



Siirt Büryanı Örnekleminde Yemek Kültürü ve Toplumsal Değişim

Food Culture and Social Change in the Case of Siirt Büryan

Muhammed Salim Danış*

Öz

Yemek, insanın en temel biyolojik ihtiyaçlarından biri olmakla birlikte bu ihtiyacın karşılanmasının ötesinde; çok katmanlı toplumsal, psikolojik, tarihsel, kültürel ve sınıfsal anlamlar barındırmaktadır. Bu nedenle yemeği yalnızca fizyolojik bir zorunluluk olarak ele almak, onun sosyokültürel boyutlarını ihmal etmek anlamına gelir. Ne yenileceği, neyin yenmeyeceği, hangi besinin nasıl hazırlanacağı gibi sorular, yalnızca bireysel tercihlerle değil toplumsal inanç sistemleri, coğrafi koşullar ve iklimsel yapı gibi etkenlerle belirlenmektedir. Bu bağlamda, yemek kültürünün toplumsal yapılarla ve kültürel normlarla yakından ilişkili olduğu açıktır. Bu çalışma, yemeğin kültürle olan ilişkisini, kültürel değişimin yemek üzerindeki etkilerini ve yemek kültürü aracılığıyla ortaya çıkan topluluklar arası rekabeti analiz etmeyi amaçlamaktadır. Örneklem olarak Siirt ilinin geleneksel yemeği olan büryan ele alınmış, araştırma verileri büryan ustalarıyla gerçekleştirilen derinlemesine mü-

Geliş tarihi (Received):09-09-2025 Kabul tarihi (Accepted): 12-05-2026

* Dr. Öğr. Üyesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Sosyoloji Bölümü. Afyonkarahisar-Türkiye/
Assist. Prof. Dr., Afyon Kocatepe University, Faculty of Science and Literature, Department of Sociology.
msdanis@aku.edu.tr. ORCID ID: 0000-0001-8571-4552

lakatlar aracılığıyla elde edilmiştir. Mülakatlarda, büryan örneğinde belirgin kültürel dönüşümlerin yaşandığı gözlemlenmiştir. Tarım ve hayvancılık alanındaki teknolojik gelişmelerin etkisiyle mevsimsellik ilkesinin zayıfladığı, yemeğe ulaşımın zamansal bağlamdan koparak sürekli hâle geldiği saptanmıştır. Ayrıca dışarıda yemek yeme alışkanlığının yaygınlaşmasıyla birlikte büryanın tüketildiği mekânlar, sunum biçimleri ve eşlik eden yemekler dönüşüm geçirmiştir. Önemli değişim göstergelerinden biri de geleneksel olarak yalnızca erkeklerin bulunduğu büryan salonlarında günümüzde kadınların da yoğun olarak yer almasıdır. Ayrıca yemek kültürünün tarihsel ve kültürel kimliklerin temsil alanı olması nedeniyle şehirler veya bölgeler arasında rekabet unsuru hâline geldiği de gözlemlenmiştir. Bu bağlamda, Siirt ile Bitlis arasında büryan yemeği etrafında şekillenen kültürel rekabet de çalışmanın inceleme alanına dâhil edilmiştir. Çalışma, yemek ve yemek kültürünün dinamik bir yapıya sahip olduğunu, toplumsal ve kültürel değişimlerden etkilendiği gibi, bu değişim süreçlerine de yön verebildiğini göstermektedir. İnançlar, tarihsel arka plan, semboller ve ritüellerle yüklü olan yemek, kültürel aktarımın ve kimlik inşasının önemli bir bileşeni olarak değerlendirilmektedir.

Anahtar sözcükler: *yemek sosyolojisi, kültür sosyolojisi, yemek kültürü, Siirt, büryan*

Abstract

Besides being one of the most fundamental biological needs of human beings, food encompasses multilayered social, psychological, historical, cultural, and class-based meanings that go beyond mere nourishment. Therefore, seeing food solely as a physiological necessity means neglecting its sociocultural dimensions. Issues such as what is eaten or not, and how certain foods are prepared are not merely shaped by individual preferences; they are also determined by social belief systems, geographical conditions and climatic structures. In this context, it is evident that food culture is closely related to social structures and cultural norms. This study aims to analyze the relationship between food and culture, the impact of cultural change on food and the inter-communal competition that emerges through food culture. Büryan, a traditional dish from Siirt province, was used as a sample, and research data was collected through in-depth interviews with büryan masters. The interviews revealed that significant cultural transformations have occurred in the büryan cooking tradition. It was found out that the principle of seasonality has weakened due to technological advances in agriculture and animal husbandry and access to food has become increasingly detached from temporal contexts and has become a constant. Furthermore, with the increasing prevalence of eating out, the venues where büryan is consumed, the presentation methods and the accompanying dishes have all undergone transformations. One significant indicator of change is the increasing presence of women in büryan halls that traditionally occupied solely by men. Furthermore, it has been observed that food culture, as a representation of historical and cultural identities, has become a source of competition between cities and regions. In this context, the cultural rivalry for büryan between Siirt and Bitlis is also included in the scope of this study. The study demonstrates that food and

food culture are dynamic, influenced by social and cultural changes and can also shape these processes. Having imbued with beliefs, historical context, symbols and rituals, food is considered a crucial component of cultural transmission and identity construction.

Keywords: *sociology of food, cultural sociology, food culture, Siirt, büryan*

Extended summary

This study aims to examine food culture in the context of social and cultural change. Focusing on the example of büryan, a traditional dish of Siirt, the study explores the historical, symbolic, and sociological dimensions of food culture and analyzes the impact of socio-cultural transformations on culinary practices. The research shows how the social structure and food culture in Turkey have been transformed by rapid urbanization, globalization, and the development of transportation and communication technologies after 1980. It emphasizes that food has gone beyond being a tool for physiological satisfaction and has become an indicator of identity construction, cultural belonging, and forms of social interaction.

In this qualitative study, a case study design was employed, with in-depth interviews as the data collection method. Four büryan masters in Siirt, who have been practicing their craft for many years, were interviewed using a semi-structured form. It was determined that the participants began their professions through master-apprentice relationships, possessed strong traditional knowledge regarding büryan preparation, and sustained this practice as an intergenerational heritage. The interviews revealed themes of social change, identity, belonging, and cultural resistance through the lens of food culture.

The study's findings reveal that the büryan dish has undergone significant transformations in both production and consumption practices. Traditionally prepared only between March and October, büryan is now available year-round thanks to technological advancements in agriculture and livestock. Changes in daily life practices have also reinforced this transformation. Büryan, which used to be consumed early in the morning and sold out by noon, is now served for longer hours and enjoyed at different meals throughout the day. This transformation indicates changes not only in social rhythms but also in individuals' time-use practices and new perceptions of food. The transformation in food culture is evident not only in time but also in spatial and presentational dimensions. The research found that traditional Siirt büryan halls were initially structured as spaces reserved for men, but today women are also becoming visible in these spaces. This situation can be interpreted as an indicator of women's participation in public life. According to büryan masters, while it was socially disapproved for women to eat in restaurants 15-20 years ago, today families frequently visit büryan places, and women influence meal choices significantly. Thus, eating out has become a social activity and a means of experiencing time, rather than merely a consumption action driven by necessity.

The spread of social media and the development of gastronomic tourism have contributed to büryan evolving from a local food to a nationally and internationally recognized dish. Büryan restaurants are known for hosting visitors from across Turkey and even abroad, offering a

cultural experience centered on food. The impact of visual media and digital platforms in promoting local cuisine becomes evident in this context. On the other hand, the study shows that food culture is not solely an area open to change; it also exhibits resistance within certain dynamics. The traditional method of preparing büryan, such as cooking the meat in a pit using oak wood, has remained intact. This demonstrates that, despite modernization, the roots of food culture can be sustained through cultural identity and traditional values.

One of the study's important findings is the symbolic competition shaped through food. The rivalry between Siirt and Bitlis over the ownership of büryan highlights that this dish is not only a source of nutrition but also a symbolic carrier of cultural identity. The registration of Siirt büryan with a geographical indication in 2003 shows that local dishes can acquire legal status as components of cultural identity. However, the rivalry persists at the public level, with claims of "authenticity" based on traditional knowledge. Participants' evaluation of Bitlis büryan as "dry" and "heavy-smelling" reveals how claims of cultural superiority are established through food.

In conclusion, the study emphasizes that food lies at the heart of social life and serves as both an indicator and a determinant of social change. Food serves as symbolic capital capable of shaping individual identity, social position, a sense of belonging, and historical consciousness. While globalization, media, and consumption culture inevitably transform local food cultures, this transformation does not always result in disintegration but can instead lead to the construction of new identities and the reinterpretation of cultural memory.

The social and cultural transformation observed in the example of büryan contributes significantly to the field of food sociology in Turkey. The study reveals how local cuisines are positioned amid changing social dynamics, how they maintain ties to the past, and how they relate to concepts such as identity, belonging, and space. In this respect, the study not only provides an ethnographic analysis of a culinary culture but also proposes a sociological perspective on processes of social transformation. This holistic approach highlights the importance of methodological richness and field-based research in the study of food culture. Examining local cuisines offers a powerful tool for understanding social change and shows that societal transformation can be observed at both micro and macro levels. In this context, the study on Siirt büryan provides a valuable contribution to the literature on food sociology and sheds light on the relationship between cultural change and food behavior.

