



# Geçmişten Günümüze Anadolu Coğrafyasında Toprak Tandırların Kullanımı

The Use of Clay Tandors in Anatolia Geography From Past to Present

Firdevs Müjde Gökbel Muharrem Avcı

Doç. Dr., Kastamonu Üniversitesi, Güzel Sanatlar ve Tasarım Fakültesi, Seramik ve Cam Bölümü, Kastamonu, Türkiye  
Dr. Öğr. Üyesi., Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, Kastamonu, Türkiye

## ÖZET

Anadolu coğrafyası, birçok medeniyetin beşiği olarak asırlardır farklı toplumlara ev sahipliği yapmaktadır. Tarihi antik dönemlere kadar dayanan söz konusu bölge, eski yerleşim merkezleriyle sayısız kültürel hazineyi de günümüze taşımaktadır. Kültürel mirasın en önemli unsurlarından mutfak kültürü şüphesiz ki ülkemizde köklü bir geçmişe sahiptir. Konar-göçer yaşam şeklinden yerleşik hayata geçen insanoğlunun ateşin bulunmasıyla yiyecekleri pişirmeye başlaması, besinleri daha sağlıklı ve kolay tüketebilmesini sağlarken, öte yandan lezzet faktörünün de önemli bir tetikleyicisi olmuştur. Öncelik arz eden beslenme eylemi, böylelikle keyif alınan bir olguya dönüşerek mutfak kültürünün ortaya çıkmasıyla gelişimini sürdürmüştür.

Tandır, başlangıçta insanoğlunun ısınma amacıyla kullandığı, daha sonra beraberinde yiyecek pişirmek amacına hizmet eden en eski Türk geleneklerinden biridir. Temel malzemesi kil olan tandırlar, özellikle insanoğlunun temel beslenme ürünlerinden ekmeğin pişirilmesinde önemli bir yere sahiptir. Turizmin en özel alanlarından biri olan Gastronomi bağlamında ise; tandır kültürü, bulunduğu bölgeyi tercih edilir kılması noktasında önemli bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır.

Araştırma kapsamında literatür taraması yapılarak tandır teriminin etimolojik ve arkeolojik bulguları araştırılmış, ısınma ve mutfak kültürü bağlamında teşkil ettiği yer, örnekler üzerinden incelenmiştir. Çalışma Anadolu coğrafyasında bulunan toprak tandırlar ile sınırlandırılmıştır. İlgili araştırma ile Türk Kültürü'nün önemli simgelerinden ana bileşeni kil olan geleneksel toprak tandırların tarihi gelişim sürecinin irdelenmesi ve turizm ürününde çekici etmenlerden sosyo-kültürel unsurlar ile ilişkisinin ortaya konulması amaçlanmıştır.

Sonuç itibarıyla toprak tandırların mutfak kültürünün önemli öğelerinden biri olduğu, farklı kullanım biçimleriyle insanoğlunun hayatında halen yer aldığı görülmüştür. Aynı zamanda geleneksel kullanım biçimleriyle bölgenin marka değerinin artmasında itici bir güç olduğu sonucuna varılmıştır. Bununla beraber birbirinden ayrıt edici bazı detayları da bünyesinde barındıran Anadolu tandırlarının üretiminin sürdürüleceği ve gastronomi turizminin kültürel simgelerinden biri olacağı düşünülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Anadolu Coğrafyası, Toprak Tandır, Mutfak Kültürü, Gelenek

## ABSTRACT

Anatolian geography has been home to different societies for centuries as the cradle of many civilizations. This region, whose history dates back to ancient times, carries countless cultural treasures with its old settlements. Culinary culture, one of the most important elements of cultural heritage, undoubtedly has a deep-rooted history in our country. The fact that human beings, who moved from a nomadic life style to a settled life, started to cook food with the discovery of fire, enabled them to consume foods more healthily and easily, and on the other hand, it also became an important trigger for the taste factor. The act of nutrition, which is a priority, has thus turned into an enjoyable phenomenon and continued its development with the emergence of culinary culture.

Tandoori is one of the oldest Turkish traditions, which was initially used for warming by human beings and then served for the purpose of cooking food along with it. Tandoors, whose basic material is clay, have an important place in baking bread, which is one of the basic nutritional products of human beings. In the context of Gastronomy, which is one of the most special areas of tourism; Tandoori culture emerges as an important factor in making the region preferable.

