

A Tradition That Was Not Beaten By Modern Life: The Tandoori Houses of Mus

Hatip Erdogmus

Mus Alparslan University, Faculty of Science and Literature, Mus, Turkey

E-mail: hatip-12@hotmail.com

Abstract

From the past to the present, no doubt bread is one of the oldest and most important basic food for people. Bread is baked in small furnaces that are dug in earth after plastered with clay especially in the countryside although it is not as old as the ones in Eastern and South-Eastern Anatolian Regions. Tandoori was common in many areas including the city centers; however, the use of it decreased with the development of industrial-type ovens when technology developed and with the influence of urban culture in the countryside. However, for some people, the smell, taste and look of the bread baked in tandoori distinguish it from other bread types. It is observed that tangible cultural works that required dexterity and that was difficult to build under harsh geographical conditions are slowly becoming extinct with the modern cultural works which are more easily obtained and do the same job. We also observe that some traditional cultural products resist to modern life conditions and still survive today. One of these cultural assets is the bread baked in Mus, which is called as “Tandoori Bread” since it is baked in tandoori. The bread that is called as Tandoori Bread in Mus is baked in places that are called as ‘Tandır Dami’, and as ‘Tandır Evi’ in city center. The existence of Tandoori Bread, which was more common in the past, is decreasing day by day with the influence of technology and modern life. However, with the help of Tandoori Houses, which were opened in recent years, people find the opportunity of purchasing Tandoori Bread, which they long for. Tandoori Bread, which has a special place in Mus, which is baked in Tandoori Houses, becomes stale late, is demanded by people from different areas of Turkey, and is sent to different areas with intercity coaches or through cargo companies. In this study of ours, the Tandoori Houses, which are not put an end by the modern life, will be studied in terms of their historical adventure, status in the society, production and contribution to the economy of the city by interviewing with the business owners and employees.

Key words: Mus, bread, Tandoori House, tradition

Modern Hayata Yenilmeyen Bir Gelenek: Muş Tandır Evleri

Geçmişten günümüze, insanoğlunun bilinen en eski ve en önemli temel gıda maddelerinden birisi kuşkusuz ekmektir. Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesinde eskisi kadar olmasa da özellikle kırsalda ekmekler tandır adı verilen, yere çukur kazılarak kilden yapılan bir tür küçük fırında pişirilmekte. Tandırın, geçmişte kent merkezleri dâhil olmak üzere birçok yerde yoğun olduğunu ancak teknoloji ile birlikte sanayi tipi fırınların gelişmesi, kent kültürünün kırsalda da etkili olmasıyla zamanla kullanımı azaldı. Ancak kimileri için üretilen tandır ekmeğinin, hem kokusu ve lezzeti hem de farklı görünümüyle onu diğer ekmek türlerinden daha imtiyazlı kılmakta. Coğrafi şartlar altında şekillenmiş yapımı zor ve hüner isteyen maddi kültür eserleri yavaş yavaş yerlerini aynı işi gören ve daha kolay elde edilebilen modern kültür ürünlerine bıraktığı görülmekte. Bazı geleneksel kültür ürünlerinin modern hayata karşı direndiğine ve hala varlıklarını koruduklarına tanık oluyoruz. Bunlardan biri de Muş'ta yaygın olan tandırda pişirildiği için “tandır ekmeği” denilen ekmek çeşididir. Muş'ta tandır ekmeği adı verilen ekmek, köylerde ‘tandır damı’, şehirde ise ‘tandırevi’ olarak tabir edilen yerlerde üretilmektedir. Eskiden daha yaygın olan tandır ekmeğinin, gelişen teknoloji ve modern hayatla birlikte sofralardaki varlığı gittikçe azalmaya başladı. Ancak son zamanlarda açılan tandirevleri sayesinde insanlar özlemini çektiği tandır ekmeğine ulaşma imkânı bulmakta. Muş'ta önemli bir yere sahip olan, tandirevlerinde pişirilen, geç bayatlayan tandır ekmeği Türkiye'nin farklı yerlerinde yaşayanlar tarafından da çok talep görmekte ve Muş'tan her yere otobüs firmaları ya da kargo aracılığıyla gönderilmektedir. Bu çalışmamızda modern hayata yenilmeyen Muş tandirevleri üzerinde araştırma yapılarak; bunların tarihi serüveni, toplum nezdindeki durumu, üretimi, şehrin ekonomisine katkısı tandır evi işletmecisi ve çalışanlarıyla da görüşülerek bir değerlendirme yapılacaktır.

Anahtar kelimeler: Muş, ekmek, tandirevi, gelenek.

