

## ERZURUM KIRSALINDA TANDIR KÜLTÜRÜ VE TANDIR EKMEĞİ\*

## Tandoori Culture and Tandoori Bread in Rural Areas of Erzurum

Dr. Öğr. Üyesi Zerrin KÖŞKLÜ\*\*  
Prof. Dr. Nursen ÖZKUL FINDIK\*\*\*

## ÖZ

Bu çalışma Erzurum kırsalında tandır kültürüne bağlı olarak tandırın kullanım alanları, tandır araç –gereçleri, yakacakları ile yakılması, tandır ekmeği ve bu ekmeğin yapımındaki diğer araç ve eşyanın tanıtılması üzerine kurgulanmıştır. Çalışma alanı Erzurum ili sınırları içerisinde yer alan Yakutiye, Aziziye, Pasinler, Palandöken, Uzundere, Oltu, Tortum, İspir, Aşkale, Karaçoban, Çat ve Aşkale İlçeleri ile bunlara bağlı köyler (mahalle) olarak belirlenmiştir. Geçmişte geleneksel Erzurum evlerinin planını belirleyen tandır evi ve içerisindeki yere gömülü tandırlar günümüz Erzurum kırsal mimarisinde varlığını sürdürmektedir. Her türlü pişirmenin yapıldığı hatta ısınma aracı olarak da kullanılan tandır eski önemini büyük ölçüde yitirmiştir. Ancak tandırın yaşanılan coğrafya, iklim şartları, geçim kaynakları, gelenekseli yaşatma içgüdüsü ve kırsal hayatın gerektirdiği zorunluluklar geçmişteki kullanımını bugüne taşımaktadır. Bölgenin tarım ve hayvancılığa dayanan üretiminde mutfak kültürüne yansıyan yeme alışkanlıkları, tereyağının yemeklerde kullanılmak üzere eritilerek saklanması, kavurma, civil peynir (tel peynir) gibi ürünleri tandır kültürünün uzantıları olarak devam ettirilmektedir. Bununla birlikte tandır, artık tandır ekmeği ile özdeşleşen bir kullanım aracına dönüşmüştür. Kırsal hayatın rutinleri içerisinde zahmetli bir iş olan tandırın yakılması ve kullanıma hazır hâle getirilmesi, gelberi, eğiş, hatircek, kösevi, tandır bezi ve tandır çulu olarak isimlendirilen ve farklı işlevleri olan araç ve gereçlerle yapılmaktadır. Anadolu insanı için ekmeğin temel besin kaynağı hem de kutsallık atfedilen bir değeri ifade eder. Erzurum merkezde de sadece tandırlarda pişirilen lavaş, kırsalda açık ekmeğin, top ekmeğin/ kopul ekmeğin/ tombul ekmeğin/ gagala ekmeğin/ el ekmeğinin/ değirmi ekmeğin, gugul ekmeğin, topaçık ekmeğin, gülük, loğluk ve fetir gibi isimlerle anılan ekmeğin türleri ile çeşitlilik göstermektedir. Erzurum kırsalında en yaygın olan tandır ekmeği genel isimlendirilmesi ile açık ekmeğdir. Mayalı hamuru, yapım aşamaları aynı olmakla birlikte şekli, boyutları, kalınlıkları ve tatlarında az farklılıklar belirlenmiştir. Bölge kırsalında açık ekmeğe alternatif olarak yapılan farklı isimlendirmeleri ile dikkat çeken yuvarlak şekilli, orta açıklıklı ekmeğin önemli bir yer tutmaktadır. Hamuru açık ekmeğin hamuru ile aynı olan rapatası, şekli, kalınlığı, pişirilmesi ve bunlara bağlı olarak tadı da değişen ekmeğin yerelde zengin bir çeşitlilik sunmaktadır. Bölgede bu ekmeğin aynı şekil ve boyut özellikleri ile farklı isimlendirmeleri dikkat çekmektedir. Kırsalda tandır ekmeğinin yanı sıra tandır çöreği, tandır keteleri (içli, içsiz, cevizli) pağaç, patile ve mısır ekmeği de sevilen hamur işleri arasındadır. Tandır ekmeğinin yapılması tandırın hazır hâle getirilmesine bağlı olduğu gibi diğer araç ve eşyanın kullanılması ile gerçekleşmektedir. Un ambarı, hamur teknesi, ince elek, dastar, ekmeğin tahtası, merdane, rapata ve ekmeğin sandığı Erzurum kırsalında ve tandır ekmeğinin geleceği olan tüm bölgelerde aynı amaç, fakat değişik malzeme ve biçimde karşımıza çıkmaktadır.

## Anahtar Kelimeler

Erzurum kırsalı, tandır, tandır ekmeği, açık ekmeğin (lavaş), top ekmeğin.

## ABSTRACT

This study focuses on the areas of usage of tandoor, the burning of tandoori equipment, tandoori fuels, and the introduction of tandoori bread and other tools and goods in the production of this bread, depending on the tandoori culture in the rural areas of Erzurum. The study area was carried out in the districts of Yakutiye, Aziziye, Pasinler, Palandöken, Uzundere, Oltu, Tortum, İspir, Aşkale, Karaçoban, Çat and Aşkale and their villages (neighborhoods) within the borders of Erzurum province. The tandoori, which determined the plan of traditional Erzurum houses in the past, and the buried tandoors in it continue to exist in today's Erzurum rural architecture. The tandoor, which is used for all kinds of cooking and even as a heating tool, has lost its former importance to a large extent. However, the geography of the tandoor, climatic conditions, livelihoods, the instinct to keep the tradition alive, and the necessities of rural life carry its past use to the present. The eating habits reflected in the culinary culture of the region's production based on agriculture and stock farming, storing the butter by melting it for use in meals, roasting, civil cheese (wire cheese) are continued as extensions of the

\* Geliş tarihi: 28 Haziran 2021 - Kabul tarihi: 23 Kasım 2021  
Köşklü, Zerrin; Özkul Fındık, Nursen, "Erzurum Kırsalında Tandır Kültürü ve Tandır Ekmeği", *Milli Folklor* 132 (Kış 2021): 262-285

\*\* Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Bölümü, Erzurum/Türkiye,  
zkosklu@atauni.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-6681-0589.

\*\*\* Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Bölümü, Ankara/Türkiye,  
nursen.ozkul@hbv.edu.tr, ORCID ID: 0000-0003-0280-1226.

tandoori culture. However, tandoori has now turned into a tool that is identical to tandoori bread. Burning the tandoori, which is a laborious task in the routines of rural life, and making it ready for use, is done with tools and equipment that have different functions and are called squeezegee, eğiş, hatircek, kösevi, tandoori cloth. For the Anatolian people, bread represents both a basic food source and a value attributed to holiness. Lavash, which is cooked only in tandoori in Erzurum, in the countryside varies with the types of bread that are called open bread, ball bread / kopul bread / plump bread/beak bread/hand bread/ground bread, gugul bread, topping bread, gılık, loğlık and fetir. The most common tandoori bread in Erzurum countryside is open bread with its general term. Although the production steps of the yeast dough are the same, there are few differences in shape, size, thickness, and taste. Round-shaped, medium-span bread, which attracts attention with its different names made as an alternative to open bread in the rural areas of the region, also has an important place. Rapata, whose dough is the same as open bread dough, offers a rich variety of bread that changes in shape, thickness, cooking, and depending on these, its taste. It is noteworthy that these types of bread have the same shape and size characteristics and different naming in the region. In addition to tandoori bread, tandoori pastries, tandoori cakes (with, without, walnuts), pağaç, patile, and cornbread are among the most popular pastries in the countryside. Making the tandoori bread depends on the preparation of the tandoor, as well as using other tools and goods. Flour warehouse, dough trough, fine sieve, dastar, breadboard, roller, rapata, and bread chest are encountered in Erzurum countryside and all regions with tandoori bread tradition, with the same purpose, but in different materials and forms.

#### Keywords

Rural area of Erzurum, tandoori, tandoori bread, lavash, ball bread.

