

İzmirlinin Zihin Dünyasında Bir Yahudi Böreği: Boyoz

Nejat Yentürk



İzmir boyozu

Fotoğraf: Nejat Yentürk

Boyoz, 1990'ların İzmir'inde coşkuyla karşılanan keşiflerden biriydi. Kentin simgesi olabilme potansiyeli bu yıllarda fark edildi ve tüm İzmir'e tanıtıldı. "İzmir kimliği"nde yer edinmeye bu dönemde başladı. O yıllara dek boyoz fırınları Agora, Azizler Sokağı, Kahraman Sokağı ve Kapılar'ın dışına pek çıkamamıştı. Bu fırınların çıkarttığı boyozlar, başka semtlerdeki müşterilerine elde taşınan ya da tekerlekli camekânlarla ulaştırılıyordu. Hal böyle olunca İzmir'in her semtinde, her sosyal grup tarafından tanınmıyor; ülkenin başka kentlerindeyse adını sanını bilen bulunmuyordu.

Yıllar önce kentin ayaküstü mutfağı üzerine çalışırken, ömründe boyoz yememiş, hatta boyozun adını duymamış, telaffuz ederken zorluk yaşayan yaşlı Alsancaklılarla, Güzelyalıllarla, Karşıyakalılarla karşılaşmışım. Alsancak tarafının ilk boyoz fırını 1983'te açıldığında semt sakinlerine tanıtmak için boyozu ücretsiz dağıtmıştı. O yıllara kadar İzmir'deki yaygınlığı Basmane, Mezarlıkbaşı ve Kemeraltı'nın işlek noktaları, otobüs-dolmuş durakları, fabrika önleri ve okul kantinleriyle sınırlıydı. Esnafın, işçinin, öğrencinin tanıdığı bir börekti. Boyozun İzmirililerle teması hemen hemen bu minvaldeydi. Eski bir boyoz ustası Mümin Akar'ın dediği gibi: "Boyoz eskiden işçi gıdasıydı, bugün burjuvalar yiyor."

Kültürel Küreselleşmeye Direnç: Yemek Kültürü

Doksanlı yıllar, 1980 darbesinin hemen ertesinde çokuluslu sermayenin etkisini hissettirdiği; bizim bakir coğrafyamız için yeni bir beslenme türü olan *fast food*'un birkaç tekdüze marka aracılığıyla egemenlik kurmaya başladığı yıllardı. Bu sürece maruz kalmış ülkelerde kültürel küreselleşmeye karşı oluşan direnç noktalarının başında yemek kültürünün gelmesi şahit olunmuş bir tepkiydi. İzmir'de de böyle oldu. Nüfusun bir kısmı bu gelişmelere hayranlıkla katılırken, diğer yarısının tutumu farklı oldu. Hep bir kenarda kalacak sanılan kokoreç bu dönemde sahiplenildi ve yaygınlaştı, gevreğe simit diyenlere itirazlar bu sırada netleşti, yılların seyyar şammalisi popüler oldu, midye dolması büyük bir işkolu haline geldi. "Kürt böreği" de sanıldığı gibi etnik çağrışımlar yapmıyordu. İstanbul kökenli bu böreğin ismi 1980'lerin ikinci yarısında "Kürt" olana dek İzmir'de "hamal böreği" veya "tuğla böreği" olarak bilinirdi. Ne var ki sınıfsal olarak lümpen tabakaya ve düşük zevke ait görülürdü; ortalama tutturamamakla kent simgesi olmayı baştan kaybetmişti.

Bu örneklerin arasından sıyrılan boyoz, hem yerelin, hem de çokkültürlülüğün göstergesi olarak kabul edildi; üzerinde hiç konuşulmadan ve hızla. Sahiplenilmesinde, İzmir dışında bilinmemesi ve Sefarad Yahudileriyle doğrudan ilintili görünmesinin etkisi büyüktü.

