

# ARKEOLOJİK VE ETNOGRAFİK VERİLER IŞIĞINDA DOĞU ANADOLU TANDIRLARI

## ARCHAEOLOGICAL AND ETHNOGRAPHIC EVIDENCE ON EASTERN ANATOLIAN TANDIRS

Aylin Ü. ERDEM\*

**Anahtar Sözcükler:** Tandır, Ekmek Fırını, Doğu Anadolu, Etnoarkeoloji, Ayanis  
**Keywords:** Tandır, Bread Oven, East Anatolia, Ethnoarchaeology, Ayanis

### ÖZET

*Doğu ve Güneydoğu Anadolu köylerinde yaygın olarak karşımıza çıkan tandırlar, kırsal yaşamın bir parçası olarak kabul edilir. Bu bölgelerdeki köy hanelerinin mimari planlamasında genellikle tandırların kullanımına hizmet eden ayrı bir mekânın oluşturulduğu ve bunların “tandır evi” olarak tanımlandığı dikkati çeker. Yaz mevsiminde ise daha çok evin bahçesinde veya avlusunda yer alan “yazlık tandırlar” kullanılır. Tandırların bu bölgelerdeki arkeolojik kazılarda da yaygın olarak karşımıza çıktığı bilinir. Ancak arkeolojik kayıtlarda bunların üretim teknikleri ve/veya işlevleri gibi konular üzerinde pek fazla durulmamıştır.*

*Bu makalede ilk önce, günümüz tandırlarının üretim tekniği, fırın olarak inşa edilme yöntemleri, kullanım döngüsü ve sosyo- kültürel yapısı gibi etnografik veriler değerlendirilerek bazı bölgesel farklılıklar ortaya konmuştur. Ardından, arkeolojik veriler ışığında, tandır fırınlarının kronolojik olarak günümüze kadarki varlığı tartışılmış ve son olarak etnoarkeolojik değerlendirme yapılmıştır.*

### ABSTRACT

*Tandır ovens which are still in use in Eastern and Southeastern Anatolia are usually seen as a part of pastoral life. Architectural plans of the village households in these regions indicate a separate room for tandır ovens was built and called as “tandır house” by the local people. In the meantime, some other tandır ovens in the courtyards are being used during the summer period. The existence of tandır ovens is also known from the archaeological excavations in these regions. However, in the archaeological records, no detailed information has been given about their producing techniques and/or functions.*

*In this paper, firstly the production techniques of modern tandırs, construction methods of the ovens, using process and socio-cultural structure were evaluated, and the regional diversities were determined. Additionally, the existence of tandır ovens from past to the present day have been discussed chronologically. Lastly, the ethnoarchaeological assessments have been provided.*

\* Yrd. Doç. Dr. Aylin Ü. ERDEM, Ege Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Protohistorya ve Önasya Arkeolojisi Anabilim Dalı  
Bornova-İZMİR, e-posta: aylin.erdem@ege.edu.tr

## Giriş

Doğu Anadolu kırsalında yaygın olarak karşımıza çıkan tandırlar, en basit ifadeyle, altı açık büyük boy kapların veya pişmiş toprak silindirlerin tabana gömülmesiyle oluşturulan kuyu biçimli fırınlardır. Kelime olarak Akkadça'daki tinūru<sup>1</sup> kelimesinden türediği düşünülür. Nitekim Arapça'da tannūr ve Farsça'da tanūr olarak geçen kelimelerin sadece "kilden yapılan kuyu biçimli fırınlar" için kullanılması, Akadça'daki kullanımın diğer türdeki fırınları kapsayıp kapsamadığı konusundaki şüpheleri ortadan kaldırır.

Tandır geleneğinin Anadolu, İran, Kafkasya, Azerbaycan, Mezopotamya, Suriye, Irak ve Levant bölgeleri gibi tüm Yakınoğu'yu kapsayan geniş bir kullanım alanı olduğu bilinir<sup>2</sup>. Etnografik veriler, tandırların tek tipte karşımıza çıkmadığını, tandır fırınlarının inşasında birbirinden farklı metotların uygulandığını ortaya koyar. Dolayısıyla kelime olarak tandır, tek tip fırınları ifade etmekten ziyade, birden fazla üretim tekniğini barındıran bir kavram gibi görünmektedir. Buna göre tandırlar bazen tümüyle taban altına gömülürken, kimi zaman yarıya kadar gömülerek ya da tam tersi tamamıyla taban üzerine yerleştirilerek yapılmışlardır. Buna ek olarak, bazı örneklerde tandırın etrafında yine kilden yapılmış tandırla ilişkili mimari birimlerin olduğu uygulamalar da söz konusudur. Tüm bunlar, tandır fırınlarının homojen bir yapısı olmadığını, bölgeden bölgeye veya merkezden merkeze değişebilen bir gelenek olarak tanımlanabileceğini gösterir. Nitekim tandırlarla ilgili kavram karmaşasını gidermek için bazı araştırmacıların "tandır-benzeri fırınlar" veya "ekmek fırını" gibi farklı başlıklar altında değerlendirmeler yaptığı dikkati çeker<sup>3</sup>. Ancak nihayetinde farklı tekniklerle inşa edilmiş örnekler olsa da, tandır fırınlarının en temel özelliği kuyu biçimli olmalarından kaynaklanmaktadır.

Tandırın tek tipte bir gelenek olarak karşımıza çıkmayıp, arkeolojik kazılardaki tanımlamaların önemini arttırır. Tandır-benzeri birçok fırının veya birbirinden farklı tandır tiplerinin sadece tandır olarak tanımlanması gibi bir yaklaşımdan ziyade, tandırın hangi tipte inşa edildiğinin dikkatlice ele alınıp değerlendirilmesi büyük önem arz eder. Hatta kimi zaman büyük boy kaplara ait kırık parçalardan oluşturulmuş basit ocakların<sup>4</sup> bile tandır algısı yaratması çok muhtemel. Bu bağlamda arkeolojik kayıtların önemi yadsınmaz.

<sup>1</sup> Reiner 2006: 420.

<sup>2</sup> Tkáčová 2013: 3; Yakar 2007: 152, Res. 66; Karpuz 1986: 49-53.

<sup>3</sup> Tkáčová 2013: 4-10.

<sup>4</sup> Bu tarzda ocaklara Ayanis dışkent kazılarında rastlanmıştır.

Bu çalışmada, tandırların üretim zincirine dair etnografik veriler ele alındıktan sonra, Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerindeki tandırlar arkeolojik açıdan tartışılarak, tandırın en erken kullanımı saptanmaya çalışılacaktır. Son olarak tüm veriler etnoarkeolojik açıdan değerlendirilecektir.

## Etnografik Verilere Göre Doğu Anadolu Tandırları

Doğu ve Güneydoğu Anadolu köylerinin çoğunda kullanımı devam eden tandırlar, gerek protohistorik çağlarda, gerekse günümüz modern dünyasında kentli yaşamın içinde fazlaca yer bulamamış bir gelenek olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu özellikleriyle tandırların tümüyle kırsal yaşamı karakterize eden bir gelenek olduğu söylenebilir. Ancak daha çok kırsal yaşamın yerleşik kısmıyla ilişkilidir. Sabit yerleşimi olmayan göçebe kültürlerde bu tarzda sabit fırınların olması beklenemez. Ancak bazı örneklerde göçebelerin taşınabilir tandırları olduğu da bilinir<sup>5</sup>. Tüm bunlar genel özellikleri itibarıyla tandır fırınlarının kırsal ama daha çok yerleşik bir gelenek olarak tanımlanabileceğini gösterir.

Doğu ve Güneydoğu Anadolu'nun Erzurum, Bayburt, Van, Bitlis, Elazığ, Malatya ve Diyarbakır gibi farklı bölgelerinde yapılan etnografik araştırmalar, tandırların tüm bu bölgelerde yaygın olarak kullanıldığını gösterir. Ancak yapılan etnografik araştırmaların çoğunun genel bilgi niteliği taşıdığı ve bu konuyla ilgili kapsamlı bilgilerin az sayıdaki çalışmalardan ibaret olduğunun altı çizilmelidir. Gerek bahsi geçen etnografik çalışmalar, gerekse proje araştırmacısı olarak görev aldığım Van-Ayanis Köyü Etnoarkeoloji Projesi<sup>6</sup> kapsamındaki veriler, buradaki etnografik değerlendirmenin temel kaynağını oluşturur. Özellikle Van-Ayanis ve Diyarbakır- Kenan-tepe'de yapılan etnoarkeolojik araştırmaların en kapsamlı veri tabanını oluşturduğu söylenebilir.

## Tandır Üretimi

Doğu Anadolu'da tandır üretimine yönelik faaliyetlerin eskiden çoğu köyde yapıldığı bilirse de, günümüzde artık tandır üretimiyle meşgul olan köylerin/kişilerin sayısı gittikçe azalmıştır. Örneğin Ayanis Köyü'nde bir kuşak önce tandır üretimi yapan iki kadın olmasına rağmen, bu-

<sup>5</sup> Bu konuyla ilgili ayrıntılı bilgi için bakınız: Forbes, R.J. 1966, Heat and Heating: Refrigeration, the Art of Cooling and Producing Cold: Light. Studies in Ancient Technology. Vol. 6, Brill Online, e-book (Tkáčová 2013: 30).

<sup>6</sup> Çilingiroğlu/Çevik/Erdem/Stone/Harmanşah/Erol-Işık/Zimansky/Batmaz 2009 (Tübitak Projesi). Araştırma boyunca, her türlü desteği veren Ayanis Köyü sakinlerine ve özellikle bu makale için yazım aşamasında tandırlarla ilgili sorularımı sabırla cevap veren Azime Günini ile Veis Günini'ne teşekkürü borç bilirim.

gün bu kişiler çok yaşlı olduğu için köydeki tandır üretiminin tamamen sona erdiği ve tandır ihtiyacının şehirden satın alınarak giderildiği aktarılmıştır. Öte yandan bugün hala tandır üretimi yapan köylerin var olması, tandır üretimine tanıklık etme olanağı sağlamaktadır. Diyarbakır bölgesinde etnoarkeolojik araştırmalar yapan B. Parker, Bismil bölgesindeki Çarıklı ve Çöltepe köylerinde tandır üretimiyle uğraşan kadınların varlığından bahseder<sup>7</sup>. Benzer şekilde Erzurum bölgesindeki etnografik araştırmalarda Şık Köyü'nde tandır üretimi yapan kadınların varlığı rapor edilmiştir<sup>8</sup>. Tüm bu örnekler tandır üretim faaliyetlerinin niteliği ve organizasyonu hakkında fikir sahibi olmamızı sağlar.