#### Giriş

Bu çalışma Erzurum kırsalında tandır kültürüne bağlı olarak tandırın kullanım alanları, tandır araç- gereçleri, yakacaklar, yakma şekilleri, tandır ekmeği ve bu ekmeğin yapımındaki diğer araçlar ile üretim teknikleri üzerine odaklanmıştır. Çalışma Yakutiye İlçesi/ Köşk Köyü, Gökçeyamaç Köyü, Aziziye İlçesi/ Geyik Köyü, Kapılı Köyü, Alaca Köyü, Pasinler İlçesi/ Küçük Tuy Köyü, Epsemce Köyü, Kavuşturan Köyü, Palandöken İlçesi/ Ali Bezirgan Köyü, Uzundere İlçesi/ Çağlayanlı Köyü, Tortum İlçesi/ Tortumkale Köyü, Pehlivanlı Köyü, Gökdere Köyü, İspir İlçesi/ Devedağı Köyü, Oltu İlçesi, Aşkale İlçesi/ Gölören Köyü, Hacımahmut Köyü, Yoncalık Köyü, Karaçoban İlçesi/ Karaköprü Köyü, Çat İlçesi/ Çöğender Köyü ve Aşağıçat Köyü kapsamında gerçekleştirilmiştir. Toplanan veri ve bulgularda kaynak kişilerle yapılan görüşmeler de değerlendirilmeye alınmıştır. Tandır ve ekmek yapımında kullanılan araç ve malzemeye ait ölçüler alanda tespit elde edilen örneklere aittir.

#### Erzurum Geleneğinde Tandır

Geçmişte geleneksel Erzurum evlerinin planını belirleyen tandır evi (Köşklü, 2007: 97-112; Sağlam, Yurttaş, 2020: 405-442) ve içerisindeki yere gömülü tandırlar günümüzde artık Erzurum kırsal mimarisinde varlığını nispeten sürdürmektedir (Foto.1 Çalışmada kullanılan fotoğraflar yazarların arşivine aittir). Bu süreklilikte bölgenin coğrafi yapısı, iklim şartları, ekonomik koşullar ile geleneksel yapının etkili olduğu gözlemlenmektedir.



**Fotoğraf 1:** Tandır Evi Köşk Köyü

Kırsal hayatın önemli bir parçası olma özelliğini geçmişten günümüze devam ettiren tandır, daha çok pişirme ve ısınma amaçlı kullanılan basit bir düzenedir. Erzurum çevresinde azalarak devam eden tandır yapımında temin edilen toprağın yapısal özellikleri, içerisine katılan diğer malzemeleri ve ustasının kendine özgü geliştirdiği biçimlendirme yerel farklılıklar gösterse de temelde birbirine benzerdir. Çok zahmetli ve emek isteyen bir iş olan tandır yapımı (Köşklü, 2005: 155-177; Şen, Karagel, 2017: 449-458) daha önce yayına geçtiğinden burada sadece genel bir tanım ile yetinilmiştir (Foto. 2-3).



**Fotoğraf 2:** Tandır Yapımı Şıh Köyü



**Fotoğraf 3:** Tandır Başına Yerleştirilen Tandır Yoncalık Köyü

### **Tandırın Kullanım Alanları**

Geçmişte her türlü pişirmenin yapıldığı hatta ısınma aracı olarak da kullanılan tandır eski önemini kaybetmekle birlikte bölgesel koşullar, ekonomik sebepler ve geleneğin doğal aktarımına bağlı yaşam kültürünün bir sonucu olarak bölgenin kültür hayatında varlığını devam ettirmektedir. Özellikle köylerde gençler ilgi duymasa da tandır kültürü ile büyüyen orta yaş ve üzeri bireyler bugünün koşullarını geleneksele uyarlayarak devam ettirme çabası içerisinde. Kırsal hayatın zorunlulukları aslında tandır ve tandır kültürüne (Göktaş, 2011: 55-58; Erdem, 2013: 118-125; Aliyeva, 2021: 229-238) doğal bir koruma alanı oluşturmaktadır. Günümüzde değişen yaşam koşulları tandırın önceki zorunlu günlük kullanım alanlarını sınırlandırmış, yemek pişirmek, su ısıtmak, çamaşır yıkamak, kaynatmak gibi rutinler için modern eşyalar tandırın yerini almıştır. Artık tandır neredeyse tandır ekmeği ile özdeşleşen bir kullanımla sınırlandırılmıştır. O gün için ekmeği pişirmek üzere yakılan tandırdaki ısıdan üst düzeyde yararlanmak amacıyla günlük hayatın rutinleri de yerine getirilmektedir (Foto. 4). Bununla birlikte yaşanan coğrafya, iklim şartları ve geçim kaynakları kırsal hayatın belirli zamanlarında yapılması gereken zorunlulukları tandırın geçmişteki kullanımını bugüne taşımaktadır.

Özellikle bölgenin tarım ve hayvancılığa dayanan üretiminde mutfak kültürüne de yansıyan yeme alışkanlıkları tandır geleneğinin sürdürüldüğü bir diğer faaliyet alanıdır. Erzurum mutfak kültüründe önemli bir yer tutan tereyağının yemeklerde kullanılmak üzere eritilerek (sarıyağ) saklanması günümüzde de devam ettirilen bir uygulamadır (K.K.1).



Fotoğraf 4: Tandır Kullanım Şekilleri Köşk Köyü

Bölgenin tandırla özdeşleşen mutfak kültüründe kavurma geleneği de önemli bir yer tutmaktadır. Kavurma özellikle Kurban Bayramlarında bir miktar ya da ailenin ekonomik durumuna göre sonbaharda alınan büyükbaş hayvanların etinden hazırlanır. Tandırda hazırlanan ve yapım aşamaları kavurma ile benzer olan bir diğer yiyecek de kıymadır (K.K.1).

Bölgeye özgü tatlardan biri olan ve civil peynir (tel peynir) olarak isimlendirilen peynir çeşidi de tandır ekmeği gibi gelenekselin bir parçası olmaya devam etmektedir. Sütün civil peynire dönüşümü emek isteyen zorlu bir süreçtir. Bu süreçte iyi yakılmış bir tandırın da önemi büyüktür (K.K. 1). Yapıldığı kazanın altına çöken, bazı yerlerde çökelek Erzurum'da ise lor adı verilen peynir de civil peynirin üretimi aşamasında elde edilmektedir. Yalnızca o hâliyle yenileceği gibi küflenmesi beklenerek göğermiş olarak da tüketilmektedir.

Bölgenin tandır kültüründe hem yapılışı hem de şekilleri farklı olan tandır çöreği, tandır keteleri (içli, içsiz, cevizli) pağaç, patile, mısır ekmeği gibi çeşitlilik gösteren hamur işleri de bulunmaktadır (Foto. 5).



Fotoğraf 5: Cevizli Çörek yapım Aşamaları, İçli Kete, Tandırda Pağaç, Tandır Sacı Üzerinde Patile

### Tandırda Kullanılan Araç ve Gereçler

Geçmişte Erzurum şehir merkezindeki evlerde de görülen günümüzde ise kırsal alanda devam eden tandır kültürüne bağlı olarak kullanılan bir takım araç ve gereçler bulunmaktadır (Karpuz, 1993: 48; Sezen, 2013:302; Ünal, 2020: 297-300, Göktaş, 2011: 22-23). Bu araçlar tandırda yapılacak olan işin çeşidine göre değişmektedir. Bunlar gelberi, eğiş, hatircek, kösevi, tandır bezi ve tandır çuludur.

Gelberi: Tandır külünü çekmek için kullanılan ucu yassı, dik açılı, uzun ahşap saplı araç olarak tanımlanabilir (Foto.6) (Çizim 1).



Fotoğraf 6: Gelberi Küçük Tuy Köyü

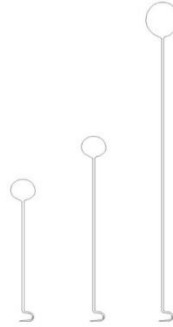


Çizim 1: Gelberi

Eğiş: Tandırda pişirilen ekmeği almak, yemek kapları ve su güğümlerini yerleştirmek, çıkarmak veya asmak için kullanılan demirden bir ucu çengel şeklinde sivri, bir ucu yassılaşmış araçtır. Eğişler tandır kültüründe çok amaçlı kullanılmaktadır. Eğiş hatirceğin olmadığı yerlerde tandırın üzerine uzatılarak hatircek işlevindedir ve bazen de kösevi olarak ateş karıştırılmaktadır. Eğişlerin küçük, orta ve büyük olmak üzere üç boyu vardır. Genellikle küçük boy 60cm, orta boy 70- 80 cm. ve büyük boy 120cm uzunluğundadır (Foto. 7) (Çizim 2). Hangi boy eğişin kullanılacağını yapılacak olan iş niteliği ve kullanan kişinin alışkanlıkları belirlemektedir. Araştırma kapsamında eğiş isimlendirmesi genel kullanım olup yalnızca Çat İlçesi ve köylerinde kakart isimlendirmesi de yapılmıştır.