Çoğulcu İzmir İmgesine Katkı

İsmi Türkçe olmayan boyoz, ortalama bir İzmirlinin doksanlı yıllardaki kimlik arayışına cevap veriyordu; yerli gayrimüslimlerle barışık, onlarla zenginleşmiş hissettiriyordu. İç Anadolu bağnazlığına karşı kentin çoğulcu ve hoşgörülü ruhuna uyum sağlıyordu. Başka kentlerin hiç bilmediği "Sefarad" tanımlaması İzmirlinin lügatine bu yıllarda katılmıştı. "Yahudi" olmanın olumsuz siyasi çağrışımlarını tek kalemde silen bu isim, İzmir Yahudilerinin bundan böyle asıl sıfatı olmuştu.

Kentin geçmişten gelen yaşama kültüründe, tehdit olarak algılanmadıkça farklı unsurlara kapıları açık bırakmanın (belki unutkanlığın) bir itiyat olduğundan bile söz edilebilir. Kentte Kürt mutfağını örnekleyecek tek lokanta mevcut değilken, ilgili meslek odasına kayıtlı olarak çalışan Suriyeli tatlıcılarının sayısı bugün sessiz sedasız bir düzineyi geçti. Gastronomik ötekileştirme konusunda boyoz olgusunun İzmirliğin tutumlarını sorgulamaya katkıda bulunması beklenirken, kent insanı bir çifte standardı sürdürdüğünü fark etmedi bile.

Boyoz, zihinlerdeki çoğulcu İzmir imgesine katkı sağlayan bir 1990'lar fenomeni idi. Kozmopolit bir geçmişten gelmenin özgürleştirici yanlarını önemseyen kent insanı için temsil değerine sahipti. İzmirli, geçmişte ve günümüzde, kent içinde neredeyse hiç sürtüşme yaşamadığı bir halkın böreğini bağrına basabiliyordu.

Halbuki 1990'lı yıllarda sayıları artık bin beş yüz civarına düşmüş olan Yahudiler, yüzlerce yıldır İzmir'de yaşamaktaydılar ve sadece bir kuşak önce İzmir'e göçmüş, kentin yeni gelişen semtlerinde ikamet etmeye başlamış, ancak kent nüfusu içinde artık çoğunluğu elde etmiş¹ ve kendisini "İzmirli" olarak tanımlamakta karar kılmış biri için yabancıydılar, uzaktaydılar, tanınmıyorlardı. Komşuluk bir yana, gündelik hayat içinde Arap ya da Kürt kökenli biriyle temasta bulunma olasılığı, bir Yahudi'yle karşılaşma olasılığından çok daha mümkün olan İzmirlinin mutfak aracılığıyla kurduğu bu Yahudi teması rizikosuz, (deyimin kabalığını mazur görün) bedavadan bir üstünlük bahşediyordu. İç Anadolu'nun xenofobisiyle arasına mesafe koymayı önemseyen 1990'ların kent insanı, bu kolay elde edilmiş çoğulculuk unvanıyla uygar dünyaya entegre olduğunu gösterme fırsatı yakalamıştı. Bu avuç içi kadar börek, İzmirlinin duygu dünyasını seslendirmeyi başarmıştı.

Öte yandan dini ve ırkı yabancı bir halkla barış içinde bir arada yaşamışlığı hatırlatan bu mutfak örneğinin kentin gündelik hayatında alabildiğine uzun bir geçmişe sahip olma temennisi

1 2015 TÜİK verilerine göre İzmir'in nüfusu 4.100.000. Bunun sadece 1.700.000'i İzmir nüfusuna kayıtlı.