Within the scope of the research, the etymological and archaeological findings of the term tandoor were investigated by literature review, and its place in the context of heating and culinary culture was examined through examples. The study is limited to the clay tandoors found in the Anatolian geography. With the related research, it is aimed to examine the historical development process of traditional earthen tandoors, the main component of which is clay, which is one of the important symbols of Turkish Culture, and to reveal its relationship with socio-cultural elements, which are attractive factors in tourism products.

As a result, it has been seen that earthen tandoori is one of the important elements of culinary culture and still takes place in the life of human beings with different uses. At the same time, it has been concluded that traditional usage patterns are a driving force in increasing the brand value of the region. However, it is thought that the production of Anatolian tandoori, which includes some distinctive details, will continue and it will be one of the cultural symbols of gastronomy tourism.

**Keywords:** Anatolian Geography, Clay Tandoori, Culinary Culture, Tradition

## 1. GİRİŞ

İnsanoğlu var olduğundan bu yana yemek kültürü söz konusu olmuştur. Başlangıçta zorunlu bir ihtiyaç olan yemek yeme eylemi günümüzde birçok insanın farklı lezzetleri tatmak amacıyla kilometrelerce yol kat ettikleri gastronomik bir turizme de dönüşmüştür. Turizm geniş bir perspektife yayılan, kendi içinde birçok türe sahip bir alandır. İnsanoğlunun seyahat etmeye başladığı andan itibaren söz konusu faaliyetini yürütmesinde birtakım kıstasları ön plana çıkardığı görülmektedir. Artan dünya nüfusu ile birlikte sektörel büyümeler yaşanırken, şüphesiz rekabet unsuru da küresel boyuta ulaşmıştır. Turizm sektöründe kendi pazar payını koruyup arttırmak isteyen işletmelerin ise, bu doğrultuda çeşitli ürünleri ve hizmetleri sunmaya yönelik çalışmaları izlenmektedir. Farklı olan ya da alternatif teşkil eden ürünleri ortaya koymak ise, daha önce kimsenin üretmediği fikirlerin öne sürülmesi ve hayata geçirilmesiyle mümkün olabilmektedir. Bu durumun farkında olan işletmeler ise özellikle turizm ürünlerinde somut olmayan kültürel miras unsurlarını tercih etmektedirler (Akgöz vd. 2014 ile Çevik ve Saçılık, 2016'dan akt. Kalkan ve Gönül, 2019: 1006). Somut olmayan en güçlü ve önemli unsurlardan biri de geleneksel mutfak kültürüdür (Kalkan, 2016 ile Özgüneş ve Bozok, 2017'den akt. Kalkan ve Gönül, 2019: 1006). Mutfak kültürü insanoğlunun yerleşik düzene geçmesi ve beraberinde ateşi keşfederek gündelik hayatına entegre etmesiyle gelişen bir unsurdur.

Ancak sadece ait olduğu toplumun yiyecek ve içeceklerini değil, aynı zamanda yaşam biçimi, alışkanlıkları, örf-adetleri, mimari yapısı ve estetik bakış açısıyla ilgili de bilgi sunan önemli kültürel miraslarından birisidir.

Mutfak kültürü kavram olarak incelendiğinde beslenme faaliyetini yerine getiren yiyecek-içecek türleri, bu ürünlerin hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi sürecini ifade ettiği izlenir. Bu doğrultuda mekân, donanım ve yemek geleneğiyle ait olduğu toplumun sosyo-kültürel ve ekonomik yapısını, tarihsel kimliğini, yeme-içme alışkanlıkları ile tarımsal üretimine göre şekillenen mutfak kültürünü içeren kendine ait kültürel bir yapı sergiler. İnsanoğlunun hayatta kalabilmek için beslenme gereksinimini yerine getirebilmesi amacıyla eski çağlardan bu yana birtakım yeme-içme kurallarını ortaya çıkardığı görülmektedir. Söz konusu kurallar, zamanla toplumların kendi öz benlikleri ve değer yargıları çerçevesinde şekillenmiş, benimsedikleri dini inanışları ve geleneksel törenlerini de etkilemek suretiyle o topluma has mutfak ve beslenme kültürünün ortaya çıkmasına neden olmuştur (Uzel, 2018 ve Halıcı, 1999'dan akt. Solmaz, Dülger, 2018: 109). Türkler, Orta Asya'dan Anadolu'ya göç etmeleri sebebiyle kültürlerarası etkileşim bağlamında zengin bir kültürel alt yapıya sahiptir. Orta Asya'nın göçebe insanı et ve mayalanmış süt ürünleri kullanmış, öte yandan Mezopotamya'ya ait tahılları, Akdeniz çevresindeki sebze ve meyveleri, Güney Asya'ya özgü baharatlar ile bir arada kullanarak zengin Türk yemek kültürünün yaratılmasında rol oynamışlardır (Baysal, 1993b:12'den akt. Güler, 2010: 25). İlgili yemek kültüründe şüphesiz toprak tandırlar büyük önem taşımaktadır. İzleyen bölümde bu ürünler detaylı olarak incelenecektir.

