

ÖZET

İnsanoğlunun var olmasıyla, ısınma ve beslenme ihtiyacı da birlikte doğmuştur. Düzenli ısınma ve pişirme, ateşin kontrol altına alınmasıyla sağlanmıştır. Bir süre toplayıcılıkla beslenip, kendi vücut ısısıyla yetinmek zorunda kalan insanoğlunun, hem ısınma hem de yiyeceklerini pişirmede ateşten faydalanmayı keşfetmesi uzun sürmemiştir. Daha büyük bir gelişim ise aynı ateşin, çanak- çömleği dayanıklı kılmada da işe yaradığının fark edilmesidir.

İlk ocak ve fırın örneklerinden sayılan tandırın yiyecek pişiriminin ötesinde yiyecek kültürünün vazgeçilmez araçları olan küçük çanak-çömlek pişiriminde de kullanıldığı bilinir. Yani daha temel bir gereksinim olan ısınma ve beslenmede pişirme ihtiyacını gidermiş olan tandırlar zamanla çömlek pişirimine de aracı olmuşlardır.

Tandır; kilden et kalınlığı 3-5 cm olacak şekilde inşa edilen, iki açıklığı bulunan, silindirik biçiminde başlayıp yukarıya doğru hafifçe konikleşen, toprağa gömülü olarak kullanılan bir tür ocaktır. Fırın özelliği de olan tandır, daha çok ısınma ve pişirme işleri için kullanılır.

Tandırda çanak- çömlek pişirimi günümüzde neredeyse tamamen yok olmuş durumdadır. Ancak bugün seramiklerde ilkel pişirim teknikleriyle elde edilen etkiler yoğunlukla kullanılmaktadır. Dolayısıyla Anadolu'da geleneği olan tandırda çanak-çömlek pişirimi, günümüz estetik anlayışıyla üretilen seramiklerin pişiriminde de değerlendirilebilir.

ABSTRACT

The needs for heating and feeding have arisen along with the appearance of human being. Regular heating and feeding have been achieved by controlling the fire. Human being, who lived by gathering, and had to survive with his own body temperature, explored using fire for heating and cooking before long. The bigger development for him is, however, realizing that the same fire can be used in giving durability for earthenware.

Beyond being a cooking device, tandir, one of the prototypes of oven and furnace, is known to be used in firing small pottery which is among essential tools of food culture. That is to say, tandir, which has fulfilled the very basic need of cooking in heating and feeding, has also been used for firing pottery.

Tandır is a kind of buried furnace which is built with a wall thickness of 3 to 5 cm. and in a shape starting with a cylindrical style and getting a bit conical on top. It has also a feature of oven but it is generally used for heating and cooking.

Firing pottery in tandir has nearly disappeared today. Yet, the effects, obtained with primitive firing techniques, have been used in ceramics today. Consequently, Anatolia's tradition of firing pottery in tandir can be used for firing ceramics produced with contemporary sense of aesthetics.

Anahtar kelimeler: İlkel Pişirim, Çanak- Çömlek Pişirimi, Tandır.

Keywords: Primitive firing, pottery firing, tandir.

* Bu makale Akdeniz Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi'nin düzenlediği "II. Yöresel Ürünler Sempozyumu ve Uluslararası Kültür Sanat Etkinlikleri" nde bildiri olarak sunulmuştur, ancak bildiri kitabının yayınlanmasındaki aksilikler sebebi ile tekrar değerlendirilip makale formatında yeniden sunulmaktadır.

