pişirilmesi, sofrada adabının kaybolması, çocukların hazır gıdaya yönelmesi, "illet" diye tanımladığım *fast food* zincirlerinin açılması ve tarımdaki kayıplar gibi konularla yüzleşmemiz gerekiyor.

**Öyleyse yerli tohumun teşvikini de destekliyorsunuz?**

Elbette. Artık çiftçinin kendisine ait tohumu olamıyor. Bir tohumu uluslararası bir şirketten yalnızca bir kere alabiliyorsunuz, ondan sonra o tohum ölüyor. Bu da büyük meblağlara mal oluyor. Eskiden köylümüz ne yapıyordu? Kendi tohumunu ayırıyordu ve bir sonraki sene o tohumu ekiyordu. Bunların tümü ortadan kalkınca ve her şey tek tipleşmeye başlayınca ortada ne mercimek kaldı ne de başka bir şey. Oysa bir zamanlar Konya Ovası tahıl ambarydı. Çocukluğumuzda bize bu öğretilirdi. Bu topraklar gerçekten çok verimli. Neden değerini kaybetmiş ki?



**You are also a *Slow Food* volunteer, right?**

Yes, I'm one of the *Slow Food* movement foot soldiers. In line with this, for the last six years, I've coordinated the "From Seed to Table" project. The essence of the *Slow Food* idea rests on recording people's memories. They say cooking is not a waste of time, as you need to make time for your health. We now need to face up to the effects of the standardisation of food products that occurred in Turkey after the 1980s, the lower amount of food boiled in pots, the loss of a table dinner culture, the propensity for kids to eat ready-meals, the veritable outbreak of fast food chains, and losses in agriculture.

**So you support locally-grown seeds?**

Of course. These days, farmers can't have their own seeds – rather, you buy them from an international seed company just once and then they die. This ends up a heavy financial burden. What did our villagers use to do? Gather seeds themselves to use for the following season. When these were all taken away and everything got standardised, neither lentils or any other crops remained. They told us at school that once upon a time the Konya Plateau was once a warehouse of grain. This country is very fertile. Why should we let it lose value?