## 2. TOPRAK TANDIRLAR

İnsanoğlunun beslenme rutininde ekmek günümüzde olduğu gibi geçmişte de önemli bir yer tutmaktadır. Temel besin maddelerinden biri olan ekmek eski çağlardan bu yana sıklıkla tüketilmektedir. Mayanın bulunmasıyla sindirimi daha da kolay hale gelen söz konusu ürün, içine konan farklı katkı maddeleri ile hemen her toplumun sofrasının baş tacıdır. Ekmek, toplumların en yaygın şekilde ürettikleri, aynı zamanda en eski fermente tahıl ürünlerinden biri olan besindir. Modern ekmek yapımının ise Mısırlılar tarafından gerçekleştirildiği ve neredeyse bundan 3500 yıl öncesine dayandığı bilinmektedir. Eski Mısırlılar, olası şekilde ekmek hamurunun uzun saatler bekletilmesinin ardından oluşan mayalanmayı gözlemleyerek fark eden ilk toplum olmuşlardır. Aynı zamanda ekmeğin Eski Mısırlılar'ın temel besin maddesi olduğu üstelik işçilere ödenmesi gereken ücret yerine verildiği de bilinmektedir (Sugihara, 1985, Jashbhai, Nair ve Nair 2008'den akt. Kocaadam ve Acar Tek, 2016: 276). İnsanlık tarihinin en eski "yapılma gıdalarından" olan ilgili besinin, soğuk iklim süresince buğday, arpa, çavdar ve yulaf gibi malzemelerden, sıcak iklimlerde ise mısır pirinci ve darıdan yapıldığı görülmektedir (The Magger, t.y.).



Görsel 1. Eski Mısır'da Ekmek

Kaynak: <https://www.themaggar.com/ekmek-tarihi/>

Mısır hiyerogliflerinde bulunan "T" harfinin hem piramitleri hem de ekmek yapımını temsil ettiği bilinmektedir. Mısır'da elekten geçirilen undan elde edilen hamur önce toprak kaplarda yoğrulur, ardından sıvı bir kıvama getirilerek önceden ısıtılmış kalıplara akıtılırdı. Bahsi geçen kalıplar, ağız kısımlarına doğru iyice genişleyerek piramitleri çağrıştırmakta idi (Ekmek Kursu, 2018). Bu denli mühim bir beslenme ürünü olan ekmek, eski devirlerde geleneksel bir pişirme biçimine sahip idi. Günümüzde özellikle kırsal bölgelerde üretimi halen aynı şekilde sürdürülen ekmeğin söz konusu pişirme yöntemi genel haliyle "tandır" adı verilmekteydi.



Görsel 2. MÖ. 6. yy'a ait tandir ekmeği pişiren kadın. Görsel 3. Tandır yapan kadın heykelciği, Metropolitan Müzesi

Kaynak: <https://arkaguverte.com/neydi-o-gunler/mo-6-yya-ait-tandir-ekmegi-pisiren-kadin-ikinci-fotograf-gunumuzden-degis-en-hicbir-sey-yok-53955>

Türk mutfağı incelendiğinde ekmeğin eski devirlerde hammadde, hazırlanma şekli ve pişirme yöntemi bakımından çeşitlilik sunduğu gözlenmektedir. Günümüzde daha ziyade fırınlarda pişirilen ekmeğin, zamanla daha az çeşitlilikte üretimi yapılan temel gıda maddesi haline almıştır. Günümüzün hızlı yaşantısında bu duruma paralel olarak üretilen ekmeğin çeşitliliği ile karşılaşırken, Türk mutfağının geleneksel ekmeğin hazırlanma ve pişirme yöntemleri ile ürettiği pek çok ekmeğin çeşidinin yok olduğu da izlenmektedir (Arıkan D. ve Özkeşkek, 2019: 54).