** Atatürk Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik Bölümü, Erzurum.
(e-posta: nayduslu@atauni.edu.tr)

Anadolu'nun, en erken Paleolitik Çağın başlarından, günümüze dek birçok yerleşim katmanlarına ev sahipliği yaptığı bilinir. Bu katmanlardan günümüze en çok bilgi veren malzeme ise seramikler olmuştur. Seramik ve ateş bağlantısı ise olmazsa olmazlardandır. İnsanoğlunun ateşle tanışıklığı seramiklerini pişirmeden daha önceki zamanlara dayanır. Çanak-çömleksiz Neolitik Çağ olarak bilinen dönemde dahi ocak ve fırınların kullanıldığı, arkeolojik kazılarla sabittir (Sevin, 2003: 43). Anadolu'daki tarih öncesi dönemlere ait ocak ve fırın çeşitleri oldukça fazladır. Bu durum ateş yerinin biçiminin, kullanım amacına bağlı olarak çeşitlendiğiyle ilgilidir (Naumann, 1985: 189). Günümüzde bile Anadolu'nun kırsal kesiminde o dönemlerden bugüne aynı biçimsel özellikleri yansıtan ocaklar hala kullanılmaya devam etmektedir (Köşklü, 2005: 158).

Günümüzde ocakların eski ve yeni biçimlerinin bir arada kullanımına paralel, çanak çömleklerin de, modern ve ilkel pişirim araçlarının (fırınların) bir arada kullanımına tanık olunur. Ocak kullanımında doğrudan işlevsellikten bahsedilebilecekken, çanak çömleklerin fırınlanması ya da pişirilmelerinde işlevsellik, estetik için söz konusu olmaktadır.

Çanak-çömlek için kuyu pişirimi olarak adlandırılabilir tandırda pişiriminin bir önceki adımı açık hava pişirimidir (Güner, 1988: 14). Bu pişirim Anadolu çömlekçiliğinde yakın zamana kadar yoğun bir şekilde kullanılmaktaydı. 30-40 yıllık bir durgunluktan sonra bugün modern seramiklerde ilkel pişirim teknikleri, alternatif pişirim teknikleriyle desteklenip yeniden kullanılarak artistik etkiler elde edilmeye çalışılmaktadır. Tandır da, aynı kategori içerisinde kullanılabilir bir fırın konumundadır.

Ateş-Ocak-Fırın

Devrim niteliğindeki Neolitik Çağ, ocak ve fırının kullanıldığı ancak çanak-çömleğin henüz pişirilmediği bir ön döneme sahiptir. Bu dönemde insanların geçici doğal barınaklardan çıkıp, kalıcı köy yaşamına geçmeye başladıkları görülür. Bu yeni yaşam biçimine yol açan en büyük etken, 13-14 bin yıl öncesine rastlayan son buzul çağının biterek iklim değişikliklerinin başlamış olmasıdır. Çanak-Çömleksiz Neolitik Çağ'da denilen bu dönemde, ocak ve fırını kullanıp az da olsa kili pişirmesini bilen insanoğlu, insan figürleri, şematik kuş figürleri ve domuz heykelcikleri yapmıştır (Sevin, 2003: 45).

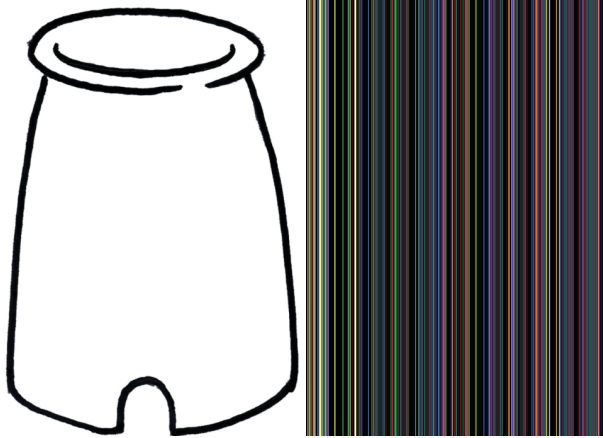
İnsanoğlunun, tarih öncesi zamanlardan gelen ateşle olan bağının izleri birçok kültürde açıktır. M.Ö. 10.000'lerde Çatalhöyük'te Ana Tanrıçayla yan yana yer alan ocaklar, Yunan mitolojisindeki ateş tanrısı Hestia için sürekli ateş yanan Prytaneionlar, Pers ve Sasani Ateşgedeleri bunlara örnektir (Eczacıbaşı, 1997:1360).

