DİYARBAKIR
GELENEKSEL EL SANATLARI
CİLT -2-

T.C. Diyarbakır Valiliği
Diyarbakır İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
Yayın No: 5
Cilt:2

ISBN :
Grafik Tasarım
Baskı

EDİTÖRLER
Prof. Dr. Kenan HASPOLAT | Yrd. Doç. Dr. F.Evren DAŞDAĞ

Kitapta yer alan tüm materyaller yazarlar tarafından sağlanmıştır.
Kitapta yer alan makalelerin her türlü bilimsel ve yasal sorumluluğu yazarlarına aittir.
Tüm hakları saklıdır. Kaynak belirtilme koşulu ile yararlanılabilir.
Bu eserin yayın hakkı editörlere ve yayıncıya aittir. Yayıncının izni olmaksızın kısmen veya tamamen çoğaltılamaz.

DİYARBAKIR İLKEL ÇÖMLEKÇİLİĞİNE BİR ÖRNEK: EKMEK TANDIRLARI

Evren DAŞDAĞ

D.Ü. Eğitim Fakültesi Güzel Sanatlar Eğitimi Bölümü, Seramik Ana Sanat Dalı, 21280 Diyarbakır

1.Giriş

Kültürün, sanatın belleği olarak kabul edilen Türkiye'de birçok el sanatı toplumumuzun en canlı belgeleri olarak yaşamaktadır. Bu belgelerde yaşam biçimimiz, sanat anlayışımız ve el yeteneklerimiz saklıdır. Türkiye'nin Güneydoğu bölgesinde yer alan Diyarbakır ise, üzerinde otuzu aşkın uygarlığın izler bıraktığı otantik bir şehirdir. Bu şehirde nice fikir, sanat ve bilim adamları yetişmiştir. Diyarbakır el sanatlarında da çok renkli ve zengin bir geçmişe sahiptir. Bu el sanatlarından biri de çömlekçiliktir. Çömlekçilik erkeklerin yaptığı bir meslektir. Ne yazık ki günümüzde bu işi yapan hiç bir usta kalmamıştır. Öte yandan Diyarbakır'da ilkel çömlekçilik sınıfına giren bir uğraş vardır: Tandır yapımı. Kadın emeği, kadın mesleği olarak görülen tandır yapımı, özellikle şehrin kenar semtlerinde ve köylerinde görülmektedir.

Tandır bir yere çukur kazılarak yapılan fırındır. Kesik koni ya da silindir biçimi verilerek yapılan tandırın altı toprağa oturur, üstü açıktır. İçinde ekmek pişirmek için yapıldığı gibi ısınma amaçlı kullanılanları da vardır (Büyük Larousse).

Bu makale uzun yıllardır Diyarbakır'da kullanılan tandırın hazırlanma, kurulma ve içinde ekmek pişirilmesi aşamalarının birebir gözlemlenerek, elde edilen bulgulara dayanılarak hazırlanmıştır.

2.Tandırın Tarihçesi

Tandırın tarihçesi ateşin bulunduğu Neolitik döneme uzanmaktadır. Araştırmalar Neolitik dönemde, kestane, meşe palamudu gibi bazı bitkisel ürünlerin ezilip, su ile karıştırıldığından söz eder. Bu karışımdan elde edilen hamur kızgın taşlar üzerinde ya da kül içerisinde pişirilir ve yenir. Yapılan araştırmalardan elde edilen bilgiye göre M.Ö. 4000 yıllarında Babilliler özel fırınlarda ekmek pişirmeyi biliyorlardı. Yine M.Ö. 4300 yıllarında değirmencilik ve fırıncılık sanatının icra edildiği, yapılan kazılarla elde edilen bulgulardan anlaşılmaktadır (http://www.ihe.com.tr/icekmek.htm)



Fotoğraf 1. Osmanlı Dönemi minyatüründe ekmek pişirimi

3.Tandır Yapımı

Dicle nehri civarından alınan kumsuz, hafif milli olan toprak, traktöre yükletilip, tandır yapılacak bölgeye getirilir. Toprağın üzerine su dökülüp, bir gece bekletilir. Daha sonra gölgede torba ve bezlerin üzerine koyulup, ayakla iyice çiğnenir. Çiğnenirken her seferinde çamura su serpilerek elenmiş saman, ve keçi kılı katılır (Fotoğraf 2). Yaklaşık 80 cm çapında bir tepsi veya araba lastiği kalıp niyetine kullanılmak üzere yere koyulur. Bu arada tandırın ilk bandını oluşturacak çamur, bir bez üzerinde, 6-7 cm kalınlığında, bir karış eninde ve lastik uzunluğunca açılır (Fotoğraf 3) ve lastiğin etrafına çevrilir. İlk bantta külün boşaltımı ve hava alması için ters U biçimli bir delik bırakılır. Anadolu'nun bazı yörelerinde bu deliğe "küvle" denir. Kalıp niyetine kullanılan lastik çıkarılarak, çamurdan bant 4-5 saat içinde kurutulur (Daşdağ, 2005).



