



Önerilen atf: Çelik Yeşil, S., Akkuş, Ç. ve Yeşil, D. (2022). Bitlis Mutfağında Büryan: 1907'den Beri Büryancı Azmi'nin Yeri, *OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 24-34.

Araştırma Makalesi

BİTLİS MUTFAĞINDA BÜRYAN: 1907'DEN BERİ BÜRYANCI AZMI'NİN YERİ

Seher ÇELİK YEŞİL¹, Çetin AKKUŞ², Deniz YEŞİL³

ÖZ

Bitlis şehrinin yemek, kültür ve turizm potansiyeli yüksek olmasına rağmen yeterince tanıtılmaması, özellikle yemek kültürünün yeter sayıda ele alınmaması bu konulara ağırlık verilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Buradan hareketle şehrin en tanınmış yemeği olan ve geçmişi 17. yüzyıla kadar dayandığı ileri sürülen Bitlis büryanı çalışmanın konusunu oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında şehrin en eski büryancı olduğu ileri sürülen Büryancı Azmi'nin kurum tarihi aracılığıyla aktarılması çalışmanın amacını, böylesi bir incelemenin akademik düzeyde ele alınması Bitlis şehrinin gastronomi ve turizm noktasındaki potansiyelini açığa çıkarması bakımından çalışmanın önemini oluşturmaktadır. Araştırma yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile 7 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın verileri 29 Aralık 2021 ile 25 Şubat 2022 tarihleri arasında yüz yüze olarak toplanmıştır. Çalışmanın temel bulguları; 1907 yılında işletme hayatına başlayan Büryancı Azmi'nin açtığı yıllarda şehrin ve işletmenin nasıl bir yapıya sahip olduğu, bu işletmeyi ilk kimlerin açtığı, büryan kebabının rivayetinin ne olduğu, mevsimlik yapılan büryanın geçmişteki ve günümüzdeki satış miktarları arasındaki farkları, bölgenin et tercihinde nelere dikkat edildiği, büryanın özelliği ve nasıl hazırlandığı, Siirt ve Bitlis büryanı arasındaki farkların neler olduğu, tütün fabrikalarının kapanmasının Bitlis şehrinin nasıl etkilediği ve işletmeyi 115 yıl ayakta tutan sırrın ve sebatın neler olduğudur. Sonuç olarak; bir asrı aşkın süredir işletme hayatına devam eden Büryancı Azmi, Bitlis şehrinin tarihine, kültürüne ve gastronomisine çok önemli bir katkı sağlamıştır.

Anahtar Kelimeler: Kurum Tarihi, Restoran Tarihi, Büryan, Büryancı Azmi'nin Yeri, Bitlis.

BÜRYAN IN BITLIS CUISINE: THE PLACE OF BÜRYANCI AZMI SINCE 1907

ABSTRACT

Although the city of Bitlis has a high potential for food, culture, and tourism, the fact that it is not promoted enough and especially the food culture is not sufficiently addressed reveals that these issues should be emphasized. From this point of view, Bitlis buryani, which is the most well-known dish of the city, and which is claimed to date back to the 17th century, is the subject of the study. Within the scope of the research, the study aims to convey Büryancı Azmi, who is claimed to be the oldest believer in the city, through the history of the institution. The research was carried out with 7 participants using the semi-structured interview technique. The data of the study were collected face to face between 29 December 2021 and 25 February 2022. The main findings of the study; Büryancı Azmi, who started his business life in 1907, what kind of structure the city and business had in the years when it was opened, who first opened this business, what is the rumor of büryan kebab, the differences between the past and present sales amounts of seasonal büryan, what attention was paid to the meat preference of the region, The characteristics of buryan and how it is prepared, what are the differences between Siirt and Bitlis buryan, how the closure of tobacco factories affected the city of Bitlis, and what is the secret and persistence that has kept the business alive for 115 years. As a result, Büryancı Azmi, who has been in business for more than a century, has made a very important contribution to the history, culture, and gastronomy of the city of Bitlis.

Keywords: History of the Institution, Restaurant History, Büryan, Büryancı Azmi's Place, Bitlis.

Makale Geliş Tarihi: 10.04.2022

Birinci Düzeltme: 20.06.2022

İkinci Düzeltme: 24.06.2022

Kabul Tarihi: 26.06.2022

¹ Doktora Öğrencisi, Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ABD, celikseher381@gmail.com, ORCID: 0000-0001-7698-9343.

² Doç. Dr., Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, cakkus@kastamonu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-6539-726X.

³ Öğr. Gör., Bitlis Eren Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, dyesil@beu.edu.tr, ORCID: 0000-0003-1583-8976.

GİRİŞ

Kurum tarihleri; tarihleri yazılan kurumun tanıtılmasının yanı sıra, o kurumun işlevi bakımından sosyal, iktisadi, kültürel, askeri, siyasi ve benzeri açıdan bir ulusun kat ettiği yolu gösterdiği gibi devletin inşa ve gelişiminin somut bir biçimde ortaya çıkmasına katkı sağlar. Ayrıca kurum tarihlerinin toplumun; tarihlerini tanıması, öğrenmesi, ilgi ve alaka duyması bakımından olduğu kadar ulusal bilinç ve ortak kültürel değerlerin benimsenmesi açısından da bir çeşit katalizör etki yapacağı açıktır. Görüldüğü gibi, bir kurumun tarihini incelemek aynı zamanda o kurumun geçirmiş olduğu evreler ile birlikte, içinde bulunduğu toplumun ve ülkenin de gelişim sürecini incelemektir (Tekin, 2008: 333). Kurum tarihi, tarih biliminin alt dalı olması sebebiyle onunla aynı sorulara yanıt aramaktadır. Nasıl ki tarih bilimi birinci el kaynaklardan yararlanıp araştırmak istediği konuya ışık tutuyorsa, kurum tarihi araştırması da, öncelikli olarak birincil kaynaklar yardımıyla, araştırılacak kurumun geçmişine ışık tutmaktadır (Güldemir ve Bayrakçı 2014; Uzun, 2006).

Yerelde herhangi turistik bir yapının (restoran, cami, firma, otel vb.) kuruluşu ve işlevi itibarıyla araştırmalar yoluyla günümüze aktarılmış olması bölgenin turizm çeşitliliğine fayda sağlamaktadır. Böylesi yapıların sonraki dönemlere aktarılması adına kurum tarihi çalışmalarından yararlanılmaktadır. Burada araştırmacının doğrudan birinci el kaynak ile çalışması ve elde ettiği dokümanları derleyerek araştırma yapması kurum tarihini ön plana çıkarmaktadır. Türkiye coğrafyasında yapılan turizm temelli kurum tarihi çalışmalarının başlıca konularını otel (Yetgin ve Yılmaz, 2014; Yetgin ve Yılmaz, 2015; Turan, Özdemir Güzel ve Baş, 2016), firma (Metin ve Tören, 2014) ve bölgesel ürün (Güldemir ve Bayrakçı, 2014; Çelik, 2019) kategorilerinin oluşturduğu görülmektedir. Yapılan kurum tarihi çalışmaları tarih, turizm ve gastronomi alanlarına fayda sağlamaktadır. Kurum tarihi çalışmalarının destinasyona sunduğu artılar yanında çalışma bölgelerinin genişletilmesiyle bu alandaki eksikliğe cevap oluşturması beklenmektedir.