Türk kültüründeki ateş-ocak ise aile ve evle bütünleşerek "aile ocağı" kavramı

biçiminde geçmişten günümüze kutsallığını devam ettirmiştir. Türkler Uygur'lardan itibaren aşlık, aş ocağı ya da tandır başı dedikleri mutfağa, ev içerisinde büyükçe bir mekân ayırmışlardır (Ögel, 2000: 37),(Karpuz, 1980: 53). Çünkü bu mekânda ocaklar ve tandırın yanı sıra oturulup sohbet edilecek sekiler de bulunmaktadır (Ögel, 2000: 43). Tandırın Orta Asya kaynaklı kullanımında, daima dumanın çıkabileceği tüteklik veya kırlangıç örtü denilen mimari bir elamanla birlikte kullanıldığı görülmektedir (Karpuz, 1980: 53). Bu mimari yapılanmanın Orta Asya kültür çevrelerinden kaynaklı, kozmik inanışın biçimlendirmesiyle de ilgisi vardır (Karpuz, 1993: 50). Aslında yakın zamana kadar Doğu Anadolu Bölgesinde bu türlü bir mutfak kültürünün devam ettiği günümüze kadar sağlam gelebilen evlerden anlaşılmaktadır.

İkisinin de ısı kaynağı olmasına karşın, ocak ve fırınlar genelde farklı işler için kullanılır. Ocaklar tarih öncesi dönemlerde pişirme, ısı kaynağı, ya da kurban ateşi olarak kullanılırken, fırınlar daha özel işler için yani yakma, pişirme ve eritme amaçlı kullanılmışlardır (Naumann, 1985: 191). Ancak tandırın önemli bir özelliği; Doğu Anadolu'nun iklim şartları sebebiyle ısınma için de kullanılmış olmasıdır.

Arkeolojik kazılar Doğu Anadolu'daki ev mimarisinde ocak ve fırınla birlikte tandırın varlığını da ortaya koyar. Erzurum'un 20 km güney batısında yer alan Pulur'da, 1960 kazılarında bulunan bir tandır bu bölgede, tandır geleneğinin geç kalkolitik döneme kadar uzanan bir geçmişi olduğunu gösterir (Koşay-Vary, 1964: 23). Erzurum yakınlarında Karaz ve Sos Höyük Kazılarında da tandır parçalarına rastlanmış olması bölgede tandır geleneğinin varlığını daha da pekiştirir. Ayrıca Karaz arkeolojik kazılarla çok çeşitli ocak tiplerinin çıkarılmasıyla da tanınır (Koşay-Vary, 1959: 360).



Çizim1: Çanak-Çömleğin Açık Havada Pişirimi.

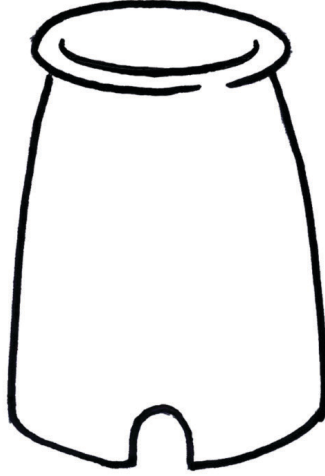
Tandırın kullanımı tarih öncesi zamanlara kadar inmekle birlikte içerisinde çanak-çömlek pişiriminin yapıldığı dönem net değildir. Ancak çanak-çömlek pişiriminin ilk ya da en ilkel adımı açık havada pişirmedir. Bu pişirim türünde çanak-çömlekler yan yana ya da üst üste odunlarla birlikte istiflenerek pişirilir (Cooper,1978: 84), (Güner, 1988: 14), (Çizim: 1). Bu tür pişirimde ısı kaybı ve ürün kaybı çok fazladır. Hem ürün kaybını aza indirmek hem de ısıyı yükselterek sağlamlığı artırmak

için kapalı alan yani fırın ihtiyacı doğmuş olmalıdır. Ayrıca seramiğin yaygınlaşması ile özel pişirim mekânlarına da ihtiyaç duyulmuş olabilir (Sevim, 1991: 19). Tandır, ayrıca aralıklı pişirme özelliği olan fırın grubuna girmektedir. Bu tür fırınlarda ürünler fırına doldurulur, pişirilir ve boşaltılır (Şölenay, 2009: 83).

