

PAPER DETAILS

TITLE: Osmanli Sehir Mekânlarına Bir Örnek: Bozahaneler

AUTHORS: Fulya FEYİZ

PAGES: 1-9

ORIGINAL PDF URL: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1248118>

OSMANLI ŞEHİR MEKÂNLARINA BİR ÖRNEK: BOZAHANELER*

Fulya FEYİZ¹

Makale İlk Gönderim Tarihi / Recieved (First): 19.08.2020

Makale Kabul Tarihi / Accepted: 27.12.2020

Özet

Türklerin geleneksel içeceği olan boza; darı, pirinç, arpa, çavdar, ırmık ve buğday gibi tahılların öğütülüp sonrasında içerisine su ilave edilerek pişirilmesiyle meydana gelmektedir. Bu içeceği Türkler çok eski zamandan itibaren tükete gelmiştir. XV. yüzyıldan itibaren Osmanlı İmparatorluğu'nda adını duyurmaya başlayan boza, bozahanelerin kamusal bir mekân olarak ortaya çıkmasını sağlamıştır. Osmanlı kentlerinde, etnik köken veya sınıf ayrımı olmadan insanların bir araya gelmesini sağladığı için bozahaneler esnaf gruplarının önemli bir parçası haline gelmiştir. Ayrıca bozanın Osmanlı toplumu tarafından sevilmesi de bu kurumun ihdas edilmesini sağlayan etmenler arasındadır. Bu çalışma, Osmanlı bozahaneleri ile ilgili müstakil bir çalışmanın yapılmamış olması hasebiyle ele alınacaktır. Araştırmada Başbakanlık Osmanlı arşivi ve şerhiye sicillerinden hareketle özellikle bozahanelerin kapatılmasına ilişkin tespitler ortaya konulacaktır. Bununla birlikte boza yapımı ve tarihsel gelişimi ile ilgili akademik çalışmalardan da yararlanılacaktır. Bozahanelerin, Osmanlı kent hayatındaki yeri ve öneminden de bahsedilerek ayrıca bozanın kültürel bir miras olarak bugüne kadar varlığını nasıl koruduğuna yönelik değerlendirmelerde de bulunulacaktır.

Anahtar Kelimeler: Boza, Bozahane, Osmanlı kentleri, Osmanlı toplumu, Kültürel miras.

AN EXAMPLE OF OTTOMAN CITY PLACES: BOZA HOUSE

Abstract

Boza, the traditional drink of the Turks, is produced by grinding grains such as millet, rice, barley, rye, semolina and wheat, and then cooking them with water. Turks have been consuming this drink since ancient times. Boza, which began to be known in the Ottoman Empire from the 15th century and it has enabled boza house to emerge as a public place. in Ottoman cities, Boza house became an important part of artisan groups as they enabled people to come together without ethnic or class distinction. In addition, the liked of the Boza by the Ottoman society is among the factors that led to the opening of this establishment. This study will be dealt with due to the fact that our connection with the Ottoman Boza house has not been carried out. The investigation will be based on the Ottoman archives and court records, especially the findings about the closure of bozahanes. In addition, academic studies related to boza producing and historical development will also be utilized. By speak of about the place and importance of Boza house in Ottoman city life, it will also be found in consideration of how it has preserved its existence as a cultural heritage to date.

Keywords: Boza, Boza house , Ottoman cities, Ottoman society, Cultural heritage.

* Bu çalışma, 24-25 Haziran 2020 tarihleri arasında Ankara'da çevrimiçi olarak düzenlenen Uluslararası Genç Bilim Ve Sanat İnsanları Sempozyumu (GEBSİS)'de "Osmanlı Şehir Mekânlarına Bir Örnek: Bozahane Kültürü" başlığı altında sözlü olarak sunulan tebliğden geliştirilerek hazırlanmıştır.

¹ Doktora Öğrencisi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Bilim Dalı, fulyafyz@gmail.com, ORCID: 0000-0003-3794-1843.

1. Giriş

Osmanlı İmparatorluğu kent algısını, üç ana bölgeye ayırmak mümkündür. Bunlar: Osmanlı tebaasının yaşamını sürdürdüğü ve evlerini kapsayan alan, dini inançları gereği ibadetlerinin yapıldığı ve ticari faaliyetlerin sürdürüldüğü bölgelerdir. Söz konusu her alanda Osmanlı toplumu, içerik ve işleyişlerine göre belirli bir düzen kurmuşlardır (Uzun, 2008: 23).

Kentin bu üç bölgesinden biri olarak görülen ve bireylerin yaşamlarını idame ettirdikleri yer olarak bilinen haneler, her kesimin farklı mahalleler oluşturmasıyla meydana gelmiştir. Her mahalle farklı bir dini aidiyete göre yapılmış, çeşme, kütüphane, hamam gibi ortak ve kamusal alanları da içerisine almıştır. Mahalleler sadece barınma alanı olarak görüldüğünden sosyal hayatın kapsamı dışındadır. Mahallelerdeki bu kapalı yaşam standardının başlıca sebebi ise aile hayatındaki mahremiyet olgusudur (Uzun, 2008: 23).

