
Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğu Anadolu'daki Yeri Üzerine

Tandır In Old Erzurum Kitchen: How It Is Made, Used And Its Place In Eastern Anatolia

Zerrin KÖŞKLÜ*

Öz: Doğu Anadolu Bölgesinde geleneksel Erzurum evlerinde anıtsal tandirevi mimarisinin vazgeçilmez bir unsuru olan tandır, tarih öncesinden günümüze pişirme ve ısınma amaçlı kullanılan basit bir düzendir. Kent mimarisinde yerini modern fırın ve ısınma araçlarına bırakan tandır kırsal alanda farklı tip ve konumlarda kullanılmaya devam etmektedir. Erzurum ilinde ve Doğu Anadolu Bölgesinin genelinde hüküm süren iklim şartları, bölgesel faktörler, ekonomik koşullar ve gelenekler tandır kültürünün yaşatılmasında en önemli faktörlerdir.

Erzurum ve çevresinde geçmişte bir meslek olan tandırcılık günümüzde genellikle kadın ustalar tarafından köylerde geleneksel yöntemlerle yapılmaktadır. Sayıları çok az olan tandır ustalarının geleneksel yöntemle yaptıkları tandırların yerini ise artık atölyelerde seri üretilen tandırlar almıştır.

Anahtar kelimeler: Tandır, Kil, Çömlekçilik, Erzurum Evleri, Tandirevi

Abstract: Tandir, which is a common element of monumental 'tandirevi' architecture in traditional houses of Erzurum in Eastern Anatolia, is a simple mechanism used to cook meal and heat from the pre-historic period to today. Tandir, which has left its place to modern ovens and heating devices in urban architecture, continues to be used in different situations and types in the countryside.

The most important factors leading to the continuity of the tandir culture are the climate, which is effective all over Eastern Anatolia, regional ones, economic situations and also customs.

Tandircilik, which was an occupation in Erzurum and its surrounding in the past, usually is a profession carried out by women masters through traditional methods in villages. Tandirs which are made through using traditional methods by tandir masters, whose number is few, have been replaced by machine-made ones.

Keywords: Tandir, Pottery, Clay, Erzurum Houses, Tandirevi

* Atatürk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Bölümü Erzurum

Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğu Anadolu'daki Yeri Üzerine

Tandır In Old Erzurum Kitchen: How It Is Made, Used And Its Place In Eastern Anatolia

Zerrin KÖŞKLÜ*

Öz: Doğu Anadolu Bölgesinde geleneksel Erzurum evlerinde anıtsal tandirevi mimarisinin vazgeçilmez bir unsuru olan tandır, tarih öncesinden günümüze pişirme ve ısınma amaçlı kullanılan basit bir düzendir. Kent mimarisinde yerini modern fırın ve ısınma araçlarına bırakan tandır kırsal alanda farklı tip ve konumlarda kullanılmaya devam etmektedir. Erzurum ilinde ve Doğu Anadolu Bölgesinin genelinde hüküm süren iklim şartları, bölgesel faktörler, ekonomik koşullar ve gelenekler tandır kültürünün yaşatılmasında en önemli faktörlerdir.

Erzurum ve çevresinde geçmişte bir meslek olan tandırcılık günümüzde genellikle kadın ustalar tarafından köylerde geleneksel yöntemlerle yapılmaktadır. Sayıları çok az olan tandır ustalarının geleneksel yöntemle yaptıkları tandırların yerini ise artık atölyelerde seri üretilen tandırlar almıştır.

Anahtar kelimeler: Tandır, Kil, Çömlekçilik, Erzurum Evleri, Tandirevi

Abstract: Tandir, which is a common element of monumental 'tandirevi' architecture in traditional houses of Erzurum in Eastern Anatolia, is a simple mechanism used to cook meal and heat from the pre-historic period to today. Tandir, which has left its place to modern ovens and heating devices in urban architecture, continues to be used in different situations and types in the countryside.

The most important factors leading to the continuity of the tandir culture are the climate, which is effective all over Eastern Anatolia, regional ones, economic situations and also customs.

Tandircilik, which was an occupation in Erzurum and its surrounding in the past, usually is a profession carried out by women masters through traditional methods in villages. Tandirs which are made through using traditional methods by tandir masters, whose number is few, have been replaced by machine-made ones.

Keywords: Tandir, Pottery, Clay, Erzurum Houses, Tandirevi

* Atatürk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Bölümü Erzurum

1. GİRİŞ

Temelde eski Erzurum evlerinin iç avlulu-tandirevli plan tipi kendi içerisinde alt tiplere ayrılarak zengin bir çeşitlilik göstermektedir. Bu çeşitliliğe rağmen Erzurum evlerini diğer bölge evlerinden ayıran kendi içerisinde belirleyici olan temel unsur tandirevinin bulunmasıdır (Hotan, 1946); (Hotan, 1947); (Ögel, 1947); (Karpuz, 1993); (Şekil 1-2).

Eski Erzurum evlerinde en önemli bölümü oluşturan tandirevi (mutfak) günlük hayatın neredeyse tamamına yakınının geçirildiği dinlenmek, oturmak, yemek pişirmek, yatmak gibi bir çok amaca yönelik kullanılmaktadır. Zemin katın en geniş mekanı olarak tasarlanan tandirevinin üzeri kırılmalı örtü (Akın, 1990); (Akın, 1991); (Akın, 1996) ile kapatılmıştır. Tandirevi; tandırbaşı, küçük ocak, seki, kiler-ambar, terekler, kurun gibi işlevsel unsurlarla zenginleştirilmiştir (Karpuz, 1989); (Karpuz, 1999); (Gündoğdu, 1997); (Karabekir, 1984); (Ünal, 1994); (Kukaracı, 2001); (Sezen, 1993).

Eski Erzurum evlerinde tandirevinin en önemli unsurlarından biri olan tandırbaşı genellikle giriş kapısının karşısında beş kenarlı yarım daire biçiminde yerden yükseltelen bir zemin üzerinde kemerli bir yapı gösterir (Şekil 3-4).Tandırbaşı köy evlerinde yine bir alt yapı üzerinde ve varlıklı ailelerin oturdukları evlerin dışında belirli bir form yansıtmayan daha basit düzenlenmiş mekanlardır.

Eski Erzurum evlerinde tandırbaşına büyük, orta ve küçük olmak üzere bir, iki veya üçünün de bulunduğu tandırlar yerleştirilmiştir (Şekil5).

Tandır, kilden yapılan et kalınlığı 5-6 cm. olan iki tarafı açık, yukarıya doğru hafifçe konikleşen silindirik biçiminde toprağa gömülerek yerleştirilen bir tür ocak olarak tanımlanabilir (Karpuz, 1993); (Güner, 1988); (Şekil 6-7).

Tandır kelimesinin Farsça tenur, tenure sözlerinden geldiği kabul edilir (Muin, 1371). Kelime Arapça'ya tennur şeklinde geçmiştir. Bununla birlikte Türkçe tandır ve ekmek ocağı anlamına gelen tamdır kelimesinin kullanılmış olması tandırın eski Türkçe bir kelime olma ihtimalini de ortaya çıkarmaktadır (Ögel, 1991).

2. TANDIR YAPILIŞI

Günümüzde Erzurum ve çevresinde yapımı azalarak devam eden tandırlarda malzeme olarak kav¹ (kil) denilen toprak kullanılmaktadır. Tandır yapımında² ilk aşama toprağın hazırlanmasıdır. Toprak elendikten sonra içerisine su katılarak yoğrulur çamur haline getirilir. Yoğrulmuş kil ayakla çiğnenerek yirmi dört saat bekletilir. Dinlenen kil kıvamını alana kadar bu işlem devam eder. Bu sürenin sonunda kilin içerisine önceleri keçi kılı veya sığır kuyruğu kılı günümüzde saman katılarak yeniden yoğrulup terbiyesi ve pekişmesi sağlanır. Yapılacak olan tandırların boyutları büyük (Ağız çapı:60-70cm., Taban çapı:110-130cm.,

¹ Bölgede tandır yapımında kullanılan kile "kav" adı verilmektedir.Kav topraklar tın tekstürüne sahip ve hafif alkalin bir özellik gösterirler. Kav toprağın bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri şu şekildedir: Kum %34.2, Silt %37.61, Kil %28.19, Tekstür sınıfı: Tın, PH 7.65, CaCO₃ %0.081, Total Tuz %0.031, Elektrik İletkenliği _S/cm25X^o710 (Güner, 1988); (Uzun, 1996)

² Daha önce Erzurum'da tandırcılık bir meslek olarak yapılıyorken günümüzde tandırlar köylerde özellikle kadınlar tarafından samanlık veya ahırların bir bölümünde yapılmaktadır. Sayıları giderek azalan bu tandırcılardan biri de Şık Köyünde oturan Tülay Saçlı'dır. Köyde üç kadın yine tandır işi ile uğraşmaktadır. Buradaki tandır yapımı tandır ustasının anlatımına ve yerinde yaptığımız gözlemlere dayanmaktadır.

Derinliği:140-160cm.) orta (Ağız çapı:45-55cm., Taban çapı:90-100cm., Derinliği:110-130cm.) ve küçük (Ağız çapı:30-35cm., Taban çapı:50-60cm., Derinlik:60-75cm.) olmak üzere kil miktarını belirlemektedir (Başar, 1976); (Köse, 1965).

İkinci aşamada tandır yapılacak kıvamı alan kavadan küçük parçalar alınarak dikdörtgen şeklindeki bir tahta üzerinde bantlar (lolozlar) yapılır (Şekil 8). Yaklaşık 1 m. uzunluğunda yapılan bu bantlardan tandırın büyüklüğüne göre bir kaide oluşturulur. Kaidenin üzerine yeni bantlar konularak içten ve dıştan bastırılır ve alttaki ile bağlantısı sağlanır. Aynı işlem biraz bombelik verilerek belli bir yüksekliğe (30 cm.-40 cm.) kadar örülerek devam eder ve birinci katın yapımı böylece tamamlanır (Şekil 9-10). Daha sonra üst üste yerleştirilen bantların yuvarlaklığı emekli bir şekilde içten ve dıştan elle düzeltilir (Şekil 11-12). Bu düzleme işlemi keriz (körüz-keyroz) adı verilen genellikle ağaçtan küçük bir parça yardımıyla veya özel bir taşla (gogoç) üzerine su serpilerek perdahlanmak (gogoçlamak) suretiyle düzgün bir yüzey elde edinceye kadar devam eder. Perdahlanan bu kısım kuruması için bir gün bekletilir. Daha sonra belli bir yüksekliğe kadar örülerek aynı işlemler tekrar edilir (Şekil 13). Yukarıya doğru daralarak devam eden bu işlem tandır yüksekliği istenilen düzeye ulaştığında sonuçlandırılır (Başar, 1976).

En son tandırın şurt denilen ağız kısmının yapımı bitirilir. Ağız tandırın hem iç hem de dış kısmından hafif taşınarak yapılır. Üzerine hatırçak rahat konulabilmesi için üç yönde çıkıntı bırakılır. Yapımı tamamlanan tandır kurumaya bırakılmadan önce altta hava deliği (külve deliği) açılır. Yaklaşık yedi ile on gün arasında tamamlanabilen tandır kurumaya döndüğü zaman içten ve dıştan perdahlanır. Tandırın son aşamasında perdahlama işlemi kuruma süresi boyunca düz ve parlak bir yüzey elde edinceye kadar devam eder. Perdahlama önceleri özel taşlarla günümüzde ise küçük cam şişelerle yapılmaktadır (Şekil14). Böylece tandırın yapım aşaması tamamlanmış olur (Başar, 1976).