Etnografik araştırmalar, tandır üretiminin oldukça zahmetli bir iş olduğunu gösterir. Tandır üretiminde kullanılacak toprağın (kil) köye taşınmasından, elenip su katılarak çamur halinde yoğrulmasına ve içine çeşitli katkı maddeleri eklendikten sonra şekillendirilmesine kadar uzun ve meşakkatli bir süreç söz konusudur. Özellikle ekmeğin pişirme sırasında ekmeğin tandır cidarına kolayca

yapışması için tandırın kaliteli üretilmesi oldukça önemlidir<sup>9</sup>. Bu uzun üretim sürecine dair evreler şu şekilde listelenebilir:

Tandır toprağının taşınması: Tandır üretimi için her toprağın uygun olmadığı ve belli bir kıvama gelebilmesi için killi bir toprak yapısının olması gerektiği bilinmektedir. Bu yüzden tandır üretimi yapan köylerin tandır toprağını belirli alanlardan temin ettiği dikkati çeker. Ayanis Köyü'nde tandır üretimi için uygun olan toprağın sadece bir yerden elde edildiği ve burasının da köye yaklaşık 2 km. mesafede olduğu belirtilmiştir (Res. 1). Benzer şekilde Diyarbakır Çarıklı Köyü'nde de tandır toprağının tek bir yerden sağlandığı ve burasının köye 1 km. mesafede olduğu rapor edilmiştir<sup>10</sup>. Bununla birlikte, tandır üretimi sadece kadınlar tarafından yapılan bir faaliyet olsa da, toprağın taşınması gibi bazı üretim evrelerinde erkeklerden destek alındığı bilinmektedir. Örneğin Van-Ayanis Köyü'nde veya Diyarbakır-Çarıklı Köyü'nde tandır toprağının köye getirilmesi için evin genç erkeklerinden yardım alındığı ifade edilmiştir<sup>11</sup>.



Resim 1: Ayanis Köyü Tandır Toprağı (Yazarın Arşivi) / *Ayanis Village- Tandır Soil*

<sup>7</sup> Parker/Uzel 2007: 10-11; Parker 2011: 605.

<sup>8</sup> Köşklü 2005: 156; Köşklü 2006: 46.

<sup>9</sup> Parker/Uzel 2007: 10.

<sup>10</sup> Parker 2011: 607.

<sup>11</sup> Parker 2011: 607.

Toprağın elenmesi ve suyla yoğrulması: Tandır toprağının temininden sonra ikinci aşamada tandır toprağı elenir. Bu aşamadan itibaren kadın devreye girer. Elenen toprağın içine su eklenerek çamur halindeki toprak yoğrularak hamur kıvamına getirilir.

Yoğrulan hamurun dinlendirilmesi: Su karıştırılarak hamur haline getirilen killi toprak, mutlaka bir gün dinlen-

tilirken<sup>13</sup>, Diyarbakır Çarıklı Köyü'nde samanla birlikte, keçi kılı ve tuz eklendiği ifade edilmiştir<sup>14</sup>. Öte yandan Ayanis ve Şık Köyü sakinleri eskiden tandır hamuruna keçi kılı veya yöresel bitkilerden biri olan sığır kuyruğu eklediklerini de dile getirmişlerdir<sup>15</sup>. Dolayısıyla tandır hamuru içine eklenen katkı maddelerinin, bölgesel veya dönemsel faktörlere göre değişim sergilediği söylenebilir.



Resim 2: Evin genç erkekinden destek alınması- Diyarbakır Çarıklı Köyü (Parker 2011: Fig. 6) / *Young Man Support for the Tandır Producing- Diyarbakır Çarıklı Köyü*

dirilir. Bu sayede kil içindeki suyun emilmesi ve daha kıvamlı bir hal alması sağlanır.

Hamur içine saman eklenerek tekrar yoğrulması: Dinlenen hamura ertesi gün çeşitli katkı maddeleri eklenir ve yeniden yoğrulur. Ayakla yapılan yoğurma işlemi sırasında yine evin genç erkekinden destek alındığına dair veriler Diyarbakır Çarıklı Köyü örneğinde detaylı bir biçimde belgelenmiştir<sup>12</sup> (Res. 2). Hamura eklenen katkı maddesi olarak saman, değişmez bir unsur olarak karşımıza çıksa da, bazı örneklerde samanla birlikte farklı katkı maddelerinin de kullanıldığı dikkati çeker. Zira tandır üretiminin bu aşamasında ufak tefek bölgesel farklılıklar belirmeye başlar. Örneğin Erzurum Şık Köyü ile Van Ayanis Köyü'nde hamura saman eklendiği belir-

Tandır Yapımı: Tandır hamurunun tamamlanmasından sonra tandırın şekillendirilmesi aşamasına geçilir. Bu aşama tümüyle kadın tarafından gerçekleştirilir. Gerek Erzurum Şık Köyü, gerekse Ayanis Köyü örneklerinde tandırın halka şerit tekniğinde üretildiği anlaşılır<sup>16</sup>. Buna göre tandır hamurundan önce ortalama 1'er m. uzunluğunda şeritler yapılır, daha sonra bu şeritler dipten başlayarak üst üste getirilerek birleştirilir. Ve son olarak ağız kenarı şekillendirilir (Res. 3-4). En altta hava deliği (külve deliği) yeri açılmasıyla tandır üretimi tamamlanır (Res. 5). Tandır üretiminde kullanılan hamurun miktarı ve halka şeritlerin sayısı üretilecek olan kabın boyutuna göre değişir. Doğu ve Güneydoğu Anadolu ölçeğinde

<sup>13</sup> Köşklü 2006: 156.

<sup>14</sup> Parker/Uzel 2007: 11; Parker 2011: 607.

<sup>15</sup> Köşklü 2006: 156, Ayanis Köyü sakinleriyle kişisel görüşme.

<sup>16</sup> Köşklü 2005: 157.

<sup>12</sup> Parker 2011: 607, Res. 6.



Resim 3: Tandır Üretimi- Erzurum Şık Köyü (Köşklü 2005: Şekil 8) / *Tandır Producing- Erzurum Şık Village.*



Resim 4: Tandır Üretimi- Erzurum Şık Köyü (Köşklü 2005: Şekil 11) / *Tandır Producing - Erzurum Şık Village*



Resim 5: Tandır Hava Deliği - Ayanis Köyü (Yazarın Arşivi) / *Tandır Air Hole- Ayanis Village*

değerlendirildiğinde tandır boyutlarında sabit bir değer olmadığı ve bölgeden bölgeye değişim gösterdiği anlaşılmaktadır. Örneğin Erzurum Şık Köyü'nde 3 farklı boyutta tandır olduğu rapor edilmiştir. Buna göre büyük boy tandırın ağız çapı 60-70 cm, taban çapı 1.10-1.30 cm, derinlik 1.40-1.60 cm olarak ölçülmüştür. Orta boy tandırda ise ağız çapı 45-55 cm, taban çapı 90-100 cm, derinlik 1.10-1.30 cm olarak verilmiştir. Küçük boy tandır ise 30-35 X 50-60 X 60-75 cm ölçülerindedir<sup>17</sup>. Benzer şekilde Van Ayanis Köyü'nde de üç farklı boyutta tandır tespit edilmiştir. Buradaki tandırlardan en büyük olanının ağız çapı 58-80 cm, taban çapı 1.10-1.30 cm,

<sup>17</sup> Köşklü 2005: 157.

derinlik 1.25-1.60 cm'dir. Orta boy tandırlarda ağız çapı 50-55 cm, taban çapı 90-100 cm, derinlik 1.10-1.25 arasında değişir. Küçük boy tandırların ölçüleri ise ağızda 35-40 cm, tabanda 55-70 cm, derinlik 60-80 cm olarak ölçülmüştür.

Tandırın kuruma bırakılması pişirilmesi: Tandıra şekil verildikten sonraki aşamada tandır kurumaya bırakılır. Kuruma işlemi gölgede gerçekleşir. Tandırın kuruması

günç yöntemler de geliştirilmiştir<sup>19</sup>. Tandırın kuruma süreci tamamlandıktan sonra, tandır tabana açılan çukura yerleştirilir. Diyarbakır Çarıklı Köyü sakinleri, tandırın çok ağır olduğunu (70-80 kg. civarında) ve bu yüzden tandırın çukura yerleştirilmesi esnasında erkeklerden destek alındığını belirtmişlerdir<sup>20</sup>. Benzer şekilde Ayanis Köyü'nde de tandırın yerleştirilmesi veya tadilatı gibi süreçlerde evin erkeğinin devreye girdiğine tanıklık edil-



Resim 6: Tabana Gömülü Tandırılar- Ayanis Köyü (Yazarın Arşivi) / *Buried Tandırs- Ayanis Village.*

için gerekli olan sıcak ve kuru hava sadece yaz mevsiminde görüldüğünden, tandır üretimi için özellikle yaz mevsiminin uygun olduğu belirtilmiştir. Nitekim köy evlerinde tandır değişimiyle<sup>18</sup> ilgili tadilat işlerinin genellikle yaz mevsiminde olmasının bir sonucu olarak, tandır talebinin daha çok yaz ayında olması, üretim dönemiyle paralellik gösterir.

Tandırın kuruma süresi boyunca, perdahlama işlemi yapılır. Bu işlem düz ve parlak bir yüzey elde edilinceye kadar devam eder. Perdahlama işi için özellikle taşların yaygın olarak kullanıldığı bilinse de, Erzurum Şık Köyü örneğinde cam şişelerin kullanılması gibi son yıllarda il-

miştir. Yerleştirme işleminden sonra tandır ile çukur arasındaki boşluk doldurulur. Tandırın ısı etkisiyle genişlemesini ve çatlamasını önlemek için tandırın etrafı toprak yerine, daha dayanıklı dolgu malzemesiyle doldurulur. Söz konusu dolgu malzemesi bölgeden bölgeye değişim gösterebilir. Örneğin Erzurum Şık Köyü'nde kaba çakıl taşları, kül veya ahır gübresi kullanılırken, Diyarbakır Çarıklı Köyü'nde kırık tandır parçaları ve kerpiç tercih edilir<sup>21</sup>. Dolgu işlemi tamamlandıktan sonra bu dolgunun üzeri toprakla kapatılır ve balçıkla sıvanır<sup>22</sup>. Gerek doldurma gerekse çamurla sıvama işi yine kadınlar tara-

<sup>18</sup> Tandır değişimi özellikle tandırın çatladığı durumlarda tercih edilir.