Giriş

Yemek insanın temel fizyolojik ihtiyaçlarından biri olmakla birlikte yemek yeme eylemi; fizyolojik, toplumsal, kültürel, ekonomik ve psikolojik boyutlar barındırmaktadır. Bu nedenle yemek, fizyolojik ihtiyacın ötesinde bir eylemdir. Girift ilişkiler içerisinde yemek olgusu, toplumsal yapıların, kültürel dinamiklerin, ekonomik ilişkilerin ve sınıfsal ayrımların analizinde önemli bir gösterge niteliği taşımaktadır. Toplumların coğrafi konumları, tarihsel birikimleri ve diğer toplumsal yapılarla olan etkileşimleri, yemek pratikleri üzerinden görünür hâle gelmektedir. Bununla birlikte yemek; kimlik inşası, kültürel aktarım, geleneksel değerlerin korunması ve sürekliliği bağlamında da merkezî bir rol üstlenmektedir. Bu durum, kültürel kimliğin olu-

şumunda yemeğin yalnızca bir sonuç değil aynı zamanda kurucu bir unsur olduğunu ortaya koyar: “Bireyin bebeklik döneminden çıkıp süttten kesilmesiyle içinde doğduğu kültüre ait mut-fak üzerinden toplumsallaşma süreci de başlar.” (Beardsworth ve Keil, 2012: 95). Toplumla-rın ekonomik yapıları ve bu yapıların biçim verdiği gündelik yaşam pratikleri mutfağın temel belirleyicisi konumundadır. Bir toplumun üretim biçimi, yaşam tarzı ve yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleri, o toplumun beslenme kültürünü ve yiyecekleri yenilebilir hâle getirme şeklini belirlemektedir (Beşirli, 2010: 160). Bu nedenle yemek kültürü bir toplumda nelerin yenilebile-ceğini, nelerin yenilemeyeceğini, nelerin üretilebileceğini, nasıl pişirilmesi ve yenmesi gerek-tiğini ifade eden, aynı zamanda yemeğin üretiminden tüketimine kadar olan süreçte kişilerin rollerini belirleyen ilişki ve süreçler ağını ifade etmektedir.

Toplumları geçmişten günümüze taşıyan temel unsurlar kültür kavramıyla ifade edil-mektedir. Bu anlamda kültürün bir topluma şekil verdiği ve onu soyut-somut imajlarla şe-killendirdiği ifade edilebilmektedir (Sağır, 2012: 2676). Mitolojik anlatılar, inançlar, din, toplumsal değerler ve simgeler kültürün soyut kısmını oluştururken kurumlar, gelenekler, ritüeller, kutlamalar ve âdetler ise kültürün somut yapılarını oluşturmaktadır. Toplumların coğrafi, mevsimsel vb. özelliklerinin sonucunda oluşan kültür, yemek ve yemek kültürü üze-rine doğrudan etki etmektedir. Yemek bir yanıyla kültürden etkilenmekte, bir yanıyla kültürü etkilemektedir. Kültürün maddi ve maddi olmayan unsurlarının etkisiyle toplumlar arasında ortaya çıkan farklılıklar kendisini yemekle göstermektedir. Merdol’a (1998) göre bu farklar aşağıdaki gibi sıralanabilmektedir:

1. Yenilen ve içilen besinlerin farklılıkları,
2. Besinlerin renk, şekil ve lezzet farklılıkları,
3. Besinleri hazırlama ve pişirme şekilleri,
4. Öğün sayısı ve saati,
5. Öğün örüntüsü,
6. Sevilen tatlar,
7. Besinin servis şekli,
8. Kullanılan araç ve gereçler,
9. Besinlerle ilgili inançlar,
10. Bebek beslenmesi,
11. Gebelik ve emziklikte beslenme uygulamaları,
12. Hastalıklarda beslenme uygulamaları (141-143).

Yemek; biyolojik bir ihtiyaç olmanın yanı sıra içeriğine ve süreçsel farklılıklara bağlı olarak etik, sağlık ve çevresel kaygı, kişisel tercihler, zevk, yaratıcılık, kültürel yanlar, gelenek, fiyat, elde edilebilirlik, ulaşılabilirlik, kolaylık gibi nitelikleri açısından da değerlendirilmesi gereken bir kavramdır (Macit ve Kıran, 2024: 99). Yemek kültürü, her ülkenin, bölgenin ve şehrin ken-dine has olan özelliklerini taşır. Yemek kültürü, beslenmeye konu olan ürünlerin üretilmesinden tüketilmesine kadar olan tüm süreçleri içerisinde barındırır. Bunun yanı sıra yemek kültürünün

toplumdan topluma değışiklik göstermesi, toplulukların; bulunduğu coğrafya, yerleşim şekilleri, kentleşme ve sanayileşme durumu, din, gelenek, teknoloji gibi birçok faktörle bağlantılıdır.

Yemek, beslenmenin ötesinde, içerisinde kültürel, toplumsal ve tarihî birçok ögeyi barındıran kompleks bir olgudur. Yemek, tarih içerisinde kültür ve topluma göre dönüşüm geçirebilmekle birlikte kültürü ve toplumu da dönüştürme kabiliyetini içinde barındırmaktadır. Yemek-kültür-toplum ilişkisi birbirini değıştirip dönüştürebilen, durağan olmayan bir ilişkidir. Coğrafi koşullar, beslenme tarihi, toplumsal hafıza, toplumsal ilişkiler gibi birçok unsurla ilişkili olmasından dolayı yemek sosyolojik bir olgudur. Besinin üretilişinden sofradan kaldırılışına kadar oluşan bütün süreçler toplumsal alanı işaret etmektedir. Araştırmanın temel amacı, Türkiye’de yaşanan toplumsal dönüşümlerin yemek kültürüne etkisini anlamaktır. Bu, Türkiye’nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde bulunan Siirt ilinin geleneksel yemeğı olan büryan örneğı üzerinden yemek ve kültürel değışim ilişkisini ortaya koymayı amaçlamaktadır.

Araştırmanın temel varsayımı, Türkiye’de; yaşanan hızlı kentleşme, küreselleşme, ulaşım ve iletişim teknolojilerinin gelişmesi ve sosyal medyanın yaygınlaşması ile yaşanan toplumsal değışimin yemek kültürünü de değıştirdiğidir. Literatürde yemek kültürü, yöresel yemekler, yemek ve kimlik, sosyal medya ve yemek konuları bağlamında çalışmalar bulunsa da Türkiye’de yaşanan toplumsal değışimin yöresel yemekler ve yemek kültürü üzerine etkisini inceleyen çalışmaların sınırlılığı, araştırmanın diğeri araştırmalardan farkını ve önemini göstermektedir.

1. Araştırmanın metodolojisi

Yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi araştırmayı amaçlayan bu çalışmada nitel bir yaklaşım benimsenmiştir. Nitel araştırmalar, olayların ve bağlamların dilinin konuşmasına, toplumsal-tarihsel bağlamlar ekseninde özgün yorumların ortaya çıkarılmasına ve toplumsal yaşamın doğal akışında ortaya çıkan olayların ayrıntılı incelenmesine (Neuman, 2014: 224) imkân tanımaktadır. Araştırma, nitel yaklaşım çerçevesinde durum çalışması olarak kurgulanmıştır. Durum çalışması, betimsel araştırma yöntemleri içerisinde yer alır ve karmaşık istatistiksel analizlerle bulguların elde edildiğı deneysel araştırmalar yerine bir kişi, olay veya kurumu inceleyen özgün çalışmalardır (Paker, 2015: 119). Araştırmada, derinlemesine görüşme yöntemi ile yemek-kültür ilişkisinin bütün boyutlarının ele alınması amaçlanmıştır. Derinlemesine görüşme (Tekin, 2006: 101), *araştırılan konunun bütün boyutlarını kapsayan, daha çok açık uçlu soruların sorulduğu ve detaylı cevapların alınmasına imkân veren, yüz yüze, birebir görüştürülerek bilgi toplanmasına imkân veren bir veri toplama tekniğidir*. Çalışma yarı yapılandırılmış görüşme ile yapılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme ile (Bal, 2015: 281) sorular önceden hazırlanmış olsa bile, görüşme sırasında, görüşmenin seyrine göre yeni sorular yöneltmiştir. Araştırmanın verileri 20-26 Ocak 2025 tarihleri arasında, Siirt’te ve aşağıda belirtilen büryan salonlarından toplanmıştır. Büryan ustalarıyla birebir görüşme yapılmış ve görüşmeler 45-55 dakika arasında olmuştur. Araştırmanın, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimleri Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiğı Kurulu tarafından 16.07.2025 tarihinde 2025/299 karar numarasıyla etik ilkelere uygun olduğuna karar verilmiştir.

Büryan, kendine has pişirme tekniği olan, ustalık gerektiren yöresel bir yemektir. Büryan kuyu içinde pişirilmekte, bu nedenle evlerde pişirilmesi mümkün olmamaktadır. Büryan örneğinde kültürel dönüşümü aktarabilecek kişilerin bu meslekte uzun yıllar çalışanların olduğu düşüncesiyle görüşmeler büryan ustalarıyla yapılmıştır. Büryan ustaları, büryanın üretim ve tüketim sürecindeki görünüm ve dönüşümlerin en önemli şahitleridir. Bu nedenle görüşmelerde bilgilendirici olan, benzersiz sayılabilecek örnek olayları seçme nedeniyle amaca yönelik örnekleme kullanılmıştır (Neuman, 2014: 322-323). Siirt'te toplam sekiz büryan salonu tespit edilmiş ve araştırma için dört büryan salonunun ustasıyla görüşülmüştür. Görüşmeler olduğu gibi dil ve anlatım düzeltmeleri yapılmadan çalışmaya aktarılmıştır. Görüşme sayısının artırılmamasının nedeni, sorulara verilen cevapların doyuma ulaşmış ve benzerleşmeye başlamış olmasıdır. Çalışmada yer verilen resimlerin yayınlanması için fotoğraftaki mekân sahiplerinden ve kişilerden izin alınmıştır. Aynı zamanda anonimliğin sağlanması, ticari reklam algısının önüne geçilmesi, tarafsızlık ve çalışmanın odak noktasının korunması için fotoğraflarda büryan salonu isimleri silinmiştir. Görüşme yapılan büryan salonları ve ustalarının bilgileri aşağıdaki gibidir:

Katılımcı	Büryan Salonu	Eğitim	Yaşı	Çalışma Süresi
Bekir D.	Örnek Büryan	İlkokul	57	46 Yıl
Bahattin E.	Bahattin Büryan	Lise Terk	58	43 Yıl
Yusuf Ö.	Huzur Büryan	Ortaokul	49	39 Yıl
Mehmet E.	Erçelik Büryan	Lise	34	24 Yıl

Tablo 1: Görüşme katılımcıları

Katılımcılar usta-çırak ilişkisiyle büryan hazırlamayı öğrenmişlerdir. Tabloda da görüldüğü üzere katılımcılar 10-15 yaşlarında işe başlamıştır. Büryan salonlarında ilk olarak komi, garson veya restoran işlerinde yardımcı olarak çalışan katılımcılar, zamanla ustalarının öğretileriyle büryan hazırlamaya başlamıştır. Çalışmada katılımcıların büryan üzerine geçmişten günümüze yaşanan değişim üzerine gözlemleri esas alındığı için katılımcıların çalışma süreleri baz alınmıştır.