Tandır Yapımı ve İçerisinde Çanak - Çömlek Pişirimi

Tandır şu şekilde tanımlanabilir: Kilden et kalınlığı 3-5 cm olacak şekilde inşa edilen, iki açıklığı bulunan, silindirik biçiminde başlayıp yukarıya doğru hafifçe konikleşen, toprağa gömülü olarak kullanılan bir tür ocaktır (Köse,1964: 3715), (Karpuz, 1980: 53), (Güner, 1988: 14, 22), (Karpuz, 1979: 44), (Çizim: 2).

Doğu Anadolu bölgesinde Erzurum, Bayburt, Kars, Ağrı, Iğdır, Erzincan, Malatya Elazığ, Muş, Bitlis ve Van gibi illerde tandır yapıp kullanıldığı bilinmektedir (Köşklü, 2005: 159). Bu illerin birçoğunda tandır yapımı için uygun toprak türüne ise “kav” denilmektedir.

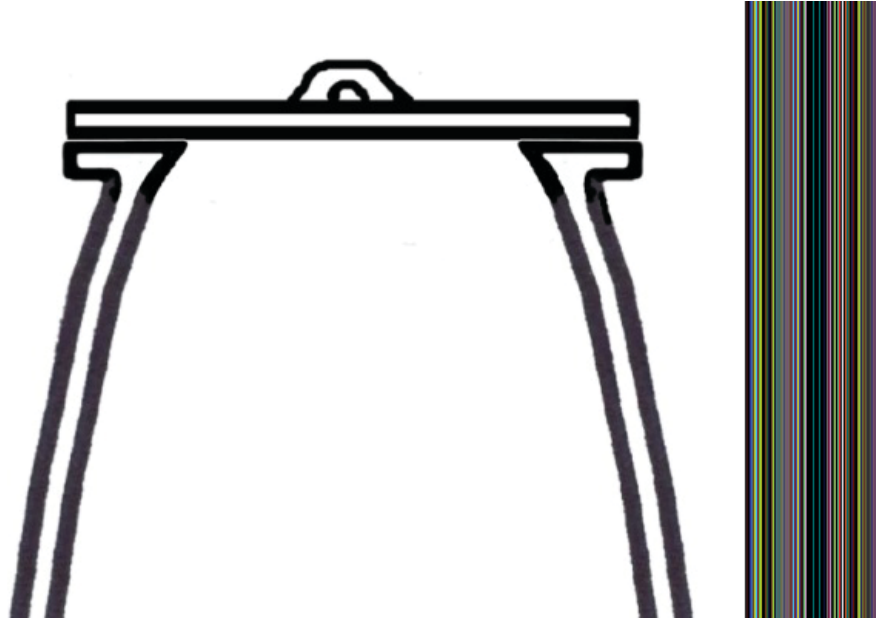


Çizim 2: Tandır.

Kav denilen toprak nemli ise kurutulur, elenir ve içerisindeki büyük taşlar ayıklanır¹. Elenmiş toprak, çöpten arındırılıp süpürülmüş bir yere bir miktar yayılır ve üzerine su dökülür. Tekrar toprak ve tekrar su atılarak bu işlem katmanlar oluşuncaya kadar devam edilir. Bazen bu toprak ve su katmanına toprağın dörtte bir oranında saman, atkılı ya da dere kumu da dâhil edilir.

Bir süre beklendikten sonra ıslatılmış toprak, ayakla dairesel biçimde yoğrulmaya başlar (Fotoğraf: 1). Kıvamının geldiğine karar verildiğinde de üzeri hava almayacak şekilde kapatılır. Ertesi gün kil yığınının koparılan parçalar sucuklar haline getirilip bir miktar istiflenir. Oluşturulan sucukların kalınlığı, yapılacak tandırın büyüklüğüne göre belirlenir. Tandır büyük ölçüde yapılacaksa daha kalın, küçükse daha ince hazırlanır.