Osmanlı sosyal hayatı içerisinde değerlendirilebilecek ticaret bölgesi ise ekonomik faaliyetlerin gerçekleştirildiği yerdir. Ticari mekanizmayı sağlayan mekân ise çarşılardır. Çarşılar, bu işlevinin dışında Osmanlı toplumunun ev hayatındaki mahremiyetinden sıyrılarak kamusal alana geçtiği yerler olarak tanımlanmaktadır. Osmanlı sokakları boyunca yapılmış dükkânlardan meydana gelen arastalar, içe dönük avlulu veya koridorlu şeklinde tasarlanmış hanlar, kumaş ve birtakım değerli eşyaların satıldığı, kubbe ile örtülü bedestenler ile kapalı çarşılar, açık çarşı ve pazaryerleri gibi pek çok hareketliliğin yaşandığı kamusal alanlardır (Uzun, 2008: 23-24).

XV. yüzyılda Osmanlı toplumunun cami, pazar yeri ya da tekke gibi belirli alanların dışında; vakit geçirebildikleri, sosyal deneyimler elde edebildikleri ve hoş vakit geçirip fikir beyan edebildikleri bir mekân daha ortaya çıkmıştır: Bozahaneler. Bozahanelerin, Osmanlı İmparatorluğu'nda kahvenin daha bilinmediği bir dönemde varlığını gösterdiği muhtemeldir. Çünkü 1482 yılına ait Bursa kadı sicillerinde altı bozahanenin adı geçmektedir. Osmanlı'da ilk kahvehaneler ise 1554 yılında Tahtakale'de açılmıştır.

Osmanlı bozahaneleri, tıpkı kahvehaneler ya da şerbetçiler gibi esnaf loncasına kayıtlı ve devletin denetiminde olmuştur. Bu denetim sayesinde mesleki faaliyetler ve esnafın hakları da korunmuştur. Ancak, bozahanelerin işleyiş amacının dışında kullanımı ya da Osmanlı toplumunu rahatsız edici unsurları taşıması durumlarında da devlet tarafından birtakım müdahalelerde bulunulmuştur.

Osmanlı döneminde en güçlü dönemini yaşayan boza, öncelikli olarak darı sonrasında buğday, arpa, haşlanmış pirinç unu ve irmiğin maya gibi laktik asit fermentasyonu sonucunda elde edilmektedir (İgüs, 2016: 103). Bozanın en belirleyici özelliği Osmanlı toplumunda ekşi ya da tatlı olarak bilinmesidir. Tatlı bozanın haram olmadığı, fakat ekşi bozanın haram ve insanı kötü yaptığı şeklinde söylenmesi ayrıca devletin bu konuda fetva verdirtmesi İslam geleneğiyle yönetilen Osmanlı coğrafyasında bozanın, halkın yaşam biçiminde önemli bir yerinin olduğunu göstermektedir (Ergüder, 2019: 7-8).

İstanbul ve Bursa şeriyeye sicillerinde özellikle ekşi bozanın içildiği durumlarda yaşanan problemlerle ilişkin kayıtlar mevcuttur. Ekşi bozanın haram olması dolayısıyla tüketimi bir suç unsurudur. Ayrıca Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nde bozahanelerde hamr tüketildiği ve bundan dolayı sürekli huzursuzluk yaşandığına dair evraklar da mevcuttur. Yaşanan bu sıkıntılardan dolayı bozahanelerin kapatılmasına dair şikâyetler de yine arşivde kayıtlıdır. Konuya ilişkin örnekler aşağıda detaylandırılacaktır.

XV. yüzyıldan itibaren Osmanlı İmparatorluğu'nda tüketilmeye başlanan boza, zaman zaman tartışma konusu olsa da sevilen içecekler arasında yerini almıştır. Bozanın öncelikli içecekler arasında olması bozahanelerin bugün bile insanların sıkça gittikleri sosyal bir mekân olarak varlığını korumasını sağlamıştır. Kültürel bir miras olarak bozanın bugüne kadar taşınmasını sağlayan en önemli kamusal mekânlara ise İstanbul'daki Vefa Bozacısı ile Eskişehir'deki Karakedi Bozacısı örnek verilebilir.

Bozanın Osmanlı toplumunda sudan sonra en çok tercih edilen içecekler arasında yer alması, bozanın içerisindeki bazı maddelerden ötürü şarhoşluk veren bir etkiye sahip olması, ekşi bozanın tüketilmesinden dolayı belirli dönemlerde bozahanelerin kapatılması, Osmanlı kent hayatının ve sosyal mekânlarının içerisinde bozahanelerin önemli bir yere haiz olması ve bugün hala bozahane kültürünün devamlılığı hasebiyle bu konunun ele alınmasını elzem kılmıştır.

