



## Balkanlar'dan Anadolu'ya Boza ve Türleri ile Türkiye'deki Balkan Kökenli Bozacılar<sup>1</sup>

Esmâ İğüs\*

Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Meslek Yüksekokulu, İstanbul.

### Öz

Türklerin geleneksel ve kadim içeceklerinden olan boza, Türklerin yaşadığı çeşitli coğrafyalarda X. yüzyıldan beri severek içilmekte ve tüketilmektedir. Yiyecek ve içeceğe ilişkin pratikler, toplumsal yaşamda önemli bir yer kaplamaktadır. Boza da, gerek geleneksel Osmanlı toplum yapısında gerekse de, günümüzde halen gündelik hayatın özellikle de kış aylarının vazgeçilmez bir eğlence alanını tanımlamaktadır. Bu nedenle de bozanın, bozanın ticaretinin yapıldığı bozahanelerin ve bozahane adabının somut olmayan kültürel mirasımızda önemli bir yeri vardır. Boza ve boza üretimi dünyada birçok bölgede yapılırsa da Osmanlı da ve günümüzde Balkanlardaki köklü boza kültürü ve Balkan kökenli boza ustalarının bu konudaki yetkinlikleri aşikârdır. Bu çalışmanın niyeti de yukarıda söylenenlerden yola çıkarak bozanın tarihsel sürecini ve Balkanlardaki boza alışkanlığını, günümüzde Türkiye'de faaliyet gösteren Balkan kökenli bozacıları tespit etmek ve bu konuda ortak bir hafıza oluşturmada adım atmaya yönelik olacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** İçecek, Boza, Balkanlar, Balkan Kökenli Bozacılar.

### Boza and its Types From Balkans to Anatolia and the Boza Masters of Balkan Origin in Turkey

#### Abstract

Boza, which is one of the oldest and traditional beverages of Turks has been drunk and consumed fondly in the geographical regions that Turks are living since 10th century. Practices related with food and beverages have an important place in the communal living. Boza identifies the inevitable field of entertainment in traditional Ottoman society structure as well as well as in daily life today especially in the winter months. Therefore boza, bozahouse in which the trade of boza is carried out and the boza customs have an important place in our cultural heritage. Even if boza and the production of boza is practiced in many parts of the world, deep-rooted boza culture in Ottoman times and in Balkans today and the skills of the boza masters of Balkan origin are obvious. The purpose of this study is to determine the historical process of boza, boza culture in Balkans and the boza masters of Balkan origin practicing in Turkey by making use of what is mentioned above and to take a step in order to establish a collective memory.

**Keywords:** Beverage, Boza, Balkans, Boza Masters of Balkan Origin.

<sup>1</sup> Bu çalışma, 1-4 Mayıs 2014 tarihleri arasında Karadağ'ın Podgorica kentinde gerçekleştirilen II. Uluslararası Balkan Tarihi Araştırmaları Sempozyumu'nda sözlü olarak sunulan bildirinin genişletilmiş ve metne dönüştürülmüş şeklidir.

## GİRİŞ

"Amma İstanbulunun meyveden evvel ve kahveden sonra ikram ettiği harup, koruk, demirhindi, ahududu, gül, gelincik, vişne, bütün o itina ile hazırlanmış şerbetlerden başka misafirlerine bir ikramı daha vardı: Boza" (Ayverdi, 1952: 25).

Boza, dünya coğrafyasında Türklerin yoğun olarak yaşadığı Anadolu, Balkan ülkeleri, Kırım, Kafkasya, Türkistan ve bazı Arap ülkelerinde XI. yüzyıldan beri hazırlanmakta ve tüketilmektedir.

Gastronomi uzmanları tarafından Türklerin geleneksel içecekleri ürün gamı içerisinde konumlandırılan bozaya Türk ve yabancı kaynaklarda ulaşmak mümkündür.

Osmanlı'nın ilk yemek kitabı sayılan, yemekle ilgili tanımları içeren ve bir çeşit yemek sözlüğü sayılabilecek Ahmed Cavid'in kaleme aldığı Tercüme-i Kenzü'l İştihâ'da bozanın, pirinç unu ve darı ile yapıldığı mayalanma sonunda ortaya çıkan içeceğin boza olarak tabir edildiği yazmaktadır (Cavid, 2006: 20 ve 96).