¹ Doğu Anadolu Bölgesinde tandır ve çanak- çömlek genelde kadınlar tarafından yapılmaktadır. Metnimizdeki tandır ve tandırda çömlek pişirimiyle ilgili bilgiler üç kadın tandırıcı ve çömlekçinin yakınlarının naklettiklerine dayanmaktadır. Bunlar: Ağrı Patnos ilçesinden rahmetli Naz Bayhan'ın kızı Gönül Feyzioglu, Erzurum'un Tortum ilçesi, Tortumkale köyünden rahmetli Atiye Tosun'un akrabası Fadime Tosun ve Tortum'un Şenyurt nahiyesinden rahmetli Nünife Ninenin kızı Mühibe Teyze.



Fotoğraf 1: Tandır yapımı için uygun toprağın hazırlanışı (Canan Yaşar'dan).

Tandırın zemin halkası da tandır büyüklüğüne göre belirlenir. Daha sonra ilk halka üzerine, diğer sucuklar da tek tek eklenerek, her defasında alttaki sucukla birleştirilip düzeltilir. Tandırın alt kısmı yaklaşık 30-40 cm silindir şeklinde yükseltildikten sonra içe doğru daraltılmaya başlanır. Bu işlem eklenecek her bir sucuğun, bir öncekinin üzerine değil, yaklaşık biraz iç kısmına eklenmesiyle mümkün olur. Ancak bu daralma işlemine başlamadan önce silindir haline dönüşmüş biçimin, üzerine eklenecek sucukları tartması için biraz nemini kaybedip, sertleşip sağlamlaşması gerekir. Beklenmesi gereken bu süre, silindirin iç ve dış yüzeyi düzeltilerek değerlendirilir. Bazen de tandıra devam edilmesi ertesi güne bırakılır. Ancak ertesi güne bırakılan tandırın, kalınan yerden devam edilecek kısmı fazla nem kaybetmemesi için muhafaza edilir.

Ertesi gün sertleşmiş ancak kurumamış tandırın inşasına kalınan yerden devam edilir. Silindire sucuk ekleyerek hem yükseltilir hem daraltılır. Tandırın en önemli kısımlarından biri ağız kısmının oluşturulmasıdır. Ağız kısmı gövdede kullanılan sucuklardan daha kalın bir sucuk yardımıyla hem dışa hem de içe taşırılarak yapılır. Tandırın ağız kısmında oluşturulan bu 7-8 cm genişliğindeki çember, ateşe asılarak pişirilen yiyeceklerin çengelini takılması için gerekli demiri tutmada önemlidir. Bu demirlerin yerinden oynamayıp tam oturması için de ayrıca çıkıntılar oluşturulur.

Tandırın ağız kısmı da tamamlandıktan sonra yüzeylerin düzleştirildiği perdahlama işlemine geçilir. Perdahlama daha çok “gogoç” denilen pürüzsüz bir taş yardımıyla yapılır. Bu işlem düzgün bir yüzey oluşturmak için hem iç yüzey hem de dış yüzeyde yapılır. Daha sonra da tandırın alt kısmında yaklaşık 10-12 cm yüksekliğinde

ve genişliğinde ikinci açıklık olan hava deliği kil kesilerek açılır. Tandır yapımında son işlem tandırın ağız açıklığına uygun ölçüde, kilden kapağını da yapmaktır. Tandırın kurutulması hava şartları da göz önüne alınarak en az iki hafta sürer (Fotoğraf: 2).

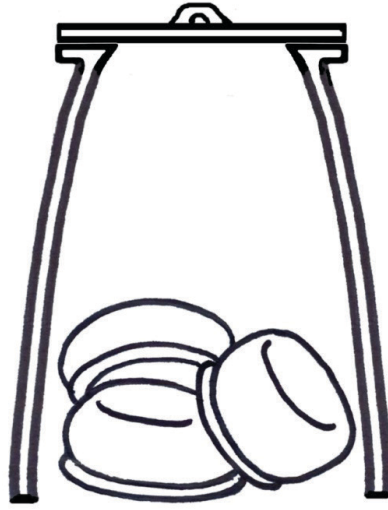


Fotoğraf 2: Tandırın kurutulması (Eyüp Küçükaslan'dan).