Çalışmanın ana kaynaklarını Osmanlı Arşivi Cevdet ve Bab-ı Asafî tasnifleri oluşturmakla birlikte İstanbul Şerhiye Sicillerinden de örnekler sunulacaktır. Bozanın tarihi, yapımı ve hakkındaki muhtelif tartışmalarla ilgili konularda ise çeşitli araştırma-inceleme eserlerinden de yararlanılacaktır. Bozahane örneklerinden bahsedilerek bilhassa bugüne kadar intikal etmiş olan ve markalaşmış boza firmalarından da söz edilecektir. Son olarak, boza ve bozahanenin Türk kültüründeki önemine de vurgu yapılarak araştırma konusu nihayetine erdirilecektir.

2. Bozanın Tarihi Seyri

Boza Türkiye'de genel olarak darı, başka şehir veya ülkelerde ise yapıldığı yerin başlıca ürününe göre, mısır, arpa, çavdar, yulaf, buğday, kara buğday, Arnavut darısı gibi tanelerden, kimi kez pirinç ve ekmek, az olsa da kenevir unu ekşitilmek yoluyla hazırlanan ve içinde asilaktik bulunan ferahlatıcı ve besleyici, çok hafif alkollü, açık hamur renginde koyu bir içki olup şıraya benzer mayhoş bir tadı olan mayalı bir içkidir (Ünal, 2011: 128).

Yaklaşık olarak 9000 senelik bir geçmişten bahsedilen bozanın tam olarak ne zaman ortaya çıktığı bilinmemektedir. "Bereketli Hilal" denilen alanın içine giren üzerinde yaşamış olduğumuz topraklarda geleneksel yöntemlerle üretilip tüketilen bu içeceğin insanoğlunun yerleşik yaşama geçmesiyle ve toprağı kullanmayı öğrenmesiyle birlikte ortaya çıktığı sanılmaktadır. Aroma ve lezzet özellikleri üretildiği yerin iklimi ve toprak yapısına göre değişiklik gösteren bozanın ilk başlangıç aşaması olarak tahılın işlenerek yiyecek haline getirilmesidir (Ergüder, 2019: 5).

Bozanın biranın atası olduğu görüşü bilinmekle birlikte bu konuda bir birlik sağlanabilmiş değildir, fakat basit bir şekilde tahıl, su ve şekerin birleştirilmesiyle mayalanmaya bırakılması birçok yazar tarafından biranın işlem görmemiş ve ilkel şeklinin boza olduğu ifade edilmiştir. İnsanların boza türü içecekleri deneme yanılma yoluyla keşfettiği bilinmektedir. Şöyle ki yerleşik düzene geçince artık dolaşarak ve gezerek yabani tahıl bulmaya gerek kalmayınca bu tahılları işleminden geçirme fikri gelişmiş ve çeşitli ürünler üretilmeye başlanmıştır. Üretilen bu ürünler, ilk olarak tahılın önce taşla ezilerek daha sonrasında değirmenin icat edilmesiyle daha da incelterek un haline getirilmesiyle bir çeşit lapa kıvamı benzeri bir ürün ortaya çıkarmıştır. Lapanın beklemesiyle birlikte mayalanma sürecini görmüş ve besleyici yönü güçlü olan ürünün ortaya çıktığını fark etmişlerdir. Uzun süre bekletildiğinde mayalanma fazlaştığından alkol ortaya çıkarak farklı bir lezzet katmıştır. Fakat bu içeceğin yapıldığı anda tüketilmesi gerekiyordu ya da bekletildiğinde alkol oranı yükseldiği için ve çok beklediğinde içimi zorlaştığı için içine şekerli meyveler eklenerek ya da baharatlarla aroma özellikleri iyileştirilerek tüketilebilir hale getirilmiştir. Tüm bunlara rağmen çabuk hazırlandığı, besleyici ve kalorili olduğu için günlük tüketilen içecekler arsında yerini almıştır (Ergüder, 2019: 6).

Boza, Akdenizli tâcirler aracılığıyla çok çeşitli coğrafyalara yayılmıştır. Deniz yolu ile Kafkaslara oradan da Asya'ya kadar ulaşmıştır ancak bu içeceğin adını duyurması özellikle yaşanan Türk göçleri sayesinde olmuştur. Bozanın bu denli tanınması tarihte çeşitli devletler tarafından da

kullanılmasını sağlamıştır. Örneğin, Selçuklular zamanında boza sevilerek tüketilmiştir. Bu dönemde darı veya arpadan yapılarak elde edilen bozaya, "Bekni" adı verilmiştir. Ayrıca bozanın olgunlaşması içinde testilerde korunaklı hale getirilmiştir (İgüs, 2016: 103).