Görsel 4. Tandır yapımı sırasında

Kaynak: <https://ekmekvegul.net/gundem/tandir-cukurunda-sonen-cigerler>

Özellikle Doğu Anadolu'nun kırsal bölgelerinde yaygın şekilde karşılaşılan tandırlar, en basit ifade ile altı açık büyük boyutlu kapların ya da pişmiş toprak silindirik yapıların tabana gömülmesi ile yapılan kuyu biçimli fırınlardır. Kelime olarak incelendiğinde Akkadça "tinūru" kelimesinden türediği düşünülmektedir. Nitekim Arapça "tannūr" ve Farsça "tanūr" kelimelerinin sadece "kilden yapılan kuyu biçimli fırınlar" için kullanılması, Akadça'daki kullanım şeklinin diğer türdeki fırınları kapsayıp kapsamadığı konusunda oluşan şüpheleri ortadan kaldırmaktadır. Tandır geleneğinin geniş bir coğrafyaya yayılarak Anadolu, İran, Kafkasya, Azerbaycan, Mezopotamya, Suriye, Irak ve Levant bölgeleri gibi tüm Yakındoğu'yu içine alan geniş bir kullanım alanı sergilediği bilinmektedir. Etnografik verilerde tandırların tek tipte olmadığı görülmektedir. Bu durum tandır fırınlarının yapımında farklı yöntemlerin kullanıldığı gerçeğine vurgu yapmaktadır. Bundan ötürü kelime olarak tandır, tek tip fırınları değil, aynı zamanda birden fazla üretim tekniğini içine alan bir kavram şeklinde karşımıza çıkmaktadır. Bu doğrultuda tandırlar kimi zaman tamamıyla taban altına gömülürken kimi zaman da yarıya kadar gömülerek veya tam tersi tümüyle tabanın üzerine yerleştirilerek inşa edilmektedirler. Ayrıca tandırların etrafında yine tandırla ilişkili mimari yapılar mevcut olabilmektedir. Böylelikle tandırların bölgeden bölgeye değişiklik gösterdiği izlenmektedir. Ancak tandırlar farklı tekniklerle yapılmış olsalar da incelenen örneklerde en temel özelliklerinin kuyu biçimli olmaları olduğu görülmektedir. Tandırların tek tipte bir geleneğe sahip olmayışı arkeolojik kazılarda yapılan tanımlamaların önemini de arttırmaktadır. Bazen büyük boy kapların kırık parçalarından yapılan basit ocakların dahi tandır algısı oluşturmaları kuvvetle muhtemel bir durumdur. (Reiner 2006, Tkáčová 2013, Yakar 2007, Karpuz 1986'dan akt. Ü. Erdem, 2013: 112).



Görsel 5: Taban üzerine yerleştirilen tandır örneği (Ayakta Tandır)