Fotoğraf 2. Tandırın çamuruna keçi kılı ve saman katılırken



Fotoğraf 3. Tandır çamuru bant halinde açılırken

Ardından bir karış yüksekliğinde ikinci bant çamur açılarak, birinci bandın üzerine oturacak şekilde koyulur. Üzerine konacak bandın daha rahat yapışması ve kaynaşması için, her bandın üst kısmına parmaklarla yatay çizgiler çekilir. Üst üste konulan her bandın dışı ve içi kendi çamuru ile doldurulur (Fotoğraf 4,5,6).



Fotoğraf 4. Kalıp niyetine kullanılan araba lastiği



Fotoğraf 5. Tandır bantlar halinde yapılırken

Bu arada her bant deri sertliğine gelince yassı yuvarlak, parlak bir taş ile taşlanır. Anadolu'nun bazı yörelerinde böbrek taşı denilen bu perdahlama taşına Diyarbakır'da "tahtik" denilmektedir. Tandır bu taşla hafifçe vurularak, sürtülerek, sıkıştırılır, düzeltilir ve perdahlanır (Fotoğraf 7). Üst üste konulan her bandın ağız kısımları hafif içeri doğru yapılarak, beş bant bu şekilde yukarıya doğru daralarak çıkar. Tandırın ağız kısmı ise iki karış genişliğinde bırakılır (Daşdağ, 2005).



Fotoğraf 6.Tandırın içi dışı su ile sıvanır.



Fotoğraf 7. Tandır tahtik taşı ile sıkıştırılır.

Yaklaşık 7 cm'lik et kalınlığı ile birlikte bir tandırın taban çapı 95 cm dir. Ağız çapı ise 48 cm dir. Yüksekliği ise 1 m'yi bulur. Bu ölçüler siparişlere göre değişim gösterir. Öte yandan, istenirse tandırın ağız kısmına doğru basit baskı dekor veya çivi ile noktalama dekorlar yapılır. Bu şekilde bir tandırın yapımı, hava güneşli ise iki gün sürer. Kurumaya yakın tandırların altına ayak gibi 3-4 adet taş veya tahta koyularak daha çabuk kuruması sağlanır.

Yılın her ayı tandır yapılabilir. Yazın bahçede çalışılırken, kışın avluda veya boş odalarda tandır yapımına devam edilir. Tandır yapımı, Güneydoğu Anadolu'da kadın emeği veya kadın mesleği olarak görülür ve erkek ancak, tandır satışı ile ilgilenir. Diyarbakır'da yapılan tandırlar Batman, Muş, Siirt, Mardin gibi çevre illerden alıcı bulur.

3.Tandırın Kurulumu

Kurulacağı bölgede, tandıra 15° lik açı kazandırılarak, altına dört-beş adet, yaklaşık 25 cm yüksekliğinde tuğla biçimli taşlar konur. Taşların aralarına biraz çamur konur. Bu şekilde yerden yükseltilen tandırın etrafı tuğla veya taş ile örülür. Böylece 20-25 cm lik bir kalınlık oluşur. Isı dağılmasın diye üzerine samanlı çamur sıvanır (Fotoğraf 8). Ancak tandırın altındaki delik açık kalmalıdır. Bir gün sonra tandırın etrafı çimento ve kum harcı ile 1 cm kadar sıvanır. En az 7

saat sonra harlı bir ateş yakılır. Ardından tandır çok soğumadan 1 kg kaya tuzu suda eritilir. Bir bez ile tandırın içine bol bol sıvanır. Daha sonra 1 kilograma yakın sıvı yağ ile tekrar sıvanır. Ertesi gün pişirime geçilir. Genellikle tandırda tezek, odun, çalı çırpı ve benzerleri yakacak olarak kullanılır.