XI. ve XVII. yüzyıllar arasındaki Arnavutluğunun anlatıldığı "Early Albania" adlı eserde, bozanın Balkanlar ve Türkiye'de içilen, mayalanmış darıdan yapılan ve meşrubat niteliği taşıyan bir içecek olduğu Arnavutça da "Boze", Türkçede ise "Boza" olarak isimlendirildiği ifade edilmiştir (Elsie, 2013: 219).

Bir diğer eserde ise Kafkas Tatarları arasında bozanın yoğun bir şekilde tüketildiği, Tatarların bozahanelerinde, bozayı afyonla birlikte içtikleri, afyon ve boza karışımından sarhoş olan Tatarların kollarını kaldıracak takatleri kalmadığından bahsedilmektedir (Aksan, 1995: 119).

Bozaya bazı kültürlerde farklı anlamlarda yüklenmiştir. Kafkas halklarından olan Karaçay Malkarlılar kutlamalarında tören içeceği olarak boza içmekte, boza ve bozayı yapan kişiye de iyi dilekleri ifade eden deyişleri ile kutsamaktadırlar. Boza için söylenen bu deyişlere **Algış** denmektedir (Berkok ve Toygar, 1994: 85).

*Dilek bozası dolup gelsin*

*Yaşlıya gence yetecek kadar gelsin, içenlere sağlık versin*

*Töre adet olup görsün, dilek bozası içilsin,*

*Elden ele yürüsün<sup>2</sup>*

### **Bozanın Tarihçesi**

Bazı ziraatçılar, bozanın kökenini tarihsel olarak 9000 yıl öncesi Mezopotamya'sına kadar götürebilmektedir. Bu dönemde boza, başta darı olmak üzere

<sup>2</sup> Yukarıdaki dizeler, Konya Sarayönü Baş höyük Köyü sakinlerinden Ufuk Tavkul tarafından derlenmiştir.

Nimet Berkok- Kamil Toygar, a.g.e., s.8.

buğday, arpa, haşlanmış pirinç unu ve irmiğin maya ile laktik asit fermantasyonuna<sup>3</sup> uğratılması ile elde ediliyordu (Arıcı ve Dağlıoğlu, 2002: 39).

Boza sonraki süreçte Akdenizli tüccarlar tarafından deniz yolu ile Kafkaslara oradan da Asya'ya ulaşmış ancak geniş anlamda çeşitli coğrafyalara yayılması Türk göçleri ile olmuştur.

Tarihsel süreçte kullanım alanı genişleyen boza Selçuklular zamanında da sevilerek içilmiş bu dönemde darı veya arpadan imal edilen bozaya, "Bekni" adı verilmekte olup olgunlaşması içinde testilerde muhafaza edilmekteydi (Köymen, 1982).

Araştırmacı Reşat Genç'te, IX. yüzyılda Türklerin buğday, darı arpa gibi tahıllardan elde edilen ve "Begni" olarak adlandırılan bir içkinin Türk Mutfağındaki varlığından söz etmekte ve begninin boza olabileceği ihtimali üzerinde durmaktadır (Genç, 1982).

Kaşgarlı Mahmut'un Divan-ı Lugati't Türk adlı eserinde (1074), Karahanlılar'ın darıdan Boza elde ettikleri ve bu içeceğe "Buhoun" dedikleri belirtilir. Aynı eserde bu içeceğin Arapça karşılığı ise "mizr" olarak geçer.

XIII. yüzyılda beylikten devlet haline dönüşen Osmanlı'da özellikle İstanbul'un fethi ile bozayı gündelik yaşamın önemli pratiklerinden biri haline sokmuştur. Metin And, 16. Yüzyılda İstanbul, Kent-Saray-Gündelik Yaşam, adlı çalışmasında XVI. yüzyıl İstanbul'undaki boza kültürü ve kamu düzenini sağlamak adına boza için yapılan hukuki düzenlemelerden bahsetmektedir. Bu düzenlemeler, XVI. yüzyıl siyasi erkinin bozahanelerine eleştiri ile yaklaştığı kamusal mekânlar olduğunu bize göstermektedir<sup>4</sup>.