Fotoğraf 7: Eğiş Küçük Tuy Köyü



Çizim 2: Eğiş

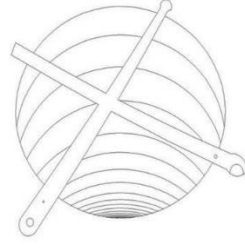
Hatircek: Tandırın üzerinde pişirilecek ya da ısıtılacak kapların tandıra düşmesine engel olan, tandırın şurtuna yerleştirilen demirden çubuklardır. Hatircekler tandırın üzerine kullanım amacına yönelik farklı biçimlerde konulmaktadır. Böylece ateşin kapla teması ve ısı miktarı kontrol altına alınmaktadır (Foto. 8) (Çizim 3).



Fotoğraf 8: Hatirecek Çöğender Köyü ve İspir İlçesi



Fotoğraf 9: Kösevi Oltu İlçesi



Çizim 3: Hatirecek

**Kösevi:** Tandır ateşini karıştırmak ve düzenlemek amacıyla kullanılan ahşaptan uzun değnek. Oltu çevresinde gırdavuç olarak da isimlendirilmektedir. Araştırma kapsamında 100-130 cm. arasında olan örnekleri tespit edilmiştir (Foto. 9) (Çizim 4).



**Çalı Süpürgesi Ya da Tandır Bezi (Parduç):** Her ikisi de tandır yakıldıktan sonra iç yüzeyini temizlemek ve çok sıcak ise soğutmak amacıyla kullanılır. Çalı süpürgesi çevreden toplanan çalılıkların bağlanması ile yapılır (Foto. 10). Tandır bezi ahşap bir sopaya kalın bez parçaları bağlanarak hazırlanır (Foto. 11). Erzurum merkezde lavaş fırınlarında aynı amaçla kullanılan bez parçalarına tandırmalı ismi verilir. Kırsalda bu işlem Küçük Tuy Köyünde ve Çat İlçesinde çalı süpürge (telek) ile Oltu'da silgi ya da parduç olarak isimlendirilen sopaya bağlanan bez parçalarıyla yapılmaktadır. Uzundere İlçesinde ise geçmişte daha çok lılık denilen ağaç kabuğundan hazırlanan bir tür püskül kullanılmıştır.



Fotoğraf 10: Çalı Süpürge Küçük Tuy Köyü



Fotoğraf 11: Tandır Bezi ( Parduç) Oltu İlçesi



**Tandır Çulu:** Tandırdaki ekmeği pişirdikten sonra tandırın ısısından istifade etmek amacıyla üzerini örten niteliksiz çul, sergen. Karaköprü Köyü'nde çullar bu amaçla kullanılırken diğer bazı köylerde (Tortumkale Köyü) ahşap ya da sacdan (Köşk Köyü) kapaklar görülmektedir.

#### **Tandırdaki Kullanılan Yakacaklar**

Erzurum kırsalda tandır geleneğinin sürdürüldüğü ilçe ve özellikle köylerde yakıt olarak tezek ve yaşlı ağaçların kesimi ve dallarının budanması ile temin edilen odun kullanılmaktadır. Buradaki ayırmda ilçe ve köylerin coğrafi konumu, iklim şartları ve buna bağlı olarak ekonomik kaynakları doğrudan etkilidir.

**Tandırdaki Yakıt Olarak Odun:** Araştırma kapsamında İspir, Oltu, Uzundere, Tortum gibi daha sıcak ve ağacın bol olduğu, hayvancılığın ise daha az yapıldığı yerlerde tezeğin yanı sıra odun (çalı çırpı) kullanımı ön plana çıkmaktadır (Foto.12). Kış hazırlıkları sırasında temin edilen odunlar evlerde ısınma ve tandırlarda yakılmak üzere odunluk ya da ambar damlarında düzgün bir şekilde istiflenmektedir.



**Fotoğraf 12:** Tandır Yakıtı Odun Tortumkale Köyü

**Geven:** Tandırı tutuşturmak için dağlardan kesilen yaban dikenini. Geven özellikle tezek ile yakılan tandırlar için vazgeçilmezdir.

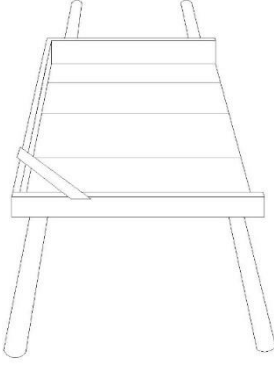
**Düllük:** Pasinler İlçesi ve köylerinde ay çekirdeğinin düllük olarak adlandırılan sapı kurutularak istiflenir. Soba ve tandırlarda yakacak olarak kullanılır (Foto.13).



**Fotoğraf 13:** Tandır Yakıtı Düllük Kavuşturan Köyü

**Tandırdaki Yakıt Olarak Tezek:** Pasinler, Aşkale, Çat, Horasan, Hıms, Karaçoban İlçe ve köylerinde hayvancılığa dayalı geçim kaynakları ile daha geniş bir kullanım alanı gösteren tezek geleneği devam etmektedir. Tezek de odun gibi evlerde hem ısınmak için hem de tandırı yakmak için ana malzemedir. Bölgede tezek ile birlikte kerme ve yapma da kullanılmaktadır.

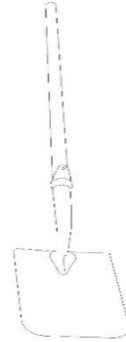
**Tezek Yapımı:** Kış boyunca ahırlarda bakılan büyükbaş hayvanların dışkıları günlük olarak toplanır. Mayıs adı verilen bu dışkılar önceleri tezgere (hayvanların dışkısını taşımaya yarayan iki ucu uzun saplı araç) (Çizim 5) ya da sırt sepetleri (Foto. 14), günümüzde ise el arabaları ile basmalık denilen yere taşınarak yığılır.



**Çizim 5:** Tezgere

**Fotoğraf 14:** Mayıs Taşınan Sepet

Havaların ısınması ile birlikte bu alan süpürülerek temizlenir ve üzerine saman serilir. Daha sonra mayıslar yayılır ve üzeri basılarak düzeltilir. Bazen de loğ taşı ile iyice



**Fotoğraf 15:** Bel Köşk Köyü

**Çizim 6:** Bel

sıkıştırılır. Bu şekilde 20- 25 cm. kalınlığında basılarak düzeltilen malzeme kurumaya bırakılır. Güneşte iyice kurutulduktan sonra ikinci aşamada kesme işlemine geçilir. Bel adı verilen küreklerle (Foto. 15) (Çizim 6).

30-35 cm. boyutlarında kalıplar hâlinde kesilir. Kesme belin bir tarafına tek ayakla bastırılması ve eşit boyutlarda düzenli bir şekilde kesilmesi ile tamamlanır. Kesilen tezekler bir iki gün daha kurumaya bırakılır. Daha sonra zincir (tezeğin her tarafının



kuruması amacıyla yerinden oynatılarak yan yana sıralanma şekli) yapılı ve bir süre daha kurutulur. Zincirde kuruyan tezekler ayrılarak taşınır, kurumayanlar bölgede galag denilen çapı ve yükseklikleri değişebilen yığınlar şeklinde örülür. Yağmurdan korumak amacıyla galagların etrafı hayvan dışkısı ile sıvanarak kurutma işlemi tamamlanır (Foto. 16) (K.K. 2).



Fotoğraf 16: Tezek Yapım Aşamaları, Basmalık, Düzlenmesi, Kesilmesi, Zincir ve Galag

Kerme Yapımı: Küçükbaş hayvanların komlarda kış boyunca dışkuları (gıgıl) ayakları altında ezilir ve sonra düzleştirilerek sıkıştırılır. Sıkıştırılan bu tabaka 15- 20 cm. kalınlığına ulaştığında bel ile kare şekilli kalıplar hâlinde kesilir. Daha sonra komdan dışarıya taşınarak güneşte kurumaya bırakılır. Kurumaya bırakılan kermeler tezekte olduğu gibi aynı işlemlere tabi tutularak istiflenir ve kullanıma hazır hâle getirilir. Kerme, tezeğe göre yavaş tutuşan fakat çok daha dayanıklı ve ısıyı yüksek bir yakıttır. Bu nedenle sobalarda ısınma amacıyla kullanımı daha yaygındır (K.K. 2) (Foto.17).



Fotoğraf 17: Kerme Yapım Aşamaları

Yapma Yapımı: Yazın kadınlar büyükbaş hayvanların henüz sıcak olan dışkılarını toplar, içerisine biraz saman karıştırarak elde yuvarlak bir şekil verirler. Sonra şekillendirilen bu yapma tezekler duvarlara yapıştırılarak kurutulur. Küçük ve ince olduğu için kısa zamanda kuruyan yapmalar düşük ısı gerektiren işlerde daha çok kullanılır (K.K. 2).

