

## MESLEK FOLKLORU KAPSAMINDA BÜRYANCILIK (BİTLİS ÖRNEĞİ)\*

Oğuz DOĞAN\*\*

### Öz

Ortak yaşam alanına katılan canlıların varlıklarını sürdürebilmeleri için yerine getirmesi gereken başat koşul beslenmedir. Bilince sahip olmasından ötürü diğer canlılardan ayrılan insan, beslenme eylemine farklı anlamlar yükleyerek onu kültürel alana taşımıştır. Söz konusu kültürel alanda gelişen beslenme anlayışı yeni olguların ve olayların ortaya çıkmasına da zemin hazırlamıştır. Bilinç düzeyine erişen insanlığın besin maddelerini çeşitli işlem ve yöntemlerden geçirerek yeme alışkanlıklarını dönüştürmesi de bu süreci hızlandırmıştır. Yeme alışkanlıklarının gelişmesiyle birlikte sosyal yaşamda beliren alanlardan biri de mesleklerdir. Farklı besin maddelerini kendilerine özgü yöntemlerle pişiren veya bunları işleyen meslek grupları zamanla toplumsal yaşamın önemli bir parçası haline gelmiştir. Bu çalışma kapsamında geleneksel olarak varlığını sürdüren büryancılığın sözlü kültür içerisindeki yeri belirlenmeye ve meslek folkloru açısından önemi ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Mesleğe bağlı olarak sözlü kültür içerisinde var olan anlatılar, halk inanışları, dua, adak, kurban vs. gibi unsurlardaki kültürel değerlerin toplumsal bellek bakımından yerinin de belirlenmesi amaçlanmıştır. Bitlis ilinde işyeri bulunan ve aktif olarak büryancılık mesleğini icra eden kaynak kişilerle gerçekleştirilen görüşmeler sonucu elde edilen bilgilerden hareketle, büryanın tarihsel gelişimi, folklorik açıdan değeri ve toplumsal yaşam açısından önemi incelenmeye çalışılmıştır. Bunların dışında geleneksel usullerle devam ettirilen mesleğin son zamanlarda yaşadığı sıkıntılara da değinilmiştir. Ayrıca mesleğin geleneksel bağlamından uzaklaşmaması ve kendini geleceğe özgün yapısıyla aktarabilmesi için büryan ustalarının görüşlerine yer verilmiştir. Bunun dışında yöredeki sözlü kültür ürünlerine yansıyan meslekle alakalı unsurlar da tespit edilerek kayıt altına alınmıştır. Böylece bu geleneksel mesleğin görünürlüğünün artırılması düşünülmektedir. Nitekim meslek folkloru kapsamında incelenen büryancılığın kendi içerisinde bazı mesleki normlar taşıdığı da görülmüştür. Sözlü kültür ürünleri üzerinden toplumsal yaşamda yaptırım gücünü yerine getiren bu normların çalışmayla tespit edilmesi de gerçekleştirilmesi düşünülen diğer durumlardandır. Bu düşüncelerden hareketle yapılan saha çalışması sonucu kaynak kişilerden derlenen sözlü kültür unsurlarıyla mesleğin kaybolmaya yüz tutmasının önüne geçilmeye çalışılmıştır. Zira son yıllarda ticari kaygılarla mesleğin geleneksel yapısından koptuğu görülmektedir. Bahsi geçen durumlar çalışmanın yapılmasını gerekli hale getirmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Yemek, Büryancılık, Meslek Folkloru, Gelenek, Kültür

\* Bu çalışma, Iğdır Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu'nun 30.06.2022 tarihli toplantısında alınan 2022/11 sayılı kararına göre etik kurul onayına sahiptir.

\*\* Dr. Öğr. Üyesi, Iğdır Üniversitesi, Fen- Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Iğdır/Türkiye, doganoguz32@gmail.com, ORCID:0000-0002-7752-8378.

---

---

## **BURYAN COOKERY WITHIN THE SCOPE OF OCCUPATION FOLKLORE (BITLIS SAMPLE)**

### **Abstract**

The predominant condition that the living things participating in the common habitat must fulfil in order to continue their existence is nutrition. The human being, separated from other living things because of his/her consciousness, has given different meanings to the act of feeding and carried it to the cultural field. The understanding of nutrition that has developed in the cultural field in question has also prepared the ground for the emergence of new facts and events. The transformation of the eating habits of humanity, which has reached the level of consciousness, by passing the nutrients through various processes and methods has also accelerated this process. With the development of eating habits, one of the fields that appear in social life is occupations. Occupational groups that cook or process different nutrients with their own unique methods have become an important part of social life over time. This study aims to determine the place of traditional Buryan Cookery in oral culture and to reveal its importance in terms of professional folklore. It is aimed to determine the place of cultural values in the elements such as narratives, folk beliefs, prayer, sacrifice, and sacrifice that continue their existence in oral culture depending on the profession in terms of social memory. Based on the information obtained as a result of the interviews with the source people who have workplaces in the province of Bitlis and actively practice the profession of making Buryan Cookery, it has been tried to examine the historical development of Buryan, its value in folkloric terms and its importance in terms of social life. Apart from these, the recent problems of this traditionally continued profession have also been mentioned. In addition, the views of the buryan chefs are included in order not to move away from the traditional context of the profession and to transfer itself to the future with its original structure. Apart from this, the elements related to the profession reflected in the oral culture products in the region were also determined and recorded. Thus, it is thought to increase the visibility of this traditional profession. As a matter of fact, it has been seen that buryan cookery which is examined within the scope of professional folklore, has some professional norms within itself. The determination of these norms, which fulfil the power of sanction in social life through oral cultural products, is another situation that is considered to be realized. Based on these thoughts, it was tried to prevent the profession from disappearing with the oral culture elements compiled from the source people as a result of the field study. Because in recent years, it is seen that the profession has broken away from its traditional structure due to commercial concerns. The aforementioned problems made it necessary to carry out the study.

**Keywords:** Food, Buryan Cookery, Occupational Folklore, Tradition, Culture

## Giriş

İnsanın yaşamını sürdürebilmesi için temel ihtiyaçlarının başında beslenme gelmektedir. Beslenme süreciyle birlikte insan metabolizmasının, enerji ve besin ihtiyacı karşılanmaktadır. Fakat bu aşamada enerjinin sağlanması için gerekli besinlerin temini, bunların insanın tüketimine uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları, beslenmeyi salt biyolojik bir eylem olmaktan uzaklaştırarak onu kültürel bir olguya dönüştürmektedir (Beşerli, 2010: 159) Bu doğrultuda Judith Goode, yemeği insan için biyolojik olarak hayatta kalmanın temel ihtiyacı olmasının yanında daha çok anlamın kompleks sistemlerini belirginleştiren kültürel bir alan olarak tanımlamaktadır. Araştırmacı ayrıca yemeğin fizyolojik bir ihtiyaç olmasından ziyade düşünme sürecine de iyi geldiğini savunmaktadır. Nitekim yemek, fiziksel açıdan beslenme için kullanılırken aynı zamanda entelektüel varoluşun önemli yönlerinden metaforik olarak bahsedilirken de kullanılır. Beslenmenin bütün bu eşsiz birleşik doğası, yeme eylemini önemli bir kutsal ve sosyal sembol haline getirmektedir. Zira yemek hazırlanırken; kullanılan hazırlama gereçleri, pişirme yöntemleri ve yapılanlar da sosyal ve kültürel mesajların aktarılmasını sağlamaktadır (Goode, 2015: 390). Toplumsal yaşamın ayrılmaz bir parçası olan yemeğin hazırlık aşaması farklı eylem, kural ve öğretiler de barındırmaktadır. Zamanla sistematik hale gelen pişirme işlemi kullanılan farklı tekniklerle kendi içerisinde yeni meslek gruplarının ortaya çıkmasını olağan bir sürece getirmiştir. Mesleklerde artan çeşitlilik ve karmaşıklık, kırsaldan şehirlere olan göçün artması, halkbilimcilerin de değirmen ve fabrika örneğinde olduğu gibi mesleki bilgileri kapsayan araştırmalarını arttırmaya başlamasına neden olmuştur. Bu doğrultuda yapılan çalışmalar mesleklerdeki teknikler, sözlü ifadeler ve çalışma gelenekleri halkbilimcilerin mesleki folklor olarak adlandırdığı çalışma alanını oluşturmaktadır (McCarl, 2022: 621). Karataş, hekimliği meslek folkloru bağlamında incelediği çalışmasında meslek folkloru için:

“Aynı meslek grubuna mensup bireyler tarafından iş çevresinde yaratılmış tüm anlamlı kültürel oluşumları ifade etmektedir. İş yerlerinde oluşan özel bir dilin, düşüncelerin, adetlerin, inançların, sembollerin ve aletlerin ve benzeri unsurların meslek mensupları tarafından anlaşılması meslek folkloru çalışmalarının çıkış noktasını oluşturmuştur.” (Karataş, 2017: 45)

diyerek çalışma konusunun alanına ve ortaya çıkış noktasına dikkat çekmektedir. Çalışma alanı işyerlerinde kullanılan özel bir dil, giyim tarzı, inanç, sembol ve iş için gerekli aletlerin üretilip kullanılması ve bütün bunların sadece o mesleğe mensup kişiler tarafından anlaşılmasıdır. Bu çalışma alanının içerisinde anlatılar, şiirler, fıkralar, işyerindeki kutlamalar ve kabul törenleri yer almaktadır (Duymaz- Şahin, 2010: 105). Meslek çeşitliliği açısından zengin bir yapıya sahip olan Anadolu’da mesleklerin kendi içerisinde var ettiği ve odağında folklorik öğelerin olduğu iş kollarını görmek mümkündür. Geleneksel yöntem ve meslek öğretileriyle günümüze kadar ulaşan büryancılık taşıdığı folklorik değerlerle meslek folkloru bağlamında incelemeyi gerektirmektedir. Bitlis’te kültürel bağlam içinde varlığını sürdüren büryancılık, nesiller boyunca usta-çırak ilişkisi halinde gelişmiştir. Mesleğin etrafında teşekkül eden anlatı, türkü, halk şiiri, mani, atasözü, bilmece vs. gibi türler de büryanın toplumsal bellek ve yaşanmışlığındaki yerini gösteren diğer durumlardandır. Nitekim yemek alışkanlıkları ve mutfak kültürü bireylerin yaşadıkları coğrafya ile uyumlu olarak ortaya koydukları bitkisel ve hayvansal ürünleri işleme ve tüketme biçimlerini kapsamaktadır. Bu süreç aynı zamanda toplumun değerler sistemine bağlı olarak gerçekleştirdiği bir üretim şeklidir. Yemeği kültürel bir unsur haline dönüştüren nokta da sözü edilen bu durumdur. Hâlihazırda nelerin besin olup olmayacağını da belirleyen kültür olduğundan pişirilme biçimleri ve sunumları da aynı şekilde önemlidir (Beşirli, 2017:193).

Büryan yemeğinin ve büryancılığın meslek folkloru açısından bir diğer önemli noktası tarihi geçmiştir. Nitekim büryanla alakalı bilgi edinilen kaynakların başında Kaygusuz Abdâl’a bağlı olarak anlatılan menkıbeler gelmektedir. Bu menkıbelerden birine göre Kaygusuz, Mısır’a gitmek için şeyhi olan Abdal Musa’dan müsaade isteyerek kırk neferiyle edilen gülbanklardan sonra yola çıkar. Sabah olduğunda bir koyun kesilir ve söyüş edilerek kırmızı büryan kebabı şeklinde pişirilir. Pişirilen büryan birkaç ekmele Kaygusuz Abdal’a verilir (Gaybî, 2021: 37). Ayrıca Kaygusuz Abdal’ın “Saray-Name” adlı eserinde de büryanla alakalı çeşitli bilgilere rastlanılmaktadır. Kaygusuz, bu eserinde cihanı bir saraya benzeterek içerisinde yaşayan insanların farklı işlere dalıp yaratıcıyı unuttuğundan şikâyet etmektedir. Eserin bir bölümünde saraya benzettiği cihanı anlatırken “aşçılar kuzuğu büryana assınlar” diyerek hem büryana hem de büryanın pişirilme yöntemine değinmektedir (Gaybî, 2021: 142).

Evliya Çelebi'nin Seyahatname adlı eserinin dördüncü cildi, 1655 yılında Van'a doğru olan yolculukla başlamaktadır. Evliya Çelebi, Van vilayetine vali olarak ataması yapılan Melek Ahmet Paşa'yla birlikte bu yolculuğa çıkar ve yol güzergâhında pek çok vilayet ve kazaya uğrar. Bitlis'e gelen seyyah yörenin toplumsal, siyasi ve etnografik yapısı hakkında çok zengin bilgiler verir. Bitlis'te yönetici konumunda olan Abdal Han'ın misafiri olunur. Bitlis'e gelen Melek Ahmed Paşa'ya verilen ziyafet anlatılırken sıralanan yemekler içerisinde büryandan “düzdeh büryân pilâv” olarak bahsedilmektedir (Yerasimos, 2019: 21). Evliya Çelebi (2001: 349), eserin başka bir bölümünde de Bitlis şehri tarafından gelen kişilerin başlarında taşıdıkları kâselerde yer alan yemeklerle kurduğu sofrada bulunan büryanın lezzetinden ayrıca bahsetmektedir.

### Meslek Folkloru Kapsamında Büryancılık

Büryancılığın odağını oluşturan durum yörede sözlü kültür içerisinde yaşayan folklorik unsurlardır. Halk takvimine göre belirlenen iş akışıyla büryancılık; yapısında ayrıca efsane, mani, inanış, türkü, adak-kurban ve bazı kült inanışlarını da barındırmaktadır. Bunlar da meslek temsilcilerinin etrafında birleştiği ortak değerlerdendir. Bunun yanında büryancılık geleneksel meslek kategorisinde değerlendirilebilecek çalışma alanlarındandır. Yolcu (2014; 1), geleneksel meslek kavramını; geçmişten beri yaşayagelen, halk estetiğini ürünlere yansıtan, geleneksel yollarla çırak yetiştiren, el sanatlarıyla ilişkili meslekler olarak açıklamaktadır. Araştırmacı, geleneksel mesleklerde endüstriyel üretim koşullarından ziyade basit el aletleri ve kol gücünün ön plana çıktığını ayrıca insanların ihtiyaçları doğrultusunda ortaya çıkan bu mesleklerin öğrenme süreçlerinin halk kültürünün yarattığı bilgilerle inşa edildiğini belirtmektedir. Halk kültürüyle şekillenen büryancılığın ortaya çıkışı ve adlandırılması yörede insanlar arasında anlatılan târihi efsanelere dayandırılmaktadır. Kaynak kişilerin büyüklerinden duydukları anlatıların ilki IV. Murad'ın Sâfevi devleti üzerine sefere çıkarken Bitlis'te karşılaştığı çobanın ikrâm ettiği yemeği beğenmesi üzerinedir:

“IV. Murat, Sâfevi seferi sırasında sürüsünü otlatan bir çobanla karşılaşır. Çoban, padişahla karşılaşınca ona ikramda bulunmak ister. Yöresinin en iyi yemeklerinden biri olarak düşündüğü büryanı yapmaya karar verir. Kazdığı kuyuya hayvanı kesip koyan çoban, bu sayede pişirdiği büryanı da padişaha ikram eder. Yediği yemekten keyif alan IV. Murad, böylece yemeği merak etmeye başlar. Bunun üzerine padişah yediği etin, hayvanın neresinden olduğunu sorar. Çoban, padişahım bu hayvanın büryanıdır (ustaların dös dediği yer) diye cevap verince yemeğin adı büryan olarak kalır” (KK. 1).