Tandırın yerine konulması ve pişirilmesi özenle yapılmalıdır. Tandırın konulacağı zemin amacına uygun derinlik ve genişlikte kazılarak hazırlanır. Daha sonra tandırın etrafının doldurulması işlemine geçilir. Bu dolgu sırasında tandırın arkasına toprak konmamasına dikkat edilir. Dolgu malzemesi olarak kaba çakıl, kül veya ahır gübresi kullanılır. Böylece tandırın pişirilmesi esnasında ortaya çıkacak olan genleşme en aza indirilerek çatlamalara engel olmak hedeflenir. Dolgu işlemi yapıldığında tandır dışarıdan 10 cm.-15cm. kadar boş bırakılır. Bu kısım daha sonra toprak ve üstünün balçıkla sıvanmasıyla doldurulur. Günümüzde bu işlem tandırın ısısını daha iyi koruduğu düşüncesiyle izocamla yapılmaktadır.

Şekillendirilen tandırın, kullanıma hazır hale gelmesi için önce kendisi pişirilir. Tandırın pişirilmesinde hava deliği önüne çabuk yanan yakacaklar konularak bu işlem kademeli olarak üst bölüme kadar sürdürülür. Daha çok tezek ve kuru odunun kullanıldığı tandırlarda pişme süresi tandırın büyüklüğüne göre değişir. Tandırdaki ateş kor haline gelince tandırın ağız kapatılarak ısının tandır içinde kalması pişme işleminin tamamlanması sağlanır. Pişme işleminin ardından tandır kullanıma hazırdır.

3. KÖKENİ

Anadolu'da neolitik çağdan itibaren yerleşme ve konut tiplerinde pişirme, ısı kaynağı ya da kurban ateşi olarak ocakların, yakmak, pişirmek, eritmek gibi özel amaçlar için fırınların yine pişirme ve ısınma amaçlı olarak (daha sınırlı alanda) tandırların kullanıldığı arkeolojik kazılarla bilinmektedir (Naumann, 1985).

Kullanım amacına göre farklı biçimler gösteren ocaklar Anadolu'da genellikle taşınabilir veya duvara bitişik olarak yapılmıştır. Çatalhöyük yerleşiminde kare, dikdörtgen yada yuvarlak biçimli, Hattuşaş eski Hitit evlerinde duvara dayanan atnalı veya dikdörtgen, Kültepe'de (Kaniş Karum I ve II) atnalı şeklinde çift ocak ve iç içe geçirilmiş, Norşuntepe'de yine atnalı ve U biçimli, Erzurum Karaz, Pulur, Güzelova ve Sos Höyükte yuvarlak ve atnalı şeklinde ocaklar Anadolu'da ocak tiplerinin belirlenebildiği yerleşimlerden sadece birkaçıdır (Naumann, 1985); (Darga, 1985); (Mellaart, 2003); (Koşay-Vary, 1964); (Koşay-Vary, 1967); (Koşay-Turfan, 1959); (Takaoglu, 2000); (Özgüç, 1986); (Sagona-Erkmen-Thomas, 1996).

Anadolu konutlarında pişmiş topraktan taşınabilir veya duvarlara bitişik ocaklarda bacaya rastlanmamıştır. Olasılıkla ateş avlu duvarındaki ocaklarda yakılıyor ve ateş kor haline geldikten sonra odaların içindeki ocaklara alınıyordu (Naumann, 1985).Günümüzde Anadolu kırsalında tarih öncesi dönemden beri aynı biçimsel özellikleri yansıtan ocaklar kullanılmaya devam etmektedir.

Anadolu'da ocaklarla eş zamanlı görülen fırınlar genellikle yuvarlak planlı (arı kovanı şeklinde) olup yarıya kadar taştan üst kısım ise kilden yapılmıştır.Daha çok avlunun bir kenarına kurulan ekmeğin pişirme fırınlarına Kültepe'de (Kaniş Karum II), Alacahöyük ve Hattuşaş konutlarında rastlanmıştır. Ocaklarda olduğu gibi bu tip fırınlar da Anadolu kırsalında halen yapılmaktadır (Darga, 1985); (Neve, 1996); (Koşay-Akok, 1973).

Arkeolojik kazılar Doğu Anadolu konut mimarisinde ocak ve fırınların dışında tandırların varlığını da göstermektedir. Gerçi tarih öncesinden günümüze uzanan süreçte Anadolu'da pişirme ve ısınma amaçlı olan tandırlarla özel pişirme amaçlı kullanılan fırınlar birbirine karışmaktadır. Yalnız Erzurum'un 20 km. kadar güneybatısında Pulur'da 1960 kazılarında bulunan bir tandır bu bölgede tandır geleneğinin geç Kalkolitik döneme kadar uzanan bir geçmişi olduğunu göstermesi bakımından ilgi çekicidir (Koşay-Vary, 1964). Aynı şekilde Erzurum yakınlarındaki Karaz ve Sos Höyük kazılarında da tandır parçalarına rastlanılmış olması bölgedeki tandır geleneğinin geçmiş uzantılarını destekler niteliktedir.

Anadolu'nun doğusunda geçmişten günümüze uzanan kullanımı ile tandırın Orta Asya bağlantılı olduğu da düşünülmektedir. Orta Asya'nın çeşitli bölgelerinde Neolitik dönemden itibaren kırlangıç örtülü (tüteklikli) çukur evlerin özellikle soğuk iklimlere karşı korunaklı bir ev tipi olarak uygulandığı görülmektedir. Bu ev tipinde örtünün açık olan orta kısmından hem mekanın ışık aldığı hem de altta yanan tandır yada ocağın dumanının dışarı atıldığı anlaşılmaktadır (Akın, 1991); (Akın, 1996); (Okladnikov, 2002). Benzer uygulama yine aynı bölgede yerleşik olmayan göçebe topluluklarının çadırlarında ortada yanan ocak³ ve üzerindeki duman açıklığı sisteminde bulunmaktadır (Çoruhlu, 2002); (Koca, 2002).

Uygur ve Selçuklu evlerinde aşlık, aşdamı olarak anılan tandırevi, tandırdamı, tandırbaşı, ev gibi isimlerle anılmaya devam eden mutfaklarda tandır ve üst örtüsünde kırlangıç örtünün varlığı bilinmektedir. Bölgesel koşullar, yaşam tarzı ve iklim şartlarının etkisiyle Orta Asya konutunda son derece fonksiyonel bir mekan olan aşlık kırlangıç örtüsü ve içerisindeki tandır ile Doğu Anadolu'ya uzanan bir kültürün izlerini yansıtmaktadır. Öte yandan Türk kültürünün etkisinde kalan Kafkasya, Azerbaycan, Afganistan ve İran bölgesinde de tandır kültürüne rastlanmaktadır (Karpuz, 1986); (Karpuz, 1993).

³ Eski Türklerde ocak ve ateş kutsal sayılırdı. Konu ile ilgili inanışlar hakkında bkz. (İnan, 1986); (Ögel, 1991); (Ögel, 1995); (Kalafat, 1995); (Çopuroğlu, 2003); (Bilge, 1938)

4. TANDIRIN DOĞU ANADOLU'DAKİ YERİ VE KULLANIMI

Tandırın daha çok Doğu Anadolu kentsel ve kırsal mimarisinde yaygın olması bölgesel faktörler, iklim özellikleri ve ekonomik koşullar ile doğrudan ilgilidir (Tanyeli, 1996). Bölgede tandır kültürü tandırın bulunduğu mekan (tandirevi) tip ve kullanım açısından farklılıklar göstermektedir. Geleneksel Erzurum evlerinde anıtsal bir mekan olan tandirevinde yer alan tandırın benzer uygulamaları Bayburt evlerinde de bulunmaktadır (Uçar, 1998); (Sağdıç, 1998). Erzurum ve Bayburt evlerinin dışında tandıra Kars, Ağrı, Iğdır, Erzincan, Malatya, Elazığ, Muş, Bitlis ve Van evlerinde de rastlanmaktadır. Bölgenin kent ve kırsal konut mimarisinde gözlenen çeşitlilik tandırın konumlandırıldığı mekanlarda da farklılıklara neden olmaktadır. Bu farklılık tandırın evin içinde bir bölümünü oluşturan mutfakta (tandirevinde), evin dışında avluda bulunan tandirevinde veya avlunun bir köşesinde sundurma altında konumlandırılmasından kaynaklanmaktadır.

Kars, Ağrı, Iğdır çevresinde (Şekil 15) tandır evin önemli bir bölümünü oluşturan tandirevinde hem pişirme amaçlı hem de ısınma amaçlı kullanılır. Tandirevinin bu çevrede evden ayrı veya evin içinde görülebilen örnekleri vardır.

Erzincan Kemaliye ve Çayırılı'da evin içinde konumlandırılmış mutfakların dışında evin avlusunda yer alan tandirevinde mevsimlik yiyeceklerin hazırlanması veya özel günlerde kullanılan tandırlar vardır (Alper, 1996) ; Kuruluşunun 45.Yılında (Çayırılı, 1999); Kemah Kitabı.

Elazığ kırsalında antik örneklerine Norşun Tepe'de İlk Tunç Çağı evlerinde rastladığımız elips biçimli fırın evin dışında aynı biçimde yapılmaya devam etmektedir. Bu fırınların dışında Elazığ kırsalında (Alişam, Ağmezra, Tepecik gibi köylerde) yere gömülü tandırlar mutfak veya mutfakla bağlantılı avlunun bir köşesinde genellikle pişirme amaçlı kullanılmaktadır (Koşay, 1971); (Peters, 1972); (Koyunlu, 1976); (Koyunlu, 1979).

Malatya evlerinde zemin katta mutfak içerisinde yer alan tandır kırsal alanda mutfakta yere gömülü veya evin dışında sundurma altında yerden yükseltilmiş gövdesiyle farklı bir form kazanmaktadır (Şekil 16) (Özbek, 1988).

Muş kırsalında evin yaşama bölümünü oluşturan mekanda tandır, pişirme ve ısınma amaçlı kullanılan bir düzendir. Aynı çevrede tandırın evin dışında kapalı bir mekanda (hani) görülen örnekleri de vardır (Şekil 17).

Geleneksel Bitlis evlerinde tandır ya mutfaka bir kemer açıklığı ile bağlanabilen tandır evinde yada avlunun (hayat) bir köşesinde genellikle pişirme amaçlı kullanılmaktadır (Sayan-Öztürk, 2001).

Van evlerinin belirleyici unsuru olan tandirevi ise bazen eve bitişik bazen ayrı yapılmaktadır. Tandirevinde yere gömülü tandır ısıtma ve pişirme amaçlı olarak yine vazgeçilmez bir unsurdur Cumhuriyetin 75. Yılında Van; (Türkoğlu, 1969).

Yere gömülü tandır tipine Doğu Anadolu'nun dışında Trabzon, Rize, Artvin kırsal konutlarında da yaygın olmamakla birlikte rastlanmaktadır (Karpuz, 1982). Asıl olan ocakla birlikte bu bölgede tandırın kullanılması bölgeler arası kültürel etkileşimin bir göstergesi olmalıdır.

İç Anadolu'da Kayseri, Nevşehir ve Sivas çevresinde geleneksel mimari, malzeme, iklim ve topografyanın etkisi ile şekillenen konut mimarisinde Doğu Anadolu genelinde hakim olan yere gömülü tandır uygulaması benzer şekilde görülmektedir.

Geleneksel Kayseri evinde kışlık mutfakta (tokana) bulunan tokana ocak sekisi zeminden yükseltilmiş taş kaplı, önü taş kemerli bir düzenleme gösterir. Ocağın taban döşemesini oluşturan bu alanda genellikle derinliği 62 cm. ağız çapı 34 cm. olan ocak (tandır) yer alır (Şekil18). Aynı şekilde Kayseri evlerinde yazın kullanılan yazlık tokanalarda benzer şekilde yine küçük bir tandır görülmektedir (Binici, 2002); (İmamoğlu, 1992).