Her bir şehrin kendine özgü yemek kültürü bulunmaktadır. Özellikle Doğu Anadolu bölgesi bu anlamda oldukça çeşitli yemeklere sahip olup, bunlar gün yüzüne çıkartılmayı beklemektedir. Bitlis kentinin yemek ve kültür alanında geniş bir havuza sahip olduğu fakat incelemeler sonrası akademik düzeyde araştırılmadığı gözlemlenmiştir. Bu doğrultuda şehre katkı sunması amacıyla şehrin en tanınmış yemeği olan büryan kebabı kurum tarihinden yararlanılarak araştırılmıştır. Sade etin

tandırda saatlerce pişmesiyle elde edilen ve Farsça *Biryân* kelimesinden türeyen bu yemek kavrulmak, yanmak anlamına gelmektedir (Ayverdi, 2020: 446). Şehrin turizm ve gastronomi alanlarına yaygın etkisi olan bu ürün, birtakım restoranlar tarafından yapılmaktadır. Bölgenin yemek kültürünün incelenip, şehrin en tanınmış yemeği olan ve 17. yüzyıla kadar dayandığı ileri sürülen Bitlis büryanını araştırmak çalışmanın konusunu oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında şehrin en eski büryancısı olduğu ileri sürülen Büryançı Azmi'nin kurum tarihi aracılığıyla aktarılması çalışmanın amacını, böylesi bir incelemenin akademik düzeyde ele alınması Bitlis şehrinin gastronomi ve turizm noktasındaki potansiyelini açığa çıkarması bakımından çalışmanın önemini oluşturmaktadır. Çalışma doğrultusunda cevap bulması istenilen birtakım sorular ise aşağıda yer almaktadır.

- 1- Bitlis şehrinde yapılmakta olan büryan kebabının tarihsel geçmişi kaçınıcı yüzyıla kadar uzanmaktadır?
- 2- Büryan kebabının efsanesi, yapılışı ve şehir için önemi nedir?

Bu ürünün devamlılığının sağlanması ve literatüre aktarılması amacıyla öncelikle bölgenin en eski büryan restoranı belirlenmiş, devamında da yapılandırılmış görüşme tekniğiyle işletme paydaşları ile yapılan görüşmeler kayıt altına alınmıştır. Görüşme sonrası belirlenen temalar çerçevesinde de kurumun tarihçesi aktarılmaya çalışılmıştır.

YÖNTEM

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Doğu Anadolu bölgesi yemek ve kültür noktasında çok geniş bir yapıya sahiptir. Bu noktada akademik çalışmalar olmasına rağmen henüz aydınlatılmamış alanlar da mevcuttur. Bu alanlardan birisi olan Bitlis şehrinin yemek, kültür ve turizm potansiyeli yüksek olmasına rağmen akademik düzeyde yeterince ele alınmaması bu konulara ağırlık verilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Buradan hareketle bölgenin yemek kültürünün incelenip, şehrin en tanınmış yemeği olan ve 17. yüzyıla kadar dayandığı ileri sürülen Bitlis büryanını araştırmak çalışmanın konusunu oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında şehrin en eski büryancısı olduğu ileri sürülen Büryançı Azmi'nin kurum tarihi aracılığıyla aktarılması çalışmanın amacını, böylesi bir incelemenin akademik düzeyde ele alınması Bitlis şehrinin gastronomi ve turizm noktasındaki potansiyelini açığa çıkarması bakımından çalışmanın önemini oluşturmaktadır.

Veri Toplama Yöntemi

Hazırlanan bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden yararlanılmış ve yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile doküman analizi tercih edilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde görüşme öncesinde, katılımcıya rehberlik edecek görüşme sorularının ya da konu başlıklarının yer aldığı görüşme formu hazırlanmaktadır. Hazırlanan görüşme formu, yanıtlanması istenilen bütün konuları kapsayan geniş bir liste biçimindedir. Görüşmeci, görüşme formunda yer alan soruları sorabilir, bununla birlikte ayrıntılı bilgi toplamak amacıyla ek sorular da geliştirebilir. Doküman analizin de ise konu kapsamında yardımcı olabilecek yazılı, görsel ve işitsel malzemelerin çözümlenmesi esas alınmaktadır. Bu yöntem diğer veri toplama tekniklerine yardımcı bir yöntem olarak tercih edilmesi yanında doğrudan veri toplama yöntemi olarak da kullanılmaktadır (Şimşek, 2018: 142-151).

Araştırmanın örneklemini Bitlis merkezde yer alan Büryançı Azmi Restoranın sahipleri, çalışanları ve müşterileri oluşturmaktadır. Çalışmanın uygulanabilmesi için gerekli olan etik kurul izni alınmış (Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulu, Karar Tarihi: 07.04.2022 Karar Sayısı: E.2073) ve araştırma verileri 29 Aralık 2021 ile 25 Şubat 2022 tarihleri arasında yüz yüze olarak ortalama 15 dakika süren yedi görüşmede toplanmıştır.

Verilerin Analizi

Araştırma doğrultusunda elde edilen veriler betimsel analiz çerçevesinde aktarılmıştır. Bu analiz kapsamında veriler, kurum tarihini yansıtmak amacıyla belirli temalara ayrılmış ve elde edilen bulgular yorumlanmıştır. Araştırması yapılan bu çalışmanın sınırlılığını ise doküman analizi yapılan kaynakların yeterli sayıda olmaması oluşturmaktadır.

BULGULAR

20. yüzyılda Muş sancağına bağlı bir kaza olan Bitlis, hanlar, hamamlar, camiler, köprüler, el sanatları gibi yapılarıyla dikkat çeken, aynı zamanda yazarların muhteşem Bitlis diye tanımladıkları bir konuma sahiptir. Diğer yandan 20. yüzyıl Bitlis'inde pamuk bezleri, tütün, halı ve boyahane gibi birtakım üretim yerleri de mevcuttur (Tuncel, 1992: 227; Alay, 2018). Fakat I. Dünya Savaşının getirdiği tahribat, Bitlis şehrinde çıkan bir takım komitacılık faaliyetleri, Ermeni katliamları, iş sahalarının kapatılması ve göçler şehrin canlılığını kaybetmesine ve dolayısıyla kentin nüfusunun da azalmasına sebep olmuştur. 1935 yılında il statüsüne kavuşan (Türkiye Cumhuriyeti İçişleri Bakanlığı, 2018) ve birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Bitlis, turizm

potansiyeli bakımından güçlü bir şehirdir. Bölgede mevcut olan mimari yapılar ve yerel işletmeler ise turizm çeşitliliğine katkı sağlamakta, diğer yandan bölgenin bilinirliği geniş çapta olmadığından yeterince rağbet görmemektedir. Yemek kültürü bakımından da zengin olan bu şehrin gastronomi ve turizme katkı sunacağı düşünüldüğünden bölgenin en ünlü yemeği olan büryan kebabı araştırmanın konusunu oluşturmaktadır. Büryan kebabı şehrin belirli noktalarında yer alan restoranlar vasıtasıyla tüketilmekte ve bunlar içerisinde Bitlis'in en eski büryancısı olduğu bilinen *Büryançı Azmi* ise 1907 yılında üretim hayatına başlamış bir işletmedir.