Yaban Tezeği: Dışarıda büyükbaş hayvanların bıraktıkları ve olduğu gibi kendiliğinden kuruyan tezeğe denir. Soğğun etkili ve yakıtın değerli olduğu bu coğrafyada özellikle kadınlar ve çocuklar tarafından toplanır (K.K. 2).

### Tandırın Yakılması

Ekmeğin yapım aşamasında önemli bir adım da tandırın yakılmasıdır (Foto. 18). Öncelikle tandırın külü gelberi yardımıyla çekilerek temizlenir. Sonra tandırın külve açıklığının önüne geven ya da odun parçaları konulur. Bunun üzerine parça tezekler külveye doğru yatırılarak yerleştirilir. Daha sonra geven tutuşturularak tandır ateşe verilir. Bu aşamada varsa kerme de kullanılır. Tandır yakıldıktan sonra hava alarak daha iyi yanması için külvesi açık bırakılır. Tandır ateşi kor haline geldiği zaman külve kapatılır. Tandır arada kor alması için kösevi ya da eğiş ile karıştırılır. Yanarak iyice ısınan tandırın içerisi bir sopaya bağlı ıslatılmış kalın bir bezle (parduç) ya da çalidan bağlanmış nemli bir süpürge ile temizlenir. Böylece ekmeklerin duman kokması ve ilk ekmeklerin yanması önlenir. Pişirme işlemi bittikten sonra tandırın külvesi açılır ve soğumaya bırakılır (K.K. 3).



**Fotoğraf 18:** Tandırın Yakılması Kavuşturan ve Köşk Köyü

### Tandır Ekmeği

Tarihî süreç içerisinde Anadolu'da temel besin maddelerinden biri olan ekmeğin kullanıldığı tahılın türüne ve pişirilme şekline göre çok zengin bir kültürel çeşitlilik sergilenmektedir. Anadolu insanı için ekmeğin hem önemli bir besin kaynağı hem de kutsallık atfedilen değer ifade etmektedir (Koca- Yazıcı, 2014:35-45; Küçükkömürler-Alyakut,2018: 380-384; Arlı-Işık,1995: 1-16).

Erzurum'da modern fırınların yaygın olmadığı dönemlerde ekmeğin evlerde kadınlar tarafından geleneksel yöntemlerle tandırlarda pişiriliyordu. Yörenin zengin mutfak kültürünün (Serçeoğlu, 2014: 36-46; Turan- Akoğlu, 2019: 370-384) bir parçası olarak şehir merkezi ve kırsalda tandırlarda pişirilen bu ekmeklerin de katkısı büyüktür. Günümüzde Erzurum merkezde fırınlarda lavaş (acem) ekmeği (Bayoğlu, 2014: 163-186; Çetinkaya-Yıldız, 2018: 430-452) adı ile üretilen daha uzun süre saklanabilen ve pişirilmesi daha kolay olan tandır ekmekleri damaklarda yaşatılan kültürel belleğin devamı niteliğindedir. Erzurum ve çevresinde tüm Anadolu'da olduğu gibi ekmeğe verilen önem yemek yeme kavramı yerine ekmeğin yeme kavramının kullanılmasından da anlaşılmaktadır. Çalışmanın bu bölümü günümüzde Erzurum kırsalında tandırda yapılan açık ekmeğin, top ekmeğin/ kopul ekmeğin/ tumbul ekmeğin/ gagala ekmeğin/el ekmeğinin/ değirmeni ekmeğinin, gugul ekmeğinin, topaçık ekmeğinin, gıllık, loğlık ve fetir olmak üzere tespit edilen ekmeğin çeşitleri üzerine ayrılmıştır.

### Açık Ekmeğin

#### Yapım Aşaması ve Pişirilmesi

Ekmeğin yapımına hamurun yoğrulması ile başlanır. Soğuk ve sıcak aylar hamurun ne zaman yoğrulması gerektiğini belirler. Havaların soğuk olduğu kış aylarında hamur

akşamdan ekşimeye bırakılarak sabah pişirilir. Yazın ise havalar sıcak olduğundan sabah erkenden yoğrulur ve ekşime süresi beklendikten sonra pişirilmeye başlanır.

Buna göre öncelikle ekmeğin yapımında kullanılacak olan un ahşaptan hamur teknesinin veya bakırdan hamur teğinin içerisine elenir (Foto. 19).



**Fotoğraf 19:** Unun Elenmesi Gölören Köyü

**Fotoğraf 20:** Hamurun Yoğrulması Aşağıçat Köyü

Unun elenmesi ile hem havalanması hem de varsa içerisindeki yabancı cisimlerden ayıklanması hedeflenir. Elenen una maya (önceki ekmeğin hamurundan ayrılan ekşi hamur) tuz ve ılık su eklenir. Daha sonra karıştırılarak yoğurma işlemine geçilir. Bu aşama ekmeğin yapımında önemlidir. Yoğurma unu suya yedirerek ve daha sıvı iken ara ara un serpilerek sürdürülür. Hamur kıvamını (kulak memesi yumuşaklığı) alınca kadar yoğurma işlemi devam eder (Foto. 20). Kıvamında hazırlanan hamur dört bir taraftan çekilerek üst üste atılır ve bohça gibi kapatılır. Hamurun üzeri dastar denilen örtü ile kapatılarak dinlenmeye bırakılır. Bu aşamada ekşimesi (mayalanması) beklenir. Dinlendirilen hamurdan parçalar kopararak tandırın yanına konulan ekmeğin tahtası üzerinde hafif un serpilerek aynı büyüklük ve ağırlıkta yuvarlak bir şekil verilen küntler (beze) yapılır (Foto. 21). Ustalıkla hazırlanan küntler kısa bir süre daha dinlendirilir (Foto. 22).



**Fotoğraf 21:** Künt Aşağıçat Köyü

**Fotoğraf 22:** Künt Tortumkale Köyü



Sonraki aşama ekmek tahtası üzerinde küntlerin merdane yardımıyla az inceltilecek açılmasıdır (Foto. 23). Hamura bu sırada yuvarlağa yakın bir şekil verilir. Bazen de merdane kullanılmaksızın iki elle küntlerin üzerine bastırılarak inceltme işleminin yapıldığı da olur. Sonra asıl maharet gerektiren hamurun iki elin arasında istenilen inceliğe (Foto. 24) ve rapatanın yüzünü kaplayacak açıklığa ulaşınca kadar çevrilmesi (çarpılması) işlemidir (Foto. 25). Son aşamada parmak uçları suya batırılır ve rapatanın üzerindeki ince hamurun üst tarafına birkaç defa dokunularak tandıra daha iyi yapışması hedeflenir (K.K. 3).



**Fotoğraf 23:** Hamurun Açılması Aşağıçat ve Tortumkale Köyü



**Fotoğraf: 24-25:** Hamurun İnceltilmesi ve Rapataya Serilmesi  
Aşağıçat ve Tortumkale Köyü

Rapatanın yüzündeki hamur tandırın içerisine doğru hafifçe eğilerek sertçe el mahareti ile vurulur (Foto. 26). Ekmek yapışınca rapata geri alınır. Ekmeğin alt kısmı hafif kızarıp kabarcıkla elle ya da eğiş yardımıyla tandırdan alınır (Foto. 27). Pişen ekmeğin tandırdan alınması ve yeni rapatanın vurulması birbirini takip eden seri hareketler gerektirir. Zamanın iyi ayarlanması pişirimi yapan kadının ustalığının göstergesidir. Tandırdan alınan ekmekler temiz bir bez üzerinde bir süre bekletilerek soğutulur. Sonra üst üste konularak kuruması önlenir ve ahşap ekmek sandıklarına düzenli bir şekilde yerleştirilir. Ekmek pişiren hemen her kadının kendine özgü alışkanlıkları ve öğrenimleri vardır (K.K. 3).



**Fotoğraf 26-27:** Hamurun Tandıra Vurulması ve Eğiş İle Alınması  
Köşk Köyü Çeşitleri

Araştırma kapsamında Erzurum kırsalında açık ekmeklerin yapım aşamaları aynı olmakla birlikte şekilleri, boyutları, kalınlıkları ve tatlarında az farklılıklar belirlenmiştir. Bölgedeki bu farklılıklar birçok etkene bağlı olduğu gibi komşu olan ilçe ve köylerde yapılan ekmeklerin birbirine benzer özellikleri de gözden kaçmamaktadır.