Kaynak: <https://www.rudaw.net/turkish/lifestyle/25022015>

Gerçekleştirilen literatür taramalarında tandır terimi için birbirine benzer tanımlar yapıldığı görülmektedir. Bu doğrultuda tandır; topraktan (kil) yapılan, et kalınlığı ise 3-5 cm. arasında inşa edilen, iki açıklığa sahip, öncelikle silindirik şeklinde başlayarak yukarı doğru hafifçe konikleşen ve toprağa gömülü vaziyette kullanımı gerçekleştirilen bir ocak türüdür. Fırın olarak da kullanılan tandırın temel işlevi ısınma ve pişirme faaliyetlerinin yürütülmesidir. Türk kültüründe ateş ve ocak kavramı, aile ve ev ile bütünleşmiş haldedir. Bu doğrultuda "aile ocağı" kavramı biçimini alarak geçmişten günümüze kutsallığını sürdürdüğü görülmektedir. Türkler'in evlerinde Uygurlar'dan itibaren "aşlık", "aş ocağı" veya "tandır başı" olarak adlandırdıkları mutfakları için evde büyükçe bir yer ayırdıkları dikkat çekmektedir. Bu durumun temelinde söz konusu mekânda ocak ve tandırların yanı sıra oturulacak ve sohbet edilecek sekilerin de bulunması yatmaktadır. Orta Asya'ya özgü tandır kullanımı incelendiğinde dumanın çıkabileceği "tüteklik" ya da "kırlangıç örtü" olarak tanımlanan mimari bir yapıyla birlikte kullanıldığı izlenmektedir. Bunun temelinde Orta Asya kültür çevrelerinin inanç yapısının etkisi de bulunmaktadır. Günümüze ulaşan ev yapıları incelendiğinde, yakın geçmişe değin Doğu Anadolu bölgesinde bahsi geçen mutfak kültürünün devam ettiği anlaşılmaktadır. Ocak ve fırınlar ısı kaynağı olmakla birlikte genel olarak farklı işler için kullanılmıştır. Böylelikle ocaklar tarih öncesi devirlerde pişirme, ısıtma veya kurban ateşi amacıyla tercih edilmiştir. Fırınlar ise

yakmak, pişirmek ve eritmek gibi daha özel işler için de kullanılmıştır (Ögel, 2000, Karpuz, 1980 ve Naumann, 1985'den akt. Ayduşlu, 2016: 19, 20, 21).

Anadolu'nun doğu tarafında sıklıkla bulunan, geçmişten bugüne devam eden kullanımıyla tandırların Orta Asya bağlantılı olduğu düşüncesi de mevcuttur. Orta Asya'nın bazı bölgelerinde Neolitik dönem itibariyle kırlangıç örtülü (tüteklilikli) çukur yapıdaki evlerin bilhassa soğuk iklime karşı korunaklı bir ev tipi olarak yapıldığı izlenmektedir. Söz konusu ev tipinde örtünün açık bırakılan orta kısmından iç mekânın aydınlandığı, bir taraftan da altta yanan tandır veya ocağın dumanının ise aynı kısımdan tahliye edildiği anlaşılmaktadır (Akın, 1991; Akın, 1996 ve Okladnikov, 2002'den akt. Köşklü, 2005: 158). Uygur ve Selçuklu evlerine bakıldığında ‐aşlık” ve ‐aşdamı” olarak ifade edilen ‐tandırevi”, ‐tandırdamı”, ‐tandırbaşı”, ‐ev” ve benzeri şekilde tanımlanmaya devam eden mutfaklarda ‐tandır” ve üst örtü kısmında ‐kırlangıç örtü” nün bulunduğu bilinmektedir. Orta Asya'da görülen bu yapılar, fazlasıyla fonksiyonel bir mekân teşkil eden ‐aşlık kırlangıç örtüsü” ve içindeki ‐tandır” ı ile Doğu Anadolu'ya değin uzanmakta olan bir kültürün izlerini yansıtmaktadır. Bununla birlikte Türk kültürünün etkisi altında kalan Kafkasya, Azerbaycan, Afganistan ve İran bölgelerinde de tandır kültürünün izleri mevcuttur (Karpuz, 1986; Karpuz, 1993'den akt. Köşklü, 2005: 158). Doğu Anadolu'da yaygınlıkla kullanılmakta olan tandır ve ocaklar; kırsal kesimin önemli uğraş alanlarındandır. İlgili bölgede kullanılan tandırlar, köy yerleşimlerinde özel mimari dekorasyon özellikleri yansıtmaktadır. Bahsi geçen yapılar, yaşam alanı dâhilinde ‐Tandır evi”, ‐Kom” veya ‐Tandırılık” şeklinde ifade edilmektedir. Birçok amaca hizmet eden tandırlar özellikle yaz mevsiminde kış boyunca gerekli olan ekmeği (kışlık ekme) hazırlamak için kullanılmaktadır. Arkeolojik araştırmalar, Doğu Anadolu'daki birçok yerleşim bölgesinde tandır kullanımının yaygın olduğunu göstermektedir (Özgür, 2019: 27).