... Bozacılar, mayalanmış akdarı ile hindistancevizinden yapılan koyu ve ekşi bir içki olan bozanın içildiği yerlerdir. Biraz alkollü olmasına rağmen üzümünden değil de tahıldan yapıldığı için içilmesi günah değildir. Bozacılara Tatarlar ve aşığı sınıftan kimseler gider. Bu kimselerle ilişki kurmak sakıncalıdır. Buralarasürekli olmamak koşuluyla arada bir gidilebilirse de en iyisi evde, ekşi boza yerine kişinin kendi evinde tatlı boza içmesidir (And, 2011: 169).

...İstanbul'daki meyhaneleri, şaraphaneleri hatta bozacıları, çay ve kahvehaneleri yasaklayan birçok divan kararı çıkarılmıştır. 1567 de şaraphaneler, meyhaneler, çayhaneler, kahvehaneler kapatıldığı gibi boza da dâhil olmak üzere mayalandırılmış içkilerin tümü yasaklanmıştı (And, 2011: 88).

Evlîya Çelebi seyahatnamesinde, bozadan bahsetmekte ve bozanın iki çeşidi olduğunu vurgulamaktadır. Birincisi ulemanın dahi içtiği sarhoş etmeyen "Tatlı Boza" diğeri ise genelde ayaktakımın tercih ettiği ve Tatarların üretimi alkol ve asit oranı

<sup>3</sup> Laktik asit fermantasyonu; oksijen yetersizliğinde bazı bakteri ve hayvan hücrelerinde görülen bir fermantasyon biçimidir. Laktik Asit, ([http://tr.wikipedia.org/wiki/Laktik\\_asit\\_fermantasyonu](http://tr.wikipedia.org/wiki/Laktik_asit_fermantasyonu), erişim tarihi: 02/04 2015).

<sup>4</sup> Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nde iktidarın bozahaneler ile ilgili yaptığı düzenlemeler ve kısıtlamalara dair pek çok belge mevcuttur.

İçlerinde rakı ve şarap satılacağından zararlarını mucip olacağı meyhaneciler tarafından iddia edilen ve açılmak üzere olan dört bozacı dükkânının kapatılması hakkında...BOA, C. ML., 251/10369 Tarih: 29/Z/1300 (1 Ekim 1883)

yüksek Ekşi Boza ya da diğer adıyla Tatar Bozasıdır. İki ayrı çeşit bozayı satan esnaf, esnaf alayında iki ayrı grup olarak temsil edilmekteydi (Yerasimos, 2011). Çelebi seyahatnamesinin ilerleyen satırlarında, XVII. yüzyılda orduda boza yapanların Tatar ve Çingeneler olduğundan, Alay Köşkü önünden yapılan geçit törenlerinde bozacı esnafının da resmigeçit töreninde nasıl yer aldığından bahsetmekte özellikle de, bozacı esnafını görsel olarak tanımlamaktadır.

...''Ekseriya boza erbabı Tatar ve Çingenelerdir, ama ister istemez İslam ordusunda lazım olduğundan İslambol içinde keyif verici meşrubatçılar var ise bu bozacıbaşıya yamak olup sınıf sınıf geçerler (...) Ardları sıra bozacıbaşı yeşil takkeleri ve kırmızı manlıfka takkeli bağır bilekli pazıları sıvalı eli yüzü kürklü beli Arnavudışbata kılıçlı şehban nakaratları geçip halk üzerine boza darısı saçarak bir hay hu ve çeşit çeşit Arnavud şakaları ve murabбалarıyla geçip giderler. Ardları sıra bozacıbaşı gösterişli giysileriyle silahlı küheylan at üzerinde ve sağ yanında hamr emini muhteşem giysileri ile küheylan at üzerinde ensesinde yüz adet ve silahlı güneş ışınları iç gulamlarıyla mehterhanesiz geçerler'' (Koç, 2009: 607).

