

Bozanın Türk Gastronomisindeki Yeri ve Önemi: Geleneksel Boza Üreticileri Üzerine Bir Araştırma

Doç. Dr. Murat DOĞAN

(Sorumlu yazar)

İstanbul Gelişim Üniversitesi

mdogan@gelisim.edu.tr

<https://orcid.org/0000-0001-6391-4887>

DOI: <https://doi.org/10.37847/ttdad.1140310>

Makale Gönderim Tarihi: 19.08.2022

Emrah ÖZALTIN

Bağımsız Araştırmacı

eoaltin95@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-4063-8696>

Makale Türü: Araştırma Makalesi

Makale Kabul Tarihi: 04.11.2022

Özet

Amaç: Ülke kültürlerinin en önemli unsurlarından biri olan gastronomi alanındaki yeni gelişmeler geleneksel gıdalara olan ilgiyi artırmış olup bunların arasında geleneksel Türk içeceği olan boza da yer almaktadır. Ancak günümüzde bozaya ilginin ve tüketiminin istenen düzeyde olmaması Türk gastronomi kültürü açısından geleneksel bozanın sürdürülebilirliğinin önündeki en önemli engellerden biridir. Bu çalışmada geleneksel boza üreticilerinin boza ile ilgili gastronomik değer algılarının, Türk gastronomisinde bozanın öneminin ve sürdürülebilirliğinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Yöntem: Nitel araştırma yöntemlerinden olan bireysel görüşme tekniği ile beş geleneksel boza üreticisi ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerden elde edilen verilerin analizinde içerik analiz yöntemi kullanılmış ve uzman görüşü ile desteklenmiştir.

Bulgular: Görüşmelerden elde edilen verilere içerik analizi uygulanmış ve geleneksel boza üreticilerinin gastronomik değer algıları açısından bozayı (1) fermente bir içecek ve (2) kadim ve gelecek nesillere aktarılan bir kültür olmak üzere iki ana temaya ayırdıkları belirlenmiştir.

Tartışma: İnsanoğlu antik çağlar itibaren yaşadıkları coğrafyanın toprak ve iklim koşullarına uygun yiyecek ve içecekler bulmuşlar ve geliştirmişlerdir. Gastronomi bir bütün olarak bünyesinde kültürel derinlikleri barındıran mutfakların bir bileşimi olup bu bakış açısıyla boza Türk gastronomisinin başat unsurlardandır. Fermente bir içecek olan bozanın coğrafik yayılımı incelendiğinde ise Türkler tarafından Orta Asya' dan Balkanlara kadar geniş bir coğrafya da yayıldığı görülmektedir. Geleneksel boza üreticilerinin kurumsal yapı kazanarak gelecek kuşaklara işlerini aktaramamasının en önemli nedeni ise Osmanlı ve sonrasında Türkiye'deki aile şirketlerinin ulusal veya uluslararası şirketlere dönüşememe sorunundan kaynaklanmaktadır. Sonuç olarak geleneksel boza üreticilerinin bozayı gastronomik bir değer olarak algıladıkları belirlenmiştir. Bununla birlikte bozanın Türk gastronomisi açısından çok önemli bir değer olduğunun farkında olmadıkları da anlaşılmıştır. Bu nedenle gastronomik açıdan farkındalık yaratmak adına yeni bir yaklaşım benimsenerek, sektör ve akademi işbirliğinin katkısıyla bilgi ve deneyim aktarımının ve etkileşiminin başlatılması gerekmektedir.

Anahtar kelimeler: Boza, Gastronomi, Türk gastronomisi, Gastronomik değer algısı, Türk gastronomi kültürü

The Place and Importance of Boza in Turkish Gastronomy: A Study on Traditional Boza Producers

Abstract

Purpose: New developments in the field of gastronomy, which is one of the most important elements of the culture of the country, have increased interest in traditional foods, including boza, a traditional Turkish drink. However, the lack of interest in and consumption of boza at the desired level is one of the most important obstacles to the sustainability of traditional boza in terms of Turkish gastronomy culture. This study is aimed at determining the gastronomic value perceptions of traditional boza producers, and the importance and sustainability of boza in Turkish gastronomy.

Method: With the individual interview technique, which is one of the qualitative research methods, interviews were conducted with five traditional boza producers. In the analysis of the data obtained from the interviews, the content analysis method was used and supported by expert opinion.

Findings: Content analysis was applied to the data obtained from the interviews, and it was determined that traditional boza producers divided the boza into two main themes in terms of their perception of gastronomic value: (1) a fermented beverage and (2) an ancient and transmitted culture.

Discussion: Since ancient times, human beings have found and developed foods and beverages suitable for the soil and climatic conditions of the geography they live in. Gastronomy is a combination of cuisines that contain cultural depth as a whole, and from this point of view, boza is one of the dominant elements of Turkish gastronomy. When the geographical spread of boza, which is a fermented beverage, is examined, it is seen that it has spread in a wide geography from Central Asia to the Balkans by the Turks. The most important reason why traditional boza producers could not transfer their business to future generations by gaining an institutional structure is that family companies in Ottoman Turkey and later Turkey could not become national or international companies. Overall, it was determined that traditional boza producers perceive boza as having gastronomic value. However, it was understood that they were not aware of the fact that boza is a very important value in terms of Turkish gastronomy. For this reason, a new approach should be adopted to raise awareness in gastronomic terms, and the transfer and interaction of knowledge and experience should be initiated with the contribution of industry and academic cooperation.

Keywords: Boza, Gastronomy, Turkish gastronomy, Gastronomic value perception, Turkish gastronomy culture

Giriş

Günümüzde gastronomi alanındaki gelişimler; geleneksel ve artizan gıdalara olan ilgiyi ve önemi artırmıştır. Geleneksel yemek kültürüne atalarımızdan miras olarak kalan en eski Türk içeceklerinden biri olarak boza; günümüzde sağlıklı ve otantik yönüyle tekrar önem kazanmaya başlamıştır. Bu bağlamda ülke kültürlerinin en önemli bileşenlerinden biri olan gastronomi perspektifinden bakıldığında, geleneksel bozanın yerinin belirlenmesi önem arz etmektedir. Geçmişten günümüze geleneksel bozanın Türk gastronomi kültüründeki öneminin belirlenmesinin yanında, eski parlak dönemlerini yeniden ihya edecek bir yaklaşıma da gereksinim duyulmaktadır (Şimşek ve Yıldız, 2020).