Büryançı Azmi'nin 1907 yılında açıldığı dönem üretimin ve emeğin yoğun olarak yaşandığı devirlere denk gelmektedir. Bölgenin ekonomisinde önemli bir yere sahip olan ve inşa tarihi 1883 yılına dayanan Bitlis üretim atölyeleri fabrikaların çıkış noktasını oluşturmaktadır. 1925 yılının sonlarına doğru bölgede üretilen tütünün elle işlenmeye başlandığı ve satışının gerçekleştiği görülmektedir. Bazı atölyeler ise 1929 yılında makineleşme ile üretimlerine devam etmiştir. Bitlis tütün atölyesi 1938 yılında iş kanunu kapsamına alınarak 1940 yılında da Tekel Tütün Fabrikası olarak üretimine başlamıştır. Atölye ile başlayıp fabrika ile büyüyen ve şehir ekonomisine 1925 yılında yıllık 4 ton, 1939 yılında yıllık 213 ton, 1950 yılında ise yıllık 307 ton ürünün getirisi sağlanmıştır (Yurtoğlu, 2018: 104-105). Şehir merkezinde yaşanan bu ekonomik akış yeme içme yerlerinin de talebini artırmıştır.



Resim 1: Büryançı Azmi'nin Mevcut Yeri
Kaynak: <http://wikimapia.org/32379633/tr/Bitlis-%C5%9Eerefiye-Camii>

Bir zamanlar şehrin en işlek yeri olan Bitlis merkez, yoğun nüfus ve ticaret noktası olarak adlandırılmaktadır. O dönemde et tüketimi yoğun olduğu için Bitlis Büryan dükkanlarının en eskisi de Nuri Bey tarafından sağlanmaktadır. 1890'lı yıllarda doğduğu düşünülen Nuri Bey çocukluk döneminde

bu işi ailesinden öğrenmeye başlamış, 1907 yılında ise ticari olarak meslek hayatını sürdürmüştür. Nuri Bey'in 1914 doğumlu oğlu olan İbrahim Bey'de babasının yanında çocuk yaşta çalışmaya başlamış ve 20-21 yaşlarında ustalığı eline almıştır. İbrahim Bey döneminde halkın dilinde *Aşçı İbo'nun Yeri* olarak bilenen mekan oğlu Azmi Bey ile *Büryançı Azmi*'ye dönüşmüştür. İbrahim Bey'in en küçük oğlu olan ve 1958 doğumlu olan Azmi Bey babası İbrahim Bey ile çok fazla vakit geçirememiş, İbrahim Bey 1965 yılında vefat etmiştir. Azmi Bey'in ustalığa gelmesine kadarki süreçte ise dükkanın idaresi abileri tarafından sağlanmıştır. 21-22 yaşlarında idareyi eline alan Azmi Bey günümüze kadar işletmeyi tek oğlu olan ve dedesinin ismini taşıyan İbrahim Bey ile birlikte yürütmektedir.

Bitlis merkezde yaklaşık bir yıldır uygulanan yenileme faaliyetleri hemen hemen bütün esnaf işletmelerini etkileyerek mevcut dükkanların yıkılması sonucunu beraberinde getirmiştir. Yıkılan dükkanlar içerisinde yer alan ve Eski Balıkçılar Sokak diye adlandırılan yerde yaklaşık 115 yıllık bir geçmişe sahip olan Büryançı Azmi de bu mağduriyeti yaşamış ve yeni bir yer bulma arayışına girmiştir. Altı aylık bir kapanma sonrası şuan mevcut adresi olan Aras Altı Caddesi No: 22 Eski Şerefiye Külliyesi'nde, 17 Ocak 2022 tarihinden itibaren hizmet vermeye başlamıştır.



Resim 2: Büryan Yemeği
Fotoğraf: Seher Çelik Yeşil

Evliya Çelebi'nin Seyahatname'de Bitlis bölgesi için büryan kebabını sıkça dile getirmesi bu yemeğin tarihsel geçmişine ve önemine ışık tutmaktadır (Çelebi, 2010: 156, 349, 394, 478). Rivayete göre IV. Murat Revan Seferi için Bitlis bölgesinden geçerken önüne gelen bir çobandan ordusu ve kendisi için yemek talebinde bulunur. Çoban elinde et ve süt olduğunu belirtir ve hayvanlarından birini keser ve tuzlar. Kazdığı çukurun içine önce topladığı dalları atar ve yakar, daha sonra sıcak olan kuyunun içine su dolu bir kap bırakır ve ardından tuzladığı hayvanı bu

çukura bırakır. Hava almaması için de çukurun ağzını çamurla kapatır. Pişen eti padişaha sununca padişah çok beğenir "*büryan gibi pişmiş*" der. O günden sonra sürekli yapıldığı rivayet edilir (Zeydanlıoğlu, 2019). Bir diğer rivayet ise Azmi Bey tarafından şöyle aktarılmıştır: "*Anlatılan rivayetlerde de Rahva Ovası'nda bir çobanın, tabii o zamanın ansiklopedik bilgileri söyleniyor bize, bir çobana bu etin neresidir diye sorar yoldan geçen padişah, vezirlerine yemek vermek için, etin büryanıdır der çoban. Büryan dediğimizde etin, 2 şakak arasındaki göğüs kısmına verilen isimdir. Yani hayvanı ikiye bölüyorsunuz ya ikiye böldüğünüz zaman şu aradaki olan sineler var ya sinelere verilen addır. Bizdeki adı döştür. Ama sizdeki sine(göğüs) diye geçer. Çoban da o günlerde Büryan diye geçmiş(söylemiş). Ondan sonra bugünkü tarihimize kadar gelmiş.*" Dîvânü Lugâti't-Türk'te ise *küriledi* olarak belirtilen kelime "*ol kuzu küriledi = o, kuzu kızarttı (yerde bir çukur açarak kuzuyu kebab etti)*" olarak Kâşgarlı Mahmud tarafından açıklanmıştır. Böylesi bir bulgu ise bu yemeğin 11. yüzyıla kadar dayandığını göstermektedir (Mahmud, 2018: 444).

Ekonomik nedenler bir yana, bölgenin coğrafi şartları da işletmenin mevkisinde bir diğer etken olarak karşımıza çıkmaktadır. Yoğun kar yağışı dağlarla çevrili olan şehrin tamamını kaplamakta ve bir noktaya yerleşimi gerekli kılmaktadır. Azmi Bey şehir merkezinde yer alan bu işletmenin kuruluş yıllarındaki görüntüsü hakkında şunları aktarmaktadır: "*Buranın çok kalabalık bir nüfusu vardı. Eski bir yapıda köhnelenmiş bir alan düşünün. Yani her taraf simsiyah (Dükkanın içi). Sadece onun üzerine badana yapılır. Badana dediğimiz şey de kireçten yapılan bir şey. Tabii tandır bir iki sefer yandığı zaman yine kendi haline döner. Ama hiç böyle modern olmayan ama temizliklerine çok dikkat eden ve o zaman bile semaverlerde sıcak suyla ellerini yıkayan yerler vardı. Ne oldu o dükkânlara, çok eski dükkânlardı. Cam falan yoktu. Kaldırılıp çıkartılan kapılar vardı, bir köşeye bırakılırdı akşam tekrar kapatılırdı.*"