Evliya Çelebi seyahatnamesinde, bozadan söz ederken bilhassa iki çeşidinin olduğuna değinmektedir. Birincisi içeriğinde sarhoşluk verecek bir etki bulunmayan ve Osmanlı ulemasının da tükettiği "Tatlı Boza" ikincisi ise Tatarların alkol ve asit oranı yüksek olarak yaptığı, çoğunlukla ayaktakımının tercih ettiği Ekşi Boza ya da bir diğer adıyla Tatar Bozasıdır (İgüs, 2016: 103-104).

İstanbul meyhanelerinin kapatılmasında ilişkin 1567 tarihli bir fermenda "Tatar bozası"da müskir (içerisinde sarhoşluk etkisi olan) içecekler içerisine dahil edilmiştir (Bingöl, 2013: 200). Müslümanların sarhoşluk veren içecekleri tüketmesi haram olduğu için bu dönemde ekşi boza yasaklanmıştır.

Boza kullanımı bilhassa İstanbul'da XVII. yüzyılda iyice yaygınlaştığı tahmin edilmektedir. Osmanlı sarayında sadece pirinçten yapılan boza tercih edilirken kent ahalisi, boza dükkânlarında hem pirinç hem de arpadan yapılan bozayı satın alabilmiştir (Bilgin, 2010-2011: 239).

Bozanın bu denli kullanımı Avrupalı seyyahların da ilgisini çekmiş ve eserlerinde de konu olmuştur. Avrupalı seyyah Salomon Scweigger şöyle yazmıştır:

"Mutat olarak her isteyene, etle karışık pirinç yemeği, suyla karıştırılıp mayalandırılan ırmikten yapılan "boza" (Bosa) adındaki içki ve yanında ekmek dağıtılır" (Singer, 2015: 85). Seyyahın bahsettiği boza ayrıntısı, bu içeceğin Osmanlı saray mutfağında sıkça kullanılagelen bir içecek olduğunu ve sofraları çeşitlendirdiğine dair fikir vermektedir. Ayrıca bozanın pirinç ve ırmik gibi farklı malzemelerle hazırlanarak insanların beğenilerine sunulduğunu da göstermektedir.

3. Osmanlı Bozahaneleri

Bozanın hem üretimin hem de satışının gerçekleştirildiği yer olarak bozahanelerin Osmanlı kent hayatındaki varlığı XV. yüzyılda başlamıştır. Osmanlı esnaf örgütünün bir üyesi olan bozahaneler aynı zamanda bir imalathane hüviyetindedir (Feyiz, 2020).

Bozahaneler mirî arazide faaliyet göstermiştir. Bu sebeple de her birinden bir vergi (resm) alınmıştır. Vergi memurları (amil, emin yahut mültezim) harcı toplayıp hazineye göndermekle veya hassa harç eminine iletmekle yükümlü tutulmuştur. Vergi memurlarının kimlikleri, yetkileri, taahhüt şartları ve muhtelif işlevlerinin daha yakından incelenmesi, devletin bozacılığa dâhil oluşunun mali ve idari yönleri arasındaki ilişkiyi aydınlatmaktadır (Selçuk, 2015: 39).

Devlet cephesinden, eminin idari işlevleri arasında bir bozahanenin kurulacağı yeri tayin etmek bulunmaktadır. XV. yüzyıl Bursa'sında bozahane binalarının büyük çoğunluğu devlete ait olup, bir emin tarafından denetlenmiştir. Mülkü kiraya vermenin yanı sıra eminin sorumluluklarından bir başkası, adaylar arasından bozahane kiracı-idarecilerini seçmek olmuştur. Emin daha yüksek ödeme yapan kiracıları tercih etmiş, ancak devletin eminlerde şart koştuğu üstün ahlaklılığın da kiracı seçiminde etkili olmuş olması muhtemeldir (Selçuk, 2015: 41-42).

Devletin bozahane gibi umumi yerlerle alakadar olmasının bir başka boyutu da buraların müşterilerinin çok çeşitli çevrelerden gelmiş olmasıdır. Tâcirler, abdallar, âşıklar, meddahlar ve yabancı seyyahlar aynı bozahanede sosyalleşebilmiştir. Yalnızca birbirlerini olan bitenden haberdar edip bilgi paylaşmakla kalmamış, anlattıkları hikâyelere bakış açılarını, yorumlarını, önyargılarını da katmışlardır. Uzun mesafe ticaretiyle iştigal eden tâcirler, bu açıdan mühim şahıslardı, dolayısıyla da Osmanlı devleti bozahanelerde vuku bulması muhtemel siyasi ve toplumsal eleştiriyi ciddiye almış, tesislerin mülkiyetini elinde bulundurmuş ve devlet tarafından atanmış görevlilere idarelerine ilişkin ayrıntılı kayıtlar tutturmuştur (Selçuk, 2015: 47).