<sup>19</sup> Köşklü 2005: 157.

<sup>20</sup> Parker 2011: 609.

<sup>21</sup> Köşklü 2005: 157; Parker 2011: 609.

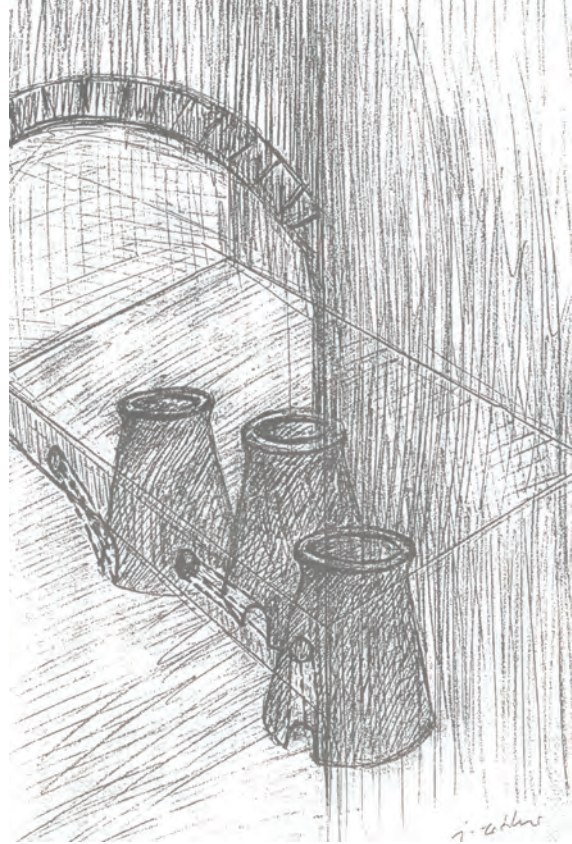
<sup>22</sup> Günümüzde Erzurum Şık Köyü'nde bu işlem için izocam kullanıldığı kaydedilmiştir (Köşklü 2005: 157).

findan yapılır. Yerleştirilen tandırın kullanıma hazır hale gelmesi için önce kendisi pişirilir. Bu aşamada tandır cidarının daha kaliteli olması için Ayanis Köyü'nde tandırın iç yüzüne eritilmiş kuyruk yağı sürüldüğü belirtilmiştir. Pişme işleminin ardından tandır üretimi tamamlanır ve tandır kullanıma hazır hale gelir.

### Tandır Fırını Tipleri

Tandırılar, üretim biçimleri ve formları göz önüne alındığında, boyutları dışında homojen bir görüntü sergiler. Tabii ki titiz bir tipolojik araştırmada, tandır formlarının boyut dışında cidarının açısına ve ağız dip çapı oranına göre birkaç farklı tipi olduğu anlaşılır<sup>23</sup>. Ancak genel ölçekte değerlendirildiğinde tandırın birbirinden çok farklı form çeşitliliği olduğu söylenemez. Buna karşın, tandırın fırın olarak inşa edilmesi aşamasında çeşitli farklılıklar göze çarpar. Bu bağlamda, bölgeden bölgeye yerel özellikler taşıyan tandır fırınlarının değişmez/sabit bir fırın geleneği algısından uzak tutulması gerekir. Bu farklılıklar göz önüne alındığında tandır fırınlarının yapılışında başlıca iki yöntem gözlenir:

Tabana gömülü fırınlar: Doğu Anadolu'daki tandır fırınları içinde en yaygın grubu, ağız kenarına kadar tabana gömülen fırınlar oluşturur (Res. 6). Bu tip fırınlar çeşitli boylarda karşımıza çıkar. Van, Elazığ ve hatta Batı İran bölgesinde bu tarzda direk tabana gömülü olarak kullanılan tandır fırınları bulunmaktadır<sup>24</sup>.



Resim 7: Yarıya Kadar Gömülü Tandırılar- Erzurum Şık Köyü (Köşklü 2005: Şekil 5) / Half Buried Tandır - Erzurum Şık Village

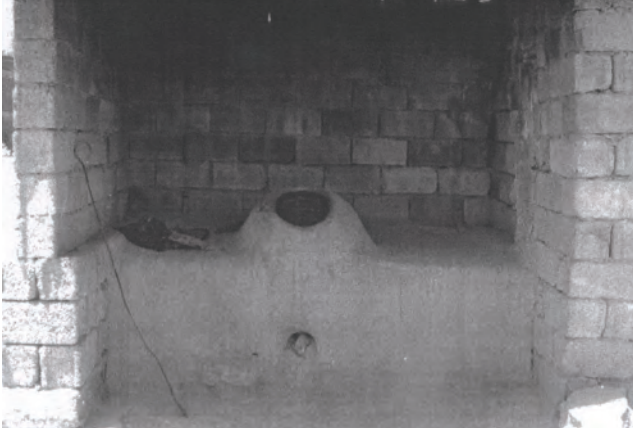


Resim 8: Yarıya Kadar Gömülü Tandırılar- Erzurum Şık Köyü (Köşklü 2005: Şekil 2) / Half Buried Tandır - Erzurum Şık Village

Bu grup fırınlar içinde bir alt grubu da yarıya kadar tabana gömülüp, diğer yarısı kille doldurulan fırınlar oluşturur. Özellikle Erzurum bölgesindeki etnografik araştırmalar dikkate alındığında, buradaki tandırın yarıya kadar tabana gömülüp, diğer yarısının kilden bir platformla yük-

<sup>23</sup> Tkáčová 2013: 31, Res. 18.

<sup>24</sup> Türkoğlu 1969: 5491-5492; Peters 1972: 169, Lev. 139/2.



Resim 9: Bismil Bölgesi Tandır Fırınları- Dijital Rekonstrüksiyon (Parker 2011: Fig. 4) / *Tandır Ovens in Bismil*



Resim 10: Bismil Bölgesi Tandır Fırınları (Parker 2011: Fig. 2) / *Tandır Ovens in Bismil: Digital Reconstruction*

seltirerek doldurulduğu anlaşılır<sup>25</sup> (Res. 7-8). Bu sayede tandır fırınının bulunduğu alanın, mekânın diğer kısımlarından daha yüksekte ayrı bir alan olarak şekillendirildiği anlaşılır. Gerek bu gruptaki tandır fırınlarında, gerekse ilk gruptaki fırınlarda pişirme işlemi oturarak gerçekleştirilir.

Taban üzerine oturtulan fırınlar: Diyarbakır bölgesindeki etnografik araştırmalar, tandır fırını inşasının diğerlerine göre daha farklı olduğunu gösterir<sup>26</sup>. Buna göre Bismil bölgesindeki tandır fırınlarının, tabana gömülme yerine, belli bir eğimle taban üzerine yerleştirilerek inşa edildiği anlaşılır (Res. 9-10). Bu tarzda inşa edilen tandır fırınlarının çevresi kille sıvanır ve adeta fırın görünümü kazandırılır. Ayrıca çekirdek fırın yapısının iki yanına, fırın tezgâhı olarak tanımlanabilecek kilden bir platform eklendiği de gözlenmiştir. Bu tarz fırınlar, bu bölgedeki tandır fırını inşasının biraz daha özenli olduğu anlamına gelebilir. Bu tip fırınlarda pişirme işlemi ayakta yapılır. Bu tarz fırınların özellikle Suriye bölgesinde yaygın olduğu bilinmektedir<sup>27</sup>.

<sup>25</sup> Köşklü 2005: 156, Şekil 5.

<sup>26</sup> Parker 2011: Res. 2, 4.

<sup>27</sup> Tkáčová 2013: 30.



Resim 11: Taptaba Ekmeği- Ayanis Köyü (Yazarın Arşivi) / *Taptaba Bread- Ayanis Köyü*



Resim 12: Tandır'da Ekmek Pişirilmesi-Ayanis Köyü (Yazarın Arşivi) / *Bread Cooking in Tandır- Ayanis Village*

Tüm bu örnekler tandırın bazen tümüyle tabana gömüldüğünü veya yarıya kadar tabana yerleştirilip diğer yarısının ağız hizasına kadar kilden bir platform yükseltildiğini veyahut hiç gömülmeden direk taban üzerine yerleştirilerek fırın benzeri bir yapı oluşturduğunu ortaya koyar.

### Tandır Kullanımı

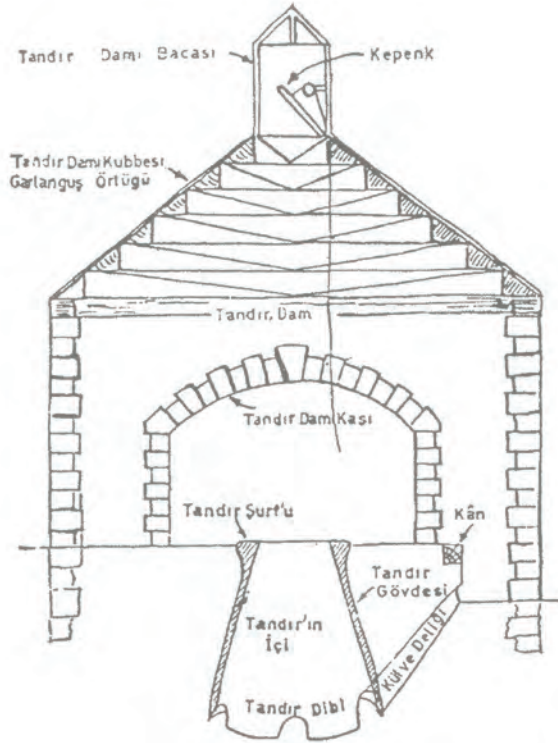
Tandır fırınlarının yaygın olarak ekmeğin pişirmede kullanıldığı bilinir. Hatta yukarıda da bahsedildiği gibi tandır fırınları için birçok yerde “ekmek fırını” gibi tabirlerin kullanıldığı da görülür<sup>28</sup>. Gerçekten de gerek Diyarbakır bölgesinde, gerekse Erzurum ve Van bölgelerinde yapılan etnografik çalışmalar tandır fırınlarının özellikle ekmeğin pişirmede kullanıldığını ortaya koyar<sup>29</sup>. Van-Ayanis Köyü sakinleri, yerel dilde lavaş ve taptapa olarak adlandırılan iki tür ekmeğin tandırda pişirdiklerini belirtmişlerdir. Taptapa genellikle ortası delik olan yuvarlak biçimli bölgeye özgü somun ekmeğidir (Res. 11). Söz konusu ekmeğin haftada veya on günde bir büyük boy tandır-

<sup>28</sup> Tkáčová 2013: 26.