Boyoz: "İzmir'e ait" ve "yerel"

Fotoğraf: Nejat Yentürk

hikâyenin alt metninde kendini hissettiriyordu. İsminin Ladino dilinde olması, Sefarad Yahudilerinin Osmanlı toprağına kabul edildiğı tarih olan 1492'nin aynı zamanda boyozun yaşı için de yeterli bir kanıt sayıldı. Üstelik bu tarihte Osmanlı topraklarına getirilen boyoz ismindeki "börek" İspanya'da daha da eskiye uzanan bir geçmişe sahip olmalıydı. Boyoza beş yüz yıllık bir geçmiş yakıştırmakla genel olarak İzmir'in de ne denli köklü bir mutfağı olduğu anıştırılıyordu. Bu tarih, birçok kent sakinini hipnotize etti. Mutfak tarihi üzerine biraz okumuş, biraz düşünmüş bir avuç insan ise bu iddiaya temkinle yaklaştı.

Boyoz üzerine kaleme alınan her yazıda, özellikle sanal âlemde Osmanlı topraklarına Sefaradlarca "getirildiğı" bir kent efsanesinin ötesinde, kolay ezberlenen bir klişe, avamî bir nakarat gibi tekrarlanıp durdu.

Peki, bu mümkün müydü? Adı boyoz yahut başka bir şey olan bir böreğın geçmişı bu denli eskiye dayanıyor olabilir miydi? Bugün Portekiz ve İspanya'nın paylaştığı İber Yarımadası'nda 1492 yılından önce börek biliniyor muydu? Adının börek olmasından söz edilemez elbet ama incecik hamur tabakalarını kat kat kullanarak herhangi bir hamur işi yapılmış mıydı? İspanya'dan kovulan Yahudiler sadece Osmanlı topraklarına yerleşmeyip, Kuzey Afrika, İngiltere ve Hollanda'ya, bu arada Saraybosna ve bugünkü Bulgaristan'a da göç ettiklerine göre boyoz isminde ve börek cisminde bir hamur işi neden yalnızca İzmir'de varlık gösteriyordu?

Yoksa boyoz Yahudi olmakla birlikte "İzmir'e ait" ve "yerel" bir tarif miydi?

İzmir'de Son Şeklini Alan Bir Akdeniz Tarifi

Konuyu daha önce² kapsamlı ele aldığım için burada biraz toparlayacağım: Bugün fırınların çıkarttığı boyoz, İzmir'e özgüdür. Fırın üretimine başlandığı ve börek vasfını kazandığı şehir İzmir'dir. Bugün bir iki fırının çeşitlendirdiğı imalat bir yana bırakılırsa günümüzde yaygın olarak sadesi satılır.

2 Nejat Yentürk, *Ayaküstü İzmir: Sokak ve Fırın Lezzetleri* (İstanbul: Oğlak Yayınları, 2018).

Bu börek geleneksel tarife sadık kalınarak hazırlanmışsa eğer, muhakkak tahinle açılmıştır. Boyoz, İzmir, Tire ve Milas'ta Sefarad Yahudilerinin evlerinde yaptıkları bir katmer türünden köken alır.

Boyoz, bir döneme kadar sadece evlerde yapılırdı. Bazı Yahudi seyyar satıcılar evlerinde hazırladıkları boyozu, pişirici fırında pişirtip sokaklarda satardı. Bu seyyar satışın ne kadar geriye gittiğini saptamak bugün mümkün görünmüyor. İmalatın fırınlara taşındığı tarih için de ancak tahminde bulunabiliriz. Bir grup Yahudi usta, boyozu ilk kez 1930'lu yıllarda Mezarlıkbaşı'nda Agora yakınındaki bir fırında çıkarmaya başlamıştı. Bu üretim başlangıçta evlerdekinden farklı değildi. 1950'lere geldiğinde ise, aralarına katılan Rumeli göçmeni ustalardan "serpme" adı verilen, havada savurarak hamur açma yöntemini öğrendiler. Hamur, serpme yöntemiyle daha ince, üstelik daha hızlı açılabilirdi. Bu yöntem ayrıca boyozu onar onar çıkarmaya da imkân tanıyordu. Seri üretimin önünü açan, zamandan kazandırıp daha fazla kâr ettiren bu yöntem bundan böyle İzmir boyozunun değişmez yöntemi olarak benimsendi.