O yıllarda işletmede yer alan usta aynı zamanda mekanın isminin belirlenmesinde de etkili olmaktadır. Üçüncü kuşaktan olan ve 20'li yaşlarda idareyi eline alan Azmi Bey babasından itibaren olan bu isim sürecini şöyle aktarmaktadır: "*Aşçı İbo'nun yeri diye geçirdi. Ondan sonra İbrahim falan da kalktı onun nesli de tükendi. Yani anlatacak nesillerin de hepsi öldü. Sonradan Büryançı Azmi diye insanlar arasında söylem başladı ve bu süre içerisinde de hakikaten çok yabancı nitelikli kardeşlerimiz gelip gittiler. Onların da ağız tadına hitap ettiğiniz için. Ben hakikaten emek verdim. Azmi Usta Azmi Usta derken öyle yerleşti öyle kaldı.*"



Resim 3: Azmi Bey Büryan Başında

Kaynak: <https://www.instagram.com/p/BQP4LM3Bulq/>

Kuruluş yıllarında Bitlis'in merkezinde yer alan restoran, üretimin yoğunlukta olduğu aynı zamanda en işlek yerlerin birleştiği bir noktada faaliyet göstermiştir. Var olan ticaret ve fabrika eksenli ekonomik döngü yiyecek içecek işletmelerini de pozitif yönde etkilemekte diğer yandan mevsimsel olarak üretimlerine devam edebilmektedirler. Azmi Bey 20. yy'ın sonuna kadarki bu işleyiş sürecinden ve fabrikaların öneminden şöyle bahsetmektedir: "İşlerde özellikle güz mevsimi dediğimiz Eylül Ekim Kasım ayları arasında büyük bir kaynama olurdu, niye olurdu dışarıdan büyük çapta tüccar alırdı. Neye gelirlerdi balına gelirlerdi, yağına gelirlerdi, yününe gelirlerdi, cevizine gelirlerdi. Yani buradan bir sezon boyu belki 200 300 400 kamyon dışarıya ceviz ihraç ederlerdi. Bal keza öyle, yün keza öyle. En önemli işi yaptığımız dönem Eylül Ekim Kasım. Kasım'ın 20'sinden sonra kar düştükten sonra lokantalar kapanıyordu. 6 ay kapalı kalırdı. 6 aydan sonra da Mart ayında kömür ateşinden döner yapardık, ocaklarımız vardı. Kömürde döner yapardık. Bir de Avşor çorbası yapardık. Onunla idare ederdik. 2 ay sonra da Haziran ayında da tekrar büryana geçerdik. Avşor sabah 5 de başlar en geç saat 8 de biter. Onun da çok büyük talebi olurdu. Hep aynı yerdedik Balıkçılar Sokağı denilen yerde. Ben babam dedem hepimiz aynı yerden çıkmayız oradaki tandırımızın 120 yıllık olduğunu biliyoruz. Sonradan orası yıkıldı. Kışın da orada kadayıf dökerlerdi. Şimdi o bile yok. Tel kadayıf dökerlerdi. Ben 14-15 tane sattığım günü biliyorum, 14-15 hayvandan bahsediyorum. Şimdi bir tane 1,5 tane satamıyorlar. Yazın en yoğun olduğumuz dönemde bile 5-6'yı anca görebiliyoruz. Ama ben 12-13 gövdeyi onu da nasıl bir yerde satardık biliyor musunuz, 30 tane sandalye 10 tane masanın olduğu yerde satardık. Karınca gibi hiç kimse oturmaz. Yiyen kalkardı. Şimdi 200 kişilik bir yemek salonumuz var

ama buna rağmen günde 4 tane 5 tane hayvanı tüketemiyoruz. Fabrikalarımız vardı köylerin hepsi hayvancılığı ile ceviziyle tütününüyle balıyla pekmeziyle peyniriyle. Zaten tütün fabrikası burada başlı başına şeydi, Türkiye'nin neresinde kapatılırsa kapatılsın Bitlis'te tütün fabrikasının kapatılması gerekmiyordu. Çünkü 60-70 bin tane insan bu sektörden ekme yiyen vardı. Tütününüyle meşhur zaten Virginia tütününe en yakın tütünlerden bir tanesi Bitlis tütünüydü."

Coğrafi konum, ırksal deneyim, aile yaşantısı, gelir durumu, inanç ve lezzet faktörleri yeme-içme alışkanlığı üzerinde etkili olmaktadır (Kibar, Mikail ve Yılmaz, 2019: 721). Bitlis bölgesinde vazgeçilmez olan et tüketimi de, bu faktörlere bağlı olarak, büryanın yoğun bir biçimde tercih edilmesinde etkili olmaktadır. Azmi Bey'in "doğadaki hayvanın yediği otlarla alakalıdır. Dediğimiz o dağ kavağı cılo derler ona, cılo nedir dağ kavağının böyle daha kalın olanıdır. Meşe aslında dediğimiz. Keçiye de bakın hep gider böyle zinar (tehlikeli kıyı alanlar) yerlerde gezer ve eti çok lezzetlidir. Olduk olası eti çok severiz. Doğu Anadolu'da Bitlis kadar hiçbir yerde bu kadar et tüketilmez. Bir de uzun yıllardır sebze üretimi yok daha yeni yeni sebze üretimi başladı. Bir de iklimden dolayı çünkü burada biz iki ay üretim yapabiliyoruz. Topraktan iki ay mahsul bulabiliyorsunuz, iki ay içerisinde alabileceğiniz maksimum burayı ne kadar doyurabilir. Ama hayvana sonuçta ahırda da bakabiliyorsunuz. 100 tane hayvanı ahırda besleyip kış aylarında tüketmek daha mantıklı. Belki daha ekonomik olduğu için bu kadar çok seviliyordur burada" ifadesi bölgenin, etin lezzet, tarımın yetersiz olması ve coğrafi şartlar gibi faktörlerle tüketildiğini göstermektedir.

Büryan kebabı için tercih edilen ve hevir olarak adlandırılan hayvan, bir yaşını doldurmamış erkek keçi etidir. Bu hayvanın tercih edilmesi, İbrahim Bey'in anlattığı kadarıyla hem hafif olması hem de beslenme koşulları gereği daha lezzetli olduğunun düşünülmesidir: "Büryanın özelliği bence katıksız olması yani hiçbir baharatın girmemiş olması, hilesinin olmayacak olması. Doğal ortamlarda beslenmesi. Mesela burada kekik yemesi lazım hayvanın. Buradaki dağlarda meşe ağacı yemesi lazım, meşe ağacının otunu yemesi lazım. Büryanı özel kılan şey bu bence. Büryanı özel kılan başka şey nedir dersiniz pişme şekli derim. Buharda pişmiş bir etin hem kolesterol hem sağlık açısından kötü yönde etkisinin olduğunu düşünmüyorum. Tuz çok önemli. Hayvana tuz yedirmek çok önemli. Hayvanın etinin kalitesi açısından çok önemli. Bunların hepsini bir anda yaptığın zaman zaten hayvanın bir kalitesini, lezzetini alıyorsun. Dağda gezerek, otunu yiyerek dolaşan bir hayvan ile bir de yaklaşık 4-5 ay ahırda samanla beslenen bir hayvanın eti çok farklı oluyor. Hem koku

hem tat farkı oluyor. Hem yumuşaklık açısından da fark ediyor.”