<sup>29</sup> Parker/Uzel 2007: 8; Köşklü 2006: 45; Çilingiroğlu/Çevik/Er-dem/Stone/Harmanşah/Erol-Işık/Zimansky/Batmaz 2009: 60-62.



Resim 13: Yazlık Tandır-Ayanis Köyü (Yazarın Arşivi) / Outdoor Tandır- Ayanis Köyü



Resim 14: Erzurum'da Tandır Evleri (Köşklü 2005: Şekil 3) / Tandır House in Erzurum

larda pişirildiği aktarılmıştır<sup>30</sup>. Tandır fırınlarında ekmeğin pişirme işlemi için öncelikle tandırın içinde ateş yakılır ve tandırın ısınması sağlanır. Bu aşamada yakıt olarak odun veya tezek kullanılır. Ayanis köyü sakinleri tezeğin (özellikle sığır tezeği) eskiden daha yaygın kullanıldığını ancak kötü kokusu ve dumanı yüzünden günümüzde çok fazla tercih edilmediğini belirtmişlerdir. Tandır ısındıktan sonra ekmeğin “tandır yastığı” (yerel dilde mazraka) olarak tanımlanan dairesel bir yastığın üzerine yerleştirilir ve yastık yardımıyla hızlı bir şekilde tandırın iç çepesine yapıştırılır (Res. 12). Pişen ekmeğin yine hızlı bir şekilde elle tutularak alınır.

Tandır fırınları yazlık ve kışlık olmak üzere iki farklı alanda inşa edilir. Kışlık fırınlar genellikle “tandır evi” olarak adlandırılan bir mekân içinde yer alırken, yazlık tandırlar daha çok tandır evinin hemen önünde veya bahçede -ama eve yakın- konumlandırılmıştır (Res. 13). Özellikle yazın sıcak havalarda yazlık tandırın kullanıldığı bilinir. Yazlık tandırlara bazı örneklerde çardak benzeri derme çatma bir yapı içinde de rastlamak mümkündür.

Doğu Anadolu Bölgesi'nde Erzurum, Van, Kars, Ağrı, Iğdır, Elazığ, Malatya, Muş ve Bitlis evlerinde, tandır evi önemli bir mimari birim olarak karşımıza çıkar<sup>31</sup>. Tandır

<sup>30</sup> Büyük ve küçük boy tandırların hangi sıklıkla yakıldığına aşağıda değinilmiştir.

<sup>31</sup> Köşklü 2005: 159.



Resim 15: Ayanis Köyü Tandır Evi (Yazarın Arşivi) / *Tandır House in Ayanis Village*



Resim 16: Ayanis Köyü Tandır Evi-Dıştan (Yazarın Arşivi) / *Tandır House in Ayanis Village- From Outside*



Resim 17: Ayanis Köyü Tandır Evi-Tezeklik-Kiler (Yazarın Arşivi) / Tandır House -Dung Cake Storage House- Kitchen (Food Storage Room) in Ayanis Village

evlerinin mimari özelliklerine bakıldığında, inşa tekniği açısından bazı bölgesel farklılıklar gösterdiği anlaşılır. Örneğin geleneksel Erzurum evlerinde veya Bayburt bölgesindeki evlerde tandır evi, mutfağa bağlı, kemerli ve bacalı özelliğiyle daha özenli bir mimari görünüm sergiler<sup>32</sup> (Res. 10, 14). Buna karşın Van bölgesi örneklerinde, içinde sadece tandır olan daha basit bir mimari birim olarak karşımıza çıkar<sup>33</sup>. Bu bölgedeki tandır evlerinin inşasında gözetilen hususlar ve diğer mimari birimlerle ilişkisi Ayanis Köyü'ndeki etnoarkeolojik araştırmalarda detaylı olarak ele alınmıştır. Kerpiç duvarlı ve dörtgen planlı tandır evlerinin tabanı sıkıştırılmış topraktan yapılmıştır. Penceresiz ve düz damlı inşa edilen tandır evlerinin üzerinde küçük bir havalandırma deliği bulunur<sup>34</sup>. Bazı eski örneklerde, tandır evlerinin duvarlarında bulunan küçük nişlere gaz lambalarının yerleştirildiği aktarılmıştır (Res. 14). Dışarıdan bakıldığında kapı çerçeveleri üzerindeki isler, tandır evinin kolayca ayırt edilmesini sağlar (Res. 16). Benzer şekilde evin iç duvarları ve çatısı da isten dolayı tümüyle siyaha bürünmüştür. Ayanis Köyü'nde mimari birim olarak tandır evleri ya yaşam

evine bitişik olarak, ya da bağımsız bir yapı birimi olarak inşa edilmişlerdir<sup>35</sup>. Mimari birimler ister birbirine bitişik isterse bağımsız olsun, tandır mekânlarının yaşam birimlerinin her zaman yanında veya yakınında yer aldığı saptanmaktadır. Her iki durumda da, kiler ve tezeklik gibi özel işlevli yapılarla bitişik veya kapı geçidiyle birbirine bağlantılı bir planlama söz konusudur (Res. 17). Bu uygulamanın altında, kadının tezek veya un temini gibi ihtiyaçlarını fazla uzağa gitmeden kolayca gidermesi yatmaktadır.

Ayanis Köyü'ndeki tandır evlerinde genellikle iki tandır bulunur. Bunlardan biri büyük, diğeri daha küçüktür (Res. 18). Büyük olan sadece haftada veya on günde bir ekmek yapımı için yakılırken, küçük olan yemek pişirmek, süt veya su kaynatmak gibi günlük pişirme işleri için neredeyse hergün yakılır. Kullanılmadığı zamanlarda ağızları bir teneke parçasıyla kapatılır. Ayanis tandırlarında yaklaşık 1 m. uzunluğunda hava kanalı bulunur ve bu kanal taban üzerinde bir delik olarak görünür. Söz konusu delikler mekân içine açılır, ancak bu açıklık daima kapıya yakın yere yapılır. Bu delikler, tandır kullanılmadığı zamanlarda herhangi bir tıkanıklık olmasın diye bir bez parçasıyla kapatılır (Res. 19). İşlevini tamamlayan çatlamış veya eskimiş tandırın çoğu

<sup>32</sup> Karpuz 1986: 49-53; Köşklü 2005: 156.

<sup>33</sup> Türkoğlu 1969: 5491-5492.

<sup>34</sup> Erzurum bölgesinde daha gelişmiş özellikler sergileyen tandır evlerinde, tandırların bulunduğu alanın üzeri, bacası olan kemerli bir fırın görüntüsü sergiler (Köşklü 2005: Şekil 3-4).

<sup>35</sup> Çevik 2014: 286-287.



Resim 18: Ayanis Köyü Tandır Evi- Büyük ve Küçük Tandırlar (Yazarın Arşivi) / *Tandır House in Ayanis Village – Large and Small Tandırs*



Resim 19: Ayanis Köyü Tandır Evi- Hava Kanalı (Yazarın Arşivi) / *Tandır House in Ayanis Village – Air Hole*



Resim 20: Ayanis Köyü, İptal Edilen Tandır (Yazarın Arşivi) / *Ayanis Village, Unused Tandır*

zaman yerinden çıkartılmadığı ve taban seviyesine kadar içinin toprakla doldurulduğu kaydedilmiştir. Örneğin Ayanis Köyü'ndeki bir örnekte, tandır evi içinde, üç

tanesinin içi doldurularak iptal edilmiş, iki tanesi ise faal olarak kullanılan toplamda 5 tandır tespit edilmiştir. İçi doldurulan tandırların ağız kenarlarının dairesel hattı,



Resim 21: Ayanis Köyü Tandır Evi- Malzeme Dağılımı (Yazarın Arşivi) / *Tandır House in Ayanis Village – Distribution of Materials*





Resim 22: Ayanis Köyü-Tandırda Ekmek Pişiren Kadınlar (Yazarın Arşivi) / Ayanis Village- Women in Cooking Activity

taban üzerinde kolayca farkedilir (Res. 20). Tandır evinin materyal kaydı arasında tandır külünü atmak için bulundurulmuş kürekler, tandır ateşinin karıştırıldığı demir çubuklar, pişirme yastığı ve ekmek yapımında kullanılan plastik leğenler sayılabilir<sup>36</sup> (Res. 21).

### Tandırın Sosyal ve Kültürel Bağlamı

Doğu ve Güneydoğu Anadolu'daki etnografik araştırmalar, tandırın üretimi ve kullanımının önemli bir kadın aktivitesi olarak şekillendiğini ortaya koyar. Etnografik çalışmalar, tandır üretiminde kimi zaman erkek desteğini ortaya koysa da, tandır fırınının kullanımı tümüyle kadına ait bir faaliyettir. Aynı şekilde, tandır evlerinin cinsiyete dayalı mekânsal kullanımı göz önüne alındığında, yaşam evi ve kilerle birlikte tandır evinin kadın tarafından en yoğun kullanılan mimari birimler olduğu anlaşılır. Hatta yaşam evi ve kilerle kıyaslandığında, tandır evleri erkeğin hemen hemen hiç girmediği bir yapı olarak tanımlanabilir.

Günümüzde yalnızca kadınlar tarafından kullanılan tandır evleri, ekmek ve yemek pişirme işlerinin yanı sıra kadınların bir araya gelerek sosyalleştiği bir aktivite alanı olarak da tanımlanabilir. Ayanis Köyü örneğinde, ekmekler haftada veya on günde bir toplu olarak yapıldığı için, bu zorlu işi en az iki haneden kadının bir araya gelerek yaptığı ve hatta kimi zaman bunu kendi aralarında belirli bir sıraya koydukları da görülür. Bu sayede, hem ekmeklerin daha kısa zamanda yapılması sağlanır, hem de kadınlar için bir sohbet ortamı yaratılır (Res. 22).

<sup>36</sup> Çilingiroğlu/Çevik/Erdem/Stone/Harmanşah/Erol-Işık/Zimansky/Batmaz 2009: 60-62.