Evlerde neredeyse imkânsız olan bu börek açma yöntemini boyoz üretimine uyarlayan İzmirli ustalar, bir ustanın tek başına günde bin tane boyoz çıkarmasını mümkün kıldılar. Bu yolla daha ince açılan hamur, üstelik fırınlandıktan sonra pul pul dökülebilen bir yapı kazanıyordu. Böylelikle boyoz bugünkü şekline erişmiş oldu.

Yani, el birliği edip bilgi ve görgülerini paylaşarak bugünkü boyozu meydana getirenler, sadece Yahudi değil, başta Rumeli'den göçen, farklı kökenlerden gelip İzmir fırınlarında karşılaşan börek ustalarıydı. Ne yazık ki aradan geçen zaman zarfında İzmir Yahudi nüfusunun çoğunu kaybetti. Geride kalan Yahudi aileler ise geleneksel boyozlarını evlerinde her geçen gün daha seyrek yapar oldu. Sefarad mutfağının boyozu İzmir'e ve İzmirli'lere emanet bırakıldı.

8. yüzyıldaki Arap fetihleri aracılığıyla katlamalı hamur işlerinin en kadim örnekleri olan katmerler de İber Yarımadası'na taşınmıştı. Bu topraklara Araplarla birlikte Doğu Akdeniz ve Kuzey Afrika Yahudileri de geçmişti. Burada, çağın en zengin mutfaklarından biri olan Endülüs mutfağının



Çeşitlemeler: İspanaklı boyoz

Fotoğraf: Nejat Yentürk



Serpme yöntemi

Fotoğraf: Tolga Özmen

temelleri birlikte atılmıştı. Bu mutfak günümüze yemek kitaplarından başka, yakalanan Yahudilerin mutfak âdetleri üzerinden Yahudiliklerini ortaya çıkartmaya çalışan engizisyon mahkemelerinin tutanaklarından da ulaşılmıştır.

Ancak elimizdeki kayıtlarda, pul pul dökülecek incelikte açılmış ve fırınlanarak pişirilmiş bir böreğin 15. yüzyıl öncesinde İber Yarımadası'nda uygulandığını doğrulayacak bir bulguya rastlanmamıştır. O tarihlerde Yahudilerin Osmanlı topraklarına göçerken yanlarında getirebilecekleri şey, Mağrip ve Endülüs mutfağının katlamalı hamuru olan katmerden başka bir şey olamazdı. Yahudilerin katmerlerine 13. yüzyılda verdikleri isim "Şabat"tı. Bu katmer, Yahudilerin dinlenme ve ibadet günü olan cumartesi, yani Şabat günü sofrası için hazırlanırdı. Daha sonra boyoz adıyla anılacak olan bu katmerin İzmir'de de Şabat günlerinde yenmesi, kökleri ta İber Yarımadası'na dek uzanan bir Sefarad geleneğiydi. 13. yüzyılda kaleme alınmış Endülüs Yemek Kitabı'nda (*Kitab al tabikh fi-l-Maghrib wa-l-Andalus fi `asr al-Muwahhidin, li-mu'allif majhul*) bunun kaydı açıklıkla görülmektedir.

Şabat sofrasında katmer bulundurma âdetinin, 1492 sürgününün ardından Yahudilerin yerleştikleri diğer ülkelere taşınmış olsa da her yerde uzun ömürlü olamadığı anlaşılıyor. Bu Endülüs âdeti, 20. yüzyılda sadece İzmir, Milas ve Tire gibi şehirlerde sürdürülmüş, evlerde yapılıp seyyar satılmasına ise sadece İzmir'de tanık olunmuştur. 1930'lara gelindiğinde boyoz üretimi, bir fırına taşınmıştı; elbette Yahudi mahallesindeki bir fırına... Sonraki fırınlar da en yoksul Yahudi ailelerinin bir arada yaşadıkları "aile evleri"nin bulunduğu mahallelerde yer alıyordu. Bu saptama, boyoz üretiminin öncelikle tuvalet, banyo ve mutfağın ortak kullanıldığı bu konut tipinde yaşayan Yahudilerin ihtiyaçları için başladığını söyleyen tanıkları onaylamaktadır.