Nevşehir (Avanos, Ürgüp) ve civarında kışlık mutfak (tafana) geleneksel Erzurum evlerinin tandirevi ile fonksiyonel açıdan benzerlik gösterir. Kayseri'deki tokanalarla benzer özellikler gösteren tafananın ortasında ekmek ve yemek pişirilen, su ısıtılan ve aynı zamanda ısınma amacıyla kullanılan tandır bulunur. Ayrıca bu bölgede hayat denilen avluya bakan eyvan biçimindeki çardaklar yaz mutfağı olarak kullanılmakta ve bu mekanın bir köşesinde ocak ortasında ise tandır yer almaktadır (Sevindik, 1997); (Esmer, 1992).

İç Anadolu'da daha çok Sivas ve kırsalında (Ulaş, Kangal gibi) tandırlık veya ev yüzü olarak isimlendirilen mutfak evin içinde olup burada yere gömülü tandır yine aynı amaçla kullanılmaktadır (Üçer, 1990).

5. SONUÇ

Eski Erzurum ve eski Bayburt evlerinde anıtsallaşan tandirevinin vazgeçilmez bir unsuru olan tandır, Doğu Anadolu Bölgesinin diğer kent ve kırsal konutunda, kısmen İç Anadolu ve Doğu Karadeniz Bölgesinde farklı tip ve konumlarda kullanılmıştır. Günümüzde yerini modern fırın ve ısınma araçlarına bırakan tandır, kırsal alanda halen tandır ekmekleri, lezzetine doyum olmayan tandır yemekleri, her türlü kışlık yiyeceğin hazırlanması, çamaşır ve banyo sularının ısıtılması ve ısınma aracı olarak kullanılmaya devam etmektedir. Bu kullanımda yine iklim şartları, bölgesel faktörler, ekonomik koşullar ve gelenekler tandır kültürünü geçmişten günümüze taşıyan etmenlerdir.

SÖZLÜK*

- Eğiş (Ersin):** Tandırdan ekmek almaya yarayan bir tarafı çengelli alet (Şekil19)
- Gelberi:** Tandırın külünü çekmeye yarayan bir tür kürek (Şekil19)
- Gogoç:** Yüzeylerin parlatılmasına yarayan yuvarlak taş
- Gogoçlamak:** Perdahlamak, parlatmak
- Hatırçak:** Tandırın üzerine konulan sabit veya hareketli demir ızgara (Şekil19)
- Kân:** Tandırbaşında külve deliklerinin üzerinden geçen ağaç
- Keriz:** Yüzeylerin parlatılmasında kullanılan ağaçtan yapılan alet
- Kırlangıç Örtü:** Tandirevinin üzerini örten dikdörtgen kesitli kalın kirişlerin üst üste bindirilmesiyle elde edilen ortadan ışıklı örtü şekli
- Kösevi:** Tandırın karıştırılmasında kullanılan dayanıklı ağaçtan uzun sopa
- Külve Deliği:** Tandırın hava almasını yanmasını sağlayan hava deliği
- Loloz:** Bant (Bant usulü, yöntemi)
- Rapata:** Tandıra ekmek yapıştırmaya yarayan araç (Şekil19)
- Şurt:** Tandırın ağız kısmı (Şekil20)
- Tafana:** Nevşehir ve civarında kışlık mutfak
- Tokana:** Geleneksel Kayseri evinde mutfak

* Terimler ile ilgili daha geniş bilgi için bkz. Karpuz (1993); Başar (1976); Güner (1988)

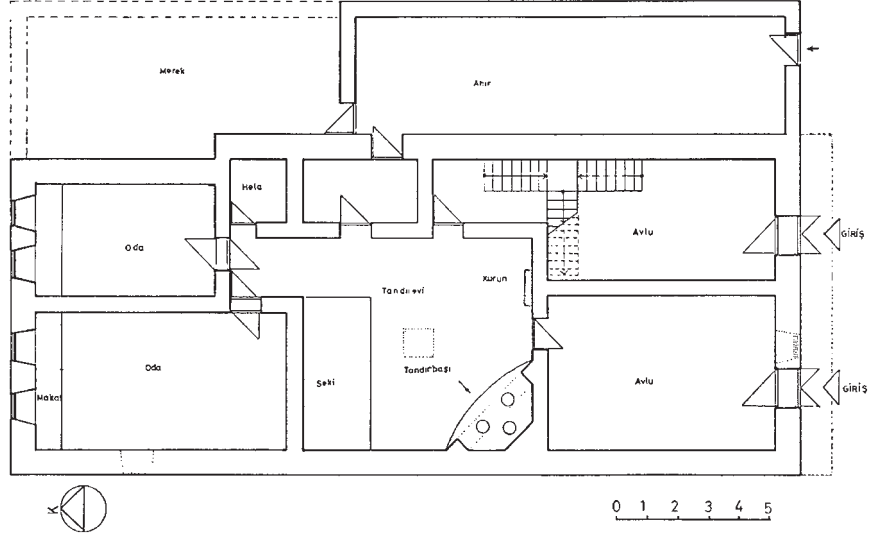
KAYNAKÇA

- Akın, G. (1990).** *Asya Merkezi Mekan Geleneği*, Ankara, 187-207
- Akın, G. (1991).** “Tüteklikli Örtü Geleneği:Anadolu Cami ve Tarikat Yapılarında Tüteklikli Örtü” VD. S.XXII, Ankara, 323-354.
- Akın, G. (1996).** “Doğu ve Güneydoğu Anadolu’nun Geleneksel Mimarlığında İki Tarihsel Ev Tipi: Bindirme Kubbeli ve Tüteklikli Evler” Tarihten Günümüze Anadolu’da Konut ve Yerleşme, Habitat II, İstanbul, 248-256.
- Alper, B. (1996).** “Kemaliye Evleri” Her Yönüyle Kemaliye (Eğin), İstanbul, 190
- Başar, Z. (1976).** “Halkımızın Yaşamında Tandır” Türk Folklor Araştırmaları Yıllığı 1975, Ankara, 27-40
- Bilge, S. (1938).** “Erzurum Ev Teşkilatı” HBD. C.VII, S. 80, İstanbul, 175-178
- Binici, Y. (2002).** “Geleneksel Kayseri Yapılarında Isıtma ve Havalandırma” VI. Ortaçağ ve Türk Dönemi Kazı Sonuçları ve Sanat Tarihi Sempozyumu Bildiriler, Kayseri, 201-216
- Cumhuriyetin 75. Yılında Van Ankara, 103-104**
- Çopuroğlu, C. (2003).** “İnsan Çevre Kültür Etkileşimi Çerçevesinde Barınma Kültürü” Milli Folklor, S.57, Ankara, 53-57
- Çoruhlu, Y. (2002).** “Hun Sanatı” Türkler, C.4, Ankara, 54-76
- Darga, M. (1985).** Hitit Mimarlığı I Yapı Sanatı, İstanbul, 151-156
- Esmer, M. A. (1992).** Avanos’un Eski Türk Evleri, Ankara, 21-22
- Gündoğdu, H. (1997).** “Genel Özellikleriyle Erzurum Evleri” Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi, S.3, Erzurum, 27-37
- Güner,G.(1988).** Anadolu’da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik,14,20 -22
- Hotan, H. (1946).** “Erzurum’da Sivil Mimari ve Özellikleri” Arkitekt, C.15, 62-64
- Hotan, H. (1947).** “ Erzurum Evleri” Arkitekt, C.16, 27-30
- İnamoğlu, V. (1992).** *Geleneksel Kayseri Evleri*, Ankara, 49-50
- İnan, A. (1986).** *Tarihte ve Bugün Şamanizm*, Ankara, 66-71

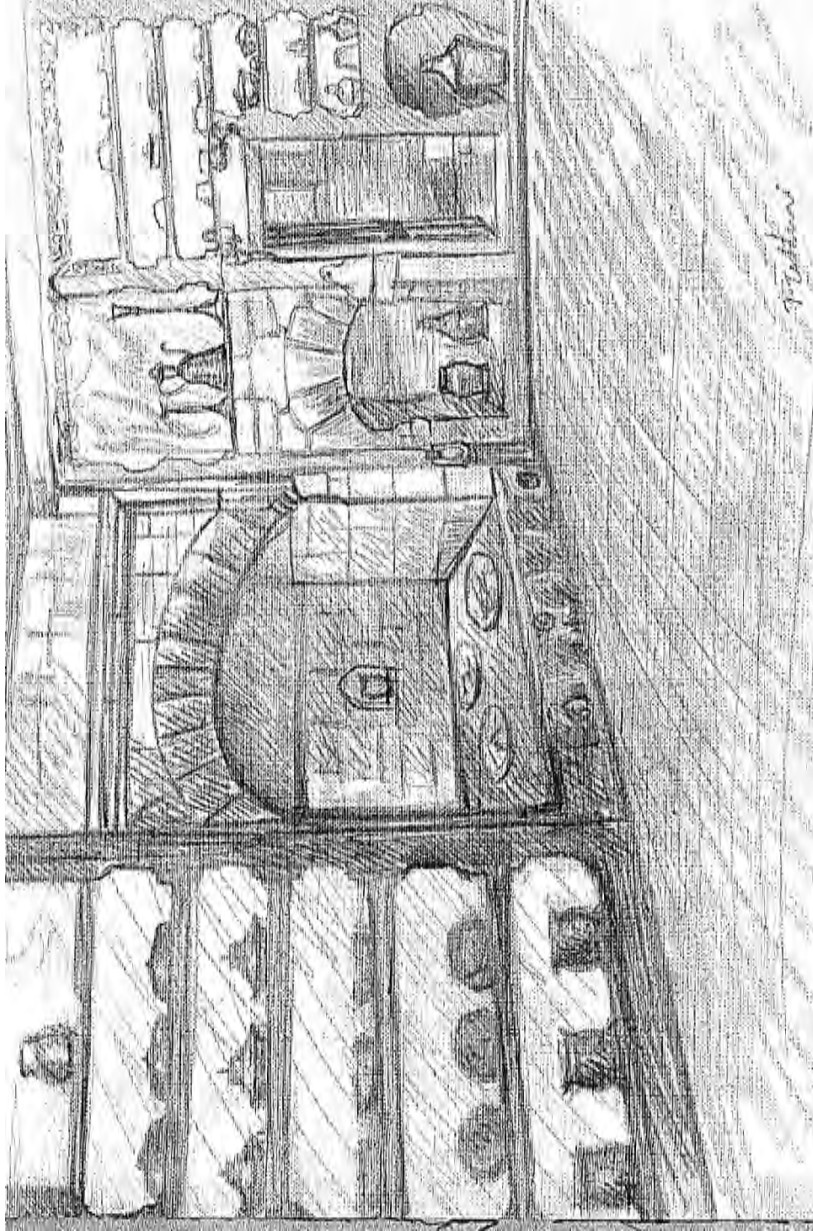
- Kalafat, Y. (1995).** Doğu Anadolu'da Eski Türk İnançlarının İzleri, Ankara, 61-64
- Karabekir, O. (1984).** "Erzurum Mutfakları" Türkiyemiz, S.43, İstanbul, 1-6
- Karpuz, E. (1999).** "Anadolu Türk Mimarisinde Mekan Olarak Mutfak ve Osmanlı Dönemi Örnekleri" Osmanlı, C.10, Ankara, 457-463
- Karpuz, H. (1982).** "Trabzon Köy Evlerinin Bölümleri" Türk Folkloru Araştırmaları, 1881/2,
- Karpuz, H. (1986).** "Eski Erzurum Evlerinde Tandirevi" Köz Dergisi, S.6, Erzurum, 49-53
- Karpuz, H. (1989).** Erzurum Evleri, Ankara, 20-23
- Karpuz, H. (1993).** Türk İslam Mesken Mimarisinde Erzurum Evleri, Ankara.
- Kemah Kitabı, Ankara, s.172**
- Koca, S. (2002).** "Eski Türklerde Sosyal ve Ekonomik Hayat" Türkler, C.3, Ankara, 15-37
- Koşay, H. Z.- Vary, H. (1967).** Güzelova Kazısı, Ankara, 7
- Koşay, H. Z.-Vary, H. (1964).** Pulur Kazısı, Ankara, 23
- Koşay, H.Z.- Turfan, K.(1959).** "Erzurum Karaz Kazısı Raporu" Belleten, C.XXIII, S.91, 349-362
- Koşay, H. Z.(1971).** Pulur (Sakyol) Kazısı, Keban Projesi 1969 Çalışmaları, Ankara, 99-101
- Koşay, H. Z.-Akok, M. (1973).** Alaca Höyük Kazısı, 1963-1967'deki Çalışmalar ve Keşiflere Ait İlk Rapor, Ankara, 3
- Koyunlu, A. (1976).** "Etnohistorya Yönünden Elazığ, Munzuroğlu Köyünde Bir Evin İnceleme Denemesi" Keban Projesi 1972 Çalışmaları, Ankara, 215-223
- Koyunlu, A. (1979).** "Elazığ Ağmezra Köyünde Değirmen Yapısı ve Yapım Özellikleri, Keban Projesi 1973 Çalışmaları, Ankara, 143-158
- Köse, M.(1965).** "Tandır" Türk Folklor Araştırma Dergisi, C.9, 3714-3719