Giriş

İnsanoğlunun varlığından bugüne en önemli besin kaynağı olarak hep ekmek öne çıkmıştır. İnsanlar tahıl adını verdikleri unlu taneleri çeşitli yöntemlerle öğüterek elde ettikleri undan kültürlerine uygun yöntem ve şekillerle ekmeği elde etmeye çalıştı. Coğrafya ve iklim şartları ekmeğin pişirilme yöntemlerinde etkili olmuştur. Eski Mısır'da, Mezopotamya uygarlıklarında, Asya ve Ön Asya da toplumların çeşitli tahılları kullanarak, değişik pişirme yöntemleriyle ekmek ürettiklerini görmekteyiz (Kuter: 2011, 48). Medeniyet ve kültürlerin önemli bir kavşağı olan Anadolu'da da farklı yöntemlerle ekmekler pişirilmekte. Bunlardan en eski olanlardan biri tandırdır. Killi topraktan yapılan tandırlar ilk başlarda hem pişirme hem de ısınmada kullanılmaktaydı. Daha sonraları daha çok ekmek pişirmek için kullanılan tandırların olduğu "tandırevi", evlerin en önemli bölümlerinden biri olmaya başladı. Modern hayat ve kırsaldan kentlere göçle birlikte azalan ve unutulmaya başlanan tandır ekmeği yeniden açılan tandırevleriyle Muş'ta toplum hayatına girmeye başladı. İlk başlarda daha önce bu ekmeği tadanların uğrak yeri olan tandırevleri zamanla diğer insanların da burda pişirilen, şekli ve lezzetiyle tercih edilen bir ekmek olan tandır ekmeğine ilgi göstermeye başladı. Muş'ta son on yıl içerisinde önemli ekonomik bir sektöre de dönen tandırevlerinin sayısında önemli bir artış görülmekte. Köydeki evlerde pişirilip şehre getirilerek satılan tandır ekmeğinin dışında Muş merkezde yaklaşık on beş tandırevinde üretilen tandır ekmeği piyasada alıcı bulmakta. Sadece Muş içinde değil dışarıya da gönderilen tandırevlerinde pişirilen tandır ekmeği modern teknoloji ürünleriyle üretilen diğer ekmeklere rağmen hala tercih edilen bir ekmek olarak varlığını sürdürebilmekte. Tandırevlerinde çalışan elemanların çoğunun bayan olması bayanlar için de önemli bir iş kapısı olarak tandırevleri dikkat çekmekte.

Bu çalışmamızda geleneksel kültür ürünü olan ve Muş'ta önemli bir yere sahip olan tandırevlerini araştırdık. Sofralarımızın önemli bir gıdası olan ekmeğe, bunun pişirildiği tandırlara ve tandırların yapılışına değindikten sonra Muş tandırevleri çalışanlarıyla yaptığımız görüşmelere yer verilecek. Görüşme yaptığımız kişiler, taradığımız kaynaklar, edindiğimiz izlenimlerden yola çıkarak; tandır ekmeğinin; hazırlanış aşamalarına, tüketim kültürüne, piyasadaki yerine, Muş ekonomisindeki yerine değinilmeye çalışılacak. Sonuç kısmında da bu sektörle ilgili önerilere yer verilecek.

1. Geçmişten Geleceğe Uzanan Tat: Ekmek

Tarihi çok eskilere dayanan ekmek, insanların en önemli besin kaynağının başında gelir. Tahıl ya da hububat olarak adlandırılan; buğday, çavdar, yulaf, mısır gibi taneli bitkilerden elde edilen un, ekmeğin hammadesini oluşturur (GPD: 2016,20). Yapılan araştırmalardan elde edilen bilgiye göre MÖ. 4000 yıllarında Babilliler özel fırınlarda ekmek pişirmeyi biliyorlardı. Yine MÖ. 4300 yıllarında değirmencilik ve fırıncılık sanatının icra edildiği, yapılan kazılarla elde edilen bulgulardan anlaşılmaktadır (GPD: 2016, 20). Dünyanın farklı coğrafyalarında insanların kültürlerine uygun ekmek şekillerini geliştirdiklerini ve bunları farklı yöntemlerle pişirip sofralarına getirdikleri görülmekte. Tarihte birçok uygarlığa ev sahipliğini yapmış, medeniyetlerin kavşak noktası olan, kültürlerin gelişip şekil aldığı Anadolu'da toplum içinde ekmeğin çok önemli bir yere sahip olduğunu görmekteyiz. Bu coğrafyada yaşayan insanlar için ekmeğin ayrı bir yeri vardır. Geçinmek için gerek duyulan para miktarını dahi "ekmek parası" adıyla ifade edilmenin yanında, ekmek üzerine yeminleşmeler, anlaşmalar yapılmaktadır. Temel besin kaynağı olma özelliği dışında folklorumuzdan, edebiyatımıza; batıl inanışlarımızdan kutsal kitaplardaki metinlere; şarkılardan türkülere kadar insanoğlunun oluşturduğu tüm kültürlerin nerede ise her noktasında ekmek vardır (Bayoğlu: 2014,164). Bu topraklarda yaşayan insanlar tarafından kudsîyetin atfedildiği ekmek, özenilerek farklı yöntemlerle pişirilerek sofraları donatmakta; doyurucu özelliğinin yanısıra, halkın protein ihtiyacının büyük bir kısmını karşılamakta, aynı zamanda da en ucuz besin kaynağı olarak da tüketilmektedir.