Yöredeki sözlü kültür içerisinde var olan ve çalışmanın kaynak kişilerini oluşturan büryan ustalarının da bildiği bir diğer anlatı da Evliya Çelebi ile ilgili olan rivayettir. Bu anlatıda ise Evliya Çelebi'nin yanında bir toplulukla Bitlis'e geldiğinden bahsedilmektedir. Halk, ikram edeceği yemek konusunda arayışlara girdiği anda yemeğin ortaya çıktığı söylenmektedir:

“Evliya Çelebi, Bitlis'e yanında kalabalık bir ekiple gelir. Gelen kişiler ilk olarak kaleye çıkar. O sırada halk, Evliya Çelebi ve gelen misafirleri en iyi şekilde ağırlama telaşına düşer. Halk, ne yemek yapalım derdine düştüğünde çobanın biri hemen bir kuyu kazıp yanı başında hayvanı keser. Kazdığı kuyunun içerisinde ateş yakan çoban, hayvanı kuyunun içerisinde pişirir ve misafirlere ikram eder. Evliya Çelebi'ye yediği etin tadı çok güzel gelir. Bu yemeğin adına büryan adı verilir ve günümüze kadar ulaşır” (KK. 2).

Halk arasında anlatılan efsanelerden birinde de dağda hayvanlarını otlatan çobanın acıkması ve yanında yiyecek bulunmamasından dolayı sürüdeki bir hayvanı kesip açtığı kuyuda pişirmesiyle büryanın ortaya çıktığından bahsedilmektedir:

“Çobanın biri sürüsünü otlatırken çok acıktığını hisseder. Açlığına çare aramaya başlar. Son olarak aklına sürüden bir keçiyi kesip yemek gelir. Sürüden ayırdığı keçiyi kesen çoban ayrıca bir kuyu kazıp içerisinde ateş yakar. Kestiği hayvanı pişirmek için ateşe koyduğunda mal sahibinin kendine doğru geldiğini görür. Hemencecik pişmekte olan etin üzerini toprak ve çamurla kapatır. Mal sahibi, hayvanları sayınca eksik olduğunu fark eder. Bunun üzerine çoban, suçunu itiraf eder. Mal sahibi, kesilen keçiyi ararken çoban, “öbüryanda, öbüryanda” demeye başlar. Kapatılan kuyu açıldığında etin, toprağın altında iyice piştiği görülür. Mal sahibi, çobanı affettikten sonra pişen eti birlikte yemeye başlarlar. Bu yemeğin tadı öylesine güzeldir ki kısa sürede insanlar arasında yayılır ve adı büryan olarak kalır” (KK 4.)

Anadolu’da meslek gruplarının ortak inanışlar paydasında birleştiği görülmektedir. Bu inanışlardan biri de geleneksel mesleklerde sıklıkla karşılaşılan “meslek piri” inancıdır. (Duymaz- Şahin, 2010: 107). Buryan ustaları, anlatılardan hareketle meslek piri olarak çobanları görmektedir. Çobanlık mesleğinin zorlukları göz önüne alındığında hayvanlarla uzun mesafeler aldıkları ve zaman geçirdikleri bilinmektedir. Çoğu zaman yiyeceği biten çobanların açlıklarını gidermek için farklı yollara başvurdukları da bilinmektedir. Bazı durumlarda erzakın kaybolması veya bozulması da mesleğin dezavantajlarından. Sözü edilen durumlardan dolayı çobanlar, yeme-içme noktasında kısıtlı imkânlarla sahiptir. Buryan hazırlanırken sadece kaya tuzu ve etin kullanılması kaynak kişilerin görüşlerinin ortaya çıkış noktasını oluşturmaktadır.

Yukarıda da belirtildiği üzere buryan yapılırken herhangi bir katkı maddesi kullanılmamaktadır. Taze kesim yapılan hayvan önce yıkanmakta daha sonra kaya tuzu dökülerek tandıra bırakılmaktadır. Tuz, buryancılık açısından temel unsurlardan biridir. Buryancı Serkan Usta, tuzun buryan açısından önemi için şunları söylemektedir:

“Buryanı yediğinizde lezzet almanız gerekir. Eskiden insanlar buryan yedikten sonra ağızlarını bile yıkamazdı, yediklerinin tadı geçmesin diye. Buryan edilecek erkek keçi, tuz yemelidir ve doğada gezmelidir. Besi hayvanından buryan olmaz çünkü tat alamazsınız. Hayvan tuz yedikçe derisi açılır ve vücudu yağlanır. O yağ buryana asıl lezzeti verir. Hatta buryan tandıra atıldığında ipte onu tutmak zordur. Ama besi etine ip atmaya bile gerek kalmaz” (KK. 6).

Sözü edilen bu düşüncenin yansımaları gelenek bağlamında söylenen manide de görmek mümkündür:

Dağdan indirdim kuzi

Kuziye verdim tuzi

Male temah etmeyin

Yiğide verin kızı (Çelebi, 1999: 84)



Foto 1. Buryan ve Avşor Çorbası

Yörenin önemli halk şairlerinden biri olan M. Celal Saydam’a ait “Tandıra Ver Buryanı” adlı eser bestelenip insanlar arasında bilinen bir türkü konumuna erişmiştir. Buryan ustalarının da iş yoğunluğunda yöreye ait bir ezgiyle söylediği türkü, buryan etrafında gelişen kültürel alanı göstermesi açısından oldukça dikkat çekicidir.

Giderem Urfa üstü                      Tandıra ver büryani  
Yolum Bitlis'e düştü.                      Çağırın gelsin yâri  
Merkava'dan su içtim,                      Öptüm sol yanağını,  
O yar aklıma düştü                      Küsmüş öteki yani.

Nemrut'un başı duman,  
Dumanda halim yaman.  
Sevdim Köçer kızını,  
Anası vermez aman (KK.2)



Foto 2. : Kültür turizmi kapsamında yöreye gelen turistlere büryanın tanıtılması

Kültürel yaşamın çıktıklarından olan yemekler, birer toplumsal simge konumundadır. Bu gibi toplumsal simgeler bir bakıma sosyalleşme sürecindeki kazanımlardır. Sözü edilen bu kazanımlar da toplumların kültürel kimliğinin önemli göstergelerindedir (Beşirli, 2010: 168). Zira büryan yemeği ve büryancılık mesleği de Bitlis iliyle özdeşleşmiştir. Bu toplumsal aidiyeti halk şiirlerinde de görmek mümkündür. Yöredeki insanların kültürel özelliklerinden bahsederken ilk olarak değindikleri unsur büryan yemeğidir. Yemeğin Türk Patent Kurumu tarafından "Bitlis Büryan Kebabi" olarak 26. 01. 2021 tarihinde tescillenmesi de (Türk Patent Enstitüsü, 2021) yöre insanının büryana karşı hissettiği aidiyet bağını meşru zemine oturtma girişiminin bir sonucudur.