Kuruyan tandırın yerleştirileceği yerin nemli olmaması önemlidir. Tandırdan daha büyük ölçekte toprak kazılarak açılır ve tandır ipler yardımıyla itina ile yerine yerleştirilir. Tandırın etrafı hem genişleme hem de ısı yalıtımı için kül ve çakıl taşları ile doldurulur. Tandırın ilk yakılmasında tezek tercih edilir. Bunun sebebi tezeğin odun ateşinden daha yavaş ve daha kontrollü yanmasıdır. Yaklaşık bir saat sonra, tezek üzerine odunlar atılarak yanma şiddetlendirilir. Kor oluşunca da tandırın ağız kapatılarak soğumaya bırakılır.

Birçok işlevinin yanı sıra çanak çömleğin de pişirildiği tandır kullanıma hazır hale geldikten sonra sıra pişirilecek çanak çömleği şekillendirmeye gelmiştir. Tandırda kullanılan kil çoğunlukla çanak çömlek yapımında da kullanılır. Tek fark tandırda olduğu gibi saman ya da farklı malzemeler katılmaz. Uygun kıvamdaki kille sucuk tekniğinde (kil uzun sucuklar halinde yuvarlatılarak üst üste eklenir) oluşturulan çanak çömlekler yaklaşık bir hafta boyunca kurumaya bırakılır. Kurduğundan emin olunan çömlekler, tandırda daha önceden yakılan kor halindeki tezeler üzerine yerleştirilir. Bu işlem yapılırken çömleklerin baş aşağı ve üst üste kırılmayacak biçimde istiflenmelerine dikkat edilir. Pişirilen eğer orta boy bir göveç ise, bir tandıra üç taneden fazla yerleştirilmez (Çizim: 3). Çünkü tandırın bir kısmı da yakacakla doldurulmak zorundadır. Kor üzerinde yaklaşık bir saat bekletilen göveçlerin üzerine bolca tezek ve sonra da çalı çırpıyla birlikte odunlar da eklenerek ateş şiddetlendirilir. Yaklaşık iki

saat boyunca ateş canlı tutulmaya çalışılır. Göveçlerin görünen kısımlarından rengine bakılarak ateşin desteklenip desteklenmeyeceğine karar verilir. Bu renk dönüşümü kilin ham renginin değişikliğe uğramasının hissedilmesiyle ilgilidir. Bu durum pişme işleminin sonuna yaklaşıldığının göstergesi olarak kabul edilir. İşlemin tamamlanması gerektiğine kanaat getirildiğinde de yakacak desteği kesilir. Ateş kor haline dönüşünce üst kapağı kapatılıp ertesi güne kadar soğuması beklenir. Bazen kor durumu geçip de kül oluşma evresinde göveçlerin çıkarılıp süte batırıldıkları, yağ sürüldükleri ve yeniden ateşe maruz bırakıldıkları görülür. Bu işlemin sağlamaştırma adına yapıldığı söylenir. Ertesi gün küllerinden temizlenen göveçler kullanıma hazırdır.



Çizim 3: Tandırda Çanak-Çömlek Pişirimi.

SONUÇ

İkisinin de ısı kaynağı olmasına karşın, ocak ve fırınlar genelde farklı işler için kullanılır. Ocakların ısıtma özelliği olmasına karşın fırınların böyle bir özelliği yoktur. Ama her ikisi de pişirmede kullanılır. Tandıra baktığımızda pişirme işleri için kullanımının yanında Doğu Anadolu'nun İklim şartları sebebiyle ısınmada da kullanılmış olduğu görülür. Bu yüzden de sadece tandıra özgü hem ocak işlevi hem de fırın işlevi olduğu söylenebilir.

Çift fonksiyonlu olan tandırın yiyecek pişirimini ötesinde yiyecek kültürünün vazgeçilmez araçları olan küçük çanak-çömlek pişiriminde de kullanılır olması, önemini bir kat daha artırmaktadır. Yani daha temel bir gereksinim olan ısınma ve beslenmede pişirme ihtiyacını gidermiş olan tandırlar zamanla çömlek pişirimine de aracı olmuşlardır.