Günümüz köylerinin çoğunda tandır evi artık sadece pişirme amaçlı kullanılsa da, eskiden (birkaç kuşak önce) yatak odası olarak veya oturma odası olarak kullanıldığı anlaşılır. Bugün köy hanelerini eskisi gibi geniş aileler yerine, daha çok çekirdek aileler karakterize etmektedir. Ancak yakın geçmişte iki-üç kuşağın bir arada yaşadığı dönemlerde, yer bulunmaması nedeniyle, özellikle evin bekâr gençlerinin tandır evlerinde uyumaları zorunlu hale gelmiştir. Ayanis Köyü sakinlerinin aktardığı bilgilere göre eskiden tandır evleri kış mevsiminde ısınma amaçlı oturma odası olarak kullanılmıştır. Hatta tandırın üzerine "iskemle" denilen bir ahşap düzeneğin yerleştirildiği ve bu iskemlenin üzerine yorgan veya battaniye serilerek aile fertlerinin bu örtü etrafında toplanıp ısındığı anlatılır<sup>37</sup>. Örtü sayesinde ısıdan daha kolay faydalandıkları anlaşılır. Benzer uygulamanın İran bölgesindeki Aliabad Köyü'nde de var olduğu görülür. Aliabad Köyü'nde oturma odalarının ortasında yer alan çukur ocakların üzerine "kursi" denen ahşap bir düzeneğin yerleştirildiği ve üzerine örtü serilerek aile bireylerinin burada ısındıkları not edilmiştir<sup>38</sup>. Bugün belki sadece pişirme amaçlı kullanılan tandır mekânlarının, "tandır evi" olarak adlandırılmasının gerisinde bir zamanlar bunların ana yaşam mekânı olarak kullanılmış olmaları yatıyor olmalıdır.

Tandır evinin kış mevsiminde oturma odası olarak kullanılması, bu mekânı, aile bireylerinin diğer hane üyeleriyle bir araya gelerek sohbet ettiği ve sosyalleştiği bir alan haline getirmiştir. Doğu Anadolu'da bütün üretim ve

<sup>37</sup> Çilingiroğlu/Çevik/Erdem/Stone/Harmanşah/Erol-Işık/Zimansky/Batmaz 2009: 59.

<sup>38</sup> Kramer 1982: 104.



Resim 23: Salattepe Orta Tunç Çağ Tandır (Ökse 2015: Foto. 1c) / *Middle Bronze Age Tandır from Salattepe*

tadilat faaliyetlerinin bahar ve yaz mevsiminde yapıldığı göz önüne alındığında, fazlaca işin olmadığı karlı kış akşamlarını renklendiren sohbetlerin, hanelerin en sıcak odası olan tandır evinde gerçekleşmesi çok da şaşırtıcı değildir. Dolayısıyla tandır evleri, en azından kış mevsiminde köy ahali için bir çeşit toplantı odası işlevini üstlenmiştir. Bu durum, günümüzde sadece kadınlar tarafından kullanılan tandır evlerinin, geçmişte kadın, erkek ve çocuk olmak üzere tüm aile bireylerinin vakit geçirdiği bir mekân olduğunu ortaya koyar.

### Doğu Anadolu Tandırlarının Arkeolojisi

Doğu ve Güneydoğu Anadolu'daki arkeolojik kazılar göz önüne alındığında, tandırın kullanımına yönelik çeşitli bilgiler elde edilir. Kuzeyde Erzurum bölgesinden itibaren, Van Gölü havzası, Elazığ-Malatya bölgesi ve Güneydoğu Anadolu bölgesi dahil olmak üzere tüm Doğu Anadolu'daki kazılardan sağlanan veriler, tandır kullanımının tarihi süreci hakkında kısmen aydınlatıcıdır.

Tandır kullanımına yönelik en erken bilgilerin Erzurum'daki Pulur verileri ışığında Geç Kalkolitik döne-

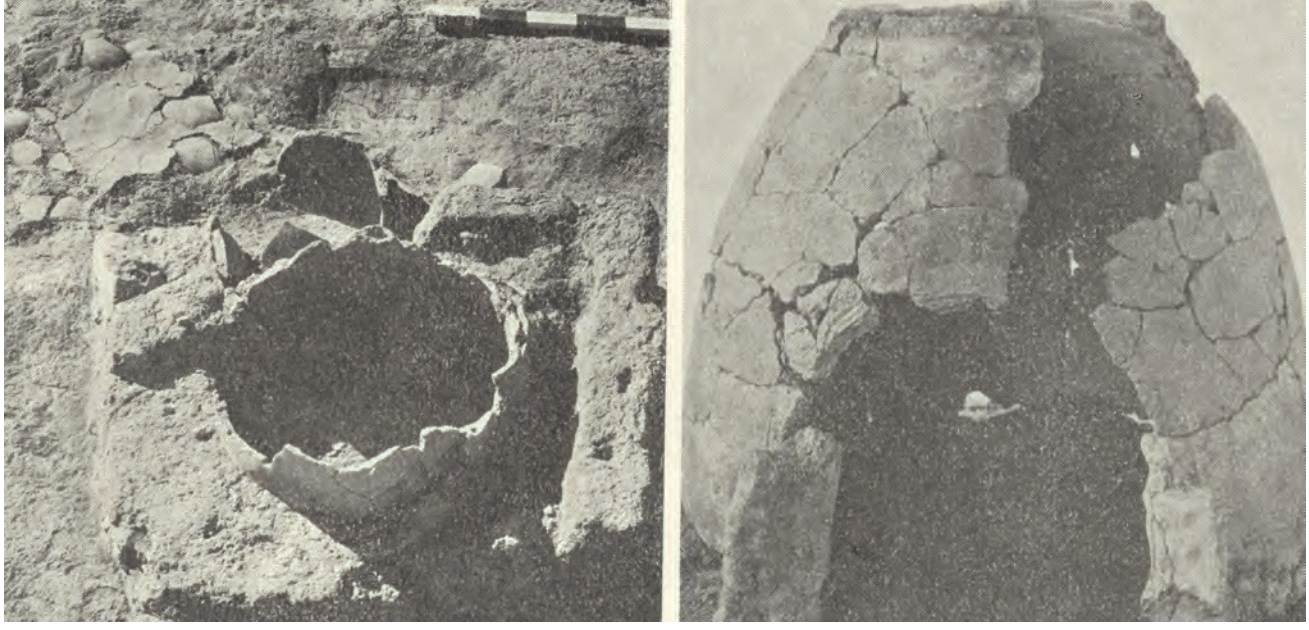
me kadar geriye gittiği öne sürülse de<sup>39</sup>, Doğu ve Güneydoğu Anadolu'nun Geç Kalkolitik sürecine yönelik çalışmalar üzerine yaptığımız taramalarda, tandır fırınlarının varlığıyla ilgili herhangi bir bilginin bulunmadığı anlaşılmıştır. Nitekim, Pulur'da kazıcısı tarafından tandır olarak tanımlanan bir fırının varolduğu rapor edilse de, söz konusu tandırın I. Tabaka olarak adlandırılan en üstteki en geç tabakadan geldiği anlaşılır<sup>40</sup>. Dolayısıyla gerçekte Ortaçağ'a ait olan Pulur tandırının, Geç Kalkolitik döneme tarihlendiğiyle ilgili bilginin aktarımında hata olduğunun altı çizilmelidir. Buna göre, gerek Geç Kalkolitik, gerekse hemen ardından gelen Erken Tunç Çağ sürecinde, henüz tandır fırınlarının varlığına yönelik herhangi bir verinin bulunmadığını söyleyebiliriz. Zira her iki dönemde de ocak veya fırın tarzında bir geleneğin hâkim olduğu bilinir<sup>41</sup>.

Doğu Anadolu'daki arkeolojik veriler tandır fırınlarının özellikle Demir Çağ'dan itibaren yaygın kullanımına işaret etse de, Güneydoğu Anadolu'daki birkaç merkez,

<sup>39</sup> Köşklü 2005: 158.

<sup>40</sup> Koşay/Vary 1964: 13-14.

<sup>41</sup> Çilingiroğlu 1993: 471; Kozbe 2004: 39; Takaoğlu 2000: 11-15; Sagona/Sagona 2000: 58, 63,64; Van Loon/Güterbock 1972: 79-81; Hauptmann 1972: 93-94; Esin 1974: 113; Behm-Blancke 1987: 119. Işıklı 2008: 329, 334.



Resim 24: Norşuntepe Erken Demir Çağ Tandırı (Hauptmann 1971: Lev. 53/2-3) / *Early Iron Age Tandır from Norşuntepe*

bu türlerin Orta ve Geç Tunç Çağ'daki varlığıyla ilgili bilgiler sunar. Diyarbakır bölgesindeki Kenantepe ve Salattepe gibi merkezler tandırın Orta Tunç Çağ döneminde kullanıma girdiğine yönelik önemli veriler sağlar<sup>42</sup> (Res. 20). Nitekim gerek Kenantepe, gerekse Salattepe tandırını detaylı bir şekilde değerlendirilerek yayınlanmıştır<sup>43</sup>. Yine Güneydoğu Anadolu'da Siirt bölgesindeki Türbe Höyük'ün Geç Tunç Çağ (Orta Asur Dönemi) tabakasında tandır benzeri bir fırının bulunduğu ifade edilmiştir<sup>44</sup>. Tüm bunlar, Güneydoğu Anadolu bölgesindeki tandır geleneğinin Orta ve Geç Tunç Çağ dönemlerinde belirmiş olabileceğine işaret eder. Zira tandır fırınlarının, Suriye bölgesindeki bazı merkezlerin Tunç Çağ tabakalarında da tespit edilmesi<sup>45</sup>, her iki bölgenin benzer kültürel coğrafyayı paylaşmasıyla ilişkili olmalıdır. Öte yandan Doğu Anadolu bölgesinde aynı dönemde tandırın varlığına yönelik herhangi bir veri bulunmaz. Bu durum, Doğu Anadolu bölgesindeki arkeolojik verilerin yetersizliğinden kaynaklanır. Özellikle Van Gölü Havzası'nda, Orta ve Geç Tunç Çağ dönemlerine tarihlenen herhangi bir yerleşim evresinin bulunmaması, söz konusu sürecin çok fazla bilinmemesine neden olmuştur. Erzurum ve Elazığ-Malatya bölgelerinden sağlanan bilgiler ise tandır fırınlarının Orta ve Geç Tunç Çağlar'daki varlığına yönelik herhangi bir bilgi vermez. Buna göre Erzurum bölgesindeki Sos Höyük'ün Orta Tunç Çağ tabakalarında yuvarlak ve "U" biçimli fırınların varlığından bahsedilir<sup>46</sup>. Benzer

şekilde Elazığ-Malatya bölgesinde Norşuntepe, Korucutepe ve Tepecik gibi merkezlerin Orta ve Geç Tunç Çağ tabakalarında dörtgen ocakların ve kubbeli fırınların ortaya çıkarıldığı anlaşılır<sup>47</sup>. Her ne kadar Norşuntepe'nin Eski Hitit Çağı'na denk gelen IV. tabakasında kubbeye örtülü "tandırvari" bir ocağın varlığından bahsedilse de detaylı bir tanımlaması yapılmamıştır<sup>48</sup>. Tüm bunlar Doğu Anadolu'nun Orta ve Geç Tunç Çağ sürecinde tandır fırınlarının kesin kullanımına işaret edecek verilerin yetersiz kaldığını gösterir.