2. Kökleri Eskiye Dayanan Pişirme Aracı: Tandır

Eski Anadolu Mimarlığı üzerinde araştırma yapan Rudolf Nauman, yapılan arkeolojik kazılarda Anadolu'da neolitik çağdan itibaren yerleşme ve konut tiplerinde tandırların kullanıldığını söylemekte (Naumann: 1985, 190). bu dönemde kullanılan tandırlar pişirmenin yanında ısınma amaçlı olarak da kullanılıyordu. Bölgesel koşullar, yaşam tarzı ve iklim şartlarının etkisiyle konut mimarisinde ocak ve fırınların dışında tandırların da kullanıldığı yapılan kazılarda tesbit edilmiştir. Anadolu'nun doğusunda geçmişten günümüze yoğun kullanıma sahip olan tandırın Orta Asya'dan buralara geldiği de düşünülmektedir. Orta Asya'nın çeşitli bölgelerinde Neolitik dönemden itibaren kırlangıç örtülü (tüteklilikli) çukur evlerin özellikle soğuk iklime karşı korunaklı bir ev tipi olarak uygulandığı görülmektedir. Bu ev tipinde örtünün açık olan orta kısmından hem mekanın ışık aldığı hem de altta yanan tandır ya da ocağın dumanının dışarı atıldığı anlaşılmaktadır. (Akin, 1996); (Okladnikov, 2002) (Köşklü: 2005, 158). Tandırın daha çok Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yaygın olmasının temelinde; yaşam kültürü, iklim özellikleri ve ekonomik koşullar olduğunu söylemek mümkündür. Bölgede tandır kültüründe; tandırın yapılışı ve hammadesinde farklılık olmasa da, özellikle tandırların bulunduğu mekan, şekil ve kullanım açısından farklılıklar göstermektedir. Bölgenin kent ve kırsal konut mimarisinde gözlenen çeşitlilik tandırların konumlandırıldığı mekanlarda da farklılıklara neden olmaktadır. Bu farklılık

tandırın evin içinde bir bölümünü oluşturan mutfakta (tandirevinde), evin dışında avluda bulunan tandirevinde veya avlunun bir köşesinde sundurma altında konumlandırılmasından kaynaklanmaktadır (Köşklü:2005,159).

Modern hayatın getirdiği yeniliklerle birlikte mimaride önemli değişiklikler yapıldı, dikey ve çok katlı yapıların artmasıyla evlerin bir bölümünü oluşturan tandirevi de bundan etkilendi ve kullanımdan kaldırıldı. Buna teknolojinin verdiği olanaklarla modern fırınların kullanılmaya başlanmasıyla az emekle daha fazla ve maliyeti daha düşük ekmeğin üretilmesi de eklenince tandirevlerine olan rağbetin daha da azalmasına neden oldu. 1990'lerden itibaren kırsaldan şehre yaşanan yoğun göçle birlikte kentlerin kenar mahallelerine yerleşen kırsal nüfus burada kendileri için yarı kırsal bir yaşam alanı oluşturdular. Kendi beslenme alışkanlıklarından vazgeçmeyen insanlar tandirevlerini buralara da taşıdılar. Birkaç evin bir araya gelmesiyle ortak tandirevleri oluşturuldu. Hala kentlerin bazı mahallelerinde ve kimi müstakil evlerin avlusunda tandır kültürünün yaşandığı görülmektedir. Bu tandırlar ısınma ve diğer pişirme amaçlı olarak değil sadece ekmeğin pişirme amaçlı kullanılmaktadır.

3. Tandırın Yapılışı

Tandırın yapılışı zaman alan, incelik gerektiren zahmetli bir iştir. Her dönem yapılamayan, genelde nisan ile ekim ayları arasında yapılmaktadır. Genelde bayanlar tarafından yapılırsa da erkekler tarafından da yapılanları vardır. Tandırın yapımı bir meslek olmakla birlikte bu meslek aynı zamanda insanların geçimlerini sağladıkları, özellikle bayanların, birer ekmeğin kapısı olarak da dikkat çekmektedir. Genel olarak tandır yapımının belirli kaideleri vardır. Bir tandırın yapımında geçerli olan bazı genel geçer yapılaşma kaidelerine değindikten sonra Muştaki tandırların nasıl yapıldığını işin ustasından aktarmaya çalışalım. Öncelikle tandır yapımında her toprak kullanılmaz, sadece gav/kav denilen killi bir toprak kullanılmaktadır. Tandır yapımında uyulması gereken birkaç önemli aşama vardır. İlk aşama, uygun toprağın bulunup getirilmesi ve hazırlanmasıdır. Daha sonra sırayla toprak elendikten sonra içerisine su katılarak yoğrulur çamur haline getirilir. Yoğrulmuş kil ayakla çığnenerek yirmi dört saat bekletilir. Dinlenen kil kıvamına alana kadar bu işlem devam eder. Bu sürenin sonunda kilin içerisine önceleri keçi kılı, at veya sığır kuyruğu kılı, günümüzde saman katılarak yeniden yoğrulup terbiyesi ve pekişmesi sağlanır (Köşklü:2005,156). Defalarca ayakla yapılan bu yoğrulma işi sonucunda toprak tamamen erir içindeki kıl ya da samanla harmanlandıktan sonra macun kıvamına gelir. Tandırın büyüklüğüne göre düzenlenen alanda bir daire oluşturulur ve tandır örme işi başlamış olur.