Musevilikte Şabat günü çalışmak yasaklanmıştır; cumartesi günleri sadece ibadet edilir ve dinlenilir. Bırakın çalışmayı, emir altındaki kimseler de çalıştıramaz, başka dinden biri olsa bile.

Yentürk

Şabat günü ateş yakılmaz, yemek yapılamaz. Şabat, cuma günbatımıyla başladığından, hava kararmadan evvel Şabat süresince yenecek yemeklerin hazır edilmiş olması gerekir. Bu yüzden bir gün sonrasına dayanabilen boyoz, borekas (poğaç), fritada (müçver) ve guevos haminados (fırınlanmış yumurta) gibi dayanıklı yemekler hazırlanır.

Osmanlı mutfağında çok ince açılmış hamur tabakaları kullanarak hazırlanan börek ve baklavaların tepsi içinde fırınlanması 15. ile 17. yüzyıl arasında gerçekleşmiştir. Osmanlı mutfağının bu yeniliğiyle tanışana dek sac üzerinde veya tavada, açık yüzeyde pişirilmekte olan bu katmer, bugünkü boyozdan oldukça farklı bir görünüme sahipti. Bu tarif, günün birinde Osmanlı devri börek ve baklavaları gibi fırınlandığında hamur katları birbirinden ayrılmış ve kabarmış, görüntü olarak böreğe benzerdi. Sefarad Yahudileri, ortaya çıkan bu yeni hamur işine, İspanya'daki geçmişlerinden hatıra olarak boyoz ismini vermişlerdi. Göçe zorlanmış her halk gibi Sefaradlar da, sürüldükleri topraklarda geliştirdikleri tariflerine elbette özlemle andıkları köklerinden bir isim vermeyi tercih etmişlerdi. Boyoz, İspanyolca ekmek anlamına gelen *bollo* sözcüğünün çoğuludur. İspanyolca yan yana iki "L" harfi "Y" sesiyle okunur. Yani İzmir'de verilen boyoz ismi, aslında çok genel bir isimdir.

Fırın boyozları "serpme börek" yöntemiyle çıtır çıtır bir doku kazanmıştı, ama Yahudi hanımlar evlerinde boyoz açarken hamuru pul pul dökülecek denli inceltmeden, sadece iki kat kullanırlardı. 1940'lı yıllarda İzmirli bir Yahudi evinde boyoz (pişirici fırına gönderilmemişse) mutfakta mangal ateşinde, sac üzerinde pişirilir, böylelikle kış günlerinde hem mutfak ısıtılır, hem de kahvaltıya sıcak boyoz hazır edilirdi. Sac üzerinde pişirilen bu boyozların görünüş ve dokusunun bugünkü fırın boyozlarından hayli farklı olacağı sanırım tahmin edilecektir.



Boyoz ve guevos haminados

Fotoğraf: Nejat Yentürk

Boyozun fırınlarda imalatını başlatan ilk ustalar Yahudi'ydi. Bu Yahudi ustaların hiçbiri bugün hayatta değil. Ama küçük yaşlarda bu ustaların yanına çırak girmiş, boyozu bu ustaların elinden öğrenmiş olan ilk kuşak Türk ustaların neredeyse tamamıyla görüşme fırsatı yakaladım. Onların anlattıkları, bir şehir efsanesine dönüşmüş olan İzmir boyozunun tarihçesini ve İzmir'in toplumsal yaşamındaki yerini aydınlattı; ilk fırınların adreslerini, ilk ustaların, hatta hamurkâr ve kürekçilerin adlarını, çalışmaya başladıkları yılları saptadım. Kimi ünlü Yahudi ustaların İzmirli olmadıklarını, boyozu İzmir'e göçtükten sonra öğrendiklerini fark ettim. Bu lezzetli böreğin fırınlardaki geçmişinin çok da gerilere gitmediğini bu görüşmelerle teyit ettim.