Siyasi muhalefete ve toplumsal eleştiriye mahal verebilecek mekânlar olarak taşıdıkları potansiyel, bozahanelerin devlet tarafından dikkatini çeken tek özellikleri olmamıştır. Bu mekânlar ayrıca eğlencenin, devletin meşruiyet imajını korumak için gözetmeye zorunluluk duyduğu ahlak sınırlarını aştığı yerlerden biri de olabilmektedir (Selçuk, 2015: 48).

İçki yasağına karşılık meşru görülen bir içecek olarak bozanın yaygınlık kazandığı, bozahanelerin de bir toplanma ve buluşma mekânı olarak faaliyet gösterdikleri görülmektedir. Ancak, bu durum da zaman zaman şikâyet konusu olmaktan kurtulamamıştır (Özcan, 2003: 150).

Bozahanelerle ilgili fetvalarda da bu durum hissedilmektedir. Bir cami civarında ihdas edilen bozahaneye toplanan kişilerin gürültüsünden cami cemaatinin rahatsız olması sebebiyle şikâyetleri halinde bozahanenin hâkim marifetiyle kapatılabileceği anlaşılabilmektedir (Özcan, 2003: 150).

Mayalanma süresine göre bozanın alkol oranı bir yetişkini sarhoş edecek kadar yüksek derecelere varabilmektedir. Bu nedenle Osmanlı yetkilileri tatlı (helal) ile ekşi (alkollü ve haram) boza arasında ayırım yapmıştır (Selçuk, 2015: 51). Ancak bu ayırım bile ekşi boza tüketimini durdurmaya yetmemiştir. İstanbul’da özellikle kamusal alan içerisine dâhil edilebilecek meyhane, şaraphane gibi pek çok mekân yasaklanmıştır. Bu ahvalden bozahaneler de nasibini alarak kapsam içerisine girmiştir. 1567’de bahsi geçen tüm mekânlar ve bunun yanında mayalandırılarak elde edilen tüm içecekler yasaklanmıştır (And, 2019: 88). Kararlardan anlaşılabileceği üzere bozahaneler, meyhanelerle bir tutulur hale gelmiştir. Bu tutumda meyhanelerde içilen şarap gibi bozahanelerde tüketilen ekşi bozanın insanlarda sarhoşluk etkisi vermesi bulunmaktadır. Tatar bozası olarak da bilinen ekşi bozanın tüketilmesi sonucunda bazı hadiseler vuku bulmuştur. Yaşanan bu vakalar doğrultusunda özellikle Osmanlı aile hayatının da bu ahvalden olumsuz etkilendiğini söylemek mümkündür.

3.1. Şerhiye Sicilleri ve Arşiv Malzemelerine Göre Osmanlı Bozahaneleri İle İlgili Bazı Kayıtlar

1583 yılına ait Bursa kadı sicilinde, kocasının şarap yahut ekşi boza içmemeye yemin ettiğini, aksi halde onu boşayacağını söylediğini ileri süren bir kadına dair kayıt bulunmaktadır (Selçuk, 2015: 51).

1647-1649 tarihli İstanbul şerhiye sicilindeki bir davaya göre ise Kosta v. Mosi adlı zımî hamr (şarap), arak (rakı), ve ekşi boza ya da sarhoşluk etkisi verebilecek herhangi bir şey içerse zevcesi Mariha bt. Kostantin’in onu “talâk-ı” bâyin yani geri dönüşü mümkün olmayan bir şekilde boşayabileceğine dair yemin etmiştir (İstanbul Kadı Sicilleri, rsm080:217).

Benzer bir kayıt 1661-1662 yılına ait bir sicildir. Ayşe b. Arslan, Hasan Beşe b. Abdullah’tan sarhoş olduğu gerekçesiyle şartlı boşanma isteğine dair bir kayıt bulunmaktadır. Eyüb mahkemesinde gerçekleşen davada Halil b. Beşe sarhoşluk veren içeceklerden (müskirât) birisini içmesi durumunda zevcesinin onu boşamaya şart ettiği halde defalarca ekşi boza içtiği ve bundan dolayı sarhoş olduğunu itiraf etmiştir. Bu durumda şart bozulduğu için zevcesinin onu boşadığı görülmektedir (İstanbul Kadı Sicilleri, eyp074:349).

XVII. yüzyılın ikinci yarısında Evliya Çelebi’ye göre; boza dükkân sayısı 300, o alanda çalışan kişi sayısı ise 1005’tir (Mantran, 1990: 45). Belirtilen bu rakamlara bakıldığında ticari bir kurum olan bozahanelerin, insanların uğrak noktalarından biri haline geldiğini açıkça görmek mümkündür. Ancak belirli dönemlerde Osmanlı kent hayatını olumsuz etkileyen ve çeşitli huzursuzluklara sebep olan bazı hadiseler de vuku bulmuştur. Sicil kayıtlarından da anlaşılabileceği üzere kişilerin sarhoşluk veren ekşi bozayı içmeleri şehrin güvenliğinde problem yaratmaya başlamıştır. Bu sebepler doğrultusunda devletin bozahaneleri sürekli kapatmak istediği yer haline geldiğine dair bir çıkarımda bulunmak olasıdır.