2. Yemek, kültür ve toplum

İnsanın beslenme modeli, doğal ritmi ve yemesi gerekenlere göre yeme isteğinden öte içinde yaşadığı toplumun kültürüyle şekillenmektedir. İlkel toplumlarda insanlar çevrelerinde uygun ya da uygunsuz ne buldularsa onlarla beslenmişlerdir. Zaman içerisinde inanç biçimleri ve öğretilerin de etkisiyle (Baysal, 1993: 1) günümüze kadar yemek kültürü oluşmuştur. Yemek kültürü; toplulukların neyi yediklerini, yemediklerini, ne zaman, kimlerle yediklerini ve hatta yemek esnasında kimin nereye oturması gerektiğini, kimin ilk yemeğe başlaması, kimin yemekten en son kalkması gerektiğini, sofrayı kimin ya da kimlerin kurup, kaldırması gerektiğini, hastalıkta, sağlıkta, özel günlerde nelerin yeneceğini ve bunun gibi birçok ritüel ve eylemi ifade etmektedir.

Gıda çalışmaları; beşerî, sosyal ve fen bilimlerindeki birçok disiplin tarafından gıda, kültür ve toplum arasındaki karmaşık ilişkileri inceleyen disiplinler arası bir çalışma alanıdır. Gıda çalışmaları, gıdanın kendisinin incelenmesi değildir; tarım bilimi, beslenme, mutfak sanatları ve

gastronomi gibi daha geleneksel gıda ile ilgili çalışma alanlarından farklıdır çünkü gıdanın basit üretimi, tüketimi ve estetik takdirinden daha fazlasıyla ilgilenir. Gıda çalışmaları, gıdanın ve insan deneyimiyle ilişkisinin incelenmesidir. Bu ilişki; sanat, sosyoloji, eğitim, ekonomi, sağlık, sosyal adalet, edebiyat, antropoloji ve tarih gibi alanları kapsayan ve multidisipliner bir yön kazandıran çeşitli perspektiflerden incelenir (Almerico, 2014: 2). Sosyologlar için yemeğin bir araştırma nesnesi hâline gelmesi kendi içerisinde barındırdığı sembolik değerle ilişkili olarak ortaya çıkmıştır. Neyin yenebilir olduğu, nasıl yenmesi gerektiğine yönelik davranış kalıpları toplumdan topluma göre değişiklik göstermektedir. Yemek sosyolojisi çalışmaları da bu değişimin nedenlerine odaklanmaktadır (Utanır Karaduman, 2023: 109). Sosyolojik çalışmaların çoğunda yiyecekler ve bunları çevreleyen faaliyetler manzumesi (hazırlama, sunma, tüketme, görgü kuralları vs.), sınıf, statü ve toplumsal kimlikler arasındaki ilişkilerin ve farklılıkların tanımlandığı ve yeniden üretildiği bir alan olarak değerlendirilmiştir (Yenal, 1996: 200).

Yemek günümüzde sosyolojinin önemli çalışma alanlarından biri olsa da sosyolojinin yemeğe karşı ilgisi, sosyolojinin diğer alanlarına kıyasla daha geç başlamıştır. Yemeğin sosyolojik açıdan ele alınmasında yaşanan gecikmenin Beardsworth ve Keil'e göre iki sebebi olabilir. Bunlardan ilki, yemek yemenin gündelik hayatın sıradanlığı içinde sorgulanmadan kabul edilmesi bu eylemi ve etrafını saran ilişkileri sosyologlar açısından "görünmez" bir hâle getirmiş olma ihtimalidir. İkinci sebep üretim ve dağıtım süreçlerinin gözlerden uzak gerçekleşmesi, bu ilişkinin kır sosyolojisi alanına girmiş olması ve besinlerin satın alınması, hazırlanması, sunulması gibi süreçlerin alelade ev işleri kapsamında geleneksel olarak kadınların sorumluluk alanı içinde olmasından ötürü erkek araştırmacı ve teorisyenler için çok az bir entelektüel ilgi uyandırmış olmasıdır (Beardsworth ve Keil, 2012: 15). Geçmiş dönemlerde George Herbert Mead, Karl Marx, Talcott Parsons, Walter Wallace, Gerhard Lenski, Charles Tilly, Anthony Giddens ve Immanuel Wallerstein gibi birçok düşünürün çalışmasında yer almış olsa da yemek unsuru, bu düşünürler için hafife alınmış bir konu olarak görülmektedir. Bu düşünürlerin neredeyse hepsi insanın yiyecek ihtiyacına ve bu ihtiyacı karşılamaya çalışan sosyal faaliyetlere ya değinmiş ya da bunlara açıkça atıfta bulunmuştur. Ancak bu ilişkilerin ve düşüncelerin çoğu, yiyeceğin tüketiminden ziyade üretimiyle ilgilidir (McIntosh, 1996: 1). Yiyeceği tüketim boyutuyla ele alan ilk isimlerden biri Georg Simmel'dir. Simmel (Symons, 1994), makalesinde yemeğin sosyal etkileşimlerin bir parçası olduğunu ve yemeğin bedensel tatminin yanı sıra kültürel inceliklerin işleyişini gösterdiğini ifade eder. Norbert Elias ise *Uygurlık Süreci* isimli eserinde toplumların değişimleri sürecinde insan davranışlarını ele alırken bu uygarlaşma süreçleri içerisinde yemek yeme davranışlarını ele almaktadır. Sofra adabı, çatal-bıçak kullanımı gibi unsurları çalışmasına dâhil eden Elias'a (2004: 143) göre Orta Çağ'da sofra adabıyla ilgili kurallar büyük önem taşımaktadır. Çünkü o dönemde yeme ve içmenin günümüzden farklı bir anlama sahip olduğunu, toplumsal yaşamın merkezinde olduğunu ve insanlar arasındaki eğlenme biçimlerinin en önemlisi olduğunu söylemiştir.

Yemek üzerine sosyoloji literatüründe önemli isimlerden birisi de Pierre Bourdieu'dur. Bourdieu, *Ayrım* (2015) adlı eserinde psikolojik ve estetik beğenilerin; sınıfsal mensubiyete göre oluştuğunu ve sanat, müzik, yemek ve kültürel beğenilerin de bu mensubiyet çerçevesinde şekillendirdiğini savunur. Beslenme, kültür ile kendini takdim ve temsil için ya-

pılan harcamalar ekseninde üç temel tüketim yapısıyla (beslenme, kendini takdim, temsil için yapılan harcamalar) sınıfların beğenilerinin sunulduğunu ifade eden Bourdieu; yemek üzerindeki beğenin sınıfsal düzeyde yemeği hazırlama, servis etme, sergileme, sunma gibi farklılıklar gösterdiğini belirtmektedir.

Sosyolojide yiyeceğe duyulan ilginin artması, varlıklı sanayi toplumlarında yiyeceğin toplumsal ve kültürel öneminin artmasıyla ilgilidir (Marshall, 1999: 668). Sosyolojide yemeğe duyulan ilginin sebeplerinden bir diğeri ise sosyolojinin ağırlık merkezinde meydana gelen kayma olarak ifade edilmektedir. Sosyoloji bir dönem büyük ölçüde üretim süreçlerinin analiziyle ilgilenmiş bir disiplin olsa da günümüzde yönelimin tüketimin toplumsal örgütlenmesine ve tüketiciliğin ideolojik temellerine çevrildiği savunulmaktadır (Beardsworth ve Keil, 2012: 18). Bu çerçevede günümüzde sosyoloji çalışmaları, yemeği; sınıf, cinsiyet, tüketim, kültür, değişim, medya, reklam gibi farklı başlıklar ekseninde ele almakta ve yemek sosyolojisi literatürü her geçen gün daha fazla zenginleşmektedir. Bu ilgi Türkiye’de de kendisini göstermekte ve yemek sosyolojisi üzerine önemli çalışmalar ortaya konmaktadır. Yemek ve mutfağın çalışmalarda toplumsal açıdan ele alınması, her ne kadar geç olmuş olsa da bu alanda yapılan çalışmalar yemek-kültür ilişkisini gösterme açısından önemli bir yere sahip olmuştur.

Günümüzde bazı bitki ve hayvan türleri farklı toplumların besini olabilme özelliği taşıırken belirli bitki ve hayvanlar ise bu özelliğe sahip olmamıştır. Toplumlar; hangi bitki ve hayvanların yenilebileceğini, ne zaman ve nasıl yenebileceğini, hatta bunları kimlerin yiyebileceğini belirleyen uzlaşılar ortaya koymuşlardır. Toplumların gelişim döneminde görülen bu uzlaşılar, ortak karar verme sürecinin ürünü olarak ortaya çıkmıştır. Yemek kültürünü oluşturan ve yemeğe ilişkin sembollerin üretildiği bu süreç uzlaşılar sürecidir. Yemeğin bu kültürel tarafı hem inanç biçimleriyle hem de topluluk içi-dışı insanlarla olan etkileşim sonucunda şekillenmiştir. Yemeğe ilişkin bu uzlaşılarda; inanç biçimleri ve toplumsal etkileşim etkili olmakla birlikte coğrafi, mevsimsel ve iklimsel etkileri de görmek mümkündür (Beşirli, 2023: 46).