Demir Çağlar'a gelindiğinde, tandırlarla ilgili arkeolojik veriler artık tüm Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinden elde edilir. Bu durum tandır geleneğinin özellikle Demir Çağlar'la birlikte yaygın olarak kullanıma girdiğine işaret eder. Sadece Doğu Anadolu'da değil, Suriye ve Filistin bölgesinde de tandırın Demir Çağ'la birlikte yaygın olarak kullanıldığı anlaşılır<sup>49</sup>. Tandırın Erken Demir Çağ sürecindeki varlığı az sayıda arkeolojik veriyle desteklense de, hem Doğu hem de Güneydoğu Anadolu'da varlık gösterdiği anlaşılır. Elazığ'daki Norşuntepe yerleşiminin Erken Demir Çağ tabakasında dörtgen ocaklar dışında "arı kovanı biçiminde" bir adet tandır bulunduğu rapor edilmiştir. Söz konusu tandırın dip çapının 50 cm, derinliğinin ise 44 cm olduğu not edilmiştir<sup>50</sup> (Res. 24). Yine aynı bölgede yer alan Değirmentepe'nin Demir Çağ tabakalarında 2 adet tandırın ele geçtiği belirtilmiştir<sup>51</sup>. Benzer şekilde, Güneydoğu Anadolu'daki Kenantepe kazılarının Erken Demir Çağ tabakasında da tandırların varlığından bahsedilir<sup>52</sup>. Söz konusu

<sup>42</sup> Dodd 2012: 219-220; Ökse 2013: 47-50; Ökse/Görmüş/Kaynak 2015: 43. B. Parker'ın, 2011 yılı yayınında tandırın ilk kez Erken Demir Çağ'da ortaya çıktığı belirtilse de, L. S. Dodd (2012: 219-220) Orta Tunç Çağ tabakalarındaki varlığından bahseder.

<sup>43</sup> Parker 2011: 603-627; Ökse/Görmüş/Kaynak 2015: 43-49.

<sup>44</sup> Sağlamtımur/Ozan 2007: 9.

<sup>45</sup> Tkáčová 2013: 13-14.

<sup>46</sup> Sagona/Sagona 2000: 65

<sup>47</sup> Hauptmann 1971: 72-73; Esin 1971: 113; Van Loon 1971: 52-53.

<sup>48</sup> Hauptmann 1971: 73

<sup>49</sup> Tkáčová 2013: 17.

<sup>50</sup> Hauptmann 1971: 76, Lev. 53/2-3; Hauptmann 1976: 50.

<sup>51</sup> Esin 1987: 91.

<sup>52</sup> Parker 2011: 617.



## ARKEOLOJİK VE ETNOGRAFİK VERİLER IŞIĞINDA DOĞU ANADOLU TANIRLARI



Resim 25: Ayanis Kalesi Orta Çağ Tandırı (Ayanis Kazısı Arşivi) / Medieval Tandır from Ayanis Fortress

dönem, Erzurum bölgesinde ve Van Gölü Havzası'nda sağlam arkeolojik kontekstle temsil edilmediğinden, bu bölgeler Erken Demir Çağ'daki tandır kullanımını aydınlatmaktan uzaktır.

Urartu Devleti'nin kurulmasıyla birlikte, Doğu Anadolu bölgesindeki yerleşim sayısında bir artış olur ve ilk kez sitadellerin çevresinde kentler belirmeye başlar. Doğu Anadolu'nun Orta Demir Çağı'nı karakterize eden bu

sürece dair arkeolojik veriler, tandır fırınlarının çok da yaygın olmadığına işaret eder. Bugün için Van bölgesinden elde edilen Orta Demir Çağ verileri, tandırdan ziyade ocak veya fırınların yoğun kullanımını ortaya koyar. Özellikle Urartu sitadellerinde fırın veya ocakların yaygın olarak kullanıldığı anlaşılır. Örneğin, Ayanis sitadeline sadece ocakların ve fırınların varlığı tespit edilmiş olsa da, dış kent kazılarında tandır fırınları ortaya





Resim 26: Artvin Bölgesi Ekmek Pişirme Kapları (K. Köroğlu Arşivi) / Bread Cooking Pots in Artvin Area

çıkarılmıştır. Norşuntepe kazılarında ise, Orta Demir Çağ tabakalarında da tandırın olmadığı, fırın veya ocakların kullanıldığı anlaşılır<sup>53</sup>. Tandır fırınlarının Urartu sitedelerindeki varlığıyla ilgili pek fazla bir şey bilinmese de, gerek Erzincan Altın-tepe’de, gerekse Ayanis dış kentinde bulunan tandırlar, Urartular’ın bu tip fırınları kullandığını doğrular<sup>54</sup>. Dolayısıyla Urartu dönemi için, tandır fırınlarının kullanımında herhangi bir kesintiden bahsedemeyiz. Bu durum, kırsal yaşamın bir parçası olarak tanımlanan tandır fırınlarının, Urartu’nun kentli yaşamında da yer edindiğini göstermesi açısından dikkate değerdir. Benzer şekilde Güneydoğu Anadolu bölgesindeki Ziyarettepe (Diyarbakır) ve Girnavaz (Mardin) gibi merkezlerin Yeni Asur Dönemi’ne tarihlenen tabakalarında tandır fırınlarının varlığına dair veriler elde edilmiştir<sup>55</sup>. Özellikle Ziyarettepe’de bulunan tandırın tabana gömülü olmaması, günümüzde bu bölgede halen devam eden geleneğin geçmişteki uzantısı olarak tanımlanabilir. Tüm bunlar tandır fırınlarının Orta Demir Çağ sürecindeki

kullanımını gösteren arkeolojik verilerdir.

Tandır fırınlarının Demir Çağlar’dan sonraki kullanımına yönelik arkeolojik veriler oldukça fazladır. Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerindeki arkeolojik kazıların çoğunda tandırlar, Ortaçağ tabakalarının değişmez mimari unsurlarından biri olarak karşımıza çıkar. Erzurum ve Van bölgelerindeki Pulur<sup>56</sup>, Dilkaya<sup>57</sup> ve Ayanis<sup>58</sup> gibi merkezlerde bu döneme tarihlenen tandırlar bulunmuştur. Hatta Ayanis sitedinde tespit edilen ve M.S. 10. yüzyıla tarihlenen tandırlardan biri oldukça iyi korunmuştur. Ağız çapı 64 cm, derinliği 87 cm olan tandırın 1 m. uzunluğundaki kilden yapılmış hava kanalı tespit edilmiştir. Söz konusu kanal, tandırın alt ucunda yer alan 10x10 cm ölçülerindeki hava deliğine bağlıydı (Res. 25). Tümü net bir şekilde ortaya çıkarılan bu tandırın, Ayanis köyünün bugünkü tandırlarıyla birebir benzerliği, aynı geleneğin devamını göstermesi açısından önemlidir.

Güneydoğu Anadolu bölgesinde de tandırın Ortaçağ’da oldukça yaygın olduğu anlaşılır. Urfa Lidar Höyük’te, en üstteki I. tabakada, havalandırma delikleri olan tandırlar bulunmuştur<sup>59</sup>. Yine Urfa-Gre Vrike, Birecik-Zeytinli-

<sup>53</sup> Hauptmann 1976: 52; Hauptmann 1979: 45.

<sup>54</sup> Erzincan Altın-tepe’nin mutfak yapısında Urartu dönemi olduğu düşünülen tandırlar bulunmuştur (Karaosmanoğlu/Yılmaz 2013: 276); Stone/Zimansky 2001: 360, Res. 9.

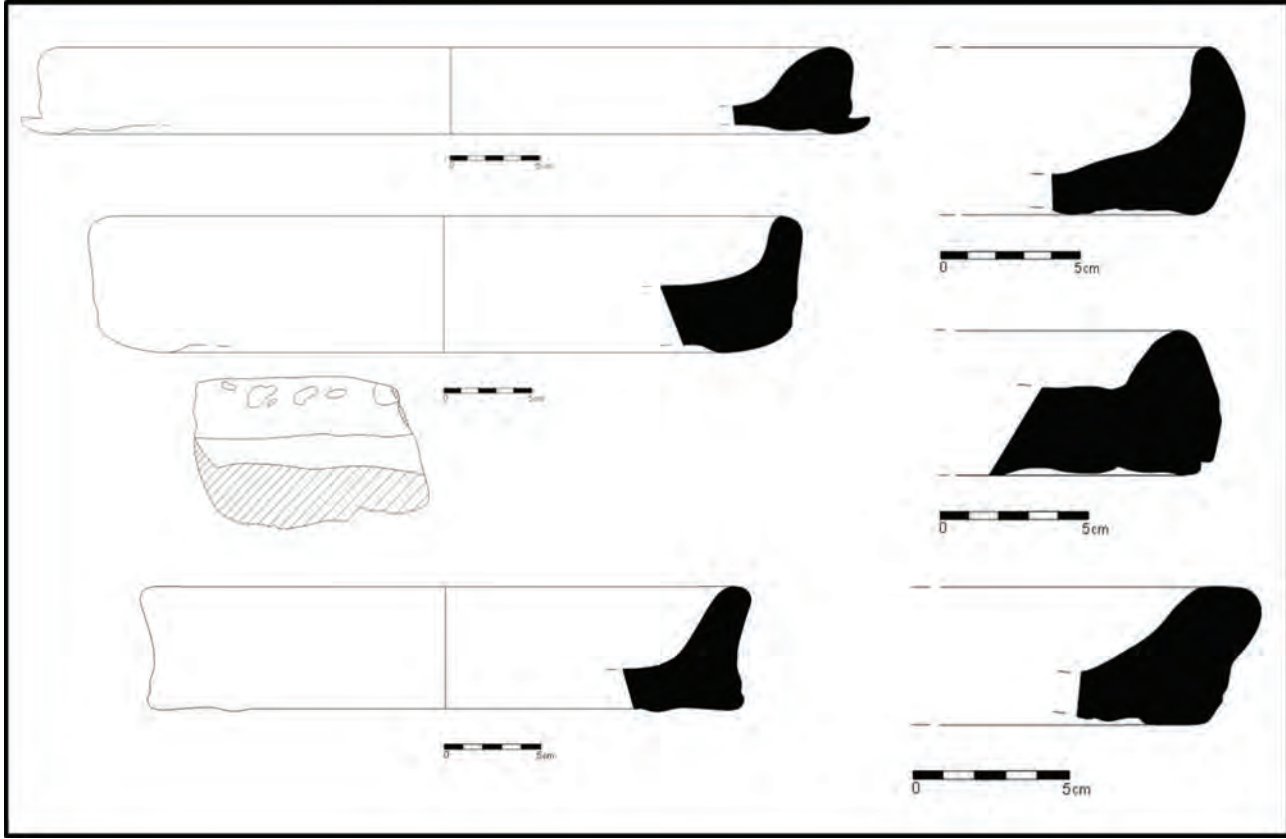
<sup>55</sup> Matney/Rainville 2005: 34; Matney/Greenfield/Hartenberger/Jalbrzikowski/Köroğlu/MacGinnis/Marsh/Manroe/Rosenzweig/Saver/Wicke 2011: 84-87; Erkanal 1998: 176.