- Kukaracı, U. (2001).** Günümüz Erzurum Evinde Geleneksel Unsurların Kullanımına Yönelik Bir Sentez Çalışması, A.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Tarihi Anabilim Dalı (Yayınlanmamış) Yüksek Lisans Tezi, Erzurum, 36-37
- Kuruluşunun 45. Yılında Çayırılı, Çayırılı,101-102**
- Mellaart, J. (2003).** Çatalhöyük Anadolu'da Bir Neolitik Kent, İstanbul, 38-39
- Muin, M. (1371).** Ferheng-i Farsi, C.1, Tahran, 1156
- Naumann, R. (1985).** Eski Anadolu Mimarlığı (Çev. Beral Marda), Ankara,189-198
- Neve, P.(1996).** "Hitit Krallığının Başkenti Hattusa' da Konut" Tarihten Günümüze Anadolu'da Konut ve Yerleşme, Habitat II, İstanbul, 99-115
- Okladnikov, A. P. (2000).** "Tarihin Şafağında İç Asya" Erken İç Asya Tarihi, İstanbul, 116
- Ögel, B. (1947).** "Erzurum Evleri "Ülkü Dergisi , C.1,S.12, 32-33
- Ögel, B. (1991).** Türk Kültür Tarihine Giriş, C. 4, Ankara, 73-78
- Ögel, B. (1995).** Türk Mitolojisi, C. 2, Ankara, 495-532
- Özbek,O. (1988).** "Malatya Evleri" Türk Etnografya Dergisi, S. XVIII, Ankara, 132-133
- Özgüç, T. (1986).** Kültepe- Kaniş II,Eski Yakınoğunun Ticaret Merkezinde Yeni Araştırmalar, Ankara,7-vd.
- Peters, E. (1972).** "Altınova'daki Kerpiç Evler" Keban Projesi 1970 Çalışmaları, Ankara, 163-170
- Sagona, A.-Erkmen, M.-Thomas,C. (1996).** "The Excavationons at Sos Höyük,1995"Anatolian Studies 46:27-52
- Sağdıç, O. (1998).** Bayburt, Ankara, 88-100
- Sayan, Y.-Öztürk, Ş. (2001).** Bitlis Evleri, Ankara, 31
- Sevindik, H. (1997).** "Ürgüp ve Çevresi Konut Anlayışının Fonksiyonel Açidan Değerlendirilmesi" V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri, Ankara, 363-370
- Sezen, L. (1993).** Erzurum Şehir Folkloru, A.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü (Yayınlanmamış) Doktora Tezi, Erzurum, 233-234

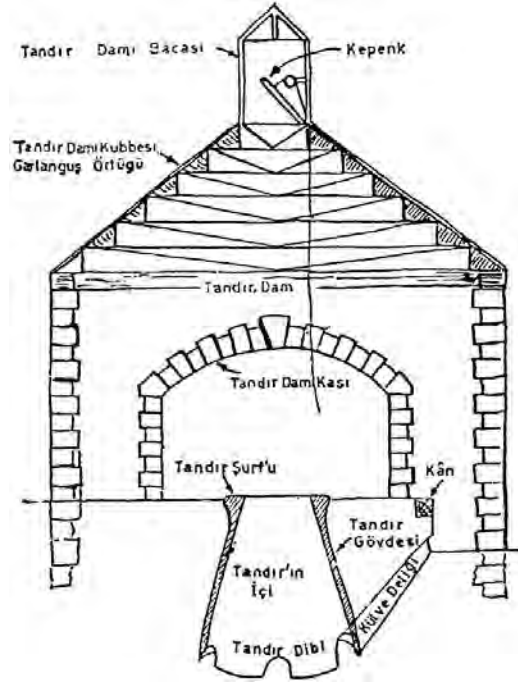
- Takaoğlu, T. (2000).** "Hearth structures in the religious patter of Eraly Bronze Age Northeast Anatolia" *Anatolian Studies*, Volume 50, 2000, 11-15
- Tanyeli, U. (1996).** "Anadolu'da Bizans, Osmanlı Öncesi ve Osmanlı Dönemlerinde Yerleşme ve Barınma Düzeni" *Habitat II*, İstanbul, 405-471
- Türkoğlu, S. (1969).** "Van'da Tandır Adetleri" *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*, 5491-5492
- Uçar, H. (1998).** Bayburt ve Bayburt Evlerinin Mimarlık Tarihindeki Yeri, AÜ. Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji ve Sanat Tarihi Anabilim Dalı (Yayınlanmamış) Doktora Tezi, Erzurum, 114-116
- Uzun, S. (1996).** "Erzurum Yöresinde Tandır Yapımı ve Yöre Meskenlerindeki Tandirevinin Coğrafi Yönden İncelenmesi" *Akademik Açık* 1, Samsun, 113-125
- Üçer, M. (1990).** "Sivas'ın Eski Evleri" *Lale*, S.7, İstanbul, 21-25
- Ünal, R. H. (1994).** "Erzurum Mimari-Evler" *TDV.İA. C.11*, İstanbul, 329-330



Şekil 1. Erzurum Dursun Akal Evi Zemin Kat Planı (H. Karpuz'dan)



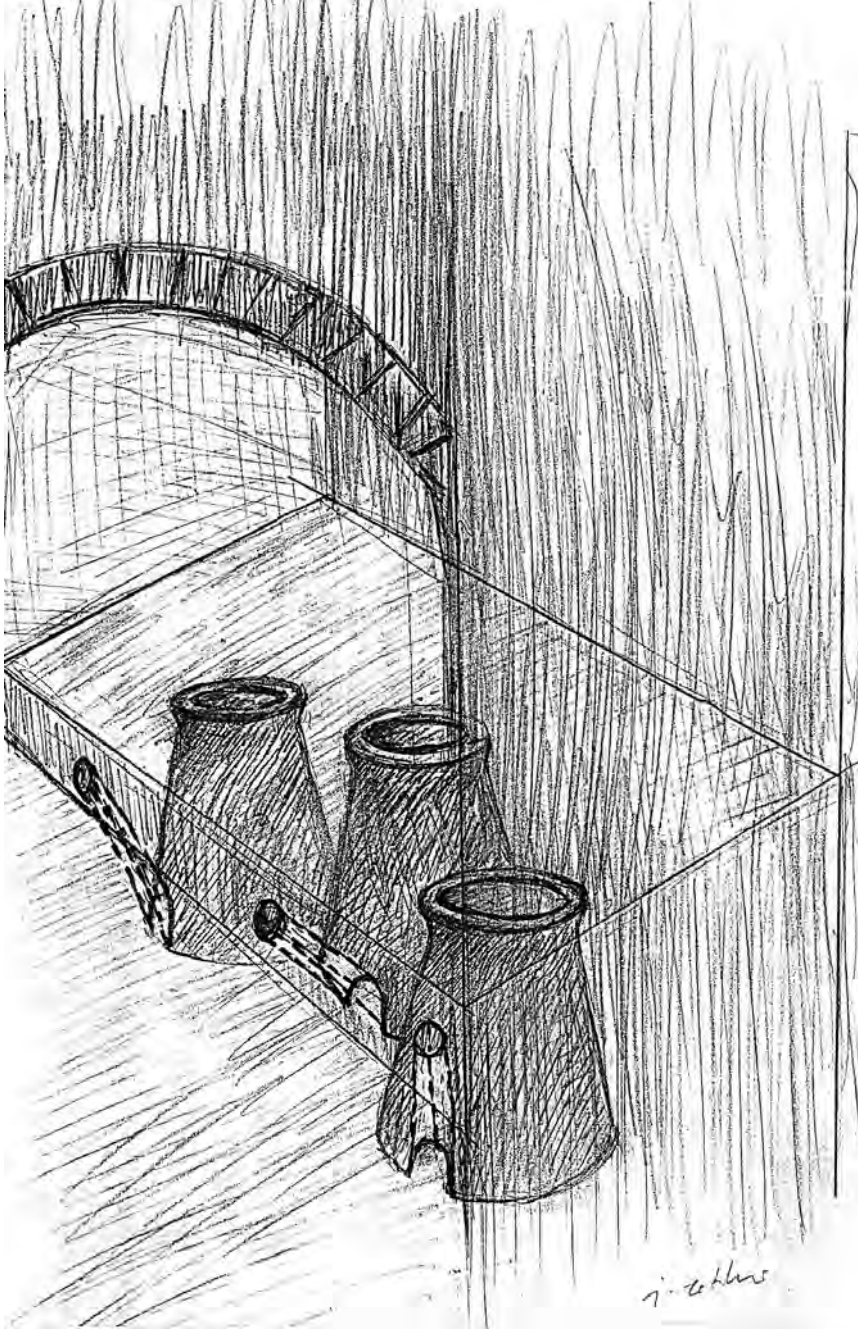
Şekil 2. Erzurum Somunöğlü Tandirevi Görünüşü



