



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ GECELERİNİN HATIRLI DOSTU BOZA

THY Skylife

Çocukluğumuzun soğuk kış gecelerini hatırlatan bir ses yankılanır sokaklarda: Boozaa! İstanbul sokaklarının ıssız gecelerinde güğümle boza satmaya çalışan bozacılar, kış gecelerinin hatırlı dostu olan bu tatlı-ekşi lezzeti bize taşır. Ne yazık ki İstanbul'un isimsiz kahramanları bozacıların sayısı gün geçtikçe azalıyor.

Bozanın kökleri çok eskilere dayanıyor. İlk ortaya çıkışı 8000-9000 yıl önce Mezopotamya'da. Yunanlı tarihçi Ksenophon'dan MÖ 401 yılı sonunda Doğu Anadolu'da boza yapıldığını ve hazırlandıktan sonra çömlekçi çamurundan yapılmış kaplarla toprağa gömüldüğünü öğreniyoruz.

Ancak bozanın yaygınlaşması Türklerin dünya üzerindeki göçüyle gerçekleşiyor. Farsça'da 'Buze' yani darı sözcüğünden türemiş olan boza özellikle Osmanlı devrinde en parlak dönemini yaşıyor. Bozacılık Osmanlı İmparatorluğu'nun kurulduğu yıllarda büyük kentlerin temel zanaatlarından biri haline geliyor.

16. yüzyıla kadar rahatça tüketilen bu içeceğe II. Selim döneminde birtakım kısıtlamalar getiriliyor. İçine afyon katılarak elde edilen 'Tatar Bozası', II. Selim tarafından sakıncalı görülüp yasaklanıyor. 17. yüzyılda tarihe 'Bozahaneler Vak'ası' olarak geçen bir olay yaşanıyor. O dönemin hükümdarı IV. Sultan Mehmed 1670 yılında içki yasağı getiriyor. İçki yasağıyla birlikte bozanın da keyif verici bir içecek olduğuna karar verilerek bozahaneler kapatılıyor.

Ünlü seyyah, Evliya Çelebi'nin 17. yüzyılda yazdığı 'Seyahatname' isimli yapıtta "Esnafı Darı Bozacıyan" başlığı altında bir bölüm karşımıza çıkıyor. Bu bölümde anlatılanlardan, bozanın o tarihlerde çok tüketilen bir içecek olduğunu anlıyoruz. Evliya Çelebi; 17. yüzyılda İstanbul'da 300 bozahanenin olduğunu ve buralarda çalışan 1005 bozacının bulunduğunu anlatıyor.

Ayrıca, "Esnafı Darı Bozacıyan"da yine o yıllarda tüketilen alkolsüz ve tatlı bir boza çeşidinden bahsediliyor.

Rengi süt beyazı olan bu boza, genellikle Arnavutlar tarafından yapılıyor.

Aynı dönemde, orduda bozacılık önem verilen bir sınıf haline geliyor. Sarhoşluk verecek ölçüde içmek haram olmakla birlikte, ölçülü içildiği takdirde askere güç ve beden sıcaklığı verdiğine inanılıyor. Boza, bu özelliğinden ötürü yeniçeriler tarafından fazla miktarda tüketiliyor.

Evliya Çelebi "Bu bozacılar orduda gayet lazımlı kavimdir; bozayı sekir verecek kadar içmek haramdır, ama şarap gibi katrası haram değil, yani sekir vermeyecek kadar içmek mubahdır" diyor.

19. yüzyılda ekşi ve alkollü bozanın yerini giderek tatlı ve alkolsüz Arnavut bozası alıyor. Çünkü bu boza çeşidi, genellikle Ermeniler tarafından üretilen ekşi bozaya oranla Saray tarafından daha çok sevilir.

1876 yılında Hacı Salih Bey'in kurduğu Vefa Bozacısı günümüze kadar ayakta kalmayı başarabilmiş tek bozacı. Hacı Salih Bey'in yaptığı boza, koyu kıvamı, mayhoş tadıyla o dönemde çok beğeniliyor.

Vefa Bozacısı, o tarihte eğlencelerin düzenlendiği Direklerarası'na yakın bir yerde Vefa'da kuruluyor. Bugün üçüncü kuşak torunların işlettiği Vefa Bozacısı, dedelerinden devraldıkları bu kültür mirasını aynı titizlikle korumaya çalışıyor. Sadece darıdan yapılan Vefa Bozası'nın serüveni ise darının kepeğinden ayrılmasıyla başlıyor. Kepeğinden ayrılmış darı irmiği suyla kavrulup pişiriliyor. Ardından geniş tepsilere alınarak soğutuluyor. Soğuduktan sonra elekten geçirilip içine biraz su biraz da şeker ilave edilerek ham boza elde ediliyor. Ham haldeki bu boza ise eski bozayla karıştırılıp mayalanmaya bırakılıyor. Üzerinde küçük kabarcıkların oluşmasıyla birlikte boza hazır hale geliyor.

Türklerin yaşadığı çoğu yerde üretilen boza, genellikle farklı malzeme kullanarak hazırlandığı için farklı lezzetlerde oluyor. Mesela Kırgızların buğday yarması kullanarak yaptığı boza, Kırım'da buğday unundan hazırlanıyor. Türkmenistan'da ise iri dövülmüş pirinç unundan yapılıyor.

Vefa Bozacısı'nın TÜBİTAK bünyesinde yaptırmış olduğu araştırmada bozanın insan sağlığı açısından son derece yararlı bir besin olduğu ortaya çıktı. Bir litresinde bin kalori bulunan bozanın içinde, A ve B vitaminlerinin dört türü ile E vitaminleri bulunuyor. Mayalanma esnasında, gıda maddelerinde çok az bulunan, laktik asit oluşmasından dolayı hazmı kolaylaştırıyor.

Eskiden, gümüşle bezeli kristal bardaklarla üzerine zencefil dökülerek içilen boza, günümüzde tarçın ve sarı leblebiyle sunuluyor. Soğuk kış gecelerini tatlandırmak için boza yapmak isteyenlere pratik bir tarifimiz var.

Malzemelerimiz iki su bardağı bulgur, aynı miktarda su ve şekerden ibaret.

Bulgur bir gece önceden ıslatılıyor ve kabarmaya bırakılıyor. Bulgurlar iyice kabardıktan sonra üzerine iki bardak su ilave edilerek, orta ateşte pişiriliyor. Piştikten sonra tel kevgirden geçirilerek içine toz şeker konuluyor. Bu karışım üç gün dinlendirilerek mayalanması sağlanıyor ve karışımın yüzeyinde kabarcıklar oluşmasıyla birlikte boza hazır hale geliyor. Bu uzun ve heyecanlı bekleyiş, bardaklara doldurulan bozanın üstüne tarçın serpilmesiyle son buluyor.

Bu kadar beklemeye sabrınız yoksa, ıssız kış gecelerinde size kışın geldiğini hatırlatan bozacının haykırışına kulak kabartacaksınız: "Boozaa!!"



© lezzetler.com tarif no:35494 • adı:Kış gecelerinin hatırlı dostu BOZA • gönderen:Cankat • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:29