Boza, Türk Kültüründe yer alan en eski fermente içeceklerden biri olup açık sarı bir renge sahip, tatlımsı mayhoş ve koyu sıvı bir içecektir (Süren ve Kızıleli, 2021). Boza darı, buğday, mısır, pirinç veya arpa gibi farklı tahıllardan üretilmektedir. Ülkemizde genellikle kışın içilen ve darıdan üretilen boza, yüksek besleyici değere sahiptir. Boza, halen eski Osmanlı coğrafyasında varlığını sürdürmektedir (Sağlam vd., 2018). Boza yüzyıllar geçmesine rağmen popülerliğini halen koruyabilen Türk gastronomisinin önemli unsurlarından biridir (Solmaz ve Altın, 2018).

Bozanın genel kabulü açısından bakıldığında laktik asit fermantasyonu ile çeşitli tahıllardan üretilmektedir. Bunun dışında alkol ve asit oranlarına göre de birbirinden çok farklılaşabilen çeşitlerinin olmasından dolayı tek bir kalıba uyabilecek bir içecek olarak görülmemelidir. Farklı coğrafyalarda ve farklı kültürlerde birbirinden çok farklı bozalar bulunmakta ve tüketiciler farklı türlerde bozaları tercih edebilmektedir (Doğan ve Tekiner 2020; Queiroz vd., 2022).

Bir içecek olarak boza yaklaşık 9000 yıllık geçmişe sahip olması ile geniş bir coğrafyaya yayılmış olup tarihsel açıdan incelendiğinde ne zaman ve nerede ortaya çıktığı tam olarak bilinmemektedir. Ancak insanlığın avcı-toplayıcı yaşam şeklinden tarım toplumlarına geçişinde ortaya çıktığı ilgili ipuçları bulunmaktadır. Bu ise tahıl ürünlerinin kullanılmaya başlanması ile kazanlarda kaynatılarak üretilen tahıl çorbalarının birkaç gün beklemesi sonucu fermantasyona uğraması ile oluşan tahıl içeceklerinin dönüşümü sonucu oluştuğu düşüncesini akla getirmektedir. Tarihçiler antik çağlardaki tahıl çorbasının dönüşerek fermente bir içecek olan biraya dönüşmesinin yanı sıra bozanın da biranın işlenmemiş ilkel şeklinin olduğunu da öne sürmektedirler. Sonuç olarak insanoğlunun tüm yiyecekleri olduğu gibi bozayı da tesadüfen bulduğu görüşü öne çıkmaktadır (Standage, 2006).

Tarım toplumları yerleşik yaşamla birlikte hasat sonucu elde ettikleri tahılı işleme gereksinimi duymuştur. Önceleri tahılı taşlarla ezerek un haline getirmişler ve su ekleyerek çorba veya lapa haline getirmişlerdir. Tükettikleri bu içeceği beklettiklerinde mayalandığını ve lezzetlendiğini fark etmişlerdir. Ancak fazla bekleme sonucunda alkol oranı yükselmiş ve tüketilmesi imkânsız hale gelmiştir. Daha sonraları şekerli meyve kattıklarında içilebilir olduğunu anlamışlardır. Antik çağlardan itibaren şekerli meyve katılarak hazırlanan boza ile sulandırılan, süzülen ve çok sonraları şerbetçiotu katılarak hazırlanan bira ürün bakımından birbirinden ayrılmıştır (Standage, 2006; Keskin ve Güneş, 2021).

Fermente bir içecek olarak boza en ihtişamlı çağını Osmanlı döneminde yaşamıştır. Osmanlı'da tatlı ve ekşi olmak üzere iki tür boza mevcuttu ve ekşi boza sarhoşluk verdiği için yasaklanmıştır. Osmanlı halkı bozaya ucuz olması ve mekân oluşturarak sosyalleşmeyi sağlaması nedeniyle çok fazla ilgi göstermiştir. Evliya Çelebi Seyahatnamesinde on yedinci yüzyılda İstanbul'da yaklaşık 300 bozahanenin bulunduğunu ve 1000 çalışanın olduğunu aktarmaktadır. Ancak on yedinci yüzyılın sonlarına doğru kahvenin ve kahvehanelerin yaygınlaşmasıyla boza popülerliğini yitirmiştir (Yegin ve Fernández-Lahore, 2012).

Günümüzde bozaya ilginin ve tüketiminin istenen düzeyde olmaması, gastronomi kültürü açısından bakıldığında geleneksel bozanın sürdürülebilirliğinin önündeki en

önemli engeldir. Geleneksel boza üretimini sürdüren, bir elin parmaklarını geçmeyen işletmecinin mevcut olması ve bu işi ata mesleği olarak sürdürmesi onları daha da önemli hale getirmiştir. Bu çalışmada Türk gastronomi kültürü ve tarihi bakımından en eski geleneksel içeceklerden biri olan boza hakkındaki üreticilerin gastronomik değer algılarının ve bozanın Türk gastronomisindeki öneminin ve sürdürülebilirliğinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Ayrıca bozanın yapısı, bozanın günümüze gelene kadar olan değişimi ve farklı türleri ve tarihsel süreci açıklanmaya çalışılmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Geleneksel Boza ve Üretimi

Türk Standardı 9778'e göre boza "*Yabancı maddelerinden temizlenmiş darı, pirinç, buğday, mısır ve benzeri hububatın kırma veya unlarından biri veya birkaçına içme suyu katılarak pişirilmesi ve beyaz şeker ilave edilerek tekniğine uygun olarak alkol ve laktik asit fermantasyonlarına tabi tutulması ile hazırlanan bir mamul*" dır. Türk Standartları'nda belirlenen özelliklerine göre boza; "*Açık veya koyu krem renginde, gözle görülebilir tahıl kabuğu içermeyen homojen bir görünümde, viskoz yapıda, kendine has tat ve kokuda, en az %20 kuru madde içeriğinde, en az %10 toplam şeker içeriğinde, en yüksek %2 alkol içeriğinde ve en yüksek %1 toplam asit içeriğinde (laktik asit cinsinden) olmalıdır.*" (TS 9778, 2017).