Her avluda vardır bir tandır.                      Sen tanıt ki biryani  
Biryân yüzyıllardır vardır.                      Yesin bakan, başbakanı  
Yemeklere hükümdardır.                      Hem tanıt hem özün tani.  
Baş misafire ikramdır.                      Bitlis'in biryan kebabi.  
Bitlis'in biryan kebabi.                      Bizimdir biryan kebabi (Tiyerşan, 2005: 167)

Mesleğin ana unsurlarından biri de yemeğin buharla pişirildiği alan olan tandırdır. Ustalar, iş ortamındayken zamanlarının büyük bir bölümünü tandırın başında geçirmektedir. Meslekle alakalı iş kazalarının en çok gerçekleştiği alan tandır ve çevresidir. Hemen hemen bütün ustaların tandırla alakalı olarak yaşadığı bir iş kazası olmuştur. Büryancıların en büyük korkularının başında hayvanı tandıra asarken ateşin içerisine düşürmesi gelmektedir. Zira tandırın içi yanan közden dolayı oldukça tehlikelidir. Tandırın içerisine büryan edilecek hayvanın düşmesi veya herhangi bir nesnenin düşmesiyle yok olması an meselesidir. Hatta öyle ki tandır, bu düşünceler doğrultusunda “*Ağzi açoh aletmet, dibi kızıl kıyamet*” olarak yöredeki bilmece geleneği içerisinde kullanılmaktadır.

### Usta- Çıracak Geleneği

İş ortamının ilk olarak deneyimlendiği dönemler farklı meslek gruplarında işe yeni başlayan kişiler açısından zorlu zamanlardır. Nitekim adım atılan meslekle ilgili yöntem, davranış ve terimleri öğrenmeye çalışmak ve onları benimsemek oldukça sabır gerektiren bir süreçtir. Meslek folkloru açısından önemli olan bu aşamada usta; çıracak olarak alacağı kişiyi tartmak ve sınamak için çeşitli geleneksel yöntemlere başvurur (McCarl, 2021: 622). Büryancılık da usta- çıracak ilişkisi üzerinden ilerleyen bir meslektir. Diğer geleneksel meslek gruplarına göre çıraklık süresinin daha uzun olduğu da kaynak kişilerden derlenen bilgilerdendir. Büryan ustaları yanlarına alacakları çırak adayını sınavdan geçirmek için gece saat 01:00’de tandırı yakmaya göndermektedir. Böylece çırak alınması düşünülen kişinin düzen anlayışı ve işin üstesinden gelebilme kabiliyeti ölçülmeye çalışılmaktadır (KK. 3). Hatta bazı kaynak kişiler aynı zamanda babaları olan ustaları tarafından da sınamaya tabi tutulmuştur. Böylece ilerde mesleği teslim alması beklenen kişinin sergilediği tutum ve işe olan yatkınlığı izlenim edilmektedir. Büryan ustaları mesleğe adım attığı ilk günleri şu şekilde anlatır:

“Mesleğe 28 sene önce çocukluk yaşlarında işyerindeki ayak işlerini yaparak başladım. Aynı zamanda babam olan Medeni Özdemir, beni yetiştirdi. Medeni Usta, gece dükkâna giderken kardeşlerimle birlikte beni de götürürdü. İşlerimizi sürekli takip ederdi, bıçak tutmamızı ve eti nasıl hazırladığımızı sürekli olarak gözlemlerdi. Bu takip işi tam olarak 3 yıl sürdü. Bendeki yeteneği görmüş olacak ki ustalığı bana devretti ve ocağı bana bıraktı” (KK. 6).

“Önceleri işyerine gelen müşterilere su veriyordum. Vahit Usta, bir gün beni çağırıp; artık masa silmeyi, buyur çekmeyi bırak. Senin bıçak tutma zamanın geldi, dedikten sonra yanında usta olarak çalıştırmaya başladı. 18 senedir meslekteyim fakat hala bile kendimi usta olarak kabul etmiyorum. Çünkü uzun yıllar bu işin çilesini çekmek gerekiyor. Ben çocukluğumu ve hayatımı bu mesleğe verdim. İki büryan eti doğramakla maalesef usta olunmuyor” (KK.3).

“35 sene önce beni yanına alıp çalıştıran ve bana el veren kişi Azmi Usta’dır. İlk işe başladığımda bulaşık yıkıyordum. Daha sonra geceleri dükkâna gelmeye başladım. Gece gelmeleriyle birlikte 6 yıl süren çıraklık dönemim başladı. Çıraklık dönemi oldukça sabır istemektedir. Eğer sabır göstermezseniz meslekte asla başarılı olamazsınız” (KK.7).

Bir faaliyetin meslek kabul edilebilmesi için üyelerinin o mesleğe dâhil olmadan önce bir süre eğitilmeleri gerekir (Abalı, 2014: 119). Büryancılar mesleğe ilk adımını attığında daha çok arka planda yer alan işleri yapmaktadır ve bu işleri yaparken ustalarını takip ederek onlardan mesleğin özel bilgilerini öğrenmeye çalışmaktadırlar. “*Mevcut meslekî bilgi, çoğu zaman geçmişteki meslekî tecrübeler üzerine inşa edilir. Mesleğin katılımcısı mesleğe dâhil olduğu andan itibaren meslekî teknikleri öğrenmeye başlar ve oluşan birikim sonraki meslekî uygulamalarda tecrübe olarak ortaya çıkar*” (Aça, 2015: 47). Büryancı adayları, ustayı gözlemlemekle geçen uzun çıraklık döneminden sonra bir üst kademe olan kalfalığa erişmektedir. Adaylar, kalfalık döneminde ustalarını gözlem neticesinde öğrendiği mesleki bilgileri bu aşamada pratik olarak uygulamaya girişmektedir. Meslekteki ustaların sahip olması gereken özelliklerin başında güler yüzlü olma ve gelen müşteriyi tanıması gelir. Büryancıların meslekleri gereği birkaç defa işyerine gelen kişiyi hemen tanımaları gerekir. Her bir müşterinin ayrı ayrı büryanı nasıl tükettiği ustaların belleklerinde yer alması gereken önemli bilgilerdendir (KK. 4). Bunun dışında geçmiş tecrübeler doğrultusunda büryan etinin pişip pişmediği, hayvanın tandıra düşmemesi, müşteriye sunulan etin sıcaklığı ve soğukluğu da meslekte dikkat edilmesi gereken diğer hususlardandır. Büryan ustasının hayatının merkezinde sadece et olmalıdır. Aklında başka şey olan kişilerin bu işte başarıya ulaşamayacağı tecrübe ile

sabittir (KK. 7). Kültürel sahne olarak değerlendirilebilecek zamanlarda çırakların, ustalarının geçmiş deneyimlerinden veya büyüklerinden duyduğu meslekle alakalı incelikleri öğrenip uygulamaya çalıştığı görülmektedir. Nitekim meslek folkloru aynı zamanda iş alanı etrafında şekillenen geleneksel uygulamaları da kapsamaktadır (Fedakar ve Derdiçok, 2016: 98). Eski kuşağın yaşayan son temsilcilerinden olan Büryancı Azmi, meslek içerisinde ustalarından öğrendiği geleneksel uygulamalardan birini şöyle anlatmaktadır: *“Bizler eskiden büryanı servise hazırlarken çok fazla bıçak kullanmazdık. Eti, elimizle didiklerdik. Çünkü et ne kadar pişirse pişsin, bıçağın temas ettiği et sertleşmeye başlar. Bilindiği üzere sertleşen et lezzetini ve tadını yitirir”* (KK.1).