Fotoğraf 8. Kurulumu bitmiş bir tandır görünümü



Fotoğraf 9. Tandırda pişen ekmekler

4.Tandır Ekmeği

Tandır ekmeği, tandırın iç kenarlarına yapıştırılarak, pişirilen pideye benzer ekmeğe denir. Ekmeğin çapı 25 cm, kalınlığı 2-2.5 cm dir (Fotoğraf 9). Diyarbakır'da tandır ekmeği hamuruna un, su, tuz ve mayanın dışında bir şey katılmaz. Bazen hamurun içine yumurta veya az oranda yağ konabilir. Doyuruculuk açısından bir adet tandır ekmeği, fırında pişen 2 adet pideye[1*] bedeldir. Lezzet açısından ise tandır ekmeği, fırın ekmeğine göre daha lezzetlidir. Beze ve naylona sarılıp, buzdolabına konursa, 1 hafta bayatlamaz.

5.Tandırda Ekmek Pişirimi

Tandırda ekmek pişirimi emekli ve zahmetli bir iştir. İlk aşamada tandırın içi yarıya kadar çalı çırpı ile doldurulur. Karton ya da kağıt ile tutuşturulur. Bu arada tandırın alt deliği, ateşin hava ile temasını sağlamak için, ateş yakılırken açık tutulur. Daha sonra deliğin ağzına taş konarak kapatılır. Isınan tandırın içi beyazlaşır. Bu arada tandırın etrafındaki tuğla duvarın çok ısınmaması gerekir. Aksi takdirde ekmek hamuru kızarmadan düşebilir. Bu sırada pişirimi yapacak kadın, her gün giydiği pişirim bluzunu giyer. Tandırın içine doğru ateşin üzerine ince bir saç plaka atar. Saç plaka ilk pişecek ekmeklerin, kızgın ateşten zarar görüp, yanmasını engeller. Öte yandan tandırın yanına yoğrulmuş, top top ekmek hamurları bulunan bir tepsi konur. Eller su dolu bir kapta ıslatılır. Tepsiden bir top hamur alınır. El ile çekiştirilerek yassı ve yuvarlak bir şekil verilir. Hemen ardından hamur tandırın iç duvarlarına el ile yapıştırılır. Bu şekilde yapıştırma işlemi sıra sıra devam eder. Ekmekleri tandırın altına doğru yapıştırmaya

[1] * Diyarbakır'da pideye, "açık ekmek", ekmeğe ise "somun" denir.

başlayınca, tandırcı kadın ateşten korunmak için eline bez sarar. Bu şekilde tandırın içine üç sıra ekmek dizilir. Bu da 16 adet tandır ekmeği demektir. Öte yandan tandırın alt deliğinin önündeki taşlar çekilir ve tandırın alttan hava alması sağlanır. Ardından tandırın akkoru üzerine konulmuş saç plaka kaldırılır. En alttaki ekmek yapıştırılıncaya kadar, ilk ekmek, yaklaşık 10 dakika içinde, pişer. Pişen ekmeklerde göz göz kabarmalar olur. Rengi pembeleşir. Tandırcı kadın elini uzatarak, pişen ekmekleri sırası geldikçe alır (Zingiloğlu, 2003).

Tandır yeni kurulmuş ise ekmeğin altı bolca ıslatılır. Ama aradan 7-8 ay geçince yani tandır biraz eskiyince, ekmeğin altı unlanarak pişirilir.

Sonuç

Ekmek tandırları eskiden Diyarbakır'ın köylerinde yoğun olarak görülmekteydi. Günümüzde ise köyden şehre aşırı göçün olması ve büyüyen şehir ile yakın köylerin birleşmesi nedenlerinden dolayı, artık şehir merkezlerinde ama kenar semtlerde tandır üretimi ve tandır ekmeği kullanımı görülmektedir. Tandır ekmeği kullanımına bir gelenek ve bir alışkanlık diye bakılabilir, ancak köyden şehre göçmüş, kalabalık nüfuslu ailelerin, teknolojinin ilerlemesine rağmen, hala bu ilkel yöntemi kullanıyor olmalarının asıl nedeni ekonomiktir.

Kaynakça

BÜYÜK LAROUSSE, C.22, s:11414
DAŞDAĞ, Evren (2005) "A Letter from Turkey- A Different Story, Diyarbakir Primitive Pottery: The Earth Oven", Journal of Australasian Ceramic Society. 41 (1), 44-47.
ZİNGİLOĞLU, Fahriye (2003).Tandırcı. Çarıklı Köyü. Diyarbakır.

İnternet Kaynağı

(http://www.ihe.com.tr/icekmek.htm)