<sup>56</sup> Koşay/Vary 1964: 13-14.

<sup>57</sup> Çilingiroğlu 2012: 90.

<sup>58</sup> Çilingiroğlu/Erдем 2010: 11.

<sup>59</sup> Hauptmann 1987: 252.



Resim 27: Ayanis Kalesi Lengerleri (Ayanis Kazısı Arşivi) / Lengers from Ayanis

bahçe ve Diyarbakır-Ziyarettepe ve Diyarbakır-Kavuşan Höyük gibi merkezlerde Ortaçağ tandırlarının bulunduğu rapor edilmiştir<sup>60</sup>. Kavuşan Höyük'ün I. yapıkatinde Ortaçağ'a tarihlenen insitu tandırlardan bahsedilir. Bu tandırların, dıştan küçük çakıl taşları ve çamurla desteklenerek tabana yerleştirildiği belirtilmiştir. Kavuşan Höyük'te bulunan tandırların boyutları göz önüne alındığında, iki farklı boyda oldukları anlaşılır. Büyük olanı 66 cm çapında ve 42 cm derinlikte; küçük olanı ise 42 cm çapında ve 15 cm derinliktedir. Yine başka bir alanda tespit edilen tandırlardan büyük olanın çapı 54 cm, derinliği 39 cm olarak verilmiştir. 78 cm çapında, 38 cm derinlikte daha büyük boyutlu tandırların var olduğu da rapor edilmiştir. Ayrıca cidar kalınlığı 3-4 cm civarında olan tandırların oldukça dayanıksız bir yapıda olduğu ifade edilmiştir<sup>61</sup>. Doğu ve Güneydoğu Anadolu'daki arkeolojik veriler göz önüne alındığında, tandır fırınlarının Orta Tunç Çağ'dan günümüze kadar kesintisiz olarak devam ettiği anlaşılır. Eldeki arkeolojik veriler, tandırların bölgedeki dağılımı üzerinden herhangi bir kronolojik yayılım veya köken yeri gibi önerilerde bulunmak için henüz yeterli değildir. Ayrıca geçmişte kullanılan tandır fırınlarının aynen günümüz köylerinde de kullanılması tipolojik bir gelişim sürecinin olmadığını ortaya koyar. Dolayısıyla tandırla-

<sup>60</sup> Ökse 2004: 189; Frangipane/Balossi/diNocera/Palmieri/Siracusanano 2004: 9; Matney/Greenfield/Hartenberger/Jalbrzikowski/Köroğlu/MacGinnis/Marsh/Manroe/Rosenzweig/Saver/Wicke 2011: 69.

<sup>61</sup> Kozbe/Köroğlu/Sağlamtimur 2004: 466-467.

rın, kronolojik ve tipolojik ayırmadan ziyade, ekonomik geçim şekli ve yaşam biçimiyle alakalı bir gelenek olduğunun altı çizilmelidir. Bugün nasıl yalnızca kırsal ekonomiye sahip köyleri karakterize ediyorsa, geçmişte de daha çok kırsal geçim şekline sahip yerleşimlerde yaygın kullanım gördüğü anlaşılır. Buna göre tandırlar, tüm dönemlerin "kırsal geleneği" olarak tanımlanabilir.

### Etnoarkeolojik Değerlendirme

Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerindeki tandır fırınlarına dair etnografik araştırmalar, arkeoloji çalışmalarında ortaya çıkarılan tandırların ve tandır mekânlarının yorumlanmasına önemli katkılar sağlar. Arkeolojik verilere göre Tunç Çağlar'dan itibaren görülmeye başlayan tandır fırınlarının, günümüzde olduğu gibi geçmişte de bir kadın aktivitesi olduğu düşünülebilir. Ancak yine de, materyal kültür üzerinde tanımlama yapan arkeologlar için davranışa yönelik bilgilerin geçmişe uyarlanması mümkün olmadığını ve bu konuyla ilgili önerilerin hiçbir zaman ispatlanamayacağı altı çizilmelidir.

Göçebe kültürlerde bilinmeyen ve daha çok kırsal yerleşimleri karakterize eden tandır fırınlarının, Tunç ve Demir Çağlar'da da daha çok kırsal yaşantıyı yansıtan yerleşimler veya hanelerle ilişkili olduğu söylenebilir. Dolayısıyla arkeolojik olarak tandır fırınlarının ortaya çıkarıldığı yerleşimlerin/hanelerin, yerleşim modeli bakımından kırsal nitelikler taşıdığı düşünülebilir. Nitekim Urartu dönemiyle birlikte Doğu Anadolu'da belirme-

başlayan kentsel yaşam çerçevesinde tandırın çok da yaygın kullanım görmediği anlaşılır. Bu durum Urartulu elitlerin tandır ekmeği yerine daha çok ocaklarda veya diğer tip fırınlarda üretilen ekmeği tükettiklerine işaret edebilir. Günümüzde tandır fırınlarının yaygın olmadığı bölgelerde (Artvin, Trabzon ve Rize gibi) somun ekmeğinin, kaba yapım gösteren pişmiş toprak kaplarda pişirildiği anlaşılır<sup>62</sup> (Res. 26). Özellikle Ayanis ve Bastam gibi Urartu sitadellerinde yoğun olarak karşımıza çıkan ve “lenger” olarak tanımlanan kaba yapım gösteren kapların, benzer şeklide ekmeğin üretimi için kullanıldığı düşünülebilir (Res. 27).

Arkeolojik verilerin yorumlanmasında kuşkusuz yegâne dayanak materyal kültürdür. Dolayısıyla günümüz tandır evlerinin materyal kaydı, geçmişteki tandır mekânlarının açıklanmasında oldukça önemlidir. Etnografik araştırmalar, tandır evlerinde en az iki tandır olduğunu ve bunlardan büyük olanının, ekmeğin pişirme veya ısınma için kullanıldığını gösterir. Dolayısıyla arkeolojik olarak birden fazla tandır barındıran mekânlarda, büyük tandırın ekmeğin pişirmek ve ısınmak için, küçük olanının ise günlük pişirme işleri için kullanıldığı sonucu çıkartılabilir. Öte yandan, kullanımı iptal edilip içi doldurulan tandırın da var olduğu göz önüne alındığında, tek bir mekânda birden fazla tandır yapısının olduğu anlaşılır. Örneğin yukarıda bahsedilen Ayanis Köyü örneğinde, tandır evi içinde 3 tanesinin içi doldurularak kullanım dışı bırakılan toplam 5 adet tandır tespit edilmiştir. Bu bağlamda, tek bir mekânda arkeolojik olarak 5 tandırın ortaya çıkartılmasının, bunların yorumlanmasında ne kadar karmaşık bir tablo sunacağına altı çizilmelidir.

Günümüzde tandır evlerinin, kalabalık bir materyal kaydı olmadığı dikkati çeker. Dolayısıyla tandır evleri, çok fazla eşyayı barındırmayan ve sadece pişirme işleminde kullanılan birkaç aleti içeren mekânlar olarak tanımlanabilir. Bu bağlamda, ek bir işlevi barındırmadığı sürece, arkeolojik olarak tandır mekânlarından yoğun bir buluntu grubu beklenemez.

Yukarıda belirtildiği gibi, etnografik araştırmalar tandır evlerinin birkaç kuşak önce, pişirme işlevi dışında, kışlık yaşam odası olarak da kullanıldığını göstermiştir. Merkezinde tandır olan bu mekânların, yaşam odası olarak kullanılmaları çok da şaşırtıcı değildir. Yakın geçmişte, İran bölgesindeki bazı köylerde, merkezinde çukur ocakları olan ve kışın ısınma amaçlı kullanılan bu tarz evlerin hala var olduğu bilinir<sup>63</sup>. Dolayısıyla arkeolojik olarak tandır fırınlarının ele geçtiği mekânların, mutfak veya pişirme odası algısından ziyade, yaşam odası olarak kullanıldığı gerçeği de göz ardı edilmemelidir.

<sup>62</sup> Bu tip pişirme yönteminin özellikle yaylalarda karşımıza çıktığı belirtilmelidir. Söz konusu bölgelerdeki ekmeğin pişirme kaplarına dair bilgilerini benimle paylaşan Prof. Dr. Kemalettin Köroğlu'na içtenlikle teşekkür ederim.

<sup>63</sup> Kramer 1982: 104.