McCral(2021: 622), meslek kültüründeki performansı belgelemenin iyi yollarından biri olarak kültürel sahneleri göstermektedir. Araştırmacı kültürel sahneyi de; kültürel bilginin ya da folklorun bazı yönlerinin birkaç kişi tarafından paylaşıldığı tekrarlayıcı sosyal bir mekân olarak tanımlamaktadır. Geleneksel anlamda mesleğin sürdürüldüğü Bitlis ilinde büryan ustalarının işyerleri ya birbirine karşılıklı ya da çok yakın mesafelerde yer almaktadır. İlçelerde yer alan büryan ustaları da merkezdeki ustalardan el alıp iş hayatına atıldığından, meslek içerisinde birbirlerini tanımaktadırlar. Yöredeki ustaların çeşitli zamanlarda bir araya geldiği ve dayanışma içinde olduğu bilinmektedir. Böylesi zamanlar “kültürel sahne” oluşturması açısından oldukça önemlidir. Çıraklık süreci oldukça uzun olan büryancılık mesleğinde usta konuma yeni erişen kişiler, mesleğin büyüklerine saygı duymaktadır. Meslek büyüğü olarak kabul edilen ustaların, işini beğendiği çırak adaylarından çeşitli ortamlarda bahsetmesi de bir diğer önemli olaydır. Aynı mesleği yapmalarına rağmen her ustanın kendine has bir tekniği ve bakış açısı bulunmaktadır. Hatta bazı ustaların dedelerinden öğrendiği ve yakın çevresinden dâhi sakladığı meslek sırları da vardır (KK. 1). Büryancılıkta birden fazla çırağın bir ustanın yanında yer alması nedeniyle iş ortamı doğal olarak birer kültürel sahne konumunu almaktadır. Nesim Usta, Bitlis’teki önemli iki ustanın yanında işe başladığından bahsetmektedir. Bu ustalardan biri babası Muhittin Usta, bir diğeri de amcası olan Vahit Usta’dır. İki ustanın elinin altında diğer çıraklarla birlikte çalışmak ve mesleki ayrıntıları öğrenmenin oldukça yararlı olduğuna değinmektedir. Böylesi ortamlar işin tekrar edilebildiği ve çırakların statü atlamak için sürekli rekabet içerisinde olduğu çalışma alanlarıdır (KK. 2).

Büryancılığın târihi düzlemde incelenmesi durumunda, kâdim bir gelenek neticesinde ortaya çıktığı anlaşılacaktır. Büryancı Azmi, usta- çırak ilişkisi içerisinde ilerleyen meslek yaşantısından şöyle bahsetmektedir:

“122 senedir dedelerimizden kalan bu mesleği yapmaktayız. Bu bir bakıma geleneksel düzeni olan ve böylece ilerleyen bir meslektir. Nuri ve İbrahim adlı dedelerimizden mesleği alarak bugünlere getirdik. Bizim mesleğimiz usta- çırak ilişkisi içerisinde ilerler. Dedelerim Hacı Fettullah Kazancı adındaki ustadan aldıkları ocakta devam ettiler. Bizler de o ocağın temsilcileri olarak sırrımızı devam ettirmekteyiz. Devraldığımız ocakta bizler üçüncü kuşağız. Ben 6 yaşından itibaren büryancılık mesleğiyle uğraşıyorum. Şu anda mesleği ben ve oğlum İbrahim sürdürmektedir. Oğlum İbrahim yanımda çırak olarak başladı. Benden sonra bayrağı teslim alacak kişi de inşallah kendisi olacaktır. Oğlumdan başka üç ayrı çırağım daha bulunmaktadır. Bunlar Sadullah, Naif ve Mikail’dir. Bahsettiğim bu kişiler 27 yıldır aralıksız olarak benim yanımda çalışmaktadırlar” (KK. 1).

Büryancılık, usta- çırak ilişkisi halinde ilerlediğinden dolayı mesleğin sürdürülebilirliği çıraklara bağlıdır. Ustaların tamamı çırak bulamadıklarından mesleğin yakın gelecekte unutulacağını dile getirmektedirler. Eski kuşak ustaların yaşayan temsilcilerinden olan Azmi Usta, Bitlis’te bulunan belli başlı ustaların ölmesi durumunda mesleğin ele ayağa düşeceğini belirtmektedir. Söz konusu durumun gerçekleşmesi halinde büryancılığın meslek olma özelliğinin ortadan kaybolacağını söylemektedir. Çünkü o, bu ustaların arkasından gelecek ve yerini dolduracak kimselerin yetişmediğini düşünmektedir (KK.1). Nesim Usta da kendilerinin son nesil olduğunu dile getirmektedir. Meslek yaşamında 30 seneyi doldurduğunu belirten usta, yetiştirmeye çalıştığı Volkan ve Gökhan adlı çıraklarıyla mesleğin geleceğine katkı sunmaya çalışmaktadır. Kendilerinden sonra büryancılığın kültürel bir değer olmaktan çıkacağını ve ticari bir uğraş haline geleceğini söylemektedir. Olası tehlikelerin önüne geçmek için il halk eğitim merkezinde kursların açılması ve orada büryan ustalarının öğretici olarak mesleği anlatması gerektiğini önermektedir (KK.2).



Büryancılar, yöreden kişilerin mesleği artık tercih etmemesi ve çırak bulunamamasını geleneksel bağlamdan uzaklaşan usta- çırak geleneğine dayandırmaktadır. Ustalar kendilerinin uzun yıllar çıraklık yaptıklarını ve sıkıntılara sabrederek mesleği kavradıklarını dile getirmektedir. Büryancılar, günümüzde insanların sıkıntıya gelemediğini ve mesleği öğrenmek için fedakârlıktan kaçındıklarını söylemektedir. Büryancı Serkan Usta, kimsenin her gece uykusundan ferâgat edip büryana gelmek istemediğini belirtmektedir. Mesleğin zorluklarından bahsederken çalışma saatlerinden dolayı arkadaşlarının düğününe bile gidemediğini dile getirmektedir. Çırak bulamamasını ve çırağının olmamasını sözü edilen durumlara dayandırmaktadır (KK. 6).

| Adı             | Ustası                     | Çırakları  | Meslek Deneyimi | İşletme Adı              |
|-----------------|----------------------------|--|-----------------|--------------------------|
| Azmi Baydur     | İbrahim Baydur Nuri Baydur | İbrahim Baydur, Sadullah Gültekin, Naif Özalp, Mikail Eğri | 55 yıl          | Büryancı Azmi            |
| Nesim Ekin      | Muhittin Ekin              | Volkan- Gökhan   | 30 yıl          | Büryancı Muhittin        |
| Erhan Kaya      | Medeni Kaya                | -  | 17 yıl          | Canımsın Meltem Büryan   |
| Zennur Aslanhan | Azmi Baydur                | -  | 35 yıl          | Tarihi Bitlis Büryancısı |
| Serkan Özdemir  | Medeni Özdemir             | -  | 28 yıl          | Pınar Büryan             |
| Ergin Ekin      | Vahit Ekin                 | -  | 18 yıl          | Büryancı Vahit           |
| Nurettin Yaprak | Medeni Özdemir             | -  | 30 yıl          | Mermut Büryan            |

**Tablo 1:** Yörede bulunan Büryan Ustalarının mesleki bilgileri

Herhangi bir mesleği icrâ etmenin tek amacı maddi çıkar elde etmek değildir. Yapılan iş sonucunda kişi, paranın dışında statü, sosyal ortam ve yaşama getirdiği düzen gibi farklı ülkelere ulaşmayı hedefleyebilir (Karataş, 2017: 13). Bu bağlamda Bitlis ilinde geleneksel usullerle mesleğini icra eden büryancıların tek amacının maddi kazanım olmadığı görülmektedir. Kaynak kişilerden biri olan Azmi Usta da mesleğinde bulduğu anlamı şöyle anlatmaktadır:

“Bu mesleğin insanı tatmin ve mutlu eden bir yanı vardır. Büryan yedikten sonra misafir işyerinden çıkar. Benim yerim sürekli olarak işyerimin önüdür. Her müşteriye yemeğin tadını ve yapılan hizmeti sorarım. Aldığım cevaplar beni oldukça mutlu eder. Bu yaşa kadar beni hayata bağlayan da bunlardır. Memnun ayrılan müşterinin bana verdiği mutluluğun karşılığı parayla kesinlikle ölçülemez. Ustalarımın aldığım en önemli nasihat; müşterinin başınızın tacı olduğudur ve her müşteriye dükkânınıza değil evinize konuk ettiğiniz hassasiyetiyle davranmamızdır. İşte büryanı lezzetli kılan önemli bir diğer adım da budur” (KK.1).