Yemek sofraya gelişinden tüketiliş sürecine kadar içerisinde birçok simgeyi ve ritüeli barındıran kültürel bir unsurdur. Örneğin, yemek daveti eli açıklığın göstergesi olabilmekte- dir veya bir mutluluğun kutlanması için dışarıda yemeğe gidilebilmektedir. Yemek; mekân veya zamanına göre cömertlik, mutluluk, iletişim sağlama, tanışma, paylaşma gibi birçok anlam barındırabilmektedir. Kültür ile yemek arasında sıkı bir bağ bulunmaktadır. Tezcan’a (2000: 1) göre kültür ne yiyeceğimizin temel belirtisidir. Kültür öğrenilmiştir, bu nedenle yiyecek alışkanlıkları da küçük yaşta edinilir ve edinildikten sonra uzun süre değişmez. Aynı zamanda yiyecekler kültürün bir parçasıdır. Fizyolojik açıdan yemekle doğrudan ilişkili olan insan, sosyal yönüyle de yaşadığı kültürün etkisi altında bir yemek anlayışına sahip olur. Fiziki ve kültürel coğrafya yemek kültürünü etkilemektedir. Coğrafyalar değiştikçe yemeklerin ve yemeklere ait toplumsal kültürün biçimlerinin ve formlarının da değiştiği görülmektedir. Özellikle ekolojik (fiziki) çevre, mutfak kültürünün şekillenmesinde en önemli etken olarak değerlendirilmektedir (Sağır, 2012: 2678). Ekolojik çevreyle birlikte eğitim düzeyi, din, kültürel ilişkiler ve kültürel miras yemek kültürünün çeşitlenip özelleşmesinde önemli etkenler olarak görülmektedir.

3. Yemek kültürünün dönüşümünde etkili olan dinamikler

Türkiye’de 1980 sonrası dönemde liberalleşme çabası sadece ekonomide değil kültürel alanda da etkisini göstermiştir. Kozanoğlu’na göre gündelik hayat Cumhuriyet tarihi boyunca hiçbir zaman 1980’lerden 1990’lara uzanan süreç gibi değişim yaşamamıştır (Kozanoğlu, 1996, 596). Tüketim bu dönemin temel mottosu hâline gelmiş ve bu dönemden sonra tüketmek var olmakla eş değer hâle gelmiştir. Küreselleşmenin etkilerinin görüldüğü bu dönemde 1980’lerin sonlarında uluslararası yemek zincirleri Türkiye’ye gelmiş, Amerikan popüler kültürünün etkisiyle fast food yaygınlaşmıştır. Büken’e göre Mcdonald’s ve Coca-Cola gibi markalar Türkiye’de yeme-içme alışkanlıklarını ciddi şekilde değiştirmiştir (2001: 48). Günümüzde fast food başta olmak üzere dünya mutfakları Türkiye’nin birçok şehrinde kendisine yer bulmuş, yemek kültürü içinde yer edinmiştir. Yemek mekânlarının çeşitlenmesinde AVM’lerin önemli etkisi bulunmaktadır. 80’lerin sonlarında Türkiye’de açılmaya başlanan ve 2000’lerle yaygınlaşan AVM’lerin yemek katlarıyla özellikle fast food mekânlarına ulaşmak kolaylaşmıştır.

Türkiye’de yemek kültürünün değişiminde etkili olan faktörlerden biri göç ve hızlı kentleşmedir. 1980’lerin ortasında Türkiye’de ilk defa kent nüfusu kır nüfusunu geçmiştir (Bk. Özer, 2006), formel ve informal alanlarda çalışan kadın sayısı artmıştır. Kadınların çalışma hayatına katılımının ve toplumsal görünümünün artmasıyla dışarıda yeme alışkanlıkları değişmeye başlamıştır. Akarçay ve Suğur’un (2015: 23-24) ifadesiyle dışarıda yemek aileler için zamandan tasarruf ve iş yükünde kolaylık sağladığı için pek çok insan için zorunluluk hâline gelmiştir.

1980’lerden günümüze kadar ulaşımın gelişmesi, şehirler arası yolculukları daha kısa, kolay ve daha az maliyetli hâle getirmiştir. İletişim teknolojilerinin gelişmesi ve sosyal medyanın yaygınlaşması yemek kültürü üzerinde önemli etkiye sahiptir. Sosyal medya paylaşımları ile yöresel yemeklerin tanınırlığı artmıştır. Ulaşım ve iletişim teknolojilerinde yaşanan gelişmeler gastronomi turizmini yaygınlaştırmış, kültürel yemeklere olan ilgi ulusal ve uluslararası alana yayılmıştır. Tüketim kültürünün etkisi, gastronomi turizminin yaygınlaşması ve sosyal medyada görünürlüğün artması sonucunda yemek sektöründe rekabet artmıştır. Rekabet, yemek mekânlarının farklılaşmak için konseptler (çocuk oyun alanlı restoran, “sınırsız ye” restoranları, salaş lokanta, tarihî restoranlar vb.) oluşturması, restoranların ücretsiz/sınırsız meze ikramı vermesi gibi çeşitli biçimlerde görülmeye başlamıştır.

Türkiye’de 1980’den günümüze yaşanan hızlı değişim ve küreselleşmeyle ortaya çıkan yeni kültür kalıpları yemek kültürü üzerinde etkili olmuştur. Yaşanan değişimle yemek, besin tüketiminden öte yaşam tarzının ifadesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Yaşanan değişimin yöresel yemekler üzerindeki etkileri çalışmanın sonraki bölümünde ele alınmaktadır.

4. Siirt ve Siirt yemek kültürü içerisinde büryanın yeri

Siirt; tarihî geçmişi, iklim koşulları, coğrafi yapısı, toplumsal ve kültürel yapısıyla kendine has yemek kültürüne sahiptir. Temel geçim kaynağı tarım ve küçükbaş hayvancılık olan Siirt’in yemek kültürü et ağırlıklı bir kültürdür. Siirt’in en önemli kültürel yemekleri; arasında *perive* (büryan), *perde pilavı*, *kitel* (içli köfte), *kiftelfum* (Sarımsaklı köfte), *cokat* (Mumbar), Arap dolmasıdır.



Fotoğraf 1 ve 2: Büryanın hazırlanışı ve büryanın pişirildiği kuyu

Büryan dışında Siirt'in yöresel yemekleri genellikle evlerde yapılmakta ve büryan evde yapılamayan tek yöresel yemek olarak görülmektedir. Katılımcıların da anlattığı üzere büryan, kendisi için özel yapılan kuyularda, kuzu etinden yapılmaktadır. Meşe odununun köz hâline getirilmesinden sonra kuzu etleri bir düzenek yardımıyla aşağı doğru sarkıtılır ve kuyunun ağzı kapatılır. Yaklaşık 3 saat pişen et kuyudan çıkarılarak restorana getirilir. Restoranda asılı duran etler müşterinin tercihine göre [kemikli, kemiksiz, az-orta-çok yağlı veya *kaşıta* (etin yağı)] kesildikten sonra odun fırınlarında pide ile ısıtılır ve servis edilir. Sabah namazının ardından servisine başlanan büryan, geçmişte öğle 11.00-12.00'ye kadar servis edilirdi ve büryanın bitmesiyle restoran kapanırdı.



Fotoğraf 3 ve 4: Restoranda büryanın sunulduğu ve odun fırınında ısıtılması



Fotoğraf 5 ve 6: 1900’lü yıllardan beri hizmet veren büryan salonu ve büryanın servisi

4.1. Yemek kültürünün dönüşümü ve dışarıda yemek kültürü

Yiyeceklerle ilgili reçete ve yasaklar, kültürel farklılıkların incelenmesi için önemli bir araçtır (Marshall, 1999: 668). Beşirli (2023: 45-58), çalışmasında yemek ve mutfığa ait farklılıkları ortaya koymak adına dört mutfak tipinden bahsetmektedir. Bunlar doğal mutfak, kutsal mutfak, politik mutfak ve folklorik/kültürel mutfaktır. Araştırmanın konusu olan kültürel/folklorik mutfak, kültürün biçimlendirdiği, simgelerin çok yoğun bir şekilde kullanıldığı mutfaktır. Besinin seçimi, hazırlanması, sunumu kültürel birikimlerin sonucu olarak değerlendirilir. Kültürel mutfakta simgeler önem taşımaktayken simgelerin kaynağı ise çoğu zaman belirsizdir. Kültürel mutfağın bir alt dalı sayılabilecek yöresel mutfak ise “bir bölgenin veya yörenin sahip olduğu yiyecek ve içeceklerin yanı sıra bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, tüketilmesi, saklanması ve servis edilmesine ilişkin yöntemler, sunumunda kullanılan araç ve gereçler, mutfağın konumu, mimarisi, yemek törenleri ve bu çerçevede geliştirilen inanç ve uygulamalarından oluşan” kendine özgü kültürel yapıyı ifade eden bir kavramdır (Toksöz ve Aras, 2016: 175).

Modernleşme, sanayileşme süreci, kentleşmenin yaygınlaşması, kadının çalışma hayatına katılması, kadının gündelik yaşam içerisinde daha fazla yer edinmesi gibi toplumsal değişimlerin yansımaları kültürde görülmüş ve yaşanan sosyokültürel dönüşüm yemek kültürünü dönüştürmüştür. Yapılan araştırmada değişimin ilk örneklerinin büryana ulaşma imkânı, büryanın yapılışı ve büryanın yenildiği mekân üzerine olduğu tespit edilmiştir. Değişimde teknolojinin gelişmesi, toplumsal yaşam pratiklerinin dönüşümü ve dışarıda yemek yeme kültürünün dönüşümünün başat rol oynadığı söylenebilmektedir. 1980’li yıllara kadar besi hayvanlarının olmayışı nedeniyle büryan geçmiş dönemde, nisan-ekim ayı arasında yapılmaktaydı. Bu dönemlerde klasik restoran anlayışının dışında, büryan fırınları aynı zamanda ekmek fırını olarak işlemektedir. Müşteriler ekmeğini aldıktan sonra büryan sipariş vermektedir. Bunun yanı sıra büryan ye-

mek için oluşturulan yemek yeme alanları sınırlıdır. Müşteriler büryanı alıp kendi dükkanlarında veya çayevlerinde büryanı yemektedir. “Günümüz beslenme imgelerinin başında, yiyeceklerin mevsimlik olmalarıyla ilgili olarak, insanla (tüketici) doğa (üretici) arasındaki ahenkli ilişki gelir. Geleneksel kültürün tipik bir özelliği olarak sayabileceğimiz bu durum, yeni ve gelişen saklama ve dağıtım sistemleri sayesinde oldukça büyük bir değişime uğramıştır.” (Montanari, 1995: 172). Günümüzde hayvancılığın koşullarının değişmesiyle büryan mevsimlik bir yemek olmaktan çıkmış, her dönem ulaşılabilir hâle gelmiştir. Geçmişte büryan sabahın ilk ışıklarıyla sunulup öğle vaktinde satışı biten bir yemektir. Ancak yaşam pratiklerinin değişmesiyle birlikte büryan artık saat 15.00-17.00’ye kadar satışı yapılan bir yemek hâline gelmiştir. Önceden kahvaltı amaçlı yenilen büryan günümüzde kahvaltı ve öğle yemeği olarak tüketilmektedir.