Bozanın özelliklerini, kullanılan tahıl, fermantasyon süresi gibi faktörler önemli ölçüde etkilemektedir. Boza üretiminde hem laktik asit hem de alkol fermantasyonu gerçekleşmektedir. Alkol fermantasyonuna mayalar sebep olurken laktik asit fermantasyonuna laktik asit bakterileri (LAB) neden olmaktadır (Aila vd., 2020). Fermantasyon, gıdaları korumak amacıyla kullanılan en düşük maliyetli ve en eski yöntemlerdendir. Fermantasyon, gıdaların besleyiciliğini, fonksiyonelliğini ve duyuşal özelliklerini de geliştirmektedir (Levent ve Cavuldak, 2017). Laktik asit fermantasyonu sonucunda indirgenme-yükseltgenme potansiyelinin düşmesi ile pH'ta azalma görülmekte, sonuç olarak zararlı mikroorganizmaların gelişimi engellenmekte ve gıdanın raf ömrü artmaktadır (Tuncer vd., 2008). Alkol fermantasyonu sayesinde oluşan karbondioksit, bozanın hacim artışını sağlamakta, laktik asit fermantasyonu sonucu oluşan laktik asit ise asidik karakter oluşumunu desteklemektedir (Levent ve Cavuldak, 2017). Uygun şartlarda korunan boza, tüketilebilirliğini bir hafta kadar koruyabilmektedir (Sağlam vd., 2018).

Bozadan izole edilen bakterilerin büyük kısmı LAB olan *Leuconostoc*, *Lactobacillus* ve *Lactococcus* cinslerinin türleridir (Tuncer vd., 2008). Fermantasyon esnasında LAB'nin ürettiği laktik asit ve karbondioksit bozaya kendine has aroma, lezzet ve ferahlatıcı özellik kazandırır. Boza laktik asit içeriği ile serinletici etki göstermekte yazın da tüketilebilmektedir. Ancak yaz aylarındaki yüksek sıcaklık boza üretimini olumsuz etkilemekte ve duyuşal özelliklerinin bozulmasına neden olmaktadır. Bu nedenle geleneksel üretim yapan işletmeler yaz döneminde üretim yapmayı çok fazla tercih etmemektedirler. Bununla birlikte günümüzde teknolojinin saklama koşullarını olumlu yönde iyileştirmesi yaz mevsiminde de geleneksel üretim yapılmasını sağlamıştır (Kavruk vd., 2021).

Bozanın Tarihi ve Türk Gastronomisindeki Yeri ve Önemi

Bozanın ilk olarak Mezopotamya’da 9000 yıl önce ortaya çıktığını bazı tarım bilimcileri öne sürmüştür (İgüs, 2016). Boza kelimesinin kökeninin Farsça “*Dari*” anlamına gelen “*Buze*” kelimesi olduğu düşünülmektedir. “*Buha*” ve “*Merissa*” isimleri de bu gıda için kullanılmaktadır. Orta Asya Türkleri oldukça eski dönemlerden beri boza üretmişler ve bozanın geniş coğrafyalara yayılmasını sağlamışlardır (Levent ve Cavuldak, 2017).

Boza, Akdenizli tüccarlar aracılığıyla Kafkasya’ya, sonrasında ise Asya’ya ulaşmıştır. Bozanın geniş coğrafyalara yayılması ise Türkler aracılığıyla gerçekleşmiştir. Bozanın Selçuklu döneminde de üretildiği, arpa veya darıdan üretilen bozaya “*Bekni*” isminin verildiği ve halk tarafından içildiği, testilerde saklandığı belirtilmiştir. Ahmed Cavid’in “*Tercüme-i Kenzü’l İştihâ*” eserinde, pirinç unu ve darının mayalanması ile boza elde edildiği belirtilmektedir. Tatarların bozahanelerde afyon ile birlikte boza tükettikleri de bilinmektedir. Karaçay Malkarların bir tören içeceği olarak boza tükettikleri, bozayı yapan kişiye Alğış, isimli övgüler dizdikleri belirtilmektedir. Kaşgarlı Mahmut, “*Divanı Lügati’t Türk*”te, darıdan boza üreten Karahanlı’ların bu bozaya “*Buhoun*” ismini verdiklerini, Arapçada ise buna “*Mizr*” dendiğini aktarmıştır. Evliya Çelebi, iki tür boza olduğunu belirtmiş ve bunlardan biri olan “*Tatlı boza*”nın herkes tarafından tüketilebildiğini, alkollü ve ekşi olan “*Tatar Bozası*”nın ise cahil insanlar tarafından tercih edildiğini belirtmektedir (İgüs, 2016).

İbn Battuta, Kırım seyahati sırasında bozayı ekşi bulduğu için tüketemediğini belirtmiştir. *Salomon Schweigger*, Türk topraklarındaki seyahatlerinde bulunduğu imaretlerde insanlara boza verildiğinden bahsetmiştir (Özaltın, 2021). 1567 yılında bir ferman ile Tatar Bozası, alkol içeriği nedeniyle yasaklanmıştır. Boza Osmanlı döneminde çok popüler olmasına rağmen bozanın üretimi ve tüketimi ile ilgili bazı dönemlerde kısıtlamalara gidilmiştir. Kısıtlama ya da yasaklama ise ekşi bozanın alkol içeriğinin olmasından kaynaklanmıştır. Bu nedenle ekşi boza satan dükkânlar kapatılmıştır (Feyiz, 2020).

Şekerin az bulunduğu dönemlerde boza bal ve pekmeze tatlandırılmıştır. Günümüzde boza, genellikle bir bardak içinde kaşık ile üzerinde tarçın ve leblebi ile servis edilmektedir (Bayat ve Yıldız, 2020). Boza ile leblebi tüketiminin nedeni ise mide suyunu emdiği şeklindeki iddiaların öne sürülmesinden kaynaklanmıştır. Eski İstanbul’un bozacı dükkânlarında bazı zamanlarda fenerler yakılmıştır. Bu yakılan fener, boza mevsiminin (15 Eylül-15 Mayıs) geldiğine işaret etmiştir. Ancak günümüzde gıda teknolojisinin ilerlemesi ile boza on iki ay tüketilebilmektedir. Bununla birlikte toplum nezdinde boza mevsimi olgusu hala geçerliliğini korumaktadır. Günümüzde geleneksel bozanın gastronomi kültürünün önemli bir bileşeni olduğu rahatlıkla öne sürülebilmektedir. Bunun en önemli nedeni ise bozanın toplumda bıraktığı tarihi ve sosyolojik izlerinin olması ve bunun devam etmesidir (Turan, 2007).