Depolamada kullanılan büyük küplerin pişiriminde boyutundan dolayı açık hava pişirimi kullanılırken, daha küçük boyuttaki kap-kacak için tandırda pişirim tercih edilmiştir. Büyük küpler daha çok tahıl ve kuru yiyecek ambarı olarak kullanıldığından açık hava pişirimini yüksek olmayan sıcaklığı bu kaplar için yeterli olabilmiştir. Ancak

mutfakta kullanılan çanak çömlek için sıvı sızdırmazlık önemlidir. Bunun sağlanması için daha yüksek ısıya ihtiyaç vardır. Açık hava pişiriminde elde edilen ısı 585 derece iken kuyu pişiriminde 696-915 derecelere çıkabilmektedir (Şölenay, 2009: 67).

Tandır kili yani kav çanak çömlek yapımı için de elverişli bir kildir. Kavın düşük sıcaklıkta sağlamlık kazanabilme özelliği, hem tandır yapımında hem de çanak çömlek yapımında tercih sebebidir. Tek fark tandıra saman, kıl ve kum katılırken çömlek yapılan kile bunların katılmamış olmasıdır. Tandırın daha büyük bir hacme sahip olması daha fazla nem kaybedeceğine, dolayısıyla daha fazla küçüleceğine işaret eder. Kuruma aşamasında fazla ve hızlı küçülmeler çatlama riskini beraberinde getirir. Küçülürken çatlama engel olabilecek malzemeler saman, ot ve kıl gibi malzemelerdir. Dolayısıyla tandırın büyük gövdeye sahip olmasından kaynaklanan çatlama riski, küçük ebattaki çanak-çömlek için çok fazla olmadığından, kile saman ya da hayvan kılı gibi her hangi bir malzeme katılmasına ihtiyaç duyulmaz. Tandır kiline katılan dere kumu da küçülmeyi azalttığından yine çatlama karşı bir önlem konumundadır.

Tandırın ağız kısmının hem içe hem dışa çıkıntı yaptığı görülür. Kullanım esnasındaki aşınmalara maruz kalan ağız kısmın, mukavemeti artırdığı söylenebilir. İçe doğru oluşturulan çıkıntının faydası ise tandırın içerisindeki ısı kaynağı olan alev, dairesel hareketlerine uyum göstererek hep içe dönüşü sağlamasıdır. Böylelikle ısının tandır içerisinde daha uzun süre kalması sağlanır.

Çanak çömleğin tandırda pişirimi için tezeğin önemi büyüktür. Çömleklere yakın kısımlarda tezeğin bolca kullanımı, çalı çırpı ya da odunun değişken ısısının yavaşlatılıp kontrol altına alınmak istenmesindedir. Çömleklere yakın kısımlarda tezeğin bolca kullanımı, çalı çırpı ya da odunun değişken ısısının yavaşlatılıp kontrol altına alınmak istenmesindedir. Çömleklere yakın kısımlarda tezeğin bolca kullanımı, çalı çırpı ya da odunun değişken ısısının yavaşlatılıp kontrol altına alınmak istenmesindedir. Çömleklere yakın kısımlarda tezeğin bolca kullanımı, çalı çırpı ya da odunun değişken ısısının yavaşlatılıp kontrol altına alınmak istenmesindedir. Çömleklere yakın kısımlarda tezeğin bolca kullanımı, çalı çırpı ya da odunun değişken ısısının yavaşlatılıp kontrol altına alınmak istenmesindedir.

Tandırda çanak çömlek pişiriminin tespit edildiği Ağrı'nın Patnos ilçesi, Erzurum'un Tortum ilçesi, Tortumkale Köyü ve yine Tortum ilçesinin Şenyurt Nahiyesi'nin diğer bir ortak özelliği de çanak çömleğin süt yada yağla kaplama işlemidir. Coğrafi anlamda diğerlerine nazaran biraz daha uzakta kalmasına rağmen, Gümüşhane 'nin Dölek Köyü'nde de tandırda pişirim ve yağ yada sütle kaplama işlemi aynıdır (Fındık, 2013: 57,58).