Mesela 40 yıl önce sadece yazın çıkıyordu. Yazın dediğin Mart-Ekim arası, ekimden sonra hiçbir yerde büryan bulamazlar. O zaman besi yoktu. İlçede beslemiyorlardı. Kışın 11. aydan sonra hiçbir kasapta ne et bulabilirdin ne de büryan bulabilirdin. 11. aydan sonra herkes evine kavurma, sucuk yapardı. Etini kış için hazırlardı. Kışı o sakladığı etle geçiriyordu. Ta ki Mart, Nisan kuzular çıktığı zaman. Başlarıydı yine mesleğe.” (B.E./ E/ 58)

40-45 yıl önce sadece yazın çıkıyordu, ekmek fırınıydı. Yazın fırıncılık hem de büryan yapıyordum. Bu meslek bizim dede mesleğidir... (B.E./ E/ 58)

Kışın, eskiden büryanı 6 ay yapardık 6 ay yatardık. Ya paça, çorba yapardık ya da kapattırdık. (B.D/E/57)

Büryan örneğinde yemek kültürünün değişimi sunum ve ikramlar üzerinden de görülmektedir. Günümüz restoranlarında, sosyal medyanın da etkisiyle yemeğin yanında ikram edilen mezeler önemli bir yer tutmaya başlamıştır. Restoranlarda meze ikramının müşterilerin değerlendirme kıstaslarından biri hâline gelmeye başlamasıyla büryan salonlarında da meze ikramı yapılmıştır. Katılımcıların belirttiği üzere geçmiş zamanlarda büryan sadece su ile servis edilirdi. İçecek veya salata ikram edilmezdi. Ancak günümüzde restoran kültüründe ikramların ve içeceğin önemli bir yer tutmasından dolayı büryanın yanına domates, soğan, salata, bazen turşu ve içeceklerin tümü servis edilebilmektedir. Geçmişte büryan, yaz mevsiminde Siirt’in *Sinceri* üzümü (küçük ve çok taneli, tatlı bir üzüm çeşidi) ile daha sonraki zamanlarda ise soğan ile yenilmekteydi. Günümüzde artan rekabet ve ikram/meze kültürü ile büryanın ne ile yenileceği de değişmiştir.

...Sebze getir, yok domates getir, içecek getir. Öyle bir şey yok. Sadece alırdı, giderdi...Gider, 2 dakikada dükkanında yerd, işine bakardı. Lokanta diye bir şey yoktu. Mesela misafiri geldiğinde “Hacı abi, sana yemek getireyim,” derdi. Alır, getirir, önüne koyar, yedirirdi. Öyle sunum gibi bir şey yoktu. İsteyen kendine bir iki domates, biber getirirdi. Ağustos ile eylül arası o zaman burada bizim üzüm çıkardı. Tatlı üzüm. Sinceri üzüm. Onun kültürü öyleydi. Üzümlerle yenirdi. (B.E./ E/ 58)

Şimdi eskiden gazete kullanırdık. Bir bardak su verirdik. Soğuk su gazetenin üzerine koyar, oturur. milletler küçük masalarda yemek yerlerdi. Yanına soğan, domates, salata yok. Yok kara lahana, turşu biberi bilmem ne. Hiçbir şey verilmiyordu, büryan tuzuyla soğuk suyuyla güzel. Ama şimdi her şey değişmiş, ortam değişti. Şimdi müşterinin önüne 3-4 çeşit salata koyuyoruz, ayran veriyoruz, kola veriyoruz. Eskiden bunlar da yoktu ama onlar değişti... (B.D/E/57)

Eskiden sade su veriyordular amcam ve dedem zamanlarında. Mesela şimdi artık millet domates, biber ya da meze istiyor. O zaten büryanın özelliğini kaybeden en büyük faktördür... Büryanın özelliği odur. Kebapçı neden meze veriyor? Kebabın tadı farklıdır, yani o meze ile karıştırıldığı zaman güzel oluyor. Sade yemezsin kebabı ama büryanı sade suyla yersen, o zaman büryan gerçek olur. Sadece soğan. Soğan da güzel olur etin yanında. Eskiden biz onu da vermiyorduk. Millet kendi evinden soğanı cebine koyar gelirdi. Burada derdi bana bunu doğrayın. Yani biz vermezdik. Niye? Çünkü bir özelliği var büryanın... (M.E./E/34)

Mesela çatal yoktu, vermezdik. 2000'lerde başladı, salata yoktu, soğan yoktu hiçbir şey yoktu... (Y.Ö./E/49)

Urry, tatilde olmadıkça insanların zevk için restorana gitmesine çok az rastlandığını ve dışarıda yemek yemenin birçok insan için önceleri tatil dönemiyle kısıtlı kaldığını söylemektedir. Ancak son zamanlarda dışarıda yemek yeme toplumsal pratiklerinde önemli bir artış yaşanmıştır. Dışarıda yemek yeme olgusu sadece bireyin seçtiği mekândaki yemeği değil bulunduğu mekânı, mekânsal olarak da tükettiği bir sürece dönüşmüştür (1999: 204) Ulaşım, teknoloji ve iletişim imkânlarının gelişmesi, tüketim kültürünün toplumun neredeyse her katmanına yayılması ve ürünlerin bulunmasının kolaylaşması yemek kültürünü değiştirmiştir. Bunun en önemli göstergesi dışarıda yemek yemenin anlamında yaşanan dönüşümdür. Dışarıda yemek yemek (özellikle ailece) 40-50 yıl öncesinde savurganlık, müsriflik olarak görülebilmekteydi ve bu durum nadiren yapılan bir aktivite olarak görülmekteydi. İnsan hareketliliği, ekonomik gelişme ve yemek kültüründe yaşanan değişimler dışarıda yemek yemeyi yaygınlaştıran unsurlar olmuştur.

Restoran kültürü ve dışarıda yemek yeme süreçlerinde yaşanan dönüşümün etkisi Siirt'te de görülmektedir. Burada en önemli değişimlerden biri Türkiye'de 1980'lerden sonra kadınların iş hayatına atılması ve sosyal yaşamda daha aktif olmaları sonucunda kadınların ve ailelerin dışarıda yemek yeme davranışlarında görülmektedir. 2000'li yıllara kadar Siirt'te (ve belki de birçok geleneksel küçük şehirde) kadınların dışarıda yemek yemesi hoş karşılanmazdı, ayıp olarak addedilirdi. Aynı zamanda dışarıda yemek tüketim kültürü ve dışarıda yemek yeme kültürünün gelişmesinden önce israf sayılmaktaydı. Bu nedenle büryan restoranlardan paket olarak alınır, evde ailenin tüketimine sunulurdu. Günümüzde ise kadınların çalışma hayatına dâhil olmasıyla dışarıda yeme ihtiyacının artması, ailelerin yemeği sosyalleşme aracı olarak yorumlaması, restoran sayılarının artması, tüketim kültürünün yaygınlaşması, dışarıda yemek yeme süreçlerinde yaşanan algısal ve tutumsal değişim gibi nedenlerden dolayı dışarıda yemek olgusu normalleşmiştir. Büryan salonları günümüzde ailelere hizmet vermeye başlamıştır. Büryan salonlarında genel olarak zemin kat erkeklerin, üst kat ise aile ve kadınların yeme alanları olarak belirlenmiştir.

Hepsi var. Hele hele yazın veya cumartesi pazar hemen hemen hepsi kadındır. Eskiden gidip lokantada yemek yemek zordu. Yani öyle bir şey yoktu. Son 7 yıldır var. Büryanı evlerine götürürlerdi. Ama şimdi gelip burada yemeye başladılar.” (B.E./ E/ 58)

Şimdi 10-12 yıl önce bir bayanın gidip Siirt'te, Siirt gibi bir yerde oturup yemek yemesi abesti. Herkes ailesine götürüp yemek yiyordu, o da değişti. Artık ailecek geliyorlar. Bazen yukarı çıkıyorsun, erkekten çok bayan var. Güzel bir şey ve bayanların bir yere gitmesi, oranın temiz ve lezzetli bir yemek yaptığını gösterir. Çünkü evde yemekleri onlar pişiriyor, çok özeldir bu. Kocasına “hadi gidip büryan yiyeelim. Nereye? Örneğe gideyim.” Demek ki burada bir şey görmüş ki buraya geliyor. (B.D/E/57)

4.2. Küresel yemek kültürünün etkisi

“Hızlı bir şekilde büyüyerek gelişen gastronomi turizmi ülke, bölge hatta yörelere özgü geleneksel yiyecekleri ön plana çıkararak turistler için seyahat nedeni oluşturmaktadır. Dünyada ve Türkiye’de birçok yöre bu özelliğini kullanarak adını duyurmuştur” (Küçükkömürler vd., 2018: 83). Yemek anlam itibarıyla küreselleşme, ulaşım ve iletişim teknolojilerinin gelişmesiyle farklı boyutlar kazanmıştır. Bir yemek için başka bir şehre geziye gitmek, yemek gezileri yapmak sıradan bir hâl kazanmıştır. Şehrin içerisinde yeni açılan restoranları deneyimleme başlı başına bir amaç hâline gelebilmektedir. Şüphesiz bu durumda ulaşımın kolaylaşması önemli bir unsurdur. İletişim teknolojileri ve sosyal medya etkisiyle yemek paylaşımları yapılabilen ve geleneksel yemeklerin tanınırlığı artabilmektedir. Ancak küresel yemek markalarının yayılmasıyla geleneksel yemeklere olan rağbetin azalabileceği düşüncesi de bulunmaktadır. Sosyal medyanın büryanın tanınırlığı üzerine olumlu bir etkisi olduğu söylenebilir. Sosyal medyanın da etkisiyle büryan farklı şehirlerden kişileri Siirt’e çekmekte ve aynı zamanda şehirler arası otobüsler vasıtasıyla başka şehirlere gönderilmektedir.