Türk mutfak kültüründe kesilen hayvanın eti haricinde sakatatlarının da tüketildiği bilinmektedir. Bunlar arasında özellikle ciğer, kelle, dalak, yürek, böbrek, işkembe, beyin ve kalın bağırsak bulunmaktadır. Söz konusu hayvanın eti ve sakatatları tandır şeklinde ifade edilen topraktan yapılmış kuyularda ya da ateş üstünde çevrilerek pişirilmiştir. Ayrıca hayvanlar sonbahar ve kış aylarında kesilerek etleri küçük parçalar şeklinde kuyruk yağıyla birlikte pişirilmesi suretiyle küplere doldurularak kavurma biçiminde saklanmıştır. Etin tuzlanarak baharatlandırılması ve askıda kurutulması yoluyla yapılan pastırma ve sucuk gibi ürünler ise günümüzde köylerde kışa hazırlık olarak halen yapılmaktadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008'den akt. Solmaz, 2018: 112).

Türkler'in İslamiyet'i kabul etmesiyle birlikte Türk mutfak kültüründe birtakım değişimler görülmeye başlamıştır. Bununla birlikte Türk mutfak kültürü, çoğu medeniyetin de etkisiyle gelişmeye devam etmiştir. Türk Mutfağı'nın Osmanlılar'la birlikte sade bir mutfak olan Orta Asya'nın geleneksel mutfak birikimiyle sınırlı kalmamıştır. Öte yandan tamamıyla göç ettiği yerlere ait mutfak kültürlerinin hâkimiyetine de girmediği gözlenmektedir (Közleme, 2012: 2).

Türkler'in et üretimlerinin fazlalığı, aynı zamanda etin değerli bir gıda olması sebebiyle söz konusu ürünü saklamak gerekmiştir. Türkler çok erken devirlerde, eti uzun bir süre bozulmadan saklayabilmek için konserve yapmayı öğrenmişlerdir. Bunun yanı sıra konserve et Türkler'in Çin'e sattığı en önemli ihraç ürünlerinden biri haline gelmiştir. Aynı zamanda besin maddelerini koruyabilmek amacıyla kurutma, kavurma ve fermantasyon yöntemlerini de kullanmışlardır. Asya'da kesilmiş hayvanların yalnızca etlerinden değil sakatatlarından da faydalanılmıştır. Türkler et ve sakatatları ise tandır ya da ateş üzerinde pişirerek tüketmişlerdir. Öte yandan etler kuşbaşı şeklinde doğranarak kavrulmuş ve kış mevsimi için saklanmıştır (Baysal, 2002; Erdoğan Aracı, 2016'dan akt. Demirgöl, 2018: 108).

Selçuklular hayvanlarda bulunan karaciğer, kalp, böbrek, baş, işkembe ve bağırsak gibi sakatatlarını genellikle tandır ocaklarda (taş veya kilden yapılmış) pişirerek tüketmişlerdir. Günümüze ulaşan kaynakların birçoğunda tandır ile ilgili bulgulara rastlanmaktadır. Bunlardan biri de Osmanlı Sarayı'ndaki yemek kültürü ile bağlantılıdır. Yabancı elçi ve gözlemciler tarafından Fatih Sultan Mehmet döneminde verilen ziyafetlerde, et ve etli yemeklerin bulunduğu, ağırlıklı olmak üzere pilav, çeşitli sebze yemekleriyle tatlı ve şerbetlerin sunulduğu belirtilmektedir. Osmanlı konaklarına gelindiğinde ise terbiyeli çorba, kuzu ve tandır kebabı, kızarmış tavuk, enginar yahnisi, yaprak sarması, patlıcan ve etli elma dolması, yumurta dolması, pirinç pilavı, erişte, peynirli börek, baklava, kayısı hoşafı, sütlaç, aşure ve çeşitli şerbetlerin sunulduğu belirtilmektedir (Akın vd. 2015'den akt. Demirgöl, 2018: 108).