Çanak- çömlek grubu içerisinde yer alan göveçlerin, piştikten sonra ikinci bir işlem olan süt ya da yağla kaplanarak tekrar pişirilmeleri sağlamlık adına yapılan bir işlemdir. Bu işlemle iki sonuç elde edilebilir; birincisi pişirilirken yeterli derecedeki ısıya ulaşamayan ve gözenekli kalan bünyelerin su sızdırmazlığını yağ katmanıyla sağlamak. İkincisi ise tezek ve odundan elde edilemeyen ısı derecesini yağın yanmasını sağlayarak elde etmek.

Seramiklerde bugün, ilkel pişirim teknikleriyle elde edilen etkiler sıklıkla kullanılmaya başlanmıştır. Bu yüzden de farklı pişirme alternatifleri arayışı içine girilmiştir. Açık havada pişirim, kuyuda pişirim, varilde pişirim gibi. Bunlar arasında Anadolu tarihinde neredeyse kesintisiz kullanılan tandır da yer alabilir. Daha dayanıklı refrakter kille inşa edilmiş tandırın kuyu pişirimine göre avantajlı olduğu tarafı, ısı kaynağının tezek ve odun gibi yakıtlar olabileceği gibi gazın da kullanılabilir olmasıdır. Isı kaynağının değiştirilebilir oluşu Geleneksel Raku, Naked Raku, Horse Hair Raku, Sagar pişirimi yanında, deneysel pişirimlerin de (Peterson, 2009: 169) yapılabilirliğini gösterir.

KAYNAKLAR

- Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi (1997); “Ocak” maddesi, yapı-endüstri merkezi yayınları, Cilt: 3 İstanbul.
- COOPER, Emanuel (1978); Seramik ve Çömlekçilik, İstanbul.
- FINDIK, Nurşen Özkul- KÖŞKLÜ, Zerrin (2013); “Gümüşhane Dölek Köyünde Çömlekçilik”,Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi, Sayı: 31, Erzurum.
- GÜNER, Güngör (1988); Anadolu’da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik, İstanbul.
- KARPUZ, Haşim (1993); Erzurum Evleri, Ankara.
- KARPUZ, Haşim (1980); “Eski Erzurum Evlerinde Tandır evi”, Köz Dergisi, Erzurum.
- KARPUZ, Haşim (1979); Erzurum Evlerinin Türk-İslam Mesken Mimarisindeki Yeri, (Basılmamış Doktora Tezi), Trabzon.
- KOŞAY, Hamit Zübeyr-TURFAN, Kemal (1959); “Erzurum Karaz Kazısı Raporu” Belleten, Cilt: XXIII, Sayı: 91, Ankara.
- KOŞAY, Hamit Zübeyr-VARY, H. (1964); Pulur Kazısı, Ankara.
- KÖŞKLÜ, Zerrin (2005); “Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğu Anadolu’daki Yeri Üzerine”, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt: 5, No: 11, Eskişehir.
- KÖSE, Mürsel (1964); “Tandır”, Türk Folklor Araştırmaları, Sayı: 184, İstanbul.
- NAUMANN, Rudolf (1975); Eski Anadolu Mimarlığı (Çeviren: Beral Madra), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.
- ÖGEL, Bahattin (2000); Türk Kültür Tarihine Giriş, T.C. Kültür Bakanlığı, Cilt: 3, Ankara.
- PETERSON, Susan- PETERSON, Jan (2009); Seramik Yapıyoruz, (Çeviri: Sevim Çizer), İzmir.
- SEVİM, Cemalettin (1991); İlkel Fırınlr (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- SEVİN, Veli (2003); Anadolu Arkeolojisi, İstanbul.
- ŞÖLENAY, Emel (2009); Seramik Sanat Eğitiminde Sırlama ve Pişirme Yöntemleri El Kitabı, Ankara.