Yıllardır Muştaki ailece tandır yaparak geçimini sağlayan Beşir Bey Türkiye'nin birçok yerine Muştan tandır gönderdiklerini söylemekte. Muştaki görüşüğümüz birçok tandirevi Beşir Beyin yapmış olduğu tandırı tercih ettiklerini söylediler. Beşir Beyin tandırlarını özel kılan killi toprağın içine koyduğu siyah çakıl taşlarıyla tandırın örmesidir. Tandirevi sahipleri bu tandırın daha uzun ömürlü olduğunu ve ekmeği iyi pişirdiğini söylüyorlar. Beşir Bey tandır yapımıyla ilgili bizimle şunları paylaştı: "Bunun toprağı özel bir topraktır. Kav/gav denilen bir çeşit topraktan yapılıyor, bu toprağı da biz Hasköy'ün arkasında bulunan dağın yamacından getiriyoruz. Getirdiğimiz toprağı çapayla ufalayıp ayrıştırıyoruz, daha sonra sadece bizim kullandığımız siyah taşların kırılmasıyla elde ettiğimiz çakıl taşlarını toprağın içine serpiştiriyoruz. Saman, keçi kılı da karıştırıp bir gün bekletiyoruz. Diğer gün saatlerce çamur havuzunda ayakla yoğuruyoruz, yoğurduktan sonra dinlendirdiğimiz hamurla tandırın örme işi başlıyoruz. Keçi kılı ve saman çatlamasını önüyor. Çakıl taşları da onu daha uzun ömürlü yaptığı gibi ekmeğin de iyi pişmesini sağlıyor. Tandırın örülmesi de zahmetlidir, azar azar ve aynı ebatta çamur alıp üst üste koyuyoruz onun iyice birbirini tutması için elimizle bastırarak ve kenarlarından da ufalayarak birbirini tutmasını sağlıyoruz. Bir tandırın yapılışı bir haftamızı alıyor. Tandır bittikten sonra tandır iyice kuruttuktan sonra satışa çıkarıyoruz. Tandırın kurulması ve etrafının örülmesi de çok önemli. Bazı yerlerde tandır, toprağın altına, yere gömülerek kurulurken bazı yerlerde de toprağın üstüne kurulmaktadır. Her iki durumda da etrafının sağlam malzemeye doldurulması ya da örülmesi gerekiyor. Genelde dış tarafı taşlarla örülür. Örülürken taşlarla tandır arasına çatlaklığı ve genleşmeyi önlemek için araya çakıl, kül ya da hayvan gübresi bırakılır. Toprak zarar verdiği için perdeleme işleminde kesinlikle toprak kullanılmamaktadır. Hazırlanan tandırın içinde ateş yakılarak içi pişirildikten sonra tandır kullanılmaya hazır hale getirilir. Tandırın içinde ilk ateşin yakılması da çok önemli ve özen gerektirmektedir. İlk ateş fazla olmamalı, azar azar çubuk, odun bırakılarak ateş artırılır, tandıra birden yüksek ateş verildiğinde bu ona zarar verir. toprağın pişmesi sağlandıktan sonra tandır kullanıma hazır hale gelmiş olur. yaptığımız tanrıların fiyatları büyüklüklerine göre değişiyor. 350 liradan 500 liraya kadar tandır fiyatları değişmektedir."

4. Muştaki Tandirevleri

Muş kırsalında evin yaşama bölümünü oluşturan mekanda tandır, pişirme ve ısınma amaçlı kullanılan bir düzendir. Aynı çevrede tandırların evin dışında kapalı bir mekanda (hani) görülen örnekleri de vardır (Köşklü:2005,159). Evin dışında tandırın bulunduğu ekmeğin pişirildiği yere tandirevi denir. Muştaki son birkaç yıl içinde şehir içinde açılan "tandirevi" adı verilen yerlerde pişirilen tandır ekmeğine (Kürtçe adıyla nanê tendur) yoğun bir talep var. Kırsaldan kente göç eden insanlar kırsalda tattıkları ve vazgeçemedikleri lezzeti kentte de tatmak için tandır ekmeğine rağbet edince kentte birkaç yıl içinde sokak aralarında, ana caddelerde birçok tandirevi açıldı. Hatta modern teknolojinin kullanıldığı, yeni açılan fırınlarda da bir köşeye tandır kurularak tandır ekmeği de çıkarılmakta. Modern hayata rağmen yeniden ortaya çıkan ve kendine bir alan açan geleneksel kültür ürünü olan tandır,

şartlara uygun olarak hayatın içine girmeyi başardı. Modern hayatın ürünü olan kimi lüks yapıların altında, kilden yapılan tandırlar tandirevi adı verilen yerlerde tandır ekmeğini çıkararak yeniden hayat buldu. Muş merkezde açılan yaklaşık on beş tandirevi insanlara ekmeğin kapısı oldu. Birçok kişi tandır yapımında ve tandirevinde çalışarak ailesinin geçimini sağlamakta. Buralarda pişirilen ekmeğin tadı ve uzun ömürlülüğü sayesinde şehrin dışına da gönderilerek şehrin ekonomisine de katkı sunmakta. Burda çalışanlarla yaptığımız bazı görüşmelere de yer vermek isteriz:

Muş'un en eski tandirevlerinden birini babasıyla birlikte işleten İdris Erol tandirevleriyle ilgili bizimle şunları paylaştı: "Yaklaşık on yıldır bu işi yapıyoruz. Eski doğal kültürümüzü, geleneğimizi yaşatmak için bu işe başladık. Başladıktan sonra da zamanla ciddi bir talep oluşmaya, tandır ekmeğine yoğun bir ilgi gösterilmeye başlandı. Kullandığımız unu yeni biçilmiş buğdaydan elde ediyoruz. Birkaç unu aslında harmanlayıp (esmer, kepekli, çavdar...) elde ettiğimiz hamurla, ekmeğin doğallığını bozmadan pişirdiğimiz için ekmeğimizin tadı, lezzeti çok farklı oluyor. Ayrıca her odunu da kullanmıyoruz, güzel köz elde edilen ve közü çabuk küllenmeyen meşe ağacını kullanıyoruz. Tandirevinde sadece ekmeğin (gırde/glor, lavaş) ve çörek pişiriyoruz. Altı çalışanımız var bunların üçü bayan, bayanlarımız sadece ekmeğin tandıra vurulması ve pişirilmesiyle ilgileniyor iken erkekler de hamurun hazırlanmasına yardımcı oluyorlar. Biz bazen çalıştıracak işçi bulamıyoruz bu iş sabır ve incelik gerektiren bir iştir, hamurun hazırlanışı, kıvamını alışı ve bunun tandıra vuruluşu incelik ve ustalık gerektiriyor. Herkes bunu yapamaz anlayan kişiyi bulmak çok zor, onun için ustalarımız çok değerlidir. Özellikle bayan çalışan bulmakta sıkıntı çekiyoruz, bayan elinin değmesi ekmeğe ayrı bir kalite katıyor. Ürettiğimiz hiçbir ekmeği bakkal, market gibi ticari işletmelere satmıyoruz. Kendimiz birinci elden birebir müşteriyle temas kurarak satışımızı yapıyoruz. Dışardan ekmeğimize karşı çok ilgi var. Karadeniz, Marmara, Akdeniz, Ege Türkiye'nin her tarafına ekmeğin gönderiyoruz. Bizim dışardan haftalık ve aylık abonelerimiz var. Bunlara sürekli ekmeğin gönderiyoruz. (Tam da görüşme yaptığımız anda Hatay Dörtöyl'dan bir müşteri telefonla arayarak sipariş verdi.) Biz Avrupa'nın birçok ülkesi ile Amerika'ya da burdan ekmeğin gönderiyoruz. Gurbetçilerimizin gelip giderken kendileriyle götürdüklerinin dışında da gönderdiğimiz oluyor. Ekmeğimizin uzun ömürlü, uzun vadede tüketilebilen bir ekmektir. Fırından çıkardıktan sonra dinlenmeye bırakıyoruz, iyice soğuyup dinlendikten sonra şeffaf poşetlere doldurup ağzını kapatıyoruz. Eğer bu ekmeğin kışın buzdolabının normal bölmesine yazın da buzuğa koyarsanız üç aya kadar tazeleliğini korur, tüketmeden birkaç dakika önce dolaptan çıkarıp dinlendirmeniz yeterlidir.