Çalışma alanlarında açık ekmek rapatalarının çeşitli boyları tespit edilmiştir. Bu durum rapatalar üzerine serilen ekmeklerin boyut ve şekillerini de doğrudan etkilemektedir. Ekmeğin farklı boyut ve şeklinde ekmeği pişiren kadının geçmişten gelen kültürel belleği, bölgenin coğrafi özellikleri ve ekonomik yapısı ile ailenin beslenme alışkanlıklarının etken olduğu ifade edilebilir. İncelenen sahada açık ekmekler rapatanın boyutuna göre dar ve uzun, oval ya da yuvarlağa yakın olmak üzere çeşitlilik göstermektedir. Köşk Köyü (K.K. 3) (rapata:50cm eninde 80 cm uzunluğunda) (Foto. 28), Gökçeyamaç Köyü, Kavuşuran Köyü (K.K. 4) (rapata: 60cm eninde 100cm uzunluğunda) (Foto. 29), Hacımahmut Köyü (K.K. 5) (rapata: 40cm eninde 100cm uzunluğunda) (Foto. 30), Aşağıçat Köyü (K.K. 6) (rapata: 50cm eninde 100cm uzunluğunda) gibi bazı köylerde uzun rapatalarda yapılan ekmekler uzun, Küçük Tuy (K.K. 7), Ali Bezirgan Köyü (K.K. 8), Epsence Köyü, Geyik Köyü, Tortumkale Köyü (K.K. 9), Kapılı Köyü (K.K.10) (Foto. 31), gibi bazı köyler ile Oltu (Foto. 32), İspir, Uzundere (Foto.33 ) gibi ilçelerde ise ortalama 35-45 cm eninde, 50-60cm uzunluğunda rapatalarda yapılan ekmekler oval yada yuvarlağa yakın bir şekle sahiptir. Ekmeklerin kalınlıkları ise çok farklı değildir. Ekmeklerin tat ve kokularında kullanılan unun cinsi, kalitesi, kıvamında yoğrulması, ekşime süresi, tandırın ve pişirilme süresinin iyi ayarlanması ile ekmeği pişiren kadının mahareti öne çıkmaktadır. Bölgede açık ekmekler şekil, boyut, kalınlık ve tatlarındaki az farklılıkları ile

gelenekselin günümüze yansıyan tatlarıdır. Kırsalda tandırda pişen bu ekmekler açık ekmekek olarak isimlendirilmekle birlikte Kapılı (K.K.10), Epsemce (K.K.11), Hacımahmut Köyü (K.K.5) ve Geyik Köylerinde (K.K.12) Erzurum merkezde olduğu gibi lavaş ekmekek olarak isimlendirilmiştir.



Fotoğraf 28: Köşk Köyü



Fotoğraf 29: Kavuşturan Köyü



Fotoğraf 30: Hacımahmut Köyü



Fotoğraf 31: Kapılı Köyü



Fotoğraf 32: Oltu İlçesi



Fotoğraf 33: Uzundere İlçesi

Top (Yuvarlak-Halka) Ekmekek/ Kopul Ekmekek/ Tumbul Ekmekek/ Gagala Ekmekek/  
El Ekmeği/ Değirmi Ekmekek

### Yapım Aşaması ve Pişirilmesi

Açık ekmeğe alternatif olarak yapılan yuvarlak şekilli ve farklı orta açıklıklı bir ekmekek çeşididir. Hamuru açık ekmekek hamuru ile aynıdır. Bununla birlikte rapatası, şekli, kalınlığı, pişirilmesi ve bunlara bağlı olarak tadı da farklıdır. Bu ekmekek için açık ekmekek küntlerinden daha büyük küntler hazırlanır. Elle ya da merdane ile yuvarlak şekil verilen hamurun ortası delinir. Bir ele, bir rapataya konularak orta açıklık genişletilir ve hamura halka şekli verilir. Daha serin tandıra üstten başlayarak iki sıra vurulur. Tandırın kapağı kapatılır. Piştikten sonra tandırdan alınarak bir süre soğuması beklenir ve sandığa yerleştirilir.

### Çeşitleri

Araştırma kapsamında incelenen bölgede bu ekmekek çeşidi açık ekmekek olduğu gibi mayalı hamuru, yapım aşamaları ve pişirilmesi ile aynı özellikleri yansıtır. Ekmeğin ortasındaki açıklık büyük, orta ve küçük olmak üzere kendi içerisinde çeşitlilik göstermektedir. Bu biçimsel çeşitlilik ekmeğin isimlendirilmesine de yansımıştır. Fakat ilginç olan aynı özellikleri gösteren ekmekeklerin ilçe ve köylerde farklı isimlendirmelere sahip olmasıdır. Bölgede ekmeğin yapıldığı rapatanın boyutu 30 cm. civarındadır.

Top (Yuvarlak-Halka) Ekmekek: Çalışma kapsamında ekmeğin ortasındaki açıklığın farklı boyutlarda ve kalınlıklarda örnekleri aynı isimle tespit edilmiştir. Köşk (K.K. 3) (Foto.34) Gökçeyamaç, Küçük Tuy (K.K.7) (Foto.35) ve Karaköprü Köylerinde (K.K.13) açıklığı orta büyüklükte olup, Oltu İlçesi, Çağlayanlı Köyü, Devedağı Köyü (KK14) (Foto. 36), Tortumkale (K.K. 9) (Foto. 37), Hacımahmut Köylerinde ise (K.K. 5) (Foto. 38) orta açıklık çok küçüktür.





Fotoğraf 34: Köşk Köyü



Fotoğraf 35: Küçük Tuy Köyü



Fotoğraf 36: Devedağı Köyü



Fotoğraf 37: Tortumkale Köyü



Fotoğraf 38: Hacımahmut Köyü

Kopul Ekmek: Yuvarlak şekilli, büyük ve küçük orta açıklıklı ekmeğin kalınlıkları da değişkendir. Kavuşturan Köyü (K.K. 4) (Foto.39) ve Epesemce Köylerinde (K.K. 11), orta açıklığı büyük ve kalındır. Aşağıçat Köyü'nde ise açıklığı hem büyük hem de küçük olan ekmekler yapılmaktadır (KK6) (Foto.40).



Fotoğraf 39: Kopul Kavuşturan Köyü



Fotoğraf 40: Kopul Aşağıçat Köyü

Tombul Ekmek: Tortumkale Köyü (K.K. 9), Pehlivanlı Köyü (K.K. 15) (Foto.41) ve Ali Bezirgan Köyü (K.K. 8) Köylerinde yuvarlak şekilli bu ekmekler açıklığı orta büyüklükte ekmekler olarak belirlenmiştir.



Fotoğraf 41: Tombul Ekmek Pehlivanlı Köyü

Gagala Ekmek: Kapılı (K.K. 8) (Foto.42) ve Geyik Köylerinde (K.K. 10), Aşkale İlçesi ve Oltu İlçesinde (Foto. 43) açıklığı orta büyüklükte olan ekmekler gagala olarak ifade edilmektedir.



**Fotoğraf 42:** Gagala Kapılı Köyü



**Fotoğraf 43:** Gagala Oltu İlçesi



El Ekmegi: Kavuşturan Köyü'nde (K.K. 4) açıklığı çok küçük olan ekmekler el ekmeği olarak ifade edilmiştir (Foto. 44).



**Fotoğraf 44:** El Ekmegi Kavuşturan Köyü

Gugul / Kazıntı/ Tandır Kuruşu: Araştırma kapsamında İspir İlçesi ve köylerinde, Gökdere Köyü'nde, Hacımahmut Köyü'nde tespit edilmiştir. Tandır ekmeği hamuru merdane ya da elle şekillendirilerek yaklaşık 10 cm. eninde 20-30 cm. uzunluğunda kesilir ve tandıra vurulur (K.K.14). İspir çevresinde hamurun içerisine lor ve tereyağı katılarak yapıldığında lorlu gugul, kazıntı ya da tandır kuruşu olarak isimlendirilir. Gökdere Köyü'nde hamurun mısır unu ile (mısır gugulu), Hacımahmut ve Alaca Köylerinde (Foto. 45) kaymak ile yoğrulduğu ve artık lokum gibi yapıldığı belirtilmiştir (K.K. 5).



**Fotoğraf 45:** Gugul Alaca Köyü

**Topaçık Ekmek:** Araştırma kapsamında sadece Çöğender Köyü'nde bu isimle yapıldığı belirlenen bir ekmek çeşididir. Tandır ekmeği hamuruna yaklaşık açık ekmek büyüklüğünde, top ekmek kalınlığında yuvarlak bir şekil verilir ve tandıra vurulur (K.K.16).