Bu çıkarımdan hareketle, Başbakanlık Osmanlı arşivinde kayıtlı 1610 tarihli evraka göre Edirne’de yeniçeri Ali ve Cefo ile Semo adlı iki zımmi birer bozahane açmışlardır. Fakat bu mekânlara eşkıyanın musallat olup huzursuzluk çıkarması ayrıca hamr tüketmeleri sonucunda kapatılması istenmiştir (BOA, A. {DVNSMHHM. d. : 78/1395). Benzer bir durum Bursa’ da da yaşanmıştır.

1700 tarihli bir evraka göre Bursa’da bulunan bozahanelerin fiske ve fesad hali (ahlâksızlık-bozukluk) ve buralarda hamr (şarap) bulundurmaları sebebiyle halk tarafından şikâyet edilmiştir. Bundan dolayı bozahaneler bir daha işletilmemek üzere kapatılmıştır (BOA, A. {DVNSMHHM d.: 72/870).

Aynı yılda yine Bursa’da bulunan iki bozahaneye hem hamr (şarap) hem de arak (rakı) getirilerek tüketilmesi ve akabinde bozahanelerde huzursuzluğun yaşanması bir daha açılmamak üzere bu mekânların kapatılmasına sebep olmuştur (BOA, C.BLD.: 127/6341). Devlet, özellikle Osmanlı toplumunu rahatsız eden ve tehlikeye sokan hadiselerle göz açtırmamış, ilgili kadılıklara ulaşan şikâyetler sonucunda önlemlerini sert bir şekilde almıştır. Osmanlı arşivinin, özellikle mühimme defterlerinde bozahanelerin kapatılmasına ilişkin bahsedilen minvalde muhtelif kayıtlara rastlamak mümkündür.

Evliya Çelebi, XVII. ortalarıyla ilgili olarak, özellikle Unkapanı bölgesindeki hamalların bozacılarda çok zaman geçirdiklerini anlatır. Hamalların ve belki de diğer hizmet işçilerinin kahvelerini ya da bozalarını yudumlayarak müşteri beklemeleri çok olasıdır (Faroqi, 2011:186). Bu durum Osmanlı kent hayatı içerisinde bozahanelerin birer toplumsallaşma mekânı olduğunu kanıtlar niteliktedir.

VI. Mehmed tarafından 1671’de toplumdaki içki tüketiminin yasaklanmış; meyhane ve bozahane gibi mekânlar da yine bu dönemde kapatılmıştır. İlerleyen süreçte devletin mevcut iktidar ve düzenini tehdit eden mekânlardan biri olarak görülen bozahanelerin sonu da kahvehaneler gibi olmuş ve akabinde de söz konusu mekânda içki satışının gizlice yapıldığı öne sürülerek mekânın kapatılmasına karar verilmiştir. Bu bağlamda devletin, halkın ortak buluşma noktaları olan bu mekânları kendi aleyhinde propagandalar yapıldığı gerekçesiyle sıklıkla kapatma niyetinde olduğu aşîkârdır. (İnalçık, 2016: 218).

Ekşi bozanın ortadan kalkmasıyla bozahaneler, yavaş yavaş “fesad yuvası” kimliğinden sıyrılarak Osmanlı kent hayatının bir parçası haline gelmeye başlamıştır. Bozahanelere artan ilgi sebebiyle buralarda boza dışında bazı içecek satışının yapıldığı da tespit edilmiştir. Nitekim 1842 tarihli evraka göre İstanbul, Yahudi sokağında bulunan bozahanelenin Arnavut şerbeti sattığı için şerbetçi ustaları tarafından hamr sattıklarına dair bir suçlamayla karşılaşmıştır. Fakat burada amaç bozahane şerbet satıldığı için fesad çıkarmaya çalışmaktır (BOA, C.BLD.: 70/3491). Bu mağduriyetin giderilmesi için hazırlanan dilekçe, aslında bozahanelerin XIX. yüzyıl gündelik yaşamının uğrak noktalarından biri olduğuna dair fikir vermektedir. XIX. yüzyılda Tanzimat’ın getirdiği birtakım yenilikler doğrultusunda toplumda birtakım değişim ve dönüşümlerin yaşandığı mutlaklıdır. Nitekim toplumsal değişimle birlikte bu dönemde bozahanelerin yaygınlaştığı da gerçektir. Ekşi ve alkollü bir boza olan Tatar Bozasının yerini de tatlı ve içinde alkol bulunmayan Arnavut Bozası almıştır. (İğüs, 2016: 104).