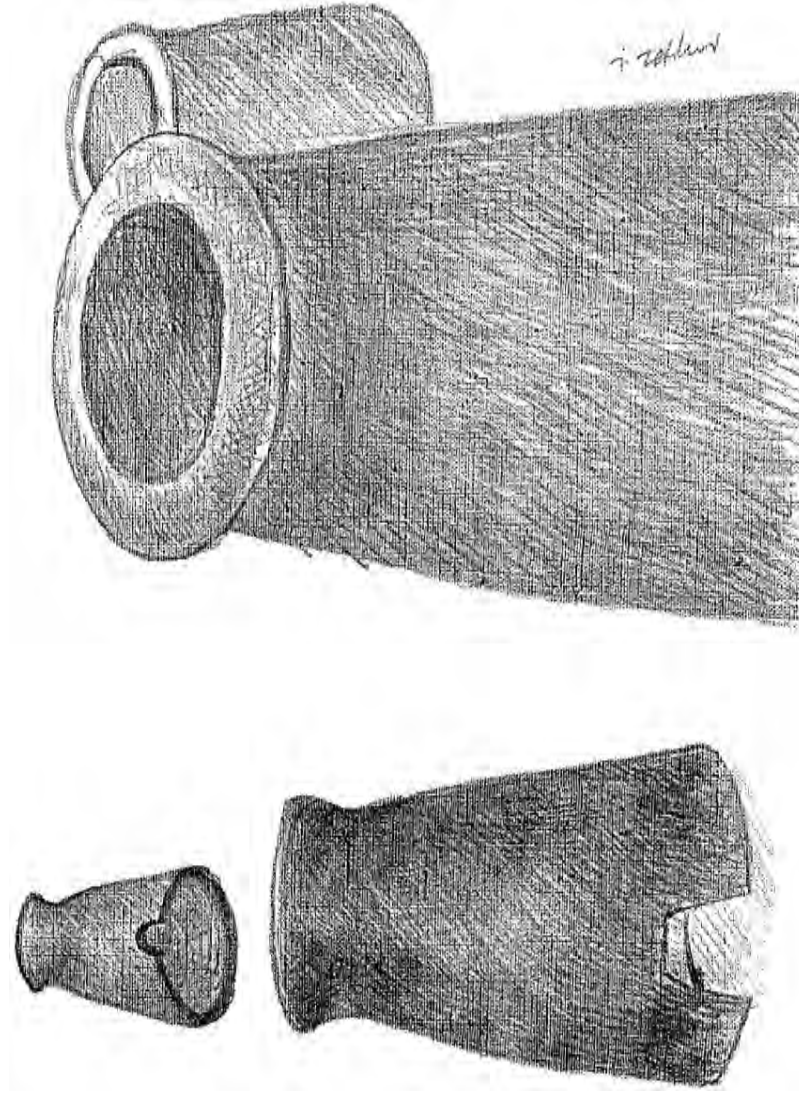
Şekil 3. Erzurum Evinde Tandırbaşının Dikey Kesiti (B.Ögel'den)



Şekil 4. Erzurum Hacı Kazım Evi Tandırbaşı



Şekil 5. Erzurum Evinde Tandırbaşında Tandırın Üstten Sanal Görünüşü



Şekil 6. Değişik Açılardan Tamdır Çizimleri



Şekil 7. Değişik Boylarda Tandırlar



Şekil 8. Tandırın Yapımında Bantların (Loloz) Hazırlanması



Şekil 9. Bantların Üst Üste Konulması



Şekil 10. Bantların Üst Üste Konulması İle Devam Eden Tandır Yapımı



Şekil 11. Tandır Yapımında Bantların İçten ve Dıştan Elle Düzeltilmesi



Şekil 12. Tandır Yapımında Bantların Düzlenmiş Görünüşü



Şekil 13. Perdahlanan Tandır Gövdesi



Şekil 14. Tandır Yapımında Kullanılan Aletler



Şekil 15. Iğdır Evinden Tandır Görünüşü



Şekil 16. Malatya Kırsalında Sundurma Altında Tandır



Şekil 17. Muş (Malazgirt) Kırsalında Mutfak (Hani) ve İçinde Tandır



Şekil 18. Kayseri Evinde Mutfakta (Tokana) Ocak



Şekil 19. Tandır Malzemelerinden Egiş, Hatırçak, Gelberi ve Rapata



Şekil 20. Ağrı Yoncalık Köyünde Tandır ve Tandırda Yapılmış Ekmekler

1. GİRİŞ

Temelde eski Erzurum evlerinin iç avlulu-tandirevli plan tipi kendi içerisinde alt tiplere ayrılarak zengin bir çeşitlilik göstermektedir. Bu çeşitliliğe rağmen Erzurum evlerini diğer bölge evlerinden ayıran kendi içerisinde belirleyici olan temel unsur tandirevinin bulunmasıdır (Hotan, 1946); (Hotan, 1947); (Ögel, 1947); (Karpuz, 1993); (Şekil 1-2).

Eski Erzurum evlerinde en önemli bölümü oluşturan tandirevi (mutfak) günlük hayatın neredeyse tamamına yakınının geçirildiği dinlenmek, oturmak, yemek pişirmek, yatmak gibi bir çok amaca yönelik kullanılmaktadır. Zemin katın en geniş mekanı olarak tasarlanan tandirevinin üzeri kırılmalı örtü (Akın, 1990); (Akın, 1991); (Akın, 1996) ile kapatılmıştır. Tandirevi; tandırbaşı, küçük ocak, seki, kiler-ambar, terekler, kurun gibi işlevsel unsurlarla zenginleştirilmiştir (Karpuz, 1989); (Karpuz, 1999); (Gündoğdu, 1997); (Karabekir, 1984); (Ünal, 1994); (Kukaracı, 2001); (Sezen, 1993).

Eski Erzurum evlerinde tandirevinin en önemli unsurlarından biri olan tandırbaşı genellikle giriş kapısının karşısında beş kenarlı yarım daire biçiminde yerden yükseltelen bir zemin üzerinde kemerli bir yapı gösterir (Şekil 3-4).Tandırbaşı köy evlerinde yine bir alt yapı üzerinde ve varlıklı ailelerin oturdukları evlerin dışında belirli bir form yansıtmayan daha basit düzenlenmiş mekanlardır.

Eski Erzurum evlerinde tandırbaşına büyük, orta ve küçük olmak üzere bir, iki veya üçünün de bulunduğu tandırlar yerleştirilmiştir (Şekil5).

Tandır, kilden yapılan et kalınlığı 5-6 cm. olan iki tarafı açık, yukarıya doğru hafifçe konikleşen silindirik biçiminde toprağa gömülerek yerleştirilen bir tür ocak olarak tanımlanabilir (Karpuz, 1993); (Güner, 1988); (Şekil 6-7).

Tandır kelimesinin Farsça tenur, tenure sözlerinden geldiği kabul edilir (Muin, 1371). Kelime Arapça'ya tennur şeklinde geçmiştir. Bununla birlikte Türkçe tandır ve ekmek ocağı anlamına gelen tamdır kelimesinin kullanılmış olması tandırın eski Türkçe bir kelime olma ihtimalini de ortaya çıkarmaktadır (Ögel, 1991).

2. TANDIR YAPILIŞI

Günümüzde Erzurum ve çevresinde yapımı azalarak devam eden tandırlarda malzeme olarak kav¹ (kil) denilen toprak kullanılmaktadır. Tandır yapımında² ilk aşama toprağın hazırlanmasıdır. Toprak elendikten sonra içerisine su katılarak yoğrulur çamur haline getirilir. Yoğrulmuş kil ayakla çiğnenerek yirmi dört saat bekletilir. Dinlenen kil kıvamını alana kadar bu işlem devam eder. Bu sürenin sonunda kilin içerisine önceleri keçi kılı veya sığır kuyruğu kılı günümüzde saman katılarak yeniden yoğrulup terbiyesi ve pekişmesi sağlanır. Yapılacak olan tandırların boyutları büyük (Ağız çapı:60-70cm., Taban çapı:110-130cm.,

¹ Bölgede tandır yapımında kullanılan kile "kav" adı verilmektedir.Kav topraklar tın tekstürüne sahip ve hafif alkalin bir özellik gösterirler. Kav toprağın bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri şu şekildedir: Kum %34.2, Silt %37.61, Kil %28.19, Tekstür sınıfı: Tın, PH 7.65, CaCO₃ %0.081, Total Tuz %0.031, Elektrik İletkenliği _S/cm25X^o710 (Güner, 1988); (Uzun, 1996)

² Daha önce Erzurum'da tandırcılık bir meslek olarak yapılıyorken günümüzde tandırlar köylerde özellikle kadınlar tarafından samanlık veya ahırların bir bölümünde yapılmaktadır. Sayıları giderek azalan bu tandırcılardan biri de Şık Köyünde oturan Tülay Saçlı'dır. Köyde üç kadın yine tandır işi ile uğraşmaktadır. Buradaki tandır yapımı tandır ustasının anlatımına ve yerinde yaptığımız gözlemlere dayanmaktadır.

Derinliği:140-160cm.) orta (Ağız çapı:45-55cm., Taban çapı:90-100cm., Derinliği:110-130cm.) ve küçük (Ağız çapı:30-35cm., Taban çapı:50-60cm., Derinlik:60-75cm.) olmak üzere kil miktarını belirlemektedir (Başar, 1976); (Köse, 1965).

İkinci aşamada tandır yapılacak kıvamı alan kavadan küçük parçalar alınarak dikdörtgen şeklindeki bir tahta üzerinde bantlar (lolozlar) yapılı (Şekil 8). Yaklaşık 1 m. uzunluğunda yapılan bu bantlardan tandırın büyüklüğüne göre bir kaide oluşturulur. Kaidenin üzerine yeni bantlar konularak içten ve dıştan bastırılır ve alttaki ile bağlantısı sağlanır. Aynı işlem biraz bombelik verilerek belli bir yüksekliğe (30 cm.-40 cm.) kadar örülerek devam eder ve birinci katın yapımı böylece tamamlanır (Şekil 9-10). Daha sonra üst üste yerleştirilen bantların yuvarlaklığı emekli bir şekilde içten ve dıştan elle düzeltilir (Şekil 11-12). Bu düzleme işlemi keriz (körüz-keyroz) adı verilen genellikle ağaçtan küçük bir parça yardımıyla veya özel bir taşla (gogoç) üzerine su serpilerek perdahlanmak (gogoçlamak) suretiyle düzgün bir yüzey elde edinceye kadar devam eder. Perdahlanan bu kısım kuruması için bir gün bekletilir. Daha sonra belli bir yüksekliğe kadar örülerek aynı işlemler tekrar edilir (Şekil 13). Yukarıya doğru daralarak devam eden bu işlem tandır yüksekliği istenilen düzeye ulaştığında sonuçlandırılır (Başar, 1976).

En son tandırın şurt denilen ağız kısmının yapımı bitirilir. Ağız tandırın hem iç hem de dış kısmından hafif taşınarak yapılır. Üzerine hatırçak rahat konulabilmesi için üç yönde çıkıntı bırakılır. Yapımı tamamlanan tandır kurumaya bırakılmadan önce altta hava deliği (külve deliği) açılır. Yaklaşık yedi ile on gün arasında tamamlanabilen tandır kurumaya döndüğü zaman içten ve dıştan perdahlanır. Tandırın son aşamasında perdahlama işlemi kuruma süresi boyunca düz ve parlak bir yüzey elde edinceye kadar devam eder. Perdahlama önceleri özel taşlarla günümüzde ise küçük cam şişelerle yapılmaktadır (Şekil14). Böylece tandırın yapım aşaması tamamlanmış olur (Başar, 1976).

Tandırın yerine konulması ve pişirilmesi özenle yapılmalıdır. Tandırın konulacağı zemin amacına uygun derinlik ve genişlikte kazılarak hazırlanır. Daha sonra tandırın etrafının doldurulması işlemine geçilir. Bu dolgu sırasında tandırın arkasına toprak konmamasına dikkat edilir. Dolgu malzemesi olarak kaba çakıl, kül veya ahır gübresi kullanılır. Böylece tandırın pişirilmesi esnasında ortaya çıkacak olan genleşme en aza indirilerek çatlamalara engel olmak hedeflenir. Dolgu işlemi yapıldığında tandır dışarıdan 10 cm.-15cm. kadar boş bırakılır. Bu kısım daha sonra toprak ve üstünün balçıkla sıvanmasıyla doldurulur. Günümüzde bu işlem tandırın ısısını daha iyi koruduğu düşüncesiyle izocamla yapılmaktadır.

Şekillendirilen tandırın, kullanıma hazır hale gelmesi için önce kendisi pişirilir. Tandırın pişirilmesinde hava deliği önüne çabuk yanan yakacaklar konularak bu işlem kademeli olarak üst bölüme kadar sürdürülür. Daha çok tezek ve kuru odunun kullanıldığı tandırlarda pişme süresi tandırın büyüklüğüne göre değişir. Tandırdaki ateş kor haline gelince tandırın ağız kapatılarak ısının tandır içinde kalması pişme işleminin tamamlanması sağlanır. Pişme işleminin ardından tandır kullanıma hazırdır.