**Değirmi Ekmek:** Araştırma kapsamında tespit edilememiş fakat önceleri yapıldığı belirlenmiştir. Hacımahmut Köyü'nde (K.K. 5) günümüzde yapılan top ekmeğin geçmişte değirmi ekmek olarak bilindiği ifade edilmiştir. Kaynaklarda da yuvarlak şekilli lavaş ekmeği olarak yapılan bir tanımlaması bulunmaktadır (Çetinkaya-Yıldız, 2018: 443).

**Gılık:** Erzurum kırsalda artık yapımı tandırda yaygın olmayan bir diğer çeşit olarak belirlenmiştir. Çalışma kapsamında hamuru ve şekli ile ilgili farklı tanımlamalarla karşılaşılmıştır. Uzundere İlçesinde tandır giliği olarak isimlendirilen ekmeğe halka şekli verilir. Genellikle diğer ekmekler yapıldıktan sonra kalan hamurdan yapılır ve düşük ısıda ağır ağır pişirilir. Kavuşuran Köyü'nde kaymak, süt, un, su ve tuz katılarak yapılan hamura halka ya da dikdörtgen, kare şekil verilerek tandıra vurulduğu belirtilmiştir (K.K. 4). Epeince Köyü'nde de benzer hamura dikdörtgen bir şeklin verildiği ifade edilmiştir (K.K. 11).

**Loğlık:** Araştırma kapsamında günümüzde Erzurum kırsalda tespit edilememiştir. Ekmeğin adına yayınlarda rastlanmaktadır. Çabuk bayatlama özelliği ile fazla yapılmayan kalın bir tandır ekmeği olarak tanımlanmıştır (Serçeoğlu, 2014: 39; Çetinkaya-Yıldız, 2018: 443).

**Fetir:** Erzurum kırsalda araştırma kapsamında tespit edilememiştir. Tandırda yapımı unutulmaya yüz tutan ve gılık gibi hamuru ve şekli farklı tanımlanan bir diğer ekmek çeşididir. Hacımahmut Köyü'nde geçmişe dayanan un, tuz ve su ile yoğrulmuş, bazen tereyağı da ilave edilen hamurun eşkenar dörtgen şeklinde kesilerek tandıra vurulduğu belirtilmiştir (K.K. 5). Fetir, Oltu İlçesinde ise süt ve yağ katılarak mayalı hamurdan yapılan bir ekmek çeşidi olarak tanımlanmıştır.

### **Tandır Ekmeğinde Kadın Eli ve Pişirilme Sıklığı**

Bölgede geçmişten günümüze tandır ekmeği kadınlar tarafından üretilmektedir. Genellikle aile içerisinde bir tür usta çırak ilişkisi ile ekmek yapımı kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır. Ekmeğin pişirilmesi bir veya yoğunluğuna göre birden fazla kadının bir araya gelmesi ile yürütülür. Ailedeki kadınların dışında akraba ve komşularla birlikte yapılan iş bölümü ve dayanışma aynı zamanda bir sosyalleşme ortamı da oluşturmaktadır.

Önceleri kırsalda sofraların temel tüketim unsuru olan tandır ekmeklerinin satın alınması mümkün olmadığından her aile kendi ekmeğini yapmak zorunda idi. Bunun için de haftada en az bir ya da iki kez ekmek pişirilirdi. Günümüzde ise ekmek pişirme sıklığı giderek azalmaktadır. Özellikle günlük tüketim dışında bayramlar, nişan ve düğünler, cenaze ve taziyeler, misafir ve davetler (dünür daveti, gelin daveti, iftar daveti) özel günler (asker uğurlamak, Hacca gitmek, kırk yemeği) ekmek pişirme rutinlerinin çok daha önemsendiği günlerdir.

### **Tandır Ekmeği Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler**

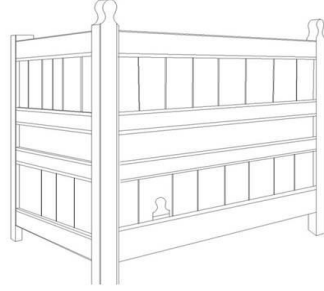
Tandırda kullanılan genel araç ve gereçler yanında sadece ekmek yapımında kullanılan eşya ve malzemeler de vardır. Bunlar un ambarı, hamur teknesi, ince elek, destar, ekmek tahtası, merdane, rapata ve ekmek sandığıdır.

**Un Ambarı:** Tandır ekmeğinin temel malzemesi olan un geçmişte değirmenlerde öğütülerek evlerin un ambarlarında kışlık olarak depolanırdı. Bölgenin kırsal konut mimarisinde kısmen işlevselliğini koruyan un ambarları genellikle iki ya da üç haznelidir.

Üst kısmında bulunan kapaklardan hazne içerisine doldurulan un, alt kısmındaki kapaklı küçük gözler vasıtasıyla alınacak şekilde olup benzer yapım özellikleri sergilemektedir (Foto. 46) (Çizim 7).



Fotoğraf 46: Un Ambarı Köşk Köyü



Çizim 7: Un Ambarı



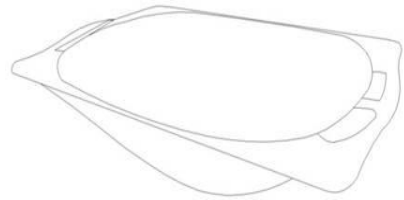
**Fotoğraf 46:** Un Ambarı Küçük Tuy Köyü

**Fotoğraf 46:** Un Ambarı İspir İlçesi

Hamur Teknesi: Hamur yoğurmak için tek parça ağaçtan oyulmuş, farklı derinliklerde olan dikdörtgen biçimindeki kaplardır (Foto.47) (Çizim 8). Araştırma kapsamında Köşk Köyü, Gökçeyamaç Köyü, Geyik Köyü, Tortumkale Köyü'nde tespit edilmiştir.



Fotoğraf 47: Hamur Teknesi Köşk Köyü ve Küçük Tuy Köyü



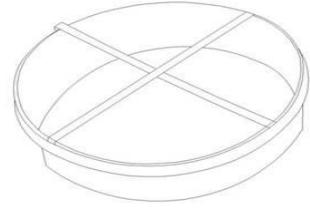
Çizim 8: Hamur Teknesi

**Hamur Teşti:** Hamur yoğurmak için kullanılan geniş bakır leğene verilen isim. Kapılı Köyü, Ali Bezirgan Köyü, Epsemce, Devedağı Köyü ve Kavuşturan Köyü'nde (Foto.48) örnekleri bulunmaktadır.



**Fotoğraf 48:** Hamur Teşti Kavuşturan Köyü

**İnce Elek:** Unun içerisindeki yabancı cisimleri ayıklamak için kullanılan tahtadan yapılmış bir kasnağın tek tarafına gerdirilerek geçirilmiş ince gözenekli tel ve telin altına çapraz yerleştirilen iki metal çubuk ile gerginliği sabitleştirilen araçtır (Foto. 49) (Çizim 9).



**Fotoğraf 49:** İnce Elek Köşk Köyü ve Oltu İlçesi

**Çizim 9:** İnce Elek

**Dastar:** Ekmek hamurunun ekşimesi esnasında hamuru korumak, amacıyla üzerine serilen örtü, bez. Aynı amaçla pişen ekmeklerin üzerine de örtüldüğü olur. İspir çevresinde tatar olarak ifade edilmektedir (Foto. 50).



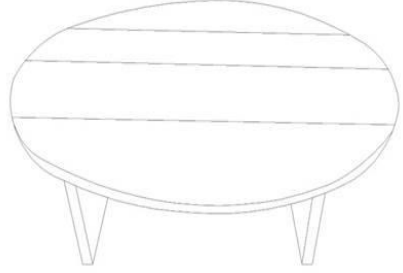
**Foto. 50** Dastar Köşk Köyü

**Ekmek Tahtası (Sofra, Peşgun):** Üzerinde hamur açılan tahtadan yuvarlak ve kısa ayaklı yerden masa. Araştırma sahasında daha çok ekmek tahtası, sofra olarak isimlendirilmekle birlikte Oltu çevresinde peşgun kullanımı da yaygındır. Küçük, orta ve büyük olmak üzere çeşitli boyları vardır. Ekmek yapımında daha çok orta boy yaklaşık 120 cm. olanların tercih edildiği görülmüştür (Foto. 51) (Çizim 10).





Fotoğraf 51: Ekmek Tahtası Çat İlçesi



Çizim 10: Ekmek Tahtası

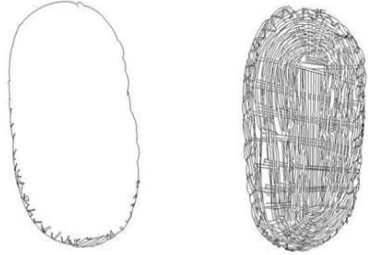
Merdane: Hamur açmak için kullanılan silindir biçiminde iki ucu saplı araçtır.