Dışarıda yemek yeme mekânları; cinsiyete, yaşa, eğitime ve ikamet alanına göre şekillenmektedir. Dışarıda yemek yemenin lüks, zevk, sosyalleşme ve zorunluluk gibi çeşitli sebepleri bulunmaktadır ve bu durum mekân tercihi de belirlemektedir (Bugge ve Lavik, 2010: 217). Andersson ve Mossberg (2004); restoranlar üzerine yaptıkları araştırmada müşterilerin akşam restoranlarının sosyal ve entelektüel ihtiyaçlarını gidermesini beklediğini, öğle yemeği restoranlarından ise fizyolojik ihtiyaçların karşılanmasını beklediklerini belirtir. Büryan, kahvaltı veya öğle yemeği olarak fizyolojik ihtiyaçları tatmin edebilmektedir (açlığı dindirme, uzun süre tok tutma, lezzet). Bu nedenle belki de büryan salonlarının neredeyse hepsi özensiz, gösterişsiz olsa da bireylerin mekân tercihi lezzet üzerine yoğunlaşmaktadır.

Her ne kadar fast food tüketimi yaygın olsa da bu durum çoğu zaman bu tip yiyeceklerin ekonomik uygunluğu, ulaşım kolaylığı ile açıklanabilmektedir. Fast food tüketiminin özellikle yetişkinler arasında azaldığı, sağlıklı yiyeceklerle ulaşma çabasının arttığı görülebilmektedir (Bk. Bugge ve Lavik). Siirt’te yemek fiyatlarının görece olarak diğer bölgelerden daha ucuz olması fast food ürünleri ile yöresel ürünler arasındaki fiyat ayrımını kaldırmaktadır. Bu nedenle Siirt’te bulunan fast food, döner veya franchise yemek firmaları çoğu zaman “deneme amaçlı” veya “anlık açlığı giderme” amacıyla tercih edilen yemekler olmaktadır. Ulusal ve küresel firmaların Siirt’te şube açmaları büryan üzerinde herhangi bir etkiye sebep olmadığı söylenebilir. Büryanın kahvaltı ve bazen de öğle yemeği için tüketilmesi, diğer firmaların ise öğle ve akşam yemekleri için tercih edilmesi, büryan kültürünün önemli bir biçimde yerleşmiş olması ve aslında ulusal-küresel firmalara göre büryanın fiyatının ucuz olması bu durumun sebeplerindendir.

Büryanın kültürü ayırdır. Öbür yemeklere benzemez. Büryanı seven başka bir şey yemez. İnternette fast food falan yemez. Döner möner yemez. Onu bile gidip yemez. Bu orijinal yemektir. Tuzu dahi içinde yok. Kendi yağıyla pişen bir yemektir.” (B.E./ E/ 58)

“Yani zaten ilçeler, illerden gelenler özellikle büryan için geliyorlar. Belki Siirtliler bir farklılık yapmak için hani hamburger pizza falan tercih edebilirler. O da çok nadir olur ama her gelen tercih ediyor. Mesela gidiyor, hamburger yiyor. Bu kadar para veriyor, gidiyor bir sayıyor. 250-300 TL veriyor. Adam sonradan pişman oluyor, düşünüyor ya.

Yani yazıktır diyor. O da haklı, yani sade et yemek varken gidip pizza hamburger gibi bir şeye daha fazla ücret bile ödeyebiliyor yani...” (M.E./E/34)

“Büryanı etkilemez, ayrı bir cumhuriyet. Yani belki kebabçıyı etkiler. Sulu yemek yapan kişileri etkiler ama büryan ayrı bir lezzet ayrı bir ustalık... Yani yarın öbür gün hamburgerciler yerine başka bir şey düşünün. Şimdi döner furçası çıkmış, gece dönercileri 10 yıl sonra 15 yıl sonra unutulup giderler. (B.D/E/57)

4.3. Yemekle değişen kültür

Neyin nasıl yenileceği kadar ne zaman yenileceği de kültürel yapıyla ilgilidir. Türk toplumunda etin öğle veya akşam yenileceği, sabah et yemenin bünyeye ağırlık vereceği düşüncesi kültürel bir yapının göstergesidir. Bu çerçevede Büryan, toplumumuzun kültür kalıplarının dışında olmasına rağmen Siirt ve Bitlis’te sabah, kahvaltı öğününde tüketilmektedir. Büryanın sabah saatlerinde yeniyor oluşu, alışkın olmayan kimseler için garipsenen, farklı görülen bir durumdur. Çoğu zaman sabah et yemenin ağır olduğu, uygun olmadığı ön yargısıyla yaklaşılmaktadır. Ancak Siirt’e gelen turistlerin ve özellikle Siirt’te yaşayan ancak Siirtli olmayan insanların da kültüründe yer edindiği görülmektedir. Bu durum, kültür-yemek ilişkisinin karşılıklı etkisine örnektir. Kültür, yemek kültürünü değiştirebilirken yemek kültürü de kültürü değiştirebilmektedir.

Yeme içme pratikleri; tarih boyunca sadece biyolojik bir zorunluluğun karşılanması değil aynı zamanda dönemin üretim tarzları, geçim kaynakları, ulaşım imkânları ve iktidar ilişkileri tarafından biçimlendirilmiş kültürel göstergelerdir. Osmanlı’dan günümüze uzanan süreçte yemek saatleri, sofrada adabı ve besin tercihleri sınıfsal konum, mevsimsel üretim ve dinî ritüellerle birlikte evrilmiştir. Bu bağlamda, Türk toplumunda etin öğle ya da akşam yemeğinde tüketilmesi alışkanlığı, tarımsal üretime dayalı geçim ekonomisinin ve ağır iş temposunun belirlediği öğün düzeninin tarihsel bir sonucudur. Siirt ve Bitlis gibi yerlerde büryanın sabah tüketilmesi ise pastoral yaşamla uyumlu bir kültürel sürekliliği temsil eder. Küçükbaş hayvancılığa dayalı üretim tarzı; sabah saatlerinde protein ağırlıklı, doyurucu ve enerji verici gıdaların tüketilmesini bir zorunluluk hâline getirmiştir. Ancak modern kentli yaşamın dikte ettiği hafif kahvaltı anlayışı, bu tarihsel pratiği “anormallik” ya da “egzotik” olarak değerlendirme eğilimi doğurmuştur. Bu gerilim, yemek pratiklerinin sadece kültürel değil aynı zamanda tarihsel olarak da değişken ve çatışmalı bir yapıya sahip olduğunu ortaya koyar.

Yemek, bireyin dünyayla kurduğu bedensel ve duygusal ilişkinin en temel göstergelerinden biridir. Fenomenolojik açıdan bakıldığında yemek, sadece bir nesne değil bireyin zaman, mekân ve toplumsal aidiyet algısını biçimlendiren somut bir deneyim alanıdır. Bu bağlamda, sabah saatlerinde et yeme pratiği, bu pratiğe yabancı olan bireyler açısından sadece bir tat veya kokuya değil aynı zamanda o kültürle temas kurma biçimlerine dair derin bir hissiyat içerir.

Siirt’te sabah büryan yenmesi, o toplumun gündelik yaşam ritmini, sabahla kurduğu ilişkiyi ve toplumsal aidiyet duygusunu yansıtan bir “yaşantı biçimidir.” Bu yaşantıya dışarıdan bakan biri için büryan, “sabah et mi yenir?” sorusunu doğururken içeriden biri için bu, aidiyetin ve sürekliliğin bir parçasıdır. Zamanla bu pratiğe dâhil olan kişiler, yalnızca bir yemeği değil onunla birlikte gelen duyguları, mekânsal hafızayı ve topluluğa ait olma hissini

de deneyimler. Böylece yemek, kültürün edilgin bir taşıyıcısı değil bireyin dünyayı algılayış biçimini dönüştüren aktif bir deneyim hâline gelir. Kanbir'in (2021) büryan üzerine yaptığı çalışmada da benzer sonuçlar elde edildiğini görmek mümkündür.

Postkolonyal düşünce, yerel pratiklerin modernlik, normallik ve evrensellik adına nasıl dışlandığını ve aşağılandığını sorgular. Bu bakış açısından yemek pratikleri, yalnızca damak tadının değil aynı zamanda bilgi, değer ve kültürel otorite biçimlerinin de sömürgeleştirilmiş alanlarıdır. Türk modernleşme süreci boyunca Batı merkezli beslenme normlarının benimsenmesi, özellikle “hafif kahvaltı” ya da “sindirim dostu” menülerin kabul görmesi, yerel yemek alışkanlıklarını marjinalleştirmiştir.

Siirt'te sabah saatlerinde büryanın yenmesi, bu hegemonik normlara meydan okuyan yerel bir direniş biçimi olarak okunabilir. “Sabah et mi yenisir?” ifadesi, yalnızca damak tadına dair bir yargı değil aynı zamanda modern-yerel, merkez-çevre, medeni-geri kalmış ikiliklerini yeniden üreten ideolojik bir ifadedir. Buna karşın, büryan tüketimindeki süreklilik ve dışarıdan gelen bireylerin bu pratiğe uyum sağlaması, kültürel merkezin homojenleştirici etkisine karşı yerelin kalıcılığını ve dönüştürücü gücünü gösterir. Bu açıdan bakıldığında, yemek kültürü sadece bir tüketim alanı değil; aynı zamanda yerel kimliğin yeniden üretildiği ve korunabildiği bir direniş sahasıdır.

Sabah mesela buraya memurlar geliyor. Polis geldi, Siirtli bir ekle. Bizim Siirtliler gel, büryan yedirelim sana dedi. Ben sabah et yiyemem; poğaça falan yerim dedi. Halbuki poğaçadan daha sağlıklı, daha hafiftir. Bir kere geliyor, alışıyor. Siirtli gelmiyor, öbürü geliyor. Yabancı geliyor. (B.E./ E/ 58)

Yabancılar şu anda Siirtlilere göre daha çok ilgi gösteriyor. Fırsat bulduklarında hemen gelirler. Mesela tatil zamanı, hafta sonları, okul olmadığı zaman, iş olmadığı zaman. Çevre illerden çok fazla müşteri oluyor. Mesela biz hafta sonu 2-3 kat daha fazla çalışıyoruz. (M.E./E/34)

Cumartesi, pazar gel yerli bulamazsın burada. Genelde %90'ı yabancı. Batman, Diyarbakır, Mardin, Elâzığ, Şırnak. Buralardan Siirt'e yakın olan herkesin akıllarının bir köşesinde, gelip büryan yiyorlar. (B.D/E/57).