Gereç ve Yöntem

Çalışma ile Türk gastronomisi açısından önemli bir bileşen olduğu düşünülen geleneksel bozanın nitel araştırmalarla derinlemesine tanımlanması ve

sürdürülebilirliğine katkı sağlanması amaçlanmıştır. Bu çalışma ile geleneksel boza üreticilerinin geleneksel yöntemler ile ürettikleri bozanın gastronomi açısından önemi hakkındaki algılarının ne olduğunun belirlenmesi ve böylece geleneksel boza üretiminin sürdürülebilirliğine katkı sağlanması hedeflenmiştir. Geleneksel boza üreticilerinin gastronomik değerler açısından algılarının belirlenmesi, literatüre katkı açısından çalışmanın özgünlüğünü de göstermektedir.

Çalışma nitel araştırma deseniyle tasarlanmış olup veri toplama yöntemlerinden "Bireysel Görüşme" yöntemi kullanılmıştır. Görüşme soruları Türk Standartlar Enstitüsü'nün yayınladığı Boza Standardı (TS 9778, 2017) ve Turan (2007)'in yaptığı çalışma dikkate alınarak belirlenmiştir. Katılımcılara öncelikli olarak deneyimleri ve demografik bilgiler sorulmuştur. Sonrasında işletmelerinin tarihsel süreçleri ve üretim süreçleri hakkında bilgiler alınmıştır. Son olarak katılımcılara geleneksel olarak ürettikleri bozanın gastronomik değeri hakkındaki görüşleri alınarak algıları anlaşılmasına çalışılmıştır. Bireysel görüşme yöntemi, bir kişinin bir diğer kişiye sorular sorması ve yanıtlar alması şeklinde ilerleyen bir süreçten oluşmaktadır (Işık ve Semerci, 2019). Bireysel görüşmeler, görüşmeci ile görüşme yapan dışında kimsenin olmadığı görüşmelerdir. Bu tür görüşmede kişiye özel sorular kolaylıkla sorulabilmektedir. Odak grup görüşmelerinde ise genellikle kişiler arasında görüşler arası etkileşim olmaktadır. Çalışmanın konusu nedeniyle görüşmecilerin birbiri ile görüş etkileşimine girmesi istenmediğinden bireysel görüşme yöntemi tercih edilmiştir (Kozak, 2021).

Araştırmanın evrenini Türkiye'de geleneksel boza üretimi yapan firmalar oluşturmuştur. Üretimlerinde fabrikasyon ve sürekli üretim sistemini uygulamayan, katkı ve koruyucu maddeler kullanmayan ve geleneksel üretim süreçlerini uygulayan firmalar geleneksel boza üreticisi olarak kabul edilmiştir. Katılımcılar ise geleneksel boza üretimi yapan firmaların sahipleri ve yetkililerinden oluşmuştur. Süre kısıtlaması nedeniyle örneklem seçiminde kolayda örnekleme yöntemi olan kartopu tekniği kullanılmış ve boza üretimi yapan sekiz firma, web siteleri dikkate alınarak telefon görüşmeleri ile belirlenmiştir. Sekiz firmaya telefon ve elektronik posta ile ulaşılmış gönüllülük esasına göre görüşmeyi kabul eden beş firmanın kurumsal temsilcisiyle görüşme için anlaşılmıştır. Görüşmeye katılmayı kabul eden geleneksel boza üretimi yapan firmaların temsilcileri ile çevrimiçi platformda bireysel bir görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde ortaya çıkan kişisel verilerin korunması amacıyla görüşme deşifre edilirken kişisel veriler kodlanarak işlenmiştir (Willis, 2019).

Görüşmenin ilk aşamasında katılımcıya çalışmanın amacı ve hedefleri hakkında bilgilendirme yapılmıştır. İkinci aşamada ise katılımcılardan yazılı onam alınmış ve yarı yapılandırılmış soru formunda yer alan sorular yöneltilecek kayda alınmıştır. Görüşmeler otuz ile kırk dakika arasında sürmüştür. Kayıt altına alınan görüşme tekrar izlenerek deşifre edilmiş ve metne geçirilmiştir. Sonrasında her bir katılımcıya gönderilen görüşmeler ve metni için revizyon ve onay istenmiştir (Kallio vd., 2016).

Verilerin analizinde içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Analizler uzmanların (iki gastronomi alanı akademisyeni ve iki sektör temsilcisi) görüşü ile desteklenmiştir. İlk olarak üç katılımcı ile yapılan görüşmelerden elde edilen veriler test edilmiş ve gözden geçirilmiştir. Daha sonra diğer iki katılımcının görüşmelerinden elde edilen veriler

dikkate alındığında bilgilerin ve görüşlerin tekrarlandığı düşüncesine varılmıştır. Böylece veri doygunluğunun sağlandığına karar verilmiştir (Fusch ve Ness, 2015). İçerik analizi, bir metinden alınan verilerin sistematik olarak kategorize edilmesine yarayan bir yöntemdir. Başka bir ifade ile içerik analizi, ortaya çıkan nitel veriler içerisindeki belirli temaları arayıp keşfetmektir. Araştırmanın bulgularının doğruluğunun kabul edilebilir düzeyde olabilmesi için geçerliliğinin ve güvenilirliğinin sağlanması gerekmektedir (Doğan ve Olgay 2022; Roller, 2019).

İçerik analizi ile ortaya çıkartılan temaların geçerliliğini sağlamak adına çalışma mümkün olduğunca objektif ve bir bütün olarak değerlendirmeye çalışılmıştır. Böylece elde edilen temalar ile verilerden elde edilen sonucun birbirini yansıttığı öne sürülebilmektedir. Geçerliliği sağlamak için ek bir uygulama olarak deşifre edilen görüşme metninin katılımcılara verilerek dönüşlerin sağlanması ile düzeltme ve onayları alınmıştır. Tüm bu çalışmalara ek olarak ortaya çıkan temalara betimsel analiz yapılmış ve derinlemesine inceleme sonuçları verilmiştir. Bir çalışmanın güvenilir olması, aynı analiz yönteminin farklı koşul ve zamanlarda tekrarlanabilir şekilde kullanılabilmesini ve benzer sonuçlara varılmasını gerektirmektedir. Bu bağlamda, çalışma bulgu ve sonuçlarının güvenilirliğini sağlamak adına deşifre edilen metin dört farklı araştırmacıya verilmiş, içerik analizi yapmaları istenmiş ve benzer çıkarımlar alınmıştır (Kyngäs vd., 2020). Çalışma için İstanbul Gelişim Üniversitesi Etik Kurulu Başkanlığı'ndan etik kurul onayı alınmıştır (2022-13).