Rapata: Tandır ekmeği hamurunun üzerine serilerek tandıra yapıştırılmasında kullanılan bir yüzü sepet örgü, diğer yüzü kumaş kaplı yastık biçiminde araçtır. Genel bir isimlendirme olan rapata, Oltu ve İspir çevresinde patat olarak da ifade edilmektedir. Araştırma kapsamında yapılan ekmek çeşitlerine göre rapatalar açık ekmek rapatası (uzun rapata) ve yuvarlak ekmek rapatası olmak üzere iki çeşittir. Aynı malzeme ve aynı yapım özellikleri gösteren rapataların sadece şekilleri farklıdır.

Açık Ekmek Rapatası: Erzurum kırsalda rapataların çeşitli boylarda örnekleri tespit edilmiştir (Foto.52) (Çizim 11).



Fotoğraf 52: Açık Ekmek Rapatası  
Küçük Tuy Köyü



Çizim 11: Açık Ekmek Rapatası



Fotoğraf 52: Açık Ekmek Rapatası Kavuşturun, Aşağıçat, Pehlivanlı, Tortumkale Köyleri

Bu rapatalar genellikle 50-60 cm. ile 90-100 cm. uzunluğundadır.

Top (Yuvarlak) Ekmek Rapataları: Araştırma kapsamında genellikle çapı 30- 35 cm. civarındadır (Foto. 53) (Çizim 12).





Fotoğraf 53: Yuvarlak Ekmek Rapatası

Çizim 12: Yuvarlak Ekmek Rapatası

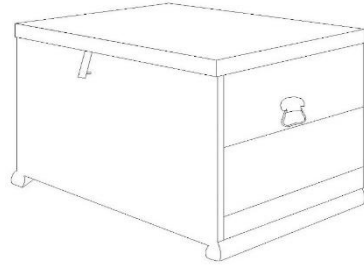


Fotoğraf 53: Yuvarlak Ekmek Rapatası  
Aşağıcaat, Hacımahmut, Kavuşturan Köyleri

**Ekmek Sandığı:** Ekmeklerin uzun süre saklanabilmesi amacıyla tahtadan yapılan genellikle dikdörtgen şeklinde olan kapaklı sandıklardır (Foto. 54) (Çizim 13). Kırsalda çeşitli boylarda örnekleri tespit edilen sandıklar benzer kurulumda ve süslemesizdir.



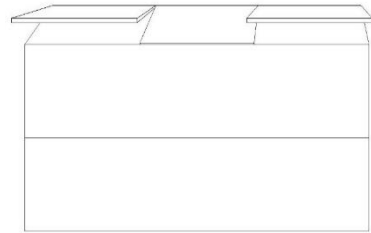
Fotoğraf 54: Ekmek Sandığı Küçük Tuy Köyü



Çizim 13: Ekmek Sandığı



Fotoğraf 54: Ekmek Sandığı Köşk Köyü



Çizim 13: Ekmek Sandığı

## Sonuç

Doğu Anadolu Bölgesi kırsalında yaşam koşullarının geliştirdiği tandır aslında Anadolu'da binlerce yıllık geçmişe sahiptir. Tandır geçmişte Erzurum evlerinin günümüzde ise kırsal yaşamın bir parçası olma özelliğini azalarak devam ettirmektedir. Tandır geleceğinde yaşanan coğrafya, iklim şartları, geçim kaynakları, kırsal hayatın belirli zamanlarında yapılması gereken zorunlulukları önemli bir rol oynamaktadır. Bununla birlikte tandır ve tandıra bağlı üretimin yerini modern araç-gereçler ve üretimler almaktadır. Bölgede iklim koşulları ve üretim alışkanlıkları tandırın kullanımında yerel farklılıkların oluşmasına neden olmuştur. Şöyle ki, Yakutiye, Pasinler, Aşkale, Karaçoban ve Çat İlçelerinde üretimin tarım ve hayvancılığa dayalı olması, tandırın kullanım alanlarını genişletmiş, hayvancılığın az geliştiği, tarım, meyve ve sebze üretiminin yürütüldüğü Doğu Karadeniz'e komşu İspir, Uzundere, Tortum ve Oltu İlçelerinde ise bu alan daha sınırlı kalmıştır. Bu farklılıkta tandır ile birlikte ocağın da etkin bir şekilde kullanılmasının payı büyüktür.

Çalışma kapsamında bölge kırsalında tandır kültürüne bağlı olarak kullanılan araç ve gereçler biçim ve işlev açısından benzer özellikler taşırlar. Eğiş (Göktaş, 2011: 58) ve hatirceğin işlevinde yerel farklılıklar saptanmıştır. Kösevinin yerine eğiş kullanımı da yaygındır. Tandır malzemelerinden gelberi ve eğiş genel olarak aynı şekilde isimlendirilmesine rağmen hatirceğin farklı (hetircek, hatıçek,) söylenişlerine de rastlanmıştır. Kösevi Oltu çevresinde gırdavuç, tandır bezi ise parduç olarak bilinmektedir. Tandır bezi ve tandır çulu ise farklı isim, malzeme ve biçimleri ile çok değişkendir.

Erzurum kırsalda tandır geleneğinin sürdürüldüğü ilçe ve özellikle köylerde tandırda genellikle tezek bunun yanı sıra odun da yakılmaktadır. Tezeğin yapılması, saklanması ve tandırda yakılma biçimi bölgede benzerlik göstermektedir.

Tandırın günümüzdeki bölgesel kullanımı neredeyse tandır ekmeği ile özdeşleşmiştir. Kırsalın tarım ve hayvancılığa dayanan üretiminde yemek kültürü ve içerisinde tandır ekmeğinin önemi büyüktür.

Çalışma kapsamında tandırda açık ekme, top ekme/ kopul ekme/ tumbul ekme/ gagala ekme/el ekmeği/ değirmi ekme, gugul ekme, topaçık ekme, gılik, loğlık ve fetir olmak üzere ekme çeşitleri tespit edilmiştir. Bölge kırsalında önceleri esmer undan yapılan ekme yerini beyaz una bırakmıştır. Genel olarak buğday unu kullanılmasına rağmen Karadeniz etkisi görülen İspir, Pazaryolu, Oltu, Tortum, Uzundere, Oltu, Olur ve Şenkaya çevresinde mısır ekmeği ya da mısır unundan yapılan hamur çeşitleri de bulunmaktadır. Erzurum kırsalında en yaygın olan tandır ekmeği çeşidi açık ekmeğidir. Bölgede açık ekme isimlendirmesi genelde yaygındır. Bunun yanı sıra Erzurum merkezde olduğu gibi lavaş isimlendirmesine de kullanılmaktadır. Ekmeğin mayalı hamuru, yapım aşamaları aynı olmakla birlikte şekil, boyut, kalınlık ve tatlarında çok az farklılıklar belirlenmiştir. Bu farklılıklarda rapataların boyları, ailenin beslenme alışkanlıkları, kırsalın coğrafi özellikleri ve geçim kaynakları ile geçmişten gelen öğretileri etkili olmalıdır. Erzurum ve kırsalında tandır kültürünün vazgeçilmez bir tadı olan açık ekme (lavaş) komşuları Bayburt, Erzincan, Bingöl, Muş, Ağrı, Kars, Ardahan ve diğer Doğu Anadolu Bölgesi şehirleri ile tandır kültürü (Erdem, 2013:111-132) ve zengin mutfağıyla Güney Doğu Anadolu Bölgesi yerleşimlerini de kapsayan geniş bir yayılım alanı göstermektedir.