Kişinin kafasında bir et kültürü var. Şimdi sabahleyin kuru fasulyedeki et yenmez ve yahut türlerdeki et yenmez, mangaldaki et yenmez, ama büryan öyle değil. Büryan eşsiz bir yemek. Fikirler komple değişiyor, ya biz böyle olduğunu bilmiyorduk diyor mesela...(Y.Ö/E/49)

4.4. Yöresel yemek ve rekabet

Yemek, tarihsel süreç boyunca yalnızca bir beslenme biçimi değil aynı zamanda toplumsal gruplar arasında kimlik inşasının, kültürel temsilin ve sembolik karşılaşmaların yaşandığı bir alan olarak öne çıkmıştır. Bu bağlamda yemek kültürü hem kültürel melezliklerin hem de ayrışmaların somutlaştığı bir ifade biçimidir. Sağır ve Erek Ülgen'in (2022: 124) belirttiği üzere yemek ve kültür ilişkisi toplumlar arasındaki benzeşimleri, farklılaşmaları ve ortak tarihsel izleri yansıtır. Montanari (2006: 139-140) ise yemek kültürlerini, toplumsal hareketliliklerin, göçlerin, ticaretin ve kültürel etkileşimlerin bir ürünü olarak değerlendirerek kültürel karşılaşmaların yoğun olduğu coğrafyalarda yemek pratiklerinin çok daha zenginleştiğini sa-

vunur. Ancak bu kültürel açıklığın karşısında, Long'un (2001: 238) vurguladığı gibi, yemek kültürü aynı zamanda toplumların en muhafazakâr yönlerinden birini temsil eder; özellikle etnik gruplar açısından yemek, kimliğin son kalesi olarak sahiplenilir.

Bu çelişkili yapı, yemek kültürünün hem karşılaşma hem de çatışma alanı olabileceğini göstermektedir. Yemeğin kolektif bellekte tuttuğu yer, onu yalnızca beslenmeyle ilişkili olmaktan çıkarır ve kültürel prestij, otantiklik ve yerel kimlik mücadelesinin bir aracı hâline getirir. Bu bağlamda, Türk-Yunan ya da Türk-Arap mutfağı arasındaki sahiplenme tartışmaları, yemek üzerinden yürütülen kültürel rekabetin en görünür örneklerindendir.

Siirt ve Bitlis arasında yaşanan büryan rekabeti de bu çerçevede değerlendirilebilir. Her iki şehir de büryanı kendi kültürel mirasının ayrılmaz bir parçası olarak görmektedir. Bu yemek üzerinden yürüten rekabet, sadece gastronomik bir üstünlük iddiasından ibaret değil; aynı zamanda kültürel aidiyet, geleneksel bilgi ve bölgesel otantiklik iddialarını da içinde barındırmaktadır. 2003 yılında coğrafi işaret başvurusu sonucu büryan, “Siirt büryanı” olarak tescil edilmiştir. Bitlis büryanı ise 2021 yılında tescil edilmiştir. İki şehrin büryanının da resmî tescil almasına rağmen halk arasında büryanın hangi şehre ait olduğu tartışması, yapılan nitel görüşmelerde açıkça görülmektedir. Katılımcıların Bitlisli ziyaretçilere kendi yaptıkları büryanı sunma çabası, yemek üzerinden kimlikel bir “üstünlük” sergileme arzusunun göstergesidir.

Ayrıca Bitlis büryanının “lezzetsiz” olduğu yönündeki ifadeler, yerel aidiyetin nasıl mutfak üzerinden sınırlandırıldığını ve “öteki”nin damak tadının değersizleştirildiğini ortaya koyar. Bu durum, yemek eksenli rekabetin sadece ekonomik ya da lezzet odaklı değil aynı zamanda sembolik ve ideolojik düzeyde de işlediğini göstermektedir. Katılımcıların Bitlislilere kendi büryanlarını “yedirmeye” çalışması, rekabetin sadece savunmaya değil aktif kültürel ikna ve hegemonya kurma girişimlerine dönüştüğünün işaretidir. Bu bağlamda yemek, yerel kimliğin teyit edildiği ve diğer topluluklara karşı yeniden üretildiği bir simgesel sermaye alanı hâline gelir.

Büryan örneğinde görüldüğü gibi yöresel yemekler, sadece gastronomik değer taşımaz; aynı zamanda tarihsel belleği, kültürel özneliği ve bölgesel kimlik siyasetlerini bünyesinde taşır. Rekabetin yemek üzerinden sürdürülmesi, hem yerel kültürlerin ne denli güçlü sembollere sahip olduğunu hem de bu sembollerin topluluklar arasında nasıl bir üstünlük mücadelesine dönüştüğünü gösterir. Bu durum, yemek kültürünün değişim kadar süreklilik, karşılaşma kadar sınır çizme işlevi gördüğünü de gözler önüne sermektedir.

Evet, oradan türemiş bir yemek. Çünkü Bitlis zamanında sancaktı. Yani Siirt Bitlis'e bağlıydı. Şu anda bizim büryanımız Bitlis'inkinden daha güzel mi çıkıyor? Evet. Çünkü onlar keçi kullanıyorlar, sert çıkarıyorlar... Onlar kemikle birlikte yapıyorlar ama bizim tarzımızı yapan yok. Biz kemikleri ayrı kemiksizi ayrı pişiriyoruz. (B.D/E/57)

“Yani eskiden böyle bir mücadele yoktu ama son zamanlarda biraz daha artmaya başladı. Bana soracak olursan büryan Siirtlilerindir. Çünkü zaten bizim dükkân yaklaşık 100 seneye yakın var. Zaten 90 yaşında insanlar yaşlılar geliyor diyor ki ben küçükken gelip burada büryan yediğimi hatırlıyorum... Ben onların büryanını denemedim ama duyduğuma göre büryanla alakası yok. Büryanı bir kerede koyarsın tandıra, bir kerede çıkarırsın. Tekrar atarsan o büryan artık olmaz. Yani tek sefer atıp çıkaracak, zaten ustalık buradan kaynaklanıyor... Duyduğuma göre yani buradan gidenler deniyor müşterilerim. Hep di-

yorlar çok serttir, kurudur. Bu ondan kaynaklanıyor, devamlı tandırda bıraktıkları içindir. Mesela bizim eti yersen yumuşacıktır, çiğnemene bile gerek kalmıyor bazen... Bitlisli çok insan geliyor buraya, istemeden giriyor. Siirtli getiriyor onu. Diyor ya illaki deneyeceksin. Ben diyorum çık ben sana bir büryan vereceğim. Sen beğenmezsen benim misafirim ol, hiçbir şekilde de ücret almayacağım senden. Vallahi yukarıdan iniyor başı eğik, diyor “ya bizim kadar değil de sizinki de güzel”. Kendine yediremediği içindir. Ama biliyor ki bizimki daha güzeldir. Ama söyleyemiyor. Hepsı de öyle. Şimdiye kadar hiçbir Bitlisli bana dememiş ya sizin büryan daha güzeldir çünkü öyle akıllarına girmiş artık, büryan bizimdir diyorlar. Büyük bir mücadele olmuş arada ama yani ben onlarınkini denemem. Ben bir kere gittim oraya ben kokudan içeriye giremedim. Çok ağır koku vardı” (M.E./E/34)

2002’de biz patenti aldığımız zaman. Onlar itiraz ettiler. Siirt bizim kazamızı dediler. Batman da Şırnak da Siirt’in kazasıydı. Ama Batman il olduktan sonra ne diyorlar? Batman petrolü, Şırnak kömürü. Yani onların dayattığı şey Dördüncü Murat Evliya Çelebi seyahatnamesinde yazıyor. Diyorlar ki işte dördüncü Murat vardı bizim büryanımız yemiş. Biz de araştırdık. Evliya Çelebiyi, seyahatnamesinde yazıyor diyor ki Dördüncü Murat Bitlis’e geliyor. Bir çobanla karşılaşılıyor. Sonra misafir ediyor onları. Onlara et ve süt sunuyor. Sonra diyor büryan gibi olmuş. Demiyor büryan... Onların pişirmesi farklıdır. Bizim kültürümüz ayrı...(B.E./ E/ 58)

Sonuç

Yemek, insanın fizyolojik ihtiyacının giderilmesinden öte, içinde barındırdığı semboller, anlamlar ve ritüeller açısından kültürel bir göstergedir. Yemek kültürü, bir toplumun yapısını, yaşam tarzını ve kimliğini ifade edebildiği kültürün önemli unsurlarından biridir. Toplumların, teknolojinin ve kültürün değişmesiyle şüphesiz yemek kültürü de değişmektedir. Çalışma, Siirt’in yöresel yemeği olan büryan örneğinde kültürel ve toplumsal değişimlerin yemek kültürüne etkisini anlamayı amaçlamıştır.

Türkiye’de 1980 sonrasında günümüze kadar önemli ekonomik ve kültürel değişimler yaşanmıştır. Kent nüfusunun kır nüfusunu geçmesi, tüketim kültürünün yaygınlaşması, uluslararası yemek firmalarının Türkiye’de şubeler açmaya başlamaları, AVM’lerin artışı, kadınların iş hayatında sayılarının artması ve kadınların sosyal hayatta görünürlüğünün artması, ulaşım ve iletişim teknolojilerinin gelişmesi ve sosyal medyanın hayatımızda önemli bir yer tutmaya başlaması bu değişimlerden bazılarıdır. Toplumsal alanda yaşanan değişimler yemek ve yemek kültürü üzerinde de etkili olmuştur. Tarım ve hayvancılıkta teknolojinin etkisiyle yemeklerin mevsimsel olmaktan çıktıkları ve mevsimsizleştiği görülmektedir. Bunun sonucunda neredeyse her yemeğe istenilen her dönemde ulaşmak mümkün hâle gelmiştir.