Resim 4: Büryanın Tandırdaki Hali

Fotoğraf: Seher Çelik Yeşil

Büryan, tandırda su dolu kapların üzerine yerleştirilerek kendi buharında pişirilen sade bir yöntemle yapılır. Gece 2-3'te başlayıp 3-4 saat süren bir hazırlama safhası bulunmaktadır ve bu süreci dördüncü kuşaktan İbrahim Bey şöyle aktarmaktadır: “Bir gün dinlenmesi gerekiyor etin. Yani yaklaşık 20 saate yakın bir dinlendirme süreci var. Biz bunları tazeyken alırız, yaklaşık 20 saat kadar dinlenir, dinlendikten sonra sabah saat 3 civarında ustalar gelir. İlk başta tandır yakılarak başlanır. Tandır yakılır, tandır belirli bir ısıya gelene kadar da bu süreçte etler yıkanır. Yıkanmasının nedeni de hijyenden çok tuzun onun üstünü kaplaması yani tuzun ete yapışması için. Tuzlama yapıldıktan sonra tandırda köz haline gelmiş odun üstüne iki tane büyük bakır kazan indirilir. İçine belli bir oranda su bırakılır, bu sular kaynamaya başladığı anda da et havada asılı duracak şekilde sarkıtılır. Tandırın kapağı kapatıldıktan sonra da tandırın etrafı çamurla sıvanır, herhangi bir hava olayı olmasın ki buharda pişebilsin diye. Büryanın tam işlemi bu.” Hazırlanan büryan oldukça sade bir şekilde tüketilmekte ve ikram olarak domates, biber, soğan veya üzümle sunulmaktadır. Restoran sadece büryan kebabı değil büryandan kalan etin kol ve bacak kısımlarından avşor çorbasını da sunmaktadır. Bu çorba tandırın içerisindeki kaplarda biriken etin yağı ile hazırlanmakta ve sabah saat 5 sularında içilmeye başlanmaktadır. Çorbanın özelliği ise sabah saat 8'e kadar içilmesi gerektiğidir.



Resim 5: Avşor Çorbası ve Büryan Sunumu

Fotoğraf: İbrahim Baydur

1800'lerden 1930'lara kadar Bitlis; Siirt, Muş, Genç ve Bitlis merkez sancaklarının bağlı olduğu 4 sancak, 19 kaza, 8 nahiye ve 2088 köyden oluşan bir vilayet merkezidir (Zeydanlıoğlu, 2019: 304). Bugünkü Siirt ilinin uzun yıllar Bitlis'e bağlı bir kaza olarak devam etmesi yeme-içme kültürü başta olmak üzere birçok yönden birbirleriyle etkileşimini kaçınılmaz kılmaktadır. Bu etkileşim gözardı edilerek, Siirt'in 2003 yılında büryan kebabının coğrafi işaretini alması 'Büryan Kebabı Bitlis'e mi ait yoksa Siirt'e mi ait?' tartışmasını başlatmaktadır. 26.01.2021 tarihinde ise Bitlis'in Büryan Kebabı üzerine coğrafi işaret alması ise geç kalınmış fakat bir o kadar da önemli bir adım olarak ortaya çıkmaktadır (Türkiye Cumhuriyeti Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, 1994). Oldukça eski bir tartışmanın konusu olan büryan kebabı, Siirt büryanıyla bir takım farklılıkları da barındırmaktadır. İbrahim Bey'e bu farklılıkların ya da benzerliklerin neler olduğu sorulduğunda şunları aktarmaktadır: “Siirt büryanı ile aramızda çok fark var. Siirt büryanının tandırı bize göre çok farklı. Onlar ateş tuğlasında yapıyor, biz Bitlis'e ait bir taştan yaparız tandır. Onlar hayvanları iyice aşağıya indirirler yani suya temas edecek şekilde gelir. Biz hayvanları en az aralarında 1 metre kalacak şekilde boşluk bırakırız. Yani biz buharda, onlar suda pişirmiş oluyor. Hayvanın kaba kemiklerini tandırın içindeki suya atarlar, biz hayvanın kaba kemiklerinden avşor yaparız, onu da ayrı bir şekilde pişiririz. Onlar porsiyonlarını dışarıda bekletir, ekmeğin üzerine alırlar, müşteri istediğinde de fırına verirler. Biz tandırdan sürekli yenisini çıkartıp veririz. Yani bizde hiçbir fırınlama işlemi yoktur. Lezzet olarak evet birbirlerine yakınlar ikisi birbirinden çok farklı bir lezzet diyemem. Onların koyun kullanmaları, kuzu kullanmaları biraz farklı. Biz mesela hevir kullanıyoruz. Onlar koyunu da kullanırlar kuzuyu da kullanırlar ama hevir kullanmazlar. Koyun etinin yağı da kendisi de ağırdır. Kokan bir hayvan, ben de hiç tercih etmiyorum. Bir firmanın güvenilirliğini kazanmak çok zor ama yok etmek çok kolay, bir kişiyi

zehirlendiğiniz zaman her şey biter buna hiç gerek yok.”

Şehrin esnafından işçisine kadar her kesimine fayda sağlayan fabrikalar, yavaş yavaş kapatılınca şehrin ekonomisine önemli bir ket vurulmuş, göçler başlamıştır. Dışarıdan Bitlis'e çalışmaya gelen insanlar artık gelmediği gibi, yerel halk da göçe başlamıştır. Tabii bu göçlerde istihdamın olmaması yanında coğrafi şartlar, terör, ticaret, çiftçiliğin ve hayvancılığın değer kaybetmesi önemli bir etkidir. Bitlisli olan ve 40-50 yıldır Büryanlı Azmi'nin müşterisi olan C.Y. şehir yaşantısı için şunları aktarmaktadır: “Şimdi 80'lerde 70'lerde Bitlis ekonomisi daha iyiydi. Bugünkü ekonomiden çok çok iyiydi. Şu anda çok kötü bir durumdayız. O zamanlarda bizim sigara fabrikamız vardı. Sigara fabrikamız şehir için bir istihdamdı. Köylü için de tarlası fabrikaydı. Köylü tarlasını ekerdi, şehre getirirdi. Bu da ekonomiye katkı sağlıyordu. 2000'den sonra bozulmaya başladı. Zaten fabrikaların özelleştirilmesi 2003-2004 yıllarında başladı. Şu andaki ekonomi çok kötü durumda. Fakir bir kent, siz de biliyorsunuz zaten. Şimdi yeni bir yapılanmaya gitti şehir. Tarihi dokusunu meydana çıkarmaya çalışıyorlar. İnşallah bundan sonra güzel olur. Tabii sadece tarihi dokusunu meydana çıkarmakla bir şehir değişmez. İstihdam sorununun mutlaka çözülmesi lazım kentin.”