Görsel 6: Kuyu (Tandır) Kebabı

Kaynak: <https://37haber.com/kuyu-kebabi-kastamonudan-mutfaklara-bir-lezzet-armaganidir/>

Eski Türk şehirleri incelendiğinde mutfakların evin dışında, avluda ya da zemin katlarda yer aldığı görülmektedir. Günümüzde Anadolu’da bu tür mutfaklara halen rastlanmaktadır. Eski dönemlerden günümüze ulaşan mutfaktaki araç-gereçlerin en önemlilerinden tandır ise; mutfağın içinde kullanılabildiği gibi, ayrıca “tandır odası” olarak tabir edilen özel bir bölümle de ayrılabilir. Tandırın önemi şüphesiz Türk yemeklerine de yansımıştır. Çömlek biçimli bir fırın çeşidi olan tandırın içinde “tandır kebabı”, “tandır ekmeği” ve “çebiç” (oğlak kızartması) gibi ürünler yapılmaktadır (Dilsiz, 2010: 35).



Görsel 7: Tandır ekmeği

Kaynak: <https://yemekciyiz.net/hamur-isi/tandir-ekmegi-nasil-yapilir/>

Günümüz modern yaşamıyla birlikte mimaride önemli değişiklikler meydana gelmiştir. Dikey ve çok katlı yapılar artmıştır. Bununla beraber evlerin bir bölümünü teşkil eden tandirevleri de bu durumdan etkilenerek çoğu yerde kaldırılmıştır. Öte yandan teknoloji ile birlikte daha az maliyet ve emekle modern fırınlarda ekmeğin yapılabilmesi tandirevlerine olan ilgiyi azaltmıştır. 1990’lı yıllarla birlikte kırsal alandan şehre doğru yaşanan yoğun göçle beraber, insanların kentlerin dışındaki mahallelere yerleşmeleri kırsal nüfusun burada kendilerine yarı kırsal bir yaşam alanı oluşturmalarına da neden olmuştur. Beslenme alışkanlıklarını bırakmak istemeyen söz konusu insanlar, tandirevlerini yeni yerleşim alanlarına taşımışlardır. Bu noktada birkaç ev bir araya gelerek ortak tandirevleri oluşturulmuştur. Halen şehirlerin bazı mahallelerine bakıldığında veya kimi müstakil evlerdeki avlularda tandır kültürünün yaşatıldığı izlenmektedir. Bahsi geçen tandirlerin ısınma ve yemek pişirilmesi amacıyla değil, yalnızca ekmeğin pişirilmesi için kullanıldığı görülmektedir (Erdoğan, 2018: 95).



Görsel 8: Kırılmalı tavanlı tandır evi

Kaynak: <https://vanlinihathoca.com/vandaki-geleneksel-mimarinin-sirlari.html>



Görsel 9: Tandır ekmeğinin tandıra yerleştirilmesi

Kaynak: <https://www.dha.com.tr/gundem/doc-dr-celik-her-mahalleye-veya-koye-modern-tandir-evi-yapilsin-2123854>



Görsel 10: Tandır

Kaynak: <https://www.milliyet.com.tr/yemek/galeri/tandir-atesinde-ekmek-yogun-ilgi-goruyor-2812499/1>

Toprağa gömülü vaziyette yapılandırılan tandırlar, yarı gömülü ve dışarda yapılanlara kıyasla son derece risk arz etmektedir. Tandır geleneğinin sürdürülmesi çabaları önem arz etmekte, öte yandan tandır pişirimi sırasında tüm iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin alınması gerekmektedir. Aynı zamanda tandır ocaklarının bulunduğu alanların çok iyi şekilde havalandırılması gerekmektedir.