3.2. Bozahane Örnekleri

Türklerin kadim içeceği olan boza günümüzde de özellikle kış aylarında tercih edilen içecekler arasında yerini muhafaza etmektedir. Bu kültürün devamlılığını sağlayan en önemli unsur ise İstanbul’un bozahaneleriyle ünlenen ve semtin adını alarak markalaşan Vefa Bozacısıdır.

1870’de Prizren şehrinden İstanbul’a gelen Hacı Sadık Bey Vefa Bozacısını kurmuştur. Prizren’deki bozacılık mesleğini de beraberinde İstanbul’a getirmiştir. Başlangıçta seyyar olarak devam

ettiği bozacılığı kardeşi Hacı İbrahim Bey ile birlikte sabit bir hale dönüştürerek Vefa semtinde bir dükkân açmışlardır. Böylelikle tarihi vefa bozacısı ortaya çıkmıştır. (İğüs, 2016: 105).

1920’li yıllardan itibaren Ankara’daki Akman Bozaları ise Türkiye’de boza üretiminin yapıldığı tarihsel bir geçmişi olan diğer bir firmadır. Kurucuları Balkan kökenli olan aile Üsküp’ten önce Bursa’ya ardından da Ankara’ya göç etmiştir. Üç kuşak olan Akman ailesi boza ve şıra yapımı ile bu işe başlamış olup günümüze kadar Ankara’da varlığını sürdüren bir mekân olarak karşımıza çıkmaktadır (İğüs, 2016: 106).

Günümüzdeki popüler bir diğer bozahane ise Eskişehir’deki Karakedi Bozacısıdır. Bu imalathanede bozanın hem üretimi hem de satışı gerçekleştirilmektedir. Ayrıca burada boza kaşıkla yenilebilecek kıvamda hazırlanmaktadır.

Bozahaneler haricinde bozanın plastik ambalajlar içerisinde muhafaza edilerek satıldığı yerler de görülmektedir. Dondurmacılar, tatlıcılar ya da çeşitli marketler boza satışını yapan mekânlar arasındadır. Taşınmasının rahat olması ve aynı zamanda ürünün daha ekonomik olabileceğinden hareketle plastik ambalajların tercih edildiği düşünülebilir.

Bozanın, XV. yüzyılda başlayan serüveninin günümüze kadar intikali Türk kültür hazinesinde yer almasını sağlamıştır. Örneğin: Kamusal mekân olan bozahanelere gitmenin meyhaneye gitmekten bir farkının olmadığı söylenerek insanların bu tarz mekânları kullanmamaları konusunda kendilerine birtakım uyarılarda bulunulmuş ve “Meyhaneciye şahit kim diye sormuşlar bozacıyı göstermiş” atasözü ortaya çıkmıştır. Yüksek ateşte güçlü bir şekilde ezilerek hazırlanan bozanın, bir kimsenin kötü muamele gördüğü ve emeğinin sömürülerek kullanıldığı durumda “Ensesinde boza pişirmek” deyimini kullanılmaktadır (Ergüder, 2019: 8).

Türk Dil Kurumu’nun hazırladığı Atasözü ve Deyimler Sözlüğünde ise “Bozacının şahidi şıracı” atasözü: Aynı düşüncede ve yapıda olan insanların birbirlerini koruyup kolladıklarına dair bir anlam verirken, “Ensesinde boza pişirmek” deyimini: Isıtmak, birini çok üzme ya da birini bir işi yapıp bitirmesi için sürekli sıkıştırmak gibi anlamlarını ihtiva etmektedir (Türk Dil Kurumları Sözlükleri, 2020: <https://sozluk.gov.tr/>).

4. Sonuç

Yaklaşık olarak 9000 senelik geçmişinin olduğu düşünülen Türklerin kadim içeceği olan bozayı; içeriği, çeşitleri ve tüketimi açısından değerlendirdiğimizde Osmanlı toplumunun sık tükettiği bir içecek olarak addetmek mümkündür. Ekşi (Tatar) ve tatlı (Arnavud) olmak üzere iki türü olan bozanın tüketilmesi XV. yüzyıldan itibaren başlamıştır. Ancak, ekşi yani Tatar bozasının mayalanma süresinin fazla olması neticesinde insanlarda sarhoşluk verebilecek bir etki bırakmıştır. Bu sebeple müskir (sarhoşluk veren) içecekten sayılan ekşi boza dönem dönem yasaklanmıştır. Şeriyye sicillerinden ve Osmanlı arşivinden verilen örneklerden hareketle bozanın Osmanlı aile hayatını ve kent yaşamını ne derecede olumsuz etkilediği görülmektedir.