Tüm bu olumsuzluklara rağmen Büryanlı Azmi hem merkezde olmasının hem de fabrikaların geçiş güzergahında olmasının avantajı sayesinde bugünlere kadar gelmeyi başarmış bir işletme olarak görülmektedir. Tabii hemen hemen her işletmede olduğu gibi baba oğlunu yetiştirerek dükkanın da devamlılığını sağlamaktadır. İşletme şuanki halinde 4. kuşaktan olan İbrahim Bey tarafından devam ettirilmektedir. Şehrin ekonomik getirisinde yaşanan sıkıntılara rağmen işletme olabildiği kadar başarılı bir şekilde sürdürülmektedir. Geçmiş dönemlerde yaşanan yoğunluk kadar olmasa da bu dönemlerde de büryan satışı yaz aylarında günlük 6-7 tane, kış aylarında ise günlük 3-4 tane heviriyle son bulmaktadır. Tabii bu noktada gece 1'de çalışılmaya başlanması işletme için verilen çok önemli bir emeği de göstermektedir.

Büryanlı Azmi restoranının değerli bir ayağını oluşturan ve yıllarını buraya vermiş olan sebatkar ustalar mevcut işletmenin devamlılığı noktasında önemli bir yere sahiptir. İbrahim Bey aileden birisi gibi olan bu kişiler için şunları söylemektedir: “Bizim yanımızdaki ustalarımız yaklaşık 28-29 yıldır. Yok hatta Naif Usta'nın kaçınıcı yılı olacak 34. yılı olacak. Ben 35 yaşındayım, ben doğduktan sonra yanımıza gelmiş, işte 34 yıldır o yanımızda. Bir diğer ustamız var 8 yaşından beri yanımızda yaklaşık 27 yıldır o

yanımızda, iki tane garsonum var 23 24 yıldır yanımızda. Az değil yani yıllardır yanımızda çalışıyorlar. Aileden biri gibi olmuşlar yani. 5 aydır kapalıyız ne başka bir iş aradılar ne de başka bir şey oldu yani. Yani şu anda Muhittin Usta'ya yardım olarak çalışıyorlar. Yani biz diyoruz yardıma git çünkü biz kapalıyken onlar yoğun oluyorlar ama açtığımız zaman dönecekler. Bir de aile gibi olduk, dedim ya 34 yıl. Yanımızdan emekli olacak sigortadan emekli olacak 3 yıl sonra.”



Resim 6: Naif Usta Büryan Başında
Fotoğraf: Seher Çelik Yeşil

İşletmenin sebatkar ustaları yanında ahlak, kalite ve hijyen de işletmenin devamlılığı noktasında oldukça önemlidir. İbrahim Bey bu konudaki ifadelerini şu şekilde aktarmaktadır: “Bence kaliteden ödün vermemek, biraz da aileden gelen esnaflık var. Babam çok güler yüzlüdür, konuşmayı sever, ilgilenmeyi sever tek tek masa dolaşır. Babamın bunda etkisi çok fazla, biraz daha müşteri ile ilgili, biraz daha işin esnaflık boyutunda. Gelen herkes beni tanısin beni sevsin, gelen 5 yaşındaki çocukla çocuk, 80 90 yaşındaki amca ile amca oluyor. Bunun önemi var yani en etkili şey o. Ondan sonra temizlik hijyen.” 115 yıllık bir geçmişe sahip olan bu işletmenin zor yanlarını ise Azmi Bey şöyle aktarıyor: “Meslek çok zor bir meslek. Bir sefer gece her seferinde saat ikide kalkmak zorundasın. Her gece 2 de kalkıp öğlen üçe dörde kadar bu işle uğraşmak zorundasın. Yatamazsınız, hasta olamazsınız, öyle bir dünyanız yok. Her gün o tezgâhın sabah beşte avşoru, beş buçukta büryanı hazır olmak zorunda. Buna itina göstermeniz lazım. Ben de 38 seneden fazla geciciliğini yaptım. Bir sefer hastalanmışlığım olmamıştır, olmuşsa bile o sancıları mı hep şeyde geçirdim (dükkânda). Çok zor bir meslektir. Yerine birini getirip bırakamazsın.”

Bitlis şehrinde önemli bir yere sahip olan büryan, bu lezzeti tadan müşteriler tarafından beğenilerek anlatılmakta, şehir dışından gelen ve yeni öğrenen kişiler için de mutlaka ziyaret edilmesi gereken bir yer olarak görülmektedir. Müşteriler bu konudaki fikirlerini şöyle aktarmaktadırlar:

"Bu işletmeyi 40 50 yıldır tanıyorum. Ben 1964 doğumluyum. O günden bugüne bu işletme devam ediyor. Benden önce de bir geçmişi vardır. Ben 1964'ten beri var olduğunu biliyorum. Ama geçmişi bilmiyorum. Büryan bizim geleneğimizin bir ürünü, çok önemli. Eşimiz dostumuz olduğu zaman buraya getiriyoruz. Lezzetli bir yiyecek. İl dışından gelenler hep büryanı arar. Başka bir yemeği düşünmezler Bitlis'e geldikleri zaman. Yöresel bir yemek olduğu için, tarihi bir yemek olduğu için. (C.Y.)"

"Ben işletmeyi yaklaşık olarak 3 - 3,5 yıldır Bitlis ziyaretlerimde tanıyorum. Yılda bir iki kere mutlaka ziyaret ederim. Büryan benim için spesifik bir yemek ve gerçekten çok lezzetli, yapılışı ve sunumuyla alakalı. Bitlis ve büryan gerek siyasilerin gerek gastronomilerin yani şehir yöneticilerinin ön plana çıkardığı bir yer ve yemek. Doğal olarak katılımcıların, burayı ziyaret eden herkesin, ilk önce tatmak istediği bir yemek ama biz merak etmenin ötesinde lezzetini bildiğimiz için bu lezzeti geldiğimizde tekrar deneyimlemek istiyoruz. (E.Ş.)"

"20 yıldır geliyorum. Ben et yemeği seviyorum öncelikle, Büryanı da çok sevdim. Memleketim Adana ama büryanı burada tanıdım. Kaliteli hizmet aldığım için de burayı tercih ediyorum. Bitlis halkı zaten eti çok sever. Doğu halkı çok sever. Büryan da Bitlis halkı için inanılmaz önemli bir yemek kültürü. Bitlis halkı büryan yemediği zaman eksik hisseder kendini. Önemli olduğunu biliyorum. Ama gelir kaynağı anlamında düşük olduğunu da biliyorum. Batıda herhangi bir lokantada aldığım hizmet dörtte biri iken burada daha az ücrete yemek yiyoruz. (S.G.)"

"İşlerim dolayısıyla bu bölgedeki hastane laboratuvarlarını işletiyorum. Dolayısıyla 25 yıldır Bitlis'e gider gelirim. Tabii bu müesseseyi de 25 yıldır biliyorum. Büryan muazzam bir şeydir. Anlatmak için kitap yazmak lazım. Bir defa et hiçbir işlem görmeden yani Orta Asya tekniğidir bu, etin en doğal üretildiği pişirildiği sistemle yapılır. Pişirilmesi dolayısıyla son derece sağlıklıdır. Onun dışında damak çatlatır. (Z.B.)"