1670-1671 tarihinde IV. Mehmed, Bozahaneler Vak'ası ile içkiyi yasaklayıp tüm meyhane ve bozahaneleri kapattırmıştır. XVIII. yüzyılda siyasi erk, bozahaneleri tıpkı kahvehaneler gibi iktidarı sarsıcı tekrar tehlike odakları olarak görmüş, gizlice içki sattıkları bahane edilerek kapatılmışlardır. Ancak XIX. yüzyılda Tanzimatın etkisi ile boza ve bozahaneler üzerindeki baskılar biraz olsun azalmış ve yaygınlaşmaya başlamıştır. Ekşi ve alkollü bozanın yerini tatlı ve alkolsüz Arnavut Bozası almış, Tatar Bozası ortadan kalkmıştır.

### **Boşnak Bozası**

Yazar Mustafa Başeskiya, XVIII. yüzyılda Saraybosna'da bozanın içildiğini ve en fazla yazın –bugünkünün aksine ve Ramazanlarda tüketildiğini belirtmektedir. Başeskiya, Saraybosna bozasızının ekşitilen mısır unundan yapıldığını ve yirmi dört saat bekletilerek elde edildiğini eğer içine de bir parça pişmiş hamur katılırsa oluşan bu karışıma Saraybosna halkının Tatar Buza dediğini aktarmaktadır (Albayrak, 2000).

### **Balkan Kökenli Bozacılar**

Osmanlı coğrafyasında tarihsel süreçte, boza dükkânlarda olduğu kadar adet olduğu üzere, seyyar olarak da satılmıştır. XIX. yüzyıl Osmanlı İstanbul'unda boza satıcılarının etnik kökenleri Tatar Çingeneleri ya da Arnavutlardır.

Abdülaziz Bey bozanın Rumeli'nde, Sırbistan ve Arnavutluk'ta yapıldığını İstanbul'a da çok eskiden Arnavutluk'tan getirildiğini ve İstanbul'da bozayı Arnavutların<sup>5</sup> yapıp sattığını söyler. Abdülaziz Bey, bozayı İstanbul ahalisinden Arnavutların dışında başka etnik grupların yaptığını söylese de, bu işi en iyi Arnavutların becerdiğini, özellikle de Arnavut bozacıların, seyyar olarak kış geceleri mahalle aralarında gezerek satış yaptıklarını belirtmektedir (Abdülaziz Bey, 2002).

<sup>5</sup>Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nde bozacılık mesleğini icra eden Arnavutlara ilişkin pek çok belge vardır. Gündoğular köyünde bozacılık ve helvacılık yapan Arnavudlar'a aid beygirleri otlatan Prizrenli Bayram b. Selim'in meydanda görülmediğine ve öldürülmüş olabileceği tahmin edildiğine dair Selanik Merkez Kaymakamlığı'nın tahriri.BOA.,TFR.I..SL.,106/10588,Tarih:26/Ra/1324 (20 Mayıs 1906)

Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nde boza ve bozacılar hakkında yaptığımız araştırmalarda ulaşılan belgeler, bozacıların etnik kökenleri hakkında bilgiler vermektedir. Buna göre bozacılar, Arnavutluk, Prizren, Kalkandelen, az da olsa Saraybosna ve Bulgaristan kökenlidirler.

Balkanlarda günümüzde bozacılık geleneğini Prizren'de Boşnak kökenli HamzaBey ailesi sürdürmektedir. Yapılan bir röportajda Hamza Bey ailesinden Muharrem Hamza, boza hakkında şunları söylemiştir:

*"1970'lerde bu vazifeyi devraldım. Dedelerden kalma bu gelenek, Osmanlı dönemine dayanıyor. Benim babam, 9 çocuklu bir aileden geliyor. Babam ailenin en küçüğü ve o tatlıcılık geleneğini Kosova'da sürdürmeye çalışmış. Üç amcam da bu güzel lezzetleri, Türkiye'nin birçok yerinde yaymaya çalışıyor. İki amcam İzmit ve İstanbul'da yaşıyor. Biz Kosova'da yaklaşık 100 yıldır aynı mekândaız. Boza turistler tarafından çok fazla seviliyor. Bu yüzden ziyaretçilerimiz oldukça fazla diyebilirim<sup>6</sup>."*

