

# Böreğin 50 tonu



EDEBİYAT GÜNDEMİ

Doğan Hızlan

dhizlan@hurriyet.com.tr

Ayfer Yavi'nin 'Bir Dünya Börek' kitabını sayfa sayfa okudum. Yazar öyle güzel anlatmış ki, yakınımında oklava olsa hemen hamur açmaya başlayacaktım.

**b**örek, sofralarımızın değişmez tadı. Her çeşidi, her yörenin özel tarifleri, hemen hemen bütün ev kadınlarının belleğinde vardır.

Peki hangi börekleri seviyorsunuz? Yeni börek tariflerini öğrenmek ister misiniz?

İyi ağırlanılan misafirler için "baklava/börekle beslediler" denir.

Börek konusunda yazmak belki **Prof. Dr. Canan Karatay** Hocamızın kurallarına aykırıdır. Ama börek gıda alışkanlıklarımız içinde saltanatını sürdürüyor.

Börek denilince aklıma rahmetli arkadaşımız **Cüneyt Koryürek** geliyor. Harbiye'deki bürosunda aşçısı ağızda eriyen puf böreği yapardı, ben de radyo programlarından sonra ona uğurdum.

Böyle çok yenilen bir yiyeceğin tarihini doğrusu merak eder dururdum.

Ayfer Yavi'nin 'Bir Dünya Börek - Böreğin Tarihsel Yolculuğu' kitabını sayfa sayfa okudum. **Kitapta** ayrıca 337 tarif var. (\*) Yazar hepsini öyle güzel anlatmış ki, yakınımında oklava olsa hemen hamur açmaya başlayacaktım.

Kitabın ilk sayfasında bir başka sunum yazısı da var : "**Tuzlu Tatlı Anılar - Öyküler - 337 Tarif.**"

Kitabın anabашlıkları şöyle:

- Ailemin yolculuğu ve önsöz
- Böreğin tarihsel yolculuğu
- Böreğin yolculuğu
- Bizim böreklerimiz
- Böreğin dünya yolculuğu
- Tatlı börekler.

Teşekkür bölümünde bir çok ad geçiyor.

Börek deyip de geçmeyin, gelin seçmedeki rolünü öğrenin: "**Börekte yufkanın incelmış hali makbuldür. Anadolu'da nice gelin adayları önce yufka açar kayıvalideye, sonra bu becerisine göre beğenilir, eş alınır evlatları. Kaynanalar için gelinlerin güzel börek yapması onların övünç kaynağıdır... Anadolu'da hamurun tarihi ekmek ile başlar.**"

**Göbeklitepe bulguları bunu gösteriyor."**

Yavi'ye göre, yufka ile ekmek Türklerin beslenme tarihinde birbirinden ayırt edilemeyen iki önemli öğedir: "**Çin'e, Hindistan'a kadar yayılan Türk mutfağı gittiği, fethettiği coğrafyalara hem kendi kültürünü, alışkanlıklarını götürmüş hem de onlarla bir sentez oluşturmuştur.**"

★★★

En çok ilgileneneğiniz bölümün '**Bizim böreklerimiz**' olduğunu söylersem yanılmış olmam. Bu bölüm '**Yağmur böreği**' ile başlıyor. Bildiğimiz böreklerin yanı sıra yeni börek tariflerini de buradan öğrenebilirsiniz. Ya da bildiğiniz böreklerin lezzetini artırıcı başka yiyecekler de koyabilirsiniz.

Dikkatle okuduğum bir bölüm de; 'Batı'dan göç ve mübadeleyle gelenler'deki börek tarifleri...

**Hangilerini seçtim?**

- Boşnak börekleri (Bu böreği yapamayan gelin olamazmış.)
- Prinas (Lorlu Boşnak böreği)
- Kuzu etli börek
- Domatesli muhacir böreği
- Pastırmalı börek
- Çiğbörek
- Giritli çullama böreği
- Kabak böreği

Anadolu böreklerinden çoğunu ve Girit böreklerini de yedim.

Böreği yaptıktan sonra; "Edebiyatın, tarihin ve derlemelerin içinden geçen börekler" bölümü size iyi yemekle edebiyatın her zaman ilişkisi olduğunu gösterecektir.

**Yazarların yemek, genelde börek konusundaki notları bana göre en hoş bölüm.**

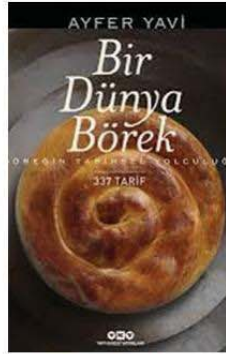
Yavi, edebiyatımıza yeme-içme konusunun **Ahmed Midhat Efendi** ile girdiğini belirtiyor. Yazımı, **Bekçi Mânisi** ile noktaladım:

"Bu gece sümbülî hava

Kuşların meskeni yuva

Kırk gün kırk gece ah itsem

Ne börek var ne baklava"



★★★★★  
(\*) **Yapı Kredi Yayınları**