Müşteriler aynı zamanda Bitlis'in yiyecek içecek işletmelerinde eksik gördükleri, düzeltilmesini istedikleri ve bu konuda şehre ve turizme katkı sunacağını düşündükleri birtakım önerilerini de eklemiştir. Bunlar:

"Şehir küçük bir şehir olduğu için, gelişmemiş bir şehir olduğu için yiyecek içecek konusunda bayağı büyük bir sıkıntı yaşıyor. Şehre dışarıdan gelenleri götürülebileceğimiz yiyecek içecek işletmesi yok. Sadece büryan yedirebiliyoruz. Şöyle geniş çaplı bir lokanta olsa, yemek çıkan bir yer olsa daha iyi olur. Vallahi şehrin sıkıntısı had safhada. İnşallah bundan sonra siyasetçilerimiz bu tarihi dokulara büyük bir özveri ile el atarlar. İnşallah bir gelişme sağlarız. (C.Y.)"

"Bu konuda şöyle bir şey söyleyebilirim. Genel bir düşünceyi size aktarabilirim. Bitlis'te çok fazla söyleyebileceğim bir şey yok ama gastronominin fiziki koşullarla alakalı ve yerel yöneticilerin yönlendirmesiyle alakalı olarak. Burada sadece, koskoca Bitlis Büryan ile anılamaz. Bir Maraş'ı, Antep'i, ya da Karadeniz'i söylediğimizde her bir yerden defalarca çok fazla yemek tipleri söyleyebiliriz. Erzurum için mesela çağ kebabı ön plana çıkarken, tatlılarından kadayıf dolması çok bilinmeyen ama inanılmaz lezzetli bir ürünü. Bunun gibi Bitlis'in de özelliği olan, bilinmeyen ve doğal yapısında kullanılan ev yemekleri mutlaka vardır bunların da çalışılması gerektiğini düşünüyorum. Sadece büryan taşıyıcı olamayacaktır. (E.Ş.)"

"Bitlis ilimizde bir kere sosyal etkinlik yok. Burada kültür müdürlüğünün eksikliğini görüyoruz. Şehir dışında yani buraya gelenler için herhangi bir kafe, park gibi sosyal bir alan yok. Eksik görüyorum. (N.Ö.)"

"Hijyen en başta, Bitlis'te eksik. Hani bu salon için söylemiyorum ama hijyen kurallarına uyulmadığını düşünüyorum. Hizmet ve saygıda kusur olduğunu düşünmüyorum zaten Doğu halkı normalde çok saygılıdır ama hijyen anlamında eksik olduğunu düşünüyorum. (S.G.)"



Resim 7: Beef&Fish Dergisinin 2014 Yılında Düzenlediği Türkiye'nin En İyi 40 Restoran Listesi

Kaynak:

<https://www.facebook.com/buryanciazmininyeri/photos/791119837646984>

“Şimdi bizim ülkemizde çok kötü bir durum var yeme içme konusunda. Aslında bütün medeniyetlerin geçtiği bir yerdeyiz. Onlar yemeklerini bırakmışlar, kültürlerini bırakmışlar, çok zengin bir kültürümüz var. Gastronomi açısından da çok zengin temellerimiz var ama Türkiye'nin neresinde olursa olsun bir lokantaya gidin lokantaların %90'ında 15 tane yemek vardır. Haşlama, kuru fasulye, bilmem şu şu şu. 15 tane. Endüstriyel hale geldi. Halbuki mutfak sanattır. Bakın iki tane İngiliz Türkiye'de Arka Sokak Lezzetleri diye bir kitap yazıyor. İstanbul'daki ara sokaklar. Okudum, heyecanlandım, gittim, keşfettim, baktım, gördüm. Çok mutlu oldum. Yani bugün benim Bitlis'te sulu yemek yemek istediğim zaman bir alternatifim yok. Yani tamamen bir kebab kültürü, bir fast food beslenme kültürü. Bu kebab kültüründe de eti bir terbiye etmemiz lazım, ete bir aroma katmanız lazım. Bir şeyler yapmamız lazım. Bunlar yok. Ama Türkiye'nin çok büyük zenginliği var. Yakın zamanda Erzurum'daydık. Oradan Sülfettin Usta diye bir ustanın ayak paçasını içtik. Saat 7'de açılıyor 9 da kapanıyor. Arka Sokak lezzeti. Ama genç dananın şeyi ile yapıyor bu genç danadan yapıyor bunu ama muhteşem bir şey. Çocukluğumda babaannemin yapmış olduğu lezzetleri, tatları gördük. Dolayısıyla bu kadar zengin bir gastronomi varken, büyük şehirlerde dahil olmak üzere, 15 tane endüstriyelmiş kuru fasulye, nohut, bilmem ne. Böyle bir garabete mahrum edilmiş durumdayız. (Z.B.)”

Katılımcıların ifade ettiği gibi Bitlis şehri büryanı ile nam salmış bir şehirdir. Bu bölgede yer alan yiyecek içecek çeşitliliği, sosyal faaliyetler ve hijyen konuları katılımcılar tarafından dikkatle ele alınması gereken diğer konular olarak belirtilmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Kurum tarihi çalışmalarında bir bölgenin turistik, gastronomik, tarihi, edebi, dini ve daha birçok alandaki önemli yapıları, genellikle görüşme ve doküman analizinden yararlanılarak, geçmişle, bugünle ve ilgili alandaki katkılarıyla kendinden sonraki dönemlere iletmeye çalışılmaktadır. Metropol şehirlerde sık sık rastlanılan bu çalışmalar bölgenin yeme içme ve tarihi dokusuna katkı sunan araştırmalar olarak nitelendirilmektedir. Türkiye coğrafyası göz önüne alındığında Doğu Anadolu bölgesi bu alanlarda zayıf kalmış görülmektedir. Van Gölü'ne kıyısı olan ve turizm açısından potansiyel bir şehir olarak tasvir edilen Bitlis şehri, tarihi dokuları, kış turizmi ve yeme içme kültürü bakımından bereketli fakat yeterince tanıtılmamış bir bölgedir. Şehrin bu önemli yemek kültürlerinden birisi olan büryan kebabı bu çalışma kapsamında kurum tarihi vasıtasıyla aktarılmaktadır.

Bitlis merkezde yer alan ve 1907'den beri faaliyet gösteren “Büryançı Azmi'nin Yeri”, şehrin yeme içme kültürüne katkı sağlamış önemli bir işletmedir. İşletmede yer alan büryan kebabı rivayetlere göre 17. yy'a kadar uzanan fakat Dîvânü Lugâti't-Türk'e göre ise 11. yy'a kadar gittiği düşünülen bir yemek olarak görülmektedir. İşletmenin açıldığı dönemler fabrikaların, el emeklerinin ve ticaretin yoğun olduğu dönemler olarak anlatılmaktadır. Bu dönemlerde fabrikaların şehrin merkezinde yer alması, yeme içme yerlerinin de mevcudiyetini gerekli kılmış ve özellikle şehrin en tanınmış yemeği olan büryan kebabına rağbeti artırmıştır. Bölgenin esnafından işçisine kadar her kesimine fayda sağlayan fabrikalar 20. yy'ın sonlarına doğru yavaş yavaş kapatılınca şehrin ekonomisine önemli bir ket vurulmuş, göçler başlamıştır. Dışarıdan Bitlis'e çalışmaya gelen insanlar artık gelmediği gibi, yerel halk da göçe başlamıştır. Tabii bu göçlerde istihdamın olmaması yanında coğrafi şartlar, terör, ticaret, çiftçiliğin ve hayvancılığın değer kaybetmesi önemli bir etkidir. 115 yıldır ayakta kalmayı başaran Büryançı Azmi, günümüzde ilk açıldığı yıllar kadar yoğun bir satış gerçekleştirememekte ve bunun arkasında ise yaşanan bu olumsuzlukları sıralamaktadır. Tüm bu olumsuzluklara rağmen Büryançı Azmi ve onun gibi birkaç işletmenin daha bu şehri temsil etmeye devam etmesi çok değerli ve saygı duyulması gereken bir olgu olduğu kadar bu tür işletmelere sahip çıkılması gerektiği de kaçınılmaz bir gerçektir.