Ülkemizde boza üretimi ve satışı konusunda Balkan kökenli markalaşmış firma denilince ilk akla gelen Vefa Bozacısıdır. Vefa Bozacısını kuran, Prizren kentinden 1870 yılında İstanbul'a göç eden Hacı Sadık Bey'dir. Prizren'de de bozacılık mesleğini icra eden Hacı Sadık Bey, İstanbul'da da mesleğini seyyar olarak icra etmiştir. Hacı Sadık Bey'in bozasının çevrede çok tutulması ile kardeşi Hacı İbrahim Bey de İstanbul'a gelerek, iki kardeş Vefa semtinde bir dükkân satın alınarak Tarihi Vefa Bozasını açmışlardır. Bu süreci Vefa Bozacısının 1950'li yıllardaki yöneticisi İsmail Vefa aşağıdaki gibi anlatmaktadır.

*Vefa, belki bilirsiniz büyük yangından evvel, İstanbul'un en kibar semtlerinden biri idi. O devirde evlerimizin kış hayatı da, toplantılarla geçirdi. Bu toplantıların, hemen hemen tek içkisi, boza idi. Komşular arasında oynanan oyunlarda bile kaybedenler, boza alırlardı. İstanbul'un en meşhur bozacısı da, Taksim'de dükkânı bulunan Tevfik efendi idi. Rahmetli babam Hacı Sadık efendi de, bir müddet seyyar olarak sokaklarda mevsimine göre sahlep, kaysı hoşafı, mısır buğdayı, boza falan sattıktan sonra, tarihinde eski Vefa Meydanı'nda küçücük bir dükkân açarak, sıra ve bozacılığa başlamış... Fakat Tevfik efendiden alır, bir müddet bekletir, üstünde biriken suyu döker, böylece daha halis, daha saf bir hale getirerek, müşteriye verirmiş. İşte, şöret buradan başlar; Taksim bozasına alışmış olanlar, babamın bozasını daha lezzetli bulunca, bu lezzet ağızdan ağza yayılmış...(…) Rahmetli o günleri anlatırken; her şey bol ve olduğu halde şeker yerine sakarin kullanan bozacılar çoktu. Ben ise, böyle hilelere tenezzül etmek şöyle dursun, dariya varıncaya kadar her şeyin en iyisini alarak, kolları sıvar, kendi elimle yapardım. derdi<sup>7</sup>.*

Hacı Sadık Bey ve Hacı İbrahim Bey 1876-1930 yılları arasında ortaklıklarını, Hacı Sadık Beyin 1930 yılında ölümüne kadar sürdürmüşlerdir. Hacı İbrahim Bey'in 1944 yılında ölümünden sonra da şirket yönetimi iki kardeşin çocukları tarafından sürdürülmüştür. Şirketin günümüzdeki yönetim kurulu başkanı Hacı Sadık Bey'in torunu Sadık Vefadır (Koç, 2009: 608-609).

<sup>6</sup> <http://www.dunyabizim.com/?aType=haberYazdir&ArticleID=15541&tip=haber> (erişim tarihi tarihi, 20.04.2015)

<sup>7</sup> <http://vefasemti.blogspot.com.tr/2014/01/boza-anlar.html> (erişim tarihi, 22.06.2015)

Türkiye’de boza üretimi yapan, tarihsel ve kurumsal bir kimliği olan ve sahipleri Balkan kökenli olan bir diğer firmada,1920’li yıllardan beri Ankara’da faaliyet gösteren Akman Bozalarıdır. Aile Üsküp’ten önce Bursa’ya göç etmiş daha sonra da Ankara’ya taşınmıştır. Mesleğe Ankara’da boza ve şıra yapımıyla başlayan Akman ailesi üç kuşaktır Ankaralıları boza içirmektedir.