Boyoz, ısırdığında yaprak yaprak hissedilecek derecede ince katlardan meydana gelmiş bir börek dokusuna sahip olması, yenirken hamurlaşmadan ağızda dağılması ve çiğnenirken yormaması gibi, İzmirlilerce aranan özelliklerine 1950'lerden sonra sahip olmuştu. Tarifi, o dönemin ustaları ve İzmir sakinlerinin beğenileri doğrultusunda kesinleşmişti.

İzmir Boyozunun İncelikleri Üzerine Bir İki Söz

Boyoz hamurunun içine yağ konmaz. Yağ, hamur açılırken kullanılır ve incecik yufka tabakalarının yüzeyine homojen bir şekilde yayılır. Hem bu nedenle, hem de sıvıyağ kullanıldığı için yağ donmaz ve parlar. Bu yüzden tecrübesiz müşteri, boyoz olduğundan yağlıymış gibi algılar. Fırıncılıkta, içeriğindeki yağı belli etmeyen pek çok ürün vardır. Ancak boyoz bunlardan biri değildir. Gerçekte boyoz, başta poğaçaya ve milföy çeşitleriyle kıyaslandığında çok daha düşük oranda yağ kullanılarak üretilir. Sadece boyoz değil, sıvı yağla açılan serpm böreklerin kaderi budur: Kullanılan miktardan daha yağlı görünürler.

Boyoz taş fırında, odun ateşinde pişirilmelidir. İyi pişirilmiş altın renginde, hatta kestane renginde olmalıdır. Isırıldığında hamurun kat kat açılmış olduğu hissedilmelidir. Yağı dengeli olmalı, yerken ağızda dağılmalı ve çiğnenirken yormamalıdır.

Boyoz, diğer tüm börek çeşitleri gibi her aşamasında ustalığa ihtiyaç duyan, kolayına kaçmaya izin vermeyen, bu yüzden ustalığın sergilenebildiği bir hamur işidir.

Aynı işi yapar görünseler de İzmir'de boyozcularla börekçiler yakın zamana dek daima ayrı fırınlarda çalışmışlardı. Boyoz ustalarının börekçilerin serpm yöntemiyle geç tanışmalarının sebebi budur. İlk kuşak Yahudi boyoz ustaları hamuru tezgâh üzerinde elle çekiştirerek açarlardı. Boyoz, ancak 1958-59'dan sonra serpm usulüyle açılmaya başlanmıştı.

Sokaklarda seyyar boyoz satışının başlamasıyla Yahudi topluluğun dışında bir müşteri kitlesi meydana gelmişti. Şabat sofralarını eksiksiz kurmak isteyen, ama yaşadıkları "aile evleri"nin sınırlı koşullarında boyoz yapamayan İzmirli Yahudilerin —sadece bu kesimin— satın aldığı bir börek olarak bu yüzden kalamadı. Piyasaya ilk çıktığı günden itibaren kahvaltılık bir börek olarak benimsenmesinin sebebi, ilk yıllarında bağımsız boyoz fırınlarında değil, o yıllarda civarda bol bulunan kuruyemiş kavurma fırınlarında hazırlanıyor olmasındandı. Kuruyemiş fırınlarının atıl kalan gece saatlerinde boyoz ustaları fırını devralır, sabaha kadar çalışarak boyozlarını hazır ederlerdi. Kuruyemişçiler sabah fırına gelene kadar işlerini bitirmiş, boyozları satışa çıkarmış olmalıydı. Boyoz böylece civar esnafın kahvaltısı için bir seçenek haline gelmişti. Erken saatte Eşrefpaşa'dan, Yapıcıoğlu'ndan, Ballıkuyu'dan, Kadifekale'den kalkıp yokuş aşağı tütün, incir ve üzüm işletmelerine, sebze halindeki işlerine giden işçilerin ayaküstü satın alıp yollarına devam ettikleri bir kahvaltılık işlevini görmüştü. Boyoz onlarca yıl boyunca birkaç fırında üretildi. 1970'lerde bile boyoz fırını sayısı sadece yediydi. Seyyar satışı bu fırınlara bağlı satıcılar aracılığıyla olurdu. Ezel-den beri "börek şehri" diye tanınan İzmir'i lezzeti ve satışta kolaylık sağlayan küçük boyutuyla fethetmeyi başardı. Seyyarda tutunmasında tek porsiyonluk küçük bir börek olmasının etkisi büyüktü. Bıçakla kesme, tabağa koyma gibi zahmeti yoktu, bohça ya da kilo börekleriyle karşılaşıldığında alım satımı daha pratikti.