Her bir kentin onu temsil eden yapıları, kültürleri, adetleri, gelenekleri, yemekleri ve daha birçok ögesi bulunmaktadır. Bazı bölgelerde bu ögeler bir ağacın meyvesi gibi çoğu kişiye hizmet ederken bazı bölgelerde sulanmayan bir ağaç gibi yok olup gitmektedir. Doğu Anadolu bölgesinin yaşamış olduğu bu su sıkıntısı değerli akademisyenler aracılığıyla giderilmeyi beklemektedir. Çalışma kapsamında geliştirilen bazı öneriler ise;

- Bitlis dâhil Doğu Anadolu bölgesinin yemek ve kültür düzeylerinin neler olduğunun tam olarak bilinmemesi, 'Büryan Kebabı Bitlis'e mi ait yoksa Siirt'e mi ait?' örneğinden hareketle geç kalınmadan coğrafi işaret potansiyeline sahip konulara el atılması,
- Bitlis şehri için yiyecek ve içecek işletmelerine kazandırılacak yeniliklerin neler olduğu konusunda araştırmaların yapılması,
- Bitlis şehrin de 115 yıllık bir kurumun var olması, aynı zamanda bu gibi daha birçok turizm çekiciliğinin mevcudiyeti, turizm potansiyelinin duyurulması ve geliştirilmesi noktasında oldukça önemli olduğundan bu alanların çalışması gerektiği,
- Bölgede yaşanan işgücünün, fabrikaların ve ticaretin tehlikeye girmesi sonrası özellikle genç nüfusun istihdamı noktasında nasıl iyileştirilebileceği, şeklinde özetlenmektedir.

KAYNAKÇA

Kaynak kişiler

Barış, Z. (Doğum T:1964). Lisans, Muş.

Baydur, A.(Doğum T:1958). İlköğretim, Bitlis.

Baydur, İ. (Doğum T:1986). Lisans, Bitlis.

Güngördü, S. (Doğum T:1981). Lisans, Adana.

Özalp, N. (Doğum T:1973). Lise, Bitlis.

Şehit, E. (Doğum T:1967). Lisans, Ankara.

Yalçın, C. (Doğum T:1964). Lisans, Bitlis.

Yayınlar

Alay, O. (2018). Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Bitlis Halk Kültürü, *Turkish Academic Research Review*, 3(2), 11-26.

Ayverdi, İ. (2020). *Misalli Büyük Türkçe Sözlük*, 5. Baskı, İstanbul: Kubbealtı Lügati.

Çelebi, E. (2010). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Bağdad - Basra - Bitlis - Diyarbakır - Isfahan - Malatya - Mardin - Musul- Tebriz - Van*, Düzenleyen: Seyit Ali KAHRAMAN ve Yücel DAĞLI, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Çelik, S. (2019). Petifürcü Lalezar, *III. International Rural Tourism and Development Congress*, 13-15 Haziran 2019, Bodrum, Muğla, Türkiye.

Güldemir, O. ve Bayrakçı, S. (2014). Bir Kurum Tarihi Çalışması Örneği Olarak Yasin Sucukları, *III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi*, 4-5 Nisan 2014, Kuşadası, Aydın, Türkiye.

Kibar, M., Mikail, N. ve Yılmaz, A. (2019). Siirt İli Merkez İlçede Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketimi Etkileyen Faktörler, *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 6(4), 720-728.

Mahmud, K. (2018). *Dîvânü Lugâti't-Türk*, Çeviren: Besim ATALAY, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Metin, T. ve Tören, E. (2014). Eskişehir'de Bir Yerel İşletme: İsmail Ayaz Üzerine Bir Kurum Tarihi Çalışması. *III. Uluslararası Turizm Araştırmaları Kongresi*, 4-5 Nisan 2014, Kuşadası, Aydın, Türkiye.

Şimşek, A. (2018). Evren ve Örneklem, Editör: Ali ŞİMŞEK, *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri* (ss. 108-133), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Tekin, G. (2008). Kurum Tarihi Yazımıyla İlgili Sorunlar, *Ankara Üniversitesi Türk İnkılap Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi*, 42, 331-340.

Tuncel, M. (1992). Bitlis, *İslam Ansiklopedisi*, 6, 225-228.

Turan, Ç., Özdemir Güzel, S. ve Baş, M. (2016). Beyoğlu'nun Yitirilen Değeri Üzerine Kurum Tarihi Çalışması: "Tokatlıyan Otel", *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 34, 400-418.

Türkiye Cumhuriyeti İçişleri Bakanlığı (2018) İller İdaresi Genel Müdürlüğü, <https://www.icisleri.gov.tr/kurumlar/icisleri.gov.tr/IcSite/illeridaresi/Bilgiler2/%C4%B01%20ve%20%C4%B01%C3%A7e%20Kurulu%C5%9F%20Tarihleri%202018.pdf> Erişim tarihi: 15.12.2021.

Türkiye Cumhuriyeti Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı (1994). Türk Patent ve Marka Kurumu: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1444> Erişim tarihi: 20.02.2022.

Uzun, H. (2006). Tarih Bilimi ve Tarihte Nedensellik, *Gazi Üniversitesi Kırşehir Eğitim Fakültesi Dergisi*, 7(1), 1-13.

Yetgin, D. ve Yılmaz, A. (2014). Eskişehir Turizm Tarihinde Öncü Bir Otel: Madam Tadia Otel, *III. Uluslararası Turizm Araştırmaları Kongresi*, 4-5 Nisan 2014, Kuşadası, Aydın, Türkiye.

Yetgin, D. ve Yılmaz, A. (2015). Eskişehir Porsuk (Turing Klöp) Otelinin Kurum Tarihi Açısından İncelenmesi, *Sosyal ve Kültürel Araştırmalar Dergisi*, 2(1), 71-89.

Yurtoğlu, N. (2018). Türkiye Cumhuriyeti'nde Tütün Tekeli ve Sigara Fabrikalarının Tarihsel Gelişimi (1923-1950), *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 5(17), 81-116.

Zeydanlıoğlu, B. (2019). *Seyyahların Anlatımlarıyla Bitlis ve Ahalisi*, 1. Baskı, İstanbul: Dara Yayınları.

Destek ve Teşekkür Beyanı: Bu çalışmanın hazırlanması sürecinde herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.

Çatışma Beyanı: Makalede herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

Etik Beyanı: Çalışmanın hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edilmiştir. Aksi bir durumun tespiti halinde OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.

Etik Kurul Onayı: Kastamonu Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulu, Karar Tarihi: 07.04.2022, Karar Sayısı: E.2073

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyanı:

1. Yazar = %34
2. Yazar = %33
3. Yazar = %33