Muş'ta önemli tandirevi işletmecilerinden biri olan ve üç çeşit unu harmanlayarak tandır ekmeğinin hamurunu oluşturan Tayyip Kaya bize konuyla ilgili şunları aktardı: "Dört yıldır burayı açtık, burayı açmadan önce de bizim evimizin tandırı vardı evimizde hep tandır ekmeği tüketilirdi. Şehir büyüdükçe, müstakil evler yerini çok katlı yapılara bırakınca tandırda ekmeğin pişirme işi de bitti. Ben tandır ekmeğini doğallığı çok seviyorum, geleneğimizin sürmesini istedim ve bir tandirevini açmaya karar verdim. Burada çalışan altı kişiyiz, üç erkek, üç bayan hepimiz de akrabayız. Benim eşim de burada çalışıyor. Ben ticari işletmelerin hiçbirine ekmeğin vermiyorum, ekmeğini kendim satıyorum talep fazla olduğu için de ancak yetiştirebiliyoruz. Bu işte çalışacak eleman bulmada da sıkıntı çekiyoruz vardiya çalışıyoruz bu iş çok yorucu olduğu için her gün yapmanız mümkün değil. Çünkü burada kollar çok yoruluyor, ekmeğini yastıkla vurmak için sürekli eğilip kalkıyorsunuz ve yoğunlaşmanız gerekiyor. Yoğunlaşmadığımız zaman vurduğunuz hamur tandıra yapışmayabilir. Günde ortalama elli ekmeğin fire verdiğimiz oluyor. Biz ekmeğini Türkiye'nin her tarafına gönderiyoruz. Yarın Antalya'ya göndereceğim, geceleyin Van'a yüz elli tane göndereceğim. Bugün Hıms'a üç yüz tane gönderdim. Az önce siz de gördünüz siteye servis yaptım. Bunlar daimi aboneli müşterilerimiz. Ekmekleri bittikçe elli tane, yüz tane götürüp bırakıyoruz. Örneğin Ankara'da bir müşterim var ona her seferinde üç yüz tane ekmeğin gönderiyorum orda arkadaşlarıyla paylaşıyorlar. (Mülakatı yaptığımız esnada tandirevine gelen bir müşteri iki gün sonra İstanbul'a gideceğini ve oradaki arkadaşlara götürmek üzere yüz ekmeğin siparişi verdi.) Dışarda tandır ekmeğleri var niye insanlar Muş'tan tandır ekmeğini alıyor diyenler var. Evet ben de Antalya'ya gittiğimde pazarda tandır ekmeğini diye satılan ekmeğin gördüm. Merak edip alıp baktım; ekmeğin hazır undan elde yapılmış, kolayına kaçılarak elde edilmiş ve hemen elimizde dökülmeye başladı. O an da insanların neden bizim tandır ekmeğine bu kadar ilgi gösterdiklerini anladım... Dışardan Muş'a gelip un ekmeğe alışan memurlarımız var, bunlar da gittikleri yerlerden bize sipariş veriyorlar. Tandır ekmeğini uzun ömürlü olduğu için ve tadını yitirmediği için insanlar çok tercih ediyor. Uygun ortamda saklandığı zaman dört aya kadar tadını kaybetmez bu da satışlarımızı olumlu yönde etkilemektedir. Tandır ekmeğini israf edilmeyen, kalan son lokmasına kadar tüketilen bir ekmeğin olduğu için israfı da önemli ölçüde önüyor. Kullandığımız un çok önemli (kapı önündeki torbaları göstererek) bu torbaları yeni değirmenden getirdim, (torbaya dokunarak) un sıcak daha. Burda farklı buğdaylardan -kırmızı buğday, esmer buğday, ilkbaharda ekilen buğdaydan- elde ettiğimiz unu karıştırarak hamur yapıyoruz (Torbalardan bir avuç esmer un getirip gösteriyor). Hamurun hazırlanışı, kıvamını yakalaması da çok önemli. Şu an doğal maya ile hamur elde etmek için çalışıyoruz. Eski doğal usul ile önceden hazırlanıp kullanılan hamurdan sonraki hamur için maya bırakıyoruz. Bizim yoğurma kazanlarımız çok büyük olduğundan bunun ölçüğünü ayarlamaya çalışıyoruz. İnşallah en kısa zamanda doğal mayadan elde ettiğimiz hamur ile ekmeğimizi pişireceğiz. Kullanılan tandır ve odun da çok önemli. Bir yıl içinde iki defa tandırlarımızı yeniliyoruz, yenilenmediğimizde zamanla ekmeğini iyi pişirmemeye, tutmamaya başlar ve ekmeğinin kalitesini düşürür. Tanesini beş yüz liradan aldığımız fırınlarımızda meşe odununu kullanıyoruz. Meşe odunu közü iyi olan, közü çabuk kaybolmayan, çok az kül yapan, koku, is yapmayan bir odun olduğu için özellikle tercih ediyoruz. Bizim bölgede de meşelikler çok olduğu için temin etmede de sıkıntı çekmiyoruz. Tandirevlerinin en önemli çalışanları bayanlardır. Bunlar sayesinde ihtiyacı olan birçok bayan

çalışmaktan bulup evine katkı sağlıyor. Yanımızda çalışmış altı çocuğunu büyüten bacımız var. Hem ev hem de burası olduğu için ikisini bir arada götüremeyen bayanlarımız vardiyalı olarak belirli günlerde gelip buralarda çalışıyorlar."

Yıllardır evinin ihtiyacı olan ekmeği tandirlerde pişirerek karşıladığını söyleyen, dört yıldır da aile bütçesine katkı sağlamak amacıyla tandirevinde çalışan, ismini vermemizi istemeyen bir bayan bizimle şunları paylaştı: "Çalıştığımız iş çok zor bir iş olmasına rağmen ihtiyaçtan dolayı çalışmak zorundayım. Altı çocuğum var bunların geleceğini kurmam için onları okutabilmem için çalışmam gerekiyor. Kimseye muhtaç olmadan geçimimizi sağlamamıza bu tandirevleri vesile oluyor. Bazı günler burda çalışıyorum bazı günlerde de evdeki işlerimi yapıyorum, vardiyalı olduğu için benim için daha iyi oluyor. Çok yorucu bir iştir bazen beş yüz ekmek vurduğumuz oluyor. Sürekli hamur açmak, bunu tandıra vurmak çok yoruyor ama bunu da yapmaya mecburumuz çünkü ekmek kapımız."