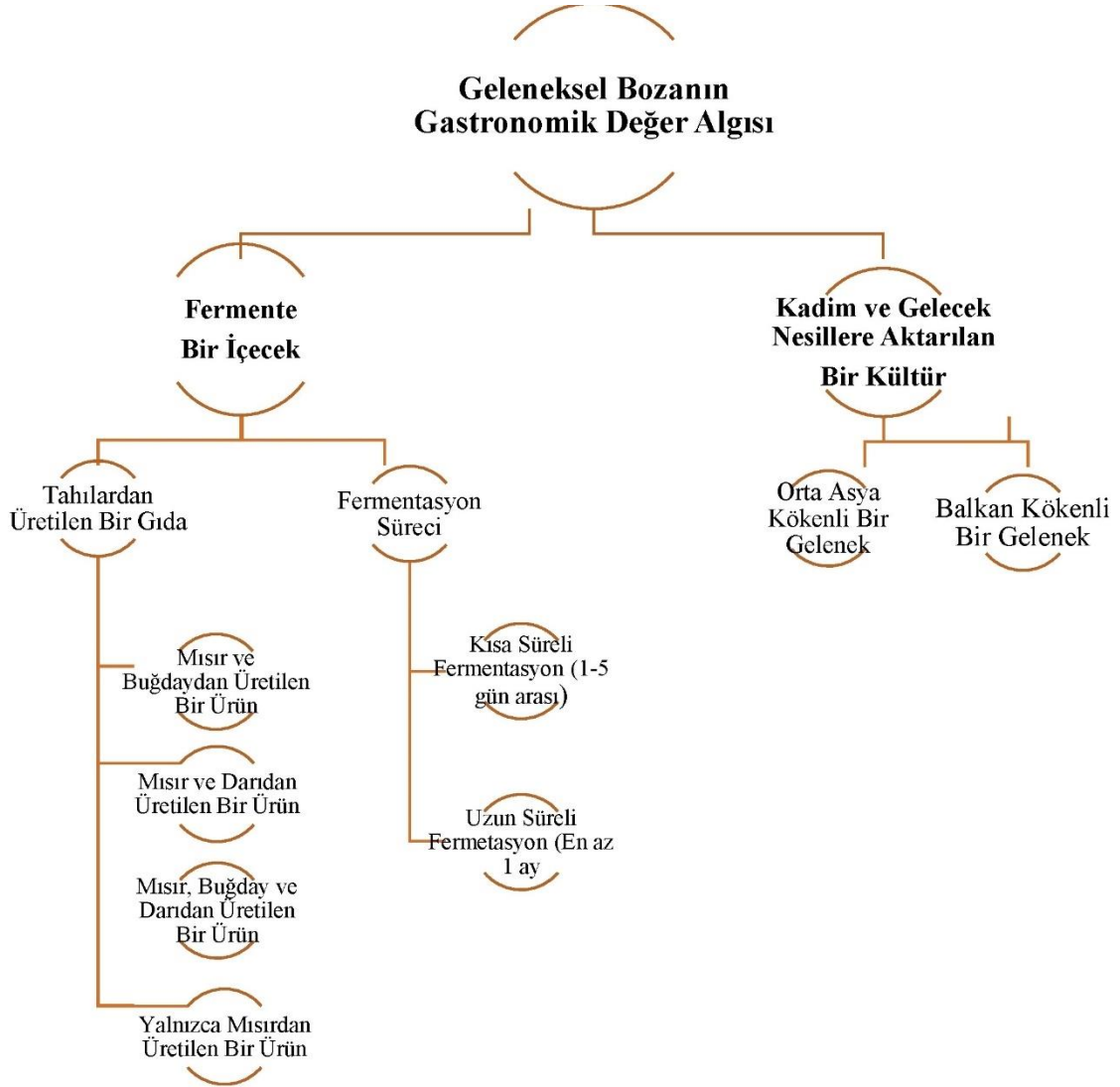
Bulgular ve Tartışma

Geleneksel tarzda boza üretimi yapan beş farklı firmanın yetkisiyle bireysel çevrimiçi görüşmede "Firmanız boza üretimine ne zaman başladı?", "Ürettiğiniz bozada hammadde olarak hangi tahıl veya tahıllar kullanılıyor?", "Ürettiğiniz bozaların fermantasyon süreci ne kadar sürmektedir?", "Bozanın hangi gastronomik kültüre ait bir içecek olduğunu düşünüyorsunuz? Sebepleri nelerdir?" ve "Bozanın Türk Gastronomisi açısından önemli olduğunu düşünüyor musunuz? Sebepleri nelerdir?" soruları yöneltilmiştir. Geleneksel boza üretimi yapan firmaların ve görüşme gerçekleştirilen katılımcıların bilgileri Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Geleneksel Boza Üreten Firmaların ve Katılımcıların Profili

Firma ve Katılımcı Kodu	Firmanın Kuruluş Yılı	Firmanın Üretimde Kullandığı Hammaddeler	Katılımcının Firmadaki Görevi	Katılımcının Deneyim Yılı
1	1989	Mısır, buğday ve darı	Firma Yöneticisi	6 10
2	1850	Darı ve mısır	Sahibi	26-30
3	1950	Buğday ve mısır	Firma Yöneticisi	11 15
4	1925	Mısır	Sahibi	21-25
5	1936	Buğday ve mısır	Sahibi	16-20

Görüşme kayıtları metin halinde deşifre edilmiş, metinler içerik analizine tabi tutulmuş ve elde edilen veriler temalarına göre kategorize edilmiştir. Geleneksel boza üreticilerinin gastronomik değer açısından bozayı iki ana tema ve dört alt temaya ayırdıkları belirlenmiş olup bu temalar Şekil 1'de gösterilmiştir.