Bozanın Osmanlı toplumu tarafından sevilmesi, Osmanlı kamusal mekânlarından biri olarak bozahanelerin kent hayatında yerini almasını sağlamıştır. Kahvehaneler gibi bozahaneler de insanların sosyalleşme deneyimlerini elde etme konusunda onlara fırsatlar sunmuştur. Fakat bilhassa ekşi bozanın bozahanelerde tüketilmesi insanlarda sarhoşluk etkisi yaratmıştır. Arşiv vesikalarında da sıkça gördüğümüz fık ve fesad (ahlâksızlık-bozukluk) hali, bozahanelerin kapatılmasına sebep olmuştur. Hatta bazı dönemlerde bozahaneler meyhanelerle bir tutulur hale gelmiştir. Belirli bir zaman Osmanlı kent hayatını bu denli etkileyen bozahaneler ahlak ve din bakımından yoğun tartışmalara sebep olmuş, bu mekânların işlevlerine şüpheyile yaklaşılmıştır. Yoğun tartışmaların ana odağı ise sarhoşluk veren şeylerin İslamiyet’te haram kılınmış olmasıdır.

Tatar bozasının terk edilip, Arnavud bozasının tercih edilmeye başlamasıyla bozahaneler üzerinden kalkan tepkiler, bu kamusal mekânların adeta birer cazibe merkezi haline gelmesine olanak tanımıştır. Hoş sohbetlerin yanı sıra özellikle iktidar ile ilgili söylemlerin varlığı devlet tarafından bu mekânların sürekli denetim halinde tutulmasını zorunlu kılmıştır.

Bozanın sevilip kamusal mekânlar olarak bozahaneleri oluşturması, bugün hala bu kültür ögesinin varlığını devam ettirmesini sağlamıştır. Adını semtin isminden alan Vefa bozacısı, Ankara'daki Balkan kökenli Akman bozaları ve Eskişehir'deki Karakedi bozacısı hem boza tüketimini sağlayan hem de bozahane kültürünün devam etmesine olanak tanıyan imalathanelerden sadece birkaçıdır.

Osmanlı toplum hayatından kesitler sunan bozahanelere ve Türklerin kadim içeceği olan bozaya ilişkin bu zamana kadar müstakil bir çalışma yapılmamıştır. Bu durum kaynakların azlığı sebebiyle ele alınmadığı düşüncesini akıllara getirmektedir. Ancak, gerek yerli gerekse yabancı kaynakların varlığı ve Osmanlı arşivindeki ilgili belgelerin muhteviyatı bu araştırma konusunun nihayete erdirilmesine olanak tanımış niteliktedir.

KAYNAKÇA

- And, M. (2019). *16. Yüzyılda İstanbul Kent – Saray - Günlük Yaşam*. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Bilgin, A. (2010-2011). Osmanlı Döneminde Mutfak Kültürü. Akademik Araştırmalar Dergisi, S.47-48: 229-245.
- Bingöl, İ. (2013). *Osmanlı'da Kahvehane ve Toplumsal Hayat Mekanları*. Gram Yayınları, Ankara.
- BOA, A.{DVNSMHM d.: 72/870.
- BOA, A.{DVNSMHM. d.: 78/1395.
- BOA, C.BLD.: 70/3491.
- BOA, C.BLD.: 127/6341.
- Ergüder, B. S. (2019). “Geleneksel İçeceğimiz Bozanın Tüketim potansiyeli Üzerine Bir Araştırma: İstanbul Örneği”, Yüksek Lisans Tezi, Okan Üniversitesi/ Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Farooqi, S. (2011). *Osmanlı Zanaatkarları*. (1. Baskı). (Çev. Zülal Kılıç), Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Feyiz, F. (2020). “Osmanlı Şehir Mekânlarına Bir Örnek: Bozahane Kültürü”, Uluslararası Genç Bilim Ve Sanat İnsanları Sempozyumu (GEBSİS), 24-25 Haziran, Ankara, Turkey.
- İğüs, 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.
- İnalcık, H. *Devlet-i 'Aliyye Osmanlı İmparatorluğu Üzerine Araştırmalar- II*. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara.
- İstanbul Kadı Sicilleri, rsm080:217.
- İstanbul Kadı Sicilleri, eyp074:349.
- Mantran, R. (1990). *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*. (Çev. Mehmet Ali Kılıçbay – Enver Özcan), Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.
- Özcan, T. (2003). *Fetvalar Işığında Osmanlı Esnafı*. Kitabevi, İstanbul.
- Selçuk, O. İ. (2015). ” Devletle Toplumun Buluşma Yeri: Bursa'da Bozacılığa Dair Bir İnceleme” (Ed. Amy Singer), Haydi Sofraya ! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi, 31-53, Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Singer, A. (2015). “Osmanlı İmparatorluğu İmaretlerinin Michelin Rehberi” (Ed. Amy Singer), Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi, 73-97, Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Türk Dil Kurumları Sözlükleri. (2020). <https://sozluk.gov.tr/>.

- Ünal, M. A. (2011). *Osmanlı Tarihi Sözlüğü*. Paradigma Yayıncılık, İstanbul.
- Uzun, İ. (2008). “Kamusal Mekan – Tüketim Olgusu Etkileşiminin İzmir’deki Alışveriş Merkezleri Bağlamında Değerlendirilmesi”, Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.