Boyoz hamuru havada savrulurarak açılıyor



Fotoğraflar: Tolga Özmen

Sonuç olarak Sefarad Yahudilerinin beş yüz yıl önce yanlarında getirdikleri katmerin görünümü, sac üzerinde ya da tava içinde yağda pişirilmesinden ötürü bugünkü boyozdan çok farklıydı. Mağrip ve Endülüs mutfağının izlerini taşıyan bu tarif, günün birinde Osmanlı mutfağının pişirme teknikleriyle tanışıp, fırınlarda imalatı başladığında ve muhacir ustaların öğrettiği yolla daha ince açıldığında ve İzmirli müşterilerinin onayları doğrultusunda böreğe dönüşmüştü.

Tarih sahnesine ilk çıktığı günden bugüne “börek”, kavramsal olarak daima bir iç harcı saran ince hamur tabakasıyla hazırlanmış yiyeceklerin adı olmuştur. İçine harç konmamış boş bir hamur işinin kökeninde “börek” yer alamaz. Bu yüzden tahinle açılmış İzmir boyozunun soy ağacında börek değil, katmer yer alır.

Börek vasfındaki boyoz, göçle getirilmiş bir tarif değildir. Bugünkü görünümüne İzmir’de kavuşmuş, İzmir fırınlarında geliştirilmiştir. Yahudi ustaların üretimini başlattıkları çarşı boyozuna son şeklini mesleklerini İzmir’de sürdürmüş olan börek ustaları vermiştir. Bu boyoz, İzmir fırıncılığının ürünüdür ve İzmir mutfağına aittir.

Akdeniz mutfağının tarihi sadece zeytinyağı ve şarapla yazılamaz. Yemek tariflerinin de tarih yazımına katılması gerekir.

Bu coğrafyada sadece böreğin değil, baklavanın da gelişimine katkıda bulunan tek ulus Türkler değildi. Mutfak kültürü, halkların yaratıcılığının coğrafi sınırlar içinde ortaklaşıldığı değerler toplamıdır. Orta Asya’nın konargöçer halklarından Osmanlı sarayının mutfağına, Balkan börekçiliğinden liman kentlerinin seyyar börekçilerine dek bu çok geniş coğrafyanın çok uluslu yapısı içindeki insanlar inanışları ve âdetleriyle, görgü ve bilgileriyle, imkânları ve becerileriyle sınırları kolaylıkla çizilemeyecek bir yemek türü olan böreğe birlikte imza attılar. Bu süreçte Sefarad Yahudileri de adlarından söz ettirmekten geri kalmadılar, bu fırsatı İzmir’de değerlendirdiler.

Boyoz, bünyesinde bir göçler tarihi barındırır. Kökleri Endülüs mutfağına, Kuzey Afrika ve Orta Asya konargöçer topluluklarına kadar izlenebilen boyoz, Akdeniz’in bir kültür mirası olarak titizlikle korunması gereken özgün bir yiyecektir. Bu, İzmir için gurur vesilesi olduğu kadar İzmir’e sorumluluklar da yüklemektedir.