Ailenin üçüncü kuşak üyesi olan Numan Akman, Akman Bozacılığın tarihsel geçmişini aşağıdaki gibi aktarmaktadır:

*Arnavut kökenli olan Babam Vahap Akman ve amcam Muharrem Akman Yugoslavya’da seyyar bozacılık yapmış. 1910’ların sonunda I. Dünya Savaşının Balkanlar üzerindeki etkilerinden dolayı Yugoslavya’yı terk edip Anadolu topraklarına Bursa’ya göç etmişler. Orada üç beş sene yaşadktan sonra 1920’lerde gittikçe önem kazanan Türkiye Cumhuriyeti’nin başkenti Ankara’ya yerleşmişler. 1920’lerin sonunda Ulus Meydanında Anafartalar Çarşısındaki ilk dükkânlarını açmışlar. Burada Anadolu, Osmanlı ve Balkan kültürlerini harmanlayarak Balkanların geleneksel içeceği bozayı Anadolu içecekleri olan salep ve şırayı Osmanlı mirası olan su böreği ve demirhindiye sunmuşlar. Ankaralıları 1936’da babam ve amcam ilk dükkânlarını kapatarak Zincirli Cami karşısındaki Cihan sokakta Ankara’nın o ilk zamanki modern pastanesi olan ikinci dükkânlarını açmışlar. Üçüncü ve dördüncü dükkânın ardından ise 1960’da bugüne kadar gelen Ulus’taki beşinci dükkânı açmışlar. Akman Boza ve Pasta Salonunun tek şubesi olan Kızılay Akman’ı 1987’de açtık (Anonim, 1997: 3).*

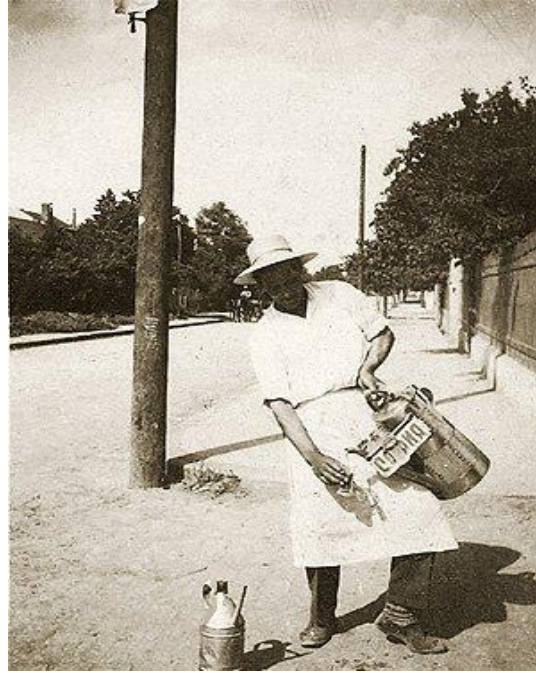
### **Son Söz Yerine**

Boza; tarihsel olarak geçmiş tarih öncesi çağlara dayanan besleyici değeri yüksek bir içecektir. Türklerin yaşadığı coğrafyalarda, özelliklede Balkanlarda yoğun ve sevilerek tüketilen boza, geleneksel içecek özelliği taşıyan somut olmayan kültürel miras ögesidir. Boza, tıpkı kahve gibi kültürel değerimiz olarak korunmalı ve özellikle de devlet eliyle bozanın uluslararası alanda tanıtılması, ayrıca geleneksel boza üretimi yapan bozacı esnafının da desteklenmesi gerektiği gözden kaçırılmaması gereken bir noktadır.

## FOTOĞRAFLAR



**Fotoğraf 1.** Bulgar Asıllı Boza Satıcısı (Resmin Solunda) 1930'lar civarı, Sofya (<http://www.bridgemanimages.com/en-GB/asset/399775/tobien-wilhelm>, erişim tarihi: 10 Şubat 2015)



**Fotoğraf 2.** Sofya'da Seyyar Boza Satıcısı 1950'liler civarı, (<http://bnr.bg/tr/post/100131138/helva-boza-çam-sakizi>, erişim tarihi: 10.02. 2015)



**Fotoğraf 3.** XIX. Yüzyılda Osmanlısındaki Seyyar Arnavut Asıllı Boza Satıcısı



**Fotoğraf 4.** Vefa Bozacısının Kurucusu Prizren'li Hacı Sadık Vefa (Pınar Bolel Koç Arşivi)





**Fotoğraf 5.** Vefa Bozacısının Reklamı (Üzerinde Vefa, Boza, Şıra ve Sirke Fabrikası Mucit ve Müstahziri Hacı Sadık ve Hacı İbrahim Biraderler Kuruluş Tarihi 1293 yazmaktadır. (Pınar Bolel Koç Arşivi)