Şekil 1. Geleneksel boza üreticilerinin bozanın gastronomi değerleri açısından algıları

Fermente İçecek Olarak Boza

Bireysel görüşmelerde katılımcılara bozanın üretimi ve nitelikleri ile ilgili sorular yöneltilmiş ve detaylandırmaları istenmiştir. Verilen yanıtlara uygulanan içerik analizi sonucu, bozanın fermente bir içecek olduğu temasına ulaşılmıştır. Katılımcılar ayrıca bozanın hammadde seçimi ve üretim sürecine odaklandıkları da anlaşılmıştır. Üreticilerden biri darı, mısır ve buğdayı birlikte kullandığını, iki üretici buğday ve mısır kullandığını, bir üretici ise mısır ve darı kullandığını, bir üretici ise mısır kullandığını belirtmiştir. Bu bağlamda fermente bir içecek olan bozanın coğrafik yayılımı incelendiğinde Orta Asya' dan Balkanlara kadar yayıldığı görülmektedir. Bu bağlamda bozanın hammaddesi olan tahılların coğrafik koşullara göre değişkenlik göstermesi normal karşılanmalıdır (Atkins ve Bowler, 2016). Farklı kaynaklarda boza yapımında pirinç, darı, buğday, arpa gibi ürünlerin kullanıldığından bahsedilmektedir (İgüs, 2016).

Boza farklı tahıllardan üretiliyor olmakla birlikte darıdan üretilen bozanın en uygun tatta olduğu öne sürülmektedir (Levent ve Cavuldağ, 2017). Bu durumun ise coğrafik, sosyolojik ve kültürel farklılıklardan kaynaklı olduğu söylenebilir (Atkins ve Bowler, 2016).

Katılımcılardan alınana bilgilere göre hazırlanan şekerli ham boza mayalama tanklarına alınır, önceki üretimden alınan bir miktar boza starter kültür olarak eklenir, 16-25°C'de 24 saat civarında mayalanmaya bırakılır ve sonrasında boza şişelenerek pazara sunulur. Günümüzde ise geleneksel boza pazara sunulduktan sonra üründe fermantasyonun devam etmesi, şişede şişmeye neden olur ve bu bir kalite problemi olarak görülür. Ancak geleneksel bozada şişelemeden sonrada fermantasyon sürecinin devam etmesi normal karşılanmalıdır. Bu nedenle pazara sunulan uzun raf ömürlü endüstriyel boza üretiminde fermantasyonu durdurucu yöntemler kullanılmaktadır (Sozbilen vd., 2018). Bu nedenle geleneksel bozanın raf ömrü çok daha kısa olmaktadır. Özellikle Türkiye'de üretilen geleneksel bozanın fermantasyon süresi yapılan çalışmalara göre bir günü geçmemektedir (Bayat ve Yıldız, 2020; Birer, 1987).

Üreticilerden biri fermantasyon sürecinin bir ay devam ettiğini, bir tanesi fermantasyon sürecinin beş gün boyunca sürdüğünü, bir üretici dört gün sürdüğünü ve şişelemeden sonra da fermantasyonun devam ettiğini, bir üretici iki gün fermantasyon sürecinin devam ettiğini, bir tanesi ise sürecin iki veya üç gün sürdüğünü ancak şişelemeden sonra da fermantasyonun devam ettiğini belirtmiştir. Üreticilerden birinin fermantasyon sürecinin bir ay sürdüğü gibi abartılı yanıt vermesi sorgulanmış ve üretici bozanın uygun koşullarda bekletildiğinde bozulmadığı sürece mayalama sürecinin devam ettiğini ifade etmiştir. Tüm üreticilerin boza mayalama süreçleri detaylı incelendiğinde, ürünü 6-24 saate kadar mayalama tanklarında beklettikleri, sonrasında şişeleme sürecine geçtikleri ve şişelemeden sonra fermantasyonun devam ettiği anlaşılmıştır. Görüşme katılımcılarından Balkan tarzı boza üreten üretici "*Geleneksel olarak boza üretiyoruz. Herhangi bir koruyucu madde kullanmıyoruz. Ancak tezgâhtan sattığımız bozaların daha fazla mayalanmasına izin veriyoruz. Ancak marketlere verdiğimiz bozaları en fazla beş altı saat mayalamada bırakıyoruz. Ürün zaten markete gittiğinde mayalanmaya devam ediyor ve şişelerde aşırı şişme problemi olmuyor.*" şeklinde ifade etmiştir.

Kadim ve Gelecek Nesillere Aktarılan Bir Kültür Olarak Boza

Bireysel görüşmelerde katılımcılara bozanın gastronomi kültürü ve özellikle Türk kültürü ve gastronomisi açısından neyi ifade ettiği ile ilgili sorular yöneltilmiş ve detaylandırılmaları istenmiştir. Verilen yanıtlara yapılan içerik analizi sonucu, bozanın kadim ve gelecek nesillere aktarılması gereken bir değer olduğu belirlenmiş ve bu nedenle çok önemli olduğu sonucunu vermiştir. Katılımcılar genel anlamda bozayı Orta Asya'dan Balkanlara uzanan gastronomi kültürünün en önemli değerlerinden biri olarak algulamaktadırlar. Bu bağlamda geleneksel boza üreticilerinin boza hakkındaki değer algıları, boza kültürü ve değerinin sürdürülebilirliği açısından avantaj sağlamaktadır.

Bozanın ilk olarak Bereketli Hilal bölgesi olarak bilinen Anadolu ve Mezopotamya'da M.Ö. 8 ila 9 binli yıllarda ortaya çıktığı düşünülmektedir. Arkeolojik bulgular incelendiğinde Akad'ca ve Sümerce metinlerde boza benzeri fermente içecekten söz

edilmektedir (Tóth, 2001). Yunan tarihçi Ksenophon, bozanın M.Ö. 400'de Doğu Anadolu'da yapıldığını ve toprak altına gömülü kil çömleklerde saklandığını kaydeder (Todorov, 2010). Bozanın Bereketli Hilal bölgesinden Kafkaslara, oradan da Orta Asya'ya gittiği düşünülmekte, Türkler tarafından da yayıldığı belirtilmektedir (İgüs, 2016). Bozanın yayıldığı coğrafya incelendiğinde boza tarifinin Osmanlı tarafından fethedildiği ülkelere götürdüğü anlaşılmaktadır (Isin, 2018). Üreticilerden biri bozanın Orta Asya Türklerine ait bir içecek olduğunu, ikisi Balkanlara ait bir içecek olduğunu, diğer ikisi ise kime ait olduğunu bilmediğini ifade etmiştir.