Toplumsal dönüşümlerin etkisi dışarıda yemek yeme alışkanlığını ve anlamını da değiştirmiştir. Günümüzde dışarıda yemek yeme sadece zorunlu ihtiyaç, yolculuk ve tatil dönemlerinin ötesinde kutlama, hafta sonu aktivitesi, iş-arkadaş görüşmeleri gibi birçok amaçla yapılabilmektedir. Bunun yanı sıra farklı mutfak ve yemekleri deneyimlemek de başlı başına bir amaç olabilmektedir. Kadının iş hayatında ve sosyal hayatta görünürlüğünün artması dışarıda yemek olgusunu pekiştiren bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Çalışma bulguları da Siirt’te 15-20 yıl öncesine kadar kadınların restoranlara gitmediklerini ancak günümüzde kadın ve ailelerin yaygın bir şekilde katılım sağlamaları yaşanan dönüşümü gösterir niteliktedir.

Çalışmada büryan örneğinde belirgin kültürel dönüşümlerin yaşandığı gözlemlenmekle birlikte değişime kısmen dirençli olan unsurlar da tespit edilmiştir. Büryanın yapılışı neredeyse hiç değişime uğramamıştır. Büryan hâlâ geleneksel tarifiyle yapılmaktadır. Büryan salonlarının açılış ve kapanış saatleri de geçmişle benzer özellikler göstermektedir. Büryan salonları sabahın ilk ışıklarıyla açılırdı ve öğle vaktinde kapanırdı. Günümüzde açılış saatleri aynı olsa da 17.00'ye kadar hizmet veren büryan salonları bulunmaktadır. Yapılan görüşmelerde iki büryan salonunun saat 11.00-12.00 aralığında, bir büryan salonunun 14.00'te bir büryan salonunun ise 17.00'de kapattığı görülmüştür. Büryan salonunun kapanış saati genellikle büryanın sabah-öğlen tüketilmesi ve geceden pişen büryana tekrar takviye yapılmamasıyla ilgilidir.

Yemek kültürü tarihsel süreçlerin sonucunda oluşmuştur. Yemek kültürüyle toplumların ilişkilerini, mücadelelerini, özelliklerini, beğenilerini, yaşam pratiklerini, değerlerini, kutsallını ve dönüşümünü görebilmek mümkündür. Yöresel yemekler, yemek kültürü içinde dönüşüme daha dirençli, muhafazakâr alanı kapsasa da dönüşümden etkilenebilmektedir.

Araştırma ve yayın etiği beyanı: Bu makale tamamıyla özgün bir araştırma olarak planlanmış, yürütülmüş ve sonuçları ile raporlaştırıldıktan sonra ilgili dergiye gönderilmiştir. Araştırma herhangi bir sempozyum, kongre vb. sunulmamış ya da başka bir dergiye değerlendirilmek üzere gönderilmemiştir.

Yazarların katkı düzeyleri: Makale tek yazarlıdır.

Etik komite onayı: Araştırmanın Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimleri Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu tarafından 16.07.2025 tarihinde 2025/299 karar numarasıyla etik ilkelere uygun olduğuna karar verilmiştir.

Finansal destek: Çalışmada finansal destek alınmamıştır.

Çıkar çatışması: Çalışmada potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Research and publication ethics statement: This is a research article, containing original data, and it has not been previously published or submitted to any other outlet for publication. The author followed ethical principles and rules during the research process. In the study, informed consent was obtained from volunteer participants and the privacy of the participants was protected.

Contribution rates of authors to the article: The article is single-authored.

Ethics committee approval: The research was deemed compliant with ethical principles by the Afyon Kocatepe University Social and Human Sciences Scientific Research and Publication Ethics Board on July 16, 2025, with decision number 2025/299.

Support sstatement (Optional): No financial support was received for the study.

Conflict of interest: There is no conflict of interest between the authors of this article

Kaynak Kişiler

- KK1:** Bekir D., 57, İlkokul mezunu, büryan ustası, görüşme tarihi ve yeri: 21 Ocak 2025/Siirt
KK2: Bahattin E., 58, Lise terk, büryan ustası, görüşme tarihi ve yeri: 24 Ocak 2025/Siirt
KK3: Yusuf Ö. 49, Ortaokul mezunu, büryan ustası, görüşme tarihi ve yeri: 25 Ocak 2025/Siirt
KK4: Mehmet E., 34, Lise mezunu, büryan ustası, görüşme tarihi ve yeri: 23 Ocak 2025/Siirt

Kaynakça

- Akarçay, E. ve Suğur, N. (2015). Dışarıda yemek: Eskişehir’de yeni orta sınıfın fast-food yeme-içme örüntüleri. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 18(1), 1-29. <https://doi.org/10.18490/sad.19085>
- Almerico, G. M. (2014). Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*, 8, 1. 1-7.
- Andersson, T. D. ve Mossberg, L. (2004). The dining experience: do restaurants satisfy customer needs?. *Food Service Technology*, 4(4), 171-177. <https://doi.org/10.1111/j.1471-5740.2004.00105.x>
- Bal, H. (2015). *Sosyolojide yöntem ve araştırma teknikleri*. Sentez.
- Baysal, A. (1993). *Beslenme kültürümüz*. Kültür Bakanlığı.
- Beardsworth, A. ve Keil, T. (2012). *Yemek sosyolojisi: Yemek ve toplum çalışmasına davet*, (A. Dede, Çev.) Phoenix.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli folklor Dergisi*, 22(87), 159-169.
- Beşirli, H. (2023). Yiyecek ve mutfakın toplumsal görünümleri-yemek ve mutfak tipolojisi çalışması, *Toplum ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, 11, 45-62. <https://doi.org/10.48131/jscs.1261843>
- Bourdieu, P. (2015). *Ayırım: Beğeni yargısının toplumsal eleştirisi* (D. Fırat Şannan-A. G. Berkkurt, Çev.) Heretik.
- Bugge, A. B. ve Lavik, R. (2010). Eating out: A multifaceted activity in contemporary Norway. *Food, Culture & Society*, 13(2), 215-240. <https://doi.org/10.2752/175174410X12633934463150>
- Büken, G. (2001). Amerikan popüler kültürünün Türkiye’de yayılışına karşı tepkisel düşünceler. *Doğu Batı Düşünce Dergisi*, 4(15), 41-52.
- Elias, N. (2004). *Uygarlık süreci cilt 1/Batılı dünyevi üst tabakaların davranışlarındaki değişimler* (E. Ateşman, Çev) İletişim.
- Kanbir, F. (2021). Siirt kenti yöresel yemek kültüründe Büryan: Bahattin Büryan sarayı örneği, *folklor/edebiyat*, 27(107), 905-925.
- Kozanoğlu, C. (1996). 80’lerde gündelik hayat. *Cumhuriyet Dönemi Türkiye Ansiklopedisi. Yüzyıl Biterken 13* içinde (s. 559-600). İletişim.
- Küçükkömürlü, S., Şirvan, N. B. ve Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Long, L. M. (2001). Nourishing the academic imagination: The use of food in teaching concepts of cultur. *Food and Foodways*, 3-4(9), 235-262.
- Macit, N. ve Kıran, Ö. (2024). Yemek ve toplum: Kültür, kimlik ve eşitsizlikler. *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), 97-106. <https://doi.org/10.58632/olgusos.1573307>
- Marshall, G. (1999). *Sosyoloji sözlüğü* (O. Akınhay, D. Kömürcü, Çev.) Bilim ve Sanat.
- McIntosh, W. A. (1996). *Sociologies of food and nutrition*. Springer US.

- Merdol, T. K. (1998) Tarihten günümüze toplumlar ve beslenme alışkanlıkları. K. Toygar (Ed.), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* içinde (s. 135-143). T.H.K. Araştırma ve Tanıtma Vakfı.
- Montanari, M. (1995). *Avrupa’da yemeğin tarihi* (M. Önen, B. Hinginar, Çev.) Alfa.
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia University Press.
- Neuman, W. L. (2014). *Toplumsal araştırma yöntemleri 1* (7. bs.). (S. Özge, Çev.) Yayın Odası.
- Özer, İ. (2006). Türkiye’de kent, kentleşme ve kentsel değişim. M. Zencirkıran (Ed.), *Türkiye’nin Toplumsal Yapısı* içinde (s. 329 - 360) Dora.
- Paker, T. (2015). Durum çalışması. F. N. Seggie ve Y. Bayyurt (Ed.), *Nitel Araştırma Yöntem, Teknik, Analiz ve Yaklaşımları İçinde* (s. 119-134) Anı.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak tokat mutfağı. *Turkish Studies- International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 7(4), 2675-2695. <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.3834>
- Sağır, A. ve Erek Ülgen, Ş. (2022). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak melez mutfaklar: Sakarya’da göçmenlik deneyimleri (Çerkez Mutfağı Örneği). *Sosyolojik Bağlam Dergisi*, 3(2), 123-139. <https://doi.org/10.52108/2757-5942.3.2.2>
- Symons, M. (1994) Simmel’s gastronomic sociology: An overlooked essay, *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, 5(4), 333-351. <https://doi.org/10.1080/07409710.1994.9962016>
- Tekin, H. H., (2006). Nitel araştırma yönteminin bir veri toplama tekniği olarak derinlemesine görüşme. *İstanbul University Journal of Sociology*, 3(13), 101-116.
- Tezcan, Mahmut (2000), *Türk yemek antropolojisi*, T.C. Kültür Bakanlığı.
- Toksöz, D. ve Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfağın rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 174-189.
- Urry, J. (1999). *Mekanları tüketmek* (R. Ögdül, Çev.) Ayrıntı.
- Utandır Karaduman, A. (2023). Sosyolojik bir olgu olarak yemek; yemek ve toplumsal anlamı. *Asia Minor Studies*, 11(1), 107-115.
- Yenal, N. Z. (1996). Bir araştırma alanı olarak yeme-içmenin tarihi ve sosyolojisi. *Toplum ve Bilim*, 71, 195-227.



Bu eser Creative Commons Atıf 4.0 Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır.

(This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License).