Tandirevi müşterilerinden Sabahattin Özbek, tandir ekmeğinin dışında başka ekmeklerden tat alamadığını söyleyerek bizimle şu duyguları paylaştı: "Bizim evin yanında yıllardır tandir evimiz var, bu bizim kendi tandir evimiz ancak komşulardan da dileyen buraya hamurunu getirip pişirebiliyor. Artık ekmek çıkaramayacak duruma geldik, hanım rahatsız, yaşımız da ilerledi ekmek ihtiyacımızı tandirevlerinden satın aldığımız ekmekle karşılıyoruz. Diğer ekmekten yediğim zaman kendimi çok rahatsız hissediyorum ama tandir ekmeğini yediğimde kendimi o kadar hafif hissediyorum ki sanki hiç ekmek tüketmemişim gibi. Ayrıca bu ekmek kilo yaptırmaz. Çünkü doygunluk hissini çabuk veriyor, hemen doyuruyor sizi ve böylece az ekmek tüketerek kilo derdinden de kurtuluyorsunuz. Mahallede tandir yakıldığı zaman ekmek kokusu mahalleyi sarıyordu şimdi de tandirevlerinin önünden geçince o kokuyu alıyorum ve çok mutlu oluyorum. İl dışına her gittiğimde hediye olarak gideceğim ildeki arkadaşlarıma burdan tandir ekmeğini ve tandir çöreğini mutlaka götürürüm. Birkaç gün sonra İstanbul'a gideceğim şimdiden yüz tandir ekmeği siparişini verdim. Ben götürmesem dahi benim geleceğim duyan ordaki tanıdıklar hemen arayıp "Gelirken tandir ekmeği getirmeyi unutmayınız" diye tembihlerler. Bu ekmeğin en önemli özelliğinden biri muhafaza etmesini bilerseniz çok uzun süre kalabiliyor ve hiç israf da edilmiyor. Bizim burdan umreye ya da haca giden tanıdıklarımızın çoğu orda kaldıkları süre içinde tüketmek üzere burdan tandir ekmeğini götürürler."

5. Sonuç ve Öneriler

Farklı pişirme yöntem ve şekliyle elde edilen ekmek, tarihten günümüze sofraların vazgeçilmez gıdasıdır. Muş kırsalında yaygın olan ama son yıllarda bir ticari sektör şeklinde şehrin mahallelerinde de sayıları hızla artan tandirevleri açılmaya başladı. Modern fırınlara kafa tutan, geleneksel ekmek pişirme yönteminin kullanıldığı bu tandirevlerinden elde edilen ekmek, insanlar tarafından yoğun ilgi görmeye başladı. Kırsalda bu tadı alıp buna aşına olanlar, şehirde de eski ekmek tüketme alışkanlıkları olan tandir ekmeğine tekrar geri döndükleri için memnun iken ilk defa bunu tadanlar da kısa sürede bu ekmeğin müptelası oldular. Tandirevi işletmeleri, günümüzde uygun iş bulma konusunda sıkıntı çeken dar gelirli bayanlarımız için de önemli bir iş kapısı oluverdi. Şu an Muş'ta altmışa yakın bayan buralarda çalışarak evinin ekonomisine katkı sunmakta. Kısa süre içerisinde hızla yayılan bu tandirevlerinden sadece Türkiye içine değil, yurt dışına da tandir ekmeği ihraç edilmeye başlandı. Şu an Muş'ta tandirevleri sayesinde dışarıya hatırı sayılır miktarda ekmek ihraç edilmekte. Bazı tandirevlerinden günde beş yüz ekmeğe kadar dışarıya ekmek gönderilmekte. Ayrıca bazı şehirlerle özdeşleşen ekmekler gibi tandir ekmeği de Muş ile özdeşleşmeye doğru yol almakta. Bu durum şehrin tanıtımına katkı sunduğu gibi şehrin geleneksel ürününün piyasada yer edinmesini de sağlamakta. Tüketicilerin yaşam biçimlerinin değişmesine bağlı olarak, yeni tatlar, yeni ürünler, güvenli gıda, daha az işlenmiş ve daha az katkı içeren gıdalar talep etmeleri nedeniyle, gerek ulusal ve gerekse uluslararası pazarlarda, geleneksel gıdaların önemi giderek arttığı bir gerçektir. Geleneksel gıdaların gereği gibi üretimi ve pazarlanmasının sağlanması kırsal kalkınmanın sağlanması açısından da son derece önemlidir. Bu ürünlerin daha geniş bir yelpazeye hitab etmesi ve sürdürülebilirliği için bazı adımların atılması gerekmektedir. Çalışmamızın sonucunda, bu konuyla ilgili karşılaşılan sorunlar ve atılması gereken adımlarla ilgili bazı önerilere yer vermek istiyoruz;

- Giderek sayılarının artacağı tahmin edilen tandirevlerinin, Muş için önemli bir sektör olduğunun farkına varılmalı, yerel yetkililer bunun tanıtımını yapmalı ve sürdürülebilirliği için de gerekli tedbirleri almalı, destekler sunmalı.
- Geleneksel tüketim ürünleri, bir halkın kültürünü ve geçmişini yansıtması bakımından korunması gereken en önemli maddi kültür varlıklarındandırlar. Bunun için Muş'un önemli maddi tüketim kültüründen biri olan ve geçmişten günümüze kadar ulaşabilen geleneksel ekmek pişirme yöntemi olan tandirevlerinin korunması ve şartlarının daha da iyileştirilmesi gerekir.
- Bünyesinde birçok kurs açan Halk Eğitim tandir ekmeği için kurslar da açmalı. Muş Belediyesi ile İŞKUR'un düzenleyeceği meslek kursları açılmalı burada başarılı olan kursiyerlerin, ücreti İŞKUR tarafından karşılanarak tandirevlerinde ekmek pişirenlerin yanına verilmek suretiyle usta-çırak ilişkisi oluşturulmalı. Böylece bu kültürü yarıya taşıyacak elemanlar yetişeceği gibi işletmelerin de eleman bulma sıkıntısı giderilmiş olur.
- Özellikle tandirevlerinde vardiyalı şekilde çalışan dar gelirli bayanların sigorta işlemleri için bazı kolaylıklar getirilmeli. Bayanların geleneksel ürünlerin üretimindeki bu rolleri ortaya konulmalı ve güçlendirilmelidir. Bu

amaçla, eğitim, sağlık, tarımsal üretim, girişimcilik, pazarlama, örgütlenme, sosyal güvenlik gibi birçok faktörler dikkate alınarak, bu konuda yeni stratejiler geliştirilmelidir.