3. KÖKENİ

Anadolu'da neolitik çağdan itibaren yerleşme ve konut tiplerinde pişirme, ısı kaynağı ya da kurban ateşi olarak ocakların, yakmak, pişirmek, eritmek gibi özel amaçlar için fırınların yine pişirme ve ısınma amaçlı olarak (daha sınırlı alanda) tandırların kullanıldığı arkeolojik kazılarla bilinmektedir (Naumann, 1985).

Kullanım amacına göre farklı biçimler gösteren ocaklar Anadolu'da genellikle taşınabilir veya duvara bitişik olarak yapılmıştır. Çatalhöyük yerleşiminde kare, dikdörtgen yada yuvarlak biçimli, Hattuşaş eski Hitit evlerinde duvara dayanan atnalı veya dikdörtgen, Kültepe'de (Kaniş Karum I ve II) atnalı şeklinde çift ocak ve iç içe geçirilmiş, Norşuntepe'de yine atnalı ve U biçimli, Erzurum Karaz, Pulur, Güzelova ve Sos Höyükte yuvarlak ve atnalı şeklinde ocaklar Anadolu'da ocak tiplerinin belirlenebildiği yerleşimlerden sadece birkaçıdır (Naumann, 1985); (Darga, 1985); (Mellaart, 2003); (Koşay-Vary, 1964); (Koşay-Vary, 1967); (Koşay-Turfan, 1959); (Takaoglu, 2000); (Özgüç, 1986); (Sagona-Erkmen-Thomas, 1996).

Anadolu konutlarında pişmiş topraktan taşınabilir veya duvarlara bitişik ocaklarda bacaya rastlanmamıştır. Olasılıkla ateş avlu duvarındaki ocaklarda yakılıyor ve ateş kor haline geldikten sonra odaların içindeki ocaklara alınıyordu (Naumann, 1985).Günümüzde Anadolu kırsalında tarih öncesi dönemden beri aynı biçimsel özellikleri yansıtan ocaklar kullanılmaya devam etmektedir.

Anadolu'da ocaklarla eş zamanlı görülen fırınlar genellikle yuvarlak planlı (arı kovanı şeklinde) olup yarıya kadar taştan üst kısım ise kilden yapılmıştır.Daha çok avlunun bir kenarına kurulan ekmeğin pişirme fırınlarına Kültepe'de (Kaniş Karum II), Alacahöyük ve Hattuşaş konutlarında rastlanmıştır. Ocaklarda olduğu gibi bu tip fırınlar da Anadolu kırsalında halen yapılmaktadır (Darga, 1985); (Neve, 1996); (Koşay-Akok, 1973).

Arkeolojik kazılar Doğu Anadolu konut mimarisinde ocak ve fırınların dışında tandırların varlığını da göstermektedir. Gerçi tarih öncesinden günümüze uzanan süreçte Anadolu'da pişirme ve ısınma amaçlı olan tandırlarla özel pişirme amaçlı kullanılan fırınlar birbirine karışmaktadır. Yalnız Erzurum'un 20 km. kadar güneybatısında Pulur'da 1960 kazılarında bulunan bir tandır bu bölgede tandır geleneğinin geç Kalkolitik döneme kadar uzanan bir geçmişi olduğunu göstermesi bakımından ilgi çekicidir (Koşay-Vary, 1964). Aynı şekilde Erzurum yakınlarındaki Karaz ve Sos Höyük kazılarında da tandır parçalarına rastlanılmış olması bölgedeki tandır geleneğinin geçmiş uzantılarını destekler niteliktedir.

Anadolu'nun doğusunda geçmişten günümüze uzanan kullanımı ile tandırın Orta Asya bağlantılı olduğu da düşünülmektedir. Orta Asya'nın çeşitli bölgelerinde Neolitik dönemden itibaren kırlangıç örtülü (tüteklikli) çukur evlerin özellikle soğuk iklimle karşı korunaklı bir ev tipi olarak uygulandığı görülmektedir. Bu ev tipinde örtünün açık olan orta kısmından hem mekanın ışık aldığı hem de altta yanan tandır yada ocağın dumanının dışarı atıldığı anlaşılmaktadır (Akın, 1991); (Akın, 1996); (Okladnikov, 2002). Benzer uygulama yine aynı bölgede yerleşik olmayan göçebe topluluklarının çadırlarında ortada yanan ocak³ ve üzerindeki duman açıklığı sisteminde bulunmaktadır (Çoruhlu, 2002); (Koca, 2002).

Uygur ve Selçuklu evlerinde aşlık, aşdamı olarak anılan tandırevi, tandırdamı, tandırbaşı, ev gibi isimlerle anılmaya devam eden mutfaklarda tandır ve üst örtüsünde kırlangıç örtünün varlığı bilinmektedir. Bölgesel koşullar, yaşam tarzı ve iklim şartlarının etkisiyle Orta Asya konutunda son derece fonksiyonel bir mekan olan aşlık kırlangıç örtüsü ve içerisindeki tandır ile Doğu Anadolu'ya uzanan bir kültürün izlerini yansıtmaktadır. Öte yandan Türk kültürünün etkisinde kalan Kafkasya, Azerbaycan, Afganistan ve İran bölgesinde de tandır kültürüne rastlanmaktadır (Karpuz, 1986); (Karpuz, 1993).

³ Eski Türklerde ocak ve ateş kutsal sayılırdı. Konu ile ilgili inanışlar hakkında bkz. (İnan, 1986); (Ögel, 1991); (Ögel, 1995); (Kalafat, 1995); (Çopuroğlu, 2003); (Bilge, 1938)

4. TANDIRIN DOĞU ANADOLU'DAKİ YERİ VE KULLANIMI

Tandırın daha çok Doğu Anadolu kentsel ve kırsal mimarisinde yaygın olması bölgesel faktörler, iklim özellikleri ve ekonomik koşullar ile doğrudan ilgilidir (Tanyeli, 1996). Bölgede tandır kültürü tandırların bulunduğu mekan (tandirevi) tip ve kullanım açısından farklılıklar göstermektedir. Geleneksel Erzurum evlerinde anıtsal bir mekan olan tandirevinde yer alan tandırların benzer uygulamaları Bayburt evlerinde de bulunmaktadır (Uçar, 1998); (Sağdıç, 1998). Erzurum ve Bayburt evlerinin dışında tandıra Kars, Ağrı, Iğdır, Erzincan, Malatya, Elazığ, Muş, Bitlis ve Van evlerinde de rastlanmaktadır. Bölgenin kent ve kırsal konut mimarisinde gözlenen çeşitlilik tandırların konumlandırıldığı mekanlarda da farklılıklara neden olmaktadır. Bu farklılık tandırın evin içinde bir bölümünü oluşturan mutfakta (tandirevinde), evin dışında avluda bulunan tandirevinde veya avlunun bir köşesinde sundurma altında konumlandırılmasından kaynaklanmaktadır.

Kars, Ağrı, Iğdır çevresinde (Şekil 15) tandır evin önemli bir bölümünü oluşturan tandirevinde hem pişirme amaçlı hem de ısınma amaçlı kullanılır. Tandirevinin bu çevrede evden ayrı veya evin içinde görülebilen örnekleri vardır.

Erzincan Kemaliye ve Çayırılı'da evin içinde konumlandırılmış mutfakların dışında evin avlusunda yer alan tandirevinde mevsimlik yiyeceklerin hazırlanması veya özel günlerde kullanılan tandırlar vardır (Alper, 1996) ; Kuruluşunun 45.Yılında (Çayırılı, 1999); Kemah Kitabı.

Elazığ kırsalında antik örneklerine Norşun Tepe'de İlk Tunç Çağı evlerinde rastladığımız elips biçimli fırın evin dışında aynı biçimde yapılmaya devam etmektedir. Bu fırınların dışında Elazığ kırsalında (Alişam, Ağmezra, Tepecik gibi köylerde) yere gömülü tandırlar mutfak veya mutfakla bağlantılı avlunun bir köşesinde genellikle pişirme amaçlı kullanılmaktadır (Koşay, 1971); (Peters, 1972); (Koyunlu, 1976); (Koyunlu, 1979).

Malatya evlerinde zemin katta mutfak içerisinde yer alan tandır kırsal alanda mutfakta yere gömülü veya evin dışında sundurma altında yerden yükseltilmiş gövdesiyle farklı bir form kazanmaktadır (Şekil 16) (Özbek, 1988).

Muş kırsalında evin yaşama bölümünü oluşturan mekanda tandır, pişirme ve ısınma amaçlı kullanılan bir düzendir. Aynı çevrede tandırların evin dışında kapalı bir mekanda (hani) görülen örnekleri de vardır (Şekil 17).

Geleneksel Bitlis evlerinde tandır ya mutfaka bir kemer açıklığı ile bağlanabilen tandır evinde yada avlunun (hayat) bir köşesinde genellikle pişirme amaçlı kullanılmaktadır (Sayan-Öztürk, 2001).

Van evlerinin belirleyici unsuru olan tandirevi ise bazen eve bitişik bazen ayrı yapılmaktadır. Tandirevinde yere gömülü tandır ısıtma ve pişirme amaçlı olarak yine vazgeçilmez bir unsurdur Cumhuriyetin 75. Yılında Van; (Türkoğlu, 1969).

Yere gömülü tandır tipine Doğu Anadolu'nun dışında Trabzon, Rize, Artvin kırsal konutlarında da yaygın olmamakla birlikte rastlanmaktadır (Karpuz, 1982). Asıl olan ocakla birlikte bu bölgede tandırın kullanılması bölgeler arası kültürel etkileşimin bir göstergesi olmalıdır.

İç Anadolu'da Kayseri, Nevşehir ve Sivas çevresinde geleneksel mimari, malzeme, iklim ve topografyanın etkisi ile şekillenen konut mimarisinde Doğu Anadolu genelinde hakim olan yere gömülü tandır uygulaması benzer şekilde görülmektedir.

Geleneksel Kayseri evinde kışlık mutfakta (tokana) bulunan tokana ocak sekisi zeminden yükseltilmiş taş kaplı, önü taş kemerli bir düzenleme gösterir. Ocağın taban döşemesini oluşturan bu alanda genellikle derinliği 62 cm. ağız çapı 34 cm. olan ocak (tandır) yer alır (Şekil18). Aynı şekilde Kayseri evlerinde yazın kullanılan yazlık tokanalarda benzer şekilde yine küçük bir tandır görülmektedir (Binici, 2002); (İmamoğlu, 1992).

Nevşehir (Avanos, Ürgüp) ve civarında kışlık mutfak (tafana) geleneksel Erzurum evlerinin tandirevi ile fonksiyonel açıdan benzerlik gösterir. Kayseri'deki tokanalarla benzer özellikler gösteren tafananın ortasında ekmek ve yemek pişirilen, su ısıtılan ve aynı zamanda ısınma amacıyla kullanılan tandır bulunur. Ayrıca bu bölgede hayat denilen avluya bakan eyvan biçimindeki çardaklar yaz mutfağı olarak kullanılmakta ve bu mekanın bir köşesinde ocak ortasında ise tandır yer almaktadır (Sevindik, 1997); (Esmer, 1992).

İç Anadolu'da daha çok Sivas ve kırsalında (Ulaş, Kangal gibi) tandırlık veya ev yüzü olarak isimlendirilen mutfak evin içinde olup burada yere gömülü tandır yine aynı amaçla kullanılmaktadır (Üçer, 1990).