Görüşmeye katılan üreticilerin boza üretmeye başladığı yıllar 1925, 1936, 1950, 1989 olarak belirtilirken bir katılımcı firmalarının beş kuşaktır üretim yaptığını belirtmiştir. Boza aslında çok eski tarihlerde dahi bulunan ve Türk tarihi ile olan ilişkisi binlerce yıl önce Orta Asya'ya dayanan bir içecektir (Bayat ve Yıldız, 2020). Daha sonra Kafkaslar ve Balkanlar'a yayılmıştır. Osmanlılar döneminde altın çağını yaşamış, bozacılık kasaba ve şehirlerde yaygın bir ticaret haline gelmiştir. Boza tarihi çok eski olsa da ülkemizdeki boza üreticilerinin tarihleri çok eski zamanlara dayanmamaktadır. Bunun nedenin ise diğer iş kollarında yaşanan kronik kurumsallaşamama probleminin benzerinin bu sektörde de yaşanmış olmasının sonucu olduğu öne sürebilir. Boza üreticilerinin kurumsal yapı kazanarak gelecek kuşaklara işlerinin ve şirketlerinin aktarılmasında Osmanlı ve sonrasında Türkiye coğrafyasındaki aile şirketlerinden ulusal ve uluslararası şirketlere dönüşememe handikabı söz konusudur (Yalçın, 2019).

Katılımcılardan dördü bozanın Türk gastronomisi açısından önemli olduğunu belirtmiş ve bunu sağlıkla ilgili nedenlere dayandırmış, biri ise Rumeli toplumunun Türk kabul edilmesi durumunda bozanın Türk gastronomisi için önemli bir içecek olacağını belirtmiştir. Uzmanlar Türklerin geleneksel olarak boza tükettiğini belirtmektedir ve boza On birinci yüzyıldan beri Türk topraklarında, Arap ülkelerinde ve Balkanlarda üretilmiş ve tüketilmiştir. Kadim bir tarihi geçmişe dayanan bozanın içeriği, çeşitleri ve servis şekli değişse bile Türk gastronomi kültürü açısından çok önemli bir değerdir. Bunun yanında boza katılımcıların vurguladığı gibi sağlık açısından önemli olan B grubu vitaminleri ve birçok minerali de içermektedir (İgüs, 2016).

Sonuç

Geleneksel boza üreticileri gastronomik değer olarak bozayı fermente bir içecek ve kadim kültürün bir unsuru olmak üzere iki ana temada algıladıkları belirlenmiştir. Fermente içecek olarak boza ana temasının (1) tahıllardan üretilen bir gıda ve (2) fermentasyon süreci olmak üzere iki alt teması ortaya çıkmıştır. Katılımcılardan alınan veriler incelendiğinde, boza üreticilerinin geleneksel boza üretiminde hammadde seçiminin ve fermentasyon üretim süreçlerinin önemsendiği ve odaklandığı belirlenmiştir. Kadim kültürün bir unsuru olma diğer ana teması (1) Orta Asya kökenli bir gelenek ve (2) Balkan kökenli bir gelenek olmak üzere iki alt temaya ayrılmıştır. Bu bağlamda boza, Orta Asya'dan Balkanlara uzanan bir geleneğin parçası olması ile Türk kültürünün yayıldığı coğrafyaya denk düşmektedir. Özetle katılımcılardan alınan verilere uygulanan içerik analizi sonucu geleneksel boza üreticilerinin bozayı gastronomik bir değer olarak algıladıkları belirlenmiştir. Ancak bozanın Türk

gastronomisi açısından çok önemli bir değer olduğunun farkında olmadıkları sonucu ortaya çıkmıştır.

İnsanoğlu antik çağlardan itibaren yaşadıkları coğrafyanın toprak ve iklim koşullarına göre yemekler bulmuş ve geliştirmişlerdir. Bu süreçte göçler, savaşlar ve ticaret yolları aracılığıyla kültürlerin birbirleri ile olan etkileşimi sağlanmış, farklı mutfaklar doğmuş ve çeşitli gastronomi kültürleri ortaya çıkarmıştır. Bütüncül bir bakış açısıyla gastronomi, kültürel derinliklere sahip mutfakların bir bileşimidir. Bu bağlamda gastronomi, kültürlerin en önemli unsurlarının başında gelmektedir. Fermente gıdalar ise insanlık tarihi kadar eski olan gıdaları dönüştürme yöntemlerinin başında gelmektedir. Otantik gastronomi kültürü açısından bakıldığında boza Türk gastronomisinin başat unsurlardandır. Ancak günümüzde boza Osmanlı dönemindeki gibi ihtişamlı günlerini yaşamamaktadır. Bunun ise birçok farklı nedeni vardır. En başta kahve ve çayın bozayı tahtından indirmesi gelmektedir. Bozanın kültürel bilinirliğinin çay ve kahvedeki gibi olması beklenmese de en azından önemli kültürel bir miras olan bozanın yaşatılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması gerekmektedir. Bunun sağlanmasında geleneksel boza üretimi ve tüketiminin yaygınlaştırılmasından geçtiğini düşünülmektedir. Bu anlamda geleneksel boza üreticilerinin gastronomi kültürünün en önemli unsurlarından biri olarak görülmeli ve ürettikleri bu ürün ile gastronomiye katkılarının farkında olup olmadıklarının anlaşılması da çok önemlidir. Yapılan çalışma ile üreticilerin, bozanın Türk gastronomisi açısından çok önemli bir unsur olduğunun farkında olmadıkları belirlenmiştir. Bu bağlamda yeni bir yaklaşımla farkındalık yaratmak adına sektör ile akademi arasında bilgi ve deneyim alışverişinin başlatılması ve genişleterek ilerletilmesi gerekmektedir.