- Yerel yetkililer tandirevinin açılmasına bir standart getirmeli. Kenar mahallelerde birden fazla açılan ve her biri 300 ekmecek ancak üretebilen, çoğu ruhsatsız iş yapan bu tandirevleri denetlenmeli.
- Tandır ekmeğinin doğallığı bozulmadan üretilmesi ve kalitenin artırılması için bu ekmeğin temel özellikleri mutlaka standartlaştırılmalıdır.
- Geçmiş yüzyıllar öncesine dayalı Muş tandirekmeğinin gerek kalitesinin denetlenmesi, gerek üreticinin korunması ve kalkınması için bir kooperatif ya da oda kurulmalıdır.
- Muştaki tüm kurum ve kuruluşlar davet ettikleri misafirlerine verecekleri hediyeler arasında, şehrin yerel ürünlerinden olan tandır ekmeğine de yer vermeli. Özellikle dışardan katılımcıların yoğun olduğu büyük organizasyonlarda; sempozyum, kongre, çalıştay gibi üst düzey katılımlı organizasyonlarda gerek verilen toplu yemeklerde gerek hediye paketlerinde, sembolik de olsa, tandır ekmeğine de yer vermeli.
- Şehirdeki lokanta, restaurant işletmecileri diğer ekmeceklerin yanında müşterilerine tandır ekmeği alternatifini de sunmalı.

Kaynakça

- Akın, G. (1996). "Doğu ve Güneydoğu Anadolu'nun Geleneksel Mimarlığında İki Tarihsel Ev Tipi: Bindirme Kubbeli ve Tüteklikli Evler" Tarihten Günümüze Anadolu'da Konut ve Yerleşme, Habitat II, İstanbul.
- Bayoğlu, A. (2014). Erzurum'da Lavaş (Acem Ekmeği). Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, 53, 163-185.
- GP Dergi. (2016), Ekmeğin Tarihi. İstanbul, 26 (2).
- Köse, M. (1965). "Tandır", Türk Folklor Araştırmaları Dergisi, Yıl:16, C.9, 3714-3719.
- Köşklü, Z. (2005). "Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğu Anadolu'daki Yeri Üzerine", Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Eskişehir: 5(2), 155-178.
- Kuter, M. (2011). İnsan ve Ekmecek, BESAS, Bursa Ekmecek ve Besin Sanayi Tic. A.Ş., Bursa.
- Okladnikov, A. P. (2002). "Tarihin Şafağında İç Asya" Erken İç Asya Tarihi, Derleyen: Dennis Sinor, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Naumann, R. (1985). Eski Anadolu Mimarlığı (Çev. Beral Marda), Ankara: Türk Tarih Kurumu. 189-198.
- Tandır Evi Kadınların Umut Kapısı Oldu, <http://www.milliyet.com.tr/tandir-evi-kadinlarin-umut-kapisi-oldu-mus-yerelhaber-1945781/> (Erişim: 14.02.2018)
- Tandır Ekmeği İş kapısı oldu, <http://www.milliyet.com.tr/tandir-ekmegi-is-kapisi-oldu-mus-yerelhaber-715172/> (Erişim:14.02.2018)
- Tandır Ekmeği Revaçta, <http://www.mus.gen.tr/haber-36573-mus-tandir-ekmegi-revacta-haberi.html> (Erişim: 13.02.2018)
- Muş'tan Gurbete Tandır Ekmeği Servisi, http://www.musovasi.com/haber/mustan_gurbete (Erişim:12.02.2018)
- Muş'ta Açılan Tandır Ekmeği Evi Kadınların Umudu Oldu, <https://www.haberler.com/mus-ta-acilan-tandir-ekmegi-evi-kadinlarin-umudu-2921383-haberi/> (13.02.2018)
- Muş'tan Amerika'ya Tandır Ekmeği Gönderiliyor, <http://www.iha.com.tr/haber-mustan-amerikaya-tandir-ekmegi-gonderiliyor-521621/> (Erişim:11.02.2018)
- Tandır Ekmeği İş Kapısı Oldu, <http://www.iha.com.tr/haber-tandir-ekmegi-is-kapisi-oldu-453007/> / (Erişim:11.02.2018)

Soğuklar Tandır Ekmeğine Yaradı, <http://www.aksam.com.tr/kobi/soguklar-tandir-ekmegine-yaradi/haber-473568>
(Erişim: 11.02.2018)

Bin 500'den Fazla Ekmek Pişiriliyor, <http://www.musilgazetesi.com/haber/bin-500den-fazla-ekmek-pisiriliyor--19802.html> (Erişim: 12.02.2018)