## Kaynakça

- BEHM-BLANCKE, R. M. 1987.  
“Hasek Höyük Kazıları, 1978-1979”, Aşağı Fırat Projesi 1978-1979 Çalışmaları, ODTÜ Aşağı Fırat Projesi Yayınları 3. Ankara: 117-144.
- ÇEVİK, Ö. 2014.  
“İskan Düzeni ve Konut Döngüsüne İlişkin Etnografik Bir Model: Van-Ayanis Köyü”, Tematik Arkeoloji Serisi I: Yerleşim Sistemleri ve Mekan Analizi, (Eds. Ö. Çevik/B. Erdoğu). Ege Yayınları, İstanbul: 281-298.
- ÇİLİNGİROĞLU, A. 1993.  
“Van-Dilkaya Höyüğü Kazıları Kapanış” XIV. Kazı Sonuçları Toplantısı-I. Ankara: 469-489.
- ÇİLİNGİROĞLU, A/ÇEVİK, Ö/ERDEM, A. Ü/STONE, E/HARMANŞAH, Ö/EROL-IŞIK, N/ZIMANSKY, P/BATMAZ, A. 2009.  
Van Ayanis (Ağartı) Köyü'nde Etnoarkeolojik Araştırma. Tübitak Projesi (106K224). İzmir.
- ÇİLİNGİROĞLU, A. 2012.  
“Dilkaya Höyüğü”, Ege Üniversitesi Arkeoloji Kazıları. İzmir: 77-94.
- ÇİLİNGİROĞLU, A/ERDEM, A. Ü. 2010.  
“Ayanis Kalesi Kazıları, 2006-2008”, 31. Kazı Sonuçları Toplantısı. Ankara: 1-26.
- DODD, L. S. 2012.  
“Filling a Niche: Settlement Expansion and Innovation in the Upper Tigris River Valley during the Middle Bronze Age”, Looking North. The Socioeconomic Dynamics of Northern Mesopotamian and Anatolian Regions during the Late Third and Early Second Millennium BC. Studien zur Urbanisierung Nordmesopotamiens, Band 1 (Eds. N. Laneri/P. Pfälzner/S. Valentini). Weisbaden: 213-228.
- ERKANAL, H. 1998.  
“Girnava”, XXXIV. Uluslararası Assirioloji Kongresi. Ankara: 171-178.
- ESİN, U. 1971.  
“Tepecik Kazısı, 1969”, Keban Projesi 1969 Çalışmaları. ODTÜ Keban Projesi Yayınları 1/2. Ankara: 107-117.
- ESİN, U. 1974.  
“Tepecik Kazısı, 1971”, Keban Projesi 1971 Çalışmaları. ODTÜ Keban Projesi Yayınları 1/4. Ankara: 109-121.
- ESİN, U. 1987.  
“Değirmen-tepe Kazısı, 1979”, Aşağı Fırat Projesi 1978-1979 Çalışmaları. ODTÜ Aşağı Fırat Projesi Yayınları 3. Ankara: 89-116.

- FRANGIPANE, M/BALOSSİ, F/DI NOCERA, G. M/ PALMIERI, A/SIRACUSANO, G. 2001. "Zeytinlibahçe Höyük'de (Birecik-Urfa) 2001 Kazı Sezonu: Ön Sonuçlar", Iısu ve Kargamış Baraj Gölleri Altında Kalacak Arkeolojik ve Kültür Varlıklarını Kurtarma Projesi 2001 Yılı Çalışmaları (Eds. N. Tuna/J. Greenhalgh/J. Velibeyoğlu). Ankara: 1-56.
- HAUPTMANN, H. 1971. "Norşuntepe Kazısı, 1969", Keban Projesi 1969 Çalışmaları. ODTÜ Keban Projesi Yayınları 1/2. Ankara: 71-90.
- HAUPTMANN, H. 1972. "Norşuntepe Kazısı, 1970", Keban Projesi 1970 Çalışmaları. ODTÜ Keban Projesi Yayınları 1/3. Ankara: 87-118.
- HAUPTMANN, H. 1976. "Norşuntepe Kazıları, 1972", Keban Projesi 1972 Çalışmaları. ODTÜ Keban Projesi Yayınları 1/5. Ankara: 41-59.
- HAUPTMANN, H. 1979. "Norşuntepe Kazıları, 1973", Keban Projesi 1973 Çalışmaları. ODTÜ Keban Projesi Yayınları 1/6. Ankara: 43-78.
- HAUPTMANN, H. 1987. "Lidar Höyük Kazıları, 1979", Aşağı Fırat Projesi 1978-1979 Çalışmaları, ODTÜ Aşağı Fırat Projesi Yayınları 3. Ankara: 249-264.
- IŞIKLI, M. 2008. "Erzurum Bölgesi'nde Karaz Kültürünün Başlangıcı. Son Dönem Araştırmalarının Genel Bir Değerlendirmesi", Atatürk Üniversitesi 50. Kuruluş Yıldönümü Arkeoloji Bölümü Armağanı. Doğudan Yükselen Işık Arkeoloji Yazıları (Eds. B. Can/M. Işıklı). Erzurum: 325-350.
- KARAOŞMANOĞLU, M/YILMAZ, M. A. 2013. "Altın-tepe Kalesi'nden Günümüze Yansımalar", Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi 6/25: 275-282.
- KARPUZ, H. 1986. "Eski Erzurum Evlerinde Tandirevi", Köz Dergisi 6, Erzurum: 49-53.
- KOŞAY, H. Z/H. VARY 1964. Pulur Kazısı. Ankara.
- KOZBE, G. 2004. "Activity Areas and Social Organisation within Early Trans-Caucasian Houses at Karagündüz Höyük, Van" A View from the Highlands. Archaeological Studies in Honour of Charles Burney, Ancient Near Eastern Studies, suppl. N. 12 (Ed. A. Sagona). Louvain: 35-53.
- KOZBE, G/KÖROĞLU, K/SAĞLAMTİMUR, H. 2004. "Kavuşan Höyük 2001 Yılı Kazısı", Iısu ve Kargamış Baraj Gölleri Altında Kalacak Arkeolojik ve Kültür Varlıklarını Kurtarma Projesi 2001 Yılı Çalışmaları (Eds. N. Tuna/J. Greenhalgh/J. Velibeyoğlu). Ankara: 463-503.
- KÖŞKLÜ, Z. 2005. "Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğu Anadolu'daki Yeri Üzerine", Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi 5/2: 155-177.
- KÖŞKLÜ, Z. 2006. "Household Clay Pit Ovens in Northeast Anatolia", Ethnoarchaeological Investigations in Rural Anatolia 3 (Ed. T. Takaoğlu). İstanbul: 45-57.
- KRAMER, C. 1982. Village Ethnoarchaeology. Rural Iran in Archaeological Perspective. New York.
- MATNEY, T/RAINVILLE, L. 2005. "Archaeological Investigations at Ziyarettepe 2003-2004", Anatolica XXXI: 19-68.
- MATNEY, T/GREENFIELD, T/HARTENBERGER, B/JALBRZIKOWSKI, C/KÖROĞLU, K/MACGINNIS, J/MARSH, A/MONROE, M. W/ROSENZWEIG, M/SAUER, K/WICKE, D. 2011. "Excavations at Ziyarettepe, Diyarbakır Province, Turkey, 2009-2010 Seasons", Anatolica XXXVII: 67-114.
- ÖĞÜN, B. 1987. "Horis Kale Kazıları, 1978-1979", Aşağı Fırat Projesi 1978-1979 Çalışmaları, ODTÜ Aşağı Fırat Projesi Yayınları 3. Ankara: 145-152.
- ÖKSE, A. T. 2004. "Gre Vrike 2001 Kazısı", Iısu ve Kargamış Baraj Gölleri Altında Kalacak Arkeolojik ve Kültür Varlıklarını Kurtarma Projesi 2001 Yılı Çalışmaları, (Ed. N. Tuna/J. Greenhalgh/J. Velibeyoğlu). Ankara: 179-226.
- ÖKSE, A. T. 2013. "Salattepe Kitchens of the Middle Bronze Age", Actual Archaeology 5: 48-50.
- ÖKSE, A. T/GÖRMÜŞ, A/KAYNAK, G. 2015. "Kitchen Furniture in the 2nd Millennium BC: Evidence from Salattepe", SOMA 2011. Proceedings of the 15th Symposium on Mediterranean Archaeology, British Archaeological Reports International Series, (Eds. P. M. Militello/Hakan Oniz). Oxford: 43-49.

PARKER, B. J. 2011.

“Bread Ovens, Social Networks and Gendered Space: An Ethnoarchaeological Study of Tandır Ovens in Southeastern Anatolia”, *American Antiquity* 76/4: 603-627.

PARKER, B. J/UZEL, B. 2007.

“The Tradition of Tandır Cooking in Southeastern Anatolia: An Ethnoarchaeological Perspective”, *Ethnoarchaeological Investigations in Rural Anatolia 4* (Ed. T. Takaoğlu). İstanbul: 7-44.

PETERS, E. 1972.

“Altınova’daki Kerpiç Evler”, *Keban Projesi 1970 Çalışmaları. ODTÜ Keban Projesi Yayınları 1/3* Ankara: 163-182.

REINER, E. 2006.

*The Assyrian Dictionary*, Vol. 18 (Ed. E. Reiner). Chicago.

SAGONA, A/SAGONA, C. 2000.

“Excavations at Sos Höyük, 1998-2000: Fifth Preliminary Report”, *Ancient Near Eastern Studies* 37: 56-127.

SAĞLAMTİMUR, H/OZAN, A. 2007.

“Siirt Türbe Höyük Kazısı Ön Rapor”, *Ege Üniversitesi Arkeoloji Dergisi X/2*: 1-31.

STONE, E. C/ZIMANSKY, P. 2001.

“Survey and Soundings in the Outer Town of Ayanis”, *Ayanis I. Ten Years’ Excavations at Rusahinili Eiduru-kai 1989-1998. Documenta Asiana VI* (Eds. A. Çilingiroğlu/M. Salvini). Roma.

TAKAOĞLU, T. 2000.

“Heart Structures in the Religious Pattern of Early Bronze Age Northeast Anatolia”, *Anatolian Studies* 50: 11-16.

TKÁČOVÁ, L. 2013.

*Near-Eastern Tannurs Now & Then: A Close-Up View of Bread Ovens with Respect to the Archaeological Evidence and Selected Ethnographical Examples from Khabur Region*, (Yayınlanmamış Lisans Tezi). Masaryk Üniversitesi).

TÜRKOĞLU, S. 1969.

“Van’da Tandır Adetleri”, *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi* 245: 5491-5492.

VAN LOON, M. 1971.

“Korucutepe Kazısı, 1969”, *Keban Projesi 1969 Çalışmaları. ODTÜ Keban Projesi Yayınları 1/2*. Ankara: 47-70.

VAN LOON, M/GUTERBOCK, H. G. 1972.

“Korucutepe Kazısı, 1970”, *Keban Projesi 1970 Çalışmaları. ODTÜ Keban Projesi Yayınları 1/3*. Ankara: 79-86.

YAKAR, J. 2007.

*Anadolu’nun Etnoarkeolojisi* (Çev: S. Hırçın). İstanbul.