Tandırından çıkarılıp müşteriye satılan büryan eti tartılmamaktadır. Sipariş alınan büryan eti, usta tarafından göz kararı servis tabağına bırakılmaktadır. Buradaki göz kararı ölçüsü de daha çok müşterinin lehine olacak şekilde belirlenmektedir. Büryancı Nesim Usta’da icrâ ettiği meslekten beklentisini ve mesleğe yüklediği anlamı şu şekilde açıklamaktadır:

“Geçmişe baktığımızda büryanın Bitlis’te ortaya çıktığı görülecektir. Bizler hep bu anlayış ve kültür içerisinde yetiştirildik. Aynı zamanda ustam olan babam, işlerin uğurlu ve bereketli gitmesi için sürekli olarak “doğru yolu tutun” derdi. Zira büryanı kesip tabaklara koyarken eliniz hep aynı ölçüde ve bol olsun demiştir. Bu anlayış bizim mesleğimizin genelinde vardır. Bitlis’te hiçbir büryancıda etin tartıldığını göremezsiniz. Kravatlı da, kravatsız da gelse bizim dükkânımızda aynı ilgiyi görür. Bu mesleğin hizmet anlayışında ayrımcılık yoktur” (KK. 2).

### **Büryanın Yapılışı**

Büryancılık çalışma saatleri açısından oldukça fedakârlık isteyen bir meslek konumundadır. Büryanı hazırlamak için gece saat 01:00’de işyerine gelinmesi gerekmektedir. Gece başlayan çalışma, akşam saat 18’de biter ve işyeri ancak bu saatten sonra kapatılabilmektedir. Bütün büryancıların dükkânları gece 1’den akşam 18’e kadar açıktır. İş yeri açıldığında ilk olarak ocak yakılmaktadır. Yörede yetiştirilen ve bir yaşını doldurmamış “hevür” adı verilen erkek keçiler büryanın ana unsurudur. Ana unsur olan bu erkek keçiler bir yaşını doldurmadan önce hadım edilmektedir. Çünkü büryan edilecek keçinin çiftleşmemesi gerekmektedir. Böylece hem etin kırmızılaşmasının hem de kartlaşmasının önüne geçilmektedir. İşte bütün bu olumsuzlukların önüne geçmek için keçi hadım edilerek çiftleşmesi engellenmektedir. Bu şekilde muhafaza edilen hayvanın eti daha lezzetli olmaktadır. Bu işlemler yapılırken geleneksel (halk) takvime dikkat edilmektedir.

Erkek keçinin eti, iç organlarının tamamı alınmış halde iş yerine getirilmektedir. Et yıkanıp 1 saat boyunca leğenlerde bekletilmekte ve bu bekletme sürecinde etin bütün kanları kendiliğinden temizlenmektedir. Bu işlemde kesilip asılmış hayvanın altına konan leğendeki kan 5- 6 defa değiştirilmektedir. Kanı çekilen etler tandıra indirilmek üzere hazırlanmaktadır. Tandırın altında su tağarları yer almaktadır. Bu tağarların (kova) bakırdan yapılması gerekmektedir. Bunun içerisine belli bir miktarda su konulmaktadır. İçerisinde köz ateşin olduğu tandıra etler bırakılmaktadır. Tandırda bulunan ve “Külve” adı verilen havalandırmanın ağzı kapatılmaktadır. Külve kapatıldıktan sonra su kaynamaya başlamaktadır. Et, tandıra atılmadan önce sadece kaya tuzu ile terbiye edilmektedir. Kaya tuzundan başka herhangi bir şey kullanılmamaktadır. Kaya tuzuyla yıkanan etler, köprü yapıldıktan sonra tandırın zemininde bulunan kovalara temas etmeyecek şekilde asılmaktadır. Etler, asıldıktan sonra tandırın ağzı yöreye has kırmızı toprak ve suyla yoğrularak kapatılmaktadır. Tandırdaki yüksek sıcaklıktan kaynaklanan buhar ile et yaklaşık iki saat pişirilmeye bırakılmaktadır. Süre dolduktan sonra tandırın ağzı dua eşliğinde açılmaktadır.

Tandır açıldıktan sonra aşırı bir buharlaşmayla karşılaşmaktadır. Tandırın içindeki taşlar, buharı emici özelliğe sahiptir. Taşlar buharı emer, böylece sürekli olarak sıcak kalmış olur. Su da sıcaklığın etkisiyle buharlaşma sürecini devam ettirir. Akşam, son servise kadar bir sıcak, bir soğuk büryan ikram edilmeye devam edilmektedir. Büryan bittikten sonra kalan kemikler atılmaktadır. Pişen etten kalan et suyuyla avşor çorbası yapılmaktadır. Büryancılığın kendi içerisinde önemli normları vardır. Bu normlara göre büryan öğleden sonra en geç saat 15:00’e kadar servis edilir. Büryan belirtilen saatten sonra hiçbir ocakta bulundurulmaz. Mesleki norm olarak kabul edilebilecek bu durum günümüze kadar ulaşmıştır.

### **Büryanın Halk Takvimine Göre Yapılması**

Büryancılık faaliyetleri yakın dönemlere kadar halk takvimine bağlı olarak gerçekleştirilmiştir. Ticari kaygılardan dolayı bu takvime uyulmamaya başlanmıştır. Fakat hemen hemen tüm büryan ustaları kış aylarında yenilecek etin çok lezzetli olmadığını rahatlıkla dile getirmektedir. Büryancı Azmi, yakın zamana kadar büryancılık faaliyetlerine Haziran ayının ortalarında başladıklarını söylemektedir. Bitlis’in merkez mahallelerinden biri olan Tahşut’ta Gülyaz (kiraz) olgunlaşmaya başladığında büryan sezonu açılmaktadır. Halk arasında “*Gülyaz dalda Büryan tandırda*” denilerek büryan zamanı kutlanmaya başlanılmaktadır. Büryancılık açısından sezon bu dönemde başlamış olmaktadır (KK.1).

Büryancılık faaliyetlerinin sona erdiği sezon da yine halk takvimine bağlı olarak belirlenmiştir. Eski dönemlerden itibaren meşe ağacının yapraklarını dökmesiyle birlikte ocağa artık büryan atılmamaktadır. Bu dönem de yaklaşık olarak kasım ayının ortalarına denk gelmektedir (KK. 2). Fakat yine aynı ticari kaygılardan dolayı geleneksel olarak yürütülen takvim terk edilmeye başlanmıştır. Zira bahsedilen zamanlar dışında kalan ya da kışın yenilen büryanın pek tadı yoktur. Örneğin haziran, temmuz, ağustos ve eylülde yediğiniz büryanla kış aylarında yediğiniz büryan arasında lezzet açısından büyük bir fark bulunmaktadır (KK. 2).

Büryanın sezonu bir bakıma yapılan işin değerini de arttırmaktadır. Büryan yemek için bekleyen insanlar kış aylarının geçmesini ve kirazların olgunlaşmasını beklemektedir. Bu durum insanların büryana olan hasretini de arttırmaktadır. Büryan sezonu dışında yörede döner veya sulu yemek işi yapılmaktadır (KK. 5). Nesim Usta, yörede yapılan büryancılığın farklı yönlerine dikkat çekmektedir. Ona göre şehrin sahip olduğu tarihsel ve kültürel doku çok önemlidir. Burada yapılan büryandan alınan tat başka hiçbir yerde bulunmamaktadır. Çünkü büryanı mesleki kurallar içerisinde yerine getiren son temsilciler bu yörede yaşamakta ve mesleği sürdürmektedir. Nesim Usta, son kuşak esnafın mesleği bırakması durumunda geleneksel büryancılığın sonunun geleceğini dile getirmektedir. Nitekim yavaş yavaş mesleki normlar ve etik değerler unutulup artık büryancılık ticari kaygılarla yürütülmeye başlanmıştır. İnsanlar daha fazla para kazanmak için mesleği farklılaştırmıştır. Meslek böylece kültürel olmaktan uzaklaşmaktadır (KK. 2).