### 3. SONUÇ

Toprak tandırlar, geçmişi günümüze taşıyan en önemli kültürel miras öğelerimizdendir. Tarih süresince sadece beslenme faaliyetinde değil aynı zamanda ısınma ve çanak-çömlek pişiriminde de büyük fayda sağlamıştır. Bugün özellikle kırsal bölgelerde geleneksel kullanımı halen sürdürülen tandırların mutfak kültüründeki yeri çok kıymetlidir. Araştırma kapsamında incelenen toprak tandırların temelde aynı prensiple yapıldığı, biçim ve kullanım bakımından birtakım farklılıklar barındırdığı gözlenmiştir. Bazı bölgelerde yere gömülü, bazılarında yarı gömülü ve bir kısmında ise yerin üst kısmında inşa edildiği görülmektedir. Dışı toprak ile sıvanan tandırların iç duvarları ise ateş tuğlaları ile örülmektedir. Sağlıksız besinlerin insanoğlunun hayatında hızla yayılmaya devam ettiği, içinde bulunduğumuz söz konusu dönemde, geleneksel ve sağlıklı olana yönelme durumu büyük önem kazanmaktadır. Hızlı ve ayaküstü yemek yeme alışkanlığına karşı görüş olarak ortaya çıkan, özellikle geleneksel ve yerel ürünlerin tüketimini hedef alan yavaş yemek yeme hareketi bağlamında toprak tandırların üstleneceği rol kayda değerdir. Form olarak incelendiğinde tamamıyla doğal içeriğe sahip kil malzemeden yapılan toprak tandırların gastronomi turizminde cazibe unsuru olacağı düşünülmektedir. Ayrıca tandır ocaklarının tamamen toprağa gömülü olanlarından vazgeçilerek, yarı gömülü veya yüzey üzerinde olanları tercih edilmelidir. Geleneksel tandır ürünlerinin sürdürülebilmesi bakımından bilimsel projeler üretilerek hayata geçirilmeli ve bu kapsamda tandır yapımında çalışan kişilere iş sağlığı ve güvenliği eğitimleri verilmelidir. Sonuç itibarıyla tandırlar Türk Kültürünün önemli bir göstergesi olup geleneksel toprak tandırların ulusal ve uluslararası platformlarda tanıtımının yapılması ve planlanan faaliyetlerle sürecin izlenerek söz konusu destinasyonun marka değerinin artmasında katkı sağlamalıdır.

### KAYNAKÇA

1. Arıkan Dünder, Alev. Özkeşkek, Maksut. (2019). "Türk Mutfağında Geleneksel Ekmek Pişirme Yöntem, Araç Ve Gereçlerinin Yaşatılması: Pileki Örneği", Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi, Sayı: 41, Bahar 2019, 52-61.
2. Ayduşlu, Nevin. (2016). "Tandır ve Tandırda Çanak-Çömlek Pişirimi", Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi, Sanat Dergisi, 0(27), 19-27.

3. Aylin, Ü. Erdem. (2013). “Arkeolojik Ve Etnografik Veriler Işığında Doğu Anadolu Tandırları”, TÜBA-AR Türkiye Bilimler Akademisi Arkeoloji Dergisi, 16(16), 111-132.
4. Demirgöl, Furkan. (2018). “Çadırdan Saraya Türk Mutfağı”, Temmuz-2018 Cilt:3 No:1 Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 105-215.
5. Dilsiz, Beril. (2010). “Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)”, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, T.C. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul.
6. Ekmek Kursu. İbrahim Dinç. (Nisan 18, 2018). Ekmeğin Tarihi. <https://ekmekkursu.com/ekmegin-tarihi/> (Erişim Tarihi: 27.06.2022)
7. Erdoğan, Hatip. (2018). “A Tradition That Was Not Beaten By Modern Life: The Tandoori Houses Of Mus”. International Journal of Scientific and Technological Research, 4(3), 93-99.
8. Kalkan, Aytekin. Gönül, Eren. (2019). “Deneyisel Mutfak, Kültürel Mirasın Yaşatılmasında Bir Araç Olabilir Mi?”, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 12(64) Haziran, 1006-1015.
9. Kocaadam, Betül. Acar Tek, Nilüfer. (2016). “Ekmek, Bira, Şarap Ve Yoğurdun Orijinleri Ve Tarihsel Süreçleri”, Beslenme ve Diyet Dergisi, 2016:44(3), 272-279.
10. Közleme, Olgun. (2012). “Türk Mutfak Kültürü ve Din”, Yayımlanmamış Doktora Tezi, T.C. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe Ve Din Bilimleri Anabilim Dalı Din Sosyolojisi Bilim Dalı, İstanbul.
11. Köşklü, Zerrin. (2005). “Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğu Anadolu’daki Yeri Üzerine”, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 5(2), 155-177.
12. Özgür, Bekir. (2019). “Eskiçağda Doğu Anadolu Medeniyetlerinde Tandır, Ocak Kültürleri Ve Gelişimleri”, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, T.C. Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Erzincan.
13. Solmaz, Yasemin. Dülger Altın, Dilek. (2018). “Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme”, Safran Kültür Ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(3), 108-124.
14. The Magger. (t.y.). Ekmek: Antik Besinin 8 Bin Yıllık Yolculuğu. <https://www.themagger.com/ekmek-tarihi/> (Erişim tarihi: 27.06.2022).