Bölge kırsalında açık ekmeğe alternatif olarak yapılan farklı isimlendirmeleri ile dikkat çeken yuvarlak şekilli, orta açıklıklı ekme de önemli bir yer tutmaktadır. Hamuru açık ekme hamuru ile aynı olan rapatası, şekli, kalınlığı, pişirilmesi ve bunlara bağlı

olarak tadı da değişen ekmeğin yerelde zengin bir çeşitlilik sunmaktadır. Çalışma kapsamında bu ekmeklerin aynı şekil ve boyut özellikleri ile farklı isimlendirmeleri tespit edilmiştir. Şöyle ki Devedağı Tortumkale ve Hacımahmut Köylerinde orta açıklığı çok küçük olan ekmekler top ekmeğin olarak isimlendirilmesine rağmen, aynı ekmeğin Kavuşturana Köyü'nde el ekmeği olarak belirlenmiştir. Benzer bir durum Köşk, Küçüktuy, Gökçeyamaç ve Karaköprü Köylerinde açıklığı orta büyüklükte olan ekmeğin, top ekmeğin, Pehlivanlı ve Tortumkale Köylerinde tumbul ekmeğin, Kapılı ve Geyik Köylerinde gagala olarak isimlendirilmiştir. Gagala Kars, Ağrı, Ardahan ve Bayburt kırsalında da bilinen bir çeşittir. Kopul Erzincan ve çevresinde, gugul ise Bayburt'un ekmeğin çeşitleri içerisinde yer almaktadır. Değirmi, loğlık ve el ekmeği Erzincan/Tercan çevresinde bilinmesine rağmen tandır kültürünün bir parçası olarak artık unutulmaya yüz tutmuştur. Gılık (Göktaş, 2011: 21) Sivas ve Erzincan'da, fetir (fetil) (Badem, 2021:280) de Elazığ ve Sivas'ta farklı yapı, şekil ve pişirme özellikleri ile karşımıza çıkmaktadır.

Çalışma kapsamında ekmeğin yapımında kullanılan veya ekmeğin ilgili olan araç- gereçler un ambarı, hamur teknesi, ince elek, dastar, ekmeğin tahtası, merdane, rapata ve ekmeğin sandığı olarak tespit edilmiştir. Bunlar Erzurum kırsalında olduğu gibi tandır ekmeğinin geleneğini devam ettiren diğer bölgelerde aynı amaç, fakat değişik malzeme, isim ve biçimde karşımıza çıkmaktadır. Erzurum kırsalında bilindiği şekliyle rapata Oltu ve İspir çevresinde farklı bir isimle patat olarak karşımıza çıkmaktadır. Rapata tandırda ekmeğin üretimi yapılan bazı bölgelerde mazkara (Göktaş, 2011: 58), Hatay çevresinde kere (Şen, Karagel, 2017: 444) olarak adlandırılmıştır. Anadolu'da Türk kültüründe çok önemli bir yere sahip olan ekmeğin Erzurum kırsalındaki bu sınırlı gözlemlerimizde bile büyük bir zenginliği ortaya koymaktadır. Bu çalışmanın kapsamı genişletildikçe belleklerimizde yüzyıllarca aktarılarak günümüze ulaşan ekmeğinin macerasının- pişirimden, malzemeye, tekniğe, araç-gerece, türlerindeki çeşitliliği- yeni bilgilerle daha da zenginleşerek izleneceği kanısındayız.

**YAZARLARIN KATKI DÜZEYLERİ:** Birinci Yazar %50; İkinci Yazar %50.

**ETİK KOMİTE ONAYI:** Çalışmada etik kurul iznine gerek yoktur.

**FİNANSAL DESTEK:** Çalışmada finansal destek alınmamıştır.

**ÇIKAR ÇATIŞMASI:** Çalışmada potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

**TEŞEKKÜR:** Çalışmada çizimleri yapan Sibel Aktoprak'a teşekkür ederiz.

#### **KAYNAK KİŞİLER**

- K.K.1: Risale AKGÜN, Köşk Köyü, Ev Hanımı. Görüşme Tarihi: 2019  
K.K.2: Zekai KOÇ, Köşk Köyü, Çiftçi. Görüşme Tarihi: 2019  
K.K.3: Ayşe KOÇ, Köşk Köyü, Ev Hanımı. Görüşme Tarihi: 2019  
K.K.4: Gülnaz POYRAZ, Kavuşturana Köyü, Ev Hanımı. Görüşme Tarihi: 2019  
K.K.5: Hatice KIRKPINAR, Hacımahmut Köyü, Ev Hanımı. Görüşme Tarihi: 2019  
K.K.6: Ayfer TANAS, Aşağıçat Köyü, Ev Hanımı. Görüşme Tarihi: 2019  
K.K.7: Ali EKİNCİ, Küçük Tuy Köyü, Çiftçi. Görüşme Tarihi: 2019  
K.K.8: Münevver GEZMİŞ, Ali Bezirgan Köyü, Ev Hanımı. Görüşme Tarihi: 2019  
K.K.9: Nahide DAĞ, Tortumkale Köyü, Ev Hanımı. Görüşme Tarihi: 2019  
K.K.10: Hasan AYDIN, Kapılı Köyü, Çiftçi. Görüşme Tarihi: 2019  
K.K.11: Mustafa KİNDİĞİLİ, Epsence Köyü, Çiftçi. Görüşme Tarihi: 2019  
K.K.12: Hacı ARAS, Geyik Köyü, Çiftçi. Görüşme Tarihi: 2019  
K.K.13: Fehmi AKKUŞ, Karaköprü Köyü, Emekli. Görüşme Tarihi: 2019  
K.K.14: Emine DAŞTAN, Devedağı Köyü, Ev Hanımı. Görüşme Tarihi: 2019  
K.K.15: Mehmet AYDINLI, Pehlivanlı Köyü, Çiftçi. Görüşme Tarihi: 2019  
K.K.16: M. Yasin GÜNEŞ, Çöğender Köyü, Öğrenci. Görüşme Tarihi: 2019

**KAYNAKÇA**

- Aliyeva, Nuray. "Nahçıvan Bölgesinin Ekmek Pişirme Kültürü ve Terminolojisi". *Milli Folklor*, 33, C. 17, S.129, (2021): 229-238.
- Arlı, Mine ve Nermin Işık. "Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri". *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Geleneksel Ekmekçilik Hamurışı Yemekler*. Yayın No:14, Ankara: (1994). 1-16.
- Badem, Abdullah. "Ekmek ve Unlu Mamuller" *Temel Mutfak Teknikleri ve Yönetimi*, Ankara: 2021.
- Bayoğlu, Ata. "Erzurum'da Lavaş (Acem Ekmeği)", *Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 53, Erzurum: (2014). 163-186.
- Çetinkaya, Neslihan ve Salih Yıldız. "Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru Erzurum Lavaş (Acem) Ekmeğinin Turistik Ürüne Dönüştürülmesine Yönelik Bir Çalışma", *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, C. 2, S.1, (Bahar 2018): 430-452.
- Erdem, Aylin. "Arkeolojik ve Etnografik Veriler Işığında Doğu Anadolu Tandırları", *Türkiye Bilimler Akademisi Arkeoloji Dergisi*, S. 16, (2013): 111-132.
- Göktaş, Ömer. "Türk Kültüründe Ekmekle İlgili İnanışlar", Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2011.
- Karpuz, Haşim. *Türk İslam Mesken Mimarisinde Erzurum Evleri*, Ankara: 1993.
- Koca, Nusret ve Hakkı Yazıcı. "Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerindeki Etkileri" *Turkish Studies*, 9/8, (Yaz 2014): 35-45.
- Köşklü, Zerrin ve Şerife Tali. "Geleneksel Erzurum Evlerinde Tandirevi (Mutfak) ve Mimarisi", *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Sanat Dergisi*, S. 11, Erzurum: (2007). 97 – 112.
- Köşklü, Zerrin. Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğu Anadolu'da ki Yeri Üzerine" *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C.5, S.2, Eskişehir: (2005). 155–177.
- Küçükkömürler, Saime ve Ömür Alyakut. "Geleneksel Bir Ekmek Çeşidi: Yufka Ekmeği" *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,6 (3), (2018): 379-395.
- Sağlam, Temel ve Hüseyin Yurttaş. "Geleneksel Erzurum Evlerinin İstatistiksel Veri Analizi", *Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, S. 67, Erzurum: (2020). 405-442.
- Serçeoğlu, Neslihan. "Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2/4, (2014): 36-46.
- Sezen, Lütfi, *Erzurum Folkloru*, Erzurum: 2013.
- Şen, Rahime ve Hulusi Karagel. "Kültürel Bir İmge Olarak Hatay'da Tandır Fırını Ve Önemi: Samandağ, Yayladağı Ve Kumlu Örnekleri", *Türkiye Coğrafyası Araştırmaları* "Prof. Dr. Mesut Elibüyük'e Armağan" Ankara: (2017). 431-462.
- Turan, Barış ve Emre Akoğul. "Gastronomi Turizmine Arz Kaynağı Oluşturabilecek Ürünlerin Belirlenmesi: Erzurum Mutfağı Örneği", *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Yıl 7, S.92, (2019): 370-384.
- Ünal, Serap. "Erzurum Kırsal Mesken Kültüründe Tandirevi Örnekleme; Pazaryolu Hacı Osman Ayık Evi", *Akra Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi*, S.22 C.8, (2020): 283-307.