### **Dua/ Adak/ Kurban**

Büryan aynı zamanda adak ve kurban maksadıyla da kullanılan bir yemektir. Büryan mevsimi açılmadan önce çocuk esirgeme kurumlarına, vakıflara, Kuran kurslarına ve maddi durumu kötü olan kişilere büryan yapılarak dağıtılmaktadır. Bu eylem sezon boyunca yapılacak büryancılık faaliyetine sunulan adaktır. Yerine getirilen adaklar ile işyerine bolluk, bereket geleceğine ve olası iş kazalarının önüne geçileceğine inanılmaktadır. Adak maksadıyla hazırlanan bu büryandan ticari amaçlı kimseye verilmemekte ve yedirilmemektedir (KK.1). Ülkenin farklı şehirlerinde yaşayan Bitlisliler adak veya kurbanlarını bazen büryan üzerinden yerine getirmektedir. Büryancı Zennur Usta: “İstanbul’dan bir müşterimiz arayarak adağının kesilmesini ve 6 adet hayvanı büryan ederek Tatvan ilçesinde bulunan öğrenci yurduna verilmesini istedi. Bizler de böylesi işlere katkı sağlamak için kar payını almıyoruz.” (KK. 7). Ayrıca adak/kurban düşüncesiyle bazı ustalar çevrelerinde belirledikleri engelli ve yoksul insanlara günlük büryan etinden pay vermektedir. Büryan ustaları çocuklarına yedirmedikleri yemeği müşterilerine asla vermediklerini söylemektedir. İşyerinde çalışırken yaratıcının rızasını kazanmak ustaların öncelikli hedefidir. Bu doğrultuda yapılan adak ve kurbanların yanı sıra işe dualarla başlanmaya ehemmiyet gösterilmektedir. Gece saatlerinde işyerinin kapısı “Ya Allah Ya Bismillah”, “Ya Allah Ya Bismillah, Halil İbrahim’in bereketi olsun” veya “Hayırlı bir rızık teslim et” (KK. 6, KK.7) denilerek açılmaktadır. Ustalar, işyeri açılırken dua edilmediğinde işlerin zorlaşacağına ve bereketin kendilerine uğramayacağına inanmaktadır (KK. 3). Büryan tandıra atılırken salavat ve besmele getirilmektedir. Ayrıca bolluk ve bereket getirmesi amacıyla üç Kulhü bir Elham okunmaktadır. Büryan ocaktan çıkarılırken yine besmele çekilmektedir (KK.1).

Bazı ustalar da mesleği kendilerine öğreten ustalarının hayrını devam ettirmek için adak vermeye çalışmaktadır. Ustasının bıraktığı miras sayesinde evine ekmek götürdüğünü düşünen büryancılar yoksullara günlük pişirdikleri etten pay vermektedir. Büryancılar böylece ustalarının hayır defterini, meslek hayatları devam ettikçe açık tutmaya çalıştıklarını söylemektedir (KK. 6). Büryan, tandırdan çıkarıldığında bıçak atılmadan önce besmele çekilmektedir. İlk gelen müşteri yemeğini yiyip çıktıktan sonra “siftah senden bereketi Allah’tan” denilmektedir. Bazı durumlarda ilk gelen müşteriden alınan para, işyerinin eşliğine bırakılmaktadır. Gün sonunda “bugün de rızığımız çıktı” diyerek dükkân kapatılmaktadır (KK. 7, KK. 6).

### **Mesleğe Ait Terimler**

Mesleğe ait terimler, resmi olmayan adlar ve jargonlardan oluşan bir meslek dili, meslek kültürünü tanımlamada oldukça avantajlıdır (McCarl, 2021: 624). Bu bağlamda büryancılık mesleği içerisinde de gelişen bir meslek dilinden bahsetmek mümkündür. Mesleğe has terim ve nesnelere yalnızca bu işle uğraşan kişiler tarafından bilinmektedir. Bu terimler büryancıların kendilerine has kültürel yapısında yansıtıcı düzeydedir.

**Şerah:** Büryan etinin yağ kısmıdır. Bu yağ müşterinin talebi doğrultusunda et ile birlikte ikram edilir. Ustaların önemli tavsiyelerinin başında eti, şerah ile yemek gelir. Şerah terimi ustalar ve meslekle uğraşan kişiler tarafından kullanılan bir terimdir.

**Hevür:** Ustaların büryanda kullandığı bir yaşımı doldurmamış erkek keçiye meslek içerisinde verilen isimdir. Hadım edilerek çiftleşmesi engellenir.

**Avşor:** Büryandan kalan et suyu ile hazırlanan çorbadır. İçerisinde küçük et parçaları da bulunmaktadır. Çorbanın servisi, mesleğin kuralları ölçüsünde yapılmaktadır ve bu servis sabah saat 05:00'te başlar. Bu süreden 4 saat sonra avşor çorbasının servisi tamamlanır. Belirtilen saatler dışında yörede avşor servisi yapılması olanaksızdır.

**Külve:** Tandırda havalandırmayı sağlayan alete verilen isimdir. Bu alet yardımıyla tandırın içerisindeki hava tahliye edilir. Pişirme süresince terziden alınan bez parçasıyla buranın ağzı kapalı tutulur.

**Tağar:** Tandırın tabanına bırakılan su kovasıdır. Bu kova bakırdan yapılmaktadır. Hem dayanıklılığından hem de ete vermiş olduğu lezzetten ötürü bakır kova tercih edilmektedir. Bakırda pişen yemek ve bakırın içinde kaynayan et suyunun lezzeti oldukça fazladır. Tağarlar 2 adet olmak zorundadır.

**Şiş veya kanca:** Büryanın tandıra indirilmeden önce asıldığı demirden yapılmış olan ve pişirme süresince tutan demire verilen isimdir.

**Bağlama:** Daha çok çelikten yapılan ve büryan edilen hayvanın etrafına sarılarak pişirme esnasında etin tandıra düşmesini engelleyen ince teldir. Bazı büryancılardan sığağa karşı dayanıklı kalın ipler de kullandığı görülmüştür.

**Köprü:** Tandırın üzerinde yer alan ve bir ucundan diğer ucuna doğru uzatılan uzun ince demirdir. Kancalar bu demire takılarak et, tandırdan aşağıya doğru sarkıtılır.

**Çeper:** Büryan etini pişirmek için kullanılan ağaç veya odunlara meslek içerisinde verilen isimdir. Daha çok ince meşe ve kavak dallarından oluşmaktadır. Tandırın ilk seferde tavını alıp ısınması için 30 bağ yani 1 part çeperin yakılması gerekir. Bu çeper de kavağın veya meşe ağacının dallarından oluşmak zorundadır.

### Sonuç

Doğayla geliştirdiği ilişki neticesinde üretim faaliyetlerine girişen bireyin kendine özellik kazandırması içerisine girdiği kültürel etkinliklerle mümkün olmuştur. Temel ihtiyacı olan bir eylemi, kültürel değerleriyle dönüşüme sokarak farklı olguların ortaya çıkmasını sağlayan insanlık, varlık alanını genişletmiştir. Coğrafyaya göre farklılıklar gösteren besin maddeleri bireylerin yaşam alışkanlıkları ölçüsünde çeşitli pişirme ve işleme süreçlerine tabi tutulmuştur. Böylelikle yeme alışkanlıklarıyla alakalı yeni alanlar da ortaya çıkmıştır. Bu alanlardan biri de mesleklerdir. Büryancılık da sözü edilen mesleklerdendir. Geçmiş eskilere dayanan büryancılık, usta-çırak ilişkisi dâhilinde kendini günümüze kadar ulaştırmıştır. Yöre insanının kültürel değerlerinden yansımalar taşıyan meslek, geleneksel bağlamını sözlü kültür ürünleri üzerinden korumaktadır. Sözlü kültür ortamında belirlenen normlarla işleyişini sürdüren mesleğin pir olarak kabul ettiği kişiler çobanlardır. Bununla birlikte büryancılığın meslek folkloru açısından zengin değerlere sahip olduğu da görülmektedir. Zira mesleğin ortaya çıkışı halk arasında anlatılan efsanelere dayandırılmaktadır. Özellikle iş ortamında ustaların dillendirdikleri türkü, şiir, bilmece ve manilerin varlığı da söz konusu zenginliğin bir karşılığıdır.