5. SONUÇ

Eski Erzurum ve eski Bayburt evlerinde anıtsallaşan tandirevinin vazgeçilmez bir unsuru olan tandır, Doğu Anadolu Bölgesinin diğer kent ve kırsal konutunda, kısmen İç Anadolu ve Doğu Karadeniz Bölgesinde farklı tip ve konumlarda kullanılmıştır. Günümüzde yerini modern fırın ve ısınma araçlarına bırakan tandır, kırsal alanda halen tandır ekmekleri, lezzetine doyum olmayan tandır yemekleri, her türlü kışlık yiyeceğin hazırlanması, çamaşır ve banyo sularının ısıtılması ve ısınma aracı olarak kullanılmaya devam etmektedir. Bu kullanımda yine iklim şartları, bölgesel faktörler, ekonomik koşullar ve gelenekler tandır kültürünü geçmişten günümüze taşıyan etmenlerdir.

SÖZLÜK*

- Eğiş (Ersin):** Tandırdan ekmeğe almaya yarayan bir tarafı çengelli alet (Şekil19)
- Gelberi:** Tandırın külünü çekmeye yarayan bir tür kürek (Şekil19)
- Gogoç:** Yüzeylerin parlatılmasına yarayan yuvarlak taş
- Gogoçlamak:** Perdahlamak, parlatmak
- Hatırçak:** Tandırın üzerine konulan sabit veya hareketli demir ızgara (Şekil19)
- Kân:** Tandırbaşında külve deliklerinin üzerinden geçen ağaç
- Keriz:** Yüzeylerin parlatılmasında kullanılan ağaçtan yapılan alet
- Kırlangıç Örtü:** Tandirevinin üzerini örten dikdörtgen kesitli kalın kirişlerin üst üste bindirilmesiyle elde edilen ortadan ışıklı örtü şekli
- Kösevi:** Tandırın karıştırılmasında kullanılan dayanıklı ağaçtan uzun sopa
- Külve Deliği:** Tandırın hava almasını yanmasını sağlayan hava deliği
- Loloz:** Bant (Bant usulü, yöntemi)
- Rapata:** Tandıra ekmeğe yapıştırmaya yarayan araç (Şekil19)
- Şurt:** Tandırın ağız kısmı (Şekil20)
- Tafana:** Nevşehir ve civarında kışlık mutfak
- Tokana:** Geleneksel Kayseri evinde mutfak

* Terimler ile ilgili daha geniş bilgi için bkz. Karpuz (1993); Başar (1976); Güner (1988)

KAYNAKÇA

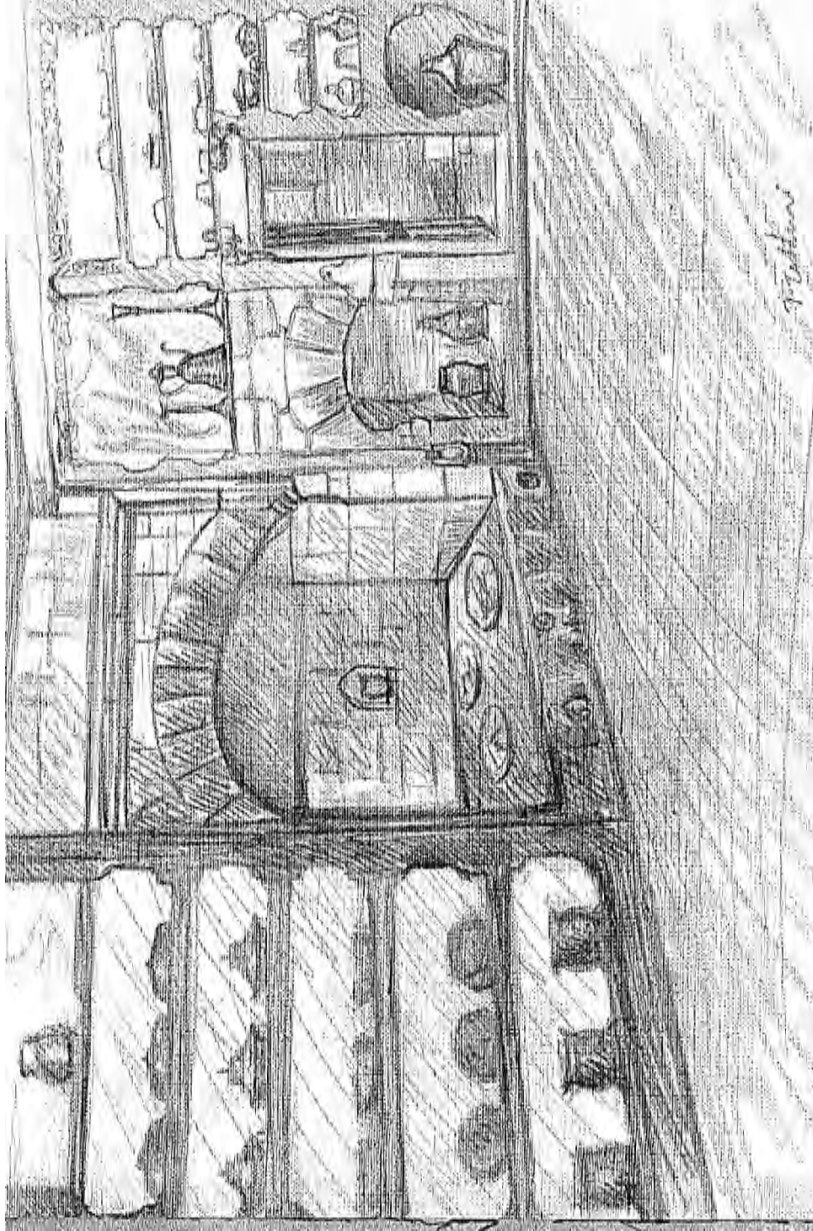
- Akın, G. (1990).** *Asya Merkezi Mekan Geleneği*, Ankara, 187-207
- Akın, G. (1991).** “Tüteklikli Örtü Geleneği:Anadolu Cami ve Tarikat Yapılarında Tüteklikli Örtü” VD. S.XXII, Ankara, 323-354.
- Akın, G. (1996).** “Doğu ve Güneydoğu Anadolu’nun Geleneksel Mimarlığında İki Tarihsel Ev Tipi: Bindirme Kubbeli ve Tüteklikli Evler” Tarihten Günümüze Anadolu’da Konut ve Yerleşme, Habitat II, İstanbul, 248-256.
- Alper, B. (1996).** “Kemaliye Evleri” Her Yönüyle Kemaliye (Eğin), İstanbul, 190
- Başar, Z. (1976).** “Halkımızın Yaşamında Tandır” Türk Folklor Araştırmaları Yıllığı 1975, Ankara, 27-40
- Bilge, S. (1938).** “Erzurum Ev Teşkilatı” HBD. C.VII, S. 80, İstanbul, 175-178
- Binici, Y. (2002).** “Geleneksel Kayseri Yapılarında Isıtma ve Havalandırma” VI. Ortaçağ ve Türk Dönemi Kazı Sonuçları ve Sanat Tarihi Sempozyumu Bildiriler, Kayseri, 201-216
- Cumhuriyetin 75. Yılında Van Ankara, 103-104**
- Çopuroğlu, C. (2003).** “İnsan Çevre Kültür Etkileşimi Çerçevesinde Barınma Kültürü” Milli Folklor, S.57, Ankara, 53-57
- Çoruhlu, Y. (2002).** “Hun Sanatı” Türkler, C.4, Ankara, 54-76
- Darga, M. (1985).** Hitit Mimarlığı I Yapı Sanatı, İstanbul, 151-156
- Esmer, M. A. (1992).** Avanos’un Eski Türk Evleri, Ankara, 21-22
- Gündoğdu, H. (1997).** “Genel Özellikleriyle Erzurum Evleri” Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi, S.3, Erzurum, 27-37
- Güner,G.(1988).** Anadolu’da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik,14,20 -22
- Hotan, H. (1946).** “Erzurum’da Sivil Mimari ve Özellikleri” Arkitekt, C.15, 62-64
- Hotan, H. (1947).** “ Erzurum Evleri” Arkitekt, C.16, 27-30
- İnamoğlu, V. (1992).** *Geleneksel Kayseri Evleri*, Ankara, 49-50
- İnan, A. (1986).** *Tarihte ve Bugün Şamanizm*, Ankara, 66-71

- Kalafat, Y. (1995).** Doğu Anadolu'da Eski Türk İnançlarının İzleri, Ankara, 61-64
- Karabekir, O. (1984).** "Erzurum Mutfakları" Türkiyemiz, S.43, İstanbul, 1-6
- Karpuz, E. (1999).** "Anadolu Türk Mimarisinde Mekan Olarak Mutfak ve Osmanlı Dönemi Örnekleri" Osmanlı, C.10, Ankara, 457-463
- Karpuz, H. (1982).** "Trabzon Köy Evlerinin Bölümleri" Türk Folkloru Araştırmaları, 1881/2,
- Karpuz, H. (1986).** "Eski Erzurum Evlerinde Tandirevi" Köz Dergisi, S.6, Erzurum, 49-53
- Karpuz, H. (1989).** Erzurum Evleri, Ankara, 20-23
- Karpuz, H. (1993).** Türk İslam Mesken Mimarisinde Erzurum Evleri, Ankara.
- Kemah Kitabı, Ankara, s.172**
- Koca, S. (2002).** "Eski Türklerde Sosyal ve Ekonomik Hayat" Türkler, C.3, Ankara, 15-37
- Koşay, H. Z.- Vary, H. (1967).** Güzelova Kazısı, Ankara, 7
- Koşay, H. Z.-Vary, H. (1964).** Pulur Kazısı, Ankara, 23
- Koşay, H.Z.- Turfan, K.(1959).** "Erzurum Karaz Kazısı Raporu" Belleten, C.XXIII, S.91, 349-362
- Koşay, H. Z.(1971).** Pulur (Sakyol) Kazısı, Keban Projesi 1969 Çalışmaları, Ankara, 99-101
- Koşay, H. Z.-Akok, M. (1973).** Alaca Höyük Kazısı, 1963-1967'deki Çalışmalar ve Keşiflere Ait İlk Rapor, Ankara, 3
- Koyunlu, A. (1976).** "Etnohistorya Yönünden Elazığ, Munzuroğlu Köyünde Bir Evin İnceleme Denemesi" Keban Projesi 1972 Çalışmaları, Ankara, 215-223
- Koyunlu, A. (1979).** "Elazığ Ağmezra Köyünde Değirmen Yapısı ve Yapım Özellikleri, Keban Projesi 1973 Çalışmaları, Ankara, 143-158
- Köse, M.(1965).** "Tandır" Türk Folklor Araştırma Dergisi, C.9, 3714-3719