**Fotoğraf 6.** Vefa Bozacısının 1900'lü yıllarda Milli Mimarlık Üslubunda Yapılmış ve Günümüzde de Halen Vefa Bozacısı'nın Tek Şubesi Olan ve İstanbul Vefa'da bulunan Perakende Boza Satış Birimi (Fotoğraf: Esmâ İgüs)



**Fotoğraf 7.** Vefa Bozacısı'nın İstanbul Vefa'daki Perakende Boza Satış Biriminin Yıllara Meydan Okuyan Çökmüş Mermer Eşiği (Fotoğraf: Esmâ İgüs)

## KAYNAKÇA

- Abdülaziz Bey (2002). *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*.(Yay. Haz.) Kazım Arısan, Duygu Arısan Günay, Tarih Vakfı Yurt Yayınları: İstanbul.
- Ahmed C. (2006). *Tercüme-i Kenzü'l İştihâ, 15. Yüzyıldan Bir MutfakSözlüğü*, (Yay Haz) Seyit Ali Kahraman - Priscilla Mary Işın. Kitap Yayınevi: İstanbul.
- Aksan, V., H. (1995). *An Ottoman Statesman in War and Peace: Ahmed Resmi Efendi, 1700-1783 (The Ottoman Empire and Its Heritage : Politics Society and Economy)*. Brill Academic Publication: Leiden.
- Albayrak, E. (2000). *Acısıyla Tatlısıyla Boza*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını: Ankara.
- And, M. (2011). *16. Yüzyılda İstanbul, Kent- Saray- Gündelik Yaşam*.Yapı Kredi Yayınları: İstanbul.
- Anonim. (2007).''Ankara'da Yaz Kış Boza'', Hürriyet Gazetesi (07.05.2007).
- Arıcı, M. ve Dağlıoğlu, O. (2002). "Boza: A Lactic Acid Fermented Cereal Beverage a Traditional Turkish Food" , *Food Reviews*, 18: 32-39).
- Ayverdi, S. (1952). *İstanbul Geceleri*. İnkılâp Kitabevi: İstanbul.
- Başbakanlık Osmanlı Arşivi, Fon Kodu: TFR.I.SL.,106/10588,Tarih: 26/Ra/1324 (20 Mayıs 1906).
- Başbakanlık Osmanlı Arşivi, Fon Kodu: C. ML., 251/10369 Tarih: 29/Z/1300 (1 Ekim 1883).
- Berkok N. ve Toygar, K.(1994). *Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Volkan Matbaacılık: Ankara.
- Boyar, E. and Fleet, K. (2010). *A Social History of Ottoman Istanbul*. Cambridge University Press: Cambridge.
- Elsie, R. (2013). *Early Albania: A Reader of Historical Texts, 11.– 17. Centuries*, Harroswitz Verlag: Germany.
- Genç, R. (1982). IX. Yüzyılda Türk Mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, s.65-69.
- <http://bnr.bg/tr/post/100131138/helva-boza-çam-sakizi>, (erişim tarihi: 10.02. 2015).
- [http://tr.wikipedia.org/wiki/Laktik\\_asit\\_fermentasyonu](http://tr.wikipedia.org/wiki/Laktik_asit_fermentasyonu), (erişim tarihi: 02.04. 2015).
- <http://vefasemti.blogspot.com.tr/2014/01/boza-anlar.html>(erişim tarihi 22.06.2015).
- <http://www.bridgemanimages.com/en-GB/asset/399775/tobien-wilhelm>, (erişim tarihi: 22.06.2015).
- <http://www.dunyabizim.com/?aType=haberYazdir&ArticleID=15541&tip=haber> (erişim tarihi tarihi, 20.04.2015).
- Koç, P., B. (2009).Dünden Bugüne Vefa Bozacısı.*Bir Semte Vefa*.(Yay. haz.) N. Bilge Özel-Yunus Uğur, Klasik Yayınları: İstanbul, s. 605-622.
- Köymen, M., A. (1982). Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi.*Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, s.39-43.
- Pınar Bolel Koç Fotoğraf Arşivi.
- Yerasimos, M. (2011). *Evlîya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistematik Dizin*. Kitap Yayınevi: İstanbul.