Yakın zamana kadar halk takvimine bağlı olarak çalışma vakitlerini belirleyen büryancılardan karşı karşıya kaldıkları tehlikelerin başında ticari kaygılarla mesleğe olan yaklaşım gelmektedir. Zira büryan ustaları geleneksel anlamda işe başlama dönemi olarak Tahşut mahallesindeki kiraz çiçeklerinin açmasını kabul etmektedir. Büryan ustaları bitiş olarak ise meşe ağaçlarının yapraklarını dökmesini beklemektedir. Bunun yanında varlığını sürdüren mesleki normlarından biri de saat 15:00'ten sonra artık büryan satılmamasıdır. Bu mesleki norma esnafın günümüzde dahi sıkı sıkıya bağlı kalmaktadır. Bir diğer mesleki norm da büryan etinin satış öncesinde tartılmamasıdır. Bu aşamada usta müşterinin lehine olacak şekilde el kararıyla eti servise hazırlamaktadır. Bahsi edilen durumlar büryancılığın köklü geçmişi konusunda ipucu vermesi açısından oldukça önemlidir. Kendine özgü değerler üzerinde yükselerek geleceğe taşınan mesleğin dikkat edilmesi gereken yanı, sözlü kültür içerisindeki yeridir. İş esnasında çeşitli amaçlarla edilen dualar, bolluk ve bereketin devamlılığı için yerine getirilen adak ve kurbanlar ustaların bilincindeki canlılığını korumaktadır.

Büryancılık yörede bir bakıma kültürel bir kimlik konumundadır. Çünkü büryan yöre insanının kendini diğer bölgelerden ayırmak için kullandığı imge konumundadır. Bu düşüncenin karşılığını türkülerde, manilerde ve bilmecelelerde görmek mümkündür. Ayrıca büryan ustalarıyla yapılan görüşmelerde mesleğin sadece maddi beklentilerle yapılmadığı da tespit edilmiştir. Büryanın 2021 yılında Bitlis adına coğrafi tescil belgesi alması da sözü edilen kültürel aidiyetin bir sonucudur. İnsanların kültürel olarak kendilerini tanımladığı ve sözlü kültür ürünleriyle yaşam alanlarına kattığı mesleğin geleceğinin tehlikede olduğu, çalışma sırasında görülen olumsuz durumlardandır. Büryan ustaları değişen yaşam şartları ve anlayışından ötürü artık çırak bulunmadığına dikkat çekmektedir. Geleneksel bağlamda mesleği icra eden son temsilciler olarak kendilerini gören ustalar, sürecin böyle devam etmesi halinde mesleğin unutulup kaybolacağını dile getirmektedir. Büryan ustaları bu durumun önüne geçebilmek için halk eğitim merkezlerinde eğitim vererek çırak yetiştirmek istemektedir. Bunun dışında ticari kaygılarla mesleğe yönelen kişilere müdahale edilmesi ve mesleğin kültürel miras listesine kazandırılmasını da istemektedirler.

#### Ekler



Büryan Ustası Ergin Ekin



Büryan Ustası Nesim Ekin



Büryan Ustası Azmi Baydur



Büryan Ustası Nurettin Yaprak



Büryan Ustası Zennur Aslanhan



Büryan Ustası Erhan Kaya

### Kaynaklar

- ABALI, İ. (2014). “Meslek Folkloru Bağlamında Zeytincilik (Gözkaya Köyü/Aydın Örneği)”. *Ulakbilge*, C.2, S. 3, 115-139.
- AÇA, M. (2015). *Giresun ve Trabzon İlleri Balıkçılarının Meslek Folkloru*. Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- BEŞİRLİ, H.(2010). “Yemek, Kültür ve Kimlik”. *Milli Folklor*, 2010, Yıl 22, Sayı 87, S. 159- 169.
- BEŞİRLİ H.(2017).*Yemek Sosyolojisi*. Ankara: Phoenix Yayınları.
- ÇELEBİ, C. (1999). *Bitlis Vadideki Güzel Şehir*. Ankara: Betav Yayınları.
- EVLİYA ÇELEBİ (2001). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Bağdad - Basra - Bitlis - Diyarbakır İsfahan - Malatya - Mardin - Musul Tebriz – Van*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- FEDAKAR P. ve DERDİÇOK N. (2016). “Meslek Folkloru Bağlamında Kıyı Ege Kadın BalıkçıFolkloru”. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. C. 19, S. 36, 95 - 106.
- GAYBÎ, Ş. A. (2021). *Kaygusuz Abdâl Külliyyatı: (Hayatı- eserleri-metin-sözlük-kaynaklar)*. Hazırlayan: Abdurrahman Güzel. Ankara: Türk Dil Kurumu.
- GOODE, J. (2009). “Yemek”. (Çev.: Fatih Mormenekşe). *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar III*. Ankara: Geleneksel Yayıncılık. Sayfa: 375-381
- KARATAŞ, P. (2017). *İnsanlar İkiye Ayrılır: Meslek Folkloru Bağlamında Hekimlik*. Ankara: Grafiker Yayınları.
- YERASİMOS M. (2019). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi 'nde Yemek Kültürü*. İstanbul: Yapı KrediYayınları.
- MCCARL, R. (2021). “Mesleki Folklor”. *Folklor / Edebiyat*.Yıl (year) 27. Sayı (No) 106.
- TİYENŞAN, N. E. (2005). *Bitlis Folkloru ve Örnekleri*. Ankara: Bitlis Eğitim ve Tanıtma VakfıYayınları.
- TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ (2003). Bitlis Büryan Kebabı. No: 658-Mahreç İşareti. Tb., B.T.S.O.
- YOLCU, M. A. (2014). *Nevşehir Yöresinde Yaşayan Geleneksel Meslekler*. Ankara: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Yayınları.

### **Sözlü Kaynaklar**

- KK.1. Azmi Baydur, 1956, Büryan Ustası, ilkokul mezunu, Bitlis/Merkez.( Görüş tarihi: 23.11. 2021)  
KK.2 Nesim Ekin, 1970, Büryan Ustası, ilkokul mezunu, Bitlis/Merkez.(Görüş tarihi: 23.11. 2021)  
KK.3 Erhan Kaya, 1991, Büryan Ustası, Orta Okul Mezunu, Bitlis/Tatvan. (Görüş tarihi: 28.11. 2021)  
KK. 4. Ergin Ekin, 1988, Lise Mezunu, Büryan Ustası, Bitlis/ Merkez.(Görüş tarihi: 05.12. 2021)  
KK. 5. Nurettin Yaprak, 1974, Büryan Ustası, İlkokul Terk, Bitlis/Merkez. (Görüş tarihi: 07.11. 2021)  
KK.6. Serkan zdemir, 1980, Büryan Ustası, Okur- Yazar Değil, Bitlis/Merkez. (Görüş tarihi: 23.11.2021)  
K.K.7 Zennur Aslanhan, 1973, Büryan Ustası, Ortaokul Mezunu, Bitlis/Merkez. (Görüş tarihi: 17.12.2021)