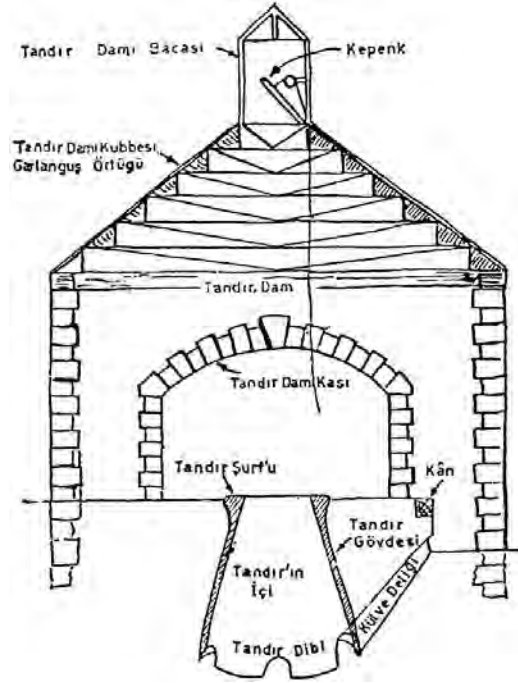
- Kukaracı, U. (2001).** Günümüz Erzurum Evinde Geleneksel Unsurların Kullanımına Yönelik Bir Sentez Çalışması, A.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Tarihi Anabilim Dalı (Yayınlanmamış) Yüksek Lisans Tezi, Erzurum, 36-37
- Kuruluşunun 45. Yılında Çayırılı, Çayırılı,101-102**
- Mellaart, J. (2003).** Çatalhöyük Anadolu'da Bir Neolitik Kent, İstanbul, 38-39
- Muin, M. (1371).** Ferheng-i Farsi, C.1, Tahran, 1156
- Naumann, R. (1985).** Eski Anadolu Mimarlığı (Çev. Beral Marda), Ankara,189-198
- Neve, P.(1996).** "Hitit Krallığının Başkenti Hattusa' da Konut" Tarihten Günümüze Anadolu'da Konut ve Yerleşme, Habitat II, İstanbul, 99-115
- Okladnikov, A. P. (2000).** "Tarihin Şafağında İç Asya" Erken İç Asya Tarihi, İstanbul, 116
- Ögel, B. (1947).** "Erzurum Evleri "Ülkü Dergisi , C.1,S.12, 32-33
- Ögel, B. (1991).** Türk Kültür Tarihine Giriş, C. 4, Ankara, 73-78
- Ögel, B. (1995).** Türk Mitolojisi, C. 2, Ankara, 495-532
- Özbek,O. (1988).** "Malatya Evleri" Türk Etnografya Dergisi, S. XVIII, Ankara, 132-133
- Özgüç, T. (1986).** Kültepe- Kaniş II,Eski Yakınoğunun Ticaret Merkezinde Yeni Araştırmalar, Ankara,7-vd.
- Peters, E. (1972).** "Altınova'daki Kerpiç Evler" Keban Projesi 1970 Çalışmaları, Ankara, 163-170
- Sagona, A.-Erkmen, M.-Thomas,C. (1996).** "The Excavationons at Sos Höyük,1995"Anatolian Studies 46:27-52
- Sağdıç, O. (1998).** Bayburt, Ankara, 88-100
- Sayan, Y.-Öztürk, Ş. (2001).** Bitlis Evleri, Ankara, 31
- Sevindik, H. (1997).** "Ürgüp ve Çevresi Konut Anlayışının Fonksiyonel Açidan Değerlendirilmesi" V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri, Ankara, 363-370
- Sezen, L. (1993).** Erzurum Şehir Folkloru, A.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü (Yayınlanmamış) Doktora Tezi, Erzurum, 233-234

- Takaoğlu, T. (2000).** "Hearth structures in the religious patter of Eraly Bronze Age Northeast Anatolia" *Anatolian Studies*, Volume 50, 2000, 11-15
- Tanyeli, U. (1996).** "Anadolu'da Bizans, Osmanlı Öncesi ve Osmanlı Dönemlerinde Yerleşme ve Barınma Düzeni" *Habitat II*, İstanbul, 405-471
- Türkoğlu, S. (1969).** "Van'da Tandır Adetleri" *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*, 5491-5492
- Uçar, H. (1998).** Bayburt ve Bayburt Evlerinin Mimarlık Tarihindeki Yeri, AÜ. Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji ve Sanat Tarihi Anabilim Dalı (Yayınlanmamış) Doktora Tezi, Erzurum, 114-116
- Uzun, S. (1996).** "Erzurum Yöresinde Tandır Yapımı ve Yöre Meskenlerindeki Tandirevinin Coğrafi Yönden İncelenmesi" *Akademik Açık* 1, Samsun, 113-125
- Üçer, M. (1990).** "Sivas'ın Eski Evleri" *Lale*, S.7, İstanbul, 21-25
- Ünal, R. H. (1994).** "Erzurum Mimari-Evler" *TDV.İA. C.11*, İstanbul, 329-330

Şekil 1. Erzurum Dursun Akal Evi Zemin Kat Planı (H. Karpuz'dan)



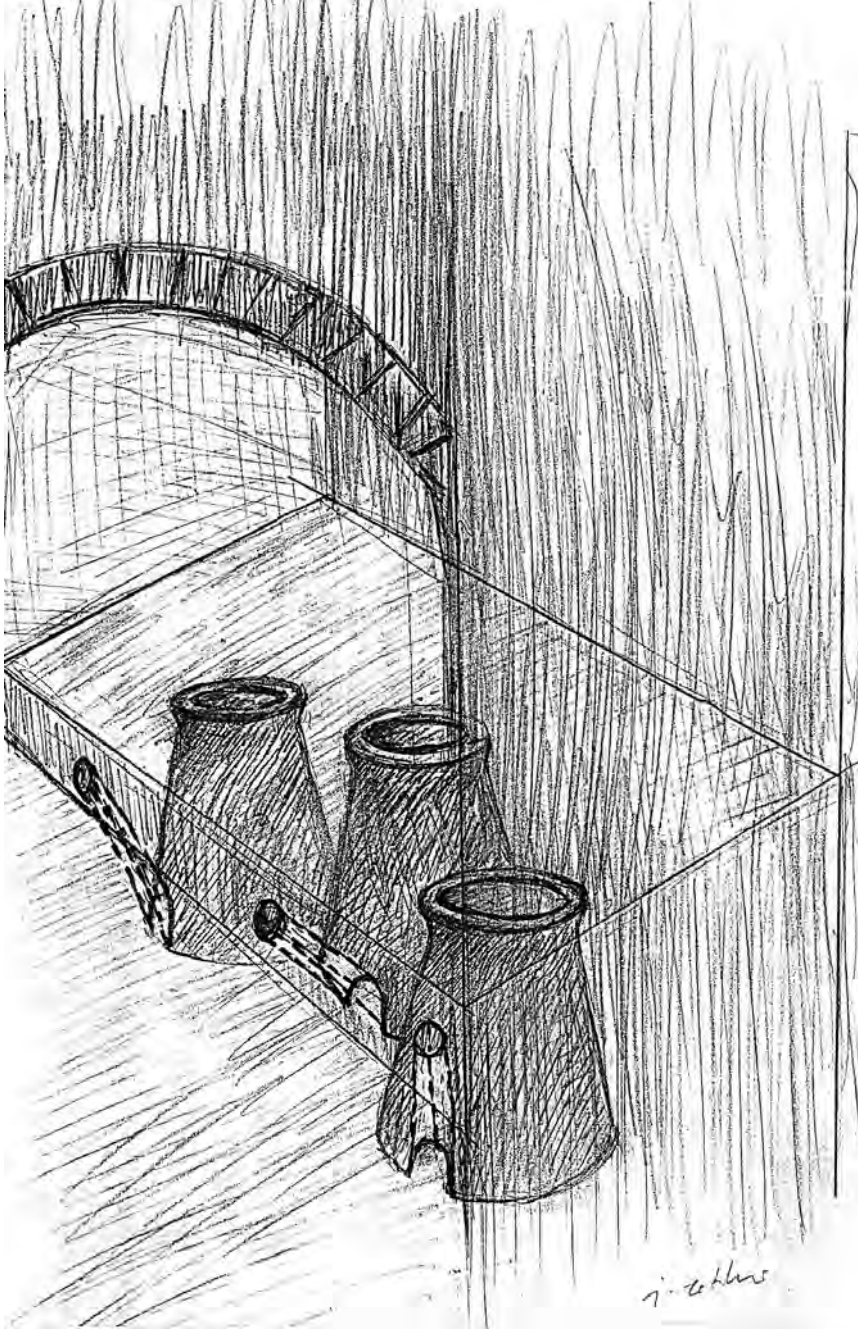
Şekil 2. Erzurum Somunöğlü Tandirevi Görünüşü



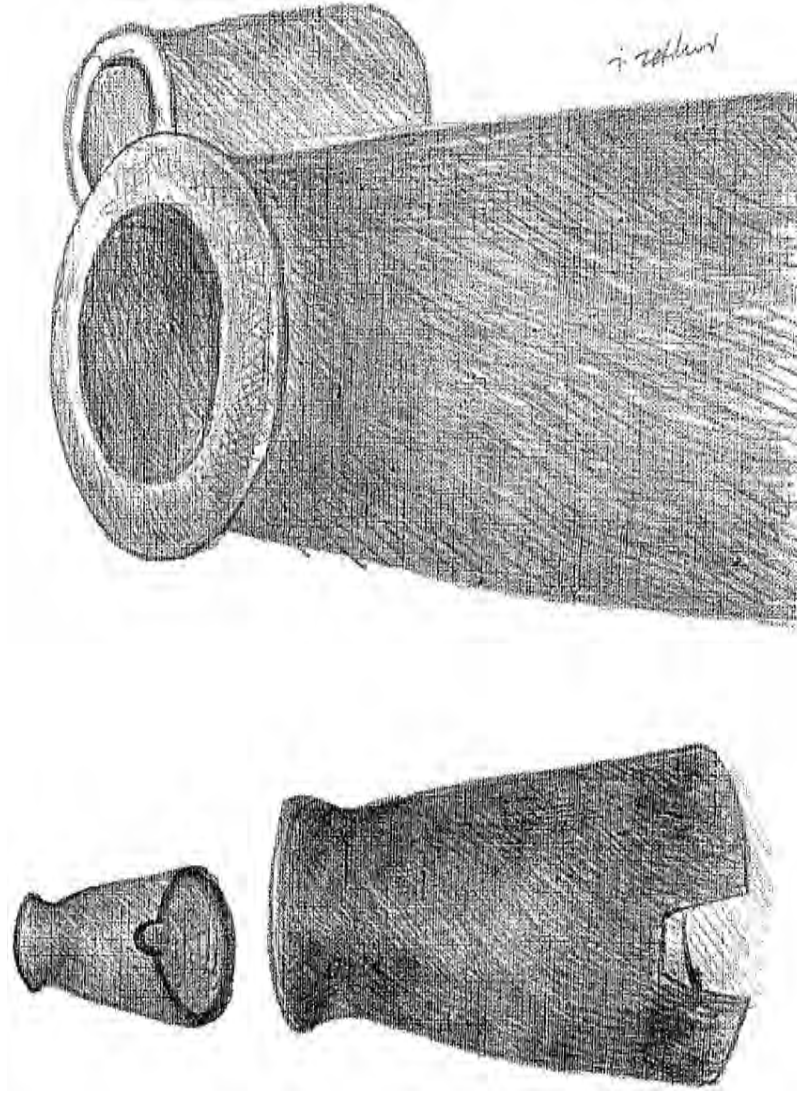
Şekil 3. Erzurum Evinde Tandırbaşının Dikey Kesiti (B.Ögel'den)



Şekil 4. Erzurum Hacı Kazım Evi Tandırbaşı



Şekil 5. Erzurum Evinde Tandırbaşında Tandırın Üstten Sanal Görünüşü



Şekil 6. Değişik Açılardan Tamdır Çizimleri



Şekil 7. Değişik Boylarda Tandırlar



Şekil 8. Tandırın Yapımında Bantların (Loloz) Hazırlanması



Şekil 9. Bantların Üst Üste Konulması



Şekil 10. Bantların Üst Üste Konulması İle Devam Eden Tandır Yapımı



Şekil 11. Tandır Yapımında Bantların İçten ve Dıştan Elle Düzeltilmesi



Şekil 12. Tandır Yapımında Bantların Düzlenmiş Görünüşü



Şekil 13. Perdahlanan Tandır Gövdesi



Şekil 14. Tandır Yapımında Kullanılan Aletler



Şekil 15. Iğdır Evinden Tandır Görünüşü



Şekil 16. Malatya Kırsalında Sundurma Altında Tandır



Şekil 17. Muş (Malazgirt) Kırsalında Mutfak (Hani) ve İçinde Tandır



Şekil 18. Kayseri Evinde Mutfakta (Tokana) Ocak



Şekil 19. Tandır Malzemelerinden Egiş, Hatırçak, Gelberi ve Rapata



Şekil 20. Ağrı Yoncalık Köyünde Tandır ve Tandırda Yapılmış Ekmekler