Kaynakça

- Aila, R., Alim, A., Mahemuti, A., Kelimu, A. (2020). Separation, Purification and Identification of Excellent Yeasts from the Natural Fermented Beverage of Boza. *Journal of Food and Nutrition Research*, 8(9), 450-458. doi: 10.12691/jfnr-8-9-1
- Atkins, P., & Bowler, I. (2016). *Food in society: economy, culture, geography*. Routledge. 254-271.
- Bayat, G., & Yıldız, G. (2019). The special fermented Turkish drink: Boza. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2438-2446. doi:10.21325/jotags.2019.480
- Birer, S. (1987). Boza yapımı ve özellikleri. *Gıda*, 12(5).
- Doğan, M., & Tekiner, İ. H. (2020). Extracellular phytase activities of lactic acid bacteria in sourdough mix prepared from traditionally produced boza as starter culture. *Food and Health*, 6(2), 117-127. doi: 10.3153/FH20013
- Doğan, M., Olgay, P. (2022). A Research on the General Knowledge of Pastry Chefs About Food Colorings and Their Awareness of Reading Labels. *International Journal of Gastronomy Research*, 1(1), 9-15. doi: 10.56479/ayed.2022.03231
- Feyiz, F. (2021). Osmanlı Şehir Mekânlarına Bir Örnek: Bozahaneler. *Uluslararası Ekonomi Siyaset İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, 4(1), 1-9.
- Fusch, P.I., & Ness, L.R. (2015). Are we there yet? Data saturation in qualitative research. *Walden Faculty and Staff Publications*. 1408-1416.
- Isin, P. M. (2018). *Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine*. Reaktion Books.11-22.
- Işık E., Semerci, Ç. (2019). Nitel araştırmalarda veri üçgenlemesi olarak odak grup görüşmesi, bireysel görüşme ve gözlem. *Turkish Journal of Educational Studies*, 6(3), 53-66. doi: 10.33907/turkjes.607997

- İgüs, E. (2016). Balkanlar'dan Anadolu'ya boza ve türleri ile Türkiye'deki balkan kökenli bozacılar. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(1), 101-111.
- Kallio, H., Pietilä, A. M., Johnson, M., Kangasniemi, M. (2016). Systematic methodological review: developing a framework for a qualitative semi-structured interview guide. *Journal of advanced nursing*, 72(12), 2954-2965. doi: 10.1111/jan.13031
- Kavruk, M., Yurt, M. N. Z., Taşbaşı, B. B., Acar, E. E., Soyuçok, A., Altunbaş, O., Sudağdan, M. (2021). Boza Mikrobiyotasının Fermantasyon Sürecindeki Değişimi. *Kocatepe Veterinary Journal*, 14(2), 238-246. doi: 10.30607/kvj.895295
- Keskin, B., Güneş, E. (2021). Social and cultural aspects of traditional drinks: A review on traditional Turkish drinks. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 100382. doi: 10.1016/j.ijgfs.2021.100382
- Kozak, M. (2021). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayımlar Teknikleri*. Detay Yayıncılık. 5. Baskı.
- Kyngäs, H., Kääriäinen, M., & Elo, S. (2020). The trustworthiness of content analysis. In *The application of content analysis in nursing science research* (pp. 41-48). Springer, Cham.
- Levent, H., Cavuldak, Ö. A. (2017). Geleneksel fermente bir içecek: boza. *Akademik Gıda*, 15(3), 300-307. doi: 10.24323/akademik-gida.345273
- Özaltın, E. (2021). *Yabancı Seyyahların Türk Mutfak Kültürü İle İlgili Verdiği Bilgilerin Karşılaştırmalı İncelenmesi* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. İstanbul Ayvansaray Üniversitesi.
- Queiroz, L. L., Hoffmann, C., Lacorte, G. A., de Melo Franco, B. D. G., Todorov, S. D. (2022). Genomic and functional characterization of bacteriocinogenic lactic acid bacteria isolated from Boza, a traditional cereal-based beverage. *Scientific Reports*, 12(1), 1-13. doi: 10.1038/s41598-022-05086-1
- Roller, M. R. (2019). *A quality approach to qualitative content analysis: Similarities and differences compared to other qualitative methods*. SSOAR-Social Science Open Access Repository.
- Sağlam, H., Öztürk, F., Uyansız, N., Yayla, F. (2018). Kakaonun boza üretimine etkisi ve bozanın bazı özelliklerinin incelenmesi. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 22(3), 390-402. doi: 10.29050/harranziraat.364834
- Solmaz, Y., Altın, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Sozbilen, G. S., Korel, F., & Yemencioğlu, A. (2018). Control of lactic acid bacteria in fermented beverages using lysozyme and nisin: test of traditional beverage boza as a model food system. *International journal of food science & technology*, 53(10), 2357-2368. doi: 10.1111/ijfs.13828
- Standage, T. (2006). *A History of the World in 6 Glasses*. Bloomsbury Publishing USA.
- Süren, T., Kızıleli, M. (2021). Geleneksel Türk İçecekleri. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 24(1), 46-71. doi: 0000-0002-5707-6386
- Şimşek, A., Yıldız, S. (2020). Türklere Özgü İçkilerin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 684-699. doi: 10.21325/jotags.2020.572
- Todorov, S. D. (2010). Diversity of bacteriocinogenic lactic acid bacteria isolated from boza, a cereal-based fermented beverage from Bulgaria. *Food Control*, 21(7), 1011-1021. doi: 10.1016/j.foodcont.2009.12.020
- Tóth, D. A. (2001). Hungarian-Mesopotamian Dictionary (HMD). TS 9778: 2017. Boza Standardı. Türk Standartları Enstitüsü.
- Tuncer, Y., Özden, B., Avşaroğlu, M. D. (2008). Bozanın bazı mikrobiyolojik özelliklerinin ve laktik asit bakterisi izolatlarının antibakteriyel aktivitelerinin belirlenmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 19-25.
- Turan, A. N. (2007). Acısıyla Tatlısıyla Boza. *Bir imparatorluk meşrubatının tarihi, coğrafyası, kimyası, edebiyatı*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

- Turan, A. N. (2007). Acısıyla Tatlısıyla Boza. *Bir imparatorluk meşrûbatının tarihi, coğrafyası, kimyası, edebiyatı*, 219-239.
- Willis, R. (2019). The use of composite narratives to present interview findings. *Qualitative Research*, 19(4), 471-480. doi: 10.1177/146879411878771
- Yalçın, İ. (2019). *Aile Şirketlerinde Nepotizm: Örnek Bir Uygulama* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Trakya Üniversitesi.
- Yegin, S., Fernández-Lahore, M. (2012). Boza: a traditional cereal-based, fermented Turkish beverage. In *Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology*, (pp. 533-542). CRC Press.